

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 86 (1977)
Heft: 40

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: 18.08.2025

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



Nr. 40 6. Oktober 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
Einzelnummer Fr. 1.20

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

De 1936 à 1980

Les milieux touristiques sont-ils conscients de l'extraordinaire ambiguïté provoquée par l'essor du tourisme moderne? D'un côté, 1,5 milliard de mouvements de personnes à l'intérieur et à l'extérieur de leurs frontières nationales: l'évolution irréversible de la première industrie du monde. De l'autre, un danger d'auto-destruction, un phénomène de rejet, un dévoreur de paysages, une nouvelle forme de pollution! Cette dernière perception du tourisme a de quoi inquiéter. Selon Alain Laurent, de Paris-Sorbonne, «elle est troublante, car elle semble démentir avec vigueur les espoirs mis dans le tourisme comme facteur de développement socio-économique pour toute une région et une population. Elle est préoccupante, car elle contredit les perspectives impliquées par une «démocratisation» croissante des départs en vacances: que faire si de plus en plus de gens veulent partir et partent effectivement, tandis que de moins en moins de gens du monde rural-montagnard-littoral veulent les accueillir?»

C'est une question que l'on commence à se poser très sérieusement dans les milieux qui se consacrent à la recherche touristique. Mais qui est responsable des excès du tourisme, qui endosse la responsabilité de sa mauvaise intégration à l'environnement géographique et social? Qui est le vrai coupable de cette indécence à l'échelle de la planète qui empêche de faire du tourisme et des loisirs un moyen d'échange entre les peuples? «Certes pas le tourisme, répond l'Organisation mondiale du tourisme. Le coupable, affirme-t-elle, c'est l'homme, quand l'hospitalité fait place au commerce, quand une mentalité de ressentiment ou un orgueil déplacé du visiteur fait place à l'accueil aimable ou à la recherche de la compréhension ou de l'amitié». Et cet homme est entré de plein pied dans la civilisation des loisirs en 1936 déjà, lorsque les Etats signèrent la Convention no 52 du Bureau international du travail sur les congés payés. Ce jour-là, le tourisme moderne est né; les vacances n'étaient plus une activité de consommation de luxe. Elles ont pris, entre-temps, les dimensions et l'importance que l'on sait. La responsabilité de la Société, de l'Etat, est engagée.

Faire du tourisme, c'est changer de vie! Le tourisme, c'est la fête avec ses bruits, ses excès. Cette conquête de l'homme est ancrée dans les mœurs de populations de plus en plus nombreuses: qui peut empêcher quiconque de voyager et de prendre des vacances? Une autre date a marqué, indirectement, l'histoire du tourisme moderne: le 10 décembre 1948, jour de l'adoption, par l'ONU, de la Déclaration universelle des droits de l'homme qui consacre notamment la liberté de mouvement. Si celle-ci n'est encore pas valablement reconnue par tous les gouvernements du monde, des centaines de millions d'individus y ont

droit, les gens qui ne peuvent pas voyager pour des raisons financières, morales ou matérielles, réclamant celui qui les soustrait à la servitude et aux préoccupations d'un travail souvent épuisant et déshumanisé. Pour changer de vie.

Alors, partez en vacances, nous faisons le reste! Ce conseil-cliché, on ne le voit que trop souvent, aboutit à une animation-consommation, où l'homme est de moins en moins acteur et de plus spectateur, d'où la critique justifiée - récemment jusqu'à la tribune des Nations Unies - d'un tourisme néo-colonialiste qui n'apporte rien, même au niveau des échanges, entre ceux qui reçoivent et ceux qui sont reçus. Or, même jusqu'ici, en dépit des erreurs, le tourisme a permis le renforcement de la culture locale, la mise en valeur par une meilleure connaissance de régions entières qui auraient autrement sombré dans l'oubli, et le renouvellement des anciennes traditions. Quant au folklore, n'a-t-il point resurgi dans certaines régions sous l'influence du tourisme? Les ambiguïtés, constatons-le, ne manquent pas. Mais, au-delà de la sensibilisation de l'opinion publique et de la prise de conscience des gouvernements, que faire pour maîtriser les nouveaux flux touristiques, dans les sens d'un véritable accueil et d'une meilleure intégration? Comment garantir que le tourisme évoluera harmonieusement, en fonction de ses raisons d'être et de ses devoirs: facteur de rapprochement, de revitalisation et de développement, générateur d'emploi non aliénants, moyen d'ouverture sur le monde et d'épanouissement personnel, distributeur de bien-être?

«Le tourisme, explique l'OMT, n'est pas seulement une activité économique. Sa base réelle est beaucoup plus large, elle va au-delà de la seule notion de rentabilité. C'est cette base qui confère au tourisme sa véritable grandeur d'une façon plus globale, permettant de la mesurer entièrement par l'ensemble de sa contribution à la vie d'une population ou d'un pays. Il semble, poursuivie-elle, que les Etats vont devoir mieux connaître les marchés du tourisme, afin de pouvoir maintenir une attention vigilante sur la qualité de produits touristiques et sur les entreprises commerciales multinationales et nationales qui les confectionnent, agences de voyages, chaînes hôtelières, organisateurs, compagnies aériennes.» En fait, de nouvelles formes de voyages, plus individualisées, se développent: on parle de vacances à la carte, artisanales, artistiques, culturelles, sportives, à la ferme, en roulotte, à bicyclette... Ce sont des images, et surtout des tendances. Sur le plan de la clientèle, apparaissent de nouvelles couches de population, plus curieuses et avides de connaissances, dotées d'un esprit nouveau quant à leurs relations vis-à-vis de la société et de son environnement. Il faut ré-humaniser le tourisme: c'est la tâche première des gouvernements qui disposent d'une série de moyens pour y parvenir. Ce tourisme «respectueux, discret et plus fraternel» - selon l'expression de René Bureau, de l'Université de Nanterre - sera au cœur de la Conférence mondiale du tourisme qui se déroulera, sous l'égide de l'OMT, en 1980. Et si l'on veut atteindre à l'idéalisme, à l'enrichissement intellectuel, à la promotion sociale et à la connaissance du monde, pour changer de vie, il faudra changer de tourisme. José Seydoux



Lockende Berge auch im Herbst: Blick auf die Rigi als Insel im Oktober-Nebelmeer.

(comet)

Faust aus dem Sack

Die gastgewerblichen Verbände von Stadt und Kanton Zürich haben am Montag an einer von rund 600 Personen besuchten Protestversammlung auf die unhaltbare Lage auf dem Personalsektor hingewiesen und in einer einstimmig verabschiedeten Resolution eine Reihe von Lockerungsmassnahmen gefordert.

«Gegen die Faust im Sack...» - so das Motto der Veranstaltung im Zürcher Kaufleuten-Saal. Fritz Werthmüller, Präsident des Wirtvereins von Bezirk und Stadt Zürich, hatte zur Bekräftigung dieses Anliegen ein Paar Boxhandschuhe auf sein Pult gelegt. Im Namen der Zürcher Wirtvereine, des Zürcher Hoteliervereins und des Verbandes alkoholfreier Gaststätten begrüßte er die zahlreichen Anwesenden und rief den Zweck des Treffens in Erinnerung: Es gehe darum, nicht länger stumm zu bleiben angesichts der personellen Notlage, in welcher sich das Gastgewerbe wiederum befinde und die es ihm verunmögliche, seine Aufgabe im Dienste der Öffentlichkeit zu erfüllen. Man greife deshalb zum Mittel des öffentlichen Protestes gegen die ungenügende Zuteilung von Fremdarbeitern.

Öffentliche Ignoranz

Hans-Ulrich Büchi vom Schweizer Fernsehen hatte es übernommen, das nachfolgende Podiumsgespräch zu leiten und die Fäden der Diskussion weise und fair zu knüpfen. Er gab vorerst Dr. Xaver Frei, Direktor des Schweizer Wirtverbandes, das Wort, der Klage führte gegen die Ignoranz, mit welcher die Öffentlichkeit Bedeutung und Anliegen des Gastgewerbes behandelte. Einerseits würden die schweren Probleme der Branche nicht zur Kenntnis genommen, andererseits aber keine Gelegenheit ausgelassen, das Gastgewerbe in den Medien zu diffamieren. Mit aufschlussreichen Zahlen beleuchtete Frei den volkswirtschaftlichen Stellenwert von Gastgewerbe und Tourismus und wies auf die Gründe hin, die zum Fremdarbeiter-Malaise geführt haben. Trotz Rezession weise das Gastgewerbe mindestens so viele offene Stellen auf wie die gesamte momentane Schweizer Arbeitslosenzahl von 8300 Personen. Ohne Hilfe von aussen sei es nicht mehr in der Lage, seiner Funktion gerecht zu werden. Dabei verlange man nicht etwa finanzielle Unterstützung in irgend einer Form, sondern die dringend benötigten Arbeitskräfte.

Strafen statt helfen

Die nachfolgenden Redner stiessen ins

gleiche Horn. So wies der Zürcher Wirt Eduard Rosenberger darauf hin, dass man allgemein in der Öffentlichkeit die Bedeutung des Hilfspersonals unterschätze. Touristische Werbung nütze wenig, wenn man dann nicht in der Lage sei, die erwarteten Leistungen auch zu erbringen. Erwin Aschinger, Präsident des Verbandes alkoholfreier Gaststätten, berichtete von bereits wieder praktizierten Lohnstreikereien, welche sich wegen der Unmöglichkeit, die Preise zu erhöhen, fatal auswirkten. Es sei bedenklich, dass man beabsichtige, die Strafen für «Schwarzarbeiter-Patrons» zu erhöhen, ohne das Übel an der Wurzel zu korrigieren.

Auch Assimilierung reduziert das Potential

Vermehrte Schwierigkeiten werden sich nach Dr. Eduard Bohli, Sekretär des Zürcher Hoteliervereins ergeben, wenn die konjunkturelle Erholung Fortschritte macht und das grosse Abwerben einsetzt. Nicht bloss durch die Ausreise von Ausländern, sondern auch durch deren fortschreitende Assimilierung würden dem Gastgewerbe Arbeitskräfte entzogen, da beispielsweise Niedergelassene sich in ihrem Verhalten den Schweizern angeschlossen und keine subalternen Arbeiten mehr verrichten wollten. Die Öffentlichkeit werde von den Medien falsch über die Personalsituation im Gastgewerbe aufgeklärt und auch die kantonalen Behörden wehrten sich kaum gegen eine nochmalige Reduktion der Kontingente.

Tropfen auf den heissen Stein

Harte Zahlen führte sodann Karl Amstutz, Vorsteher des städtischen Arbeitsamtes, ins Feld, um zu belegen, dass wirklich nicht mehr hätte verteilt werden können. Danach verfügte das Gastgewerbe der Stadt Zürich 1976/77 über ein Kontingent von 209 neu einreisenden Jahresaufenthaltern, 479 Saisonnières und 85 Kurzaufenthaltern. Als jene Instanz, die für die Verteilung dieser kargen Bestände verantwortlich sei, fühle sich das Arbeitsamt zwischen dem Hammer der Patrons

Fortsetzung Seite 2

Sommaire

† E.-L. Niederhauser Vice-président de la SSH	2
August auch besser 9% mehr Ausländer im stärksten Monat	3
Notre interview M. René Haeblerli, président de l'ACVH	3
12 von 13 sind zufrieden Klub kinderfreundlicher Hotels hat sich bewährt	3
Karte statt Note - überall Bargeldlose Ferien in Savognin	7
Loisirama Prochain Salon international des loisirs	9
La guerre aérienne... ... de Freddie Laker: acte 1	13
Zurück zur Dividende Howeg wieder auf Erfolgskurs	15
Entre l'Europe et l'Orient La vocation touristique de la Turquie	17
So gut wie noch nie Anuga signalisiert Investitionslust	19
Austrias Ausländerloch Sommerstrukturen wandeln sich	20



HOWEG:
Tout. Tout de suite. Partout.



† Emile-L. Niederhauser



Avec la disparition subite de M. Emile-Louis Niederhauser, survenue quelques heures après une intervention qui s'annonçait brillante lors de l'assemblée de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy, l'hôtellerie suisse perd l'une de ses figures les plus connues. A quelques jours de la fin des activités en tant que directeur général du Lausanne-Palace, dont il devait rester un administrateur et un conseiller particulièrement compétent dont les qualités humaines n'étaient jamais mises en défaut, M. Niederhauser s'en est allé. Triste paradoxe de penser que ce grand hôtelier, entreprenant et dynamique, présent partout, là où il y avait une hôtellerie et une profession à défendre et à promouvoir, n'est plus! L'ironie du sort avait aussi voulu qu'il soit victime de son dernier malaise alors même qu'il s'adressait à ses collègues hôteliers lausannois, réunis en assemblée d'automne dans son établissement. Son cœur s'est arrêté en plein travail, celui qu'affectionnait le vice-président de la SSH: au service des autres, de ses collègues, de ses amis et de ses hôtes.

Né le 10 juin 1916, fils et petit-fils d'hôteliers, M. Niederhauser fit ses études primaires et secondaires à Montreux avant de suivre les cours de l'Ecole hôtelière de Lucerne. Après avoir euvré

au sein de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation et du Comité international de la Croix-Rouge, il fut appelé à la direction du Mena House (groupe Heliopolis) au Caire, occupant des postes similaires ensuite en Egypte, en Espagne et au Koweït. Revenu en Suisse en 1953, il participa à la réorganisation du Casino de Montreux en tant qu'administrateur. Nommé directeur du Lausanne-Palace, il quitta cet établissement en 1956 pour assumer la gérance, durant une dizaine d'années du Buffet de la Gare CFF de Genève-Cornavin. Puis il revient en 1967 au Lausanne-Palace, redonnant à cet hôtel, sous sa direction, son prestige d'antan et l'image brillante d'un établissement de tout premier rang.

Avec une forte personnalité, une distinction naturelle et un sens inné des contacts et de l'entregent, celui que ses amis appelaient tout simplement Milo n'allait pas tarder à faire profiter l'ensemble de la profession hôtelière de sa chaleur communicative et de son rayonnement. Le 2 avril 1975, le comité central de la SSH, auquel il siégeait depuis 1971, en faisait son vice-président, soulignant ainsi les mérites de celui qui s'était acquis, sur le plan international également, la renommée d'un grand hôtelier. Connaissant parfaitement son

métier, rompu aux relations publiques, M. Niederhauser n'était-il pas un pionnier de l'hôtellerie lausannoise qu'il fut l'un des premiers à faire connaître outre-Atlantique, se faisant le champion avant la lettre du marketing et de la promotion? On ne compte plus le nombre des congrès de l'American Society of Travel Agents (ASTA) auxquels il participa et celui de ses voyages de prospection à l'étranger, où nombreux sont ceux qui ne perdront pas le souvenir de cet affable et souriant ambassadeur du tourisme lausannois et vaudois. Il n'est dès lors pas étonnant qu'il ait donné à toute ses tâches hôtelières et promotionnelles l'impression indélébile du bon accueil et de l'élégance. Au Lausanne-Palace comme à la Société suisse des hôteliers, dans son hôtel comme dans son chalet de Vercorin où il aimait profiter en famille des quelques instants de loisir que lui laissaient ses innombrables obligations professionnelles.

Milo Niederhauser était un «Monsieur» de l'hôtellerie, non que sa prestance en imposât à ceux qui le côtoyaient, mais bien en raison de cette autorité naturelle et courtoise qui se dégageait de sa personne, comme aussi de sa large compétence et de sa vaste expérience. Au sein de la Société suisse des hôteliers, il fut un vice-président efficace et écouté, représentant la Suisse romande avec brio; son mandat avait été renouvelé, pour une nouvelle période de trois ans, plus tard qu'à l'assemblée des délégués qui s'est déroulée le 7 juin à Lugano. Présent dans diverses instances de la SSH, M. Niederhauser siégeait également au comité du Conseil de fondation de l'Ecole hôtelière de Lausanne et présidait la commission de la formation professionnelle à l'étranger, montrant par là toute l'importance qu'il accordait au problème de la relève et du développement des connaissances professionnelles dans le secteur hôtelier. Il faisait aussi partie de la délégation suisse à l'A.I.H. Que de fois n'était-il pas sollicité pour prodiguer ses conseils, tant en Suisse qu'à l'étranger, et pour défendre cette grande hôtellerie traditionnelle dont il fut un peu l'artisan, où mieux encore le magicien!

Mais derrière cette personnalité marquante, se cachait un homme sensible, attachant, aux grandes qualités de cœur et pour qui la lutte, pour bien faire et pour bien accueillir, était quotidienne. Milo Niederhauser nous a quittés, presque en sourdine. Dans la plus stricte intimité. Cet hommage que nous essayons de lui rendre aujourd'hui, il n'aurait pas voulu l'entendre. Nous le lui devons pourtant. Car il ne fait que souligner, noir sur blanc, les immenses mérites que s'est acquis cet homme qui s'identifiait, comme personne, avec une hôtellerie suisse qui lui doit beaucoup.

Les membres de la Société suisse des hôteliers prennent une vive part au deuil qui frappe Madame Niederhauser et sa famille et les prient de trouver, ici aussi, l'expression de leur très profonde sympathie.

Peter-Andreas Tresch
président central de la SSH

† Emile-L. Niederhauser

Mit dem Hinschied von Emile-L. Niederhauser hat die Schweizer Hotellerie einen ihrer bekanntesten Exponenten verloren. Wenige Stunden nach einer Versammlung der Lausanner Hoteliers, wenige Tage vor der Niederlegung seines kompetent und mit viel Einfühlungsvermögen versehenen Direktorenamtes im Lausanne-Palace ist Emile-L. Niederhauser von uns gegangen. Mitten aus seiner Aktivität hat ihn der Tod herausgerissen, mitten aus dem Dienst an seinen Kollegen, Freunden und Gästen, der dem Vizepräsidenten des Schweizer Hoteliervereins immer ein besonderes Anliegen war.

Emile-L. Niederhauser kam am 10. Juni 1916 als Sohn und Enkel von Hoteliers zur Welt. Er besuchte in Montreux Primar- und Sekundarschule, bevor er die Luzerner Hotelfachschule absolvierte. Anschliessend diente er dem Eidgenössischen Kriegsernährungsamt sowie dem Internationalen Komitee vom Roten Kreuz und wurde später als Direktor des Mena House nach Kairo berufen. Weitere Direktionsaufgaben in Aegypten, Spanien und Kuwait folgten. 1953 finden wir ihn als neuen Administrator des Casinos von Montreux. Bereits als Direktor des Lausanne-Palace übernahm er 1956 für ein Jahrzehnt das Bahnhofbuffet von Genf-Cornavin. Wieder zurück im Lausanne-Palace, hat er es verstanden, dem Haus seinen alten Glanz und sein Renommee als Luxushotel zurückzugeben.

Begabt mit einer starken Persönlichkeit, einem vornehmen und kontaktfreudigen Wesen, hat Milo Niederhauser der Schweizer Hotellerie viel geben können. Seit 1971 war er Mitglied des Zentralvorstandes unserer Berufsorganisation. Am 2. April 1975 wurde er zum Vizepräsidenten des SHV gewählt und damit für seine mannigfachen Verdienste im In- und Ausland geehrt. Als einer der ersten hat er beispielsweise systematisch den Übersee-Markt bearbeitet und als eigenlicher Pionier die Lausanner Hotellerie in den USA bekannt gemacht. Zahlreich und von unschätzbarem

Nutzen waren seine Werbereisen als charmanter Botschafter des Lausanner und Waadtländer Fremdenverkehrs. Elegante Gastfreundschaft prägten sein Auftreten, sowohl in seinem Haus, im SHV oder in seinem Chalet in Vercorin, wo er im Schosse seiner Familie Entspannung von seinen vielen beruflichen Verpflichtungen fand.

Seine natürliche Autorität und seine verbindliche Art stempelten Niederhauser zu einem «Monsieur» unserer Hotellerie. Er diente dem Berufsverband als fähiger, profilierter Vizepräsident und war der Romandie ein brillanter Repräsentant. Erst an der letzten Delegiertenversammlung in Lugano wurde sein Mandat für eine neue Amtszeit von drei Jahren erneuert. Seiner Tätigkeit im Vorstand des Stützungsrates der Hotelfachschule und das Präsidium der Kommission für berufliche Ausbildung im Ausland dokumentieren sein Verständnis für die Probleme der fachlichen Aus- und Weiterbildung. Vergessen wir nicht seine wichtige Rolle als einer der Schweizer Delegierten bei der Association internationale de l'hôtellerie A.I.H. Im In- und Ausland war sein Rat gesucht und das Wort des Vertreters der grossen, traditionsverbundenen Hotellerie hatte grosses Gewicht.

Aber hinter dieser markanten Persönlichkeit stand ein feinfühleriger und taktvoller Mensch, der seine täglichen Aufgaben ernst nahm. Milo Niederhauser hat uns verlassen, fast in Heimlichkeit. Er hätte die Worte, die wir ihm heute widmen, nicht hören wollen. Wir sind sie ihm indessen schuldig. Sie tun dar, wie gross die Verdienste dieses Mannes sind, der sich wie kaum ein anderer mit der Schweizer Hotellerie identifiziert hat. Dafür sind wir ihm dankbar.

Die Mitglieder des Schweizer Hoteliervereins sprechen Madame Niederhauser und ihrer Familie ihr herzlich empfundenes Beileid aus.

Peter-Andreas Tresch
Zentralpräsident
des Schweizer Hoteliervereins

Le comité central et la direction de la Société suisse des hôteliers

ont le très grand chagrin de faire part du décès de

Monsieur Emile-L. Niederhauser

vice-président de la SSH,
membre du comité du conseil de l'Ecole hôtelière de Lausanne,
président du département de la formation professionnelle à l'étranger,
délégué de la Suisse à l'Association internationale de l'hôtellerie
décédé le 27 septembre 1977, à l'âge de 61 ans.

Selon le désir du défunt, les obsèques ont eu lieu dans la plus stricte intimité.

Une messe de souvenir sera célébrée en l'église de Vercorin (VS) le samedi 8 octobre 1977, à 15 heures.

Prière de penser au Foyer Plein-Soleil, à Lausanne, CCP 10-5809.

Domicile de la famille: Lausanne-Palace, Grand-Chêne 9, Lausanne.

Faust aus dem Sack

Fortsetzung von Seite 1

und dem Amboss der restriktiven Bundesbehörden.

Drei Stossrichtungen

Drei gangbare Wege ergaben sich aus den Voten. Primär erschien die Schaffung eines neuen Kurzaufenthalterstatus, welches beispielsweise eine maximale Aufenthaltsdauer von dreimal neun Monaten für sämtliche Betriebe stipulieren könnte. Sodann stand eine generelle Lockerung des Saisonierstatus zur Diskussion und schliesslich ist an eine Erhöhung der Jahresaufenthalter-Kontingente zu denken, was allerdings politisch am schwersten zu realisieren sein dürfte.

Dennoch trat der als «Antipode» eingedane Dr. Anton E. Schrafl, Präsident der «Aktion Schweiz 80», für eben diese Alternative ein, weil sie keine neuen administrativen Hürden aufreichte und nach am

hesten den Weg zu einem liberalisierten Arbeitsmarkt weisen könnte. Im Effekt, so Schrafl, befänden sich lediglich noch rund 300 000 nicht assimilierte Ausländer in unserem Lande, was eine Erhöhung der Aufenthaltler-Limiten als nicht aussichtslos erscheinen lasse. Demgegenüber schien Schrafl das Drehen an der Saisonier- und Kurzaufenthalter-Schraube ein weniger geeignetes Unterfangen, da speziell in den Städten Jahresaufenthalter den grössten Nutzen brächten.

Auch Gastgewerbe ist ein öffentlicher Dienst

In der lebhaften Diskussion, in welcher kernige Voten mit der Losung «Marsch nach Bern» und sogar Streikparolen nicht fehlten, blieb Gelegenheit, auf die Verdoppelung der gastgewerblichen Lehrpläne hinzuweisen. Den Zürchern konnte vom Arbeitsamt her in Aussicht gestellt werden, dass man über eine verminderte Berücksichtigung des Gesundheitssektors das Gastgewerbe etwas besser stellen könnte, was aber konkret wohl nur «keine Reduktion» bedeutet. Die Frage nach der Berechtigung der Privilegierung von Landwirtschaft, Erziehung und Gesundheitswesen wurde gestellt, aber nicht beantwortet. Das Gastgewerbe sei wohl bereit, von anderen Branchen zu lernen, betonte Heinz Hiltl; man dürfe aber ebenso verlangen, dass diese für die besondere Lage, beispielsweise der Unmöglichkeit, Inländer für subalterne Arbeiten zu gewinnen, Verständnis zeige.

In der einstimmig angenommenen Reso-

lution fand dann die Versammlung ihren Höhepunkt und Abschluss. Sie hat - leicht gekürzt - folgenden Wortlaut:

Durch die offizielle Gastarbeiterpolitik wird das schweizerische Gastgewerbe, das jährlich 5,5 Milliarden Franken an Deviseneinnahmen erwirtschaftet, in eine Notlage manövriert. Die Vorschrift, dass ein Betrieb über zwei Jahre hinweg in der Saisonspitze einen erheblich höheren Umsatz nachzuweisen hat, bis ihm die Bewilligung zur Anstellung einer ausländischen Saisonkraft erteilt wird, missachtet die betriebswirtschaftlichen Realitäten und erwirkt eine beinahe unmenschliche Überforderung der im Gastgewerbe tätigen Arbeitgeber und ihrer Mitarbeiter.

Wegen der staatlichen Lenkungsmaßnahmen ist es dem Schweizer Gastgewerbe vielfach nicht mehr möglich, den von ihm erwarteten Service zu erbringen. Der drittgrösste Devisenbringer unserer Volkswirtschaft droht in einer Zeit, da sich alle positiven Kräfte in unserem Land anstrengen müssen, um den Weltmarktanteil am internationalen Gütertausch zu halten und damit das wirtschaftliche Wohlergehen unserer Bevölkerung zu sichern, durch dringende Massnahmen ernstlich geschwächt zu werden. Die versammelten Vertreter des Gastgewerbes fordern deshalb:

1. Erhöhung des Kontingentes von Jahresaufenthaltern.
2. Schaffung eines Statutes für Kurzaufenthalter.
3. Gesamtschweizerische Lockerung der Auflagen für Saisonierer an Jahresbetriebe. GFK

Schulhotels SHV

Lehrlingsbestellung 1978

Am 13. Oktober 1977 werden wir an alle Mitglieder des SHV die «Lehrlingsbestellungs-Unterlagen» für das Jahr 1978 senden.

Bitte beachten Sie diesen Versand!

Studieren Sie die Unterlagen genau. Es gilt, wesentliche Änderungen im Bestellvorgang zu berücksichtigen!



Fragebogen zurücksenden!

Erst ein gutes Viertel aller VDHLer hat die in der letzten Diplommessage publizierten Fragen beantwortet. Bitte, erledigt doch diese kleine Arbeit und sendet die Fragebogen umgehend an Dr. Max Lehner. Danke vielmals!



Das Team der Hotel Revue hat diese Woche seinen Doyen gefeiert. Seit zehn Jahren kümmert sich Paul Steiner um das «Auflagentechnische» und die Anzeigen. Unsere Inserenten kennen ihn als versierten, aufmerksamen Berater, der sich in allen Medienfragen auskennt. In der Druckerei schätzt man ihn als den Fachmann, dem man kein X für ein U vormachen kann, und wir arbeiten einfach gerne mit dem stets gut gelaunten, an allem interessierten Paul zusammen. Wir gratulieren ihm zu seinem Arbeitsjubiläum und wünschen ihm für die Spanne bis zum silbernen weiterhin Erfolg und Befriedigung.



Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition:
Gottfried F. Künzi

Rédaction allemande:
Maria Kung, Gottfried F. Künzi,
Toni Häuser

Rédaction française: José Seydoux

Annonces et abonnements:
Paul Steiner, Dora Artoni, Otto Hadorn

Case postale 2657, 3001 Berne
Tél. (031) 46 18 81; Téléx 32 339 shvch

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

Organe officiel:
Association suisse des directeurs d'offices de tourisme ASSDOT
Communauté de travail des villes suisses de congrès CTVSC
Hotel Sales Management Association
HSMA Swiss Chapter
Association suisse des écrivains du tourisme ASSET

FAITES DES AFFAIRES EN SERVANT LE CAFE LA SEMEUSE LE CAFE, C'EST NOTRE AFFAIRE

LA SEMEUSE
LE CAFE QUI EST SAVOIR...
Tél. (039) 23 16 16

Den Beweis erbracht

Der Klub der kinderfreundlichen Hotels blickt auf die erste gemeinsame Saison zurück und stellt fest, dass sein Angebot in der Tat überfällig war und der Hotellerie neue Gäste zuführt.



Zwölf von dreizehn Betrieben sind mit dem Erfolg der ersten Anstrengungen, das heisst den Familien-Buchungen für die Sommersaison 1977, zufrieden bis sehr zufrieden. Nur die Erwartungen des Mitgliebes in Champey-Lac sind noch nicht erfüllt. Das mag zum guten Teil an der fehlenden Basiswerbung für diesen Ort liegen, der einfach noch zu wenig bekannt ist. Diese Annahme untermauert das Ergebnis der beiden Tessiner Hotels, die den grössten Erfolg ausweisen.

Nicht nur die Minderbemittelten

Sämtliche Einkommensschichten haben auf das kinderfreundliche Angebot reagiert. Das bestätigt, dass Kinderfreundlichkeit nicht nur eine Sache des Preises ist. Der Preis-Spitzenreiter unter den dreizehn, das Olivella in Morcote - ein zukünftiger Fliv-Sterne-Betrieb - hat ebenfalls ein Spitzenergebnis an Buchungen erzielt. Begüterte Eltern kennen eben die gleichen Hotel-Probleme mit ihren Sprösslingen wie minderbemittelte. Das Pauschalurteil über die Erfahrung des ersten Sommers: sehr gut. Die Schweizer Familien-Presse bringt der Aktion grosses Interesse entgegen. In mehreren Zeitschriften sind Reportagen in Vorbereitung.

Und er hatte doch recht

Der Initiator, Hans Hutter, hat im Belvédère in Wengen eine Erhebung durchge-

führt. Die Erstaunliches zutage förderte. Vier Fünftel der Gäste, welche auf Grund des kinderfreundlichen Angebotes im Belvédère Ferien buchten, haben bisher noch nie in einem Schweizer Hotel Ferien verbracht, die Hälfte überhaupt noch nie in einem Hotel. Der Haupthar der Neuzugiger wanderten von der Parahotellerie ab, ein Teil von ausländischen Hotels. Viele Eltern erklärten, bisher für die Ferien Spanien oder Italien gewählt zu haben, weil dort die Kinderfreundlichkeit viel grösser sei. Wenige Gäste haben hingegen von einem andern Schweizer Hotel zum kinderfreundlichen gewechselt.

Verbessern und anpassen

Auf Grund der Erfahrungen drängen sich bereits gewisse Adaptationen auf. So wird die Kinderbetreuung generell für Kinder ab drei Jahren übernommen, für Kleinkinder nach Vereinbarung. Es hat sich gezeigt, dass hin und wieder zu viele Babys zusammengetragen, um hierfür die Betreuung ohne spezielle Abmachung gewährleisten zu können. Die Preisreduktion erstreckt sich, gemäss Empfehlung SHV, von 6 bis 12, anstatt nur 6 bis 10 Jahre. Jeder Betrieb muss das für ihn optimale Verhältnis von Erwachsenen und Kindern herausfinden. Es zeigt sich, dass die Grenze ungefähr bei einem Viertel Kinder liegt.

Die Nachfrage zwingt zum Handeln

Die zahlreichen Anfragen aus dem Ausland und das Interesse von Reisebüros haben den Klub bewegt, schon im jetzigen Zeitpunkt den europäischen Markt in die Werbung einzubeziehen. Die Schweiz wird jedoch vorerst Hauptzielgebiet bleiben, hat sich doch gezeigt, dass hier ein grosses Gästepotential vorhanden ist. Immerhin wurde der Prospekt auch in Englisch gedruckt, eine gemeinsame Preisliste herausgegeben und die Teilnahme an der «ski 77» in Essen beschlossen. Hans Hutter glaubt, bei den kinderfreundlichen Gästen einen Trend zum

Ortswechsel festzustellen. Der Werbeaufwand, eine Familie zu gewinnen, sei für das einzelne Hotel relativ gross, doch zeige sich auch, dass die neu gewonnenen Gäste innerhalb des Klubs zirkulieren und daher die Aussicht, eine gute Klub-Stammkundschaft zu erhalten, gut sei.

Mitglieder gesucht

Der Klub der kinderfreundlichen Hotels sucht auf Grund seiner Zielsetzung und der Erfahrungen des ersten Sommers dringend weitere Mitglieder. Vor allem sollten die Ostschweiz, Graubünden und der Jura in diesem speziellen Angebot ebenfalls vertreten sein. Interessenten melden sich bitte direkt bei Hans Hutter, Hotel Belvédère, Wengen, Tel. 036 55 24 12

Dieser Aufruf sollte unbedingt Gehör finden. Noch viel zu oft wird der Schweizer Hotellerie vorgeworfen, sie sei für Familien zu teuer und Kinder seien unerwünschte Gäste. Je besser, umfassender und konkreter das kinderfreundliche Angebot gestaltet wird, desto stichhaltiger lässt sich dieser Vorwurf entkräften. MK

Über 100 Starts in Flims

In Flims wurde 1973 die 1. Ballonwoche mit 5 Aerostaten nach dem Prinzip der Gebrüder Montgolfier ausgeschrieben. Seither konnte die Zahl der Teilnehmer, Passagiere und Fahrten von Jahr zu Jahr gehalten oder verbessert werden. So ist man heute bei 10 Ballonen aus Deutschland, Österreich, Schweden und der Schweiz angelangt. An der 4. Internationalen Heissluftballonwoche vom 22. bis 28. September erlaubte die ideale Witterung rund 100 Füllungen auf dem ideal gelegenen Startplatz in Flims Dorf auf 1000 m Höhe. Über 200 Passagiere hatten Gelegenheit, einmal in den Weidenkorb zu klettern, einen Schutzhelm überzustülpen, die Asbesthandschuhe zu gebrauchen und die Naturarena von oben anzusehen. Drei Mannschaften waren von der Weltmeisterschaft in England direkt nach Flims gekommen. eas

Gegen autofreie Sonntage

Die Aktionsgemeinschaft Strassenverkehr (ASV) will alle Vorstösse, welche zum Ziele haben, die freie Wahl des Verkehrsmittele einzuschränken, bekämpfen. So wird auch die von 73 Nationalräten als Kompromiss gedachte Einführung eines Fahrverbotes am Bettag abgelehnt. Der neue Automobikkub, der unter dem Präsidium von Kantonsrat Ernst U. Hofmann, Zürich, steht, ist der Meinung, dass Sonntagsfahrverbote gravierende wirtschaftliche Nachteile auf den Fremdenverkehr, das Hotel- und Gastgewerbe sowie die Motorfahrzeugbranche ausüben werden. pd

Gratis durch den Lötschberg?

Der Bundesrat ist zurzeit nicht in der Lage, einen Entscheid darüber zu fällen, ob der Motorfahrzeugtransport per Bahn durch den Lötschberg stark verbilligt oder sogar kostenlos durchgeführt werden kann. Eine entsprechende Motion, die von Walliser und Berner Oberländer Nationalräten unterzeichnet worden ist, kann die Landesregierung deshalb als Postulat entgegennehmen. In ihrer Stellungnahme zum Vorstoss führt sie aus, dass

der Vorschlag des Motionärs, die Gebühren am Lötschberg für die Bewoher und Betriebe des Wallis und für ein entsprechendes Einzugsgebiet im Kanton Bern stark zu ermässigen oder ganz dahin fallenzulassen, erst nach Vorliegen der Gesamtverkehrs-konzeption und des Entscheids über den Rawil-Tunnel näher geprüft werden könne. Fürs erste hält der Bundesrat aber fest, dass der Autotransport durch den Lötschberg... wegen der Gebühr von vielen als Verkehrsbarriere betrachtet werde. spk

291 Alkoholmillionen

Besser als erwartet, nämlich mit einem Reinertrag von 291,3 (Vorjahr 252,1) Millionen Franken, schliesst die Rechnung der Alkoholverwaltung für das Geschäftsjahr 1976/77 ab. Der Bundesrat beantragt den eidgenössischen Räten, dem Bund zuhauenden der AHV/IV und den Kantonen je rund 138 Millionen, das heisst je 22 (Vorjahr 21) Franken pro Kopf der Wohnbevölkerung, auszurichten, und zwar nach Abzug einer Zuweisung von 15,4 Millionen an den Reservefonds der Alkoholverwaltung. sda

August legt sechs Prozent zu

Trotz des schlechten Wetters haben die Hotelaufenthalte im August 1977 erneut zugenommen. Gegenüber dem gleichen Monat des Vorjahres stiegen die Übernachtungen um 6 Prozent auf 4,25 Millionen.

Einer unveränderten Nachfrage aus dem Inland stand eine um 9 Prozent erhöhte Frequenz aus dem Ausland gegenüber. Mit Ausnahme der Briten trugen alle wichtigen Gästegruppen zum guten Resultat bei, insbesondere die Besucher aus der Bundesrepublik Deutschland.

5 Prozent Vorsprung

Vom Januar bis August 1977 registrierten die Hotelbetriebe 5 Prozent mehr Logiernächte als in den ersten acht Monaten des Jahres 1976 (Inländer + 3 Prozent, Ausländer + 7 Prozent). Vor Jahresfrist hatte das Resultat der ersten acht Monate 1976 noch

einen Rückstand von 3,9 Prozent auf die Vergleichsperiode des Vorjahres aufgewiesen.

Besser, aber immer noch weit zurück

Das Augustresultat 1977 zeigt erstmals seit 1970 wieder steigende Tendenz. Das Rekordergebnis für den frequenzmässig wichtigsten Monat (1975 entfielen 14,6 Prozent der totalen Jahreslogiernächte auf den August) stammt aus dem Jahre 1964 mit 5,366 Millionen Übernachtungen. Nach 1970, vor dem Niedergang, waren 5,275 Millionen gezählt worden. In sieben Jahren hat der August somit fast 20 Prozent seiner Frequenz verloren. r.



Monsieur René HAEBERLI, président de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers (ACVH), Lausanne



(Photo air-Grisel)

Hôtellerie vaudoise: un avenir en rose au prix d'une lutte quotidienne

Vous avez accédé en 1976 à la présidence de l'ACVH. Dans quel esprit envisagez-vous d'animer cette hotellerie vaudoise qui représente grosso-modo, sauf erreur, un dixième de l'offre et de la demande hôtelières suisses?

L'hôtellerie vaudoise représente en effet le dixième de la capacité hôtelière helvétique, avec 27 000 lits, dont 16 000 pour notre société qui compte quelque 300 établissements. Sur le plan de la demande, l'hôtellerie de notre canton enregistre bon an mal an 3 millions de nuitées et 350 millions de chiffre d'affaires.

Il a été dès lors nécessaire d'améliorer la structure même de l'Association cantonale et d'en modifier les statuts, dans le sens de la création d'organes plus dynamiques et plus aptes à intervenir rapidement dans la défense des intérêts de la société et de la satisfaction des besoins de ses membres. D'un comité forcément un peu lourd du fait de son effectif, nous avons formé un bureau de 4 personnes qui constitue l'organe administratif et surtout l'organe de travail de l'ACVH, convocable rapidement et en toutes circonstances. Les nouveaux statuts prévoient aussi la limitation de la durée des mandats des membres du comité, dans le sens de lui donner une garantie constante de rajeunissement et de revitalisation. Enfin, l'ACVH s'est doté d'un secrétaire permanent, domicilié au siège de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), étant donné les contacts très étroits qu'au niveau de l'ACVH l'hôtellerie doit entretenir avec les organes de promotion et d'animation touristiques.

Les huit premiers mois de 1977 semblent marquer une reprise du mouvement hôtellerie. Comment se porte actuellement l'hôtellerie vaudoise et avez-vous l'impression qu'elle a quitté le creux de la vague?

L'hôtellerie vaudoise ne se porte pas très mal et tend à une amélioration de sa fréquentation; mais celle-ci présente des différences notables d'une région à l'autre. S'il y a progression des nuitées dans le bassin lémanique, tout particulièrement à Lausanne et à Montreux, il n'en est pas de même dans les Alpes vaudoises, vraisemblablement en raison des mauvaises

conditions atmosphériques. Il est évident que le mouvement hôtelier dans le canton de Vaud bénéficie de l'augmentation générale constatée dans l'ensemble de la Suisse; néanmoins, je pense que le tourisme vaudois a quitté le creux de la vague, et les efforts de nos organes touristiques, notamment à Lausanne et à Montreux où de nouveaux directeurs d'offices de tourisme sont en place depuis quelques mois, n'y sont pas étrangers non plus. La promotion au niveau des stations est en effet très favorable à notre hotellerie: c'est l'un des points importants de l'activité de l'ACVH et il nous incombe, en l'occurrence, d'intensifier notre collaboration avec l'OTV et, à travers lui, avec tous les directeurs d'offices de tourisme qui forment d'ailleurs une Conférence dont je fais désormais partie. Mon accueil dans ce groupe montre ce besoin indispensable de collaboration entre les milieux hôteliers et les offices directement responsables de la promotion touristique. Malheureusement, on ne retrouve pas ce même esprit et cette même concertation au niveau de toutes les stations et de toutes les régions vaudoises!

Quels sont les problèmes à résoudre en priorité pour un groupement tel que le vôtre?

Il y a eu un premier problème, après la restructuration, que nous avons dû résoudre: l'aide financière de l'ACVH à ses sections locales et régionales. Il s'agit en effet de subvenir à certains besoins administratifs et promotionnels, l'hôtellerie étant régulièrement sollicitée pour appuyer diverses initiatives en matière d'animation touristique: manifestations sportives, culturelles, etc. L'hôtellerie vaudoise contribue ainsi financièrement, grâce à un budget

prévu à cet effet, à l'animation de ses stations.

Notre problème numéro un qui se repose avec acuité, c'est évidemment celui de la main-d'œuvre! Je suis précisément en train de préparer une intervention auprès du comité central de la SSH, parce qu'il nous apparaît urgent que les centres urbains disposent de nouvelles réglementations en matière de main-d'œuvre étrangère. La situation actuelle est intolérable, les hôteliers passent à tour de rôle devant le préfet «pour se faire taper sur les doigts» parce qu'ils emploient - et pour cause! - de la main-d'œuvre noire! Personne n'y échappe et il y a actuellement un hôtel sur deux en tout cas qui, s'il ne veut pas fermer ses portes, doit recourir à cette «solution». Le problème est très grave, dans la mesure où l'on sait que la Police fédérale des étrangers est en train de raidir sa position dans le sens d'une augmentation de la répression du marché du travail noir, exigeant jusqu'à 2000 francs d'amende et, en cas de récidive, une peine de 3 mois de prison Sans suris! Les autorités fédérales ne pourront pas extirper le mal par la répression, elles doivent le prendre une fois à la base et changer la réglementation. Ce que les centres urbains suisses demandent, ce n'est pas une augmentation du nombre des travailleurs étrangers, mais leur rotation, de façon à ce que nous puissions avoir des contrats aussi bien en hiver qu'en été. Or, actuellement, la réglementation ne nous permet pas d'avoir des travailleurs étrangers saisonniers du 30 novembre au 2 janvier: il n'y a aucun hôtel à Lausanne par exemple, qui puisse rester sans personnel saisonnier en hiver. De plus, comme il s'agit de personnel subalterne, le problème ne peut absolument pas être résolu par l'arrivée importante des apprentis (cuisiniers, assistants d'hôtel, etc.) qui, de ce côté-là au moins, tend à prouver qu'à l'exception de difficultés de placement, le domaine de la formation professionnelle dans l'hôtellerie est très positif.

Quelle solution préconisez-vous pour concurrencer efficacement la para-hôtellerie qui représente quelque 7 millions de nuitées dans le Pays de Vaud?

L'ACVH ne peut que se borner à émettre des recommandations à ses hôteliers dans les stations et les régions, afin qu'ils élaborent un maximum d'offres attrayantes au point de vue contenu et prix. Il est nécessaire de prendre en considération la clientèle des jeunes, des enfants, des familles et de leur offrir des arrangements plus avantageux. Certains équipements sont aussi à revoir, afin d'attirer à l'hôtel la clientèle familiale qui fait le succès de la para-hôtellerie. Je me propose, dans ce but, d'informer plus largement les membres de l'ACVH sur les possibilités d'ad-

héser au nouveau groupement des «hôtels suisses aimant vos enfants».

Les hôtels du Pays de Vaud sont parvenus, au demeurant, à conserver leur compétitivité en stabilisant leurs prix depuis 1973. Quelle politique de prix désirez-vous développer à l'avenir pour affirmer votre position sur les marchés?

Nos recommandations aux hôteliers, sur ce plan-là, vont dans le sens d'une meilleure calculation de leurs frais généraux, afin qu'ils déterminent le point mort, jusqu'auquel ils peuvent aller sans toucher à leurs prix. Les marges de bénéfice se sont considérablement réduites et, même si la situation s'améliore un peu, de nombreux hôtels vaudois ont connu des chiffres rouges, tout particulièrement en 1976. Or, il est nécessaire, pour rester concurrentiel, de pouvoir maintenir nos prix (en 1978 et certainement aussi en 1979); une telle politique ne peut être appliquée, au sein de chaque entreprise, que dans une meilleure utilisation de la main-d'œuvre et une rationalisation du travail. Le fléchissement économique que nous avons connu a été positif dans la mesure où les hôteliers ont parfait leurs techniques de travail.

Avez-vous précisément l'impression qu'ils ont mis à profit ce passage à vide pour revoir leur politique d'entreprise?

J'en suis persuadé, dans la plupart des cas. Le problème réside plus dans le fait qu'en dépit de quelques bonnes années, caractérisées pourtant par des problèmes d'exploitation et de main-d'œuvre, l'hôtellerie n'ait pas de réserves financières. Les investissements, nécessaires à la progression, doivent pratiquement être sortis de l'exploitation, d'où l'obligation de parvenir à une meilleure calculation et à une meilleure technique de travail. Et ce sont les entreprises moyennes qui, au contraire des petits établissements à structure familiale et des grands hôtels de tout premier rang, ont formé le plus gros contingent des entreprises ayant enregistré des chiffres rouges et qui connaissent le plus de problèmes.

Vous présidez également, Monsieur Haeblerli, une nouvelle chaîne volontaire, un groupement de collaboration, à l'enseigne de Welcome Hotels. A votre avis, est-ce la solution de l'avenir?

Du fait que l'hôtelier est de plus en plus absorbé par la gestion de son établissement et qu'il a de la peine à le quitter, le groupement d'hôtels est une solution pour résoudre le problème de la promotion sur les marchés. Les moyens financiers de chaque hôtelier sont mis en commun et servent à mandater un professionnel de la prospection et de la vente à l'étranger. Il

est en effet plus facile de présenter un groupe d'hôtels, une offre globale, qu'un seul établissement. Il s'agit là d'une possibilité de collaboration au niveau d'un groupe national d'établissements, présentant une même image, et cette collaboration se développe bien sûr parallèlement à celle qui permet la promotion des hôtels au niveau d'une station ou d'une région.

Comment voyez-vous l'avenir de l'hôtellerie vaudoise? Envisagez-vous une augmentation de son offre, d'autres modifications importantes?

L'arrivée de nouveaux établissements est, à mon avis, indispensable. Le taux d'occupation est un élément certes, mais il est loin d'être déterminant lorsqu'on envisage l'avenir de notre hotellerie d'ici ces 15 ou 20 prochaines années. Je pars personnellement d'une optique différente en estimant que si l'on n'a pas un maximum à offrir, on ne peut pas obtenir un maximum non plus. Si l'on ne dispose pas de 2000 lits de congrès à Lausanne, on ne remplira jamais le Palais de Beaulieu. Le même raisonnement est valable dans une station; les exemples dans le canton de Vaud ne manquent pas. Il faut pouvoir disposer d'établissements nouveaux, adaptés à la demande, même si, temporairement, ceux-ci entraînent une baisse des taux d'occupation. Je vois l'avenir de l'hôtellerie vaudoise avec optimisme pour autant que toutes les stations comprennent ce besoin de renouvellement de notre offre hôtelière, nécessaire à notre progression, parce qu'il représente aussi un renouvellement de notre clientèle. Actuellement, une partie de celle-ci nous échappe, en raison des lacunes de notre offre.

HENKELL TROCKEN

der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt





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

Die erfolgreichen Grosspackungen von Wander

Ovomaltine jetzt auch kalt sofort löslich.

Caotina, kalt oder warm, wird von den Liebhabern einer guten Schokolade besonders gern getrunken.

Caotina nicht nur mit Schokoladengeschmack oder mit Cacao, sondern mit richtiger, feiner Schokolade.

Die Mehrzahl der bedeutendsten Gaststätten führen heute Caotina. Das spricht für die Qualität unseres feinen Schokoladeproduktes.

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



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

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

Optimisme et tristesse à l'assemblée d'automne de la SHLO

La désormais traditionnelle assemblée générale d'automne de la SHLO s'est tenue mardi dernier au Lausanne-Palace. C'était le baptême du feu pour Mme Janine Rolaz, nouvelle présidente de la société. Dans son préambule, Mme Rolaz se réjouit des résultats très positifs enregistrés dans la région lausannoise depuis le début de cette année, disant son impression que Lausanne commence à «sortir de son trou».

Elle pondra toutefois son optimisme en rappelant quelques problèmes qui se posent :

- nécessité d'une attraction permanente et unique (allusion au projet d'un grand centre olympique à Lausanne),
- crainte que, dans un avenir plus ou moins rapproché, les automobilistes ne contournent Lausanne en utilisant l'autoroute,
- le tourisme médical: il a tendance à diminuer,
- le tourisme d'affaires: il stagne.

C'est pourquoi, tout en se réjouissant des résultats acquis cette année, Mme Rolaz engage chacun à se «serrer les coudes», à engager, en permanence, des actions promotionnelles.

Promotion et animation

M. Pierre Schwitzguebel, directeur de l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne, se félicite des bonnes relations qu'il entretient avec la SHLO et fit un bref tour d'horizon de la situation touristique lausannoise. Il évoqua la campagne de publicité collective que les deux organismes ont engagée dans une quinzaine de guides automobiles européens pour une somme de 40 000 francs à partager entre les deux partenaires. Il rappela aussi les faits principaux de la vie touristique lausannoise en 1977: succès de l'animation estivale, hausse des nuitées, succès des forfaits et particulièrement de celui de la Fête des Vignerons, voyages promotionnels qui se solderont à 29 à la fin de l'année, expérience concluante des caravanes d'information, efforts promotionnels particulièrement dirigés vers l'Allemagne dont le marché touristique est le plus important du monde.

Dans le domaine des congrès, 1977 sera relativement bon, 1978 ne le sera vraisemblablement pas (suppression du traditionnel congrès de l'OFCAD, soit 3000 à 4000 nuitées de perdues; délais trop courts pour les trois prospecteurs de l'Office

pour amener de nombreuses affaires), mais 1979 sera bon et l'année 1980 encore meilleure.

Conclusions de M. P. Schwitzguebel: la promotion portera ses fruits à long terme; Lausanne doit être une ville animée et ses habitants souriants à l'égard des touristes; l'Office du tourisme et des congrès doit disposer de plus de fonds pour remplir totalement ses tâches.

Au Palais de Beaulieu

Il appartient ensuite à M. Bovard de faire un tour d'horizon des activités du Palais de Beaulieu dont il est directeur administratif. M. Bovard se réjouit du succès de «KID 77», qui sera renouvelé l'an prochain du 3 au 15 mai. En 1979, KID s'associera à l'année mondiale de l'enfance de l'Unesco et abritera en même temps le 2e Festival international du film pour l'enfance et la jeunesse, organisé par l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne. Diverses informations furent encore données par M. Boss pour la Commission centrale de placement; par M. Chollet pour le timbre de publicité; par M. Schwarzenbach pour la Commission «achats-études» et pour le budget 1978.

Mme J. Rolaz avait tenu à fêter M. E. Niederhauser, qui devait quitter prochainement la direction générale du Lausanne-Palace, tout en conservant son siège au Comité de direction et en poursuivant son travail de relations publiques de l'hôtel. M. Niederhauser remercia le Comité de la SHLO en termes choisis. Hélas! Alors qu'il poursuivait par un rapport sur les activités de la SSH dont il était vice-président, il fut pris d'un malaise qui devait lui être fatal. Et alors qu'il était immédiatement transporté à l'Hôpital Nestlé, Mme la présidente Rolaz suspendait cette assemblée qui, ayant débuté dans l'optimisme, se terminait dans une profonde tristesse. Cl. P.

Snow 77 dans une nouvelle optique

Snow 77, le «Salon pour sport, hiver et détente», aura lieu du 29 octobre au 13 novembre 1977 dans les halles 40, 41 et 42 de la Foire Suisse d'Echantillons, à Bâle. Il se déroulera en même temps et au même endroit que la Foire commerciale d'automne de Bâle, la grande foire régionale de vente au détail qui attire chaque année plus de 800 000 personnes.

Avec Snow 77, le visiteur sera véritablement incité à pratiquer les sports d'hiver. En outre, le Salon doit le motiver à utiliser de façon optimale son temps pendant l'hiver. Diverses associations et institutions mettront à nouveau sur pied, à l'intention du public, des expositions thématiques, attachant ainsi un grand prix à inciter le visiteur à s'associer à leur activité:

- Dans le secteur du tourisme, des régions et des stations hivernales d'Autriche, de France, d'Italie et de Suisse, développeront une campagne de promotion auprès du grand public.
- L'Office national suisse du tourisme procédera à une présentation audio-visuelle de circonstance.
- Un grand choix d'articles de sports d'hiver, principalement des équipements et de la mode, seront exposés au seuil de la saison hivernale.
- Au Centre fitness, les visiteurs pourront, sous la direction de spécialistes, faire mesurer leur forme physique par des tests scientifiques.
- L'exposition spéciale «L'auto en hiver» sera consacrée à l'équipement des véhicules.
- A l'enseigne «Les coureurs de fond vivent plus longtemps», une piste de fond en matière synthétique permettra aux visi-

teur de tester leurs aptitudes. Des skis, des bâtons et des souliers de ski seront à leur disposition. Pour la première fois cette année, auront lieu des épreuves chronométrées; des médailles d'or, d'argent et de bronze récompenseront les meilleurs participants.

- L'Ecole fédérale de gymnastique et de sport de Macolin tiendra un stand d'information.
- La Gare aérienne suisse de sauvetage (GASS), en collaboration avec le Club alpin suisse (CAS), évoquera le sauvetage des touristes dans les crevasses.
- Des films en relation avec les thèmes du Salon seront projetés chaque jour; en fin de semaine, des défilés de mode en matière de sports d'hiver seront organisés.
- La Fédération suisse de ski donne rendez-vous à tous les visiteurs pour leur expliquer ses multiples services. On annonce d'ores et déjà la venue de membres des équipes nationales de ski.
- Le point culminant du Salon sera la Fête Snow 77 qui aura lieu dans les salles de la Mustermesse. Au programme, de nombreuses attractions, notamment un show de Pepe Lienhard et la distribution du «Skieur d'or» au meilleur skieur mondial de la saison 1976/77.
- Dans tout le Salon, des restaurants typiques serviront des spécialités tessoises et grisonnes.

Dans le cadre de Snow 77, les plus importants comités de la Fédération internationale de ski (FIS) tiendront leurs séances annuelles, en particulier entre le 27 et le 30 octobre: coupe du monde, coupe d'Europe, classification, équipement, moniteurs de cours, etc. sp/r.

est composée de quatre unités de la CGN à bord desquelles sont présentés des vins. Cette année, 539 vins en provenance de 22 régions vinicoles de huit pays seront proposés à la dégustation des amateurs et des professionnels. C'est toujours en événement intéressant pour le monde de l'hôtellerie que d'avoir «sous la main» autant de productions diverses regroupées, ce qui permet d'intéressantes comparaisons et de non moins intéressantes découvertes. Cette année, l'hôte d'honneur de l'Arche sera le Maroc qui, outre les vins, présentera des produits alimentaires de conserve et des produits de l'artisanat. Enfin, à bord de la «Neptune», le public pourra visiter, grâce à la collaboration du Musée d'ethnographie, une collection d'objets inédite liée au thème de l'Arche: le vin. Le 18 octobre, l'Arche de Noé jettera l'ancre dans les eaux d'Ouchy pour y rester jusqu'au 23 octobre.

Deux fêtes des vendanges... se sont déroulées à une semaine d'intervalle dans le canton de Genève. La première, la grande, a eu lieu à Russin où, par un de ces miracles coutumiers dans le Mandement, le temps s'est arrangé le dimanche matin et le soleil a fait son apparition. D'où une foule dense pour assister au corso fleuri emmené par la compagnie des Vieux-Grenadiers qui, curieusement, par manque d'espace peut-être, n'eut pas son impact habituel sur la foule. De nombreux chars fleuris venaient de la Côte vaudoise qui répond toujours présent à ce rendez-vous autumnal.

