

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 86 (1977)
Heft: 47

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 16.08.2025

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



hotel revue

Nr. 47 24. November 1977

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
86. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
86e année

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

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

10 Jahre Seminar SHV für Unternehmensführung

Ist Hotelier sein lernbar?

Von Erich Berger, Leiter der Unternehmensschulung des Schweizer Hotelier-Vereins

Unter der Berufsbezeichnung Hotelier wird oft verstanden: ein Hotel zu besitzen. Besitzen ist indessen keine Tätigkeit und Beruf wird nicht verstanden als berufen sein zum Haben, sondern als berufen sein zum Tun. Das Tun des Hoteliers ist das Führen eines Unternehmens. Der Hotelier ist Unternehmer und soll seinen Beruf so verstanden wissen. Er führt einen Hotelbetrieb mit dem Ziel, ihm eine dauernde Existenz zu verleihen.

Nun tragen viele Hoteliers eine schwere Hypothek mit sich, die Hypothek des raschen Aufstieges vom Fachmann zum Unternehmer. Die Unternehmensführung in der Hotellerie ist grösstenteils eine ausgesprochen empirische Führung, die fast ausschliesslich auf Erfahrung im Beruf gründet. Während der Hochkonjunktur mag mancher mit seiner reichen Erfahrung im Strom allgemeiner Prosperität gut geschwommen sein. Heute wird offensichtlich, dass mit Erfahrung allein kein erfolgreiches Bestehen in dieser Wirtschaftswelt mehr möglich ist. Die ausgesprochen Unternehmereigenschaften und -fähigkeiten wie das Denken in Zusammenhängen, Menschenkenntnis, Entscheidungsfreude, Kreativität, Durchsetzungsvermögen, Organisationstalent und prospektives Denken kommen wieder stärker zum Tragen. Freilich, es gibt sie heute noch, die Alltagsmanager und die Naturaltalente, die, begnadet mit diesen Eigenschaften, von Erfolg zu Erfolg eilen. Wir kennen den Unternehmertyp mit dem todsicheren Instinkt, dem alles gelingt, was er an die Hand nimmt. Wir kennen ihn, weil er die Ausnahme ist.

Wer Hotelier werden will, muss vieles mitbringen, das bereits in ihm steckt. Zum Beispiel einen ausgeprägten Charakter, ein hohes Berufsethos, Verantwortungsbewusstsein, Ausdauer und eine ausgesprochene Du-Bezogenheit ('you attitude' würde der Amerikaner es nennen). Es sind die Voraussetzungen, auf denen die erfolgreiche Unternehmerpersönlichkeit wächst. Auf ihnen können die bereits erwähnten Eigenschaften und Fähigkeiten gedeihen. Doch die moderne Unternehmensführung verlangt noch mehr. Führen heisst:

- Probleme erkennen
- Ziele setzen
- planen
- entscheiden
- delegieren
- ausführen
- kontrollieren.

Das Erarbeiten von Entscheidungsgrundlagen beispielsweise liegt beim gastgewerblichen Klein- und Mittelunternehmer meist auf einer einzigen Schulter. Juristen, Personalchefs, Finanzchefs und Marketingexperten in Stabstellen

kennt er nicht. Die Stellvertreterfunktion, wenn sie überhaupt geregelt ist, trachtet meist nur darnach, den Betriebsablauf bei Abwesenheit des Patrons zu gewährleisten. Diese beiden Tatsachen lassen eine besondere Gefahr auftauchen:

Die Betriebsblindheit

Sie fördert das Fahren in (von jeher festgelegten Geleisen (auch wenn das Unternehmungsziel eigentlich eine andere Fahrstrecke erfordern würde). Führungstechniken und theoretische Führungkenntnisse verhindern zwar die Betriebsblindheit nicht, machen es aber dem nur in seinem Betrieb tätigen Unternehmer möglich, sich immer wieder aus neutraler Warte zu orientieren. Der Hotelier ist in der Regel Unternehmer eines gewerblichen Klein- oder Mittelbetriebes. Die Nachteile, die er auf den Teilmärkten gegenüber dem Grossunternehmen hat, wiegt er mit einer überzeugenden Unternehmerpersönlichkeit auf. Demnach setzt das erfolgreiche Bestehen auf dem Absatz-, Arbeits-, Beschaffungs- und Kapitalmarkt voraus, Dritten Vertrauen in seine Leistungsfähigkeit zu vermitteln. Das geschieht damit, dass er die Sicherheit seiner Unternehmung optimiert und die Risiken minimiert. Führen wir uns als Beispiel nur die Kriterien vor Augen, welche die Banken für die Kreditgewährung an gastgewerbliche Klein- und Mittelbetriebe prüfen.

Zu Zeiten sich rasch wandelnder Umweltbedingungen sind die gestrigen Führungsinstrumente nicht mehr erfolgreich. Die stete Aus- und Weiterbildung muss schlechthin zu einer der wichtigsten Unternehmerraufgaben erklärt werden. Allen voran ist hier der Hotelier angesprochen, dessen Unternehmung in stärkstem Masse Umwelteinflüssen ausgesetzt ist. Die Arznei gegen die Betriebsblindheit, für das Führen und gegen das Verwalten, kann er sich auf der Schulbank holen. Auf einer Schulbank freilich, die Theorie und Praxis zu vereinen weiss, die für den Erfahrungsaustausch mit Berufskollegen und Referenten einen grossen Spielraum bietet.

Neuen Lehren, neuen Methoden und neuen Praktiken im Management muss der Hotelier mit viel Neugierde und Aufgeschlossenheit begegnen. All die Theorien über Geschäftspolitik, Unternehmensplanung, Marketinginstrumente, Kalkulationsmethoden, Führungsstile, um nur wenige zu nennen, zielen letztlich auf die Absicht hinaus, die Unternehmensführung zu systematisieren, ohne die Intuition ganz aus dem Feld zu schlagen.

Schliesslich bewirkt die systematische Führung, dass der Hotelier unternehmerisch-gestaltend und nicht von andern gesteuert auf den ihn umgebenden Märkten wirkt. Das führt zur unternehmerischen Freiheit, derentwegen es sich lohnt, Unternehmer zu sein. Und endlich liegt in dieser Freiheit die Sicherheit für Gäste, Mitarbeiter, Kapitalgeber und Lieferanten, die - wie anfangs erwähnt - das erfolgreiche Unternehmen begründen. Unternehmer-Hotelier sein, als Auftrag zum dauernden Erhalt der Unternehmung verstanden, kann weder vererbt noch erlernt, sondern muss durch Schulung wirkungsvoll erlernt werden.



Die Rose als Zeichen des Erfolges und der Anerkennung: Stimmungsbild vom Festakt im Berner Rathaus, wo mit der Diplombüchleinübergabe an die Erfolgreichen das 10jährige Bestehen des Unternehmenseminars SHV gefeiert wurde. (Foto Bucher)

A la Commission européenne de tourisme!

L'Europe sur le marché américain

La Commission européenne de tourisme (CET), association des organismes officiels de tourisme de 23 pays européens, a réuni récemment à Paris les directeurs nationaux de ces pays, ainsi que leurs spécialistes du marketing. Le comité de marketing de la CET, dont le but est de conduire, sur les marchés américain, canadien et japonais, une importante action de promotion touristique européenne au bénéfice de ses 23 membres, s'est réuni à l'initiative de M. Robert Hollier, chef du service français de l'action touristique et des relations internationales.

A l'ordre du jour de cette réunion, la mise au point du programme de promotion sur les marchés américains et japonais pour 1978, le lancement d'une enquête sur l'image de marque de l'Europe au Canada, l'utilisation et la diffusion des études spécifiques produites par la Commission européenne de tourisme, le calendrier des réunions 1978.

L'image de marque de l'Europe

Tout en gardant leur budget propre, les 23 organismes nationaux de tourisme consacrent des sommes substantielles, et qui ne cessent de croître, à leur action commune, soit près de 700 000 dollars en 1978. C'est dire l'importance que tous les dirigeants du tourisme européen attribuent à cette approche collective des marchés joints qui demande la concentration et l'accord unanime de 23 participants pour être développée régulièrement chaque année.

Si la CET s'est fait un renom de sérieux et d'efficacité auprès des professionnels du tourisme américains et japonais, c'est qu'elle a choisi de déterminer ses objectifs et ses méthodes par des enquêtes approfondies menées avec des concours des experts les plus qualifiés des marchés où s'exerce son action. Aussi la «stratégie» promotionnelle de 1977 a-t-elle été directement inspirée des conclusions de l'étude de «Segmentation du marché américain» menée en 1974-1975 et reconnue comme la principale source d'information! Les transporteurs, les organisateurs de voyages et les publicitaires s'y réfèrent; elle a été actualisée en 1977 sous le titre «Image de marque de l'Europe».

Des «super-marchés» et des «super-bourses»

Aux Etats-Unis, l'objectif qui visait à rat-

traper en deux ans (1976-1977) le niveau atteint en 1973 par le courant touristique vers l'Europe, et sérieusement érodé depuis, a été atteint. L'augmentation prévue de 10% à 12% de 1977 par rapport à 1976, correspondra à environ 4 millions de voyageurs nord-américains, chiffre légèrement supérieur à celui de l'année de pointe 1973.

Bénéficiant donc d'une conjoncture favorable et partant des données de l'étude de segmentation du marché selon laquelle les motivations culturelles venaient au premier rang des raisons de voyage vers l'Europe, le programme de promotion 1978 a été fixé dans ses grandes lignes.

Des «super-marchés» ou super-bourses de tourisme, mettant en valeur les produits européens, seront organisées dans 15 des plus grandes villes des Etats-Unis, parmi lesquelles New York, Boston, Chicago, mais aussi sur la côte Ouest, dans le Sud et le Centre. Une campagne radio pour le grand public sera reconduite, renforçant l'action des «supermarchés» en développant les thèmes suivants: «L'Europe: un déplacement facile grâce à votre agent de voyage». «L'Europe: des satisfactions culturelles, la destination à la mode». «L'Europe: un bon rapport qualité-prix». Le lancement officiel aux Etats-Unis de ce programme de promotion s'est fait au cours d'une importante réunion à New York qui a regroupé le 17 novembre, autour des directeurs européens des 23 pays membres, la presse américaine, les agents de voyage, représentants des compagnies aériennes, etc.

Au Japon

Au Japon (qui ne reçoit que 10% du budget), les publications européennes conjointes comporteront un calendrier des

(Suite deuxième page)

Aus dem Inhalt

Was nützte mir das Seminar? Interview mit einem Neu-Diplomierten 3

La Suisse en Scandinavie Grande opération valaisanne à Copenhague 3

Siebenter Schub entlassen 10 Jahre Unternehmerseminar SHV 4

Billig und nützlich Aktuelle Urteile über die Kur 5

Kaum eröffnet, schon vorbei Glanzlichter vom ersten IGEHO-Tag 5

IGEHO Premiers résultats d'un exercice imposé 7

Nicht bloss für Winterthur Wird die Technorama-Chance verpasst? 11

Marché néerlandais Ce que l'on attend des prestataires suisses 11

IATA La discipline ou le suicide! 15

Canada Hôte et marché 18

Ohne Wellengang DRV-Tagung Dubrovnik 19

HOWEG

...der Kaffee mit dem gewissen Preis...

Vassalli & Moresi, 8050 Zurich Vendomat AG, 3073 Gümliigen

Conseil de fondation de l'Ecole hôtelière

Vendredi dernier, le Conseil de fondation de l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne s'est réuni en séance ordinaire sous la présidence de M. Carlo de Mercurio qui déplora que 26 membres seulement sur les 45 que compte cette instance avaient répondu favorablement à sa convocation. Certes, l'Ecole se porte particulièrement bien, comme cette séance allait à administrer la preuve: mais son Conseil n'en demeure pas moins le forum où l'on souhaiterait un plus large échange d'idées.

En début de séance, les membres du Conseil ont observé une minute de silence à la mémoire de M. E.-L. Niederhauser, qui fut un grand ami de l'Ecole et qui laissera dans cette institution un lumineux souvenir.

Dates des cours

L'assemblée a accepté le principe des nouvelles dates de cours qui devront être ratifiées officiellement lors de la prochaine séance du Conseil de fondation en février 1978. Les dates proposées sont les suivantes: 1er août - 15 décembre / 1er janvier - 15 juin (- 2 semaines à Pâques). M. Jean Chevallaz, directeur de l'Ecole, a présenté les avantages et les inconvénients de ce nouveau calendrier des cours. Si, d'une part, les nouvelles dates permettent deux semestres sans coupure de trop longue durée, un avantage indéniable sur le plan administratif, et semblent mieux convenir aux hôtels de saison (stages), elles pourront avoir des répercussions sur le plan pédagogique, tant pour les enseignants que pour les étudiants, étant donné le caractère ininterrompu (5 mois) du second semestre. «L'hôtellerie doit s'adapter aux nouvelles

méthodes d'utilisation du personnel, déclara M. de Mercurio, et sortir des sentiers battus en innovant sur le plan de l'organisation: personnel temporaire, collaboration hôtels de ville et de saison, etc.»

Les nouvelles dates de cours feront l'objet d'une information devant l'Assemblée extraordinaire des délégués de la SSH, le 8 décembre 1977, à Berne.

L'activité de l'Ecole

M. Jean Chevallaz attira l'attention des participants sur quelques points importants contenus dans le bulletin d'information de l'Ecole paru en août dernier. C'est ainsi que les résultats du premier 4ème semestre ont fait l'objet d'un échange de vues entre professeurs et hôteliers, afin de parfaire l'adaptation des cours aux besoins de la profession et d'affiner certains objectifs. Un séminaire a également réuni les membres du corps professoral et la direction à Champéry.

On dénombre actuellement à l'Ecole 425 étudiants, dont 246 Suisses; 427 inscriptions ont été enregistrées pour le semestre qui commencera en février 1978 et 488 en automne 1978. On accepte déjà des adhésions pour 1982, ce qui ne signifie pas qu'il soit nécessaire d'attendre cette date pour entrer à l'Ecole hôtelière.

Le nouveau statut du corps enseignant a été ratifié par le Comité de fondation en date du 17 novembre, tandis qu'un premier

projet relatif à la restructuration interne de l'Ecole, compte tenu des nouveaux locaux et du 4ème semestre, sera soumis aux membres du Conseil en juin 1978. On note une tendance générale à renforcer le corps professoral permanent, de manière à obtenir une meilleure homogénéité et un véritable esprit d'équipe.

Un avenir serein, mais un optimisme prudent

Le budget 1978, soumis au Conseil de fondation, s'avère parfaitement équilibré; il est l'émulation d'une volonté de répondre aux exigences d'un bon enseignement sans recourir à une augmentation des écologies. L'avenir est ainsi bien abordé, d'autant que toute l'opération de la nouvelle Ecole hôtelière du Chalet-à-Gobet réserve d'agréables surprises financières aux délégués de la prochaine assemblée générale de la SSH.

On sait que l'extension des logements d'étudiants - dont le budget est également équilibré - avait fait l'objet de diverses études qui ont montré, selon le président de Mercurio, qu'il serait risqué, dans la conjoncture actuelle, de s'engager dans une construction de 100 nouveaux logements.

En revanche, le Conseil de fondation accepte de poursuivre les études en vue de réaliser une construction de moindre importance, comprenant toutefois 30 logements, 4 à 5 salles de classes, une réception d'application et une salle de gymnastique. De nouvelles solutions techniques permettent d'envisager l'issue favorable d'un tel projet sur la base d'un nouveau système de financement.

Enfin, l'Ecole hôtelière étudie diverses possibilités ayant trait à la diversification de son enseignement, en particulier des cours dans le domaine de l'exploitation et de la gestion hospitalières, ainsi qu'une collaboration au niveau universitaire.

Bibliothek

Die neue Küche

Das Kochkunstbuch vom König der Küche, Paul Bocuse. Aus dem Französischen übersetzt und bearbeitet von Bernd und Isabelle Neuner-Duttenhofer.

504 Seiten, 40 Farbtafeln, Leinenband im Schuber, Ecom Verlag Düsseldorf/Wien, Suskriptionspreis bis 31. Dezember 1977: 78 DM, ab 1. Januar 1978: 98 DM.

Die von Paul Bocuse mitbegründete und nachhaltig geprägte «Neue Küche» findet in diesem Standardwerk ihre gültige, umfassende und zeitlose Dokumentation.

Die hier gesammelten und neu geschaffenen Rezepte sind nicht «revolutionär» oder «noch nie dagewesen», denn eine Jahrhunderte alte Kultur wie die französische Küche, deren Regeln für jede gehobene Gastronomie gesetzt wurden, werden nicht von heute auf morgen radikal geändert.

Das eigentliche Geheimnis der «Neuen Küche» ist die geniale Hand ihres Schöpfers: Aus bestehenden Regeln, wichtigen Neuerungen und zeitgemässen Anregungen eine Küche zu schaffen, die auf den Grundregeln eines Escoffier die Frische und Reinheit der Nahrungsmittel, die Berücksichtigung der Jahreszeiten, die Art der Verarbeitung und Darbietung, die Verträglichkeit und die geschmackliche Vollendung in bisher nicht bekannter, gelungener Verbindung zusammenfasst.

Die mehr als 1000 Rezepte des Buches werden in 13 Kapiteln unterteilt: Vorspeisen, Pasteten, Eier, Suppen, Saucen, Fischgerichte, Weich- und Schalentiere, Fleisch, Geflügel, Wild, Gemüse, Dessert. 2500 Verweise sorgen dafür, dass das Buch für den erfahrenen Küchenchef ebenso praktikabel wird wie für die hochbegeisterte Hausfrau. Zahlreiche farbige Fotos auf 40 Tafeln, die die beschriebenen Gerichte anschaulich darstellen, sowie ein zweisprachiges Register aller beschriebenen Gerichte und ihrer Variationen runden den sorgfältig edierten und ausgestatteten Band ab.

Fett - ein Stück Natur

Glatzel H. Verlag Fischer Druck AG, Münsingen, 82 Seiten, 9 Abb., 12 Tab. Der bekannte Naturerziehungswissenschaftler und Arzt Prof. Dr. Hans Glatzel legt mit dieser Broschüre einen Beitrag zum Thema der Fette in der Ernährung vor. In 9 Kapiteln gut gegliedert diskutiert der Autor Fragen, die mit dem wichtigen Nährstoff Fett in Zusammenhang stehen. In der ersten Kapitelgruppe wird ein Überblick über die Chemie der Nahrungsfette und ihrem chemisch-physikalischen Verhalten gegeben, der für das Verständnis der folgenden Kapitel nötig erscheint. Nach einem kurzen Einblick in die Verwertung der Nahrungsfette geht der Autor auf die Bedeutung der Fette in der Ernährung des gesunden Menschen ein. Unter dem Titel «Zuviel Fett?» werden Fragen über Wechselwirkungen zwischen Nahrungsfett und dem Auftreten von Krankheitserscheinungen kritisch beleuchtet. Der Autor nimmt davon Abstand, am Schluss des Büchleins allgemeine Empfehlungen zu geben. Er überlässt es dem Leser, anhand des gut dokumentierten Textes seine Schlussfolgerungen selbst zu ziehen, ein Vorgehen, das zu einer kritischen Denkwiese des Lesers führen soll.

Die Broschüre kann bei der Kommission für die Neubewertung von Fetten tierischen Ursprungs, c/o Contravo Genossenschaft, Zürich, zum Selbstkostenpreis von Fr. 2.- bezogen werden.

Die Skilifte nach dem schweizerischen öffentlichen Recht.

Roger Braunschweig Herausgegeben vom Schweizerischen Institut für Verwaltungskurse an der Hochschule St. Gallen, St. Gallen 1977, 180 Seiten. Fr. 40.- für Mitglieder des Instituts, Fr. 45.- für Nichtmitglieder.

Die Abhandlung von Dr. Roger Braunschweig, eine Dissertation der Hochschule St. Gallen, ist einerseits eine Darstellung der verwaltungsrechtlichen Vorschriften von Bund und Kantonen über den Bau und Betrieb von Skiliften und andererseits eine am Beispiel des Skiliftrechts geführte Auseinandersetzung mit grundsätzlichen Problemen des Postregals und des Konzessionsrechts. Das Buch von Dr. Braunschweig ist daher sowohl für den Praktiker, der sich über die neue Rechtslage orientieren will, als auch unter theoretischen Gesichtspunkten ein wertvoller Beitrag. Der erste Teil ist den verschiedenen Aspekten des Skilifts als touristisches Spezialverkehrsmittel und den damit verbundenen, zum Teil gegenläufigen Interessen gewidmet. Im zweiten Teil werden unter Einbezug der neuesten Entscheide die Rechtsprobleme behandelt. Im Mittelpunkt steht das Problem, inwieweit im Rahmen des Postregals als Staatsmonopol Zulassungen erteilt werden dürfen, die von den üblichen konzessionsrechtlichen Regelungen abweichen.



Höhere Fachprüfung für Küchenchefs 1978

Im Frühjahr 1978 wird für die Teilnehmer der Vorbereitungskurse in Bern, Brunn, Interlaken, St. Gallen, Zürich und eventuelle weitere Interessenten eine höhere Fachprüfung für Küchenchefs durchgeführt.

Prüfungstermin: ca. Mitte März - Mitte April 1978
Prüfungsort: voraussichtlich in Brunn und Weggis
Letzter Anmeldestermin: 20. Dezember 1977 (Datum des Poststempels)

Zulassungsbedingungen: Zur Prüfung wird zugelassen, wer in vollem bürgerlichen Ehren und Rechten steht, im Besitz des eidg. Fähigkeitszeugnisses als Koch ist und seit dem Abschluss der Berufslehre während mindestens sechs Jahren im Beruf tätig gewesen ist, wovon mindestens zwei Jahre auf die Tätigkeit in gehobener Stellung entfallen müssen.

Anmeldestelle: Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe, Dreikönigstrasse 34, 8002 Zürich, Tel. 01/201 72 22. Interessenten erhalten das Reglement und die Anmeldeformulare.



Personelles

Wie zu vernehmen ist, hat Giorgio Rocco die Liegenschaft Hotel Silvretta in Klosters verkauft. Rocco führte das Hotel Silvretta seit genau 25 Jahren, zuerst als Direktor, dann als Pächter, etwas später als Mitinhaber und seit 1972 als Alleinbesitzer. Erwerberin ist die neu gegründete Hotel Silvretta AG in Klosters, welche unter der Leitung ihres Mehrheitsaktionärs Alfred Egli, steht. Er wird persönlich die Leitung des Hotels Silvretta übernehmen. Egli hat eine erfolgreiche Karriere im Hotelfach in den Vereinigten Staaten hinter sich und ist gegenwärtig Generaldirektor des Hotel Pulitzer in Amsterdam. Er wird neben der Führung des Hotels Silvretta auch die Leitung des Hotels Pulitzer beibehalten. Die neue Gesellschaft ist entschlossen, das Silvretta in Etappen umzubauen und zu renovieren. Auf die Wintersaison wurden 22 Privatbäder und eine Brandmeldeanlage eingebaut. 65 Zimmer werden total überholt und zum Teil neu möbliert.



Todesanzeige

Wir haben die schmerzliche Pflicht, die Vereinsmitglieder davon in Kenntnis zu setzen, dass unser Mitglied

Herr Anton Gemmet
Hotel Simplan, Brig
im Alter von 37 Jahren gestorben ist.

Wir versichern die Trauerfamilie unserer herzlichen Anteilnahme und bitten die Mitgliedschaft, dem Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Im Namen des Zentralvorstandes
Der Zentralpräsident
Peter-Andreas Tresch

L'Europe sur le marché américain

(Suite de la première page)

manifestations annuelles, une carte d'Europe touristique et une brochure grand public, cette dernière faisant l'objet d'annonces, dans les magazines touristiques. D'autre part, le «manuel des ventes», destiné aux professionnels et édité pour la première fois en 1976, a connu un vif succès. Il sera réédité au début de 1978 et distribué aux professionnels et à la presse au cours du congrès Jata à Tokyo en mars 1978 et au cours de quatre séminaires, organisés par la Commission européenne de tourisme, qui se dérouleront dans le courant de l'année à Osaka, Nagoya, Fukukoka et Sapporo; ces séminaires comporteront également un spectacle audiovisuel présentant les 23 destinations européennes.

Un séminaire d'information à Zurich

Se jugeant maintenant l'organisme sans doute le mieux placé sur les marchés lointains, la Commission européenne de tourisme se propose d'organiser, au début de 1978, un séminaire d'information pour les professionnels européens à Zurich comme elle le fait régulièrement outre-océan. Elle les fera bénéficier des études exclusives qu'elle vient de réaliser (Image Study), étude de l'image de marque de l'Europe aux Etats-Unis, et étude prospective pour le marché européen dans les années 1980. Bien évidemment, ce programme de promotion de la Commission européenne de tourisme ne vise qu'à jouer un rôle de «catalyseur» et il appartient aux offices nationaux de prendre ensuite le relais avec leurs moyens propres. Mais il est intéressant de constater que d'année en année la coopération touristique européenne et la percée sur les marchés extra-européens se développent favorablement.

(ONI)

UNSER SPARANGEBOT



BRISTOL - die preisgünstigste Glasserie

- B. 127 Weissweinglas 145 g Fr. -85
- B. 127+ geiecht auf 1 dl Fr. 1.-
- B. 125 Rotweinglas 190 g Fr. 1.-
- B. 126 Wasserglas 230 g Fr. 1.15
- B. 126+ geiecht auf 2 dl Fr. 1.40
- B. 128 Likörglas 2 Fliets auf 2+4 dl Fr. 1.75
- B. 124 Burgunderglas 350 g Fr. 1.50

In Kartons zu 36 Stück. Ab Fr. 300.- franko verpackt an ihr Domizil. Verlangen Sie Muster!



