

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 86 (1977)
Heft: 44

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: 17.08.2025

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



Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
86. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
86e année

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

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

La guerre des images

La guerre des images ou des couillises à la scène: le rideau s'ouvre sur un homme de la rue, un «Monsieur Tout-le-Monde», sympathique, compétent, équilibré, dévoué, ambitieux aussi au point de tenter sa chance aux prochaines élections. Il a entre les mains le prospectus d'une maison spécialisée dans le lancement et la promotion des hommes politiques, quel que soit l'échelon visé. L'offre est claire, le prix forfaitaire et le succès... souhaité, tant sont nombreux les impondérables dans ce genre d'affaire. Avis aux candidats en puissance: il y aura quelques élections importantes, dit-on, l'an prochain en Suisse et en France. Encore faut-il soigner votre image, Mesdames et Messieurs, car elle est aussi au moins importante que votre programme d'action! Parce que vous l'avez compris, le «star-system», produit du «show-business», est entré de plain-pied dans le monde de la politique. Comment pouvait-il en être autrement en cette fin du XXe siècle, siècle de l'image?

à la scène du théâtre du monde. L'ampleur des marchés, la concurrence effrénée et les intérêts en jeu donnent une dimension extraordinaire à ce genre de comédie: c'est la guerre des images.

Mais que vaut chaque image? Que recèle-t-elle? Les apparences (réputation, notoriété, nom, prestige) sont devenues si importantes que la question paraît secondaire, ce qui n'est pas le moindre des paradoxes. Seule, aujourd'hui, l'image semble compter - tant mieux si elle correspond au contenu et si sa véracité est prouvée - et les plus gros moyens sont mis à disposition pour l'améliorer dans l'opinion publique: c'est le tremplin de la vente, d'une nouvelle idéologie, d'une certaine considération, d'une élection, voire de la paix. Hissée au rang de chantage, la fameuse détentée n'est-elle pas le résultat de la confrontation des deux images que veulent se donner les deux grands blocs politiques qui se partagent le monde?

L'hôtellerie - et vous vous doutiez bien qu'on y arriverait - n'échappe pas à cette façon particulièrement moderne d'aborder les choses et même de les concevoir. Comment pourrait-elle le faire, elle qui, trop longtemps peut-être, a oublié son but tant elle s'est concentrée sur les moyens de l'atteindre! Et notre invité de la semaine (page 3) n'a pas manqué de rompre une lance en faveur d'une plus grande ouverture de l'hôtellerie sur l'extérieur, pour l'enrichissement personnel de notre branche, pour sa meilleure participation aux grandes décisions politiques et économiques, pour sa considération qui ne manquerait pas de lui procurer de substantiels avantages, bref pour une nouvelle image. Qu'elle n'a pas, ou qui est mauvais, et qui témoigne de sa carence dans la projection (nous sommes décidément à l'ère de l'audio-visuel!) de l'hôtellerie à l'extérieur de ses établissements, marchés-clients exceptés.

A l'heure où tout s'achète, tout se vend aussi, et gardons-nous de penser qu'il s'agit là plus d'une lapalissade que d'un principe de marketing! L'image d'une marque, d'un service, d'une entreprise, ou celle aussi d'un homme politique... ou d'un hôtelier, est primordiale pour qu'un produit se vende, qu'un établissement se remplisse. Ou qu'un individu puisse totalement s'épanouir sur le double plan, indissoluble, de sa vie privée et de sa vie professionnelle. Cette préoccupation d'une bonne image peut être implicite, comme la prose de M. Jourdain qui en faisait sans le savoir; elle figure de plus en plus au nombre des tâches des spécialistes de relations publiques qui aident à se mieux vendre, indistinctement ou presque, le produit ou l'homme devenu produit. Ce qui est monnaie courante depuis longtemps dans l'économie l'est de plus en plus aujourd'hui dans les autres domaines, et pas seulement outre-Atlantique. En affaires, en politique, en diplomatie et bien sûr en hôtellerie.

L'observation des événements dans le monde nous incite à penser que tout ne se monnaie pas en espèces sonnantes et trébuchantes et que «vendre» s'assimile plus fréquemment qu'on ne le pense à une action moins matérielle que morale. Dans un premier temps en tout cas. Les stratégies de la promotion touristique, par exemple, s'emploieront à mettre en exergue un pays de vacances avant de vendre véritablement les premiers arrangements correspondant à des produits finis: des séjours. Les grands prédateurs modernes utilisent les mêmes méthodes que les «sales managers» pour inculquer leurs idées et leurs croyances. Jusqu'aux hommes politiques qui, par agence PR interposée, passent quotidiennement des couillises



Nur noch zwei Wochen, und dann werden in diesem Bahnhof aus der ganzen Schweiz und dem Ausland Tausende von IGEHO-Besuchern eintreffen. Gerade rechtzeitig für die Grossveranstaltung des Gastgewerbes ist die Renovation des Basler Centralbahnhofes fertig geworden. Sauber herausgeputzt wird also die Messestadt die IGEHO-Besucher willkommen heissen. Photo Comet

Die Chancen der Kleinen

Am 1. Symposium für Fremdenverkehr im 700 Jahre alten Stift Stams im mittleren Oberinntal - 30 km westlich der Olympia- und Kongressstadt Innsbruck - nahmen Fachleute aus Österreich, der Bundesrepublik Deutschland und der Schweiz teil. Aufgeschreckt und alarmiert durch den Rückgang der Ausländerlogiernächte in den Sommermonaten der letzten Jahre - in Österreich ist der Sommertourismus mit Ausnahme von 1975 seit 1973 rückläufig - wollte man auf die Frage «Wie planen kleine und mittlere Orte für die Zukunft?» gültige Antworten und praktische Tips bekommen.

Am Modell der Tiroler Erholungsdörfer Rietz, Stams, Mötz, Silz, Haiming-Oetztal und Roppen entlang der Arlbergbahn, die heute aber hauptsächlich vom Autotourismus leben, konnten sich die Tagungsteilnehmer praxisnahe Erkenntnisse erwerben. So war das persönliche Gespräch mit den einheimischen Gastwirten, Bürgermeistern, Campinghaltern und Vermietern von Privatunterkünften nicht weniger aufschlussreich als die Reihe der Referate vom Ministerialsekretär im Handelsministerium bis zum Sprecher der Österreichischen Spielbanken AG und vom Wiener Wirtschaftspublizisten bis zum Leiter des Internationalen Bodenseeverkehrsvereins. Die Organisatoren dieses 1. Symposiums am Oberinn hatten eine glückliche Hand bei der Wahl des Tagungsortes gehabt: das Stift Stams, eine Zisterzienser-Abtei, ist heute auch Sitz des Skigymnasiums des Österreichischen Skiverbandes, wo der Nachwuchs in allen Belangen geschult wird.

Schweiz und Südtirol als gute Beispiele

Österreich und die Schweiz gehören zu den fremdenverkehrsintensivsten Ländern der Welt, ob pro Kopf der Bevölkerung oder pro Quadratkilometer Fläche gerechnet. Einbussen im Fremdenverkehr treffen in solchen Ländern die gesamte Bevölkerung. Weil in der Schweiz im ersten Halbjahr 1977 die Übernachtungszahlen um fünf Prozent stiegen und aus dem Südtirol Meldungen über eine Rekordsummersaison kamen, ist man in Österreich heilhörig geworden. Schlechtes Wetter und wirtschaftliche Schwierigkeiten der Herkunftsländer will man nicht mehr als Ausreden für die leeren Betten gelten lassen. Es wird auf die Nebenkosten und die hohe Besteuerung der Getränke hingewiesen sowie auf die Inflationsrate von 6,3 Prozent in Österreich, die damit weit höher liegt als in der BRD und in der Schweiz. Klagen gingen vor allem von grossen Fremdenverkehrszentren wie Seefeld und

Sölden ein, wo der Rückgang trotz den vielen «Schlechtwettereinrichtungen» im Juli und August zwischen 8,2 und 15,8 Prozent lag. Die in Bädern und Hallen investierten Gelder fehlten jetzt weitgehend für die Werbung. Orte mit über 8000 Fremdenbetten konnten aber auf Werbung nicht verzichten.

Den Kleinen ging es besser

Wie der Kurdirektor von Bad Ischl, Dietrich Neumann, in seinem Referat über die Trends im Fremdenverkehr nachweisen konnte, ging es den Stationen mit weniger als 500 Betten in Oberösterreich vom Januar bis August 1977 besser als den Orten mit mehr als 500 Betten, die zwar nur ein Fünftel aller 230 oberösterreichischen Fremdenverkehrsstationen ausmachen. Die Parahotellerie erwies sich als «krisenfest» als die gewerblichen Betriebe. Der Ausländerrückgang war in den kleinen Orten geringer als in den grossen. Auch über die Jahre 1973 bis 1976 betrachtet, erlitten die kleinen Stationen weniger Verluste als die eigentlichen Fremdenverkehrszentren. Die Privatquartiere profitierten vor allem durch den verstärkten Besuch der Inlandgäste. Die Rezession hat auf die preisgünstigen Angebote der kleinen Orte aufmerksam gemacht, die in der Nähe bekannter Zentren, wie z. B. Innsbruck und Seefeld, liegen.

«Small is beautiful»

So würden es die Amerikaner sagen: es gilt die Pflege des Details. Man muss um die Vorteile eines gemütlichen Ortes wissen, wo die Menschen noch Menschen und nicht (nur) Touristen sind. Wer da also beim Personal spart, sei es im Hotel oder im Verkehrsamt, der sei falsch beraten, so wurde klar gesagt. Wenn es richtig ist, dass die Mund-zu-Mund-Werbung für einen touristischen Zielort 80 Prozent ausmacht, dann dürfe es im Kurort keine Pannen geben - und wenn, so sind sie auf

Sommaire

Infotel	2
Informative et hôtellerie	
Mit dabei	2
Hotelfachschule Luzern erneuert	
Sheraton in Zürich	3
Atlantis-Management übernommen	
Immer mehr fürs Publikum	3
Die SNOW hat sich gewandelt	
9 Prozent im 9. Monat	3
Erfreuliche Septemberzahlen	
Notre interview	3
M. Giovanni de Mercurio, directeur général de la SEGH	
Les Suisses à l'étranger	5
1976 sur le marché helvétique	
Basis verbreitert	7
ASH intensiviert seine Tätigkeit	
Howeg	13
Reprise et succès partiel	
Eine Prise Optimismus	15
Howeg ist zuversichtlicher	
Tourisme européen	16
Un baromètre et des statistiques	
La formation dans l'entreprise	19
Dossier technique	

HOWEG:
Tout. Tout de suite. Partout.

En marge des journées INFOTEL à l'Ecole hôtelière

Un mariage possible entre l'hôtellerie et l'informatique?

Excellente initiative que celle prise par la direction de l'Ecole hôtelière de la SSH, à Lausanne, en mettant sur pied deux journées à l'enseignement d'INFOTEL, l'informatique à l'hôtel. But de l'opération: susciter une rencontre entre constructeurs et hôteliers et ouvrir un dialogue absolument nécessaire, fondamental même si l'on songe au but suprême tel qu'il apparaît dans le titre de cet article.

Les choses ont été bien faites: si la journée du 24 octobre était réservée aux étudiants qui pouvaient assister à la visite d'une exposition d'ordinateurs et à des démonstrations pratiques, grâce à la participation d'une dizaine de marques, les deux journées professionnelles ont permis une meilleure vulgarisation de l'informatique hôtelière et une première information sur ses applications. A des exposés de constructeurs, d'utilisateurs, d'enseignants et d'experts fiduciaires, se sont ajoutées deux tables rondes sur les possibilités d'utilisation de l'informatique hôtelière, ses expériences et ses perspectives.

5015 = minestrone

Nous n'entrons pas aujourd'hui dans les détails techniques de ces nombreux exposés qui ont peut-être de prime abord quelque peu surpris le non initié, tant le jargon des spécialistes, qui ont à n'en point douter leur fauteuil réservé à la future Académie française, semble effrayant. Peu habitués que nous sommes à apprendre qu'en bon logicien, qu'il soit conversationnel, intégré ou modulaire (ou les trois à la fois!), l'ordinateur «switch» pour vous!

Les applications de l'information dans l'entreprise hôtelière sont multiples: réservations, réception, administration, comptabilité, salaires, ventes, food & beverage, occupation des chambres, etc. Jusqu'à la planification des menus, telle que l'envisage l'Ecole hôtelière dans son programme d'enseignement du cours de Production (cuisine, alimentation). «Mais l'Ecole, nous dit son directeur, M. Jean Chevallaz, ne veut pas former des spécialistes, des programmeurs, mais de futurs cadres aptes à reconnaître les difficultés, les pièges, les avantages et désavantages de l'introduction d'un outil informatique dans un hôtel-restaurant.»

Dialoguer avec les informaticiens

C'est en effet bien le but à atteindre, tant au travers de l'enseignement que des journées Infotel et ces dernières, en réunissant plusieurs dizaines de constructeurs et d'hô-

teliers, ont permis de faire de nombreuses remarques:

● Le marché de l'hôtellerie et de la restauration n'est pas négligeable pour l'industrie de l'informatique, si l'on considère la vaste échelle des besoins à satisfaire, du petit établissement familial qui utilisera une calculatrice électronique améliorée jusqu'au grand établissement à gestion complètement intégrée du genre PLM-St-Jacques, à Paris.

● Il apparaît dès lors essentiel - et c'est là que l'hôtellerie semble accusier un certain retard par rapport à d'autres secteurs économiques - que chaque hôtelier soit en mesure, face aux constructeurs, de définir les besoins spécifiques de son entreprise et d'établir le cahier des charges correspondant.

● Les bons constructeurs sont ceux qui adaptent leurs machines aux exigences exprimées par leurs clients, et non le contraire. Ceci dit, on assiste, depuis 3 ou 4 ans, à une véritable explosion de la technologie informatique qui démode les derniers modèles bien avant leur amortissement.

● Le critère de choix d'un ordinateur ne dépendra pas essentiellement des possibilités d'investissement lié au chiffre d'affaires de l'entreprise, mais de la relation à définir entre cet investissement et l'économie de temps, de personnel et d'organisation que la machine est en mesure d'apporter. Sans oublier le fait que l'ordinateur ne permettra pas nécessairement une réduction de personnel, mais qu'il facilitera le travail de cadres insuffisamment qualifiés, qu'il fournira un gain d'informations beaucoup plus difficiles à obtenir à l'aide des méthodes conventionnelles et qu'il offrira une rapidité d'action extrêmement intéressante dans toutes les opérations avec la clientèle, les débiteurs, les fournisseurs, les actionnaires, etc.

● Il y aurait lieu de développer les services-conseils facilitant collaboration entre l'hôtelier et le constructeur, tout en assurant des prestations neutres et objectives. C'est d'ailleurs l'une des tâches dévolues aux fiduciaires spécialisés.

● Il apparaît néanmoins que l'ampleur des investissements contraint actuellement les établissements de petite et moyenne importance à utiliser l'informatique d'une manière indirecte, c'est-à-dire en recourant aux fiduciaires, aux bureaux-service, voire à des groupes de collaboration.

Seules des journées d'information comme celles que vient d'organiser l'Ecole hôtelière - et c'est là son grand mérite - en suscitant le dialogue permettront de démythifier l'ordinateur, d'en vulgariser l'approche et le langage et de mieux préparer les mentalités aux conditions nouvelles de gestion. Pour célébrer l'événement annoncé par notre titre (et lui enlever son point d'interrogation), INFOTEL vous conviera dans le futur à assister à d'autres séances annuelles de préparation. J.S.



Einladung zum gemeinsamen IGEHO- Apéro am Montag, 21. November 1977

zwischen 18 und 20 Uhr im Grill (Partener) des Restaurant Mustermesse Basel, bei Jean-Pierre Gagneux.

Organisiert durch: AEEH-Stamm Basel und VDH-Region Basel.



An einem Cocktail im Hotel City, Bern, informierte die Geschäftsleitung der Carven Mövenpick über einen Wechsel in der Leitung des Mövenpick-Celliers Bern: Gesundheitsliche Rücksichten zwang das Ehepaar Lydia und Fritz Scheurer - nach rund vierjähriger Tätigkeit - zum Verzicht auf eine weitere vollumfängliche Aufgabe als Weinberater. Ihre Nachfolge traten Violetta und Paul Gerber-Bleuler an, die seit langem teils im Gastgewerbe, teils in der Kundenberatung tätig sind.

Die Beschäftigung mit dem Wein und seiner Kultur im weitesten Sinne war daneben eine private Leidenschaft, die das Ehepaar Gerber immer wieder zu ausgedehnten Reisen in viele bekannte und weniger bekannte Weingebiete bewogen hat.

Mit dabei auf dem Weg in die Zukunft

Mit einer kleinen Feier, geleitet von UH-Sekretär und Schulpräsident Karl Eugster, assistiert von städtischer und kantonalen Prominenten, schloss die Hotelfachschule Luzern offiziell ihre Erneuerungs- und Umbauphase ab und begann ein neues Kapitel ihrer bald siebenjährigen Geschichte.



Küchenchef Pius Casanova mit Kochschülern in seinem neuen Reich.

Es ist eigentlich ein gutes Zeichen, wenn Hotelfachschulen den Anforderungen nicht mehr genügen, heisst das doch, dass eine Entwicklung stattgefunden hat. Die Nachfrage nach Studienplätzen ist grösser geworden, die Praxis ist sowohl über den Lehrstoff wie die technischen Einrichtungen der Lehrinstitute hinausgewachsen. Sich den Anforderungen anpassen bedeutet daher einen Sprung nach vorne zu tun. Alle Fachschulen, unsere, diejenigen des Wirtverbandes und der Union Helvetica haben diesen mehr oder weniger grossen Schritt nach vorne in den letzten Jahren getan oder sind an seiner Ausführung.

Total neue Küche

In Luzern hat die Vereinigung der gastgewerblichen Arbeitnehmer sich die Erneuerung ihrer Schule rund zwei Millionen Franken kosten lassen, wobei sie von Stadt und Kanton unterstützt wurde. Eine radikale Umstrukturierung und Erneuerung erfuhr die Küche mit ihren Nebenräumen. Unter dem Parkplatz des Hotels Montana wurde mehr Raum für Tiefkühlung und Lager gewonnen. Durch den Einbau eines Warenliftes und neue Treppen wurden grosse «Verkehrsprobleme» gelöst. Neue Abluftkanäle, der Ersatz des alten Rauchfuchses, die Verlegung der sanitären und elektrischen Installationen gaben den Planern manche Nuss zu knacken. Schliesslich präsentiert sich nun die Lösung als sehr moderne, bestens eingereichte und funktionierende Hotel- und

Hotelfachschulküche. Küchenchef und Fachlehrer P. Casanova äusserte sich sehr zufrieden. Küchenplaner A. Junker vom Beratungsdienst SHV hat also einmal mehr gute Arbeit geleistet. Durch den ganzen Umbau konnte auch der Hotelvorbereitungsbetrieb besser entflochten und dadurch besser rationeller werden. In einer ersten Umbauphase waren bereits die Unterrichtsräume durch den Bau von zwei Klassenzimmern erweitert worden. Eine Neugestaltung erfuhr auch der Speisesaal und die Garderoben. Obwohl in etwas bescheidenerem Ausmass als die anderen Fachschulen hat sich Luzern bemüht, den technischen Rahmen für einen effizienten, zeitgemässen Unterricht wieder herzustellen.

Vom rechten Geist

In Luzern misst man jedoch richtigerweise der Software ebenso grosse Bedeutung zu wie der Hardware. Direktor Hans Müller betonte in seiner Ansprache, dass sich die Schule stets fragen müsse, ob sie die Erwartungen erfülle, welche die Hoteliers in die Ausbildung setzen. Sie habe einerseits dauernd zu prüfen, ob das Gespräch mit der Praxis genügend pflege und andererseits sich Rechenschaft zu geben, ob sie die Absolventen in die Lage versetze, die Chancen im praktischen Leben zu nutzen. Das neue Signet mit den Wellenlinien wollte er als Symbol dafür verstanden wissen, dass eine Schule nie statisch sein dürfe, sondern sich eben den stets ändernden Bedürfnissen der Praxis anzupassen habe. Das Ausbildungsziel in Luzern sei nicht auf perfekte Direktoren ausgerichtet, vielmehr wolle Luzern qualifiziertes Kaderpersonal heranzubilden. Damit befände sich die Schule im Einklang mit der Zielsetzung ihrer Trägerin, der Union Helvetica, die ja für die Belange der Arbeitnehmer tätig ist. Die Absolventen werden auf eine spätere eigene unternehmerische Tätigkeit - neben der fachlichen Ausbildung - in dem Sinne vorbereitet, dass sie den Wert des Diploms durch das Auswerten des Gelernten in der Praxis selbst bestimmen und dass Fachwissen eines, und Führungsqualitäten das andere, ebenso notwendig sind. «Enthusiasmus, Begeisterung und Kreativität für unsern schönen Beruf», das will Direktor Müller, selbst Hotelier, seinen jungen Leuten abverlangen. Kommt es bei dieser Einstellung eigentlich sehr darauf an, ob die Lernbedingungen maximal seien? In Luzern werden pro Jahr rund 620 Schüler ausgebildet (inklusive Spezial- und Ergänzungskurse). Der Ausländeranteil beträgt etwa 20 Prozent und rekrutiert sich aus rund 30 Ländern. Die nächsten Jahre sind ausgebuht. Man kann der Hotelfachschule Luzern nur noch wünschen: Weiterhin viel Erfolg. JK

Die Chancen der Kleinen

(Fortsetzung von Seite 1)

gekonnte Art auszubügeln. Die Chancen der Kleinen liegen also in der Übersichtlichkeit des Angebots und der Leistung. Die auf der untersten Ebene geleistete Arbeit im Tourismus, die mit der freundlichen Begrüssung des Gastes beginnt und mit der nicht weniger höflichen Verabschiedung endet, entscheidet weitgehend über den bleibenden Eindruck eines Ferienereignisses. Moderner Komfort und eine internationale Küche sowie Sportanlagen genügen alleine nicht, um das Ferienerebnis zu sichern. In der kleinen Touristenstation besteht eine gute Chance, den Kontakt zum Einwohner zu finden, der sich über Jahre hinaus als menschlicher Magnet erweisen kann.

Weise Beschränkung auf den «guten Gast»

Der Wiener Wirtschaftspublizist Prof. Horst Knapp sieht im ständigen Wachstum des Tourismus keinen Segen für sein Land; Erholungsraum werde einmal so

knapp wie Erdöl, wenn immer mehr Ausländer ihren Urlaub in Österreich verbringen wollen. Die Tourismusprognose des Wirtschaftsforschungsinstitutes sage für Österreich eine Steigerung der Ausländerübernachtungen von 80 Millionen im Jahr 1975 auf 110 Millionen im Jahr 1985 voraus. Man habe bereits zuviel fremde Gäste und der Fremdenverkehr werde zum Feind des Tourismus. Das Ziel müsse der möglichst hohe Devisenerlös je Aufenthaltstag sein und nicht die Steigerung der Übernachtungen. Das gelte auch für den Inländermarkt - also den Österreicher.

Nicht für Scharlatane

Ein Sprecher der Sparkasse Innsbruck-Hall betonte die Vorteile des kleinen und mittleren Unternehmers im Fremdenverkehr, der durch persönlichen Einsatz und in der persönlichen Anwesenheit für den Geschäftsgang Sorge, während Scharlatane in diesem harten und schwierigen Gewerbe keine Aussicht auf Erfolg hätten. Für die Kreditinstitute seien die persönliche Qualifikation des Unternehmers, der Standort eines Objekts, die Beurteilung der Rückzahlungsfähigkeit und eine ausreichende Hypothek entscheidend für das Engagement. Mit Grossinvestitionen könne die Fremdenverkehrswelt nicht grundlegend verändert werden. «Geheizte Freibäder sind nur unzureichende Konkurrenten für das Mittelmeer», so wurde gesagt. Das Schwergewicht müsse auf die Qualitätsverbesserung und die Ergänzung des Angebots verlegt werden. In der Fremdenverkehrswirtschaft könne auch in Zukunft mit Zuwachsraten gerechnet werden.

Mehr Kooperation

Für Vorsicht bei grösseren Investitionen plädierte auch Dr. Helmut Lieb vom österreichischen Handelsministerium in Wien: «Womöglich kein weiterer Bettenausbau, sondern Vorrang für die Verbesserung der Qualität des Angebots.» Diese Richtlinie gelte gleichermaßen für grosse und kleinere oder mittlere Orte und sie bilde eine grundsätzliche Leitlinie für alle fremdenverkehrspolitischen Massnahmen des Handelsministeriums. Auf die Notwendigkeit vermehrter Zusammenarbeit unter den «Kleinen» beim Bau von Sportanlagen und bei der Werbung wurde hingewiesen. Beispiele aus dem Oberinntal zeigten, dass auch ein gutes Fremdenverkehrsgesetz wie es das Land Tirol besitzt, noch einen Föderalismus erlaubt, der im Tourismus wenig abträgt. E. A. Sautter

Gastra '77, ein grosser Erfolg

Die Sonderschau des ostschweizerischen Gastgewerbes an der OLMA 1977 stiess erwartungsgemäss auf grosses Interesse. Unzählige Besucher erfreuten sich täglich an den prächtigen Lehrlings- und Meisterplatten oder vergassen beim Beobachten der Koch- und Servicelehrlinge die Zeit.



Die Sieger des Lehrlingswettbewerbs Gastra '77 an der OLMA. Von links Beat Baumgartner, Rony Fritsche, Josef Inauen, Ernst Leu, Obmann Lehrlingswettbewerb, Barbara Rüegg, Regula Blum, Beatrice Schönbächer und Roland Studer, OK-Präsident.

Tatsächlich war es faszinierend, den jungen Gastgewerbeangestellten bei ihrer konzentrierten Tätigkeit zuzusehen. Der von Fachlehrer Dolf Kugler am Mikrophon abgegebene Kommentar trug viel dazu bei, dass die Zuschauer einen Einblick in die nicht immer leichte Arbeit gewonnen.

Am kürzlich stattgefundenen Abschlussabend der Gastra '77 fand OK-Präsident Roland Studer anerkennende Worte für unseren Nachwuchs. Sämtliche Darbietungen standen auf einem erfreulich hohen Niveau, jeder Lehrling gabe sein Bestes. Der Zweck der Gastra, einen Einblick in unsere Berufe zu gewähren und den hohen Stand der ostschweizerischen Gastronomie zu dokumentieren, wurde voll erfüllt. Dass beim breiten Publikum eine Informationslücke geschlossen werden konnte, zeigt auch der reisende Absatz der von Redaktor Dr. Anton Häfliger redigierten «Gastra-Zeitung», von der über 50 000 Exemplare verteilt wurden.

Die Besten

Spannend, wie es sich für einen Wettbewerb gehört, gestaltete sich die Siegerehrung. Der Obmann des Lehrlingswettbe-

werbs, Ernst Leu, überreichte den folgenden Lehrlingen die begehrten Finalpreise: Kochwettbewerb: 1. Rang Josef Inauen, Hotel Metropol, St. Gallen, 571 Punkte; 2. Rang Rony Fritsche, Hotel Bären, Gonten, 559 Punkte; 3. Rang Beat Baumgartner, Gaststube zum Schössli, St. Gallen, 551 Punkte. Servicewettbewerb: 1. Rang Barbara Rüegg, Hotel Walhalla, St. Gallen, 670 Punkte; 2. Rang Regula Blum, Hotel Hecht, St. Gallen, 660 Punkte; 3. Rang Beatrice Schönbächer, Rest. Weinberg, Otoberg, 650 Punkte.

Die Sieger der Lehrlingsplattenschau heissen Peter Strübi, Hotel Bären, Gonten (2. Semester); Susanne Kehl, Hotel Drei Könige, Altstätten (4. Semester); Norbert Schlauri, Rest. Sternen, Gossau (6. Semester).

Die vom Cercle des chefs de cuisine, St. Gallen, organisierte Meisterplattenschau gewann Roland Joehri, Hotel Acker, Wildhaus, vor Kurt Hanselmann, Rest. Schweggen, Buchs. Ein grosser Dank gehört zweifellos auch den Mitglidern des OK sowie den zahlreichen Jurymitgliedern, die weder Zeit noch Mühe scheuten, der Gastra '77 zum verdienten Erfolg zu verhelfen. K

Inventaire Analyse et étude des possibilités économiques des exploitations Calcul de la valeur réelle d'un établissement hôtelier Contrat de location et de direction Calcul du loyer économiquement supportable

Confiez ces travaux à des spécialistes!

Fiduciaire des hôtels de la Société Suisse des Hôtels SA Hotel-Treuhand des Schweizer Hotelier-Verein AG

8037 Zürich (Habsburgstrasse 9) (01) 44 06 77

3012 Bern (Länggassstr. 36) (031) 24 43 33

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

hotel revue

Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition: Gottfried F. Künzi

Rédaction allemande: Maria Küng, Gottfried F. Künzi, Toni Häusler

Rédaction française: José Seydoux

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

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

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

SNOW 77 - Schau für Sport, Winter und Erholung

Eine Sonderschau der Herbstwarenmesse

In dritten Jahr ihres Bestehens wartet die SNOW 77 mit einem neuen Konzept auf: sie ist räumlich und zeitlich völlig in die Basler Herbstmesse integriert und ausschliesslich auf die breite Publikum ausgerichtet worden. Ob sie dadurch zur reinen Sonderschau der Herbstwarenmesse abgesenkt ist oder am Anfang einer erfreulicheren Entwicklung steht, wird erst die Zukunft weisen.

Der «gemeinsame» Eröffnungstag - die beiden Messen haben ihre Tore am 29. Oktober geöffnet und dauern bis zum 13. November - hinterlies einen eher zwiespältigen Eindruck: weder Touristen- noch Fachleute noch Wintersport-Präsentanten traten an der Eröffnungsfeier in Erscheinung. Zwischen der Basler Herbstwarenmesse und dem in den Mittelpunkt gestellten Regio-Gedanken beschränkte sich die Präsenz der SNOW auf einige wenige Sätze von Muba-Generaldirektor Frédéric P. Walther. Die von ihm angesprochene «volle Wahrung ihrer Identität» entpörfte vorläufig mehr einem Wunsch als der Tatsache; Ausstellerzahl, Fläche und Gestaltung der SNOW 77 deuten jedenfalls nicht auf den Start zum bisher ausgebliebenen Höhenflug hin.

Bescheidener geworden, nennt sich die SNOW 77 «Schau für Sport, Winter und Erholung» und will eine Informationsmesse mit Publikumscharakter sein. In diesem neuen Kleid passt sie grundsätzlich ausgezeichnet in den Rahmen der imposanten Herbstwarenmesse und hat - auf Kosten eines

wenig tragischen Identitätsverlustes - durchaus Chancen, vom Messepublikum aus der Grosseigen (Nordwestschweiz, Südbaden und Elsass) auch gebührend beachtet zu werden. Deshalb ist es eigentlich schade, dass die touristische Beteiligung wiederum bescheiden ausfiel: die Bündner Bergbahnen, die Jungfrau-Bahnen und Crans-Montana sind - neben der SVZ mit einer Multivisions-Schau - für die Schweiz dabei; Österreich ist mit einem Stand des Verkehrsverbandes Vorarlberger Oberland vertreten; Italien stellt die Wintersportregion Courmayeur-Montblanc-Valle d'Aosta vor, das französische Verkehrs-büro informiert über Skisportmöglichkeiten in Savoyen und in der Haute-Savoie; das Basler Reisebüro Bähler schliesslich präsentiert Winterferien-Angebote aus dem Südtirol.

Verkaufsmesse für Wintersportartikel

Ein Schwergewicht liegt eindeutig auf dem Sektor Wintersportartikel - angefangen bei der breiten Palette von Skis (für den alpinen und den nordischen Skisport), über Skischuhe und Wintersport-

Bekleidung bis hin zu modischen Accessoires und nützlichen Hilfsmitteln. Dank der Integration der SNOW in die Herbstwarenmesse ist es in diesem Bereich gelungen, ein umfassendes Angebot in einer räumlichen Einheit vorzustellen; nicht zuletzt dürfte dies auch für die - auf den Verkauf ausgerichteten - Aussteller wesentliche Vorteile bieten. An den drei Messewochenenden wird die Produktschau zusätzlich durch Modeschauen belebt.

Bei einer Anzahl von weiteren Ausstellern steht die Information im Vordergrund: In Zusammenarbeit mit dem Schweizer Alpen- und orientiert die Schweizerische Rettungsflugwacht über Probleme der Gletscherspalten-Rettung. Eine Sonderschau des ACS «Das Auto im Winter» vermittelt Tipps zur wintergerechten Ausrüstung des Wagens. Helvetische Wintersportverbände (der Skiverband, der Skibob- und der Eisstockverband), die Organisation Jugend+Sport und die Stiftung Schweizer Sporthilfe informieren über ihre Tätigkeit. Die Besucher haben aber

auch Gelegenheit, sich auf der Bürstenoise oder im Fitness-Center aktiv zu betätigen. Und die audiovisuelle Arena bietet dazwischen laufend neue Filme zum faszinierenden Thema Wintersport.

Ferien-Informationsbüro

Für jene Wintersportorte und -regionen, die sich auf die Information eines breiten Publikums konzentrieren wollen, wäre damit ein attraktives Umfeld vorhanden. Man kann sich durchaus vorstellen, dass die neue Formel der SNOW für die grosse Zahl der Abwesenden eine interessante Alternative zu Werbeaktionen in Shopping-Centers, Warenhäusern usw. darstellen könnte. Vermutlich werden die Bündner Bergbahnen und die Jungfrau-Bahnen - beiden ging es in erster Linie um das Vermitteln von Informationen - ihre Teilnahme nicht bereuen. Für den direkten Verkauf von Ferienarrangements ist die SNOW allerdings weniger geeignet - die Basler Herbstwarenmesse kommt für die bereits vor der Tür stehende Wintersaison in der Regel zu spät. TH

Sheraton managt Atlantis

Was seit geraumer Zeit in der Luft lag, ist nun Tatsache: Verwaltungsrat und Generalversammlung der Zürcher Hotel Atlantis AG haben beschlossen, die amerikanische Sheraton-Hotelkette mit dem Management des Atlantis zu betrauen.

Seit einiger Zeit waren in Zürich Gerüchte über einen Management-Vertrag für Sheraton, aber auch über die Absicht des Atlantis-Hauptaktionärs Hans A. Schweizer, seine rund 80prozentige Beteiligung am Hotel zu reduzieren, im Umlauf. Im Bestreben, das Einsteigen einer weiteren US-Kette auf dem Platz Zürich zu verhindern, hatte der Zürcher Hotelier-Verein Kontakte mit Caspar E. Manz von CEM sowie Ueli Prager von Mövenpick aufgenommen. Auch mit Richard A. Lendi, Groupement-Präsident fanden Gespräche statt. Alle diese Bestrebungen haben nun offenbar nicht zum Ziel geführt: Am 26. Oktober fiel der Entscheid, das Atlantis Sheraton anzuvertrauen.

Rudolf Candrian tritt zurück

Dass der nun vollzogene Schritt in der Zürcher Hotellerie auf Unverständnis und Ablehnung stösst, ist nur zu begreifen. Rudolf Candrian vom Zürcher Bahnhofbuffet und einziger Hotelfachmann im 11köpfigen Atlantis-Verwaltungsrat, hat denn nun auch die Konsequenzen gezo-

gen. Wie er in einem Schreiben an den Schweizer Hotelier-Verein ausführt, wird er sein Verwaltungsratsmandat per Ende Jahr zur Verfügung stellen, um auf diese Weise dagegen zu protestieren, dass keine schweizerische Lösung anvisiert worden ist. r.

Saas Fee: neue Seilbahn

Rechtzeitig auf die kommende Wintersaison wird zwischen Spielboden und Längfluh (2870 m ü.M.) oberhalb Saas Fee eine neue Luftseilbahn dem Betrieb übergeben.

Diese moderne und leistungsfähige Pendelbahn (1000 Personen pro Stunde) ersetzt die seit 16 Jahren betriebene und dem Ansturm nicht mehr genügende Luftseilbahn der zweiten Sektion zur Längfluh. Obwohl die alte Bahn erst am 1. Mai dieses Jahres eingestellt wurde, kann die neue Anlage bereits auf die kommende Wintersaison auf gleicher Strecke wieder in Betrieb genommen werden - eine respektable Bauleistung. Die

Gesamtkosten belaufen sich auf 7,5 Millionen Franken, welche die Luftseilbahnen Saas Fee AG aus eigenen Mitteln erbrachte.

Weitere Verbesserungen

erwarten den Skifahrer im nächsten Winter in Saas Fee: So stehen bei den Talstationen genügend geheizte Aufbewahrungssafes für Ski und Schuhe zur Verfügung; das Skipistenangebot wurde erweitert; auf Felskinn ist ein neues, komfortables Restaurant im Entstehen begriffen. Absolut neu wird ausserdem bei den Talstationen Spielboden-Plattjen und Felskinn die Open-Air-Fernsehschau sein - verbunden mit Werbespot und aufgelockert durch Unterhaltungseinlagen. Und was besonders zählt: lange Wartezeiten an Bahnen und Skifliten wird man in Saas Fee nicht mehr kennen. Herrliche Perspektiven auf die neue Skisaison! pd

Darlehen bewilligt

Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement hat, gestützt auf das Bundesgesetz über Investitionshilfe für Berggebiete, an 25 Infrastrukturvorhaben in den Entwicklungsregionen Schwarzwasser, Obere Emmental, Oberland-Ost, Surselva, Brig/östlich Raron, Visp/westlich Raron und Leuk zinslose oder zinsgünstige Darlehen im Gesamtbetrag von 4,4 Mio Franken zugesichert. Die Gesamtkosten der 25 Projekte betragen rund 27 Mio Franken. spk

Hotelbrand in Morschach

Das Hotel Fronalp in Morschach SZ ist einem Brand zum Opfer gefallen. Der Sachschaden ist sehr gross, die Brandursache noch nicht bekannt.

Die Morschacher Feuerwehr wurde im Verlaufe des sechsstündigen Kampfes mit dem Feuer, das auf weitere Gebäude überzugreifen drohte, von den Feuerweh- rern Brunnen und Schwyz sowie einem Bundeslöschzug unterstützt. Trotzdem konnte das alte Holzgebäude nicht mehr gerettet werden; es brannte vollständig aus.

Der Sachschaden ist sehr gross; er dürfte die Millionengrenze übersteigen. Die Brandursache ist noch nicht bekannt, doch sind die Untersuchungen im Gange. Nachdem kürzlich der Besitzer des Hotels gestorben ist, waren in diesem Haus jetzt die Inventarisierungsarbeiten im Gange.

Schönes Septemberplus

Die steigende Tendenz des hotelorientierten Fremdenverkehrs in der Schweiz hat sich im September verstärkt fortgesetzt. Nach einer Zunahme um 4,5 Prozent im August erhöhte sich die Zahl der Übernachtungen um 9 Prozent auf 3,3 Millionen.

Verglichen mit dem September 1976 verbesserte sich die Nachfrage aus dem Inland um 5 Prozent und jene aus dem Ausland um 12 Prozent. Wie das Eidgenössische Statistische Amt weiter mitteilt, beliehe sich vor allem der Reiseverkehr aus der BRD (+18 Prozent), aus Frankreich (+13 Prozent), den Niederlanden (+13 Prozent) und den USA (+10 Prozent), während sich die Frequenz aus Grossbritannien abermals abschwächte (-4 Prozent).

6 Prozent in 9 Monaten

Vom Januar bis September 1977 verzeichneten die Hotelbetriebe 27,03 Millionen Logiernächte, das heisst 6 Prozent mehr als in der gleichen Periode des Vorjahres. Angewachsen ist dabei der in- und ausländische Zuspruch (+4 bzw. +7 Prozent). pd



Monsieur Giovanni DE MERCURIO, administrateur et directeur général de la Société d'Exploitation et Gestion hôtelière (SEGH), Genève

Eine certaine philosophie moderne de l'hôtellerie traditionnelle

Il y a 30 ans que vous êtes dans l'hôtellerie et vous dirigez depuis 15 ans une société hôtelière qui possède plusieurs établissements; comment se présente aujourd'hui le groupe SEGH?

Ce qui n'était, il y a 15 ans, qu'un établissement, l'Hôtel de Genève, à Genève, est devenu au cours des années une société d'exploitation et de gestion propriétaire de quatre établissements: l'Hôtel de Berne (130 lits), l'Hôtel Eden (90 lits) et l'Hôtel Bristol (140 lits), avec un agrandissement prévu l'an prochain), à Genève, ainsi que l'Hôtel des 3 Rois (120 lits), à Bâle. La SEGH est une société très représentative de l'hôtellerie suisse dans la mesure où elle est composée de petits et moyens établissements. L'ensemble des hôtels représente un investissement de 45 millions de francs et notre société n'a qu'un seul actionnaire et quatre administrateurs. Depuis la création de notre premier établissement en 1961, toutes nos maisons ont été modernisées et renouvelées. Notre offre couvre bien les marchés qui nous intéressent: individuels et groupes, clientèle d'affaires et de vacances; cette complémentarité est très précieuse pour mener à bien notre politique de promotion. L'ensemble de la SEGH occupe 162 employés, administration centrale y compris.

Le fonctionnement de votre groupe d'hôtels peut-il s'assimiler à celui d'une chaîne intégrée?

On peut en effet admettre qu'il s'agit d'une petite chaîne intégrée; elle l'est même à double titre puisque les mêmes personnes se retrouvent dans les sociétés immobilières, ce qui n'est pas souvent le cas lorsqu'on considère les grandes chaînes hôtelières qui essaient le monde. L'avantage du système réside dans l'équilibre créé entre les valeurs immobilières et l'exploitation; si la seconde est très vulnérable et tributaire des conditions économiques influençant le secteur touristique, les premières ont plutôt tendance à suivre une courbe ascendante. La direction générale de la SEGH, indé-



pendante des hôtels, assume, à l'image d'une chaîne intégrée, les tâches suivantes: comptabilité, achats et promotion. Ce qui n'a pas impliqué cependant une lourde administration, puisque je ne suis entouré que d'une secrétaire, d'une assistante à mi-temps, d'un comptable également à mi-temps et d'un «sales manager». J'essaie en effet de laisser un maximum d'autonomie à mes directeurs d'hôtel, afin que chacun d'eux imprime un «style» à son établissement et à sa direction. Cette indépendance me paraît primordiale tant pour l'atmosphère au sein du personnel qu'en ce qui concerne l'accueil auquel peut mieux se consacrer l'hôtelier. Tous nos directeurs et certains cadres sont intéressés au chiffre d'affaires; nous étudions actuellement une forme d'intéressement pour l'ensemble du personnel.

Quelles sont les relations qui vous lient à l'Organisation Carlo de Mercurio, à Lausanne?

Il n'y en a aucune sur le plan financier, puisque les deux sociétés sont indépendantes. En revanche, la collaboration entre elles est très étroite et l'on projette de l'intensifier, tout particulièrement en matière de promotion-vente. Il y a échange de bons procédés et d'administrateurs sur des bases financières autonomes.

Quelles sont les raisons qui vous ont incité à créer une administration centrale et quels principes de gestion et d'organisation préconisez-vous pour un groupe hôtelier tel que le vôtre?

Les secteurs dont nous assumons la responsabilité d'une manière centralisée exigent des méthodes rationnelles: un seul

établissement de moyenne importance ne peut se permettre le luxe de disposer d'un ordinateur et encore moins d'un directeur des ventes. Les exigences sont telles aujourd'hui qu'il est souhaitable d'y faire face non isolément mais en commun; il est évident que la collaboration inter-entreprises ainsi préconisée est plus facilement réalisable au sein d'un groupe intégré comme le nôtre. Cette intégration peut aller jusqu'au contrôle des stocks, à l'organisation de l'entretien, aux caves centrales et au logement du personnel.

Mais, quelles que soient les méthodes utilisées, le problème numéro un reste, avec ou sans ordinateur, celui des communications, car il exige une organisation bien pensée, des équipes soudées et un travail minutieux. Ceci m'amène à dire qu'au-delà des méthodes de gestion, il y a certains principes à maintenir, qui ne sont pas d'ordre financier ou commercial, mais humain: ainsi, toute notre politique tend à faire en sorte que le client de nos hôtels reste encore un monsieur que l'on appelle par son nom. Je tiens beaucoup à ce que nos directeurs acquièrent et conservent un amour du métier. Car il faut reconnaître, en toute logique, qu'à l'heure où se construisent partout de nouveaux hôtels qui présentent un confort uniforme ou presque, le seul atout de l'hôtellerie traditionnelle réside dans la qualité du service. Or, ceci se paie, et même très cher, mais force est de reconnaître que le client d'aujourd'hui se laisse bien souvent duper sur ce plan-là: car certains hôtels tentent de vendre, à des prix soi-disant inférieurs et en se protégeant derrière des façades brillantes; des arrangements hôteliers qui, dépourvus des véritables services qu'on serait en droit d'en attendre, sont finalement très coûteux pour ce qu'ils offrent. Il faut être conscient que nos établissements traditionnels ne sont pas conçus pour de l'hôtellerie industrielle et que, loin de se résorber, la demande pour une hôtellerie plus humaine s'intensifie de jour en jour. J'ai été longtemps partisan d'une hôtellerie très moderne, mais je crois aujourd'hui que l'on aurait tort de vouloir tout casser.

Est-ce dire qu'il y a place pour un compromis entre les différentes formes d'hôtellerie?

Certainement et c'est ce que nous essayons de faire dans notre groupe. Il s'agit d'abord, de promouvoir l'image d'une hôtellerie où d'une société axée sur la qualité du service. Mais nous estimons que cette image d'une hôtellerie suisse 100% traditionnelle n'est défendable qu'au prix d'une organisation interne moderne et rationnelle, d'une administration solide, une promotion agressive et un véritable

engagement de l'hôtelier pour parfaire l'accueil et la qualité des services.

Le groupe SEGH s'intéresse-t-il à de nouveaux marchés?

Notre appareil de promotion nous incite en effet à chercher de nouveaux débouchés pour nos quatre établissements. Nous nous intéressons à des marchés encore peu connus comme l'Indonésie ou l'Australie, en plus de nos marchés traditionnels. J'avais été, en son temps, l'un des premiers à prospecter le Japon, ce qui nous encourage aujourd'hui à sortir des sentiers battus, non sans avoir au préalable étudié la situation économique des pays qui nous intéressent. Encore une fois, seul un groupe d'hôtels peut se permettre un tel investissement. Et tout le «follow up» exige une grande attention pour qu'un voyage de prospection soit positif et l'investissement productif.

Ne pensez-vous pas que l'hôtellerie s'est désintéressée de certains marchés qui lui ont échappé et qui ont fait le succès de formules concurrentes?

De toute évidence, et à la faveur d'une période de léthargie qu'a vécue notre hôtellerie à divers points de vue! Mais le réel a été brutal au moment de la récession économique, qui a sérieusement marqué l'hôtellerie genevoise, et nous sommes tous conscients aujourd'hui qu'il est nécessaire d'agir et de suivre. C'est ainsi que la vente est devenue une des préoccupations essentielles. Cette évolution se ressent très bien chez les jeunes hôteliers, auxquels on ne demande pas d'être des super-techniciens, mais des hommes capables de s'adapter à toutes les situations. L'hôtelier d'aujourd'hui est aussi un homme d'affaires, un financier, un industriel. Il devrait être aussi plus représentatif.

Une plus grande ouverture de l'hôtellerie sur le monde extérieur?

J'ai acquis la conviction que l'hôtellerie suisse doit faire preuve d'un plus grand esprit d'ouverture sur l'extérieur; je ne parle pas ici des marchés, mais de tout l'environnement de l'entreprise hôtelière. Ce manque d'engagement des hôteliers, qui a toujours été notoire, fait que nous n'avons aucune influence sur le plan politique et très peu sur le plan économique. Or, les hôteliers ne devraient pas oublier que leur secteur d'activité fait partie intégrante de l'économie générale, et que l'évolution de leur branche risque fort de dépendre de leur volonté d'intégration et de décision. Je sais pertinemment que maints hôteliers considèrent comme une perte de temps la participation qu'on leur

propose dans des conseils d'administration ou des organismes extra-hôteliers. Ce refus relève à mon avis d'une erreur de jugement. Les expériences à tirer d'autres sociétés sont enrichissantes et d'un intérêt souvent direct pour l'hôtellerie; ce qui ne signifie pas que les représentants de celle-ci n'ont rien à apporter à leurs partenaires, bien au contraire. Mais il est tout de même étonnant de constater que l'hôtellerie est le pilier du tourisme, la 3ème industrie nationale, et que son importance ne se retrouve pas, faute de représentativité, au niveau des grandes décisions économiques de notre pays. Tout aussi étonnant est le fait que des centaines de millions sont investis dans l'hôtellerie suisse et qu'on ne trouve pratiquement pas d'hôteliers dans les conseils d'administration de nos banques! En revanche, on trouve des banquiers dans la plupart des sociétés anonymes s'occupant d'affaires hôtelières... C'est le résultat d'une carence des hôteliers au niveau de leur engagement politique et économique. Celui-ci commence par la lecture assidue de revues spécialisées jusqu'au mandat dans une sphère politique ou un conseil d'administration. Il faut absolument faire comprendre aux banquiers, aux industriels et à nos fournisseurs que nous sommes des clients importants et que notre rôle, dans ce pays, est à l'avantant. C'est une certaine image de l'hôtellerie qui, sur ce plan-là, n'est pas bonne et que nous devons changer, grâce à l'engagement personnel de chaque hôtelier.



HENKELL TROCKEN

Wir freuen uns auf Ihren IGEHO-Besuch Halle 13, Stand 431

1'000'000 Tassen Kaffee

LA CIMBALI

1'000'000 Tassen Kaffee

mit wenig Bohlen
LA CIMBALI
Kaffeemaschinen
Viel guten Kaffee!

«Dass die LaCimbali gut ist, merken Sie sofort. Dass sie zudem noch eine Menge Kaffee einspart, spätestens bei der nächsten Kaffeerechnung!»
Diesen Satz unterschreibt auch Dominik Betschart von der Braustube Hürlimann, Bahnhofplatz 9 in Zürich. Er war der erste, der sechs der berühmten CimbaliSuperBar-Maschinen installieren liess. Auf jeder dieser Maschinen wurde bis heute über eine Million Tassen Kaffee gebraut... rechnen muss man können!

In der Zentral- und Ostschweiz:
Vassalli + Moresi, Jungholzstrasse 43, 8050 Zürich, Telefon 01/51 64 65

In den Kantonen Bern und Freiburg:
Vendomat AG, Turbenweg 11, 3073 Gümligen, Telefon 031/52 28 66

Besuchen Sie uns an der IGEHO Halle 23, Stand 461

Gross küchen maschinen



z. B.
Universal-Küchenmotor-Anlage GKM
1,5 PS, mit 2 Geschwindigkeiten,
Gehäuse aus nichtrostendem Material,
fahrbar oder stationär, mit verschie-
denen praktischen Aufsteckgeräten.

Universal-Küchenmaschinen, Kartoffelschälmaschinen,
Automatische Breitschneidemaschine, Planeten-Rühr- und
Knetmaschinen, Standmixer Rotor Gastro, Kuchencutter,
Fleischwolf, Aufschnittschneidemaschinen, Zitruspressen.

Aus Jahrzehntelanger, praxisnaher Erfahrung kennen wir
die Anforderungen, die an Grossküchenmaschinen gestellt
werden. Unser reichhaltiges Sortiment bietet auch Ihrem
Betrieb die wirtschaftlichsten Möglichkeiten. Lassen Sie sich
von unseren Fachleuten beraten.

ROTOR

Rotor AG
3138 Uetendorf
033 / 45 16 25

Rotor - der Weg
zur rationellen Küche

IGEHO Halle 23, Stand 637



Luwasa-Hydrokultur - Bepflanzungs-System ohne Erde - besseres Wachstum - einfachster Unterhalt

Es steht Ihnen ein Team von Fachkräften zur Verfügung,
dem Sie Gestaltung, Planung, Ausführung und
Betreuung aller Bepflanzungen anvertrauen können -
Spezialisten, die Ihnen alle diese Probleme abnehmen und
einwandfrei lösen können.