Autre fête des vendanges, dans un autre Mandement, celui de Jussy cette fois,

... des Alpes! En anglais «Lend me your Alphon», tel est le titre d'un ouvrage de l'écrivain et humoriste américain Eugene V. Epstein, établi depuis de longues années en Suisse. Il s'agit d'une série d' anecdotes sur la vie journalière des Suisses; cet ouvrage, dont les illustrations sont l'œuvre de Hans Küchler, chef graphiste de l'Office national suisse du tourisme, est publié aux Editions Benteli, à Berne. sp

Pour la dernière fois sous cette forme

Parution du Guide suisse des hôtels 1978

La Société suisse des hôteliers vient de publier son nouveau Guide des hôtels pour 1978. Il sera valable du 1er décembre 1977 au 30 novembre 1978, et sera diffusé dans le monde entier à plus de 300 000 exemplaires.

contient la liste des établissements membres de la SSH, au nombre de plus de 3000, répartis par localités. Il donne également des indications sur la direction de l'hôtel, les périodes d'ouverture, le nombre de lits, les caractéristiques de l'établissement, ainsi que les prix de la chambre et de la pension. En annexe, le Guide des hôtels contient des informations sur les stations thermales suisses, les possibilités sportives des localités mentionnées, ainsi que sur les agences et représentations de l'Office national suisse du tourisme dans le monde entier. Les hôtels dirigés par des Suisses à l'étranger y figurent également. sp

Courrier de Genève

Le nouveau Palais des expositions...

... verra le jour, la chose est cette fois certaine. En effet, lors des votations fédérales, les électeurs genevois étaient également consultés pour savoir s'ils acceptaient les crédits pour construire les voies d'accès au futur Palais des expositions. A une large majorité de 21 436 voix contre 6274, ces crédits dont on a déjà longuement parlé ont été acceptés. En fait, il s'agissait non seulement des crédits pour les accès routiers, mais aussi pour le garage couvert et l'aménagement du parc de verdure. Un référendum s'élevait contre ces constructions avait nécessité cette votation. Tous les arrondissements - y compris la commune du Grand-Saconnex sur laquelle sera construit ce nouveau complexe d'exposition - ont rejeté le référendum. Par son vote, la population genevoise a estimé que le transfert du Palais des expositions du centre de la ville dans une commune périphérique était nécessaire à l'intérêt de l'ensemble de l'économie genevoise.

Qui sera le nouveau directeur...

... de l'Office du tourisme de Genève? La question va se poser incessamment car M. Marcel Nicole, directeur actuel, va arriver au terme de son mandat, prolongé il y a quatre ans à la demande du comité. Ce dernier a décidé d'ouvrir une inscription pour la succession de M. Nicole et nommera une commission de cinq membres qui sera chargée d'examiner les offres. On n'oubliera pas qu'un candidat «pappable» a déjà beaucoup de chances de figurer en tête de liste. Il s'agit de M. Daniel Perrin, actuellement vice-directeur de l'Office du tourisme de Genève.

L'Arche de Noé le vigneron...

... va jeter l'ancre dès le 6 octobre et pour une période de onze jours dans la rade de Genève. Rappelons que l'Arche de Noé

Brillante inauguration de l'Hôtel Penta

En présence du Tout-Genève, l'Hôtel Penta a été inauguré le 28 septembre. L'ensemble du programme d'inauguration et de présentation officielle au public s'est d'ailleurs étalé sur plusieurs jours, puisque l'une des attractions de cette manifestation, la fameuse Fanfare des Royal Marines School of Music, a encore été présentée à la population genevoise les 30 septembre et 1er octobre.

Parmi les 300 personnes invitées, on remarquait la présence de M. Henri Schmitt, président du Conseil d'Etat de la République et Canton de Genève. La cérémonie d'inauguration proprement dite a été suivie par un grand dîner de gala. Noire journal a présenté un reportage complet sur le nouvel Hôtel Penta, 11ème maillon de la chaîne European Hotel Corporation (EHC), dans son édition du 22 septembre 1977.

● En complément de nos informations contenues dans notre article du 22 septembre consacré au nouvel Hôtel Penta, à Genève, signalons que l'architecture d'intérieur a été conçue par la Maison Inter Gastro Design SA, à Zurich.

Préte-moi ton cor...

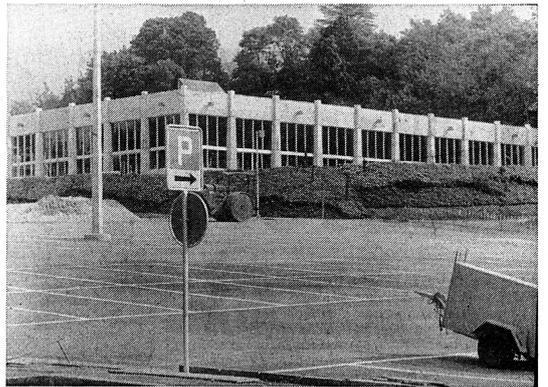
... des Alpes! En anglais «Lend me your Alphon», tel est le titre d'un ouvrage de l'écrivain et humoriste américain Eugene V. Epstein, établi depuis de longues années en Suisse. Il s'agit d'une série d' anecdotes sur la vie journalière des Suisses; cet ouvrage, dont les illustrations sont l'œuvre de Hans Küchler, chef graphiste de l'Office national suisse du tourisme, est publié aux Editions Benteli, à Berne. sp

Pour la dernière fois sous cette forme

Parution du Guide suisse des hôtels 1978

La Société suisse des hôteliers vient de publier son nouveau Guide des hôtels pour 1978. Il sera valable du 1er décembre 1977 au 30 novembre 1978, et sera diffusé dans le monde entier à plus de 300 000 exemplaires.

contient la liste des établissements membres de la SSH, au nombre de plus de 3000, répartis par localités. Il donne également des indications sur la direction de l'hôtel, les périodes d'ouverture, le nombre de lits, les caractéristiques de l'établissement, ainsi que les prix de la chambre et de la pension. En annexe, le Guide des hôtels contient des informations sur les stations thermales suisses, les possibilités sportives des localités mentionnées, ainsi que sur les agences et représentations de l'Office national suisse du tourisme dans le monde entier. Les hôtels dirigés par des Suisses à l'étranger y figurent également. sp



A Montreux, s'ouvrira prochainement la piscine de La Maladaira, une réalisation intercommunale, puisque cet équipement sportif, dont la région a grandement besoin, est situé entre Montreux et La Tour-de-Peilz. (Photo R.W. Biétry)

Glion, plus international que jamais

La reprise des cours à l'Institut international de Glion s'est échelonnée sur quatre dates en cette année scolaire 1977/78. Ainsi, ce furent tour à tour: les étudiants du cours préparatoire hôtelier (74 étudiants) le 2 août; les étudiants de 1ère année (46 étudiants) le 11 septembre; les étudiants de 2ème année (79 étudiants) le 25 septembre; et enfin les classes terminales de spécialisation (59 étudiants) le 3 octobre: gestion hospitalière, commerciale, financière et «Food and Beverages» (prise en charge à nouveau par un professeur venu spécialement de l'Université de Cornell aux Etats-Unis).

Au total, 258 jeunes gens et jeunes filles, en provenance de 47 pays, ont rejoint Glion au cours des dernières semaines. Le pays le mieux représenté est la France avec 79 étudiants.

L'Institut international, l'une des composantes du Centre, occupe actuellement 40 professeurs; il compte 165 étudiants internes et 93 étudiants externes. sp

Bientôt un «Manuel du tourisme suisse»

Rédigé et édité par M. Urs Meierhofer, qui anime le Studio du tourisme à Lausanne, le «Manuel du tourisme suisse» fait actuellement l'objet d'une offre de souscription (valable jusqu'au 31 mai 1978). Sous ce titre, en effet, sera publié un ouvrage de références contenant non seulement un répertoire d'adresses - ce qui constitue déjà une innovation de taille en Suisse... et une œuvre de bénédictin - mais de nombreux renseignements sur les organismes mentionnés, ainsi que les noms des personnes à contacter dans chaque domaine.

Prévu d'être mis à jour et réédité chaque année, à l'occasion du Marché professionnel du voyage de Montreux - dont la deuxième édition s'est déroulée au début octobre avec un grand succès -, le «Manuel du tourisme suisse» se révélera certainement un instrument de travail pratique et on ne peut plus précieux pour l'ensemble des milieux touristiques, ainsi que pour de nombreuses instances qui sont en relation avec ce secteur professionnel, en particulier dans le monde de l'économie et de la politique.

L'ouvrage, qui constituera une «première» attendue, sera publié au printemps 1978; il est actuellement en souscription au prix de Fr. 55.- auprès de M. Urs Meierhofer, Studio de tourisme, case postale 238, 1000 Lausanne 22. r.

«La Suisse est propre»... et pour cause

(OSEC) En 1976, les Suisses ont utilisé plus de 20 kg par personne de savon et de détergents divers. La consommation personnelle a été (en moyenne bien sûr) de 735 grammes de savon de toilette et de 309 grammes de shampooing. Plus de la moitié de la consommation de produits de nettoyage était destinée à la lessive, puisque 68 308 tonnes en ont été vendues, contre 13 000 tonnes sous forme liquide. Cela représente 10,9 kg par personne pour tout le pays.

Spitzenweine aus Italien

Eine bunte Reise durch die klassischen Weinärten von Italien



Denominazione di origine controllata

Italien ist klassisches Weinland, doch das Wissen um italienische Weine ist auch heute noch allzu begrenzt, man spricht etwa von Chianti oder Barbera und vergisst, dass die italienische Weinpalette eine fast unerschöpfliche Vielfalt aufweist. Dies hängt damit zusammen, dass während allzu langer Jahre im italienischen Weinbereich der Markenname zu wenig gepflegt wurde. Mittlerweile hat aber der Staat eingegriffen, indem er Anno 1963 ein Weingesetz erliess, das für jeden, der eine individuelle Herkunftsbezeichnung für sich beanspruchen möchte, die Normen zur Kontrolle der Produktion und des Handels umschreibt und das gleichzeitig auch den gesamten Ablauf festlegt, der sich vom Anbau der Rebe bis zur Abfüllung in vorgeschriebene Flaschen erstreckt. Im Mittelpunkt steht dabei die Schutzbezeichnung «Denominazione di origine controllata», die sich nur Weine zulegen dürfen, die aus einem genau umgrenzten Anbaugelbiet stammen und den sorgfältig festgelegten Produktionsbestimmungen entsprechen. Und nach einem komplizierten Ermittlungsverfahren wird diese Anerkennung dem Präsidenten der Republik zur persönlichen Unterschrift vorgelegt.



In einer gediegen gestalteten, reich illustrierten Broschüre sind all diese Weine, nach Provinzen gegliedert, enthalten. Eine richtige Vorstellung, fachkundig mit allem Wissenswerten bereichert. Und kostenlos erhalten Sie dieses italienische Weinbüchlein erst noch dazu! Sie müssen nur den untenstehenden Coupon einsenden.



Die alten Griechen nannten Italien «Oinotria», das Weinland. Ein Name, aber auch eine Auszeichnung, denn die Hellenen wussten gute Tropfen sehr wohl zu schätzen. Und während sich droben im Norden noch miltiger Metchaum in Germanenbärten verding, stand Julius Cäsar in Rom bereits vor der Aufgabe, die kostbaren Tropfen für seine Bankette höchstselbst auszulassen. Grimmige Legionäre zogen damals unter seinen Standarten gen Norden. Doch nicht nur Waffen führten sie mit, sondern auch wohlgeschützt in ihrem Tross die jungen Schosse der Rebe. Und so kam denn der Weinbau über die Alpen zu uns, und heute noch erfreut uns das Geschenk, das vor rund zweitausend Jahren fremde Konquistadoren uns brachten.

Doch dessen wahren Wert entdeckten unsere Vorfahren erst, als sie die Gabe annahmen und daran gingen, auch selber Rebba zu treiben. In Gegenden nämlich, wo die Traube zu reifen vermag und wo in tiefen Kellern das Wunder der Weinwerdung sich immer wieder vollzieht, wandelt sich der Mensch. Ein guter Wein führt zum guten Gespräch, im guten Gespräch öffnen sich gegenseitig die Herzen, und damit gelangen wir zu einem der höchsten unter den Werten – zur Toleranz. Weintrinker sind darum niemals Sektierer, noch gedenken sie ihren Nächsten nach dem eigenen unvollkommenen Bilde zu formen. Und eben – auf dieser Stufe – sind sie nicht mehr Barbaren. So gelangen wir denn zur bedeutsamen Frage, was eigentlich Wein ist, was der Wein dem Italiener bedeutet und was uns, die wir mindestens im Weine die römische Nachfolge antraten? Ist Wein Getränk? Ist Wein Nahrung? Wohl beides, vor allem aber ist er ein entscheidender Kulturträger. Und weil uns das Kulturbedürfnis immer wieder nach dem Süden entführt, vermögen wir uns eine Italienreise überhaupt nicht zu denken, ohne auch mit dem italienischen Weine Freundschaft zu schließen. Dabei werden sich viele immer wieder dem «Vino del Paese» zuwenden, dem Wein, der in der nächsten Umgebung jener Osteria gedeiht, die uns so freundlich empfängt. Gewiss, damit fehlen wir gut, wir versagen uns indes die «höhere Reife». Um diese



zu erlangen, müssten wir uns nämlich an die gastronomischen Quellen begeben, in eine jener Trattorien zwischen dem Piemont und Sizilien, wo die wahren «Boungusta» die wirklichen italienischen Feinschmecker sich treffen. Und wir müssten dann über die Schultern kriebeln, wenn sie, «gewusst was», ihre zu Ravioli oder Tortellini, zu Pizza oder Spaghetti, zu Braten oder Wildbret, zu Fisch oder zu «Frutta di Mare» passenden Weine auslesen. Spitzenweine natürlich, die jeden Vergleich mit anderen grossen Marken bestehen. Und dazu ein Angebot in verwirrender Fülle, das wir kaum zu überblicken vermögen. All diese Weine aber haben eines gemeinsam, auf Grund peinlichster Prüfung hat ihnen der Staat das Recht zugesprochen, die Ehrenbezeichnung «Denominazione di origine controllata» zu tragen.

Weindegustationen ausgezeichneter D.O.C.-Weine sind wie folgt vorgesehen:

In St. Gallen
Kongresshaus Schützengarten
5.10.77 von 16.00 bis 21.00 Uhr

In Zürich
Hotel Zürich
14.10.77 von 16.00 bis 21.00 Uhr

Coupon

Bitte senden Sie mir kostenlos die prächtige Farbbroschüre «Spitzenweine aus Italien».

Einsenden an: Informationsstelle für Weine aus Italien, Italienisches Institut für Aussenhandel, I. C. E., Zweigstelle Zürich, Claridenstrasse 34, 8002 Zürich.

Name/Vorname _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____

9. Internationale Fachmesse für das Hotel- und Gaststättengewerbe

München, Messegelände
4. - 9. November 1977



Erstmals nur für Leute vom Fach

Angebot:

Einrichtung und Ausrüstung
Technik • Organisation
Sondereinrichtungen • Planung, Konzeption
Beratung • Information
Nahrungs- und Genußmittel
„Gastronomicon“ - das igafa-Informations- und Beratungszentrum

Rahmenprogramm - Sonderschauen
Öffnungszeiten: täglich von 10.00 - 18.00 Uhr

Fordern Sie Berechtigungsscheine zum bevorzugten Eintritt an! Besucher ohne Berechtigungsschein müssen einen Nachweis der Branchenzugehörigkeit vorlegen.

Wir bestellen:

Berechtigungsscheine _____
IGAFÄ 77-Besucherprospekte _____

Firma _____
Straße _____
Ort _____

Münchener Messe- und Ausstellungsgesellschaft mbH,
Postfach 12 10 09, D-8000 München 12, Tel. (089) 51 07-1

Vertretung in der Schweiz und Fürstentum Liechtenstein:
Handelskammer Deutschland-Schweiz, Talacker 41,
8001 Zürich, Tel. (01) 221 37 02, Telex 52 684

Tip für Messebesucher: Beachten Sie die speziellen Reiseangebote der Reisebüros! 9943801

... der Schlüssel zur Gastlichkeit

Bar Mt Cervin Zermatt



Innenausbau und Möblierung erfolgte durch:

Möbelfabrik Gschwend
3612 Steffisburg
Tel. 033 37 43 43

MÖBEL FABRIK GSCHWEND

...aus der hilco Gastro-Linie

Die gute Laune Ihrer Gäste schon am Frühstückstisch gewinnen? ... mit der feinen hilco-Confi!

Denn was das attraktive Aussehen verspricht, hält der Inhalt. Er ist besonders fruchtig. Typisch für uns, höchste Hilco-Qualität für Ihre Gäste, günstige Preise und interessante Mengenrabatte für Sie.



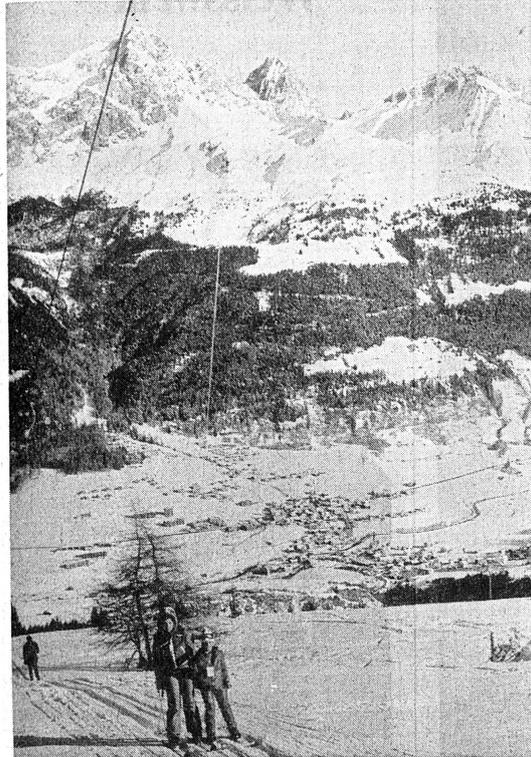
Wollen Sie auch das Besondere bieten? Dazu gibt es die hilco-Diät-Confi! Figurbewusste und Diabetiker schätzen diese zuckerlose, fruchtige Kostlichkeit.

hilco Konserven u. Tiefkühlprodukte
Die Marke für Feinschmecker
Hilcona Aktiengesellschaft für moderne Ernährung
FL-9494 Schaan Tel. 075 / 254 54 Telex: 77 698

Coupon Senden Sie Gratiemuster! Adresse: _____

Savognin bargeldlos

35 000 Schweizer haben eine American-Express-Karte, weltweit sind es zwischen 8,5 und 9 Millionen Inhaber. Sie alle können ab nächsten Winter ihre Ferien in Savognin bargeldlos verbringen. An einer Presseorientierung in Zürich wurde die neue Partnerschaft zwischen Amexco und Savognin vorgestellt.



Blück auf das 1215 Meter hoch gelegene Savognin mit dem Piz d'Err. Wie man sieht, ist noch Platz für vieles. Hotel- und Sportszone sind ausgeschieden. Eine erste Studie für eine kombinierte Sommer-Winter-Sportanlage besteht. Die Nandro-Bergbahnen wollen einen Skibus einführen. Dringendstes Problem: Die Umfahrungsstrasse.

Der neue Verkehrsdirektor von Savognin, Anton Semadeni, hat seine Tätigkeit im Oberhalbstein mit einer konstruktiven Aktion begonnen. In der Einsicht, dass Bequemlichkeit und Sicherheit des bargeldlosen Konsums aus (oder gerade) in der Ferienzeit ins Gewicht fallen, wurde der Versuch gewagt, möglichst viele Leistungsträger im Kurort dazu zu bewegen, die American-Express-Karte zu akzeptieren. Dies scheint soweit gelungen zu sein, dass Savognin heute «bargeldlose Ferien» anpreist. Eine wesentliche Motivation war dabei die Erfahrungstatsache, dass Cardholder mehr konsumieren und dass allein die weltweite Verbreitung des Namens Savognin eine Werbewirkung von kaum abzuschätzbarer Dimension bringt. Und American Express, der wie die liebe Konkurrenz eifrig und aggressiv neue Karteninhaber sucht, kam die Attraktion auch zu zustatten. Mehr als die Hälfte der Ausgaben der bisherigen Karteninhaber entfallen auf Reisen und Freizeitbeschäftigung. Und Savognin bot den Vorteil, dass sich der Grossteil der Gäste aus der Schweiz rekrutiert.

Verkehrsverein als Vermittler
Somit: Alle Kosten für Hotelzimmer, Ferienwohnungen, Mahlzeiten, Ausrüstungen, Skikurse, Lifts, Erfrischungen und sogar Lebensmittel können künftig der Karte belastet werden, will man den Worten von R. J. Lüthi, Direktor von American Express, Card Division, Zürich, Glauben schenken. Gewisse technische Details und Abwicklungsprobleme werden in der Praxis hingegen die Bargeldlosigkeit relativieren. Ein Brot zu verkaufen oder zu erstein ist in concreto mit barer

Zwei neue Wanderführer
Eine innerschweizerische und eine über die Grenzen unseres Landes hinausweisende Ausgabe der bekannten «Schweizer Wanderbücher» (Verlag Kümmerly und Frey, Bern) liegen erstmals neu vor. Die eine Publikation widmet sich dem Entlebuch. Bearbeitet von Franz Portmann (Flühli), verzeichnet sie 88 Wanderrouten, die in Text, Karten und Bildern sorgsam beschrieben werden. Die andere Schrift nimmt die Region am Lago Maggiore zum Inhalt: weniger den schweizerischen Grenzbereich, von dem nur die Zonen um Brissago, am Monte Tamaro und im westlichen Mendrisiotto erfasst werden, als italienisches Gebiet von Luino und Cannobbio bis Stresa und Arona, mit Einschluss der Gegend am Ortasee und des unteren Toceates. pd

Express einreicht. Die Provision – so Verkehrsdirktor Semadeni – betrachten die Detailisten als Werbebeitrag. Vielleicht holen sie die drei Prozent durch Mehrumsätze wieder herein.

Kredit geben
Skeptiker werden sich fragen, ob wegen der Kartenabwicklung im Laden und am Lift nicht Warteschlangen entstehen und ob die in liebevoller Kleinarbeit besitzenden Vorurteile und Widerstände am Ort angesichts möglicher schlechter Erfahrungen nicht wieder aufkommen werden. Hat die Ehegattin keine Zusatzkarte, so muss sie beim Händler noch um Kredit bitten, bis dann schliesslich am Ende der Ferien doch ohne Geld beglichen wird. Und ist die Karte für Ferienwohnungsvermieter eine praktische Sache? Dass sie für den Hotelier problembehaftet ist, zeigen die nach wie vor im Gange befindlichen (oder besser: festgefahrenen) Verhandlungen zwischen Hotelier-Verein und den Kreditkartenzustellern. Gewisse Probleme werden sich auch in Savognin sicher stellen. Aber man ist gewillt, sie zu lösen. Man muss der neuen Idee Kredit geben.

Der Idealfall für den Gast
Wenn an der Pressekonferenz von einem «neuen Zeitalter im Tourismus» die Rede war, so ist das natürlich ein wenig hoch gegriffen. Man kann indessen von einem gewissen Fortschritt sprechen, der aber vom Ideal noch entfernt ist. Das «neue Zeitalter» wäre sprachlich dann in Betracht zu ziehen, wenn man – welche Station dies nun immer betreffen mag – über eine zentrale Buchungsstelle ein All-in-Package für Unterkunft mit oder ohne Verpflegung sowie Gästepass für Lifts und alle Kurortseinrichtungen buchen und dann auch alle Extras bargeldlos regeln könnte. Doch jeder weiss, wo hier die Schwierigkeiten liegen. Mit einer Buchungszentrale für Ferienwohnungen wäre in den meisten Fällen bereits viel gewonnen. Immerhin bietet Savognin im Dezember, Januar, März und April ein Sonderskiwochen-Package an, welches alle Lifts, Skischule, Einbahnbenützung und eine Willkomm-Party einschliesst. Die Unterkunft muss selber ausgeschrieben werden; zur Wahl stehen im Maximum 5000 Betten in Ferienwohnungen und 500 in Hotels. Der Verkehrsverein vermittelt die Fewo-Zimmer mit Computern.

Vom Gast her gedacht
Was am Amexco-Savognin-Modell beeindruckt und positiv berührt, ist die Tatsache, dass man den Willen spürt, ein besonderer Kurort zu sein und dass man vor allem vom Wunsch des Gastes aus gedacht und gehandelt hat. Sein Verhalten wird über Erfolg oder Misserfolg einer guten Idee entscheiden. Wir hoffen, unseren Lesern in abschbarer Zeit über Erfahrungen berichten zu können. GFK

Luzern vor dem 800-Jahr-Fest

In der Stadt Luzern verzeichnete man im Monat Juli eine über fünf Prozent höhere Bettenbesetzung als im Vorjahr. Auch die Ergebnisse des Monats August lassen für die Leuchtenstadt auf eine bessere Hotelfrequenz schliessen.

Eindeutig an der Spitze der Besuchernationen stehen die Amerikaner, die sich von der Schockwirkung des schwachen Dollarkurses wieder langsam erholen.

Facelifting
Es sind aber nicht nur die Fremdenverkehrsfrequenzen, die den Luzerner beschäftigen, sondern von Woche zu Woche interessiert man sich vermehrt für das nächste Jahr stattfindende 800-Jahre-Jubiläum. Dieses Gedenkjahr wird nicht nur eine Vielfalt von Anlässen und Aktivitäten auslösen, deren Daten der Luzernerin und dem Luzerner noch diesen Herbst auf einem Informationsposter übersichtlich franko Haus geliefert werden wird, sondern auch das Erscheinungsbild der festlichen Stadt im Herzen der Schweiz verändern. So werden grosse Teile der Altstadt umgestaltet und mit einer Natursteinplasterung versehen und damit auch weitgehend zu einer Fussgängerzone umfunktioniert. Der neue Seeuferweg Häusermatte vor dem bisherigen Luzerner Concours-Platz und der Seepark Alpenquai auf dem gegenüberliegenden Ufer sollen den Erholungssuchenden erfreuen. Als weitere «Jubiläum-Projekte» werden die Sanierung der Festhalle als eigentliche Ausstellungshalle für Fachmessen sowie die neue Jugendherberge in Angriff genommen, um im Sommer des Jubiläumjahres den jugendlichen Touristen eine einere Fremdenstadt würdige Unterkunft zu bieten. spk

Ein Schweizer Tourismus-Handbuch

Anfangs Juni 1978 wird das erste Schweizer Tourismus-Handbuch erscheinen, ein umfangreiches und komplettes Nachschlagewerk über die wichtigen Adressen und Zusammenhänge im Schweizer Tourismus.

Das Handbuch aus der Feder von Urs Meierhofer, dem bekannten Schweizer Touristik-Spezialisten, will ein umfassendes Nachschlagewerk für alle sein, die sich mit Fragen des schweizerischen Fremdenverkehrs befassen und entsprechende Hinweise und Kontaktangaben benötigen. Es erscheint in einer Auflage von 4000 Exemplaren und wird im Format DIN A5 rund 350 Seiten umfassen.

Inhaltsangabe
Gegliedert in 40 Abschnitte, liefert das Handbuch Angaben und Adressen über die Organisation des Tourismus in der Schweiz, über ausländische Reisebüros, die Dachorganisationen SFV und SVZ, die regionalen und lokalen Verkehrsvereine, Organisationen aller Verkehrssparten, das Reisebürogewerbe, die Schweizer Reisekasse. Auf dem Gastge-

werbe-Sektor werden die Verbände einschliesslich der Ausbildungsmöglichkeiten, dann die Hotelketten, die Hotels über 200 Betten sowie die bekanntesten kleineren Hotels, dann die Reservationsstellen in- und ausländischer Hotels genannt. Weitere Abschnitte befassen sich mit wichtigen Restaurant-Unternehmungen, der Parahotellerie, der touristischen Presse und touristischen Beratungsangelegenheiten. Sodann fehlen auch Angaben über Sportarten, autofreie Kurorte, Messen, Reiseverkehr und internationale Organisationen nicht. Bis zum 31. Mai 1978 gilt eine Subskriptionsofferte. Danach kann das Handbuch zum Preis von 55 Fr. (später 65 Fr.) bezogen werden. Bestellungen an UMP Urs Meierhofer, Studio de tourisme, Case postale 238, CH-1000 Lausanne 22, Telefon (021) 36 53 29.

Neues aus dem berner oberland

Hasliberg international
Zum ersten Male in der Geschichte des Kurortes Hasliberg fand hier ein weltweites Meeting statt. Es handelte sich um die Tagung des Executive Committee des World Methodist Council. 151 Vertreter aus 36 Ländern nahmen teil. – Das bei der Talstation der Gondelbahn Hasliberg-Käserstatt gelegene Hotel Twing wird vergrössert. In kurzer Zeit wurde der Rohbau für einen zusätzlichen Trakt mit 50 Betten erstellt. Die Eröffnung soll auf die Wintersaison hin erfolgen.

GGM vor dem Baubeginn
Kürzlich ist in Grindelwald die Aktiengesellschaft gegründet worden, welche die insgesamt für 19 Millionen Franken veranschlagte Gondelbahn von Grindwald-Grund auf den Männlichen erstellen soll. Seit der Konzessionserteilung im Januar 1976 und der ein Jahr später erfolgten Prospektaufgabe haben sich einige Mehrkosten ergeben, welche eine Erhöhung des ursprünglich auf 10 Millionen angesetzten Aktienkapitals auf 11 Millionen und eine Erhöhung des Fremdkapitalanteils nötig machen. Mit dem Bau soll demnächst begonnen werden. – In ihrem ersten, 16 Monate umfassenden Geschäftsjahr, hat die Sportzentrum Grindelwald AG bei einem Gesamtaufwand von rund 402 000 Franken ein Defizit von knapp 36 000 Franken erzielt, was als gutes Ergebnis betrachtet werden darf. Während die budgetierten Einnahmen aus dem Eislauf den Erwartungen entsprachen, mussten im Winterbetrieb der Curlinghalle Einbussen registriert werden. Von Januar bis Ende April 1977 (neues Geschäftsjahr) konnte der Betrieb kostendeckend gehalten werden.

True Love
Seit 60 Jahren im gleichen Hotel Ferien – ein nicht alltägliches Jubiläum. Es konnte zusammen mit der Auszeichnung zweier anderer langjähriger Gäste (55 respektive 20 Jahre) im Hotel Schönegg in Wengen gefeiert werden. Die drei treuen Damen verbringen alljährlich ihre Ferien gemeinsam im Schönegg.

Eisenbahnfans in Interlaken
Im Rahmen der «Leckerbissen-Reisen» der Deutschen Bundesbahnzeitung «Blickpunkt» ist auch dieses Jahr eine muntere Reisegesellschaft mit dem Inter-city-Sonderzug ET 403 von Frankfurt nach Interlaken gereist. Dieser schönste und modernste Triebwagenzug der DB brachte Eisenbahnfans in das Berner Oberland. Das Programm war denn auch entsprechend gestaltet: Dampfzug der Solothurn-Zollikofen-Bern-Bahn, Sonderzug der MOB von Zweisimmen nach Château-d'Oex, mit Dampfschiff und Dampfzug auf das Briener Rothorn. Stationär war die Gesellschaft im Interlaken Hotel Metropole, das auch für die Organisation mitverantwortlich zeichnete.

Adelboden und Lenk in Luxemburg
Adelboden und Lenk, durch eine gemeinsame Skilandschaft zur Wintersportregion verbunden, stehen im Mittelpunkt der Schweizer Wochen im Shopping Center «Belle Etoile» in Luxemburg. Während der dreiwöchigen Ausstellungsdauer ist der Informationsstand neben dem Berner Oberländer Modell-Chalet mit Auskunftspersonal der Verkehrsbüros besetzt. Langlaufinteressenten können unter der vereinten Anleitung eines Skilehrers auf einer Kunststoffpiste die ersten Gelberfolge machen. Für Stimmung sind eine Bauernkapelle, ein Jodeltrio und Alpbornbläser besorgt, während Holzparagruppen und eine Handweberin aus der Lenk einen Einblick in einheimische Heimarbeit vermitteln. Anlässlich der offiziellen Eröffnung dieser Schweizer Wochen konnten die Gemeindepräsidenten von Adelboden und Lenk, Dr. Fred Rubi und Hans Zbären, über 100 Gäste begrüssen, u. a. den Schweizer Botschafter und den Direktor des Schweizer Verkehrsbüros in Brüssel.

Lötschbergverband tagte
Der Verkehrsverband Lötschberggebiet hat in Adelboden seine Generalversammlung durchgeführt und beschlossen, den Höhenweg Kiental-Därigen mit einem Beitrag von 5000 Franken zu unterstützen. In Vorbereitung ist eine Vogelschaukarte mit einer Auflage von 100 000 Exemplaren. In einem Referat über die Investitionshilfe wurde das praktische Vorgehen für die Einreichung von Subventionen und deren Prüfung erläutert.

Engstligenalp: Geschäftsgang und Erwartungen gut
Dank dem im letzten Winter erstmals in Betrieb stehenden Bockmatt-Lift hat die Skifliht Engstligenalp AG ihre Umsätze über die Halbmillionengrenze steigern können. Das neu entwickelte Schräglö-

lensystem bewährte sich nicht; man wird die Anlage umbauen. Die Aktionäre stimmten der Ausschüttung einer Dividende von 6 Prozent zu. – «Unter dem Birg», bei der Talstation der Luftseilbahn Engstligenalp, ist ein neues Gasthaus im Bau. Der «Steinbock» wird auf die kommende Wintersaison eröffnet.

Internationale Menuhin-Musikakademie
In Gstaad wurde ein bedeutender Meilenstein auf musikkultureller Ebene gesetzt: Die Gründung der Internationalen Menuhin-Musikakademie. Damit geht auch ein vom berühmten Violin-Virtuosen Yehudi Menuhin lange gehegter Wunsch in Erfüllung. Die Akademie bezweckt jungen und begabten Künstlern die Möglichkeit zu bieten, nach dem Konzertdiplom eine Ausbildung als Solisten zu erleben sowie Erfahrungen im Ausüben von Kammermusik und Orchesterarbeit zu sammeln. Diese Künstler bilden zugleich den inneren Kern der Camerata Lysy, die künftig im In- und Ausland ihre Konzerttätigkeit ausüben wird. Die administrative Arbeit der Akademie wird von einem Stiftungsrat besorgt, während die musikalische Leitung in Händen von Yehudi Menuhin, Urs Frauchiger (Direktor des Konservatoriums von Bern) und dem Geiger Alberto Lysy (ehemaliger Schüler von Y. Menuhin) liegt.

Darmstadt in Gstaad
Vom 16. bis 30. September waren zum sechsten Male Feriengäste aus Darmstadt in Gstaad zu Gast. Dieses Jahr waren es rund 340, die im Rahmen einer Gruppenreise der Zeitung «Darmstädter Echo» die Attraktionen des Grünen Hochlandes erlebten. An einem Heimatabend wurde die touristische Partnerschaft «Darmstadt-Gstaad» erneuert. Eine Gstaader Delegation wird im November Darmstadt besuchen. pd/r.

Verkehrsvereine berichten

Bern fördert die Naherholung
Was willst du in die Ferne schweifen... Dieses geflügelte Wort scheint für die städtischen Verkehrsverbände Bern (SVB) wieder an Bedeutung gewonnen zu haben. In diesem Sinn haben sich die SVB, die Solothurn-Zollikofen-Bern-Bahn (SZB), die Vereinigten Bern-Worb-Bahnen (VBW) und die Berner Wanderwege zur Förderung des Nahverkehrstourismus entschlossen. In gemeinsamer Kleinarbeit wurden insgesamt 30 neue Wandervorschläge ausgearbeitet, die alle in die attraktivsten Gebiete rund um die Bundesstadt führen. Erreicht werden diese mit den SVB, SZB, VBW und natürlich zu Fuss. Das Resultat dieser Zusammenarbeit darf sich sehen lassen. Sämtliche Ausgangs- und Endpunkte der 30 Wandervorschläge liegen an einer Haltestelle der drei Verkehrsunternehmen. Nebst neuem Beschrieb der Wanderung enthalten die Vorschläge eine geographische Skizze und natürlich den Fahrplan des zu benützendes Verkehrsmittel. sda

Sowjetisches Filmteam drehte in Zürich
In Zürich wurden während einiger Zeit Szenen für die sowjetisch-schweizerische Spielfilm-Koproduktion «Goldener Herbst» gedreht, deren schweizerischer Beitrag aber lediglich aus einem rund 2,5 Millionen Franken betragenden Kapitalanteil besteht. Prominentester Mitwirkender des nur in russischer Sprache gedrehten Films ist der berühmte Regisseur und Schauspieler Sergei F. Bondartschuk, von dem die hervorragenden Filme «Krieg und Frieden» und «Waterloo» stammen.

Das System, mit dem führende Restaurateure* den Erfolg ihres Unternehmens steigern.



HABIMAT
das System mit dem Codestift.
Problemlos – sicher – rationell
HABIMAT AG, Kellnerselbstbedienungs-Systeme
Leitengasse 21 8001 Zürich Tel. 01-47 86 77

Sparen Sie, indem Sie Ihre Grossküche mit Rochat - Standard- und Modularelementen ausrüsten!

ROCHAT

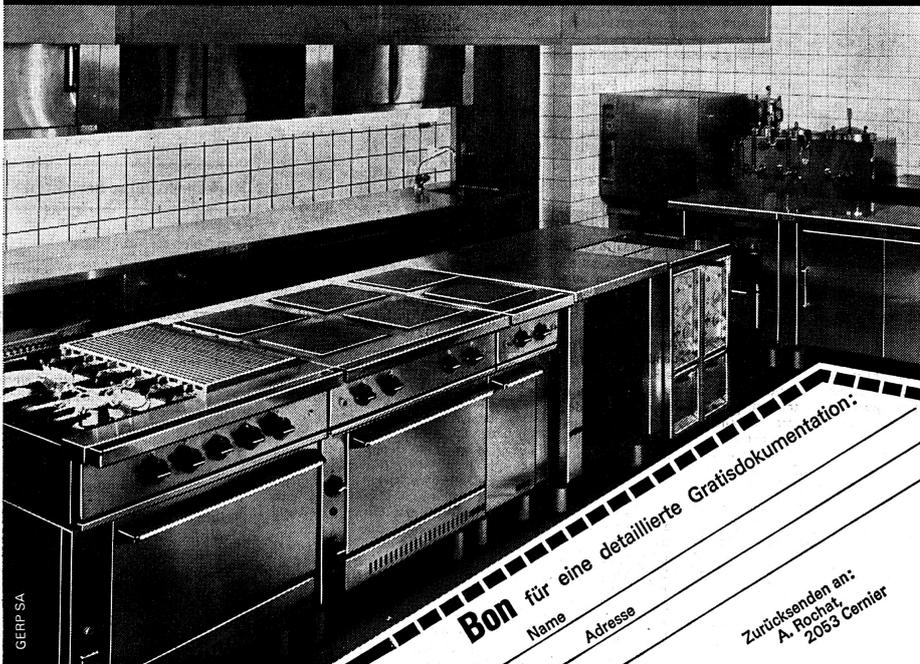
Mit dem Rochat-Standard- und Modularprogramm können Sie bei der Modernisierung oder Neueinrichtung Ihrer Grossküche beträchtliche Kosten einsparen.

Die nach dem Baukastensystem konstruierten Rochat-Grossküchenapparate und -Möbel werden allen Anforderungen und Bedürfnissen gerecht. Sie sind einfach, günstig im Preis, praktisch und von guter Qualität.

Von der Projektierung bis zur Einrichtung und anschliessenden sorgfältigen und regelmässigen Wartung Ihrer Anlage steht das Rochat-Team auf Anfrage jederzeit zu Ihrer Verfügung.

A. Rochat - 2053 Cernier -
038/533533

Ausstellung in Zürich,
Zehnder & Stuppen AG, Hildastr. 6
und in Chur, H. Eugster, Sägenstr. 8

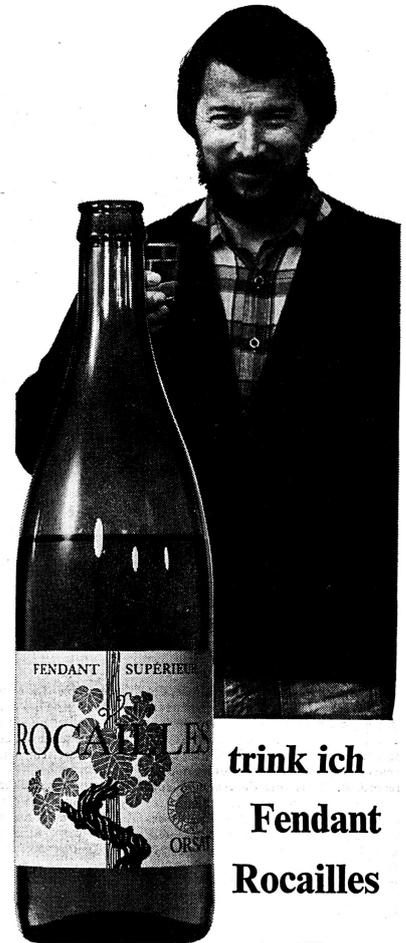


Bon für eine detaillierte Gratisdokumentation:

Name _____
Adresse _____

Zurücksenden an:
A. Rochat
2053 Cernier

Wenn ich Lust nach Weisswein habe



trink ich
**Fendant
Rocailles**

ein 13-sterniger Fendant
eine ORSAT-Exklusivität

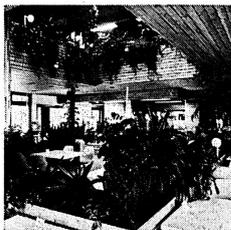


Alphonse Orsat SA, Martigny
Propriétaires-éleveurs de vins du Valais

Plantes sans terre - Végétation luxuriante - Entretien des plus faciles

Les professionnels suisses de l'hydroculture apportent, à vos problèmes de plantation, une solution d'avant-garde par une technique sûre et économique.

Etude de projet sans engagement -
Planification, réalisation,
recherche de l'intensité lumineuse pour chaque cas.



Hydroculture Luwasa - Plantes plus saines -
aménagements sur mesure -
économie de temps et d'argent

Peter Bünzli
Luwasa-Hydrokultur-Gärtnerei
6275 Ballwil
Tel. 041 89 14 32

A. Joos
Luwasa-Hydrokultur-Gärtnerei
Sonnenbergstrasse 6
7000 Chur
Tel. 081 27 27 47

Maison ANDREFLEURS
Bureau
Av. du Théâtre 16
1002 Lausanne
Tel. 021 22 67 59

C. Wymann & Co.
Luwasa-Center
St. Josephenstrasse 15
9000 St. Gallen
Tel. 071 27 63 27

Gygax AG
Gärtnercenter
Stämpflistrasse 110
2503 Biel
Tel. 032 41 17 17

Hydroplant AG
Austrasse
8625 Gossau
Tel. 01 935 22 66

Flowerpot
Rennweg 25
8001 Zürich
Tel. 01 27 71 46

Schab & Fils
Horticulteurs
La Cleusette
1913 Saillon
Tel. 026 6 34 08

Blumen Bachmann
Ink. W. Strässler
Schaffhauserstrasse 64b
8400 Winterthur
Tel. 052 23 50 36

Aus dieser Quelle trinkt die Welt.

Aus dem vulkanischen Felsgrund der rheinischen Berge. Rein, natürlich, ohne jeden fremden Zusatz. Ein bekömmliches Mineralwasser mit eigener natürlicher Quellenkohlenensäure.

In über 50 Ländern der Erde. In vielen Fluggesellschaften und internationalen Schifffahrtlinien. Und jetzt auch in der Schweiz.



Besuchen Sie uns
an der IGEHO in
Basel
17. bis 23. November 1977

Apollinaris Brunnen AG
5483 Bad Neuenahr-Ahrweiler 1 (BRD)

Erhältlich bei Ihrem Depositär oder Importeur sowie durch die Mitglieder des Verbandes Schweizerischer Mineralwasser-Importeure

La récession? Quelle récession?...

Kuoni: du soleil à vendre et un tour du monde «complet»

Les Voyages Kuoni SA viennent de présenter à la presse de Suisse romande le bilan de leur saison d'été 1977, ainsi que le programme préparé pour l'hiver à venir. La saison d'été a connu un taux d'accroissement extraordinaire par rapport à l'année passée.

Ainsi, une augmentation de 18% a été enregistrée sur l'Espagne, une forte hausse également chez les touristes qui ont choisi la Grèce comme terre de vacances, alors que les vols «City» ont transporté 18 000 passagers entre la Suisse et Londres d'avril à septembre. Dans le secteur outre-mer, citons une sérieuse augmentation (12%) à destination de l'Extrême-Orient, tandis que plus de 5 000 passagers ont été transportés à destination du Kenya et de Mombassa.

Rush sur les vacances balnéaires d'hiver

Pour les agences de voyages, nous sommes déjà en plein sujet hivernal, et pour Kuoni cela signifie en quelque sorte la course au soleil, premier trois semaines après la parution du premier prospectus, 1500 réservations avaient déjà été faites pour l'Afrique orientale, des vacances balnéaires d'hiver. La côte Ouest des Etats-Unis, les Bahamas, les Seychelles et plusieurs destinations d'Afrique sont en tête de programme pour les semaines à venir. Que ce soit à Java ou dans l'Océan

algérienne de Ghardaïa, la clientèle helvétique semble résolument se diriger vers des régions plus ensoleillées que les nôtres. Cet effort est peut-être compensé par la promotion de la Suisse dans les 34 agences étrangères de la société qui ont bien entendu mis nos stations de sports d'hiver dans leurs programmes et assurent une importante part du mouvement touristique en provenance de l'étranger dans le tourisme helvétique.

En bref, signalons que cette agence de voyages, la plus grande de Suisse, compte 1700 collaborateurs (dont 1100 en Suisse); son chiffre d'affaires pour 1976 était de 611 millions de nos francs (dont 388 millions pour la Suisse).

Le sommet du voyage

Relevons encore que quelques actions spectaculaires sont en cours: un tour du monde à bord d'un DC-10 de Swissair; ce vol affichait complet deux semaines après l'annonce de l'opération, tandis que d'autres tours du monde en Boeing 707 sont prévus pour le début de 1978. R. H.

Vins romands: un problème d'écoulement en dépit de prix stabilisés

(ATS/CRIA) La Commission paritaire pour la formation du prix des vins indigènes, composée de représentants de la Fédération romande des vigneronnes, de la Société des encaveurs de vins suisses et de la Fédération suisse des négociants en vins, a arrêté les prix applicables aux vins du millésime 1977.

Ces prix sont valables pour les vins blancs de Suisse romande et du lac de Bienna, le gamay vaudois et genevois et le goron valaisan. Pour cette année encore, il a été décidé de reconduire les prix de 1976, qui sont en fait demeurés inchangés depuis 1973.

Contraste

Cette stabilisation durant cinq ans représente un effort considérable de la part des organisations précitées: les producteurs d'abord, qui depuis 1973 ont dû faire face à une hausse de l'indice du coût des agents de production de 24,3%. Les encaveurs et négociants ensuite, qui n'ont pas reporté sur leurs prix de vente les augmentations de frais généraux enregistrés depuis lors. Cette stabilisation du prix des vins suisses contraste avec la situation fluctuante des prix dans les autres pays viticoles du monde en général et d'Europe en particulier. Cet effort commun des partenaires de l'économie vitivinicole suisse doit intégralement profiter aux consommateurs.

Une politique payante

Si la reprise de la consommation des vins

suisses s'est accentuée en 1976-1977, c'est grâce en grande partie à cette stabilisation des prix. Mais la situation demeure délicate. Les autorités fédérales ont dû appliquer certaines dispositions légales au cours de l'année viticole 1976-1977, afin d'éviter une détérioration de l'économie vitivinicole indigène. Dans son rapport annuel, la Fédération romande des vigneronnes (FRV) Lausanne, relève que ces mesures, «bien que ne correspondant pas toujours à ce qui était nécessaire, ont permis d'éviter que la situation continue de se dégrader et ont certainement contribué à son redressement».

Les problèmes d'écoulement des vins du pays, rencontrés ces dernières années, ne sont pas pour autant résolus. Les stocks au 30 juin 1977, augmentés des quantités récoltées cet automne, des pronostics de vendange font apparaître une récolte supérieure de quelque 11% à la moyenne de 1967-1976, donneront des disponibilités dépassant leur niveau normal, note la FRV dans son rapport. Elle conclut à la nécessité de prendre au plus vite les mesures qui s'imposent et que prévoit le statut du vin de 1971.

Sibra: recul des ventes en Suisse

(ATS) Les affaires en Suisse du groupe Sibra (bière, eaux minérales, vins) ont été influencées négativement par les conditions météorologiques particulièrement mauvaises de la fin du printemps et de l'été. Toutefois, le succès des exportations a permis de combler les pertes du marché intérieur.

Ainsi, le volume total des ventes pour l'exercice 1977 ne sera vraisemblablement pas inférieur à celui de l'exercice précédent, affirme le conseil d'administration de Sibra Holding SA, à Fribourg, dans une lettre aux actionnaires. De même, le résultat de l'exercice sera probablement comparable à celui de l'année précédente. En Suisse, la diminution des ventes de bière enregistrée au cours des quatre premiers mois de l'année s'est poursuivie de façon plus prononcée. Des reculs ont aussi été enregistrés pour les boissons sucrées, les jus de pomme et cidres et les boissons lactées. Les eaux minérales, par contre, ont quelque peu progressé. Le marché des vins est resté stationnaire, alors que l'on

constate un léger mieux pour les spiritueux.

L'effet des rationalisations d'entreprise commence à se faire sentir positivement sur les résultats. Ainsi, dans le domaine des vins, l'activité dans les cantons de Vaud et de Genève a été concentrée dans l'entreprise Glaus, Caves St-Denis SA à Carouge, et l'établissement de Cossonay a pu être vendu.

En outre, le dégageant partiel réalisé à Dakar (reprise d'une partie du capital par les Brasseries Artois) et la rationalisation de certaines entreprises de distribution consolident la situation du groupe et lui permettent d'envisager les investissements indispensables, notamment en ce qui concerne l'équipement industriel, sans dépasser le niveau d'endettement actuel.

Bienna Le Palais des congrès en déficit

(ATS) Le compte d'exploitation 1976 du Palais des congrès/piscine couverte de Bienna boucle avec un excédent de dépenses de 500 000 francs, presque entièrement couvert par la subvention d'un demi-million allouée par la ville. Au budget 1977, cette rubrique est cependant amputée de 50 000 francs.

Durant l'année écoulée, le taux d'occupation de salles du Palais des congrès a encore régressé de 8,8%, situation qui, comme pour 1975, est essentiellement imputable à la récession. La fréquentation moyenne quotidienne pour les 293 jours d'ouverture de la piscine couverte se monte à 629 personnes, contre 673 en 1975. Le Palais des congrès, propriété de la Ville, est géré par un conseil de fondation.

Nouvelles vaudoises



Festival gastronomique à Stockholm

Une grande quinzaine de la gastronomie suisse a lieu actuellement et jusqu'au 14 octobre au fameux Hôtel Sheraton à Stockholm. C'est sur l'initiative de M. I. Borai, directeur de l'Hôtel de la Paix à Lausanne, que cette manifestation a pu voir le jour, avec l'appui du siège de Stockholm de l'Office national suisse du tourisme, de la Swissair et des services diplomatiques suisses en Suède.

Quant à l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne, il prend une part promotionnelle très active dans ce «Festival de la gastronomie suisse». Durant cette quinzaine, deux hôtes en costume sont à l'entrée du restaurant, afin de renseigner le public sur Lausanne, la qualité et les multiples aspects de son tourisme. Lors du cocktail d'ouverture, la délégation lausannoise comprenait, outre M. Borai, M. Pierre Schwitzgebel, directeur de l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne, ainsi que M. Nicolas W. Grollmund, responsable des marchés nordiques à l'Office du tourisme.

C'est la première fois qu'une ville touristique vaudoise prend l'initiative de se rendre en Scandinavie et d'y organiser une manifestation d'une telle envergure.

Festivals de cinéma en pays vaudois

Il y a désormais deux festivals importants de cinéma dans le canton de Vaud.

A Lausanne, le Festival du film pour l'enfance et la jeunesse, dont la première édition avait connu un grand succès ce printemps, aura à nouveau lieu en mai 1979, dans le cadre de «KID», au Palais de Beaulieu. Il coïncidera avec l'année internationale de l'enfance organisée par l'Unicef.

Quant au 9e Festival international de cinéma de Nyon, il se déroulera du 15 au 22 octobre prochain. Cette manifestation est entièrement consacrée aux documents et films d'enquête, qui sont programmés par thèmes. L'année dernière déjà, le jury international avait souligné l'originalité de ce concours, unique en Suisse dans son genre. En 1977, plus de 35 pays ont proposé un ou plusieurs films au jury de sélection.

En bref...

● Le 8e Salon international des antiquaires de Lausanne se tiendra du 10 au 20 novembre au Palais de Beaulieu. Grâce à l'appui de Pro Helvetia, il présentera notamment, pour le 20e anniversaire de la mort de René Auberson, une grande exposition rétrospective de l'œuvre de ce maître peintre vaudois, groupant près de 300 peintures et dessins des années 1900-1955.

● Villars a été choisi par la Fédération suisse de ski pour organiser, en 1979, une descente masculine comptant pour la Coupe du monde de ski. Les stations alpines vaudoises ont déjà mis sur pied des épreuves de Coupe du monde, mais la participation à ces dernières était essentiellement féminine. C'est donc une grande première qui se déroulera en hiver 1979 à Villars.

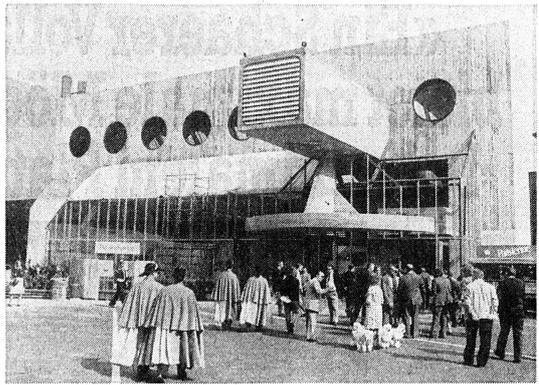
● Les Chemins de fer électriques veveysans ont fêté samedi leur 75e anniversaire. C'est en effet le 1er octobre 1902 que fut ouverte la ligne reliant Vevey à Chamby-sur-Montreux, par Saint-Légier et Blonay. L'essentiel de la compagnie est aujourd'hui l'axe Vevey-St-Légier-Blonay-Les Pléiades. Cl. P.

La CGN a fêté l'«Helvétie»

L'«Helvétie», le plus grand bateau des lacs suisses, seul autorisé à transporter 1600 passagers, fut lancé sur le Léman le 4 mars 1926. Quarante-huit ans plus tard, son permis de navigation lui étant retiré en raison de l'état de ses chaudières, il dut être retiré du service. Deux hivers furent nécessaires au chantier naval de la CGN pour le remettre en état, remplacer ses anciennes machines à vapeur par une installation diesel-électrique provenant d'un remorqueur du Danube.

Il put naviguer dès le 20 juin de cette année en service horaire et ceci sans interruption durant tout l'été, ce qui décida le comité de direction de la CGN à féliciter chaleureusement les artisans de cette transformation, en particulier M. Daniel Dubath, ingénieur, sous-directeur de la compagnie. Pour 2,4 millions en chiffre rond, la CGN dispose ainsi à nouveau d'une grande unité, à l'allure majestueuse des vapeurs du Léman, une unité à nouveau apte à naviguer pour 30 à 40 ans au moins.

L'«Helvétie» n'aurait toutefois pas été complète sans sa figure de proue, détruite accidentellement lors de la mise à l'eau du «Général-Guisan», le 6 janvier 1964. Grâce à la générosité de la Ville de Lausanne, une nouvelle tête a été mise en place et inaugurée récemment sous les auspices de la Municipalité.



Le Comptoir de Martigny 1977, la grande Foire du Valais, se déroule, pour la première fois, dans de nouveaux locaux «en dur». Voici une vue de ce nouvel ensemble qui complète judicieusement l'équipement d'accueil de la cité octodairienne. (ASL)

Du 6 au 16 avril 1977, à Genève

Loisirama, Salon international des loisirs

Le 1er Salon international des loisirs, Loisirama 78, se déroulera du 6 au 16 avril, au Palais des Expositions de Genève.

En matière d'exposition, les loisirs représentent un domaine quasiment vierge à Genève. La Biennale européenne du loisir, organisée en 1970, n'a connu qu'une seule édition et, pourtant, depuis plusieurs années, de nombreuses entreprises commerciales de ce très vaste domaine ont exprimé le désir de pouvoir exposer leurs produits ou leurs services. C'est le constat de cette demande réelle qui a incité les promoteurs et la Fondation Orgexpo à unir leurs efforts pour organiser, sous le nom de «Loisirama» le 1er Salon international des loisirs à Genève.

Loisirama a pour vocation de présenter l'éventail le plus complet possible de loisirs proposés aujourd'hui à l'être humain. L'idée des promoteurs a été d'en faire non seulement une foire-exposition commerciale, mais de donner aussi à la manifestation un caractère social et éducatif, puisque le loisir constitue un facteur essentiel de la qualité de la vie. L'Etat et la Ville de Genève, de même que l'Association mondiale du loisir, ont décidé d'accorder un appui efficace au Salon international de loisirs. Le comité d'organisation, de 15 membres, est présidé par M. Pierre Raison.