Zürcher Hotelier-Verein:

Mehr Mittel für den Verkehrsverein

An einer ausserordentlichen Generalversammlung unter dem Vorsitz von H. J. Ulrich (Hotel Rigihof) hat der ZHV beschlossen, die Beiträge der Hotels an den Verkehrsverein Zürich (VVZ) erheblich zu erhöhen.

Die Logiernachtstaxen der einzelnen Hotelklassen werden um 6, 5, 4, 3 und 2 Rappen erhöht und betragen ab 1.1. 1978: A = 40 Rappen, B = 38 Rappen, C = 36 Rappen, D = 34 Rappen und E = 32 Rappen.

Zusätzlich wird neu ab 1.1. 1978 auf den durch den VVZ im Flughafen Kloten und im Hauptbahnhof Zürich vermittelten Übernachtungen pro Person eine nach Hotelklassen abgestufte und vom Hotelier zu bezahlende Vermittlungsgebühr von Fr. 4.-, Fr. 3.-, Fr. 2.- und Fr. 1.50 eingeführt. Bei der ordentlichen Logiernachtstaxe wird die Leistung eines einzelnen Hotels an den VVZ bei Fr. 40 000.- plafoniert. Die nicht mehr im Gemeindeban von Zürich liegenden Hotels erhalten auf den ordentlichen Logiernachtstaxen eine Reduktion von 33 1/3 Prozent.

Zusammengerechnet erhält der VVZ 1978 durch diese Beschlüsse zusätzliche Mittel von Fr. 185 000.-. In diesem Mehrbetrag nicht begriffen ist das mit der diesjährigen Erhöhung der Logiernächte um vier Prozent ohnehin zu erwartende verbesserte Ergebnis der ordentlichen Logiernachtstaxen. Nach diesen Beschlüssen erwartet die Hotelier, dass nunmehr auch andere vom Tourismus erheblich profitierende Kreise ihre Beiträge an den VVZ erhöhen, und dass sich auch die Mitgliederzahlen des VVZ wesentlich steigern.

Statuten ergänzt

Auf Antrag des Vorstandes stimmte die Versammlung einer Ergänzung der Statuten zu. In einem Zusatz zu Art. 24 wird

neu festgehalten, dass der Präsident über die drei Amtsperioden hinaus nochmals für zwei weitere Amtsperioden gewählt werden kann.

In einer Stellungnahme zum Entwurf des Regierungsrates vom 16.3.1977 für ein neues «Gesetz über das Gastgewerbe und den Handel mit alkoholhaltigen Getränken» werden verschiedene Bestimmungen abgelehnt; vor allem die Patent-Umschreibung der «Hotel garni», den eingeschränkten «Verkauf über die Gasse», die in verschiedenen Bestimmungen vorgesehene Möglichkeit der Privilegierung von Personal- und Direktionsrestaurants und die System-Änderung und Höhe bei den Patentabgaben.

Personalproblem: Verbände am Ball

Das Spezialkontingent für Gastarbeiter des Gastgewerbes der Stadt Zürich ist für 1978 um 5 Prozent erhöht worden. Dies wurde am 15. November an der Herbstversammlung des Wirtvereins der Stadt und des Bezirks Zürich bekanntgegeben.

Wie Dr. Xaver Frei, Direktor des Schweizer Wirtverbandes, an der Versammlung der Gastwirte im Zürcher Limmathaus informierte, bemühten sich die gastgewerblichen Verbände weiter hartnäckig darum, auf eidgenössischer Ebene eine politische tragbare Lösung des prekären Mitarbeiterproblems herbeizuführen. So wird am 28. November eine Delegation mit Jean-Pierre Bonny, Direktor des BIGA, und Dr. Guido Solari, Direktor der Eidg. Fremdenpolizei diskutieren.

Einladung zur ausserordentlichen Delegiertenversammlung Donnerstag, 8. Dezember 1977, Kongress- und Kursaal Bern

Programm	
Vormittags Ab 10.00 Uhr	Freie Besichtigung des neuen Verbandssitzes «Cité Monbijou» an der Monbijoustrasse 130 in Bern.
Ab 11.00 Uhr	Apéritif im Schulungsraum des Verbandssitzes.
Anschliessend	Individuelles Mittagessen irgendwo in Bern.
Nachmittags 13.30 Uhr	Kongress- und Kursaal Bern: ausserordentliche Delegiertenversammlung
Ca. 17.00 Uhr	Schluss der Versammlung.

Convocation à l'Assemblée extraordinaire des délégués Jeudi 8 décembre 1977, Kongress- und Kursaal Bern

Programme	
Matinée à partir de 10 h. 00	Visite libre du nouveau siège de l'association à la Cité Monbijou, Monbijoustrasse 130, à Berne.
A partir de 11 h. 00	Apéritif dans la salle de conférences de la SSH.
Suivi de	Déjeuner individuel quelque part à Berne.
Après-midi 13 h. 30	Kongress- und Kursaal, Berne: Assemblée extraordinaire des délégués
Environ 17 h. 00	Fin de l'assemblée.

Marchés scandinaves

Grande opération valaisanne à Copenhague

Sous le patronage de l'ambassadeur suisse au Danemark, M. Rudolf Hartmann, et en étroite collaboration avec l'agence de l'Office national suisse du tourisme (directeur: M. Max Scherrer), l'hôtel Royal (directeur: M. Alberto Kappenberger, hôtelier suisse émigré) et les compagnies d'aviation Swissair et SAS, l'Union valaisanne du tourisme a organisé, dans l'hôtel susmentionné, qui compte plus de 500 lits, une quinzaine gastronomique, du 28 octobre au 13 novembre, sous la direction de M. Fritz Erné, chef de la délégation valaisanne.

Ce fut l'occasion de créer des contacts personnels avec les représentants des mass media, des «tour operators», des agences de voyages, des entreprises de transport, et de leur présenter les nombreuses possibilités de vacances qu'offre le Valais. Ces rencontres ont également permis de mieux connaître le marché touristique des pays nordiques, ainsi que les habitudes de voyage de leurs habitants.

Un chalet suisse dans une ambiance de fête

Les spécialités gastronomiques valaisannes ont constitué un réel attrait, non seulement pour les professionnels du tourisme invités aux diverses manifestations, mais surtout pour un public choisi provenant d'origines fort diverses, notamment des pays scandinaves, des USA et du Japon. La brigade de cuisine était placée sous l'expertise directionnelle du célèbre maître-chef Fritz Balestra, de Champéry, dont la réputation a largement dépassé nos frontières. M. Frédy Moren, de Sion, avait la responsabilité des mets au fromage. Avec sa jovialité et sa bonhomie habituelles, il a su faire apprécier à ses nombreux hôtes la fondue et la raclette préparées dans un chalet valaisan, décoré avec beaucoup de goût. Ce chalet, situé dans le grand restaurant où passent chaque jour des centaines de personnes, restera en place jusqu'à après les fêtes de Noël. Un stand d'information, desservi par une collaboratrice de l'ONST, a été érigé dans le hall qui donne accès aux divers restaurants, salles de réceptions et de banquets. Ce stand, qui a rencontré beaucoup de succès, était agrémenté par la projection continue de diapositives montrant nos paysages et nos stations.

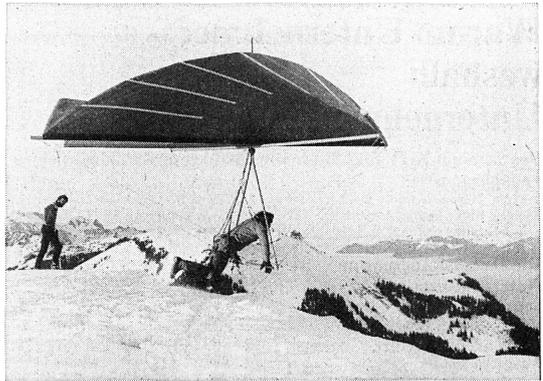
Un trio de marque!

Les diverses manifestations - soirée d'ouverture de la quinzaine, dîner aux chandelles de la Chambre de commerce helvético-danoise, lunch du Skal Club - ont été suivies par la présentation du film Valais-Hiver, primé à plusieurs reprises lors de festivals internationaux de films touristiques.

Toutes les manifestations furent honorées de la présence de l'ambassadeur M. Hartmann, qui leur a donné une note toute particulière, comme en témoignage l'extraordinaire quotidien Politiken, le plus grand journal du Danemark: «L'ambassadeur suisse a fait ce qu'aucun autre ambassadeur avant lui à Copenhague n'a

Clavien, de Miège, si bien que les productions furent saluées par des applaudissements nourris. «Publicité touristique originale, plus humaine et exprimée de façon très différente de ce que l'on découvre habituellement», ainsi commente M. Kai Aegesen, directeur de Swissair à Copenhague.

MM. Raoul Lovisa, directeur de l'Office du tourisme de Verbier et Firmin Fournier, secrétaire général de l'Union valaisanne du tourisme, prirent également part aux diverses manifestations, réceptions, discussions avec les «tour operators» à Copenhague et à Malmö (Suède), ainsi qu'aux interviews de journalistes. Cette action publicitaire contribuera certainement à renforcer les liens déjà existants entre les pays scandinaves et le Valais.



Cette fois, ça y est: l'hiver a pris son envol. Bonnes descentes!

(ASL)

fait. Il a formé un trio qui fit ses débuts à l'hôtel Royal. Le deuxième membre de ce trio est M. A. Kappenberger, directeur de l'hôtel Royal, et comme ténor ad hoc, M. Fritz Erné, directeur de l'Union valaisanne du tourisme.

Ce trio fut accompagné avec beaucoup de sensibilité par l'accordéoniste Richard

Edité par l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne

Un nouvel ouvrage qui fera école

Sous le titre «Etude, rédaction et planification des menus», M. Vladimir Durussel, professeur à l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne, vient de publier, sous l'égide de cette institution, un ouvrage qui ne manquera pas d'intéresser tous ceux qui, à des titres divers, cherchent à affiner leurs techniques de travail en matière de cuisine et de restauration.

«Il ne s'agit pas d'un livre de cuisine de plus, écrit dans une préface M. Jean Chevallier, qui partage avec Freddy Girardet l'honneur de présenter le nouvel ouvrage, car il se différencie des autres par ce qui en fait l'originalité: le retour aux sources en matière d'élaboration, de rédaction, de planification de menus.»

Un instrument précieux

Nous ne vous présenterons pas aujourd'hui l'auteur de ce travail courageux, car nous préférons le réserver pour la bonne bouche: l'interview de la semaine prochaine! Est-il nécessaire d'ailleurs, chef de cuisine encore Vladimir Durussel, chef de cuisine titulaire de la maîtrise fédérale, professeur, Toque d'or 1976 et 1977, lauréat d'une impressionnante série de concours culinaires internationaux, tout particulièrement au sein des équipes de l'Ecole hôtelière et de la Suisse?

Son ouvrage, en revanche, mérite qu'on s'y arrête aujourd'hui déjà, car il constitue un précieux instrument de travail que tous les professionnels de la cuisine et du service se doivent de placer, non seulement dans leur bibliothèque, mais sur leur table de travail. Ses 150 pages se subdivisent en 4 parties: notions grammaticales et orthographiques - appellations culinaires - ordonnance et composition des menus - planification. En annexe, et sous forme d'une petite brochure très pratique, l'auteur présente encore 1200 définitions culinaires. On trouve également dans ce livre un bref rappel historique des menus, de nombreux renseignements sur leur présentation et leur formulation, quelques considérations sur le menu et le droit, des informations sur la nourriture des enfants et du personnel, des exemples de cartes de mets (notamment ceux de l'Hostellerie du

Cerf Roi et du Chancelier), ainsi qu'une notice bibliographique. Cet ouvrage est recommandé par la Division de la formation professionnelle de l'OFIAMT, sur proposition de la Commission fédérale des moyens didactiques et des constructions, pour les Ecoles professionnelles de l'industrie et de l'artisanat. Mais gageons que tous ceux qui cherchent, dans leur établissement ou leur maison, à satisfaire leurs hôtes ne manqueront pas, désormais, de se référer au nouveau livre de M. Durussel qui a tout pour faire école.

J.S.
* «Etude, rédaction et planification des menus», Fr. 27.- En vente à l'Ecole hôtelière de la SSH, Le Chalet-à-Gobet, 1000 Lausanne 25.

Octobre: + 0,2%

(ATS) Calculé pour la première fois sur ses nouvelles bases, l'indice suisse des prix à la consommation s'est inscrit à 100,2 points en octobre 1977 (septembre 1977 = 100), d'où une hausse de 0,2% d'un mois à l'autre. En raccourcissant cette variation en pour-cent au dernier niveau de l'ancienne série d'indices (168,6 points en septembre), on obtient, pour le mois d'octobre 1977, un indice de 169 points sur la base 100 en septembre 1966 prise comme référence, soit une augmentation de 1,6% par rapport au mois d'octobre de l'année dernière.

La hausse de 0,2% intervenue en octobre 1977 est imputable à des prix plus élevés dans les groupes «alimentation», «transports et communications», ainsi que «sanité et soins personnels». En revanche, l'indice du groupe «chauffage et éclairage» a légèrement reculé par suite de baisses des prix du mazout.

Fédération suisse de ski

Du ski à roulettes au jeu FIS

Le ski à roulettes s'est révélé un instrument d'entraînement indispensable pour le fondeur durant les mois sans neige et a connu, par la suite, un boom inattendu. Le fondeur d'élite comme l'amateur pratiquant le ski nordique par plaisir, l'utilisent toujours plus, d'autant que, depuis le 1er janvier 1977, ils ont l'autorisation de le faire sur les chaussées à faible trafic, en vertu d'une modification, obtenue par la FSS, de l'ordonnance du règlement de circulation routière.

● La nouvelle brochure *Ski de randonnée 1977/1978* (Communauté de travail LLL/FSS) vient de paraître. Les amis du ski nordique y trouveront non seulement la liste des loipes et itinéraires de randonnée balisés, mais aussi les dates de toutes les marches populaires à ski, des recommandations pour les usagers des pistes, des conseils pratiques et médicaux, etc. Cette brochure peut être obtenue auprès de la FSS, à Berne et dans tous les offices de tourisme d'importance (Prix: 2.40 Fr. port incl., CP 30-11923 Communauté de travail LLL/FSS Berne).

● Vient également de paraître *l'Agenda du skieur 1978*. Outre le calendrier complet des concours (compétitions alpines et nordiques à tous les niveaux), on peut y trouver également les statuts et règlements de la Fédération suisse de ski, ainsi que des adresses importantes.

● Actuellement, une action est lancée en collaboration avec l'Union centrale des producteurs suisses de lait: elle prévoit la collection de couvercles de gobelets de yogurt! Pour tout envoi de couvercle, la Fédération suisse de ski adressera d'abord un poster sur la condition physique, puis

la brochure «Ski de randonnée» et en troisième lieu, un poster de skieur.

● Les 10 règles FIS pour skieurs ne sont pas encore gravées dans toutes les mémoires, bien qu'elles soient de plus en plus utilisées comme base pour des jugements devant les tribunaux des pays alpins. Une bonne occasion de bien les connaître s'offre par le jeu: «Plaisir du ski - plaisir du jeu».

Hiver 1977/1978

Les émissions touristiques à la Radio romande

La Radio suisse romande 1, en collaboration avec l'Office national suisse du tourisme, consacrera à nouveau diverses émissions à l'information touristique au cours de la saison d'hiver 1977/78:

- Tous les vendredis (8 h. 40-8 h. 50): Avant le week-end, des informations générales (suggestions CFF, propositions de stations, randonnées, etc.), un bref aperçu des conditions d'enneigement.
- Tous les vendredis (à la fin des informations de midi): le *Bulletin d'enneigement*.
- Tous les samedis: 18 h. 15-18 h. 25: *Page tourisme*, émission consacrée à des interviews, reportages, etc.
- Tous les samedis (8 h. 30-9 h. 20): *Radio Evasion*, avec de temps à autre des sujets touristiques.
- Le traditionnel *Memento des manifestations* est diffusé quotidiennement du lundi au vendredi à 8 h. 25, ainsi que le samedi à 8 h. 20 et le dimanche à 7 h. 50.
- Le dernier délai pour l'envoi des informations dignes d'intérêt et concernant l'émission du vendredi a été fixé au jeudi à midi. Adresse: Informations touristiques, M. André Nussli, Radio suisse romande, 1010 Lausanne (Télex: Rarom 24 130).

Das Interview

Heute mit Herrn Josef Waldegg, Hotel Piz Mittelg, Savognin

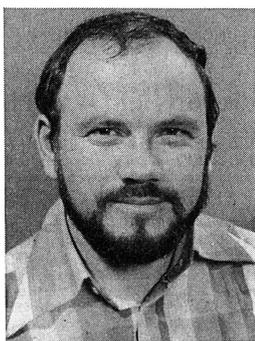
Ideal zugeschnitten

Herr Waldegg, wir möchten unser heutiges Interview unter das Motto «10 Jahre Seminar SHV für Unternehmensführung» stellen. Sie haben zusammen mit 32 anderen am letzten Samstag das Seminar abgeschlossen und gehören somit zum jüngsten «Schub» der diplomierten Unternehmer. Was hat Sie seinerzeit bewogen, sich für das Unternehmerseminar anzumelden? Mit welchen Erwartungen haben Sie das Seminar angefangen?

Ja, das Seminar... es ist schon recht lange her, dass ich mich zum erstenmal angemeldet habe. Die ersten zwei Male wurde ich abgelehnt, da ich noch zu jung sei. Als ich es dann 1974 nach längerer Zeit nochmals versuchte, klappte es, und ich konnte mich unter Erich Bergers und des SHV's Fittiche begeben. Ich habe verschiedene Gründe gehabt, das Seminar zu besuchen: - ich wollte mich mit den neuesten Erkenntnissen auf dem schweizerischen Markt vertraut machen, - ich wollte meine Kenntnisse mit denjenigen möglicher Konkurrenten messen, - ich wollte mir das Diplom verschaffen und glaube, dass eine mehr oder weniger permanente Weiterbildung einfach dazugehört.

Können Sie unseren Lesern Ihren Betrieb in Grösse und Struktur vorstellen? Ergaben sich aus diesen Verhältnissen für Sie spezielle Anforderungen an eine Aus- und Weiterbildungsveranstaltung?

Unser Haus ist ein Familienbetrieb mit 50 Betten und einem Schwergewicht in der Restauration (2 Restaurants mit zirka 120 Plätzen). Daneben führen wir im Winter in Gérance ein Bergrestaurant. Unsere



Gäste sind zu 70 Prozent Schweizer und bei den Ausländern stellen die Deutschen das Hauptkontingent. Das Schwergewicht liegt so eindeutig auf dem Winter, das einfach etwas unternommen werden musste. Vom Seminar nun habe ich ganz eindeutig theoretische Impulse erwartet, um diese Aufgabe zu meistern.

Wieviele Jahre praktischer Tätigkeit lagen hinter Ihnen, als Sie das Unternehmerseminar begannen? Scheint Ihnen diese Zeit zu lang oder eher zu kurz?

Nach meinem Abschluss 1967 an der Hotelfachschule in Luzern habe ich zwei Jahre als Aide du patron gearbeitet und 1969 in eigener Regie das Bergrestaurant übernommen. Dabei war ich zu Hause immer noch für die Finanzbuchhaltung, die Küche und das Personal zuständig. Ich glaube schon, dass eine gewisse Zeit praktischer Tätigkeit in leitender Stellung dazugehört, um vom Seminar optimal profitieren zu können. Meiner Meinung nach sollte die Auswahl möglichst streng sein, damit nicht nur das Seminar, sondern auch die Absolventen mit hoher Qualität gleichgesetzt werden.

Wie weit hat nun das Gebotene Ihren Erwartungen entsprochen oder sie übertroffen?

Das ist unterschiedlich. Meine Erwartungen wurden übertroffen und manchmal auch unterboten. Im Ganzen gesehen jedoch hat mir das Seminar viel geholfen, mich in meiner Meinung bestärkt, korrigiert und neue Ideen gebracht. Ich könnte das Seminar jederzeit weiterempfehlen. Es ist meiner Meinung nach ideal auf die Schweizer Hotellerie zugeschnitten, und dies nicht nur für die Grossen. Besonders gut hat mir auch der Vorkurs gefallen, wo wir in ausserst kurzer Zeit eine Fülle von praxisnahem Stoff in einer methodisch-didaktisch einwandfreien Art verabreicht bekamen. Ich könnte noch einiges erwähnen, das mir im Seminar auch noch gefallen hat. Das mittägliche Fussballspiel - die unkonventionellen Ausflugsprogramme - die kooperative Art und der Einsatz der Kursleitung.

In welcher Hinsicht schien Ihnen der Lehrgang verbesserungsbedürftig?

Ich glaube, dass Themen, die an der Hotelfachschule gelehrt werden, mit ganz wenigen Ausnahmen vorausgesetzt werden müssen und nicht zum Seminarstoff gehören.

Ungenügend scheint mir die Referenten-Beurteilungsliste. So wie wir sie gemacht haben, ist sie nicht repräsentativ und zu wenig aussagekräftig. Gruppenarbeiten werden meistens mit zu wenig Zeit dotiert oder zu grosse Aufgaben für die zur Verfügung stehende Zeit erteilt, so dass ich persönlich mit den Ergebnissen nie ganz zufrieden war. Man stellt sich nur vor, wie lange es geht, bis sich eine Gruppe von «Managern» erst mal «zusammengerauft» hat... Ich stelle aber fest, diese Mängel sind nur Schönheitsfehler am positiven Gesamtbild.

Haben Sie insbesondere im Hinblick auf Umbaupläne in Ihrem Haus profitieren können?

Da wir im letzten Jahr unseren Dachstock ausgebaut haben, fiel der Kurs 2 genau in die richtige Zeit. Ich konnte dort viele gute Ideen «stibitzen» und zuhause anwenden. Vor allem wurde ich auch in der Richtigkeit meines Handelns durch die Aussage des Kurses 4 «Unternehmensführung» bestätigt. So wie ich die Probleme des Marketing jetzt verstehe, sehe ich meinen Weg genau und habe, so hoffe ich, die entsprechende Lösung für unsern Betrieb. Wir sind mit einer mehrjährigen Renovation des Hauses beschäftigt, und ich kann in allen Bereichen Erkenntnisse des Seminars anwenden.

Was nehmen Sie persönlich als wertvollste Erfahrung aus diesen Unterrichtswochen mit und was brachte dem Berufsmann den grössten Nutzen?

Wie schon gesagt bin ich in meinem unternehmerischen Handeln bestärkt worden. Ich habe nun oft Sicherheit, wo vorher Vermutungen waren. Den Kontakt mit all den Berufskollegen schätze ich besonders, und es war für mich eine Neubewertung, eine Bestandaufnahme und eine neue Zielsetzung.

Wem werden Sie in Zukunft den Besuch des Unternehmerseminars empfehlen? Welche Eigenschaften und Voraussetzungen sollte ein Absolvent mitbringen, um von dieser Weiterbildungsmöglichkeit optimal zu profitieren?

Das Seminar würde ich als Pflichtprogramm selbständiger Unternehmer ansehen und auch gewissen leitenden Angestellten wie assistant manager... empfehlen. Ich glaube, dass das bestehende Anforderungsprofil von der Ausbildung und Stellung her übernommen werden kann. Der Absolvent ist dynamisch, pflichtbewusst und bereit, ein «Mehr» zu leisten.

Sie kennen nun den Unterrichtsstoff und die Zielsetzung des Unternehmerseminars. Sicher ist Ihnen im Verlaufe der Kurse auch bewusst geworden, welche Erwartun-

gen die Leitung und der Berufsverband in die diplomierten Hoteliers setzen. Sind diese Erwartungen Ihres Erachtens berechtigt? Glauben Sie, dass die bisherigen Absolventen des Seminars dem Gastgeber neue Impulse gegeben haben?

Ich glaube, dass diese Erwartungen sein müssen, um uns langfristig auf nationaler Ebene vielleicht einmal das Gewicht zu verschaffen, welches uns gebührt. Der Marsch der Diplomierten durch die Institutionen ist ja schon in der zweiten Phase. Die Seminarabsolventen engagieren sich im Berufsverband und kurzfristig unserer Verbandschule sind sicher bereit, unser Engagement entgegenzunehmen. Ich wünsche uns allen das Glück und die Ausdauer, unsere Ziele zu erreichen.

HENKELL TROCKEN

BY APPOINTMENT FAVORITE TO HIS MAJESTY KING GUSTAF V ADOLF

Wem werden Sie in Zukunft den Besuch des Unternehmerseminars empfehlen? Welche Eigenschaften und Voraussetzungen sollte ein Absolvent mitbringen, um von dieser Weiterbildungsmöglichkeit optimal zu profitieren?

Das Seminar würde ich als Pflichtprogramm selbständiger Unternehmer ansehen und auch gewissen leitenden Angestellten wie assistant manager... empfehlen. Ich glaube, dass das bestehende Anforderungsprofil von der Ausbildung und Stellung her übernommen werden kann. Der Absolvent ist dynamisch, pflichtbewusst und bereit, ein «Mehr» zu leisten.