Luwasa-Hydrokultur -
schönere Bepflanzungen -
fortschrittlichere Gestaltung -
Sie sparen Zeit und Geld

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

A. Joos
Luwasa-Hydrokultur-Gärtnerel
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 Sallion
Tel. 026 6 34 08

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

KEUSCH + SOHN AG

Name _____
Adresse _____
PLZ Ort _____
BON für Gratis-Katalog BON

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



Wir erwarten Sie gerne in Basel vom 17. bis 23. Nov. an der
IGEHO 1977 Halle 27
Stand 255

Toujours plus de touristes suisses à l'étranger

Selon la « Vie économique » qui fait état de données statistiques émanant du Bureau fédéral de statistique, de l'Organisation mondiale du tourisme et de l'OCDE, les séjours des Suisses à l'étranger se sont encore intensifiés en 1976. Ce mouvement s'inscrit dès lors dans l'évolution du tourisme international qui, avec 220 millions d'arrivées à l'étranger, marquait, cette année-là, une progression de 2 à 4% par rapport à 1975.

Certes, la récapitulation exhaustive des séjours des Suisses à l'étranger ne sera de cette manière jamais réalisable tant sont différents les moyens de dénombrement statistique et les critères d'appréciation. Néanmoins, compte tenu de ces lacunes, on estime que le nombre total des nuitées hébergées à l'étranger s'est élevé à quelque 28 millions en 1976, soit 1 million de plus qu'en 1975 ou +4%. L'accroissement est d'ailleurs constant depuis 1970.

L'Europe, destination no 1

Selon les documents disponibles, c'est à 44 millions au minimum que se chiffrent les voyages à l'étranger comportant au

Le mouvement hôtelier en Suisse Une importante progression en septembre

(ATS) La tendance à la progression du mouvement hôtelier dans notre pays s'est poursuivie et renforcée au cours du mois de septembre dernier. En effet, après un accroissement de 4,5% en août, le nombre des nuitées s'est intensifié de 9% pour atteindre 3,3 millions.

Au regard du mois de septembre de l'année passée, la demande intérieure s'est affirmée de 5% et celle de l'extérieur de 12%. Pour les neuf premiers mois de l'année, on note en tout une augmentation de 6% des nuitées par rapport à l'année précédente, soit 4% pour les hôtes du pays et 7% pour les hôtes de l'étranger. Pour ces derniers, ce sont les Etats-Unis qui viennent en tête avec une augmentation de 17%; ils sont suivis par l'Allemagne fédérale avec 13%, les Pays-Bas avec 6% et l'Italie avec 4%. On note par contre une régression des hôtes de Grande-Bretagne (-11%), de France (-3%) et de Belgique (2%). Quant aux autres pays étrangers, ils représentent dans leur ensemble une progression de 8%.

moins une nuitée à l'extérieur, non sans se souvenir toutefois que souvent plusieurs voyages sont entrepris par personne et par année. La demande helvétique est allée pour une part largement supérieure à la moitié aux régions européennes du bassin méditerranéen et pour trois dixièmes à l'Europe centrale et nordique. Neuf dixièmes des Suisses partis à l'étranger sont restés en Europe, 3% sont allés en Amérique du Nord, 3% également en Afrique comme en Asie et 1% dans le reste du monde.

Favorisés par des tarifs aériens bon marché et des arrangements forfaitaires alléchants, les vacances en Amérique du

L'hôtellerie jurassienne attend beaucoup de l'aide fédérale

Une importante séance d'information, organisée par l'Office jurassien du tourisme Pro Jura, s'est tenue récemment au Restaurant de la Poste, à Glovelier: une quarantaine de propriétaires d'établissements publics des districts jurassiens étaient venus s'enquérir des nouvelles dispositions fédérales en matière de crédit hôtelier.

Salués par M. Francis Erard, directeur de l'Office jurassien du tourisme, les participants entendirent un exposé de M. Franz Dietrich, directeur de la Société suisse des hôteliers, qui a notamment souligné le rôle important que le Jura tiendra ces prochaines années dans l'économie touristique et des loisirs, en raison de la beauté de ses paysages et de l'intérêt manifesté par les citadins pour séjourner dans cette sympathique région du pays.

Les régions se constituent

La nouvelle loi fédérale sur l'encouragement du crédit à l'hôtellerie a fait l'objet d'un exposé de M. Métrailler, de la Société suisse de crédit hôtelier à Zurich, alors que M. Michel Rey, adjoint au délégué, exposait les particularités de la loi fédérale sur les investissements dans les régions de montagne. Actuellement, seules les régions du Jura classées en zone touristique peuvent bénéficier des prêts et cautionnements offerts par le crédit hôtelier en faveur de la création ou de la modernisation des hôtels; il s'agit du district des Franches-Montagnes, du district de La Neuveville et de celui de Courtaulary à l'exception de cinq communes. Les autres districts pourront bénéficier des avantages offerts par la loi, dès l'instant où le programme de développement des régions de

Nord notamment se sont intensifiées. En Europe du Nord, en Amérique latine et en Australie également, la fréquentation des Suisses était nettement supérieure au niveau de l'année précédente. La clientèle suisse était en légère augmentation en Afrique noire, en Asie et en moyenne dans les pays européens méditerranéens; recul de l'affluence en Afrique du Nord et en Europe de l'Est.

L'évolution du nombre des visiteurs suisses dans les divers pays a été très différenciée. Il s'est une nouvelle fois fortement accru en Grèce (+46%). Les Suisses étaient aussi beaucoup plus nombreux qu'en 1975 au Danemark (+41%), aux Etats-Unis, aux Bahamas (chaque cas +37%), en Egypte et en Israël (chaque pays +26%). La clientèle helvétique était de 10 à 20% supérieure au niveau de 1975 entre autres à Singapour, au Japon, au Kenya, Canada, en Bulgarie et en Pologne. Elle s'est renforcée probablement de 9% en Grande-Bretagne, de 8% en Allemagne fédérale, de 7% en Italie comme en Autriche, de 5% en France ainsi qu'aux Pays-Bas, de 4% en Suède et de 3% en Turquie, de même qu'au Portugal qui, en 1975, avait accusé un sensible recul des touristes suisses.

En 1976, les voyages des Suisses en direction de la Tunisie (-8% après un fort accroissement l'année précédente), du Maroc (-11%), de la Yougoslavie (-13%) et de l'Espagne (-19%) se sont sensiblement réduits. Légère diminution de la clientèle helvétique en Belgique, à Ceylan, en Afrique du Sud et en Algérie, mais recul de 10 à 20% en Thaïlande, Roumanie, Hongrie et en Union soviétique.

Le tiercé des Suisses: 1. Italie, 2. France, 3. Espagne

Etant donné que les statistiques du tourisme à l'échelon mondial sont loin d'être harmonisées, il est vraiment difficile de déterminer avec précision le rang d'importance des buts de vacances préférés des Suisses. Compte tenu des divergences que présentent les données reçues, l'Italie était encore, l'année sous contrôle, le pays de villégiature numéro un de nos compatriotes. Aux deuxième et troisième places, venaient la France et l'Espagne. La Grande-Bretagne et l'Autriche ensuite ont certainement occupé les cinquième et sixième rangs en 1976. Dans un ordre non défini, l'Allemagne fédérale, les Etats-Unis et la Grèce se partageaient les places 6 à 8 devant la Yougoslavie et la Tunisie.

Au titre des vacances, des voyages d'affaires, des séjours pour cures, maladie et études (y compris les transports de personnes), ainsi que pour les excursions d'un jour, les Suisses ont dépensé à l'étranger en 1976 quelque 3,04 milliards de francs, soit 170 millions ou 6% de plus qu'en 1975. Ainsi environ 480 francs par tête de population moyenne sont allés à l'étranger, contre 450 francs l'année précédente et 290 francs en 1970.

L'initiative aux privés

De nombreuses questions pratiques ont été posées aux orateurs. On a ainsi appris que seuls les hôtels existants, à l'exclusion des restaurants et cafés, pourront bénéficier des prestations fédérales. D'autre part, les demandes d'aide doivent être présentées avant le début des travaux et non pas lorsque ceux-ci ont déjà débuté. Cette réunion d'information s'est révélée utile à plus d'un titre. Elle a permis de démontrer que si les pouvoirs publics sont prêts, à certaines conditions, à aider, à améliorer les conditions d'accueil des établissements publics, l'initiative demeurera toujours - et c'est heureux - dans les mains des propriétaires des hôtels. De son côté, l'Office jurassien du tourisme et la Société suisse des hôteliers se sont déclarés prêts à soutenir et à appuyer les projets de rénovation des hôtels du Jura. sp

Courrier de Genève

Le Salon des arts ménagers...

... comme une coquette jeune fille vient de coiffer Sainte-Catherine, puis qu'il célèbre cette année ses 25 ans. Une «jeune fille» robuste et bien assise sur ses bases, la direction ayant trouvé la formule qui plaît tant au public genevois qu'à celui des villes voisines de Suisse et d'outre-frontière. Cet anniversaire est l'occasion de dresser un bilan comparatif entre les salons de 1953, de 1967 et de 1976. Le premier Salon des arts ménagers s'étendait sur une surface de 2900 m² et accueillait 16 000 visiteurs. Quatorze ans plus tard, il en était déjà à 21 700 m² et à 170 000 visiteurs. Et, en 1976, la surface avait presque doublé avec 40 000 m² et 262 000 visiteurs. Quant au Salon de 1977, si l'on ne connaît pas encore le nombre des visiteurs, et pour cause puisqu'il est ouvert encore durant toute la semaine, on sait cependant qu'il est de 2000 m² de surface supérieure à celui de l'an passé. Comme toujours, le visiteur trouve tout ce qui se fait dans le domaine des appareils ménagers et électroménagers, de la confection et de la parure, dans l'ameublement et la décoration, dans l'agencement de cuisine (avec une cuisine destinée tout particulièrement aux professionnels), dans les domaines encore de la radio et de la télévision, du bricolage, des modèles réduits, du sport et de la «gastronomie». Parallèlement au Salon, des journées de conférences professionnelles sont organisées dont les plus intéressantes paraissent être celles consacrées à l'énergie solaire et aux économies d'énergie. Un hôte d'honneur, cette année, l'Italie, qui met en valeur trois secteurs principaux: le tourisme, l'artisanat, la gastronomie et les vins.

Trop d'hôtels à Genève? La question se pose souvent de savoir si, d'ici quelques années, Genève ne sera pas suréquipée dans le domaine hôtelier. On parle, ces jours, de la future construction d'un hôtel Sheraton dans le quartier du Seujet, sur les bords du Rhône. On en parle, mais rien n'est encore certain. Au cours de sa séance mensuelle, le comité de la Société des hôteliers de Genève, sous la houlette de M. Bernard Grütter, a examiné la question. La Société avait remis, en 1974, un rapport au Conseil d'Etat sur la situation de l'hôtellerie à Genève. Ce rapport, remis à jour, va être de nouveau transmis dans le courant du mois de novembre, et à ce moment, les hôteliers feront part de leurs conclusions.

Les vendanges sont presque terminées...

... et, dans quelques jours, il ne restera plus que des «concrets» pour nourrir les étourneaux et les citadins qui iront grappiller dans les vignes. La récolte du vignoble genevois est, pour cette année, estimée à environ 12 millions de litres, soit en moyenne une bonne année. On n'atteint pas, c'est certain, les résultats de 1976, mais les viticulteurs genevois s'estiment tout de même satisfaits, surtout après l'été pourri qu'ils ont dû subir. Septembre et octobre ont bien arrangé les choses et la vigne n'a été touchée, tout au long de l'année, ni par le gel ni par la pourriture. Maintenant que les vendanges tirent à leur fin, on songe à la suite des opérations en cave et l'on attend, avec curiosité, la venue, pour la seconde fois sur le marché, du gamay primeur genevois qui avait remporté, l'an passé, un beau succès de curiosité.

Ceux qui font Genève...

... ou le «gotha» genevois vient de sortir de presse. Nous n'avons pas l'habitude de parler livres ici, mais le cas est particulier. L'auteur de l'ouvrage, Michel Baettig, n'a pas fait le recensement de vieilles familles genevoises. Non, il a choisi de mettre en avant des hommes qui sont aux postes clés de la République et canton, que ce soit dans le secteur public ou privé. Pour la petite histoire, il convient de dire que l'on s'est bousculé au portillon pour avoir son nom dans cette petite encyclopédie genevoise. G.

Jumelage Paris-Coppet

Le PLM Saint-Jacques à l'heure suisse

Au mois de mars dernier, une équipe de l'hôtel PLM Saint-Jacques s'était rendue en Suisse pour une quinzième gastronomique à l'Hôtel du Lac, à Coppet. C'est maintenant l'inverse qui se produit: M. René Gottraux, propriétaire et chef de cuisine de l'Hôtel du Lac, qui vient de fêter ses 50 ans de fonctionnement en même temps que les 250 ans de sa très agréable maison dominant le Léman, est à Paris. Du 2 au 22 novembre, le Café Français du PLM Saint-Jacques lui est confié. Plusieurs vins suisses blancs et rouges, des cantons de Vaud, du Valais et de Genève, sont proposés. Le Café Français a légèrement modifié son décor pour prendre un petit air suisse et une bûche de l'Office du tourisme suisse est présente pour renseigner tous ceux que la Suisse séduit. sp



Le 25e Salon des arts ménagers, qui fermera ses portes dimanche à Genève, connaît un grand succès. L'un de ses hôtes d'honneur, la Roumanie, présente un pavillon très remarquable où la décoration d'intérieur dévoile des trésors. (ASL)

Ambassador Service Hôtels en constant progrès

C'est à bord du «M/S Petersinsel» voguant sur les eaux du lac de Biemme que s'est déroulée l'assemblée générale du premier groupe d'hôtels de Suisse, que préside M. R. F. Gasteiger, de Bâle. Ambassador Service Hôtels (ASH) groupe en effet 85 établissements de classe moyenne et de première classe, répartis dans 60 localités helvétiques.

Au bénéfice d'un secrétariat permanent et d'une organisation de vente très active, dont la direction est assumée avec beaucoup de dynamisme par M. Peter Kähler, à Herrenschwanden, dans la banlieue bernoise, cette chaîne volontaire présente un bilan positif de ses activités. A quelques exceptions près, ses membres constatent une progression encourageante de leurs nuitées, après les quelques années de stagnation qu'a connues l'hôtellerie suisse. Mais ce motif de satisfaction est aussi à mettre au compte de la coopération très active dont font preuve les hôtels ASH en matière de publicité, de promotion de vente et d'organisation (réservations, etc.).

Intense activité à l'étranger

Au cours de l'exercice 1976/77, les divers programmes du groupe Ambassador Service Hôtels, tels que le système duichèque

du groupe avoisine le demi-million. Deux directeurs de vente s'occupent de l'information et des contacts personnels et les 85 hôtels membres ne forment qu'un seul interlocuteur face aux agences de voyages et à tous les autres partenaires touristiques. Les hôtels ASH, avec une capacité de plus de 10 000 lits, réalisent le 6% environ des nuitées enregistrées dans l'hôtellerie suisse.

A l'issue de l'assemblée générale, Ambassador Service Hôtels a convié les intéressés à visiter un «workshop» pour «fournisseurs préférés ASH». Le groupe a en effet signé une convention avec d'importants fournisseurs de l'hôtellerie (articles alimentaires et non alimentaires) qui, grâce à un plus grand volume de ventes groupées, offre d'avantageuses conditions d'achat aux hôteliers ASH.

Les résultats du groupe ASH comme ceux de ses établissements en particulier, la plupart de structure familiale, tendent à prouver à ceux qui n'en seraient pas encore convaincus qu'une telle forme de coopération s'avère réellement une des méthodes les plus efficaces permettant à des établissements de moyenne importance de se faire entendre dans le concert des grandes chaînes hôtelières internationales et de s'imposer, finalement, sur le marché touristique. Le succès d'Ambassador Service Hôtels est, à ce sujet, on ne peut plus probant. J. S.

Des Canadiens au secours de Thyon 2000

(ATS) La station valaisanne de Thyon 2000 est aux prises, depuis quelque temps déjà, avec de cuisants problèmes au niveau du rendement.

Un problème d'exploitation se pose à cette station: le taux d'occupation est dérisoire à certaines époques de l'année et pose du même coup un casse-tête financier et surtout humain du fait que le personnel occupé sur place lorsque la station est pleine (les mois d'hiver par exemple) est menacé ensuite de désœuvrement.

Les responsables de Thyon 2000 sont conscients de tous ces problèmes et se sont attelés à la rude tâche de les résoudre. Depuis quelque temps déjà, une puissante société de gestion et d'exploitation est sur place. Cette société canadienne aux relations multiples semble être en mesure de donner à la station valaisanne le coup de pouce qui lui manque. Il est question de lui confier toute l'exploitation de la station et de trouver une formule sauvegardant les intérêts économiques locaux, tout en permettant de respecter les exigences de la loi Furgler. On espère de part et d'autre arriver à une solution qui soit favorable à tous les partenaires et plus encore aux milliers de touristes, de skieurs surtout, qui fréquentent les lieux. Thyon 2000 compte actuellement 1500 lits environ, un important ensemble hôtelier avec restaurants et piscines et plus de 50 km de pistes complètement équipées de moyens de remontées mécaniques.

ASH, le programme Eurokey, etc., ont été vendus par plus de 40 grands «tour opérateurs» tant en Europe qu'outre-mer. C'est une des raisons pour lesquelles le groupe ASH est beaucoup plus connu à l'étranger qu'en Suisse.

En tant qu'organisme de coopération, Ambassador collabore étroitement avec d'autres partenaires du tourisme suisse: Swissair, les CTF, Avis Rent-a-Car et Mävenpick. Signalons, à ce propos, que dès 1978 la carte de crédit de cette chaîne de restaurants, la «Carte Gourme», portera également l'insigne des hôtels ASH. Le groupe participera ainsi à un système de cartes de crédit disposant déjà d'une importante clientèle tant en Suisse qu'en Allemagne.

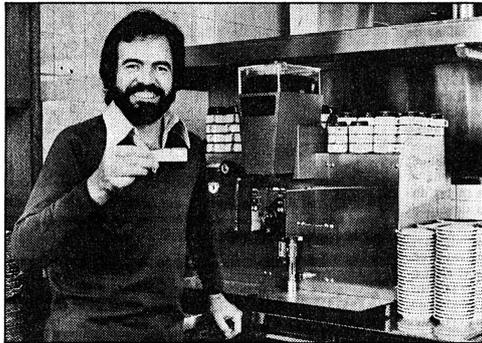
Un effort financier accru en faveur du marketing

Au cours de leur assemblée, les membres ASH ont adopté un nouveau système de cotisation qui permet à l'organisation d'augmenter d'un seul coup son budget de 40%; la plus grande partie des nouvelles ressources sera consacrée aux activités de marketing, renforçant ainsi la position d'Ambassador sur les marchés. Le budget



agence générale en Suisse: Thierry BOUCHARD - 11, rue Bellot 1206 GENEVE (022) 46 17 05 - Tlx 27 580

«Beim Schaerer Vollautomaten sind Betriebs-sicherheit und Betreuung erstklassig – wie die Kaffequalität!»



M. Gilardoni, Hôtel-Restaurant Bouveret-Plage, Le Bouveret

Im Hotel-Restaurant Bouveret-Plage stehen Schaerer Vollautomaten. Wie in mehreren Tausend andern Betrieben auch, wo besonderer Wert auf Kaffequalität und Wirtschaftlichkeit gelegt wird.

Schaerer Vollautomaten – aus erstklassigem Material hergestellt – sind echte Langzeitprodukte. Dank der

robusten und durchdachten Konstruktion sind sie problemlos in der Wartung. Ein kompetenter Kundendienst steht in der ganzen Schweiz «rund um die Uhr» zu Ihrer Verfügung.

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: _____



Besuchen Sie uns an der IGEHO, Halle 23, Stand 331



Er wird bewundert, wo immer er auftaucht, der vielseitige Allzwecklader

Gehl Hydrocat

Dieses Programm besteht aus folgenden Ladern:

- L 2600 in verschiedenen Ausführungen.
- HL3000D – zahnradgetriebene Industriemaschine mit Deutz Wirbelkammernmotor, konstruiert für harten Dauereinsatz.
- HL4400 – der bewährte 44-PS-Lader mit vielen Vorteilen.

Ist vielseitig verwendbar, speziell für SCHNEERÄUMUNG. Kleiner Wendekreis auf Gehwegen, Trottoirs, Parkplätzen, Strassen.

Verlangen Sie Vorführungen oder Prospekte.

A. Hillpold, Landmaschinen
5213 Villnachern
Telefon (056) 43 25 59

ASSA 75-2684

HABEN SIE PROBLEME?

Wie z. B. hohe Unkosten, schlechte Bettenbelegung, ungenügender Umsatz, Neu- und Umbauprojekte, Betrieb kaufen oder verkaufen, neuer Mieter oder Direktion suchen usw. ... Ich bin ein ausgewiesener Betriebswirtschaftler mit langjähriger, erfolgreicher Tätigkeit in gastwirtschaftlichen Grossunternehmen. Es würde mich freuen, für Sie solche Probleme lösen zu dürfen.

Walter Hesser
Unternehmensberatungen
für das Gastgewerbe
Frauentalweg 16, 8045 Zürich
Telefon (01) 66 16 29

P 44-306410

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. 064/502101

Hero Fleischwaren Lenzburg



Name/Firma _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

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

FRIPA 90*-Dokumentation

Spiele für die Hotelhalle

(Tea-rooms, Bars usw.)

Neue **Hotelspiele** in dezenten Cocktaillischen amüsieren die Gäste, verkürzen Wartezeiten, wirken Wunder bei Schlechtwetter, sind kontaktfördernd, geben Ihrem Haus eine fortschrittliche Note. Besuchen Sie uns an der IGEHO, Halle 26, Stand 651.

- Senden Sie mir Informationsmaterial und Referenzen.
- Ich möchte eine kostenlose Probeaufstellung, um mich selbst von der positiven Reaktion meiner Gäste zu überzeugen. (Für die Wintersaison bitte umgehend bestellen.)

Harri Deutsch
Hotelspiele
Riedstrasse 2
3600 Thun
Tel. (033) 22 21 14

Stempel und Unterschrift

P 05-25308



Generalvertretung für die Schweiz

Bier-Import AG
8910 Affoltern am Albis
Tel. 01 998093

Besuchen Sie uns an der IGEHO 77, Halle 13, Stand 221

ASH Mehr Geld, mehr drive

Gewichtige Brocken auf der Traktandenliste der diesjährigen Generalversammlung der **Ambassador Service Hotels in Biel**: Mit dem **Entscheid**, ein neues, wesentlich teureres Beitragssystem zu akzeptieren, sich der **Mövenpick Carte Gourmet** anzuschliessen und die **zweijährige Mitgliedschaft** einzuführen, haben die **Ambassadoren** ihren **Apparat** entscheidend **verstärkt**. Dass nicht alle **Bisherigen** dem **verschärften Kurs** folgen wollten (oder konnten) zeigt die **hohe Zahl** der **neuen Mitglieder**: Ein **gutes Dutzend Betriebe** wurden **ausgewechselt**.

Gleich einleitend kam **ASH-Präsident R. F. Gasteyer** (Basel) auf das **«bewegte Jahr»** zu sprechen, welches im Zeichen eines **Neuüberdenkens** der **Geschäftspolitik** der Gruppe **gestanden** habe. Angesichts der **harter gewordenen Marktverhältnisse** habe man den **einzigen «Ausweg»** in einer **verstärkten Aktivität** gesehen. Dies setze einen **ausgebauten Mitarbeiterstab**, eine **straffe Organisation** und **mehr Mittel** voraus. Diese **Alternative** samt ihren **finanziellen Konsequenzen** war den **ASH-Mitgliedern** bereits an **mehreren Regionaltagungen** **schmackhaft gemacht** worden. Der **Zeit** des **Beratens** müsse nun, so **Gasteyer**, wieder eine **Periode** der **harten Arbeit** auf den **Markten** folgen. Der **ASH-Equipe** unter **Dr. Peter Kühler** attestierte der **Präsident** überdurchschnittlichen, **erfolgreichen Einsatz**.

Vorsprung ausbauen

Während **weder Jahresbericht** noch **Rechnung** - sie **schliesst** mit einem **Fehlbetrag** von **total rund 24 000 Franken** ab - **gross** zu **reden** gaben, wurde **ausführlich** über die **Aktivitäten** des **kommenden Geschäftsjahres** informiert. Unter dem **generellen Motto «Vorsprung ausbauen»** wird ein **noch grosserer Bekanntheitsgrad** angestrebt, **so** **dann** **sich** die **Präsenz** auf **wichtigen Märkten** verbessert werden, die **Privat- und Firmenkundschaft**, aber auch **Reiseveranstalter** und **Carunternehmer** werden **intensiver umworben**, **neue Programme** mit **Partnern** aufgelegt und die **Reservationsstätigkeit** **verstärkt**.

Konkret äussern sich diese **generellen Ziele** in einer **Vielzahl** von **geplanten Massnahmen**, von **denen** hier nur **einige** genannt seien: **Einmal** wird **ASH** ein **originelles Plakat** herausbringen, welches für **Schaufensterausstellungen**, aber auch als **Gästesouvenir** verwendet werden kann. **Wiederum** werden **Inserate** in die **wichtigsten** **weltweiten Travel-Handbücher** geschaltet. Das **Werbeargument** «die **zehnt-Nacht gratis»** soll **noch vermehrt publizistisch** **ausgeschlachtet** werden. Im **Entstehen** begriffen ist ein **Hotel Directory**, ein **ausführlicher** und **bebildeter** **Hotelführer** nach **AT** desjenigen der **Relais de campagne** et **Châteaux-hôtels**.

Mehr reisen

Wiederum werden die **bedeutenden** **touristischen Fachmessen** **Europas** und in **Überssee** **besucht**. Mit dem **ASH-Hotelchecksystem** will man in die **Programme** **weiterer wichtiger Reiseveranstalter** **kommen** und **deren Zahl** von **40** auf **80** **ausdehnen**. Mit der **Carte Gourmet Mövenpick** und der **neuen Broschüre** der **ASH-Konferenzhotels** bemüht man sich um **den Privat- und Firmenkunde**. Die **Verkaufseisen** sollen **stark ausgedehnt** werden, da **nur** über **persönliche Kontakte** die **erwarteten Erfolge** **möglich** sind. Ein **Durchbruch** in der **Zusammenarbeit** mit **Swissair** bedeutet ein **neues «Fly and Drive»-Programm**, welches **ASH** dank **Exklusivität** **einigen UV-Verkehr** **bringen** sollte. **Schliesslich** wird eine **professionelle** **Dia-Show** **erstellt**.

Drei Elemente im Tarif

Der **Erörterung** des **Geplanten** folgte in **Gestalt** der **Diskussion** über **das** **neue** **Bei-**

Neue Möglichkeit rationeller Gästewerbung in der BRD



Führend im Rennen um den deutschen Feriengast

Das **zugkräftige Zweigespann** **WELT + WELT** am **SONNTAG** hat mit dem **gemeinsamen Anzeigenteil** der **beiden Reisebeilagen** eine **überragende Werbefläche** für **Fremdenverkehrs-Inserenten** **geschaffen**.

1,7 Millionen Leser mit **einer einzigen Anzeige** **erfassen** - das ist **neu** und **gewaltig**. **Ni** konnten Sie **diesen qualifizierten Kreis** von **Ferienkonsumenten** so **vollständig** und **preisgünstig** **ansprechen**.

Mehr Leser, mehr Wirkung, mehr Gäste - aber weniger Umtriebe und **Kontaktkosten**.

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

tragssystem die **Frage**, wie die **gesteigerte Aktivität** **finanziert** werden könne. Der **Vorstand** hatte ein **System** zur **Diskussion** **gestellt**, welches aus **drei Elementen**, nämlich **einem (unveränderten) Grundbeitrag** von **2650 Franken**, **gestaffelten Ortszuschlägen** und **logiernächteabhängigen Werbebeiträgen** **beruht**. So hat ein **Haus** mit einer **Bettenzahl** zwischen **100** und **149** in einem **A-Ort** (**Genf, Grindel-**

Die neuen ASH-Hotels

- Arosa: Hotel Hohenfels
- Bern: Hotel City
- Bern: Hotel Schweizerhof
- Grindelwald: Hotel Spinn
- Interlaken: Hotel du Lac
- Origgio-Lugano: Origgio Country Club
- Luzern: Hotel Carlton-Tivoli
- Mürren: Sporthotel Palace
- Rorschach: Hotel Waldau
- Sitten: Hotel du Rhône
- Solothurn: Hotel Krone
- Stoos: Sporthotel Stoos
- Zermatt: Hotel Butterfly
- Zermatt: Hotel Walliserhof

wald, Interlaken, Lugano, Luzern, Zermatt oder **Zürich**) **1500 Franken** **Ortszuschlag** zu **berappen**, ein **gleiches** **Hotel** in **einem B-Ort** **besch** **750**, **Hotels** in **C-Orten** **zahlen** **keinen** **Zuschlag**. Die **Werbebeiträge** **tragen** für **5-Stern-Hotels** **9 Rappen**, für **4-Stern-Häuser** **8** und für **3-Stern-Hotels** **noch 7 Rappen** **pro Logiernacht**.

465 000 Franken-Budget

Ein **durchschnittlicher ASH-Jahresbeitrag** beläuft sich **somit** **etwa** auf **4500 Franken** und **ist** **damit** **um** **etwa** **45 Prozent** **höher** als **bisher**. Die **Diskussion** **drehte** sich **denn** **auch** **hauptsächlich** um die **etwas** **arbiträr** **wirkende Einteilung** der **Orte** **zwecks Erhebung** der **Ortszuschläge**. **Warum** **beispielsweise Davos** und **St. Moritz** **als** **nur** **halb** so **«teure»** **B-Orte** **eingestuft** sind, **hat** **wohl** **vor** **allem** **ASH-interne Gründe**. **Doch** die **frühzeitige Orientierung** an **Regionalversammlungen** **zählte** sich **aus**: **Mit** **nur** **drei** **Gegenstimmen** und **vier Enthaltungen** **akzeptierte** die **Versammlung** die **neuen Beiträge**. **Auch** das **anschliessend vorgelegte Budget**, welches mit **Aufwendungen** und **Erträgen** von **465 000 Franken** **ausgeglichen** ist, wurde **konsequenterweise** **angenommen**.

Sales minded

Die **Mitglieder**, **das** **darf** **wohl** **aus** der **Diskussion** und **dem Abstimmungsergebnis** **geschlossen** werden, **sind** **bereit**, sich **professionelle** **Marktbearbeitung** **etwas** **ko-**

sten zu **lassen**. **Dass** in **Gestalt** des **Berner «Schwitzerhofes»** **erstmalig** ein **Gruppenmitglied** **ASH-Mitglied** **wird**, **illustriert** diese **Zusammenhänge**. **In** ein **ähnliches Kapitel** **gehört** die **bewegte** **Klage**, die **von** **Vorstandstisch** **aus** über die **Aktivitäten** der **Schweizerischen Verkehrszentrale** **geführt** wurden, **welche** **nach** **ASH-Auffassung** **viel** zu **wenig** **verkaufsgerichtet** **sind**.

Mit Mövenpick abgekartet

Was die **Diskussion** über ein **ASH-eigenes Kreditkartensystem** **betrifft**, so **konnte** sie **auf** dem **Bielreise** **einem vorläufigen Ende** **zugeführt** werden. Die **Kontakte** mit **Mövenpick** **führen** **schliesslich** zu **einem Dreijahresvertrag**, **welcher** die **Carte de Confirée des Gourmets Mövenpick** zur **gemeinsamen Kreditkarte** **beider Organisationen** **macht**, **nachdem** eine **Umfrage** **bei** den **6500 Schweizer Mitgliedern** der **Confirée** **ein** **überaus positives Resultat** **zeitigte**. **Dabei** **ist** **ASH** die **Exklusivität** **gewährt**, die **Carte Gourmet** **wird** eine **gastgewerbliche Kreditkarte** **bleiben**. **Als** **Kommissionsatz** **wurden** **3/4 Prozent** **verabreicht**. **Sofern** **dies** **statutarisch** **möglich** **ist**, **werden** die **Mövenpick-Hotels** **als** **ASH-Mitglieder** **aufgenommen**. **Den** **Carte Gourmet-Gästen** **soll** **Gratis-Reservierung** **von** **Hotel** **zu** **Hotel** **geboten** werden, **dazu** ein **Welcome Drink** und **bevorzugte Stammgast-Behandlung**. **Durch** die **ASH-Beteiligung** **erhofft** **man** **sich** **bei** **Mövenpick**, **wie** **Jean R. Dedie**, **Stellvertretender Direktionspräsident** der **Mövenpick-Unternehmungen** **erklärte**, **einen** **zehnprozentigen** **Cardholder-Zuwachs**.

Vorstand gestärkt

Unter dem **Traktandum «Wahlen»** **wurden** die **bisherigen Vorstandsmitglieder** **W. J. Hodel** (**Erlenbach/Zürich**), **A. L. Chollet** (**Lausanne**), **H. Fretz** (**Zermatt**) und **F. Hausheer** (**Luzern**) **wiedergewählt**, **ebenso** **Revisoren** und **Kontrollstelle**. **So** **dann** **stimmt** **man** **einer** **Auseinandersetzung** der **Mitgliedschaftsdauer** **auf** **zwei** **Jahre** **zu**, **um** **für** **Werbeprozesse** **eine** **gewisse Kontinuität** **zu** **erreichen**. **Schliesslich** **standen** die **Reglemente 1977/78** **zur** **Debatte**, die **eigentlichen** **technischen Bestimmungen** **also**. **Die** **Versammlung** **räumte** **dabei** **dem** **Vorstand** die **Kompetenz** **ein**, die **Zahl** der **Mitgliederbetriebe** **entsprechend der Nachfrage** **festzulegen**, **ohne** **den** **ortsansässigen Hoteliers** **eins** **mitspracherecht** zu **konzedieren**. **Neu**: **war** die **Bestimmung**, **dass** die **Einteilung** der **ASH-Hotels** **in** **Übereinstimmung** **mit** der **Klassifikation** des **Schweizer Hoteliers-Vereins** **erfolgen** **soll**. **Dazu** **wurden** die **Modalitäten** der **Carte Gourmet** **in** **das** **Reglement** **aufgenommen**.

Kommerz-Workshop

Als **Neuheit** **wartete** **ASH** **in** **Biel** **mit** **einem** **sogenannten «Lieferanten-Workshop»** **auf**, **wie** **die** **neuen** **abgebundenen** **Vertragslieferanten** der **ASH-Hotels** die **Gelegenheit** **bekamen**, **ihre** **Ware** **zu** **präsentieren** und **Bestellungen** **anzufehmen**. **Gegen** **einen** **Jahresbeitrag** **von** **800 Franken** **erhält** der **Vertragslieferant** **eine** **Reihe** **von** **Kontakthilfen**. **16** **Anbieter** **waren** **in** **Biel** **vertreten**, **um** **10** **das** **ASH-Potential** - **immerhin** **über** **10 000** **Hotellbetten** - **zunutzen** **zu** **machen**. **GFK**

fasst, **um** die **Übersicht** zu **erleichtern**. **Gleichzeitig** **bringt** **das** **Gesetz** **zahlreiche**, **im** **Interesse** der **Stimmberechtigten** **liegende** **Erleichterungen**. **So** **wird** die **Berechtigung** zur **brieflichen Stimmabgabe** **ausgedehnt**, **wie** **auch** die **Frage** der **vorzeitigen Stimmabgabe** **im** **Interesse** der **Stimmberechtigten** **gelöst** **wurde**. **Neu** **ist** **auch**, **dass** **inkünftig** **den** **Abstimmungsvorlagen** **eine** **amtliche Erläuterung**, **das** **sogenannte «Bundesbüchlein»**, **beigelegt** **werden** **kann**.

Während **all** diese **Neuerungen** **weitgehend** **unbestritten** **sind**, **stiess** die **Einführung** einer **Frist** **von** **18** **Monaten** **für** die **Unterschriftensammlung** **bei** **Initiativen** **auf** **Widerstand**. **Die** **extreme** **Linke** - **POCH, PdA, PSA** **usw.** - **ergriff** **denn** **auch** **das** **Referendum** **gegen** **das** **Bundesgesetz** **über** die **politischen Rechte**, **weshalb** **es** **nun** **dem** **Souverän** **vorgelegt** **werden** **musste**. **Da** **aber** der **Zeitpunkt** der **Unterschriftensammlung** **von** **den** **Initiativen** **bestimmt** **werden** **kann** und **in** **jüngster** **Zeit** **sämtliche** **Volksbegehren**, die **grundsätzliche** **Fragen** **berühren**, **in** **kürzerer** **Zeit** **zustandekamen**, **kann** die **Einführung** einer **Frist** **nicht** **als** **Behinderung** der **Volksrechte** **gewertet** **werden**.

Welcher zivile Ersatzdienst?

1972 **wurde** **von** **sogenannten** **Münchener-Komitee** **eine** **Volksinitiative** «für die **Schaffung** eines **Zivildienstes»** **eingereicht**. **In** der **Form** einer **allgemeinen** **Anregung** **wurden** die **eigenen** **Stimmrechte** **aufgefordert**, **Artikel 18** der **Bundesverfassung** **neu** **zu** **fassen**. **Die** **eigenen** **Stimmrechte** **beauftragten** **in** der **Folge** **den** **Bundesrat**, **Bericht** und **Antrag** **zu** **unterbreiten**. **Nach** **langen** **Debatten** **in** **den** **Räten** **einigten** **sich** **diese** **schliesslich** **auf** **den** **Von** **Bundesrat** **vorgeschlagenen** **Text**: «**Wer** die **militärische** **Erfüllung** **aus** **religiösen** **oder** **ethischen** **Gründen** **mit** **seinem** **Gewissen** **nicht** **vereinbaren** **kann**, **leistet** **einen** **gleichwertigen** **zivilen** **Ersatzdienst**. **Das** **Gesetz** **regelt** die **Einzelheiten**.» **Nach** **den** **Auseinandersetzungen** **in** **den** **eigenen** **Stimmrechten** **war** **zu** **erwarten** **gewesen**, **dass** **dieser** **Vorschlag** **nicht** **auf** **grosse** **Gegenliebe** **stossen** **würde**. **Den** **einen** **geht** **er** **zu** **weit**, **ist** **zu** **large** und **zu** **wenig** **präzise**, **den** **anderen** **ist** **er** **zu** **wenig** **weitgehend**.

Sparen oder nicht?

Verschiedene **Umengänge** der **jüngsten** **Zeit** **auf** **eigenen** **Stimmrecht** **und** **kantonalen** **Ebene** **sind** **als** **Aufforderung** **zum** **Sparen** **gewertet** **worden**. **Nachdem** **die** **extreme** **Linke** **das** **Referendum** **gegen** **das** **von** **den** **eigenen** **Stimmrechten** **Räten** **in** **der** **ausserordentlichen** **Mat-Session** **genehmigte** **Sparpaket** **ergriffen** **hat**, **kann** **sich** **nun** **der** **Souverän** **beim** **nächsten** **Umengang** **direkt** **zur** **Frage** **des** **Sparens** **äussern**. **Mit** **dem** **Sparpaket**, **das** **aus** der **Revision** **von** **37** **Bundesgesetzen** **besteht**, **sollen** **im** **nächsten** **Jahr** **rund** **500** **Millionen** **Franken** **und** **1979** **rund** **600** **Millionen** **Franken** **eingespart** **werden**. **Bundesrat** **und** **eigenen** **Stimmrechte** **Räte** **haben** **sich** **praktisch** **einmütig** **hinter** **das** **Sparpaket** **gesetzt**. **CB**



September bester Kongressmonat

Einmal **mehr** **erwies** **sich** der **September** **als** **der** **beste** **Kongressmonat** **des** **Jahres**, **wurden** **doch** **im** **September** **1977** **in** **Zürich** **die** **Abhaltung** **von** **40** **internationalen** **Kongressen** **und** **Tagungen** **gemeldet**. **Als** **bedeutender** **Anlass** **von** **weltweiter** **Bedeutung** **ging** **natürlich** **der** **10. Internationale** **Chemotherapie-Kongress** **mit** **über** **2500** **aktiven** **Teilnehmern** **und** **mehr** **als** **1000** **Begleitpersonen** **in** **die** **Chronik** **ein**. **Doch** **es** **gab** **auch** **kleinere** **Tagungen** **von** **internationaler** **Interesse**, **wie** **etwa** **jene** **der** **«Alliance des Agences de Presse»** **oder** **die** **Tagung** **für** **Herzspezialisten**, **die** **von** **der** **«Rogers Heart Foundation»** **in** **St. Petersburg/Florida** **nach** **Zürich** **einberufen** **wurde**.

Vorschau auf 1978

Bereits **jetzt** **laufen** die **Vorbereitungen** **für** **die** **28. Mitgliederversammlung** **des** **Deutschen Reisebüroverbandes**, **die** **im** **November** **1978** **in** **Zürich** **abgehalten** **wird**. **Über** **1000** **Mitglieder** **werden** **zu** **dieser** **Veranstaltung** **erwartet**. **Als** **wichtigste** **wissenschaftliche** **Kongresse**, **die** **1978** **in** **Zürich** **zur** **Durchführung** **gelangen**, **zeichnen** **sich** **der** **Wasserstoff-Weltkongress** **und** **der** **Internationale** **Kongress** **für** **Pestizid-Chemie** **ab**. **Eher** **zu** **den** **originelleren** **Veranstaltungen** **dürfte** **das** **Europatreffen** **des** **«Clubs** **langer Menschen»** **zu** **zählen** **sein**.

Firmenreisestellen-Leiter

Viele **Grossfirmen** **haben** **sich** **für** die **Abwicklung** **des** **oft** **sehr** **intensiven** **Reiseverkehrs** **ihrer** **Mitarbeiter** **eigene** **interne** **Reisebüros** **oder** **Reisestellen** **aufgebaut**. **Der** **Verkehrsverein** **Zürich** **hat** **es** **übernommen**, **an** **Wochenend-Ausbildungsseminaren** **dreimal** **je** **25** **solcher** **Firmenreisestellen-Leiter** **zu** **betreuen** **und** **sich** **von**

innen **in** **die** **beruflichen** **Kochtöpfe** **gucken** **zu** **lassen**.

Protest nutzte

Mit **überraschender** **Schnelligkeit** **hat** **der** **Zürcher** **Regierungsrat** **auf** **die** **Proteste** **gegen** **den** **geplanten** **Bau** **eines** **Regionalflugplatzes** **in** **Mönchaltorf** **reagiert**. **Er** **hat** **das** **Projekt** **eine** **weitere** **Aufhebung** **aus** **der** **kantonalen** **Planung** **gestrichen**.

33mal «Uetliberg hell»

33mal **musste** **Stationsvorstand** **Max** **Burri** **auf** **der** **Bergstation** **des** **Uetlibergbahn** **von** **Telefonhörer** **greifen**, **wenn** **er** **überzeugt** **ist**, **dass** **Uto-Kulm** **und** **Abisrag** **über** **der** **herbstlichen** **Nebeldecke** **liegen** **wären**. **Neben** **der** **Leitstelle** **der** **Verkehrsbetriebe** **informiert** **der** **nebenamtliche** **Wetterfrosch** **auch** **das** **offizielle** **Verkehrsbüro**, **die** **verschiedenen** **Bahnhöfe** **in** **Zürich** **sowie** **Geschäfte** **und** **Restaurants**. **Sämtliche** **Tramzüge** **der** **Linien** **13** **und** **14** **werden** **gegebenfalls** **mit** **der** **Tafel** **«Uetliberg hell»** **ausgerüstet**.

Fast 30 000mal Sightseeing

Bis **zum** **15. Oktober** **waren** **es** **in** **diesem** **Jahr** **genau** **29** **253** **in-** **und** **ausländische** **Touristen**, **welche** **die** **Stadt** **Zürich** **auf** **einer** **offiziellen** **Stadttrudelfahrt** **mit** **Autocar** **und** **sprachgewandtem**

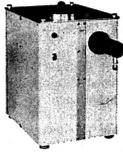
Manchmal haben Gäste auch kleine Wünsche



... und Assugrin bittet im Portionsbeutel. Klein, aber in feiner Qualität und feiner Süsse. Assugrin süsst ohne Kalorien und ohne Kohlenhydrate. Denken Sie für Ihre Gäste!

KUNZ Schlagrahm-Automat

- Beste Rahmqualität
- Unübertroffene Haltbarkeit
- Einfache Bedienung
- Schweizer Fabrikat
- Luftgekühlt



Verlangen Sie Offerte oder am besten eine unverbindliche Vorführung

Service und Verkauf
Wieland-Boku AG
Bäckereimaschinen
3526 Brenzikofen
Telefon (031) 97 09 57

Verkaufsausstellung in Bern:
Papiermühlestrasse 2,
Tel. (031) 42 64 01
IGEHO Halle 23, Stand 755

Ihr Abfall ist... ... unser Fall!

ALL PACKER

Der Abfall-Verdichtungsautomat der Ihren Abfall in:



Ballen... Säcke... Schachteln... verpackt

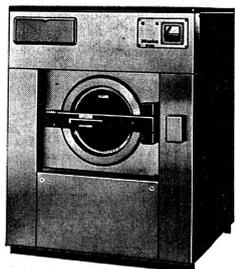
Saubere, hygienische und geruchlose Abfallbeseitigung. Reduziert das Abfallvolumen bis auf 1/10 mit bis zu 12 Tonnen Verdichtungsdruck.
Senkt geräuschlos Ihre Abfallentsorgungskosten. Beschränkt den Raum für die Aufbewahrung von Abfällen auf ein Minimum. Verringert die Arbeitskosten um bis zu 75%.
Fünf Modelle - kleinstes Modell = B = 51 cm, T = 50 cm, H = 147 cm, größtes Modell = B = 102 cm, T = 73 cm, H = 184 cm. Alle Modelle fahrbar, SEV geprüft, 220 Volt 10 Amp. Steckdose genügt. Pressvorgang hydraulisch, benötigt nur 17 Sekunden.

INTRAVEND AG

Postfach 8048 Zürich Tel. 01 62 88 22 Telex 54 289

Wir stellen aus an der IGEHO 77, Halle 23, Stand 271

rationeller waschen



Nennen Sie uns Ihren Kapazitätswunsch:
○ 7 kg ○ 10 kg ○ 13 kg ○ 22 kg
Wir schicken Ihnen ausführliche Unterlagen.
Miele AG, Postfach 228, 8958 Spreitenbach 2

Miele

SV-SERVICE

Restauration - Betriebsberatung - Sozialberatung

Schweizer Verband Volksdienst
Neumünsterallee 1, Postfach 124
8032 Zürich, Telefon 01 32 84 24

Fragen der Personalverpflegung beschäftigen Sie. In über 60 Jahren und in über 270 Betrieben gesammelte Erfahrungen in Verbindung mit einem modernen Führungsstil ermöglichen es uns, Ihnen Massarbeit zu liefern.

- Wir planen Ihr künftiges Personalrestaurant in enger Zusammenarbeit mit Ihnen und Ihrem Architekten
- Wir machen Bestandesaufnahmen bestehender Verpflegungsbetriebe und liefern Ihnen aussagekräftige Expertisen
- Wir erarbeiten für Sie Reorganisationsvorschläge, wenn Ihr Verpflegungsbetrieb neuen Bedürfnissen angepasst werden muss
- Wir führen und überwachen Ihren Verpflegungsbetrieb nach Ihren Wünschen aber mit unserem know-how und eigens ausgewählten Mitarbeitern.

Wir passen unsere Dienstleistungen Ihren Wünschen an.

SV-SERVICE

Restauration - Betriebsberatung - Sozialberatung

Schweizer Verband Volksdienst
Neumünsterallee 1, Postfach 124
8032 Zürich, Telefon 01 32 84 24

ESSEN-SCHMACKHAFT

ESSEN-SCHMACKHAFT UND GESUND

ESSEN-SCHMACKHAFT GESUND UND PREISGÜNSTIG

Auch das ist

Wirksame, umweltfreundliche Bekämpfung von UNGEZIEFER aller Art braucht solides Fachwissen. Wählen Sie dafür die bekannteste Spezialfirma:
Insecta-Service - Abt. der Kelco AG
Wissenschaftliche Leitung: Dr. chem. A. Muhr
8157 Dielsdorf - Telefon 01 / 853 05 16

WMF

Besuchen Sie den WMF Stand an der **IGEHO 77**
17. - 23. November
Stand 349
Halle 27

WMF Zürich AG
8953 Dietikon
Börsenstrasse 82
01/7304242

Ihr Partner und Berater

Shoe-Polish, Art. Nr. 692-2, Schuhputztüchlein, 13x15 cm, aus Vlies, weiss, in Alu-Beutel 6x8 cm, zum Aufflegen 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 55 85

Wir sind an der IGEHO Halle 27 Stand 551

Abegglen - Pfister AG Luzern

Wird nicht als gute neue Idee für Desserts angesehen?
Gib her!
Das ist doch eine
Wunder-Flüssigkeit!

Besuchen Sie unsere Inserenten an der **IGEHO 77** in Basel

IST DAS DESSERT PASSE?

Wenn immer mehr Gäste die Dessertkarte nach einem flüchtigen Blick zur Seite legen, dann sind entweder Ihre Desserts zu schwer - oder Ihre Gäste. Oder beide!

Gehen Sie mit der Zeit. Servieren Sie Ihren Gästen kalorienfrei gesüsste Desserts.

Eine Dokumentation mit Rezepten, interessanten Vorschlägen und eine Musterflasche Assugrin flüssig erhalten Sie gratis vom Assugrin Dessert-Studio.

Senden Sie einfach den Coupon ein.

Assugrin Dessert-Studio
pour la gastronomie

Ihre Dessert-Vorschläge interessieren mich. Ich bitte Sie um Ihre Dokumentation und eine Musterflasche Assugrin flüssig. (Einsenden an: Assugrin Dessert-Studio, Ankerstr. 53, 8026 Zürich)
HR 44. 77

Betrieb _____

zuständige Person _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Tel.-Nr _____ Unterschrift _____



Künstlicher Süsstoff auf Basis von Cyclamat

BON DESSERT

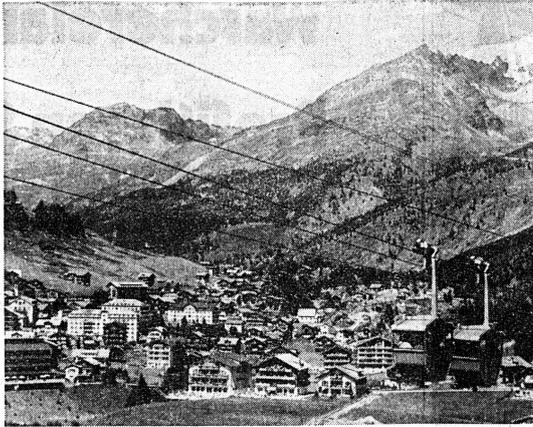
Unkonventionelle Verkehrsmittel (II) Kleinbus oder Stetigförderer?

Unter dem Titel «Unkonventionelle Verkehrsmittel - Lösung der Zukunft» haben wir kürzlich den ersten Teil des Referates publiziert, das Prof. Heinrich Brändli vom ETH-Institut für Verkehrsplanung und Transporttechnik an der SFV-Arbeitsstagung in Valbella gehalten hat. Heute nun behandelt Prof. Brändli den praktischen Anwendungsfall Saas Fee. Dabei geht es darum, die Anwendbarkeit eines Kleinbus- oder Stetigförderersystems zu prüfen.