8000 exposants et 100 000 visiteurs attendus

Dans le courant du printemps dernier, une documentation complète sur Loisirama a été envoyée à plus de 8000 exposants potentiels dans le monde entier, dont quelque 5000 en Suisse: organismes officiels, fabricants, importateurs, entre-

prises de services, commerçants, associations et clubs de loisirs. Parallèlement, des informations ont été transmises à plus de 1500 journaux. Les résultats de ces efforts à grande échelle sont réjouissants et Loisirama suscite un intérêt considérable. Compte tenu du rythme actuel des inscriptions, en ce début d'automne, on peut prévoir que l'exposition s'étendra sur quelque 15 000 m² et qu'elle dépassera largement le cap des 100 000 visiteurs. sp

Le Salon des arts ménagers a 25 ans

A l'occasion de cet anniversaire, le Salon des arts ménagers, qui aura lieu du 26 octobre au 6 novembre, offrira, au Palais des Expositions, dont il occupera toute la surface du rez-de-chaussée et une partie du 1er étage, un programme exceptionnel. Il présentera tout d'abord ses secteurs traditionnels, appareils ménagers et électroménagers, confection et parure, ameublement et décoration, agencement de cuisine, radio-TV - Hi-Fi, bricolage, modèles réduits, sport et, depuis l'année dernière, gastronomie. Parmi les attractions, signalons la présence du pavillon d'honneur, consacré cette année, à l'Italie, qui démontrera «L'art de l'hospitalité, dans le pays de l'art», et une présentation de la Roumanie.

Le programme du prochain Salon comprend, comme d'habitude, des expositions thématiques et des journées professionnelles. La 24ème édition du Salon des arts ménagers, en 1967, avait été visitée par plus de 260 000 visiteurs. sp

ASSOCIATION SUISSE DES ÉCRIVAINS DU TOURISME
VEREINIGUNG SCHWEIZER REISEJOURNALISTEN

Assemblée générale annuelle 1977

Les vacances sont terminées et, entre les grands reportages d'été et ceux de l'hiver-printemps, les membres de l'ASSET, Association suisse des écrivains du tourisme, trouveront le temps de se réunir en assemblée générale à Berne.

Le comité directeur a fixé son choix sur la ville fédérale. Mlle Trudi Gerber, vice-présidente, et M. José Seydoux, responsable des relations presse ont, en collaboration avec l'Office du tourisme de Berne et l'Hôtel Bellevue, mis en place un programme qui s'étendra du vendredi après-midi 28 octobre au samedi 29 octobre 1977, à midi.

Exposé-débat du Professeur Jost Krippendorf

Il faut particulièrement relever que, dans un but d'échanges et de prise de conscience, l'ASSET a prié le Prof. Jost Krippendorf, directeur de la Fédération suisse du tourisme et auteur du remarquable ouvrage «Les dévoreurs de paysages», de présenter un exposé qui sera suivi d'un débat sur le développement du tourisme en Suisse et ses conséquences. Il est important pour nos membres qu'ils aient une occasion de confronter leurs expériences personnelles avec celles d'un éminent spécialiste, non seulement en écoutant la conférence du Prof. Jost Krippendorf, mais en ayant une chance réelle de dialogue.

Auditeurs bienvenus

Toutes les personnes concernées de près ou de loin par le tourisme et intéressées par cet échange seront les bienvenues à cette occasion.

Elections et renouvellement du comité

Samedi matin 29 octobre, l'assemblée générale annuelle se tiendra dans les salons de l'Hôtel Bellevue avec l'ordre du jour suivant:

1. Rapport du président, de la trésorière et des vérificateurs des comptes, et approbation de ceux-ci.
2. Elections statutaires et renouvellement du comité.
3. Nouveaux membres d'honneur.
4. Cotisations 1978.
5. Organe officiel, répertoire et modification des statuts.
6. Voyages et séminaires.
7. Programme d'activité 1978.
8. Divers.

Les membres de l'ASSET recevront ces prochains jours un bulletin de participation qui leur permettra de faire leur réservation. Toute demande de renseignements pourra être adressée au siège de l'ASSET, 14, rue Etienne Dumont, 1204 Genève.

Champagne
MUMM
le summum

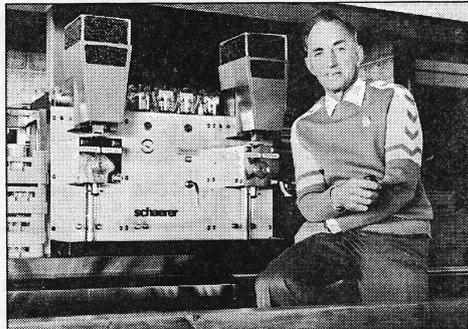
CHAMPAGNE MUMM SA
1259 BELLEVUE - GENÈVE

Vous désirez moderniser votre discothèque?

Rien de plus simple pour la maison MÜLEK!
Tél. (01) 814 12 82

Müller Elektronik
Schaffhauserstrasse 147
8302 Kloten

«Ein Schaerer Vollautomat bietet maximale Möglichkeiten bei minimalem Platzbedarf!»



Peter Kaufmann, Bergrestaurant Männlichen ob Grindelwald

Auf dem Männlichen – wie in vielen andern Bergrestaurants in der ganzen Schweiz – steht die vielseitigste und zugleich rationellste Kaffeemaschine: Der Schaerer Vollautomat.

Das einmalige Schaerer Baukastensystem erlaubt bis zu 50 Variationsmöglichkeiten. Schaerer Vollautomaten

lassen sich deshalb den verschiedensten Betriebsanforderungen ideal anpassen (z. B. doppelseitige Bedienbarkeit). Bei kleinstem Platzbedarf – und bester Kaffequalität.

Verlangen Sie bitte die ausführliche Dokumentation mit dem untenstehenden Coupon.

Über 60 Jahre Erfahrung. Schweizer Qualität.

Schaerer

M. Schaerer AG, Quellenweg 4–6, 3084 Wabern/Bern, Telefon 031 54 29 25, Büro Zürich: Telefon 01 26 15 18

Senden Sie mir bitte gratis die Schaerer Kaffeemaschinen-Dokumentation.

Name:

Adresse:

PLZ/Ort:



Sollen Ihre Gäste nur am Bildschirm sitzen?
Bereichern Sie Ihrem Gast den Aufenthalt durch eine:

Modenschau

Modenschauen, ob für 40 oder 400 Gäste, erfordern kaum Aufwand und sind fast kostenlos.
Verlangen Sie unverbindlich Informationen:

Joel Laubi Modenschau-Agentur
Freiligrathstrasse 25, D-4000 Düsseldorf
Telefon 049 211/494009, Telex: 049 8 584 408.

P 02-12208

Jamais encore vous n'avez préparé des pommes purée aussi bonnes si simplement...

plus simple: Il vous faut seulement de la Blitzpurée et de l'eau, car Blitzpurée contient déjà fait et matière grasse. Elle est très légèrement assaisonnée.

plus vite: Verser simplement la purée en poudre dans l'eau bouillante.

meilleur: Blitzpurée garantit toujours une purée savoureuse, fine et légère.

plus sûr: Blitzpurée ne vous déçoit jamais, car vous pouvez lui donner exactement la consistance désirée.

Blitzpurée pour des pommes purée tout à fait au goût de la clientèle.

BP 1-37 F

FRIPA 90

* Frischpackung * pasteurisiert * gekühlt 90 Tage haltbar

NEU Produkte mit vielen Vorteilen

- die Produkte sind im Beutel pasteurisiert und daher in ihrer vollen Frische erhalten.
- sie sind sofort einsatzbereit, die Zubereitung ist einfach und schnell.
- eine individuelle Würzung und Zubereitung ist möglich.
- bei kühler Lagerung (max. + 4°) sind sie 90 Tage haltbar.
- **FRIPA 90** -Produkte = mehr Qualität zu günstigen Preisen!

Unser Sortiment

Carton à 10 kg (4 x 2,5 kg)	Preis per kg	
Ravioli Toscana	Fr. 51.20	Fr. 5.12
Ravioli verde	Fr. 51.20	Fr. 5.12
Pastetenfüllung	Fr. 57.50	Fr. 5.75
Kalbfileischkügelchen in weisser Sauce	Fr. 55.-	Fr. 5.50
Ochsenmaulsalat	Fr. 49.-	Fr. 4.90
Kutteln an Tomatensauce	Fr. 49.50	Fr. 4.95

FRIPA 90

Verlangen Sie unsere Dokumentation
Tel. 064 / 50 21 01

Hero Fleischwaren Lenzburg



Name/Firma

Strasse

PLZ/Ort

Einsenden an: Hero Fleischwaren Lenzburg, Postfach, 5600 Lenzburg 1

FRIPA 90®-Dokumentation

DIREKT AB FABRIK
In jedes Lokal den passenden Tisch und Stuhl, die Eckbank, Trennwand, Blumenkrippe

TISCHE + STÜHLE BARSTÜHLE + BÄNKE

UNSERE SPEZIALITÄT:
RUSTIKALE BESTUHLUNGEN

Bänke auf jedes Mass und in jeder Ausführung

Stühle ab Fr. 32.- Tische ab Fr. 98.-

GRÖSSTE FABRIK - AUSSTELLUNG IN BOSWIL AG

Name _____

Adresse _____

PLZ Ort _____

BON für Gratis-Katalog BON

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

Motor-Columbus zieht Konsequenzen

Schon im Geschäftsjahr 1975/76 musste die Badener Motor-Columbus AG eine Gewinnreduktion um annähernd 50% ausweisen; im Geschäftsjahr 1976/77 ist der Reinertrag abermals von 7,9 Mio Fr. auf 5,3 Mio Fr. gesunken, weil insbesondere die zu 60% beherrschte Tochtergesellschaft Mobag AG im Immobiliengeschäft einen Verlust von rund 22 Mio Fr. erlitt.

Dies führte auch bei der Muttergesellschaft Motor-Columbus zu entsprechenden Abschreibungen und Wertberichtigungen. Als Folge des weniger günstigen Resultats muss die Motor-Columbus ihre Dividende von 30 auf 20 Fr. kürzen.

Albergo Brocco muss saniert werden

Zu Beginn der 70er Jahre ist die Motor-Columbus aus Diversifikations-Überlegungen auch in den touristischen Sektor eingestiegen. Bekanntgeworden sind insbesondere die Überbauungen und Erschliessung in San Bernardino sowie in Oberaxen; ferner über die Touristik-Finanz AG, Zürich (Anteil am AK von 20 Mio Fr. 20%) Hotel- und Feriendorf-Projekte in Spanien und Korsika sowie nicht zuletzt eine Beteiligung von 17,5% am Kapital der Reisebüro Kuoni AG, Zürich. Während auf der Kuoni-Beteiligung auch im letzten Geschäftsjahr eine Dividende von 100 Fr. je Aktie eingegangen ist, blieben die übrigen Touristik-Beteiligungen weiterhin ertragslos. Für das Albergo Brocco e Posta SA, San Bernardino, wird eine Sanierung in Aussicht gestellt, die eine Verminderung der Fremdkapitalbelastung bringen sollte. Von der Sanierung erhofft man sich eine Wende zum Besseren in zwei bis drei Jahren.

Obersaxen besser als budgetiert

Von der Cresta Ferien AG, Obersaxen, die im Frühjahr 1977 ein zweites Appartementhaus fertiggestellt hat, sind wenigstens die Bauzinsen eingegangen. Das Aparthotel Panorama, von dessen 61 Stockwerkeinheiten drei Viertel verkauft sind, hat im ersten vollen Betriebsjahr so wohl bei der Vermietung wie für die Restaurierung die budgetierten Werte übertroffen. Die beiden spanischen Beteiligungen - das Hotel Jandia Playa auf Fuerteventura wie der Ferienclub in Mallorca - konnten ihre Gästezahlen erfreulich steigern. Die Abwertung der spanischen Peseta sowie die schleichende Entwertung des französischen Franc - das

gilt speziell für das Feriendorf auf Korsika - machen jedoch bei der Konsolidierung in Schweizer Franken die besseren Frequenzen zunichte. Da auch in der Schweiz die Aussichten für die Erstellung weiterer Feriensiedlungen ungünstig (Lex Furgler) und auch bei den ausländischen Beteiligungen die Rahmenbedingungen keineswegs verheissungsvoll sind, hat Motor-Columbus derzeit alle weiteren, neuen Initiativen im Tourismus zurückgestellt. Als Sofortmassnahmen im Ausland sind vorgesehen die Verbesserung der finanziellen Rahmenbedingungen, d.h. speziell die Umschuldung der Fremdwährungsverpflichtungen in lokale Währung.

Buchgewinn reichte nicht aus

Im angestammten Bereich der Motor-Columbus haben praktisch alle Elektrizitätswerk-Beteiligungen die gleichen Dividenden an die Motor-Columbus entrichtet. Auch von den Finanz- und Immobilien-Gesellschaften sind wiederum die Vorjahres-Erträge eingegangen. Eine schmerzliche spürbare Ausnahme bildet dabei lediglich der bereits erwähnte grosse und noch auf einige Jahre hinaus harte Brocken Mobag. Rezessive Einflüsse machten sich dagegen in zwei von noch drei industriellen Beteiligungen bemerkbar, wo die Dividende gekürzt werden musste. Drei weitere Minderheitsbeteiligungen im Industriebereich sind hingegen wieder abgeschrieben worden. Sie konnten wie auch die bisherige Beteiligung an der panamaischen Finanzgesellschaft Perul SA mit einem Buchgewinn verkauft werden, der aber nicht ausreichte, um die vor allem für die Mobag notwendigen Abschreibungen zu kompensieren.

Eine gute Beschäftigung wiesen die Ingenieur-Unternehmungen der Gruppe auf, deren Tätigkeit allerdings durch die anhaltend rückläufige Entwicklung des inländischen Baumarktes ebenfalls negativ betroffen wurde. Um so mehr konzentrierten sich die Anstrengungen auf das Ausland, insbesondere auf die Opec-Staaten und diesen nahestehende Länder. w.l.

Weitere Billigflüge bewilligt

Der amerikanische Präsident Carter hat ein Verbot der amerikanischen Luftfahrtbehörden rückgängig gemacht und weitestgehende Zugeständnisse für Billigflüge über den Atlantik bewilligt.

Carter genehmigte amerikanischen Fluggesellschaften auf der Route New York-London einen Preis von 256 Dollar für Hin- und Rückflüge auch mit garantierter Sitzplätze. Von mehreren anderen Städten wie Chicago, Los Angeles, Philadelphia oder Miami dürfen die Gesellschaften für einen Preis von 296 Dollar nach London und zurück fliegen. Die Luftfahrtbehörde wollte nur Flüge zwischen New York und London auf der «Standby»-Basis ohne Garantie für Mitnahme auf einer bestimmten Maschine zulassen. Carter erklärte, seine Politik sei es, zugunsten des amerikanischen Verbrauchers für einen internationalen Wettbewerb auch im Flugverkehr zu sorgen.

Erster Flug der Laker Airways

Der erste «Billigflug» der privaten briti-

schen Luftfahrtgesellschaft Laker Airways ist am 26. September von London/Gatwick nach New York abgeflogen. Die Passagiere zahlen für den Flug 59 Pfund, müssen allerdings ihre Mahlzeiten an Bord gesondert begleichen.

Zur allgemeinen Überraschung waren zuletzt noch Plätze zu haben. 268 Passagiere gingen an Bord der 345 Sitze fassenden DC-10-Grossraummaschine. Die erste Interessentin hatte schon seit Freitagabend in der Abflughalle campiert. Dagegen traf die 22 Jahre alte Amanda Ebey aus Kalifornien mit Rucksack und Gitarre erst 45 Minuten vor dem Start am Schalter ein. Genauso, sagte Freddie Laker, habe er sich sein Skytrain-Projekt gedacht. Der erste Flug wird seiner Gesellschaft einen Gewinn von etwa 2100 Pfund bringen. sda

50 Millionen Passagiere in St. Moritz

Die St. Moritzer Bergbahnen haben am 26. September in der Person des in Matten bei Interlaken wohnhaften Kurt Jäggi den 50millionsten Fahrgast befördert.

Der Jubilär durfte, zusammen mit seiner Frau und den beiden Kindern, von der gemeindeigenen Bergbahnunternehmung als Geschenk einen Gratiswochenaufenthalt für sich und seine Familie in einem St. Moritzer Hotel sowie ein Jahresabonnement der St. Moritzer Bergbahnen in Empfang nehmen. Auch die beiden unmittelbare Vor- und nach dem 50millionsten Fahrgast die Kontrolle passierenden Passagiere wurden mit Jahresabonnements geehrt.

den Passagiere wurden mit Jahresabonnements geehrt.

Seit 1913

In St. Moritz wurde 1913 als erste Touristiktransportanlage die Standseilbahn St. Moritz-Chantarella als Zubringer zum gleichnamigen Hotel erstellt. Ihr Trägergesellschaft war eine Aktiengesellschaft. Mit dem Aufkommen des Skisportes drängte sich der Bau einer Drahtseilbahn auf. So entstand, wiederum finanziert durch eine Aktiengesellschaft, gleichsam als Fortsetzung der Chantarellaabahn die Standseilbahn Chantarella-Corviglia. Damit wurde das weite Skigebiet von Corviglia, der eigentliche St. Moritzer Ski-Hausberg, erschlossen. Im Jahre 1937 erwarb die Gemeinde St. Moritz die beiden Bergbahnen, die sich 1973 gleich noch eine weitere Bahn zulegte, Luftseilbahn St. Moritz Bad-Signal.

Heute umfasst das touristische Transportanlagenangebot der St. Moritzer Bergbahnen neben den beiden Standseilbahnen und der Signal-Luftseilbahn noch sechs Skilifte im Raume von Corviglia. Die drei St. Moritzer Bergbahnen, auf denen seit ihrem Bestehen - ohne die Skilifte - nun 50 Millionen Passagiere transportiert worden sind, weisen in beiden Richtungen eine totale stündliche Förderleistung von 7200 Personen auf. pd

Berndorf-Qualität ist enorm preisgünstig

Original Berndorf-Bauscher Hartporzellan Form 6200, Malaga und Nizza

z.B. Teller flach 25cm 5.80 Tasse komplett Fr. 7,50

berndorf

6014 Littau, Tel. 041 55 95 05

Werkstätten Zürich, Pörsching 50, Tel. 01 97 97 16

Firmennachrichten

Sibra spürt Bierflaute

Das Inlandgeschäft der Sibra-Gruppe ist durch das schlechte Wetter in diesem Sommer stark beeinträchtigt worden. Durch den Erfolg im Exportgeschäft wurden diese Verluste jedoch zotensagen weitgehend, heisst es im Aktionärsbrief der Sibra Holding AG, Freiburg. Das Ergebnis werde ungefähr gleich sein wie im letzten Jahr. Der in den ersten vier Monaten verzeichnete Verkaufsrückgang beim Bier verschlimmerte sich. Auch bei den Süsswässern, den Apfelsäften und -weinen sowie bei den Milchgetränken sank das Verkaufsvolumen. Hingegen nahmen die Verkäufe von Mineralwasser leicht zu. Der Weinmarkt bleibt schleppend, während sich bei den Spirituosen eine gewisse Erholung zeigt. Bei den Verteilungsgesellschaften könne gesamthaft eine spürbare Umsatzzunahme festgestellt werden. pd

Knoll International in neuen Höhen

Ende August 1977 hat die Finanzgesellschaft Walter E. Heller ihre Tochter Knoll International Inc. an die Felt Industries Inc. verkauft. Knoll entstand 1943 aus der Zusammenarbeit zwischen dem Unternehmer Hans Knoll und der Architektin/Designerin Florence Schust, seiner späteren Ehefrau. Die beiden verstanden es, bedeutende Architekten, Maler und Bildhauer für die Mitarbeit zu gewinnen. Aus dieser Synthese zwischen künstlerischer Gestaltung und industrieller Realisation entwickelte sich innerhalb von 30 Jahren das Unternehmen Knoll International, mit Tochtergesellschaften und Lizenznehmern in 31 Ländern. Eine der letzten Gründungen ist die Knoll International (Schweiz) AG, die Mitte dieses Jahres ihren Ausstellungsraum in Zürich eröffnet hat. pd

Anzère verkauft Skilifte

Die Gesellschaft pro Anzère hat beschlossen, die Skilifte am Widhorn, in Ayent und Anzère der Gesellschaft Sarem zu verkaufen. Deren Aktienkapital beträgt zurzeit eine halbe Million, doch soll dieses auf zwei oder zweieinhalb Millionen aufgestockt werden. Die Sarem weist für das vergangene Geschäftsjahr einen Reingewinn von 1,8 Millionen Franken aus. Die Sarem kann die Skiliftanlagen, für die die Pro Anzère rund 10 Millionen Franken bezahlt hatte, für rund 5 Millionen Franken erwerben. spk

Nordatlantik-Aufschwung

Im ersten Semester haben die Mitglieder der International Air Transport Association (IATA) auf den Linien zwischen Europa und Nordamerika die Passagierkurve mit 29 140 Bewegungen auf der Vorjahreshöhe gehalten. Trotzdem wurde die Kapazität um 5,4%, von 7,420 auf 7,822 Millionen Plätze erhöht. Auch die Zahl der Reisenden ist um 6,9% auf 4,535 Mio angewachsen; das sind 116 700 Personen mehr als im Rekordjahr 1973. In der Economy Class haben die Passagiere um 6,6% auf 4 234 100 zugenommen. Beträchtlich war der Anstieg in der Ersten Klasse um 11,3% auf 300 470 Fluggäste. Die Belegung ist auf 44,1 auf 48,2% gestiegen. Aus den Detailangaben ist ersichtlich, dass die stärkeren Auftriebskräfte von der Economy Klasse (USA und Kanada) ausgegangen sind. spk

Basel-Mulhouse aufwerten

Die zuständigen Behörden in der Bundesrepublik Deutschland und in Frankreich wollen darauf hinarbeiten, dass die nationalen Fluggesellschaften («Air France» und «Lufthansa» den Flughafen Basel-Mulhouse in ihr Programm aufnehmen. Dies verlaute an der letzten Sitzung des dreiseitigen Regional-Ausschusses der Behörden Elsass, Südbadens und der Kantone Basel-Stadt und Basel-Land. Eine Arbeitsgruppe der Basler Handelskammer wird bis 1978 ein Entwicklungskonzept für den Dreiländer-Flughafen ausarbeiten. Langfristig wird eine Bahnverbindung und der Anschluss des Flughafens an das Schienennetz als notwendig erachtet. Zur Frage der Erstellung einer Hochleistungsautobahn für den direkten Anschluss an die französische Autobahn A 35 war zu hören, dass diese Autobahn-Abnahme entweder durch dichtbesiedelte Wohngebiete oder durch teures Industriegebiet führen müsste. Eine provisorische Abnahme sei jedoch durch die neue Palmrainbrücke gewährleistet. spk

Weinvergnügen in Bern

Vom 25. Oktober bis 3. November 1977 wird die diesjährige Berner Weinmesse im Kursaal stattfinden. Über 300 Weine aus den bekanntesten in- und ausländischen Weinregionen und Lagen gibt es bei 10 Ausstellern zu kosten. Zudem werden zum Beispiel die umfangreiche Weinliteratur präsentiert oder die schönsten Gläser und Gedecke ausgestellt.

Vorschau auf die SNOW 77

Die SNOW 77, Schau für Sport, Winter und Erholung, findet vom 29. Oktober bis 13. November 1977 in den Hallen 40, 41 und 42 der Schweizer Mustermesse in Basel statt. Sie steht in örtlicher und zeitlicher Verbindung mit der Basler Herbstwarenmesse, der grossen regionalen Verkaufsmesse, die jedes Jahr von über 800 000 Personen besucht wird.

Mit der SNOW 77 soll der Besucher für den aktiven Wintersport gewonnen werden. Darüber hinaus soll sie ihn generell motivieren, die Winterzeit optimal zu gestalten. Wiederum stellen sich einige Vereine und Institutionen mit thematischen Präsentationen und Sonderschauen dem Publikum vor. Dabei wird besonders Wert auf das «Mitmachen» der Besucher gelegt. Nachstehend einige «Rosinen» aus der SNOW 77:

- Im Sektor Tourismus werben bekannte Winterregionen und -orte aus Frankreich, Österreich, Italien und der Schweiz um die Gunst des Besuchers.
- Die Schweizerische Verkehrszentrale präsentiert eine attraktive Multivisions-schau.
- Eine grosse Auswahl von Wintersportartikeln, mit den Schwerpunkten Ausrüstungen und Mode macht die SNOW 77 besonders anziehend.
- In einem Fitness-Center können Besucher unter Anleitung von Fachkräften ihre Fitness durch Tests auf wissenschaftlicher Grundlage messen.
- Die Sonderschau «Das Auto im Winter» orientiert über die wintergerechte Ausrüstung des Wagens.
- LLL - Langläufer leben länger. Eine Bürstenloipe hilft dem Besucher ebenfalls, seine Fitness zu erproben. Skis, Stöcke und Schuhe stehen zur Verfügung. Erstmals werden täglich während einer Stunde Zeitmessungen vorgenommen. Für bestandene Zeittests sind sogar Gold-, Silber- und Bronzemedallen zu gewinnen.
- Die Eidgenössische Turn- und Sport-schule Magglingen führt in Zusammenarbeit mit der Abteilung Jugend und Sport des Erziehungsdepartements Basel-Stadt einen Informationsstand.

● Über die Rettung von Touristen, die in eine Gletscherspalte geraten sind, orientiert die Schweizerische Rettungsflugwacht in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Alpenclub.

● Die audiovisuelle Arena bietet täglich und ununterbrochen neue Filme im Bereich des Messethemas an. An den drei Messewochenenden gewinnen Besucher der SNOW 77 zudem Einblick in die neue Wintersportmode in Form von attraktiven Modeschauen.

● Der Schweizerische Skiverband lädt auch 1977 zum Rendez-vous ein, um dem Publikum seine vielfältigen Dienstleistungen vorzustellen. Angehörige der schweizerischen Ski-Nationalmannschaften erfüllen zudem Autogrammwünsche der Besucher.

● Gesellschaftlicher Höhepunkt der SNOW 77 ist das SNOW-Fest '77. Es findet in den Sälen der Schweizer Mustermesse (Grosser und Kleiner Festsaal) statt. Programm-Hauptattraktionen sind unter anderem die Show von Pepe Lienhard und seiner Band sowie der Auszeichnung «Skieur d'Or» an den weltbesten Skifahrer der Saison 1976/77.

● An der Messe selbst sorgen typische Restaurants mit Bündner- und Tessiner-Spezialitäten für das leibliche Wohl der Besucher.

In Verbindung mit der SNOW 77 werden vom 27. bis 30. Oktober 1977 wiederum die wichtigsten Komitees der FIS (Fédération Internationale de Ski) in den Kongressräumen der Schweizer Mustermesse in Basel ihre Jahressitzungen durchführen. Es handelt sich insbesondere um die FIS-Komitees Weltcup, Europacup, das Komitee für Klassifikation und das neue Komitee für Ausrüstung, ferner um eine Arbeitsgruppe für Kurssetzer. pd



Grossraststätte an der N2

An der N2 zwischen Attinghausen und Erstfeld UR soll eine Grossraststätte entstehen. Die beiden verantwortlichen Firmen, die Raststätten-Gesellschaft Uri AG sowie die Tankstellen Uri AG haben an einer ersten Orientierungsversammlung über das Projekt informiert. Die Raststätte umfasst an der Spur Gotthard-Luzern ein Grossrestaurant mit Nebenanlagen und auf der gegenüberliegenden Seite ein Satelliten-Restaurant. Die Kosten für die Raststätte werden auf 8 bis 8,5 Millionen Franken geschätzt. Die Eröffnung ist auf Frühjahr 1980 vorgesehen. pd

Dampferaktion: Ziele erreicht

Die grossangelegte Aktion zur Zeichnung von Volksaktien der Schiffahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee (SGV) hat nun ihre Ziele vollends erreicht: An der ausserordentlichen Generalversammlung der SGV von Ende September wurden die Neuaquaräre gleichberechtigt in die Gesellschaft integriert, in der sie jetzt über eine solide Mehrheit verfügen. Im 21. Sitzung umfassenden Verwaltungsrat (bisher 15 Sitze) verfügen sie jetzt über acht Mandate (bisher zwei). Der frühere Beschluss der SGV, das Dampfschiff «Unterwalden» auszurangieren, wurde aufgehoben, und es soll nun die Möglichkeit der Restaurierung auch dieses fünften noch bestehenden Vierwaldstättersee-Dampfers neu geprüft werden. Sollte sich diese Restaurierung als fragwürdig erweisen, hätten die Aktionäre das letzte Wort über das Schicksal dieses Dampfers, und nicht mehr wie bisher der Verwaltungsrat.

Dampferfahrten attraktiver

Mit verschiedenen neuen Aktionen versucht die SGV, auch in der Nacht- und in der Wintersaison von der Popularität der Dampfer zu profitieren. Bis 16. Oktober kursiert täglich ein «Zmittag-Schiff», für dessen Rundfahrt mit Mittagessen der Gast 17 Franken bezahlt. Herbsttagebillette werden bis 13. November zum Preise von 15 Franken ausgegeben. Winter-tagebillette vom 14. November bis 17. März zum Preise von 9 Franken. Ferner gibt es ermässigte Herbstbillette auf die Rigi. Mit diesen Aktionen, zu denen am vergangenen Sonntag ein spezieller Reisetag auf die Rigi hinzukam («Nostalgie mit Vollampf» hiess die kombinierte Dampfer- und Dampfbahnfahrt), versucht die neue SGV-Verkaufsleitung, ihr Werbungs- und Verkaufskonzept den neuen Gegebenheiten der SGV anzupassen.

50 Jahre Luftseilbahnen in der Schweiz

Am 17. Dezember 1927, also vor demnächst 50 Jahren, wurde die erste eidgen-

nössisch konzeionierte Luftseilbahn der Schweiz, die Luftseilbahn Gerschnalp-Trübee, eröffnet, am 23. Dezember des gleichen Jahres nahm sie den regelmässigen Verkehr auf. Dieses Jubiläum soll mit verschiedenen Anlässen und Aktionen in der Zeit zwischen dem 1. Oktober und dem nächsten Späthfrühling gefeiert werden. Der eigentliche «Startschuss» ist ein Geschenk an alle Gäste mit Jahrgang 1927, die in der Zeit vom 1. bis 23. Oktober geboren wurden. Diese «Mitjubilare» haben zwischen dem 1. und 23. Oktober sowie am 17. oder 23. Dezember dieses Jahres Anrecht auf eine Gratisfahrt Engelberg-Trübee-Tidlis und zurück.

Stansstad Physiotherapie-Kurort

Vom Frühjahr 1978 an soll Stansstad nicht nur als Ferienort, sondern auch als eigener Kurort «verkauft» werden. Diese Möglichkeit, das touristische Angebot zu erweitern und auch die Zwischen-saisons im Frühjahr und Herbst auszunützen, bietet sich dem Stansstadter Hotels durch das am Ort errichtete Physiotherapie-Institut. Es sollen Kuraufenthalte in den Hotels in Verbindung mit Behandlungen im Institut angeboten werden. Die Hotels verfügen zusammen über 340 Betten, das Institut über 20 Behandlungskabinen, Gymnastikraum, Gebäud usw. Die Behandlung kann durch Parafangokuren, Unterwasserstrahlmassage, elektrophysikalischen Vollbädern, Gymnastik usw. erfolgen. Diese therapeutischen Leistungen können vom Kurgast entweder individuell am Ort beansprucht oder bereits zusammen mit dem Hotelzimmer gebucht werden.

Brunnen will Ruhe im Kurort

In Brunnen ist der Slogan «Weniger Lärm für ein ruhigeres Brunnen» lanciert worden. Dahinter er nicht blosser Wunsch bleibt, sondern Wirklichkeit werde, sind in der Gemeinde Ingenbohl (zu den Brunnen gehört) bereits verschiedene Massnahmen der Lärmbekämpfungskommission in Kraft gesetzt worden. Die Bemühungen werden zurzeit durch eine grosse Publikumsaktion unterstützt, wobei Plakatchen, Kleber und Postkarten eingesetzt werden und in einer Gratisverlosung Preise gewonnen werden können.

Luvina mit Cötes-du-Rhône

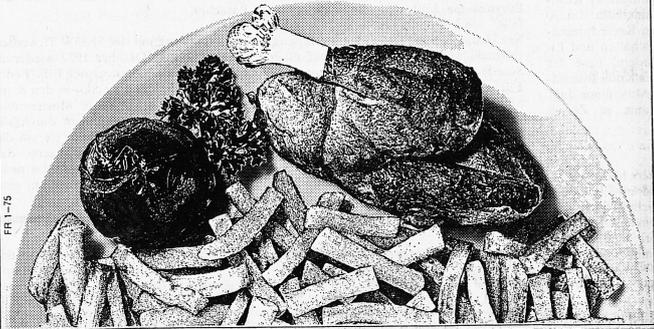
Zum zehntenmal findet diesen Herbst - vom 13. bis 22. Oktober - die Luvina (Wein-ausschreibung der Vereinigung Luzerner Weinhandlärer) statt. Gastregion der Jubiläums-Luvina sind die Cötes-du-Rhône, deren Weine den Ehrenplatz einnehmen werden und mit 30 Sorten auch Gegenstand der Vergleichsdegtastation sein sollen. Mit der Luvina und der Ausstellung der Gastregion verbunden wird in Luzern ein «Festival des Cötes-du-Rhône» in über 50 Hotels und Restaurants, Weinhandlungen und Ladengeschäften. Das Festival dauert vom 13. bis 30. Oktober. -ff-

Ein zählbarer Gewinn!

**Weil Ihnen kein Fettstoff
in der Friteuse so lange
so hervorragendes
Baekgut garantiert**

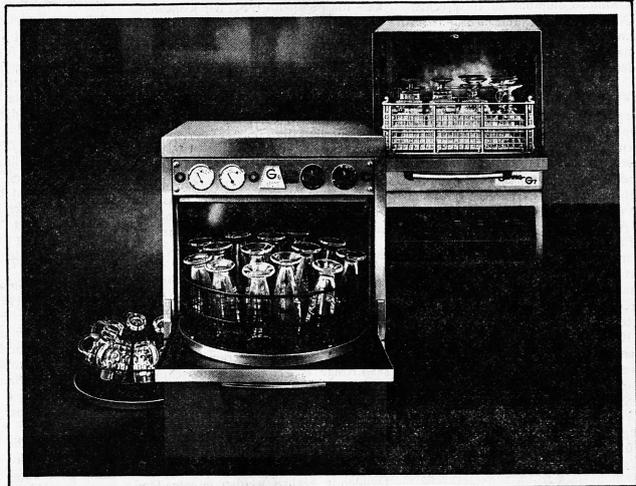
Die Erfolgsgrundlage für Sais Friture 100: * optimale Hitzebeständigkeit
* neutral im Geschmack und Geruch
* rascher Temperaturanstieg

SAIS FRITURE 100 *** sais



Glas-klar: Die Leistungshits unter den Gläserpülmaschinen heissen Gehrig.

OLMA:
Halle 2, Stand 257



Immer und jederzeit genügend glasklare, saubere Gläser bereit zu haben: ist das nicht der Wunsch jedes guten Gastwirtes? jedes guten Barmen?

Ein Gläserpülautomat von Gehrig leistet unschätzbare Dienste: Der Betrieb am Buffet oder an der Bar wird beschleunigt, vereinfacht, aber auch verbilligt. Denn kein Mensch kann so

schnell, so schonend, zu so geringem Lohn Gläser waschen wie ein Gehrig-Automat.

Wo hohe Leistung, Qualität und Zuverlässigkeit zählen, muss man die Gehrig Gläserpülautomaten näher prüfen. Denn: Gehrig hat für seine Kunden auch die grösste Serviceorganisation der Schweiz in ständiger Einsatzbereitschaft.

Verlangen Sie die ausführliche Dokumentation.

Spitzenqualität
GEHRIG

Sicherheit und Sauberkeit
Maschinenfabrik F. Gehrig + Co. AG
6275 Ballwil LU, Telefon 041/89 22 01

Profis[★] planen für Profis

Umfassende Problemlösungen im Bereich der Kaffee-Zubereitung und -Verteilung in Grossküchen

Aus einem umfangreichen Programm von Kaffeebrühautomaten, Schnellfilteranlagen, Warmhaltekanne und Servierwagen stellen die Spezialisten von Melitta ein optimales Programm für die Kaffeezubereitung und -Verteilung in Grossküchen zusammen, genau abgestimmt auf die örtlichen Verhältnisse und die gewünschte Kapazität. Verlangen Sie einen unverbindlichen Vorschlag.



★ Melitta GmbH, Hotel- und Grossküchenabteilung, 4622 Egerkingen
Telefon 062 6117 61

Informations-Bon

Einsenden an: Melitta GmbH, Hotel- und
Grossküchenabteilung, 4622 Egerkingen
 Senden Sie uns unverbindlich eine Dokumentation

Firma:

Kontaktperson:

Adresse:

La guerre aérienne de M. Freddie Laker

Le 26 septembre 1977 marque une date dans l'histoire de l'aviation. C'est ce jour-là que le premier «train aérien» (Skytrain) de M. Freddie Laker a pris le départ de l'aéroport de Gatwick-Londres à destination de New York, avec 271 passagers à bord. Qu'y a-t-il d'extraordinaire à cela? demandera-t-on. C'est que le prix du billet - 59 livres - bat tous les records de bon marché pour ce trajet classique.

Curieusement, en raison de taxes et droits spéciaux prélevés par les autorités américaines, le voyage aller et retour coûte un peu plus cher (139 livres), mais il est quand même de très loin meilleur marché que le billet aller et retour en classe dite «économique» ou «touristique» ordinaire, qui revient à 440 livres environ (764 dollars). Il convient d'ajouter que, comme dans les chemins de fer, le prix du voyage dans le train aérien ne comprend pas les repas, qui sont en supplément, d'ailleurs à un tarif très acceptable: un repas chaud coûte £ 1,75, un breakfast anglais £ 1,20, un petit déjeuner dit «continental» £ 0,75, de même que le thé d'après-midi.

Le fruit de la pagaille des tarifs

Ancien aviateur, mais aussi homme d'affaires avisé, Freddie Laker est un homme dans le genre de feu Gottlieb Duttweiler: de même que ce dernier avait fondé la Migros quand, après s'être presque cassé les reins comme planteur de café au Brésil et n'avoir pas réussi à joindre les deux bouts, il avait observé que le prix de détail de ce produit était démesurément majoré par les intermédiaires, de même, Laker avait pu constater la pagaille dans les tarifs, selon lui outreagés, exagérés, des transports aériens, et avait décidé de faire quelque chose à ce sujet.

Il avait donc créé, en 1971, une petite compagnie aérienne dans le but déterminé de rendre les voyages aériens meilleur marché, en se rattrapant financièrement par le nombre des passagers transportés. A ce moment, soit avant le quintuplement du prix du pétrole par les pays producteurs, il se proposait d'offrir le trajet Londres-New York à £ 27,50!

Cela n'allait naturellement pas tout seul. De fait, tout le monde était contre lui (sauf le public), et il dut lutter durant six ans pour pouvoir donner le signal de départ à son train aérien. D'abord, par le fait même de son intention de réduire les tarifs, il ne pouvait pas être membre de l'International Air Transport Association (IATA), à laquelle appartiennent toutes les grandes lignes aériennes. Ces dernières s'efforcèrent de mettre tous les obstacles possibles à son projet.

Envers et contre tous!

Elles mobilisèrent contre lui d'une part le Civil Aeronautics Board (CAB) américain, de l'autre la Civil Aviation Authority (CAA) britannique, ainsi que le gouvernement dont cette dernière est l'émanation. Notamment quand le régime travailliste fut au pouvoir et que M. Peter Shore devint secrétaire d'Etat au commerce, il se montra complètement opposé au projet de M. Laker, car, selon lui, il allait faire une concurrence intolérable à la British Airways qui, étant nationalisée, avait tout naturellement l'oreille d'un ministre socialiste et était par définition, M. Laker, se prévalant de ses droits constitutionnels concernant la liberté du commerce, qu'après un premier échec, il gagna devant la Cour d'Appel; et M. Shore, tout penaud, dut reconnaître qu'il avait été «mal avisé».

Quel avenir?

Mais les compagnies aériennes ont plus d'un tour dans leur sac. Elles savent que

le meilleur moyen de couper les ailes de M. Laker est de lui enlever son principal atout en baissant leurs propres tarifs. C'est ce qu'elles ont fait: un certain nombre d'entre elles, notamment British Airways, Pan Am et TWA ont introduit des tarifs réduits dits «excursions» à 172 livres environ et d'autres dits «Stand-by» et «Budget» à 149 livres. Réussiront-elles ainsi à étouffer dans l'œuf l'initiative hardie de M. Laker, ou celle-ci sera-t-elle le début d'une ère nouvelle de voyages aériens à bon marché?

Il est encore trop tôt pour le dire de façon définitive, mais M. Laker est un rude joueur qui a surmonté tant d'obstacles depuis six ans qu'il aura vraisemblablement raison de cette dernière et sérieuse difficulté. Il vient du reste de remporter en attendant un succès significatif: la CAA, qui lui avait d'abord assigné pour ses opérations l'aéroport de Stansted, éloigné de la capitale et dépourvu de moyens de communication rapides avec elle, lui a maintenant permis de faire usage de celui de Gatwick, directement relié avec celle-ci par le train et l'autoroute, que M. Laker avait toujours désiré, d'autant plus qu'il se sera brouillé tout à côté...

Il a d'ailleurs mis tous les avantages possibles de son côté en réduisant ses frais généraux à l'extrême limite: il occupe en tout un millier d'employés - contre 56 000 employés par British Airways; il n'a pas

de dispendieux comptoirs de vente à Regent Street ou à Fifth Avenue. Il a dû néanmoins contracter de lourdes dettes pour l'achat d'avions, dont un DC-10 qui lui a coûté, dit-on, 30 millions de dollars; et il lui faudra remplir ses avions au maximum pour amortir ces dettes.

Des avantages... et beaucoup d'inconvénients

Ce n'est pas du tout impossible, étant donné l'énorme publicité (gratuite) que lui a valu sa lutte avec ses concurrents, ainsi qu'avec les pouvoirs établis, comme aussi la nouveauté de l'entreprise et les prix sans précédent offerts. De fait, cette publicité dans toute la presse anglo-américaine, à la radio et à la télévision, a été si massive qu'elle lui a joué un curieux tour. On avait tant prédit que, pour le vol initial de Gatwick à New York, il faudrait attendre (comme l'ont fait certains) jusqu'à trois jours à l'aéroport pour pouvoir acheter un billet - étant donné que, dans le système Laker, on ne peut pas réserver ses places à l'avance - que bon nombre de passagers possibles se sont abstenus de sorte qu'il y avait près de 80 places non vendues au départ. Il est vrai que, pour le voyage de retour, l'aviation était au grand complet et que ce premier voyage s'est soldé par un bénéfice appréciable pour M. Laker - en dépit des flots de champagne qu'il a servis sans frais à ses premiers passagers et des souvenirs-cadeaux qu'il leur a présentés.

On ne peut souhaiter bonne chance à son initiative et espérer qu'elle contribuera à rendre les voyages aériens meilleur marché, au grand bénéfice de l'industrie mondiale du tourisme. René Elvin

Le Canada touristique: une industrie et un marché

Cinquième ressource en devises étrangères, le tourisme est appelé à devenir, d'ici la fin du siècle, la principale industrie du Canada en fait de revenus, de gains d'exportation et d'emplois.

Exigeant la collaboration des pouvoirs publics à tous les niveaux - fédéral, provincial, territorial et municipal - l'industrie touristique canadienne englobe 80 000 entreprises de grande et de petite envergure, disséminées sur tout le territoire. On compte environ 20 000 hôtels, auberges, motels et autres établissements de villégiature ou terrains de camping, ainsi que plus de 43 000 restaurants. Inutile de préciser que, de l'Atlantique au Pacifique, le Canada regorge de sites aménagés, de parcs, de lieux historiques et de ports de plaisance, le tout desservi à l'américaine par un réseau de transport de première qualité.

Une balance touristique quasi équilibrée

En 1976, les recettes touristiques du Canada, provenant des visiteurs étrangers, ont totalisé 1,93 milliard de dollars (contre 1,81 milliard en 1975). Quand aux dépenses des touristes canadiens à l'étranger (y compris aux USA), elles se sont élevées à environ 2 milliards de dollars. En revanche, les recettes touristiques globales (tourisme intérieur et extérieur) ont atteint 9,2 milliards de dollars, soit 5 % du produit national brut; sur ce chiffre, la part des Canadiens eux-mêmes se monte à 3,2 milliards de dollars.

Le 11e rapport annuel sur les préférences des Canadiens en matière de voyages, préparé par Traveldata International (Toronto) pour l'Office de tourisme du Canada, nous révèle qu'en 1976 les Canadiens ont un peu moins voyagé pour leur argent qu'en 1975, le pourcentage des départs ayant passé de 59 à 56 %. Le Québec et la Colombie britannique ont enregistré une hausse substantielle en matière de voyages inter-provinciaux. Le nombre des visiteurs étrangers au Canada a atteint, l'an dernier, un sommet:

1,6 million, soit 250 000 personnes de plus qu'en 1975; ce chiffre n'inclut pas les Etats-Unis qui ont fourni 32,2 millions de visiteurs (pour tous les types de voyages, y compris les aller-retour d'une journée) au Canada, chiffre toutefois en diminution de 2,4 millions par rapport à l'année précédente.

Quant aux touristes étrangers provenant d'autres pays, ce sont, par ordre d'importance, les suivants: Britanniques, Allemands, Japonais, Français, Hollandais, Italiens, Australiens, Mexicains et Suisses.

Goûts et pouvoir d'achat

L'hébergement, les parcs, les routes, le climat, la nourriture, les possibilités d'achat et les bas prix sont les raisons le plus souvent invoquées par les Canadiens pour passer leurs vacances aux Etats-Unis. Un Canadien sur deux a pris l'avion en 1976; le nombre de voyages en avion s'est élevé à 12,8 millions (voyages d'affaires et d'agrément), soit une hausse de 8 % par rapport à 1975. Les déplacements en voiture ont représenté 61 % de tous les voyages; en avion, 31 %; en autocar, 5 % et, par tous les autres moyens, 3 %. Les voyages organisés continuent de faire de plus en plus d'adeptes. Les agences de voyages ont vu leurs chiffres d'affaires progresser en 1976; elles ont préparé 23 % de tous les voyages. Près de la moitié des voyages effectués par les Canadiens le sont en juillet et en août; leur préférence va ensuite aux mois de juin et septembre. Selon les mêmes sources, les Canadiens dépendent en moyenne 71 dollars par jour dans les pays étrangers (56 dollars aux Etats-Unis) et de 34 dollars (Québec) à 42 dollars (Alberta) dans les provinces canadiennes. Ces chiffres comprennent les tarifs aériens et autres moyens de transport. ONI/r.

Gastronomie et vin à travers les provinces françaises (33)

Le Velay

Le Velay, dont la vieille capitale était Le Puy, fut bâtie sur un rocher volcanique dans un décor féérique. L'élevage est une des principales richesses de la région; les vaches qui pâturent dans les landes et les prairies, les moutons achetés au printemps pour être revendus en automne et qui vivent tout l'été en plein air fournissent d'excellentes viandes de boucherie. Le gibier tient une place honorable: les passages de bécasses, grives et ramiers sont nombreux. Au printemps, dans les bois, on récolte de délicieux champignons, surtout des morilles. Parmi les fromages, le bleu de Cayres est le plus apprécié. Le Puy-en-Velay est tout particulièrement réputé pour ses lentilles sautées. Jusqu'à 1 000 mètres d'altitude, la plupart des champs qui entourent la cité sont réservés à la culture de ces légumineuses. Quelques vignobles sont cultivés, de préférence sur les pentes d'anciens volcans, notamment à Brioude. La Haute-Loire qui jouit d'un climat as-

sez rude reste fidèle à son économie rurale autour du Puy. C'est essentiellement une région de petites propriétés paysannes, les grandes exploitations étant en effet fort rares. Sa cuisine est simple, saine et savoureuse! La soupe aux choux ou tarte à conservé sa popularité, mais les «fines becs» s'intéressent davantage à un plat d'écrevisses en buisson ou en court bouillon, à la friture de goujons et à la darne de saumon. A moins qu'il ne s'agisse d'un coq au vin de Haute-Loire, de câilles aux raisins, de crêpes farcies aux champignons ou aux morilles, de râble de lièvre aux morilles ou de tarte aux aïreles. Il est rare qu'un touriste ne se rappelle plus l'excellent repas servi dans une localité du Velay - ne serait-ce qu'une simple omelette «baveuse» servie dans une auberge de montagne aux côtés des paysans vêtus de blouses, de grands chapeaux de feutre ronds, un aiguillon ou un fouet à la main et parlant patois entre eux. Georges Liégèze

J'ai voyagé en pyjama!

Telle est la réponse donnée du tac au tac, l'an dernier, par un demi-million de voyageurs ayant emprunté les fameux «Trains autos couchettes» (TAC) de la Société nationale de chemins de fer français qui offre une centaine de relations intérieures et internationales, vendant ainsi à une clientèle qui en est de plus en plus friande, au sein d'un même train, logement, parking, et subsistances.



Un train autos-couchettes en partance pour quelque havre de vacances. (Photo J. C. Dewolf)

Trois formules ont été élaborées:

- «Trains autos couchettes»: voyages de nuit, touristes et véhicules sont transportés dans le même train;
- «Trains autos jours»: même formule pendant la journée (entre Paris et Lyon par exemple);
- «Service autos express»: acheminement séparé des voyageurs et des automobiles.

En 1975, la SNCF a ainsi transporté 170 000 voitures et 465 000 voyageurs; en 1976, 203 000 voitures et 499 000 voyageurs. Cette année, il y a tout lieu de croire que ce dernier chiffre sera dépassé.

«Une bonne solution!»

Cette appréciation émane de la Représentation générale de la SNCF à Berne qui est responsable de la promotion des «places couchées» dans notre pays. Nous avons expérimenté la formule cet été sur un trajet de 800 km/train, soit de Lyon à Auray (Bretagne). Parmi diverses relations, certaines intéressent en effet la Suisse et ont été tout particulièrement élaborées pour ce marché; elles ont été présentées dans un dépliant édité spécialement pour l'été 1977: Strasbourg - Nantes - Auray/Mulhouse - Narbonne/Mulhouse - Avignon - Fréjus - St-Raphaël/Lyon - Nantes - Auray/Lyon - Saintes (120 km au nord de Bordeaux). Une relation est également offerte au départ de la Suisse, de Lyss (BE) à Calais Maritime, avec correspondance vers la Grande-Bretagne.

La formule est intéressante, notamment pour les familles qui hésitent à faire des centaines, voire des milliers de kilomètres dans l'unique but de rallier leur destination de vacances. Le train offre un appréciable gain de temps et supprime surtout les problèmes et contraintes inhérents à un long déplacement en voiture. Et si cette prestation s'avère relativement onéreuse, elle n'a pas de prix pourtant face aux soucis qu'elle élimine et à la sécurité qu'elle offre par rapport à la conduite de sa voiture.

Les voitures sont embarquées au quai de chargement de la gare de départ, les voyageurs prennent possession de leur compartiment lits ou couchettes et retrouvent, le lendemain, leur véhicule sur le parking réservé de leur gare de destination, après un copieux petit-déjeuner pris au buffet de la gare et inclus dans le prix du transport! Un service de bar est assuré pendant le voyage. Et de souriantes hôtesses sont à disposition au départ comme à l'arrivée.

Choisissez votre oreiller!

De ce 19 juin 1955 où un convoi insolite quittait en fin de soirée la gare de King Cross, à Londres, pour Perth en Ecosse - le premier «car sleeper express» -, jusqu'à cet été 1977 où les réseaux européens offrent ensemble plus de 160 relations de ce genre, on mesure toute l'évolution de cette forme d'alliance naturelle entre le chemin de fer et l'automobile. Les compagnies ferroviaires nationales ont compris tout l'enjeu qu'elles pouvaient tirer de l'automobiliste touriste qui ne trouvera pas sa voiture contre un train, mais sera heureux de laisser à celui-ci la tâche de l'emmener dans son certain lieu de vacances, dans la mesure où il peut disposer de sa voiture sur place. Une telle combinaison révèle des possibilités insoupçonnées. Encore faut-il savoir choisir la meilleure formule dans l'éventail de celles qui sont proposées par les transporteurs? La SNCF offre, sur ce type de relation, en 1ère et 2ème classe, des couchettes et des voitures-lits (TEN: Trans Europ Nuit). De plus, un tarif «tricolore» offre des prix modulés suivant la date du voyage; un tarif normal les jours blancs, un tarif réduit

de 50 % les jours bleus et un tarif majoré de 50 % les jours rouges; la coloration des jours est déterminée en fonction de l'intensité de la demande (week-ends, avant et arrière-saison, périodes de pointe, etc.). Le prix de transport de l'automobile varie suivant sa longueur; trois catégories sont prévues à cet effet.

La formule des «Trains autos couchettes», nous l'avons relevé, semble bien au point, comme en témoigne d'ailleurs son succès, y compris auprès de la clientèle suisse. On se demande d'ailleurs s'il ne faudrait pas envisager des gares de départ aux frontières helvétiques, notamment à Genève, en attendant l'ouverture de l'hypothétique autoroute reliant la cité du bout du lac à Lyon...

Le congrès mondial du Skat 1977 à Buenos Aires

Il incombera cette année à la ville de Buenos Aires d'abriter le 38e congrès mondial du Skat Club qui se déroulera du 12 au 17 novembre 1977. Le programme prévu comporte de nombreuses séances et excursions en Argentine et la compagnie nationale Aerolíneas Argentinas a été autorisée à offrir aux participants une réduction de 50 % sur les billets d'avion. Les assises du mouvement Skat seront placées sous la houlette de M. Jean Robert, secrétaire général adjoint de l'AIH, président de l'Association internationale des Skat Clubs (AISC), dont on élira, comme le veut la tradition, le successeur.

Publication d'une importante thèse en France

La formation des cadres de l'hôtellerie de demain

Les Editions Jacques Lanore publieront prochainement la thèse de doctorat du 3e cycle soutenue, devant l'Université de Paris VIII, par M. Serge Perrot, ancien professeur du Lycée technique hôtelier de Paris, aujourd'hui inspecteur pédagogique régional pour l'enseignement hôtelier. Intitulée «Rôle et fonctions de l'hôtellerie - Formation des cadres de l'hôtellerie de demain», cette thèse est préfacée par MM. René Haby, ministre de l'éducation, Jacques Médecin, secrétaire d'Etat au tourisme, Lauri Sarkia, président de l'AIH, et Robert Beck, doyen de l'Ecole d'administration hôtelière de l'Université de Cornell.

Un nouvel hôtel de luxe à Madère

Le Casino-Park Hôtel a accueilli tout récemment ses premiers hôtes. Conçu par le célèbre architecte Oscar Niemeyer, ce nouvel hôtel de luxe occupe une partie d'un nouveau centre créé à Funchal et comprenant un casino, un complexe de salles de conférence et d'exposition. Bien que limité à 5 étages, le Park-Hôtel dispose de 400 chambres, toutes climatisées. Situé sur une colline dominant le port, le dernier né de l'hôtellerie madroïse offre une vaste gamme d'équipements d'animation: piscine, tennis, restaurants, bars, cocktail-lounge et sauna. Avec le Reid's, le Savoy, le Madeira-Palace, le Sheraton et l'Atlantis, à Machico, le Casino-Park Hôtel est le sixième maillon des hôtels de grande classe de Madère.

CHAMPAGNE Lanson
agence générale en Suisse:
Thierry BOUCHARD - 11, rue Bellot
1206 GENEVE (022) 46 17 03 - T. X 27 580

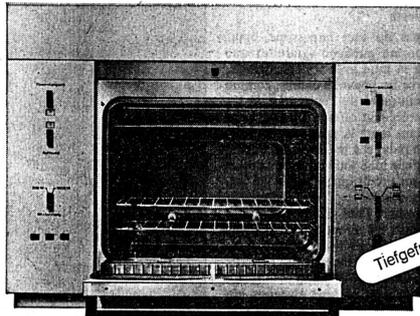
Revision
Contrat de bail
Assainissement
Comparaison avec
chiffres d'expérience
et normes admises
dans l'hôtellerie

Confiez ces travaux à des spécialistes!

Fiduciaire des hôtels de la Société Suisse des Hôtelliers 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

Walko-Microbraun,
die Sensation
im Gastgewerbe:



Zahlen die überzeugen:
1 kg Roastbeef (engl.) in 8-12 Min.

1 knuspriges «Güggeli» in 6-8 Min.
Gluschtige «Croque Monsieur» in 30 Sek.

17 knusprige «Croustilles» in 8-10 Min.
Ein grosser Apfelkuchen in 30-45 Sek.

Tiefgefrorene Fertigmens servierbereit in 30-45 Sek.

Die knusprige Mikrowelle!

**Alles in einem einzigen Gerät:
Mikrowelle, Backofen, Grill.
Und mehr Gewinn!**

Der Walko-Microbraun macht alles möglich – alles mit einem einzigen Gerät. Denn endlich sind die Vorteile der Mikrowelle voll und ganz ausgeschöpft: WALKO-MICROBRAUN heisst die optimale Lösung für Ihre Gastronomie-Küche.

In einem Gerät Mikrowellenbetrieb mit und ohne Impuls-gabe synchron kombiniert mit Backofen und/oder Hochleistungsgrill (Pat. angem.). Braten, grillieren, gratinieren, backen, kochen, regenerieren – alles ist jetzt nur noch eine Sache von Minuten, und das zu jeder Tageszeit! Dank pyrolytischer Selbstreinigung (Pat. angem.) braucht der WALKO-MICROBRAUN weder gereinigt noch gewartet zu werden. Erstklassiger Kundendienst in der ganzen Schweiz.

walko
für die Zukunft
Ihrer Küche

Information

Bitte informieren Sie mich ausführlich und völlig unverbindlich über den Walko-Microbraun.