Sie kennen nun den Unterrichtsstoff und die Zielsetzung des Unternehmerseminars. Sicher ist Ihnen im Verlaufe der Kurse auch bewusst geworden, welche Erwartun-

Warum Unternehmer – weshalb Unternehmensschulung?

Das Seminar SHV für Unternehmensführung – Plädoyer eines Engagierten.

Gekürzte Diplomasprache im Zeichen des zehnjährigen Bestehens des Unternehmer-Seminars SHV von Dr. Max Lehner, Wirtschaftsberater, Rapperswil SG. Titel und einige Zwischenüberschriften sind von der Redaktion gesetzt.

Die Herausforderung an den Hotelier/Restaurateur – heute

Betrieb und Umwelt fordern viel von einem Hotelier/Restaurateur, der heute Erfolg haben will. Er muss zuerst einmal über gute technische Fachkenntnisse verfügen, über umfassende Kenntnisse in den Fachbereichen Küche, Service, Reception und Hauswirtschaft.

Fähig sein, eine Unternehmung zu führen
Die technischen Fachkenntnisse müssen aber unbedingt durch die eigentliche Fähigkeit, eine Unternehmung zu führen, ergänzt werden. Zur Unternehmensführung ist aber nur der befähigt, welcher über gute Grundkenntnisse der Technik der Unternehmens- und Menschenführung, des Rechnungswesens, der Organisation und der finanziellen Probleme verfügt. Er sollte sich auch über Grundkenntnisse auf dem Gebiete der Absatzführung, der Werbung und des Verkaufsausweisen können. Die Führungsfähigkeit des Unternehmers verlangt neben diesen kaufmännisch-organisatorischen Kenntnissen auch noch gewisse spezifische Unternehmenseigenschaften, wie praktische Intelligenz, welche die Mittel erspäht, mit denen die Unternehmerrufen durchgeföhrt werden können und die zeigt, wie sich auftretende Schwierigkeiten überwinden lassen.

Mehr als eine Dimension haben
Neben praktischer Intelligenz sollte der Leiter einer Klein- oder Mittelunternehmung auch schöpferische Phantasie und Tatkraft besitzen. Die schöpferische Phantasie befähigt ihn, nicht nur andere nachzumachen und ihre Produkte zu kopieren, sondern neue, originelle, den Gegebenheiten der Klein- und Mittelunternehmungen, angepasste, wirtschaftliche Leistungen hervorzubringen. Die Tatkraft

Die Diplomierten

- Albert Bachmann, Direktor, Hotel Cresta und Cresta Sun, Davos Platz
- Gertrud Bachmann, Betriebsleiterin, ZFV Zentralverwalter, Zollikoberg
- Marcel Baer, Pächter Schöcherli Pub, Arosa
- Jürg H. Bossart, F & B Manager, Hotel Atlantis, Zürich
- Willy Brüggenmann, Restaurateur, Zunft- haus zu Schneidern, Zürich
- Willy Clausen, SSR Hotel, Andermatt
- Reto Cotiati, Vizedirektor, Eurotel, Fribourg
- Edoardo Crivelli, Hotel Carlton Elite, Zürich
- Leo Demarmels, Direktor, Hotel Spigarten, Zürich
- Mariet Doleman, Hotelière, Oberglatt
- Klaus Gehring, Leiter Restaurant-Betriebe, Gastrag, Basel
- Patrice Gongg, Direktor, The Hong-Kong Hotel, Hongkong
- Elmar Greif, Verkaufsleiter, Mövenpick Hotels, Zürich
- Heinz Gubser, Ass.-Manager, Hotel Montana, Luzern
- Milan Havranek, Geschäftsführer-Assistent, Hill's Vegi, Zürich
- Markus R. Hiltbrunner, Direktor, Hotel Bahnhof, Frauenfeld
- Hannes Imboden, Direktor, Palace Sporthotel, Mürren
- Klaus Künzli, Mitarbeiter ZV, Gama Luzern, Uetigen
- Urs Loew, Vizedirektor, Hotel Basilea, Zürich
- Paul Mattenberger, Direktor, Hotel Seehof, Davos
- Hanspeter Matzinger, Verkaufsführer, Waro AG, Volketswil
- Hans-Peter Pletscher, Direktor, Hostellerie Geroldswil, Geroldswil
- Michel Rey, Vizedirektor Hotel Baur au Lac, Zürich
- Siegfried Ritter, Gérant, SSR-Hôtel Universitaire, Leysin
- Costantino Rossi, Geschäftsführer, Restaurationsbetriebe Tivoli, Spreitenbach
- Friederike Ruhland, Unternehmerin, Fulpmes
- Walter Schenk, Direktor, Hotel Alexander, Basel
- Kurt Schmidt, Betriebsorganisator, Hotelplan, Zürich
- Lothar Schudt, F & B Manager, Hotel Metropole, Interlaken
- Hans-Rudolf Vogel, Hotelier, Sporthotel Valsana, Arosa
- Josef Waldegg, Hotelier, Hotel Piz Mittelg, Sasegnin
- Beat Zeller, Hotelier, Olten

will den als richtig erkannten Plan verwirklichen, was zähen Willen, eiserne Energie, aber auch Anpassungsfähigkeit, Umsicht und Beweglichkeit erfordert.

Für Ziele zu begeistern wissen

Ein Unternehmer, welcher diesen Anforderungen genügt, ist nicht nur in der Lage, die spezifischen Unternehmerrufen einwandfrei zu lösen, sondern besitzt auch Strahlungskraft und echte Autorität. Die Strahlungskraft des guten Unternehmers hat ihren Grund darin, dass er sich für ein Ziel einsetzt und sich für diese Zielsetzung begeistert, von ihrer Richtigkeit voll und ganz überzeugt ist. Dieser Strahlungskraft können sich die Mitarbeiter selten entziehen. Gerade der junge Mensch sucht bewusst oder unbewusst nach solchen Vorgesetzten. Hier liegt eine grosse, noch viel zu wenig gesehene Chance des tüchtigen Unternehmers auf dem Arbeitsmarkt, trotz sich immer stärker bemerkbar machendem Arbeitskräftemangel.

Für die Führung einer Unternehmung genügt «Fingerspitzengefühl» nicht

Für die Führung einer Unternehmung genügt «Fingerspitzengefühl» nicht. Ohne theoretische Grundsätze und Erkenntnisse geht es nicht. Ein Hotelbetrieb kann heute nicht mehr einfach intuitiv, ohne genaue Kenntnisse gesamtwirtschaftlicher Zusammenhänge und der zur Verfügung stehenden betriebswirtschaftlichen Methoden geführt und auch verwaltet werden, wenn er Erfolg haben will. Die wichtigsten Aufgaben des Hoteliers/Restaurateurs können heute ohne betriebswirtschaftliche, volkswirtschaftliche, rechtliche, soziologische und psychologische Kenntnisse nicht erledigt werden.

Organisieren

Der Unternehmer muss die verschiedensten Verfahren zur Lösung schwieriger und umfassender Unternehmungsprobleme kennen. Auf Grund dieser Kenntnis hat er für die vielseitigen Tätigkeiten seiner Mitarbeiter aller Stufen klare Ziele zu setzen und sie planmässig zu steuern.

Menschen führen

Der Unternehmer muss Menschen führen. Dabei hat er einen partnerschaftlichen Führungsstil zu verwirklichen, der es den Mitarbeitern ermöglicht, in Zusammenarbeit mit den andern Betriebsangehörigen an der Willensbildung des Unternehmens mitzuwirken.

Optimale Leistungsstruktur bestimmen

Der Unternehmer muss das anbieten, was der Kunde zu erhalten wünscht. Von dieser Nachfrage muss er das zu befriedigenden suchen, was die Konkurrenz nicht anbietet. Bietet er das gleiche an wie die Konkurrenz, muss er es besser oder billiger tun. Er muss deshalb herausfinden, welche Kundenwünsche sein Betrieb besser und billiger als die Konkurrenz befriedigen kann und welche Produktionsmittelkombinationen zu verwirklichen sind, damit eine rationelle Erbringung der marktgerechten Leistungen möglich ist.

Prospektiv und kreativ denken!

Der Unternehmer muss sich überlegen, wie sich die Kundenbedürfnisse und -gewohnheiten in den nächsten Jahren entwickeln werden und welche Folgerungen sich für ihn daraus ergeben. Er hat abzuklären, welche Kundenwünsche er in Zukunft befriedigen soll, ob er seinen Betrieb vergrössern oder ob er sich spezialisieren soll. Ferner muss der Unternehmer sich in etwa ein Bild darüber machen, welches in Zukunft die günstigsten Bezugsquellen sein werden und welche Politik er deshalb auf den Beschaffungsmärkten einzuschlagen gibt.

Zudem hat der Unternehmer die Entwicklung der Wissenschaften und der Technik, soweit dadurch seine Unternehmung berührt wird, eingehend zu verfolgen. Er muss es fertig bringen, diese wissenschaftlichen und technischen Erkenntnisse vor der Konkurrenz für seinen Betrieb nutzbar zu machen, in seiner Unternehmung anzuwenden.

Gewinn erwirtschaften

Wenn eine Unternehmung langfristige Bestand haben soll, muss sie einen Gewinn erwirtschaften, der es ermöglicht, den Betrieb konkurrenzfähig zu erhalten. Der Unternehmer betrachtet deshalb den Gewinn nicht als Selbstzweck, sondern als Mittel zur Weiterführung des Betriebes,

zur Entwicklung besserer Arbeitstechniken, Verfahren und Produkte, zur Rationalisierung und Modernisierung des Betriebes und damit auch zur Verbesserung der Lohnzahlungsfähigkeit.

Der Unternehmer muss heute Erfolg haben. Das erwarten von ihm die Betriebsangehörigen und auch die Öffentlichkeit. Die Betriebsangehörigen erwarten, dass der Unternehmer fähig und bereit ist, die Unternehmung erfolgreich zu führen, dass er sich für das Geschäft voll und ganz einsetzt und alle Chancen wahrzunehmen und auszunutzen vermag; denn nur dann ist die Sicherheit des Arbeitsplatzes gewährleistet und kann die Unternehmung höhere Löhne zahlen.

Gibt das Seminar SHV dem Hotelier/Restaurateur Hinweise?

Auf diese Frage geben uns Antwort: der Seminarstoff und das Urteil des ehemaligen Seminar-Absolventen. Dieser Seminarstoff trägt der heutigen Situation des Hoteliers als Unternehmer Rechnung, und zwar aus folgenden Gründen:

Antennen montieren

Die gastgewerblichen Dienstleistungen sind Leistungen im kulturellen und im Erholungsbereich. Diese sind in besonders starkem Masse modischen und ideologischen Wellenbewegungen ausgesetzt. Die unternehmerische, bzw. kommerzielle Nutzung dieser kurzfristigen sozialen Phänomene bilden die Chance vieler gastgewerblicher Betriebe. Die Hoteliers müssen deshalb in der Lage sein, diese Entwicklungen rechtzeitig zu erkennen und daraus für ihren Betrieb die richtigen Schlussfolgerungen zu ziehen.

Partnerschaft verwirklichen

Damit wir mit den heutigen Problemen unserer Wirtschaft fertig werden, benötigen wir eine ehrliche Partnerschaft, eine vermehrte Verantwortung und Loyalität sowohl auf seiten der Unternehmungsleitungen als auch auf seiten der Arbeitnehmer. Das ist nur durch umfassende Information der Betriebsangehörigen durch die Geschäftsleitung möglich. Darum muss heute die Unternehmungsleitung im ständigen Dialog mit den Arbeitnehmern stehen.

An der Deichsel sein

Für den Unternehmer genügt es nicht, einfach rechtlich selbständig in blosser Routine, ohne schöpferische Leistung, etwas zu tun. Die schöpferische Leistung des Unternehmers, welche sich letztlich im Angebot von Produktion und Dienstleistungen seiner Unternehmung zeigt, ist aber nur möglich, wenn der Unternehmer absatzmarktorientiert ist. Fachliche Kenntnisse allein genügen nicht. Viele gastgewerbliche Unternehmer sind aber noch lange nicht soweit. Es ist deshalb auch nicht verwunderlich, wenn sie auf einem dynamischen Markt zunehmend Mühe haben, sich zu behaupten und in die Gefahrenzone hineingeraten, wegen mangelhafter Wahrnehmung der spezifischen Unternehmungsaufgaben ihre Existenzberechtigung zu verlieren.

Teil des Ganzen

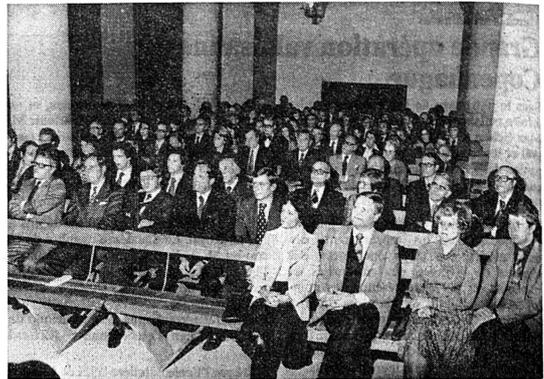
Der Unternehmer ist ein schöpferischer Mensch, der nicht allein und für sich allein etwas tut, sondern gemeinsam mit andern für andere produktiv tätig ist. Mit dieser Aufgabe ist eine grosse Verantwortung verbunden. Sie ist nicht nur finanzieller, sondern auch gesellschaftlicher, sozialer und ethischer Natur. Das Seminar will dem Teilnehmer nicht nur Wissen und Techniken vermitteln, das, bzw. die ein Unternehmer braucht. Sondern es will auch darauf hinweisen, welche grosse Verantwortung mit der Führung einer Unternehmung verbunden ist. Mit der Qualität der Unternehmung steht und fällt letztlich unsere Wirtschaftskraft.

Im Menschlichen verankert

Persönlich hoffe ich, dass, wie bisher, auch in Zukunft die Allgemeinbildung der Kursteilnehmer gefördert wird. Es ist gerade für den Hotelier/Restaurateur sehr wichtig, dass er aufgeschlossen ist für die höchsten Schöpfungen des menschlichen Geistes in Philosophie, Literatur, Kunst und Musik. Hoteliers mit dieser geistigen Aufgeschlossenheit erfassen und verstehen viel besser als andere, dass das Hotel nicht ein Geschäft ist wie jedes andere, sondern ein Dienstleistungs-Unternehmen par excellence. Ein solcher Hotelier ist mehr als nur ein Manager.

Das Urteil der ehemaligen Kursabsolventen

Ergebnis
Bei den Absolventen des Unternehmer-Seminars SHV, welche Mitglieder der Vereinigung Diplomierter Hoteliers/Restaurateurs sind, führte ich eine Umfrage über den Nutzen des Seminars durch. Das Ergebnis lässt neben andern, durch die Kommission Unternehmerrufen und die Seminarleitung auszuwertenden Fol-



Die Festgemeinde im Berner Rathaus.

gerungen folgende generelle Feststellungen zu:

Sie lernten, unternehmerisch zu denken
Viele Antworten zeigen auf: «Erst durch das Seminar habe ich gelernt, die Probleme eines gastgewerblichen Betriebes von der Warte eines Unternehmers aus zu betrachten, ist mir bewusst geworden, was es heisst, ein Hotel zu führen. Hier erst wurde ich mit den Führungsmitteln und den Kontroll-Instrumenten vertraut gemacht. Hier erst habe ich gemerkt, wie wichtig es ist, die Chancen und Risiken des Absatzmarktes zu kennen. Hier erst wurde ich mir darüber klar, wie gefährlich es für einen Unternehmer ist, wenn er nichts über Preisbildungsgesetze weiss und nur ein Rechnungswesen hat, das nicht zu einem Führungsinstrument ausgebaut ist. Ich habe im Unternehmer-Seminar systematisch arbeiten und analytisch denken gelernt.»

Sie wurden sich ihrer Verantwortung als Unternehmer und Vorgesetzte bewusst
Die Auswertung der Fragebogen gibt einen klaren Hinweis darauf, dass das Seminar bei den Teilnehmern nicht nur die Fähigkeiten zur Führung einer Unternehmung verbessert, sondern ihnen auch die Grösse der Verantwortung als Unternehmer und Vorgesetzte bewusst gemacht hat.

Damit der Unternehmer das kann, braucht er zu diesem Willensakt eine genügend tragfähige Motivation. Das Motiv, Geld, wenn möglich viel Geld verdienen zu wollen, trägt diesen Willensakt wohl kaum. Es braucht Beweggründe, die im Ethischen liegen.

Sie konnten ihren Horizont erweitern
«Horizont-Erweiterung – diese Frage trifft als Qualifikation für das Seminar den Nagel auf den Kopf» schreibt ein ehemaliger Seminar-Teilnehmer. Eine Horizont-Erweiterung, gerade auch durch Selbsteinbildung, bewirkt, dass man sich selber besser kennen lernt, seine Stellung als Unternehmer besser versteht und begreift. Das gibt zusätzlich Sicherheit, weil

Viel erreicht – viel bevor

Am Samstag fand im Berner Rathaus unter der Regie von Kursleiter Daniel Frei die Diplomierung der Absolventen des Zyklus 7, Seminar für Unternehmensführung SHV, statt. Zu der würdigen Feier hatten sich zahlreiche Gäste eingefunden, denn gleichzeitig konnte der zehnjährige Geburtstag dieser hervorragenden Weiterbildungsinstitution begangen werden.

Zehnfacher Dank

Den Geburtstagskuchen – einen geistigen – brachte Direktor Franz Dietrich mit. Er entzündete zehn Kerzen, jede ein Dank an Personen, ohne die das Seminar und seine Weiterentwicklung nicht denkbar wären. Eine der Kerzen, die wir hier aufleuchten lassen wollen, steckte der SHV-Direktor den Mitgliedern an, die aufgeschlossenen Jahr für Jahr hohen Beiträgen für die Aus- und Weiterbildung zustimmen. Der SHV sei stolz auf sein Schulungskonzept, das er ständig ausbaue und schleife. Zehn Jahre seien nur ein kleines Jubiläum, doch sei in dieser Spanne sehr viel erreicht worden.

Ausgangs-, nicht Endpunkt

Sehr ernst ermahnte der Redner die Diplomanden die Diplomierung nicht als Ende, sondern als Anfang zu betrachten. Die wichtigsten Prüfungen ständen ihnen erst bevor. Sie hätten sie nun täglich zu bestehen vor dem Gast, den Mitarbeitern, den Kapitalgebern, der Öffentlichkeit. Er forderte die Diplomierten zu aktiver Mitarbeit in den Sektionen auf und bat sie, kritische Mitglieder des Berufsverbandes zu sein.

Der Präsident der Kommission Unternehmerrufen, Hans C. Leu, überreichte neben dem begehrten Diplom jedem Absolventen einen Schlüssel als Symbol für die vielen Türen, die das Seminar geöffnet hat durch den Stoff, die Kontakte mit Referenten und Kollegen, aber auch als Auftrag, sich in einer diplomierten Zu-

man einen Standort hat, von dem aus man urteilen kann und deshalb es sogar wagen darf, dem eigenen Urteil zu trauen.

Jeder, der an der Umfrage mitmachte, hat auf irgend eine Weise klar und unmissverständlich zum Ausdruck gebracht: «Durch das Seminar habe ich Sicherheit im Beruf erhalten. Mein Selbstvertrauen ist gestiegen. Darum bin ich auch entscheidungsfreudiger als vorher. Mit den Erfahrungen und Kenntnissen aus dem Seminar treffe ich Entscheide überlegt. Ich bin mir deren Tragweite bewusster als früher. Ich habe mehr Sicherheit bei der Erfüllung meiner Unternehmerrufen, bei meinen Unternehmerrufenentscheiden: Das ist wohl das grossartigste Kompliment, das jene entgegennehmen dürfen, die sich um die Ausbildung der Seminar-Teilnehmer in dieser oder jener Form bemühen.»

Bestätigung

Unternehmungskonzentration, Notwendigkeit echter Partnerschaft zwischen Arbeitnehmer und Arbeitgeber, die immer grösser werdende Abhängigkeit der Unternehmung von der Umwelt, die Bewältigung der Rezession sowie die Anforderungen, welche die Arbeitnehmer an die Qualität des Unternehmers stellen, veranlassen viele Unternehmer, gerade in Klein- und Mittelunternehmungen. Sie stellen sich Fragen: Kann ich mich heute als Unternehmer noch behaupten? Das Unternehmer-Seminar SHV führt dazu, dass Hoteliers und Restaurateurs ruhig, sicher, den Gegebenheiten des Marktes und des Betriebes Rechnung tragend, entscheiden und deshalb viel eher bereit sind, sich für ihren Betrieb einzusetzen, was zu einer wesentlichen Verbesserung der Unternehmensführung führt. Da die Qualität der Unternehmensführung für den Unternehmenserfolg die entscheidende Rolle spielt, führt somit die Unternehmerrufenbildung SHV zu einer Verbesserung des Unternehmerrufenes in vielen gastgewerblichen Betrieben. Das ist eine Leistung, auf die der Schweizer Hotelier-Verein mit Recht stolz sein darf.

kunft weitere Türen zu öffnen zur persönlichen und beruflichen Entwicklung.

Rechten Sinnes

Gehen alle frischgebackenen Unternehmer mit der gleichen Einstellung in ihre Betriebe zurück, wie es Hannes Imboden in seinem Dankeswort offenkundig werden liess, so haben wohl alle den tiefsten Sinn des Seminars erfasst. Die Diplomierung bedeute ihnen Übernahme von Verantwortung und Herausforderung. Sie wollten nicht stehen bleiben, sondern sich ständig weiterbilden und über ihre Betriebe hinausschauen. Die Diplomierten erklären sich auch bereit, die Verpflichtung für aktives und kreatives Mitarbeiten und Mitdenken in der Öffentlichkeit zu übernehmen.

Die traditionellerweise vom Furi-Quartett musikalisch umrahmte Feier beschloss ein Abschiedswort von Seminarleiter Erich Berger. Er führte die jungen Unternehmer zu den Quellen des Gemütes, aus denen ihnen jene Kräfte und Einsichten zufließen, die ihnen erlauben, Mensch zu sein und zu bleiben. Ohne diese Dimension werde aus dem Unternehmer ein Manager, kein ganzer Hotelier. Kursleiter Daniel Frei, der seinen ersten Seminaristen das Diplom als Pass für im Nebel verborgene Grenzen und als Sicherheit auf unbekannten Wegen übergeben hatte, führte die stolzen Diplomierten und die Gäste vorerst einmal zu der Quelle, die an einem solchen Tag auch fliessen muss, einem allseits verdienten Glase Wein. MK

3:1 für die Kur

«Nach wie vor in der Phase der Selbstbestätigung» – so könnte man etwas maliziös die Eindrücke von der jüngsten Arbeitstagung der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für Balneologie und Bioklimatologie SABB umschreiben. Die Veranstaltung unter dem Thema «Kosten/Nutzen der Kuren – medizinische und wirtschaftliche Aspekte» fand letzten Freitag in Zuzach statt. Den fast 100 Teilnehmern wurde mit Überzeugung dargelegt, dass die Kurmedizin das beste Versorgungssystem in unserem Gesundheitswesen darstelle, dass aber noch einiges getan werden müsse, dieser Erkenntnis auf breiter Basis zum Durchbruch zu verhelfen.

Auf bedeutende Wandlungen im Gesundheitswesen wies Tagungsleiter Dr. Ulrich Frey, Direktor des Eidgenössischen Gesundheitsamtes und Präsident der SABB, in seiner Eröffnungsansprache hin: Stagnierende oder sogar sinkende Lebenserwartung, starke Zunahme der Todesfälle an Herz-Kreislaufkrankheiten, Verkehrsunfällen und Krebs, rasche Überalterung unserer Bevölkerung und gesundheitschädigende Einflüsse des modernen Lebens liesssen die Frage berechtigt erscheinen, ob unser Gesundheitswesen trotz Kostenexplosion auf dem richtigen Wege sei. Dass in diesem Zusammenhang der Kur immer grössere Bedeutung zukomme (als Alternative zur Hospitalisation, als Vorbeugeeinrichtung, als Stress- und Suchtprophylaxe und Mittel zur Gesundheitsförderung) sei offensichtlich. Bloss müssten sich die Kurorte den modernen Erfordernissen anpassen und beispielsweise auch für junge Leute attraktiv werden. Damit hatte Frey praktisch bereits eine Zusammenfassung der Tagungsergebnisse geliefert.

Dreifaches an Gewinn

Nach einführenden Worten von Dr. Peter von Deschwanden (Adelboden) wartete Professor E. Wannenwetsch (Augsburg) mit Erfahrungszahlen über den Erfolg der Kurmedizin auf. So resultiere in der Nachkurperiode ein Ansteigen der Arbeitsfähigkeit um 40 Prozent, die Behandlungskosten reduzierten sich im Jahr nach der Kur um 62 Prozent. Der Schluss sei berechtigt, dass jeder für die Kur ausgegebene Franken ein Dreifaches an Gewinn erbringe. Andere Untersuchungen im Sinne einer Cost/Benefit-Analyse ergaben ein ähnliches Verhältnis. Dieses könne – so Wannenwetsch – noch gesteigert werden, wenn mit der Kur frühzeitig begonnen werde. Die Kur sei somit billiger als Spitalbehandlung, wegen den besseren Einrichtungen für Nachbehandlung am Kurort ergäben sich positive Effekte für Patient, Versicherung und Wirtschaft.