Als Beispiel wurde Saas Fee gewählt, weil hier in verschiedener Hinsicht extreme Verhältnisse vorliegen (Autofreiheit, Strassenbreiten, Strassennetz, Lage von Parkplatz und Talstationen der Touristikbahnen). Die nachfolgend genannten Zahlen stellen sehr grobe Pauschalschätzungen dar; sie sind deshalb nur als Grössenordnungen zu betrachten und dürfen nicht für andere Aufgaben mitverwendet werden. Sie beziehen sich ausnahmslos auf den heutigen Zustand.

Als Unterlagen wurden verwendet:

- Touristische Planung Saas Fee Bellwald & Jaeger, Brig/Zürich 1973
- Ortsplanung Saas Fee Schlussbericht 1975
- Stations touristiques de montagne, éléments pour une politique de planification EPF Lausanne 1974.



Saas Fee: Touristisch attraktive, aber verkehrsmässig extreme Verhältnisse.

a) Ausgangssituation

● Durch Kleinbusse befahrbares Strassennetz: Verfügbar ist im Prinzip nur eine einzige Längsachse mitten durch den Ortskern. Die minimale Gesamtbreite einschliesslich Fussgängerfläche beträgt 30 m (!). Im Norden mit vorwiegend Parahotellerie kann die Linie aufgespalten werden, der Grossparkplatz am Dorfeingang lässt sich bei Bedarf mit einer Stichstrecke bedienen.

● Die maximale Längs(N-S)-Ausdehnung des Siedlungsgebietes beträgt rund 1,5 km; die Höchstbreite etwa 500 m.

b) Spitzenbelastungen der Längsachse

Die ungefähren Spitzenbelastungen werden auf verschiedene Weise geschätzt. Dabei scheidet die Parkplatzbelegung als Beurteilungskriterium aus, weil darin das Verhältnis Daueraufenthalter/Tages- bzw. Wochenendtourismus zu wenig zum Ausdruck kommt.

● Beurteilung über **Bahnkapazitäten** ab Dorf (Morgenspitze)

- Bergbahnen (massgebend: Förderleistung) 2460 P/h
- Skilifte Dorf (massgebend: Pistenkapazität) 640 P/h
- Total 3100 P/h

Abzüglich

- Nahdistanz ab Talstationen (~ Gebiet südlich Kirche) - 300 P/h
- 20% Fussgänger (bei Gratstransport!) - 600 P/h
- Massgebende Spitzenstundenfrequenz 2200 Fg/h

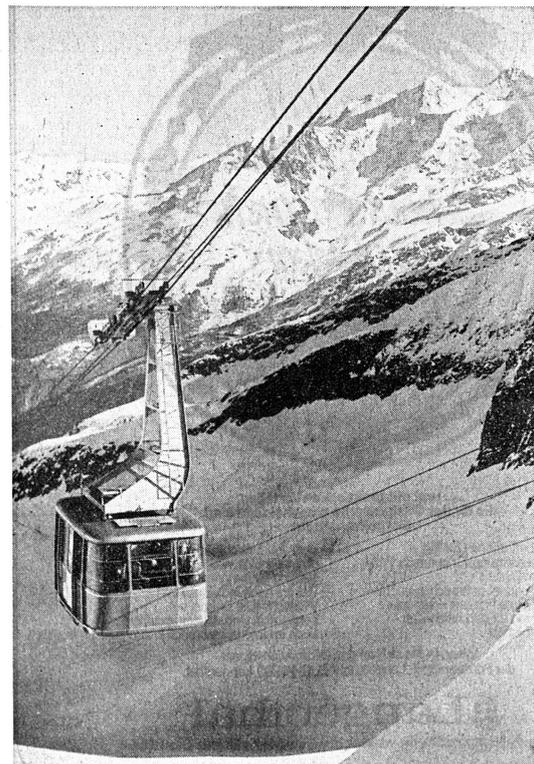
● Beurteilung über **Pistenkapazität** (Abendspitze)

- Pistenkapazität 6200 P
- Nichtskifahrer 2200 P
- Total 8400 P

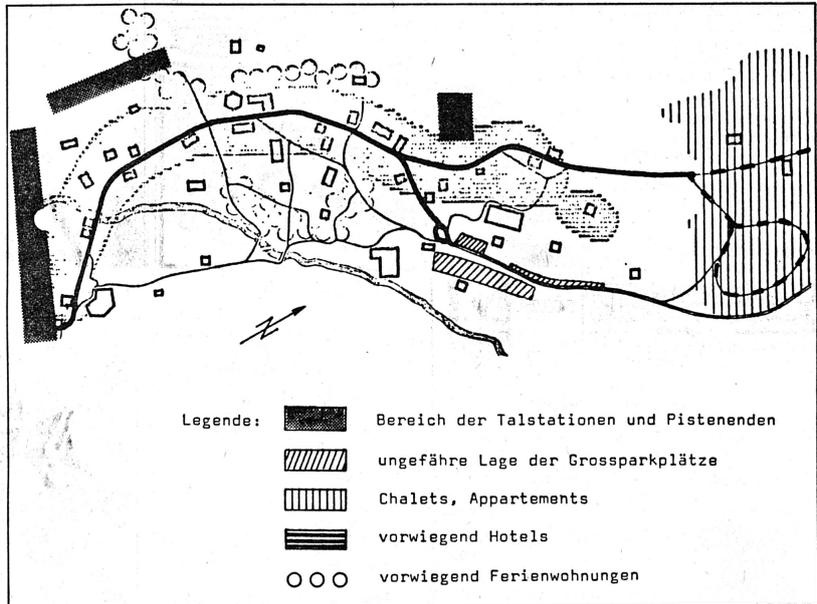
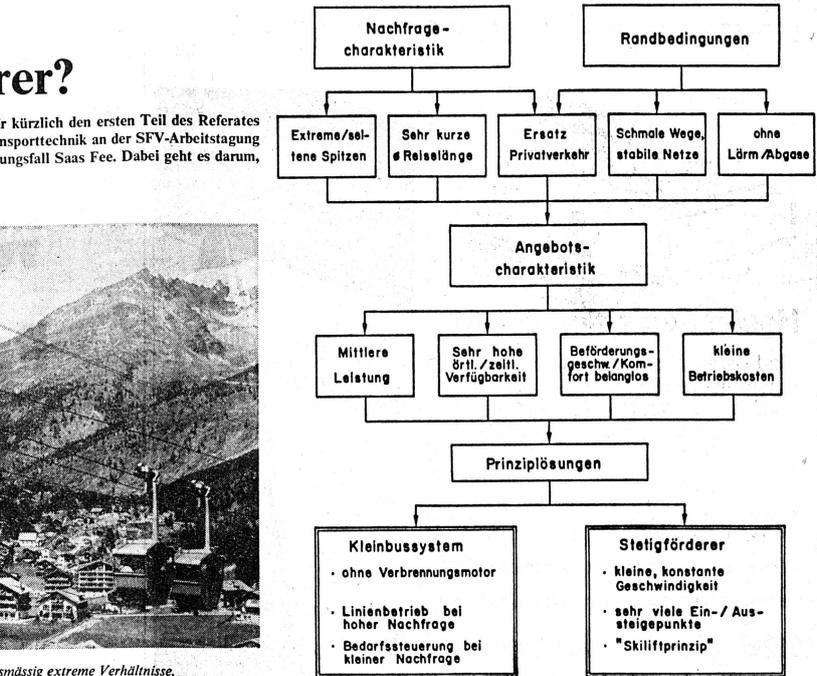
Abzüglich

- Nahdistanz ab Pistenenden - 700 P
- 20%/40% Fussgänger bei Ski-/Nichtskifahrern -2000 P
- massgebende Kapazität -5700 P
- Spitzenstundenanteil 40% (vgl. Abb. 4) 2300 Fg/h

● Bei nur einer Längsachse werden demnach 2250 Fg/h (Spitzenstunde) als massgebende Querschnittsbelastung angenommen. Der Lastrichtungsanteil muss zufolge der Konzentration der Bahnstationen und auch der Pistenenden hoch liegen und wird auf 85% geschätzt. Die Durchschnittsauslastung über die Spitzenstunde wird 70% kaum übersteigen können.



Den Pionierleistungen in Sachen Touristenbahnen müssen nun solche in Sachen örtlicher Verkehrserschliessung folgen - ein ungleich schwerer zu lösendes Problem.



Damit erhalten wir ein erforderliches Platzangebot im massgebenden Durchschnitt, in der Spitzenstunde und in Lastrichtung von rund

$$2250 \times 0,85 \times \frac{1}{0,7} = 2700 \text{ Plätzen}$$

c) Grob-Betriebsauslegung des Kleinbussystems (Spitzenzeit = Linienbetrieb)

- Fahrzeugkapazität: Höchstbreite 1,4 m
- Stehplätze zulässig Maximale Platzzahl 30
- Minimale Kursfolgezeit: 2700 : 30 = 90 Kurse/h
- Kursfolgezeit in Lastrichtung 36 Sekunden (!)
- Beförderungsgeschwindigkeit: Fahrgeschwindigkeit 10 km/h
- im Zentrum 20 km/h
- ausserhalb 20 km/h
- Kein Fahrcheinverkauf durch den Chauffeur.
- Beförderungsgeschwindigkeit demnach ca. 9 km/h = 2,5 m/sec
- Umlaufzeiten: maximale Umlaufstrecke 4 km
- minimale Umlaufstrecke 2 km
- durchschnittliche Umlaufstrecke 3 km
- Durchschnittliche Umlaufzeit = 3000
- + Wendezeiten = rund 25 Minuten
- Fahrzeug- und Chauffeurspitzenbedarf (ohne Reserve)

Umlaufzeit : Kursfolgezeit = 1500/36 = ca. 40 Fahrzeuge / Chauffeur!

d) Grob-Betriebsauslegung des Stetigförderers

- Streckenführung Rundlauf «um das Dorf herum», Länge ca. 4 km
- Systemwahl - Sesselbahn mit 2 Plätzen/Sessel
- Umlaufbahn mit fester Verbindung Seil-Sessel und konstanter Geschwindigkeit (= Beförderungsgeschwindigkeit) von 1,5 m/sec = ca. 5 km/h.
- Kapazität pro Spur - alle 8 Sek. ein Fahrzeug - 900 Plätze / h x Spur (Für diesen speziellen Anwendungsfall wäre eine Ausnahmegenehmigung für kürzere Sesselabstände denkbar.)
- Notwendige Spurzahl 2700 : 900 = 3 Spuren; das heisst zwei gegenläufige grosse und eine kleine Schleife; totale Spurlänge 2 x 4 + 2 = ca. 10 km.
- Anzahl Sessel: Umlaufzeiten
- 4000 = 0,8 h = 48 Min (grosse Schleifen)
- 5000
- 2000 = 0,4 h = 24 Min (kleine Schleife)
- 5000
- Demnach sind rund (2 x 48 + 24) x 60 x 1/8 = 900 Sessel erforderlich.

e) Erste Beurteilung der Varianten

Das Bussystem ist

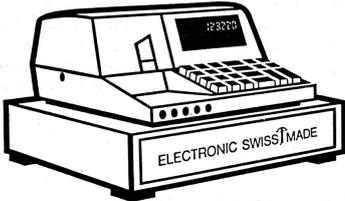
- in der bestehenden Hauptstrasse bei minimaler Kursfolgezeit nicht verkehrbar

- sehr aufwendig im Spitzenbetrieb
- als Bedarfsbus im Zwischenzeitenbetrieb auf dem sehr stabilen Wegenetz nur schwer und aufwendig zu betreiben.
- Als Ersatz für die Hauptachse im Zentrum müsste die ohnehin vorgesehene «Umfahrungschse» östlich des Kerns befahren werden, was ohne Gefährdung der zeitlichen Verfügbarkeit unter Umständen auch den Einsatz grösserer Busse zuliesse.
- Mit dieser Streckenführung jedoch werden die Anmarschwege aus den westlichen Siedlungsgebieten im Verhältnis zur Reiselänge eindeutig zu lang.

Der Stetigförderer

- bedarf einer eigenen Fahrbahn (Seil), die nicht überall leicht und unauffällig unterzubringen ist.
- ist investitionsintensiver und betriebskostenärmer als die Variante Bus.
- ist nicht für alle potentiellen Benutzer gleichermaßen zugänglich («liegender» Ein-/Ausstieg).
- weist bezüglich örtlicher/zeitlicher Verfügbarkeit grosse Vorteile auf und vermag hinsichtlich Beförderungsgeschwindigkeit und Komfort zu genügen.
- kann schwankenden Nachfragen kurzfristig nicht angepasst werden.
- Ein erster Vergleich der beiden Möglichkeiten aus der Optik der Nachfrage müsste eher zugunsten der Sesselbahn sprechen.
- Die nächsten Arbeitsschritte, die hier nicht mehr zur Diskussion stehen, bestehen in der Annahmenüberprüfung zusammen mit Gemeindevertretern, der Systemauslegung für Flautzeiten und in den ersten Kostenrechnungen.

IGEHO · Halle 26 · Stand 131



Hasler Registrierkassen

die Lösung für alle Bereiche des Gastgewerbes – auch elektronische Modelle. Das Produkt mit Kundendienst in allen Landesteilen!

Hasler Registrierkassen AG
Frankenstrasse 70
3018 Bern
Telefon 031/254421

Hasler

Baeger-Trockner

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

Baeger-Händetrockner

In jeden fortschrittlichen Betrieb: Cafés, Restaurants, Hotels, Büros, Fabriken, Spitäler, Sanatorien, Warenhäuser, Kinos, Theater, Tankstellen usw.

Baeger-Händetrockner Modell Progress 2000 Watt, 220 Volt mit Fuse-Schalter Fr. 540,-

mit eingebautem elektronischem Zeitschalter Fr. 650,-

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

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

mit eingebautem elektronischem Zeitschalter Fr. 650,-

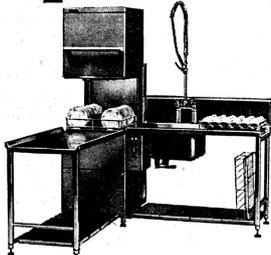
Verlangen Sie Prospekt bei der Generalvertretung

W. Baumann

4053 Basel Thiersteinallee 29
Telefon 061 - 34 18 11



rationeller spülen



Nennen Sie uns Ihren Kapazitätswunsch:
 250 Essen 100 Essen
 75 Essen 50 Essen
 Wir schicken Ihnen ausführliche Unterlagen.
 Miele AG, Postfach 228, 8958 Spreitenbach 2

Miele

Assugrin flüssig

– für leichte Desserts

Ideal zum kalorienfreien Süßen von Glacés, Cremes, Mixgetränken und vielen anderen Köstlichkeiten
 – kalorien- und kohlenhydratfrei
 – praktisch zum Dosieren
 – vielseitig in der Anwendung

Verlangen Sie Tips und Rezepte aus dem Assugrin Dessert-Studio.



Assugrin flüssig Ihren Gästen zuliebe

Vertretung im Gastgewerbe:
 Kaffee HAG AG, Dep. Gastronomie
 8706 Feldmeilen, Tel. 01 / 923 5151

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. 01/201 26 11

Alte Saalbestuhlungen, Gartenmobiliar, Wandtäfelungen, Lampen usw.

kauft Peter Städeli Pestalozzistrasse 33 8032 Zürich
 Telefon (01) 47 08 29 47 81 53
 Mosse 99.850.86

Englisch, Französisch Italienisch, Spanisch

Deutsch im Free-System

Modernes Kursmaterial für Erwachsene; Einsatz des ACC-Sprachlabors

- Anfänger-, Fortgeschrittenen-, Diplommkurse
- 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

- Probekolktion 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

Ferrum Ihr Spezialist für komplette Wäschereianlagen.

Profitieren Sie von unserem Verkaufsservice »Alles aus einer Hand«

Unser Verkaufsprogramm:

- Milnor Wasch-Schleuder-Schüttelmaschinen, Normal- und Spital-Ausführung
- Kleindienst Pressen, Pressensätze, Mangel-Vorbereitungs- und Eingabemaschinen, Längs- und Kreuzfaltmaschinen
- Passat Trockenmaschinen
- Frista Zentrifugen
- Ferrum Glättermaschinen
- Lapauw Glättermaschinen
- Arista Sektions-Washer
- Polymark Fabrikate

ferrum

Ferrum AG, Giesserei und Maschinenfabrik, 5102 Rapperswil, Tel. 064/47 23 23



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 Gaststube.

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

"TASCHEN-TELEFON"

Externer Telefonanruf. Geschäftsbesuch. Dringende Auskunft. Maschinenpanne... Mitarbeiter, die im Betrieb viel unterwegs sind, müssen schnell erreichbar sein. Jederzeit und überall. Für alle Fälle.

Neu

Personensuchanlage Hasler DS-2000

- Die beliebig kombinierbare «Alleskönnerin»
- mit Sprachdurchsage und Rückantwort,
 - mit einseitiger Sprachdurchsage,
 - mit Piepser.

Weltneuheit: Über dieses einzigartige induktive Digital-Suchsystem kann gleichzeitig gesucht und gesprochen werden... HASLER-Technologie, die Massstäbe setzt!

Nicht genug. Zahlreiche Zusatzfunktionen und Empfänger-Eigenschaften machen die HASLER DS-2000 erst recht zum perfekten (und unentbehrlichen) Kommunikationsmittel:

- Gruppenruf, Alarmruf mit Priorität, Mehrfachsignalisierung mittels Ruftönen, automatische Anrufumleitung, Abwesenheitsanzeige, Anruflampe für besonders diskreten Suchvorgang;
- garantierte Batterie-Lebensdauer von mindestens einem Jahr;
- neue, in ihrer Art einzigartige Form: klein, leicht – mit versenktem, anpassungsfähigem Clips, der sicher hält – in verschiedenen Gehäusefarben;
- individuell ausbaubar dank fortschrittlicher Modular-Bauweise.

Und weil HASLER die neue Anlage bis ins Kleinste durchdacht hat, ist im Prospekt auch alles bis ins Detail erläutert. Am besten, Sie fordern unsere Dokumentation gleich an.



PTT-geprüft und -zugelassen

Hasler Installations-AG

Firma der Hasler-Gruppe
Frankenstrasse 70, 3018 Bern, 031 55 67 66
Weitere Niederlassungen in
Basel, Buchs AG, Neuchâtel, Vernier-Genève, Zürich.

- Bitte senden Sie uns Ihren Prospekt über die neue Personensuchanlage HASLER DS-2000.
- Wir wünschen ein unverbindliches Gespräch mit Ihrem PSA-Spezialisten.
Telefon _____

Firma: _____

Kontaktperson: _____

Strasse: _____

Plz/Ort: _____

Einsenden an HASLER INSTALLATIONS-AG,
Informationsdienst, Postfach, 3018 Bern.

S&P

IGEHO Halle 26, Stand 131

Jetzt ist er da!



der kleine Bruder der bekannten und seit vielen Jahren bestens bewährten Ot Swiss Freezer

Selbst-gemachte Glacés schmecken herrlich, sind persönlich und enorm günstig in der Herstellung.

Klein-Freezer KF-3

eignet sich für Kleinbetriebe, Tea Rooms und Restaurants, Heime, Anstalten, Spitäler und als Zusatzgeräte für Grossbetriebe.



Äusserst einfache Bedienung. Anschluss an Steckdose 220 V. Leistung: 6 Liter feinste Glacé pro Stunde. Vollgarantie 1 Jahr. Verlangen Sie Beratung und Vorführung beim Alleinvertreter für die deutsche und französische Schweiz.

Frigorex

AG für Kälte und Klima
Tribtschenstrasse 61, 6005 Luzern, 041/40 44 44
Besuchen Sie uns an der IGEHO, Halle 23, Stand 377

rationeller trocknen



Nennen Sie uns Ihren Kapazitätswunsch:
○ 7 kg ○ 10 kg ○ 12 kg ○ 19 kg
Wir schicken Ihnen ausführliche Unterlagen.
Miele AG, Postfach 228, 8958 Spreitenbach 2

Miele

... 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

Le dernier exercice de la Howeg: un succès partiel

Au cours de sa 47^e assemblée générale qui s'est déroulée au Palais des congrès de Bienne le 25 octobre, la Howeg, coopérative d'achat pour l'industrie suisse de l'hôtellerie et de la restauration, a fait état des divers facteurs - diminution des nuitées hôtelières au cours du 2^e semestre 1976, recul de l'effectif total de la population suisse de 6,4 à 6,3 millions d'habitants, stabilité des prix hôteliers et hausse des coûts - qui ont entraîné la stagnation des achats dans l'hôtellerie et la restauration entre le 1^{er} juillet 1976 et le 30 juin 1977.

«Le maintien au niveau des douze mois précédents, peut-on lire dans le dernier rapport de gestion de la Howeg, peut être considéré, par comparaison avec d'autres organisations semblables, comme un succès partiel de notre centrale d'achat, même si le chiffre d'affaires total prévu au budget n'a qu'à peine pu être atteint.» Celui-ci, en effet, s'est élevé, pour les entrepôts Howeg à 143,7 millions de francs, marquant une progression de 1,17 million: mais les fournisseurs affiliés n'ont pas pu réaliser le résultat de l'exercice précédent (-1,25 million ou 2,4%); il en résulte donc une diminution du chiffre d'affaires global de 78 000 francs, soit de 0,04%.

La situation sur les marchés

Au cours de ses dernières assises annuelles, la Howeg, par la voix de ses dirigeants, en particulier MM. Paul Risch, président, et Werner Senn, directeur général, ont commenté le dernier exercice de la coopérative, en relevant les caractéristiques du climat économique qui influent fortement sur les marchés.

Voici les éléments déterminants à signaler dans les divers départements de la grande centrale de Granges:

- **Boissons:** après deux ans de régression, le chiffre d'affaires de ce secteur a de nouveau franchi le cap des 30 millions (+3%), en dépit des problèmes causés par la sous-enchère pratiquée par de nombreux «discounters» et qui ne sont pas sans influence sur la capacité de rendement du secteur des boissons de la Howeg. Quant aux vins, tous les problèmes d'acquisition ont été éliminés par la vendange record de l'an passé, qui incita le Conseil fédéral à continger l'importation des vins rouges en bouteilles.

- **Dépenses alimentaires:** l'évolution des prix a été marquée par de grandes fluctuations (blé, sucre, café, etc.). La Howeg a compensé la hausse extraordinaire de ce dernier par l'introduction de sa propre marque «Brasero» qui a connu beaucoup de succès. Chiffre d'affaires de 58,6 millions. En progression de 4,2 millions.

- **Howeg Frigo:** après une augmentation des ventes de 12% l'année précédente, une

baisse de 7,3% a été enregistrée au cours du dernier exercice; 52% sont dus aux restrictions additionnelles apportées à l'importation des aloyaux (ordonnance fédérale sur le bétail de boucherie). En matière de charcuterie, la préférence a été donnée aux produits meilleur marché, alors que la viande séchée hors de prix est en sérieuse diminution.

- **Howeg Intérieur** (textiles et ameublement): le secteur des biens d'équipement est devenu le plus fort facteur de recettes de Howeg Intérieur. Le chiffre d'affaires s'est amélioré de 4,6% (4 millions).

- **Fournisseurs affiliés:** les affaires conclues par l'intermédiaire des fournisseurs affiliés ont quelque peu fléchi; la diminution porte surtout sur les cigarettes (-1,3 million), articles mis en évidence par les «Cash & Carry» et les centres d'achat.

Un dividende de 3%

Par groupe d'acheteurs, le chiffre d'affaires de la Howeg se ventile de la manière suivante: restaurateurs, 85 millions; hôteliers, 57 millions; Veska (hôpitaux), 1,1 million; établissements sans alcool, 1,3 million; divers 39 millions. Total: 193 millions de francs.

Par comparaison avec l'année précédente, le 46^e exercice de la Howeg a donc donné des résultats sensiblement meilleurs. Certes, ils ne permettent pas encore de reprendre les amortissements et l'alimentation des réserves. Néanmoins, l'assemblée générale, réunie à Bienne, a accepté la proposition du conseil d'administration, d'honorer la fidélité des sociétaires en versant un dividende de 3% sur le capital qu'ils ont libéré.

Au cours de cette même assemblée, un vibrant hommage a été rendu à M. E. Senn, délégué du conseil d'administration, récemment décédé, et qui était un peu l'âme de la grande coopérative des hôteliers et des restaurateurs suisses. Les participants aux assises annuelles de la Howeg entendent également un brillant exposé de M. Ch. Glaus, hôtelier à Losone TI, sur «les conditions du succès en matière d'hôtellerie et de restauration».

Nouvelles vaudoises

Leysinours: solution draconienne pour le Grand Hôtel

L'assemblée générale de Leysinours s'est tenue à «La Voile d'Or», à Lausanne, en présence de 39 actionnaires et sous la présidence de M. Eric Giorgis, qui n'a pas caché une certaine déception quant aux résultats de l'exercice, qui se solda par un très petit bénéfice de fr. 21 325,90. Sur proposition du Conseil d'administration, l'assemblée a accepté de renoncer à la répartition d'un dividende, désireuse qu'elle est de continuer à faire preuve de prudence dans un contexte général encore difficile.

La principale raison de ce résultat très modeste doit être cherchée du côté du «Grand Hôtel». En dépit de la somme d'efforts et de compétence engagée par l'Organisation Carlo de Mercurio pour équilibrer la rentabilité de cet établissement, l'exploitation n'a pas pu aboutir à une solution satisfaisante, et l'hémorragie qui elle entraîne a pesé de nouveau dans le bilan des exploitations hôtelières de la société. La perte d'exploitation de l'exercice est de 229 000 francs; elle atteint 1,6 million pour les sept dernières années. Des études faites par M. Carlo de Mercurio le ressort qu'à l'avenir, dans les meilleures conditions, il sera impossible de descendre au-dessous de 200 000 francs par exercice. Dans ces conditions, le conseil d'administration de Leysinours a décidé de résilier, dès la fin 1977, le bail qui le liait aux propriétaires, en l'occurrence la «Société des Grands Hôtels». Leysinours payera le dédommagement occasionné par cette résiliation.

Ainsi Leysinours a choisi la solution extrême pour poursuivre son chemin au mieux de ses intérêts. La société conserve encore 13 exploitations dont les hôtels «Central-Residence» et «Le Relais», une compagnie de cars, une agence de voyages, des immeubles, etc.

En bref...

- A Grandson, la BBC a tourné un film historique sur la bataille de Grandson. La population a participé à ce tournage et a été chaleureusement félicitée par les cinéastes britanniques. Ce film fait partie d'une série qui sera diffusée dans plusieurs pays.

- A Montreux se sont déroulés dimanche les Championnats d'Europe et le Championnat suisse des *Junieurs de pipe*. Parmi les 400 participants on a remarqué le grand acteur Bernard Blier.

- A Leysin, Sacha Distel, Gilbert Bécaud, Charles Aznavour, Petula Clark, Nana Mouskouri et divers groupes pop seront les principales vedettes, début mars, de deux émissions de télévision réalisées par la BBC avec la SSR, TF 1 et la RTB. La station de Leysin sera abondamment filmée, et ses chanteurs, ses musiciens, ses sportifs auront des rôles importants à jouer dans ces émissions qui seront diffusées à partir des fêtes de Pâques et qui pourront être vues par 50 millions de téléspectateurs.

- A Lausanne, le restaurant «La Calèche» de l'Hôtel Alpha-Palmiers propose de nouveau, du 2 au 13 novembre, «les charmes de la Hongrie» avec deux chefs de cuisine des restaurants Panomia de Budapest et un irrésistible ensemble de cinq musiciens tziganes.

Des vins neuchâtelois à l'honneur

Un événement mondial dans le domaine vitivinicole a attiré une nouvelle fois cette année à Ljubljana, en Yougoslavie, de nombreux spécialistes et oenologues de tous les continents: la 23^e Foire internationale «Vino 77», qui se doublait d'une exposition mondiale des vins. A cette occasion, des encavages inoubliables avaient été invités à participer à un concours très ouvert; il a finalement mis en évidence plusieurs Maisons suisses et en particulier quatre encavages neuchâtelois. En effet, les résultats de ce concours ont glorifié l'excellence des neuf vins de ce vignoble présentés à Ljubljana, puisque tous ont été primés par un jury international connu pour sa sévérité. Ainsi, les Maisons Jacques Grisoni, de Crescier, avec son Neuchâtel blanc, Fred. Meier-Charles, de La Coudre, avec son «Francœur», et Samuel Châtenay, de Boudry, avec sa «Goutte d'Or», tous trois des chasselas du millésime 1976, ont remporté le grand diplôme d'honneur avec la médaille d'or.

Six grands diplômes d'honneur avec médaille d'argent ont de surcroît couronné les six autres vins de Neuchâtel présentés par les encaveurs en compétition, soit trois Pinots noirs des Maisons Jacques Grisoni, Fred. Meier-Charles (Francarmon) et Samuel Châtenay (Cuvée réservée), deux Oeils-de-perdrix des encavages Meier-Charles et Châtenay, enfin un Neuchâtel blanc Sombacour de la Maison Berthoud de Boudry et Colombier.



Le télégraphe et le télégramme restent attractifs. En réalisant diverses innovations, l'entreprise des PTT témoigne de son intention de maintenir le plus ancien service des télécommunications à un niveau élevé pour les besoins de la clientèle du point de vue technique. Les télégrammes sont désormais déposés par l'entremise du numéro de téléphone 110, directement enregistrés par la télégraphiste dans une console de visualisation et acheminés, par simple pression d'une touche, sur l'installation automatique des télégrammes ATECO par l'intermédiaire d'un réseau commandé par ordinateurs. (ASL)

Une année de transition pour les écrivains du tourisme

La jeune Association suisse des écrivains du tourisme (ASSET) qui regroupe, sous ce vocable, un peu toutes les personnes s'occupant de près ou de loin de journalisme, de littérature et d'édition touristiques, a tenu sa dernière assemblée générale au Bellevue-Palace, à Berne, sous la présidence de M. Bertrand C. Favre, de Genève.

Il ressort du rapport présidentiel et des discussions qui suivirent que l'animation d'une association dont les quelque 50 membres sont répartis dans toutes la Suisse, quand ils ne sont pas en voyage à l'étranger ou en reportage sur le terrain, n'est pas une tâche aisée. L'hétérogénéité des gens qui la composent, du correspondant touristique occasionnel au rédacteur spécialisé, n'est pas pour la faciliter non plus. Toujours est-il que l'ASSET existe, qu'elle poursuit des buts louables et qu'elle constitue une section de la grande FI-JET internationale qui en regroupe au total plus d'une trentaine!

Contact et rôle critique

En dépit de ses inévitables maladies d'enfance, l'Association suisse tente, d'une part, de stimuler les contacts entre ses membres et l'ensemble des organismes touristiques établis en Suisse - en promettant le cas échéant sa collaboration directe - et de se valoriser par une critique constructive à l'égard du tourisme et de son évolution. Elle s'attache également à développer les publications de ses membres, à aider ceux d'entre eux qui sont à la recherche d'éditeurs, à constituer une photothèque valable et à élaborer un calendrier des conférences prononcées par des journalistes et écrivains du tourisme. L'ASSET aimerait également mettre sur pied des séminaires spécialisés, tant en Suisse qu'à l'étranger, l'un étant prévu en 1978 au Portugal.

Comme on s'en rend compte à la lecture de ces lignes, ce ne sont pas les idées qui manquent, les champs d'activité à exploiter et les objectifs à atteindre. Mais un tel programme exige du temps, de la disponibilité et l'engagement personnel de chaque membre. En dépit de la controverse que suscita le rapport d'activité, il faut sincèrement souhaiter que l'ASSET trouve sa voie et que l'enthousiasme du début ne s'émousse déjà, victime du défatisme.

Il y a tant à faire

L'assistance par trop clairesemée qui prête une oreille (et pourquoi pas deux?) extrêmement attentive à la conférence du professeur Jost Krippendorf donnée la veille en ouverture de ces assises annuelles, aura en tout cas pris conscience, si ce n'était déjà fait, de l'immense action à mener pour conduire le tourisme moderne sur les chemins du succès, autrement dit de l'harmonie et de l'intégration. Commentaire le thème de son magistral ouvrage sur «Les dévoreurs de paysages», M. Krippendorf ne cessa de démontrer la nécessité de maîtriser le tourisme et d'en définir l'évolution future: or, bien avant les 23 thèses qu'il développe pour parvenir à ce but, il y a une première solution à appliquer: l'information. Et par qui pourrait-elle être mieux développée que par les journalistes et écrivains du tourisme?

Compte tenu de la dispersion de ses membres et de leur indisponibilité chronique, l'ASSET s'est dotée, lors de son assemblée générale, d'un comité directeur élargi qui devrait permettre, lors du prochain exercice, de réunir régulièrement une équipe minimum, dynamique et décidée. Faisant confiance aux personnes présentes, les participants ont élu le comité suivant: M. Favre, président; Mm. Bernasconi et Streit, vice-présidents; Mme Favre, secrétaire générale; Mme Meisner, trés.; Mlle

Gerber, Mme Guinard, Mm. Kister et Seydoux, membres.

- L'assemblée a également élu membres d'honneur M. J. Krippendorf, directeur de la Fédération suisse du tourisme, et M. G. Felner da Costa, ancien président de l'Association des offices nationaux de tourisme étrangers en Suisse.
- Au terme de son assemblée générale, l'ASSET a été reçue par l'Office du tourisme de la ville de Berne, représentée par M. Grandjean, chef du service de presse, au Restaurant Klötzli Keller, à Berne. J.S.

Swiss Chalets - Inter Home

Une année de para-hôtellerie en Europe

Au terme de l'été 1977, l'organisation de locations de vacances Swiss Chalet - Inter Home pourra, selon toute vraisemblance, clore son exercice avec un chiffre d'affaires de 60 millions de francs suisses. Malgré une baisse de 26% en Angleterre, on s'estime très satisfait de l'augmentation moyenne de 3% sur l'ensemble de l'Europe.

- Dans son prospectus d'hiver en couleurs (16 pages), Swiss Chalets - Inter Home a sélectionné les régions touristiques qui, présentées dans le guide des locations de vacances, ne retiendront pas l'attention, vu la diversité et l'importance de cette offre: 4 pays (Autriche, Allemagne, Suisse, France), soit 28 destinations et près de 1000 logements de vacances, sont contenus dans ce prospectus très évocateur. sp

LIM: des prêts pour 4,4 millions de francs

(ATS) Le Département fédéral de l'économie publique, se fondant sur la Loi fédérale sur l'aide en matière d'investissement dans les régions de montagne (LIM), a accordé des prêts sans intérêt ou à taux d'intérêt réduit pour un montant total de 4,4 millions de francs concernant 25 projets d'infrastructure dans les régions en développement de Schwarzwasser, Oberes Emmental, Oberland bernois-est, Surselva, Brigue/Rarogne oriental, Viège/Rarogne occidental et Loèche. Le coût total de ces 25 projets se monte à quelque 27 millions de francs.



Indice suisse des prix à la consommation: septembre 1977 = 100

Le «panier-type 1977»

(ATS) Les travaux de révision de l'indice suisse des prix à la consommation sont achevés. La liste des biens et services de l'indice, ainsi que leur pondération ont été adaptées aux changements survenus depuis 1966 dans les habitudes des consommateurs. L'indice suisse repose désormais sur sa nouvelle base de référence, soit septembre 1977 = 100 points. En octobre, il est donc calculé pour la première fois sur cette base.

L'indice révisé représentera - comme le précédent - l'évolution des prix des biens et services consommés par les ménages privés et montrera dans quelle mesure le coût de la vie a augmenté ou baissé par suite des modifications de prix.

Une place accrue pour les loisirs

Le «panier-type 1977» comprend plus de 70 nouvelles rubriques par rapport à celui de 1966: parmi celles-ci, les plus importantes sont les automobiles de tourisme (neuves et d'occasion), les appartements d'une à cinq chambres, les tarifs hospitaliers, les concerts, les représentations théâtrales, les équipements de sport et les vacances (voyages à forfait, tarifs, hôteliers, loyers d'appartements de vacances et taxes de camping).

La nouvelle liste des biens et services, comprenant aussi leur pondération, ainsi que les éléments servant au futur calcul de l'indice sont présentés dans le rapport final de la commission de statistique sociale, qui sera publiée dans la «Vie économique».

L'indice suisse des prix à la consommation continuera à être calculé et publié chaque mois; on continuera à calculer simultanément l'ancien indice (septembre

1966 = 100 points) en tenant compte de la variation du nouvel indice et le résultat de ce calcul sera publié en novembre en même temps que celui du nouvel indice.

Un plus large consensus

La dernière révision, la quatrième, n'a pas modifié la finalité de l'indice. Par contre, la commission de statistique sociale, qui comprend des représentants des employeurs, des travailleurs, de l'agriculture, des consommateurs, de la science et des offices régionaux de statistique, a adapté les bases de calcul de l'indice aux changements profonds survenus depuis 1966 dans les habitudes des consommateurs. Ainsi, il résulte de la révision de cette année que l'indice repose à nouveau sur un large consensus.

Les résultats d'une enquête menée en 1975 sur les budgets des ménages sont à l'origine du nouvel indice. Le sondage s'est effectué auprès de ménages qui ont accepté de plein gré d'y participer. C'est ainsi que 2500 ménages se sont inscrits et que 980 ont été retenus sur la base d'un échantillon préparé selon la taille du ménage, l'appartenance régionale et le gain brut du chef de ménage. Sur la base de cette enquête qui a montré les modifications des habitudes de consommation, on a donc ajouté plus de 70 rubriques à l'échantillon de biens et de services, qui comprend maintenant 290 rubriques pondérées.

L'évolution des revenus et ses conséquences

Depuis 1939, les habitudes des ménages en matière de consommation se sont modifiées en Suisse principalement en raison de l'évolution des revenus. Les gains réels ont en effet augmenté de plus de quatre cinquièmes entre 1939 et 1966, puis de plus d'un tiers entre 1966 et 1976. Or, on sait, par expérience, que la part des dépenses pour l'alimentation diminue à mesure que le revenu réel s'accroît, alors que les dépenses pour des marchandises durables et surtout pour les services ont tendance à progresser.

Pour votre publicité nos boîtes et pochettes d'allumettes

Allumettes SA
Case postale 307
Tél. (038) 24 70 00
2001 Neuchâtel 1

Wer GRILL sagt, muss TURMIX sehen!

Mit den neuesten Infra-Kontaktgrill-Modellen an der IGEHO 77 vom 17. bis 23. November, Halle 24, Stand 141

12 Modelle — für jede Küche das richtige — warten auf Sie.
Und dazu unsere interessantesten IGEHO Einführungs- und Eintauschangebote.

Modell 4000: der Spitzen-grill für den Klein- bis Mittelbetrieb



Das bewährte Kontaktgrill-Modell, bei dem die Hitze von beiden Seiten gleichzeitig an das Fleisch abgegeben wird:

- * köstlich-zarte Grillspezialitäten
- * zweimal schnelleres Grillieren
- * minimaler Gewichtsverlust
- * Thermostatsteuerung = energiesparend!

Modell 8000: das Hochleistungsmodell für Mittel- bis Grossbetriebe



Mit allen Vorteilen des Modells 4000 und einer grossen Leistung, die zu Spitzenzeiten, bei Banketten usw. besonders zusetzen kommt — linke und rechte Grillhälfte separat zuschaltbar!

Modell 8000 Combi: die ideale Grill-Bratkombi für den Mittel- bis Grossbetrieb



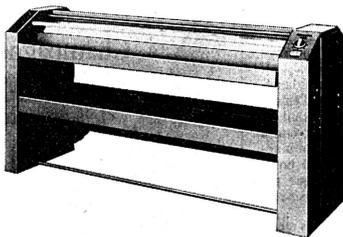
Besonders vielseitig dank einer Grill- und einer Bratplatte, beide separat zuschaltbar: ideal zum Grillieren, Anbraten, Braten, Kochen, Auftauen, Warmhalten usw.

Für Übersicht an die IGEHO gehen.
Für Grillqualität den TURMIX-Stand sehen.

TURMIX überall richtig, wo es auf Schnelligkeit und Qualität ankommt.

TURMIX AG Jona
8640 Rapperswil
Tel. 055-27 6833

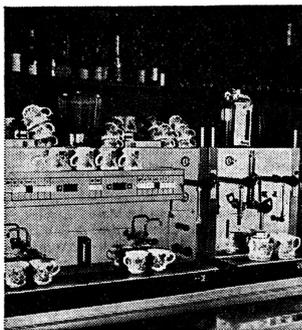
rationeller mangeln



Nennen Sie uns Ihre Wäschemenge.
Wir schicken Ihnen ausführliche Unterlagen.
Miele AG, Postfach 228, 8958 Spreitenbach 2

Miele

Egro Kaffeeautomaten. Bewährt im Hotel Basel in Basel.



Im Hotel Basel stehen den Gästen drei verschiedene Restaurants von 06.30 bis 24.00 Uhr offen: Die Brasserie «Münz» mit 120 Plätzen, die Trinkstube «Sperber» mit 60 Plätzen und das Spezialitäten-Restaurant «Baslerkeller» mit 80 Plätzen.

Seit Oktober 75 sind insgesamt 4 egro-Kaffeemaschinen in Betrieb. Im Restaurant «Münz» bewältigt eine «micado 200» den Kaffeebedarf für frischgebrühten Express und Café crème, der hier besonders über Mittag und am Nachmittag viel verlangt wird.

Die fachmännische Gesamtberatung der Firma Heer & Rossi AG, die ausgezeichnete Kaffeequalität der Maschine und der gute egro-Service waren ausschlaggebend für die Anschaffung der egro-Kaffeemaschinen.

Hersteller:
Egloff & Co. AG
5443 Niederrohrdorf
Tel. 056/96 11 33
Telex 57 755

Spezialisierte Berater:
Autometro AG
Flamstr. 14
8024 Zürich
Tel. 01/47 42 13

Autometro AG
rue de Berne 23
1200 Bern
Tel. 022/32 65 44

Christen & Co. AG
Marktgasse 28
3001 Bern
Tel. 031/22 66 11

Grüter-Suter AG
Hirschwilerstr. 8
6002 Luzern
Tel. 041/23 11 25

Heer + Rossi AG
Bruderholzstr. 6
4102 Binningen
Tel. 051/47 35 38



Besuchen Sie uns an der IGEHO: Halle 23, Stand 431

Howeg-GV im Kongresshaus Biel:

Gedämpft optimistisch

Die Tatsache, dass kaum mit einem weiteren Absinken der Umsätze im Lebensmittelbereich gerechnet werden muss, und zahlreiche interne Reorganisationsmassnahmen, die sich bereits positiv auswirken beginnen, lassen die Verantwortlichen der Howeg mit gedämpftem Optimismus in die Zukunft blicken.

In dieser Grundstimmung ging vor einigen Tagen im Bieler Kongresshaus die 47. ordentliche Generalversammlung der Howeg über die Bühne. Sie wurde aber überschattet durch den Verlust des vor wenigen Wochen einem Herzschlag erlegenen Gründers und Verwaltungsrats-Delegierten der Genossenschaft, Ernst Senn. In seiner Begrüssungsansprache würdigte Verwaltungsratspräsident Prof. Dr. Paul Risch noch einmal das Lebenswerk des Verstorbenen und unterstrich, dass Ernst Senn die Howeg trotz aller Widerstände und Schwierigkeiten zu einem ernst zu nehmenden Anbieter auf dem weiten Markt der gastgewerblichen Bezüge entwickelt habe. Dabei sei es ihm auch gelungen, in seiner Firma moderne betriebswirtschaftliche Grundsätze durchzusetzen, stets die notwendigen baulichen Veränderungen herbeizuführen und schon sehr frühzeitig für das Personal zeitgemässe soziale Einrichtungen zu schaffen.

Marktung sicher gehalten

Die Berichterstattung über das Geschäftsjahr 1976/77 konnte - wie der in der Hotel-Revue Nr. 40 (vom 6. Oktober 1977) zusammengefasste 46. Jahresbericht belegt - erfreulicher gestaltet werden als noch vor Jahresfrist. Trotz noch leicht rückläufiger Logierkassenzahlen und einem weiteren Rückgang der schweizerischen Gesamtbevölkerung ist es der Howeg gelungen, den Gesamtumsatz leicht zu steigern. Dass die Einkaufsgenossenschaft ihre Marktstellung behauptet, ist - laut Risch - den stark intensivierte Verkaufsanstrengungen mit zahlreichen Aktionen und der Einführung von neuen Produkten, aber auch der Treue der Genossenschaftler zuzuschreiben. Im abgelaufenen Geschäftsjahr seien zudem die verschiedenen, im Laufe der letzten zwei bis drei Jahre getroffenen Massnahmen zur Kostenreduktion voll zum Tragen gekommen.

Aus diesen Gründen beantragte der Verwaltungsrat, eine bescheidene Dividende von drei Prozent auf dem Anteilschein-Kapital auszurichten, obwohl das Jahresergebnis noch nicht aussieht, um Abschreibungen und Reservestellungen wie der vollumfänglich aufzunehmen. Die steigende Tendenz der in den letzten vier Monaten erzielten Umsätze lässt indessen für das laufende Jahr ein nochmals verbessertes Resultat erhoffen.

Ein Kompliment zur Preispolitik

In allererster Linie dürfte - wie Direktionspräsident Werner Senn in seinem ergänzenden Bericht ausführt - die Politik der Preisstabilisierung im Gastgewerbe die Frequenzrückgänge aufgehalten und zu einem Aufwärtstrend geführt haben. Weniger positiv beurteilt er die zunehmende Kooperationsbereitschaft: «Die Lockvogelpolitik hat auf allen Stufen des Handels weitere Triumphe gefeiert, so dass es auch nicht verwundern mag, dass mangels genügenden Ertrages nicht nur kleine, sondern auch mittelgrosse und gar grosse Unternehmungen vermehrt kooperationsbereit sind. Die ich rief, die Geister, werd' ich nun nicht los' ist man mit Goethes Zauberlehrling versucht zu sagen.»

Dank koordinierter Anstrengungen auf allen Ebenen sei es der Howeg in diesem Umfeld gelungen, das Umsatzvolumen gegenüber dem Vorjahr um 0,8 Prozent zu verbessern, die Brutto-Erträge im Eigenlagergeschäft um 1,65 Prozent anzuhäufen und die Kosten um rund eine Million Franken (oder 3,88%) zu senken. Einen grossen - wenn auch erwarteten - Wertminderung besicherten andererseits die Debitorenverluste: 82 Konkurse oder Nachlassverträge belasteten das Dekredere-Konto mit 453 000 Franken, obwohl - so Senn weiter - die Kreditüberwachung und das Inkassowesen mit ausserer Strengung und grösster Vorsicht gehandhabt werde.

4,5 Millionen zurückerstattet

Als Fazit dürfte der Direktionspräsident nochmals festhalten, dass es der Howeg im Geschäftsjahr 1976/77 gelungen ist,

das Eigenlagergeschäft wieder aus der rezessiven Phase herauszuführen, die Gesamtkosten in beträchtlichem Masse zu senken und den rund 7000 Mitgliedern aus allen Aktivitäten einen Gesamtbetrag von ungefähr 4,5 Millionen Franken zurückzuerstatten. Die Generalversammlung genehmigte anschliessend einstimmig Jahresrechnung und Jahresbericht und folgte den Anträgen des Verwaltungsrats über die Gewinnverteilung. Wie man es S'astewerbe auf Erfolgskurs steuern kann, erfahren die GV-Teilnehmer zum Abschluss in einem sehr praxisnahen Gastreferat von Hoteller Charly Glaus. Am Beispiel seines «Musterbetriebes» Motel Losone erläuterte er, dass es keines Passepartout, sondern nur einen ganz Schlüsselbund zum Erfolg gibt: klare Zielsetzungen, richtige Gästebehandlung, rationaler Einsatz der persönlichen Kräfte, Einklang zwischen Betrieb und Familie und ähnliches mehr. - In anderem Zusammenhang werden wir in der Hotel-Revue noch näher auf die Glauschen Anregungen eingehen. Das Verblüffendste für den Berichterstatter war nämlich, dass er zur Überzeugung kommen musste: der Graben zwischen Theoretikern und Praktikern ist grösstenteils auf sprachliche Probleme zurückzuführen. TH

Wochen-Digest hotel revue

Weitere Zunahme im Detailhandel

Die Detailhandelsumsätze lagen im September um 3% über dem Vorjahresstand. Besonders auffällig ist der Mehrumsatz bei Lebensmitteln, Getränken und Tabak mit 5,6% und bei dauerhaften Konsumgütern mit 4,7%. Nur der Textil- und Bekleidungssektor ging um 1,4% zurück. Nach Abzug der Teuerung ist die reale Verkaufszunahme mit 1,7% allerdings nicht gerade überwältigend.

Das Pfund steigt wieder

Der amerikanische Dollar notiert unter dem Einfluss widersprüchlicher Konjunkturmeldungen und Erklärungen aus den USA weiterhin schwach, die D-Mark unter pari zum Schweizer Franken. Als einzige Währung vermochte sich das britische Pfund gegenüber dem Franken zu befestigen. Diese Entwicklung wird auf den Erfolg der massiven Kredithilfen zu Gunsten der britischen Währung zurückgeführt. Ihr Vertrauen ist so weit gestiegen, dass sich ausländische Gläubiger wieder Pfundguthaben erwerben.

Kaufmännische Arbeitslose

Die Kaufmännischen Vereine des Kantons Bern haben eine Untersuchung über die Arbeitslosen in ihren Berufen veröffentlicht. Auf Büro, Verwaltung und Handel entfallen 30% aller Arbeitslosen. Von diesen betreiben nur 60% aktiv die Stellensuche. 30% der Arbeitslosen haben eine Beruflehre, 20% eine mehrjährige Handelsschule besucht, 12% eine Kaderausbildung. Nur ein Viertel hat eine abgeschlossene Lehre.

Die Region Bern selbst weist einen Überschuss von offenen kaufmännischen Stellen aus. 250 Arbeitslose können hier aus 500 Stellen auswählen. Der Bericht kommt zum Schluss, dass das Problem vor allem mit einer besseren Stellenvermittlung zu lösen wäre. Für das Gastgewerbe liegen in den kaufmännischen Arbeitslosen offensichtlich keine Arbeitskraftreserven verborgen. R. S.

Expovina Zürich

Die Zürcher Weinausstellung Expovina, die vom 3. bis 17. November 1977 auf neuen Schiffen am Bürkliplatz stattfindet, bringt dem Weinliebhaber eine neue interessante Vergleichsmöglichkeit: Erstmals können an einem und demselben Stand alle neuen grossen Weine des Beaujolais degustiert werden. Die wiederum von weit über 100 bekannten Weinkellereien und -produzenten besetzte Expovina bietet in diesem Jahr ihren Besuchern 1151 verschiedene Weine aus 14 Ländern an. pd

Gag für den Winter

Dieser Tage bietet eine Innerschweizer Firma als neuesten Gag für die Wintersaison den «Snow Slider» an, eine leichte zusammenfaltbare Unterlage mit eingebauten Schaumstoffkufen, die dem Rutschen auf Schneepisten dienen soll. Der «Slider» kostet weniger als 10 Franken, und ein origineller Aufdruck mache, ohne dass Worte notwendig seien, klar, wo man sich draufsetzen und wie man sich festhalten müsse. spk

Nicht nur Seen, Sauna und Sibelius

Finnland möchte den Lebensmittelexport nach der Schweiz steigern.

Graavifilerasia, Savukirjolohi, Herkkumuikka, Savukalapasteija: Das ist weder Chinesisch noch Hottentottisch, sondern es sind Bezeichnungen für Fischkonserven - in finnischer Sprache. Zu finden auf einem Warenprospekt einer Firma, welche teilhatte an der finnischen Lebensmittelausstellung vom 17. bis 20. Oktober in einem grossen und allgemein zugängliche (Rummel-)Messe, sondern eine marktinggerechte Aktion, um finnische Produkte in schweizerischen Einkäuferkreisen des Lebensmittelhandels (Importeure, Grossverteiler) besser bekanntzumachen. In Gruppen waren diese Interessenten an 4 Abenden zur «Inspektion» geladen. Finnland exportiert also nicht nur Fremdenverkehrslandschaft, Paavo Nurmi und Lasse Viren (Sport), Papierholz, Sauna, Sibelius-Musik und Alvar-Aalto-Architektur, sondern eben auch Lebensmittel. Exportiert wurden letztes Jahr insgesamt Produkte im Gegenwert von immerhin rund 600 Mio Schweizerfranken, wobei

der Anteil unseres Landes aber nur etwa 13 Mio betrug. Das sollte sich nach dem Willen der Finnen ändern, sodass eine Schau in durchaus überblickbarem Rahmen - 10 Firmen - veranstaltet wurde von der Handelsabteilung der finnischen Botschaft in Bern und dem Aussehenhandelsverband in Helsinki.