Name

Strasse

PLZ/Ort

Coupon einsenden an eine der aufgeführten Adressen:

Vertrieb und Kundendienst:

WALKO AG, Ringstrasse 16, 8600 Dübendorf, Telefon 01/8211680
VENDOMAT AG, Turbenweg 11, 3073 Gümliigen, Telefon 031/522866
GASTROMAT, 38, rue St-Martin, 1005 Lausanne, téléphone 021/221562
ROWAT, Via Trevani, 6600 Locarno, telefono 093/315831

ALBERT-ROSE

Auch das ist WMF

WMF Cromargan®
Warum gute Köche so gerne mit **WMF-Koch-Geschirr** arbeiten?
Weil sich so gut darin kochen lässt, weil man es strapazieren kann, weil es so viele Töpfe und Pfannen gibt, die ein Koch eben braucht. Diese Auswahl müssen Sie sich zeigen lassen. Möglichst bald!

WMF Zürich AG
8953 Dietikon
Bernstrasse 82
01/7304242

Ihr Partner und Berater

LIEBER WEINFREUND
Schenken Sie Ihren Freunden unser «Weinbuch», das auch auf Ihrem Wunschzettel nicht fehlen sollte. Die 7. Auflage ist 255 Seiten stark, gebunden und reich illustriert (Fr. 27.- + Porto). E. Peyer und W. Eggenberger haben das Buch für den Weinfreund 1977 neu bearbeitet.
Verlag des Schweizer Wirtverbandes, Gotthardstr. 61, 8027 Zürich, Tel. 01/2012611

Wirksame, umweltfreundliche Bekämpfung von UNGEZIEFER aller Art braucht solides Fachwissen. Wählen Sie dafür die bekannteste Spezialfirma: **Insecta-Service** – Abt. der Kestel AG.
Wissenschaftliche Leitung: Dr. chem. A. Mühr
8157 Dialeldorf - Telefon 01/8530516

**Englisch, Französisch
Italienisch, Spanisch
Deutsch
im Free-System**

Modernes Kursmaterial für Erwachsene; Einsatz des ACC-Sprachlabors

- Anfänger-, Fortgeschrittenen-Diplomkurse
- Sie bestimmen die Unterrichtszeit
- Sie kommen wann und so oft Sie wollen
- Sie lernen so rasch Sie wollen

Perfektes Maschinenschreiben im Free-System

auf musikalisch-rhythmischer Basis mit elektr. IBM-Kugelkopfmaschinen

- Probelektion gratis und unverbindlich
- Kursbeginn jederzeit

Öffnungszeiten:
Mo-Fr 09.00-21.00 Uhr
Sa 09.00-12.00 Uhr

Sprach- und Handelsschule
Militärstr. 84, 8004 Zürich

Benedict
50 Jahre Erfahrung Tel. 01/242 12 60

Ein Sockel.

Und fünf austauschbare Melder des neuen Brandmeldesystems CAG-01.

Optischer Rauch-Differentialmelder

Ionisations-Rauchmelder

Wärme-Differentialmelder

Wärme-Maximalmelder

Flammen-Melder

Für jeden Brandfall die sichere Lösung.

CONTRAFEU

Verlangen Sie eine unverbindliche Beratung oder detaillierte Informationen.

Brandschutzsysteme
Sägegasse 2
3110 Münsingen
Telefon 031 921833

Filialen in Basel, Bern, Lausanne, Lugano, Luzern, Winterthur.

Was hat die St. Alban-Tal-Sanierung in Basel mit dem Letziturm zu tun?

Wenn demnächst im St. Alban-Tal das Papiermuseum eingerichtet wird, wenn die mittelalterlichen Häuser allmählich alle renoviert werden, dann geschieht etwas: Es wird gebaut, installiert, eingezogen. Plötzlich sind neue Leute da im 'Dalbetal' und das Restaurant 'Letziturm' steht mitten drin. Am 'Dalbedych', nahe der alten Stadtmauer gelegen, mit einem Sommergärtlein (26 Sitzplätze), mit Bäumen und Parkplätzen, hat der 'Letziturm' die Möglichkeit, die eigentliche 'Baiz' im Quartier zu werden (Restaurant mit 60, Sälichen mit 15 Sitzplätzen). Für einen verzerrten Koch also eine sehr reale und lukrative Existenz mit Zukunft in einem reizvollen Rahmen. Die Voraussetzungen: Zur Übernahme des Inventars Fr. 30'000.-, dazu ein origineller Kopf mit ein paar Ideen und eine gute Portion echter Begeisterung für diese Aufgabe, die am 1. Mai 1978 in Angriff genommen werden kann. Wenn Sie das Angebot interessiert, vereinbaren Sie mit uns eine erste Besprechung: Tel. 061/ 41 43 42

Howeg: Wieder aufwärts

In ihrem 46. Geschäftsjahr hat die Howeg, Einkaufsgenossenschaft für das Schweizerische Hotel- und Wirtgewerbe, Grenchen, im Eigenlagerbereich eine Umsatzsteigerung von 1,17 Mio (+0,8%) auf 143,7 Mio Fr. erzielt.

Diese Tatsache, in Verbindung mit einschneidenden Kostensenkungsmassnahmen, ist der Grund dafür, dass die gastgewerbliche Einkaufsgenossenschaft wieder in einem Aufwärtstrend erscheint.

Dividende trotz fehlenden Abschreibungen
Der Umsatz mit den rund 200 Howeg-Vertragslieferanten reduzierte sich jedoch um 1,25 Mio Fr., so dass der Totalumsatz (194,0 Mio Fr.) gegenüber dem Vorjahr praktisch stagnierte (-0,04%).

Auf Grund des vorliegenden Abschlusses ist zu erwarten, dass im laufenden Geschäftsjahr 1977/78 wieder die vollen Abschreibungen und Reservestellungen vorgenommen werden. Deshalb beantragen Verwaltung und Geschäftsleitung, die Mitglieder bereits schon im abgeschlossenen Geschäftsjahr mit einer Dividende von 3% auf dem Anteilsscheinkapital zu honorieren.

Die entscheidend beeinflussten Kostenpositionen waren die Bürokosten (-20,6%), die tieferen Zinssätze (-6,2%) sowie die Reisekosten (-4,6%). Durch Personalreduktion und Stabilisierung der Löhne konnten auch im Personalbereich 1,4% eingespart werden.

Marketing-Erfolge

Daneben sind auch offensive Massnahmen eingeleitet worden, von denen die wichtigste die Neuordnung des Howeg-Konditionensystems war. Die Einführung des Staffelpunktesystems brachte zum erstenmal sämtlichen Bestellern den Vorteil von direkt ablesbaren Nettopreisen.

Generell hat sich die Howeg bemüht, ihre Dienstleistungen auf einem möglichst hohen Niveau zu halten. In dieser Richtung zielt die Einführung der telefonischen Einkaufsberatung für alle Produkte der Howeg-Frigo per 1. 1. 1977. Mit der Kaffee- und Tee-Eigenmarke Brasso wurden innert kürzester Zeit bedeutende Marktanteile erobert.

Getränke wieder expansiv

Nach zwei Jahren mit rückläufigen Verkaufszahlen hat die Getränkeabteilung im Berichtsjahr wieder über 30 Mio umgesetzt, was einer Steigerung um 3% entspricht.

Swissair legt Optionsanleihe auf

Der Ausschuss des Verwaltungsrates der Swissair hat in seiner Sitzung vom 28.9.77 beschlossen, die bereits an der letzten Generalversammlung angekündigte Optionsanleihe im Betrag von 37,6 Mio Franken in der Zeit vom 27. Oktober bis 4. November zur Zeichnung aufzulegen und den bisherigen Aktionären anzubieten. Dreissig Inhaber- oder Namenaktien geben Anrecht zur Zeichnung einer Obligation im Nennwert von Fr. 1000.-. Dieser Obligation ist ein Optionschein zum Bezug von zwei Inhaberaktien angefügt. Der Zeichnungsspekt wird den Zinssatz der Obligationen sowie den Preis und die weiteren Modalitäten für den Bezug der Inhaberaktien aus der Option enthalten. Der Prospekt wird am 27. Oktober erscheinen. Die Librierung der Obligation ist auf den 15. November vorgesehen. pd

Für Gästewerbung ein Erfolgstitel



Die grosse Werbekombination für einen grossen Ferienmarkt

Was passiert, wenn sich zwei starke Zeitungen zu einer noch mächtigeren Werbekombination zusammenschliessen?

Die Reisetelle der beiden prominenten deutschen Spitzenblätter

WELT + WELT am SONNTAG haben soeben eine Anzeigengemeinschaft beschlossen. Resultat: eine Kontaktabrick mit 1,7 Millionen Lesern, über die ganze Bundesrepublik (einschliesslich West-Berlin) verteilt.

Eine Kombination, mit der sich im grossen Stil, wirksam und preisgünstig werben lässt, unter der Woche und am Sonntag. In den kaufkräftigen Kreisen, wo Auslandsferien die Regel sind, (67 % der deutschen Führungskräfte lesen die WELT).

Probieren Sie es einmal aus. Für die Art Gäste, die Sie sich wünschen. Anzeigenvertretung für die Schweiz: **IVA AG für internationale Werbung** 8035 Zürich · Beckenhofstrasse 16 · Telefon 01/ 26 97 40
1004 Lausanne · 19, av. de Beaulieu · Telefon 021/ 37 72 72

spricht. Während auf dem Spirituosen- und Weinsektor die Ertragslage unerfreulich war und ist, beseitigte die Weingrossernte alle Beschäftigungsprobleme. Als neue Sparte im Getränkesortiment hat die Howeg die Generalvertretung des holländischen Heineken-Biers übernommen, wobei die Feinverteilung an das Gastgewerbe nicht durch die Howeg selbst, sondern durch geeignete Depositate erfolgt.

Provozierte Fleisch-Verluste

Der Lebensmittelbereich erzielte ein um 4,2% besseres Umsatzresultat. Ein wesentlicher Teil dieser Steigerung entfällt laut Jahresbericht auf den Brasso-Kaffee. Nach einer Verkaufssteigerung um 12% im Vorjahr musste die Howeg-Frigo im Berichtsjahr eine Umsatzeinbusse von 7,3% hinnehmen, wovon 52% durch zusätzliche Nierstückaufwässerung verursacht wurden. Die Verlagerung auf billigere Produkte führte zu Umsatzreduktionen.

Die Sparte Wasch- und Putzmittel, Papierwaren und Kühlmöbel vermehrte ihre Umsätze um 1,8% zu erhöhen. Mit 41,4% lag der Zuwachs bei den Putzartikeln besonders hoch. Im Sektor Investitionsgüter registrierte man eine Einbusse um 28%. Die Howeg-Interieur verschlechterte ihr Umsatzresultat um 1,6%, während die Bettwaren 13% zulegen konnten. Rückläufig waren die Sparten Bettwä-

Rosinen aus dem Kuoni-Winterprogramm

Der neue 165 Seiten umfassende Kuoni-Katalog «Ferne Kontinente» ist das bis jetzt umfangreichste und übersichtlichste Dokument für Fernreisen, das der grösste schweizerische Veranstalter je veröffentlicht hat. Jedes Angebot bietet ein Maximum an Transparenz.

Round the world

Nachdem der erste «Rund-um-die-Welt-Flug» innerhalb weniger Tage ausverkauft war, darf angenommen werden, dass für vier weitere, von jeweils 24 Tagen Dauer, ein Interesse besteht. Diese finden an Weihnachten und Neujahr, im Februar, März und November 1978 statt und werden mit Boeing-707-Maschinen von British Airways ausgeführt. Preis pro Person Fr. 5350.-.
Fliegen wie auf einem Swissair-Liniensflug, jedoch zum halben Preis, können Passagiere, die einen der vier Sonderflüge nach Kalifornien buchen. Ab 2. Februar 1978 werden alle 14 Tage Pauschalreisen durchgeführt, die jeweils einen Aufenthalt auf einer Nacht miteinschliessen. Ein 16-tägiges Besichtigungsprogramm durch Arizona, Nevada und Kalifornien wird zu einem Pauschalpreis von Fr. 2985.- offeriert.

Grand Bahama und Mexico

Ab 26. Oktober 1977 bietet Kuoni Bäderferien auf den Bahamas zum gleichen Preis wie Ferien auf den Kanarischen Inseln an. Bis zum 23. April 1978 fliegt alle 12, resp. 13 Tage eine DC-8-63-Maschine der International Air Bahama von Zürich direkt nach Freeport auf Grand Bahama. 12 oder 13 Tage Bäderferien kosten je nach Datum und Hotelkategorie zwischen Fr. 970.- und Fr. 2150.-.
Nach Mexiko legt Kuoni ein völlig neues Programm auf, das jedoch nicht mehr einseitig auf Kunstgeschichte oder auf Badeplätze der High Society ausgerichtet ist. So wurde Acapulco aus dem Programm gestrichen, und dafür reisen Kuoni-Gäste in kleinen Gruppen nach dem bisher unbekanntem Badoort Puerto Valarta.

Seychellen und Kanada
Mit dem direkten Liniensflug der British Airways (Jumbo-Jet) von Zürich nach den Seychellen ist die Anreise wesentlich bequemer geworden. Die Flugzeit nach Mahé beträgt jetzt nur noch 10½ Stunden. Das preisgünstigste Seychellen-Arrangement für 10 Tage ist bei Kuoni für Fr. 1850.- auf Zimmer/Frühstücks-Basis zu haben.

Neu ins Programm der Abenteuerreisen wurde das sogenannte «Rafting Kanada» aufgenommen. Es handelt sich um eine Expedition mit Küstenkutter, Wasserflugzeug, Schlauchboot und Eisenbahn durch das wildromantische British Columbia in Kanada. Höhepunkt ist die Wildwasser-Flossfahrt auf den ungezähmten Flüssen Chilcoit und Fraser. Kostenpunkt: Fr. 5450.-.

Der Oasen-Jet kommt

Die herausragendste Neuigkeit im Kuoni-Prospekt «Rendez-vous mit der Sonne» ist die Lancierung eines sogenannten Oasen-Jets. Ab 6. Februar bis zum 13. April 1978 fliegt der Kuoni-Oasen-Jet, eine DC-9 der Balair, alle 4 oder 5 Tage direkt von Zürich zur Oase Ghardaia in der Sahara. Das Programm bietet entweder einen Aufenthalt unter einer gigantischen strahlenden Sonne oder verschiedene

sche, Küchen- und Toilettenwäsche sowie Vorhänge.
Wie erwähnt, verlor das Geschäft mit den Vertragslieferanten (Verrechnungsverkehr) an Boden. Insbesondere die Tabakwaren bereiteten Sorgen. Die Lebensmittelparte verlor 0,4% Umsatz. Aus dem Vertragsgeschäft flossen den Mitgliedern Rabatte im Umfange von 823 000 Fr. zu. Der Bestand an Vertragslieferanten nahm im Berichtsjahr von 202 auf 196 ab.

Aktive Holding

Die Howeg-Holding AG, welche ihr zweites Geschäftsjahr Ende 1976 abschloss, konnte einen Reingewinn von knapp 40 000 Fr. verzeichnen. Auf dem Kapital von 3 Millionen wurde eine Dividende von 1% ausgerichtet. Die Holding erwarb zwecks Sicherstellung der Beschäftigungsmöglichkeiten eine Minderheitsbeteiligung an einer neu gegründeten Geflügelverarbeitungsfirma und beteiligte sich an einer Wäscherei mit vorwiegend gastgewerblicher Kundschaft. Im Juni 1977 eröffnete die Holding in Zermatt ihren ersten C+G-Betrieb, welcher auf die kommende Wintersaison offiziell eröffnet werden soll.

Die Howeg-Wäscherei AG widmete sich dem Aufbau eines Netzes von Zentralwäschereien. Das Wasche-Leasing lief an. Der buchmässige Verlust von 19 000 Fr. wurde auf neue Rechnung übertragen. Die Howeg-Data AG wies in ihrem ersten Geschäftsjahr einen Reingewinn von rund 42 000 Fr. aus und konnte der Holding eine Dividende von 4% auszahlen. pd/r.



Starker Reiseverkehr bei den Bundesbahnen

Die kürzlich eingetretene Schönwetterperiode hat bei den Schweizerischen Bundesbahnen eine starke Konzentration beim Reiseverkehr gebracht, die mehrheitlich mit den fahrplanmässigen Zügen, die mit zusätzlichen Wagen verstärkt wurden, bewältigt werden konnte. An besonders Spitzentagen - Schulreisen, Ausstellungen in Lausanne, Zürich und Basel - mussten einzelne Züge mehrfach geführt werden. So waren am 6. September 63, am 11. September 49 Extrazüge notwendig. Nach Angaben der SBB konnte dieser zusätzliche Reiseverkehr ohne Zwischenfälle und nur mit geringfügigen Verspätungen bewältigt werden. Er verteilte sich auf das ganze Netz der SBB, Schwerpunkte bildeten jedoch die grösseren Städte, das Berner Oberland, die Zentralschweiz, das Tessin, Graubünden, das Wallis und das Gebiet des Genfersees.sda

Auch PWs per Huckepack

Der anfangs Juli von den Schweizerischen Bundesbahnen eröffnete Huckepackverkehr zwischen dem Basler Güterbahnhof Wolf und demjenigen in Lugano-Veduggio ist während der Ferienzeit auch von Personenzuglenkern benutzt worden. Diese konnten ihren Wagen samt Insassen preiswert zwischen Basel und Lugano befördern lassen. Dies wurde möglich, weil im Juli und anfangs August die Strassentransporte zurückgingen. Deshalb wurden auch von Montag bis Freitag die Zahl der Zugpaare ab 18. Juli von drei auf zwei reduziert. Am Samstag verkehrte ein Zugspaar.

Unterengadin-Express ein Erfolg

Im Sommer 1977 (vom 22. Mai bis 18. September) verkehrte erstmals der Sonntags-Schnellzug «Unterengadin-Express» von Zürich über Chur nach Zernez und Scuol-Tarasp. Diese Schnellverbindung, die es ermöglichte, das Unterengadin bequem an einem Tag zu besuchen, wurde rege benutzt. Die guten Zugfrequenzen, weil im Sommer ein Bedürfnis entspricht. Mit dem Unterengadin-Express ist es den Schweizerischen Bundesbahnen und der Rhätischen Bahn gelungen, Ausflugsfahrten in das peripher gelegene Unterengadin in bezug auf Reisezeit und Reisekomfort attraktiv zu gestalten. Dieser Zug wird wieder im Sommer 1978 verkehren und zwar jeden Sonntag vom 28. Mai bis 24. September. pd

Orient-Express dampft in Japan weiter

Der legendäre «Orient-Express», der im Mai zum letztenmal die Strecke Paris-Istanbul fuhr, wird ab Januar nächsten Jahres als «Internationales Lokomotiv-Hotel» in Japan weiterdampfen. Der japanische Hotelbesitzer Yasaburo Kinoshita gab in Tokio bekannt, dass er acht Schlafwagen des historischen Zuges für knapp 300 000 Dollar gekauft habe. In jedem Wagen werden sich elf Privatabteile befinden, die 26 Gäste beherbergen könnten. Der tägliche Logispreis pro Person wird 21 Dollar betragen. Der Hotelzug soll von einer deutschen Dampflokomotive gezogen werden, die Kinoshita kürzlich in Österreich gekauft hat. sda

Billigflüge auch ab Brüssel?

Die amerikanische Charterfluggesellschaft TIA hat bei den belgischen Luftfahrtbehörden um die Genehmigung für eine Linienvorbindung New York-Brüssel zum Billigtarif nachgesucht. Später soll die Verbindung auf weitere 13 amerikanische Städte ausgedehnt werden. apa

Balair kauft DC 10-30

In einem Brief an ihre Aktionäre teilt die Bedarfsflughafen-Gesellschaft Balair AG mit, dass sich der Geschäftsgang im ersten Semester 1977 zufriedenstellend entwickelt hat. Die budgetierte Zielsetzung ist erreicht worden.

Die Auslastung der Flugzeuge auf den internationalen Routen hat sich im zweiten Quartal wesentlich verbessert, konnte doch - nach einer Stagnation im ersten Quartal - eine Steigerung um 48% im Vergleich zur Vorjahresperiode verzeichnet werden. Mit Ausnahme von Rio de Janeiro wiesen alle Langstrecken-Destinationen - Colombo, Bangkok, Nairobi, Mombasa, Bathurst, New York, Chicago, Los Angeles, Oakland - höhere Passagierzahlen auf als vor Jahresfrist. Besonders hervorzuheben wird die Tatsache, dass die erstmals für amerikanische Touristen nach der Schweiz angebotenen Flüge voll ausgelastet sind. Bei den Mittel- und Kurzstrecken war, so wird im Aktionärsbrief weiter festgestellt, eine ausserordentliche Belegung der Nachfrage festzustellen. Von den traditionellen Feriendestinationen waren Las Palmas, Palma, Teneriffa, Monastir und Athen besonders bevorzugt, während unter den neu angefliegenen Zielorten vor

allem Heraklion (Kreta) und Faro (Südportugal) starken Anklang gefunden haben. Bei den Städtestrecken stand London im Vordergrund.

Als erfolgreich werden auch die Bemühungen bezeichnet, den Frachtverkehr auf Charterbasis auszudehnen.

Gute Aussichten

Die Aussichten für das zweite Semester entsprechen sowohl im Langstrecken- als auch im Kurzstreckenverkehr den hoch gesteckten Erwartungen. Aus heutiger Sicht wird für das ganze Jahr 1977 mit einem zufriedenstellenden Geschäftsergebnis gerechnet. Inzwischen hat der Verwaltungsrat den Antrag seines Ausschusses gutgeheissen eine fabrikneue «DC-10» mit 345 Sitzplätzen anzuschaffen, wofür etwa 100 Millionen Franken aufzuwenden sind. Dieses Grossraumflugzeug soll die «DC-8-62» ablösen und ab Spätherbst 1978 eingesetzt werden. sda



Massnahmen der Nationalbank

Um den Kursanstieg des Frankens etwas zu bremsen, hat die Schweizerische Nationalbank Devisentermingeschäfte mit nur einmonatiger Laufzeit unterlegt. Es hatte sich gezeigt, dass diese Geschäfte zur Umgehung des Verzinsungsverbotes für neue Ausländgelder gedient hatten. Die Schwäche des Dollars hält unvermindert an. Dagegen haben sich die Kurse zwischen dem Franken und den anderen europäischen Währungen wieder einigermaßen stabilisiert. Spekulative Abzüge von Ausländgeldern aus Österreich haben Gerüchte auf eine Abwertung des österreichischen Schillings durch Aufgabe der bisherigen Parität zur D-Mark aufkommen lassen.

Initiative ungelöst erklärt

Der Nationalrat hat mit 85 gegen 66 Stimmen die PdA-Initiative «wegen Teuerung und Inflation» wegen Verletzung von Artikel 121, Absatz 3 der Bundesverfassung ungelöst erklärt. Die Mehrheit des Rats war der Meinung, die Initiative verletze auf grobe Weise das Gebot der Einheit der Materie, weil sie miteinander neue Sozialrechte, strukturerhaltende Staatsinterventionen sowie eine grundlegende Änderung des bestehenden Wirtschaftssystems verlangt.

AHV-Referendum zustande gekommen

Mit 41 000 Unterschriften ist das Referendum gegen die 9. AHV-Revision zustande gekommen. Über die Vorlage muss nun im Frühjahr 1978 abgestimmt werden; die unmittelbare Folge ist, dass die Renten auf 1. Januar 1978 nicht erhöht werden können.

Steigende Beschäftigung - schlechte Ertragslage

Die schweizerische Maschinen- und Metallindustrie hat erstmals seit 1974 ihre Personalbestände wieder erhöht, und zwar um 0,9% seit dem ersten Vierteljahr 1977. Die noch anhaltende Zunahme der Exporte ist begleitet von sinkenden Stückgewinnen, da die Exporteure die Kursbefestigung des Frankens selber tragen müssen.

Aktion für Walliser Sauser

Der Bund gewährt diesen Herbst wieder eine Subvention für die Verbilligung von Walliser Sauser im Gastgewerbe. Für Betriebe mit normalen Kostenverhältnissen (d. h. solche, die sich an die Kalkulationsempfehlungen des Schweizer Wirtverbandes halten können) wurde ein Höchstpreis von Fr. 8.20 pro Liter festgesetzt. R. S.

Unternehmensführung in der Restauration

Als Nr. 1 der Schriftenreihe des Schweizer Wirtverbandes ist das Buch «Unternehmensführung im Restaurationsgewerbe» von Dr. H. Rottmann, St. Gallen, erschienen. Das Ziel: Einerseits soll der aktive Gastwirte ein aktuelles und in der Praxis erprobtes Hilfsmittel zur Unternehmensführung in die Hand gegeben werden. Andererseits wurden Grundlagen geschaffen, unseren Nachwuchs auch in dieser Hinsicht aus- und weiterzubilden. Die Methode: Ein langjähriges Mandat des Autors verhalf zu jenem Hineinsehen und -fühlen, das zur Problemlösung im Gastgewerbe unerlässlich ist. Dank vielfältigem Erfahrungsaustausch mit zahlreichen Exponenten des Schweizer Gastgewerbes konnten alle anstehenden Probleme erfasst und behandelt werden.

Das Resultat: In Form einer Gesamtübersicht liegt eine Publikation vor, die klar und verständlich die «Unternehmensführung im Restaurationsgewerbe» zugunsten eines wirtschaftlich gesunden Gastgewerbes behandelt und veranschaulicht.

Das 127 Seiten starke Heft im Format 16 x 23 cm, mit 29 Abbildungen und Tabellen, ist zu Fr. 28.- (plus Porto) beim Fachverlag des Schweizer Wirtverbandes, Gotthardstrasse 61, 8027 Zürich, Tel. 01 / 201 26 11, erhältlich. pd

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



Erweisen Sie dem Gast die Ehre, verwöhnen Sie ihn mit Kreis Tafelsilber oder Kreis Edelstahl.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Egon Kreis

wetrok

Eine neue Methode der Teppichreinigung:

Die Sprühextraktion!

Dabei wird Wasser mit hohem Druck tief in den Teppichflor gesprüht und sofort, im gleichen Arbeitsgang, zusammen mit dem so gelösten Schmutz wieder abgesaugt.



NEU

wetrok Extravac

... das leichte, kompakte Sprühextraktionsgerät zur gründlichen und hygienischen Haupt- und Zwischenreinigung von Teppichböden.

Mit diesem leichten, wendigen Gerät kann jedermann problemlos und ermüdungsfrei arbeiten, auch stundenlang, wenn es sein muss. Schnell und ohne Kraftanstrengung lässt sich die leichte Sprühaugdüse über den Teppich führen.

Das Gerät ist leitungsunabhängig. Frisch- und Schmutzwasser werden mitgeführt und können dank der grossen Einlauföffnung und dem leicht herausnehmbaren Schmutzwasserkessel problemlos gewechselt werden. Die Sprühleistung (vier Spezialsprüh-

düsen), zusammen mit der ideal darauf abgestimmten Saugleistung garantieren ein gleichmässiges, streifenfreies Arbeiten bei hoher Stundenleistung! Trotz all seinen Vorteilen ist der Wetrok-Extravac eines der preiswertesten Sprühextraktions-Geräte! Eine «saubere Sache», der Wetrok-Extravac. Verlangen Sie ausführliche Unterlagen und eine unverbindliche Vorführung!

reinen mit Methode **wetrok**

Servo-Wetrok-Organisation
ein Geschäftsbereich der
DIETHELM & CO. AG.
8052 Zürich, Eggbühlstrasse 28, Telefon 01/50 30 30

Porzellan aus Langenthal. Schöne Formen und Dekors zur Freude Ihrer Gäste...

... und mit praktischen Vorteilen, die für das Gastgewerbe entscheidend sind.
Einige Tatsachen:

- unübertroffene Qualität — Voraussetzung für optimale Wirtschaftlichkeit
- über Jahre nachlieferbar — ebenfalls eine wichtige Voraussetzung für die Wirtschaftlichkeit
- konsequent gebrauchsgerecht gestaltete Formen — Voraussetzung für den rationellen Gastbetrieb
- Dekors nach individuellem Wunsch; (Die Dekors von Langenthal sind widerstandsfähig auch im Intensivgebrauch)

Wenden Sie sich an den Informationsdienst der Porzellanfabrik Langenthal AG, CH-4900 Langenthal.

Langenthal
Langenthal-Hartporzellan, die weltweit bewährte Marke für jede Gaststätte.

Willkommen an der IGEHO 77 Basel, Halle 27, Stand 451

Ihr vielseitiger Partner für rationelles Einkaufen

Rassig, fein und bodenständig, so gut, wie selbst gemacht:

SCANA Gulasch-Suppe

mit viel Fleisch und anderen feinen Zutaten nach altbewährtem Spezial-Rezept hergestellt.

Eine Entlastung für Ihre Küche, eine Garantie für zufriedene Gäste, ein problemloses Produkt mit interessanter Gewinnmarge.

Verlangen Sie eine Gratis-Portion mit untenstehendem Gutschein.

Besuchen Sie uns an der IGEHO 1977 Halle 11, Stand 264

Gutschein für 1 Portionendose SCANA Gulasch-Suppe

Wir möchten gerne Ihre Gulasch-Suppe probieren. Bitte senden Sie uns gratis 1 Portionendose.

Einsenden an: SCANA Lebensmittel AG, 8105 Regensdorf

Name/Firma _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Zufriedene Patrons

Zufriedenes Personal

Zufriedene Gäste

HAMO

HAMO Express Geschir- und Gläser-automat. Hervorragende Waschergebnisse dank dem Frischwassersystem. 1

HAMO GS Der kleine Gläser-automat mit der grossen Leistung. Wäscht, spült und trocknet Gläser, Tassen und Untertassen. 2

HAMO TDS 1000 Durchschlebeautomat. Wasch- und Spülzeit nur 90 Sekunden. Auch als Eckmodell. 3

Hamo AG, Solothurnstrasse 140, 2500 Biel 6, Telefon 032 42 40 23

La vocation touristique de la Turquie

Située à l'extrême pointe orientale de notre continent, et plus asiatique qu'européenne, la Turquie n'est sans doute pas le premier pays qui vient à l'esprit des vacanciers. Pendant longtemps, par un excès de modestie, elle n'avait d'ailleurs pas cru pouvoir entrer en lice dans la rivalité entre les pays qui se disputent les estivants. Bien qu'Istanbul ait toujours exercé une forte attraction, elle n'était guère visitée qu'au cours de brèves escales, et l'Anatolie demeurait inconnue. A peu près seules, les croisières y amenaient dans l'antique Byzance et parfois aux ruines de Troie des visiteurs à la recherche de sensations différentes et neuves ou curieuses d'archéologie.

Tout ceci a changé, depuis que le trop célèbre Orient Express, qui mettait la Turquie à deux ou trois jours des pays occidentaux a été remplacé par les jetliners, qui ont réduit la durée du trajet à autant d'heures ou presque. Vers 1950, les premiers visiteurs commencèrent à y arriver et à se hasarder sur ses pistes. Leur enthousiasme fut contagieux, mais la contagion fut assez lente: en 1959 encore, à peine plus de 100 000 personnes s'étaient présentées aux frontières. Puis, ce fut la découverte du continu ensoleillement, des immenses plages, des paysages infiniment variés, des innombrables ruines

devenu en peu d'années le symbole même d'Istanbul, presque au même titre que la Corne d'Or avec son grandiose horizon de collines dominées par les dômes et les minarets des plus célèbres parmi ses 500 mosquées. Cette autoroute de contournement, qui débouche sur celle allant à la capitale, Ankara, a quelque peu allégé la circulation dans Istanbul même, mais elle demeure effarante, non seulement parce qu'elle doit emprunter des rues souvent étroites et aucunement faites pour le trafic automobile, mais aussi par l'indiscipline des conducteurs, pour qui les sémaphores

ni la célèbre Mosquée Bleue, construite en 1616, et dont les 260 fenêtres tamisent une merveilleuse lumière sur les tons bleutés des céramiques; ni la mosquée du sultan Soliman le Magnifique, dite Süleymaniye Camii, joyau de l'architecture ottomane et chef-d'œuvre de Mimar Sinan, l'un des plus grands architectes de tous les temps et de tous les pays. Aucun voyageur ne voudra non plus manquer de visiter le palais de Topkapı, ancienne résidence des sultans et appelée

de mort à tout curieux indiscret et ouvert depuis peu au public, maintenant que les mille concubines n'y sont plus... Une des attractions supplémentaires de la Turquie pour les touristes, notamment pour ceux qui viennent des pays à devises fortes, est que le coût de la vie y est nettement plus bas que chez eux: l'essence y est presque moitié moins chère; et il en va de même pour les excellents produits de l'artisanat local, notamment dans les domaines des tapis, des articles de cuir et de

La cuisine turque...

...est une des grandes cuisines du monde et a influencé toutes celles des Balkans, du Proche et du Moyen-Orient, par le truchement desquelles elle s'est répandue également en Occident, au moins en partie, car elle comprend des spécialités moins connues, dont bien des établissements occidentaux pourraient s'inspirer. Mentionnons, parmi les hors d'œuvre, le *çerkes tavuk*, le poulet froid circassien, avec assaisonnement de noisettes pilées, d'ail, de paprika et de bouillon de poulet. Parmi les plats de viande, le *döner kebab* (minces tranches d'agneau grillées sur une broche verticale tournante au feu de bois, servies avec du riz), du *pide* (galette de pain plat, du beurre et de la sauce tomate). Parmi les nombreux desserts, généralement très sucrés, notons le *baklava* (riche gâteau feuilleté au miel et aux amandes, arrosé de sirop).

A part les restaurants offrant une large variété de mets, il en est d'autres plus spécialisés, tels que les *kebapci* (pour les kebabs); les *köfteci* (pour les *köfte*, ou boulettes de viande); les *muhallebci* («maisons» de poudings, qui servent surtout des poudings de poulet, mais aussi des soupes et du riz); les *pastahane* (pâtisseries, où l'on sert également diverses boissons.) Les prix sont généralement inférieurs à ceux des grands restaurants et hôtels, dont les tarifs sont eux-mêmes meilleur marché que ceux de leurs homologues occidentaux. Ajoutons qu'en dépit du Coran, les Turcs boivent volontiers des boissons alcooliques. Leur liqueur préférée est le *raki*, à base d'alcool de raisins et d'anis. Leurs vins sont de fort bonne qualité, notamment le *Doluca* et le *Hittit*, tous deux assez secs, blancs ou rouges.

Décentralisation

Le tourisme représente un élément d'une importance croissante dans l'économie turque, et le Ministère du tourisme et de l'information s'efforce de le développer - d'abord, comme nous l'avons vu, par l'expansion de l'infrastructure d'accueil, mais aussi en surveillant les prestations des divers établissements, afin d'assurer la satisfaction des visiteurs. C'est ainsi que les hôtels sont tenus de se conformer aux tarifs publiés en plusieurs langues, chaque année dans une brochure offerte gratuitement au public.

D'autre part, il s'efforce de décentraliser le mouvement touristique; car, quelles



antiques, des villes musulmanes; mais, surtout d'une hospitalité exceptionnelle, qui ne se contente pas de courtoisie et de bienveillance, mais permet aussi d'établir de très riches contacts humains. Presque malgré elle, la Turquie fut entraînée dans le vaste mouvement du tourisme moderne: en 1965, elle reçoit 168 000 visiteurs; en 1966, près de 300 000; le million fut atteint en 1968; et, depuis, l'ascension n'a pas cessé, en dépit des crises qui ont freiné l'expansion du tourisme international et des conflits qui ont troublé le Proche-Orient. En 1975, le total a été de 1 541 000 et de 1 676 000 en 1976, soit donc une augmentation de près de 9% à un moment où la récession se faisait sentir presque partout.

Pour accueillir cet afflux de touristes, la Turquie a dû développer son infrastructure d'accueil comme jamais auparavant. Pour ce faire, et bien que pays d'origine du caravansérail, l'une des plus anciennes formes de l'hôtellerie, elle n'a pas hésité à faire appel à bon nombre de spécialistes occidentaux, grâce auxquels elle s'est dotée en quelques années des éléments qui lui permettent de recevoir tant le tourisme de masse mobilisé par les entreprises de vacances à prix forfaitaires que les voyageurs individuels qui exigent le confort le plus moderne.

Les communications

L'infrastructure touristique demande, en même temps qu'un nombre suffisant d'hôtels et de restaurants convenables, des voies de communication adéquates. C'est à quoi s'est efficacement employé la Turquie au cours des deux dernières décennies. D'excellentes routes ont été construites entre les villes principales et les sites touristiques. Le sommet de ses efforts dans ce domaine a été la construction du magnifique nouveau pont suspendu sur le Bosphore, construit de 1970 à 1973 par un consortium anglo-allemand et inauguré le jour du 50e anniversaire de la République Turque, le 29 octobre 1973. Avec sa longueur de 1074 m entre les piliers et de 1622 m dans son ensemble, c'est l'un des plus longs du monde. Sa hauteur de 64 m au dessus du niveau de la mer permet la navigation sans encombre des plus grandes unités navales. C'est la plus importante voie de communication terrestre entre l'Europe et l'Asie mineure, et en même temps l'élément essentiel de l'autoroute de contournement d'Istanbul, mesurant 22 km et qui comporte également un autre pont, long de 960 m, sur la Corne d'Or. Ces ponts sont d'une remarquable élégance et d'une apparente légèreté presque arachnéenne, démentie par le fait qu'ils sont employés quotidiennement par quelque 80 000 véhicules, y compris de lourds camions. Celui sur le Bosphore est

de signalisation n'existent pas plus que les signaux d'interdiction et d'obligation: c'est à qui se faufile dans tout espace libre, avec un complet dédain des risques encourus. Il n'est donc pas étonnant de voir tant de voitures bossuées et embouties; le surprenant est qu'il y en a encore tant demeurées intactes!

Vue rapide d'Istanbul

Cette circulation est naturellement due au fait qu'Istanbul est tout à la fois le plus grand centre commercial, industriel et portuaire de la Turquie, en même temps que sa plus irrésistible attraction touristique. Même au cours de la plus rapide visite, aucun voyageur ne veut manquer de voir Sainte-Sophie, l'imposante basilique érigée par Constantin en 325, reconstruite en 1453 par Mehmet le Conquérant, puis en musée en 1935, qui éblouit encore par ses proportions magistrales et ses mosaïques;

- ▲ Le nouveau pont suspendu sur le Bosphore.
- ▲ La Mosquée Bleue, à Istanbul.
- ▲ L'Hôtel Hilton, à Istanbul...
- ▲ et l'Hôtel Inter-Continental.

à ce titre la «Sublime Porte», où se réglaient les affaires de l'Empire et où se pressaient 6000 personnes, nourries par dix cuisines qui employaient quotidiennement 200 moutons, 100 agneaux, 40 veaux, 80 oies et 200 poulets. C'est aujourd'hui un vaste musée comprenant les fabuleux trésors des sultans, y compris un trône en or massif incrusté de diamants, de rubis et d'émeraudes, quelques-unes grosses comme un œuf; une non moins précieuse collection d'antiques porcelaines chinoises, japonaises et européennes, l'une des plus belles du monde; ainsi que l'ancien sérail, autrefois interdit sous pei-



joaillerie, comme on peut s'en rendre compte notamment au fameux Grand Bazar couvert où, sur une surface de 200 000 km², plus de 4000 négociants se pressent dans un dédale de 80 rues et offrent leurs marchandises avec un irrésistible mélange de courtoisie et de persuasion.

Les nouveaux hôtels

Ainsi qu'il a été dit plus haut, les nouveaux grands hôtels d'Istanbul sont le résultat d'une collaboration internationale: l'Etap (qui fait partie du groupe hôtelier de la Compagnie des Wagons-Lits) avec ses 200 chambres; le Hilton (417); le Sheraton (459) et l'Inter-Continental (432) appartiennent à des chaînes cosmopolites bien connues. Le dernier nommé et le plus récent (ouvert en mai 1976) est typique de cette coopération. Le bâtiment appartient à la Banque nationale turque, qui a avancé les 400 millions de liras qu'a coûtées sa construction, mais l'Inter-Continental Hotels Corporation (issue de la ligne aérienne Panam) en assure la gestion d'après les méthodes éprouvées depuis plus de trente ans, d'ailleurs avec un personnel presque entièrement autochtone.

C'est naturellement un établissement ultra-moderne, avec conditionnement d'air, piscine, sauna, bains turcs, grandes salles pour banquets et congrès dotés de tous les appareils audio-visuels, galerie de magasins, bureau de poste et toute une gamme de restaurants, dont une Rôtisserie panoramique sur le toit, d'où l'on jouit d'une vue splendide sur le Bosphore et sur toute la cité. On y sert une cuisine internationale de premier ordre, agrémentée de quelques saveurs locales, ainsi qu'une brasserie où l'on sert surtout des plats turcs.

que soient les attractions d'Istanbul, elles ne sont naturellement pas les seules dans ce vaste pays de 767 120 km², soit près de vingt fois la superficie de la Suisse. Par exemple, son littoral sur la Mer Egée a bien des attraits. Beaucoup se trouvent non loin d'Izmir, grande ville presque entièrement nouvelle, ayant été presque entièrement détruite lors de la terrible conflagration de 1922, et dont la principale séduction est son vaste golfe, rappelant la baie de Naples. Elle a d'ailleurs de très bons hôtels modernes, tels que le Büyük Efes (300 chambres avec air conditionné, piscine, etc.). C'est un point de départ commode pour visiter le site archéologique de l'antique Ephèse, qui, avec son théâtre romain de 24 000 places, sa bibliothèque remarquablement conservée, son agora, son forum, etc., forme un ensemble très impressionnant.

La côte est parsemée de belles plages de sable, dont celle de *Kusadasi*, où le Club Méditerranée a créé un hôtel moderne dans l'antique caravansérail, principale curiosité du lieu.

L'expansion touristique esquissée ici n'aurait pas été possible sans un personnel adéquat. Pour sa formation, le Ministère du tourisme a établi dans chaque province des écoles hôtelières qui, à en juger par la qualité de la cuisine et du service dans les établissements visités, fournissent un personnel fort bien qualifié et qui, de surcroît, est d'une gentillesse et d'une servabilité exemplaires. Pour la formation des cadres supérieurs, des bourses sont accordées aux élèves particulièrement bien doués, leur permettant de parachever leurs études dans les grandes écoles hôtelières occidentales. La Turquie semble bien avoir trouvé sa vocation touristique.

René Elvin



Das aktuelle Imholz-Ferienangebot für Raschentschlossene!

15 Tage vom 22. Okt. - 5. Nov. 1977

Ägypten-Rundreise 1550.-

Jetzt kommt die ideale Zeit für eine Ägypten-Rundreise mit Badmöglichkeiten am Meer oder im Swimming-Pool Ihres Hotels. Wenn Sie Ihre Ferien jetzt noch vor sich haben - und besondere Ferien erleben wollen, dann ist die Imholz-Ägypten-Rundreise das Richtige für Sie. Entschliessen Sie sich noch heute, denn es hat nur noch wenige freie Plätze! Vergleichen Sie - wer hat das günstigste und beste Ägypten-Angebot?

Ihre Ägypten-Rundreise in Kürze:

(Wenn Sie mehr wissen möchten, verlangen Sie telefonisch unseren Detail-Prospekt.)

- 1. Tag Flug Zürich-Kairo
- 2.-5. Tag Kairo
- 6. Tag Kairo-Abu Simbel-Assuan
- 7. Tag Assuan
- 8. Tag Assuan-Luxor
- 9. Tag Luxor
- 10. Tag Luxor-Kairo
- 11. Tag Kairo-Alexandria
- 12./13. Tag Alexandria
- 14. Tag Alexandria-Kairo
- 15. Tag Rückflug Kairo-Zürich.

Tagtäglich erleben Sie ein ausführliches Ausflugsprogramm.

Ihre Hotels:

In Kairo und auf der Rundreise wohnen Sie in gepflegten Mittelklasshotels oder nach Wunsch (gegen kleinen Aufpreis) in Erstklasshotels wie: Jolie-Ville, Kairo (Mövenpick-Hotel), ETAP-Hotel Karnak, Luxor, Palestine, Alexandria.

Ihr Flug:

Direktflug mit modernen Jets Zürich-Kairo-Zürich, Inlandflüge mit Linienmaschinen.

Weitere Reisedaten:

13.11.-20.11.77, 8 Tage / 28.12.-4.1.78, 8 Tage / 20.11.-4.12.77, 15 Tage

Reisebüro Hans Imholz AG Zentralstrasse 2, 8036 Zürich

Imholz

Wer vergleicht, reist mit Imholz.

Jetzt buchen!
33 10 00
35 73 00

Unsere Leistungen:

1. Direktflug Zürich-Kairo-Zürich, mit reichhaltiger Verpflegung an Bord
2. Unterkunft in Mittelklasshotels, Doppelzimmer mit Bad oder Dusche
3. Halbpension während der ganzen Reise
4. Sämtliche Transfers
5. Rundreise, exkl. zusätzliche fakultative Ausflüge
6. Sämtliche Eintrittskosten, Bedienungsgelder, Hotel- und Flughafentaxen
7. 20 kg Reisegepäck
8. Ausführliche Reisedokumentation
9. Imholz-Reiseleitung von A-Z sowie bestausgewiesene lokale Führer

Imholz Ägypten-Pluspunkte:

- Konkurrenzloses Angebot in Qualität und Preis
- Umfangreiches Rundreise- und Ausflugsprogramm
- Badeferien innerhalb des Rundreiseprogrammes



Café complet - nur komplett mit der fruchtigen Hero-Confiture

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

Alle Hero-Confitures erhalten Sie bei Ihrem üblichen Lieferanten.



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

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

Name _____ HR 2 77
 Betrieb _____
 Strasse _____
 PLZ/Ort _____
 (Einsenden an Hero-Conserven, 5600 Lenzburg)

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

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

Shoo-Polish, Art. Nr. 692-2, Schuhputztuchlein, 13x15 cm, aus Vlies, weiss, in Alu-Bbeutel 6x8 cm, zum Auflegen im Hotelzimmer, Boxen zu 500 Stück

Preis per Boxe bei Bezug von:
Boxen 1 5 10 20
Fr. 75.- 72.50 70.- 68.-

Bestellen Sie bitte heute noch. (041) 22 56 65

Wir sind an der IGECO Halle 27 Stand 551

Abegglen-Pfister AG Luzern

Für das Gastgewerbe

gibt es jetzt die neue, preisgünstige Registrierkasse

aus dem ATO-GROSS-System für Restaurant- und Hotelbetriebe.

Sie bietet:
32 direkte Preiszählwerke,
4 Spartenzählwerke,
4 Servicezählwerke, etc.

Bitte verlangen Sie weitere Detail-Unterlagen und unverbindliche Informationen!

AT Datenservice AG Bern
Blumensteinstr. 2, Postfach 1053
3001 Bern, Telefon 031/24 22 22

«Therma Grossküchen» besitzt das Know-how für Umbauprobeme

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

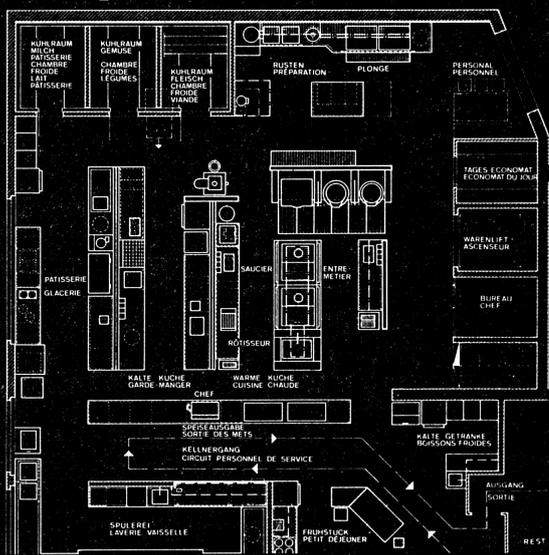
Ob Umbau- oder Neubaufgabe, «Therma Grossküchen» besitzt das nötige Know-how, und ihre jahrelange Erfahrung bürgt für erfolgreiche Lösungen; unzählige umgebaute und neue Anlagen beweisen es.

Verlangen Sie bitte unseren Fachberater.

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



Therma Grossküchen Sursee AG
6210 Sursee, Telefon 045-2114 44
Filialen in:
Glattbrugg, Telefon 01-81013 83
Lausanne, Telefon 021-27 64 64



ANUGA so gut wie noch nie

Als die beste Veranstaltung seit Jahren wurde nach dem übereinstimmenden Urteil der ausstellenden Industrie und der Fachinteressenten die ANUGA Köln 1977 bezeichnet, die am 15. September 1977 nach sechsstägiger Dauer zu Ende ging. Dies betrifft sowohl den Umfang und die Internationalität des Angebotes, den gestiegenen Fachbesucheranteil aus dem In- und Ausland als auch den guten Geschäftsverlauf in den einzelnen Anbotsbereichen.

Innerhalb der drei Fachbereiche wurden besonders gute Ergebnisse vor allem beim *consoma*-Angebot (Nahrungs- und Genussmittel sowie Nonfood) erzielt. Die Nachfrage konzentrierte sich vielfach auf nachgefragte Spezialitäten. Im systema- und technica-Bereich zeigten die Fachleute ein starkes Informationsbedürfnis, das nicht zuletzt eine grundsätzliche Investitionsbereitschaft signalisierte.

Weltweites Interesse

Zur ANUGA Köln 1977 kamen 129 000 Fachinteressenten aus 88 europäischen und überseeischen Ländern. Die Zahl der ausländischen Besucher erhöhte sich gegenüber der vorangegangenen Messe sprunghaft um 42 Prozent auf 22 500. Der Gesamtbesuch stieg um 6 Prozent. Der hohe Auslandsanteil bei den Besuchern verstärkte den multilateralen Charakter der ANUGA.

Die ANUGA 77 war sowohl vom Angebot als auch von der Fläche her die bisher stärkste Veranstaltung in ihrer über 50jährigen Geschichte. Auf einer Brutto-Ausstellungsfläche von 200 000 qm fand sich ein Rekordangebot von 3861 Unternehmen aus 77 Ländern. Darunter befanden sich 2733 Aussteller und 1128 zusätzlich vertretene Firmen. Der Auslandsanteil am Gesamtangebot lag bei 61 Prozent.

65 Staaten, davon 25 aus den europäischen und 40 aus den überseeischen Ländern, waren mit offiziellen Staatenschauschaufenstern beteiligt.

Der allgemeine Geschäftsverlauf

Neben der starken Internationalität der Angebote- und Besucherseite waren vor allem die Neugliederung der Warengruppen und Staatenschaufenster sowie die weiter verbesserte fachliche Konzeption wesentliche Merkmale der diesjährigen Messe. So wurde in diesem Zusammenhang vielfach von Ausstellern und Besuchern betont, dass sich der Fachmesse-Charakter in allen Bereichen durchgesetzt habe. Von der Messegesellschaft angebotene Fachbesuchererkennzeichen und diese sinnvoll ergänzende Standkennzeichnungen haben sich dementsprechend gut bewährt und zum geschäftlichen Erfolg dieser ANUGA beigetragen.

Sehr gefragt waren Produkte für gehobene bis höchste Ansprüche mit entsprechenden Qualitäten. Starkes Interesse fanden die zahlreich vorgestellten Neheiten aus den ANUGA-Fachbereichen systema und technica.

Harte Preise
Preissprache standen im allgemeinen nicht so stark im Vordergrund. Notwendige Preiserhöhungen konnten infolge des wiederum härter gewordenen Wettbewerbs nur zum Teil durchgesetzt werden. In vielen Produktbereichen sind die Preise im grossen und ganzen stabil geblieben. Im Interesse ihrer eigenen Kostensituation und Absatzmöglichkeiten waren die Abnehmer nur selten bereit, Zugeständnisse zu machen.

Trends

Bei Feinkost zeichnet sich ein Trend zu verfeinerten Produkten ab; dies gilt vor allem für Saucen und Dressings aller Geschmacksrichtungen. Zugewonnen hat der Variantenreichtum, wiewohl die Verbrauchernachfrage noch etwas zö-

gernd einsetzt. Verzeugnisse, die als «naturbelassene» und «ohne Konservierungsstoffe» deklariert sind, machen das grosse Rennen. Im Konservierbereich des Feinkostmarktes werden Preisrückgänge um 8 Prozent gemeldet. Ansonsten herrscht an der Preisfront Ruhe. Der Feinkostmarkt befindet sich in einer Konsolidierungsphase. Die Aussteller stellen eine Neigung der Einkäufer zu sicheren Produkten und Marken fest. Die gesamten Zuwachsraten der vergangenen Jahre bei Tiefkühlkost dürften 1977 möglicherweise nicht erreicht werden. Trotzdem wird die Tiefkühlwirtschaft wieder über dem Durchschnitt der Gesamtbranche abschneiden. Gute Wachstumsraten wurden bei Spezialitäten wie Torten, Pizzen, Suppen, Krustentieren, Fertige- und Teiggerichten erzielt. Den Messeverlauf beugelten die ausstellenden Firmen zufriedenstellend bis gut.

Wie zu vernehmen war, kann die Situation des Getränkefachhandels nicht als rosig bezeichnet werden. So müssen nach Angaben eines Branchen-Insiders jährlich zirka 100 Getränkegrosshändler ihre Pforten schliessen. Beim Bier wurde mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von über 150 Liter im Jahre 1976 eine Schallmauer durchbrochen. Der Gesamtabsatz der deutschen Brauwirtschaft lag 1976 bei

10,5 Mia DM, was einer Steigerung gegenüber dem Vorjahr um 3,2 Prozent entspricht. Während die Ausfuhr um knapp 30 Prozent zunahm, zeigten die Importzahlen eine rückläufige Tendenz. Festzustellen ist ein weiterer Anstieg von Spezialbieren.

Erfreuliche Steigerungsraten kann auch der deutsche Weinexport verzeichnen, der im Jahre 1976 auf 28 Prozent kletterte. Das Interesse der ANUGA-Fachbesucher galt in erster Linie Weinen der gehobenen Preisklasse. Die deutsche Fischwirtschaft blickt mit gewissen Sorgen in die Zukunft. Die Knappheit bei vielen Frischfischarten wie Hering oder Kabeljau wirkt sich preistreibend aus. Günstiger gestaltet sich die Situation bei Tiefkühlfleisch. Wie man hört, sind Preissteigerungen nicht zu vermeiden, sie sollen aber die 10-Prozent-Grenze nicht überschreiten. Verfeinerte Fischprodukte mit Convenience-Charakter sowie Halbfertigerzeugnisse sind stark im Kommen. Zu Beginn der Messe war das Interesse an Fisch besonders bei vielen selbständigen Grosshändlern sehr gross, die sich nach Neuheiten umsahen. Die Marktsituation bei Importwaren ist dadurch gekennzeichnet, dass sich mit wenigen Ausnahmen die Preisvorstellungen der ausländischen Lieferanten nach wie vor nicht durchsetzen lassen. Es ist zu beobachten, dass die EG-Mitgliedsländer immer stärker direkt, d. h. ohne Einschaltung von Importeuren, den Handel in der Bundesrepublik ansprechen. ANUGA-Tendenzen: Die Ordertätigkeit verlief normal. Spektakuläre Geschäfte waren nicht zu verzeichnen. Für die meisten Importeure haben sich die Erwartungen erfüllt.