An der Kur gespart

Über die Probleme, die das deutsche Bäderwesen im Gefolge der Rezession beschaffigten, referierte anschliessend Heinz Wadepuhl, Kurdirektor von Bad Ems und Vizepräsident des Deutschen Bäderverbandes. Von 1974/75 bis 1977 sei die

Zahl der Sozialkuren um rund einen Fünftel zurückgegangen. Die Sozialversicherungsträger hatten dadurch 17 000 Betten aufgeben müssen. Viele Bürger verzichteten in wirtschaftlich unsicheren Zeiten aus Angst vor Nachteilen am Arbeitsplatz auf eine Kur, was zu eigentlichen Einbrüchen geführt hat. Verunsicherung aber auch bei den Krankenkassen, die die explosionsartig gestiegenen Kosten des Gesundheitswesens in den Griff bekommen sollten. Auch Wadepuhl redete einem Ausbau und einer Modernisierung der Kurorte das Wort, die sich vermehrt dem Markt und seinen Bedürfnissen anpassen müssten.

Forschung intensivieren

Weitere Referate von Dr. R. Eberhard (St. Moritz) und Professor Meinrad Schär (Zürich) machten auf die eingangs erwähnten Wandlungen im Krankheitsbild aufmerksam, während PD Dr. B. Stojan (Valens) über seine Erfahrungen in der Behandlung von Rheumatikern berichtete. Die Diskussion unter der Leitung von R. Jaussi (Montreux), Präsident der Schweizerischen Vereinigung der Klimakurorte, ergab gewisse Differenzen in der Beurteilung der Frage, zu welchem Teil die Kurmittel selbst oder aber die therapeutischen Techniken das Hauptelement des Kurerfolges ausmachten und ob sich der Klimawechsel nicht auch negativ auswirken könnte. Gewart wurde vor einer unbekümmerten Übernahme der deutschen Untersuchungsergebnisse über den Kurort. Die Tatsache, dass die Schulmedizin die Erfolge der Bade- und Klimakur immer noch etwas scheel ansieht oder sogar schlicht anzweifelt, führte zur Forderung, die balneologische und klimatologische Forschung energisch zu forcieren.

IHG – Subventionen klar definiert

Das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (BIGA) hat jene Arbeiten umschrieben, die im Anschluss an genehmigte Entwicklungskonzepte vom Bund subventioniert werden können. Ein entsprechender Nachtrag zu den Richtlinien für die Berggebiete fördert nicht im wesentlichen eine eigenständige Mitfinanzierung der Richtlinien, der notwendigen projektbezogenen Arbeiten und der regionalen Sekretariate vor.

Die Richtlinien für die Berggebiete fördern wurden 1973 im Zusammenhang mit dem Bundesgesetz über Investitionshilfe für Berggebiete (Investitionshilfegesetz (IHG)) erlassen. Sie geben Anweisungen

ren, obwohl man es mit den diesbezüglichen Anstrengungen der Pharma-Industrie wohl nie aufnehmen können. Die von Kurdirektor Kasper (St. Moritz), Präsident des Verbandes Schweizer Bäderkurorte, und Professor D. Gross (Zürich) resümierten Tagungsergebnisse liessen erkennen, dass sich die SABB und ihre Mitglieder hart um die rückhaltlose Anerkennung der Kur als billigste und beste Präventiveinrichtung im Rahmen des Gesundheitswesens bemühen und aus diesem Grund auch mit den Krankenkassen das längst erwünschte Gespräch beginnen möchten. Den Ausstehenden mochte lediglich etwas befremden, dass während eines ganzen Tages einem fachlich doch versierten Publikum bekannte Dinge vorgetragen wurden, die man vielleicht besser an die Öffentlichkeit getragen hätte.

Yverdon im Bäderverband

Vor und nach der Arbeitstagung hielten die in der SABB zusammengeschlossenen Verbände ihre Versammlungen ab. So beschloss die Delegiertenversammlung des Bäderverbandes, Yverdon unter dem Vorbehalt der richtigen Indikationen-Publikation in den Verband aufzunehmen. Ob das Tenigerbad im Verband verbleiben wird, ist wahrscheinlich, aber noch nicht sicher. Die neuen Definitionen des Heilbades und des Kurortes sollen zusammen mit einer Revision der Statuten an einer ausserordentlichen Delegiertenversammlung im kommenden Jahr verabschiedet werden. Anfangs 1978 wird der Bäderverband, dessen Sekretariat von Baden nach Bad Ragaz transferiert wurde, einen neuen Prospekt herausbringen, der die Schweizer Bäderkurorte in Wort und Bild vorstellt. Neu in den Vorstand gewählt wurden die Herren H. R. Keller (Zuzach) und Dr. J. Zehäusern (Leukerbad).

Neues Klimabuch in Vorbereitung

Der Verband der Klimakurorte befasste sich an seiner DV vor allem mit der Vorbereitung des neuen Klimabuches und den Verhandlungen mit der Schweizerischen Verkehrszentrale betreffend Finanzierung des Druckes. Der Vorstand wurde durch die Herren Dr. Felix Stuter (Davos) und Dr. Zehäusern (Leukerbad) ergäzt.



Prominente Besucher des Salon Culinare mondial: von links Georges E. Kindhauser, Kaufm. Direktor der Schweizer Mustermesse, Henry Haller, Chefkoch im Weissen Haus, Max König, Präsident des Patronatskomitees der Salon Culinare Mondial (Bild Dierks)

Kaum eröffnet – schon vorbei

Am letzten Donnerstag, um 10 Uhr 15, war es so weit: Die siebente IGEHO, heuer noch fein garniert mit dem Salon Culinare mondial, öffnete ihre Pforten mit der offiziellen Eröffnung im Grossen Mustermesse-Festsaal. Im Zentrum der Feierlichkeit: Die Rede von SHV-Direktor Franz Dietrich, welche – so hoffen wir – auf fruchtbaren Boden fiel.

Eine ganze Reihe prominenter Gäste konnte Mustermesse-Generaldirektor Frédéric P. Walther begrüßen, unter ihnen selbstverständlich die Präsidenten der patronierten Verbände, so Frau Dr. Margrit Bohren-Hoerni, Pierre Moren und Peter-Andreas Tresch, im weiteren als Exponenten des Salon Culinare die Herren Max König, Curt Spörri und Henry Haller, Präsident Carters Küchenchef. Als zugleich typisch schweizerische und typisch internationale Veranstaltungen apostrophierte Walther die IGEHO und die Weltkochenau, gelte doch die Schweiz noch heute als touristisches Pionierland. Kein Wunder, dass der Salon Culinare ein weltweites Echo ausgelöst habe.

Gediegener Rahmen

Der Ansprache Walthers, der im übrigen mit Lob und Dank für Messedirektor Georges E. Kindhauser und seine Mitarbeiter nicht geizte, folgten die Ausführungen Franz Dietrichs, die wir bereits in extenso publiziert haben. Die grosse Festgemeinde begab sich sodann ins Rindhofgebäude, wo es dem Salon Culinare die erste Reverenz zu erweisen galt. Curt Spörri, Generalsekretär der Veranstaltung, fiel die Ehre zu, den nahezu 1100 Teilnehmer vereinigen Anlass zu eröffnen und zu eröffnen in einem prächtigen Rahmen, umringt von freudig und erwartungsvoll gestimmten Messegästen. Spörri wies auf die Sonderschauen des Salons hin und stellte dem Publikum die Herren Max König, Präsident des Patronatskomitees, Josef Ammann, Präsident des Schweizerischen Kochverbandes, und den Präsidenten der Jury Emil Wälti vor, ebenso die am Eröffnungstag im Einsatz

stehenden Nationalmannschaften und ihre Equipenchefs. Speziell erwähnte Spörri die städtische Delegation von St. Moritz unter Harthy Mathis, deren imposante Ausstellung die Schweiz am ersten Tag würdig vertrat. Allen Organisationen, vorab jedoch dem Schweizerischen Kochverband, zollte Spörri Dank und Anerkennung.

Jagd auf Henrys Autogramm

Damit war man in die Ausstellung entlassen, bis Apero und Bankett die Eröffnungsgäste wieder zusammenführten. Dr. Edmund Wyss, Regierungsrat und Messerpräsident, liess es sich in seiner Ansprache nicht nehmen, den gastronomischen Schweizer Botschafter im Weissen Haus, Henry Haller, nochmals zu begrüssen. Eine Ausstellung wie die IGEHO und eine Weltkochenau könne auch einen wesentlichen Beitrag zur Lösung des Weltproblems Hunger leisten und diene in diesem Sinne nicht bloss einer bestimmten Branche. Während und nach dem Dessert ging eine fröhliche Autogrammjaagd ins Szene: Jedermann wollte sich Henry Hallers Unterschrift auf die Menu-Toque setzen lassen.

In zwei Jahren wieder!

Eine Schilderung der weiteren Ereignisse erbringt sich. Sie werden, lieber Leser, zum Zeitpunkt der Lektüre dieser Zeilen sicherlich Ihre eigenen IGEHO-Impressionen gesammelt haben, wie es sich gehört. Wenn diese Zeitung erscheint, ist die IGEHO 77 samt dem Salon Culinare vorbei. Wir sortieren die neu erworbenen Visitenkarten und freuen uns schon auf – die IGEHO 79! GFK

Krisenstimmung in Davos?

Davos steht gegenwärtig vor dem Abschluss einer bedeutenden Entwicklungsphase der örtlichen Infrastruktur. Wenn auch Landammann Dr. Christian Jost diese erfreuliche Feststellung anlässlich der gemeinsam durchgeführten Generalversammlung der beiden touristischen Trägerorganisationen von Davos, des Kur- und des Verkehrsvereins, machen konnte, so wurde sie doch von der Sorge der Davoser über die seit einigen Jahren feststellbare Stagnation der Logiernächte überschattet.

Sozialwohnungen im Kurort

Im Zusammenhang mit der Kongresshauserweiterung ist ein Ausbau des Hotels Anglettere geplant, und auch das Projekt einer Überdachung der Kunstseilbahn wird demnächst dem Souverän vorgelegt werden können. Doch von allergrösster Dringlichkeit sind Lösungen im gegenwärtig mehr als prekären Wohnungsangebot zu verwickeln. Nach Landammann Jost hat leider die örtliche Spekulation dazu geführt, dass ältere Wohnungen immer mehr abgebrochen und durch Zweitwohnungen ersetzt werden, die für die einheimische Bevölkerung unerschwinglich sind. In Davos steht man daher an dem Punkt, dass die öffentliche Hand durch diese Entwicklung gezwungen wird, die Schaffung von Sozialwohnungen zu verwickeln. Zudem wird Davos durch das Überhandnehmen der Parahotellerie immer mehr zu einer seelenlosen Stadt. Heute geht es, ein gesundes Verhältnis zwischen Parahotellerie und Hotellerie anzustreben.

Stagnierende Frequenzzahlen

Grossen Kummer bereiten den Behörden derzeit die stagnierenden Frequenzzahlen. Aber nicht nur das. Für Landammann Jost steckt heute das touristische Davos in einer Entscheidungs- und Men-

talitätskrise, sei doch allgemein eine Ratlosigkeit, eine unheilvolle Selbstzufriedenheit und eine fatale Sorglosigkeit festzustellen. Das angebotene Produkt Davos sei gut, aber man habe es zu wenig verstanden, dieses Produkt auch zu verkaufen.

Aktivsaldo beim Kurverein

Im Geschäftsjahr 1976/77 betrug die Logiernächtezahl in der Landschaft Davos 2,44 Millionen Einheiten. Über das ganze Jahr gesehen waren demnach pro Tag im Durchschnitt 6700 Gäste in Davos angewesen. Prozentual verteilte sich die Logiernächtezahl zu 36,8 Prozent auf die Hotellerie, zu 45,7 Prozent auf die Parahotellerie und zu 17,5 Prozent auf die Kurbetriebe. Die Kurtaxeinnahmen verzeichneten einen leichten Anstieg um 2,5 Prozent auf 1,79 Millionen Franken. Die Rechnung 1976/77 des Kurvereins Davos schloss bei 6,42 Millionen Franken Gesamteinnahmen mit einem kleinen Aktivsaldo von rund 8000 Franken ab.

744 000 Franken für Schneeräumung

Der örtliche Autobusbetrieb ergab bei rund 844 000 Franken Einnahmen einen Ertragsüberschuss. Die Ausgaben für die Schneeräumung innerorts beliefen sich auf 743 799 Franken gegenüber 680 800 Franken im Vorjahr. Der Unterhalt und Ausbau des etwa 300 Kilometer langen Spazier- und Wanderwegnetzes betrug 248 800 Franken (Vorjahr: 273 000 Franken), für das 50 Kilometer lange Langlaufloipennetz sind 113 910 Franken und für den Unterhalt und Betrieb der Eisbahnen und Curlingrinks 1,03 Millionen Franken aufgewendet worden, denen ein Ertrag von 800 000 Franken gegenübersteht. Die Tennis- und Sportplätze, die Spazier- und Reitwege sowie der Unterhalt des Campingplatzes erforderten Ausgaben in der Höhe von 340 000 Franken. sda/spk

Drei Bereiche

Im neuen Nachtrag werden namentlich drei Bereiche definiert: So richt einmal die Mitfinanzierung der Richtplanung in den Regionen durch den Bund aufgeführt. Diese Subventionierung stützt sich vorläufig noch auf das Wohnbau- und Eigentumsförderungsgesetz ab, bis ein Raumplanungsgesetz in Kraft tritt. Mit dem ausdrücklichen Hinweis auf die Richtplanung soll deren Bedeutung für die Entwicklung des Berggebietes unterstrichen werden. Sodann gilt es, die Regionen bei konkreten Einzelproblemen im Zusammenhang mit einem Entwicklungskonzept zu unterstützen, so z. B. bei der Erarbeitung von Studien zur Lösung des Sekundarschulproblems oder andern projektbezogenen Arbeiten. Und schliesslich sollen in zeitlich und finanziell beschränktem Rahmen die regionalen Sekretariate gefördert werden können, von denen stetige Impulse zur Realisierung der Entwicklungskonzepte ausgehen müssen. sda



Neue Publikationen des VVZ

Der Verkehrsverein Zürich ist bemüht, sein Dienstleistungsangebot ständig auszuweiten und zu vertiefen. In diese Richtungen zielen zwei neue Publikationen, die Veranstaltern von Kongressen und Tagungen, aber auch Vereinen oder irgendwelchen Gruppen für die Durchführung von Sitzungen und Versammlungen dienen wollen. Die erste Publikation ist eine siebenseitige «Checkliste für Kongressorganisatoren», die an alle die vielen kleinen Detailaufgaben erinnert, die für die Vorbereitung und Durchführung von Kongressen und auch für die Nachkongressarbeiten unerlässlich sind. Die zweite Publikation ist ein Verzeichnis sämtlicher Säle und Sitzungszimmer in Zürich und Umgebung. Auch der neue Exkursions-

prospekt des VVZ für 1978 liegt bereits vor.

Internationale Messewelt in Zürich

Der nächste Kongress der Union des Foires Internationales (UFI) wird im Oktober 1978 in den Zürcher Züspa-Hallen stattfinden. In der Union des Foires Internationales vertreten 113 Organisationen aus 44 Ländern, 94 Städten und 4 Kontinenten 235 internationale Handelsmessen, nämlich 56 Allgemeinemessen und 179 Fachveranstaltungen. Neben den westlichen Handelsmessen sind in der UFI auch Messen der Ostblockstaaten und der Dritten Welt vertreten.

Flohmärkte immer beliebter – auch im Winter

Der Flohmarkt in den Bürkliplatz-Anlagen erfreute sich in den letzten Jahren zunehmender Beliebtheit, konnte jedoch der Witterung wegen im Winter nicht durchgeführt werden. Im Schützenhaus Albigüetli einen Winter-Flohmarkt einzurichten, dem seit der Eröffnung am 29. Oktober ein grosser Zulauf beschieden ist. Er ist jeden Samstag von 8.30 bis 16.00 Uhr geöffnet.

Auch im Shopping-Center Tivoli in Spreitenbach wird die Flohmarkt-Konjunktur ausgenützt. Dort steht ein Saal von 1000 m² den Verkäufern und Interessenten zur Verfügung, der jeweils ebenfalls am Samstag von 7.30 bis 17.00 Uhr geöffnet ist.

Garuda statt TWA

Anstelle der amerikanischen Luftverkehrsgesellschaft TWA (Trans World Airlines), die den Flughafen Kloten nicht mehr anfliegt, hat die indonesische Fluggesellschaft Garuda Zürich neu in ihr Streckennetz einbezogen. Die Indonesian

Airlines fliegen Kloten zweimal wöchentlich mit zwei verschiedenen DC-10 an, einmal von Djakarta über Singapur und Bombay nach Paris und Amsterdam auf der einen und die entgegengesetzte Route mit der anderen Maschine.

Neuer «Sonnenhof» in Zumikon

Das alte Restaurant Sonnenhof in Zumikon wurde nach viermonatiger Umbauzeit neu eröffnet. Eine 50jährige Mostpreise markiert den Eingang und die Parkplätze. Im Parterre und im ersten Stock stehen je 50 Plätze zur Verfügung; die grosszügige Möblierung lässt den Gästen die nötige Ellbogenfreiheit. Der Umbau nach den Plänen von Architekt Th. Altherr kam auf 400 000 Franken zu stehen. Neben dem «Rössli» und der «Frohen Aussicht» verfügt Zumikon jetzt wieder über drei Gaststätten.

Wieder Weihnachtsbeleuchtung

Die märchenhafte Weihnachtsbeleuchtung der Zürcher Bahnhofstrasse wird auch dieses Jahr wieder vom 2. Dezember bis 3. Januar in der Zeit von 16.30 und 23.00 Uhr eingeschaltet.

Wiedereröffnung des Schauspielhauses

Das nach anderthalbjähriger Bauzeit umgebaute Zürcher Schauspielhaus wird voraussichtlich am 6. Januar 1978 mit einer Neuproduktion von Schillers «Wilhelm Tell» wieder eröffnet. Zum Umbau gehörte auch eine Sanierung der vorher recht unbefriedigenden Restaurationsräume, deren Führung nunmehr in den Händen der Mövenpfl AG liegt. Durch Vorbestellung und Vorauszahlung soll es den Schauspielhausbesuchern in Zukunft ermöglicht werden, auch in den Pausen in aller Ruhe einen Imbiss zu sich zu nehmen. ke

Advertisement for MÜLEK (Müller Elektronik) featuring a logo and contact information: Müller Elektronik, Schaffhauserstrasse 146, 8302 Kloten.

Die »weitsichtige« Kältetechnik...

...oder wie wir Ihre Kühl- und Tiefkühlraum-Probleme von heute bereits auch schon für morgen lösen. Und das ohne Mehrkosten!



Das UTO-Kühl- und Tiefkühlzellen-System ist so flexibel, dass wir auch Ihren ganz individuellen Bedürfnissen – selbst unter dem Blickwinkel der Zukunftsentwicklung preisgünstig entsprechen können. Und zwar mit unseren UTO-Kompakt-Kältesätzen! Spezifisch auf

Ihren Einsatzbereich ausgelegt, betriebsbereit und luft- oder wassergekühlt. Oder mit konventionell erstellten kältetechnischen Anlagen.



Well 40 Jahre Kältetechnik zählt!
UTO-Kühlmaschinen AG
Eggbühlstrasse 15, 8050 Zürich, Telefon 01/50 25 50

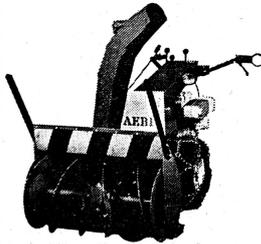
Rufen Sie uns ungeniert an und nennen Sie uns Ihr Problem. Unsere Ingenieure erarbeiten Ihnen gerne und kostenlos einen Lösungsvorschlag.

★**Übrigens:** alle UTO-Geräte sind auch in Miete erhältlich – mit voller Anrechnung bei Kauf.

Jetzt gibt es sie...

... die leistungsfähige Frässhleuder, die auch Schnee pflügt, wischt, Rasen und Gras mäht. Mit der Perfektion einer Spezialmaschine.

Die KM 51 von **AEBI**



Gutschein für Prospekt und Preisliste der AEBI KM 51

Adresse: 390
Einsenden an Aebi & Co AG, Maschinenfabrik, 3400 Burgdorf, Tel. 034 2164 21 HR

Wirksame, umweltfreundliche Bekämpfung von UNGEZIEFER aller Art braucht solides Fachwissen. Wählen Sie dafür die bekannteste Spezialfirma: **Insecta-Service – Abt. der Ketol AG**
Wissenschaftliche Leitung: Dr. chem. A. Mühr
8157 Dieleldorf - Telefon 01 / 853 05 19

Günstig zu verkaufen

Planungs- und Termintafeln

diverse Grössen Fr. 10.– bis Fr. 20.– pro Tafel. Geeignet für Zimmerbelegung und Reservationen usw.

airtour suisse sa
Bahnhofplatz 10, 3001 Bern
Tel. (031) 22 92 22 OFA 117.132.744

Der «Neue» ist da!

BEAUVALAIS NOUVEAU



GORON

PROVINS VALAIS

Der 77er mit seinem feinen Fruchtgeschmack und seiner jugendlichen Frische

Beauvalais nouveau:
Eine Auswahl von «Gamay Primeur»

Eine Exklusivität von **PROVINS VALAIS**



Bier in seiner schönsten Form

Wir Glasmacher aus Hergiswil haben für jeden Bierdurst das richtige Glas. Schliesslich können wir Ihnen ja das grösste Bierglas-Sortiment der Schweiz anbieten. Becher, Tulpen, Stangen, Humpen und andere Gläser, die das Biertrinken zum Biergenuss machen. Zum grössten Teil aus eigener Produktion, zum Teil ergänzt und mit unserem sorgfältigen Swiss Finish versehen aus Partnerfirmen. Und wenn Sie eine besondere Form wünschen oder ein individuelles Dekor: uns bringen selbst die ausgefallensten Wünsche nicht in Verlegenheit. Wetten?



Hergiswiler Glas AG 6052 Hergiswil NW 041 95 12 23

En marge d'une brillante ouverture à Bâle

L'IGEHO, un exercice imposé

Près de 600 exposants, venus de 13 pays, et plus de 1000 cuisiniers de 22 nations ont participé au 7e Salon international de la restauration collective, de l'hôtellerie et de la restauration IGEHO 77, qui a fermé ses portes hier mercredi à Bâle. Incontestablement, la grande attraction de cette septième édition aura été le Salon culinaire mondial dont le succès, particulièrement auprès du grand public, a presque éclipsé l'intérêt de l'exposition hôtelière proprement dite.



L'art de la table est bien représenté à l'IGEHO... (Photo Dierks)

Nous aurons l'occasion de revenir sur quelques-uns des divers aspects de cette grande manifestation professionnelle, encore qu'un salon spécialisé se visite plus qu'il se décrit, mais nous aimerions aujourd'hui brièvement résumer ce que l'IGEHO 77 a inspiré à quelques personnalités qui se sont exprimées lors de la journée d'ouverture.

La Suisse au cœur du monde

Il appartenait d'abord à M. Frédéric P. Walther, directeur général de la Foire Suisse d'Echantillons de Bâle, de définir la place du grand salon hôtelier dans le concert des expositions mondiales. La cité thématisée, en effet, qui occupe déjà une position de choix au centre de l'Europe et représente le point de rencontre de trois pays, abrite, avec l'IGEHO et le Salon culinaire, une manifestation où les échanges d'idées, d'expériences, de méthodes et d'équipements ont pris au thème qui les chapeaute la dimension internationale. Les exposants, les hôteliers et les restaurateurs de nombreux pays font de cette biennale professionnelle l'un des premiers salons spécialisés du monde. «Manifestations typiquement suisses toutefois, relève M. Walther, en raison de leur orientation première vers le marché suisse, qui est en même temps un marché-test international, et de la diversité qui se dégage de l'orientation vers les différents besoins et goûts des régions de notre petit pays, tellement distinctes sous bien des rapports.»

S'adapter par la qualité

Dans un exposé bien charpenté, M. Franz Dietrich, directeur de la Société suisse des hôteliers, considère l'IGEHO comme un «exercice imposé» tant pour les propriétaires et directeurs d'exploitations de l'hôtellerie et de la restauration, les chefs des restaurants d'entreprise et les responsables de la restauration hospitalière et scolaire, et leurs cadres, que pour toutes les femmes qui, à des titres divers, permettent à l'ensemble de la branche d'exister. Après avoir souligné la fidélité de l'hôtellerie et de la restauration, un marché de gros investisseurs et de gros consommateurs, le directeur de la SSH brosse un tableau de la situation actuelle de l'hôtellerie suisse: «Plus que jamais, déclare-t-il, il s'agit aujourd'hui d'adapter son offre aux besoins de la demande, de contribuer à modeler les événements du marché par des méthodes modernes de direction et de compenser des risques plus élevés par une politique flexible d'économie d'entreprise sans négliger pour autant les principes fondamentaux d'une hospitalité soignée. Car la haute conscience de qualité et l'atmosphère individuelle sont inséparables et liées au prestige dont l'industrie suisse du tourisme continue à jouir dans le pays et à l'étranger.»

M. Dietrich fit état ensuite du problème numéro un de l'hôtellerie et de la restauration: la situation catastrophique sur le marché du travail. Les principaux éléments de cette question figurent dans notre éditorial de la semaine dernière. Quant aux autres problèmes préoccupant l'industrie hôtelière helvétique, ils furent brièvement esquissés: lourdeur du franc suisse et gel des prix, difficultés de rendement dans les exploitations, spéculation immobilière. Mais l'essentiel ne réside-t-il pas dans la joie de servir? M. Dietrich cite en exemple les cuisiniers suisses «qui, journalièrement, portent témoignage de la haute renommée internationale de notre cuisine et permettent de trouver dans chaque village de notre pays une table d'au-

berge soigneusement couverte, où un bon repas peut être obtenu à un prix raisonnable.»