Was haben die Leute aus Suomi nun anzubieten?

Unter anderem, wie nicht anders zu erwarten, Fischkonserven, Forellenrogen («Finnkaviar»), Heringsfilet, Tiefkühl-Fertiggerichte, Rentierfleisch. Eine Spezialität sind tiefgekühlte Heidelbeeren und Preiselbeeren, aber auch Pilze sind zu haben. Guten Erfolg meldeten die Fachleute für verschiedene Biskuits, teilweise mit Fruchtzucker gesüsst. In nicht weniger als 40 Ländern wird finnischer Wodka exportiert, der bereits bei einem Schweizer Importeur auf der Liste figuriert. Liköre aus Beeren, im Wald geerntet, gehören auch zum Angebot. rim.

Spezialitätenimporteure tagten in Reinach/BL

Dieser Tage trafen sich bei der Haecy Import AG in Reinach, die Mitglieder des Cercle Européen Importeurs Spécialités Alimentaires (CEISA) zu einer Tagung.

Ziel dieser Vereinigung ist es, den Spezialitätenimport auf gesamteuropäischer Ebene zu standardisieren, einheitliche Verpackungsgrößen, Inhaltsangaben zu schaffen und gemeinsame Einkaufs-, Transport-, Zoll- und Vertriebsprobleme zu lösen. Im weiteren bemüht sich die CEISA, durch den Import von Gütern aus Entwicklungsgebieten einen Beitrag zur Verbesserung der Wirtschafts- und Beschäftigungssituation dieser Länder zu leisten.

An der diesjährigen Versammlung kam im besonderen zur Sprache, in welcher Form den Wünschen der Konsumenten nach klarer Produktspezifikationen, Inhalts-, Nährwert-, Gewichts- und Preisangaben optimal entsprochen werden kann. apr

Bouquet garni

Ein Bündel Neues und Interessantes aus der grossen weiten Welt der Nahrungsmittelindustrie

Product-Corner

GAUTSCHI SPEZIALITÄTEN AG, UTZENSTORF, wird am Gemeinschaftsstand der Interfood mit den Besuchern drei neue Saucen testen. Es handelt sich um

Sauce Citron. Ausgezeichnete, leichte und schmelzende Sauce aus frischen Zitronen und ausserleinen Gewürzen. Wird warm mit ein wenig Schlagrahm vermischt, zu Kalbfleisch und weissem Geflügelfleisch serviert.

Sauce Poivre vert. Rassige Sauce mit grünem Pfeffer. Kann kalt und warm serviert werden, vor allem zum Braten, Grilladen, Fleischfondue und Fisch.

Relish à la mexicaine. Neuheit zu allen Grilladen. Mit Peperoni und Tomaten. Je nach Testergebnis werden diese Saucen im Frühjahr 1978 eingeführt.

GUSTAV GERIG & CO AG, ZÜRICH, hat aus Holland eine neue Garniermasse eingeführt. «The black tree» besteht aus verschiedenen Getreiden, Fleischextrakt, Hühnerweiss und Gewürzen, abgekocht in Madeira-Wein. Eignet sich zur Dekoration aller kalten und warmen Speisen. Die Masse kann auf einer Aufsichtsmaschine in dünne Scheiben geschnitten und anschliessend beispielsweise mit einem Fingerstecher ausgestochen werden. Erhältlich in Dose à 220 g zu Fr. 11.50.



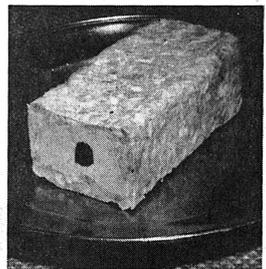
HACO AG, GÜMLINGEN, hat ebenfalls ihre Saucenfamilie vergrößert. Neu ist die feurige Sauce Mexicaine aus Tomaten, Peperoni, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie. Sie muss nur noch kurz gekocht werden und eignet sich ausgezeichnet als Beilage zu à la minute-Fleisch, für Spezialitäten und zu Teigwaren. Dosen à 900 g.



Für problemlosen und blitzschnellen Milchkaffee hat die Haco ihr neues Kaffeeprodukt entwickelt, den Haco-rom. Haco-rom wird in Kartons mit zwei Kunststoffgläsern zu je 800 g Inhalt angeboten, ergibt total etwa 530 Tassen Milchkaffee.

HAECY IMPORT AG, REINACH, wird den Besuchern am IGEHO-Stand unter vielem anderem ihre neue Delikatessen, die Terrine Strassbourgeoise Feyel präsentieren. Es handelt sich um eine feine Schweinsterrine mit Strassburger Gän-

seleber gefüllt - getrüffelt oder ungetrüffelt. Eine ideale Vorspeise. Verpackung: in Dosen zu 850 g, Halbkonserven, 6 Monate haltbar. Preis: getrüffelt Fr. 49.- per Dose, ungetrüffelt Fr. 34.- per Dose.



HERO CONSERVEN, LENZBURG, bieten neu ihr Maronenpurée im 2,5-kg-Beutel an. So ist es problemlos zu lagern, braucht nicht an der Kühle aufbewahrt zu werden und ist daher sofort verarbeitbar. Es zeichnet sich aus durch vorzüglichen Geschmack, feine Konsistenz und appetitliches Aussehen. Verpackung: Karton mit 4 Beuteln zu 2,5 kg, 12 Monate haltbar. Preis: Fr. 11.60 pro Beutel.

KAMBLY SA, TRUBSCHACHEN, hat einige seiner bekanntesten Produkte für das Gastgewerbe neu in kleine Portionen-Beutel verpackt, und zwar in Portionen, die sich als Bettmümpfeli eignen, zum Kaffee gereicht werden können, für den Lunch-Sack richtig sind und das Frühstück ergänzen.

Im Portionen-Beutel gibt es die beliebten Emmentaler Bretzeli, Petit-Beurre und das Orvita-Vollkorn. Verpackung: Karton zu 100 Portionen/Bretzeli 150 Portionen. Preis pro Portion Fr.-20. Ebenfalls in praktischen Portionen sind erhältlich die Kambly Apéro-Gebäcke Goldfischli, Schinkli und Sesam. Verpackung: Karton zu 20 Pakete, Preis pro Portion Fr.-98.

KNORR-NÄHRMITTEL AG, THAYNGEN, vereinfacht das Panieren auch im Gastgewerbe mit der neuen Panier-Mischung fixfertig. Enthält alle Zutaten wie Mehl, Eier und Gewürze. Verpackung: Kessel mit 4,5 kg, haltbar 1 Jahr. Preis: Fr. 29.25 pro Kessel/Fr. 6.50 pro kg brutto.

LUGANELLA SA, VIGANELLO, vergrößert ihre erfolgreiche Glace-Fläschli-Serie. Die zartschmelzende Rhum-Glace im Original-Jamaica-Rhum-Fläschli feiert an der IGEHO Premiere. Degustieren!

SAIS CATERING bekämpft die Fettleibigkeit der Schweizer. Sie brachte vor zwei Jahren den Brotaufstrich Planta minus Calories auf den Markt, der gegenüber Butter und Margarine 50 Prozent weniger Kalorien aufweist. Da dieses Produkt so grossen Anklang fand, gibt es für das Gastgewerbe Planta minus Calories nun in 18-g-Portionen-Bechern, damit es dem linienbewussten Gast entgegenkommen kann. Verpackung: Karton zu 100 Stück.

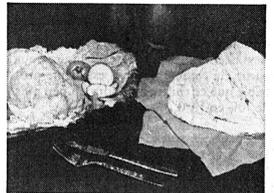
THOMY & FRANCK AG, BASEL, hat für ihre bestens eingeführten Senf und Mayonnaise eine bessere Verpackung entwickelt. Ab November werden die beiden Produkte in neuen Kesseln verkauft. So weisen die neuen Kessel einen zweifachen Garantieverchluss auf, welcher vor dem Abheben des Deckels durchschnitten werden muss. Der spezielle Deckelverschluss macht die Kessel besonders luftdicht und schützt so den Inhalt noch besser. Durch die konische Form können die Kessel jetzt gestapelt werden. Die neuen Kessel enthalten weiterhin 4,5 und 9 kg Thomy-Senf. Bei Thomy-Mayonnaise wird das Gewicht leicht von 3,7 auf 4 kg und von 7,8 auf 8 kg erhöht. Gleichzeitig ermässigt sich der Preis pro Kilo Mayonnaise in beiden Gebinden um rund 2,5 Prozent.

Aus fremden Küchen

CELTIC FOODS LTD wurde vor einem Jahr mit dem Ziel gegründet, vor allem tiefgekühlte Lebensmittel in die EWG zu exportieren. Sie kommt mit Fisch, Krustentieren, Fleisch und Süssspeisen an die IGEHO.

TOLONA PIZZA PRODUCTS LTD wird in Basel verschiedene Pizza-Produkte einschliesslich Böden, Sauce und geschnitzelten Mozzarella-Käse ausstellen.

WINTERBOTHAM DARBY & CO LTD bringt ein ausgebeintes Hühnchen, das wie ein Bratuhähnchen aussieht, aber ausschliesslich aus Brustfleisch besteht, an die IGEHO. Es kann mit der Maschine in Scheiben aufgeschnitten werden. Diese drei Firmen stellen am britischen Stand in der Halle 13 aus.



Aktuell

Das Assurign Dessert-Studio hat eine neue Rezeptdokumentation zusammengestellt. Auf handlichen Karten findet der Restaurateur zahlreiche attraktive Dessertvorschlüsse mit detaillierten Kalorien- und Jouleangaben.

Haco Service Culinaire hat in aller Welt nach interessanten Suppenrezepten gesucht. 20 feine exotische, deftige Suppen wurden ausgewählt für eine kulinarische Suppenweltreise. Die Dokumentation steht den Gastgewerblern zur Verfügung.



Kreis der St. Gallen

9014 St. Gallen
Zürcher Str. 294
Tel. 071 29 22 44

Wir laden Sie herzlich ein, uns an der IGEHO, Halle 24, Stand 351 zu besuchen. Wir freuen uns, Sie begrüßen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Egon Kreis

Tendances du tourisme dans les premiers mois de 1977

Le rapport annuel du Comité du Tourisme de l'OCDE, qui vient de paraître, porte sur l'évolution du tourisme et de la politique gouvernementale en matière de tourisme au cours de l'année 1976 et de la première moitié de 1977. Il constitue la source d'information officielle la plus à jour sur ces questions.

Quelque 160 tableaux récapitulatifs et par pays, en annexe au rapport, illustrent de façon détaillée la situation du tourisme international en 1976 et au début de 1977. Les données les plus à jour sur l'évolution du nombre des arrivées et des nuitées de touristes étrangers dans les pays membres de l'OCDE portent en général sur le premier semestre de 1977. Elles permettent de dégager les renseignements suivants:

Véritable boom touristique au Portugal

Le nombre des arrivées aux frontières de touristes étrangers a augmenté de 38 % au Portugal (7 mois), de 25 % au Royaume-Uni (5 mois; visiteurs), de 13 % en Espagne (5 mois) et en France (6 mois), de 11 % au Japon (3 mois), de 10 % en Turquie (3 mois), de 9 % en Suisse (7 mois; arrivées dans les hôtels), de 8 % aux Etats-Unis (5 mois), de 6 % en Grèce (5 mois), de 4 % en Allemagne (4 mois) et en Finlande (7 mois - à l'exclusion des touristes en provenance des pays nordiques) et de 2 % en Islande (5 mois). Par contre, il a baissé de 2 % en Autriche (6 mois), de 3 % en Yougoslavie (4 mois; excursionnistes inclus) et de 5 % au Canada (4 mois; visiteurs). En Nouvelle-Zélande, il s'est maintenu au même niveau que l'année précédente (6 mois) ainsi qu'aux Pays-Bas (3 mois; arrivées dans les hôtels).

Le nombre de nuitées de touristes étrangers dans l'ensemble des moyens d'hébergement recensés a augmenté de 78 % au Portugal (5 mois; hôtels), de 23 % en Italie (3 mois), de 20 % en Espagne (3 mois; hôtels), de 11 % au Royaume-Uni (3 mois; total des nuitées dans le pays), de 9 % en Allemagne (3 mois), de 8 % au Danemark (6 mois; hôtels), de 7 % en Suisse (8 mois; hôtels), de 2 % en Autriche (7 mois) et en Norvège (4 mois; hôtels). Il a baissé de 1 % en Belgique (4 mois) et de 3 % aux Pays-Bas (3 mois; hôtels) et en Yougoslavie (7 mois). Il n'a pas changé en Finlande (4 mois; hôtels).

Confirmation de la reprise du tourisme en provenance des USA

La reprise du tourisme vers l'Europe en provenance des Etats-Unis, amorcée en 1976, s'est poursuivie en 1977. Selon les estimations de l'Office des Passeports des Etats-Unis, les départs des touristes de ce pays vers l'Europe au cours des neuf premiers mois auraient augmenté de 11 % par rapport à la période correspondante de 1976. Le nombre total des passagers transportés dans les deux sens entre l'Amérique du Nord et l'Europe par vols réguliers et par vols d'affrètement s'est accru de 4 % au cours des sept premiers mois par rapport à la période correspondante de 1976. De son côté, le trafic sur les lignes intra-européennes des compagnies aériennes européennes au cours des sept premiers mois a augmenté de 14 % par rapport à la période correspondante de 1976.

Prudence de rigueur

Bien que les données ci-dessus soient dans l'ensemble favorables, les perspectives économiques actuelles incitent néanmoins à une certaine prudence en ce qui concerne les résultats pour l'ensemble de l'année en raison du ralentissement de la croissance économique et de la consommation privée prévu pour 1977 par rapport à 1976.

Il faut cependant souligner à nouveau que si le tourisme international est sensible à la conjoncture économique comme à la conjoncture politique générale, il reste influencé par des facteurs socio-psychologiques qui lui donnent son dynamisme propre bien qu'ils échappent encore dans une grande mesure à l'analyse et rendent souvent les pronostics aléatoires.

Une analyse du comportement des touristes néerlandais

(ONI) Le nombre de Néerlandais allant en vacances une ou plusieurs fois par an est passé de 40,8% de la population totale en 1966 à 54,2% pour l'année 1976. Vu cette tendance, il est probable que ce pourcentage sera d'environ 60% en 1980. D'après une enquête menée en 1973 par le Ministère des affaires économiques, il apparaît que la façon dont les Néerlandais passent leurs vacances est fortement liée à leurs revenus.

Depuis 1975, les vacanciers néerlandais ne préfèrent plus leur propre pays. Si les départs pour l'étranger étaient de 40% en 1968, ils s'élevaient à 60% en 1976. Pour les vacances d'hiver, l'augmentation des départs vers l'étranger est encore plus forte: en 1968, ils se chiffraient à 52% et en 1976 à 67%.

Les destinations étrangères des touristes hollandais sont, par ordre de préférence, les suivantes: France, Allemagne, Autriche, Espagne et Belgique/Luxembourg.

Depuis le début des années 70, la fréquentation du train a nettement baissé: la même chose s'est produite pour l'avion dès 1973: entre 1974 et 1976, le pourcentage des vacanciers hollandais prenant l'avion a baissé de 19 à 14%. Pour ce qui est des vacances d'hiver, la baisse pour l'avion est encore plus forte: de 36 à 27%.

La voiture a largement profité de cette tendance et, aujourd'hui, 67% des vacanciers néerlandais prennent la voiture pour partir et comme hiver. Il est même probable que ce chiffre atteindra un peu plus de 70% en 1980.

● A la suite d'un tel développement, on peut prévoir un accroissement des vacances organisées individuelles, visant en particulier les automobilistes.

En 1976, la répartition des formes d'hébergement choisies par les touristes hollandais était la suivante: hôtels/pensions 40%, camping 19%, caravanning 15%, gîtes, bungalows 12%, appartements et chambres d'hôte sans pension 10%, bateaux 2% et autres systèmes 3%.

Pour les vacances d'hiver la formule hôtel/pension se répand de plus en plus. Au cours de la saison 1975/76, la part de l'hôtel était de 70%.

L'étalement des vacances aux Pays-Bas est loin d'être une réussite et ceci est en majeure partie dû à la forte concentration des vacances scolaires dans une même période.

● Le dépouillement des réponses recueillies à la suite d'une enquête menée en 1974 par le Bureau central de la statistique au sujet de l'étalement des vacances démontre que 24% seulement des vacanciers néerlandais étaient libérés de partir en dehors de la haute saison.

On demande l'enregistrement des hôtels anglais

La Consumers' Association (Association des consommateurs britanniques), dans un rapport qui a fait grand bruit dans le monde de l'hôtellerie, critique vertement l'absence de tout enregistrement des hôtels en Angleterre et en Ecosse et le fait que dans le guide publié par l'English Tourist Board, les hôtels paient pour être inclus, mais ne sont pas inspectés et s'attribuent eux-mêmes la catégorie à laquelle ils appartiennent, d'après le nombre des salles de bains, etc. Le rapport compare ce système avec celui qui prévaut en Irlande du Nord comme dans beaucoup d'autres pays, où l'enregistrement est obligatoire, et la classification faite officiellement d'après des inspections annuelles.

Le même rapport examine les systèmes en usage dans douze pays européens, notamment en ce qui concerne l'enregistrement, la classification et l'inspection des hôtels, comme aussi les informations fournies au public à ce sujet. Il analyse les différents guides des hôtels, leurs avantages et leurs inconvénients, surtout pour la Grande-Bretagne, mais aussi pour l'Europe. R. E.

Agences de voyages

Du 10 au 19 février 1978, à Paris 3e Semaine mondiale du tourisme et des voyages

La 3ème Semaine mondiale du tourisme et des voyages, qui se tiendra au Centre international de Paris, Porte Maillot, du 10 au 19 février 1978, sera un véritable carrefour du tourisme mondial.

Tour operators, agences de voyages, offices de tourisme français et étrangers, compagnies aériennes et maritimes, présenteront à un large public leurs destinations dans les conditions de plus en plus exceptionnelles de libre concurrence. Cette manifestation depuis sa création en 1976 a l'instigation de la profession, devient l'un des principaux événements du secteur touristique.

Dans le cadre de cette 3e Semaine mondiale, se tiendra parallèlement un forum-exposition sur les congrès, conventions d'entreprises, séminaires, voyages professionnels et d'initiation; celui-ci aura lieu les 14, 15 et 16 février à l'Hôtel Méridien, face au Centre International de Paris.

ONI/r.

Tourisme des jeunes outre-Manche

Le 10e workshop des voyages de jeunesse vient d'être organisé par la British Tourist Authority et l'Office du tourisme du Pays de Galles à l'Université de Bangor. Près de 500 personnes y ont pris part, représentant 130 entreprises britanniques - hôtels, écoles de langues, transports, universités - et plus de 200 acheteurs en provenance des cinq continents.

Ces «workshops» font état de ce qu'une proportion non négligeable des 4,5 millions de visiteurs étrangers qui sont allés en Grande-Bretagne durant l'été 1977 ne sont pas de simples touristes, mais des écoles et des étudiants qui y ont séjourné pour perfectionner leur anglais.

Ces écoles pour étrangers ont tellement augmenté en nombre au cours de ces dernières années qu'elles ont formé une association, la Federation of English Language Course Organisers, avec 42 écoles donnant des cours dans 140 centres; et elles ne constituent qu'une faible part du total. La plupart des étudiants viennent d'Europe, et surtout d'Allemagne et de Suisse. R. E.

Industrie du congrès

L'activité de France-Congrès

(ONI) Fondée en 1964, l'Association des maires des villes de congrès s'est particulièrement développée depuis 1974. Cette année-là, elle s'est restructurée, avec un nouveau bureau exécutif (président: M. Léonce Deprez, maire du Touquet), l'engagement d'un directeur, et la création d'un service commercial confié à un cadre supérieur professionnel.

Avec une aide financière ponctuelle de l'Etat, France-Congrès a pu mettre sur pied un programme de promotion important, touchant d'abord le marché national et pénétrant depuis 1976 à l'étranger, en particulier les marchés anglo-saxons. L'intérêt de cette activité, avec près de 200 affaires détectées par an, a été reconnu par de nombreuses villes, qui ont présenté leur adhésion. De 10 villes en 1973, l'Association est passée à 17 en 1977.

Tout dernièrement, l'Assemblée générale de l'Association a procédé à une refonte de ses statuts, lui permettant d'accepter des membres associés, qui ne sont pas nécessairement des villes répondant aux stricts critères de qualité qui font de l'appartenance à France-Congrès une garantie de la valeur des équipements et des services. L'Association estime ainsi se présenter comme le seul organisme regroupant les intérêts des divers aspects de l'industrie des congrès en France.

Séminaire de professionnels en Suisse

Le 4e Séminaire de l'Association internationale des organisateurs professionnels de congrès se déroulera du 5 au 10 février 1978 au nouveau «Wolfberg Management Center», à Ermatingen (Thurgovie). Une centaine de participants de 31 pays ont participé aux séminaires précédents qui se sont déroulés au Danemark et aux Philippines. Au cours de 5 jours de réunion, les divers problèmes inhérents à l'organisation moderne d'un congrès seront abordés; le prochain séminaire est ouvert aux représentants de l'industrie du congrès, des compagnies aériennes, du secteur voyage, de l'hôtellerie d'affaires, aux associations nationales et internationales, etc. Parmi les animateurs de cette vaste réunion qui aura lieu en Suisse, citons M. Antoine Hoeflinger, directeur administratif et secrétaire général du Palais de Beau-lieu, à Lausanne.

On peut obtenir d'autres informations sur ce séminaire auprès de M. Christer Carlsson, secrétaire général IAPCO, c/o RESA Congress Service, Klara Norra Kyrkogata 31, S - 105 24 Stockholm (Suède). r.

Compagnie internationale des wagons-lits et du tourisme

Un baromètre du tourisme européen

De par son organisation, ses activités dans divers secteurs (transport, voyage, hôtellerie, restauration) et son volume d'affaires, la Compagnie internationale des wagons-lits et du tourisme (CIWLT) peut être considérée comme une entreprise type travaillant à l'échelon européen. Ses résultats, dès lors, apparaissent comme un baromètre assez précis de l'évolution du tourisme en Europe.

Si le chiffre d'affaires consolidé du groupe, qui se monte à plus de 10 milliards de francs belges, marque une augmentation de 6,7% en 1976 par rapport à l'exercice précédent, la progression par secteur est plus significative. Ainsi, les agences de voyages ont vu leur chiffre d'affaires augmenter de 8,3%; les services de restauration dans les trains et les buffets de gare, ainsi que l'exploitation des wagons-lits, de 5%; les hôtels, de 23,7%; et les restaurants, qui sont en filiales, sont en déficit.

● En ce qui concerne le secteur touristique (agences de voyages), le rapport de gestion de la CIWLT fait toujours état de la récession, qui avait généralement affecté en 1975 les voyages d'affaires, et dont on ressent encore les répercussions en

Wagons-Lits/Cook devient Wagons-Lits Tourisme

Dans le cadre de sa politique d'élargissement de son réseau international, la Compagnie internationale des wagons-lits et du tourisme (CIWLT) a modifié sa marque d'agences de voyages: les agences Wagons-Lits et Wagons-Lits/Cook deviennent maintenant Wagons-Lits Tourisme. Un nouveau slogan a également été lancé: Le premier réseau mondial du voyage.

Cette nouvelle marque répondait à un besoin urgent, à savoir la standardisation d'un réseau dont les agences étaient nées à des époques différentes et dont les enseignes reflétaient ces époques. Il était aussi nécessaire d'introduire dans la marque la notion de vacances et de voyages.

Thomas Cook sera clairement mentionné sur toutes les portes des agences Wagons-Lits Tourisme, alors que jusqu'à présent seules les agences Wagons-Lits qui ne se trouvaient pas en concurrence avec des agences Cook portaient la marque Wagons-Lits/Cook.

Le plus gros marché du monde

(OMT) Cette année, on estime à 25 millions le nombre de ressortissants de la République fédérale d'Allemagne qui ont pris des vacances, plus de la moitié d'entre eux à l'étranger, et qui, à cette occasion, ont dépensé comme jamais auparavant. Les touristes d'Allemagne fédérale sont, à l'heure actuelle, ceux qui dépensent le plus dans le monde. L'an dernier, ils ont dépensé à l'étranger 8,9 milliards de dollars. Les ressortissants des Etats-Unis viennent au deuxième rang avec 6,8 milliards, ces chiffres n'englobant pas les frais de transport.

Le conseil de l'AIH à Chypre

C'est à Chypre que siègera, du 13 au 18 novembre 1977, le conseil d'administration de l'Association internationale de l'hôtellerie (AIH).

Fidèle à sa vocation de promotion et de défense des intérêts de l'industrie hôtelière internationale dans toutes les parties du monde, l'AIH, en acceptant l'invitation de l'Association des hôtels de Chypre, a voulu faire de ce conseil le symbole de l'unité hôtelière, en dépit de tous les problèmes qui agitent actuellement le tourisme mondial.

En effet, en dehors des réunions traditionnelles des commissions spécialisées (publications, services aux adhérents, formation hôtelière, agences de voyages), le conseil aura à adopter la réforme des statuts de l'AIH, fondamentale pour la poursuite de son action sur le plan interne et international. De plus, des prises de position de l'AIH seront définies à propos du contrat hôtelier Unidroit, du rôle des sociétés transnationales dans le tourisme, enfin vis-à-vis du Conseil de l'Europe et de la Communauté européenne. Deux personnalités importantes du tourisme international prendront la parole au cours de deux débats: il s'agit de M. Robert C. Lonati, secrétaire général de l'Organisation mondiale du tourisme (OMT), qui parlera de la «Responsabilité de l'Etat dans le domaine du tourisme», et de M. Knuu Hammar-skjöld, directeur général de l'Association du transport aérien international (IATA).

● Le secteur de la restauration englobe les activités ne ressortissant pas de celles qui s'exercent dans les trains et les buffets de gare. Les opérations sont généralement réalisées dans le cadre de sociétés filiales; pour la majorité de ces dernières, il s'agit de sociétés constituées en association avec Nestlé Alimentana SA qui portent le nom d'Eurest qu'elles utilisent comme marque commerciale. En restauration publique, la CIWLT et ses filiales assurent des prestations dans les aéroports, sur les autoroutes (Restop), ainsi que dans des centres commerciaux, restaurants de ville, etc. Enfin, en restauration collective, 1976 a marqué un ralentissement du rythme élevé d'expansion observé au cours des exercices précédents. Le développement du volume des opérations s'est néanmoins poursuivi et le nombre de repas servis par jour a atteint le chiffre de 260 000 contre 220 000 un an auparavant. «En Suisse, indique le rapport de la CIWLT, les problèmes rencontrés dans l'exploitation des restaurants «Saisons d'Or» ne sont pas résolus, et des mesures de réorganisation ont été prises.»

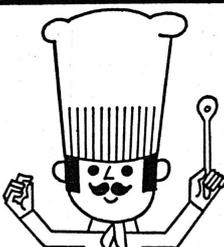
Nette reprise en 1977

Les premiers mois de 1977 confirment l'évolution favorable du secteur hôtelier; le chiffre d'affaires dépasse de 15% celui de la période correspondante de 1976.

Cette année, comme on le sait, la société Eurest (Suisse), qui a réalisé un chiffre d'affaires d'environ 2 millions de francs suisses en 1976 (+ 10%), mais dont le résultat était encore déficitaire, a assuré la restauration de la Fête des Vignerons. Elle s'est également proposé d'en faire de même pour les Jeux olympiques d'été à Moscou en 1980.

D'une manière générale, si l'année 1976 n'a pas entièrement répondu à l'attente de la CIWLT, l'année 1977 devrait rétablir la situation, si l'on en juge en tout cas les résultats visibles du secteur de l'hôtellerie. r.

SPECIALITES GASTRONOMIQUES INTERNATIONALES



PLANTEURS REUNIS sa

Lausanne (021) 20 69 31

COMPAREZ LE CAFE LA SEMEUSE ET APPRECIEZ-LE



LA SEMEUSE
LE CAFE QUE VOUS MERITEZ...

IGEHO
Stand 270, Halle 11

III. RDA-Workshop in Travemünde:

Aussteller in der Überzahl

Für die diesjährige Arbeitstagung des Reise-Rings Deutscher Autobusunternehmungen (RDA) im Hotel Maritim in Lübeck-Travemünde wurde die Besucherzahl mit über 800 angegeben - ein absoluter Meilerdreck. Das auf den ersten Blick stolze Ergebnis konnte allerdings nicht darüber hinwegtäuschen, dass zwischen Anbietern und Interessenten ein krasses Missverhältnis bestand.

Vor zwei Jahren veranstaltete der RDA seinen ersten Workshop mit 70 Ausstellern und 250 Besuchern; ein Jahr später waren es in Basel bereits 100 Aussteller, die mit 350 Besuchern Kontakte schlossen. Bei der dritten Auflage des RDA-Workshops nun musste die Zahl der beteiligten Aussteller auf 220 begrenzt werden.

Verstopfte Marktlücke

«Als sich das Präsidium des RDA vor einigen Jahren zum ersten Workshop des RDA entschloss», so Präsident Josef Grein in seinem Grusswort, «ahnte noch niemand die ausserordentlich schnelle Entwicklung einer solchen Arbeitstagung. Eine Marktlücke wurde hiermit geschlossen.» Die Idee der «fördernden RDA-Mitglieder» hat tatsächlich eingeschlagen und sich damit zu einem lukrativen Geschäft für den deutschen Busunternehmer-Verband entwickelt. Hunderte von touristischen Anbietern - Hotels und Hotelketten, Verkehrsvereine und -verbände, Flug-, Schiffsahrts- und Bahngesellschaften aus vielen Ländern Europas - stürzten sich auf diese «Marktlücke» und wollten sich die Gelegenheit nicht entgehen lassen, sich vom Kuchen des deutschen Reisebus-Geschäftes auch ein Stück abschneiden zu können. Die Folge davon: ein beängstigendes «Marktdrängere» anstelle der früheren Lücke. Damit aber ist weder den Anbietern, noch den nachfragenden Busunternehmern gedient. - Einige grundsätzliche Überlegungen dazu drängen sich auf.

Von der Entwicklung überrollt

Für den kritischen Beobachter ist es durchaus verständlich, dass die explosionsartige Entwicklung des Workshops den RDA kurzfristig überrascht und entsprechend überfordert hat, weil sie den bisher sehr familiären Rahmen des Verbandes zwangsläufig sprengte. Nach den in Travemünde gemachten Erfahrungen steht das RDA-Präsidium nun aber an einem Scheidewege und wird sich darüber klar werden müssen, ob die Arbeitstagung auf eine angemessene Grösse zurückgesetzt oder zu einer eigentlichen Fachmesse ausgebaut werden soll.

Beim Durchblättern des Teilnehmerverzeichnis stösst man auf etwa 90 deutsche Busunternehmungen, einige Reisebüros und ein paar ausländische Kollegen. Die Aussteller aber, teilweise mit bis zu einem halben Dutzend Repräsentanten angekündigt, sind darin weit in der Überzahl. Dieses Verhältnis spiegelt sich auch in der mageren Beteiligung an dem über zwei Tage angesetzten Workshop wieder. Der erste Tag musste praktisch abgesprochen werden: Nach dem offiziellen Beginn um elf Uhr dauerte es noch Stunden, bis die ersten ernsthaften Interessenten auftauchten; sie hatten bis um halb eins getagt, waren hungrig und wollten erst einmal ausruhen. Und ab fünf Uhr hatten die Österreicher die Zeit für sich gepachtet.

So kann es nicht weitergehen

Selbst wenn man davon ausgeht, dass sich der Tourismus zu einem eindeutigen Käufermarkt gewandelt hat, sind solche Situationen auf die Dauer für Anbieter -

zu einem grossen Teil mit umfangreichem Werbematerial und speziell zusammengestellten Angeboten von weit her angezogen - nicht tragbar; sie könnten sich eines Tages für die Nachfrageseite als Bumerang erweisen. Allgemein entstand der Eindruck, dass sich nur relativ wenige Busunternehmer wirklich um die vorgestellten Angebote kümmerten und an neuen Informationen interessiert waren. Vermutlich stand bei zahlreichen Teilnehmern die Herabstufung des Verbandes im Vordergrund; sie wollten unter Kollegen sein und die wohlverdienten Tage ausserhalb des Geschäfts unbeschwert geniessen. Zudem ist nicht zu übersehen, dass der Zeitpunkt der Veranstaltung etwas ungünstig lag: Die meisten hatten ihre Programme für die kommende Sommersaison bereits abgeschlossen, wollten sich aber - begrifflicherweise - noch nicht mit dem überhasteten Jahr beschäftigen. So hatten nur wenige Anbieter die Möglichkeit, konkrete Verkaufsgespräche zu führen - jene, die mit ihren Offerten allfällige Lücken zu schliessen vermochten oder preislich besonders attraktive Arrangements für kurzfristige Sonderaktionen zu bieten hatten.

Organisatorische Probleme

Einige weitere Aspekte, die bei künftigen RDA-Workshops nach Auffassung des Berichterstatters zu prüfen und/oder zu korrigieren sind: - Bei der heutigen Grösse der Veranstaltung ist ein einzelnes Hotel, das am Ende einer langen Sommersaison einen Teil des Personals bereits abgebaut hat und mit Niedrigpreisen operieren

musste, offensichtlich nicht mehr in der Lage, eine einwandfreie Organisation zu gewährleisten. Ein spezialisiertes Kongress- und Ausstellungszentrum könnte den gestellten Anforderungen weit eher gerecht werden.

- Leider herrschte in Travemünde ein wahlloses Durcheinander, das dem Interessenten die Suche nach bestimmten Ständen unnötig erschwerte. Sofern die Zahl der Aussteller nicht wesentlich reduziert werden soll, wäre es bestimmt vorteilhaft, wenn der Workshop in Zukunft nach Ländern oder Sparten unterteilt und übersichtlicher (z. B. mit Boxen) strukturiert würde.

- Zweifelloser wäre es geschickter, den RDA-Galaabend mit Tombola - wie in Basel - als gesellschaftlichen Treff- und Höhepunkt an den Schluss der Tagung zu stellen. A propos Tombola: die grosse Zahl von ausgesetzten Preisen sollten aktive RDA-Mitgliedern vorbehalten bleiben, denn die Spender sind ausserliesslich kommerzielle Unternehmungen, die mit ihren Gaben eine gewisse Werbewirkung zu erzielen hoffen. Es kann aber nicht Sinn und Zweck solcher Aktionen sein, dass beispielsweise ein Hotelier einem Konkurrenten Gratistisferien verschenkt.

Ziel: fruchtbare Zusammenarbeit

Abschliessend sei den Veranstaltern versichert, dass die Hinweise auf gewisse Mängel keineswegs die Existenzberechtigung eines RDA-Workshops in Zweifel ziehen wollen. Im Sinne einer aufbauenden Kritik sollen sie lediglich dazu dienen, die Verantwortlichen in ihrem Bemühen um eine möglichst fruchtbare Zusammenarbeit zwischen Busunternehmern und touristischen Leistungsträgern zu unterstützen. Nach den überzeugenden Schlussworten eines Vorstandsmitglieds zu urteilen, ist der Wille zu den notwendigen Verbesserungen beim RDA in hohem Masse vorhanden. TH

Der römische Brunnen

Devisenzuteilungen erhöht

Nachdem im Frühjahr dieses Jahres die Erschwernisse für den Kauf von Reisedevisen für Italiener teilweise aufgehoben wurden (das zinslose 3monatige 50prozentige Bardepot und die Devisenkaufobergrenze von zunächst 10 Prozent), ist in diesen Tagen der ausführbare Betrag von 500 000 auf 750 000 Lire erhöht worden. Gleichzeitig wurde wieder gestattet Banknoten von 20 000 und 50 000 Lire mit auf die Auslandsreise zu nehmen. Die ausländischen Banken werden die «grossen» Noten jetzt wieder eintauschen können.

Gewiss kann man mit dem Jahresbetrag im Gegenwert von rund 2000 Schweizerfranken keine Luxusreisen ins Ausland machen. Die italienischen Reiseveranstalter meinen aber, Kurzreisen in Nachbarländer, deren Frequenz bereits seit Frühjahr 1977 deutlich gestiegen war, würden auch in der Wintersaison 1977/1978 und im kommenden Jahr wesentlich zunehmen.

Mehr Ausländer, weniger Inländer

Erstes Fazit der Sommersaison: Der Ausländertourismus ist um 15 Prozent gestiegen und zeigt eine positive Tendenz, die sich seit 1975, nach einigen Jahren des Stillstands und Rückganges, nunmehr definitiv bestätigt. Aber andere Mittelmeerländer, wie Jugoslawien und Griechenland, weisen höhere Zuwachsraten auf, und ein weiteres «aber»: die Inländerquote ist in der abgelaufenen Saison geringer geworden.

Fachleute glauben, die Erhöhung der Gästezahlen aus dem Ausland sei im Zweifelsfalle auf die Abwertung der Lira zurückzuführen, die dem Gast, trotz Steigerungen der Kosten für touristische Leistungen, Italien weiterhin preisgünstig erscheinen lässt. Der Rückgang der Inlandsfälle sei eindeutig auf das Inflationkonto zu buchen. Der Grossteil italienischer Urlauber zieht nach Ansicht von Tourismusfachleuten heute vor, seine Ferienunterkunft bei Verwandten und Freunden, in für mehrere Familien gemeinsam gemieteten Quartieren oder im Camping zu verbringen. Auch sei die Urlaubsdauer generell zurückgegangen. Einen weiteren Einfluss hätte in dieser Beziehung der in diesem Jahr erstmals vorgezogene Schuljahresbeginn gehabt.

Initiativen für neue Hotelklassifizierungen

Anfang Oktober fand in Mailand auf Einladung des Regionalassessors für Tourismus eine Zusammenkunft statt, deren einziges Thema eine neue Klassifizierung der Hotels in Italien war. Teilnehmer kamen aus allen Regionen des Landes, da Entscheidungen über dieses Problem seit der Aufgabenteilung zwischen Staats- und Regionalregierungen nun bei den Regierungen der Landesteile liegen. Die Initiative geht von der Feststellung aus, die derzeitigen Kriterien für die Ho-

telklassifizierung seien veraltet, da bereits 1937 eingeführt und daher heute kaum mehr anwendbar.

Generell einigte sich die Versammlung darauf, die Klassifizierungen zu ändern und die Auflistung der Hotels in ähnlicher Weise zu handhaben, wie dies schon in anderen Ländern durchgeführt wurde.

Für eine wirksamere Tourismuspolitik

Knapp ein halbes Jahr ist Dr. Francesco Cosentino Präsident des FAIAT, des italienischen Dachverbandes der Hoteliervereinigungen in Italien. Jetzt übt er heftige Kritik und vertritt die Meinung, «in Italien fehle es an wirksamer Politik auf dem Gebiet des Tourismus». So sagte Dr. Cosentino in einem kürzlich veröffentlichten Interview mit dem Fachblatt «Giornale del Commercio e del Turismo»: Um konkurrenzfähig zu bleiben und um zu vermeiden, dass der Boom dieses Jahres (die Zahlungsbilanz Italiens wurde im August dieses Jahres erstmals mit 1200 Milliarden Lire nur durch die Einnahmen aus der Touristik wieder positiv) kein isolierter Einzelfall bleibt, müssen wir uns rechtzeitig bemühen und für die Zukunft vorsorgen. Da der ausländische Tourist wie der Einheimische selbst alle Vor- und Nachteile der Sozialstruktur des Landes am eigenen Leibe erfährt, müssen in Italien das Transportwesen, die Post und das Fernmeldewesen, Museen, öffentliche Ordnung besser funktionieren. Natürlich, so meint der FAIAT-Präsident, können die italienischen Touroperatoren und Hoteliers solche Probleme nicht von sich aus lösen, aber sie müssen ihre Stimme erheben, damit die Obrigkeit dem Fremdenverkehr und allen damit verbundenen Problemen grössere Aufmerksamkeit widmet. Wenn man den Tourismus an der richtigen Stelle der Wertskala des nationalen Wirtschaftslebens einordnet, muss zweifelsohne eine bessere Tourismuspolitik gemacht werden. Ihren eigenen Beitrag zur Verbesserung der touristischen Infrastrukturen bringen die italienischen Hoteliers, das zeigt der Erfolg dieser Saison.

Heilbäder gegen zu kleine Kurtaxe

Nach dem grossen Tourismus-Boom der letzten Jahre scheint nicht nur vielen Hoteliers, sondern auch den Kurverwaltung und Verkehrsämtern die Einnahme von 50 bis 100 Lire pro Nacht mehr Arbeitsaufwand als Profit für den Ort zu bringen. Die Heilbäder fordern nun in ihrer Fachzeitschrift «Terme e Riviere», die Regierung möge die Steuer entweder erhöhen, wie es die Regionalregierung Südtirol-Trentino bereits kraft ihrer autonomen Gesetzgebung gemacht habe, oder aber die Kurtaxen fallen lassen. Sollte man ein besseres Gesetz machen, müssten naturgemäss - wie in Bozen und Trient - die Bewohner von Zweitwohnungen ebenfalls zur Aufenthaltsteuer oder Kurtaxe herangezogen werden. -st

Mutiger mit Regen werben

Gelassen in «Welt am Sonntag» und sich gefragt: Ja, warum eigentlich nicht?

Das «Reisemagazin» des Norddeutschen Rundfunks, einzige regelmässige Sendung des ARD-Fernsehens zum Thema Urlaub und Reisen veranstaltete für ihre 50. Jubelendung eine Umfrage unter 50 deutschen Fremdenverkehrsdirektoren. Gesucht wurde der «Mutige», der ein Plakat aus deutschen Urlaubslanden vorweisen konnte, auf dem einmal nicht die Sonne vom blauen Himmel lacht.

21 Anfragen gingen hinaus, 13 kamen überhaupt nur zurück, 10 gaben sich entzückt, drei wenigstens interessiert - ein Ergebnis vorweisen konnte, wie sollte er auch, keiner.

«Ein Werbeplakat mit schlechtem Wetter zu veröffentlichen, wäre kein Mut, sondern mehr ein Selbstmord.»

Wieso eigentlich, fragten sich nicht nur die verblüfften Fernsehmacher betroffen, und wieso vor allem so einhellig entzückt? Wird das nicht nach dem Motto verfahren, dass nicht ist, was nicht sein darf - obwohl jedermann, und am besten ein Verkehrsdirektor, weiss, dass sehr wohl ist, nämlich schlechtes Wetter mehr als genug? Zählt nicht der Regen - und das nicht nur im misstratenen Sommer 1977 - als fester Bestandteil des Urlaubs in Deutschland? Ist es nicht ein Faktum, oder wenigstens eine Möglichkeit, von der man die Leute nicht nur mit «Notprogrammen» ablenken, sondern auf die man sie positiv einstimmen sollte, auch in der Werbung? Ein Regenboden über dem Bayrischen Wald, als dezenter Hinweis wenigstens, dass die Sonne auch mal nach Regen scheint. Gesucht wird das erste deutsche Regenplakat! P. W.

Marokko: Massive Preissteigerungen

Der marokkanische Hotelier-Verband beabsichtigt für das kommende Jahr 1978 eine generelle Anhebung aller Übernachtungspreise um mindestens dreissig Prozent. So berichtet jedenfalls Marokkos Tourismus-Fachblatt «La Vie Touristique».

Durch diese Massnahme wollen Marokkos Hoteliers dem schwindenden Fremdenverkehr im nordafrikanischen Königreich begegnen und aus den roten Zahlen kommen. Seit einigen Jahren schon ist - trotz aller optimistischen Prognosen - der gewinnträchtige Ausländer-Tourismus in Marokko zurückgegangen, und die Hotels zwischen Tanger und Agadir (zumeist auf die Gäste aus fremden Ländern angewiesen) gerieten schnell in finanzielle Schwierigkeiten.

Sahara-Offensive

Trotz aller politischen Unruhen in den Saharagebieten, wollen die Marokkaner in den ehemaligen Gebieten «Spanisch-Sahara» Luxushotels bauen.

Eigens wurde die Hotelgesellschaft «Sidera» (Société Immobilière pour le Développement Touristique du Sahara, Rabat) gegründet, die jetzt ein erstes Vier-Sterne-Hotel in La Ayoune errichten will. Weitere Hotels sollen nachfolgen.

Die «Sidera» tröstet, die marokkanische Armee sei durchaus fähig, alle Angriffe des Polisario auf diese Hotels abzuwehren. HWJ

Israel wieder «in»

Israel wird bis Jahresende höchstwahrscheinlich eine Million Auslandsbesucher verbuchen, verlautet aus dem Ministerium für Handel, Industrie und Fremdenverkehr. In Israel im Vergleich zu 1976 ein 25prozentiges Ansteigen der Besucherzahlen sowie Deviseneinnahmen von 430 Mio Dollar (im Vergleich zu 300 Mio im Vorjahr) verzeichnen. Das positive Ergebnis ist hauptsächlich auf eine radikale Liberalisierung der israelischen Charterflugpolitik zurückzuführen. Für 1977 wird mit insgesamt 125 000 Charterreisenden gerechnet, was 12 Prozent der Gesamtzahl darstellt. Im letzten Vierteljahr 1976 wurden durchschnittlich 23 Charterflüge in der Woche gezählt. Gegenwärtig sind es 32 pro Woche. apa

Deutsch-russischer Olympia-Flughafen

Nach fast anderthalbjährigen zähen Verhandlungen wurde zwischen Sojuzneshstrojimport und der deutschen Konzerngesellschaft Rüterbau, Langenhagen, ein Vertrag über den Bau des Olympia-Flughafens in Moskau abgeschlossen. Das Bauwerk mit einem umbauten Raum von 577 000 m³ und einer Nutzfläche von 85 000 m² wird gegenüber dem jetzigen Abfertigungsgebäude Scheremetjowo I entstehen.

Das neue Flughafen-Abfertigungsgebäude ist für sechs Millionen Fluggäste pro Jahr und 2100 in Spitzenstunden ausgelegt und wird einen direkten Zubringer an die Hauptstrasse Moskau-Leningrad haben. Das Gebäude selbst wird in Technik und

Funktion moderner Erkenntnissen und Verfahrensweisen des Flughafenbaus entsprechen. Die Fluggäste werden in zwei Flugebenen abgefertigt. An- und abfliegende Flugzeuge werden über 19 Fluggastbrücken mit der Abflugebene verbunden. Darüber hinaus können noch weitere Flugzeugpositionen, die abseits der Brücken auf dem Feld liegen, mit sogenannten Vorfeldbussen bedient werden.

Im Zentralbereich sind ein Café mit 80 Sitzplätzen und die zum Betrieb des Flughafens notwendigen Dienste untergebracht. Ebenso Bankhalter, ein Kino, die Handgepäckaufbewahrungsräume und die Touristinformatio. Als Termin der Übergabe des funktionsfähigen Gebäudes im Auftragswert von 220 Millionen DM zur Nutzung an die Auftragnehmer ist der 1. Januar 1980 festgesetzt. Bevor Rüterbau den Zuschlag für die Erstellung des Flughafengebäudes bekam, musste das Flug fünf verschiedene Entwürfe vorlegen. ucp

Mehr Betten

Erweiterung der westdeutschen Hotelkapazität

Aus den Mitteln für die Erweiterung der Hotelkapazität in der Bundesrepublik Deutschland im Rahmen der Investitionszulagen für die Fremdenverkehrsförderung sollen innerhalb der nächsten drei Jahre insgesamt 12 250 zusätzliche Hotel- und Pensionsbetten bereitgestellt werden. Nach Mitteilung des Bundeswirtschaftsministeriums ist diese zusätzliche Hotelkapazität in ausgewiesenen Fremdenverkehrsbereichen vorgesehen, wobei insbesondere strukturell benachteiligte Gebiete gefördert werden. Gleichzeitig werden in diesem Investitionszeitraum rund 2000 neue Arbeitsplätze geschaffen. Die Investitionsvorhaben entsprechen Ausgaben von rund 390 Mio DM, was einem Anteil von 9 Prozent am Gesamtvolumen der übrigen geförderten Investitionen auf dem gewerblichen Sektor entspricht. chg

Zuwachsraten auf dem Bauernhof

Der Urlaub am Bauernhof verzeichnete in der abgelaufenen Sommersaison in Österreich weiterhin eine positive Entwicklung. Aus allen Bundesländern wird ein Zuwachs an Nächtigungen gemeldet. Die stärksten Zunahmen kommen aus den neueren, aufstrebenden Fremdenverkehrsgebieten, während in den traditionellen Touristikgebieten die Zuwachsraten zwar geringer, aber dennoch im Verhältnis zur Gesamtentwicklung ausserst positiv waren. Man weiss aus mehreren Befragungen in verschiedenen Bundesländern während dieses Sommers, dass die Gäste mit dem Urlaubsangebot am Bauernhof sehr zufrieden sind. Vor allem wird die Möglichkeit einer individuellen Gestaltung der Verpflegung als Vorteil empfunden. Auch hier zeigte sich, dass viele Gäste das Mittagessen im Urlaub nicht als Hauptmahlzeit einnehmen, sondern es gerne zu einem kleinen Imbiss abwandeln. apb

SAS-Hotel in Kairo

Die Skandinavische Fluggesellschaft SAS verfügt über eine Reihe erstklassiger Hotels, die alle in Skandinavien liegen. Nun wagt SAS den Sprung nach Ägypten. Zwischen SAS und den ägyptischen Behörden wurde ein Vertrag zur Errichtung eines Hotels in Kairo unterfertigt. Das Hotel wird in unmittelbarer Nähe des Flughafen Kairo aus Fertigteilen errichtet. Die Fertigteile werden von einer Baufirma in Bergen per Schiff nach Ägypten transportiert. Die Baukosten betragen rund 60 Mio Franken.

Feuerprobe bestanden: Fall I* Personal bemerkte die Gefahr: In der Elektro-Zentrale des Hotels war ein Brand ausgebrochen. Der CERBERUS-Brandmelder löste bei der Reception Alarm aus. Dank sofortigem Eingreifen konnte der Schaden auf ein Minimum begrenzt werden. Der Betrieb lief ungestört weiter. CERBERUS gegen Brand und Einbruch 8708 Mannedorf, 01/922 6111 sowie Bern, Lutry, Pratteln, St. Gallen

Beim Neubau, Ausbau oder Umbau Ihres Hotels gehört die Inneneinrichtung in die Hände der Spezialisten von Rohé. ROHÉ AG, Werdmühlplatz 4, 8023 Zürich Tel. 01/221 22 11 Parkhaus Urania

Sein oder Nichtsein

Die Schweizerische Mobiliar gibt Ihnen Sicherheit für Ihren Betrieb. Sicherheit, die entscheidend sein kann.



Wir von der Schweizerischen Mobiliar garantieren Ihnen eine individuelle Beratung, damit Sie sicher sein können, dass die Leistungen genau auf die Bedürfnisse Ihres Betriebes abgestimmt sind.

Lassen Sie Ihre Betriebsversicherungen durch unsere gutausgebildeten Spezialisten überprüfen. Verlangen Sie mit dem untenstehenden Coupon ein unverbindliches Informationsgespräch.