Mixed Pickles aus der Büfa 77

Unser technischer Fachmann, Antonio Trippi, hat kritischen Blickes die Büfa durchwandert. Er hielt Ausschau nach neuen oder verbesserten Apparaten und Einrichtungen, die dem Hotelier gute Dienste leisten. Hier die «Ausbeute» seines Ausstellungs-Tages:

Ein neuartiges Zeiterfassungsgerät, das die Ein- und Ausgänge vertikal von unten nach oben rund um die Uhr ausdrückt (gute Übersichtlichkeit). Dadurch fällt verspätetes Anretren sofort auf und dürfte den Säumigen zur Pünktlichkeit anspornen. Ein Zusatzgerät, das fakultativ dazu erworben werden kann, addiert die Centunuten (eine Stunde = 100 Minuten) automatisch und überträgt die geleistete Arbeitszeit auf einen Totalisator. Simplex Time Recorder

Die neue Serie von 18 Telefonbüchern schafft vielerorts Platzprobleme. Dieses löste eine Organisationsfirma mit einer senkrechten Trommel, die auch für andere Zwecke genutzt werden kann, zum Beispiel für die Registratur. Organat

Immer wieder hören wir im Dokumentationsdienst SHV die Frage nach mobilen Trennwänden und Paravents. Für eine grosse Chemiefirma wurden nun solche entwickelt, die sogar bis zu einem gewissen Grad schallabsorbierend sind. VOKO AG

Beim häufig anzutreffenden Spritumdrucker stellen die Befuchtung und das Aufziehen der Matrize vielfach Probleme und verursachen zumindest blaue Finger. Beides wurde nun automatisiert. Rex Rotary

Den Hotelier in der Stadt und auf dem Lande interessieren ganz besonders Planungs- und Zimmerbelegungsgeräte. Es gibt sie in verschiedenster Ausführung fast für jeden Zweck. Nun hat ein ganz Schläuer etwas Neues erdacht: Eine zusammensetzbare Tafel deren Einzelteile ausgehängt und fotokopiert werden können. Eine Variante davon ist ein Platzsparmodell für Klein- und Mittelbetriebe mit auswechselbaren Beschriftungsteilen jeweils eine Karte pro Zimmer und Monat - die übereinanderlappen - auf dem sichtbaren Teil aber mit kleinen Schiebern versehen sind, mit denen sich Reservierungen markieren lassen. Wagner Optilan

Weil soeben von fotokopieren die Rede war, suchte ich eine kleines Gerät nach folgenden massgebenden Kriterien: Klein, handlich, Trockenverfahren, billig und Normalpapier. Bis auf diesen letzten Punkt fand ich einen zugehörigen Kleinstapparat, der sogar erlaubt ein Schriftstück zu laminieren (z.B. Menükarten) oder Hellraumfolien herzustellen (z.B. haus-eigene Aus- und Weiterbildung). Nur das Papier ist «spezial» und daher teuer, doch soll dies zum Sparen anregen. Ein «Kaltkopierer» dürfte in die Zukunft weisen. 3m Switzerland

Am gleichen Stand fand ich eine praktische Hafttafel, die bereits in meinem Büro beste Dienste leistet als Hinweis- oder Erinnerung ohne Reissnägel, Klammern oder Magnetknöpfe. Scotch Post-It

Für Reise- und Kleinbüro könnte sich eine elektrische portable Schreibmaschine mit drei Kugelhäufchen und fünf verschiedenfarbigen Farbbändern, beides mit einem Handgriff auswechselbar, eignen. Olivetti

Gewichtiger, auch im Preis, ist ein Safe Tresor mit Gossen und kleinen Einzelfächern, die je nach Wunsch eingebaut werden. Müller Safe Wil

Die Kasse muss stimmen. Auch hier ist die Elektronik im Vormarsch, die IGEHO wird über die neuste Entwicklung Aufschluss geben. An der Büfa fand ich programmierbare Kassen zu erstaunlich günstigen Preisen, dazu die Möglichkeit Abrechnung, Buchhaltung und Lohnbuchhaltung im Service erledigen zu lassen. Ein Dienst am Kunden, der es verdient näher sondiert zu werden. Ato Datenservice Bern

Auch für die Lagerbuchhaltung werden heute Geräte angeboten, die Eingang, Ausgang, Bestand sowie Warenwert in Franken, Minderbestände u. a. m. anzeigen und trotzdem einfach zu bedienen und noch erschwinglich sind. Büro Späti Luzern

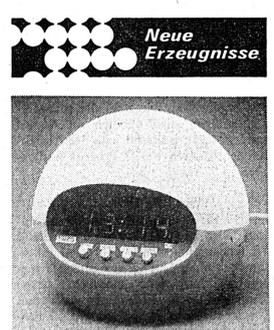
Eine drahtlose Personensuchanlage die neben zwei leicht unterscheidbaren Pieps-tönen, mittels drei Leuchtdioden sieben Informationen zu übermitteln imstande ist. Die neue Infra-Schleife erspart die bisher übliche Drahtschleife. Als Sendeanenne für diese DPS genügt schon die Infrastruktur der meisten Gebäude. Autophon

Eine neue Frankiermaschine in zwei Va-

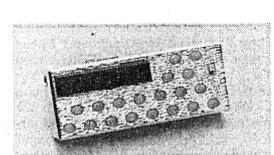
rianten, Handbetrieb oder automatisch mit oder ohne Schliessen der Briefe und leicht auswechselbarem Werbostempel. Hasler

Ein programmierbarer Kurznummernwähler mit auswechselbarer Speicherkassette für 60- oder 200 Telefonnummern, Programmier- und eine ganze Menge anderer Taster. Habimat Hasler Oerlikon

Orientierungsschilder und -tafeln aller Art werden besonders von Konferenz-Ausstellungs- und Kongressbetrieben immer wieder gesucht. Informat Speckert + Klein Zürich



Moon-Light
Eine neuartige Kombination von Zeit und Licht, gelungene in Form und Funktion. Repräsentativ im Design und vielfältig im Gebrauch als präzise und attraktive Uhr und als Lampe mit indirektem Licht, sowie als Schlafzimmer-Computer und unentbehrlicher Reisebegleiter durch den eingebauten 24-Stunden-Wecker. Bei diesem einmaligen Wecker geht automatisch das Licht 30 sec. vor Erörnen des Weckgeräusches an. Ausstattung: Digitaluhr, 5 Programme, 24 Stunden Weckautomatik, Stromversorgung für Zeitkorrektur nach Warenausfall, Lampe - indirektes Licht, Grösse: ø 15 cm x 13 cm Höhe. Preis: zirka DM 129.-



Calcul-Match
Die letzte Neuheit bei der Miniaturisierung heisst Calcul-Match, das einzige Gasfeuerzeug der Welt mit eingebautem Rechenaufbau und LED-Anzeige. Modernste Technik, gepaart mit bestechendem Styling und hervorragender Qualität garantieren ein erstklassiges Produkt. Funktionen: Addition, Subtraktion, Multiplikation, Division, Prozentrechnen, Quadrieren, Potenzieren, Fliesskomma-System. Grösse: 7,5 x 3 x 1,5 cm, Gewicht: 83 gr., Farbe: Silberplaid. Preis: 198.- DM. Jürgen Dickmann, Zelchhalde 7, CH 8630 Rüti.

Feuerprobe bestanden:

Fall 5*

... und Personal erlitten sich Aus- am Feuerwerk. Die Fassade des bra- Hotels wurde mit Illuminations- etv bechern aus Plastik beleuchtet. et bechern dieser Becher hatte den hölz- er Einer dieser Becher entzündet. Gegen F- nen Fenstersims entzündet. In der 23 Uhr löste das Personal Brande Alarm aus, das Personal brachte den Brand unter Kontrolle und die an- rückende Feuerwehr musste nicht mehr einreifen.

* Auch dieser Fall ist dokumentarisch belegt.

CERBERUS
Gegen Brand und Einbruch
8703 Mannedorf, 01/822 6111
sowie Bern, Lütry, Pratteln, St. Gallen.

Eine neue Frankiermaschine in zwei Va-

Champagner-Krise ist vorbei

Das französische Champagner-Geschäft scheint sich wieder erholt zu haben. Die Umsätze sind jedenfalls nach Aussagen des Präsidenten des ältesten französischen Hauses Veuve Clicquot-Ponsardin, Alain de Vogue, in den letzten Monaten beträchtlich angestiegen.

Für das laufende Jahr wird mit einem gegenüber dem Vorjahr verdoppelten Betriebsgewinn in der Höhe von über 22 Mio Francs gerechnet. Statt 4,4 Mio Francs wie im Jahr 1976 sollen im laufenden Jahr 5,4 Mio Francs Champagner ausgeliefert werden. Für de Vogue ist die Krise der letzten Jahre damit vorbei. Auch für das kommende Jahr rechnet der

Champagner-König mit einem Gewinn-Anstieg um 30 Prozent und 7 bis 8 Prozent mehr Auslieferungen. Die Aktionäre können mit einer Erhöhung der Dividenden von 32 Francs auf 42 Francs je Aktie rechnen. Letzmalig mit dem Geschäfts-gewinn zufrieden war man bei Veuve-Clicquot im Jahre 1973. spk

Italien sucht Abflusskanäle

Die Schweizer trinken viel italienischen Wein. Unser Land ist viertgrösster Abnehmer

Nach Frankreich mit 6,6 Mio hl, der Bundesrepublik Deutschland (3,6 Mio) und den Vereinigten Staaten (0,8 Mio) ist die Schweiz mit 586 503 hl eines der wichtigsten Exportländer für die italienischen Weinproduzenten. Mit grossem Abstand folgen dann Grossbritannien, Österreich, Belgien/Luxemburg und Kanada. Überraschend ist die Tatsache, dass rund die Hälfte des italienischen Exports (1976: 13,5 Mio hl) ins französische Nachbarland fliesst, das selbst als ein Weinexportland par excellence gilt. Die totale Weinproduktion Italiens von rund 70 Mio hl im Jahr 1975 kam zu 41 Prozent aus dem Norden, zu 21 Prozent aus Mittelitalien und zu 38 Prozent aus dem Süden des Landes. Führend ist die Schweiz bei der Einfuhr von Weinen der folgenden Provinzen: Piemont, Toskana und Apulien. Die grössten der 20 bekanntesten Weinregionen Italiens sind die Emilia Romana, Veneto, Sizilien und Apulien.

Qualitätsförderung
Italien als grösster Weinproduzent der Welt mit 1,8 Mio Hektaren Reben (12 Prozent der gesamten Rebbaulfläche der

Erde) betrachtet den Wein nicht nur als Nationalgetränk, sondern als Teil seiner Kultur. Seit 1963 schenkt man der Förderung von Spitzenweinen in Italien besondere Beachtung. Die mit dem Signet «D.O.C.» (für «denominazione di origine controllata») bezeichneten Weine sind von der italienischen Gesetzgebung über die kontrollierte Herkunft streng geschützt. Dies gilt nicht nur für den Herkunftsort; auch die Zusammensetzung der Reben wird überwacht. Bis 1976 wurden nur 183 Weine diese Auszeichnung zuerkannt. Vor einem Jahr trat das neue «Weinabkommen» zwischen der Schweiz und Italien in Kraft, wonach D.O.C.-Weine der I. Kategorie angehören.

Werbekampagne

Gegenwärtig führt das Italienische Institut für Aussenhandel in der Ostschweiz eine Werbekampagne für die Spitzenweine Italiens durch. Nach der Degustation vom 5. Oktober im Kongresshaus Schützenzarten in St. Gallen folgt am 14. Oktober von 16.30 bis 21.00 Uhr eine weitere Vorstellung dieser Produkte im Hotel Zürich in Zürich. Die Besucher werden Gelegenheit haben, aus 180 Kostproben zu wählen. Die über 120 Rotweine, zwei Dutzend Weissweine sowie Rosé und Spumant stammen aus 12 Regionen, wie Piemont, Lombardei, Toskana und Umbrien.

Neben bereits bekannten Marken werden auch neue Namen vorgestellt. Der Besucher kommt auch in den Besitz der gediegenen Broschüre «Spitzenweine aus Italien», einem kleinen Reiseführer durch die klassischen Weinärten («Oinotrias»), wie die alten Griechen das Weinland Italien nannten. eas

Alkoholvergesetz soll revidiert werden

Sobald es zeitlich möglich ist, will der Bundesrat dem Parlament eine Revision des Alkoholvergesetzes beantragen, mit der die Vorschriften über den Spirituosenhandel geordnet und gewisse Auswüchse bekämpft werden. Wie die Landesregierung auf eine Einfache Anfrage aus dem Nationalrat antwortet, wird die Vorlage dazu beitragen, im Interesse der Volksgesundheit den Alkoholkonsum einzuschränken. Vor allem mit Rücksicht auf die grosse Arbeitsbelastung der eidgenössischen Räte hatte der Bundesrat die Revisionsvorlage zurückgestellt.



Die Schweizer Bäcker erweitern fast jedes Jahr das ohnehin schon sehr grosse Brotsortiment. Erst kürzlich haben sie mit dem Rustico-Brot wieder für eine neue Abwechslung im Brotkorb gesorgt. Leider findet das Bemühen unserer Bäckermeister um ein reichhaltiges, gesundes Brotsortiment in der Hotellerie noch viel zu wenig Unterstützung. Gipfeli und Weggli sind zwar gute, aber doch sehr dünne Beine.

Der Sommer hat auf die Flinte geschneit

Im Zeitraum Mai bis August 1977, auf den erfahrungsgemäss vier Fünftel des gesamten Sommerfremdenverkehrs entfallen, ist die Zahl der Nächtigungen in Österreich mit rund 59 Mio um 2 Prozent gegenüber der Vergleichsperiode 1976 zurückgegangen.

Im Monat August, der durch eine besonders schlechte Witterung gekennzeichnet war, belief sich der Rückgang bei 20,9 Mio Nächtigungen auf 5 Prozent. Diese Angaben machte Handelsminister Dr. Josef Staribacher. Betont wurde, dass die Monate September und Oktober vielleicht noch eine Verbesserung des Bildes bringen können. Andererseits zeigt sich, dass der Fremdenverkehr in Österreich nun aufholt: im Gegensatz zum allgemeinen Trend ergaben sich nämlich Zuwächse im Burgenland, Wien und Niederösterreich.

7 Prozent weniger Ausländer

Ein interessanter Aspekt ergibt sich auch daraus, dass die Zahl der Nächtigungen von Inländern in der Periode Mai/August um 4,6 Prozent gewachsen ist, während die Zahl der Ausländernächtigungen um 3,7 Prozent zurückging. Noch deutlicher ergibt sich diese Tendenz anhand des August-Ergebnisses. Die Zahl der Inländernächtigungen stieg nämlich im August um 1 Prozent, während jene der Ausländernächtigungen um 7 Prozent zurückblieb.

Das Burgenland zog davon

Was die Ergebnisse in den einzelnen Bundesländern betrifft, ragt das Burgenland mit einem Plus von 13,5 Prozent (allerdings auf einer gegenüber den westlichen Bundesländern sehr niedrigen Basis) deutlich heraus. Einen nennenswerten Zuwachs erzielte noch Wien mit 4,7 Prozent, während sich bei Niederösterreich ein Plus von 3,6 Prozent ergab und in der Steiermark die Ergebnisse des Vorjahres etwa gehalten werden konnten. Auf der Negativseite steht Kärnten mit einem Rückgang von 5,2 Prozent an erster Stelle,

gefolgt von Vorarlberg mit minus 3,7 Prozent, Tirol mit minus 3,1 Prozent. Oberösterreich minus 2 Prozent und Salzburg minus 0,8 Prozent.

Veränderungen an der Wurzel

Insgesamt lassen diese Bundesländerergebnisse erkennen, wurde ausgeführt, dass sich, wie schon im Vorjahr, Ansätze zu einer «strukturellen Veränderung des Sommertourismus» zeigen. Charakteristisch hierfür sei auch vor allem die günstige Entwicklung des Inländertourismus. Für das kommende Jahr sieht Ministerialrat Dr. Würzel vom Handelsministerium im Sommerfremdenverkehr etwa die gleiche Frequenz wie heuer als realistisch an. Ein besseres Ergebnis als der Sommerreiseverkehr an sich ergibt die Periode Januar/August 1977. In diesem Zeitraum ist die Zahl der Nächtigungen gegenüber der Vergleichsperiode 1976 mit 86,7 Mio immerhin noch um 0,7 Prozent gewachsen. Die Zahl der Inländernächtigungen nahm um 5,6 Prozent zu, jene der Ausländernächtigungen ging um 0,8 Prozent zurück. Die Devisenergebnisse für Mai/Juli 1977 zeigten mit 17,9 Mia Sch. bei den Eingängen ein Plus von 7,8 Prozent und mit 8,6 Mia Sch. bei den Ausgängen ein Plus von 20,8 Prozent. Der Saldo ist mit 9,3 Mia Sch. um 2 Prozent gesunken.

Wie Handelsminister Dr. Staribacher ausführte wurde auch im kommenden Budget die Dotierung der Fremdenverkehrsförderung gewiss günstig sein, doch können noch keine Zahlen genannt werden. Was die österreichische Fremdenverkehrswerbung betrifft, werden ihr im kommenden Jahr 240 Mio Sch. gegenüber 220 Mio Sch. im laufenden Jahr zur Verfügung stehen. apa

Ferienreiseverkehr soll verbessert werden

Nach Beendigung der Hauptreisezeit sollen alle Beteiligten zu einem Erfahrungsaustausch mit dem Ziel einer Verbesserung des Ferienreiseverkehrs für 1978 zusammenkommen.

Diesen Vorschlag hat jetzt der deutsche Verkehrsminister Kurt Gscheidle in einem Schreiben an den deutschen Verkehrssicherheitsrat, die deutsche Verkehrswacht und die Automobilclubs gemacht. Wie Gscheidle schreibt, hat das Bundesverkehrsministerium in enger Zusammenarbeit mit den Ländern eine ganze Anzahl von Massnahmen getroffen, um den Ferienreiseverkehr flüssig zu halten wie z.B. die Entzerrung der Ferientermine, LKW-Fahrverbote, Einschränkung des Grosseinsatz- und Schwerverkehrs und Einschränkung der Bautätigkeit an Autobahnen. Trotzdem, hätten sich wegen des ausserordentlich starken Verkehrs an einigen Wochenenden an kritischen Stellen des Autobahnnetzes Stauungen und zählfähiger Verkehr nicht vermeiden lassen.

Bis Mitte September liegen dem Bundesverkehrsminister die Berichte der Verkehrs- und Innenminister der Länder über den Ablauf des Urlauberverkehrs vor. Im Oktober will Gscheidle dann die Beteiligten zu einer Besprechung einladen. Hierbei werde auch zu erörtern sein, wie der Hauptreiseverkehr besser als bisher prognostiziert werden könne. apa

Interlarpin 77

Die zweite Winterdienstfachausstellung Interlarpin 77, die am 12. Oktober in Innsbruck ihre Tore öffnen wird, bringt eine komplette Übersicht zum Leithema Winterdienstgeräte. 51 Aussteller aus 9 Nationen zeigen modernste Produkte von zirka 100 Herstellern. Ein Blick in den Ausstellungskatalog ergibt, dass die Ausstellergruppen Winterdienstgeräte, Einrichtungen zur Erschliessung der Bergwelt, Bauen im alpinen Raum sowie Schutz- und Rettungswesen gut vertreten sind.

Dazulernen in Absatzförderung

Das «10. Europa-Seminar für Tourismus», das vom 19. bis 21. Oktober im Innsbrucker Kongresshaus von der Fremdenverkehrs- und der österr. Bundeskammer der gewerblichen Wirtschaft durchgeführt wird, ist mit allen Referaten namhafter Experten dem Thema «Wirtschaftspotential und Absatzförderung im modernen Tourismus» gewidmet.

So spricht der Berner Verkehrsdirktor Ernst Hegner als Präsident des «Europäischen Berufsverbandes der Fremdenverkehrsfachleute» über «Gästefragen und Buchungen aus der Sicht des örtlichen Fremdenverkehrs». Der bekannte amerikanische Reiseveranstalter Jules Cortell (New York) behandelt «Die touristische Nachfrage in den USA und das europäische Angebot». Die Leiter der Fremdenverkehrszentralen der Bundesrepublik Deutschland und Österreichs, Günther Spazier und Dr. Helmut Zolles geben Einblick in ihre Bemühungen auf dem Gebiet der touristischen Absatzförderung und des modernen Verkaufsservice, während Rainer Burckhard als Fremdenverkehrsreferent des Bonner Bundesministeriums für Wirtschaft Fragen der «Förderung des touristischen Absatzes» von der Regierungsebene her erörtert. Der Bozener Tourismus-Assessor Dr. Franz Spögl wird am Beispiel Südtirols «Koordinierung von Angebot und Nachfrage im Fremdenverkehr» untersuchen.

In diesem Zusammenhang ist ein Studienbesuch im Tourismuszentrum Neustift bei Brixen vorgesehen. Hotelier Otto Scheiner (Vorsitzender der Bundessektion Fremdenverkehr, Wien) will nach dem neuesten Stand Konsequenzen aus der aktuellen Situation im Tourismus ziehen, während Dr. Werner Teufelsbauer von der gleichen Dienststelle «Überlegungen eines Statistikers zur Entwicklung des Tourismus» anstellt. Aufschlussreiche Erfahrungen und Ratschläge aus der Praxis dürften weiter aus Referaten «modernen Kongress-tourismus» von Otto Zwicker (Vizepräsident des Wissenschaftl. Instituts f. Kongresswesen, Innsbruck) und von Prof. Hans Süssengut (Vorstandsmitglied der Deutschen Luft Hansa) über Erfahrungen mit dem «Erftourismus nach Europa» zu erwarten sein. ifs.

Arabische Länder sind auch schön

Wie aus dem tunesischen Insel-Ferienzentrum Djerba berichtet wird, ist dort bei der kürzlichen Jahrestagung der «Arabischen Fremdenverkehrs-Union» (Union Arabe du Tourisme) über den nur sehr schwachen Inländer-Ferienverkehr in den Staaten der arabischen Welt lebhaft Klage geführt worden. Die Angehörigen der höheren Stände, die sich in der Hauptsache Urlaubsreisen erlauben können, bevorzugen fast allgemein ausländische Ziele, wie etwa internationale Städte oder Bäder in Europa bzw. in den USA, wo sie in den Luxus-hotels meist teure Suiten bewohnen. Die Leiter der nationalen FV-Zentralen sind der Meinung, dass es für die Ölscheichs und ähnliche finanzstarke Berufsgruppen nun Zeit sei, auch Ferienreisen in den arabischen Ländern zu unternehmen, deren Hotel- und Gaststättengewerbe bis jetzt in der Hauptsache auf ausländische Touristen angewiesen ist.

Auf der Tagung in Djerba wurde deshalb gefordert, dass Werbe- und Förderungsmassnahmen für den Inland-Tourismus der Länder des arabischen Kulturkreises so bald wie möglich in Gang gesetzt werden sollen. Hierfür ist eine Reihe von Vorschlägen eingehend diskutiert worden. Beiläufig ist die Mitteilung interessant, dass in der «Union Arabe du Tourisme» auch die Befreiungsorganisation für Palästina bereits vorsorglich Mitglied geworden sein soll. ifs.

Madrid vor dem Monsterkongress

Die Vorbereitungen für den zwischen dem 30. Oktober und 4. November 1977 in Madrid stattfindenden Jahreskongress der «American Society of Travel Agents» laufen nun auf vollen Touren. 5000-6000 Mitglieder werden erwartet.

Es hat sich immer wieder gezeigt, dass Kongresse ausserhalb der USA grössere Anziehungskraft auf die ASTA-Members ausüben. Dismal trifft dies um so mehr zu, als die letzte Zusammenkunft auf dem alten Kontinent (in Amsterdam) bereits sieben Jahre zurückliegt. Weitere 1500 Vertreter aller touristischer Sparten aus allen Ecken der Welt werden sich Ende Oktober nach Spanien begeben, um die Amerikaner mit allen möglichen und unmöglichen PR-Methoden zu bezirzen und schlussendlich die US-Wasser (dies Dollars) auf ihre Mühlen zu leiten. Bereits seit über einem Jahr (die Kandidatur Madrids wurde im Mai 1976 angenommen) ist ein ständiges, dem Ministerium für Tourismus unterstehendes Bureau mit der Vorbereitung dieses Monsterkongresses beschäftigt und bildet gleichzeitig die Koordinationsstelle mit dem allmächtigen ASTA-Präsidium in New York.

Streng waren die Bedingungen und zahlreich die Ansprüche

Seither sind beinahe ständig einige Members of the Board of ASTA in Madrid zu finden und ihre Anforderung sind «amerikanisch» hoch: Luxushotels, Suites, Essen, Dolmetscher, Wagen, Sitzungsräume, usw.; natürlich alles gratis. In vierzig Vier- und Fünf-Stern-Hotels sind heute für die Dauer des Kongresses 6000 Betten blockiert. Die definitiven Reservationsen erfolgen ung. 10 Tage vor dem Kongress. Dass die Hoteliers der ASTA

diese Zimmer zu einem stark ermässigten Preis überlassen müssen, gehört zu den «Allgemeinen Bedingungen». Über zweihundert Autobusse, von den Transporteurern und dem Ministerium beinahe gratis zur Verfügung gestellt, gewährleisten den Transport der Teilnehmer mittels «Shuttle-Service» zwischen den Hotels und dem ca. 5 km ausserhalb des Stadtzentrums gelegenen «Palacio de Cristal», dem eigentlichen Kongresszentrum. Dieser Kristallpalast (ungefähr von der Grösse des Oerlikoner Hallenstadions) beherbergt in seinen drei Stockwerken die Trade Show, zwei Auditorien mit 1000 bzw. 4000 Sitzplätzen, einem Restaurant für 2000 Personen und last but not least die zahlreichen Büros der ASTA. Auch hier: das ganze Gebäude, mit Telefon- und Telexanschlüssen, Licht, Wasser, Reinigung, usw. wird kostenlos zur Verfügung gestellt. Für die bekannte «Asta-Show-Case», eine Art folkloristische Darbietung, wird der Madrider Kongress-Palast, gegenüber dem Fussball-Stadion des Real Madrid gelegen, gratis abgegeben.

Das Ministerium für Tourismus offeriert 18 verschiedene Postconvention-Tours in die wichtigsten touristischen Zentren des Landes. Diese Tours, von den regionalen Verkehrsvereinen organisiert, werden natürlich zu äusserst günstigen Preisen abgegeben. Die Organisation des grossen Schussbankettes ist der «Vereinigung Spanischer Hotelketten» übertragen worden. Unter der Bedingung, an diesem Anlass in eigener Sache werben zu können, verrechnen sie der ASTA einen «speziell tiefen Spezialpreis»(!). Dieses Abschlussessen, mit rund 6000 Gedecken, findet übrigens in den Hallen des riesigen, neuen Zentralbahnhofes «Chamartin» statt.

Entspricht der Nutzen den Kosten?

Etwas kann heute schon gesagt werden: der Kongress wird den Spaniern eine schöne Stange Pesten kosten. Es sind diesbezüglich viele negative Stimmen zu hören, um so mehr, als man keine unmittelbare, positive Verkaufsergebnisse erwartet. Für Spanien ist jedoch die Durchführung des Anlasses in erster Linie eine reine Prestige-geschichte und erst in zweiter Linie hofft man auf eine langfristige Publizitätswirkung. Über den Nutzen der ASTA-Kongresse gehen die Meinungen weltweit stark auseinander. Besonders in den USA selbst, ist es nicht mehr leicht, eine Stadt zu finden, welche die grossen Kosten und vielseitigen Ansprüche der ASTA mit der PR-Wirkung auf einen Nenner bringt und zur Übernahme der Tagung bereit ist. Im nächsten Jahr wird die «Show» in Mexiko durchgeführt und 1979 will München zum Zug kommen. MW

Ein Star unter den «Sternen»

«Der Allgäu Stern», ein 80-Millionen-Projekt für 850 Gäste, öffnet rechtzeitig zur Wintersaison.

Alle Urlaubsfreunden unter einem Dach, und vor der Tür das reizvolle Allgäu: Rechtzeitig zum Auftakt der Wintersaison wird der Hotelpark «Der Allgäu Stern» in Sonthofen am 15. Dezember 1977 offiziell eröffnet. Die Hotelanlage auf der Staiger Alp bietet Platz und Vergnügen für rund 850 Gäste. 250 wohnliche Hotel-Apartements – alle mit Bad, Telefon, Radio, Fernseher und Balkon – sind in den drei Trakten des Hauptgebäudes, weitere 200 in den vier Doppelhäusern der Hotel-Residenzen untergebracht. Einige der Apartments sind sogar doppelstöckig und haben bis zu 80 Quadratmeter Wohnfläche. Somit bietet «Der Allgäu Stern» bequeme Unterkunft für jede Familiengrösse – von einer bis zu sechs Personen.

Mit Rücksicht auf die Landschaft

Das 80-Millionen-Mark-Projekt wurde mit Sorgfalt dem Stil des Allgäus angegliedert. 1000 Quadratmeter Fichtenholz verkleideten Aussenflächen, Balkone und Giebelspitzen der Gebäude. Um die landschaftliche Harmonie der Staiger Alp zu erhalten, wurde der Hotelkomplex direkt in den Hang oberhalb des Ostrach-ufers gebaut. 110 000 Kubikmeter Aushub wa-

ren dazu nötig. Eine Tiefgarage für 200 Wagen – kostenlos für die Gäste – trägt ebenfalls zum Landschaftsschutz bei.

Für den totalen Urlaub

Die gastronomische Vielfalt des Angebotes im «Allgäu Stern» wird auch den verwöhntesten Schlemmer nicht enttäuschen. Ebenso wartet das Sport- und Unterhaltungsangebot mit vielen Attraktionen auf. Moderne Einrichtungen für Kneipsche und Fango-Anwendungen, Teil- und Ganzmassagen, Unterwasser-Massagen und medizinische Bäder erlauben jede Art von Kräftigungs-Therapie für Stress-geplagte. Die Kosmetikabteilung bietet umfangreiche Programme an.

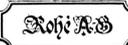
Mit seinen 14 Tagungsräumen, die Seminare und Tagungen mit Gruppengrössen bis zu 240 Personen fassen, schliesst der Hotelpark «Der Allgäu Stern» eine Bedarfslücke im Oberallgäu.

Günstiger Preis und stolze Erwartung Komfort braucht nicht teuer zu sein. Dafür erbringt das neue Hotel den Beweis: Schon für 27 Mark pro Tag, Übernachtung und reichhaltiges Frühstücksbuffet eingeschlossen, kann man im «Allgäu

Stern» zum Beispiel im Januar Skilurlaub machen.

Ein Team von 150 Mitarbeitern sorgt für das Wohl der Gäste. Geleitet wird der Hotelpark «Der Allgäu Stern» von Hotel-Direktor Klaus-Dieter Kremer (35), der bis Frühjahr 1977 in gleicher Position im Willinger Hotel «Der Sauerland Stern» in Willingen tätig war. Aufgrund des ausserordentlich günstigen Preis-/Leistungsverhältnisses und basierend auf Erfahrungswerten vom «Sauerland Stern» erwartet die Geschäftsleitung für das erste Betriebsjahr des Hotelparks in Sonthofen rund 100 000 Übernachtungen. Finanziert wurde dieses touristische Grossobjekt nach dem Bauherren-Modell: Die Treuhandgesellschaft Sirenta (Frankfurt) fasste dazu die Einlagen von rund 370 privaten Bauherren zusammen. Der Hotelpark «Der Allgäu Stern» ist mit seinen 80 Millionen Mark Gesteckungskosten eines der aufwendigsten Ferienhotelpunkte der Bundesrepublik. pm

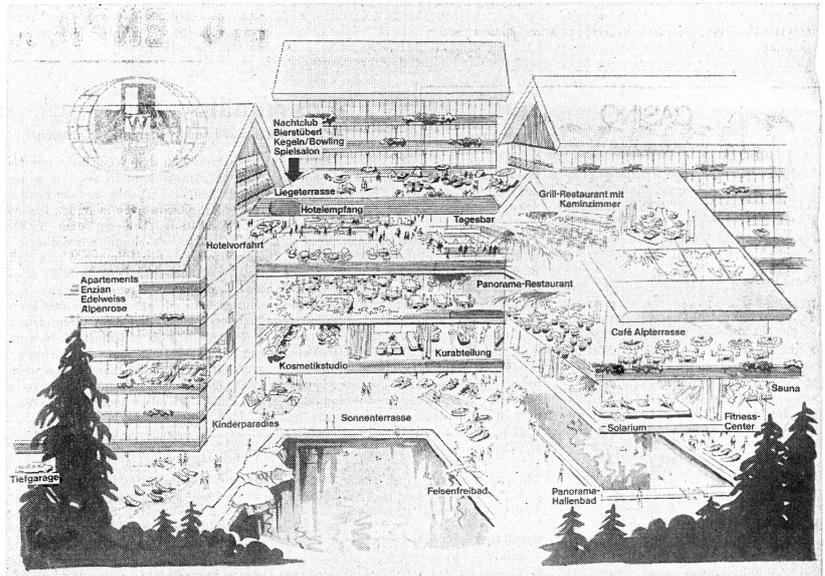
Beim Neubau, Ausbau oder Umbau Ihres Hotels gehört die Inneneinrichtung in die Hände der Spezialisten von Rohé.



ROHE AG, Werdmühlplatz 4, 8023 Zürich
Tel. 01/221 22 11 ☐ Parkhaus Urania



latoflex garantiert Richtiges Liegen



Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: jeden Freitag 11.00 Uhr

Eine Herausforderung:

Wir suchen Sie als Geschäftsführer unseres Autobahn-Restaurants.

Auch ein Autobahn-Restaurant bietet Vorteile.

Sie erhalten bei uns ein überdurchschnittliches Salär. Es erwarten Sie angenehme Arbeitsbedingungen, weil Sie mit modernen technischen Einrichtungen arbeiten. In diesem lebhaften Betrieb können Sie zeigen, was in Ihnen steckt. Sie können Ihre Verkaufsideen und Initiative verwirklichen, soweit Sie den Rahmen des Budgets nicht sprengen. Für Ihre soziale Sicherheit wird durch eine grosszügige Pensionskasse (2. Säule) ebenfalls gesorgt.

Und die Nachteile: Sie arbeiten nicht in der Grossstadt, sondern im Autobahn-Restaurant «Restoroute Coop Relais» in Bursins zwischen Genf und Lausanne.

Wenn Sie über fundierte Kochkenntnisse verfügen, unternehmerisch denken und handeln können, Deutsch und Französisch sprechen, dann senden Sie Ihre Unterlagen an die

Katag Treuhand
Postfach 580, 6002 Luzern
Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft. P 25-3762



Schulung wird bei uns auf allen Stufen grossgeschrieben. Dadurch fragen wir zur Zufriedenheit unserer Gäste bei und ermöglichen gleichzeitig jedem Angestellten, sein berufliches Können ständig zu erweitern. Damit steigen auch die Aufstiegschancen jedes einzelnen.

Wenn Sie gerne in einem Unternehmen arbeiten möchten, dessen Personalpolitik als wichtigen Grundsatz die Kaderrekrutierung aus den eigenen Reihen kennt, dann kommen Sie zu uns! Wir suchen zurzeit

**Commis de cuisine*
Lugano + Zürich**

**Service-Mitarbeiter*
Lugano**

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns an oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen!

* Bitte telefonieren oder schreiben Sie uns auch, wenn Sie erst zu einem späteren Zeitpunkt an einen Stellenwechsel denken oder sich für eine andere Position bei Mövenpick interessieren.

Mövenpick Personalberatung und Stelleninformation, Werdstrasse 104, 8004 Zürich, Tel. 01/241 09 40



MÖVENPICK



SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF IV CANTONS

CH-6440 BRUNNEN - AM VIERWALDSTÄTTERSEE - SCHWEIZ
TEL. 043/931193 - DIRECTION F.G. & J. EDER - TELEX 78 378

Modernes Erstklasshotel mit Tradition - 190 Betten

Wir suchen ab sofort qualifizierten Mitarbeiter bis Ende November 1977, oder bei gegenseitigem Einverständnis in Jahresstelle, als

Concierge

Zuschriften mit den vollständigen Unterlagen bitte an das Personalbüro

Herrn Galbiati
Telefon (043) 33 11 33

7556

Flughafen-Restaurants

8058 Zürich-Kloten
Tel. 01 814 33 00



In Jahresstelle suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

**Serviertochter
Commis de rang
Commis de cuisine
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 zu einer persönlichen Besprechung einladen.

7134

Bestgeführtes und gepflegtes Mittelklasshotel sucht auf kommenden Winter in Saison- oder Jahresstelle nur bestausgewiesene

Aide du patron

Dynamische Bewerber wollen sich bitte melden unter Chiffre 7159 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

CASINO Kursaal Interlaken

sucht

Sekretärin

auf 1. Dezember 1977 oder nach Vereinbarung.

Anforderungen: Korrespondenz in Deutsch, Französisch und Englisch, allgemeine administrative Arbeiten, gutes Organisationstalent, Telefondienst

Leistungen: Angepasster Lohn, gute Sozialleistungen, Unterkunft im Hause möglich

Offerten an: Direktor W. Keller
Casino-Kursaal, 3800 Interlaken

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-Vereln
Stellenvermittlung E
Postfach 2657
3001 Bern

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

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

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

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

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

Restaurant Bar-Rôtisserie/Dancing
4566 Kriegstetten



Für unser neu eröffnetes Restaurant suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertöchter oder Kellner

Für die Neueröffnung von unserem Dancing auf den 1. November 1977 suchen wir noch

Barmaid Dancingkellner
sowie

junges Mädchen

das interessiert ist, in gepflegtem Restaurantbetrieb in allen Sparten angelehrt zu werden.
Wir bieten geregelte Freizeit und gutes Arbeitsklima. P 37-423
Offerten sind zu richten an Familie Jäggi, Tel. (065) 35 60 01 ab 17 Uhr

VULPERA HOTELS 7552 Vulpera

sucht für lange Wintersaison ab 10. 12. bis nach Ostern für unsere Erstklass-Küche im Hotel Schweizerhof

1 Pâtissier

für unser Spezialitäten-Restaurant

1 Alleinkoch «à-la-Carte»

für unser Dancing

1 Barman oder Barmaid

mit guten Kenntnissen.

Schriftliche Offerten mit Foto sind zu richten an die Direktion der Vulpera Hotels AG, 7552 Vulpera

Wir freuen uns, Sie in unser gutes Arbeitsteam aufzunehmen.
Geboten werden vielseitige Sportmöglichkeiten.

7484



HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Men's Club Baur au Lac, Zürich

der exklusive, moderne Club des Hotels Baur au Lac, sucht für seine kleine Servicebrigade zum Eintritt auf den 1. November oder nach Vereinbarung, sehr erfahrenen und gewandten

Chef de rang

(Jahresstelle)
5-Tage-Woche, normalerweise Samstag und Sonntag frei, auf Wunsch mit Kost und Logis.

Telefonieren Sie unserem Personalchef (01) 221 16 50, oder schreiben Sie uns mit vollständigen Unterlagen.

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

7512

Sekretärin

Sie beraten unsere Gäste bei der Bestellung von Banketten, Konferenzen usw., ausserdem erledigen Sie das Fakturwesen. Nebst Korrespondenz in den üblichen Fremdsprachen gehören auch allgemeine Sekretariatsarbeiten zu Ihrer Aufgabe.

Fünftagewoche (Samstag frei).

Bewerberinnen mit Erfahrung im Gastgewerbe würden uns besonders freuen.

Wenn Sie an einem sicheren und interessanten Arbeitsplatz interessiert sind, senden Sie bitte Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an

Fritz Haller, Bahnhofbuffet Bern
3001 Bern, Telefon (031) 22 34 21

7480

Bahnhofbuffet Bern

sucht für sofort oder nach Vereinbarung

Buffeldame Buffettochter/-bursche Kassierin Verkäuferin/Kassierin

für unsere Imbiss-Bar

Officemädchen/-bursche Casseroller Kellerbursche

Zimmer im Hause – geregelte Arbeitszeit.

Sich melden beim Personalchef oder bei der Gouvernante.

7479

GAUER HOTELS

Gauer Hotel Schweizerhof Bern

Zur Vervollständigung unseres Personalstabes suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter in Jahresstelle.

Etage: **Zimmermädchen**

Service: **Restaurations-tochter und Kellner**

à-la-carte-gewandt

Lingerie: **Ehepaar**

Office: **Casseroller Officebursche Officedame**

Economat: **Economattochter**

Divers: **Fleuristin**

Es können nur Schweizer oder Ausländer mit B-Bewilligung berücksichtigt werden.

Telefonieren sie unserem Herrn Häberli, er wird sich freuen, mit Ihnen die näheren Einzelheiten zu besprechen.
Telefon (031) 22 45 01

Hotel Schweizerhof Bahnhofplatz 11 3001 Bern 7457

Hotel Müller Pontresina

sucht für lange Wintersaison und evtl. für anschliessende Sommersaison

Saalkellner

Eintritt Mitte Dezember.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

H. Bieri, Dir.
Hotel Müller
7504 Pontresina
Telefon (082) 6 63 41

7149

Wir suchen auf 1. Dezember 1977

Köchlin

in unser neu renoviertes Gasthaus am Vierwaldstättersee.

Familie J. Baggenstos-Camenzind
Gasthaus Tübil
6442 Gersau
Tel. (041) 84 12 34 7507

Hotel Staubach 3822 Lauterbrunnen

sucht für anfangs Dezember 1977

1 Koch

Offerten an Familie O. Staeger-Fischli
Telefon (036) 55 13 81 7492

Gesucht in Speiserestaurant

tüchtige Serviertöchter

Eintritt nach Übereinkunft, sehr guter Verdienst, 5½-Tage-Woche, Schichtbetrieb und monatlich ein Sonntag frei.
Eigenes Zimmer und gute Verpflegung.

Telefonieren Sie uns von 9.00 bis 14.00 Uhr und von 17.00 bis 22.00 Uhr. Tel. (064) 71 10 06
Fam. Nigg
Hotel Bären, Reinach AG
OFA 107.101.319

Wir suchen bei Bäckereien-Konditoreien, evtl. Hotels, gut eingeführte, unabhängige

Vertreter

zum Mitführen unserer Spezialitäten (Konditorei-Halbfabrikate).

Für initiative Damen oder Herren Gelegenheit zu einem lukrativen

Nebenverdienst
Diverse Rayons zu vergeben.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 90-65470 an Schweizer Annoncen AG «ASSA», 8024 Zürich.

Gesucht nach

Adelboden

Restaurations-tochter oder Kellner

Zimmermädchen Entremetier

Commis de cuisine

Schriftliche Offerten mit Unterlagen sind zu richten an Familie Stirnimann
Hotel Beau-Site
3715 Adelboden.

7435

Gesucht auf 1. November nach Burgdorf freundliche, flinke

Dancing-Serviertöchter oder Kellner

Sonntag frei.

Telefon (034) 22 52 25
P 09-1725

Bekanntes Passantenrestaurant an der N 13 sucht per Mitte-Ende Oktober für die Wintersaison (evtl. Jahresstelle) fachtüchtigen, selbständigen

Alleinkoch/Küchenchef

(Ehefrau könnte auch im Betrieb beschäftigt werden.)

Komfortable Wohnung vorhanden.

Offerten erbeten an
Restaurant San Bernardino Nord
7431 Hinterrhein
Telefon (081) 62 12 56 7447

Wir suchen per sofort in gutbürgerlichem Speiserestaurant in der Nähe von der Stadt Luzern tüchtige, aufrichtige

Serviertöchter

Schichtbetrieb, guter Verdienst. Jedes zweite Wochenende drei Tage frei. (Jeden Montag geschlossen.) Persönliche Vorstellung erwünscht.

Ebenfalls suchen wir nette

Buffettochter

Tüchtige Anfängerin wird angelehrt.

7452

R.+A. Schaller Restaurant Benzwil 6020 Emmenbrücke Tel. 041/53 44 44

Restaurant Benzwil

Restaurant Bellerive 3705 Faulensee

sucht per 13. Januar 1978 für gepflegten Speiseservice

Serviertöchter
sowie

Töchter für Buffet, Zimmer und Lingerie

Offerten telefonisch an:
Familie Bürki
Telefon (033) 54 37 74 7544

Gesucht an den Genfersee

Assistant Manager

(Haus ersten Ranges) verantwortlich für Personalwesen, Warenkontrolle usw.

Handschriftliche Bewerbungen erbeten unter Chiffre 7519 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Nous cherchons une

secrétaire-correspondancière

français - allemand - italien
responsable du secteur employés.

Quelques années de pratique dans l'hôtellerie indispensables.

Prière de s'adresser à la direction de la Clinique VALMONT
1823 GLION sur Montreux.
Tél. (021) 61 38 02, int. 500-545.

7508

Hotel Pavillon Buffet de la Gare de Vevey (Lac Léman)

Nous cherchons pour tout de suite ou date à convenir

dame de buffet garçon ou fille de buffet sommelières
pour la brasserie

Place à l'année, chambres à disposition.
S'adresser à la direction
Téléphone (021) 51 11 62

7493

Restaurant Aklín Am Zytturn, Zug

Seit 190 Jahren im Dienste der Gastlichkeit.

Neueröffnung 15. November 1977

Für unser altbekanntes, neu umgebautes Speiserestaurant suchen wir auf Anfang November 1977 noch folgendes Personal:

Restaurationskellner Serviertöchter Servicelehrtöchter Buffettochter/-bursche

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:
Fr. M. Aklín
Postfach 352, 6301 Zug
Telefon (042) 21 77 37/21 22 22

7500

Brasserie Du Théâtre Neuchâtel
engage un cuisinier

avec certificat de capacité. Capable de travailler seul et rationnellement.

Ecrire ou téléphoner à la direction au tél. (038) 25 29 77.
ASSA 87-30466

Wir suchen für die Wintersaison auf die Riederalp/VS

Serviertöchter Buffettochter

Sich bitte schriftlich oder telefonisch melden:

Restaurant Derby
Fam. Margelisch, 3981 Riederalp
Telefon (028) 5 34 33 7499

ASCONA hotel eden roc

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Sekretärin/ Réceptionistin

Vollständige Bewerbungen mit Zeugnisabschriften, Foto und Gehaltsansprüchen sind zu senden an die Direktion.

Hotel Eden Roc
6612 Ascona
Telefon (093) 35 52 55 7565

Stellenangebote Offres d'emploi



Kongress-Zentrum im Oberotoggenburg
200 Betten

In Jahresstelle (evtl. für Wintersaison) haben wir folgende Stellen zu besetzen:

2. Oberkellner
Barmad
Restaurantkellner
Saalkellner und -tochter
Chef de partie
Commis de cuisine
Officegouvernante
Buffetdame

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion. 7123

HOTEL ACKER WILDHAUS
CH-9658 Wildhaus 2, Telefon 074 5 22 21, Telex 71208

Wir suchen:

tüchtige Serviertochter

für unsere Snack-Bar und Buffet Jahresstelle, hoher Verdienst, 5-Tage-Woche Eintritt nach Übereinkunft

Bitte melden Sie sich bei
Emil Ulrich
Restaurant Hirschen
6300 Zug
Telefon (042) 21 29 30 6501

Unser Haus ist ein vielseitiger, renommierter Hotelbetrieb. Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir in Jahresstellen

1 Chef de partie und 1 Commis de cuisine

Sie finden bei uns gutbezahlte Stellen in angenehmer Atmosphäre und geregelter Arbeitszeit. Wir erwarten gerne Ihre Kontaktnahme.

Hotel Storchen, 5012 Schönenwerd
Tel. (064) 41 47 47 7371

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

Wir suchen für die kommende Wintersaison in moderne Küche

1 Koch

(mit Verantwortung)

Wie bieten:

- Kost und Logis im Hause
- kurze Arbeitszeit
- Gratis-Skiabonnemnt der Torrent-Bahnen
- junges Arbeitsteam

Wenn Sie Näheres wissen wollen, wählen Sie bitte folgende Telefonnummer: (027) 61 19 44 7372

Hotel-Restaurant Eden au Lac
Zürich

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de rang
Commis de rang
Servicepraktikant
Zimmermädchen

Offerten erbeten an die Direktion
Hotel Eden au Lac
Utoquai 45, 8023 Zürich
Telefon (01) 47 94 04 7245

WANDER

Unser Ziel:
Die Erhaltung und Förderung der Leistungsfähigkeit und des Wohlbefindens durch eine gesunde Ernährung

Wir suchen für die persönliche, schriftliche und telefonische Bearbeitung und Betreuung von anspruchsvollen Grossverbraucher-Kunden (Hotels, Restaurants, Kantinen, Kollektivhaushaltungen und Kettenorganisationen) einen

Mitarbeiter mit Reiseerfahrung

- Sind Sie begeisterungsfähig?
- Möchten Sie in einem dynamischen Verkaufsteam arbeiten?
- Lieben Sie anspruchsvolle Verhandlungen und den Kontakt mit Mitmenschen?
- Sind Sie zwischen 25 und 35 Jahre jung?
- Sind Sie zweisprachig (Deutsch und Französisch, Italienisch erwünscht)?
- Sind Sie Koch, Pâtissier oder Konditor mit kaufmännischem Flair, oder sind Sie Kaufmann mit Flair für die erwähnten Berufe?
- Haben Sie Reiseerfahrung?

Wenn Sie diese Fragen mit JA beantworten können, schreiben Sie uns. Wir bieten Ihnen:

- Zeitgemässe Salarierung
- Gründliche Einarbeitung und Ausbildung
- Grosse Unterstützung
- Gute Sozialleistungen
- Spesen- und Autoentschädigung

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbungsunterlagen und eine Handschriftprobe.

WANDER AG
Personalabteilung A
Postfach 2747
3001 Bern 141

Grösserer Restaurationsbetrieb in Zürich-Stadt sucht für die Führung seiner Betriebe

Direktor

Wir setzen insbesondere folgende Eigenschaften voraus:

- Besitz des Fähigkeitsausweises A
- ausgezeichnete Sprachkenntnisse und gute Umgangsformen
- erfolgreiche Personalführung
- Erfahrung in Betriebsführung und Wille zum ausserordentlichen Einsatz

Ein dieser Stelle angemessenes und dem persönlichen Einsatz entsprechendes Salär ist selbstverständlich.

Bewerbungen sind mit den üblichen Unterlagen, wie Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien, Referenzen und Handschriftproben zu richten unter Chiffre 7250 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

HOTEL WALDHAUS

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgendes Personal:

Commis de cuisine
Saalkellner oder Saaltöchter
Réceptionspraktikantin
Sekretärin

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an:

Familie W. Felix-Testa
Hotel Waldhaus
7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 38 57 7505

Parkhotel + Weisses Kreuz
7504 Pontresina

sucht für lange Wintersaison

Chef saucier
Garde-manger
und Serviertochter

für unser Restaurant Cruschalba

Alleinsekretärin

sprachgewandt für unser Hotel Weisses Kreuz

Offerten erbeten an Direktion
Tel. (082) 6 62 31 7265

Grand Hotel Regina
3818 Grindelwald

sucht für Wintersaison 1977/78

Grilloberkellner

für Winter- und Sommersaison 1977/78

Nachtconcierge

Eintritt zirka Mitte Dezember.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an die Direktion. 7410

Wir suchen für Wintersaison:

Commis de cuisine
Serviertöchter
Hilfzimmermädchen
Küchenbursche

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung.

Familie H. Kern
Hotel Bahnhof
3778 Schönried
Telefon (030) 4 42 42 7258

Erstklassiger Hotel- und Restaurationsbetrieb an kleinerem See, in der Westschweiz, sucht auf Anfang Februar 1978 oder nach Übereinkunft

Küchenchef

der mit Talent und Freude eine kleine Brigade führen und sehr anspruchsvolle Gäste verwöhnen kann.

Den hohen Anforderungen entsprechendes Salär.
Längere Vertragsdauer erwünscht.

Senden Sie Ihre Bewerbungen bitte unter Chiffre 7373 an die Hotel-Revue, 3001 Bern.

sucht in Jahresstelle

Chef de service

zu kleiner Brigade und im Hinblick auf die 800-Jahr-Feier

2 Kellner
1 Serviertochter
1 Koch

Offerten an
Fugi und Risa Fuchs
Hotel Bernerhof
6000 Luzern
Telefon (041) 22 65 65 7344

Hotel Solaria
7505 Celerina

sucht auf Wintersaison vom 1. Dezember 1977 zwei Ehepaare

Saalkellner
Saaltochter
Zimmermädchen
Tournant

(männlich)
Anfragen an: (093) 63 24 33

7525

Hotel Müller
Pontresina

sucht jüngeren, tüchtigen

Oberkellner

Die Position verlangt gute Fach- und Sprachkenntnisse, Initiative und einen angenehmen, kontaktfreudigen Charakter.

Es handelt sich um ein langes Zwei-Saison-Engagement (Dez.-Okt.), wobei Interessenten für eine Dauerstelle den Vorzug erhalten.

Der Posten ist ausbaufähig bei entsprechender Entlohnung.

Eintritt auf Mitte Dezember.

Ausführliche Bewerbungen sind erbeten an:

H. Bieri, Dir.
Hotel Müller & Chesa Mandra
7504 Pontresina
Telefon (082) 6 63 41

7314

Wir suchen eine

2. Sekretärin
Kellner
oder Serviertochter
Anfangskellner
oder Serviertochter

(evtl. mit Ablösung am Buffet)

Commis de cuisine

Offerten an
Hotel Bernerhof
3923 Wengen
Telefon (036) 55 27 21

7529

Berghotel Crap Sogn
Gion, 7131 Laax

Wir suchen für die kommende Wintersaison noch die folgenden Mitarbeiter

Küche **Chef garde-manger**
Commis tournant

SB-Restaurant **Kasslerin/Kassier**

Tagesbetrieb

Restaurant **Serviertochter**

Tagesbetrieb

Office **Officebursche/**
Officemädchen

Guter Verdienst
Geregelte Freizeit
Gratis-Wintersportabonnement der Bergbahnen Crap Sogn Gion

Ihre Bewerbung richten Sie an
A. Cathomen
Telefon (081) 39 21 93

7484

Bedeutender Café-Restaurationsbetrieb im Zentrum von Basel im 160 Sitzplätzen sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Küchenchef

Gewünscht wird:
Erfahrung in der Tätigkeit als Sous-chef oder Küchenchef, guter Kalkulator, aktiver und dynamischer Mitarbeiter (Aktionen, Sonderwochen usw.), guter Umgang mit kleiner Brigade.

Geboten wird:
leistungsgerechter Lohn, geregelte Arbeitszeit (sonntags geschlossen), ausgebauter Sozialleistungen.

Vollständige Offerten sind erbeten unter Chiffre 7559 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Astoria
Olten

sucht in Jahresstelle per 1. November oder nach Vereinbarung

Koch

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie einen den Leistungen entsprechenden Lohn.

Interessenten melden sich bitte schriftlich oder telefonisch bei

P. Langenegger
Tel. (062) 21 84 91 7331

Hotel Touring Balance

Place Longemalle
Case postale 498
1211 Genève 3

cherche
une secrétaire
de réception

Date d'entrée à convenir. Place à l'année. Connaissances des langues française, allemande et anglaise.

Faire offre avec référence à la direction, téléphone (022) 28 71 22 7340

Spital und
Pflegezentrum Baar

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in unsere moderne Spitalküche

1 bis 2 Köchinnen

wenn möglich mit Diätkenntnissen. Wir bieten fortschrittliche Anstellungsbedingungen. Auf Verlangen stellen wir Interessentinnen Personalanmeldungen zu. Bewerbungen mit Ausbildungsunterlagen, Zeugnissen, kurzem Lebenslauf und Foto sind zu richten an: Spital und Pflegezentrum Baar, Verwaltung
Telefon (042) 33 12 21
OFA 112.176.297

Club-Anlage auf Mallorca.

Wirteehepaar

(evtl. auch Einzelperson mit Fachkenntnissen) gesucht, für die Bewirtung der Tennis-Anlage mit Club-Bar auf Pachtbasis. Bedingung: Aufgeschlossenheit, Organisations-talent, kontaktfreudig, mit guten Ideen für kleine Feste, Grillpartys usw. Offerten erbeten unter Chiffre 7543 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Arosa

Gesucht für Wintersaison 1977/78

Alleinkoch

in einfachem Hotel-Restaurant. Genügend Hilfspersonal vorhanden. Geregelte Arbeitszeit und guter Verdienst.

Offerten sind zu richten an:
Rupp Treuhand,
Bondastrasse 32, 7000 Chur.
Telefon (081) 22 44 55
OFA 131.138.426

Gesucht nach Übereinkunft in Erstklasshotel in **Biel**

Küchenchef

dem die neue französische Küche kein Fremdwort ist.
- Für Verheirateten Wohnung zur Verfügung.
- Leistungslohn.

Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 7243 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Restaurant
Beau-Site
3800 Interlaken

sucht auf 1. Dezember in Jahresstelle
bestausgewiesenen

Chef de service

Offerten mit Zeugnissen und Foto bitte an Max Ritter 7555

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

versierte Barmald

in Dancing-Bar in der Inner-schweiz. Gute Verdienstmöglichkeiten und angenehmes Arbeitsklima.

Offerten bitte unter Chiffre 7509 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft eine verantwortungsvolle

Chef de réception

mit Erfahrung auf NCR 42. Jahresstelle.

Offerten mit Foto und Zeugnissen bitte an

Kurhaus
6936 Cademario
R. Keller, Dir.
Telefon (091) 59 24 45 7528



Gesucht für die Wintersaison eine

Serviertochter

Guter Lohn und geregelte Freizeit.

Offerten sind zu richten an

Sporhotel
3906 Saas-Fee
Telefon (028) 4 83 44 7532

- * * * * *
- * Hotel Landhaus *
- * 6020 Emmenbrücke/ *
- * Luzern *
- * Telefon (041) 53 17 37 *
- * sucht *
- * **Chef(In) de Service** *
- * **Chef de Partie** *
- * **(Sous-chef)** *
- * **Serviertochter/** *
- * **Restaurationstochter** *
- * **Küchenbursche** *
- * 7284 *
- * * * * *

Motel Restaurant
Luna

3812 Wilderswil

bei Interlaken

sucht in Saison- oder Jahresstelle

Koch sowie

Bar-/
Restaurationstochter
oder Kellner

Haben Sie Freude, in einem lebhaften Betrieb mitzuarbeiten, melden Sie sich bei uns. Hoher Verdienst.

Offerten an
F. Amacher
Telefon (036) 22 84 14 755

Hotel Tschugge
3920 Zermatt

Wir suchen für unser neu renoviertes Haus einen

qualifizierten
Alleinkoch

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Familie Bürgin
Hotel Tschugge
3920 Zermatt 7557

Office du tourisme de



Nous cherchons
secrétaire de direction

de langue maternelle française, bilingue anglais et allemand. Nous souhaitons que cette personne de confiance ait déjà occupé un poste similaire pendant quelques années.

Offres écrites à la direction de

l'Office du Tourisme
de Montreux
Grand'Rue 42
1820 Montreux P 22-132

Hotel Martinshof
4528 Zuchwil (SO)

Gesucht per sofort in Jahresstelle

Jungkoch
Entremetier oder
Köchin
Küchenbursche
Buffetbursche
oder Buffetdame

(Nur mit Ausweis B oder Niederlassungsbe-willigung.)

Gute Entlohnung sowie geregelte Arbeits- und Freizeit werden zugesichert.