La cuisine dans la vie sociale

L'un des principaux artisans du Salon culinaire mondial, M. Curt Spörri, qui en assume le secrétariat général, présente en quelques mots la «grosse pièce» de l'IGEHO 77 qui vaut au public d'admirer en sept jours 800 programmes de concours comportant plus de 4000 mets sur assiettes et plus de 1200 plats et éléments d'exposition. Mais il présente également, avant de remercier les participants et la Société suisse des cuisiniers qui est responsable du concours culinaire international, ceux qui ont collaboré depuis une année et demie à la mise en place du Salon: MM. Max König, président du comité de patronage, Joseph Ammann, président de la SSC, et Emil Wälti, président du jury.

«Ces 1200 chefs de cuisine et pâtisseries, affirme ensuite M. Albert Bochaty, secrétaire de la Société suisse des cuisiniers, sont tous animés par l'une des plus belles vertus humaines: l'amour de leur métier. Dans notre civilisation industrielle, vouée à l'électronique et menée par les technocrates, il est réconfortant de constater qu'il existe encore des professions qui laissent à l'individu la liberté d'exprimer ses facultés créatrices et ses dons d'invention. Le métier de cuisinier est de ceux-là et nous devons veiller à ce qu'il ne disparaisse pas dans les canaux des ordinateurs. Et il est bon de rappeler que depuis que le monde est monde, la cuisine est mêlée à toutes les manifestations de la vie sociale, parce que la nourriture est notamment devenue, grâce au savoir-faire, au goût et à l'ingéniosité des cuisiniers, un des agréments les plus subtils de notre existence.»

Et ce ne sont pas les grands chefs de renom présents cette semaine à Bâle, de Bocus le grand à Henry Haller, ce chef de cuisine suisse présidant aux destinées gastronomiques des hôtes de la Maison-Blanche qui affirmeront le contraire. Bâle, cette dernière semaine, a véritablement été la capitale de l'hôtellerie et de la restauration, au carrefour de l'art et de la technique, des hommes et des idées. Et nous sommes très heureux de constater, au-delà de la performance et de la beauté, que le Salon culinaire mondial a donné une dimension plus humaine à l'IGEHO 77. J. S.



... et au Salon culinaire mondial où l'exotisme fait recette!



Présence de Lausanne à l'étranger

Durant cet automne, l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne, ainsi que la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy ont fait un gros effort promotionnel en se rendant dans plusieurs pays européens, en visitant ou invitant de nombreuses agences de voyages, en prenant des contacts avec les mass media et en organisant des manifestations gastronomiques.

● A Stockholm

Nous avons déjà parlé de l'initiative du directeur de l'Hôtel de la Paix, M. I. Boray, de présenter une «quinzaine gastronomique suisse» à l'Hôtel Sheraton, à Stockholm. Cette manifestation a connu un très grand succès et a été un élément de promotion très favorable pour Lausanne, grâce à la brigade de cuisine de l'Hôtel de la Paix et aux hôtes lausannoises qui ont constaté, de la part des Suédois, un très grand intérêt pour la Suisse.

Le cocktail d'ouverture a réuni plus de 200 personnes; l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne y était représenté par son directeur, M. Pierre Schwitzgebel, et par son responsable des marchés nordiques, M. Nicolas W. Gröllmund. La délégation lausannoise a reçu une aide précieuse de la part du siège de Stockholm de l'ONST; elle a aussi été surprise - agréablement - d'apprendre que le Suisse le plus connu à Stockholm est Freddy Girardet, de l'Hôtel de Ville de Crissier...

● A Stuttgart et Düsseldorf

Grâce à la collaboration de journaux et d'une agence de voyages dans chaque ville, l'Office du tourisme et le SHLO ont été en mesure:

- d'organiser des semaines gastronomiques lausannoises à Stuttgart et à Düsseldorf, grâce aux brigades de l'Hôtel de la Paix et du Restaurant de la «Grappe d'Or» et avec la participation de «Ceux de Lausanne» et la présence efficace d'hôtes lausannoises;
- d'assurer une présence de Lausanne permanente dans l'agence de voyages, qui avait préparé un forfait spécial pour la capitale vaudoise et où des hôtes étaient offerts aux visiteurs du vin blanc, du fromage ou du chocolat;
- de présenter les productions de «Ceux de Lausanne» au restaurant et sur les places publiques. Un nombreux public assistait à ces manifestations; on lui distribuait un imprimé sur Lausanne et ses actions promotionnelles;
- de faire participer à deux cocktails par ville, d'une part la presse, d'autre part les agents de voyages, les tour-opérateurs, etc.;
- de visiter systématiquement toutes les agences de voyages de ces deux villes et de leurs environs. Tous les participants à ce voyage se déclarent très satisfaits de l'accueil qu'ils ont reçu et de l'intérêt qu'ils ont pu susciter auprès de la population et des professionnels du tourisme et de l'hôtellerie. Une preuve: plus de 400 personnes se sont inscrites ferme pour passer les fêtes de fin d'année 1978 à Lausanne; des hôteliers aussi sont rentrés avec des contrats signés en poche.

● A Madrid

Plusieurs hôteliers ont accompagné M. Pierre Schwitzgebel au 47e congrès de l'ASTA à Madrid; Mlle Jacqueline Bailly, sous-directrice de l'Office du tourisme, était partie quelques jours plus tôt, afin de visiter les agences madrillènes. On sait que Lausanne désire vivement organiser le congrès de l'ASTA en 1981. Cl. P.

La voix de la Suisse à l'étranger

On méconnaît dans l'opinion publique de notre pays le rôle primordial joué par le Service suisse des ondes courtes de la SSR qui assure la diffusion des programmes pour l'étranger de la Radiodiffusion suisse.

C'est ainsi que de nombreuses émissions de la Radio suisse romande sont retransmises chaque jour, notamment des bulletins d'information et des émissions d'actualité. Certains jours précis, les ondes courtes retransmettent des émissions dramatiques, scientifiques, documentaires et musicales de la RSR. Toutes les régions du monde sont touchées, grâce à des antennes omnidirectionnelles et des antennes directives. Quant aux langues dans lesquelles sont diffusées ces émissions, elles vont du français à l'arabe, en passant par l'allemand, l'italien, l'anglais, l'espagnol, et le portugais, sans oublier le rhéto-romanche et l'espéranto! Un petit dépliant du Service suisse des ondes courtes (3000 Berne 15), récemment publié, indique les programmes prévus pour la période du 6 novembre 1977 au 6 mai 1978.

Ainsi diffusée dans le monde entier, la voix de la Suisse s'avère une importante contribution à la propagation de l'image de notre pays.

Swiss Chalets - Inter Home

Des informations sur microfiches

L'édition 1978 du Guide des locations de vacances de Swiss Chalets - Inter Home a nécessité 900 tonnes de papier et 27 millions de caractères d'imprimerie. La publication de 8 éditions nationales, en 4 langues (français/allemand/anglais/flamand-néerlandais), représente une commande d'une valeur de 1,6 million de francs. Date de parution prévue: 29 novembre 1977.

Dans son programme de 192 pages, un choix de 2650 logements de vacances (de 2 à 12 personnes) est offert dans toutes les régions de Suisse. Ce programme sera distribué par tous les bureaux de l'ONST et complète les nombreux guides d'hôtel. Ainsi, après l'Autriche et la France, Swiss Chalets - Inter Home présente un troisième programme national séparé pour la Suisse.

Depuis le premier octobre 1977, toutes les informations concernant les périodes et logements disponibles, sont communiquées aux agences de voyages sur microfiches. Cette nouveauté permet à toutes les agences de voyages qui disposent d'un appareil «lecteur» de renseigner très exactement et rapidement les clients sur plus de 10 500 logements de vacances dans 14 pays et ceci jusqu'à 13 mois à l'avance. Swiss Chalets - Inter Home est la première maison de Suisse qui, dans le secteur du tourisme, offre une telle possibilité. sp

Satisfaction à Snow 77

Après une durée de 16 jours dans les halles de la Foire Suisse d'Echantillons de Bâle, Snow 77, le Salon du sport, de l'hiver et de la détente, a fermé ses portes le 12 novembre. Selon des estimations prudentes, Snow 77 a attiré un quart environ des quelque 800 000 visiteurs de la Foire commerciale d'automne.

Les deux années précédentes, alors que l'on percevait encore une entrée spéciale pour Snow, le nombre de ses visiteurs n'avait été que de 60 000 en chiffre rond. Snow, il est vrai, n'avait duré que 9 jours en 1975 et 10 jours en 1976.

Dans le secteur du tourisme, particulièrement orienté vers le public, les exposants se sont généralement déclarés satisfaits. Aux Services français du tourisme par exemple, plus de 4000 formulaires de concours ont été remplis. Plusieurs milliers de prospectus sur la région de la Jungfrau ont été distribués. Les chemins de fer de montagne grisons, qui organisaient chaque jour des loteries gratuites dotées de beaux prix, connurent la plus grande affluence, alors que Montanacrans, avec l'Hôtel Sport-Club, le Diemtigtal et le Voralberg enregistraient aussi de bons résultats.

Le secteur des articles de sport était représenté cette année par une exposition de produits et, durant les trois week-ends de la foire, par des défilés de mode.

Les expositions spéciales de Snow 77, telles que «Sauvetage d'une crevasse de glacier» (SRFW/CAS), «L'auto en hiver» (ACS), «Jeunesse et sport» (Ecole fédérale de gymnastique et de sport de Macolin), le «Fitness-Center» (John Valentine) et l'exposition «Multivision» de l'Office national suisse du tourisme, soulèveront également un vif intérêt. C'est toutefois le centre de course de fond qui en constituait le point culminant. Des skieurs de tous âges, mais surtout des jeunes, se lancèrent sur la piste-brosse et se soumièrent à des tests. Le nombre des coureurs est estimé à 5000, ce qui constitue un beau succès.

Des modifications en vue

Si l'intégration de Snow 77 à la Foire



Echos du Valais

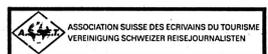
La saison a commencé

La saison d'hiver a commencé de belle manière dans plusieurs stations, et plus spécialement au Super-St-Bernard qui annonce toujours les premiers enneigements de l'année. Les pistes sont excellentes et toutes les installations fonctionnent. Les abondantes chutes de neige ont également permis d'ouvrir les pistes sur les hauts de Verbier et d'autres stations vont suivre très prochainement.

Autoroute: pas de tergiversations

L'autoroute nationale 9 fait souvent parler d'elle en Valais et les avis sont très partagés quant à l'opportunité de sa construction. Il est vrai que l'on pense, dans de nombreux milieux, que le programme étant accepté, l'autoroute se construira. Ce sont les opposants qui se manifestent par tous les moyens et qui ne manquent pas une occasion de freiner la réalisation. Il y a eu des conférences de presse et des visions locales; des manifestations à l'emplacement des chantiers; des récoltes de signatures et des présentations de dossiers à Berne et au Grand Conseil. Les députés valaisans, après avoir entendu un long exposé de M. Steiner, chef du Département des travaux publics, ont repoussé par 78 voix contre 25 la demande faite de réétudier l'opportunité de l'autoroute et de revoir son tracé.

L'autoroute, avant même d'avoir connu un kilomètre d'exploitation en Valais, fait beaucoup parler d'elle et, si les travaux vont bon train entre St-Maurice et Martigny - tronçon non contesté -, il reste encore le problème de la traversée de St-Maurice qui n'est pas résolu. Les variantes proposées ont toutes été rejetées et les services compétents recherchent d'autres solutions. Il s'agira d'arriver, un jour, à une entente, car les usagers devront bien passer quelque part, personne n'ayant la volonté d'abandonner l'autoroute en pays vaudois pour la retrouver quelques centaines de mètres plus loin en terre valaisanne, après avoir passé par un tronçon de route normale... Clly



Assemblée générale extraordinaire

L'ordre du jour de l'assemblée générale annuelle du 29 octobre 1977 n'ayant pu être épuisé, les membres de l'ASSET ont été convoqués personnellement à une assemblée générale extraordinaire et à un séminaire de travail le 25 novembre 1977, à 14 h. 30, à l'Eurotel de Fribourg.

Ordre du jour:

1. Elections statutaires complémentaires
2. Organe officiel et répertoire
3. Modifications des statuts
4. Programme d'activité 1978 et budget
5. Séminaire de travail: examen des réalisations concrètes et possibles.

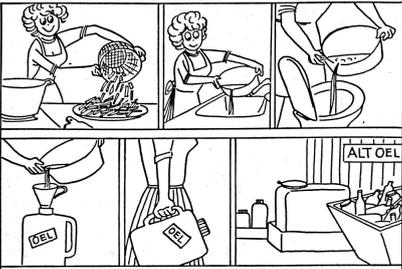
commerciale d'automne a été jugée de façon très positive, la majorité des exposants considèrent qu'une durée de 16 jours est exagérée. La direction de la Foire étudiera, sur la base des expériences faites, quelles améliorations pourraient être apportées à Snow 78, prévue à nouveau pendant la Foire commerciale d'automne. Il s'agira notamment, sous certaines conditions concernant la durée et les heures d'ouverture de la manifestation, de donner aux fabricants d'appareils pour prestations de services hivernales, absents cette année, l'occasion de revenir au prochain salon Snow. sp

Petites causes, grands effets



Assugrin
Édulcorant artificiel à base de cyclamate

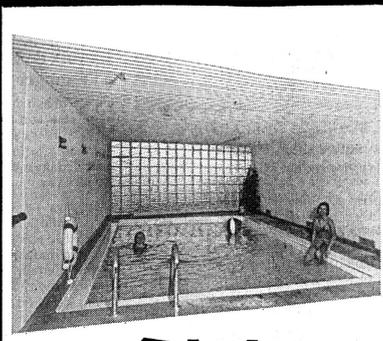
...avec Assugrin SVPI - En sachets-portion. Petit, mais d'une qualité extra pour adoucir sans calories ni hydrates de carbone. Avec Assugrin, c'est certain. Vos hôtes apprécieront. Alors songez-y!



Schweiz: Verwertung für Gewässerschutz und Luftreinigung
Alison Sackes Schärer

Haltet die Schweiz sauber

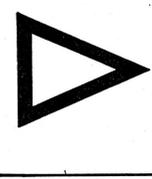
Pommes frites sind in Sachen Kalorien schon eine Sünde wert. Besonders wenn sie mit Liebe und feinem Öl zubereitet werden. Mit der Zeit aber kommt unweigerlich der Moment, da das Öl ausgetauscht werden muss, sollen die Pommes frites weiterhin herrlich schmecken. Dann stehen wir vor der grossen Frage: Wohin mit dem alten Öl? In den Schüttstein darf man es nicht geben, auch nicht ins Clo, weil es sich in den Kanalisationen ablagert und die Kläranlagen belastet. Was also tut die kluge Hausfrau? Sie giesst das Öl in alte Flaschen oder in einen leeren Behälter und bringt es für die umweltgerechte Wiederverwertung zur Altbölsammelstelle. (Wo sich diese befindet, sagen Ihnen die Behörden gerne).



Riviera

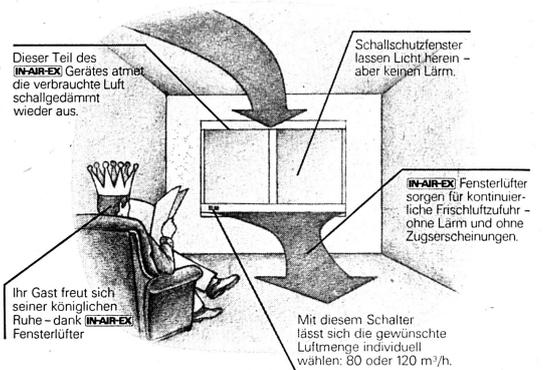
Hotel-Schwimmbad aus Chromnickelstahl
Schön, robust, unverwüstlich und ewig neu
Kein Unterhalt nötig
Für Hallen, Gärten und Dachgärten
Planung, Ausführung und Service seit 20 Jahren

RIVIERA SCHWIMMBADANLAGEN
4914 Roggwil
Telefon (063) 22 16 66



Wichtig
Bitte Erscheinungsdatum vorschreiben

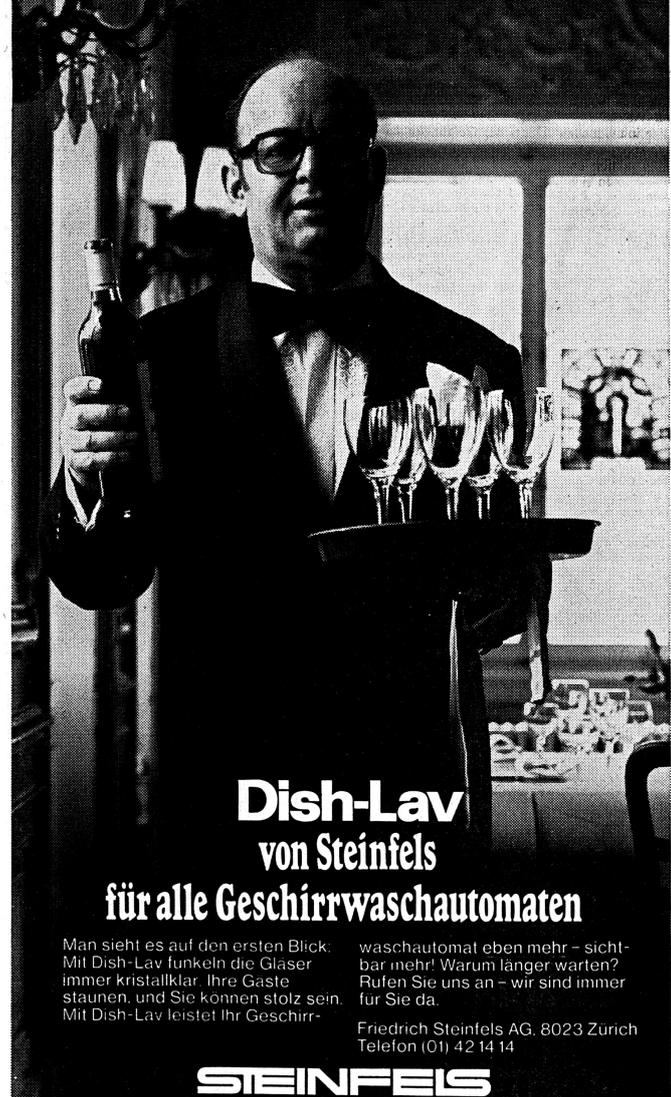
Nur eine kontinuierliche, zugfreie und schallgedämpfte Lüftung macht Schallschutzfenster sinnvoll. Darum sind sie ohne IN-AIR-EX® Fensterlüfter eine halbe Sache.



IN-AIR-EX® für frische Luft ohne Lärm

HANS KISLING AG
3072 Ostermündigen, Zentweg 1
Tel. 031 5143 11-

debea ag
8004 Zurich, Badenerstrasse 450
Tel. 01 52 13 13. Telex 58 364 dba



Dish-Lav von Steinfels für alle Geschirrwashautomaten

Man sieht es auf den ersten Blick. Mit Dish-Lav funkeln die Gläser immer kristallklar. Ihre Gäste staunen, und Sie können stolz sein. Mit Dish-Lav leistet Ihr Geschirrwashautomat eben mehr - sichtbar mehr! Warum länger warten? Rufen Sie uns an - wir sind immer für Sie da.

Friedrich Steinfels AG. 8023 Zurich
Telefon (01) 42 14 14

STEINFELS

LE DESSERT EST-IL PASSÉ DE MODE?

Un nombre croissant de clients jettent aujourd'hui un œil furtif sur la carte des desserts et s'en tiennent là. A qui la faute? Aux desserts qui font grossir ou aux clients qui veulent maigrir!

N'allez pas à contre courant: servez à vos clients des desserts légers adoucis par un édulcorant sans calories.

A votre disposition: une documentation, des recettes, d'intéressantes suggestions et même un échantillon d'Assugrin liquide en flacon, tout cela proposé à titre gracieux par le studio Desserts Assugrin pour la gastronomie.

Envoyez-nous simplement ce coupon.

Assugrin - studio de desserts pour la gastronomie

Votre éventail de desserts m'intéresse. Voulez-vous m'adresser votre documentation accompagnée d'un flacon-échantillon d'Assugrin liquide. (Adressez à: Assugrin Dessert-Studio, Ankerstr. 53, 8026 Zurich)

Ettablissement HR.42.77

Collaborateur compétent _____

Rue _____

NP/Localité _____

Téléphone no _____ Signature _____

BON DESSERT



Édulcorant artificiel à base de cyclamate.

Eine Lanze für das Technorama

In der Wintersession der Eidgenössischen Räte wird sich der Nationalrat mit dem einmaligen Bundesbeitrag von 6 Millionen Franken für die Realisierung des Technoramas der Schweiz in Winterthur befassen. Es handelt sich dabei um ein längst ausführungsfähiges Projekt und um ein «Versprechen» des Bundesrates, das nun einzulösen wäre. Investitionen in Millionenhöhe, sowie zahllose aus Idealismus geleistete Arbeitsstunden sind dafür schon aufgewendet worden. Nun gefährdet der parlamentarische Sparwille, diesmal am denkbar ungeeigneten Objekt, eine Institution, die der Schweiz für Erziehung und Tourismus ungleich mehr bringen würde, als vom vergleichsweise kleinen nationalen Einsatz erwartet werden dürfte. Bruno Camanni, Verkehrsdirektor in Winterthur, stellt im folgenden Beitrag die geplante Einrichtung vor und weist darauf hin, um welche Chance es für den Schweizer Tourismus allgemein und denjenigen Winterthurs im speziellen geht.

An einer Pressekonferenz orientierte kürzlich der Stiftungsrat des Technorama über die abgeschlossenen Vorbereitungs- und Planungsarbeiten für das Technische Museum der Schweiz. Besonders Alfred Frischknecht, Geschäftsführer der Stiftung und Leiter in spe des Technoramas, legte eindrücklich dar, welcher materielle und moralische Trümmerhaufen hinterlassen würde, sollte diese für den Bund einmalig günstige und für das

Areal von über 40 000 m² Land in unentgeltlichen Baurecht zur Verfügung. Es befindet sich in der Nähe eines Autobahnanschlusses der N1 und ist ab dem Hauptbahnhof mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar. Ein Geleiseanschluss der SBB-Linie nach Frauenfeld ermöglicht die Zufahrt von Extra-Zügen. Parkplätze für Cars und Privatwagen stehen neben reichlichen Grünflächen zur Verfügung. Das Technorama wird eine grosse Ausstellungshalle, ein Foyer, Verbindungstürme mit Sanitäranlagen, Treppen und Aufzügen, sowie einen Verwaltungstrakt mit einer Cafeteria für 160 Personen umfassen.

Aus einer gedockten Eingangszone, die auch Ausstellungen im Freien erlaubt, führt eine Freitreppe ins grossräumige Foyer, welches unmittelbar über der Fussgängerzone liegt. Es enthält nebst genügend Sitzgelegenheiten die Besucherdienste wie Informationsstellen, eine Freihandbibliothek, einen Kiosk mit Artikeln für Hobby und Modellbau und Wanderausstellungen. Unmittelbar neben dem Foyer befindet sich ein Vortragssaal mit den notwendigen Einrichtungen für die Durchführung von Veranstaltungen mit über 100 Teilnehmern. Die Ausstellungshalle bietet auf drei arenarartig angeordneten Ausstellungsebenen mit Durchbrüchen für grössere Objekte die Voraussetzung für eine flexible, dreidimensionale Präsentation. Sie ist fensterlos. Die «lebendige Schau», die das Technorama vermitteln will, soll nicht museal, sondern dynamisch wirken. Wenn immer möglich werden die Maschinen und Apparate in Betrieb gezeigt. Alle Gebäude werden über eine in der Mitte der Anlage liegende Fussgängerstrasse, die Ausstellungen im Freien erlaubt, erschlossen. In den vier Türmen wickelt sich der Vertikalverkehr ab. Zu den ständigen Einrichtungen gehören auch ein Freizeitlabor im Erdgeschoss, das die Möglichkeit für anspruchsvollere Hobbyarbeiten unter kundiger Anleitung verschafft. Ferner soll damit Jugendlichen aus der ganzen Schweiz die Durchführung eigener Forschungs- und Entwicklungsarbeiten erleichtert werden.

Chancen

Die Verwirklichung des Technoramas wäre für die Schweiz von einmaliger Bedeutung. Es vermöchte kulturelle und erzieherische Werte zu entfalten, die sonst brach liegen blieben. Die Frage rührt auch an die politische Vernunft. Wie oft werden weitreichende Entscheide, gerade in der Energiewirtschaft oder im Bildungswesen, durch eine verbreitete Verständnislosigkeit gegenüber technischen Entwicklungen gehemmt. Aber auf das Verständnis der Massen in technischen Sachfragen werden die Behörden zunehmend angewiesen sein, wollen sie nicht in politische Sackgassen manöviert werden. Die Investitionen würden aber nicht nur in politischen Dividenden, sondern auch mit wirtschaftlichen Vorteilen zurückbezahlt. Der Tourismus, als einer der wichtigsten Devisenbringer unseres Landes, würde um eine Attraktion reicher. Die Besucherzahlen und Statistiken des Ver-

kehrsmuseums in Luzern, mit dem sich die Pläne des Technoramas koordinieren, aber auch ähnliche Beispiele im Ausland, belegen dies deutlich.