Schweizerische Mobiliar
Versicherungsgesellschaft
...macht Menschen sicher

Wir möchten Auskunft über folgende Versicherungen:

<input type="checkbox"/> Feuer- und Elementarschaden	<input type="checkbox"/> Kautions-, Garantie
<input type="checkbox"/> Maschinen, Montage	<input type="checkbox"/> Motorfahrzeuge
<input type="checkbox"/> Betriebsunterbrechung nach Feuer-, Elementar-, Wasser- und Maschinenschäden	<input type="checkbox"/> Unfall (Volldeckung oder als Ergänzung zur SUVA)
<input type="checkbox"/> Einbruch und Beraubung	<input type="checkbox"/> Kranken (Lohnausfall, Kaderversicherungen)
<input type="checkbox"/> Wasserschaden, Glasbruch	<input type="checkbox"/> <u>Firma</u>
<input type="checkbox"/> Haftpflicht	<input type="checkbox"/> <u>Strasse</u>
<input type="checkbox"/> Bauwesen	<input type="checkbox"/> <u>PLZ/Ort</u>
	<input type="checkbox"/> <u>Telefon</u>

Lintas SMV 10-77/9

Bitte senden an: Schweizerische Mobiliar Versicherungsgesellschaft, Postfach, 3001 Bern

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 81

Coupon Name _____
Wir wünschen Prospekte Strasse _____
 Vorführung PLZ/Ort _____
 Offerte

Mini-Snack
die umsatzstarken Quadratmeter



Diese wenigen Quadratmeter bringen auch Ihr Geschäft auf die Sonnenseite!

Tagsüber vor dem Geschäft — nachts hinter der Ladentür

Verlangen Sie Prospekte oder besuchen Sie uns an der IGEHO Halle 25, Stand 521

BÄTSCHMANN 870

Pavillons/Verkaufs- und Gewerbeanhänger / Motorverkaufswagen
Hofmatt 615, 5452 Oberrohrdorf Telefon (056) 96 19 10

Inserieren bringt Erfolg!

Individuelle, moderne, zielstrebige Service-Stufen-ausbildung für die gepflegte Praxis im Hotel- und Gastgewerbe

Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Gratisplacierung

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

BLÄTTLERS
Spezialfachschule

Service
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

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

 **Am Anfang jeder starken Werbung steht das Inserat.**
Die Schweizerischen Zeitungen und Zeitschriften.

Management im Gastgewerbe
8wöchiger Führungslehrgang für Selbständige, Vorgesetzte und Nachwuchskräfte — Management — Marketing — Verkaufspsychologie — Rhetorik — Betriebswirtschaft — Rechtsgrundlagen

 **HOSPRA**
HOSPRA S.A.
CH-1854 Laysin — HOSPRA S.A.
Telefon (025) 6 25 24, Prospekt anfordern 7059

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

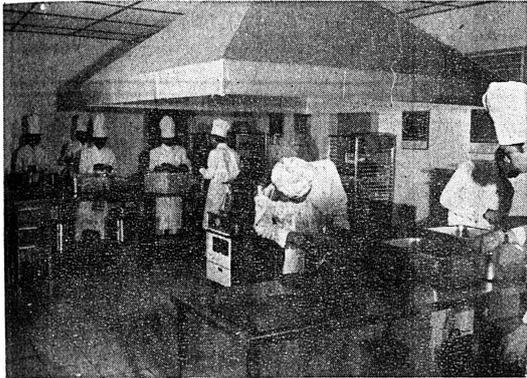
Telefon
031 46 18 81
Wer nicht planen kann, muss fühlen!

La formation dans l'entreprise

par J.-F. Quartier, président de Didactotel SA, à Montreux

Le concept de formation professionnelle hôtelière (FPH) recouvre un domaine très vaste, c'est-à-dire du directeur au plongeur. Cette idée de la FPH, aussi générale, rend très difficile la comparaison des systèmes de formation d'un pays à l'autre. Certaines écoles ne forment que des cuisiniers et des employés de service, alors que d'autres ne forment que des cadres à un niveau universitaire. Nous sommes une des seules professions à recouvrir un spectre aussi large. On ne parle pas, par exemple, de la formation de mécanicien en mettant dans le même groupe les manoeuvres, les techniciens et les ingénieurs. Il semble donc que nous aurions avantage à diviser cette formation en deux groupes:

- les cadres hôteliers
 - les métiers de l'hôtellerie, cette dernière étant réservée aux cuisiniers, pâtisseries, employés de service, etc.
- Cette remarque préliminaire étant faite, cet article ne sera consacré qu'au problème de la formation dans l'entreprise.



Les étapes de la formation

Dans les pays développés, les grandes étapes de la formation sont:

- 0-6 ans éducation dans le cadre familial
 - 6-16 ans scolarité obligatoire dans des systèmes assez souples n'impliquant pas de choix par trop définitifs
 - 16-20 ans continuation de la scolarité, ou formation professionnelle en école ou système mixte de l'apprentissage (pratique + école)
 - 20-30 ans fin de la formation scolaire dans certains cas, ou expériences pratiques complétées par divers stages
 - 30-65 ans formation continue, afin de maintenir son capital connaissances ou l'accroître. Problème de recyclage dans les cas de changements de profession.
- L'entreprise doit donc se préoccuper des divers problèmes de formation, en tous les cas depuis l'âge d'environ 20 ans et, dans les cas d'apprentissage, dès 16 ans.

Les divers niveaux de formation

Dans sa dernière publication, «Carrières de l'hôtellerie et du tourisme», le Bureau international du travail, à Genève, a codifié les divers emplois de l'hôtellerie de la manière suivante:

- a) **Les niveaux**
 - cadres dirigeants (directeurs et cadres de direction)
 - techniciens supérieurs (chef du personnel, chef de réception, directeur de restaura-

tion, 1er maître d'hôtel, chef de cuisine, économiste, chef de l'entretien)

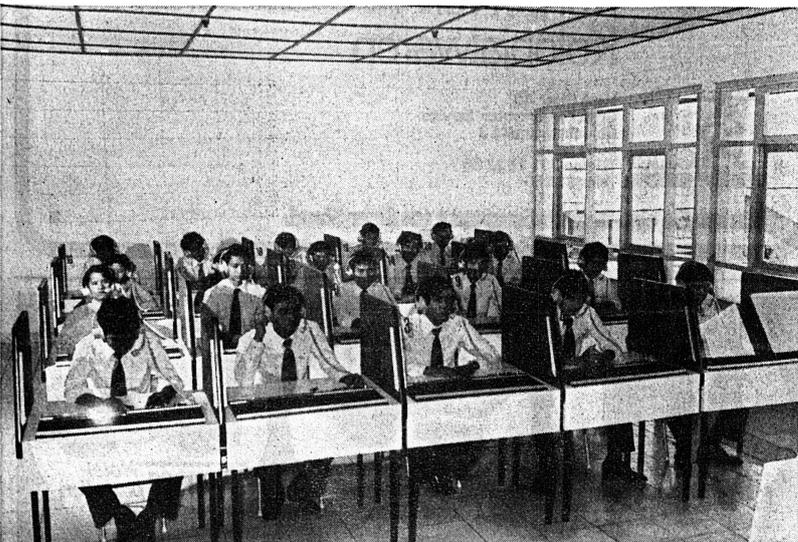
- techniciens moyens (chef comptable, contrôleur, réceptionnaire, caissier, gouvernante d'étages, chef de rang, chef de partie, mécanicien, électricien, etc.)
- niveau de base (comptable, main-courantier, lingère, commis de rang, commis de cuisine, employé d'économat, aide-d'entretien, etc.)
- apprentis pour toutes les catégories
- main-d'œuvre sans qualification (bagagiste, nettoyeur, garçon d'office, etc.)

b) **Les départements**
Les départements retenus dans cette étude sont: comptabilité-administration, réception, étages-buanderie-lingerie, restaurant et bar, cuisine, éconamat, entretien.

Pourquoi l'entreprise doit former

Les raisons de l'importance de la formation dans l'entreprise viennent principalement:

- d'une situation générale qui s'est dégradée ces vingt dernières années:
 - marché du travail tendu
 - baisse de la qualité du personnel de base par un gros apport de main-d'œuvre étrangère qui n'a pas une formation aussi bonne que celle décrit dans le par. 2.



- grand «turn-over» dans toutes les catégories de personnel
- d'une augmentation des coûts de production; chaque employé doit donc rendre plus et la rentabilité dépend de la formation.
- d'une concurrence beaucoup plus âpre; le problème de la «chambre-salle de bain» étant résolu au niveau mondial, on ne peut que se battre sur les prix et la qualité du service rendu et cette qualité dépend de la formation du personnel.
- Le haut niveau de vie de notre pays nous a amené au sommet de la pyramide des motivations selon Maslow, ces motivations étant dans l'ordre crescendo et irréversible:
 1. Besoins organiques: manger et boire.
 2. Besoins de sécurité: hiérarchie nette, protection contre les «malheurs» (maladie, chômage, etc.)
 3. Besoins d'appartenance: trouver sa place dans un groupe (famille, travail).
 4. Besoins d'estime: être apprécié à son niveau de compétence.
 5. Besoins d'actualisation de soi: possibilité d'avancer, de se surpasser.

Ces besoins sont un enchaînement allant toujours de 1 à 5. Dans certains pays, le 1 n'est pas résolu; chez nous, le problème se situe plutôt entre 4 et 5, d'où nouveaux besoins de formation.

Buts d'un plan de formation interne

Les problèmes de formation dans l'entreprise peuvent se diviser en deux groupes:

- a) formation du collaborateur à son arrivée dans l'entreprise
 - b) formation des collaborateurs faisant partie de l'entreprise depuis plus ou moins longtemps.
- Pour les nouveaux collaborateurs, le plan de formation consiste à leur inculquer les procédures et politiques de l'entreprise, c'est-à-dire leur donner l'esprit «maison». Pour les collaborateurs faisant partie de l'entreprise, les buts seront:
- le maintien et dans certains cas augmentation de la qualité des prestations
 - l'augmentation et la rentabilité sous

deux aspects: accroître la quantité de travail effectuée par les collaborateurs et diminuer les coûts de production

- l'actualisation des connaissances, afin que les prestations soient adaptées à l'évolution du marché
- la promotion interne, c'est-à-dire la préparation des futurs cadres de l'entreprise.

Les buts sont donc très différents et avant de mettre sur pied une formation interne, il faut classer ces divers buts en fonction des priorités.

Définitions des politiques et procédures

Pour tous les départements, il est indispensable que la Direction définisse les politiques et procédures de l'entreprise. Ce domaine est vaste; il va de la manière de tenir la comptabilité à celle de laisser la machine à café le soir, après le service. Chaque action dans l'entreprise doit être codifiée. La création des procédures est un long travail qui doit être fait avec précision. La présentation la plus simple est le classeur avec un sujet traité par page; cette solution permet la mise à jour continue des procédures. Il ne faut pas oublier que les procédures vivent avec l'entreprise, elles peuvent se créer département par département et sujet par sujet, par exemple:

- le buffet petit déjeuner
- le bouclage journalier de la caisse réception.

La formation pourra commencer tout de suite sans attendre que toutes les procédures soient créées.

Pour la formation, les procédures seront utiles pour créer les cours, former les formateurs et assurer une unité de doctrine dans l'entreprise.

Création des cours

Avant de donner un cours interne, il faut le créer et ensuite mettre en place des moyens humains et matériels pour la réalisation.

Les étapes de la création d'un cours sont:

- la définition des objectifs: c'est-à-dire définir pour une catégorie de personnel ce

Les moyens humains et matériels

Avant de pouvoir donner des cours, il faudra mettre en place des moyens humains et matériels:

- **humain:** la ou les personnes chargées de donner les cours doivent être préparées à cette tâche. Tout bon technicien n'est pas forcément un bon formateur. «Transmettre» est un métier qui s'apprend.
 - **matériel:** pour donner des cours, il faut prévoir les locaux et, de cas en cas, des équipements techniques.
- La réussite du cours dépend de la bonne mise en place de ces divers éléments.

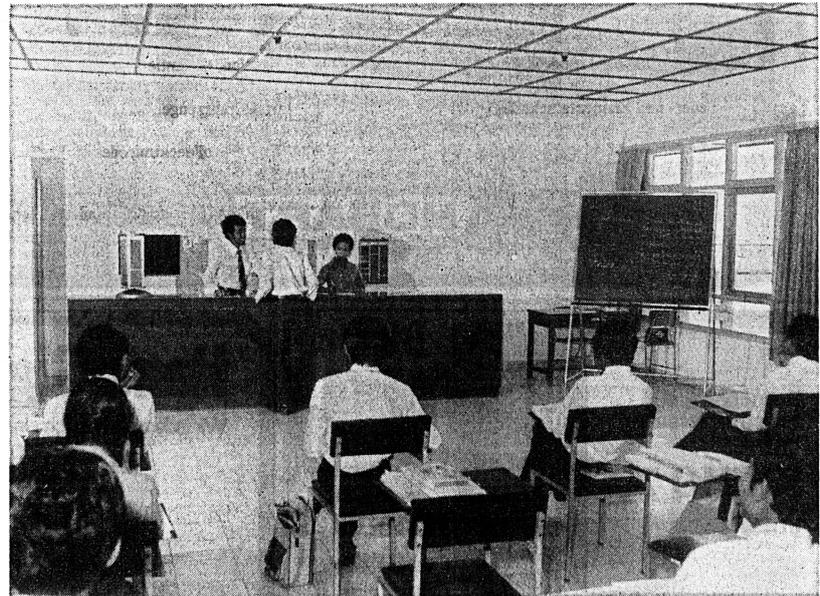
Donner les cours

La création de cours internes doit, d'une part, permettre d'atteindre les objectifs de formation visés, et, de l'autre, de motiver le personnel. Les stages de formation doivent être donnés pendant les heures de travail; il faut tout mettre en œuvre pour que l'ambiance y soit calme et détendue. Les séances de formation ne doivent pas être trop longues, deux heures par exemple. Si l'on opte pour la solution de 8 heures par jour, il faudra veiller à une répartition équilibrée entre la pratique et la théorie. Le déroulement d'une séance de formation passe par les étapes suivantes: introduction, développement, débat (discussion-questions), exercices d'application, contrôle des connaissances. La distribution en fin de cours de certificats ou de diplômes est également une excellente motivation.

Les moyens existants sur le marché

Il est possible de trouver sur le marché plusieurs moyens de formation dispensés par les associations professionnelles, les diverses écoles de formation et des entreprises privées. Nous avons cependant souvent l'impression que les dirigeants ne sont pas toujours conscients de l'importance de la formation continue pour leurs collaborateurs et pour eux-mêmes.

Les cadres supérieurs ne sont, en général, pas assez nombreux dans une entreprise pour créer à leur intention, des cours internes. Leur formation continue doit donc



Création d'une réception de simulation pour entraîner les stagiaires.

Enseignement des langues dans un laboratoire audio.

qu'il doit être capable de faire à la fin du stage de formation.

- la création des supports pédagogiques, c'est-à-dire du matériel utilisé pour l'enseignement; celui-ci peut se présenter sous forme de textes, de fiches de divers formats, de check-list, de photos, de diapositives, films, TV en circuit fermé. Le choix de ces divers supports dépendra des objectifs à atteindre et du niveau du personnel à former.
- le test du cours sur un groupe d'employés
- l'apport des éventuelles modifications.

La création des cours doit se faire comme celle des procédures, sujet par sujet, en petits cours du genre:

- accueil du client au restaurant,
- placement et prise de la commande
- nettoyage de la salle de bain d'une chambre client.

Ce sont des petits sujets, mais bien définis, pouvant être créés dans chaque entreprise.

se faire à l'extérieur, en suivant des séminaires, ou par eux-mêmes au moyen de lecture de livres et de la presse professionnelle. Citons les différents cours de la SSH, de l'IFCAM et du Forum Culinair pour ne citer que les principaux. Notons à ce propos qu'il est regrettable de constater qu'en Suisse romande ces divers organismes ont beaucoup de peine à trouver des participants à leurs cours ou séminaires.

Pour la formation des niveaux de base, les entreprises peuvent trouver du matériel de formation auprès des associations professionnelles. A signaler que la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers a créé des films de formation pour la cuisine en parallèle avec le livre de E. Pauli. Didactotel à Montreux a créé plus de 30 000 diapositives de formation accompagnées de textes.

Audiovision für Ihre Kongressräume?

Kein Problem für die MÜLEK-Leutel
Tel. (01) 814 12 62

MÜLEK

Müller Elektronik
Schaffhauserstrasse 146
8302 Kloten

3 Schwerpunkte

am Stand

HOBART

IGEHO 77 Basel
17.-23. November 1977, Halle 24' Stand 434

der

- ## 1. Die «Nouvelle cuisine» mit HOBART

Durch Vorführungen beweisen Ihnen unsere Spezialisten, wie HOBART-Küchenmaschinen dem Fachmann helfen, dem neuen Trend der «Nouvelle cuisine» zu folgen.

Sie werden erfahren

 - wie man die Menü-Karte erweitert ohne Personal-Mehraufwand
 - wie «à la carte»-Bestellungen mit einem minimalen Zeitaufwand erledigt werden
 - wie Diät-Küche schmackhaft wird
 - wie die vielen HOBART-Küchenmaschinen – Kartoffelschälmaschine, Salatschwinge, Brotschneider, Aufschnittmaschine, Rührwerk, Turbomixer, Kutter, Gemüseschneider, Blitz, Wolf, Pommes-Frites-Schneider, Fleischmürber – die Arbeit in der Küche vereinfachen und beschleunigen.
- ## 2. Energie sparen durch HOBART

Wenn Sie 34 kW pro Betriebsstunde einsparen können, dann tun Sie es doch. Wir zeigen Ihnen, wie Sie dies durch das HOBART-Wärmerückgewinnungssystem erreichen können. Aber auch die anderen Neuheiten im Geschirrwashmaschinenektor, wie die neue AM-Serie und die Topfwaschmaschine sind nach einem Konstruktionskonzept gebaut, das mit kleinstem Energieaufwand die bestmöglichen Leistungen bietet.
- ## 3. Umweltschutz durch HOBART

Zum ersten Mal in der Schweiz zeigen wir eine Anlage unserer neuen Linie «Abfallentsorgung Typ Ecolo».

Sie werden sehen

 - wie das Volumen von organischem und anorganischem Abfall (ausser Blech) bis auf 15% des ursprünglichen Volumens reduziert wird.
 - wie der zerkleinerte Müll direkt in die Behältnisse ohne manuellen Transport und ohne Geruchsbelästigung gelangt.

Aber genug der vielen Worte – besuchen Sie uns in Halle 24 am Stand 434, direkt beim Haupteingang – überzeugen Sie sich selbst von den Vorteilen der vielen Neuheiten, die HOBART Ihnen bietet, und vergessen Sie nicht, dass jeder HOBART-Kunde den TK, genießt, d.h. den **totalen Kundendienst**. Damit meinen wir: Beratung vor und nach dem Kauf – Vollgarantie – Planung von Geschirrwäschereien – auf Wunsch Planung ganzer Küchen – prompter und kompetenter Service nach dem Kauf. Keine Maschine ist besser als der Kundendienst, der hinter ihr steht. **Darum:**

J. Bornstein AG
Zeughausstrasse 3
8021 Zürich

HOBART

Filialen in Renens,
Basel, Bern, St. Gallen
und Lugano

Kühl-Zellen Tiefkühl-Zellen Klima-Zellen

in allen Grössen

Anschlussfertig
Ohne störende Umtriebe in wenigen Stunden aufgestellt
Jederzeit wieder zerlegbar
Problemlos zu vergrössern
Ein Schweizer Produkt, entwickelt und fabriziert von

ROSENMUND AG

4410 Liestal, Gestadeckplatz 6
Telefon 061-91 91 55

P 03-4998

Gas-Friteusen, elektrische Friteusen, Universal-Ofen, Grills, Hot-Dog-Geräte, natürlich!

frifri

Aber auch: Heissluftgeräte, Rührwerke, Schälmaschinen, Friteschneider, Gemüse-Schneider, Brot-Schneider.

frifri aro ag, ch-2520 la neuveville
tel. 038/51 20 91 telex 35415 friag ch
OFA 140.147.281

Besuchen Sie unsere Inserenten an der

IGEHO 77

in Basel

Hotelbedarf
in vielen Punkten
wegweisend...

zum Beispiel:

Bier in

seiner schönsten Form

Humpen für Hände, die zupacken.
Schön fürs Auge und genau richtig für den zünftigen Bierdurst. Aus Hergiswil am See, wo man sich auf Biergläser versteht. Und natürlich mit Ihrem individuellen Dekor lieferbar.

Hergiswiler Glas AG

16052 Hergiswil NW, Tel. 041 - 95 12 231

Hans Giger AG an der IGEHO

Wir laden Sie herzlich ein an unseren Stand an der IGEHO, Halle 13, Stand 419.

Kaffee- und Teespezialitäten

Tiefkühlprodukte

Fleischservice

Konserven

Kolonialwaren

Hans Giger AG
Grosskonsumenten-Service
Gutenbergstrasse 3
3001 Bern
Telefon 031 25 27 35
Telex 32 266

Machen Sie eine Degustationspause am Giger-Stand.





Hero-Confie, fruchtig frisch gehört auf jeden Frühstückstisch

Café complet – nur komplett mit der fruchtigen Hero-Confie

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

- Für den Frühstückstisch das reichhaltige Sortiment an praktischen Confiturenportionen (frei von Konservierungsmitteln).
- Für Gäste, die auf ihre Linie achten möchten oder Diät halten müssen, die zuckerfreien Diät-Confiturenportionen.

Alle Hero-Confituren 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-Confie-Karussell für das Frühstücksbuffet oder ein Probiermuster Pain-Brotaufstrich.

Name HR 10 77
 Betrieb
 Strasse
 PLZ/Ort

(Einsenden an Hero-Conserven, 5600 Lenzburg)

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

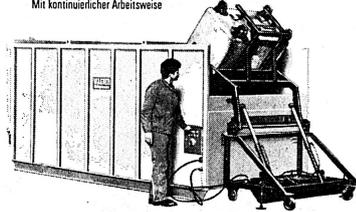
Jetzt neu Delicia-Confie für höchste Ansprüche mit weniger Zucker und mehr Früchten und mehr als Einzelportionen!

Kehricht muss weg!

Mit der individuellen, platz- und kostensparenden Systemlösung der Abfallbeseitigung von Hunkeler

Eine neue Generation von Selbstpressern!

Mit kontinuierlicher Arbeitsweise



Für grossen Kehrichtanfall. Rationelle Abfuhr durch Absatz- oder Gleitabstücker. Riesige Einfüllöffnung. Bequeme Beschickung von Hand oder mit 240- und 800-l-Container. Minimale Installation – nur Steckeranschluss.

Für fortschrittliche Lösungen

HUNKELER AG

Maschinenfabrik/Abt. Pressen

4806 Wilkon

Telefon 062 51 93 33

Möchten Sie mehr darüber wissen? Dann schneiden Sie dieses Inserat aus und senden es uns zu (Absender nicht vergessen)

IGEHO 77 Halle 25/Stand 245

Important

Prière de préciser la date de parution

Plus d'un tiers des offres d'emploi des membres de la SSH sont postées le vendredi, samedi ou dimanche. Elles nous parviennent donc après le dernier délai fixé, pour la réception des annonces, au vendredi à 11 heures.

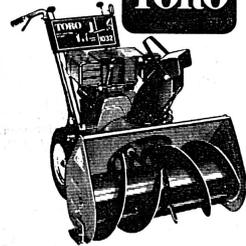
Une partie des ordres écrits qui nous arrivent jusqu'au lundi à 8 heures peuvent encore paraître dans l'édition de la semaine. Mais pour cela, les employés de l'imprimerie doivent effectuer du travail de nuit. C'est le raison pour laquelle nos membres n'ont, dès ce moment, plus droit au rabais usuel.

Souvent il ne ressort pas clairement des ordres que nous recevons s'il s'agit d'annonces urgentes et nous n'avons pas le temps de demander des instructions par téléphone. C'est pourquoi, nous vous prions instamment de préciser la date de parution désirée. Le mieux serait de l'indiquer exactement, mais vous pouvez aussi recourir aux expressions «immédiatement» et «aussi tôt que possible».

Immédiatement signifie que l'offre d'emploi doit encore paraître dans l'édition de la semaine et que l'on renonce au rabais de membre. Aussi tôt que possible signifie que l'on peut attendre l'édition régulière de la semaine suivante.

Si les prescriptions de parution font défaut, nous devons nous réserver de procéder comme nous l'entendons, et suivant les possibilités.

Räumt 1 Tonne Schnee pro Minute



Wintersicherer 10PS Vieraktmotor mit Seil oder Elektrostarter nach Wunsch. 3 Vorwärtsgänge und 1 Rückwärtsgang mit Sicherheitsschaltung. Bequeme drehbare Auswurföffnung. Wurfweite des geschleuderten Schnees bis 9 Meter.

Modelle ab 5PS, Beratung und Service-Organisation in der ganzen Schweiz.

Perfekte Technik zu vernünftigen Preisen.

Generalvertretung Schweiz und FL:

ALTORFER SAMEN AG
8047 ZÜRICH

Fellenbergstr. 276 Telefon 01 54 57 57

Mancher Hotelier kennt seine geheimen Kostenfresser nicht. Wir werden sie finden.

Vielleicht gibt es in Ihrem Betrieb ein technisches oder ein organisatorisches Problem, welches Ihnen Monat für Monat hohe Unkosten verursacht. Mag sein, Ihre Personaleinsatz-Planung hat einen Haken. Oder Ihre Betriebseinrichtungen lassen keinen rationalen Ablauf zu. Oder ein anderer Punkt stört den Betriebserfolg. Mit einer kleinen Umplanung und mit minimalen Investitionen sind oft tausende von Franken zu sparen. Unsere Spezialisten untersuchen Ihren Betrieb auf Herz und Nieren. Profitieren Sie von unserer 15-jährigen Erfahrung und rufen

Sie uns an, damit Sie die geheimen Kostenfresser so rasch als möglich entlarven.

Schweizer Hotelier-Verein
Beratungs- und Dokumentationsdienst
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Telefon

031 46 18 81

Unsere Spezialisten sind auf Ihrer Seite!



deshalb ist



Besuchen Sie uns an der **Basel**
IGEHO 17.-23. Nov.
 Halle 23, Stand 291 und Halle 13, Stand 364.
 Bei einem Schluck Heineken würfeln Sie um
 ein Weekend in Amsterdam für zwei Personen

Heineken kommt.

In der Schweiz gibt es eine ganz schöne Auswahl an Bieren. Aber ein Bier wie Heineken gab es bisher noch nicht.

Heineken gehört ohne Zweifel zu den besten Bieren, die auf der Welt gebraut werden. Es ist nämlich das Bier, das auf der Welt die grösste Verbreitung fand. In weit über 100 Ländern wird es mit Vergnügen getrunken.

Sein Charakter ist unverwechselbar: elegant, gehaltvoll, harmonisch, frisch und leicht. Bei Blinddegustationen zeigte es sich, dass Heineken ganz nahe an das «Idealbier des Schweizer» herankommt.

Bierfreunde sagen: «Es trinkt sich so leicht, dass man leicht eins mehr trinkt, ohne es zu bemerken».

Der Wirt allerdings bemerkt es umso leichter, wenn er seine Kasse macht.



Heineken ist da:

Bei diesen Depositären können Sie Ihr Heineken bestellen:

4123 Allschwil
 Firma Bilger AG
 Binningerstrasse 112
 061/63 33 55

4053 Basel
 Ausländische Biere AG
 Th. Rietschi
 Güterstr. 248
 061/35 72 46

4710 Balsthal
 Daniel Müller Cie
 Thalstr. 49
 062/71 56 56

2504 Bienne
 Willi Pauli SA
 rue Renfer 10
 032/41 92 92

1227 Carouge-GE
 Bambi & Comptoir des
 Bières SA
 r. Ancienne 19
 022/42 00 40

7000 Chur
 Casutt Wein und
 Getränke AG
 Bündtstr. 6
 081/22 00 55

3963 Crans
 Rey Charly et fils
 au caveau
 027/41 30 62

8935 Dietikon
 Fritz Lanz AG
 Getränke-Grosshandel
 Moosmatstr. 9
 01/740 22 55

1202 Genève
 Bertholet SA
 rue de Lausanne 65
 022/32 53 00

8954 Geroldswil
 Kurz Gebrüder
 Getränke-Grosshandel
 01/748 02 60

3122 Kehrsatz-BE
 Vereinigte
 Mineralwasser AG
 Bernstrasse 23
 031/54 35 35

1016 Lausanne
 Stehrenberger +
 Comptoir
 des Eaux Minérales SA
 Prilly en Malley
 021/24 25 26 + 25 85 54

1854 Leysin
 Besse Alfred et fils
 025/6 21 24

1027 Lonay-Morges
 Robert Barraud
 Ch. du Bief 5
 021/71 26 23

6900 Lugano
 Carlo Mazzucchelli Co
 16 via Maderno
 091/2 59 53

6003 Luzern
 von Vivis Cie AG
 Industriestrasse 15
 041/44 35 35

1820 Montreux
 Boissons Riviera SA
 rue du Pont 34-36
 021/62 36 66

1875 Morgins
 Rey-Mermet Charly
 le Bouteiller
 025/8 35 14

6600 Muralto
 Schenk & Co
 Via Sempione 6
 093/33 16 44

2034 Peseux NE
 Robert Voegeli
 32 av. Fornachon
 038/31 11 25

1680 Romont
 Bernard Deillon
 rte des 3 sapins 3
 037/52 25 32

9494 Schaan FL
 Theo Risch
 Im Rietacker 1
 075/2 26 42

3960 Sierre
 René Buro
 Av. du Rothorn 6
 027/55 10 68

1950 Sion
 Coudray Frères & Cie
 Rue des Casernes
 027/23 36 65

1400 Yverdon
 G. de Siebenthal
 Rue St. Georges 18
 024/21 27 72

3920 Zermatt
 Martin Weischen
 Haus Venilia All
 028/7 88 88 + 7 66 22

8003 Zürich
 Getränke-Dienst AG
 Aegerterstrasse 5
 01/833 23 23

8008 Zürich
 Ulmer & Knecht AG
 Seefeldstrasse 279
 01/53 24 24 + 53 53 53

HOWEG
 Generalverteilung
 für die Schweiz und
 Liechtenstein

2540 Grenchen 1/SO
 065/51 21 51

6301 Zug/ZG
 042/21 45 55

7302 Landquart/GR
 081/56 11 81

1030 Bussigny-près
 Lausanne/VD
 021/34 45 51

6802 Rivera/TI
 091/95 22 21



Brabal AG, Grossküchen, CH-8953 Dietikon

Halle 25, Stand 241
 Küppersbusch, Wels, vertreten in der Schweiz durch Brabal AG, Dietikon, zeigt einen Ausschnitt ihres umfassenden Grossküchenprogrammes.
 Snackgruppe mit durchgehender Abdeckung. Darin eingebaut: Nass-Bain-Marie, 2 Kochplatten, Bratplatte, Salzplatz und Doppelfriteuse.
 Selbstbedienungsbuffet-Anlage mit 2 mobilen Bain-Maries und beheiztem Tellerstapler.
 Restaurationsherd mit Bain-Marie 2/1 GN.
 Kippkessel-/Bratpfannengruppe.
 Kochgruppe 70 cm tief bestehend aus Standkochkessel, Kippbratpfanne, Wärmeschrank und Pensionsherd.
 Kalte Küche mit Sandweineinheit, eigengekühlt sowie mobilen Elementen.
 Konvektomaten, Steamer, Mikrowellenherd und Salamander.
 Neu in der Schweiz sind Kippbratpfannen und Standkochkessel in 70 cm tiefer Ausführung, welche fügenlos an Normarbeitsstischen, Snackgruppen und Pensionsherde angebaut werden können.
 Grossen Anklang finden die preisgünstigen Küppersbusch Kompaktherde mit dem neuartigen Teller- und Plattenwärmeabteil.
 Wertvoll für den Kunden dürfte die Verpflichtung der Brabal AG sein, Garantie- und Service-Leistungen innert 24 Stunden zu erbringen.

Hans Giger AG, Bern
 Halle 13, Stand 419

Die Hans Giger AG, Bern, präsentiert an ihrem Stand in eindrücklicher Weise, dass es auch einem mittleren Betrieb möglich ist, auf mehreren Sparten des Lebensmittelsektors leistungsfähig zu sein.
 Die Firma Giger gehört unter dem Begriff «café Giger» seit Jahrzehnten zu den bekanntesten Schweizer Kaffeespezialitätenfirmen im Gastgewerbe. Neben dem Kanton Bern, in welchem die Firma Giger über einen hohen Marktanteil verfügt, zählen Hunderte von bekannten Restaurantbetrieben aus der ganzen Schweiz zu ihren Kunden.
 Am Giger-Stand wird als Neuheit ebenfalls das bekannte Indor-Tee-Sortiment für das Gastgewerbe ausgestellt.

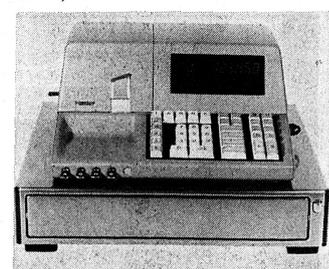
Der Hauptteil des Standes an der IGEHO ist jedoch reserviert für die Präsentation des übrigen Lebensmittelsortimentes, welches die Firma Giger in der ganzen Schweiz anbietet. Schwergewicht der Präsentation bildet hierbei der Sektor Tiefkühlprodukte und der Fleisch-Service, in dem gesamtthaft über 300 verschiedene Produkte angeboten werden können. Neben einem vollständigen in- und ausländischen Konservensortiment kann die Firma Giger ihre Kunden ebenfalls mit Kolonialwaren und mit den gesamten GK-Sortimenten der Firma Haco und Wander bedienen.

- Degustationsprodukte:
 - Kaffee
 - Tee
 - Fruchtsäfte
 - verschiedene Tiefkühlspzialitäten

Möbelfabrik Gschwend AG, 3612 Steffisburg
 Halle 27, Stand 337

Interieurs mit Stimmung - der Schlüssel zur Gastlichkeit.
 Unter diesem Motto stellt die Möbelfabrik Gschwend AG etwas von ihrem angewandten Know-how aus: Restaurations-Buffets, Innenausbau und Möbeldesigns, zeitgemäss, pflegeleicht und vor allem individuell gestaltet, von Kennern für Fachleute entworfen und mit Sorgfalt für langjährige Dauerbeanspruchung gefertigt. Eigene Innenarchitekturen und spezialisierte Fachhandwerker bürgen als starkes Team für den Finish der Gschwend-Interieurs.

Hasler Registrierkassen AG, Bern
 Halle 26, Stand 131



An der IGEHO zeigt Hasler die erste elektronische Registrierkasse für Restaurants und Tea Rooms in einer Leistung, die auch für kleinere und mittlere Betriebe sinnvoll und erschwinglich ist.
 Die Leistung umfasst 4 separat abschlesbare Service-Totale und 8 offene Speicher für die Hauptsparten. Zusätzlich stehen 8 bis 24 programmierbare Preis-Tasten (mit Speicherung) zur Verfügung, so dass kein Eintippen der Preise mehr nötig ist. Die Bonierung erfolgt dadurch viel schneller und Preis-Fehler sind ausgeschaltet.
 Ein weiterer ganz spezieller Vorteil besteht darin, dass die Hasler Registrierkasse über Service-Tasten verfügt, wie sie sich bei mechanischen Restaurant-Kassen bewährt haben. Dadurch kann das Servierpersonal ohne umständliches und zeitraubendes Hintertüren mit Legitimationsgeräten rationell Bonieren.
 Für Selbstbedienungs-Restaurants zeigt Hasler ebenfalls elektronische Registrierkassen in verschiedenen Leistungsstufen. Auch die nach wie vor bewährten elektromechanischen Kassen in der

Preisklasse ab 2200 Fr. sind verfügbar, da Hasler deren Produktion nicht eingestellt hat. Wenn keine Möglichkeit besteht, die IGEHO zu besuchen, können Unterlagen bezogen werden bei:
 Hasler Registrierkassen AG, Frankenstrasse 70, 3018 Bern, Tel. (031/25 44 21).

Hero Fleischwaren, Lenzburg
 Halle 13, Stand 467

Fripa 90
 eine neue Produktlinie der Hero Fleischwaren Lenzburg
 FRI = Frischpackung
 PA = pasteurisiert
 90 = 90 Tage gekühlt haltbar
 Diese pasteurisierten Frischprodukte sind bei gekühlter Lagerung (max. +4°C) während 90 Tagen haltbar, ohne dass sie von der Qualität etwas einbüßen. Dank der schonenden Behandlung der Rohprodukte bei der Pasteurisation bleiben sie, gegenüber der Sterilisation, in ihrer vollen Frische erhalten. Die Produkte sind einfach und schnell in der Zubereitung und jederzeit einsatzbereit.
 Unser Sortiment umfasst folgende sechs Artikel:
 Ravioli Toscana
 Ravioli verde
 Pastetenfüllung
 Kalbfleischkügel an weisser Sauce
 Ochsenmausalat
 Kutteln an Tomatensauce
 Diese Produkte werden in Kartons à 10 kg (Beutel 4x2,5 kg) geliefert.
 An unserem Stand an der IGEHO 77, Halle 13, Stand 467, haben Sie die Möglichkeit, alle unsere Produkte zu degustieren.

Hobart-Leistungsschau an der IGEHO 1977
 Halle 24, Stand 434

Drei äusserst aktuelle Themen bilden den Rahmen der Hobart-Leistungsschau an der IGEHO 1977:
 - «La Nouvelle Cuisine»
 - Energieeinsparung/Wirtschaftlichkeit
 - Umweltschutz
 Die Firma Hobart, J. Bornstein AG, Zeughausstrasse 3, 8021 Zürich, erweist sich aufs Neue als bahnbrechend und führend auf dem Gebiete der maschinellen Einrichtung der gewerblichen Küche.

Der grosse Erfolg, welchen die J. Bornstein AG mit den Hobart-Trockendampf-Schnellkochern (Steamer) hat, beweist, dass die hiesige Gastronomie die Zeichen der Zeit verstanden hat, und dass die Vorteile der Hobart-Steamer sich je länger je mehr durchzusetzen vermögen. Die Hobart-Dampfkocher bieten dem Publikum tatsächlich die Kost der «Nouvelle Cuisine». Gleichzeitig ermöglichen sie dem Gastwirt, das Essen gezielt und dosiert vorzubereiten, genau dem Bedarf entsprechend, ohne Risiko, auf einer Menge zubereiteter Nahrung sitzen zu bleiben.

Als weitere Neuheit bringt Hobart den neuen Universalschneider 512. Diese Maschine eignet sich sowohl zum Fleisch-, als auch zum Aufschnitt-Schneiden und kann ausserdem mit der entsprechenden Ausrüstung als Gemüse- und Salatschneider verwendet werden. Dabei kann die unabhängige Tranchenauffangvorrichtung sowohl als Platte, als auch als Schale verwendet werden.

Die Hobart-Maschinen stehen durch ihre besondere Wirtschaftlichkeit hervor. Die Konstruktionsprinzipien waren und sind unter anderem bei den kleineren und mittleren Hobart-Geschirrwashmaschinen verankert, wodurch die Betriebskosten auf einem für den Benutzer sehr günstigen Niveau liegen. Die Hobart-Forschung ist bei den grossen Fließbandgeschirrwashmaschinen noch einen Schritt weitergegangen. In diesen grossen Maschinen ist eine betriebliche Wasserenergie vorhanden, die bisher ungenutzt blieb, indem der Dampf, welcher in solchen Maschinen entsteht, abgesaugt, zum Teil kondensiert und weggeführt wurde. Die Hobart-Forschung hat nun ein Wärmerückgewinnungssystem entwickelt, welches eben diesen Dampf dazu verwendet, im Wärmeaustauschverfahren kaltes Wasser aufzuheizen.

Mit einer ganz grossen Neuigkeit wartet Hobart an der IGEHO 1977: mit Ecolo-Abfallentsorgungssystem auf. Kannte man bisher die sogenannten Abfallvernichter und die Müllpressen, so liegt hier eine vollständig neue Konzeption der Abfallentsorgung vor. Das Ecolo-System verwandelt Abfälle aller Art, wie sie in allen Küchen vorkommen, aber auch Papier, Kunststoff, Glas, Karton usw. in kleine Flocken. Dabei wird das Volumen bis auf 15% des ursprünglichen Wertes reduziert.

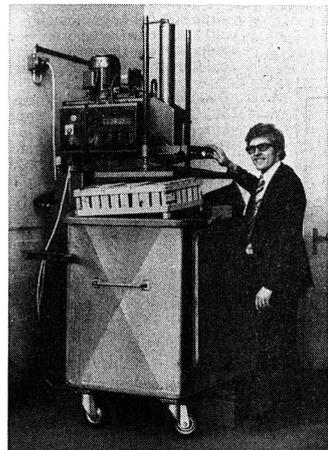
Die Ecolo-Maschinen sind als Kompaktmodelle oder als Modul-Systeme erhältlich. An der IGEHO ist ein Modul-System ausgestellt. Die eingegebenen Abfälle werden durch entsprechende Vorrichtung unter Mithilfe von Wasser zerkleinert, worauf dann in der Wasserpresse, das Wasser wiederum dem entsprechenden Produkt entzogen wird und die Abfälle in sauberer und nahezu trockener Flockenform ausgestossen werden. Da dieses System auch Papier oder Karton verarbeitet, wird es auch zur Aktenvernichtung beigezogen. Auch Betriebe mit Einweggeschirr bedienen sich dieser umweltschützenden Apparate. Der Vorteil des Ecolo-Systems ist evident: die Abfälle, die ausgeworfen werden, also in Flocken, sind «sauber». Ihr Volumen beträgt nur noch 1/6, es wird nicht mehr so viel Raum für die Abfallentsorgung und -lagerung benötigt, die Flocken können in Kehrichtverbrennungsanstalten verbrannt werden.

Mit ihrer Leistungsschau an der IGEHO 1977 beweist die Firma J. Bornstein AG, Zürich, als Generalvertreterin von Hobart in der Schweiz, einmal mehr ihre führende Position auf dem Sektor Maschinen für das Gastgewerbe.

Der Zerkleinerer der neuen Hobart Abfallentsorgung Ecolo kann in den verschiedenen Etagen oder Stationen installiert werden. Er fördert die zerkleinerten Abfälle über Rohrleitungen zur Wasserpress-

se, dem Entsorgungsteil der Anlage. Dieser Teil ist im Keller oder Erdgeschoss, in der Nähe der Müll-container, zu installieren.
 Werkfoto Hobart

Hunkeler AG, 4806 Wikon
 Halle 25, Stand 245



«Kehricht muss weg!»

In der Halle 25, Stand 245, stellt die Firma Hunkeler AG, Maschinenfabrik in Wikon LU, unter diesem Motto einige Maschinen und Geräte ihres vielseitigen Programms aus. Der IGEHO-Besucher kann sich auf dem Hunkeler-Stand über die aktuellen Möglichkeiten der modernen, platz- und kostensparenden Abfallbeseitigung informieren. Entsprechend der Abfallart und Menge offeriert diese Firma die verschiedensten «massgeschneiderten» Lösungen - ausgerichtet auf die individuellen Bedürfnisse.

Die Containerpresse wird wahlweise mit einem Container von 800 oder 1100 Liter Inhalt oder mit einem Presskasten aus Holz eingesetzt. Dank dieser Kombinationsmöglichkeit eignet sich diese Presse sowohl zur Verdichtung verwertbarer als auch nicht verwertbarer Abfälle.

Elektrohydraulische Sackpresse

Mit dieser Presse können Küchenrückstände, Obst und Gemüse, Kartonagen, Holzkisten, Blechboxen usw. um 80% des bisherigen PVLvolumens verringert werden. Die eingesetzten Müll-Säcke von 160 bis 200 Liter werden beim Pressen nicht beschädigt. Zum Einfüllen der Säcke ist das Oberteil der Maschine abschwenkbar. Die Maschine benötigt wenig Platz, ist leicht zu bedienen und kann Dank der geräuscharmen Arbeitsweise direkt in den Arbeitsräumen eingesetzt werden.

Um die Müllentsorgung bei Grossanfallstellen rationell durchzuführen, verfügt die Firma Hunkeler AG über ein umfangreiches Programm von Selbstpress-Containern, stationären Müllpressen mit Druckcontainer (8 bis 50 m³) und Umladestationen.
 Die zwei Gruppen von Abfallbeseitigungssystemen ist ausgerichtet auf die Verringerung und Verdichtung von wieder verwertbarem Material.

Verwertbare Abfälle wie Altpapier, Packmaterial, Kartonagen, Kunststoffe usw. werden mit Vorteil gepresst und in Ballen den Wiederverwertungsstellen zugeführt. Für kleinere Mengen Abfallgutes kommen vertikale Ballenpressen zum Einsatz. Hier werden die Modelle Tempo und VBP 77 gezeigt, die mit einem Pressdruck von 5 bzw. 15 tonnen den Abfall zu sauberen, abgebondenen Ballen komprimieren. Das Modell Tempo ist auch in 2-Kastenausführung erhältlich, damit eine Trennung von verschiedenen Materialien vorgenommen werden kann.

Horizontale Ballenpressen

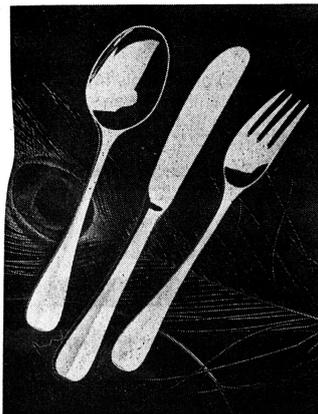
Die auf dem IGEHO-Stand vorgestellten Modelle HP 8 und H1 können dann zum Einsatz, wenn größere Mengen sprerriges Material gepresst werden soll. Diese Pressen komprimieren wiederverwertbaren Abfall bis auf ein Achtel des bisherigen Raumes.

Berndorf Luzern AG
 Halle 24, Stand 341

Preisbewusste Besucher der IGEHO 77 werden am Stand von Berndorf Luzern eine wahre Fundgrube von neuen Ideen und Produkten entdecken.
 Als Krönung der bereits in Gastronomie und Kollektivhaushaltungen erfolgreichen System-Bestecke präsentiert Berndorf neu das «inkonsequente» System-Besteck Royal Baguette sowie verschiedene neue Airline System-Bestecke.

Zukunftorientierte Einkaufsprofis lassen sich die «Inkonsequenz» der Berndorf System-Bestecke am Stand durch die Berndorf-Spezialisten erklären.
 Als Generalvertreter der Porzellanfabrik Gebr. Bauscher präsentiert Berndorf ein Riesenprogramm an Hotelgeschirren und Dekors.

Die 24 Hotelglas-Serien von Libbey, Owens Illinois, USA, dem grössten Hotelglas-Hersteller der Welt, werden zum erstenmal bei Berndorf Luzern ausgestellt.
 Die neuen Speiseaufbereitungs-, Verteil- und Warmhalte-Systeme für das Gastgewerbe und die Kollektivhaushaltungen von Berndorf werden auch dieses Jahr wiederum auf grosses Interesse stossen.



Gebr. Bauscher, Hotelporzellanfabrik
 Was haben Maxim's in Paris, das Sacher in Wien, Boucse in Lyon, die Hosteria dell'Orso in Rom und der Royal Hong Kong Jockey Club ausser ihrer ausgezeichneten Küche noch gemeinsam? Natürlich die ausgezeichneten Hotelgeschirre von Bauscher.
 Auf 24 Hotelgeschirrserien präsentiert Bauscher am Stand von Berndorf Luzern 26 962 Dekore. Das sind wohl 26 920 Möglichkeiten mehr, als Sie möglicherweise brauchen.

Libbey, Owens Illinois, USA, Hotelglas
 Libbey, der grösste Hotelglas-Hersteller der Welt präsentiert am Stand Berndorf die 24 Hotelglas-Serien mit 700 verschiedenen Glasformen.
 Das setzt neue Dimensionen, lässt jeder Phantasie und jedem Budget freien Spielraum, die richtige Wahl zu treffen. Der Gastronomie wird endlich die Möglichkeit eröffnet, von der begeisterten Idee zur verkaufsfördernden Tat zu schreiten.



Einige der 24 Hotelglas-Serien und der 700 verschiedenen Glasformen von Libbey, Owens Illinois, USA.
 Royal Baguette, das neue «inkonsequente» System-Besteck von Berndorf.

Hallo!
 "Preis-Bewusste" besucht mich an der IGEHO

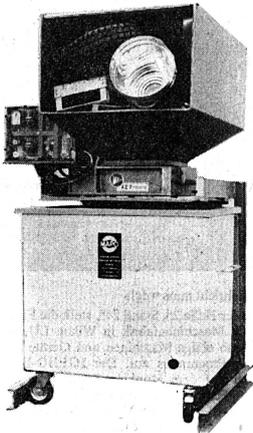
Viele Neuheiten und preisgünstige Angebote:
 System-Bestecke, Hotel-Porzellan, Gläser, Tafelgeräte, Warmhalte-Systeme.

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

MOCO- Abfall- zerkleinerer

Sie sparen Kosten
zirka 80% der Lagerkosten
zirka 80% der Transportkosten
zirka 80% der Deponiekosten
bei Berechnung nach Volumen.

Dadurch amortisiert sich eine MOCO-Maschine bereits nach kurzer Zeit. Ihr Abfall wird deponierfreundlich oder erst deponierfähig.



Der Einsatz der MOCO-Maschinen
Für Dienstleistungsunternehmen:
Verringerung des Lagerbedarfs,
Reduzierung der Abfuhr- und Deponiekosten.

Für geordnete Deponien:
Verringerung des Raumbedarfs,
Reduzierung von Fäulnisbildung
und Ungezieferbrutstätten.

Die MOCO-Maschine zerkleinert alle Abfälle:

Hausmüll
Hotelmüll
Küchenabfälle
Blechbehälter
Glas, Plastik
Obstschalen
Kartons, Kisten
Knochen, Keramik

Weitere Vorteile:

Einfache Bedienung
Aufstellung ohne besondere Fundamente (auch im Freien)
Entsorgung des zerkleinerten Mülls direkt in handelsübliche Container
Standfläche 100 x 121 cm,
Gesamthöhe 215 cm

Verlangen Sie ausführliche Unterlagen und Referenzen!



MAPO AG ZÜRICH

Hauptsitz: Falkenstrasse 14 8032 Zürich Tel. (01) 47 50 70

Filiale + Servicestelle
Feldbergstrasse 140
4005 Basel
Tel. (061) 26 26 18

succ. et service après vente
Route de la Pierre
1024 Ecublens/Lausanne
Tel. (021) 35 66 06

Servicestellen
im Tessin und
in Graubünden



Generalvertretung für das Gastgewerbe Schweiz und Liechtenstein
Hermann Fähr 8026 Zürich

Hohlstrasse 35, Kollerhof, Tel. (01) 241 46 66

Am Anfang jeder starken Werbung steht das Inserat.
Die Schweizerischen Zeitungen und Zeitschriften.



Drucksachen

die Sie benötigen

können wir Ihnen in kürzester Zeit liefern.
Ein Anruf, Telefon
(031) 25 66 55, genügt.

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

rex-royal

KAFFEEMASCHINEN

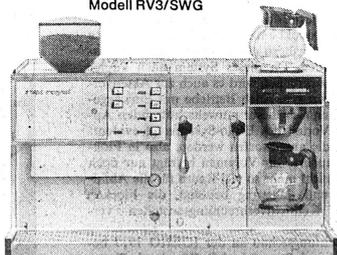
HGZ-Aktiengesellschaft
8046 Zürich, Tel. 01/57 14 40

rex royal Supermatic

...eine der unzähligen Kombinationsmöglichkeiten aus dem «rex-royal»-Variomat-Programm.

Die als Bauelement konzipierte vollautomatische Expresskaffeemaschine Supermatic kann den Bedürfnissen und Anforderungen eines jeden Betriebes angepasst werden durch die Kombination mit 11 verschiedenen Elementen.