Bewerbungen an
Familie Kancz,
Telefon (065) 25 45 45 7530

Hotel Bristol
3906 Saas Fee

sucht für kommende Wintersaison

2 Saaltöchter
1 Alleinportier

Nähere Auskunft erteilt
Familie Othmar Bumann
Telefon (028) 4 84 34

7531

Hotel Restaurant
Touriste
3825 Mürren BO

Gesucht für lange Wintersaison

Küchenchef «Alleinkoch»
Sekretärin «Aide du patron»

(evtl. junges Paar, in Jahresstelle)

2 versierte, freundliche

Serviertöchter

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

Familie Xaver Grab
Telefon (036) 55 13 27 7466



Hotel
Bernina
Samedan

(120 Betten)
bei St. Moritz

sucht für lange Wintersaison, ab anfangs/ Mitte Dezember bis nach Ostern, folgende Mitarbeiter:

Chef de service

für franz. Restaurant und Dancing

Serviertochter

für franz. Restaurant Le Pavillon

Bar-Lehrtochter

Nachtportier-
Garderobier

Saucier

Garde-manger

Offerten sind zu richten an

V. Candrian
Hotel Bernina
7503 Samedan 7433

Hotel National
Rialto
3780 Gstaad

Gesucht auf Wintersaison in Café-Tea-room mit Restaurationsbetrieb

1 Serviertochter

deutsch- und französischsprachend.

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an
Fam. F. Burri-Gauch

7551

Hotel Astoria Olten

sucht in Jahresstelle per 1. November 1977
oder nach Übereinkunft

**Serviertochter
Restaurationskellner
Buffettochter
Officemädchen
Küchen-/Hausbursche
Zimmermädchen/Lingère**

Wir bieten Ihnen einen guten Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie Kost und auf Wunsch Logis im Hause. Interessenten(innen) melden sich schriftlich mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien oder telefonisch bei

Familie P. Langenegger
Hotel Astoria
4600 Olten
Telefon (062) 21 84 91

7574

Restaurant Schwert Zofingen

Wir suchen in unseren Betrieb per sofort oder nach Vereinbarung
freundliche

**Serviertochter
oder Kellner**

sowie einen tüchtigen

Koch

in kleinere Brigade
und einen

**Haus-/
Küchenburschen**

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, zeitgemässe Entlohnung.

Offerten sind zu richten an:

I. Stenz
Telefon (062) 51 11 49

7561

Romitaggio

das typische Ristorante Grotto, sucht per sofort oder Ende Oktober in Jahresstelle eine nette, selbständige

Serviertochter

Zimmer im Hause, guter Verdienst.

Joe Paschetto
Ristorante Grotto Romitaggio
6597 Agarone
Telefon (092) 64 15 77 (ab 18 Uhr)

7575

Gesucht nach

Davos

für lange Wintersaison oder in Jahresstelle

**Alleinsekretärin/
Réceptionistin**

sowie

Buffettochter

Eintritt: 1. November oder nach Vereinbarung.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gesundheitsprüchen sind zu richten an:

Direktion Sporthotel Rinaldi
7270 Davos Platz

7582

Kurhaus Alvier 9499 Oberschaan

sucht auf Mitte Dezember 1977 in Jahresstelle

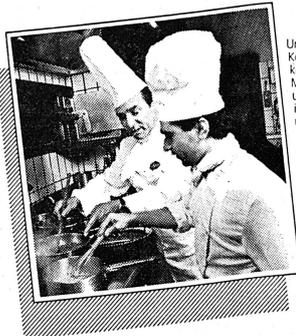
**Sekretärin oder
Praktikantin
Serviertochter
Anfangsserviertochter
Tournante**

(Zimmer/Lingerie)

Hausmädchen

Offerten sind zu richten an die Direktion.
Telefon (085) 5 11 35

7595



Unser Bild zeigt zwei unserer Köche beim Testen eines selbst kreierten Gerichtes. Wir vom Mövenpick legen Wert darauf, dass unsere Köche kreativ sind, dass sie ihre Ideen in neue Rezepte umzusetzen verstehen

Wir sind ein äusserst lebhafter und vielseitiger Restaurationsbetrieb im Zentrum Zürichs mit fünf verschiedenen Restaurants unter einem Dach, vom Boulevard-Café über das Spezialitätenlokal, die Rôtisserie bis zum Diät-Restaurant. Ausserdem führen wir einen der grössten Traiteur-Party-Service der Stadt.

Zur Erweiterung unseres Küchenkadrs suchen wir je einen

**Sous-chef
Chef de garde
Chef tournant**

Jungen, qualitätsbewussten Bewerbern mit der entsprechenden Praxis bieten wir eine sichere Stelle mit guten Aufstiegschancen innerhalb des Unternehmens.

Mövenpick Dreikönig
Beethovenstrasse 32, 8002 Zürich
Telefon (01) 202 09 10
(Ruth Winzeler oder Peter Trottmann)

P 44-61

MÖVENPICK



Hotel Restaurant Rigi-Seebodenalp

1030 m ü. M.
ob Küssnacht am Rigi

sucht mit Eintritt per 1. Dezember 1977 oder nach Übereinkunft

**Küchenchef
Aide de la patronne**

Wir erwarten:

- gute Fachkenntnisse und Referenzen
- Erfahrung im Restaurations- und Bankettservice
- Einsatzfreude und Initiative
- guter Organisator und Kalkulator

Wir offerieren:

- Jahresstelle
- den Fähigkeiten entsprechend hohes Salär
- Beteiligung am Küchenergebnis
- Mitspracherecht
- weitgehende Selbständigkeit

Wenn Sie sich für diesen interessanten und verantwortungsvollen Posten interessieren und auf eine längere Anstellungsdauer reflektieren, erwarten wir gerne Ihre Offerte mit Lebenslauf, Zeugniskopien sowie Foto.

Frau D. Seeholzer-Kressnig
Hotel Rigi-Seebodenalp
6403 Küssnacht am Rigi
Telefon (041) 81 10 02

7583

Der Gerant des

Hotels Rigi in Vitznau

übernimmt einen eigenen Betrieb. Deshalb suchen wir auf Dezember 1977, evtl. März 1978 ein versiertes

Geranten-Ehepaar

zur selbständigen Führung des Hotels mit 50 Betten und des heimeligen Restaurants «Zur Moschprässli». Im Winter kocht er selbst und sie hilft im Service. Initiative Fachkräfte erhalten hier die Möglichkeit, ihre erste leitende Stellung zu übernehmen.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Fred Hausheer
Im Lohri, 6404 Greppen

PLZ

Hotel Spannort 6390 Engelberg

Wir suchen nach Übereinkunft in Jahresstelle (evtl. auch Saison) einen qualifizierten

Küchenchef

der eine gute Küche zu führen weiss, und speziell auch in der Lehrlingsausbildung Erfahrung hat. Dementsprechend ein sehr gutes Gehalt.

Offerten senden Sie bitte an:

Herrn Ruedi Amstutz,
Hotel Spannort,
6390 Engelberg OW,
Tel. (041) 94 26 26.

7017

Engadin

Wir suchen für Saison-, evtl. Jahresstelle gut ausgewiesenen

**Alleinkoch
Hilfskoch oder Köchin**

evtl. für sofort

Küchenbursche

evtl. für sofort

Zuschriften sind erbeten an
Konditorei Café Hotel Klarer
7524 Zuoz
Telefon (082) 7 13 21

7594

Gesucht für lange Wintersaison, eventuell Jahresstelle,

1 Serviertochter

Eintritt Mitte Oktober oder nach Vereinbarung

- Schichtbetrieb
- selbständige Arbeit
- gutes Arbeitsklima
- hoher Verdienst

Bewerbungen an:

Hotel Scaletta
7525 S-chanf/Oberengadin
Fam. N. P. Schemmkes
Telefon (082) 7 12 71

7592

Restaurant Trübli 8400 Winterthur

Gesucht auf 1. November 1977 oder nach Übereinkunft im Speisesevice gewandte und tüchtige

Serviertochter

Guter Verdienst, sonntags und alle Feiertage bleibt das Restaurant geschlossen.

Bitte melden Sie sich über
Telefon (052) 22 55 36,
Frau Grubenmann verlangen.
7568



cherche
stagiaire
achats - bureau de contrôle
Entrée mi-décembre.

Faire offres à
Risch G. Casanova, dir.,
Hôtel Central-Résidence
1854 Leyrin

7455

Kongresszentrum Hotel Mittenza Muttenz

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle fachlich gut ausgewiesene Mitarbeiter:

- Küche:** **Chef saucier**
Commis de cuisine
(Saisonbewilligung kann erteilt werden)
- Restaurant:** **Restaurationstochter**
- Club-Bar:** **Barmald/ Restaurationstochter**
(à-la-carte-kundig)

Ihr Arbeitsort:
modernes Kongresszentrum in unmittelbarer Nähe von Basel, wo kulinarisch in Restaurants- und Bankettssektor vieles geboten wird.

Ihre Mitarbeiter:
freundlich und aufgeschlossen.

Ihr Verdienst:
überdurchschnittlich.

Ihr Chef:
Kurt Jenni erteilt Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Kongresszentrum Hotel Mittenza
4132 Muttenz bei Basel
Direktion Kurt Jenni
Telefon (061) 61 06 06 7272

Hôtel des Bergues Genève

cherche

secrétaire de réception

homme
français, anglais, allemand, NCR 24

aide-gouvernante

connaissances de français

chef de rang

français-anglais

Suisses ou titulaires d'un permis valable.
Places stables, à l'année.
Entrée de suite ou à convenir.
Nourris et logés à l'hôtel si désiré.

Envoyer offres complètes ou téléphoner au bureau du personnel (022) 31 50 50 33, qual des Bergues, 1201 Genève. 7395

Berghaus Rellerligrat Schönried/Gstaad

sucht für kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter

Service: **Chef de rang**

A-la-carte-Restaurant
Sprachen: D, F, E

Küche: **Commis de cuisine**

Für Selbstbedienung
Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind zu richten an

Fam. H. Lahme
Berghaus Rellerligrat
3778 Schönried
Tel. (030) 4 41 66 7330



sucht für kommende Wintersaison 1977/78

Küche **Chef entremetier** **Chef tournant** **Commis tournant**

Saal **Wein- und Etagenkellner**

Offerten mit Unterlagen an:
Hotel Seehof
7050 Arosa
Telefon (081) 31 15 41 6934



Gesucht für Wintersaison

Alleinkoch oder Köchin

1. Dezember bis 31. März.

Bitte rufen Sie uns an:
Telefon (083) 5 31 53
OFA 132.141.550

Restaurant zur Börse La Pizzeria Bärenplatz, 3011 Bern

Wir suchen für Jahresstelle:

Kellner Buffetochter

Telefonieren Sie uns!
(031) 22 69 44 7236



Hotel-Restaurant Bären 3855 Brienz

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft in Jahres-, evtl. Saisonstelle

Buffetochter Serviertochter auch Anfängerin

Offerten mit den üblichen Unterlagen an
A. Berthod,
Tel. (036) 51 24 12 6937

Hôtel Richemond 1201 Genève

Case postale 684
cherche
commis pâtissier
entrée 15 novembre

chef de partie tournant

pour entrée immédiate.
Faire offre complète au bureau du personnel. 7267



Wir suchen nette(n), freundliche(n)

Serviertochter oder Restaurationskellner

Eintritt nach Übereinkunft.
Guter Verdienst nebst geregelter Arbeitszeit.

Fachkundige Person wende sich an:
Th. Gerber
Postfach 124, 3000 Bern 7
Telefon (031) 22 11 33 7268

Gesucht für kommende Wintersaison flinke, arbeitsfreudige

Serviertöchter

in gutgehendes Speisera-
restaurant. Eintritt 1. 12. 77
oder nach Vereinbarung!
Familie F. Neff, Höhwaldhof
7299 Davos Wolfgang
Tel. (083) 5 18 77
OFA 132.140.291

Gesucht in modernen Be-
trieb, 3 Min. vom Strandbad,
tüchtigen

Koch

(evtl. Köchin)
in kleine Brigade.
Aufstiegsmöglichkeiten.

Buffet-Tochter

Sehr guter Verdienst bei ge-
regelter Arbeitszeit.
Montag Ruhetag.

Offerten an
Restaurant Bären
3604 Thun-Dürrenast
Tel. (033) 36 73 00 / 36 73 90
(Hrn. Salvisberg verlangen) 7430

FÜRIGEN
HOTEL FÜRIGEN
Bankettsäle
Restaurants Bars Dancing

Wir suchen nach Übereinkunft ein junges, dynamisches und freudiges

**Direktions-
Assistenten-
Ehepaar**

Sie: für die Hauswirtschaft.
Er: für allgemeine betriebsinterne Führung.

Bitte melden Sie sich bei
Hotel Fürigen
6302 Fürigen
Telefon (041) 61 12 54 7116

Kongresshaus Zürich

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Officeburschen oder Officemädchen Küchenbursche

Fünftagewoche.

Interessenten wenden sich bitte an das Personalbüro des Kongresshauses, Gott-
hardstrasse 5, 8002 Zürich.
Telefon (01) 201 66 88 7301

Gesucht nach Zermatt

für die kommende Wintersaison evtl. auch Sommersaison

1 Sekretärin 1 Saaltochter

Offerten sind erbeten an die
Direktion
Hotel Alphubel,
3920 Zermatt.
Tel. (028) 7 72 69 7431

Hotel Münchnerhof

Riehenring 75
4058 Basel
Tel. (061) 26 77 80

Wir suchen per sofort:

Aushilfskoch

7311

HAPPY NIGHT

Dancing Club

Das Dancing für den anspruchsvollen Kenner im Hotel Aarau/Arlet Aarau

Wir ergänzen unser junges, erfolgreiches Team, daher suchen wir per sofort oder Übereinkunft

**Dancingkellner
oder -tochter** 7347
für den Service an den Tischen.
Sehr angenehme Arbeitszeit.
Wir sind bekannt für freundliche Bedienung.

Wenn Sie es auch sind und viel Freude an unserem schönen Beruf haben, sollten Sie noch heute unseren Herrn Dubach anrufen.

Täglich bis 02.00 Uhr gepflegte Unterhaltung
Dienstags Damenwahl, Damen Eintritt frei
Konzerte, Tänz, Variationen
Reservierungen: 054 24 55 27
Gratis Bahnhof-Parking

Gesucht wird für die Wintersaison in der Zentralschweiz, selbständige

Sekretärin

sowie

Alleinkoch oder Köchin

Offerten unter Chiffre
K 24605 an Publicitas, 3001
Bern.

Hotel Alpina 8784 Braunwald

sucht für lange Wintersaison oder in Jahresstelle

Chef de partie Commis de cuisine Buffet-Tochter

(evtl. Anfängerin)

Nur schriftliche Offerten erbeten an
Fam. R. Schweizer
Hotel Alpina
8784 Braunwald 7391

Für ein grösseres gastgewerbliches Unternehmen der Zentralschweiz (Kantonshauptstadt) suchen wir einen à-la-carte- und banketterfahrenen

Chef de service

Personen mit entsprechender Erfahrung und guten Umgangsformen erwartet eine hochdotierte Dauerstellung.

Interessenten senden ihre Unterlagen an die
Direktion der



Katag Treuhand
Postfach 580
6002 Luzern

P 25-3726



Gesucht für Wintersaison

Serviertöchter Buffet-Officetochter Koch oder Köchin

Offerten an
H. Cavegn,
Hotel Bünda,
7260 Davos Dorf,
Tel. (083) 5 37 57. 6955

Grächen/Vs

Hotels Grächerhof & Schönegg

sucht für die Wintersaison 1977/78 eine erfahrene, an selbständiges Arbeiten gewöhnte

Alleinsekretärin

sprachenkundig
sowie

Dancing- Restaurationskellner

Wir bieten gutes Arbeitsklima, guter Lohn, Kost und Logis inbegriffen, evtl. Dauerstelle.

Schriftliche Offerten sind zu richten an
Fam. Fux-Pfammatter
3925 Grächen
Telefon (028) 4 01 72/4 03 13 7145

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



1100 m - 2800 m

Hotel Segnes & Post 7018 Flims Waldhaus

sucht für kommende Winter- und Sommersaison

Restaurationstochter Chef garde-manger Commis de cuisine Conducteur/ Concierge-Stellvertreter

(mit Sprachkenntnissen und Fahrausweis A; es kommen nur Schweizer Bewerber in Frage)

Garderobier/Nachtportier

(nur ausgewiesene Bewerber)

Offerten sind erbeten an
A. Klainguti
Telefon (081) 39 12 81 7079

Möchten Sie in Zürich arbeiten?

Wir suchen für unsere moderne Cafeteria am bekannten Limmatquai in Zürich tüchtige

Serviertochter

Sehr hoher Verdienst.

Bitte melden Sie sich bei
Herrn Probst
Telefon (01) 34 31 19 oder (01) 34 35 05

Gran-Café
Limmatquai 66, 8001 Zürich 7408



Wir suchen für Wintersaison

Empfangssekretärin NCR
**Garderobier/
Nachtportier**

Offerten sind zu richten an
B. Heller,
Hotel Elger, 3818 Grindelwald,
Telefon (036) 53 21 21.

7397



Für den speziellen Aufgabenbereich in unserem Restaurant Parterre suchen wir per 1. Dezember 1977 in Jahresstelle jüngeren, einsatzfreudigen

Chef de service

Einem strebsamen **Kellner** kann die Gelegenheit geboten werden, sich in eine Kaderstelle einzuarbeiten.
Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme, um Ihnen unseren Betrieb vorstellen zu dürfen.
Hotel Spirgarten,
Lindenplatz 5, 8048 Zürich
Tel. (01) 62 24 00, L. Demarmels

7481



**Landgasthof Sternen,
3506 Grosshöchstetten**

(Nähe Bern)
sucht auf Anfang November jungen Commis de cuisine als

Tournant

(evtl. Köchin)
In lebhaften, soignierten A-la-carte- und Bankettbetrieb.
Bitte rufen Sie uns an:
Jürg Stettler
Tel. (031) 91 01 11

7423



1677 erbaut
1977 vollständig renoviert
Heimelig, komfortabel und gepflegt
80 Betten, grösstenteils mit Dusche/WC oder Bad/WC,
Telefon mit Selbstwahl, Radio mit aut. Weckruf.

Wir suchen in Jahresstelle

**Gouvernante/
Hausbeamtin**

für die selbständige Führung und Betreuung des gesamten hauswirtschaftlichen Sektors.
Eintritt nach Übereinkunft.

Bitte schreiben oder telefonieren Sie an
Emil Pfister
Hotel Stern, 7000 Chur
Telefon (081) 22 35 55



7261

Hôtel
RAMADA®
Genève

220 Zimmer - 432 Betten

sucht

Generalgouvernante

auch männliche Bewerber

verantwortlich für sämtliche Etagen, 2 Studioredenzen, Wäscherei, Unterhalt aller Aufenthaltsräume und Geschosse, Einstellung des Personals.

Wir

bieten

den Leistungen entsprechende Entlohnung; 5 1/2-Tage-Woche; gute Sozialleistungen; selbständige, abwechslungsreiche, 3 Jahre Berufserfahrung in verantwortungsvolle Tätigkeit in jungem und dynamischem Team.

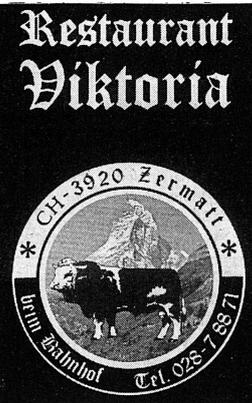
erwarten

gute Gesundheit; französische Sprache, gute Englisch- und Spanischkenntnisse; gleichwertigem Grossbetrieb; selbständige und rationelle Personalführung; gutes Organisationsstalent.

Schweizerin oder Arbeitsbewilligung B oder C unerlässlich.

Detaillierte Offerte mit Lebenslauf, Foto und Referenzen sind an Frl. C. Burger, Hotel RAMADA Genève, 19, rue de Zurich, zu richten.

7496



Gesucht nach Zermatt in Jahresstelle, Eintritt sobald als möglich:

SERVIERTOCHTER

mit Erfahrung

COMMIS DE CUISINE

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Offerte.

7443

Parkhotel, 6600 Locarno

Unser

Küchenchef,

Herr C. Scarnicci, tritt auf Saisonende nach langjähriger, gewissenhafter Tätigkeit in den wohlverdienten Ruhestand.

Wir suchen somit, mit Eintritt auf den 20. März 1978 oder nach Übereinkunft, einen würdigen

Nachfolger

Unser neuer Chef muss eine lückenlose Ausbildung und ausgezeichnete Referenzen vorweisen können. Detailfragen werden anlässlich einer persönlichen Kontaktnahme diskutiert.

Wir bitten um Zustellung von Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsvorstellungen.

Parkhotel,
J. Muspach, Direktor,
6600 Locarno
Tel. (093) 33 45 54

7537

**Hotel-Restaurant
Rendez-Vous
3906 Saas Fee**

Gesucht für lange Wintersaison

**Alleinkoch
oder
Köchin
Serviertöchter
Buffetöchter**

Wir freuen uns auf Ihre mündliche oder schriftliche Kontaktnahme.
Telefon (028) 4 84 40 7576

Alpes Vaudoises

Snack-Centre des Sports
cherche

jeune serveuse

Entrée 1er novembre.
Faire offres à
Michel Pittet
1854 Leysin
Tel. (025) 6 14 42 7579

**Hotel-Restaurant
Ochsen
8437 Zurzach**

Wir suchen in Jahresstelle per sofort oder nach Übereinkunft einen qualifizierten

Küchenchef

der eine gute Küche zu führen weiss und speziell auch in der Lehrlingsausbildung Erfahrung hat.
Es kommen nur Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C in Frage.

Offerten richten Sie bitte an:
Herrn W. Schuler
Postfach 21
8437 Zurzach 7562

Gesucht für Barbetrieb in Zermatt

Serviertöchter

D, F, E
auf 15. Dezember bis zirka 15. April.
Telefon (041) 66 29 60 7577



Hotel Danilo

7451 Savognin-Graubünden

sucht für kommende Wintersaison 1977/78

Küche: Jungköche
Commis de cuisine
auch aus der Lehre

Service: Restaurationstöchter
sprachenkundig

Hausbar: Hausbarmald
für unsere Hotelbar
auch Anfängerin

Offerten sind zu richten mit Zeugnis, Foto und Gehaltsansprüchen an

Familie W. Pavan-Aellen
Hotel Danilo, 7451 Savognin,
Telefon (081) 74 14 66/67

7454



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter

Réception:
Nacht-Réceptionist (D,F,E)

Telefon:
Telefonistin (D,F,E)

Panorama Grill:
Chef de rang

Panorama Bar:
Barkellner

Snack Restaurant Marmite:
Serviertöchter/Kellner
(Schicht 6.00 bis 15.00 oder 15.00 bis 24.00)

Küche:
**Pâtissier
Commis de cuisine**

Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit (5-Tage-Woche), gute Entlohnung, Self-Service-Restaurant für unsere Mitarbeiter und auf Wunsch ein schönes Zimmer oder Appartement in einem unserer Personalthäuser.

Bitte schreiben oder rufen Sie uns an.
Unser Personalchef, Herr I. V. Riemdyk,
gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.

am Marktplatz
8050 Zürich
Tel. 01/46 43 41

7450



K 77

**SCHWEIZERISCHE KREDITANSTALT
SKA**

**Bei einem
Bank-Portier
legen wir Wert
auf gute Umgangsformen**

Erster Kontakt - erster Eindruck. Als Portier sind Sie meistens der «erste Mann» - der Mann nämlich, der den Kunden den ersten Eindruck von der Bank vermittelt. Neben dem Empfang sind Sie aber auch für einen bestimmten Bereich der internen Postverteilung verantwortlich.

Idealalter zwischen 30 und 40

Schweizerdeutsch sollte Ihre Muttersprache sein, dazu sind ausreichende Kenntnisse in Französisch und Englisch (oder Italienisch) nötig. Möchten Sie mehr wissen? Rufen Sie uns an. Herr G. Neiningner, Telefon (01) 215 25 71, gibt Ihnen gerne Auskunft.

Schweizerische Kreditanstalt
Personalabteilung, Postfach, 8021 Zürich

P 44-4202



Calèche

Café-Restaurant-Apartementhotel

sucht für kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Serviertöchter Koch

Wir bieten:

- angenehmes Arbeitsklima
- geregelte Freitage
- Kost und Logis im Hause

Bewerber, die Interesse haben, in einem jungen Team mitzuarbeiten, richten bitte ihre Bewerbungsunterlagen an:

Direktion Apartementhotel Calèche
7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 61 88

7336

Flumserberge Hotel Gamperdon

Für Wintersaison suchen wir noch:

**2 Serviertöchter
1 Buffettochter
1 Barmaid**

(26. 12. 1977 bis 26. 3. 1978)

**1 Koch
1 Jung- oder Hilfskoch
1 Mädchen**

für Privathaushalt und Mithilfe im Hotel.

Offerten mit Zeugnis und Foto an

Familie Schibli,
8891 Flumserberg
Telefon (085) 3 16 22

7294



Zur Eröffnung des neuen Restaurants «Hirschgrabe» am Bubenbergrplatz 10-12 in Bern suchen wir per 1. November 1977

**Serviertöchter
Serviertöchter-Aushilfe
Commis de cuisine
Hilfskoch
Office-/Küchenburschen**

Wir bieten:
guten Verdienst, geregelte Arbeitszeit sowie 2 Tage frei.

Bewerber(innen) melden sich bitte bei:

Ch. Gentinetta-Stettler,
c/o Hotel Metropole,
Zeughausgasse 28,
3011 Bern,
Telefon 22 50 21
OFA 117.134.600



Sportanlage Trü

Bad Schuls/Tarasp/Vulpera

sucht für Wintersaison

**Koch-Tournant
Commis de cuisine
Hausbursche
Küchenbursche
Serviertöchter**

Telefonieren Sie uns bitte.

Familie K. Rohrer
Telefon (031) 95 58 84

7241

Restaurant mit erstklassiger Küche sucht auf Herbst 1977 einen tüchtigen

Küchenchef

in Jahresstelle, auf Mitte November.

Wir suchen einen Mann, der unsere Spezialitäten-Küche in kleiner Brigade vorstehen kann. Alter: 25 bis 35 Jahre. Gute Umgangsformen, sichere Kalkulation, Fähigkeit zur Lehrlingsausbildung, Sinn für Zusammenarbeit.

Vollständige Offerte bitte an R. Steiner, Hotel Weisses Rössli 9422 Staad b/Rorschach Tel. (071) 42 15 15 gibt Ihnen gerne Auskunft. 7420

Hotel Conditorei Alpenblick 9658 Wildhaus

sucht für die Wintersaison

Bäcker/Konditor(in) Commis

für Konditorei

Ladentochter

**Barmaid
Restaurationstochter
Hilfskoch oder Köchin**

Auskunft Tel. (074) 5 13 43 7424

Discoteca Ascona Club, Ascona

sucht junge gutaussehende

Barmaid

Wenn möglich mit 3 Landessprachen. In gepflegter Atmosphäre. Gute Dienstmöglichkeiten.

Offerten mit Foto an: Ascona Club c/o Livoflex GmbH, 6616 Losone P 24-163150

Zunft Haus zur Schmidten, Marktgasse 20, 8001 Zürich

Wir suchen nach Übereinkunft für unser Zunft- und Spezialitäten-Restaurant im 1. Stock eine tüchtige, freundliche und gut ausgebildete

Restaurationstochter

Sehr gute Verdienstmöglichkeit.

Offerte bitte unter Tel. (01) 34 92 26. 7427

Hotels Continental und Park Luzern

gesucht gut ausgewiesener

Grillkoch

für Tessiner und ital. Spezialitäten

Entremetier Service-Angestellte

für Stadrestaurant Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft bei guter Entlohnung und geregelter Arbeits- und Freizeit

Réceptions-Praktikant(in)

Eintritt 1. November Gerne erwarten wir Ihren Besuch oder Anruf.

Direktion Hotels Continental und Park, Morgartenstrasse 4, Luzern Tel. (041) 22 15 68 7429



Gesucht für Wintersaison 1977/78

Zimmermädchen

Offerten sind zu richten an:

Familie Degiacomi Hotel Eden garni 7500 St. Moritz Tel. (082) 3 61 61 7264

Lenzerheide

Wir suchen per ca. 15. November oder nach Übereinkunft einen tüchtigen und willigen

Jungkoch

Geregelte Arbeitszeit, zeitgemässe Entlohnung, nebst Kost und Logis.

Anfragen an Café Tea Room Rühm 7078 Lenzerheide Telefon (081) 34 19 77 oder 34 36 65 Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht. P 13-29286

Koch

Wir suchen zu baldmöglichem Eintritt jüngeren, gut ausgewiesenen

in gutgehenden Restaurationsbetrieb im Zentrum der Stadt Bern. 5-Tage-Woche, Dauerstelle. Gute zeitgemässe Entlohnung. Montag geschlossen. Bewerber wollen sich bitte melden Rest. Löwen Spitalgasse 40, Bern. Telefon (031) 22 38 11 Herr oder Frau Zurbriggen verlangen. P 05-9057

Serviertöchter

In gutgehendes Restaurant im Zentrum der Stadt Bern.

Sehr guter Verdienst, Schichtbetrieb. Wollen Sie sich bitte melden Rest. Löwen Bern Telefon (031) 22 38 11 Montag geschlossen P 05-9057

Arosa

Gesucht für Wintersaison 1977/78 in einfaches Hotel-Restaurant

Serviertöchter

Geregelte Arbeitszeit, überdurchschnittlicher Verdienst.

Offerten sind zu richten an Rupp Treuhand, Bondastrasse 32, 7000 Chur. Telefon (081) 22 44 55 OFA 131.138.426

«chez Fritz» Hotel Restaurant Bahnhof 4852 Rothrist b/Olten

Welche(r)

Restaurationstochter oder Kellner

wünscht in unserem Spezialitätenrestaurant unsere verwöhnte Kundschaft zu bedienen?

und welche junge, freundliche

Tochter

möchte bei uns eine gute Ausbildung im Service erlernen?

Ausserdem haben wir noch eine weitere Stelle als

Serviertöchter

In unserem Betrieb mit Teilerservice anzubieten.

Bitte wenden Sie sich an Frau Wüthrich oder Fri, Madelene Telefon (062) 44 20 88 7541

Speisespezialitäten-Restaurant sucht per 1. November 1977, für Speiseservice gewandte(n)

Serviertöchter Kellner

5-Tage-Woche, Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Restaurant vordere Klus, im Rebberg, 4147 Aesch BL, Tel. (061) 78 16 85 P 03-6306

Restaurant Terminus Bahnhofplatz 3800 Interlaken

sucht auf 1. November sprachkundige

Serviertöchter 7417

Offerten sind zu richten an:

Familie Kaufmann-Eggler Tel. (036) 22 56 60

Wir suchen einen zukünftigen P 44-3148

Kochlehrling

der bei uns ein Praktikum und später bei Eignung eine Kochlehrezeit in unserer Gastgewerbekette absolvieren möchte.

Rest Ma Pomme, Langwiesen bei Schaffhausen Tel. (053) 3 36 91, Herrn Weiss

Grand Hotel Regina 3818 Grindelwald

sucht für Winter- und Sommersaison 1977/78

**Chef garde-manger
Chef entremetier**

Eintritt Anfang Dezember.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an die Direktion. 7411

Zur Ergänzung in unserem Team suchen wir für Wintersaison oder in Jahresstelle freundliche, fachkundige

Restaurationstochter

(sprachenkundig vorteilhaft)

Eintritt zirka Mitte Dezember, Logis wenn gewünscht im Hause.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte

Fam. M. Steffen
Hotel Eigerblick
3818 Grindelwald 6877

Hotel Orion-Zermatt

sucht
**Serviertöchter
oder Kellner
Koch**

für lange Wintersaison.

Offerten sind erbeten an:
Hotel Orion, 3920 Zermatt 7239

Hotel Aristella Garni 3920 Zermatt

sucht für die kommende Wintersaison ca. Mitte November

Anfangs-Barmaid

sprachenkundig

Alleinportier

mit Erfahrung im Hotelfach, sprachenkundig, während der Woche Ablösung der Réception

Zimmermädchen

für Zimmer und Wäsche

Tochter für Frühstückservice

sprachenkundig, evtl. halbtags

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen an Hotel Aristella Garni 3920 Zermatt 7307



Der Stadtärztliche Dienst Zürich sucht für sein Krankenhaus Entlisberg (220 Betten), Paradestr. 45, 8038 Zürich, eine:

Köchin

Gut eingerichtete Küche mit Tabletverteil-system.

Wir bieten:
gutes Gehalt
13. Monatslohn
vorbildliche Sozialleistungen
günstige Verpflegungs- und Unterkunftsbedingungen,
Parkplätze

Eintritt:
nach Vereinbarung

Erfordernisse:
Abgeschlossene Köchinnenlehre
Diätkenntnisse
Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil

Interessentinnen melden sich bitte schriftlich oder telefonisch beim

Stadtärztlichen Dienst, Frau E. Egli
Walchstr. 31/33, 8035 Zürich 6
Tel. (01) 28 94 60 Mosse 99.874.06

Welcher erfahrene, jüngere

Küchenchef

möchte sich in einem gut renommierten Restaurant in der Ostschweiz etablieren? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung. Schöne Wohnung kann auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden.

Offerten unter Chiffre 7338 an Hotel-Revue, 3001 Bern

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



Für lange Wintersaison (evtl. Jahresstelle) suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

**Alleinkoch
Serviertöchter
Buffetöchter
Küchenburschen
Officemädchen
(-burschen)**

Hauptsächlich Tagesbetrieb.

Wünschen Sie in einem jungen Team mitzu- arbeiten, richten Sie Ihre Bewerbung oder einen Telefonanruf an:

Restaurant Foppa
Fam. Widmer-Jegi
7017 Flims Dorf
Tel. (081) 39 16 50 oder 39 21 57

Anrufe anderer Zeitungen nicht erwünscht.
7287

Wir suchen per sofort

**Jungkoch
Serviertöchter
Office-Küchenburschen
Zimmermädchen
und Hausbursche
(evtl. Ehepaar)**

Hotel Kronenhof 7380
Wehntalerstrasse 551
8046 Zürich
Telefon (01) 57 44 55 (Fr. Gubser verlangen)

hotel aarauerhof
5000 Aarau Bahnhofstr. 69
☎ 084 24 55 27 Telex 68667

Grillroom: Herzogstube
Cafe-Brasserie: Hopfenstube
Dancing-Club: Happy Night
Saale für Kongresse u. Bankette
90 Betten in 67 Zimmern
Parkgarage im Haus

Wir ergänzen unser junges, erfolgreiches Team; daher suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Küche:

Chef de partie/Commis de cuisine

Grill-room:

Chef de rang

auch weiblich

Hopfenstube:

**Restaurantkellner
oder Serviertöchter**

sowie

1 Buffetdame oder -tochter

Wir sind bekannt für freundliche Bedienung. Wenn Sie es auch sind und viel Freude an unserem schönen Beruf haben, sollten Sie noch heute unseren Herrn Dubach anrufen.

7348

Der Tagungsort in **★★★★** der Zentralschweiz

**Das Hotel und Spezialitäten-
Restaurant**



**im Landhaus Davos Laret
(zwischen Klosters und
Davos)**

sucht für die Wintersaison 1977/78

Réceptionistin

die bereit ist, überall mitzuhelfen

**Restaurationsstochter
Tochter zur Mithilfe im Service**

sowie für unsere Küche, die eine «cuisine de femme» ist, und die Chefin Mitglied der französischen ARC (Ass. Restauratrices-Cuisinières)

junge begeisterungsfähige

Köchin oder Tochter

die ihre Kenntnisse erweitern, evtl. eine ganz neue, persönliche Küche lernen möchte, die unerhört viel Liebe zum Beruf mitbringt und der es Spass macht, in einer Frauenbrigade mitzuarbeiten. Melden sich bitte schriftlich bei

Frau Elfie Casty,
Hotel Landhaus, 7299 Davos Laret
Tel. (083) 5 21 21

6751

**Kurzentrum – was ist das?
Rheinfelden – wo liegt das?**

Damit Sie vorab wissen, was und wo wir sind, wollen wir Sie über die markantesten Merkmale orientieren.

Rheinfelden:

- Höhe 280 m ü. M., tiefstgelegener Badekurort der Schweiz
- sehr zuträgliches Schönklima, nebelarm
- malerisches Zähringer Städtchen, direkt am Rhein, Rheinschiffahrt
- 17 km von Basel entfernt

Kurzentrum:

- nach den neuesten balneologischen Erkenntnissen 1974 gebaut
- medizinische und therapeutische Behandlungen
- das grösste Soleschwimmbad der Schweiz, mit 33 Grad Wassertemperatur
- Ganzjahresbetrieb
- umgeben von prächtigem Park
- Frühling 1978 Eröffnung Park-Hotel

All das und noch andere Schönheiten beinhaltet das Kurzentrum Rheinfelden. Was uns aber fehlt, sind

1-2 Physiotherapeutinnen

zur Erweiterung unseres Mitarbeiterstabes.

Wir verlangen:

- abgeschlossene Ausbildung mit einiger Praxis
- Freude an der Arbeit

Wir bieten:

- leistungsgerechtes Salär
- 4 Wochen Ferien
- geregelte Arbeitszeit
- angenehmes Arbeitsklima
- Möglichkeiten zur Weiterbildung im Beruf

Eintritt:

- so rasch als möglich

Wenn Sie an einem Arbeitsverhältnis mit uns interessiert sind, richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an die Direktion des



Kurzentrums Rheinfelden
Postfach 16, 4310 Rheinfelden.
Telefon (061) 87 10 11

7172

**Hotel Victoria
Kandersteg**

sucht für die Wintersaison folgende Mitarbeiter:

**Oberkellner
Demi-chef
Commis de salle
Réceptionsekretärin**

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:

C. Platzer,
Hotel Lido,
6818 Melano 7473

Gesucht nach Zermatt für lange Wintersaison

**Saucier
Buffetmädchen**

Stellenantritt 17. November

Anmeldung mit Zeugnissen an

**Hotel Couronne,
3920 Zermatt**

Tel. (028) 7 76 81 7419



sucht auf 1. Dezember sprachkundige

Serviertöchter

Telefon (036) 22 70 41
Fam. Scheidiger 6872

**Hotel Schwarzsee
ob Zermatt**

sucht für lange Wintersaison in junges Team:

**1 tüchtigen
Chesaucier
1 freundliche
Kassierer(in) (D, E, F)
2 sprachkundige
Buffetöchter**

Schriftliche Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind erbeten an:

John Tidey, Dir.
Postfach 156, 3920 Zermatt
7306



Für Wintersaison vom 1. Dezember 1977 bis 31. März 1978, evtl. anschliessend auch für Sommersaison, suchen wir noch tüchtige

Restaurationsstöchter

in sehr gut frequentiertes Hotel-Restaurant.
Sehr hoher Verdienst.

Bitte rufen Sie uns an:
Telefon (083) 5 31 53
OFA 132.141.550

**1a-Hotel in
Kitzbühel, Österreich**

180 Betten

sucht ab Wintersaison auf länger
versierten, internationalen

Küchenchef

mit Organisationstalent und Führungsqualitäten

sowie

**Rôtisseur
Garde-manger
Entremetler**

und

1. Barman

mit Englisch- und Französisch-Kenntnissen.

Hotel Schloss Lebenberg,
Otto Langer, Dir.
A-6370 Kitzbühel 7282

**Hotel Tyrol
6100 Seefeld/Austria**

sucht für Wintersaison:

Oberkellner

für Dancing

**Chef de rang
Commis de rang**

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeits- und Freizeit. Kost und Logis im Hotel.

Offerte mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüche sind erbeten an die Direktion

Hotel Tyrol
6100 Seefeld/Austria 7285



Unser Restaurant MR. PICKWICK PUB/Oliver Twist in Zürich ist, wie auch die übrigen Pickwick-Betriebe, ausgesprochen beliebt und daher erfolgreich. Und für eben diesen Betrieb in Zürich suchen wir: einen sympathischen und einsatzbereiten

Geschäftsführer

und eine(n)

**Geschäftsführer-
Assistenten/Assistentin**

Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und wenn möglich auch in Französisch sind erwünscht, ebenso gute Kochkenntnisse.

Wir bieten fortschrittliche Anstellungsbedingungen und sorgfältige Einführung. Bei entsprechendem Einsatz hohe Verdienstmöglichkeiten. Eintritt nach Übereinkunft.

Bewerbungen mit vollständigen Unterlagen bitte an:

GASTRAG, Beratung, Planung, Bau und Leitung gastronomischer Betriebe, z. Hd. Herrn A. Weber, Elisabethenanlage 7, 4051 Basel.

7359

Hotel- und Restaurationsbetrieb in Zürich (Kreis 1) sucht

Geranten

Neben dem Fähigkeitsausweis A müssen alle Voraussetzungen für eine erfolgreiche Betriebsführung vorhanden sein, wie:

- langjährige Erfahrung
- beste fachliche Kenntnisse
- Einsatzfreudigkeit und Initiative.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte mit Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien und Referenzen unter Chiffre 7249 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

**Hotel Edelweiss
3825 Mürren**

sucht für Wintersaison 1977/78

**Restaurationsstöchter
Zimmer-/
Lingeriemädchen**

Offerten an
Familie Affentranger
Hotel Edelweiss
3825 Mürren.
Telefon (036) 55 13 12

7386

**Restaurant Moulin
3906 Saas Fee**

sucht für kommende Wintersaison

**2 tüchtige, freundliche
Serviertöchter**

Hoher Verdienst zugesichert.

Nähere Auskunft erteilt
Familie Arnold Andenmatten
Telefon (028) 4 86 76

7257



**Hotel
Cristallo**

Piazza Cioccaro 9
6900 Lugano
Tel. (091) 2 99 22
Telex 73864

Sucht auf den 1. November oder nach Übereinkunft in Jahresstelle, freundliche, sprachkundige, nervenstarke, evtl. Car-business-erfahrene

1. Sekretärin

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen an Herrn Hans J. Buettner erbeten.

7381

10 JAHRE 1967-1977 ANS YEARS BREITEN

Der Ferien- und Badekurort Breiten sucht für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle für

Restaurant Taverne

- 1 Chef de service
- 1 Service-Lehrtochter
- 1 Kellner
- 1 Service-Angestellte

Badehotel Salina/ Hotel garni «Im Grünen»

- 1 Zimmermädchen
- 1 Réceptionistin
- 1 Hotelpraktikantin

Physiotherapie-Abteilung

- 1 Masseur/
Physiotherapeut(in)

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen wie Diplome, Zeugnisse und ein Foto sind zu richten an

Kurort Breiten
Personalchef
3963 Breiten ob Mörel VS
Telefon (028) 5 33 45

7213



Thurgauerhof
Weinfelden
Hotel
Kongresszentrum

Per 1. November oder nach Übereinkunft gesucht:

Chef de réception

(weiblich)
Interessante, vielseitige Tätigkeit, Überdurchschnittliche Entlohnung.

Schriftliche Bewerbungen mit den nötigen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

Thurgauerhof
8570 Weinfelden
Telefon (072) 5 28 93 7416

Hôtel Amat-Carlton Genève

cherche pour tout de suite ou date à convenir

gouvernante

Veillez envoyer curriculum vitae à la direction,
22, rue Amat
1202 Genève
ou téléphoner au no (022) 31 68 50 7370

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



Hotel Segnes und Post 7018 Films Waldhaus

sucht für baldigen Eintritt

Sekretärin

für Korrespondenz, NCR-Bedienung sowie Mitarbeit an der Réception.

Offerten sind erbeten an
A. Klainguti
Telefon (081) 39 12 81 6508

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Bar-Commis

in gutgehende, gepflegte Tages- und Nachtbar.
Für jungen, aufgeschlossenen Burschen der gute Platz, um die Barkenntnisse zu erlernen.
Anfragen sind zu richten an:

Barstube «zur Gerbern»
Postfach 76
6000 Luzern 5
Telefon (041) 22 75 50 7351

Restaurant Stadt Casino Basel

sucht per sofort:

Chef de partie Commis de cuisine

Anfragen bitte an
Herrn S. Rieder
Tel. (061) 25 38 45 7263

Gesucht für sofort oder nach Vereinbarung

Serviertochter, evtl. Anfängerin

für Schichtbetrieb

Buffetochter

Während der Wintermonate sonntags geschlossen.

Anfragen an Restaurant Spiess
3800 Interlaken
Familie L. Del Grasso
Tel. (036) 22 25 51 6677



Gesucht für Wintersaison- oder Jahresstelle junge, flinke

Serviertochter

Junges Team, geregelte Arbeitszeit, zeitgemässe Entlohnung, Kost und Logis im Hause.

Anfragen an:
L. + R. Eberle
Telefon (058) 46 11 94 6883

Hotel Restaurant Beau Site 3800 Interlaken

sucht in Jahresstelle oder lange Wintersaison (Dez.-April)

Sekretärin- Réceptionistin Demi-chef de rang Serviertochter

Offerten mit Zeugnissen und Foto sind zu richten an
Max Ritter 7327

Riederalp VS Hotel-Restaurant Adler 3981 Riederalp

Gepflegter Hotel- und Restaurationsbetrieb sucht für Wintersaison 1977/78 (ab ca. 15. Dezember bis ca. 15. April)

3 Restaurationstöchter oder Kellner

- 1 Buffetochter
- 1 Köchin
- 1 Zimmermädchen

Offerten bitte an:
Fam. Eyholzer
Tel. (028) 5 38 51 P 36-121755

Wir suchen ab den 15. November 1977

Alleinkoch oder Köchin

Der (die) Freude hat, selbstständig zu arbeiten.

Offerten an:
Hotel Balmer-Bahnhof,
3812 Wilderswil b/Interlaken
Tel. (036) 22 35 41 7405

Hotel Alpina Pizol

Wir suchen für kommende Wintersaison

Alleinkoch 2 Serviertöchter

guter Verdienst.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Bild oder Ihren Anruf.

Familie Beat Schumacher
7323 Wangs
Tel. (085) 2 20 86 7382

Restaurant Grillroom Walliserstube 3920 Zermatt

sucht für die kommende Wintersaison

Serviertochter Koch

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Familie Josef Fux
Tel. (028) 7 73 40 7318

Gesucht junger Koch

in bekanntes, gutgeführtes Speisereest. mit A-la-carte-Bankett- und Tellerservice. Zimmer im Haus
Anmeldung an
Hotel Toggenburg
P. Hättenschwiler
9230 Flawil P 33-12169
Telefon (071) 83 15 21



Hotel Hermitage 6008 Luzern

sucht noch folgende Mitarbeiter:

Serviertochter oder Kellner

Officebursche oder -mädchen

(nur mit Ausweis B, Jahresbewilligung)

Wir sind ein junges, dynamisches Team und sehen gerne Ihren Offerte mit Foto und den üblichen Unterlagen entgegen.

Hotel Hermitage
A. und P. Wanke
6008 Luzern 7266

Gesucht für Berghotel in der Zentralschweiz auf 1. Dezember 1977

Gerantenehepaar

mit folgenden Anforderungen:

Er: Küchenchef oder Alleinkoch
Kenntnisse zur Führung eines Hotelbetriebes
Fähigkeit im Umgang mit Personal
Guter Kalkulator
Freundliche Umgangsformen

Sie: Erfahrung im Hotelfach
Kaufmännische Grundkenntnisse (Leitung des Büros)
Erfahrung in der Gästebetreuung

Wir bieten

Möglichkeit zur selbstständigen Führung eines Berghotels mit Sommer- und Winterbetrieb mit 80 Betten.

Dem Erfahrungsausweis angepasstes Gehalt.
Angebote unter Beilage von Zeugnissen unter Chiffre BJ28, an Publicitas, Bahnhofstrasse, 6430 Schwyz

Nach Davos gesucht
tüchtiger, einsatzfreudiger

Chef de service

in grösseres Café-Restaurant
Alter 25 bis 35 Jahre, Fremdsprachen erforderlich.

Bewerber, die an einer interessanten und lebhaften Tätigkeit interessiert sind, richten Ihre Offerte unter Chiffre OFA 2210 D Orell Füssli Werbe AG, 7270 Davos Platz

Sporthotel Larisch 7131 Laax (GR)

Gesucht ab 1. Dezember 1977

Chef de cuisine

Auch Chance für initiativen Saucier!

Commis de cuisine

ab 7. Dezember 1977

Serviertochter

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind bitte zu richten an
Herrn Kern,
Falknisstrasse 7, 7000 Chur.
Oder rufen Sie bitte einfach an
Telefon (081) 22 03 33 7534

Hotel Florida

Erstklasshotel, 150 Betten
Seefeldstrasse 63

8008 Zürich

Gesucht per sofort

Alleinkoch

für unsere gepflegte Küche in Hotel-Restaurant.

Bitte rufen Sie uns an
Telefon (01) 32 68 30 7527

Hotel Albana Zermatt

sucht ab 15. Dezember eine

Anfangssekretärin

Offerten erbeten an
Familie Lingg-Kronig
Telefon (028) 7 75 38 7526

Erstklasshotel im Berner Oberland

sucht für lange Wintersaison (1. Dezember bis nach Ostern)

1. Hotelsekretärin

(NCR- und sprachenkundig)

2. Oberkellner/Winebutler

(sprachenkundig)

Chefs de partie Pâtissier

Commis de cuisine Masseur oder Masseuse

Offerten mit Zeugnissen und Foto an
Park Hotel Beausite
3823 Wengen. 7463

Art Furrer Hotels Riederalp, Mörel, Brig

sucht per 1. Dezember 1977 oder nach Übereinkunft freundliche

Serviertochter/ Kellner

sowie

Commis de cuisine

Wir bieten guten Lohn und geregelte Arbeitszeit.

Schriftliche Offerten sind erbeten an

Art Furrer Hotels

3981 Riederalp
Telefon (028) 5 32 90 / 5 35 02/03 7472

Lenzerheide Hotel Garni-Café Collina

sucht für lange Wintersaison, evtl. Jahresstelle

2 Buffetöchter 2 Serviertöchter

Bitte sich melden an:
Familie St. Bergamin-Meyer
7078 Lenzerheide, Tel. (081) 34 18 17 7356

Hotel Hirschen Grindelwald

Welcher junge, qualifizierte
Saucier/Chef de partie
hätte Freude, ab Dezember 1977 bei uns eine kleine Brigade (4 Mann) als

Küchenchef

zu leiten. An initiative, verantwortungsbewusste Interessenten bieten wir eine gutbezahlte, selbständige Jahresstelle.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an
Familie Bleuer-Peter
Telefon (036) 53 27 77 7462

P 29-412



Le relais gastronomique au carrefour des autoroutes N 1/N 2

Motel Agip

Jährlich 1800 Konferenzen 28 000 Übernachtungen

Am Autobahnkreuz N1/N2 Egerkingen/Olten

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir in Jahresstelle qualifizierte und tüchtige Mitarbeiter:

Chef de partie in Küche mit Tageslicht

Pâtissier evtl. Commis pâtissier
Barmaid evtl. als Aushilfe

Restaurationskellner

Wir bieten sehr gute Entlohnung und Sozialleistungen, Pensionskasse, sicheren Arbeitsplatz mit geregelter Arbeitszeit.

Ihre Offerten sind erbeten an:

MOTEL AGIP, Am Autobahnkreuz N 1/N 2
4622 Egerkingen-Olten, Tel. (062) 61 21 21
Verlangen Sie bitte Herrn Manini



Sporthotel Jungfrau und Crystal

Wir suchen für unseren Hotel- und kleinen Restaurationsbetrieb auf den 1. Dezember in Jahresstelle jungen tüchtigen und qualifizierten

Küchenchef

der eine gute und rationelle Küche führen kann.

Offerten erbeten an
Hermann Märkle
Sporthotel Jungfrau
3818 Grindelwald 7518

Wir suchen für unseren vielseitigen Betrieb

Küchenchef

in Jahresstelle, Eintritt per 1. November 1977 oder nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf einen aufgeschlossenen, dynamischen Mitarbeiter, dem es Freude bereitet, den Wünschen unserer Gäste in den diversen Lokalitäten gerecht zu werden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:
R. Olinger
Restaurant Rôtisserie Alpenklub
6390 Engelberg
Telefon (041) 94 12 43 7588

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:
Kassier
Night Auditor

Taverne:
Chef de rang

Restaurants:
Service-Hotess
Chef de rang
Commis de service

Selbstbedienungs-Restaurant:
2. Kassier(in)
Abräumer(in)

Etage:
Gouvernante
Zimmermädchen

Office:
Haus- und Küchenbursche

Interessenten für diese Stellen wenden sich bitte schriftlich oder telefonisch an
Herrn P. Betschart
Hotel Nova Park
Badenerstr. 420
8004 Zürich
Tel. 54 22 21 852



Hilton International

Wir können Ihnen helfen, in die weite Welt hinaus zu gehen und sich dazu noch eine Karriere aufzubauen . . .

Sollten Sie Interesse haben, dann bitten wir sie sofort mit uns Kontakt aufzunehmen.

Wir haben wieder einige interessante Stellen zu vergeben:

Puerto Rico	Chef-Saucier
Caracas	Chef-Saucier
Guam	Chef-Metzger
Taipei	Chef-Pâtissier
Toronto	1st Commis de cuisine
Bahrain	Chef-Gardemanger
Abu Dhabi	Chef-tournant
Madagascar	Sous-chef
Dubai *	Chefs für alle Partien
Melbourne	Chef-Gardemanger

Hilton International
Culinary Coord. z. Hd. J. C. Wermeille
c/o Zürich Hilton
8050 Zurich Airport
Tel.: 01/810 31 31
* Eröffnung January 1978 7490

R. Jöge Foto-Grafik Zürich



Hotel Engiadina ZUOZ

- Renoviertes Hotel (80 Betten) mit hundert-jähriger Tradition,
- rentable Küchenführung,
- Schweizer und internationale Kundschaft,
- gute bürgerliche Küche, Spezialitätenrestaurant, A-la-carte-Restaurant,

sucht per anfangs Dezember 1977 einen qualifizierten (Schweizer oder Niedergelassenen) 25- bis 30jährigen

Koch

sowie einen

Hilfskoch

Vom Koch wünschen wir:

- Führungsqualitäten mit Teamgeist,
- rentable Küchenführung,
- Phantasie in ausgewogenen Menüs und A-la-carte-Gestaltung,
- angenehmen Charakter, saubere gepflegte Erscheinung mit Sinn für Ordnung.

Wir bieten:

- weitgehende Selbständigkeit,
- loyale Zusammenarbeit,
- angemessenes Salär,
- auf Wunsch Logis im Hause.

Offerten sind zu richten an
Frau G. Arquint
Hotel Engiadina Zuoz, Telefon (082) 7 10 21 7586



TSCHUGGEN HOTEL AROSA

Für die Wintersaison 1977/78 (Anfang Dezember bis Ende März) ist in unserem Wintersporthotel noch der Posten einer fach- und sprachkundigen

Serviertochter

für unser rustikales Speisestübl zu besetzen. Ihre Offerte erbitten wir komplett mit Zeugnisabschriften und Foto. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen gerne Herr Maissen zur Verfügung. Telefon (081) 31 02 21. 7126

Gesucht per 15. Oktober bis 5. November

1 Aushilfskoch

Familie Kern
Restaurant Schwarzes Schäfli
Zürcherstrasse 185, 8500 Frauenfeld
Telefon (054) 7 11 18 P 41-30096

Albergo Faido

cerca per inizio dicembre

1 cameriere(a)

Scrivere a:
Albergo Faido, 6760 Faido
o telefono (094) 38 15 55
P 24-12006

Wir suchen in unser modernes Speiserestaurant per 15. November oder nach Übereinkunft

Küchenbursche oder -mädchen

Guter Verdienst. Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Restaurant Sportplatz
Zielackerstrasse 26,
8304 Wallisellen
Herrn Deventer verlangen.
Telefon (01) 830 00 88
OFA 151.271.647

Gesucht nach Genf
auf 1. November 1977 oder nach Übereinkunft

2 Serviertöchter

auch Anfängerinnen

1 Küchenbursche oder Mädchen

5-Tage-Woche, Sonn- und Feiertage frei.

Offerten an
Cottier Francis
63, rue de la Prulay, 1217 Meyrin GE
Telefon (022) 82 01 09 7589

Bahnhofbuffet

3920 Zermatt

Wir suchen mit Eintritt nach Übereinkunft:

1 Commis de cuisine

für gepflegten A-la-carte-Service (Jungkoch) in Jahresstelle.

Offerten bitte mit den üblichen Unterlagen an
M. Kuonen
Telefon (028) 7 71 26 7596

Modernes Garni-Hotel - 50 Betten - sucht für die kommende Wintersaison 1977/78

Zimmermädchen

Tournante

(Frühstücksservice, Kaffeeküche, Etage)

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Offerte.

Hotel Garni Bernerhof
3818 Grindelwald
Telefon (036) 53 10 21 7553

Gesucht nach Chur junge, freundliche und erfahrene

Barmaid

Restaurant-Serviertochter

Anfragen und Auskunft an
A. Melli
Dancing Safari
Restaurant Bratpfännli
7000 Chur
Tel. (081) 22 15 55 7342



CARLTON HOTEL

Hotel allerersten Ranges sucht für die Wintersaison (26. 11.-31. 3. 78) noch folgendes Personal:

Etagen-Gouvernante

Economat/Office-Gouvernante

Personalsekretär(in)

Kontrollleur FUB

Restaurationskellner

Chauffeur

Büglerin

Offerten mit kompletten Unterlagen (Lebenslauf, Zeugniskopien und Photo) sind an die Direktion erbeten 7365

Für unser Restaurant GAMBRIUS in Basel, das Restaurant mit Pfiff und Warteck-Bier, suchen wir zu baldmöglichstem Eintritt einen jungen, gut ausgebildeten und initiativen

Geschäftsführer-Assistenten

Wir erwarten eine gute Grundausbildung. Am besten wäre eine abgeschlossene Kochlehre mit anschließender Hotelfachschule. Eine gewisse Gewandtheit in administrativen Belangen wäre erwünscht. Nach sorgfältiger Einführung ist die Übernahme selbständiger, verantwortungsvoller Aufgaben vorgesehen.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an
GASTRAG
Beratung, Planung, Bau und Leitung gastronomischer Betriebe
Elisabethenanlage 7, 4051 Basel
z. H. Herrn H. Witsch 7567

Für unser bekanntes Spezialitätenrestaurant in der Stadt Zürich suchen wir einen bestausgewiesenen

Chef de service/ Aide du patron

welcher sich für einen gepflegten freundlichen Service einsetzt und für die Führung des Personals qualifiziert ist. Diese anspruchsvolle Tätigkeit wird auch dementsprechend honoriert.