Ziel und Zweck

Das Technorama der Schweiz trägt den programmatischen Untertitel «Wissenschaft und Technik in lebendiger Schau». Die bewunderte, oft gefürchtete Welt der Technik verständlich zu machen, ist das Hauptanliegen der Initianten. Das Technorama will zu einem besseren Verhältnis zwischen dem Menschen, der Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft beitragen, indem es Möglichkeiten und Grenzen der Technik aufzeigt und auf die menschliche Verantwortung hinweist. Dass dabei auch Erlebnisse und spannende Unterhaltung geboten wird, kann den Zielen der Idee nur förderlich sein.

Kein Geld?

Auf Grund eines detaillierten Kostenvoranschlags wird mit Gesamtkosten von 18,5 Millionen Franken für Bau, Einrichtungen und erste Ausstellungen gerechnet. Der Kanton Zürich beteiligt sich mit 2,5 Millionen, die Stadt Winterthur mit 5 Millionen Franken. Offen ist zur Zeit noch der Anteil der Eidgenossenschaft von über 6 Millionen Franken. Der Rest wird von privater Seite und mit eigenen Mitteln der Stiftung bestritten. Da die Beiträge von Stadt und Kanton an die Ausrichtung des Bundesbeitrages gebunden sind, hängt die Verwirklichung des gesamten Projektes vom nationalrätlichen Entscheid ab. Nachdem nun zwei Drittel des für die ganze Schweiz wichtigen und nutzbringenden Technoramas nicht vom Bund finanziert werden müssen, sollte ein positiver Beschluss nicht mehr an der Kostenfrage scheitern. Zu bedenken gilt es ebenfalls, dass es zu einer Frage der Verhältnismässigkeit wird, wenn weit grössere Beiträge für Ausgaben, die sich dann als fragwürdiger erwiesen, bewilligt wurden.

Eine Angelegenheit Winterthurs?

Vergeblich wartete Winterthur bisher auf den seinerzeit zugesicherten einmaligen Bundesbeitrag an den Bau des Technoramas. Allfällige Betriebsdefizite würden von Stadt und Kanton getragen. Zuerst stand der Baubeschluss dem Projekt im Weg, und nun soll es der schlechte Stand der Bundesfinanzen sein, Privatpersonen und die lokale öffentliche Hand haben ihr finanzielles Engagement bis zur äussersten Grenze des Tragbaren bewiesen. Ist das aber nur im eigenen Interesse geschehen? Bestimmt nicht. Unser Land würde um einen internationalen Anziehungspunkt reicher und unzählige individuelle und kollektive Reiseprogramme könnten um eine weitere Attraktion ergänzt werden. Darum wünscht man sich in Winterthur eine Solidarisierung der Touristischen Organisationen in der Schweiz für dieses Werk. Das Vorhaben «Technorama der Schweiz» sollte von allen am Schweizer Fremdenverkehr interessierten Kreisen und Gremien aktiv unterstützt werden, besonders, wenn sie bisher nur am Rande davon Notiz genommen haben.

Bedeutende Auktion in Zürich

Am Donnerstag, 24., und Freitag, 25. November, bringt das Auktionshaus Koller & Steinfels im Hotel Zürich eine der grössten Weibibliotheken der Schweiz (Sammlung Diehl-Rietmann) sowie Original-Karikaturen zum Thema «Essen und Trinken» zur Versteigerung. Im weiteren gelangen feinste und seltene Weine unter den Hammer.

ASH-Tarifbuch 1978/79

Soeben sind die neuen ASH-Informationen 1978 für Reiseprofis und für individuelle Hotelgäste der Schweiz erschienen: ein übersichtliches Handbuch mit standardisierten Tarifblättern aller angeschlossenen Hotels - gedacht als Verkaufshilfe für Reisebüros und Firmenreisedienste - und die beliebte Strassenkarte mit Hotelverzeichnis und allen wichtigen Informationen. Zusätzlich hat ASH ein originelles Schweiz-Plakat herausgebracht, das zur Schaufensterdekoration verwendet, aber auch als Gästesouvenir angeboten werden soll. Und bereits im Entstehen begriffen ist ein ausführlicher, bebildeter Hotelführer.

Das an der Generalversammlung genehmigte neue Beitragssystem hat der Gruppe erlaubt, das Budget im Vergleich zum Vorjahr um rund 45 Prozent zu erhöhen und damit weitere Marketing-Aktivitäten erheblich auszubauen; insbesondere soll die Zusammenarbeit der ASH-Hotels in den Bereichen Werbung, Verkaufsförderung und zentrale Reservationen noch intensiviert werden.



Danis-Bahnen bauen Restaurant

Die Sportbahnen Danis AG beabsichtigen, hoch über dem Heidesee an exponierter Stelle mit herrlicher Aussicht ein Bergrestaurant mit Personalunterkünften und technischen Räumen zu bauen. In einem Projektwettbewerb wurden drei der eingereichten Vorschläge juriiert, so dass angenommen werden darf, dass mit den Arbeiten im kommenden Jahr begonnen wird.

Neue Lifte in Grösch-Danusa

Mit den neugebauten Skiliften Vacca und Schwendi ist die Skiregion Grösch-Danusa um ein weiteres Abfahrtsgebiet erweitert worden. Mit den bereits bestehenden Anlagen erreichen die Ski- und Sessellifte Grösch-Danusa eine Länge von 7 km und eine Stundenkapazität von 4500 Personen.

Konzept Mittelprättigau

Mit verschiedenen Auflagen haben die fünf zuständigen Prättigauer Gemeinden die Zustimmung zum Konzept der Planungsgesellschaft Duranna-Larein erteilt. Somit lassen in einer ersten Etappe neben der Kleinkabinenbahn von Küblis über Conters ins Durannagebiet bereits einige Skilifte erstellt werden, vorausgesetzt, dass die Konzessionsgesuche rasch behandelt werden. Für die Finanzierung des Vorhabens sollen gute Aussichten bestehen.

Wintersportabonnement Region Oberalp

Die Region Oberalp hat für die Wintersaison 1977/78 ein neues Wochenabonnement zum wahlweisen Bezug von sieben Tageskarten herausgegeben. Dieses Abonnement, das für Erwachsene 120 Fr. und für Kinder 90 Fr. kostet, hat Gültigkeit auf den Transportanlagen von Andermatt, Hospental, Oberalppass, Sedrun und Disentis. Die Furka-Oberalp-Bahn gewährt während der Gültigkeitsdauer auf Einzelbilletten der Strecke Realp-Andermatt-Sedrun-Disentis eine Ermässigung von 50 Prozent.

Abschluss von Lawinen am Julierpass

Das künstliche Auslösen von Lawinen zwischen Marmorera und Silvaplana wird zur Sicherung der Julierpass-Strasse am 1. Dezember 1977 beginnen und bis 30. April 1978 dauern. Selbstverständlich erfolgen Abschlüsse nur bei grosser Lawinegefahr, wobei die Strecke während der Dauer der Gefahr mit Barrieren auf beiden Passseiten gesperrt werden.

Bernina-Ausbau

Die seit 1969 im Gange stehenden Ausbaubarbeiten am Berninapass sind in den letzten Jahren intensiv fortgesetzt worden, so dass der Pass bis auf wenige Stellen endlich den lange ersuchten einwandfreien Strassenzustand aufweist. Übrigens wird die Pass-Strasse auch während des Winters 1977/78 offen gehalten, und zwar auch morgens von 7.00 Uhr bis abends 18.00 Uhr.

Neue Jugendherberge in St. Moritz

Am 1. Dezember wird die neue Jugendherberge «Stille» in St. Moritz-Bad eröffnet. Es stehen neuerdings 190 Betten in Vier- und Zweierzimmern zur Verfügung. Dem Vernehmen nach soll die Herberge für den Winter 1977/78 voll ausgebaut sein, was natürlich bei einem Preis von Fr. 8.- nicht verwunderlich ist. Das Haus verfügt auch über Ess- und Schulküche, Duschkabinen, einen Kiosk usw. Sie befindet sich unweit der Signal-Luftseilbahn.

Hotel Edelweiss Sils plant Neubau

Kürzlich bewilligten die Aktionäre den notwendigen Kredit für die Planung eines Ausbaus des Haupttraktes und der Erneuerung des linken Flügels. Dieser soll abgerissen und neu erstellt werden. Das renommierte Hotel Edelweiss soll dann auch für den Winterbetrieb geöffnet werden. Weitere Beschlüsse über Erhöhung des Aktienkapitals und die Realisierung des Bauvorhabens werden an einer ausserordentlichen Generalversammlung am Anfang 1978 gefasst.

Savognin Gast in Regensdorf

Unter dem Motto «Savognin grüsst Regensdorf» gastierte der Oberhalsteiner Ferien- und Sportort im Einkaufszentrum Regensdorf. Ausser einer gediegenen Präsentation des Wintersportplatzes wurde auch aus Küche und Keller das Beste geboten. Bereicherung fand die Aktion durch die Darbietungen des Männerchors und des Chors «Les vouchs de la Gelgia».

Davoser Bitten an Zürich

Die Schliessung der sehr gut eingerichteten und geführten zürcherischen Hochgebirgsklinik Davos-Clavadel hätte für die Landschaft Davos gravierende kurortspolitische und volkswirtschaftliche Folgen.

Der Grosse Davoser Landrat (Legislativ) nahm deshalb zu diesem Problemkreis, wie er sich nach dem Bekanntwerden des durch die Regierung des Kantons Zürich an ihre Gesundheitsdirektion erteilten Auftrages, ihr Bericht und Antrag über eine eventuelle Schliessung einer der beiden zürcherischen Hochgebirgskliniken in Graubünden, Allein in Arosa oder Clavadel in Davos, zu unterbreiten, konkretisieren könnte, Stellung. In einer Bitschrift ersucht er den Regierungspräsidenten des Kantons Zürich dringend, «bei diesem zweifellos schweren Entscheid die grosse Bedeutung der Hochgebirgsklinik Clavadel für die erkrankten und erholungsbedürftigen Mitbürgerinnen und Mitbürger einerseits sowie für den Kurort Davos andererseits wohlwollend und umfassend zu würdigen».

Skiregion Bernina wieder eine Einheit

Nachdem die vor dem Konkurs gestandene Lagab-Luftseilbahn bei Pontresina im August dieses Jahres den Eigentümern gewechselt hatte, wird sie im kommenden Winter wiederum dem Oberengadiner Generalabonnement angeschlossen sein. Die Leitung der alten Gesellschaft hatte 1975 den Austritt aus dieser Konvention beschlossen, da sie sich wegen angeblich unrichtigen Verteilungsschlüssels der Einnahmen aus dem Oberengadiner Generalabonnement finanziell benachteiligt fühlte. Der Fehlbetrag war damals über einer Million Franken angegeben worden. Als Neuheit, die die Einheit der Skiregion Bernina noch unterstreicht, wird diesen Winter zudem eine kombinierte Tageskarte abgegeben, die dem Gast die Möglichkeit bietet, sowohl die Diavolezza- wie auch die Lagalbahn samt den zu diesen beiden Gesellschaften gehörenden Skiliften zu benutzen.

Kurverein Arosa für neues Dach

Die Generalversammlung des Kurvereins Arosa hat mit 78:2 Stimmen einem Baukredit von 2,7 Millionen Franken für die Überdachung der Kunsteisbahn Obersee zugestimmt. Sofern in der Gemeindeabstimmung vom 4. Dezember ein Kredit von 900 000 Franken bewilligt wird, können die Überdachungsarbeiten im Frühling 1978 in Angriff genommen werden.

Verkehrsvereine berichten

Schweizerhof Basel erhält neues Gesicht

Das 1864 erbaute und seit 1896 im Besitze der Familie Goetzinger stehende Hotel Schweizerhof am Basler Centralplatz erfährt zurzeit eine grundlegende Fassadenrenovierung. Nach der in den letzten Jahren vollzogenen Erneuerung des «Innenlebens» hat sich Peter Goetzinger entschlossen, dem traditionsreichen Haus ein neues Gesicht zu geben. Die Renovation der Vorder- und Seitenfassade soll bis Mitte Dezember beendet sein. Der gesamte Kostenaufwand ist auf 350 000 Franken veranschlagt.

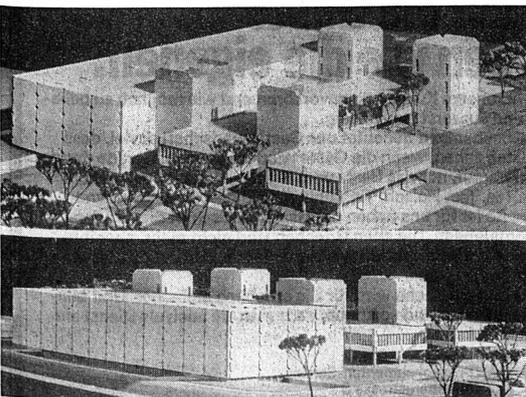
Bild einer Stadt

Kürzlich ist im Gernsborg-Verlag ein sorgfältig ausgestattetes Bildband über Winterthur erschienen. Das reich und originell illustrierte Werk von Dr. H. U. Rentsch schliesst die oft empfundene Lücke einer umfassenden und anspruchsvollen Würdigung der Stadt. Wer, und das werden in erster Linie Auswärtige sein, bislang daran zweifelte, dass Winterthur einige Überraschungen zu bieten hat, wird hier auf anregende Art und Weise eines Besseren belehrt.



Statutenrevision in Angriff genommen

An seiner Sitzung vom 16. November hat der Vorstand beschlossen, zur Behandlung wichtiger Probleme wie Kommerzialisierung, neue Statuten und Zentralsekretariat VSKVD, eine ausserordentliche Generalversammlung einzuberufen. Sie soll in der ersten Hälfte des Monats April in Form einer Arbeitstagung stattfinden. In einem schriftlichen Abstimmungsverfahren werden sich die Mitglieder vorher zu Artikel 22 der Statuten («Eine Statutenänderung erfordert die Zweidrittelmehrheit des gesamten Mitgliederbestandes») äussern können. Die diesbezüglichen Unterlagen sollen den Mitgliedern bis zum 10. Dezember zugestellt werden.



Das Technorama der Schweiz in Winterthur wurde auf ein Sparprojekt reduziert. Anstelle differenzierter Baukörper soll eine stützenfreie Grossraumhalle treten, in der 3500 m² für wechselnde Ausstellungen zur Verfügung stehen. Es möchte seine Aufgabe als modernes Informationszentrum baldmöglichst erfüllen und damit Verkehrshaus und Landesmuseum in sinnvoller Weise ergänzen.

Wählen Sie selbst.

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

Verlangen Sie Beratung und Dokumentation.

Ericsson AG
 Ueberlandstrasse 436
 8061 Zürich Tel. 01/416606

SEEFAHER DIRNDL SUPER DISCOUNT SEEFAHER DIRNDL SUPER DISCOUNT



SEEFAHER DIRNDL SUPER DISCOUNT
 5616 MEISTERSCHWANDEN, BOX 8
 TEL. 064/54 31 33

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

SEEFAHER DIRNDL SUPER DISCOUNT SEEFAHER DIRNDL SUPER DISCOUNT

Für das Gastgewerbe

gibt es jetzt die neue, preisgünstige **Registrierkasse**

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

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

Bitte verlangen Sie weitere Detail-Unterlagen und unverbindliche Informationen!

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

Wichtig Bitte Erscheinungsdatum vorschreiben

Desserts plus légers:

Assugrin liquide



Idéal pour adoucir sans calories glaces, crèmes, cocktails et autres douceurs.

– sans calories, ni hydrates de carbone

– dosage aisé

– nombreuses applications

Demandez les conseils et recettes du studio Desserts Assugrin

Assugrin liquide
 Par égard pour vos hôtes

Représentant Assugrin pour la gastronomie :
 Café Hag SA, Dép. Gastronomie
 1024 Ecublens VD - Tel. 021 / 34 17 03

Englisch, Französisch Italienisch, Spanisch

Deutsch

im Free-System

- Modernes Kursmaterial für Erwachsene; Einsatz des ACC-Sprachlabors
- Anfänger-, Fortgeschrittenen-, Diplomkurse
 - Sie bestimmen die Unterrichtszeit
 - Sie kommen wann und so oft Sie wollen
 - Sie lernen so rasch Sie wollen

Perfektes Maschinenschreiben

im Free-System

- auf musikalisch-rhythmischer Basis mit elektr. IBM-Kugelpkopfmachines
- Probelektion gratis und unverbindlich
 - Kursbeginn jederzeit

Öffnungszeiten:
 Mo-Fr 09.00-21.00 Uhr
 Sa 09.00-12.00 Uhr
 Sprach- und Handelsschule
 Militärstr. 84, 8004 Zürich

Benedict
 50 Jahre Erfahrung Tel. 01/242 12 60

Ski-Vermietung

Diverse Weltmarken von Ski ab 160 cm, alles Erstklass-Ski mit Sicherheitsbindung und Fernsautomat Salomon 444.

- 1 Woche Fr. 45.–
- Sonderangebot Gesellschaften ab 5 Paar
- Fr. 35.– pro Woche ab 10 Paar
- Fr. 30.– pro Woche ab 15 Paar
- Fr. 28.– pro Woche inkl. Schnallenskihuhe und Stöcke.
- Gratis-Zustelldienst nach Möglichkeit (Innerschweiz).

Erwin Thalman
 Ski-Vermietung
 Menznau-Luzern
 Tel. (041) 74 12 42 und 31 25 02
 ASSA 86-1018

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Neuheit

Ihr Gastgeschenk

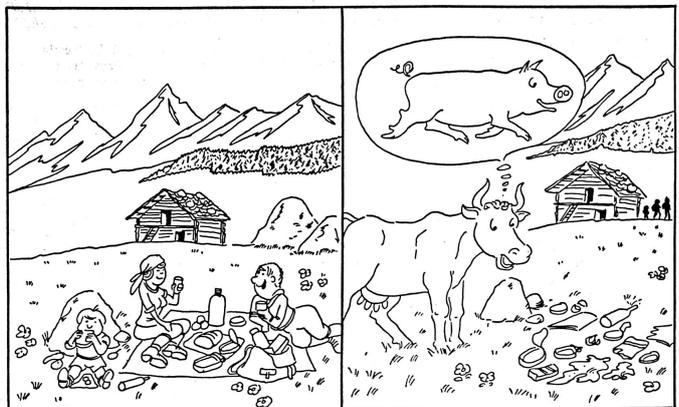
Ihr Gast bezahlt seine Rechnung, dies gilt als DANKESCHÖN. Geben Sie Ihrem Gast ein kleines Geschenk.

Aus Holz, handgeschnitzter Flaschenverschluss.



Coupon: RWF Werbegesellschaft
 Frömelt Hechenleitner OHG.
 Dr.-Felix-Bunzl-Str. 1a,
 A-6112 Wattens

Wir interessieren uns für das **Gastgeschenk** und bitten um ein Angebot für Stück.



Gigers Grundsatz Nummer **3**

Wir betrachten die Gäste unserer Kunden wie die eigenen.

Ein Grund mehr, unsere Kunden so zuvorkommend wie möglich zu beliefern. Prompt und äusserst zuverlässig.

Wie im alten Griechenland bedeutet uns Gastfreundschaft soviel, dass wir es am liebsten sehen, wenn die Gäste wieder kommen. Gerade darum legen wir Wert darauf, nur das Beste vom Besten in unser Sortiment aufzunehmen. Kaffee, Tee, Fleisch, Tiefkühlspezialitäten, Konserven und Kolonialwaren. So ist für uns neben der Gastfreundschaft die Kundenfreundschaft entstanden. Die alten Griechen sind nicht mehr, aber ihre Vorstellung von Gastfreundschaft weiterzupflegen, dafür möchten wir auch weiterhin besorgt sein.

Fragen Sie uns und die Sache wird für Sie erheblich einfacher. Und billiger. Denn unsere Preise sind so knapp, dass man sie auch als Dienst am Kunden betrachten kann.



Giger

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

Nur das Beste für Ihre Gäste.

La diététique aux sports d'hiver

Avec l'arrivée de l'hiver et la ruée sur les «sports blancs», en particulier le ski, se posent les problèmes d'une alimentation juste et saine. Tous ceux qui ont la responsabilité de concevoir et de préparer la nourriture des sportifs liront donc avec intérêt les lignes suivantes d'une diététicienne bien au courant des exigences de l'organisme en hiver. (Réd.)



La diététique aux sports d'hiver: un bon cervelas grillé ferait-il l'affaire? ... (Comet)

(cristal) Contrairement à ce qu'on a pu affirmer pendant longtemps, un sportif ne doit pas se «bourrer» de sucre, de graisse ou de viande, sous prétexte d'améliorer son rendement, sa résistance au froid ou sa musculature. Ceci est encore plus valable pour les sportifs d'occasion. En période d'entraînement (quand il y en a), on augmentera modérément les quantités de chaque groupe d'aliment, en ajoutant par exemple un repas intermédiaire composé d'un fruit, d'un morceau de fromage ou d'un verre de lait, de pain, de beurre et de miel.

Beaucoup de vitamines...

Le sportif a besoin de beaucoup de vitamines C. Il remplacera donc les boissons gazeuses habituelles par des jus de fruits et fera précéder chaque repas d'une crudité, sous forme de fruits ou de légumes. La ration de vitamines B est aussi importante, on les trouve dans le foie, le germe de blé, la levure de bière, les œufs, le lait, le fromage. Un peu de beurre apportera de la vitamine A pour la résistance de la peau au froid.

...et encore plus de sels minéraux

Il est à présent reconnu qu'un déficit en magnésium s'accompagne de contractures de la musculature et d'une moins bonne transmission neuro-musculaire. Les aliments riches en magnésium sont en général riches en calories, ce qui fait qu'on a tendance à les éliminer de la ration quotidienne. Des tests faits sur des sportifs de compétition ont montré un déficit inquiétant en magnésium dans le sang. La consommation d'aliments riches en magnésium ne pose pas de problèmes en hiver, car l'organisme a besoin d'un léger supplément calorique, surtout sur les pistes; on pourra donc choisir entre les bananes, fruits secs, noix, noisettes, amandes, le cacao, les légumes secs et, dans une moindre mesure, dans les pâtes, le pain, les flocons de céréales.

Au cours de l'effort musculaire, il se perd une certaine quantité de potassium, qui contribue à la contraction musculaire et au bon équilibre en eau de l'organisme. Il est donc indispensable de constituer, avant l'effort, une réserve de potassium, sous forme de fruits (frais ou secs), de jus

de fruits et en consommant plus fréquemment de pommes de terre.

Du liquide en quantité

Un sportif doit boire un minimum d'un litre et demi par jour, davantage même si le temps est froid et sec. Sans cela, l'élimination des déchets se fait très mal, les courbatures et la sensation de fatigue se prolongent anormalement. Dans ces conditions, les boissons deviennent une part non négligeable de l'apport alimentaire, car rares sont ceux qui ne vont boire que de l'eau! Elles doivent en particulier compléter la ration de vitamines et de sels minéraux.

Les jus de fruits sont très intéressants par

leur apport en vitamine C et en potassium. Le lait, de préférence partiellement écrémé, fournit une ration de calcium très utile à la formation et la solidité des os. Après l'effort, on choisira par contre des bouillons de légumes ou de viande; ils permettront de remplacer le sel perdu dans la transpiration.

Rappelons encore que l'alcool ne peut absolument pas être utilisé par le muscle et que, contrairement à ce qu'on croit, il ne réchauffe pas l'organisme, mais accélère la perte de chaleur. En cas d'exposition aux grands froids, on favorise ainsi les engelures et gelures réelles.

Au cours de l'effort

Pendant l'effort, l'organisme utilise une grande quantité de glucose, qui fournit l'énergie au muscle. Les sportifs de compétition absorbent ce glucose sous forme de rations très sucrées, liquides, juste avant l'effort; mais il s'agit en général d'un effort très intense et très bref. Pour ceux qui descendent les pistes toute la journée, il vaut mieux prévoir un apport en sucre plus régulier, donc utilisé un peu plus lentement par l'organisme. Bananes, fruits secs, pain d'épice ont déjà fait leurs preuves et sont en tout point recommandables; nous avons vu tout l'intérêt de leur apport en potassium et en magnésium. Comme boisson, des jus de fruits dilués et du thé noir sucré sont recommandés.

En pleine forme dès le départ

On ne le répètera jamais assez: l'organisme a une réserve en glucose faible; lors de l'effort, il a besoin d'un apport alimentaire régulier. Le petit déjeuner doit donc absolument être suffisant ou gare aux coups de fatigue, générateurs de chutes dangereuses! Le repas de midi sera léger si on se remet immédiatement en piste: un potage, une assiette légère ou même un sandwich, un ou deux fruits, une boisson sucrée peuvent suffire, à condition de grignoter entre deux. Quant au souper, il sera à votre gré mais si vous avez l'intention de recommencer vos exploits, sachez que, trop lourd et trop arrosé, il procure un sommeil de mauvaise qualité et des courbatures accentuées. Anne Noverraz

Quelques caractéristiques du marché néerlandais

Grâce à l'amabilité de M. Helmut Klees, directeur de l'agence d'Amsterdam de l'Office national suisse du tourisme, nous avons pu réunir quelques informations positives sur le tourisme néerlandais en Suisse. En 1976, la situation se présentait ainsi: 14 millions d'habitants, 3,03 millions de nuitées néerlandaises en Suisse (2,6% de moins qu'en 1975), dont 1,1 million à l'hôtel (-6,2%) et 1,91 million ailleurs (+0,35%).