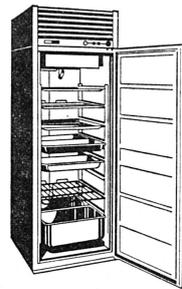
Modell RV3/SWG



IGEHO 77 Halle 23
Stand 531

rex royal -Kaffeemaschinen für die gepflegte Kaffeezubereitung.

HGZ Grosskaffee- und Milchanlagen BRAVILOR Milcherhitzer Filterkaffeemaschinen



In ihm herrscht das Klima, das Sie wünschen.

Und er ist so gross, wie Sie ihn brauchen. Oder so klein! In 48 Varianten und Preisklassen!

Kühlen, tiefkühlen, klimatisieren!



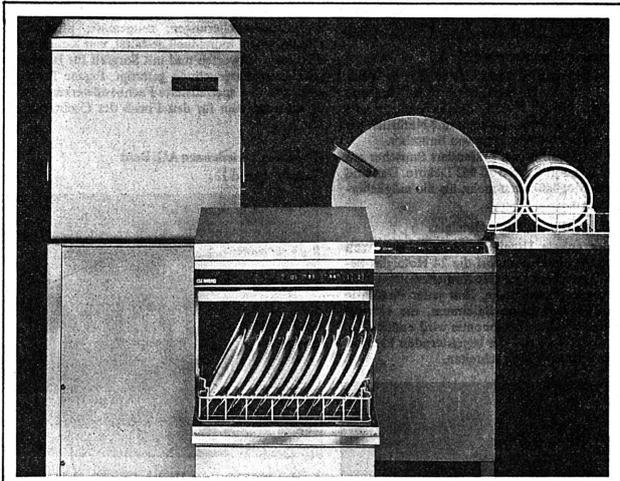
Paul Schaller AG, Stauffacherstrasse 60, 3001 Bern
Telefon 031/41 37 33

48 Preisbrecher für Kühlung im Gastgewerbe und anderswo!

Gastro-Norm Kühl- und Tiefkühlschränke: Von 680 bis 1480 Liter in Chromnickelstahl oder thermo-lackiertem Stahlblech weiss, steckerfertig oder für Anschluss an Zentralkühlung. Innenausrüstung ganz auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten.

Aber oho: Die Qualitätshits unter Geschirrwaschautomaten heissen Gehrig.

IGEHO: Halle 14, Stand 231



Die Gehrig-Qualität bietet Ihnen Sicherheit: Betriebssicherheit bei hartem Einsatz, Sicherheit punkto Sauberkeit, Sicherheit vor Schäden am Geschirr, Sicherheit viele Jahre lang: für zuverlässiges Abwaschen des Geschirrs, des Bestecks, der Gläser. Und noch mehr Sicherheit, weil Gehrig für seine Kunden die grösste

Serviceorganisation der Schweiz in ständiger Einsatzbereitschaft hat. Für jeden Gastbetrieb gibt es ein in der Kapazität genau abgestimmtes Gehrig-Modell mit der hohen Leistung: bis 60 Gastronormkörbe in der Stunde. Das ergibt weit über 1000 blitzblanken Teller.

Verlangen Sie die ausführliche Dokumentation. Denn: was schliesslich zählt ist die Qualität und die Sicherheit. Schon wegen Ihren Gästen.

Spitzenqualität
GEHRIG

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



Geschirrspüler unübertroffen. Miele garantiert höchste Sauberkeit und Hygiene. Ein Vorteil, der dem Ruf eines jeden Hauses zugute kommen wird.

Porzellanfabrik Langenthal AG
Halle 27, Stand 451

Die schweizerische Porzellanfabrik Langenthal AG finden wir in der Halle 27. Sie belegt, entsprechend ihrem vielfältigen Angebot an Qualitätsporzellan für das Gastgewerbe, den grossen Stand Nr. 451. Langenthal wird die Besucher der IGEHO mit verschiedenen Form- und Dekorvarianten überraschen. Dem ständigen Streben nach Fortschritt verdankt schliesslich Langenthal-Hotelporzellan seinen guten Ruf. Dass Porzellan für das Gastgewerbe mit Recht als die Spezialität der Fabrik in Langenthal bezeichnet wird, kommt einem so recht zum Bewusstsein, wenn man sich die Dekor-Kollektion ansieht. Bei Porzellan kommt der Abriebfestigkeit und der Widerstandsfähigkeit der Dekore eine ganz besondere Bedeutung zu. Dank vielfältiger Entwicklungs- und Forschungsarbeiten in den betriebseigenen Laboratorien in Langenthal konnten stets die neuesten Farb- und Einbrenntechniken verwendet werden. Dass heute in der Porzellanfabrik Langenthal eine automatische Ofenanlage zum Einbrennen absolut waschmaschinenfester Dekore in Betrieb steht, beweisen die ausgestellten Neuheiten auf beste.



Cosmopolitan von Langenthal hat eine prägnante, in die Zukunft weisende Form - eine neue Ästhetik, die gefällt. Das kräftige, spülmaschinenfeste Blumendekor «Quattrocento» symbolisiert Vitalität und Lebensfreude.

Pfeiffer & Cie, Wäschefabrik, 8753 Mollis
Halle 27, Stand 406

Zwei Komponenten sind für die Sortimentsgestaltung der Firma Pfeiffer ausschlaggebend: Kostensamkeit und Imageförderung. Im textilen Bereich sind all jene Produkte kostenwirksam, die sich problemlos pflegen lassen, eine optimale Haltbarkeit besitzen ohne Beeinträchtigung der angenehmen Gebrauchseigenschaften. Als ideale Lösung bieten sich Mischgewebe aus Polyester/Baumwolle an. Auf Grund der hohen Festigkeit der Polyesterfaser können Mischgewebe bis zu 30 Prozent leichter konstruiert werden, ohne die Gebrauchseigenschaften zu beeinflussen. Die zweifach längere Haltbarkeit gegenüber herkömmlicher Gewebe und die kostengünstigere Pflege ermöglichen eine beachtliche Senkung der Betriebskosten und eine Entlastung des Anschaffungs-Etats.

Der volle Rationalisierungseffekt wird mit dem nordischen Bettensystem erreicht. Neben einem grossen Daunenflachdort 150/210 cm mit einem Flachdortverzug aus Polyester/Baumwolle wird nur noch ein Unterleintuch benötigt. Oberleintuch, Wolldecke und Flupdecke fallen also weg. Die Gäste von Hotels, welche das nordische Bettensystem einführen, sind begeistert. Man spricht von einem neuen «Schlafgefühl», weil man sich frei und nicht mehr so eingewängt fühlt.

Pfeiffer präsentiert an der IGEHO 1977 erstmals eine fleckversiegelte Tischwäsche aus der Mischung 50% Baumwolle und 50% Polyester in Weiss und unifärbig. Ein Test in einem führenden Gaststättenbetrieb hat eine erstaunliche Kostenwirksamkeit ergeben, selbst im Vergleich zum Einsatz von Papierservietten und Papierserts. Wäsche und Personalbekleidung sind aber nicht nur in sich geschlossener Bestandteil, welcher die Betriebskosten entscheidend beeinflusst. Sie sind nach aussen die optimale Visitenkarte.

Obwohl auch die modernen Mischgewebe in allen Farben geliefert werden können, ist Weiss für Hotel-Bettwäsche immer noch am meisten gefragt. Allerdings zeichnet sich auch hier eine Veränderung aus. Zwar werden die kräftigen Farbtöne noch mit einiger Skepsis betrachtet. Pastellöne haben aber bereits eine Bresche in die «weisse Front» geschlagen. Bei der Frotteerwäsche ist Weiss nach wie vor dominierend. Das mag einmal daran liegen, dass die Badezimmer in vielen Hotels bereits mit farbigen Kacheln ausgekleidet sind, weiteres farbiges Zubehör sich also erübrigt. Wichtiger ist jedoch, dass der Gast in der Regel strahlend weisse Hand- und Badetücher vorzieht weil sie ihm ein ganz besonderes Gefühl von Frische und Sauberkeit vermitteln.

Die Bedeutung der Personalbekleidung für die Imageförderung wird von immer mehr Betrieben erkannt. Der Trend weist weg von der Standard-Uniform in Richtung einer Karriere-Bekleidung (Career Fashion). Mit einem auf das Intérieur abgestimmten Bekleidungskonzept wird das Betriebs-Image profiliert und gleichzeitig das Arbeitsklima gefördert.

An der IGEHO präsentiert Pfeiffer in der Halle des Schweizer Hotelier-Vereins zweimal täglich, morgens um 11.00 Uhr und nachmittags um 15.00 Uhr, in einer Modenschau neue Ideen der koordinierten Personalbekleidung.

M. Schaerer AG, Kaffeemaschinen
3084 Wabern-Bern
Halle 23, Stand 331

Schaerer präsentiert das neue Verkaufsprogramm 1977. Die vielseitigen Kaffeemaschinen im bewährten Baukastensystem konnten noch verbessert werden. Die geringen Aussenmasse wurden beibehalten, jedoch Farbe und Design leicht geändert. Das Resultat ist ein den heutigen Bedürfnissen der Innenarchitektur noch besser entsprechender Kaffeeautomat. Eine ganze Anzahl technischer Verbesserungen sind in der neuen Baureihe verwirklicht worden. Insbesondere kann hier die Vereinheitlichung der Einbauelemente und auch die servicefreundliche Anordnung der einzelnen Baugruppen erwähnt werden. Boiler und Durchlauferhitzer sind austauschbar. Die neue Schaerer-Kaffeemaschine wird steckerfertig geliefert. Kurz: der zuverlässige Schaerer-Automat ist noch besser geworden.

Übrigens: die preisgünstige Schaerer-Kaffeemaschine, das Modell Mini, kostet nur 6100 Fr. Geniessen Sie doch an unserem Stand eine Tasse herrlichen Kaffee aus einer Schäerer-Maschine!

Schaller AG, 3000 Bern
Halle 23, Stand 231



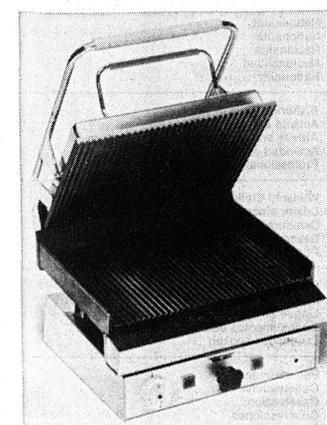
Schaller und sein IGEHO Gastro-Programm

Paul Schaller AG, das führende Unternehmen der gewerblichen Kälte präsentiert an der kommenden IGEHO-Fachmesse Beispiele seines marktführenden Kühl- und Tiefkühlzellen-Programms Schaller-Normoflex. Der Leitgedanke dieses breiten Produktesortimentes, nämlich zeitüberdauernde Qualität, Energieeinsparung und grösstmögliche Flexibilität zu einem vernünftigen Preis, hat sich auch während der rezessiven Marktphase voll bewährt. Inzwischen wurden allein in der Schweiz weit über 3000 solcher Schaller-Normoflex-Zellen installiert. Als Neuheiten innerhalb seines breitesten Gastro-Programms zeigt Schaller seinen neuen Hochleistungs-Glace-Chargen-Freezer und die kompakte Schaller-Glace-Ausgabestation «Quick Topping».

Der Schaller-Chargenfreezer, vollständig aus Chromnickelstahl gefertigt, ist mit einem Zweistufen-horizontal-Rührwerk mit Stundenproduktionsleistungen von 15 bis 50 kg fertigem Speiseeis ausgestattet. Die Schaller Glace-Ausgabestation «Quick Topping» ist mit ihrer Länge von 130 cm ebenfalls aus Chromnickelstahl gefertigt. Im Tiefkühlbleibel sind sieben frei zugängliche Reserve-Sorbetieren zu je 4 Liter Inhalt untergebracht. Im Oberbau sind die insgesamt 9 Behälter mit den entsprechenden Sirrupumpen für die flüssigen Aromen untergebracht, wovon 6 gekühlt, 2 ungekühlt und einer beheizt für die Ausgabe von warmer Chocolatremé. Für die Aufbewahrung der Glace-Zange ist in der Arbeitsfläche eine Aufbewahrungswanne mit Frischwasserdurchlauf eingebaut. Dies zur Vermeidung von Bakterienherden.

Nebst diesen Neuheiten präsentiert Schaller die speziell für das Gastgewerbe entwickelten Schaller-Flaschenkühlvitriin für Service wie auch Self-Service, von vorn wie von hinten beschickbar - Schaller-Gastroarm Kühl- und Tiefkühlbehälter in 40 verschiedenen Ausführungen mit Hochleistungs-Umluftkühlung - Schaller-Kühlbuffets und Kühlauflätze für die Frischhaltung von Salaten und Meerfrüchten - Schaller-Eiswürfel- und Eisfloekenmaschinen sowie die Schaller-Pâtisserie-Kühlvitriin.

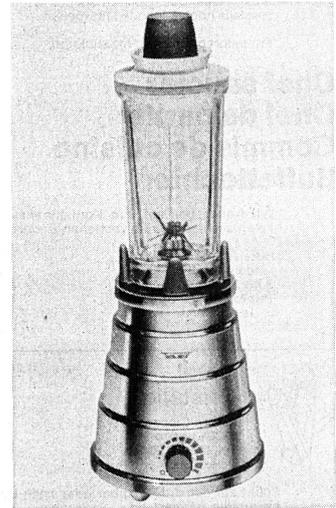
Turmix AG Jona, 8640 Rapperswil
Halle 24, Stand 351



Turmix Infra-Kontaktgrill Mod. 4000

Mit einer ganz neuen Auswahl an Grill- und Bratgeräten präsentiert die Turmix AG neue Modelle für jede Zubereitungsart und jede Betriebsgrösse. Interessante Eintauschangebote verleihen dieser Premiere zusätzliche Attraktivität.

Grössere Grillplatten und höhere Leistung verleihen den neuen Infra-Kontaktgrills eine optimale Temperaturstabilität, selbst in Stosszeiten. Die unteren Gussplatten wurden seitlich hochgezogen und wirken so als Spritzschutz, damit der Arbeitsplatz sauber bleibt. Die bisherigen Gehäuse aus verchromtem Stahlblech wurden neu durch Chromnickelstahl ersetzt, was die Reinigung erleichtert. Neben diesen und anderen Detailänderungen, bietet die neue Infra-Kontaktgrillserie eine lückenlose Modellreihe für jede Betriebsgrösse und jedes Verpflegungssystem an. Zur Auswahl stehen Infra-Kontaktgrills, Grill-/Bratkombinationen, Schnellbräter, Salamander-Grills oder Roaster.



Turmix Original Electronic

Eine weitere Neuerung erfährt der bereits legendär gewordene Turmix Original Mixer mit dem 1-Liter-Glasbecher oder dem 2-Liter-Metallbecher. Die neue elektronische Drehzahlregulierung ermöglicht eine ganz genaue, stufenlose Anpassung der Geschwindigkeit an das jeweilige Mixgut, was den Bedienungskomfort wesentlich erhöht. Die Motorleistung des neuen Turmix Original Electronic wurde bei dieser Gelegenheit von 400 auf 500 Watt gesteigert.

Vassalli & Moresi Zürich
Vendomat AG Gmülden
Kaffeemaschinen La Cimbali
Halle 23, Stand 461

... dass die La Cimbali gut ist, merken Sie sofort - dass sie dazu noch eine Menge Kaffee einspart, bei der nächsten Kaffe-Rechnung ... - dieser Slogan hat in jüngster Zeit merklich an Bedeutung gewonnen und erklärt, weshalb die Verkaufsziffern für diese Kaffeemaschinen-Marke in den vergangenen Monaten jäh in die Höhe geschossen sind. Nebst einem umfassenden Verkaufprogramm bietet La Cimbali einen Rund-um-die-Uhr-Service, wie er fürs Gastgewerbe nun einmal unbedingt nötig ist.

Als Weltneuheit wird einem breiten Publikum erstmals die neue Generation von Superautomaten gezeigt, die «Cimatic-Ch-Typen». Gegenüber ihren Vorgängern sind sie einfacher in der Funktion, technisch vervollkommen und dem heutigen Know-how angepasst worden. Interessant ist die kompakte Bauweise, die gross ausgedehnte Elektronik und die konsequent angewandte Modulteknik. Der bisherige Platzbedarf unter dem Buffet entfällt, und es gibt keine andere Maschine, die noch servicefreundlicher ist. Ein kurzer Blick ins Innere zeigt, wo und wie die neuralgischen Elemente leicht selbst unterhalten und gepflegt werden können. Zur Steigerung der Kapazität ist jedes einzelne Element mit portionierter Tee-Ausgabe und Dampfarmatur versehen. Viele kleine Extras (wie elektrischer Tassenwärmer, intelligente Tropfgarmitur, eingebaute Satzschublade, abschliessbare Kaffebehälter usw.) sind willkommen und nicht oft zu findende Annehmlichkeiten. Ohne Übertreibung darf gesagt werden, dass den Cimbali-Verkerken mit dieser Konstruktion ein ganz grosser Wurf gelungen ist.

Nebst diesem Wunderding - dem «Cimatic-CH-Typ» - dürfen die konventionellen Maschinen nicht vergessen werden. Sie sind mit automatischen, hydraulisch dirigierten Kolbengruppen versehen und können auf Wunsch mit Behältern - neu: automatischer Brühzyklus, elektronisch - ergänzt werden. Zusammen mit der Frischwassererwärmung sind diese Modelle noch immer ein Weltweit und werden in über fünfzig Länder exportiert. «ernünftige Preise und grösstmöglicher Bedienungskomfort zeichnen diese Modelle aus.

Für Grossverbraucher, Frühstücksoffices usw. werden vollautomatische Filtermaschinen gezeigt, ganz aus rostfreiem Material gebaut, mit entsprechender Kapazität. Jene brauchen keinen Unterhalt. Als Zubehörer werden eigene Kaffee-Dosiermühlen, welche die Maschinen vorteilhaft ergänzen, Milchpasteurierer usw. angeboten.

Koch Dulliken AG, 4657 Dulliken
Halle 25, Stand 661

Anlässlich der IGEHO 1977 präsentiert die Firma Koch Dulliken AG, 4657 Dulliken, Ausschnitte aus dem reichhaltigen Programm des bekannten Herstellers von Metzgerei- und Grossküchen-Maschinen Eduard Müller & Söhne Saarbrücken. Die Entwicklung auf dem Gebiete der Maschinen für die Fleischverarbeitung hat in den letzten Jahren im grossen und ganzen keine grundsätzlichen Neuerungen erfahren. Die Firma Eduard Müller sieht ihre Aufgabe darin, die bestehenden, qualitativ hochwertigen Maschinen im Detail technisch zu vervollkommen und auch optisch dem Verbraucher etwas zu bieten.

Eine besondere Beachtung dürfte der geringe Wartungsaufwand der Maschinen finden. Die Cutters zum Beispiel brauchen lediglich alle 200 Betriebsstunden an der Messerwellenlagerung geschmiert zu werden. Der Schüsselantrieb ist vollkommen wartungsfrei, da hier ein direkter Antrieb ohne Ölbad vorliegt. Auch die bereits zu einem geringen Aufpreis lieferbare Metallisierung entspricht den Anforderungen der Hygienevorschriften, ist in einem gewissen Sinne mit der Ausführung Edelstahl zu vergleichen und über Jahre hinaus ebenso schlag- und stossfest wie auch korrosionsbeständig.

Dem Trend der heutigen Zeit vorausgehend können alle Maschinen in der Ausführung Chromnickelstahl 18/8 (inox) geliefert werden, ohne dass vom bewährten Konstruktionsprinzip, das heisst Grauguss abgewichen werden muss. Bei der Version Edelstahl rostfrei wird das Maschinengehäuse in Grauguss gefertigt und die Edelstahlauflage über den Apparat aufgezogen. Damit wird eine ruhiglaufende und robuste Maschine, gepaart mit einem «Design», das auf Jahrzehnte hinaus modern bleibt, erreicht.

Die Firma Eduard Müller & Söhne darf wohl als der bedeutendste Hersteller der Maschinen zur Fleisch- und Gemüseverwertung für Küchen, Restaurants und Hotels gelten, insbesondere was Klein-Cutter und Zwillinge anbetrifft. Seit geraumer Zeit sind auf diesem Gebiete Neukonstruktionen hervorgebracht worden, die sich schon vom Äusseren her von den vorausgegangenen Modellen stark unterscheiden. Es wurde der Forderung nach geringem Platzbedarf Rechnung getragen, und der Motor innerhalb des Maschinenständers untergebracht. Aus einem reichhaltigen Programm kann für den Klein-, Mittel- und Grossbetrieb, für jeden Bedarf die richtige Maschine gewählt werden.

Miele AG, Spreitenbach
Halle 24, Stand 445

Miele-Wäschereimaschinen Seit über 50 Jahren baut Miele Wäschereianlagen für Hotels, Pensionen und Restaurationsbetriebe, für Krankenhäuser, Kliniken und Heime, für Gemeinschafts-Waschanlagen und für gewerbliche Wäschereien. Auf dieser jahrzehntelangen Erfahrung basiert die moderne Konstruktion der heutigen Automaten. Miele-Wäschereimaschinen sind besonders robust gebaut und speziell für den Dauerbetrieb, für die tägliche starke Beanspruchung eingerichtet. Sie verkörpern mehr denn je die sprichwörtliche Miele-Qualität.

Selbstverständlich wirkt sich diese Qualität auch auf die Rentabilität aus. Darüberhinaus sorgt die grosse Leistung der Automaten für eine rasche Amortisation. Alle Automaten sind für verschiedene Beheizungsarten eingerichtet, so dass immer die am Ort wirtschaftlichste gewählt werden kann.

Miele liefert die komplette Wäscherei-Einrichtung. Waschautomaten, Schleudern, Trockenautomaten, Mangeln, Wäscherei-Hilfsgeräte - alles kommt aus einer Hand, alles ist aufeinander abgestimmt. Die Vorteile: Nur ein Lieferant, nur ein Kundendienst, Gesamtplanung der kompletten Anlage.

Miele-Gewerbe-Geschirrspüler

Mit den neuen Modellen G 721 als «Eintank-Modell», G 710 mit «Kombi-Umwälzsystem», G 709 und G 701 mit «Frischwasser-Umwälzsystem», bietet Miele für alle Betriebe bis zu zirka 250 Essen vier gründlich, schnell und wirtschaftlich arbeitende Geschirrspüler. Damit hilft Miele, die steigenden Personalkosten durch moderne, zeitgemässe Automaten abzufangen.

Das Geschirrspülen ist der unbeliebteste Bereich in jeder Küche. Es ist nicht nur eine kostenaufwendige Arbeit, sondern auch Quelle vieler Probleme. (Personalsorgen, Sauberkeit und Hygiene, Geschirrbrech usw.) Wenn man bedenkt, dass allein 25% der Küchenarbeit auf das lästige Spülen entfallen, ist es verständlich, dass es heute kaum noch einen gut geführten Betrieb gibt, der nicht über einen Geschirrspüler verfügt.

Miele war schon immer ein Begriff für hervorragendes Spülergebnis: Im Spülergebnis sind alle Miele-

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: jeden Freitag 11.00 Uhr



Für unseren Hotel- und Restaurationsbetrieb mit grossem Saalgeschäft suchen wir in Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter:

Per sofort oder nach Übereinkunft:

Chef saucier
Chef de partie
Commis de cuisine
Buffettochter

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme, um Ihnen unseren Betrieb vorstellen zu dürfen.

Hotel Spürgarten
Lindenplatz 5
8048 Zürich
Telefon (01) 62 24 00
L. Demarmels

7963



SPORHOTEL **panorama** KURHAUS

CH - 6174 SÖRENBERG - 1166 m.ü.M. - LU - ZENTRALSCHWEIZ
TEL. 041 79 16 66 TELEX 72 270

Für unser modernes

Erstklass-Sporthotel

mit Hotel - Restaurant - Kurhaus - Restaurant Panorama - Cheminée-Bar - Chäller, Dancing - Sonnenterrasse - Hallenbad, Sauna, Kegelbahn - Spielsaal - Konferenzraum,

suchen wir für die Wintersaison 1977/78, bei Zufriedenheit durchgehende bis Ende Sommersaison 1978 (Sept./Okt.) noch folgende Mitarbeiter:

Cuisine: Chef de cuisine
Bar-Dancing: Serviertochter
Etage: Portier/Hausbursche

Zuschriften mit vollständigen Unterlagen erbeten an die Direktion.
8067

Für unseren modernen Super-Markt suchen wir jüngeren Koch als Verantwortlichen für unsere

Fischabteilung

Nach entsprechender Einarbeitung selbständiger Posten mit allen Leistungen eines fortschrittlichen Unternehmens.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

4600 Olten, Personalbüro
Postfach 799
Telefon (062) 32 32 32, intern 19

P 29-650



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, sprachenkundige

1. Sekretärin

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen an Herrn Hans J. Buettner erbeten.

8069

Grand Hotel Regina
3818 Grindelwald

sucht für Winter- und Sommersaison 1977/78

Chef gardemanger
Chef entremétier
Commis pâtissier

Eintritt anfangs Dezember.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

8016

Hotel Weisses Kreuz
3818 Grindelwald

sucht für die kommende Wintersaison

Oberkellner
Restaurations-tochter
Saaltochter
Hallentochter
Tochter für Büro
und Kiosk
Buffetbursche
Officebursche

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:
Familie Konzett,
Telefon (036) 54 54 92

8007

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 rôti-seur (garde)
chef tournant
commis de cuisine

rôtisserie
chef de rang
commis de rang

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.

8009

<p>Anmeldeformular für Stellensuchende</p> <p>Einschreibgebühr sFr. 10.— pro Person, zu überweisen auf Postcheckkonto 30 - 1674 Bern.</p> <p>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:</p> <p>Schweizer Hotelier-Verein Stellenvermittlung E Postfach 2657 3001 Bern</p> <p>Formulaire d'inscription pour les personnes à la recherche d'un emploi</p> <p>Droits d'inscription: 10 francs par personne, à verser au compte de chèques postaux No 30 - 1674 Berne.</p> <p>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:</p> <p>Société suisse des hôteliers Service de placement E Case postale 2657 3001 Berne</p>	<p>Name Nom Cognome Apellidos Name</p>	<p>Vorname Prénom Nome Nombre Christian Name</p>	<p>Geboren am Né le Nato il Nacido el Date of Birth</p>	
	<p>Wohnadresse Domicile (adresse exacte) Indirizzo attuale Domicilio Permanent Address</p>	<p>Nationalität Nationalité Nazionalità Nacionalidad Nationality</p>		<p>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</p>
	<p>Bisherige Tätigkeit Activité antérieure Attività svolta Actividad anterior Professional Activities up to now</p>	<p>3 letzte Arbeitgeber 3 derniers employeurs 3 ultimi datore di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers</p>		<p>Telefon Téléphone Telefono Teléfono Telephone</p>
	<p>Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired</p>	<p>Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniera Conocimientos de lenguas extranjeras Languages spoken</p>		<p>Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/temporero Annual/Seasonal employment</p>
<p>Bemerkungen Observations Osservazioni Observaciones Remarks</p>	<p>Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance</p>			



ST. MORITZ

Hotel allerersten Ranges sucht für die kommende Wintersaison (Ende November bis Ende März) folgende Mitarbeiter:

- Loge: **Chasseur**
- Etage: **Zimmermädchen/
Tournante
Hausbursche**
- Küche: **Chef de froid
Chef de garde**
- Service: **Barman/Carousel-Bar
Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Commis de rang
Passplattler**
- Divers: **Floristin/Gärtner
Eismann**

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

8176



Parsennhütte Davos 2200 m ü. M.

Für die kommende Wintersaison ab Ende November/anfängs Dezember 1977 bis Mitte April 1978 (oder nach Übereinkunft) suchen wir

Konditor

Wir bieten:
freie Verpflegung und Unterkunft im Hause, geregelte Arbeitszeit (kein Abenddienst), Möglichkeit zum Wintersport, Bahn- und Skiliftabonnemente gratis!

Schweizer oder Ausländer (mit Ausweis B oder C) richten Ihre Kurzofferte an:

Heiri Bosshard, Villa Casa Nova, Tschuggenstr. 3, 7260 Davos.

154

**Hotel Bristol
3954 Leukerbad VS**

Für unser Erstklasshaus (200 Betten) suchen wir für die kommende Saison (Dezember 1977 bis November 1978) noch folgende Mitarbeiter:

- Küche: **Chef pâtissier
Chef de partie**
- Saal: **Saalkellner
Saaltochter**
- Etage: **Zimmermädchen**
- Physikalische Therapie: **Masseur(euse)
Sportlehrer(in)**

Für unser Bergrestaurant: **Restaurantkassier(in)**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sowie Gehaltsansprüchen an
Hotel Bristol, 3954 Leukerbad VS

8100



sucht für die kommende Wintersaison 1977/1978

**Wein- und
EtagenkeLLner**

Offerten mit Unterlagen an:

Hotel Seehof
7050 Arosa
Tel. (081) 31 15 41

8164



***** 120 Hotels in Europa, Afrika
Südamerika und im Nahen Osten**

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Küchenchef

(kleine Brigade) oder

Alleinkoch

Jahresstelle. Kurzfristige Engagements (bis Ende 1977) sind auch möglich.

Wir erwarten
- gründliche Ausbildung,
- selbständige Arbeitsweise,
- Talent für Küchenorganisation.

Wir bieten
- geregelte Arbeits- und Freizeit,
- sehr gute Unterkunft,
- Vorteile einer internationalen Kette,
- Ferien vom 1. Januar bis 15. Februar 1978.

Interessenten richten ihren Lebenslauf und Unterlagen mit Foto an die Direktion:

Novotel, Neuchâtel-Est
2075 Thielle
Telefon (038) 33 57 57

8118

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Wintersaison noch folgendes Personal:

Chef de service
Schweizer, für unseren Pub, mit Kochkenntnissen

**Nachtportier
Chauffeur Kat. A**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit allen üblichen Unterlagen.

Stifler Hotelbetriebe Davos
Zentralbüro Hotel Du Midi
7270 Davos Platz

8113



Schweizer Hoteller-Verein

Jeweils im Frühjahr und im Herbst betreiben wir während je 5 bis 6 Wochen unsere

Schulhotels SHV

in welchen Hotelfachassistentinnen Richtung Hauswirtschaft, Servicelehrtöchter und Kellnerlehrlinge ausgebildet werden.

Würde es Ihnen Freude bereiten, in einem dieser Schulhotels als

Fachlehrer(in)

für die Servicefachklassen oder als

Fachlehrerin

für die Hotelfachassistentinnen zu unterrichten?

Wir erwarten:

- ausgezeichnete Fachkenntnisse,
- einiges pädagogisches Geschick,
- gute Umgangsformen,
- Verständnis für die Probleme junger Menschen.

Wir bieten:

- zeitgemässe Arbeits- und Anstellungsbedingungen,
- Vorbereitung auf die Lehrtätigkeit in Form eines Methodik-Kurses,
- Selbständigkeit,
- freundliche Arbeitsatmosphäre.

Bitte senden Sie uns doch Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen in den nächsten Tagen zu. Wir werden Sie dann zu einem ersten Gespräch unter vier Augen einladen.

Schweizer Hoteller-Verein, Hr. B. Krippendorf,
Monbijoustr. 130, 3011 Bern.

8154



Maison de 1^{er} rang,
cherche de suite ou date à convenir:

**1 secrétaire
maincourantier**

(homme) NCR 42, connaissances des langues allemande, anglaise, française,

1 portier de nuit

sérieux, avec connaissance de la langue anglaise,

1 dame de buffet

ayant le sens de l'organisation, méticuleuse.

Place à l'année, Suisse ou permis B ou C. Envoyer offre complète à la direction ou téléphoner à interne 618, (021) 61 26 01.

8168

In einem bekannten Luxushotel (270 Betten) in berühmtem Fremdenort in

Südtirol

ist die Stelle des

Direktors

frei geworden.

Wir suchen für diesen verantwortungsvollen Posten eine Persönlichkeit, die fachlich und menschlich den hohen Anforderungen entspricht, die an die Leitung dieses Betriebes gestellt werden.

Bewerber, die über eine entsprechende Ausbildung und Erfahrung verfügen, werden gebeten, ihre Unterlagen an die untenstehende Adresse zu senden.

Offerten erbeten unter Chiffre 8198 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



am Zürichsee

Gesucht per 1. Dezember oder nach Übereinkunft in schönen Landgasthof am Zürichsee

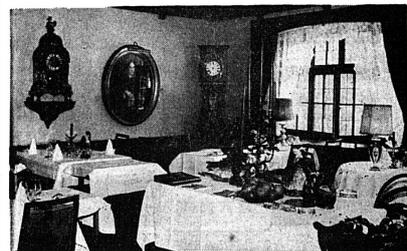
**Serviertöchter
oder Kellner**

Schichtbetrieb,
5-Tage-Woche.

Ihr Anruf würde uns freuen.

W. Wolf,
Tel. (01) 923 43 66.

8192



**Grill-Room
«Visite-Stube»
Simmentalerhof Thun**

Wir suchen nach Übereinkunft in unser Restaurant in Thun

Restaurationskellner

für Grillroom

**Volontär für den Service
Kochlehrling
Restaurationstochter**

für das Restaurant

Interessenten melden sich bei
Fred Rufer, Tel. (033) 22 22 03

8111

LA MARGNA *de Moritz*

Für diese Wintersaison, Mitte November bis anfangs April, suchen wir noch

Hotelbar: Anfangs-Barmald
Saal: Demi-chef de rang
Privat: zuverlässiges Kindermädchen
 (Kinder 3- und ½-jährig)

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen sind zu richten an
 Fam. R. Schweizer-Pitsch.

8185

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
 Tel. (01) 54 22 21

862

Hotel Nova-Park – wo man sich trifft

Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 54 22 21

hotel aarauerhof

5000 Aarau Bahnhofstr. 68
 ☎ 084 24 55 21 Telex 66867

Grillroom: Herzogstube
 Café-Brasserie: Hopfenstube
 Dancing-Club: Happy Night
 Saal für Kongresse u. Bankette,
 90 Betten in 87 Zimmern
 Parkgarage im Haus

Wir ergänzen unser junges, erfolgreiches Team. Daher suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft:

Für unsere gepflegte Snack-Brasserie
Chef de service

Grill-room

Chef de rang

5-Tage-Woche, internationale Gäste sowie

Buffetdame

Angenehme Arbeitszeit, Schichtbetrieb.

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.

8190

Der Tagungsort in **★★★★** der Zentralschweiz

SAVOGNIN

Hotel Piz Mitgel

gepflegtes Familienhotel

sucht für kommende Wintersaison, evtl. in Jahresstelle

2 Restaurations- oder Saaltöchter

Wenden Sie sich an:

J. Waldegg,
 Tel. (081) 74 11 61

8225



BÖRSE Restaurant
 Bleicherweg 5,
 8001 Zürich,
 Tel. (01) 211 23 33.

Wir suchen per 1. Dezember jüngeren, initiativen **Saucier**

868



Hotel-Restaurant Obersee

sucht

2 Commis de cuisine

für kleine Brigade (sehr gute Küche)

Büropraktikantin

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

J. Lehmann-Weber,
 7050 Arosa,
 Hotel Obersee,
 Tel. (081) 31 12 16.

8182



Gesucht

Koch
Serviertochter

Hotel Sporteck
 Tel. (083) 3 59 63
 OFA 132.144.265



Auf die kommende Wintersaison suchen wir in Jahresstelle folgende Mitarbeiter:
Chef entremetier
Etagengouvernante

Offerten mit Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an:

H. Hotz,
 Hotel Adula,
 7018 Flims.

8169

Modernes Hotel mit Hallenbad und Sauna in Winter- und Sommerkurort in der Zentralschweiz sucht per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige, erfahrene

Hotelsekretärin

in Jahresstelle.

Eilofferten erbeten unter Chiffre 8212 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel du Commerce Basel

sucht für 10.11. bis zirka 10.12.1977

Alleinkoch-Aushilfe

Anfragen und Offerten mit Ansprüchen und Unterlagen an:

W. Weibel,
 Tel. (061) 26 96 66.

8180

Hotel Bettmerhof 3981 Bettmeralp

sucht für Wintersaison 1977/1978

Serviertöchter

für Restaurant

Saaltöchter
Zimmermädchen

Guter Verdienst und geregelte Freizeit zugesichert.

Tel. (028) 5 37 41/42.

8174

Hôtel Montillier Pully-Lausanne

Fermé le dimanche

cherche

sommelier(ière)

évent extra

dame de buffet
 horaire du matin

garçon d'office
portier d'étage
commis de cuisine

Entrée tout de suite ou à convenir.

Tél. (021) 28 75 85.

P 22-7972



Bellevue Palace Hotel Bern

Wir suchen in Jahresstellen mit baldmöglichstem Stellenantritt noch folgende Mitarbeiter:

Pâtisserie

1. Commis pâtissier

Loge

Hallenchasseur

Etage

Zimmermädchen
Etagenportier

Bar

Bar-Praktikantin

Küche

Küchenbursche
Casseroller

Office

Officepersonal

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an das Personalbüro.

Telefon (031) 22 45 81
 Bellevue Palace Hotel Bern 8184

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



1100m - 2800m

Hotel Vorab

sucht für Wintersaison 1977/78 (Eintritt zirka Mitte Dezember, evtl. in Jahresstellen)

1 Koch

(Saucier oder Entremetier)

1 Restaurationstochter
1 Saaltöchter

1 Zimmermädchen
1 Lingerlemädchen
1 Buffetöchter

Hohe Entlohnung sowie geregelte Arbeitszeiten werden zugesichert.

Offerten mit Zeugnisschriften sind erbeten an

Hotel Vorab, Familie Meiler
 7017 Flims-Dorf
 Telefon (081) 39 18 61

Anrufe anderer Zeitungen sind unerwünscht.

8211

Hotel Méditerranée in Genf

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Maçon-peintre
Chefs de rang
Sommeliers(ères)

avec expérience

Garçons et filles d'office

Chefs de partie
Commis de cuisine

Pâtissiers
Femmes de chambre
Chasseurs de nuit

Bitte telefonieren Sie:
 (022) 31 62 50 (Geschäftszeit)

P 18-2720

Hotel International zürich

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Panorama-Grill:

Chef de rang

Snack-Restaurant Marmite:

Serviertochter/Kellner

(Schicht 6.00 bis 15.00 oder 15.00 bis 24.00)

Checkpoint Bar:

Barmaid

Information:

Concierge

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 Sie uns oder rufen Sie uns an. Unser Personalchef, Herr I. v. Riemsdyk, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

8187

am Marktplatz
 8050 Zürich
 Tel. 01/46 43 41

Ich suche für mein heimeliges Grotto im Südtessin

1 gewandte und freundliche

Serviertochter

mit Italienisch-Kenntnissen

Wenn Sie gewillt sind, sich einzusetzen, wäre eine Beteiligung eventuell möglich.

Näheres können Sie erfahren, wenn Sie mir telefonieren.

Telefon (091) 43 22 76
 Fräulein Meyer verlangen.

8247

Fürstentum Liechtenstein

Für das **Motel in Liechtenstein** suchen wir zur selbständigen Führung

Geranten-Ehepaar evtl. Geranten oder Pächter

Schönste Aussichtslage, Nähe Vaduz.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

K. Zindel,
 Joseph-Rheinberger-Strasse 23
 FL-9490 Vaduz

8165

Recherchons pour propriété privée grand standing dans la région de Genève

cuisinier/ cuisinière

aimant voyager, ayant déjà travaillé dans des maisons particulières et ayant de sérieuses références. Emploi stable.

Veillez écrire avec photo et références ainsi que numéro de téléphone sous chiffre R 03-990423 à Publicitas, 4010 Basel.



Wir suchen für die kommende lange Wintersaison mit der Möglichkeit für die anschließende Sommersaison, ab ca. 10. Dezember, folgende Mitarbeiter:

Für unsere Restaurants **Art Furrer Stube und Tenne:**
qualifizierten Chef de service
 gut fundierte Servicekenntnisse
 Führungs- und Organisationstalent
 Freude an der Gästebetreuung
 Sprachkenntnisse (Nationalität Schweizer)

Serviertochter oder Kellner
 mit A-la-carte-Erfahrung

Etagengouvernante
 Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:
 Art Furrer Hotels
 3981 Riederalp
 Tel. (028) 5 32 90/5 35 02

8130

Wir suchen

Direktionsehepaar

für Hotel (100 Betten) verbunden mit alkoholfreiem Restaurant in Luzern.

Der Betrieb erfordert:

- initiative Führung,
- solide, gastgewerbliche Kenntnisse,
- selbständige Erledigung der Administration,
- geschickten Umgang mit Gästen,
- Erfahrung in der Personalführung.

Der Betrieb bietet:

- eine interessante Aufgabe,
- gute Anstellungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Offerte unter Chiffre 8204 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ostafrika

KENYA

Wir suchen für unsere bestehende Hotelkette am indischen Ozean (ganzjährig geöffnet) qualifizierte

Hotel-Manager

Interessenten senden uns umgehend ausführliche Bewerbung mit Tätigkeitsnachweis, Fremdsprachkenntnisse, Zivilstand, Foto unter Angabe des möglichen Eintrittstermines an

AFRICAN SAFARI CLUB LTD
 Europa-Vertretung:
 Baslerstr. 275, CH-4123 Allschwil
 ASSA 81-35

Schweizerhof

LUZERN

Wir suchen in Jahresstelle

Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die Direktion Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern.

8179



Pressehaus Zürich

Im Frühjahr 1978 werden wir das RINGIER-Pressehaus an der Dufourstrasse beim Bellevue in Zürich beziehen. Unsere Zeitungs- und Zeitschriftenredaktionen, die zum Teil rund um die Uhr im Einsatz stehen, werden den Neubau mit einer anregenden Atmosphäre beleben.

Für den Empfang unserer zahlreichen Besucher sowie für die Mitarbeit in der hausinternen Betriebsorganisation suchen wir einen zuverlässigen, freundlichen

Portier

Es handelt sich hier um einen ausgesprochenen **Vertrauensposten**, der ein sicheres, angenehmes Auftreten, Gewandtheit im Umgang mit Menschen und mündliche Englisch- und Französischkenntnisse erfordert. Praxis als Portier ist erwünscht. Alter zirka 30 bis 40 Jahre.

Über die weiteren Einzelheiten möchten wir Sie gerne persönlich orientieren. Senden sie uns bitte vorerst eine kurze schriftliche Bewerbung zu.

RINGIER & CO. AG
 z. Hd. Herrn J. Sablenski
 Wiesenstrasse 7/9, Postfach, 8032 Zürich

B 14517



Hotel Euler Basel

sucht per sofort oder nach Übereinkunft noch einige tüchtige Mitarbeiter:

Bar: Barmaid/Barman
 (für unsere sehr gediegene Hotel-Bar)

Bar-Praktikantin
 (diese Stelle eignet sich besonders für eine nette, junge Serviertochter oder ein Fräulein mit Flair für den Service-Beruf)

**Küche: Chef tournant
 Chef garde-manger
 Chef du Grill-Snack-Bar**

Wir bitten Sie, Offerten an unser Personalbüro zu richten.
 Hotel Euler, Basel
 Centralbahnplatz 14
 4051 Basel
 Telefon (061) 23 45 00, int. 514

8137

HOTEL BEATUS MERLIGEN
 THURNERSEE




Hätten Sie Lust, in einem der schönsten Hotels des Berner Oberlandes tätig zu sein?

Für unser Haus allerersten Ranges suchen wir auf Anfang Dezember 1977 oder ein zu vereinbarendes Datum, in Jahresstelle,

1. Sekretärin

Ihre Aufgaben: Korrespondenz für Bankett- und Tagungswesen und Réception (IBM-Schreibautomat zur Verfügung), Rechnungs- und Kontrollwesen, Inventare und Abschlüsse, Mithilfe im Personalwesen.

Wir bieten: geregelte Arbeitszeit, Leistungslohn, auf Wunsch Kost und Logis im Hause, Pensionskasse.

Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto erwartet gerne

Paul O. Joss, Direktor
 Hotel Beatus, 3658 Merligen/Thunersee

8104

Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle für unseren vielseitigen Betrieb mit Hotel-Restaurant, 50 Ferienwohnungen, Hallenbad, Fitnesscenter

**Portier-Hausbursche
 Zimmermädchen
 Serviertochter**

für Snack-Restaurant

Offerten an
 H. Muhmenthaler
 Hotel Résidence Cabana
 3792 Saanen/Gstaad
 Tel. (030) 4 48 55

8177

Hotel Mirada
 7099 Trin b. Flims

sucht freundliche

Serviertochter

- guter Verdienst
- geregelte Arbeitszeit
- jeden zweiten Sonntag frei

sowie **Mädchen**
 als Mithilfe für Zimmer und Buffet.

Offerten an
 Familie Stalvies
 Telefon (081) 38 11 44

8210



Wildpark-Restaurant Peter und Paul

9010 St. Gallen

Wir suchen per 1. Dezember 1977 oder nach Übereinkunft

jungen, sympathischen

Kellner

Wir bieten:
 sehr guten Verdienst,
 gepflegte Kundschaft,
 nettes Arbeitsteam.

Bitte telefonieren Sie uns.
 Tel. (071) 24 46 24, Ch. und H. Bischoff

8202



Hotel Angletterre

Wir suchen

Saaltochter

in kleine Brigade.
 Wintersaison, evtl. Jahresstelle.
 Eintritt 1. Dezember 1977 oder nach Vereinbarung.
 Lehrabschluss oder entsprechende Praxis erwünscht.

Offerten mit kurzem Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto bitte an
 E. Kleinert, Inh.

Wir geben gerne telefonische Auskunft:
 Telefon (063) 3 63 12 während Bürozeiten.

8193

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

Büro: 1. Sekretärin
 (Chef de réception)

Réceptionsssekretärin

Küche: Sous-chef

**Service: Serviertochter
 Kellner**

Etage: Zimmermädchen

Buffet: Buffettöchter

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an
 W. Honegger, Direktion.



Thurgauerhof Weinfeld
 Hotel Kongresszentrum

8205



Hotel Chantarella

7500 St. Moritz GR

Haus 1. Ranges, 160 Betten

sucht für kommende Wintersaison 1977/78 noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

**Küche: Chef saucier
 Chef garde-manger**

**Saal: Chef de rang
 Demi-chef de rang**

**Office: Office-/
 Küchengouvernante**

Etage: Zimmermädchen

Loge: Chasseur
 (Schweizer)

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeits- und Freizeit, Kost und Logis im Hotel, angenehmes Betriebsklima sowie gute Entlohnung.

Ihre schriftlichen Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind erbeten an die Direktion Max Maurer, 7500 St. Moritz.

8178



Wissen Sie, was ein
Springer(in)

ist? So bezeichnet man einen Mitarbeiter, der überall dort eingesetzt wird, wo gerade Not am Manne ist, der also von Stelle zu Stelle springt. Eine solche Position haben wir zurzeit in unserer Restaurantkette (mit 16 Betrieben) für die Ablösung unserer

Geranten

zu besetzen. Wir meinen, dass dies eine ideale Vorbereitung für die Übernahme eines Betriebes ist und wir würden Ihnen dann gerne nach etwa einem Jahr einen Betrieb unserer Kette anvertrauen.

Für diesen Posten stellen wir uns einen Kadermitarbeiter (oder -mitarbeiterin) vor, der über eine umfassende Ausbildung im Gastgewerbe verfügt. Daneben muss er im Besitz des Fähigkeitsausweises sein. Weitere Voraussetzungen sind Unabhängigkeit, Anpassungsfähigkeit sowie Erfahrung in der Menschenführung.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.

Merkur AG, Abt. Eigene Gaststätten, Fellerstrasse 15, 3027 Bern.
P 05-6036

**Hôtel des Bergues
Genève**

cherche

secrétaire de réception

homme, français, anglais, allemand, NCR 42

chef de rang

français, anglais

stagiaire de bureau

pour le contrôle des bons et la caisse restaurant, connaissances des français

aide-gouvernante

connaissances du français

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

Envoyer offres complètes ou téléphoner au bureau du personnel (022) 31 50 50.
33, quai des Bergues, 1201 Genève.
8000

On cherche

sous-chef de cuisine

30 ans environ, très qualifié, sachant travailler rapidement et efficacement, bon organisateur, pour restaurant d'excellente renommée à Genève.

Faire offres avec photo, curriculum vitae, copies de certificats, références et prétentions de salaire, sous chiffre C 332861 X à Publicitas, 1211 Genève 3 Rive.



Auf kommenden Winter suchen wir für unser Hotel Blüemlisalp, Kandersteg, 50 Betten, Hallenbad, eine junge und tüchtige

**Gouvernante/
Hotelfachassistentin**

Haben Sie Freude an einer selbständigen, vielseitigen und verantwortungsvollen Stelle in einem jungen Team, so erbitten wir Sie höflich um Ihre Unterlagen.

Hotel Blüemlisalp
Fam. D. Wandfluh
3718 Kandersteg
Tel. (033) 75 12 44

8022

Hoch-Ybrig (SZ)

Wir suchen auf die Wintersaison

**1 Hilfskoch
oder -köchin**

evtl. Tochter mit guten Kochkenntnissen.

Gute Entlohnung, Gratis-Skiabonnement sowie ein angenehmes Arbeitsklima werden zugesichert.

Restaurant Bärghus
8842 Hoch-Ybrig
R. Hurschler
Telefon (055) 56 15 77

7971

Ski- und Berghaus Schwendi Klosters (GR) sucht für Wintersaison 1977/78

**Koch
Buffettochter**

(kann auch angelernt werden).

Sich melden unter
Telefon (061) 78 34 52 oder
41 64 95. P 03-111055

**Hotel Ochsen
6430 Schwyz**

Für unseren regen Restaurantsbetrieb suchen wir im Speiseservice gewandte

Serviertochter

Gerne erwarten wir Ihre Offerte.

Hans Hübscher-Jucker
Telefon (043) 21 14 06

7980

**Hotel
Schloss Lebenberg
Lebenberg
6370 Kitzbühel,
Österreich**

Telefon 05356/4301
sucht für die kommende Wintersaison noch

**Saucier
Garde-manger
Entremétier**

7950

Gepflegtes Speiselokal in Zürich sucht jüngeren qualifizierten

Chef de service

per sofort oder nach Über-einkunft.

Bewerber mit Erfahrung in der Führung einer kleineren Brigade senden Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und den üblichen Unterlagen unter Chiffre P 44-70313 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.
P 44-61

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ

Flims
1100 m - 2800 m

Hotel Schweizerhof

sucht für lange Wintersaison, 3. Dezember 1977 bis 10. April 1978,

**freundliche
Anfangsbarmaid**

für Hotelbar.

Offerten erbeten an Familie Schmidt, Telefon (081) 39 12 12.
8064

**Hotel-Restaurant
Blume
3800 Interlaken**

Für das neugestaltete Restaurant (einfacher Tellerservice) suchen wir nach Über-einkunft

Serviertochter

Bedienen Sie gerne Passanten und Stammgäste, dann nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.
Telefon (036) 22 71 31
Familie H. Oberli-Steiner
7657

**Schillhorn/Drehrestaurant
Pliz Gloria**

Gesucht per sofort oder nach Über-einkunft

**Serviertochter
oder Kellner**

OFA 118.248.073

Offerten an
Walter Feuz
Hotel Alpenruhe, 3825 Mürren
Telefon (038) 55 27 38

Gesucht auf kommende Wintersaison

Servier-Saaltochter

(auch Anfängerin) in kleinen Familienbetrieb.

**Hotel Berghaus
3823 Weggen**

Familie Bigliel
Tel. (036) 55 21 51
wenn keine Antwort Tel. (061) 25 27 24
7856



Cafe Hotel
ALKOHOLFREIES RESTAURANT
Bahnhofstrasse 73
8620 Wetzikon
Telefon 01 77 03 08

In Jahresstelle gesucht:

**Küchenchef in kleine
Brigade**

(auf 1. Januar 1978, spätestens Frühjahr 1978)

Jungkoch

(ab sofort oder nach Über-einkunft)

Serviertöchter

Geregelt Arbeitszeit. Auf Wunsch komfortable Zimmer im Hause.
7830

Wird gesucht in schönes Hotel in Bern sprachkundige

**Hotelfach-
assistentin**

Bitte richten Sie Ihre Offerte unter Chiffre 7992 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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.