Fühlen Sie sich durch dieses Inserat angesprochen, so senden Sie bitte detaillierte Unterlagen unter Chiffre 7471 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Crans-Montana

Cherchons pour le 1er décembre 1977

cuisinier seul chef de rang

pour la saison d'hiver ou éventuellement à l'année.

Veuillez adresser votre offre sous chiffre 7468 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

HOTEL AMMANN

Zur selbständigen Führung meines zum Hotel gehörenden AMMANN'S ALTSTADT-TEAROOMS suche ich

initiatives Ehepaar

mit Fähigkeitsausweis.

Er soll folgende Aufgaben übernehmen:

- Leitung der Küche und des hauseigenen Konditors (Koch mit Konditoreikennntnissen oder umgekehrt ist Bedingung),
 - Einkauf,
 - Personalwesen.
- Sie soll folgende Aufgaben erfüllen:
- Buffet u. Serviceüberwachung/Ablösung,
 - Büro,
 - hauswirtschaftlicher Bereich.

Einem einsatzfreudigen und kompetenten Ehepaar mit fundierten Fachkenntnissen, mit Sinn für Produktivität und Rentabilität, bietet sich ein gut honorierter, interessanter beruflicher Wirkungskreis. Eine Zweizimmerwohnung in der Altstadt Zürichs ist vorhanden.

Nur schriftliche Bewerbungen mit Lebenslauf, Fotos, Zeugniskopien, Gehaltsvorstellungen richten Sie bitte an

H. J. Ammann, Hotel Ammann, Kirchgasse 4, 8001 Zürich

Hotel Parsenn 7260 Davos Dorf

vis-à-vis der Parsennbahn

sucht für die kommende Wintersaison 1977/1978 noch folgende Mitarbeiter:

Küche: Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an

J. Fopp, Hotel Parsenn, 7260 Davos Dorf 7438

Kleines Erstklasshotel im Zentrum Zürichs sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Buffetdame (-burschen)

(Deutschkenntnisse erforderlich - Anfänger wird angelernt)

sowie

Nachtportier

(Englischkenntnisse erforderlich).

Anfragen bitte an:

Hotel Kindli
Pfalzgasse 1, 8001 Zürich
Telefon (01) 211 59 17

7437

Restaurant Cholibuck

Ein aufgeschlossenes, junges Team sucht noch eine Mitarbeiterin in Jahresstelle als:

Serviceangestellte

(oder Kellner

stellen wir uns eine willige und einsatzfreudige Person vor.

- gutes Arbeitsklima
- ausgesprochenes Teamwork
- interessante Entlohnung
- geregelte Einsatzplanung

möchten wir Ihnen unsererseits bieten und freuen uns, mit Ihnen Kontakt aufzunehmen.

Willkommen im Restaurant Cholibuck
8121 Benglen
Telefon (01) 825 21 10
Herr oder Frau Marcon verlangen.

7448

Restaurant im Zentrum von Bern sucht für Jahresstelle

Serviertochter/Kellner Koch

5-Tage-Woche, kein Spätdienst

Gfeller am Bärenplatz
Bärenplatz 21
3011 Bern
Tel. (031) 22 69 44

7237

Gesucht per Mitte Oktober ins neu renovierte Restaurant Kreuz in Warth bei Frauenfeld eine im Speisesservice gewandte

Serviertochter

Interessentinnen melden sich unter Telefon (054) 7 16 53
S. Vogt, Eichhof
8500 Frauenfeld

7238



Thurgauerhof Weinfelden Hotel Kongresszentrum

Wir suchen per 1. November oder nach Übereinkunft

Küche:

Sous-chef Commis tournant Casseroller

(sofort)

Service:

Kellner

(Schweizer oder Niederlasser)

Serviertöchter

(Schweizerinnen oder mit Niederlassung)

Etage:

Zimmermädchen

(Schweizerinnen oder mit Niederlassung)

Buffet:

Buffetochter

(Schweizerinnen oder mit Niederlassung)

Schriftliche Bewerbungen mit den nötigen Unterlagen sind erbeten an die Direktion

Thurgauerhof, 8570 Weinfelden
Telefon (072) 5 28 93

7415

Alleinstehende, jüngere Wirtin sucht per sofort seriöse, gut ausgebildete

Alleinköchin

in neu umgebautes Restaurant mit modern eingerichteter Küche. Auf Wunsch steht separates Zimmer mit Dusche und WC zur Verfügung. Guter Lohn wird geboten. Umsatzbeteiligung und kameradschaftliche Zusammenarbeit.

Gertrud Bräm
Rest. Alter Raben
8864 Reichenburg SZ
Tel. (055) 67 11 20
OFA 161.328.347



Wir suchen nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

2. Chef de service Kellner Serviertochter Commis de cuisine Buffetochter Officeangestellte

Gerne erwarten wir Ihren Anruf

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

7207

Gesucht nach Übereinkunft tüchtiger

Commis de cuisine

der die neue französische Küche erlernen möchte

Kellner

Offerten an:

Atlantis Hotel
Mittelstrasse 10, 2500 Biel
Telefon (032) 42 44 11

7242

Hotel Fürigen
Bankettsäle
Restaurants Bars Dancing
Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für Zwischensaison oder in Jahresstelle:

**Réceptionist(in)
Sekretär(in)
Generalgouvernante
Restaurationstochter
Saucier
Gardemanger**

Wir bieten geregelte Arbeitszeit und gute Verdienstmöglichkeiten. Interessenten melden sich bitte schriftlich oder telefonisch bei
Hotel Fürigen, 6362 Fürigen
Telefon (041) 61 12 54

7019

Hôtel Cisalpin Montana-Crans

cherche pour saison d'hiver ou à l'année

fille de buffet fille ou garçon restaurant chef de service,

nationalité suisse

Tél. (027) 41 24 25
J.P. Clivaz-Nidermann

7476

Wir suchen auf 1. Oktober oder nach Übereinkunft freundliche

Serviertochter

auch Anfängerin für Restaurant und Speisesservice. Guter Verdienst, Kost und Logis im Hause, 5-Tage-Woche, Mo und Di Ruhetag.

Offerten an:
Frau Widmer,
Gasthof zur Arche
3296 Arch b. Düren a. d. Aare
Telefon (085) 89 31 38
(Der Gasthof befindet sich im Raume Biel-Grenchen-Solothurn)

P 57-12646

Hôtel Sylvana Alpes vaudoises 1854 Leysin

cherche pour la saison d'hiver

1 cuisinier seul 1 fille de salle débutante

Faire offres à

L. Bonelli
Chef de cuisine
Tél. (025) 6 21 36

7240

Nach Klosters gesucht

Serviertochter junges Mädchen

zur Betreuung unserer Kinder
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Für Wintersaison:

Serviertöchter Saaltöchter Buffetochter Koch

Offerten an

Familie U. Allematt
Sporthotel Kurhaus
7252 Klosters Dorf
Telefon (083) 4 11 12

6898

Hôtel-Restaurant des Bateaux in Concise (Neuenburgersee)
Tel. (024) 73 12 03

2 junge Töchter

oder

Burschen

Eintritt anfangs November oder nach Übereinkunft.

P 22-14826

Wir suchen attraktive

Barmaid

in gutgehende Bar.

Guter Verdienst.
1-Zimmer-Wohnung zur Verfügung.

Grill-Room, Kegel-Center
4132 Muttenz
Tel. (061) 61 36 55

7383

Schlössli Oetwil am See ZH

Wir sind eine private psychiatrische Klinik im Zürcher Oberland.

Unsere Küchenbrigade besteht aus einem Team von sechs Mitarbeitern und dem nötigen Hilfspersonal. Sie sorgt täglich für die Verpflegung von zirka 450 Personen.

Infolge Pensionierung des bisherigen, langjährigen Stelleninhabers suchen wir auf Anfang 1978 einen

Küchenchef

Für diese weitgehend selbständige, vielseitige Tätigkeit sind erforderlich:
Organisations- und Führungstalent; umfangreiches, solides Fachwissen; Diätausbildung oder mindestens -kenntnisse; Erfahrung in Gemeinschaftsverpflegung und Personalrestaurant; kostenbewusste Küchenführung.

Wir bieten zeitgemässe Besoldung, Pensionskasse, 5-Tage-Woche.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.

Verwaltungsdirektion
Psychiatrische Klinik Schlössli
8618 Oetwil am See ZH

7436

Hotel Arlos 7451 Savognin

Wir suchen für die Wintersaison 1977/78, Dezember bis April, folgende Mitarbeiter(innen), evtl. auch Jahresstelle:

2 Köche Serviertöchter

Ihre Bewerbung richten Sie telefonisch oder schriftlich an:

Familie Steier,
Telefon (081) 74 17 74

7426

In gepflegtes Mittelklasshotel mit viel persönlicher Note und frohem Arbeitsklima suchen wir auf 15. Dezember, in lange Wintersaison (evtl. Jahresstelle), noch folgende, einsatzfreudige Mitarbeiter:

Saaltöchter (evtl. Kellner) Anfangsgouvernante Aide du patron/ Tournante

(ab 15. November)

Richten Sie Ihre Bewerbung bitte an:

Hotel Chesa Randolina
7515 Sils/Engadina
Telefon (082) 4 52 24

7451

Gastgewerbliches Unternehmen mit einem Restaurations- und zwei Hotelbetrieben auf dem Platz Bern sucht in Jahresstelle einen

Direktions-Assistenten

für die Ablösung der Geschäftsführer.

Anforderungsprofil:

Sie sind zirka 25-30 Jahre jung, haben eine Kochlehre (evtl. Kellnerlehre) mit anschliessender umfassender Weiterbildung absolviert, sprechen D, F, E, haben Teamgeist und Freude an einer Aufgabe, deren Schweregewicht beim Einsatz an der Front liegt (Serviceüberwachung!). Auch haben Sie sich schon einige Führungsqualitäten angeeignet, möchten sich nun im Management vervollkommen und können spätestens am 1. Dezember 1977 eintreten.

Stellenbeschreibung:

Es handelt sich um einen ausbaufähigen Posten, wo Ihnen trotz viel Kompetenz und grosser Verantwortung - durch die reine 5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit und zeitgemässe Entlohnung - eine gute Lebensqualität gewährleistet wird.

Fühlen Sie sich angesprochen? ... Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bitte unter Chiffre 7439 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Société technologie hôtelière S.A.

Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

jeune technologue hôtelière

ayant acquis une certaine expérience dans les:

- commandes d'équipements hôteliers
- études de faisabilité de projets

Toute personne de nationalité suisse, ayant travaillé dans un bureau d'études et possédant une expérience de l'étranger est priée d'adresser ses offres à

H.T.T., 10, rue de la Bourse
1204 Genève

7475



Infolge ehrenvoller Wahl unseres

Personalchefs

in die Administration eines bedeutenden Unternehmens, wird im Hotel International obige Position frei. Für diese wichtige und anspruchsvolle Aufgabe suchen wir einen ersten Mitarbeiter, welcher bereit ist, sich in einen gut organisierten Betrieb einzugliedern und der die Fähigkeit hat, sein künftiges Departement weiter auszubauen. Wir bieten ein verantwortung entsprechendes Salär, eine besonders gute Arbeitsatmosphäre durch echtes Teamwork und viele weitere Annehmlichkeiten eines modernen, internationalen Hotelbetriebes.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen, die wir streng vertraulich behandeln an:

Vincent W. Winkler, Direktor

am Marktplatz
8050 Zürich
Tel. 01/46 43 41

7513



Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.

Kommen Sie nach Zürich ins Hotel Nova-Park. Das wird ein Markstein in Ihrer Karriere sein.

Für unseren Verkaufsdirektor suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine tüchtige und flexible

Sales-Sekretärin (E, F, D)

Interessenten melden sich bitte schriftlich oder telefonisch bei

Herrn P. Betschart
Badenerstrasse 420
8004 Zürich
Telefon 54 22 21

853

Ihre Stelle beim SV-SERVICE

Der Leiter eines gut eingerichteten Zuger Personalrestaurants mit Filialbetrieben sucht zur Ergänzung seines Kadern nach Vereinbarung Initiative

Assistentin

für die Arbeits- und Einsatzplanung sowie die Führung und Betreuung des Mitarbeiterstabes, ferner zur Erledigung administrativer Arbeiten.

Wir erwarten:

abgeschlossene gastgewerbliche oder hauswirtschaftliche Ausbildung, Geschick im Umgang mit Menschen jeden Alters, praktische Erfahrung in ähnlicher Stellung.

Wir bieten:

zeitgemässes Salär, gute Arbeitsbedingungen und fortschrittliche Sozialleistungen, Mitarbeit in kleinem, gut eingespieltem Team.

Näheres über diesen vielseitigen Posten erfahren Sie von:

Herrn Hansjörg Thoma,
Leiter der Kantine Landis & Gyr AG,
Gubelstrasse, 6300 Zug,
Tel. (042) 21 61 30,

oder
SV-Service
Schweizer Verband Volksdienst,
Zentralverwaltung,
Neumünsterallee 1, 8032 Zürich,
Tel. (01) 32 84 24, intern 51, Frau H. Furter.
P 44-855

hotel revue sucht

zur Verstärkung ihres Redaktionsteams einen deutschsprachigen

Hotel-Fachmann

für die redaktionelle Betreuung der Ressorts Hoteltechnik, Verpflegungsorganisation und verwandte Gebiete.

Sind Sie in allen Sparten der Hotellerie ausgebildet, haben Sie Flair für Fragen der Hoteltechnik, der Planung und der Investitionsberatung, sind Sie vertraut mit Betriebsabläufen, haben Sie Sinn für praktische Lösungen sowie «Gspür» für neue Gästebedürfnisse und verfügen Sie über ein klares Formulierungsvermögen, dann erfüllen Sie die gewünschten Voraussetzungen. Ein wenig Kreativität, Energie zu selbständiger Arbeit und Bereitschaft zum Miteinander sollten ebenfalls dazugehören.

Eintritt wenn möglich 1. Januar 1978 oder früher.

Die Aufgabe, die Leistungen und die Arbeitsatmosphäre, die wir Ihnen bieten können, sind eine Bewerbung wert (notabene auch von weiblicher Seite).

Wenden Sie sich bitte schriftlich mit den üblichen Unterlagen an den Personalchef des



Schweizer Hotelier-Vereins
Monbijoustrasse 130
3001 Bern

7548

Im Auftrag einer befreundeten Brauerei suchen wir auf März 1978 zur selbständigen Leitung des neuerstellten, gutbürgerlichen und bierfreundlichen

Restaurant Lindenhof in Arbon
(100 Plätze)

Gerantenehepaar

Er: gelernter Koch der der Küche vorsteht

Sie: die ihn tatkräftig unterstützt

Mit diesen Eigenschaften und entsprechenden Branchenkenntnissen besitzen Sie bereits eine solide Basis, um diesen Betrieb zu führen. Fähigkeitsausweis A ist jedoch unerlässlich.

Ein dieser Funktion angemessenes Gehalt ist für uns selbstverständlich.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Fotos, Zeugniskopien, Referenzangaben, Handschriftproben) an

154

GAMIG MANAGEMENT AG
Managementgesellschaft für das Gastgewerbe
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern, Telefon 041-22 34 52

Seiler Hotels Zermatt



Die Seiler Hotels, führende Häuser in Zermatt, suchen zum Eintritt per Ende November 1977 für die lange Wintersaison:

Hotel Mont Cervin

Réception/ Loge: **1. Caissler**
(stellvertretender Chef de réception)
NCR 42/3sprachig

Telefonistin
(wenn möglich mit PTT-Lehre)

Küche: **Hors d'œuvre**
Restaurant: **Chef de rang**
Hallenbad: **Masseur**
berufserfahren, sprachenkundig

Divers: **Krankenschwester**

Hotel Monte Rosa

Réception/ Loge: **Hotelpraktikant**
Küche: **Entremétier**
Etage: **Zimmermädchen**

Rufen Sie uns doch einfach an (Telefon 028/7 63 48, Herr Spengler) oder senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Zeugniskopien und Foto an:

Seiler Hotels Zermatt
Zentralbüro, 3920 Zermatt.

Seiler Hotel Mont Cervin - Monte Rosa - Seilerhaus
nahezu 125 Jahre weltweit anerkannte Gastlichkeit.

7522

Hallo Sie, gelernter Koch!

Das Restaurant Radi St. Moritz sucht auf Ende Oktober/Anfang November oder nach Übereinkunft

Köche

in Jahresstelle.

Nehmen Sie mit Herrn Pfister Verbindung auf. Telefon (082) 3 30 22.



Restaurant Radi
7500 St. Moritz
Tel. (082) 3 30 22

131



Hotel-Restaurant
Sternen
7013 Domat/Ems
5 km von Chur

Wir suchen für die Wintersaison oder in Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter:

- 1 Barmaid**
- 2 Serviertöchter**
- 2 Buffettöchter**
- 1 Hotelpraktikantin**
- 1 Zimmermädchen**
- 1 Küchenbursche**

Bitte telefonieren oder schreiben Sie.
Telefon (081) 36 11 65

7587

Wir bieten eine interessante Position für einen aufstrebenden und freundlichen Berufsmann als

CAISSIER

Voraussetzungen

berufliche Ausbildung in guten bis besten Häusern, fundierte Weiterbildung, Schulen, Erfahrung und Befähigung für das Kassawesen, gute Fremdsprachenkenntnisse und Erfahrung in allen Arbeitsbereichen der Réception.

Arbeitsplatz

Réception mit jungem Team für 160 Zimmer mit treuer Stamm- und Gästekundschaft. Moderne Arbeitsplätze mit allen technischen Hilfsmitteln. NCR 42 für die Gästeabrechnung.

Eintritt

nach Übereinkunft oder auf den 1. November 1977.

Bewerbung

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an das Personalbüro. Für alle Fragen steht Ihnen gerne unser Herr Bodo Schöps, Personalchef, zur Verfügung.

Bewerbung einsenden an:

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



7572

Die Sprache des Gastwirtes, Hoteliers

zu kennen und sie dem Koch, Küchenchef und Restaurantleiter verständlich zu machen, ist die unerlässliche Voraussetzung, um die hier angebotene Aufgabe erfolgreich zu erfüllen.

Unser Kunde ist ein in der Gastgewerbe-Einrichtungsbranche bestens bekanntes Unternehmen. Für ihn suchen wir einen

Product Manager

als verantwortlichen Leiter eines Profit-Centers. Er unterstützt die Aussendienstmitarbeiter, damit die Produkte dieses PC mit Erfolg verkauft werden (Investitionsgüter). Er führt selbständig Seminare durch, bearbeitet und berät Grosskunden. Damit verbunden sind laufend Problemlösungen, Koordination zwischen technischem Kundendienst und Verkauf. Er verbessert ständig die Kundenwerbung, trägt die Gesamtverantwortung für Umsatz- und Kostenbudget seines PC.

Der Bewerber zeichnet sich durch ausgewiesene Fachkenntnisse im Gastgewerbe aus, ist gut bewandert im Restaurationskalkulationswesen, hat als Basis den Kochberuf erlernt. Wichtig ist ferner kaufmännisches Verständnis, Kontaktfreudigkeit und ein ausgesprochenes «Verkaufstalent». Sie sind zwischen 30 und 40 Jahre, sprechen neben Deutsch und Französisch vielleicht sogar Englisch.

Nach einer gründlichen Ausbildung arbeiten Sie, direkt dem Geschäftsführer unterstellt, absolut selbständig. Die Gegenleistungen der Firma stehen natürlich im Einklang mit der wichtigen Aufgabe. - Die Zentrale der Firma befindet sich in Zürich.

Fühlen Sie sich herausgefordert? Dann senden Sie doch Ihre Bewerbung mit Handschriftprobe an:



Schule für deutschsprachige
Diplom-Graphologen
Manessestrasse 10
8036 Zürich
Telefon (01) 242 17 17

7496

Gesucht auf Winter 1977/78
Aide du patron
 ausbaufähige Dauerstelle.
 Anfragen sind zu richten an:
 Frau B. Haguenaier
 Haus am Waldrand
 7018 Flims-Waldhaus
 Telefon (081) 39 11 65
 P 13-1180

Restaurant Sporting
 à Haute-Nendaz - Valais
 cherche pour la saison d'hiver à partir
 du 15 décembre
un jeune cuisinier
un commis de cuisine
un sommelier
 (débutant accepté)
une sommelière
 (débutante acceptée)
 Nourri(e) et logé(e).
 Téléphone (027) 88 20 61 P 36-29767

CONTINENTAL HOTEL LAUSANNE
 2, Place de la Gare, 1001 Lausanne
 Tél. (021) 20 15 51
 Hôtel de 1er rang - 180 lits - Clientèle d'affaires et internationale
 cherche pour entrée immédiate ou à convenir
 cuisine
chef garde-manger
chef rôtiisseur (garde)
chef tournant
commis de cuisine
 pâtisserie
chef de rang
 snack
sommeliers(ères)
 étages
un portier d'étage
une femme de chambre
 Nous offrons places stables à l'année ou saisonnières, bon salaire au sein d'une entreprise dynamique (plusieurs hôtels et restaurants en Suisse,) possibilité de logement à disposition.
 Faire offres détaillées avec copies de certificats et photo à Chris Hossmann.
 7535

Pizzeria da Mario
 Kirchstrasse 50
 2540 Grenchen
 sucht
Kellner
 Italiener oder Spanier.
 Wir legen Wert auf eine gute Zusammenarbeit und freundliche Bedienung.
 Telefon (065) 9 23 33 7486

Wir suchen ab Ende November oder Anfang Dezember für die Wintersaison:
erstklassigen Allround-Entertainer und Disc-Jockey
 der ein volles Unterhaltungsprogramm zusammenstellen und auch durchführen kann.
 Bewerbungen mit Zeugnisabschriften oder Referenzen an
 Hotel Hochfirst
 A-6456 Obergurgl/Ötztal/Tirol
 Telefon 0043/5256/231.
 850

Gepflegtes Speiselokal in Zürich sucht nach Übereinkunft qualifizierte
Chef de service
 Jüngere Bewerberinnen mit Erfahrung in der Führung einer kleineren Brigade senden ihre Bewerbung mit Lebenslauf und den üblichen Unterlagen unter Chiffre 44-70206 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

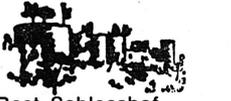
Luxushotel-Gruppe im Nahen Osten
 (Red Sea/Persian Golf, Hodeyadah, Muskat, Bahrain, Sana'a) mit Hauptsitz in Kuwait
 sucht
Resident Hotel Direktor
 Offerten mit vollständigen Unterlagen in französischer oder englischer Sprache bis Ende Oktober 1977 an:
 General Direktor
 Domenico Spennato
 P. O. Box 520
 Sana'a
 Y. Arabische Republik 7599

Wir haben seit der Geschäftsübernahme im letzten Frühling dem Casino ein neues Gesicht gegeben, und suchen nun noch sympathisches und fachkundiges Personal.
 Sind Sie eine
Restaurationstochter, die das Franchieren und Flambieren erlernen möchte oder bereits beherrscht
 oder ein
Commis de rang der den feinen Service der französischen Küche erlernen möchte, dann sind Sie bei uns richtig!
 Wir möchten Sie gerne kennenlernen, deshalb schreiben oder telefonieren Sie uns
 Casino Bern,
 M. Decurieux,
 Herrengasse 25, 3011 Bern
 Tel. (031) 22 20 27 P 05-9100


Hippel Krone
 3210 Kerzers
 Wer hätte Freude, neben seiner Arbeit jeden Tag gratis mit Sportpferden auszureiten?
 Wir suchen:
Buffetochter
Serviertochter
Barmaid
 Bitte sich melden bei:
 Ueili Notz
 Hippel Krone
 3210 Kerzers
 Tel. (031) 95 51 22 7560

OBERSAXEN
 Gesucht auf Wintersaison 1977/78 in neues Bergrestaurant an der Talstation
Gerant (evtl. Ehepaar)
 Fähigkeitsausweis Kat. A von Vorteil
versierter Alleinkoch Buffetochter Servicepersonal
 Gutbezahlte Stellen. Personalzimmer/Wohnung vorhanden.
 Eintritt 1. Dezember 1977 oder nach Übereinkunft.
 Interessenten melden sich bitte bei
 M. Luck
 7131 Schleuis/GR
 Tel. (086) 2 19 58 ab Jeweils 20 Uhr P 13-29299

Passanten-Restaurant sucht für die Wintersaison (Eintritt Mitte-Ende Oktober) freundliche
Serviertochter
 Kost und Logis im Hause.
 Offerten erbeten an
 Restaurant
 San Bernardino Nord
 7431 Hinterrhein
 Telefon (081) 62 12 56 7446


Rest. Schlosshof
 bei Ruine Dornock
 4143 Dornach bei Basel
 Telefon (061) 72 18 55
 Für unser Spezialitätenrestaurant suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Kellner oder Serviertochter Buffetochter
 Bewerber mit mehrjähriger Praxis erhalten den Vorzug. Überdurchschnittlich hoher Verdienst (Kost und Logis im Hause). OFA 133.131.478
 Offerten an die Direktion Rest. Schlosshof

Gesucht
1. Réceptionist(in)
 für Telefon und Empfang, sprachenkundig, in lebhaftes Passantenhotel, Jahresstelle, 5-Tage-Woche.
 Familie Wanner
 Hotel Linde
 5400 Baden
 Telefon (056) 22 53 85 OFA 111.124.966

Crans Montana Hôtel Restaurant des Mélèzes
 cherche à la saison ou à l'année
chef de cuisine
 qualifié.
 Faire offre par écrit à la direction.
 Tél. (027) 43 18 12 7578

Saas-Fee
 sucht für die kommende Wintersaison 1977/78

Sekretärin (D,F,E) Koch
 (Hotel- und Restaurationsküche)

Saaltochter oder Kellner
 Restaurant «Chämi-Stubä»:
Serviertochter Buffetochter
 Offerten mit Unterlagen sind zu richten an:
 Hotel Christiania
 3906 Saas-Fee
 Tel. (028) 4 84 53 7474

Hotel Carlton
 4, Avenue de Cour
1007 Lausanne
 Tél. (021) 26 32 35

cherche de suite ou date à convenir:
un portier de nuit
 (connaissance des langues principales indispensable)
un portier de nuit
 (remplaçant pour trois nuits par semaine)
un commis de rang
 Les candidats sont priés d'adresser leur offre à la direction ou de nous téléphoner pour une entrevue.
 7536

Grand Hotel Vereina 7250 Klosters
 sucht auf die kommende Wintersaison (15. 12. 77 bis zirka 28. 3. 78)
Chef saucier Chef garde-manger Nachtportier
 (sprachenkundig)
Masseur
 (Mieter)
 Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion.
 7538

Hotel Bahnhof 3777 Saanenmöser
 Im weissen Hochland
 Gesucht für Wintersaison 1977/78
1 Saaltochter 2 Serviertochter 1 Jungkoch/ Aide du patron
 Eintritt Anfang Dezember 1977.
 Offerten an
 Familie A. Pilet-Roux
 Telefon (030) 4 15 06
 3777 Saanenmöser 7432

Nous cherchons pour la saison d'hiver 1977/78 (décembre-avril)
une jeune secrétaire/ aide du patron
 Langues nécessaires: allemand et français.
 Hôtel Mont-Riant
 téléphone (025) 6 22 35
 1854 Leysin (Alpes Valdoises) 7494

Adressänderung (bitte in Blockschrift)

Alte Adresse
 Name: _____ Vorname: _____
 Betrieb: _____
 Strasse: _____ Ort: _____
 Postleitzahl: _____
 Mitglied Abonnent
Neue Adresse
 Name: _____ Vorname: _____
 Betrieb: _____
 Strasse: _____ Ort: _____
 Postleitzahl: _____
 Mitglied Abonnent
 Zu senden an: **HOTEL-REVUE, Abteilung Abonnemente**
 Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Changement d'adresse (en lettres capitales, s. v. p.)

Ancienne adresse
 Nom: _____ Prénom: _____
 Entreprise: _____
 Rue: _____ Localité: _____
 Numéro postal d'acheminement: _____
 Membre Abonné
Nouvelle adresse
 Nom: _____ Prénom: _____
 Entreprise: _____
 Rue: _____ Localité: _____
 Numéro postal d'acheminement: _____ Téléphone: _____
 Membre Abonné
 A envoyer à: **HOTEL-REVUE, Service des abonnements**
 Monbijoustrasse 130, 3001 Berne

Stellenangebote Offres d'emploi



Hotel du Lac 3800 Interlaken

sucht per 15. Dezember

Chef de rang Serviertochter Commis de cuisine

Per Frühjahr 1978

Kochlehrling

(Jahreslehre)

Offerten erbeten an:
P. Hofmann, Propr.

7523

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in junges Team tüchtiger

Jungkoch Kellner oder Serviertochter Casserolier

Guter Verdienst
Schichtbetrieb

Anfragen sind erbeten an

Gebr. Schneider
Hotel Arche,
8910 Affoltern a/Albis
Tel. (01) 99 54 33

7549

Restaurant Stadtcasino Basel

sucht per sofort

Chef de partie/ Sous-chef

Commis de cuisine Serviertochter Buffettochter

Schreiben oder telefonieren Sie bitte

Herrn S. Rieder,
Steinenberg 14, (061) 25 38 45

Restaurant Stadtcasino, Basel

7520

Wir suchen mit Eintritt nach Vereinbarung

Wirte-Ehepaar

In Gerantenstellung

Ein initiativer Koch findet zusammen mit einer im Service und Buffet versierten Ehefrau eine interessante Aufgabe.

Vollständige Offerten mit Zeugnissen, Lebenslauf und Fotos senden Sie bitte unter Chiffre 13-29332 an Publicitas, 7001 Chur.

Restaurant «La Potinière» Les Diablerets

engagement pour la saison d'hiver

1 cuisinier 1 aide de cuisine 2 serveurs 1 fille de buffet

Offres écrites (manuscrites) avec photo ainsi qu'un bref curriculum vitae à Michel Schaub, La Potinière, 1865 Les Diablerets 7510

Hotel «Beau-Rivage» 1006, Lausanne-Ouchy

offre place stable à un

sous-chef de cuisine

qualifié, ayant déjà travaillé dans des hôtels de renommées analogues.

Offres avec références à la direction de l'hôtel. Date d'entrée à convenir. 7516

Hotel Krone Aarberg/Bern

sucht in Jahresstelle für gepflegten A-la-carte-Service

Restaurations- tochter oder Kellner (Chef de rang)

Auf Frühjahr 1978 ist noch eine Lehrstelle frei als

Restaurant- angestellte

(Lehrzeit 1 Jahr)

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

Bitte melden Sie sich bei Herrn Schori.

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

7547

Hotel La Perla 6982 Agno-Lugano

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige

Hotelsekretärin

D, F, I, E

Restaurant- Kassiererin

Nachtportier

Schriftliche Offerten an Hotel La Perla
6982 Agno-Lugano

7558

Seidenweberhaus Restaurants & Café

Wir eröffnen Anfang Dezember 1977 ein einmalig schönes und erstklassiges Haus. Es besteht aus: Restaurant, Treffpunkt, Café und div. Sälen. Unser «Bijou» liegt im Zentrum der freundlichen Stadt Krefeld am Rhein, bei Düsseldorf.

Zu unserem jungen Team suchen wir noch:

Chef saucier/Sous-chef Chef de partie Commis de cuisine

Chef de rang Commis de rang Restaurationskellner

Kontaktfreudiger «Chef-Zapfer» Buffetier/Bufettmäddchen

Gouvernante Leiterin des Cafés Serviererin Hilfspersonal

Bewerbungen mit Foto senden Sie bitte an:

Seidenweberhaus Restaurants & Café
Inh. Klaus Rudolph
Theaterplatz 1
4150 Krefeld/Deutschland
Tel. 0 21 51 / 6 18 65

7542



Palace Hotel, St. Moritz

sucht

Direktions-Sekretärin

(Jahresstelle, D, F, E, I in Wort und Schrift)
sowie für die Wintersaison 1977/78

Réceptionist Journalführer(in)

(Phillips-Maschine)

Chasseur Oberkellner

(mit Erfahrung)

Zimmermädchen Hilfzimmermädchen Personalzimmermädchen Hilfsportier Bäcker Küchenguvernante Kaffeeköchin Glätterin Wäscherin/Wäscher 2. Lingerlegouvernante

(Saison- evtl. Jahresstelle)

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an

Palace Hotel,
7500 St. Moritz
Tel. (082) 3 38 19 oder 2 11 01

7514



Schützenhaus

Wir suchen per sofort einen initiativen und fachkundigen

Chef de rang

sowie einen

Commis de restaurant

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

7485

Wir suchen auf 1. November oder nach Vereinbarung für unser neu renoviertes, führendes Haus

1 Chef de cuisine 1 Chef de service 2 Serviertöchter (Kellner) 2 Commis de cuisine 2 Office-Küchenmädchen (oder Bursche)

Möglichkeit, im Frühjahr Kochlehre zu absolvieren.

1 Bardame

Senden Sie Ihre Offerte an Postfach 207,
2540 Grenchen,
Telefonische Auskunft (065) 8 50 79, von
11.00 bis 12.00 Uhr und ab 17.00 Uhr 7489

Hotel Rigi Kulm AG

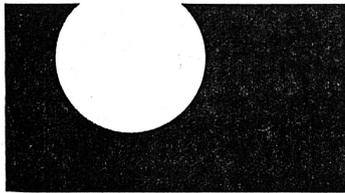
1800 m über Meer
sucht für Jahres- oder Saisonstelle

Sekretärin

NCR- und sprachkundig
Eintritt 1. November 1977 oder nach Vereinbarung.

Buffettochter

Eintritt 1. Dezember oder nach Vereinbarung
Wir würden uns freuen, Sie als unsere neuen Mitarbeiterinnen begrüßen zu dürfen und erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.Hotel Rigi Kulm, 6411 Rigi Kulm
Herrn Beat Käppeli, Tel. (041) 83 13 12 7487



Arosa Kulm Hotel

Planen Sie Ihre Wintersaison mit uns im neuesten der grossen Schweizer Berghotels der obersten Preisklasse.

Unser Führungsstil ist modern, unser Arbeitsklima fröhlich.

**Night-Manager
Voiturier
1. Buffetdame (Hofa)
Chef de grill
1. Glätterin**

Arosa Kulm Hotel
7050 Arosa 7598
Telefon (081) 31 01 31



Cresta-Hotels

Davos

Wir suchen in Jahresstelle auf den 1. Dezember 1977 oder nach Übereinkunft eine(n)

**Buchhalter
oder Buchhalterin**

nach Möglichkeit mit Hotelerfahrung.

- Ihr Aufgabenbereich umfasst:**
- selbständige Führung der Hauptbuchhaltung
 - den gesamten Zahlungsverkehr
 - Führung des Lohnwesens
 - Kassa-, Inventar- und sonstige Kontrollen

Einer jüngeren Person mit KV-Abschluss und Praxis oder ähnlicher Ausbildung bieten wir die Gelegenheit, sich langsam in diese neue Aufgabe einzuarbeiten.

Offerten mit Lebenslauf und Zeugniskopien sind erbeten an

Herrn A. Bachmann
Direktor der Cresta-Hotels
7270 Davos-Platz
Telefon (083) 3 41 03

7566

Restaurant libre service (bas du canton de Neuchâtel) engagerait un

**cuisinier
avec patente**

(éventuellement couple) en mesure de diriger une équipe. Travail intéressant et varié. Pas d'ouverture tardive. Fermé le dimanche.

Offres sous chiffre 87-619 à Annonces Suisses S.A. «ASSA», 2, Fbg. du Lac, 2001 Neuchâtel.

ASSA 87-199



Probleme eines Betriebes lösen sich nirgendwo von selbst. Das Gespräch im Team kann aber dazu vieles beitragen. Ein kluger Geschäftsführer hört auf seine Mitarbeiter.

Wenn auch Sie gerne in einem Unternehmen tätig sind, wo man nicht einfach von oben diktiert, sondern wo Sie als Mitarbeiter ernst genommen und zur Problemlösung zugezogen werden, wo man auf Sie als Fachmann gerne hört und Ihre Meinung etwas zählt, dann kommen Sie zu uns.

Wir haben im Moment folgende Kaderpositionen zu besetzen

**Sous-chef*
Zürich + Basel
Geschäftsführer-Assistent*
Zürich**

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns an oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen!

* Bitte telefonieren oder schreiben Sie uns auch, wenn Sie erst zu einem späteren Zeitpunkt an einen Stellenwechsel denken oder sich für eine andere Position bei Mövenpick interessieren.

Mövenpick Personalberatung und Stelleninformation, Werdstrasse 104, 8004 Zürich, Tel. 01/2410940



MÖVENPICK



**Hotel-Restaurant
Löwen** (alkoholfrei)

9100 Herisau (AR)

sucht per 15. November 1977 oder nach Vereinbarung für gut eingerichtetes, zentral gelegenes Hotel mit 30 Zimmern, heimeligem Stadrestaurant mit 50 Plätzen und Saal mit 120 Plätzen
freundliche(n)

Gerant(in) evtl. Ehepaar

Wir wünschen:
selbständige Küchenführung mit Hilfspersonal, Überwachung von Hotelbetrieb und Service, selbständige Erledigung administrativer Arbeiten (keine Abschlussarbeiten), Einsatzfreude, gute Gästebetreuung, einwandfreien Leumund, Personalführungseigenschaften, mehrjährige Berufserfahrung.

Wir bieten:
zeitgemässe Salarierung, Umsatz- und Gewinnbeteiligung, Dienstwohnung im Hause, angenehmes Betriebsklima, selbständige Dauerstelle.

Anfragen und Bewerbungen an den Präsidenten des Stiftungsrates

Herrn Dr. iur. J. Auer
Buchenstrasse 2, 9100 Herisau
Telefon (071) 51 20 30

7593



**Hotel
La Palma au Lac
Locarno**

sucht für sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Empfangschef

erste Kraft, selbständig, kontaktfreudige Persönlichkeit

Hotelsekretär(in)

mit Sprachkenntnissen (NCR 42/Kassa und Korrespondenz)

Bewerbungen mit vollständigen Unterlagen sowie Saläransprüchen bitte an die Direktion zu richten.

7515



Kulm Hotel St. Moritz

Haus allerersten Ranges

Für die kommende Wintersaison suchen wir folgende Mitarbeiter:

- Büro: Bon-Kontrollleur(euse)
Assistent**
des Personal- und Einkaufschefs
- Restaurant: Maitre d'hôtel de rang
Demi-chef**
- Küche: Chef saucier
Chef de grill**
- Lingerie: Näherin**
- Casino
Dancing: Commis de bar**

Offerten sind erbeten an

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

7366

WIEN FILIATION

Wir suchen zum sofortigen Eintritt

**Head Barman
Coffee-Shop-
Hostesse
Chef de partie**

Wir bieten leistungsgerechte Entlohnung und alle Vorteile eines Grosshotels.

Kontaktieren Sie unser Personalbüro mit den entsprechenden Unterlagen (Foto und Zeugniskopien).

A-1030 Wien, Am Stadtpark, Tel. (0222) 73 13 91

854

**Restaurant
Schlossberg, Baden**

In junges Team suchen wir noch

Koch/Köchlin

Jedes Wochenende frei.

Fam. Krebs-Fust
Städturmstrasse 2
5400 Baden
Tel. (056) 22 71 65 P 02-584

In Dancing-Bar suchen wir

freundliche

Barmaid

selbständig arbeitend.

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten bitte unter Chiffre 7502 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen für Saison- und Jahresstelle

Barmald
(selbständig) Dancing

**Barcommis
Serviertöchter/Kellner
Saaltöchter**

**Köche
Küchenhilfen
Hausbursche/Portier**
(unbed. Deutsch sprechend)

**Zimmer-/
Lingerlemädchen**

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Bild und Zeugnisschriften.

Charles Hübl
Posthotel
8843 Oberberg SZ
Tel. (055) 56 11 72

7504

Gesucht

Beck/Pâtissier

Sonntags frei.

W. Müller
Boulangerie/Pâtisserie
Pl. Pt. Saconnex 5
1209 Genf
Tel. (022) 33 27 12

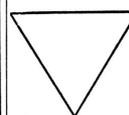
7521

Gesucht

Portier
(Eintritt Mitte/Ende Oktober)

Senden Sie bitte Ihre Bewerbung an:
Bade-Hotel Bären
5401 Baden
(056/22 51 78, Herrn Gugolz verlangen)

7305



**Inserte
in der HR
haben
Erfolg!**



Hotel-Restaurant Sternen
9650 Nesslau (Toggenburg)

Seit 1970, dem Jahr der Eröffnung des neuen Sternen in Nesslau, steht dieses Haus unter gleicher Leitung. Unsere jetzigen Geranten haben nun einen eigenen Hotelbetrieb erworben.

Wir suchen deshalb auf Frühjahr 1978 oder einen zu vereinbarenden früheren Termin ein im Gastgewerbe und in der Hotellerie versiertes

Geranten-Ehepaar

zur selbständigen Führung dieses neuzeitlich eingerichteten Hauses mit 120 Plätzen im Restaurant und 45 Betten. Eine Doppelkegelbahn und die den Hotelgästen zur Verfügung stehende Fischereistrecke an der Thur sorgen für Unterhaltung.

Praktische Erfahrung als Küchenchef und absolvierte Hotelfachschule bilden nebst Einsatzfreude und einwandfreien Referenzen die idealen Voraussetzungen zur Betriebsübernahme.

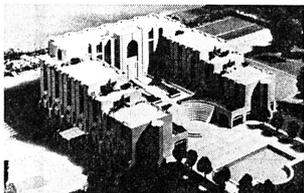
Schriftliche Offerten mit den Unterlagen beider Ehepartner sind zu richten an die Geschäftsleitung der Brauerei Schützengarten AG Postfach, 9004 St. Gallen P 33-218

Now Exciting Opportunities with Sheraton
Three Fabulous New Hotels in the Middle East

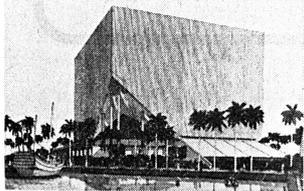
We are looking for experienced professionals from first class food operations for the following positions

- food and beverage managers
- executive chefs
- sous chefs
- partie chefs
- pastry chefs

These exciting opportunities are for our new hotels in Dubai, Damascus and Jeddah.



Damascus



Dubai

Employment Conditions

Two years contract, free accommodation, air transport to and from hiring point, full medical coverage including hospitalization.

Applicants should forward a curriculum vitae with copies of work certificates and a photograph to

Peter W. Tischmann
Division Director Food + Beverage
Europe, Africa, Middle East
Sheraton Management Corp.
Manhattan Center
Ave. du Boulevard 21
B-1000 Brussels



Sheraton Hotels
EUROPE · AFRICA · MIDDLE EAST

Betriebsgouvernante

Diese verantwortungsvolle Position umfasst die Mitarbeit, Organisation und Kontrolle der Bereiche: KafEEKüche, Buffet, Office und Personalrestaurant.

Eintritt nach Übereinkunft oder auf den 1. November 1977. Arbeitszeiten im Schichtbetrieb: 05.30 bis 15.00 und 15.00 bis 01.30 Uhr. 2 freie Tage pro Woche.

Wir sind gerne bereit, jeder Bewerberin alle gewünschten Informationen und Konditionen mitzuteilen.

Kontaktieren Sie bitte unseren Herrn Bodo Schöpfs, Personalchef, oder senden Sie gleich einmal Ihre Bewerbung. 7573

Bewerbung einsenden an:

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



GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



1100 m - 2800 m

Gesucht für kommende Wintersaison

Tournant

für Buffet/Service

**Anfangssekretärin/
Praktikantin**

Eintritt Mitte Dezember

Koch/Jungkoch

Eintritt Mitte Dezember oder auf Anfang Februar.

Hotel Bellevue, F. Joos,
7017 Flims
Tel. (061) 39 31 31 7428

Zermatt

Gesucht für lange Wintersaison

**Grillchef
Commis de cuisine
Mädchen für Lingerie**

Gut bezahlte Stellen.

Grill-Room Stockhorn
Telefon (028) 7 76 76

P 36-012230



**Landgasthof
Bären
Langenbruck
im Baselbiet**

Wir suchen ein

Ehepaar

Sl: Serviertochter (Speiseservice) oder Köchin (Gardemanger).
Er: Kellner oder Koch (Chef de partie).

Gute Entlohnung, Bedingungen gemäss L-GAV, Jahresstelle, Doppelzimmer im Hause oder auswärts; möbl. 3-Zimmer-Wohnung könnte gemietet werden.

Offerten an
Hotel-Landgasthof Bären
4438 Langenbruck
Familie Gröder
Telefon (062) 60 14 14 P 03-4026



Limmatquai 54, Tel. 47 67 22

Wir suchen

**Chef de partie
Serviertochter oder
Kellner
Küchenbursche**

Melden Sie sich bitte bei
Herrn Peter Frick
Zunftwirt
Telefon (01) 47 67 22 7465



**Bellevue-Palace Hotel
Bern**

Wir suchen für unsere Hotelbar mit internationalen Gästen eine freundliche, sprachkundige

**Bar-Praktikantin
oder Anfangsbarmad**

Der Eintritt sollte nach Möglichkeit auf den 1. November 1977 erfolgen.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbung an unser Personalbüro oder rufen Sie uns an.

Bellevue-Palace Hotel
Kochergasse 5, 3011 Bern
Telefon (031) 22 45 81 7445



**Hotel Schweizerhof
7078 Lenzerheide**

sucht mit Eintritt Mitte Dezember, für Wintersaison bis Ostern,

**Nachtportier
Commis de cuisine
Tournant Hallenbad/
Portier**

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnanspruch an die Direktion. 7491

**Le Restaurant National
à Sierre**

cherche pour la réouverture de son nouvel établissement

**cuisinier, fille de salle,
sommelier/sommelières**

Faire offres avec références à
Familie Arthur Wenger
Rte de Sion 3, 3960 Sierre
Tél. (027) 55 15 78 ASSA 89-42355

**CASINO
LUZERN**

BlackJack, Red Rose
Le Chalet, Boule-Game

sucht per sofort eine

Betriebsassistentin

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

Bankettvorbereitung, Einkauf, Economat, Wäschekontrolle, Überwachung und Arbeitseinteilung 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

MÖVENPICK

Für unser Mövenpick Überland am Stadtrand von Zürich suchen wir einen

Betriebsassistenten

Ihre 5-Tage-Woche sieht folgendermassen aus:

- 2 Tage Ablösung des Chefs de service
- 2 Tage Ablösung des 1. Koches
- 1 Tag administrative Arbeiten wie Inventare ausrechnen, diverse Kontrollarbeiten usw.

Gerne sagen wir Ihnen mehr über diese Stelle.

Mövenpick Regionaldirektion
Manessestrasse 6
8003 Zürich
Telefon (01) 242 83 11 (Dieter Albert) 7571

**hotel
aarauerhof**

5000 Aarau, Bahnhofstr. 68
064 21 55 27 Telex 63667



Grillroom: Herzogstube
Café-Brasserie: Hopfenstube
Dancing-Club: Happy Night
Salle für Konzerte u. Bankette
99 Betten in 67 Zimmern
Parkgarage im Haus

Wir suchen per 1. November 1977 einen jüngeren begeisterten

Chef de service

mit viel Initiative und Interesse an seinem Beruf, für unsere gepflegte Snack-Brasserie.

Offerten sind zu richten an Herrn Dubach 7533

Der Tagungsort in **★★★★** der Zentralschweiz

SAVOGNIN

Hotel Romana

sucht

**2 Commis de cuisine
1 Serviertochter**

auch Anfängerin für sofort oder nach Übereinkunft

1 Serviertochter

für Mitte Dezember 1977

1 Buffettochter

für Mitte Dezember 1977

Fräulein

für Empfang und leichte Büroarbeit

Sich melden mit Zeugniskopien und Foto an:
Familie Savoldelli
Telefon (081) 74 15 44 7584

**Hotel International et Terminus à
Genève**

cherche pour le 1er novembre 1977 un

portier de nuit

anglais et français indispensable aussi une

secrétaire de réception

anglais et français indispensable
Veuillez faire offre à la direction.
Route des Alpes 20, 1201 Genève
Téléphone (022) 32 80 95 7592

**Restaurant
Alte Bündnerstube
Disentis**

sucht auf Mitte Dezember 1977, in Saisonstelle, freundliche

Serviertochter

mit Fachkenntnissen im Speisesservice.
Guter Verdienst und regelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Hause.
Fahren Sie gerne Ski, so sind Sie bei uns am richtigen Ort!

Offerten an
Familie Lovat-Jten
7180 Disentis
Telefon (086) 7 52 36 7460

**Hotel-Restaurant
zur Au
8108 Dällikon**

5 km ab Stadtgrenze Zürich mit direkter Busverbindung in die Stadt.

Wir suchen per sofort erstklassig qualifizierten

**Saucier/Sous-chef
in kleinere Brigade**

**Buffetochter
(evtl. Anfängerin)**

**Serviertochter
(evtl. Aushilfe)**

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, feste Entlohnung und freie Kost und Logis im Hause.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Hotel-Restaurant zur Au
A. Brun
Telefon (01) 844 05 50 7569

Auf 20.12.77 suchen wir je einen

**Mitarbeiter im Service
und in den Zimmern
(evtl. Ehepaar)**

Hotel Albula, Tiefencastel
Familie Schnöller
Telefon (081) 71 11 21 7570

**HOTEL RESTAURANT
HIRSCHEN WENGEN**

sucht für die Wintersaison flinke

Restaurationsstochter

für gepflegten A-la-carte-Service

sowie

**Zimmer-/
Lingerlemädchen**

Wir bieten gute Entlohnung, Möglichkeit zum Skifahren, Kost und Logis im Haus.

Offerten an:
J. Abplanalp
Telefon (036) 55 15 44
3823 Wengen 7453

Saas-Fee

Wir suchen auf den 15. Dezember 1977 in Saison- oder Jahresstelle

**Jungkoch
Serviertochter
Tochter oder Bursche
(für Buffet und Kiosk)**

Schriftliche Offerten mit Foto und Zeugnissen an

Fam. R. Lomatter
Hotel und Spezialitäten-
Restaurant Terme
3306 Saas Fee
Telefon (028) 4 81 52 7506



In unsere vielseitige, internationale Küche, suchen wir einen qualifizierten

**Chef de partie-
Saucier**

Bewerber, die an qualitäts- und renditenbewusstes Kochen gewöhnt sind, finden bei uns eine ausbaufähige Stelle in einem jungen, aufgeschlossenen Team.

Interessenten melden sich bitte bei unserem Personalchef H. R. Laager

Holiday Inn und Mövenpick
W. Mittelholzerstrasse 8
8152 Opfikon-Glattbrugg
Telefon (01) 810 11 11 P 44-61



Wir suchen auf 1. Dezember oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

Wer hat Lust, auch die italienische Küche zu erlernen?

**Serviertochter
(auch Anfängerin)**

Offerten bitte an:
M. & M. Auer-Muheim
Telefon (094) 88 17 22 7434

Hôtel Excelsior **
3963 Crans sur Sierre**

cherche pour prochaine saison d'hiver, mi-décembre,

lingère

qualifiée.
Faire offre détaillée directement.



Pontresina

Gesucht für lange Wintersaison

**Sekretärin-
Aide du patron**

Mindestalter: 23 Jahre

**Restaurationsstochter
(deutschsprachig)**

Bitte melden Sie sich bei:
Edith Boner, Hotel Palü
7504 Pontresina
Telefon (082) 6 66 88 7545

KURSAAL-CASINO BADEN

Für Grill-room suchen wir

**Restaurationskellner
oder -Tochter**

Für Stadt-Beiz
freundliche

Serviertochter

Melden bei P. Popp 7503



Kursaal-Casino Baden
Restaurant Français
Stadtbeiz Bar-Dancing
Spielsaal Kongressaal
Casinostube
Tel. 056/22 71 88



Grand Hotel
Hof Ragaz
7310 Bad Ragaz
(085) 9 01 31

Wir engagieren in Jahresstelle

Gouvernante

für Ecoment-Office-Kaffeeküche.
Nach Einarbeit in die interessante Aufgabe, gewähren wir weitgehende Selbständigkeit.
5-Tage-Woche möglich.
Eintritt nach Vereinbarung.

Anfragen und Angebote sind erbeten an die Direktion.
OFA 131.138.862

**Confiserie Tea-room
Spinnet Grindelwald**

Wir suchen auf den 1. Dezember 1977

Confiserieverkäuferin

**Verkäuferin/
Serviertochter/
Tournante**

Serviertochter

Offerten erbeten an
Märkle Hotel Spinne
3818 Grindelwald 7517



LE CÉLESTE EMPIRE

中國國際飯店

Restaurant chinois
7, Tour-Maitresse, Genève
engagérait

**serveur/serveuse
aides de cuisine**

également débutant(e) si convenance.
Tél. (022) 21 33 00 P 19-331028

Gesucht

Koch

als Stütze des Patrons in Landgasthof mit Dancing.

Offerten an

Familie W. Begert
Gasthof St. Urs
4562 Biberist
Telefon (065) 32 32 91 7858

Gesucht für lange Wintersaison

Serviertochter

Stossbetrieb, keine Nacharbeit. Freie Benützung der Bergbahnen (Skifahren).

Schriftliche Offerten an:
Beat Fopp
Bergrestaurant Weissfluhjoch
7260

Davis

Parsenn
Telefon (083) 5 30 31 OFA 132.141.698

**NEU! SOEBEN
ERSCHIENEN!**

«Leitfaden für Hotelplanung»
aus dem Inhalt:
Zweckmässige Planung (mit Schema)
Durchführbarkeitsstudie
Kennziffern von Hotelbauten
(Flächen und Kosten)
Spezialgebiete des Hotelbaus
Literaturverzeichnis
viele Checklisten

«Leitfaden für Hotelplanung»
Unsere Bestellung: Exemplar(e) à Fr. 80.-

Name: _____
Adresse: _____ Datum: _____
PLZ/Ort: _____ Unterschrift: _____

zu beziehen durch:
Schweizer Hoteller-Verein, Materialdienst, Postfach 2657
3001 Bern, Telefon (031) 46 18 81
gleiche Adresse: Beratungs- und Dokumentationsdienst

hotel revue

**Planen
Sie
Ihre
Karriere!**

hotel revue

**Werden
Sie
Abonnent**

Für Fr. 46.- pro Jahr (Inland) oder Fr. 60.- pro Jahr (A.usland) 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!

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

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

X HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

Stellengesuche Demandes d'emploi



Initiative Hotel-Directrice

mit mehrjähriger fachlich bestens ausgewiesener Sekretärin/Receptionistin. Hotel-Directrice (Hotelfachschule) mit nur erstklassigen Zeugnissen, Referenzen und Hotel-Auszeichnungen sucht Stelle in Zürich und nur in erstklassigen Häusern; auch ein Hotel garni in Miete käme in Frage. Sprachenkundig.

Offerten erbeten unter Chiffre 7441 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotelsekretärin/Receptionistin

Suche neuen Wirkungsbereich auf Mitte November/Anfang Dezember 1977

23 Jahre, mit abgeschlossener Verwaltungslehre, 2 Jahre Praxis an Hoteldirection, NCR-42/Sweda-kundig, D, F, E, I. Städte Bern, Zürich oder Basel bevorzugt. Offerten erbeten unter Chiffre 7564 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen eine Stelle für die kommende Wintersaison, 1977/78, in der französischsprachigen Schweiz. Wir möchten gerne im selben Betrieb arbeiten.

Er: 22 Jahre alt, Italiener und gelernter Kellner, sucht eine Stelle als

Chef de rang

Sprachen: I, E, D, F.
Sie: 19 Jahre alt, Schweizerin und gelernter Hotelfachschülerin, sucht eine Stelle als

Gouvernante

Sprachen: D, F, E. I. nur mündlich. Gute Zeugnisse sind vorhanden. Offerten bitte an Susanne Mettler, Grienstrasse 30, 4065 Basel. 7539

gute Lehrstelle als Serviceangestellte

17jährige Tochter mit guten Französisch- und Englischkenntnissen sucht

Offerten unter Chiffre 7498 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

1. Sekretärin/Aide du patron

Mehrjährige Erfahrung im Hotelfach. Eintritt: 1. November oder 1. Dezember 1977. Offerten bitte unter Chiffre 7497 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Lehrstelle als Koch oder Köchlin

Ich suche eine Lehrstelle als Koch oder Köchlin auf Frühjahr 1978. Ich habe 1 Jahr Welschiandaufenthalt. Jahrgang 1961.