Cette situation plaçait les Pays-Bas, avec 4,5% du total des nuitées, au quatrième rang des pays étrangers émetteurs de touristes à destination de la Suisse en 1976, entre la Belgique (4,6%) et les Etats-Unis (3,6%), le leader restant, bien sûr, l'Allemagne fédérale avec 18,4% suivi de loin par la France (4,7%).

Hôtellerie et para-hôtellerie

Les premiers résultats et les estimations pour 1977, cependant, sont particulièrement intéressants, étant donné que l'on s'acheminait vers une réjouissante croissance du nombre des nuitées des Néerlandais en Suisse susceptible d'approcher, voire de dépasser les résultats des années les plus favorables (ex. 1975: 3 110 500). Certes on a constaté que la tendance à reculer de plus en plus à la para-hôtellerie se maintient pour des raisons économiques comme c'est le cas chez nos voisins en général. Toutefois, s'il s'agit de camping, ce n'est pas une solution pour la saison d'hiver, ni pour les voyages d'affaires; d'autre part, la durée des séjours exigée pour la location de chalets et d'appartements représente une limite et ne saurait être prise en considération pour les voyages de transit. Dès lors, la promotion hôtelière reste un moteur indispensable et fructueux du tourisme en provenance des Pays-Bas. Ce n'est toutefois qu'en connaissant ce qu'achètent les Néerlandais en matière de tourisme que l'on parviendra à établir une offre susceptible de rencontrer leur intérêt.

Tourisme saisonnier et image

● Le tourisme hivernal ne représente qu'un cinquième du marché; en été, 36% des nuitées concernent le camping, 32% l'hôtel, 30% la para-hôtellerie et 3% les logements collectifs (auberges de jeunesse, cabanes de montagne, etc.), tandis qu'en hiver 57% concernent l'hôtel, 36% la para-hôtellerie et 7% les autres formes d'hébergement.

● En été, le touriste néerlandais fait preuve d'un éclectisme remarquable quant au choix de ses lieux de séjour. Au contraire d'autres touristes, il n'est pratiquement pas sensible aux différences linguistiques qui caractérisent nos régions et les fréquente dans une proportion assez en rapport avec l'offre disponible dans chacune d'elles. Notons cependant que la forte proportion d'occupation hôtelière dans les villes laisse évidemment percevoir qu'il s'agit là essentiellement de tourisme d'affaires, voire, en partie de tourisme



Des manifestations hors série

Sous l'égide de la Jeune Chambre Economique, de brillantes manifestations se dérouleront l'an prochain en l'honneur du Monte Verita, à Ascona, cette colline qui fut au début du siècle le refuge des naturalistes et qui est aujourd'hui couverte de villas blotties dans une luxuriante végétation. Ces manifestations permettront de rappeler que cette région, appelée jadis Monescia, a accueilli au cours des lustres des personnalités du monde entier et appartenant autant aux arts qu'à la politique.

Un peu plus loin dans le temps, puisqu'il s'agit de 1980, on célébrera le 500e anniversaire de la Madonna del Sasso, au-dessus de Locarno. Les manifestations commémoratives seront également l'occasion d'organiser de nombreuses fêtes sur les rives du Verbano, notamment un spectacle «Sons et lumière». Un atout touristique de plus pour le Tessin en 1980!

Une mini-fiera à Locarno

Est-ce par regret de n'abriter aucune «Fiera» ou autre comptoir régional que les Locarnais viennent de mettre sur pied une mini «Arte-Casa» dont le succès ne se fit pas attendre? Grâce à la complaisance d'une importante maison de meubles (Rossi), 23 commerçants ont participé à cette rencontre du négoce locarnais. Une vingtaine de milliers de visiteurs ont été dénombrés en dix jours; stands, lieux d'attractions et bar furent, comme on s'en rend compte, très achalandés. Et l'on parle d'ores et déjà de remettre ça l'an prochain!

Un «panetton» typiquement tessinois

Comme on le sait, les spécialités culinaires tessinoises et italiennes passent aisément les frontières. Forte de cette constatation, l'Association tessinoise des producteurs de «panetton» (ATPP) a décidé, au cours de sa dernière assemblée, de lancer sur le marché un «panetton» typiquement tessinois. Celui-ci sera toujours confectionné au beurre - ce qui n'est pas nécessairement le cas ailleurs - et contrôlé par le laboratoire cantonal d'hygiène. Gageons que l'ATPP se garde bien de nous en dire plus, sans quoi ce «panetton» se retrouverait très vite sur la liste des «spécialités sans frontières»... Y. Go.

L'offre hivernale de Wagons-Lits Tourisme

Dans le programme de vacances d'hiver 1977/1978, élaboré en collaboration avec le Club Intersport (CIS), la grande organisation mondiale de voyages connue jusqu'ici sous le nom de Wagons-Lits/Cook inaugure sa nouvelle appellation: Wagons-Lits Tourisme.

Le catalogue, édité en français et en allemand, contient un large éventail de nouveautés. Par exemple, des appartements de vacances en hôtel-club disposeront d'un service d'hôtel à Thyon 2000, une station de ski moderne dont le domaine skiable s'étend jusqu'à Verbier. Des skisafaris dans les Grisons ou de Champéry aux Gets, par-dessus la frontière, sont destinés aux bons skieurs qui pourront pendant une semaine skier sur des pistes célèbres ou descendre en neige profonde, tout en utilisant les remontées mécaniques et sans se soucier des bagages qui suivent en mini-bus, de station en station. Des camps de ski «acro» et d'entraînement seront organisés à Engelberg; ils sont également accessibles aux enfants à partir de 10 ans. Les passionnés de ski de fond pourront s'entraîner en vue du skimarathon de l'Engadine dans un camp organisé à St-Moritz.

Deux propositions sortant de l'ordinaire s'adressent encore aux mordus du ski: ski hors pistes dans les neiges poudreuses du Colorado, sous la direction de l'ancien coureur de ski suisse Ruedi Bär, et programme ski-flamenco comprenant une semaine de ski à la Sierra Nevada et une semaine de bains de mer à la Costa del Sol.

Cours de tennis en hiver

Dans leur programme commun pour l'hiver 77/78, le Club Intersport et Wagons-Lits Tourisme offrent des cours de tennis au Tessin, à la Costa del Sol et à Majorque. Ces cours de vacances, patronnés par l'Association suisse de tennis et par M. Marcel Meier, professeur de tennis à Malcolin, sont destinés aussi bien aux débutants qu'aux joueurs chevronnés.

En action spéciale, une semaine de vacances dans le nouveau centre de tennis CIS-Cadro-Panoramica, à Lugano, de décembre à fin mars (excepté entre Noël et Nouvel-An). Le forfait pour une semaine, comprenant le logement et les leçons de tennis, coûte de 198 à 254 francs par personne, selon le nombre de participants et l'appartement choisi. sp

Des recommandations de la FSCRH Dites-moi ce que je mange...

(ATS) Afin qu'au restaurant, le client sache de quel animal provient la viande qui se trouve dans son assiette, la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers recommande à ses 23 000 membres d'indiquer clairement la nature de la viande sur les cartes de menus.

La Fédération a décidé d'agir par elle-même, l'adoption d'une ordonnance fédérale relative à la déclaration des viandes et des préparations des viandes ayant entraîné en longueur et n'ayant pas eu lieu à ce jour.

Seule une petite partie des consommateurs ont connaissance aujourd'hui de la composition initiale des plats de viande classiques. C'est pourquoi chaque désignation de la nature de la viande ne ressortant pas du texte classique devrait être complétée: dans le cas de la désignation allemande «Wiener Schnitzel», par exemple, la nature de la viande utilisée ne ressort pas clairement; elle doit donc être précisée (viande de veau, de porc, de volaille).

Les désignations fantaisistes ne suffisent pas

La Fédération souligne que, pour les désignations fantaisistes comme pour les désignations classiques de mets, il est nécessaire d'indiquer la nature de la viande. Les désignations roastbeef, entrecôte, pot-au-feu sont permises sans déclaration de la nature de la viande dans la mesure où la viande est bien du bœuf. Dans le cas contraire, la nature de la viande doit être déclarée. Pour les désignations jambon, rippel, aucune indication n'est nécessaire pour autant qu'il s'agisse de viande de porc.

Pour les mets froids, une désignation globale (assiette froide, plat froid) est permise. La désignation viande des Grisons ne peut être utilisée que pour la viande de bœuf, celles de coppa, lard ne s'appliquent qu'à la viande de porc; si la viande utilisée est de nature différente, il faut le préciser.

L'Eurochèque aussi en Suisse

(ATS) Dès le premier janvier 1978, le système de paiement sans utilisation d'espèces «Swiss Chèque» sera remplacé par «l'Eurochèque». Le «Swiss Chèque» fut introduit en 1969 dans le but d'encourager dans le domaine privé le paiement sans utilisation d'espèces. A titre accessoire, il permettait aussi de retirer des espèces auprès de toutes les banques en Suisse et auprès de certaines banques en Europe; mais il était impossible d'utiliser le «Swiss Chèque» dans le secteur non-bancaire des pays étrangers, par exemple pour faire des achats sans utiliser d'espèces.

Avec l'Eurochèque, ce sera désormais chose possible. Depuis plusieurs années, l'Eurochèque est utilisé comme moyen de paiement sans utilisation d'espèces, notamment en France, en Allemagne et aux Pays-Bas. Ainsi que l'écrit la Société de Banque Suisse dans son bulletin mensuel, les commerces, restaurants et hôtels peuvent être sûrs qu'un Eurochèque correctement rempli leur sera toujours payé ou porté en compte, la banque émettrice se portant garante jusqu'à 300 francs. Et les utilisateurs de l'Eurochèque ont la garantie de pouvoir tirer jusqu'à 300 francs en espèces par Eurochèque auprès de n'importe quelle banque en Suisse, ainsi que le montant correspondant dans la monnaie de tout pays rattaché au système Eurochèque.

A l'épreuve du feu

Cas 4*

Pers Un
Un de
d'une machine
fonctionnement durant
la pause de midi provoqua un dégage-
ment de fumée. Vers 12 h 30 l'instal-
lation CERBERUS déclencha l'alar-
me chez le concierger. L'intervention
immédiate permit de neutraliser cette
source de danger en évitant par le fait
même d'importants dégâts. Si la sur-
chauffe du moteur avait emporté,
l'enfumage-avec ses funestes consé-
quences-aurait également pris de
dangereuses proportions.

* Ce cas aussi est documenté.

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

Champagne
TAITTINGER

Comtes de Champagne
Blanc de Blancs

PLANTEURS RÉUNIS
IMPORTATEUR EXCLUSIF POUR LA SUISSE 1002 LAUSANNE
TÉL. 021/20 69 31

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

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 | 1202 Genève
Bertholet SA
rue de Lausanne 65
022/32 53 00 |
| 4053 Basel
Ausländische Biere AG
Th. Rietschi
Güterstr. 248
061/35 72 46 | 3122 Kehrsatz-BE
Vereinigte
Mineralwasser AG
Bernstrasse 23
031/54 35 35 |
| 4710 Balsthal
Daniel Müller Cie
Thalstr. 49
062/71 56 56 | 1016 Lausanne
Stehrenberger +
Comptoir
des Eaux Minérales SA
Prilly en Malley
021/24 25 26 + 25 85 54 |
| 2504 Biemme
Willi Pauli SA
rue Renfer 10
032/41 92 92 | 1854 Leyvin
Besse Alfred et fils
025/6 21 24 |
| 1227 Carouge-GE
Bambi & Comptoir des
Bieres SA
r. Ancienne 19
022/42 00 40 | 1027 Lonay-Morges
Robert Barraud
Ch. du Bief 5
021/71 26 23 |
| 7000 Chur
Casutt Wein und
Getränke AG
Bündelstr. 6
081/22 00 55 | 6900 Lugano
Carlo Mazzuchelli Co
16 Via Maderno
091/2 59 53 |
| 3963 Crans
Rey Charly et fils
au caveau
027/41 30 62 | 6003 Luzern
von Vivis Cie AG
Industriestrasse 15
041/44 35 35 |
| 8935 Dietikon
Fritz Lanz AG
Getränke-Grosshandel
Moosmattstr. 9
017/40 22 55 | 1820 Montreux
Boissons Riviera SA
rue du Pont 34-36
021/62 36 66 |
| | 1875 Morgins
Rey-Mermet Charly
le Boutellier
025/8 35 14 |

- | | | | |
|--|--|--|--|
| 6600 Muralto
Schenk & Co
Via Sempione 6
093/33 16 44 | 3960 Sierre
René Buro
Av. du Rothorn 6
027/55 10 68 | 3920 Zermatt
Martin Welschen
Haus Venilia All
028/7 88 88 + 7 66 22 | HOWEG
Generalverteilung
für die Schweiz und
Liechtenstein
2540 Grenchen I/SO
065/51 21 51 |
| 2034 Peseux NE
Robert Voegeli
32 av. Fornachon
038/31 11 25 | 1980 Sion
Coudray Frères & Cie
Rue des Casernes
027/23 36 65 | 8000 Zürich
Getränke-Dienst AG
01/833 23 23 | 6301 Zug/ZG
042/21 45 55 |
| 1680 Romont
Bernard Deillon
rue des 3 sapins 3
037/52 25 32 | 7500 St. Moritz
Geronimi
Comestibles AG
082/3 39 03 | 8000 Zürich
Kurz Gebrüder
Getränke-Grosshandel
01/748 02 60 | 7302 Landquart/GR
081/56 11 81 |
| 9494 Schaan FL
Theo Risch
Im Rietacker 1
075/2 26 42 | 1400 Yverdon
G. de Siebenthal
Rue St. Georges 18
024/21 27 72 | 8008 Zürich
Ulmer & Knecht AG
Seefeldstrasse 279
01/53 24 24 + 53 53 53 | 1030 Bussigny-près
Lausanne/VD
021/34 45 51 |
| | | | 6802 Rivera/TI
091/95 22 21 |

Räumt 1 Tonne Schnee pro Minute

TORO



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

Modelle ab 5 PS, 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

**Auch das
ist**

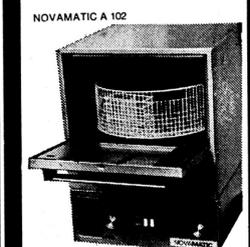


WMF Zürich AG
8953 Dietikon
Bernstrasse 82
01/730 42 42

Ihr
Partner
und
Berater

DIPL.ING. FUST AG

**Der Spezialist
für gewerbliche
Geschirrspüler
z. B. Gläserspüler**



- * Chrom-Nickelstahl 18/8
- * Autom. Nivaregler
- * Serienmässig mit Boiler
- * Kalt- oder Heissanschluss
- * 2-Minuten-Programm
- * Geräuscharm
- * Glanzmittelautomat eingeb.
- * Frischwasserspülung serienmässig (z. B. für Biergläser)
- * B/T/H 43/44/57 cm
- * Hauslieferung inbegr.
- * Wir besorgen Installation und Anschluss
- * MIE TE mit jederzeitigem KAUFRECHT
- * Vollgarantie 1 Jahr
- * Tiefste Servicepreise: (Fr. 12.- Fahrzeugausschale, Fr. 30.-/Std. Wochenendzuschlag)

Fr. 1790.-

(ohne Glanzdosierer 1590.-)

Weitere Modelle:
A 203: Für Teller 25 cm geeignet
B/T/H 48/49/72 cm
A 303: Sehr hohe Dauerleistung
B/T/H 54/54/83

*WIR auf den FUST-Nettopreis nach Vereinbarung.
Uzwil an der N 1, 073/51 48 51
Bern: City West, 031/26 88
Basel: Aeschgraben 10, 051/23 97 27
Zürich: Langstrasse 21, 01/241 07 72
Chur: City-Shop, 081/22 43 73
Winterthur: Zürcherstr. 194, 052/22 32 64
Olten: Ziegeleistr. 32, 052/21 00 58
Bliez: Lenzstrasse 32, 032/22 85 25
Zürich: Zürichstrasse 48, 041/36 46 16
Lausanne: r. St-Martin 36, 021/22 33 37
und weitere Filialen in:
St. Gallen, Heimberg, Schönbühl,
Baar, Oerlikon, Jona, Schaffhausen,
Olten, Pfäfers, Sargans, Sargans,
Villars FR, Dietlikon, Aarau,
La Chaux-de-Fonds.

Schlüssel-Anhänger Art. Nr. 5096-1

Leichtmetall-Anhänger in neuester eleganter Form, silber eloxiert mit überstehendem Gumming zum Schutze der Türen, mit genügend Platz für Gravur des Hotelnamens und Zimmer-Nummer. Länge 11 cm und starkem S-Haken. 145

Stückpreis bei Bezug von:	Stück	1	50	100	200
	Fr.	7.90	7.50	7.20	7.-

Bestellen Sie bitte gleich jetzt! Telefon (041) 22 55 85

Abegglen - Pfister AG Luzern

Schweizer Vereinigung für Gewässerschutz und Luftreinhaltung
Aktion Saubere Schweiz

Haltet die Schweiz sauber

Wagons-lits//Cook wird Wagons-lits

Im Zuge des weiteren Ausbaus ihres weltweiten Reisebüronetztes hat die Internationale Schlafwagen- und Touristik-Gesellschaft C.I.W.L.T. (eine Aktiengesellschaft belgischen Rechts mit Hauptsitz in Paris) den Markennamen ihrer Reisebüro-Organisation geändert.

Die Reisebüros «Wagons-lits//Cook» und «Wagons-lits» werden ab sofort einheitlich als «Wagons-lits Reisebüro» (französisch «Wagons-lits Tourisme») und entsprechend abgewandelt in den anderen Sprachen) auftreten. Auch wurde für diese Reisebüros in Anlehnung an das bekannte Markenzeichen von Wagons-lits ein neues Signet geschaffen, das Berge, Wellen und die Sonne symbolisiert und damit auf die verstärkten Aktivitäten im Ferienreisesektor hinweist. Bis 1984 will man vor allem im Hinblick auf die Expansion im Feriengeschäft das weltweite Filialnetz von gegenwärtig über 400 eigenen Agenturen verdoppeln.

Enger mit Cook verbunden

Obwohl im neuen Markennamen der Zusatz «Cook» fehlt, bleibt die Zusammenarbeit mit dieser assoziierten Organisation bestehen, ja wird noch verstärkt. Das kommt auch darin zum Ausdruck, dass jetzt das grafische Erscheinungsbild beider Marken - von Wagons-lits Reisebüro und Thomas Cook - absolut identisch ist. Bei allen Wagons-lits Reisebüros wird zu-

dem auf die Partnerorganisation hingewiesen, und umgekehrt geschieht dies neuerdings auch bei Thomas Cook. Die gemeinsam zu befolgende Politik der beiden Weltreisunternehmen wird in einem Koordinationskomitee festgelegt. Durch Zusammenlegung des Volumens der beiden Organisationen erreicht diese Reisebüro-Gruppe eine weltweite Stärke, die in Zukunft im Interesse der Kunden vermehrt in die Waagschale geworfen werden soll.

In der Schweiz ist das Wagons-lits Reisebüro derzeit mit 20 Agenturen vertreten, die in diesem Jahr einen Umsatz von rund 80 Millionen Franken erreichen werden (weltweit rund eine Milliarde Schweizer Franken). Das Wagons-lits Reisebüro ist auch Gründungsmitglied des Flugreiseveranstalters airtour suisse und arbeitet eng mit dem Club Intersport (CIS) zusammen. Die Gesamtorganisation wird von Paris aus vom Schweizer Michel Tondeur geleitet. Die Schweizer Büros unterstehen Rodolphe Hintermann, der auch Präsident des Schweizerischen Reisebüroverbandes ist. ump

Konjunkturmusterland Schweiz

Die konjunkturelle Lage der Schweiz ist nach wie vor erfreulich. Symptomatisch dafür ist der Index der Industrieproduktion, welcher im zweiten Quartal dieses Jahres mit 149 Punkten (1963 = 100) ausgewiesen wurde und damit um 6,4% über der entsprechenden Vorjahresperiode lag.

Parallel hierzu kletterte der sogenannte Beschäftigungskoeffizient, der das Urteil der Unternehmer über die Wirtschaftslage widerspiegelt, innert Jahresfrist von 100 auf 113 (150 = gut, 100 = befriedigend, 50 = schlecht).

Praktisch Vollbeschäftigung

Am Arbeitsmarkt lag die Zahl der Ganzarbeitslosen mit 7752 Personen Ende September um 40,3% unter, jene der offenen Stellen mit 7253 Vakanzen um 52,1% über dem Vorjahresstand. Gleichzeitig sank die Zahl der Teilarbeitslosen um 84,6% auf 3657 und ihre Ausfallstunden von 0,75 Millionen auf 0,13 Millionen Stunden. Angesichts dieser Entwicklung und der Erwerbslosenquote von knapp 0,3% der Beschäftigten herrschen somit in unserem Land nach Ansicht der Schweizerischen Kreditanstalt «erweiterte» Verhältnisse, die überall sonst als Zustand einer ausgeprägten Überbeschäftigung bezeichnet würden.

Inflationsfrei

Diese Situation ist selbstverständlich erfreulich, um so mehr, als unser Land weiterhin praktisch inflationsfrei ist. Tatsächlich erhöhte sich der Index der Konsumentenpreise, der im September zum letztenmal auf der Basis von 1966 berechnet wurde, bloss um 0,1% auf 168,6 Punkte (September 1966 = 100). Er liegt damit um 1,6% über dem Vorjahresstand. Gleichzeitig bildete sich der Index der Grosshandelspreise um 0,3% zurück.

Nachfrage erholt sich

Die deutliche konjunkturelle Erholung wurde durch die günstige Entwicklung sowohl der Inland- als auch der Ausland-

nachfrage getragen. So waren die Ausfuhr der Schweiz in den ersten neun Monaten mit 30,5 Milliarden Franken um 15,1% grösser als in der entsprechenden Vorjahresperiode. Im Inland hat die Konsumentennachfrage deutlich angezogen. Sie liess die Detailhandelsumsätze im September um 3% über das Vorjahresniveau ansteigen, wobei eine starke Zunahme im Bereich der Dauergüter zu verzeichnen war. Aber auch die Investitions-tätigkeit hat sich, allerdings auf tiefem Niveau, annähernd stabilisiert.

Das freundliche Bild, das die schweizerische Wirtschaft augenblicklich zeigt, entbehrt jedoch laut der SKA nicht der Problematik. Einmal gründet diese auf der Tatsache, dass die schweizerische Konjunktur jener der Welt etwa sechs bis zwölf Monate nachhinkt. Der seit dem Sommer verlangsamt Gang der internationalen Wirtschaft mag daher bei uns in nächster Zeit spürbar werden. In der gleichen Richtung wirkt die erneute Festigung des Frankens, welche die internationale Konkurrenzfähigkeit unserer Wirtschaft schwächt.

Überall Expansion

Das internationale Konjunkturbild ist nach wie vor durch eine markante Investitionsschwäche und eine hohe Arbeitslosigkeit geprägt. Dennoch bleibt der Inflationsdruck bestehen. Das veranlasst die meisten Regierungen zu einer vorsichtigen Konjunkturpolitik; überall trägt sie jedoch eine expansive Note. Da die internationalen Perspektiven trotz der bestehenden Unsicherheitsfaktoren nicht ungünstig erscheinen, sollte sich 1978 auch die schweizerische Wirtschaft befriedigend entwickeln. sda

El Al will Holiday-Tarif

Die israelische Fluggesellschaft El Al will künftig einen Holiday-class-Tarif einführen. Ein entsprechender Antrag wurde nach Angaben des Unternehmens an der diesjährigen Hauptversammlung des Internationalen Luftverkehrsverbandes (IATA) in Madrid gestellt. Falls der Interessenverband dem El-Al-Antrag die Zustimmung verweigern sollte, ist nach Billigung durch die israelische Regierung die Aufnahme bilateraler Verhandlungen mit ausländischen Fluggesellschaften zur Beteiligung an einem Flugtouristikpool vorgesehen.

Wie El-Al-Präsident Ben-Ari hierzu erläuterte, liegt der «Holiday-class»-Tarif um etwa 120 bis 150 Dollar oder 17 Prozent unter dem derzeitigen Touristentarif auf der Nordatlantikroute.

5 Jahre Brücke Würenlos

Vor fünf Jahren wurde die erste schweizerische Autobahn-Brückenraststätte über der N 1 bei Würenlos (AG) eröffnet. Die Raststätte hat sich in diesen Jahren nicht nur zu einem Anziehungspunkt für Touristen aus aller Herren Länder, sondern vor allem zu einem regional wichtigen Wirtschaftsfaktor entwickelt. Mit 240 Arbeitsplätzen ist die Raststätte mit ihren 18 Ladengeschäften und 700 Sitzplätzen in den Restaurants mit Abstand der grösste Arbeitgeber in der Gemeinde. Sie wurde im Verlaufe der letzten fünf Jahre von 14 Millionen Gästen besucht, und der Totalumsatz in den Läden und Restaurants wird dieses Jahr erstmals die 20-Millionen-Grenze übertreffen. pd

TWA zieht sich nach Genf zurück

Nach einer Präsenz von 30 Jahren stellt die grosse amerikanische Fluggesellschaft TWA auf den 1. Januar 1978 ihre Flüge nach Zürich-Kloten ein; bereits seit dem 31. Oktober wird Zürich statt wie bisher täglich nur noch zwei Mal pro Woche bedient.