**HYPER JUMBO
cherche**

pour son restaurant

**ASSISTANT
DU GERANT**

- ayant le sens des responsabilités
- avantages sociaux
- entrée de suite ou à convenir.

P 02-2200

S'adresser à:

**W. Riesenmeyer,
Hypermarché Jumbo,
Restaurant,
1752 Villars-sur-Glâne,
Tel. (037) 82 11 91**

Jumbo c'est l'avenir!



Unser Winterteam ist (fast) komplett.

Fast =

ein Koch

der Freude an einem lebhaften Betrieb und einem guten «Klima» hat.

Rufen Sie mich (Leonz Blunski) oder meinen Küchenchef (Martin Riedl) an, oder schreiben Sie mir.

Bis bald, im



HOTEL BERNERHOF

Telefon (030) 4 12 51

8102

**Seehotel Schwert
6442 Gersau**

sucht per sofort oder nach Über-einkunft

**Servicetochter
evtl. versierter Kellner
Servicelehrtochter
Buffettochter, evtl.
-bursche**

(werden angelernt)

Sehr guter Verdienst. Über nähere Einzelheiten orientieren wir Sie gerne.

Familie Nigg,
Tel. (041) 84 11 34.

8152

**Parkhotel Beausite
3920 Zermatt**

sucht für die Wintersaison 1977/78

Réceptionssekretärin

(Eintritt nach Über-einkunft)

Zimmertourante

Offerten sind zu richten an das Parkhotel Beausite, Zermatt, Tel. (028) 7 72 01, Dir. P. Maissen-Glutz.

8155

Für unser modernes Selbstbedienungsrestaurant suchen wir einen jüngeren

Koch

Einem tüchtigen Bewerber bieten wir alle Leistungen eines fortschrittlichen Unternehmens.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

4600 Olten, Personalbüro
Postfach 799
Telefon (062) 32 32 32, intern 19
P 29-650

**Grand Hotel Kronenhof
7504 Pontresina**

sucht auf kommende Wintersaison

**1 Bar-Commis
1 Kaffeeköchin**

(Deutsch und/oder Italienisch sprechend)

**Chef pâtissier
1 Commis de cuisine**

Offerte sind erbeten an die Direktion.

8150

Stellenangebote Offres d'emploi



Welcher erfahrene, jüngere

Küchenchef

mit Organisationstalent und Führungsqualitäten möchte sich in einem gut renommierten Hotel-Restaurant in grösserer Ortschaft des Kantons Bern etablieren?
Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre 7788 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Les Marécottes (Valais)

Nous cherchons pour saison d'hiver

jeune cuisinier(ère) fille de salle débutante

Hôtel de l'Avenir, 1923 Les Marécottes
Tél. (026) 8 14 61

7680



Gesucht für Wintersaison

Serviertöchter Buffet-Officetochter Koch oder Köchin

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

6955



Wir suchen für unser bekanntes Hotel/Restaurant nach Übereinkunft qualifizierte

Aide patronne

Ihr Aufgabengebiet umfasst in Kürze
- Stütze des Geschäftsführers
- dessen Stellvertretung
- Reception/Kasse
- Erledigung der anfallenden administrativen Arbeiten (flinkes Maschinenschreiben)
- Überwachung der Etage
- Lehrlingsausbildung

Ihre Bewerbung richten Sie mit Foto und den üblichen Unterlagen an Familie Erne-Lendenmann, Hotel Zwyssighof, 5430 Wettingen.

7956

Gesucht in neuzeitlichen Restaurationsbetrieb

Serviertochter

für unsere Marmite, Tranchier- und flambierkundig. Es besteht die Möglichkeit den Patron zu vertreten.

Serviertochter

(event. willige Anfängerin) für unser Restaurant mit Tellerservice. Wir bieten guten Verdienst bei geregelter Arbeitszeit. Montag geschlossen.

Offerten an
Restaurant Bären, 3604 Thun-Dürrenast
Telefon (033) 36 73 00/36 73 90
(Herr oder Frau Salvisberg verlangen)

7955

Hotel-Restaurant Eiger Wengen

Wir suchen für lange Wintersaison

Serviertöchter

für Restaurant, sach- und sprachkundig

Restaurationskellner

sach- und sprachkundig

Commis de cuisine Barman

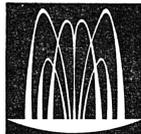
sachkundig

Buffetbursche

Eintritt ab 1. Dezember 1977 oder nach Übereinkunft.

Offerten mit Zeugniskopien an:
Familie K. Fuchs
Hotel Eiger, 3823 Wengen
Telefon (036) 55 11 32

7601



Hotel- und Bäder- gesellschaft 3954 Leukerbad



Für unsere 6 Badehotels mit 400 Betten suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

* 2. Chef de réception

(ab 15. 12., in Jahresstelle)

* Sekretärin für Bade- und Auskunftsbüro

(Jahresstelle)

* Nachtportier

(15. 12. bis 31. 10. 1978, evtl. Jahresstelle)

Garde-manger

(15. 12. bis 31. 10. 1978)

Entremetier

(15. 12. bis 31. 10. 1978)

Tournante

(15. 5. 1978 bis 31. 10. 1978)

Chef de rang

für Dancing und Restaurant

*Für diese Posten kommen nur Schweizer Bürger in Frage. Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit, angemessene Entlohnung, kostenlose Verpflegung im Hotel sowie Einzelzimmer, kostenlose Benützung des Schwimmbades, gute Wintersportmöglichkeiten.

Bewerbungen mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an Herrn Ernest A. Reiber, Direktor, Hotel- und Bädergesellschaft, 3954 Leukerbad.

8083



Meyriez-Murten

sucht nach Vereinbarung

1. Oberkellner/ Chef de service

Wir wünschen uns für diesen verantwortungsvollen und abwechslungsreichen Posten einen 1. Mitarbeiter mit fundierten Berufskennntnissen, versiert im A-la-carte-Service, mit Verkaufs- und Organisationstalent.

Es wollen sich bitte nur Bewerber melden, welche auf eine Dauerstelle Wert legen.



Offerten mit Unterlagen und Lohnansprüchen erbeten an:

HOTEL LE VIEUX MANOIR
Hans O. Scherrer
3280 Meyriez-Murten
Telefon (037) 71 12 83

7815

Hotel Haldi und Waldhaus 3715 Adelboden

sucht für die kommende Wintersaison (ca. 15. 12. 77-31. 03. 1978)

Commis de cuisine Restaurationskellner Commis de restaurant Barmaid evtl. Barman

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen richten Sie an Familie K. P. Gyax.

7719

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

Gesucht nach Adelboden per sofort

1 Buffettochter oder Bursche

auf 15. November oder 1. Dezember 1977

2 Serviertöchter

in unser gutgehendes Arbeiterrestaurant.

Auf 15. Dezember 1977

1 Barmaid 2 Bar-Serviertöchter 1 Saaltochter

Sich melden:
Hotel Victoria,
3715 Adelboden
Telefon (033) 73 16 41

7966



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

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

Commis de cuisine

(Ausländersaison-Bewilligung für 9 Monate möglich)

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

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

8089

Bahnhofbuffet 9470 Buchs SG

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft jüngeren

Saucier

in modernsten Betrieb in lebhaftem Grenzbahnhof.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.
Fam. Gmünder, Telefon (085) 6 14 92
P 33-46296

Grand Hotel Belvédère 7270 Davos Platz

sucht für Wintersaison

Saal: **Winebutler
Chef de rang**
Halle: **Commis**
Lingerie: **2. Wäscher(in)
Glätterin
Fläcklerin**
Hallenbad: **Bademelster**
Dancing: **Kellner**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

Toni Morosani Junior,
Grand Hotel Belvedere
7270 Davos Platz

8045

Hotel Carlton

4, Av. de Cour

1007 Lausanne

sucht folgende Mitarbeiter:

ein Chef de rang ein Demi-chef de rang ein Commis de rang eine Serviertochter

(zeitweise Barablösung) für Grill-Room

ein Officebursche

Interessenten werden gebeten, sich schriftlich oder telefonisch mit uns in Verbindung zu setzen.

Telefon (021) 26 32 35

8058

Für die Bearbeitung unserer in- und ausländischen Marktgebiete suchen wir als

Sales Representative

eine initiative, gewandte und überzeugungsfähige Persönlichkeit, die auf Grund ihrer kaufmännischen und hotelmässigen Ausbildung auch administrative Arbeiten einwandfrei erledigen kann.

Gewünscht werden Beherrschung der deutschen, französischen, englischen und möglichst einer weiteren Sprache, Verkaufserfahrung in der Touristikbranche, Organisationstalent, Ausdrucksfähigkeit und angenehme Erscheinung. Idealerweise 26- bis 40-jährig.

Senden Sie bitte Ihre ausführliche Bewerbung mit Handschriftprobe, Foto und Gehaltsanspruch an die Direktion, Herrn R. F. Gasteyer, Direktor.

Bewerbung einsenden an:

HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinertorstrasse 25
Personalbüro / 061-2218 70



8171



Sunstar Hotels Davos

Für die kommende Wintersaison sind noch folgende Posten frei:

- Küche:** **Chef tournant**
Commis pâtissier
Commis de cuisine
- Étage:** **Zimmermädchen/**
Tournante
- Lingerie:** **Lingeriemädchen**

Bitte melden Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei

Sunstar Hotels Davos
z. Hd. Herrn K. Künzli
Personalchef
7270 Davos Platz
Telefon (083) 3 67 41

8214



Kulm Hotel St. Moritz

Haus allerersten Ranges

Für die kommende Wintersaison suchen wir folgende Mitarbeiter

- Büro:** **Büropraktikant(in)**
(mit Hotelerfahrung)
- Küche:** **Chef de froid**
- Restaurant:** **Maitre d'hôtel de rang**
- Office:** **Office-Gouvernante**
- Casino** **Commis dancing**
- Dancing:** **Anfangs-Serviertochter**

Offerten sind erbeten an

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

8042

Restaurant Eichmühle 8820 Wädenswil

Wir sind ein ausserordentlich gepflegtes, französisches Spezialitäten-Restaurant und suchen per Mitte Oktober zwei sehr gut ausgewiesene

Serviertochter

Wenn möglich mit 1 oder 2 Fremdsprachen (Englisch oder Französisch).

Wir bieten einen extrem hohen Verdienst, Zimmer im Hause, 5-Tage-Woche.

Telefon (01) 780 34 44
Paul Wannenwetsch

8122

Hôtel «Beau-Rivage» 1006 Lausanne-Ouchy

cherche

chef de partie

Place stable, entrée immédiate ou date à venir.

Prière d'adresser offres, avec références, à la direction de l'hôtel.

8145



Unser jahrelanger Mitarbeiter verlässt seine Stelle. Darum suchen wir für unser neues Bankkettzentrum per sofort oder per 1. Dezember einen pflichtbewussten, einsatzfreudigen, selbständigen und netten

Bankkettkellner

Der Dienst ist unregelmässig. Dafür wird ein überdurchschnittlicher Verdienst garantiert.

Bitte rufen Sie uns an, oder senden Sie die nötigen Unterlagen.

Bären Ostermündigen
Jürg Metzger
Telefon 031/51 10 47



Restaurant d'altitude self-service cherche pour la saison d'hiver deux

jeunes filles

Faire offre à
Madame Martine Pachaud
Restaurant des Mazots
1865 Les Diablerets

8121

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



Hotel Surselva Flims-Waldhaus

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch eine nette, sympathische

Barmaid

Wenn Sie gerne in einer gediegenen Bar-Dancing selbständig arbeiten möchten, so würde es uns freuen, Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Lohnanspruch zu erhalten:

Direktion Hotel Surselva
7018 Flims-Waldhaus

8127

Für einen altengessessenen Familienbetrieb wird ab 1978 ein tüchtiges

Pächter-Ehepaar

(Fähigkeitsausweis A) gesucht.
Die Pacht umfasst Hotel mit 50 Betten, teilweise mit modernem Komfort, Lift, Aufenthaltsräume und Speisesaal, Restaurant mit 120 Sitzplätzen und Garten am See.
Der Betrieb bietet initialivem Paar aus dem Fach eine sehr interessante Aufgabe. Das Inventar sollte übernommen werden. Es kommt nur ein längerer Pachtvertrag in Frage.

Bitte melden Sie sich schriftlich an:
Treuhandbüro W. Thalmann
Wesemlinstrasse 38
6000 Luzern

OFA 112.355.177

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



Hotel National

sucht für kommende Wintersaison

- 1 Alleinkoch**
1 Commis de cuisine
1 Restaurationstochter
1 Saaltochter
1 Lingère

Offerten erbeten an:
H. Schneider-Truninger,
Tel. (081) 39 12 24

8056

Commis de cuisine ou cuisinier

est demandé pour saison d'hiver, dans bon restaurant.

Café-restaurant du Centre,
1874 Champéry

36-30849



sucht für seinen lebhaften Restaurations- und Bankbetrieb sofort oder nach Vereinbarung

- **Chef de partie**
 - **Entremettier**
- in mittlere Brigade.

Sportzentrum mit Hallenbad, Sauna, Sporthalle, Freibad, Leichtathletik- und Fussballanlagen, Tennis; Unterkünfte, Restaurant mit 250 Sitzplätzen, grosse Sonnenterrasse, immer warme Küche.

Geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche, Gratisbenutzung aller Anlagen.



Herrn oder Frau Bloch verlangen



In unser schönes, gepflegtes Restaurant suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Kellner oder Serviertochter

Überdurchschnittliche Verdienstmöglichkeiten mit hohem Festlohn plus Umsatzbeteiligung sowie geregelte Arbeitszeit sind gewährleistet.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
(01) 780 00 21, B. Dünner verlangen oder schreiben Sie an
Landgasthof Halbinsel Au
8804 Au-Zürich

P 44-1075

Hotel Tödiblick Braunwald

Wir suchen in unser Familienhotel (25 Betten) in autofreiem Ferienort

junge Tochter

für Zimmer und Lingerie.
Stellenantritt Anfang Dezember oder nach Übereinkunft.
Offerten an P 19-925
Familie Alex Stuber
Tel. (058) 84 12 38



Hotel Quellenhof

Für kommende Wintersaison gesucht

Alleinkoch oder -köchin Serviertochter

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung mit den nötigen Unterlagen.

Hotel Quellenhof
7050 Arosa
Tel. (081) 31 17 18

P 13-30181

Hotel-Restaurant an der Stadtgrenze von Zürich sucht auf 1. Dezember oder nach Übereinkunft

Serviertochter oder Kellner

Hätten Sie Lust, in einem jungen Team unsere neue Mitarbeiterin zu werden, so rufen Sie uns bitte an.

Fam. H. Hausheer
Hotel-Restaurant Sonnental
8600 Dübendorf
Tel. (01) 821 30 52

8103

Wir suchen für unser neu umgebautes Speiserestaurant auf 15. Dezember 1977

jungen Koch

in kleine Brigade.

Offerten an
Familie Erwin Maurer
Hotel Bellevue
3700 Spliez
Telefon (033) 54 23 14

8097



Le Restaurant Bar/Dancing "Zigeuner-Grill" Stägafässli

Wir suchen für unsere Restaurants-Bar/Dancing, unter neuer Führung und vollkommen renoviert, ab Anfang Dezember 1977, in Saison- oder Jahresstelle, dynamischen

Küchenchef

der in der Lage ist, für unsere diversen Restaurants ein verschiedenartiges Angebot zu führen, Sinn für Produktivität und Rentabilität hat, bietet sich ein interessanter Wirkungsbereich.

Unter Umständen Aufstiegsmöglichkeit für erstklassigen Chef de partie.

Schriftliche Offerten sind zu richten an:

J. Haas,
Restaurant/Dancing Sarazena
7504 Pontresina
Tel. (082) 6 63 53

8207

Hotel Restaurant Panorama-Victoria



Wir suchen für die Wintersaison

Restaurationstochter

für unser Restaurant Panorama in bester Lage von Davos.

Anfängerinnen werden angelernt.

Bewerbungen an:

Fritz Ritter, Direktor
Hotel Restaurant Panorama
7270 Davos Platz

8123

Gesucht nach Leukerbad in Saison- oder Jahresstelle

Serviertochter Restaurationstochter

Sehr guter Lohn, Schichtbetrieb, Geregelt Freizeitt.

Hotel-Restaurant Alpina
3954 Leukerbad
Telefon (027) 61 15 45

8131

Hotel Restaurant Bernasconi 7500 St. Moritz

65 Betten, italienische Spezialitätenküche, Bar, Trattoria «Cascade»

sucht für lange Wintersaison (anfangs November bis zirka Mitte April)

Saaltochter Cameriera di sala

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an:

H. D'Intino, Direktor
Hotel Bernasconi
7500 St. Moritz

8105



Rest. Brauner Mutz Basel

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de partie (Saucier) Commis de cuisine Kochlehrling

Anfragen an
G. Meierhofer
Barfüsserplatz 10
Tel. (061) 25 33 69

8108



Der Allgäu Stern
HOTELPARK
AUF DER STAIGER ALP SONTHOFFEN

sucht per 1. Dezember 1977 den

Chef pâtissier

Eine 5 1/2-Tage-Woche, leistungsprechender Verdienst, Unterkunft und Verpflegung in einem neuen 450-Zimmer-Hotel – das sind jetzt Ihre

Plus ●●●

wenn Sie sich für eine der schönsten Feriendlandschaften Deutschlands als Arbeitsstelle entscheiden.

HOTELPARK DER ALLGÄU STERN
8972 Sonthofen

Sollten Sie noch Fragen vorab haben...
Telefonsymbol 08321/8 35 97

8133

Hotel Ermitage & Golf
3778 Schönried ob Gstaad

sucht für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter in junges Team:

- Aide-directrice**
- Büropraktikantin**
- Kellner**
- Serviertochter**
- Servicepraktikant(in)**
- Köche**

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sowie Gehaltsvorstellungen an die Direktion.
Tel. (030) 4 27 27.

8139

N-U-R Neckermann + Reisen – eines der grössten Reiseunternehmen Europas – besitzt und leitet neben seinen touristischen Aktivitäten eine Gruppe von Hotels in Europa und Afrika, die jährlich insgesamt zirka 900 000 Übernachtungen zählen.

Für unser bedeutendes Ferienzentrums CLUB ALDIANA im Senegal mit 600 Betten und ausgeprägter Restauration suchen wir zum baldigen Eintritt einen befähigten

Küchenchef

(30-40 Jahre)

Diese Kaderposition setzt überdurchschnittliche fachliche und menschliche Qualifikationen voraus; wir müssen erwarten, dass sich die Bewerber uneingeschränkt kooperativ in der Zusammenarbeit mit einheimischen, teilweise ungelerten Mitarbeitern zeigen und Bereitschaft zu gelegentlicher Improvisation mitbringen. Auslandserfahrung – wenn möglich, in Afrika angeeignet – wären von Vorteil; gute Französischkenntnisse Bedingung.

Es erwarten Sie interessante, geregelte Arbeitsbedingungen und die Vorzüge der Mitarbeit innerhalb eines touristischen Grossunternehmens.

Bitte, richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an



N-U-R Neckermann + Reisen GmbH
Resort Hotelbetriebe
6 Frankfurt/M 2
Hochhaus am Baseler Platz

8138

Nach Arosa in mittleren Hotelbetrieb (90 Betten) für Wintersaison 1977/78 (Dezember bis April) gesucht:

Alleinsekretärin

für Réception, Gästejournal, Korrespondenz, Inkasso, allgemeine Büroarbeiten.

Bewerbungen mit Foto, Unterlagen und Gehaltsansprüchen erbeten an

Hotel Herwig, 7050 Arosa, z. Hd. Herrn Majerus

Es möchten sich nur Schweizerinnen bewerben.

8095

Hôtel de l'Ancre Genève

engage pour entrée de suite ou à convenir

secrétaire d'hôtel

pour réception et administration ayant formation hôtelière.
Faire offre manuscrite avec photo et prétention de salaire à la direction.

Hôtel de l'Ancre
1211 Genève 2

8170



RESTAURANT
KORNHAUSKELLER
GRANDE CAVE BERN

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



Wir suchen auf 1. Dezember oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

Wer hat Lust, auch die italienische Küche zu erlernen?

Serviertöchter

(auch Anfängerin)

Offerten bitte an:

M. & M. Auer-Muheim
Telefon (094) 88 17 22 7434

Gesucht in Jahresstelle (evtl. Aushilfe):

Portier-Hausbursche

Offerten mit Unterlagen an:

Bade-Hotel Bären
5401 Baden
(056) 22 51 78

8126

Nous cherchons de suite ou date à convenir

1 barmaid

(serveuse de bar)

1 cuisinier

Places à l'année.

Tél. (037) 61 26 79

P 17-29504



GAUER HOTEL SCHWEIZERHOF BERN

sucht mit möglichst baldigem Eintritt noch folgende Mitarbeiter:

Zimmermädchen

Officepersonal in Jahresstelle oder ausfallsweise Samstag und Sonntag sowie abends

Buffetochter

Chasseur geeignet für jungen, flinken Bürschen, der evtl. mehrere Sprachen spricht.

Lingerie:

Büglerin und Glätterin

Wäscher

geeignete Stelle für Ehepaar

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

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen erwartet gerne unser Herr J. Häberli, Hotel Schweizerhof, Bern, Tel. (031) 22 45 01.

7970

Wir suchen für unser Dancing eine flinke, ehrliche

Bardame

Nur Abenddienst, Sonntag frei.

Burgdorf,
Tel. (034) 22 52 25
ab 18.00 Uhr

P 09-1275

Restaurant Kollermühle 6300 Zug
Tel. (042) 21 00 60

Gesucht tüchtigen

Chef de service

in Speiserestaurant. 5-Tage-Woche, gute Entlohnung, Jahresstelle. Anfragen an: F. Knüsel, ab 15 Uhr

P 25-12561

Bergrestaurant Männlichen

2227 Meter über Meer
sucht für kommende Wintersaison

2 junge Köche oder Köchinnen
1 Tochter

zum Abräumen im Selbstbedienungsrestaurant.

Guter Verdienst und geregelte Freizeit zugesichert. Beste Gelegenheit zum Skifahren. Eintritt 3. Dezember oder nach Übereinkunft.

Offerten an
Familie Kaufmann
Bergrestaurant Männlichen
3818 Grindelwald
Tel. (036) 53 10 68

8055

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für unseren Tea-room im Zentrum der Stadt Bern, tüchtige

Chef de service

Eventuell könnte versierte Serviertochter in den Posten des Chefs de service eingeführt werden.

Interessentinnen melden sich bitte unter Angabe von Referenzen und Lohnansprüchen bei Firma Rel-Rutsch AG, Spitalgasse 22, 3001 Bern, Telefon (031) 22 70 51.

P 05-8686

Ein moderner Restaurationsbetrieb, Region Solothurn, sucht per 1. Dezember oder nach Übereinkunft

Koch

Wir denken an einen jungen Koch, der gerne neue Ideen mitbringt und unseren Küchenchef vertreten kann.

Offerten oder mündlichen Besuch sind zu richten an

Daniel Eggli,
Hotel Linde,
4552 Derendingen,
Telefon (065) 42 35 25.

8086

Gesucht in gutgehendes Berghotel für Kellerbar-Dancing (Nachtbetrieb) nette, selbständige

Barmaid

Für Restaurant und Speisesaal freundliche

Serviertochter

Eintritt 18. Dezember oder nach Übereinkunft.

Offerten an

K. Bieri
Hotel Bellevue
3855 Axalp BO
Tel. (036) 51 17 72

8124



Hotel Bären Bern

Wir suchen in unser Erstklasshotel im Herzen der Stadt Bern per 1. Januar 1978 oder nach Übereinkunft eine

Réceptionistin

Wir erwarten von Ihnen viel Selbständigkeit, sehr gute Kenntnisse in Englisch und Französisch sowie freundliches Auftreten.

Es handelt sich um eine Jahresstelle, welche Ihnen nebst sehr abwechslungsreicher Tätigkeit ein gutes Salär und die Fünftagewoche bietet.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

D. Cosandier,
Hotel Bären,
Schauplatzgasse 4,
3001 Bern

8129

Hotel Holiday, Zermatt

sucht für Wintersaison freundliche, sprachgewandte

1. Serviertochter

Offerten mit Unterlagen erbeten an:

Fam. R. Perren-Gattlen
Villenweg 5, 3900 Brig
Tel. (028) 3 35 30

8106



CH-3800 Interlaken Tel. 036 21 21 51



Reg. Bülter
Dancing bar
Receptionist
Mittelschweizer
Alpen-Ski-Club
Nachtclub
Top of the Alps
Rollekeller
Schauplatz
Pächterin
SWS Inter-Service

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Sekretärin

für Direktionssekretariat

2. Pâtissier
Chef de rang

für unser Restaurant «Le Charolais»

Serviertochter

für Top O'Met (nur Getränke)

Dancing-Kellner

für unser Dancing «Black + White»

Auskunft erteilt:
P. Kerkhof, Personalchef,
Tel. (036) 21 21 51, intern 315.

8141

Banque de la Place de Genève

cherche:

un huissier

Nous demandons:

- nationalité suisse,
- âge maximum 50 ans,
- formation hôtelière «réception» ou équivalente,
- excellente présentation,
- bonnes connaissances linguistiques.

Nous offrons:

- 13 salaires,
- horaire agréable,
- excellentes prestations sociales,
- place stable.

Veillez adresser votre curriculum vitae accompagnée des copies de vos certificats sous chiffre L 902566-18 à Publicitas, 1211 Genève 3. Discretion garantie.

Hotel Beau-Séjour
3963 Crans sur Siere

cherche pour saison d'hiver

- 1 commis de cuisine**
- 1 barman**
- 2 commis de bar**
- 3 demi-chefs de rang**
- 1 commis de rang**
- 2 femmes de chambre**

Faire offres par écrit ou par téléphone
(027) 41 24 46.

8115

Gasthof Hirschen, Eggwil

Neu renoviertes Haus
Lokalitäten für Hochzeiten,
Konferenzen und
Gesellschaften
Spezialitätenküche
Auch Sie haben direkten Einfluss für
das Wohlergehen meiner Gäste.

Für meinen bekannten Landgasthof im Emental suche ich auf Januar 1978 oder nach Übereinkunft eine ideenreiche, dynamische

junge Aide du patron

Meine neue Mitarbeiterin sollte organisieren, führen und mich während meiner Abwesenheit vertreten können, auch sollte sie allgemeine Büroarbeiten zu bewältigen wissen sowie Kenntnisse im Service besitzen. Wenn Sie anpassungsfähig sind, werden Sie bestimmt vom ländlichen Leben begeistert sein. Ich biete Ihnen weitgehende Selbständigkeit, einen klar festgelegten Kompetenzbereich, ausserdem geregelte Freizeit und eine zeitgemässe Entlohnung.

Ihre Offerten mit Foto und den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Gasthof Hirschen, Urs Liechti, 3537 Eggwil
Telefon (035) 6 11 58

OFA 118.248.140

Gesucht auf 25. November 1977 oder nach Übereinkunft

Jungkoch

als Stütze des Patrons.

Offerten an:

Familie Hirsbrunner und Strobel
Hotel Ottenleubad
1711 Sängernboden

7961



Hotel Storchen
Schönenwerd

Zur Ergänzung unseres Réception-Teams suchen wir in **Jahresstelle, erfahrene**, an selbständiges Arbeiten gewohnte

Hotel-Sekretärin

Unser Haus liegt zwischen den Städten Aarau und Olten und wird auch von ausländischen Gästen gut besucht.

Interessentinnen bitten wir um eine kurze schriftliche Bewerbung oder um telefonische Kontaktnahme (Herrn Dönni verlangen).

Hotel Storchen
5012 Schönenwerd
Telefon (064) 41 47 47

8019

Hotel-Restaurant Kreuz 3822 Lauterbrunnen

sucht nach Übereinkunft erfahrene

Serviertochter

für Getränke- und Speiseservice.
Guter Lohn.

W. Laubscher,
Telefon (036) 55 16 25

8013



Im Rahmen unserer Expansion eröffnen wir anfangs 1978 ein weiteres Restaurant mit 120 Plätzen in ausgezeichnete Quartierlage von Bern. Für die Führung dieses Betriebes suchen wir eine(n)

Gerantin/Gerant

Eintritt 15. Januar 1978 oder nach Vereinbarung.

Wir bieten Ihnen:

- eine entwicklungsfähige Kaderposition in einer gut organisierten Kette
- ein den Anforderungen entsprechendes Salär
- interessante Erfolgsbeteiligung
- sehr gut ausgebaute Sozialleistungen
- Weiterbildung durch interne und externe Kurse

Wir erwarten:

- eine gründliche Ausbildung im Gastgewerbe
- praktische Erfahrung in der Führung (als Leiter oder in verantwortlicher Stellung)
- Besitz des Fähigkeitsausweises
- Initiative und Freude am Verkauf

Senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an die folgende Adresse:

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

P 05-6036

In unser junges Team suchen wir nach Übereinkunft (in Jahresstelle)

1 Kellner

der selbständiges Arbeiten in gepflegter Ambiance schätzt,
- Erfahrung im à la carte mitbringt,
- einsetzungsfreudig und kollegial ist.

Senden Sie Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an (nach 20 Uhr).
Frau Gischiig, Rest. Weiher Schloss, 4103 Bottmingen (5 Min. von Basel), Telefon (061) 47 15 15.

8062

Sporthotel Mont-Soleil St-Imier

Wir suchen auf Mitte November oder nach Übereinkunft ein

Koch Commis de cuisine 2 Commis de rang 1 Ehepaar

Sie: Zimmermädchen
Er: Hausbursche

Offerten bitte an:

Familie De Ruiters
Telefon (039) 41 25 55

7807



SAVOY HOTEL
BAUR EN VILLE
ZÜRICH

1978

Eintritt: 20. März 1978

Réceptioniste/Caissier (NCR) (Empfang + Kasse)

Offerten mit Gehaltsansprüchen an:

Ferdinand Michel
Savoy Hotel Baur en Ville
8022 Zürich

8032



hotel **sonne**
7513 silvaplana

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen sind zu richten an:

Fam. Stettler-Frey
Hotel Sonne
7513 Silvaplana
Tel. (082) 4 81 52

8057

Nach Klosters gesucht

Serviertochter junges Mädchen

zur Betreuung unserer Kinder
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Für Wintersaison:

Serviertochter Saaltöchter Buffetochter Koch

Offerten an

Familie U. Allematt
Sporthotel Kurhaus
7252 Klosters Dorf
Telefon (083) 4 11 12

8059

Hotel Astoria, Olten

sucht in Jahresstelle per sofort oder nach Vereinbarung

Koch Buffetochter Restaurationskellner oder Serviertochter

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.

7993

Gesucht für Barbetrieb in Zermatt

Serviertochter

D, F, E
auf 15. Dezember bis zirka 15. April.

Telefon (041) 66 29 60

7577

Hôtel Bristol, Genève

cherche

réception

chef de réception un ou une réceptionniste

français, anglais, allemand, connaissances NCR 42

loge

tournant de nuit nettoyeur

Suisses ou étrangers avec permis annuel.
Entrée de suite ou à convenir.

Faire offre écrite à la direction de l'Hôtel Bristol, 10, rue du Mont-Blanc, 1211 Genève 1.

7999

Tessin, Lago Maggiore

Gesucht mit Eintritt per zirka 15. März 1978 qualifizierten

Küchenchef

in Ferienhotel, der seinen Beruf mit Freude und mit Interesse für den Betrieb ausübt. Evtl. Jahresstelle. Für Verheirateten, evtl. Posten auch für Ehefrau.

Offerten mit Gehaltsansprüchen und den üblichen Unterlagen und Foto unter Chiffre 8074 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

8074

Hotel Edelweiss 3825 Müren

sucht für Wintersaison 1977/78

Restaurationstöchter oder -kellner

Offerten an

Familie Affentranger
Hotel Edelweiss
3825 Müren
Telefon (036) 55 13 12

8063

Hotel Grichting 3954 Leukerbad VS

sucht auf den 20. Dezember 1977

1 Commis de cuisine 1 Entremetier 1 Chef de rang

für die Rôtisserie, flambier- und tranchierkundig

1 Saaltöchter 1 Saalkellner

Geregelte Arbeitszeit, hoher Lohn. Offerten mit Unterlagen an:

Fam. G. Grichting

7835

Adressänderung

(bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____

Mitglied Abonnent

Neue Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____ Telefon: _____

Mitglied Abonnent

Zu senden an: HOTEL-REVUE, Abteilung Abonnemente
Monbijoustrasse 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 Bern

Stellenangebote Offres d'emploi



Tourotel

Reise- und Tagungshotel
der soliden Komfortklasse

CH-8835 Feusisberg bei Zürich
Telefon (01) 784 24 64, Telex 75 555

Wir suchen einen

Chef de service

der fähig ist, unserem grossen Restaurant-Betrieb vorzustehen und Tagungen zu organisieren. Sie sollten schon einige Jahre Erfahrung mitbringen und es verstehen, das Personal zu führen und zu motivieren. Fremdsprachen sind erforderlich. Bedingung: Schweizer Bürger oder gültige Arbeitsgenehmigung.

Wir sind:
ein führendes Hotel einer renommierten Hotelkette und haben viele Tagungen und Anlässe. Unser Hotel liegt in einer wunderbaren Landschaft über dem Zürichsee und ist trotzdem nur 20 Autominuten von Zürich entfernt.

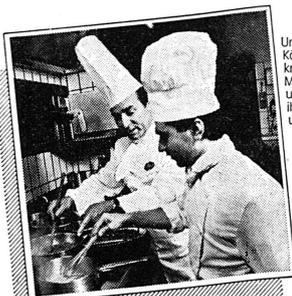
Wir bieten:
- überdurchschnittlichen Lohn
- kostenlose Logis im Hause (auf Wunsch)
- angenehmes Arbeitsklima
- geregelte Arbeitszeit

Arbeitsbeginn:
sofort oder nach Absprache

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, melden Sie sich schriftlich oder telefonisch bei Herrn Heinrich.

108

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



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.

Wenn auch Sie als Koch eine kreative Ader haben und diese gerne sinnvoll einsetzen möchten, dann kommen Sie zu uns! Als gastgewerbliches Unternehmen mit einer grossen Zahl von Betrieben in verschiedenen Städten und Landesgegenden in der Schweiz und im Ausland haben wir immer wieder freie Stellen als

Chef de partie* Commis de cuisine*

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

P 44-61

BAR-NIGHT CLUB



DANCING INTERLAKEN

Wir suchen per 15. November 1977 oder nach Übereinkunft

2 tüchtige Serviertöchter

(evtl. Anfängerinnen)

oder Kellner

für Rancho-Dancing und Arena-Bar.

Offerten an
W. Gerber
Hotel Gotthard
3800 Interlaken
Telefon (036) 22 64 81

8194

Wichtig

Bitte
Erscheinungsdatum
vorschreiben

SR Schweizer Rück

Wir suchen auf Januar 1978 einen gewandten

Portier

Anforderungen:

Alter 25 bis 35 Jahre, gute mündliche Ausdrucksweise in der deutschen Muttersprache wie auch in Französisch und Englisch, sicheres Auftreten, gepflegte Erscheinung. Erfahrung als Portier in ähnlichen Grossunternehmen oder Hotels ist sehr erwünscht. Da die Möglichkeit zum zeitweisen Einsatz auf Geschäftswagen besteht, sollten Sie über einen Fahrausweis Kat. A verfügen.

Aufgabenkreis:

Mitarbeit an den Logen im Hauptgebäude und Erweiterungsbau, Empfang von Gästen und Besuchern, Auskunftserteilung, Überwachung der technischen Störmeldeanlage, Bereitstellung von Sitzungszimmern, Koordinierung von Fahraufträgen für Direktion sowie Taxibestellungen u. a. m.

Wir bieten Ihnen in jeder Hinsicht fortschrittliche Arbeitsbedingungen (sehr gute Sozialleistungen, 5-Tage-Woche).

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien.

Schweizerische Rückversicherungs-Gesellschaft
Personalabteilung
Mythenquai 60, 8022 Zürich

P 44-3096

Dan Hotels Israel

suchen für ihre international bekannten Hotels in Israel: Dan Hotel, Tel Aviv; Accadia Grand Hotel, Herzliyah-on-Sea; King David Hotel, Jerusalem; Dan Carmel Hotel, Haifa; Dan Ceasarea Golf Hotel, Ceasarea

junge, einsatzfreudige, fachlich qualifizierte

Küchenchefs Chefs de partie Commis de cuisine

Eintritt: sofort oder nach Vereinbarung. Anstellungsdauer: Saison-, bei Eignung und Interesse Ganzjahresvertrag. Interessante Anstellungsbedingungen.

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Curriculum vitae und Referenzen an

Dan Hotel Group, Repr. Office for Europa
Talstrasse 82, 8001 Zürich
Tel. (01) 211 73 00

oder direkt an General Manager P. Schubert
Dan Hotels Corporation
Tel Aviv, Israel
99 Yarkonst.

8200



Bergrestaurants
Jakobshorn
Gladleralp
Jatzhütte

Wir suchen zum Eintritt auf Ende November 1977 oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine (Schweizer) Serviertöchter (Schweizerinnen) Buffettöchter (Schweizerinnen)

Liegestuhlwart

Terrasse Jakobshorn (Schweizer)

welche mit jungem Team während der Wintersaison 1977/78 zusammenarbeiten möchten.

Gute Verdienstmöglichkeit, geregelte Arbeits- und Freizeit, meistens keine Nacharbeit. An Freitagen Gratisbenutzung der Bergbahnen und Skilifte im Jakobshorn-Gebiet.

Interessieren Sie sich für eine dieser Stellen, so rufen Sie uns bitte noch heute an. Telefon (083) 3 65 79

Bergbahnen Brämabüel + Jakobshorn
Peter Meierhans, Gerant
7270 Davos Platz

OFA 132.139.499



Restaurant Bar Grand P 2501 Biel-Bienne

Aarbergstrasse 29, Rue d'Aarberg
Téléphone (032) 22 32 55

cherche pour tout de suite ou entrée à convenir

chef de rang demi-chef de rang aide-gouvernante d'étage jeune homme ou jeune fille pour le buffet femme de chambre lingère

Faire offre ou se présenter à la direction
Téléphone (032) 22 32 55

7968

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.



OFFICE:
Haus- und Küchenburschen
oder-mädchen

Interessenten für diese Stellen wenden sich bitte schriftlich oder telefonisch an

Herrn P. Betschart
Hotel Nova Park
Badenerstrasse 420
8004 Zürich
Tel. (01) 54 22 21

862

Hotel Nova-Park - wo man sich trifft

Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 54 22 21



Für unser Erstklasshaus Hotel Seehof suchen wir noch einen

Chef-Restaurateur

Sind Sie jung, dynamisch, versiert im A-la-carte-Geschäft, kennen Sie die Künste der französischen Küche, lieben Sie Ihren Beruf, sind Sie bereit, die Gäste mit kulinarischen Leckerbissen zu verwöhnen, dann sind Sie unser Mann.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit allen üblichen Unterlagen.

Stiffler Hotelbetriebe Davos
Zentralbüro Hotel Du Midi
7270 Davos Platz 8112

Wir suchen per 1. Januar 1978 oder früher für ein

Café-Restaurant

in einem grossen Industrieort am Bodensee einen tüchtigen, initiativen

Geranten

Der Betrieb wird neu eröffnet und liegt an einer guten Passantenlage.

Objekt:
- gediegener Ausbau
- Alkoholpatent
- 85 Sitzplätze
- modernste Küche

Es handelt sich hier um einen neuen Prototyp.

Wir erwarten einen tüchtigen, initiativen Fachmann (Konditor/Koch), dessen Frau bereit ist, ebenso tüchtig mitzuarbeiten.

Wenn Sie an der Führung eines neuen attraktiven Betriebs Freude haben und das erforderliche Know-how besitzen, so verlangen Sie unsere Informations-Dokumentation. 8166

REBEZ ORGANISATION
Zürichstrasse 7, 8610 Uster
Telefon (01) 79 70 40

Kongresshaus Zürich

sucht in Jahresstelle, mit Eintritt 1. Dezember 1977 oder nach Vereinbarung

Generalgouvernante

sowie einen Initiativen

Chef de service

ab sofort für unser Restaurant «Corner» mit Garten (150 bis 320 Sitzplätze).

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima (5-Tage-Woche), abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit und der Verantwortung und den Fähigkeiten entsprechende Entlohnung.

Bewerber und Bewerberinnen mit den entsprechenden Qualifikationen senden bitte ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an die
Direktion des Kongresshauses Zürich
Postfach
8022 Zürich 8201

Gesucht für Wintersaison Anfang Dezember, tüchtiger

Chefkoch sowie Jungkoch evtl. Pâtissier

Anfragen erbeten an:
Familie Immoos
Hotel Alpstübli,
6433 Stoos
Tel. (043) 21 23 04 8153

Buffet CFF

1400 Yverdon-les-Bains

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

serveuses/sommeliers garçon ou fille de buffet garçon d'office

Débutants(tes) acceptés(ées), Candidats sans permis s'abstenir.
Faire offres à
M. Criblet-Ferrer
Téléphoner le matin au no (024) 21 49 95 8110

Saas-Fee

Wer möchte während einer Wintersaison in Saas Fee arbeiten?

Küchenchef

zu einer kleinen Brigade, evtl. auch in Jahresstelle

Serviertöchter

für Restaurant und Bar-Dancing

Saaltöchter oder Kellner

(können auch angelemt werden)

Hotelpraktikanten

für Büro und Service

Kochlehrling

(Eintritt Anfang Dezember)

Offerten an
Fam. Supersaxo
Hotel Dom
3906 Saas Fee
Tel. (028) 4 85 61 8197

Gutgehendes Spezialitätenrestaurant zwischen Zürich und Winterthur (10 Minuten ab Kloten, 10 Minuten ab Winterthur) sucht per 1. Dezember 1977 in Jahresstelle

Commis de cuisine Köchin Haus- und Küchenbursche Buffettochter

Wir bieten junges Arbeitsteam, sehr guten Verdienst, 5-Tage-Woche, 4 Wochen Ferien. Zimmer vorhanden.

Bitte melden Sie sich an Tel. (01) 96 21 12, Familie Lindauer. 8143

Hotel Scandinavia Kopenhagen

sucht:

Front Desk:
Réceptionist(in) Night Auditor Assistant Manager

Food & Beverage:
Kellner Köche

Etage:
Gouvernante Zimmermädchen

Sprachkenntnisse sind erforderlich, speziell Dänisch, Norwegisch oder Schwedisch. Arbeitserlaubnis für Dänemark wird jedem EWG-Staatsbürger erteilt.

Interessenten für diese Stellen melden sich bitte schriftlich an

Hotel Scandinavia
Personnel Dept.
Amager Boulevard 70
DK-2300 Kopenhagen S
Dänemark 8227

Erstklasshotel in der deutschsprachigen Schweiz sucht per 15. Dezember 1977 oder nach Übereinkunft

Réceptionist/ Réceptionistin

Anforderungen:
Sprachen D/E/F (evtl. I), Maschinenschriften, NCR-kundig, Organisationsstark, Freude am Umgang mit Menschen sowie Sinn für Zusammenarbeit (Ausländer mit Bewilligung B oder C).

Ihre Bewerbung samt üblichen Unterlagen richten Sie bitte zuhanden der Direktion unter Chiffre 2018 M+S-Annoncen, Postfach, 8401 Winterthur.

Hotel Krone, Sedrun

sucht für Wintersaison

2 Serviertöchter

- guter Verdienst
- geregelte Arbeitszeit

Offerten sind zu richten an:
Familie K. de Vries-Berther
Hotel Krone
7188 Sedrun
Tel. (086) 9 11 22/23 8161

Wir suchen per sofort

Jungkoch Serviertöchter Office-Küchenburschen Zimmermädchen und Hausbursche

(evtl. Ehepaar)

Hotel Kronenhof
Wehntalerstrasse 551
8046 Zürich
Telefon (01) 57 44 55 (Fr. Gubser verlangen) 8241

Inserate in der HR haben Erfolg

ALEXANDER'S HOTEL BAR-DANCING RESTAURANT PROVENÇAL

Unser Küchenchef Fritz Allentbach sucht einen Stellvertreter!

Welcher tüchtige

Sous-chef

möchte sein Wissen und Können unter Beweis stellen?
Welcher erfahrene Chef de partie wagt diesen Sprung?

Ausführliche Offerten sind erbeten an die Direktion
Hotel Alexander
Riehenring 85
4085 Basel
bei der Mustermesse
Telefon (061) 26 70 00 8203

Gesucht für die Wintersaison

Serviertöchter

auch Anfängerin

Saaltöchter

auch Anfängerin

Anfangssekretärin Kinderfräulein

Gute Entlohnung, geregelte Freizeit.

Hotel Hannigalp, Tea-room
Valaisia
3925 Grächen
Telefon (028) 4 01 55 8209

Gesucht per sofort: Ehrliche

Barmaid

Guter Verdienst. Geregelte Arbeitszeit. Zimmer vorhanden.

Aushilfspersonal

Fam. Schimpert, Kerns
Tel. (041) 66 12 63 P 25-161755

Hôtel Farinet 1936 Verbier

cherche pour la saison d'hiver

une lingère

Faire offre avec copies de certificats à la direction

Hôtel Farinet
Verbier
Téléphone (026) 7 43 04 8183

Saas-Fee

Für die kommende Wintersaison gesucht

1 Serviertöchter

auch Anfängerin

Offerten sind erbeten an
Sporthotel
3906 Saas-Fee
Tel. (028) 4 83 44

Chikito Bern

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Barmaid

sehr hohe Verdienstmöglichkeiten, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Bewerberinnen mit Berufspraxis, Sprachkenntnissen, freundlichem Wesen und Sinn für gute Zusammenarbeit senden ihre Offerte an:
Dancing Chikito AG
Neuengasse 28
3011 Bern
Telefon (031) 22 26 80
Ab Di-Fr zwischen 15 und 18 Uhr
P 05-9025

Engadin

Gesucht

Alleinkoch

Tel. (041) 72 21 27 oder Postfach 39, 6162 Entlebuch 8195

Suche auf 1. Januar 1978 gutpräsenzierende, fröhliche und freundliche

Serviertöchter

welche einem jungen Patron helfen möchte beim Aufbau einer sehr schönen und guten Existenz.

Interessentinnen melden sich mit Telefonangabe unter Chiffre 8218 an die Hotel-Revue, 3001 Bern.

In unserem jungen Arbeitsteam im Restaurant KÜHBODEN FIESCH fehlen für die Wintersaison noch

3 freundliche Serviertöchter

Interessentinnen melden sich bei:
Sepp Volken
Restaurant Kühboden
3984 Fiesch
Tel. (028) 8 11 16
S 23 37 P 96-122019

Hôtel Elite

cherche

cuisiniers

Entrée à convenir.
Tél. (022) 21 45 22 P 18-703

La Brasserie du Lignon à Genève cherche

chef de partie commis de cuisine

Téléphone (022) 96 41 44 8160

Night-Club in Basel

sucht nach Übereinkunft

Geschäftsführer

Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 8142 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Die Braustube Hürlimann sucht einen

Koch

Gut bezahlte Jahresstelle, geregelte Arbeitszeit. Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Melden Sie sich bitte direkt bei unserem Küchenchef, Herrn Rolf Melli, unter Tel. (01) 211 17 70 oder schriftlich mit Kurzzofferte bei
Braustube Hürlimann
Bahnhofplatz 9
8001 Zürich 8226

Restaurant Burestübli Pension Arlenwald 7050 Arosa

sucht per 1. Dezember bis Mitte April

Serviertöchter Officemädchen

Gerne erwarten wir Ihre kurze Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

H. Schwendener,
Restaurant Burestübli,
7050 Arosa. 8147



Schloss Wolfsberg Culinarium

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft (in Jahresstelle) jungen, tüchtigen

Chef de partie (Entremetier)

in unsere sehr anspruchsvolle Küche. Sie finden in unserem modern eingerichteten Betrieb eine vielseitige und interessante Tätigkeit bei zeitgemässen Anstellungsbedingungen.

Interessenten melden sich bitte schriftlich oder telefonisch bei Herrn Ch. Hug (Telefon 072/6 31 11)

Culinarium
Schloss Wolfsberg
Ausbildungszentrum der Schweiz. Bankgesellschaft
8272 Ermatingen P 44-3877

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ

Flims

1100m - 2800m

Hotel des Alpes

Wir suchen für die Wintersaison ab anfangs Dezember bis anfangs April

Restaurationstochter Commis de cuisine

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.
Telefon (081) 39 01 01
B. Theus (Direktor) 8096

Nous cherchons pour longue saison d'hiver dans sympathique chalet-hôtel:

commis de cuisine femme de chambre

Hôtel Les Lilas
Restaurant A LA CHOTTE
1865 Les Diablerets 8144

Hotel Romazzino
Porto Cervo
(Costa Smeralda)
Sardegna/Italia

cerca per stagione estiva 1978

personale qualificato
per tutti i reparti

Offerte a:

Rank Hotels S.p.A., Via Anastasio II, 20-00165 Roma. Vengono accettate solamente se fornite di curriculum vitae, certificati di servizio e fotografia.

7769

Restaurant
Sportzentrum,
3818 Grindelwald

sucht auf 1. November, tüchtige

Serviertochter

Offerten erbeten an:

E. Müller
 Tel. (036) 53 32 77

7881

Hotel Europäischer Hof
Engelberg

Wir haben unser 140-Betten-Hotel im weltbekanntesten Kurort Engelberg totalrenoviert und suchen nun zur Wintersaison noch tüchtige:

Köche
Kellner(in)

Wir würden uns freuen, Sie als Mitarbeiter(in) begrüssen zu dürfen und erwarten gerne Ihre Unterlagen inkl. Angaben über Ihre Gehaltsvorstellung.

R. Steinger, Telefon (041) 94 12 63

8001

Restaurant
Rümlangerhof

Wir suchen per sofort oder Übereinkunft

Küchenmädchen
oder -bursche
Jungkoch oder Köchin

sowie

Buffettochter

Offerten an Familie Ehold
 8153 Rümlang
 Telefon (01) 817 78 94

7953

Zermatt
Restaurant Elite

Gesucht für die Wintersaison 1977/78, Eintritt anfangs Dezember,

1 Alleinkoch
oder Köchin

sowie

Restaurationstochter

Guter Verdienst und geregelte Freizeit.

Offerten mit Unterlagen sind zu richten an
 Hotel Elite-Garni,
 P. Julien, 3920 Zermatt,
 Telefon (028) 7 74 90.

8076

Gesucht nach Lugano

Erste Sekretärin/
Aide du patron

für verantwortungsvollen, abwechslungsreichen Posten, feste Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft.

Angebote erbeten an
 E. Fassbind
 Hotel Continental
 6900 Lugano
 Telefon (091) 56 11 12

8017

Saas-Fee

sucht für die kommende
 Wintersaison 1977/78

Sekretärin (D,F,E)
Koch

(Hotel- und Restaurationsküche)

Saaltochter
oder Kellner

Restaurant «Chämi-Stubä»:

Serviertochter
Buffettochter

Offerten mit Unterlagen sind zu richten an:

Hotel Christiania
 3906 Saas-Fee
 Tel. (028) 4 84 53

7474

Wir suchen für Wintersaison in kleine Hotel-Pension in Arosa eine

Köchin

leichte Stelle, Geregelt Arbeits- und Freizeit.

Melden Sie sich mit Zeugniskopien an Hotel Guardaval,
 7050 Arosa, Tel. (081) 31 32 28

9157

Hotel Donatz/
Engiadina

sucht versierte

Serviertochter
Buffetbursche

Offerten erbeten an René Donatz, 7503 Samedan

8158

Atlantis Hotel
Zürich



Wir suchen in Jahresstelle mit Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de rang
Chef de rang/Bankett
Demi-chef de rang
Commis de rang
Demi-chef de Bar
evtl. Anfangskellner
Zimmermädchen
Diverses Hilfspersonal

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an die Personalabteilung

Atlantis Hotel,
 Döltschweg 234
 8055 Zürich
 Tel. (01) 35 00 00

7899

Gesucht nach Zürich tüchtige, fach- und sprachkundige

Hotelsekretärin/
Réceptionistin

in gutbezahlte Jahresstelle. Geregelt Arbeitszeit, Eintritt per 1. 12. 1977 oder nach Übereinkunft.