Interessenten wenden sich bitte an Fam. Fr. Weber, Kreuzgasse 16, 3076 Worb, Tel. (031) 83 28 04. P. 05-305190

Schweizerischer Hotelkaufmann, GE, 49 Jahre, ohne Familie, sucht Wirkungskreis in Jahresstelle innerhalb eines grösseren Betriebes als

Direktor, Subdirektor oder sonstiges selbständiges Departement

25 Jahre internationale Erfahrung in Erstklasshotels, dynamisch, Französisch, Englisch, Deutsch, beste Referenzen.

Offerten erbeten unter Chiffre 7461 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Diplomierte Bademisterin

sucht Stelle. Erfahrung in Sportmassage, Fango, Wikk, Infrarot und Heissluftbehandlungen.

Offerten bitte unter Chiffre 33-305971 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Schweizerin mit Hotelfachausbildung, mehrjährige Erfahrung, sucht interessante Stelle als

Aide du patron oder Direktionsassistentin

Sprachen: D, F, E.
Offerten unter Chiffre 7278 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

16jähriger Realschüler sucht auf Frühjahr 1978

Lehrstelle als Koch in Hotel.

Offerten bitte unter Chiffre 44-306189 an Publicitas, 8021 Zürich.

Schweizerin, soeben von einer Saisonstelle aus Spanien zurückgekehrt, sucht für Oktober/November neuen

Wirkungskreis

an der Reception oder Empfang in Spital, Hotel oder Reisebüro (evtl. Saisonstelle). D.E.S.F. sowie Maschinenschreibkenntnisse vorhanden. Offerten an Chiffre 7329 der Hotel-Revue, 3001 Bern

Dynamischer, einsetzfreudiger Schweizer (30), verheiratet, sucht neuen Wirkungskreis in

Kaderposition

eines mittleren bis grösseren Hotelbetriebes. Ausbildung: Kochlehre, Hotelfachschule mit Diplomabschluss, Weiterbildung in allen Sparten des Hotelfachs. 6 Jahre im Ausland, in führender Stellung im Food and Beverage einer renommierten internationalen Hotelkette. Sprachen D, F, E und I.

Persönliche Kontakte sind erbeten unter Telefon (061) 98 16 44 oder wenn keine Antwort (027) 63 22 12 7477

Français, 28 ans, permis B, diplôme Ecole Hôtelière Lausanne, cherche poste

sous-directeur/cadre hôtelier

Suisse ou étranger. Libre pour 1er décembre. Faire offre sous chiffre 7361 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

22jähriger HGG, sucht zum 15. November 1977

neuen Wirkungskreis

(Buffet oder Service) in gut situiertem Hause. Raum Genf bevorzugt.

Gehaltangaben erbeten an: Liebsch Christine, Sonnenalp-Personal D-8972 Sonnhofen/Oberallgäu 7425

Wir, das heisst zwei versierte, sprachgewandte ital. Kellner mit Niederlassung, suchen

interessante Stelle

in A-la-carte-Service für Wintersaison. Offerten bitte unter Chiffre 7421 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Anfangssekretärin/Receptionistin

Schweizerin (23), sucht Stelle als Sprachen: D, F, E, I. Anfangskenntnisse an der Reception. Auch Auslandsstelle angenehm. Eintritt ab 1. November.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 24-310333 an Publicitas, 6901 Lugano.

Restaurations-tochter

Deutsche, 39, fach- und sprachkundig, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Hotel für Wintersaison 1977/78.

Offerten sind erbeten an: Casella T 93, S.P.I. 20100 Milano (Italien) 649

Young Swiss, 27, married, one child, baccalaurat, Lausanne Hotel Sch. dipl., Cornell Univ. Summer Sch., hotel admin., Languages French and English, free to travel or expatriate, seeking positions as:

Assistent Food and Beverage Manager or Assistent Manager

Countries: Africa, Asia, Europe, Middle-East, West-Indies, etc. Date of availability: October 15 onwards.

Write under cipher 7478 to Hotel-Revue, CH-3001 Bern.

Ehepaar sucht auf Anfang 1978 interessante Anstellung in grösserem Hotel.

Er: Gärtner,

33, vertraut mit allen gärtnerischen Arbeiten, mehrjährige Praxis, Fahrausweis Kat. A.

Sie: Floristin,

26, mehrjährige Erfahrung in Dekorationen und Gebinden aller Art. Offerten erbeten unter Chiffre 7440 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Français, 28 ans, plusieurs années en Suisse, cherche pour début décembre poste comme

chef de cuisine

(cuisine soignée) Brigade moyenne, préférences: Berne, Bienne ou Neuchâtel. Très bonnes références. Faire offre sous chiffre 7442 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotelsekretärin/Direktion

Schweizerin, 22, sucht Stelle als auf 15. November oder später.

Handels- und Hotelfachschule, gute praktische Erfahrung, D/F/E/I.

Offerten erbeten unter Chiffre 7470 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Dipl. Top-Masseur

sucht Saisonstelle, Winter 1977/78.

Offerten unter Chiffre D 307101 an Publicitas, 3001 Bern.

24jähr. Deutsche sucht Stelle als

Empfangssekretärin

NCR-42-kundig, sehr gute Englischkenntnisse, teilweise auch französisch. Bevorzugt wird Raum Zürich, Zug oder Luzern.

Offerten bitte an: Fr. Barbara Hildebrandt Reischstr. 11 D-1000 Berlin 7403

Küchenchef, 32 Jahre, verheiratet, CH, sucht neuen

Wirkungskreis

auf Frühjahr 1978 (Jahresstelle) in kleine oder grosse Brigade. Gute Referenzen im In- und Ausland vorhanden.

Offerten bitte unter Chiffre 7459 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suche neuen Wirkungsbereich auf Mitte November/Anfang Dezember

Aide du patron/Chef de service

24 Jahre, Kellnerlehre, Wirtfachschule Belvoir-Park. Fähigkeitsausweis A, sehr gute Kenntnisse im Küchen- und Administrationssektor. D, F, E, I. Städte Bern, Zürich oder Basel bevorzugt.

Offerten erbeten unter Chiffre 7563 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Anfangssekretärin/Receptionistin

21 Jahre, Deutsche (Kat. A), sucht nach Sommersaison im Tessin

Wintersaisonstelle

Deutsch, Englisch (Ital.-Kenntnisse). Offerten erbeten unter Chiffre A 25-460161 an Publicitas, Gubelstrasse 19, 6300 Zug.

Hotelsekretärin

25jährige Deutsche in ungekündigter Stelle sucht auf 1. Januar oder 1. April 1978, möglichst in der französischen Schweiz. Stelle als

Erfolgreich abgeschlossene Ausbildungen: Kaufmännische Lehre und Übersetzerin für Englisch und Französisch.

Offerten bitte an: Gerda Metzger, Starneweg 3 BRD-7180 Crailsheim 7458

Italiener, 39 Jahre alt, seit 16 Jahren in der Schweiz, sucht für die kommende Wintersaison Stelle als

Oberkellner

Beste Referenz. Sprachen: D, F, E, I.

Offerten an Herrn E. De Dominicis Ascea-Salerno, Italien 7483

Ehepaar, Zimmermädchen und Etagenportier, suchen per sofort eine

Wintersaisonstelle

Wir sprechen Deutsch und Italienisch. Offerten bitte unter Chiffre 7444 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Masseur mit Diplom

(Praxis in Sport-, Allgemein- und Unterwasserstrahlmassage) sucht Stelle für die Wintersaison 1977/78 in Wintersportort.

Offerten bitte unter Chiffre 7591 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Distinctions pour de fidèles employés

Non seulement les fidèles employés méritent de temps en temps d'être l'objet d'une attention personnelle, mais, à l'heure actuelle, c'est même un devoir pour les employeurs clairvoyants qui sont parfaitement conscients de la valeur d'un tel geste. Un cadeau spontané peut causer un très vif plaisir. Ce n'est donc pas sans raison que de nombreux employeurs font depuis longtemps usage de la possibilité que leur offre la Société suisse des hôteliers de remettre à leurs fidèles employés des cadeaux témoignant de leurs nombreuses années de service. Notre proposition d'offrir aux fidèles employés, après 5 ans de service, une médaille de bronze gravée; après 10 ans de

service une médaille d'argent et, après une collaboration de 15 ans, une médaille d'or accompagnée d'un magnifique diplôme a toujours été source de joie pour les heureux destinataires. En outre, tous les noms des personnes ayant fait l'objet de cette distinction sont publiés au début de l'année dans l'Hotel-Revue. Pour les collaborateurs qui comptent plus de 20 ans dans le même établissement, nous vous adressons volontiers notre prospectus de montres et réveils qui donnent une note plus personnelle à ce souvenir.

Voici les prix des médailles, diplômes compris: bronze Fr. 35.—, argent Fr. 45.—, or Fr.

note plus personnelle à ce souvenir. Voici les prix des médailles, diplômes compris: bronze Fr. 22.—, argent Fr. 30.—, or plaqué Fr. 110.—, diplôme seul Fr. 5.50. Pensez à temps à ces témoignages de fidélité. Le délai de livraison pour des objets gravés est d'au minimum 3 semaines. La formule ci-dessous facilitera votre commande.

SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS
Service du matériel
Monbijoustrasse 130, 3001 Berne
Téléphone (031) 46 18 81

Monsieur Madame Mademoiselle Nom	Prénom	de ... à ...	Années de service	Diplôme en allemand français italien	Médaille de bronze or argent	Numéro du cadeau	Date à inscrire sur le diplôme
		19..... à 19.....					
		19..... à 19.....					
		19..... à 19.....					
		19..... à 19.....					
		19..... à 19.....					
		19..... à 19.....					
		19..... à 19.....					
		19..... à 19.....					
		19..... à 19.....					

Hôtel: (Sceau) _____

Lieu: _____

Date: _____

Signature: _____

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Wir verpachten auf Frühjahr 1978

gepflegtes, neueres

Kleinhotel

In einzigartiger Lage, direkt am Zürichsee, mit eigenem Hafen und grosser Seeterrasse.

Sind Sie

- ein ausgewiesener Fachmann (vorzugsweise Küchenchef)
- zwischen 35 und 45 Jahre alt
- initiativ und ideenreich

... dann erwarten wir gerne Ihre handschriftliche Bewerbung mit Lebenslauf unter Chiffre 7524 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen an bekannter Lage (AG)

Barbetrieb mit Restaurant

Bar in exkl. Ausführung, zirka 100 Pl., Restaurant rustikal, zirka 50 Pl., moderne Küche. Gebäude in bestem Zustand, grosse Parkplätze. Umsatz zirka Fr. 700 000.-. Eigenkapital-Bedarf Fr. 500 000.-.

Ernsthafte solvente Interessenten wenden sich unter Chiffre 7055 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Treuhand-Gesellschaft verkauft auf Frühjahr 1978

Pension

an herrlicher Lage (Skigebiet)

in Graubünden, Räume Disentis-Ilanz, ca. 1100 m ü. M., viel Land (grosszügige Ausbaumöglichkeit), Bettenzahl ca. 25.

Gegenwärtig wird das Haus alkohol- und rauchfrei geführt. Biologisches Gemüse aus dem eigenen Garten.

Dem Käufer wird in dieser Beziehung keine Pflicht überbunden.

Kaufpreis ca. 1 Mio Fr.

Ernsthafte Interessenten, die über das nötige Kapital verfügen, erhalten Auskunft unter Chiffre 7290 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen

Kleinhotel

Wir verkaufen unser einmalig schönes Hotel in sehr belebtem Fremdenort am Zürichsee.

15 Hotelbetten, Zimmer mit Duschen und Etageguschen. Parterre Spezialitäten- und Speiserestaurant (grosse Stammkundschaft).

Privatwohnung 5 Zimmer mit Bad und Dusche, 2 WC sowie schönes Büro.

Umsatz zirka 500 000.-.

Das Haus ist sehr gepflegt und als Bijou umgebaut worden. (Nur an kapitalkräftigen Käufer.)

Anmeldungen unter Chiffre 7234 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ila 60-Betten-Hotel in Zürich

zu verkaufen. Tadelloser Zustand, absolut up to date; dazu gehört eine sehr schöne, zeitgemässe Restauration mit zusätzlichem Unterhaltungsbetrieb (nicht rezessionsanfällig). Einem Vollblut-Hotelier-Restaurateur wird klare Rendite nachgewiesen.

Es melden sich bitte nur kapitalkräftige Interessenten unter Chiffre 10736 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

In zentraler, sonniger Lage von Thierachern verkaufen wir eine

4½-Zimmer-Eigentumswohnung, ca. 95 m², eine

3½-Zimmer-Dachwohnung, ca. 80 m²

Tea-Room mit Nebenräumen

und 14 Parkplätzen. Sehr komfortabler Ausbau der Wohnungen. Bad-WC getrennt mit Dusche. In 3½-Zimmer Bad, WC und Dusche. Grosse Sonnenterrasse nach Süden. P 05-5139

Kaufpreise und Besichtigung des Bauplatzes sowie der Pläne unter Tel. (033) 22 38 70

Zu verkaufen am Bodensee in gutem Einzugsgebiet

Hotel-Restaurant

mit 18 Betten und 100 Sitzplätzen. Restaurant und Säli, renoviert, gut eingerichtet. Grosser Parkplatz, total 4000 m² Land.

Maximale Existenz für gute Wirtsleute.

Weitere Auskunft unter Chiffre 41-902093 an Publicitas, 8401 Winterthur.

Ober-Tessin Hotel

mit allem Komfort zu vermieten. 50 Betten, 250 Sitzplätze, Bankettsäle, Dancing, Parkplatz, Garten, Verkehrsknotenpunkt. Interessanter Jahresumsatz.

Offerten mit Referenzen unter Chiffre 7476 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu pachten oder zu kaufen gesucht

Hotel garni bis zu 35 Betten.

Offerten bitte unter Chiffre 7422 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen in Basel Café mit Wohnhaus

64 Sitzplätze, gute Existenz. Offerten erbeten unter Chiffre K 03- 110458 an Publicitas, 4010 Basel.

Junges Wirteehepaar

sucht ab sofort oder nach Übereinkunft gutgehendes

Hotel, Restaurant oder Café

im Kanton Graubünden und Umgebung.

Telefon (081) 22 89 49 7540

Tessin

Zu vermieten in Lugano Nähe Zentrum und See

Hotel garni

55 Betten, alle Zimmer mit Telefon und Radio. Nötiges Kapital zirka Fr. 55 000.-.

Offerten an die Direktion. Telefon (091) 2 97 22. 7590

In Miete wird tüchtigem Koch-Serviertochter-Ehepaar übergeben gutgehendes

Restaurant mit Bar

5 km von Lugano entfernt, Gartenterrasse mit Blick auf See. Günstige Übernahmebedingungen bei Nachweis von Kapital.

Offerten erbeten unter Chiffre 7597 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

A remettre en location, pour raison de santé, joli et renommé

café-hôtel et restaurant

près de Neuchâtel.

Préférence sera donnée à couple dont le mari est cuisinier. Pour traiter Fr. 30 000.- pour l'investissement des marchandises. Date de la reprise à discuter.

Faire offres sous chiffres 87-595 à Annonces Suisses S.A. «ASSA», 2, fbg du Lac, 2001 Neuchâtel. ASSA 87-493

Cherche à louer ou à acheter (ou gérance)

Inserate in der

Hôtel garni ou hôtel-restaurant

moyenne importance.

Ecrire sous chiffre 6292 L à Orell Füssli Publicité SA case postale 1002 Lausanne

haben Erfolg



Einmalige Gelegenheit

An sehr guter Lage im Stadtkern Winterthur zu verkaufen oder zu verpachten

Restaurant/ Grill-room/Bar

140 Plätze, Umsatz zirka Fr. 800 000.-. Sichere Existenz für Fachleute. Kapitalbedarf mindestens Fr. 150 000.-.

Antritt sofort oder nach Vereinbarung.

Der sehr schöne Betrieb ist bestens eingerichtet und kann mit wenig Personal geführt werden. Evtl. Tausch an Liegenschaft oder Grundstück möglich.

Offerten unter Chiffre 6953 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Existenz und Verdienstmöglichkeit für Initiativen

Wirte-Ehepaar

Er: Koch
Sie: Mithilfe am Buffet, bzw. Service bietet das

Hotel «Verenahof» Koblenz AG

mit Restaurant, Saal, Gästezimmern, gegenüber Bahnhof, in der Nähe des Thermalbades Zurzach. Zu vermieten oder zu verkaufen nach Übereinkunft.

Auskunft erteilt: Bruno Roesch 5322 Koblenz, Grabhalde 402 Tel. Geschäft (056) 46 11 33 Privat (056) 46 18 45 OFA 110.125.643

Zu verkaufen

Hotel

in ruhiger und sonniger Lage im Berner Oberland mit einmaliger Sicht auf den Thunersee.

Der Betrieb umfasst:

- 25 Gästezimmer mit 40 bis 50 Betten
- Speisesaal und Salon
- genügend Parkplätze.

Ernsthafte Interessenten erhalten Auskunft durch:

Schläpfer Treuhand Oberlandstrasse 3, 3700 Spiez Telefon (033) 54 58 55 7581

Wir suchen

Hotels

in mittleren Städten in der ganzen Schweiz und im angrenzenden Ausland.

Wir sind ein erfolgreiches Hotel Management Unternehmen und sind in der Lage, diese Betriebe auf Rechnung des Eigentümers gewinnbringend zu führen und in unsere Verkaufs- und Betriebsorganisation zu integrieren.

Die Hotels müssen die folgenden Ansprüche erfüllen:

- mindestens ca. 80 Betten
- die meisten Zimmer mit WC/Bad
- mit oder ohne Restaurants und Nebenbetrieben
- gute Lage in Ortszentren oder an Hauptverkehrsadern

Ihre Anfragen werden bei uns selbstverständlich streng vertraulich behandelt.

Schreiben Sie bitte an:

REBEP ORGANISATION
Zürichstrasse 7, 8610 Uster
Telefon (01) 79 70 40 7501

Drucksachen

Druckerei des «Bund» F. Pochon-Jent AG Efingerstrasse 1 3001 Bern Ein Anruf, Telefon (031) 25 66 55, genügt.

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?

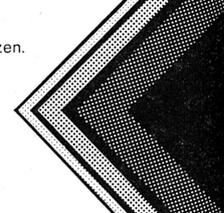
Telefonieren Sie uns, wenn es darum geht, eine neue Küche einzurichten. Oder die bestehende umzubauen. Oder ganz einfach, wenn Sie von uns einen Vorschlag möchten, wie Sie Ihre Küche rentabel gestalten können. Wir haben während

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!



Gas-Friteusen, elektrische Friteusen, Universal-Ofen, Grills, Hot-Dog-Geräte, natürlich!

frifri

Aber auch: Heissluftgeräte, Rührwerke, Schälmaschinen, Frites-Schneider, Gemüse-Schneider, Brot-Schneider.

frifri aro ag, CH-2520 La Neuveville
Telefon (038) 51 20 91
Telex 35 415 frlag ch

Wer interessiert sich für die Hotelbranche?

Unser 1000fach bewährter Hotel-Fernkurs bietet auch Ihnen eine gründliche Einführung in das Hotel- und Restaurationsfach. Lassen Sie sich kostenlos informieren. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

INSTITUT MÖSSINGER AG

(Die Fernschule mit Erfahrung)
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich
Telefon (01) 35 53 91

Ja, ich interessiere mich für die Hotel-Branche. Informieren Sie mich unverbindlich über Ihren Fern-Fachkurs.

Name: _____
Alter: _____
Strasse: _____
Ort: _____

insrieren bringt Erfolg!

Individuelle, moderne, zielstrebige Service-Stufen-ausbildung für die gepflegte Praxis im Hotel- und Gastgewerbe

BLÄTTLERS Spezialfachschule

Service
23. 1.-10. 2. 78
20. 3.- 8. 4. 78

Bar
5. 12.-17. 12./2. 1.-13. 1.

Flambieren/Tranchieren
16. 1.-20. 1./10. 4.-14. 4.

Weinseminar
22. 5.-26. 5. 78

Chef de service
17. 4.-28. 4. 78

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16

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

Internationale BARFACHSCHULE Kaltenbach

Modernste Fachausbildung mit Diplomabschluss. Deutsch, franz., ital., engl. Aelteste u. meistbesuchte Fachschule der Schweiz, gegr. 1913.
Perfekt im Fach durch Kaltenbach = Zukunftsicher!
Kostenlose Vermittlung, stets gute Stellen frei.

Kursbeginn: 7. November, 5. Dezember
Auskunft u. Anmeldung: **KALTENBACH, Weinbergstr. 37 8006 Zürich, Tel. (01) 47 47 91** (3 Min. v. Hbh)



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
- Diplomkurs**
7. Oktober 1978 bis 2. Februar 1980

Name: _____
Adresse: _____

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Wo informiert sich unser Hotelkader über Investitions- und Konsumgüter?

In der **hotel revue**

Top-Direktunterhaltungsmusik
Musik TANZ
061 * 47 18 36
vierteljährlich

Little School of English & Commerce

2, Liverpool Terrace
Worthing, Sussex, England

Englisch-Intensivkurse für Hotelangestellte

Kursbeginn: 9. Januar und 10. April 1978.
Dauer: je 12 Wochen.
Preis: Fr. 2674.80 inkl. Schulgeld/Vollpension (Familienunterkunft).

Kleine Klassen. Schule im Stadtzentrum, 5 Min. vom Strand. Charterflug bei frühzeitiger Anmeldung.

Verlangen Sie unverbindliche Auskünfte und Dokumentation bei:

Mme G. Wegmüller-Fawer
Les Granges, 1261 Arzier VD P 31-9467

Englisch während der Zwischensaison

Oxford

Unterkunft bei ausgesuchten Familien mit Privat- oder Gruppenunterricht.

Pauschalpreis pro Woche inklusive Schule, Bücher, Unterkunft und Verpflegung ab £ 75.-

Auskünfte erteilt:
K. Huber,
12 Abbey Rd. Oxford
Telefon 0044 865 48539 ab 18.00.

Prospektwerbung

Ihr Hotelgast möchte zeigen, wo er seine Ferien verbrachte.

Ein Hotelprospekt in bunten Farben ist eine direkte Werbung für Sie.

Verlangen Sie eine Beratung für den Druck eines Prospektes in Buch- oder Offsetdruck.

Druckerei des Bundes F. Pochon-Jent AG
Efingerstrasse 1
3001 Bern
Telefon 031/25 66 55



Ihr vielseitiger Partner für rationelles Einkaufen

Jetzt ist es Zeit für den Saison-Einkauf!

Profitieren Sie von unseren attraktiven Preisen und Mengenrabatten!

Unsere Verkaufsberater können Ihnen interessante Angebote unterbreiten.

SCANA
LEBENSMITTEL AG
Althardstrasse 195,
8105 Regensdorf/Zürich
Telefon 01-840 16 71

Mit Leichtigkeit zur Sauberkeit

UZ-920 — der ideale Gewerbe-Staubsauger

Staubbehälter 15 Liter
nur Fr. 585.-

Ein Gerät aus dem grossen Electrolux-Sortiment an Maschinen und Produkten für die gewerbliche Reinigung.



Electrolux

Electrolux ISS AG
Flurstrasse 56, 8048 Zürich, Tel. 01-52 41 61

Coupon Name _____
Wir wünschen
 Prospekte Strasse _____
 Vorführung _____
 Offerte PLZ/Ort _____

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?

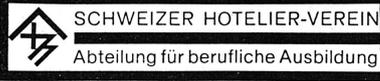
Telefonieren Sie uns, wenn es darum geht, eine neue Küche einzurichten. Oder die bestehende umzubauen. Oder ganz einfach, wenn Sie von uns einen Vorschlag möchten, wie Sie Ihre Küche rentabel gestalten können. Wir haben während

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!

Anschlagbrett Tableau noir



Rechtskunde für jedermann

Regionaler Tageskurs

Es ist selten zu früh, nie zu spät und immer nützlich, sich mit den Grundlagen der Rechtskunde besser vertraut zu machen.

Kurs Nr.: IX/77-1	IX/77-2	IX/77-3
Datum: 26. Okt. 1977	27. Okt. 1977	24. Okt. 1977
Ort: Touring Mot-Hotel Schloss Ragaz 7310 Bad Ragaz	Hostellerie Geroldswil 8954 Geroldswil	Schweizer Hotelier-Verein Cité Monbijou 3000 Bern

Zeit:
von 09.00 bis ca. 17.00 Uhr

Kursleitung:
Walter Rohner, Abteilung für berufliche Ausbildung, Leiter der Fachkurse SHV

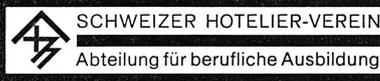
Referent:
Dr. Beat Miescher, Rechtsdienst SHV

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

Teilnehmer:
Alle die das Allgemeinwissen erweitern wollen

Inhalt:
Auf eine leichtverständliche und übersichtliche Art werden die folgenden Themen behandelt:
- Allgemeine Vertragslehre
- Kaufvertrag
- Arbeitsverträge
- Schuldbetreibung und Konkurs

Auskünfte und Anmeldungen
Schweizer Hotelier-Verein
Abteilung für berufliche Ausbildung
Kaderschulung
Frl. Vreni Streiff
Monbijoustrasse 130
Postfach 2657
3001 Bern
Telefon (031) 46 18 81



Der Vorgesetzte als Ausbilder

Regionaler Tageskurs

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

Kurs Nr.:
II/77-1

Datum:
15. November 1977

Kursort:
Touring Mot-Hotel Schloss Ragaz
7310 Bad Ragaz

Zeit:
von 9.30 bis zirka 17.00 Uhr

Kursleitung:
Rudolf Bolliger, Leiter der Kaderschulung SHV

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

Teilnehmer:
Vorgesetzte mit Ausbilderfunktionen

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

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

Auskunft und Anmeldung:
SCHWEIZERISCHER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung
Kaderschulung
Frl. Vreni Streiff
Monbijoustrasse 130
Postfach 2657
3001 Bern
Telefon (031) 46 18 81



gdi seminar

Die Chancen des Klein- und Mittelbetriebes in Hotellerie und Restauration 7.-10. November 1977

Zielsetzung des Seminars
Die Teilnehmer sollen nach dem Seminar
- die wesentlichen Stärken und Schwächen des kleinen und mittelgrossen Hotelbetriebs (besonders auch ihres eigenen Betriebes) erkennen, sowie die daraus sich ergebenden Aktionsmöglichkeiten aufgelistet, gewichtet und diskutiert haben.
- Bekanntschaft mit den Methoden zur Verbesserung ihrer Kreativität und ihrer Fähigkeit zur Innovation (besonders im Hinblick auf ihre eigene Tätigkeit) gemacht und einzelne Methoden selber ausgetestet haben.
- Mittel und Wege zur Verbesserung der persönlichen Arbeitstechnik des Chefs und Chefentlastung unter besonderer Berücksichtigung der eigenen Situation erarbeitet haben.

Montag, 7. November 1977

8.30 Begrüssung und Eröffnung des Seminars
H. Kessler/J. Krippendorf

Die Stärken und Schwächen des gastgewerblichen Klein- und Mittelbetriebes und die sich daraus ergebenden unternehmungspolitischen Notwendigkeiten

8.45 Einführung in die Thematik sowie Aufzeigen des methodischen Vorgehens zur Erarbeitung dieses Problemkreises.
J. Krippendorf

9.00 **Merkmalskatalog der Teilnehmer**
In Gruppen werden die Hauptmerkmale des gastgewerblichen Klein- und Mittelbetriebes erarbeitet und versucht, dessen besondere Stärken und Schwächen zu erkennen.
Gruppenleiter: F. Dietrich/J. Krippendorf/P. Kühler

10.00 Pause

10.30 Fortsetzung

12.30 Mittagessen

15.30 **Vergleich der erarbeiteten Merkmalskataloge**
Durch die Gruppenleiter werden die in den Gruppen erarbeiteten Merkmalskataloge präsentiert und diskutiert.
J. Krippendorf

Bildung der Interessengruppen

16.30 Pause

17.00 **Aktionsemöglichkeiten**
In Gruppen werden aufgrund des Merkmalskataloges jene Massnahmen erarbeitet, die sich für den Teilnehmer zur Verbesserung seiner Situation aufdrängen. Die Seminarteilnehmer steuern dazu mit ihrem praktischen Erfahrungsschatz, mit Beispielen und Tips - die Gruppenleiter mit ihrem Expertenwissen bei.
F. Dietrich/J. Krippendorf/P. Kühler

18.30 Pause

18.45 Fortsetzung der Gruppenarbeit

19.15 Sport und Entspannung

20.00 Abendessen, anschliessend individuelles Literaturstudium

Dienstag, 8. November 1977

8.30 **Vergleich der erarbeiteten Massnahmen**
Durch die Gruppenmoderatoren werden die erarbeiteten Massnahmen präsentiert und diskutiert.

10.00 Pause

10.30 **Ausgewählte Fragen der Unternehmungsführung des Klein- und Mittelbetriebes**
Aus dem Katalog der diskutierten Probleme werden einige ausgewählte Hauptfragen im Lehrgespräch vertieft.
F. Dietrich/J. Krippendorf/P. Kühler

12.30 Mittagessen

Kreativitätstechniken - Einsatz bzw. Anwendung im Hotel

15.30 **Kreative Problemlösung I**
Übung zum Erleben der Kreativität
R. Cornelius

16.30 Pause

17.00 **Die Anwendung von Methoden der Kreativität I**
In Gruppen werden zu einem praktischen Problemfall verschiedene Methoden der Kreativität angewandt.
R. Cornelius

18.30 Pause

18.45 **Vergleich der Resultate I**
Im Plenum werden die Resultate und die angewandten Methoden diskutiert.
R. Cornelius

19.15 Sport und Entspannung

20.00 Abendessen

21.00 Möglichkeit des Kennenlernens weiterer Methoden der Kreativität (fakultativ).
R. Cornelius

Mittwoch, 9. November 1977

8.30 **Kreative Problemlösung II**
Übung zum Erleben der Kreativität
R. Cornelius

10.00 Pause

10.30 **Die Anwendung von Methoden der Kreativität II**
In Gruppen werden zu einem praktischen Problemfall verschiedene Methoden der Kreativität angewandt.
R. Cornelius

12.30 Mittagessen

15.30 **Vergleich der Resultate II**
Im Plenum werden die Resultate und die angewandten Methoden diskutiert.
R. Cornelius

16.30 Pause

17.00 **Voraussetzungen für angewandte Kreativität im Betrieb**
R. Cornelius

18.45 **Führung unter Berücksichtigung Innovationsfördernder Massnahmen**
R. Cornelius

19.15 Sport und Entspannung

20.00 Abendessen

Donnerstag, 10. November 1977

Arbeitstechnik und Führung

8.30 **Arbeitstechnik des Chefs und Chefentlastung**
In Gruppen werden die wesentlichen Tatbestände und Ursachen der Chefüberlastung erarbeitet.
F. Dietrich

10.00 Pause

10.30 **Wege und organisatorische Hilfsmittel zur Chefentlastung. Berichterstattung im Plenum.**
F. Dietrich

11.20 **Die Führung eines Klein- und Mittelbetriebes als besondere unternehmerische Chance?**
E. B. Blümle

12.50 Schlusswort J. Krippendorf

13.00 Ende des Seminarprogrammes und Mittagessen

Kursort: Tel. (074) 5 22 21
Hotel Acker (Vorwahl Schweiz 0041)
CH-9658 Wildhaus Tel.: Nr. 71 208

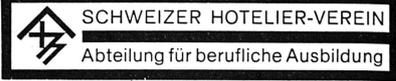
Teilnahmegebühr
inkl. Hotel (Einzelzimmer mit Dusche/Bad), Verpflegung, Pausenerfrischungen, ausführliche und fundierte Seminar dokumentation und Fachliteratur sFr. 1480.-, Kasser für An- und Rückreise sowie Extras im Hotel **erwarten den Teilnehmern keine weiteren Kosten.** Ohne ausdrücklichen gegenteiligen Bericht wird jedem Teilnehmer ein Einzelzimmer reserviert. Wird keine Hotelreservierung durch das gdi gewünscht, reduziert sich die Teilnahmegebühr um sFr. 220.-. Für die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins, des Deutschen Hotelier- und Gaststätten-Verbandes sowie der Österreichischen Hotelier-Vereinigung reduziert sich die Teilnahmegebühr um sFr. 1480.- auf sFr. 1340.-. Wir bitten Sie, die Teilnahmegebühr noch nicht zu entrichten, die Rechnung wird Ihnen nach Seminarbeginn zugesandt.

Ich melde mich für das obige Seminar an
 Geben Sie mir bitte die günstigste Anreisemöglichkeit bekannt
 Senden Sie mir die angekreuzten Programme

Name _____ Vorname _____
Firma _____
Stellung/Titel _____
Strasse _____
Ort/PLZ _____ Land _____
Tel. (G) _____ (P) _____ Telex _____

Ich bin Mitglied der folgenden Berufsorganisation

Unterschrift _____
Veranstalter: Management-Schulung
Gottlieb-Duttweiler-Institut und Administration:
Park am Grüene Tel. (01) 715 29 81 oder 724 00 20
CH-8803 Rüschlikon-Zürich Telegramm: Greenmeadow
Schweiz Tel.: Nr. 55 699



Betriebsleiterkurs Redetechnik / Verhandlungs- und Konferenztechnik

Ist es Ihnen nicht schon passiert, dass Sie Menschen beneidet haben, welche in überzeugender Art und Weise Ideen dargelegt, Voten abgegeben oder Reden gehalten haben? Haben Sie dabei nicht auch gedacht: «So möchte ich reden können!?»
Haben Sie gewusst, dass sich die meisten grossen Redner anfänglich schwer getan haben und die Kunst der freien Rede zum Teil sicher mühsam lernen mussten?
Wir wollen aus Ihnen keine Meisterrhetoriker machen. Dies zu behaupten, wäre eine Anmassung. Wir wollen Ihnen lediglich helfen, Ihre rhetorischen Talente zu entwickeln und Ihnen sagen und zeigen, worauf es ankommt, wenn Sie das Wort ergreifen, wenn Sie diskutieren, argumentieren, Sitzungen und Konferenzen leiten.
Der nachstehend umschriebene Kurs ist in 2 Teile gegliedert und im wesentlichen wie folgt konzipiert:

Teil 1
vom 5. bis 7. Dezember 1977 im Hotel Stella, Interlaken

- persönliche rhetorische Standortbestimmung
- Grundsätze der Rhetorik
- rhetorische Hilfsmittel
- Aufbau von Voten und Vorträgen
- Redebübungen

Teil 2
vom 23. bis 25. Januar 1978

- Verhandlungstechnik
- Konferenztechnik
- Verhalten als Konferenzleiter
- Methoden schöpferischen Denkens
- technische Hilfsmittel

Kursteilnehmer
Betriebsleiter und hohe Stabstellen

Kursleitung
Manfred Ruch, Erich Berger, Rudolf Bolliger, Beat Krippendorf von der Abteilung für berufliche Ausbildung des Schweizer Hotelier-Vereins

Kurskosten
● Total für beide Teile, inkl. Dokumentation Fr. 700.-
● Verpflegung/Unterkunft ca. Fr. 300.-/350.-

Dokumentation
Die Dokumentation ist auf die Bedürfnisse des Praktikers ausgerichtet.

Anmeldung
Aus technischen und didaktischen Gründen wird die Teilnehmerzahl auf 20 beschränkt.

Anmeldung und Auskünfte beim:
Schweizer Hotelier-Verein
Abteilung für berufliche Ausbildung
Frau F. Studer
Monbijoustrasse 130, Postfach 2657
3001 Bern, Telefon (031) 46 18 81

Bitte senden Sie mir die Anmeldeformulare und weiteres Informationsmaterial

Name _____
Vorname _____
Adresse _____
Plz/Wohnort _____
Telefon _____

Neue BARFACHSCHULE
Neuzeiliche Fachausbildung für Mixen und Bar-Service
langjährige Barmald und Kursleiterin
Sprachen: D/F/E

Internationale Cocktails Long Drinks
mischen Schüler selbst!
Unsere Bar-Kurse beginnen
24. Oktober 7. November



Leonhardstrasse 5, 8001 Zürich, neben Hotel Leoneck
Telefon (01) 32 04 64/(01) 34 92 55

Anschlagbrett Tableau noir



SOCIÉTÉ SUISSE DES HÔTELIERS
Service de formation professionnelle

La publicité dans l'hôtellerie et la restauration

Cours d'une journée à l'intention des chefs d'entreprise soucieux de définir et d'appliquer une stratégie publicitaire et promotionnelle efficace

Date: jeudi 3 novembre 1977
Heure: de 8 h. 45 à environ 18 h.
Lieu: Bienna, Hôtel Dufour, Place du Marché-Neuf
Organisation: Société suisse des Hôteliars, Berne
Service de formation professionnelle

Animateur: Monsieur Jean-Claude Prélaz, directeur de l'agence Contini, Sjostedt, Univas - Conseils en marketing et publicité SA à Genève; directeur des Cours de technicien en publicité organisés à Lausanne par le Centre suisse d'enseignement pour la publicité et l'information

Objectifs: Après cette journée, les participants doivent savoir:
- comment appréhender les problèmes de publicité et de promotion
- quelles sont les particularités les plus discriminantes qu'il faut connaître pour choisir entre les différents médias disponibles sur le plan local ou régional
- dans quelles mesures ils peuvent faire appel à des entreprises spécialisées pour bénéficier d'une assistance efficace pour résoudre des problèmes de publicité et de promotion

Programme:
- la publicité et la promotion, deux des éléments du marketing-mix
- les pouvoirs et les limites de la publicité et de la promotion
- comment établir une stratégie publicitaire et promotionnelle
- comment choisir des médias locaux ou régionaux
- qui fait quoi et à quel prix pour la conception, la création et la diffusion des messages publicitaires et promotionnels

Méthode: Après une première partie théorique les participants seront répartis en groupes de travail pour analyser des cas concrets.

Prix: fr. 90.- par personne
Ce prix comprend le déjeuner ainsi qu'une documentation pratique destinée à l'usage personnel de chaque participant (le montant est à virer au CCP 30-1674).

Inscriptions: par téléphone ou au moyen du coupon ci-dessous, jusqu'au vendredi 28 octobre 1977, au plus tard

Renseignements: Société suisse des hôteliers
Service de formation professionnelle
Mlle V. Streiff
Case postale 2657
3001 Berne
Téléphone (031) 46 18 81

Coupon d'inscription
Je m'intéresse au cours décrit ci-dessus et vous prie de prendre note de mon inscription.

Nom et prénom: _____

Entreprise: _____

Adresse: _____

Téléphone: _____ Fonction: _____

Date: _____ Signature: _____

Séminaire Infotel

Journées de l'informatique à l'Ecole hôtelière de Lausanne
25 et 26 octobre 1977

de 9 à 18 heures: Démonstrations d'applications hôtelières par les exposants.

Mardi, 25 octobre
Journée de vulgarisation de l'informatique hôtelière
de 10 h. 30 à 12 h. 00: Exposés-débats par des hôteliers, des représentants de 15 h. 30 à 17 h. 00: de fiduciaires et des constructeurs, suivis d'une table ronde:
«Pourquoi et comment utiliser l'information en hôtellerie»

Mercredi, 26 octobre
Journée réservée aux utilisateurs
Le point sur les applications d'informatique hôtelière
de 10 h. 30 à 12 h. 00: Exposés-débats par des hôteliers, des représentants de 15 h. 30 à 17 h. 00: de fiduciaires et des constructeurs, suivis d'une table ronde:
«Expériences et perspectives de l'informatique hôtelière»

Inscriptions par écrit à l'Ecole hôtelière de Lausanne, Case postale, 1000 Lausanne 25, ou par téléphone au (021) 91 64 01, interne 222, jusqu'au 20 octobre. Une finance de participation de 20 fr., comprenant le repas de midi, sera encaissée sur place.

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

SCHULHOTELKURSE 1978 FÜR SHV-LEHRLINGE

Hotelfachassistentinnen

	Frühling	Herbst
Drei Könige Einsiedeln		
Vorkurs I	10./11. 2. 78	6./7. 10. 78
Hauptkurs I	(5 W) 12. 2.-18. 3. 78	(5 W) 8. 10.-11. 11. 78
Lehrabschlussprüfung	23.-26. 1. 78	
Vorkurs II	31. 3.-1. 4. 78	13./14. 11. 78
Hauptkurs II	(5 W) 2. 4.-6. 5. 78	(5 W) 15. 11.-21. 12. 78
Lehrabschlussprüfung	keine	

Seehotel Terrasse Bönigen		
Vorkurs I	28./29. 3. 78	29./30. 9. 78
Hauptkurs I	(4 W) 30. 3.-27. 4. 78	(6 W) 1. 10.-11. 11. 78
Lehrabschlussprüfung (im Europe Interlaken)	29.-31. 3. 78	
Vorkurs II	28./29. 4. 78	10./11. 11. 78
Hauptkurs II	(4 W) 30. 4.-27. 5. 78	(6 W) 12. 11.-22. 12. 78
Lehrabschlussprüfung	keine	

Waldhotel-National Arosa		
Vorkurs	14./15. 4. 78	20./21. 10. 78
Hauptkurs	(5 W) 16. 4.-20. 5. 78	(5 W) 22. 10.-25. 11. 78
Lehrabschlussprüfung	3.-8. 4. 78	

Schweizerhof Pontresina		
Vorkurs	21./22. 4. 78	13./14. 10. 78
Hauptkurs	(5 W) 23. 4.-27. 5. 78	(5 W) 15. 10.-18. 11. 78
Lehrabschlussprüfung	10.-15. 4. 78	

Schweizerhof Zermatt		
Vorkurs	28./29. 4. 78	3./4. 11. 78
Hauptkurs	(5 W) 30. 4.-3. 6. 78	(5 W) 5. 11.-9. 12. 78
Lehrabschlussprüfung	17.-22. 4. 78	

	Frühling	Herbst
Serviceangestellte		
Hirschen Gunten		
Hauptkurs I	(5 W) 12. 2.-18. 3. 78	(5 W) 12. 11.-16. 12. 78
Hauptkurs II	(5 W) 9. 4.-13. 5. 78	(5 W) 8. 10.-11. 11. 78
Lehrabschlussprüfung	28. 3.-1. 4. 78	

Europe Interlaken		
Hauptkurs	(5 W) 9. 4.-13. 5. 78	(5 W) 22. 10.-25. 11. 78
Lehrabschlussprüfung	3.-6. 4. 78	

Lindenhof Brienz		
Hauptkurs	(4 W) 9. 4.-6. 5. 78	(6 W) 22. 10.-2. 12. 78
Lehrabschlussprüfung	keine	

Eden au Lac Splaz		
Hauptkurs	(5 W) 9. 4.-13. 5. 78	(5 W) 1. 10.-11. 11. 78
Lehrabschlussprüfung	keine	

Regina Interlaken		
Hauptkurs	(5 W) 2. 4.-7. 5. 78	(5 W) 22. 10.-26. 11. 78
Lehrabschlussprüfung	keine	

Wildstrubel Lenk		
Hauptkurs	(5 W) 9. 4.-13. 5. 78	(5 W) 6. 11.-9. 12. 78
Servicekurs für Hotelfachassistentinnen	(2 W) 15.-27. 5. 78	
Lehrabschlussprüfung	keine	

Kellner		
Sauvage Meiringen		
Hauptkurs I	(5 W) 2. 4.-6. 5. 78	(5 W) 1. 10.-4. 11. 78
Hauptkurs II	(5 W) 7. 5.-10. 6. 78	(5 W) 5. 11.-9. 12. 78
Lehrabschlussprüfung (im SH Europe, Interlaken)	14.-17. 3. 78	

Kreuz Meiringen		
Hauptkurs	(4 W) 9. 4.-6. 5. 78	(6 W) 22. 10.-2. 12. 78
Lehrabschlussprüfung	keine	

Bär Meiringen		
Hauptkurs	(4 W) 9. 4.-6. 5. 78	(6 W) 22. 10.-2. 12. 78
Lehrabschlussprüfung	keine	

Direktionsassistentinnen		
Stella Interlaken		
Vorkurs	20.-23. 3. 78	24.-27. 10. 78
Hauptkurs	(5 W) 27. 3.-29. 4. 78	(5 W) 29. 10.-2. 12. 78
Lehrabschlussprüfung	noch nicht bekannt	

Hotel des Alpes valdoises Glin		
Cours préparatoire I (assistante d'hôtel)	3./4. 2. 78	22./23. 9. 78
Cours principal I (assistante d'hôtel, sommelière, sommelier)	(6 W) 5. 2.-18. 3. 78	(6 W) 24. 9.-4. 11. 78
Cours préparatoire II (assistante d'hôtel)	7./8. 4. 78	3./4. 11. 78
Cours principal II (assistante d'hôtel, sommelière, sommelier)	(6 W) 9. 4.-20. 5. 78	(6 W) 5. 11.-16. 12. 78
Examens finals		18.-22. 9. 78

Albergo Monte Verita Ascona		
Corso principale (assistente d'albergo, cameriera, cameriere)	(4 W) 12. 2.-11. 3. 78	(6 W) 5. 11.-16. 12. 78
Essami finali		2.-4. 11. 78

Management im Gastgewerbe		
8wöchiger Führungslehrgang für Selbständige, Vorgesetzte und Nachwuchskräfte - Management - Marketing - Verkaufspsychologie - Rhetorik - Betriebswirtschaft - Rechtsgrundlagen		

CH-1854 Laysin - HOSPRA S.A.
Telefon (025) 6 25 24, Prospekt anfordern

HOSPRA
HÖTELIER-UND RESTAURANTBEREICH
SOCIÉTÉ SUISSE DES HÔTELIERS

SOCIÉTÉ SUISSE DES HÔTELIERS
Service de formation professionnelle

Etude et analyse du bilan

Cours d'une journée à l'intention des chefs d'entreprise conscients du précieux instrument de gestion que représente le bilan et désireux d'actualiser leurs connaissances en matière de lecture, d'analyse et d'interprétation.

Date: jeudi, 13 octobre 1977
Heure: de 8 h. 45 à environ 18 h. 00
Lieu: Genève-Cointrin, Hôtel Penta, 75, avenue Louis Casa (de Cornavin, bus no 33)

Organisation: Société suisse des hôteliers, Berne
Service de formation professionnelle

Animateur: M Raphaël Dougoud, professeur, responsable de l'enseignement économique et commercial à l'Ecole hôtelière de Lausanne

Objectifs: A la fin du cours, le participant aura actualisé ses connaissances comptables et juridiques essentielles, connaîtra les différents bilans dans le temps et dans l'espace, saura comment lire un bilan, comment l'interpréter, comment l'établir pour le fisc, pour les actionnaires et pour la banque et enfin comment l'utiliser pour qu'il soit un instrument de gestion de l'entreprise.

Programme:

- Le bilan du point de vue juridique et comptable**
 - les types de bilans dans le temps et dans l'espace
 - les contraintes juridiques essentielles
- L'étude de la structure du bilan au point de vue comptable et de la gestion**
 - les différents comptes de l'actif
 - les différents comptes du passif
 - le plan comptable de l'hôtellerie suisse
- Mise en valeur de l'interdépendance du compte de bilan avec le compte de pertes et profits**
- Le bilan dans l'entreprise**
 - le bilan, instrument comptable remplissant une fonction de gestion
 - le bilan, image de la santé financière de l'entreprise
 - la méthode d'analyse du bilan ou comment mener une analyse en mettant en valeur les points-clés
- L'interprétation du bilan**
 - lire un bilan présenté par le comptable de l'entreprise ou par la fiduciaire, difficultés, calcul du coût invisible
- Cas pratiques**
 - mise en évidence de tous les aspects soulevés théoriquement par des cas appropriés réels

Méthode: Le langage utilisé tient compte du fait que le cours s'adresse à des praticiens. Le temps à disposition est réparti judicieusement entre la théorie et la pratique, entre la parole à l'animateur et la parole aux participants de telle façon que chacun se sente à l'aise, qu'il puisse exposer ses problèmes dans le domaine analysé et repartir avec un bagage comptable actualisé, doublé d'une dimension nouvelle de gestion.

Prix: fr. 90.- par personne.
Ce prix comprend le déjeuner ainsi qu'une documentation pratique destinée à l'usage personnel de chaque participant. (Le montant est à virer au CCP 30-1674.)

Inscriptions: par téléphone ou au moyen du coupon ci-dessous, jusqu'au vendredi, 7 octobre 1977 au plus tard

Renseignements: Société suisse des hôteliers
Service de formation professionnelle
Mlle V. Streiff
Case postale 2657
3001 Berne
Téléphone (031) 46 18 81

Coupon d'inscription
Je m'intéresse au cours décrit ci-dessus et vous prie de prendre note de mon inscription.

Nom et prénom: _____

Entreprise: _____

Adresse: _____

Téléphone: _____ Fonction: _____

Date: _____ Signature: _____

Wichtig
Bitte
Erscheinungsdatum
vorschreiben

Vermischtes Divers



Alte Saalbestuhlungen, Gartenmobiliar, Wandtäfelungen, Lampen usw.

kauft
Peter Städeli
Pestalozzistrasse 33
8032 Zürich
Telefon (01) 47 08 29
47 81 53

Hôtel-restaurant des Beaux-Arts, Hôpital, cherche pour St-Sylvestre

duo ou petit orchestre

Faire offres à
P.-A. Balmelli
Téléphone (038) 24 01 51
P 28-500

Bekantschaft

Interessantes Angebot: Vitaler Restaurateur (Rentner), der Untätigkeit überdrüssig, sucht noch für 3 bis 4 Jahre eine geschäftsinteressierte, unabhängige **Serviertochter** (auch mit Kind)

im Alter von zirka 40 bis 50 Jahren in einen noch gemeinschaftlich zu kaufenden Kleinbetrieb. Kapital nicht notwendig. Grosszügige Geschaftsbeteiligung. Ein Zusammenleben auch für später erwünscht, daher gegenseitige Sympathie Voraussetzung. Fahrtausweis oder die Bereitschaft, diesen evtl. zu machen, wäre angenehm. Diskretion selbstverständlich.

Zuschriften, wenn mit Bild (Antwort zugesichert), unter Chiffre 7482 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Möbel-Restauration

Lassen Sie Ihre hellen Möbel auf dunklen Nussbaum umarbeiten (wasserfester Hochglanz-Lack). Die Arbeit wird fachgemass und zu konkurrenzlosen Preisen im Hotel ausgeführt.

Beste Referenzen von Erstklasshotels auf dem Platz Zürich vorhanden.

Offerten bitte unter Chiffre 7418 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Planen Sie einen Umbau? Oder einen Neubau? Wir machen Ihnen den wichtigsten Sparvorschlag: Planen Sie mit uns.

Seit 15 Jahren beraten unsere Spezialisten Hoteliers und Gastwirte in Bezug auf die Betriebs- und die Einrichtungsplanung. Mit ihrer Erfahrung haben unzählige Betriebe unzählige Kosten gespart. Und einen einwandfreien Betriebsablauf gesichert. Profitieren auch Sie davon. Sprechen Sie mit unseren Fachplanern. Damit Sie in Ihrem Betrieb die Leistungsfähigkeit vergrössern und die Kosten verkleinern können.

Schweizer Hotelier-Verein
Beratungs- und Dokumentationsdienst
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Telefon
031 46 18 81

Planen Sie Ihren Betrieb mit unserer Erfahrung

BON Wir wünschen ein unverbindliches Gespräch mit Ihrem Fachberater

Name _____
Vorname _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____

DANKSAGUNG

Wir danken für die mitfühlende Teilnahme, die Freundschaft und Sympathie, die uns beim Hinschied unseres lieben

Ernst Senn-Bürgin

zuteil wurden. Die tröstenden Worte von Herrn Pfarrer Girsperger und die musikalischen Vorträge haben uns bewegt. Wir danken den Herren Prof. Dr. Risch und Dr. Marti für ihre tiefempfundenen Gedenkworte. Wir danken den Delegationen der Vereine und Verbände für die dem Verstorbenen erwiesene letzte Ehre. Herzlichen Dank für die zahlreichen Kranz- und Blumenspenden und die vielen Gaben an wohltätige Institutionen. Die grosse Teilnahme an der Trauerfeier bedeutete uns Trost im schweren Leid.

2540 Grenchen, im September 1977

Die Trauerfamilien
102

Gelegenheit
Günstig zu verkaufen

60 Restauranttische 70 x 70 cm  Fr. 75.-

85 gepolsterte Restaurantstuhle  Fr. 25.-

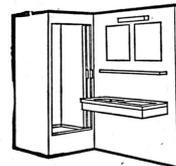
15 Barhocker  Fr. 30.-
Die Ware befindet sich in einem guten Zustand.

Möbel Ferrari, 8645 Jona
Telefon (065) 27 71 21
P 19-23

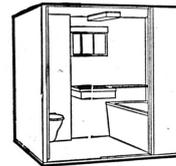
Fremdenzimmer mit Komfort Wertzuwachs und Umsatzsteigerung für Ihr Hotel - ohne kostspieligen Umbau!

In 1 bis 2 Tagen sind Ihre Hotelzimmer mit Duschen, Dusch-Wasch-Kombinationen oder fertigen Badezimmeren mit echten Keramikfliesen ausgestattet. Montiert durch unsere Fachleute, ohne Störung Ihres Betriebsablaufes. Mit dem speziell für Hotels entwickelten «Fertigbader/WC- und Dusch-Programm». Wir fertigen nach Mass an, entsprechend Ihren Raumverhältnissen. Ausverkleidung lieferbar in verschiedenen Holztonen, passend zu Ihrer Einrichtung.

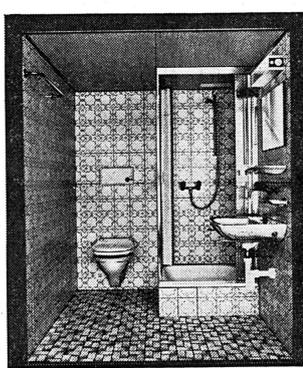
Ubrigens: Unsere Referenz-Liste beweist, bei wie vielen fortschrittlichen Hoteliers sich unsere Duschen und Bäder bereits erfolgreich bewähren.



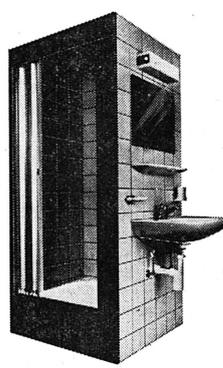
Dusch-Kombination mit Doppelwaschtisch an separater Wand.



Fertigbad mit Wanne und WC, Frontabschluss mit Türe.



Fertig-Bad mit Dusche und WC, Frontabschluss mit Türe.



Dusch-Wasch-Kombination (oder nur Dusche).

REX-Fertigbader, ein Begriff für die Schweiz!

Bon Ich bitte um kostenlose und unverbindliche Katalog-Vorlage des REX-Fertigbader-Gesamtprogramms.

Name _____
Vorname _____
Name des Betriebes _____
Wohnort _____ PLZ _____
Strasse _____ Nr. _____
Telefon _____

HR

Einsenden an
**REX-electric
Bernstrasse 85
8953 Dietikon**

Freiwillige Steigerung

Montag, den 17. Oktober 1977, 15.00 Uhr, wird auf der Gemeindeverwaltung MuttENZ, Karl-Jauslin-Saal, der

Landgasthof Romerburg MuttENZ

samt Umschwung öffentlich versteigert.

- Dazu gehören folgende Parzellen:
1. Parzelle 2564, 1 ha 60 ar 52 m², Hofraum, Wald, Wiese, Gebäude Nr. 18 «Goleten».
 2. Parzelle 2572, - 42 ar 88 m², Hofraum, Wald, Wiese, Wohn- und Wirtschaftsgebäude Nr. 19 «Goleten».
 3. Parzelle 3706, - 51 ar 98 m², Wiese, Hinterwartenbergstrasse.

Es handelt sich dabei um einen ansprechend ausgebauten Landgasthof mit über 100 Sitzplätzen, an schönster Lage im Erholungsgebiet und in unmittelbarer Nähe von Basel, grosser Aussichtsterrasse und ausreichenden Parkplätzen, sowie einem alten, renovationsbedurftigen Gebäude, welches als Personalhaus hergerichtet werden könnte.

Besichtigungsmoglichkeit:
Nach Vereinbarung Telefon (061) 72 55 55.

Steigerungsbedingungen, Verzeichnis über die auf den Grundstücken lastenden Grundpfandrechte und Dienstbarkeiten, sowie über Anmerkungen, liegen ab sofort auf der Gemeindeverwaltung MuttENZ und bei der Bezirksschreiberei Arlesheim zur Einsicht auf.

Es erfolgt nur ein gesamthafter Aufruf für alle drei Grundstücke. Der Zuschlag erfolgt unter dem Vorbehalt der Genehmigung durch die Vormundschaftsbehörde für die beteiligten minderjährigen Kinder.

Ebenfalls zur Versteigerung gelangen und zwar

Im Landgasthof Romerburg, MuttENZ

jeweils ab 09.00 Uhr:
Dienstag, den 18. Oktober 1977:
Glaswaren, Porzellan, Besteck, Kuchenartikel, Kuchenaschinen, Wirtschaftsartikel, Wäsche usw.

Mittwoch, den 19. Oktober 1977:
Grossinventar (Mobiliar, Dekorationsgegenstande, Antiquitäten usw.).

Donnerstag, den 20. Oktober 1977:
Rot- und Weissweine; Spirituosen.

Detaillierte Listen über die zu versteigernden Gegenstände sind ab 7. Oktober 1977 bei der Gemeindeverwaltung MuttENZ und der Bezirksschreiberei Arlesheim erhältlich.

Besichtigungsmoglichkeit für das Inventar und Weinlager:
Freitag, den 14. Oktober 1977 von 14.00 bis 17.00 Uhr.

Namens der Verkauffer:
Bezirksschreiberei Arlesheim