Offerten erbeten unter Chiffre 7942 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Mittelgrosses Restaurant in Zürich sucht per 1. 2. 1978

Betriebseinkäufer

Jüngere Bewerber, die schon einen ähnlichen Posten bekleidet haben und Kenntnisse auf dem Gebiete des Inventarwesens sowie Warenverkehr besitzen, senden Ihre Unterlagen mit Lebenslauf unter Chiffre P 44-70312 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich

P 44-61

Hotel Restaurant
Ellibachhof

8703 Zürich-Erlenbach

10 Minuten ab Stadtzentrum, am rechten Zürichseeufer, sucht für sein Spezialitäten-Restaurant per sofort oder nach Übereinkunft fachkundige

Restaurationstochter
oder Kellner

(Chef de rang)

Tochter für Lingerie
und Buffet

(kann angelernt werden)

Officebursche
und -mädchen

(evtl. Ehepaar)

Für Auskünfte bitte Herrn W. Hodel verlangen.
 Telefon (01) 910 55 22

7946

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ

Flims
 1100 m - 2800 m

Schlosshotel
7018 Flims-Waldhaus

Wir suchen für die kommende Wintersaison

Restaurationstochter
Saaltochter
oder Kellner

Offerten erbeten an:

H. Burkhardt,
 Schlosshotel
 7018 Flims-Waldhaus

8003

Arosa

HOTEL DES ALPES

sucht für Wintersaison

Sekretärin

(SWEDA-kundig)

Oberkellner
Officegouvernante
Zimmermädchen
Portier
Saalkellner oder
-töchter
Chef de partie
Commis de cuisine

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto.

L. Hüppi
 Tel. (081) 31 18 51

8053



TAGUNGS-
 UND SPORTHOTEL
 TELEFON 058/86 18 88

SARDONA, um das vorweg zu nehmen - ist nicht einfach ein Hotel, sondern ein Erlebnisbereich, der ein vorzügliches Hotelangebot mit vielen aussergewöhnlichen Leistungen umfasst.

SARDONA ist in Elm situiert, in einem persönlichen, gut erschlossenen Skigebiet im Glarnerland und liegt ausgesprochen verkehrsgünstig.

SARDONA sucht für die erste Wintersaison noch dynamische, kontaktfreudige und ideenreiche Mitarbeiter, die bereit sind, Neues zu gestalten und Bestehendes zu formen. So zum Beispiel:

1 Sekretärin

Köche
Serviertochter
Saalkellner
Restaurationskellner

Senden Sie bitte Ihre Unterlagen an
 Herrn Peter F. Vogel
 Hotel Sardona, 8767 Elm.

7957

Hotel Krone
Gottlieben

sucht per sofort oder nach Vereinbarung für sehr gut renommiertes Hotel und gepflegten Service

Restaurationstochter
oder Kellner

sprachenkundig

Hotelassistentin
oder Sekretärin

D, F, E, I

Buffettochter
oder -bursche
Zimmermädchen
Koch
Küchenbursche

alle mit Jahrsbewilligung. Hoher Verdienst.

Offerten mit Zeugnissen und Foto an

Frau R. Tschudi
 8274 Gottlieben
 Telefon (072) 9 61 30

8014



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

Serviertochter oder
Kellner
Koch in Brigade

Offerten sind zu richten an

E. Leu-Waldis,
 Hotel Walthalla,
 9001 St. Gallen,
 Tel. (071) 22 29 22

7837

Hôtel «La Réserve»
à Genève

cherche

sous-chef de cuisine

ainsi que

chefs de partie

Entrée immédiate ou à convenir.

Faire offre à la direction

Hôtel «La Réserve»
 4, rte des Romelles
 1293 Bellevue GE

8065

Gesucht nach St. Moritz in mittleren Gastgeberbetrieb (zirka 50 Mitarbeiter) selbständige, erfahrene

Gouvernante/
Hausbeamtin

Interessante und verantwortungsvolle Stellung. Der Aufgabe entsprechende Besoldung und Sozialleistungen. Betriebs eigene Pensionskasse.

Gut ausgewiesene Bewerberinnen mit Absicht auf eine Dauerstellung erhalten gerne weitere Auskünfte.

Offerten erbeten an

Konditorei Hanselmann,
 7500 St. Moritz, Tel. (082) 3 38 64

Gesucht mit Eintritt nach Übereinkunft in Jahresstelle zuverlässiger

Nachtportier

wenn möglich mit Fremdsprachenkenntnissen (mündlich).

Selbständige Überwachung der Réception, Telefonbetreuung, leichte Reinigungsarbeiten.

Auch für ledige, ältere Bewerber.

Anfragen erbeten an

R. Bolliger
Hotel Uzwil
9240 Uzwil
(073) 51 51 51

8237

Nach

St. Moritz

gesucht

Küchenchef

mit Praxis (neuzzeitliche Küche)

Koch

(jüngerer Chef de partie)

Commis de cuisine

(abgeschlossene Lehre)

Serviertochter, Kellner

Zimmermädchen

Etagenportier

Buffet-Tochter

Tournante, Ablösung

Renoviertes Haus mit 50 Betten und Speiseraum.

Eintritt November, Anfang Dezember, Saison bis nach Ostern.

Fixlöhne, Kost und Logis im Hause.

Bitte Offerten mit Unterlagen unter Chiffre 8229 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Mittelgrosses

Erstklasshotel

in Zürich

sucht auf Frühjahr 1978, evtl. früher, eine sprachgewandte, an selbständiges Arbeiten gewohnte

Aide du patron

mit längerer Berufserfahrung in den wichtigsten Fachgebieten wie Betriebsleitung, Personalführung, Réception, Mindestalter 30 Jahre. Bei zufriedenstellenden Leistungen spätere Aufstiegsmöglichkeiten. Sehr gute Entlohnung.

Senden Sie Ihre Offerte mit allen notwendigen Unterlagen unter Chiffre 8228 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Neues Posthotel 7500 St. Moritz

100 Betten - Erstklasshaus

Wir suchen für lange Wintersaison, evtl. Jahresstelle, folgende Mitarbeiter:

**Küche: Chef garde-manger
Chef entremetier**

Loge: Logentourant
mit Führerausweis und Sprachen

**Restaurant: Oberkellner und
Kellner**
Sprachen D, F, E

Hotel-Bar: Barmaid
Schweizerin mit Sprachen

**Saal: Commis de rang
Saaltochter**

Etage: Portier

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die Direktion, Tel. (028) 2 21 21.

8199

Gesucht **Buffettochter oder -bursche** (Ausländer B)

Haus- und Küchenbursche

sowie tüchtigen **Chef de service**

Guter Verdienst, 5-Tage-Woche, Zimmer steht zur Verfügung.

Anfragen an:
F. Kussel, Speiseraum und Bar-
Dancing Kollermühle
6300 Zug, Tel. (042) 21 00 60

P 25-12561



Centre gastronomique et de loisirs Lausanne

cherche pour compléter son équipe jeune et dynamique

sous-chef et commis de cuisine pâtissier(ère)

gouvernante vendeuse traiteur

Bons salaires, entrée tout de suite ou à convenir.

Veillez faire parvenir vos offres complètes et détaillées à:

M. George Bolliger
Saerd SA
pl. Bel-Air 1, 1003 Lausanne
Tél. (021) 23 83 18/19

P 22-6481

jolie ville motor inn

Mövenpick

an der Stadtgrenze Zürich-Wollishofen

sucht nach Übereinkunft eine versierte, sprachkundige

Réceptionistin/Hotelsekretärin

Telefonieren oder schreiben Sie an

Frau D. da Ponte,
Zürichstrasse 105
8134 Adliswil
Telefon (01) 710 85 85

P 44-61

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft

**Küchenchef/Alleinkoch
Commis de cuisine**

Hotel Atlantis
Mittelstrasse 10, Biel
Telefon (032) 42 44 11

8215

Hotel Arlas, Silvaplana (Engadin)

sucht für lange Wintersaison

**Tochter für Saalservice und Lingerle
Küchenbursche
Küchenmädchen**

Offerten an die Direktion,
Telefon (081) 4 81 48 (abends).

8181

Kandersteg

Möchten Sie in einem Winterkurort arbeiten?

Eine Stelle im Verkehrsbüro

ist ab sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen.

Voraussetzungen:
● Französisch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift,
● KV-Abschluss oder gleichwertige Ausbildung.

Wir bieten:
● Abwechslungsreiche Arbeit in kleinem Team,
● Gratisabonnement auf allen Kurortsanlagen,
● Kontakt mit unseren Gästen aus aller Welt.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Gehaltsanspruch an:
Verkehrsbüro Kandersteg
Direktion
3716 Kandersteg

8146

GARTEN & HOTEL WINTERTHUR

Stadthausstr. 4, 8401 Winterthur, Tel. (052) 23 22 31

sucht per 15. Dezember 1977 oder nach Übereinkunft

Restaurationstochter oder Kellner

mit abgeschlossener Berufslehre sowie Erfahrung im gepflegten A-la-carte-Service.

Was wir uns vorstellen:

Sie sind tüchtig, freundlich und haben Sinn für Zusammenarbeit; Sie beherrschen Ihr Metier und verlieren auch in Sturmzeiten die Nerven nicht; Sie lernen auch gerne noch etwas dazu. Kurz: Sie wollen nicht einfach Platten und Teller umherschleppen, sondern vielmehr den Gästen einen gastronomischen Höhepunkt bieten.

Was Sie bei uns finden:

Einen sicheren - wenn auch oft hektischen - Arbeitsplatz. Hohe Entlohnung (Umsatzbeteiligung, d. h. monatlicher Garantielohn) sowie übliche Sozialleistungen.

Ihre Bewerbung samt üblichen Unterlagen richten Sie bitte zuhänden der Direktion des GARTEN-HOTELS WINTERTHUR, Stadthausstrasse 4, 8400 Winterthur.

M + S 224

Hotel Steffani

St. Moritz

Wir suchen zum baldmöglichsten Eintritt in Jahresstelle eine

Sekretärin

für Korrespondenz in D/F/E und Ablösung an Kassa und Réception.

Angebote mit Foto und Unterlagen sowie Gehaltswünschen bitte an Moritz Märky
Hotel-Restaurant Steffani
7500 St. Moritz

8186

Hotel Cristallo Arosa

Es fehlt uns für die kommende Wintersaison noch

eine tüchtige Sekretärin/ Réceptionistin

Offerten erbeten an

Hotel Cristallo
7050 Arosa
oder Tel. (01) 730 22 11

8216

Hotel-Restaurant Touriste 3825 Mürren

Gesucht für lange Wintersaison nette, freundliche

Serviertochter

Eintritt anfangs Dezember. Bitte telefonieren Sie uns.

Familie Xaver Grab,
Tel. (036) 55 13 27.

8173

Gesucht

Buffetbursche/-Tochter Haus- und Küchenbursche/-Tochter Koch-Aushilfe

Bitte melden Sie sich bei
Fam. Meister,
Gerechtigkeitsgasse 81
3011 Bern
Tel. 22 17 71

P 05-9080

Berghaus Eggl Gstaad

sucht für Wintersaison 1977/78

Chef de partie Jungköche Buffetdame/Tochter Kioskverkäuferin Tournante Officeburschen/-mädchen

Offerte erbeten an:

Fam. Dieckmann
Berghaus Eggl, Gstaad
Tel. 4 31 79

8224

Gesucht attraktive

Barmaid

Restaurant Drei Eidgenossen
Wattwil
Telefon (074) 7 12 31

8246

In unserem gediegenen Dancing ist die Stelle als

Servicehostess

auf den 1. Dezember 1977 neu zu besetzen, (Eventuell früher.)

Wir bieten:

- sehr schöne Arbeitszeit
- kollegiales Arbeitsteam
- hoher Verdienst

Wir erwarten:

- beste qualifizierte Fachkenntnisse
- gute und freundliche Umgangsformen
- gepflegtes Erscheinen

Telefonieren oder schreiben Sie an:

Armin Seemann
Topas Club
Bahnhofstrasse 30
6300 Zug
Telefon (042) 21 95 55, ab 20.00 Uhr

8248

Hotel «Roter Turm» Solothurn

sucht:

Chef de partie Jungkoch oder Köchin Küchenhilfe oder Küchenbursche

Wir bieten Ihnen bei angenehmem Arbeitsklima gute Entlohnung.

Anfragen bitte an Tel. (065) 22 96 21

P 37-706



Palace Hotel

sucht für die Wintersaison 1977/78

Journalführer Warenkontrolleur Zimmermädchen Glätterin 2. Lingeriegouvernante

(Saison-, evtl. Jahresstelle)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an

Palace Hotel
7500 St. Moritz
(Telefon 082/3 38 19 oder 2 11 01)

8233

Erstklasshotel im Berner Oberländer Skigebiet sucht per 1. Dezember 1977 oder nach Vereinbarung in Jahresstellung

Réceptionistin/Sekretärin junger Küchenchef Jungkoch für Rôtisserie

(selbständig)

Für unser rustikales Dancing:

Barmaid Dancngkellner Hostess Restaurationskellner

Aushilfen vom 15. Dezember bis zirka 10. Januar Saalkellner/-töchter gegen sehr gute Entlohnung

Offerten bitte unter Chiffre 8245 an die Hotel-Revue, 3001 Bern.

«Kaffimühl» heisst die kleine Schwester vom Restaurant «Steinpick»

und dort können Sie als flinke, freundliche

Serviertochter

ganz gross herauskommen und nicht nur bei unseren Gästen, auch unsere Servicebrigade freut sich auf Sie. Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Bitte richten Sie Ihre Offerte an das Personalbüro oder telefonieren Sie unserem Personalchef, Herrn Bodo Schoeps.

8208

Bewerbung einreichen an:

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



Wir suchen für unser A-la-carte-Restaurant noch eine erfahrene

Service-Angestellte

Eintritt nach Übereinkunft.

Wir legen Wert auf einen freundlichen, exakten Service sowie gepflegtes Äusseres

Fam. Borer,
Hotel Schwert
8752 Näfels
Tel. (058) 34 17 22, Frau Borer

8107

Wallis Hotel Touring, Naters

Wir suchen für unser bekanntes Hotel-Restaurant nach Übereinkunft qualifizierten

Aide du patron

sowie

1 Restaurationskellner und 1 Serviertochter

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
Frau Susanne Imhof, Telefon (028) 3 14 05.

8172



**Hôtel des Alpes
Restaurant Le Pertems**
1260 Nyon, Lac Léman
Tél. (022) 61 49 31
Hôtel restaurant réputé



cherche pour son exploitation jeune et dynamique

un(e) serveur/serveuse (2 services) un commis de cuisine qualifié

Place à l'année, bonnes conditions de travail.

Faire offre par écrit accompagnée de copies de certificats.

8159



bietet strebsamen jungen Hotelfachleuten nachstehende interessante Tätigkeit an:

Réceptionist(in)

mit guten Fach- und Sprachkenntnissen

Réceptionspraktikant(in)

Eintritt nach Übereinkunft.
5-Tage-Woche, 45 Stunden Arbeitszeit.
Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Interessenten bewerben sich bitte bei:

Direktion Hotel Waldhaus Dolder
Kurhausstrasse 20
Postfach
8030 Zürich
Tel. (01) 32 93 60

8217



**Dancing
avec restauration**
1874 Champéry/VS

cherche pour la saison d'hiver, dès début décembre

**sommelier/barman
sommelière/barmaid
jeune cuisinier**

sachant travailler seul

**garçon de cuisine
fille de buffet**

horaire agréable permettant la pratique des sports d'hiver.

Faire offre avec références au

«Farinet» Dancing
avec restauration
1874 Champéry/VS
ou téléphonez au
(025) 8 43 34.

8234

**Hotel-Restaurant
Ilge
Luzern**

sucht

**Buffetochter
Zimmermädchen**

Eintritt: sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten erbeten an

Tel. (041) 22 09 18

8235

**Hotel Bären
3812 Wilderswil
(Rest. Français, Pizzeria,
Bärenstube)**

sucht auf anfangs Dezember in Jahresstelle tüchtige

Sekretärin

(evtl. mit Serviceerfahrung)

freundliche

**Serviertochter
oder Kellner**

Schriftliche Offerten an
Fritz Zurschmiede

8238



**restaurants
in Hoog Catharijne
Utrecht,
Tel. 030-33 15 25
Holland**

Einer der grössten und modernsten Restaurantbetriebe in Holland, im Einkaufszentrum Hoog Catharijne, mit 4 Restaurants, Terrassen, Bar und 24 Party- und Tagesräumen.

Wir suchen

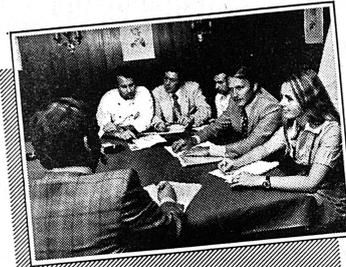
**Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine
Pâtissier**

Wir bieten Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit; 2 Tage frei pro Woche, einen überdurchschnittlichen Lohn, Verpflegung im Hause, ein schönes Einzelzimmer in unserem Personalhaus. Holländische Sprache nicht notwendig.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Hoog Brabant Restaurants
Utrecht, Holland

8232



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

Chef de service*
Zürich + Luzern

Chef de bar*
Luzern

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

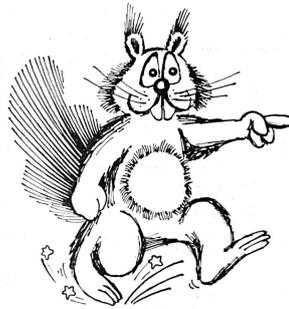


MÖVENPICK

Hotel Krone Andermatt

Wir suchen für die kommende Wintersaison folgende Mitarbeiter:

**Commis de cuisine
Serviceangestellte
jungen Oberkellner
Aide du patron
Réceptionspraktikant**



Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:
Direktion Hotel Krone
6490 Andermatt

8223



GRENCHEN

Solothurnstrasse 30
Tel. 065 9 96 26

Für weitere Auskünfte rufen Sie uns doch am besten gleich an,
Fr. Walter verlangen.

ASSA 79-5663

sucht per sofort oder nach Vereinbarung

**Barmaid
Kellner
Serviertochter**

Gesucht zuverlässiger
Koch

in kleines Spezialitäten-Restaurant.

Jeden zweiten Samstag und Sonntag frei.

Fam. Wanner,
Hotel Linde,
5400 Baden

Tel. (056) 22 53 85

OFA 111.124.966

Wir suchen auf Mitte November oder nach Übereinkunft
**Serviertochter
Haus-Küchenmädchen**

für zirka 6 Monate oder Jahresstelle. Lebhafter Betrieb, 5-Tage-Woche.

Offerten an Familie Hauenstein

Ziegelhütte, 8416 Flaach

Tel. (052) 42 15 21 M+S 5242

Stellenangebote
Offres d'emploi



Cherche pour saison d'hiver ou à l'année:

serveuses

(restauration)
Semaine de 5 jours.
Permis B ou C.

Faire offre à la direction
Hôtel-Restaurant
La Tour d'Al
1854 Leysin
tél. (025) 6 21 20

8149

Bahamas

Winding Bay Club
Eleuthera

sucht für sofort

Küchenchef

neben angelerntem, einheitlichen Personal.
Gute Englischkenntnisse erforderlich.
Abreise sofort. Reise bezahlt.

Eilofferten an:

Rolf Wild
Hotel National
6353 Weggis
Tel. (041) 93 12 25

8188

Hotel Hirschen
3818 Grindelwald

sucht in Jahresstelle

Jungkoch

**Chef de service/
Aide du patron (weibl.)
Saal-/Restaurations-
tochter
Sekretärin-Praktikantin**

Offerten erbeten an
Fam. Bleuer-Peter,
Tel. (036) 53 27 77

8163



Gesucht für Wintersaison 1977/78

2 Serviertöchter

werden auch angelernt
(Anfängerinnen)
Gute Skimöglichkeiten.

Hotel Alpina
3306 Saas Fee
Tel. (028) 4 81 71

8222

Hotel Alpina
7188 Sedrun/GR

sucht für Wintersaison 1977/78

**1 Serviertochter
1 Buffetochter
1 Zimmermädchen
1 Küchenbursche**

Offerten an
J. Argpau
Tel. (036) 9 13 72

8221

Gesucht nach
Engelberg/OW

in Jahres- oder Saisonstelle

**Küchenchef
und Jungkoch**

(Restaurationsbetrieb)

Eintritt per 1. 12. 1977 oder nach Übereinkunft.

Offerten erbeten an:
P. Mathis
Restaurant Schweizerhaus
6390 Engelberg
(041) 94 12 80 oder 94 10 66

8231



Gesucht für lange Wintersaison

**Buffetochter
Buffet-Serviertochter
Köchin
Commis de cuisine**

Offerten bitte an:
A. Schmid
Rest. Grischna
7050 Arosa
Tel. (061) 31 17 01

8230

Stellengesuche Demandes d'emploi



Küchenchef

mit reicher Erfahrung in Gross-Bankett und A-la-carte-Küche (mit guten Führungseigenschaften) sucht ab Frühjahr 1978

neuen Wirkungskreis

im Raume Zürich oder Ostschweiz.

Offerten erbeten unter Chiffre 8117 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen

ab Frühling 1978 neuen, interessanten Wirkungskreis.

ER: Schweizer (30), Chef de cuisine, Referenzen aus besten Häusern.
Erfahrung in à la carte und Bankett, kalkulationsreicher, gute Personalführung, Sprachkenntnisse in Englisch, Französisch, Italienisch, Fähigkeitsausweis A.

SE: (31), allrounder, langjährige Erfahrung in der Bar, beste Referenzen, gute Personalführung, Sprachen: Englisch, Französisch, Italienisch, Spanisch, Fähigkeitsausweis A.

Bevorzugt: Tessin.

Offerten erbeten unter Chiffre 8108 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Chefs

Dining Room & Bar Staff, Chambermaids, Porter etc.

Available from: Continental Employment Agency
41/43 New Brigate, Leeds 1, England. Tel. Leeds 456030/621727.

7880

Kaufm. Angestellte,

27 Jahre, deutschsprachig, mit 1- und 2-Kammissen, bisher als selbständige Sekretärin tätig, sucht neuen Wirkungskreis im Hotelfach in Zürich oder Umgebung.
Eintritt Februar/März 1978.

Anfragen sind zu richten unter Chiffre 8101 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Secrétaire qualifiée

Langue maternelle allemande, français et anglais excellents, notions d'italien, cherche poste à responsabilité dans hôtel ou bureau de tourisme.

Tél. (022) 49 19 50 après 19 heures.
P 18-33959

21jährige Schweizerin sucht Jahresstelle als

Réceptionspraktikantin

Offerten an:
M. Cr. Fernandez
Zürweg, 8055 Zürich
Telefon (01) 35 48 50

8244

Versierter Barman

sucht Saisonstelle in Winterkurort.

Offerten erbeten unter Chiffre 8236 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suche Stelle in

Laax oder Flims

als

Serviertochter

Gute Zeugnisse, 1., F., E-Kenntnisse.

Rita Metzger
6507 Hörhausen 8220

24jährige Serviertochter, mit Fähigkeitsausweis A, sucht Stelle als

Gerantin oder Chef de service

Stadt Bern/Umgebung.

Offerten unter Chiffre 8219 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Japanische Studenten(innen) suchen für Wintersaison Beschäftigung im

Service, Buffet, Küche

Au pair. Sprache Englisch.
Offerten an M. Yagi, Neugutstrasse 18, 8002 Zürich.

P 44-306427

Jeune Grec, 24 ans, dipl. Hotel-Berufschulen D. Spaiser Tegernsee, parlant français, cherche place

aide patron/ réceptionniste

en Suisse romande pour saison d'hiver.

Offres sous chiffre 44-306420 à Publicitas, 8021 Zürich.

Dipl. Masseur

27 J., sucht Saisonstelle.

Offerten erbeten unter Chiffre 8135 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Inseratenschluss:
Jeden Freitag
morgen 11 Uhr!

Tochter in der 3. Sek. sucht

Köchinnenlehrstelle

auf Herbst 1975.
Innerschweiz bevorzugt aber nicht Bedingung
Daniela Forster
Michaelskreuzstrasse
6037 Root
Telefon (041) 91 13 41

8114

Seriös ausgebildeter

Masseur

sucht Saisonstelle.
Schweizer, 26, D, E, F, (I, Sp)

Offerten bitte unter Chiffre 8099 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht ab Frühjahr

Kochlehrstelle

für 16jähriges Mädchen mit Bezirksschulbildung.

Tel. (064) 61 37 60

8116

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
Herr E. De Dominicis
Ascea-Salerno, Italien
Tel. 0974.97 11 69

7483

Barmaid mit guten Fach- und Sprachkenntnissen sucht

Stelle

für Wintersaison.
Offerten sind erbeten unter Chiffre 8175 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Drucksachen

Verlangen Sie eine Beratung für den Druck eines Prospektes in Buch- oder Offsetdruck.

Telefon
(031) 25 66 55

Drucksachen

Verlangen Sie eine Beratung für den Druck eines Prospektes in Buch- oder Offsetdruck.

Telefon
(031) 25 66 55

Drucksachen

Verlangen Sie eine Beratung für den Druck eines Prospektes in Buch- oder Offsetdruck.

Telefon
(031) 25 66 55

Drucksachen

Verlangen Sie eine Beratung für den Druck eines Prospektes in Buch- oder Offsetdruck.

Telefon
(031) 25 66 55

Drucksachen

Verlangen Sie eine Beratung für den Druck eines Prospektes in Buch- oder Offsetdruck.

Telefon
(031) 25 66 55

Drucksachen

Verlangen Sie eine Beratung für den Druck eines Prospektes in Buch- oder Offsetdruck.

Telefon
(031) 25 66 55

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Gesundheitshalber zu verkaufen an ruhiger und sonniger Lage, gutem Einzugsgebiet, an Autobahnausfahrt N 2.

Restaurant/Motel

mit 65 Betten.

Restaurant und Appartements in sehr gutem Zustand, Motel neu erstellt, grosser Parkplatz.

Umsatz nachweisbar zirka Fr. 600 000.-

Maximale Existenz für tüchtige Wirtsleute/Koch.

Nötiges Kapital zirka Fr. 800 000.- bis Fr. 1 000 000.-

Ernsthafte Interessenten erhalten Auskunft durch

Treuhand + Handels AG, Gelterkinden
Telefon (061) 99 49 22

870

Auf 1. April 1978

vermieten wir das

Posthotel in Chur

85 Betten.

Langjähriger Mietvertrag.

Fachkundige Mietinteressenten wollen uns bitte Anfragen mit Lebenslauf und Finanznachweis einreichen.

Hotel Treuhand AG, 7500 St. Moritz
P 13-2406

Venedig-Lido

Per 15. März 1978 umständehalber zu verpachten (evtl. später Kauf)

führendes Hotel

(160 Betten)
an bevorzugter Lage.

Das Hotel ist für 1978 zum grossen Teil bereits ausgebucht, das Personal vorhanden. Saison von Mitte März bis Mitte Oktober. Das Haus ist seit vielen Jahren in Familienbesitz und wird mit grosser Tradition geführt. Das Inventar ist käuflich zu erwerben. Zum Hotel gehören auch zirka 45 Strandkabinen. Offerten unter Chiffre OFA 2591 Zx an Orell Füssli Werbe AG, Holbeinstrasse 22, 8022 Zürich.

Zu verpachten ab 1. September 1978 oder nach Vereinbarung

Bahnhofbuffet BVZ Stalden/VS

Anmeldetermin: 15. Dezember 1977.

Dem Bewerbungsschreiben sind Zeugnisabschriften, Beschreibung des Lebenslaufes und eine Fotografie beizulegen. Die allgemeinen Vorschriften über die Pacht und den Betrieb des Buffets können bei der Direktion in Brig eingesehen werden.

Anmeldung erbeten an

Direktion der Brig-Visp-Zermatt-Bahn
Nordstrasse 9, 3900 Brig
P 36-013111

Wir verkaufen

unweit Vollanschluss N 13 an der San-Bernardino-Route renoviertes

Berghotel

auf zirka 2000 m ü. M., in herrlicher Landschaft, geeignet für Winter- und Sommertourismus. Das Haus zählt 50 Betten und verfügt über ein Touristenlager (36 Betten). Touristische Einrichtungen sind am Ort vorhanden.

Ernsthafte Interessenten wenden sich für zusätzliche Auskünfte unter Chiffre OFA 7312 CH an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 7002 Chur.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



A louer à Porrentruy dans immeuble moderne et bien situé, à proximité de la gare et de la poste

locaux commerciaux

de 100 et 200 m² (70 m² d'entrepôt sont disponibles au sous-sol). Ces locaux conviendraient particulièrement pour l'exploitation d'un tea-room, magasin, agence de voyages etc.
Dans le même immeuble, à louer également au 1er étage un

local administratif

d'une surface de 60 m².

Pour tout renseignement, s'adresser à Société de Banque Suisse, Division Immobilière, 4002 Bâle, tél. (061) 20 27 99.

P 03-569

Die Gelegenheit

Ein fachlich gut ausgebildetes

Ehepaar

kann mit wenig Eigenkapital (ca. 80 000 Fr.) ein zentral gelegenes

Speise- und Bierlokal

an sehr belebtem Platz in der Stadt Zürich

in Pacht

übernehmen.

Parterre, 1. Stock, Sitzungszimmer, total ca. 120 Plätze.
Wohnung vorhanden.
Eintritt 1. Januar 1978, evtl. früher.

Offerten bitte unter Chiffre 8156 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Stadtgemeinde Murten

Zu vermieten per Mitte Dezember 1977 neu zu eröffnendes

Hallenbad-Restaurant

im Schwimm- und Strandbad von Murten.

Der Betrieb umfasst:

Restaurant des Hallenbades (zirka 40 Plätze), Sommerrestaurant (Selbstbedienung) mit grosser Terrasse (zirka 250 Plätze), Kiosk beim Sommerrestaurant, Kiosk des Freibades.

Solvente Interessenten melden sich bis zum 10. November 1977 an die Stadtkasse Murten (zuhanden Strandbadkommission), welche ebenfalls weitere Auskünfte erteilt (Tel. 037/72 11 01).

8128

Nous mettons de suite en location

bar - discothèque

dans station des Alpes Valdaises.

Pas de mise de fonds demandée, uniquement reprise du stock.

Loyer modéré. Faire offre et renseignements sous chiffre 8140 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.



Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Ihr Hotelgast möchte zeigen, wo er seine Ferien verbrachte.

Ein Hotelprospekt in bunten Farben ist eine direkte Werbung für Sie.

Zu vermieten per 1. April 1978 oder nach Vereinbarung

Restaurant

in grösserer Landgemeinde am Stadtrand von Winterthur. Schöne und zweckmässig eingerichtete Lokalitäten. Moderne, geräumige Küche. Grosser Parkplatz. Genügend Wohnräume. Einem initiativen Wirte-Ehepaar, das in der Lage ist, mit einer gutbürgerlichen Küche und der Schaffung einer gemütlichen Atmosphäre die bestehende Stammkundschaft zu betreuen und die vorhandenen Möglichkeiten zum Weiterausbau zu nutzen, bietet sich hier eine sichere und gute Existenz.

Auskünfte und Unterlagen durch

Süd-Nord Immobilien-treuhand AG
Dufourstrasse 77,
8008 Zürich
Tel. (01) 32 54 20

Auf Frühjahr 1978 haben wir das neu, vorzüglich konzipierte und eingerichtete historische

Restaurant Kreuz in der Altstadt Olten's

zu vermieten.
Das Restaurant enthält:
- im Kellergeschoss eine Taverna mit 56 Plätzen
- im Parterre Restaurant mit 44 Plätzen
Bar und Kreuzstube mit 61 Plätzen
- Kreuzstube mit 17 Plätzen
- Boulevardrestaurant mit vorläufig 11 Plätzen (evtl. Erweiterung)
- Wirtswohnung

Wir suchen ein fachlich und organisatorisch gut ausgewähltes Pächterehepaar - der Mann wenn möglich Küchenchef - das bereit ist, sich für diesen Betrieb voll einzusetzen.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto sind zu richten an:
SIBRA Management AG
Abteilung Immobilien
Regionaldirektion Basel
4310 Rheinfelden
Telefon (061) 87 64 11
P 03-4674

Zu verkaufen - an schönster Aussichtslage - (Nähe Station Rigi-Staffel) ältere

Berghotel-Liegenschaft

mit vielfältiger Nutzungsmöglichkeit und Ausbaumöglichkeit. Das Objekt eignet sich auch als Ferienhauszentrum.
Ernsthafte Interessenten, die über das nötige Kapital verfügen, erhalten Auskunft unter Chiffre 7803 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sofort zu verkaufen komfortables

Hotel-Restaurant

mit voller Sicht auf Lugano, zirka 45 Betten, 10 Garagen, Parkplatz, 3000 m² Land.

Kaufpreis Fr. 900 000.-, einmally, zirka 45% der Schätzung.

Offerten erbeten unter Chiffre 8239 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen Mobilien

in Port Grimaud - Golfe de St-Tropez (Frankreich) von Restaurant, Bar, zirka 60 Plätze, Terrasse mit Licence 3.

Tel. (024) 31 16 74, von 7-8 Uhr, 12-13 Uhr.
8098

A remettre à Lausanne

au centre de la ville

restaurant 80 places

avec terrasse, pour le 1er juillet 1978 ou date à convenir. Conditions très avantageuses

à Genève

rue du Rhône

Restaurant 120 places

avec Cocktail-Bar, long bail. Date à convenir.

Pour tout renseignement, écrire sous chiffres 8027 à l'Hotel-Revue, 3001 Berns.

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.

Zu verkaufen an schönster Lage in Kur- und Ferienort an Vierwaldstättersee,

Kleinhotel

mit Restaurationsbetrieb, Seegarten direkt am See und Bade- und Bootslandeplatz. Auch geeignet als Ferienzentrum.

Offerten bitte unter Chiffre 8196 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen

gepflegter neuerer

Hotel/-Restaurationsbetrieb

an günstiger Verkehrslage in der Ostschweiz

- 20 Hotelbetten, alle Zimmer mit Balkon, Dusche, Radio und Telefon
- 2 schöne Restaurants mit 60 und 80 Sitzplätzen
- Bar
- Banketträumlichkeiten bis zu 250 Personen
- grosse Terrasse
- genügend Parkplatz

Umsatz: zirka 1 700 000 Fr., günstige Finanzierung möglich.

Der Verkauf dieses renommierten und besteingeführten Betriebes erfolgt umständehalber.

Offerten erbeten unter Chiffre 8010 an Hotel-Revue, Postfach 3001 Bern.



Haltet die Schweiz sauber

hotel revue

Planen Sie Ihre Karriere!

Werden Sie Abonnent

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

hotel revue

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

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

HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

COUPON (einsenden an:
HACO SERVICE CULINAIRE, 3073 Gümliigen)

Name: _____
 Funktion: _____
 Beruf: _____
 Strasse: _____
 PLZ/Ort: _____
 Telefon: _____

Über 20 Suppen-Hits aus aller Welt, von der Berner Erbsensuppe bis zur Soupe à l'oignon gratinée, vom Minestrone Carbonara bis zum Hongkong-Topf, enthält die neueste Rezeptdokumentation des HACO SERVICE CULINAIRE. Feine Suppen, die Ihren Gästen Freude machen und Ihren Umsatz steigern.

Die sorgfältig ausgearbeiteten Rezepte für «Suppen aus aller Welt» vermittelt Ihnen der HACO SERVICE CULINAIRE, zusammen mit einer attraktiven Verkaufshilfe.

Ich interessiere mich für «Suppen aus aller Welt» und möchte gern nähere Informationen durch Ihren Vertreter.

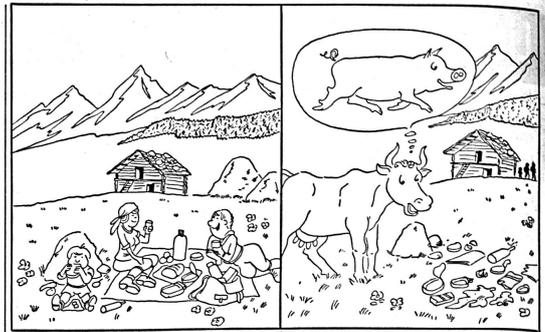
Vergessen Sie nicht den
 «Guten Rat per Draht»
 Tel. 031-52 00 61

031-52 00 61 GUTER RAT PER DRAHT
HACO SERVICE CULINAIRE
 448 intern

Suppen aus aller Welt

Schöpfen Sie aus dem vollen internationalen Suppentopf

HACO SERVICE CULINAIRE – im Dienste des Grossverbrauchers



So wie
FRITZ
 warten noch viele auf ihre ersehnte Kochlehrstelle!

Ist Ihre
Lehrstelle
 noch frei?

Bitte melden Sie sich bei uns an:
 SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
 Abteilung für berufliche Ausbildung, Fr. Wöstenfeld
 Monbijoustrasse 130, Postfach 2567
 3001 Bern
 Telefon (031) 46 18 81

Melden Sie uns freie Kochlehrstellen, damit wir Ihnen Bewerber-Adressen vermitteln können.

Betrieb _____

Strasse _____
 PLZ, Ort _____
 Telefon _____

Bitte einsenden an
Schweizer Hotelier-Verein
 Abteilung für berufliche Ausbildung,
 Monbijoustrasse 130
 : 3001 Bern, Tel. 031/46 18 81

Ein neuer Kombi-Steller

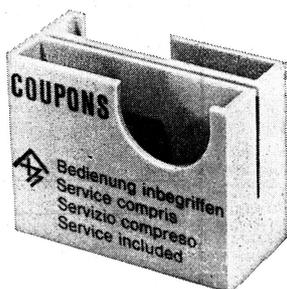
Der Steller schafft Klarheit und Ordnung.

Er ist verwendbar für das Aufbewahren der Kassenzettel sowie zum Einstecken von Menükarten, Reservationskarten, Reklame usw.

Der Kombi-Steller ist aus **schlagfestem** Polystyrol.

Farbe orange, beidseitig schwarz bedruckt.

Aussenmasse: Länge 68 mm, Breite 33 mm, Höhe 53 mm.
 Einzelpreis: bei 10 Stück Fr. 2.—, 50 Stück Fr. 1.80,
 100 Stück Fr. 1.60.



Eine Verwendungsmöglichkeit



Ihre Bestellung richten Sie an:

Schweizer Hotelier-Verein, Materialverwaltung
 Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Telefon (031) 46 18 81

Bestellung

..... Kombi-Steller zu Fr. Total Fr.
 (+ Versandkosten)

Absender: _____

Anschlagbrett Tableau noir



SOCIÉTÉ SUISSE DES HÔTELIERS
Service de formation professionnelle

Connaissance des vins, arts de la table et de l'accueil

Cours d'une journée à l'intention des cadres et praticiens du service résolus à améliorer la «carte de visite» de leur entreprise en personnalisant davantage leurs prestations à la clientèle.

Date:
mardi 15 novembre 1977

Heure:
de 08 h. 45 à environ 18 h. 00

Lieu:
Lausanne-Ouchy, Hôtel de la Navigation

Organisation:
Société suisse des hôteliers, Berne, Service de formation professionnelle

Animateur:
Monsieur B. Thibault, professeur à l'École hôtelière de Lausanne

- Objectifs:**
1. A la fin de la journée, chaque participant doit réaliser l'importance de la vente des vins dans l'offre gastronomique actuelle. Il doit connaître les règles de base relatives à l'élevage de ces vins, être en mesure de les servir correctement et de les accorder judicieusement avec les mets.
 2. Par ailleurs, le participant aura revalorisé ses connaissances des usages du savoir-vivre et de l'accueil et cerné les possibilités de mise en valeur du produit par les effets de la décoration.

- Programme:**
- rappel des connaissances œnologiques de base géographie viti-vinicole de la Suisse et de la France élevage des vins, service et dégustation (séance d'application)
 - accord des vins et des mets dans l'optique des réceptions de fin d'année
 - étude de la mise en valeur du produit décoration et animation de la table
 - accueil et présence

Méthode:
Le programme de la journée est judicieusement réparti entre théorie, exercices pratiques et discussions, de manière à assurer la participation optimale de toutes les personnes présentes.

Prix:
fr. 100.- par personne
Ce prix comprend le déjeuner, la dégustation 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 11 novembre 1977 au plus tard

Renseignements:
Société suisse des hôteliers
Service de formation professionnelle
Mlle V. Streiff
Case postale 2657
3001 Bern
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:** _____

Nicht vergessen, vom 17. November bis 23. November 1977 in Basel
IGEHO mit Welt-Kochkunstausstellung

Zimmer schon reserviert?

Haben Sie Ihre
Wenn nicht, wählen Sie (061) 22 18 70, Hotel International, Basel.
Das modernst konzipierte Erstklass-Hotel im Zentrum der Stadt mit Hallenbad (20 x 8 m), Fitness-Zentrum und den Restaurants Kaffi-Mühle, Steinpick und der Rotisserie Le Charolaise.

Treffpunkt für Nachtschwärmer: Pop in Bar
PS: Tägliche Hotelbesichtigungen ab 19.00 Uhr abends

Ihr Gastgeber in Basel
Hotel International Basel
R. F. Gasteyer



SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

Verkauf und Beratung im Service

Regionaler Tageskurs
Die erworbenen Kenntnisse über psychologische Grundlagen der Menschenbehandlung im Verkauf ermöglichen dem Teilnehmer, ein gezieltes Verkaufsgespräch zu führen und den Gast aktiv zu beraten.

Kurs Nr.:
X/77-1 X/77-2

Datum:
1. Dezember 1977 29. November 1977

Kursort:
Hotel Stern Hostellerie
7000 Chur 8954 Geroldswil

Zeit:
von 09.30 - ca. 17.00 Uhr

Kursleitung:
Walter Rohner, Abteilung für berufliche Ausbildung, Leiter der Fachkurse SHV

Referent:
Peter Helfer, Abteilung für berufliche Ausbildung, Leiter der hauswirtschaftlichen Schulhotels SHV

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

Teilnehmer:
Leitende Mitarbeiter und Berufsleute, die nicht servieren, sondern verkaufen wollen

- Inhalt:**
- Die wichtigsten Voraussetzungen um zum Verkaufserfolg zu gelangen
 - Unsere Gäste
 - Die verschiedenen Gästetypen
 - Verhalten gegenüber dem Gast
 - Das Verkaufsgespräch
 - Der systematische Aufbau
 - Frage- und Antworttechnik
 - Bedeutung von Zusatzverkäufen
 - Verhalten bei Reklamationen
 - Das praktische Verkaufsgespräch

Auskünfte + Anmeldung
Schweizer Hotelier-Verein
Abteilung für berufliche Ausbildung
Kaderschulung
Frl. Vreni Streiff
Monbijoustrasse 130
Postfach 2657
3001 Bern
Telefon (031) 46 18 81

Das Hotelfach sucht tüchtige Kräfte . . .

. . . und bezahlt gut. In dieser Branche gibt es kaum Arbeitslose. Aus gutem Grund: Essen, Trinken und Ferien sind Dinge, auf die man nicht gerne verzichtet. Deshalb ist der Job im Hotelfach ein guter Job, ein interessanter Job, ein sicherer Job.

Vorausgesetzt natürlich, dass man etwas vom Fach versteht. Vorausgesetzt, dass man sich seriös ausbilden lässt oder sich intensiv weiterbildet. Zum Beispiel mit unserem 1000fach bewährten Fern-Kurs für das Hotel- und Restaurationsgewerbe.

Sie lernen zu Hause, in der Freizeit, müssen keine Schulbank drücken und haben keinen Lohnausfall. Unser praxisnaher Fern-Kurs wird auch aus Ihnen einen tüchtigen Mitarbeiter machen, den man überall bevorzugt.

Lassen Sie sich gratis und unverbindlich informieren. Senden Sie uns einfach den nachstehenden Talon.

Institut Mössinger AG

(Die Fernfachschule mit Erfahrung)
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich, Tel. (01) 35 53 91

Ich interessiere mich für das Hotelfach. Informieren Sie mich kostenlos und unverbindlich.

Name: _____

Alter: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

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
- Redeeübungen

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 _____

Erscheinungsdatum vorschreiben

SOCIÉTÉ SUISSE DES HÔTELIERS
Service de formation professionnelle



Une apprentie assistante d'hôtel? Pourquoi pas?

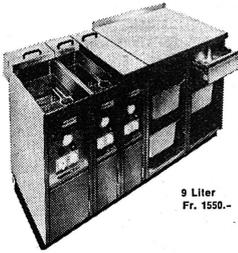
Quelques jeunes filles manifestent avec enthousiasme le désir de commencer leur apprentissage dans l'hôtellerie. Ne les décevons pas!
Malheureusement, il nous manque encore quelques places d'apprentissage dans ce secteur.

D'avance, nous remercions Mesdames et Messieurs les hôteliers de nous témoigner leur intérêt en nous signalant les places encore vacantes.

Société suisse des hôteliers
Service de formation professionnelle
Boîte postale 2657
3001 Bern
Téléphone (031) 46 18 81

Valentine-Friteusen nach Gastronom

Ölinhalt:
9, 12 und 18 Liter



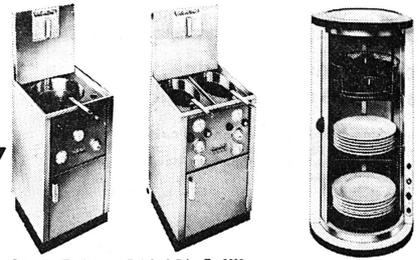
9 Liter
Fr. 1550.-

HBZ-VALENTINE ZÜRICH
Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz
H. BERTSCHI, 8053 ZÜRICH
Sillerwies 14, Telefon (01) 53 20 08



Valentine-Friteusen
Standmodelle, freistehend ab Fr. 1370.-
Bassin-Inhalt 7-18 Liter
Spez. Trockengangschutz
Ausführung Chromstahl
Alle Basinggrößen beliebig kombinierbar
Tischmodell inox 5-8 Liter Fr. 490.-

Tellerwärmer
VALENTINE-SERVOMAT
50 Teller
Inox, braun und crème
Standmodell und fahrbar
ab Fr. 680.-



S-1 9 L Fr. 1695.- P-2 2x 6-7 L Fr. 2620.-

MODELL V-1

Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
Gastronom: Höher/Tiefe 85 x 60 cm oder 90 x 70 cm
Diese fahrbaren Typen nur noch in die Kombination einschieben, sie passen zu allen Arbeitstischen usw.

Vollautomatische Öelklärung
einfachste Bedienung, spezieller Trockengangschutz
grosse Leistung, sehr günstiger Preis,
minimster Platzbedarf

Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemangen.

IGEHO 17.-23. November 1977, Halle 23, Stand 741

Steigen Sie um auf eine sorgenfreie Valentine für viele Jahre. Jede Valentine gibt es auch im vorteilhaften Valentine-Leasing. Vorteilhafte Eintauschmöglichkeiten. Verlangen Sie eine Offerte.

Wegen Umbaus zu verkaufen:

1 Kaffeemaschine vollautomatisch
1 Zigarettenautomat
Musikbox Marke Wurlitzer
div. Restaurationsmobiliar

(Tische, Bänke, Stühle)
Auskunft erteilt Telefon (075) 2 68 21.

8125

Zu kaufen gesucht:
gutes, modernes

Ski-Fahrzeug

evtl. mit Anhänger.
Postfach 6
3000 Bern 16

8119

Erfahrener Buchhalter führt Ihre

Geschäfts- und Personalbuchhaltung

inkl. AHV, Wust, Quellensteuer usw.
Auch an Ihrem Domizil.

Offerten bitte an Chiffre 8008 der Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suchen in Miete für kommende Wintersaison eine

NCR 42

Angebote unter Tel. (081) 31 15 75

8162

Gastwirte!
Ist bei Ihnen eine neue Speisekarte fällig?
Wir liefern sie Ihnen **Gratis!**
GISIN WERBUNG BERN
Tel. 25 53 52

Zu verkaufen
Kaffeemaschine
Cafina

total revidiert, 2 Kolben,
2 Behälter, 1 Dampf- und Heiswasserhahn. Ideal für Saalbetrieb.
Neupreis Fr. 14 200.- jetzt Fr. 3500.-

Landgasthof Gormund
6225 Neudorf
Tel. (045) 51 11 32
ASSA 86-65904



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 «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Erfingerstrasse 1
3001 Bern
Telefon 031/25 66 55



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

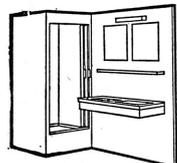
Planen Sie Ihren Betrieb mit unserer Erfahrung

BON Wir wünschen ein unverbindliches Gespräch mit Ihrem Fachberater

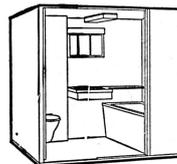
Name _____
Vorname _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____

Fremdenzimmer mit Komfort
Wertzuwachs und Umsatzsteigerung für Ihr Hotel - ohne kostspieligen Umbau!

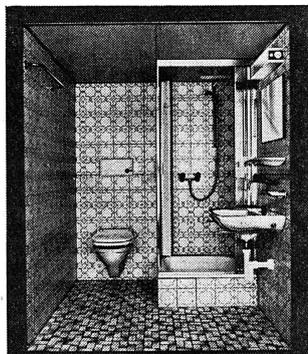
In 1 bis 2 Tagen sind Ihre Hotelzimmer mit Duschen, Dusch-Wasch-Kombinationen oder fertigen Badezimmer mit echten Keramikfliesen ausgestattet. Montiert durch unsere Fachleute, ohne Störung Ihres Betriebsablaufes. Mit dem speziell für Hotels entwickelten «Fertigbäder/WC- und Duschen-Programm». Wir fertigen nach Mass an, entsprechend Ihren Raumverhältnissen. Aussenverkleidung lieferbar in verschiedenen Holzarten, passend zu Ihrer Einrichtung.
Übrigens: Unsere Referenz-Liste beweist, bei wie vielen fortschrittlichen Hoteliers sich unsere Duschen und Bäder bereits erfolgreich bewähren.



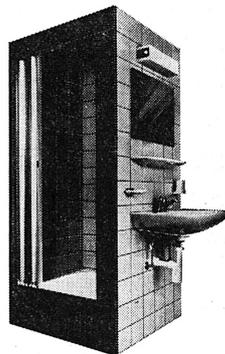
Dusch-Kombination mit Doppelwaschtisch an separater Wand.



Fertigbad mit Wanne und WC, Frontabschluss mit Türe.



Fertig-Bad mit Dusche und WC, Frontabschluss mit Türe.



Dusch-Wasch-Kombination (oder nur Dusche).

Wir sind an der IGEHO (17. 11. - 23. 11. 77.)
Halle 27, Stand 474

REX-Fertigbäder, ein Begriff für die Schweiz!

Bon

Ich bitte um kostenlose und unverbindliche Katalog-Vorlage des REX-Fertigbäder-Gesamtprogramms.

Name _____
Vorname _____
Name des Betriebes _____
Wohnort _____ PLZ _____
Strasse _____ Nr. _____
Telefon _____

Einsenden an

REX-electric
Bernstrasse 85
8953 Dietikon

Prospektwerbung

Für Prospekte beraten
wir Sie gerne: Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Efferingerstr. 1, 3001 Bern
Telefon (031) 25 66 55

Wir lösen die Kaffeeprobleme in der Gastronomie



SERVICE POUR LA GASTRONOMIE

Kaffee Hag AG, Departement Gastronomie
8706 Feldmeilen/Zürich
Telefon (01) 925 11 01

Besuchen Sie uns an der IGEHO, Halle 11,
Stand 321