Damit bleibt die Swissair auf der Strecke Zürich-New York ohne Konkurrenz. Hingegen bleibt Genf weiterhin im Streckennetz der TWA.

Für den Rückzug der TWA von Zürich-Kloten waren wirtschaftliche Gründe ausschlaggebend. Es ist eine Tatsache, dass auf dem Nordatlantik seit Jahren alle Luftverkehrsgesellschaften zum Teil beträchtliche Verluste einfliegen. Doppelt schwer muss es unter diesen Umständen eine Fluggesellschaft haben, die ihren Kunden nur ein veraltetes Fluggerät anbieten können wie die TWA. Denn es ist klar, dass die Passagiere, wenn sie zwischen einem Grossraumflugzeug B-747 Jumbo (Swissair) und einer alten Boeing 707 (TWA) wählen können, auf das moderne Flugzeug setzen.

In Zürich, wo die TWA fortan nur noch ein Städtli mit wenigen Angestellten unterhält, bedauert man allgemein den Rückzug der amerikanischen Gesellschaft, die zu den Pionieren des modernen Luftverkehrs gehört und der man u. a. die Schweizer Premierer der traditionsreichen Super-Constellation, aber auch - auf einem Demonstrationsflug - des Boeing 747-Jumbo verdankt. Mit der Konzentration auf Genf, das weiterhin täglich und zwar in Verbindung von Flügen nach Nizza, Wien und Mailand bedient werden soll, hofft die TWA, besser als bisher über die Runden zu kommen; ob diese Rechnung aufgehen wird, muss sich indessen erst noch erweisen, steht doch auch von Genf aus die TWA in Konkurrenz mit dem modernen, kunden-gerechteren Fluggerät der Swissair. wl

Leitbild der Bündner Seilbahnen

Die Vereinigung der Seilbahn- und Skilift-Unternehmen in Graubünden (VSSG) hat ein touristisches Leitbild für den Kanton Graubünden erarbeitet.

Es soll bewirken, dass dem qualitativen Wachstum und der Konsolidierung des Besonderen die Priorität eingeräumt und der quantitativen Erschliessung nur dort zugestimmt werde, wo sich eine nachhaltige Angebotsverbesserung für den bündnerischen Tourismus erreichen lasse.

Über Selbsthilfe zur Zusammenarbeit

Bei der Vorstellung des touristischen Leitbilds anlässlich der Wintersport-Schau Snow 77 in Basel erklärte Walter Gurtner, Flows, es habe sich immer mehr gezeigt, dass das Fehlen eines gesamtbündnerischen Touristik-Leitbildes Situationen auslösen könne, welche vom Gesichtspunkt der skisportlichen Eignung, der

touristischen Attraktivität und der Erreichbarkeit her kaum Angebotsverbesserungen ergäben. «Die Bündner Seilbahnen-Vereinigung hat in Erkenntnis dieser Situation, neben anderen Aufgaben, die Ausarbeitung einer bündnerischen Richtplanung im Bereich Intensiv-/Extensivnutzung der Kantonsfläche an die Hand genommen.» Die Vereinigung habe diesen Akt der Selbsthilfe nicht zuletzt deshalb unternommen, um die öffentliche Hand zu motivieren, sich mit dem Fragenkomplex von nationaler Bedeutung zu befassen. Verarbeitet und politisch konsolidiert werden könne jedoch jede Richtplanung nur in enger Zusammenarbeit unter allen an einem sinnvollen Tourismus interessierten Kreisen. sda

Chur-Brambrüesch hat wieder Zukunft

Die Luftseilbahn Chur-Brambrüesch (LCB), Chur, ist nun alleinige Eigentümerin sämtlicher Bergbahn-, Sessel- und Skifilantagen zwischen Chur und dem Dreibündenstein, dem Churer Ski-Hausberg.

Ihre Generalversammlung beschloss auf Antrag des Verwaltungsrates die Genehmigung eines Kaufvertrages mit den bisherigen Aktionären der Hasag, Malix, wodurch die Aktiven dieser Gesellschaft, bestehend aus der Anschlussanlage, dem Sessellift Hühnerköpfe-Dreibündenstein, Durchleuchtungsrechte und 380 LCB-Aktien, in ihr Eigentum übergehen. Die Sesselliftanlage konnte zu weniger als den halben Erstellungskosten erworben werden.

Mit der Einverleibung der Hasag-Anlagen führte die LCB einen entscheidenden Schritt für eine nachhaltige Konsolidierung herbei. Sie ist nun in der Lage, sich selber aktiv an der Planung des neu zu erschliessenden Skigebietes im Raume Emser Alp-Dreibündenstein-Faulberg zu beteiligen.

Falsche Konzeption

Mit der Zweckbestimmung, von der Stadt Chur aus in die nahegelegene alpine Sport- und Erholungsregion Brambrüesch eine Luftseilbahn zu bauen, war in den fünfziger Jahren die Luftseilbahn Chur-

Brambrüesch AG gegründet worden, die im Dezember 1957 ihre Bahnanlage in Betrieb nehmen konnte. Eine von Anfang an falsche Anlagekonzeption mit der eine zu niedrige Kapazität aufweisenden Kabinenbahn auf der ersten Sektion Chur-Känzeli und der ebenfalls zu schwach dimensionierten Anschluss-Gondelbahn Känzeli-Brambrüesch, die in den sechziger Jahren einsetzende Motorisierung und ein damals unwirtschaftlicher Pachtvertrag mit der Eigentümerin der Anschluss-Sessellift Hühnerköpfe-Dreibündenstein führten dazu, dass die LCB an den Rand eines Konkurses geriet. Im März 1974 kam es ein Nachlassvertrag und eine umfassende Sanierungsaktion zustande. Das bisherige Aktienkapital von 1,3 Mio Fr. und der LCB wurde dabei auf Null abgeschrieben. Unter Ausschluss der alten Aktionäre erfolgte hernach die Zeichnung eines neuen Gesellschaftskapitals in der Höhe von 480 000 Fr., die Annahme neuer Statuten und die Bestellung eines neuen Verwaltungsrates, womit die Voraussetzungen für die weitere Existenzsicherung der LCB geschaffen worden waren. sda

Firmennachrichten

Cerberus übernimmt Spezialfabrik

Seit Jahren stellt die Cerberus AG, Mändorff, neben Brandschutz- und Sicherheitssystemen auch Überspannungsableiter zum Schutz von Leitungen und Einrichtungen der Nachrichtentechnik vor Überspannungen her. Die Leutron GmbH, Stuttgart, eine Spezialfabrik für Überspannungsableiter, verfügt in diesem Sektor über einen bedeutenden Marktanteil in der Bundesrepublik. Kürzlich hat die Cerberus AG die Geschäftsanteile dieser Firma übernommen und wird sie unter neuer Leitung als selbständige Tochtergesellschaft weiterführen.

Thermalbad Zurzach: 10 Prozent Dividende

Die Aktionäre der Thermalbad Zurzach AG haben an der Generalversammlung die Ausschüttung einer Dividende von 10% auf dem Aktienkapital von 10 Mio Fr. beschlossen. Im abgelaufenen Geschäftsjahr belief sich der Reingewinn auf 1,035 Mio Fr. Der Ertrag machte rund 4,8 Mio, der Aufwand 3,8 Mio Fr. aus.

Tessiner Panettone-Fabrikanten jublieren

Am 15. November waren es zehn Jahre her, dass die Tessiner Vereinigung der Produzenten von Panettone (ATPP) gegründet wurde. Der ATPP gehören 22 der 30 Tessiner Panettone-Fabrikanten an, wobei sie jedoch nur 35% der Produktion dieses Kantons auf sich vereinigen. Um der italienischen Konkurrenz besser begegnen zu können, schuf die ATPP für das dem Gugelhopff ähnliche Gebäck die Auszeichnung «Echter Tessiner Panettone». Die Tessiner Panettone-Hersteller weisen im übrigen mit Stolz darauf hin, dass der Italiener Angelo Motta, der 1919 erstmals mit der industriellen Herstellung von Panettone begann, seinen Beruf in Lugano erlernte.

Aufwärtstrend bei der Usego-Gruppe

Bei der Usego-Gruppe geht es nach den Erklärungen von Ständerat Dr. Paul Bürgi, Verwaltungsratspräsident der Usego-Trimerco-Holding AG, wieder aufwärts. Trotz Umsatzzunahme bei den einzelnen Gesellschaften soll jedoch die Rechnung 1977 bei der Holdinggesellschaft noch nicht ausgeglichen abschliessen, vielmehr wird noch mit einem Verlust gerechnet. Eine ausgeglichene Rechnung wird erst für 1978 erwartet.

Im Gegensatz zur Entwicklung des Jahres 1976 und der ersten Monate 1977 weist die Gruppe Ende Oktober 1977 eine konsolidierte Umsatzzunahme von 4,4% auf, eine Trendwende, die von der allgemeinen Belebung im schweizerischen Detailhandel profitierte. Mitte dieses Jahres mussten umfassende Sanierungsmassnahmen im finanziellen Bereich, auf dem Marketingsektor und in der Organisation ergriffen werden, so u. a. eine Reduktion des Aktienkapitals um 60 Prozent und eine nachfolgende Aufstockung um 55 Prozent. pd

sitionen von Gewerbe und Industrie her. Der Baumeisterverband will deshalb die aufgelaufene Teuerung von rund 1,3% im laufenden Jahr nicht ausgleichen.

Weniger Lebensmittelgeschäfte

Die Zahl der privaten Lebensmittelgeschäfte in der Schweiz hat 1976 nochmals um 300 abgenommen, jene der Verkaufsstellen von Filialunternehmen und Konsumgenossenschaften um 35. Insgesamt gibt es in unserem Land - einschliesslich der Warenhäuser - nur noch rund 11 000 Verkaufsstellen für Lebensmittel gegenüber etwa 28 000 gastgewerblichen Betrieben.

Ombudsman für Konsumentenfragen

Die von der Denner AG geschaffene Stiftung hat alt Nationalrat Dr. Josef Kurmann, Willisau, zum Beauftragten für Konsumentenbeschwerden ernannt. Dieser hat keinerlei Befugnisse. Eine Ausdehnung seiner Tätigkeit auf das Gastgewerbe scheint nicht beabsichtigt zu sein. Migros, COOP und Promarc verhalten sich auffällig zurückhaltend.

Autobahn im Wallis

Der Walliser Grosse Rat hat mit 75 zu 25 Stimmen einen Kredit für den Bau der N 9 zwischen Martigny und Riddes gutgeheissen und die Forderung nach einem vorläufigen Baustopp damit abgelehnt. Es steht damit fest, dass die Nationalstrasse über Martigny hinaus fortgeführt wird.

Kaffeemarkt

Auf die Preiserhöhungen nach Bekanntwerden des Preisstabilisierungsabkommens zwischen Brasilien und Ecuador sind nun wieder kleinere Abschlüsse am Weltmarkt eingetreten. Die gängigen Sorten werden franko Basel etwa zu Fr. 11,50 pro Kilo Rohkaffee gehandelt, was Grossverbraucherpreise in der Nähe von 20 Franken pro Kilo Rostkaffee ergeben dürfte. R. S.

Die deutschen Urlauber mit dem grossen Geld



Wo sind sie zu finden, diese guten deutschen Gäste?

Seit die Reiseanzeigen-Kombination der

WELT + WELT am SONNTAG existiert, ist eine wirkungsstarke, weitgestreute Gästewerbung in den kaufkräftigen Kreisen der Bundesrepublik (und West-Berlins) kein Problem mehr.

Eine spezielle Werbung hat ergeben: mit dem Werbe-Tandem der WELT des Alltags und der WELT am SONNTAG werden über deren Reise-telle mehr Auslandsferien-Urlauber erreicht als mit jeder anderen deutschen Zeitung. Weiteres Indiz: 67% der Führungskräfte der deutschen Wirtschaft lesen die WELT.

Der Qualität zuliebe und aus ökonomischen Gründen (Nationale Basiswerbung zu vorteilhaftem Preis aus einem Guss) empfiehlt sich eine Beteiligung an dieser neugeschaffenen Werbekombination.

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



Baumeister sind pessimistisch

Der Schweizerische Baumeisterverband rechnet für 1978 mit einer nochmaligen Rückbildung des Bauvolumens in der Schweiz um 10%. Diese rührt vom Ende der staatlichen Konjunkturprogramme von 1975/76, den ergriffenen Sparmassnahmen bei Bund, Kantonen und Gemeinden, dem stagnierenden Wohnungsbau (ausser Einfamilienhäuser) und den nach wie vor geringen Erweiterungsinvestitionen.



HERO-Röschi
händalli gärn!

Röschi gehört auf jede Speisekarte

Ob Geschnetzeltes, Bratwurst oder Leberli: eine feine, goldgelbe Röschi ist jedesmal die beste Begleitung. Und mit Hero-Röschi erst noch schnell zubereitet:
Alu-Beutel öffnen – die benötigte Menge Röschi herausnehmen – ohne Zugabe von Fett braten – fertig! Übrigens, vergessen Sie nicht: auch die kleinen, feinen Hero-Patäli und der fixfertige Hero-Kartoffelsalat sind als Beilagen beliebt und bewährt.



NEU:
Hero-Röschi im 2½-kg-Beutel
Fr. 8.25
abzüglich Konditionen Ihres Lieferanten

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

La **BON**ne Röschi

Probieren geht über Studieren. Bitte senden Sie mir ein Gratis-Degustationsmuster 500 g Röschi im Beutel.

Name _____

Betrieb _____

Adresse _____

(Ausschneiden und einsenden an Hero Konserven 5600 Lenzburg)

Kennen Sie alle Röschi-varianten?
Gerne geben wir sie Ihnen bekannt.

Teppiche fürs Auge
Aber nicht nur für den Augenblick,
sondern auf lange Sicht.

Nicht nur die Gäste, auch Sie wollen an Ihren Teppichen Freude haben. Nicht bloss heute. Auch morgen. Deshalb ist es wichtig, dass Sie Ihre Teppichprobleme einem Fachmann anvertrauen.

Geelhaar ist aufgrund seiner langjährigen Erfahrung mit allen möglichen Teppichproblemen bestens vertraut. Und weiss damit auch in jedem Fall die goldrichtige Lösung, Beratung und Qualität haben sich auf die Dauer noch immer bezahlt gemacht. Besonders weil Geelhaar Ihnen nicht irgendeinen Teppich für gut verkauft, sondern den passenden, praktischen richtig verlegt.

Teppiche von Geelhaar.
Damit das Gute lange währt.

Geelhaar

W. Geelhaar AG, Thunstrasse 7
3000 Bern 6, 031 43 11 44
Marktgasse 42, 3011 Bern, 031 22 05 66
Teppich Showroom, Zisterstrasse 35
8004 Zürich, 01 242 25 34

Unser FRITZ

gibt nicht auf!



Doch trotz fleissiger Suche anhand Inseraten, Telefon-Aktionen und Anmeldung beim SHV steht er ohne Kochlehrstelle für Frühling 1978 da.

Bitte geben Sie uns Ihre freie Lehrstelle bekannt:
SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung, Frl. Wöstenfeld
Monbijoustrasse 130, Postfach 2567
3001 Bern
Telefon (031) 46 18 81

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!

NEIN zur Arbeitsplatzgefährdung!

In den letzten Jahren haben wir 300 000 Arbeitsplätze verloren. Viele werden nur noch aus den Reserven der Firmen erhalten. Viele sind unmittelbar gefährdet, wenn es nicht gelingt, die Investitionsbereitschaft zu fördern. Um unsere Zukunft wieder aufzuhellen, braucht die Wirtschaft Geld, nicht höhere Steuern!

Ausgerechnet jetzt wollen uns linke Klassenkämpfer mit einer sogenannten «Reichtumsteuer» beglücken. Sie würde die besten Steuerzahler vertreiben und noch mehr Unternehmen in Schwierigkeiten bringen.

Eine Steuer zur Förderung der Arbeitslosigkeit ist wahrhaftig nicht das, was wir jetzt brauchen. Und überdies passt klassenkämpferische Sturheit nicht zu uns Schweizern.

Darum sogenannte Reichtumsteuer NEIN

Sparen statt neue Steuern!

Das Volk will keine neue Steuer. Auch keine Klassensteuer. In mehreren Abstimmungen hat es echte Sparanstrengungen verlangt. Bundesrat und Parlament haben das kopiert.

Das Sparpaket entlastet den Bund – und damit den Steuerzahler – um bis zu 800 Millionen Franken jährlich. Die Einsparungen tun niemandem weh. Im Gegensatz zur Klassensteuer behindern sie auch die Anstrengungen von Behörden und Privatwirtschaft zur Bekämpfung der Arbeitslosigkeit nicht.

Das Sparpaket bildet einen Eckpfeiler vernünftiger Finanz- und Wirtschaftspolitik. Es trägt dem Volkswillen Rechnung und liegt im Interesse von uns allen.

Darum am 4. Dezember

Sparpaket JA

Schweizerisches Aktionskomitee für eine vernünftige Finanzpolitik
Christlichdemokratische Volkspartei der Schweiz (CVP)
Freisinnig-Demokratische Partei der Schweiz (FDP)
Schweizerische Volkspartei (SVP)
Liberale Partei der Schweiz (LPS)

En marge de sa conférence annuelle, à Madrid

L'IATA menacée de mort

(ATS/Reuter). « Il faut absolument que les gouvernements et les compagnies aériennes trouvent un terrain d'entente pour résoudre les problèmes économiques que subit l'industrie du transport aérien, faute de quoi ils signeront l'arrêt de mort de l'IATA, l'Association du transport aérien international. » Cet avertissement a été lancé à Madrid à la clôture de la conférence annuelle de l'IATA par M. Manuel de Prado, directeur de la compagnie espagnole Iberia, réélu président de l'Association.

Les relations toujours plus difficiles entre les compagnies aériennes et les gouvernements dont elles dépendent ont constitué le thème essentiel de ces trois jours de discussions. Les délégués des 109 pays membres de l'IATA ont souligné que les problèmes financiers des compagnies étaient largement imputables à la politique des gouvernements. Le rapport final de la conférence indique que ces difficultés financières sont dues, non seulement aux contrôles gouvernementaux sur les tarifs, mais également aux importantes fluctuations monétaires, à l'accroissement constant des droits de navigation et d'escale, et à l'obligation de se plier à une politique de l'environnement aux conséquences très onéreuses.

Différend entre l'IATA et le gouvernement américain

Un des problèmes les plus largement débattus a été celui du différend opposant l'IATA et le gouvernement américain sur

la réglementation des tarifs au-dessus de l'Atlantique Nord. La politique de libéralisation commerciale de l'administration Carter l'a amenée à encourager les compagnies de charters et les opérateurs indépendants, au détriment de l'IATA, des lignes régulières. L'Association envisage donc la possibilité de supprimer le contrôle des tarifs entre les Etats-Unis et l'Europe, ce qui aurait des conséquences dramatiques pour les vols réguliers, qui ont été empruntés l'année dernière par 13 millions de voyageurs.

La lutte contre le terrorisme

Un autre problème qui préoccupe les compagnies aériennes est celui de la lutte contre les détournements. Les délégués ont approuvé une résolution prévoyant l'expulsion de l'Organisation internationale de l'aviation civile, c'est-à-dire le boycottage aérien des pays n'ayant pas ratifié les conventions anti-terroristes de Tokyo, Montréal et La Haye.



Symétrie parfaite pour cet échangeur d'autoroutes à Los Angeles, où, faute de transports publics en suffisance, l'automobile privée est devenue réellement indispensable. (Comet)

Modernisation rapide du MOB

(ATS) Sous l'impulsion de son dynamique directeur, M. Styger, la modernisation de la ligne du Montreux-Oberland bernois, plus communément désigné sous son sigle MOB, va bon train! Le MOB, trait d'union entre la région lémanique et l'Oberland, dessert des régions essentiellement touristiques.

Il a déjà modernisé une bonne partie de son matériel roulant à : dans ses ateliers de Chermouf s'affairent une quarantaine d'ouvriers, apprentis compris. La compagnie applique le principe de l'autofinancement et cherche à se débrouiller par ses propres moyens. C'est ainsi qu'elle a acheté et complètement transformé trois automotrices de lignes privées tessinoises remplacées par des services routiers.

L'une de ses automotrices a pu être revendue à la compagnie bernoise du «Jura-bahn» dont le siège est à Langenthal. Une vieille voiture a pu être transformée en une confortable voiture panoramique. Le MOB a pu acquérir à une entreprise française, au prix de 804 000 francs, une diesel électrique baptisée du nom de Montbovon, alors qu'un engin moteur du même type aurait coûté plus du double en Suisse, sans compter un délai de livraison plus long. De plus, les installations de sécurité sont améliorées grâce au bloc de ligne étendu du peu à peu à tout le réseau; quant aux rails usés, ils sont remplacés par des barres longues.

Une évaluation de l'«US Travel Data Centre»

Le tourisme dans l'économie américaine

(OMT) La taille et l'ampleur particulière du marché touristique national des Etats-Unis ont incité ces dernières années les spécialistes à mesurer avec plus d'exactitude l'impact économique des dépenses touristiques nationales de ce pays. Les chercheurs de l'«US Travel Data Centre» ont fait œuvre de pionniers dans ce domaine en publiant en 1975 le rapport sur l'«Impact of Tourism on State Economies» (impact du tourisme sur les économies des Etats).

Les dernières estimations du Centre concernant l'impact de l'activité touristique des résidents américains sur l'économie au niveau de la nation, de l'Etat et des localités ont été établies à partir d'un programme sur ordinateur intitulé «Travel Economic Impact Model» (TEIM).

Une nouvelle définition du tourisme

Aux fins de l'enquête TEIM, une variante de la définition généralement acceptée du tourisme national a été employée. Le tourisme national est donc défini comme suit:

- toute nuitée passée hors du domicile,
 - toute excursion de 100 miles (160 kilomètres), ou plus, hors du lieu de résidence du voyageur.
- Le terme «industrie touristique» a été utilisé pour désigner l'ensemble des 14 secteurs professionnels qui se chargent de pourvoir aux besoins des voyageurs, tandis qu'on a estimé qu'il y avait «dépenses touristiques» chaque fois qu'un voyageur changeait de l'argent pour une activité considérée comme faisant partie de son voyage. On a choisi d'exclure l'excursion d'une journée impliquant un déplacement inférieur à 100 miles (160 kilomètres) estimant que, bien que ces excursions puissent être nombreuses, elles ne semblent avoir à première vue que peu d'impact économique, étant donné que les dépenses de logement en étaient exclues par définition, et que les dépenses de repas et de divertissement étaient jugées faibles.

Les dépenses des vacanciers américains

Le Centre a évalué les dépenses des touristes nationaux des Etats-Unis (tel que définies ci-dessus) à 84,4 milliards de dollars en 1975. Le poste principal revient aux dépenses de nourriture, suivies par les dépenses de transport automobile. En comparaison, les visiteurs internationaux ont dépensé aux Etats-Unis pendant la même année un total de 4,9 milliards de dollars.

En déduisant de ce montant brut de dépenses les taxes fédérales, des Etats et locales, le Centre a calculé le montant estimé des recettes commerciales provenant du tourisme. Ces recettes s'élevaient au total à 78,5 milliards de dollars.

On notera que les dépenses des touristes nationaux ont permis de rémunérer 3,5 millions d'emplois en 1975, dont 1,7 million dans le secteur de l'alimentation et de la restauration et près d'un demi-million dans le secteur de l'hébergement. Il ressort d'une ventilation par Etat, que le tourisme contribue grandement à la création d'emplois sur le plan régional. Les emplois créés par le tourisme représentaient plus de 10% de la masse salariale non agricole du Nevada (13,7%), de Hawaï (12,1%) et du Vermont (12,1%).

Finalement, le Centre a calculé les recettes fiscales provenant du tourisme national en 1975, qui s'élevaient à 10,999 milliards de dollars, dont 6,455 reviennent au gouvernement fédéral, 3,980 au gouvernement des Etats et 562 aux autorités locales.

En marge de la publication du Rapport de la Régie fédérale des alcools

Une cueillette qui vaut 291 millions

(cria) Savez-vous à combien se monte le bénéfice de la Régie fédérale des alcools au terme de l'exercice 1976/77? Entre 250 et 300 millions de francs, pour être précis 291,3 millions. Et savez-vous que chaque habitant se voit affecter 22 francs dans le partage de ce gâteau tellement grand qu'il y en a pour tout le monde? Avec un bénéfice dépassant de près de 40 millions celui de 1975/76, la Régie peut augmenter d'un franc la part de chaque résident en Suisse.

Il faut dire que l'argent récolté avec les impôts grevant les boissons distillées et les droits de monopole perçus sur les spiritueux étrangers profite en définitive à la Confédération, c'est-à-dire à nous (la moitié des bénéfices va sur le compte de l'AVS/AI) et aux cantons (l'autre moitié leur est versée, augmentant les recettes cantonales). Conclusion: plus les bénéfices de la Régie augmentent, plus l'AVS/AI et les cantons en profitent.

But du régime de l'alcool

Selon l'article 32 bis de la Constitution fédérale, la loi sur l'alcool doit tendre à diminuer la consommation, par conséquent l'importation et la production d'eau-de-vie. Pour atteindre cet objectif: une gestion complète des alcools, l'imposition, l'encouragement à l'emploi de matières premières distillables, des pommes de terre et des fruits, et cela pour l'alimentation humaine et l'fourrageage.

Le monopole de la Confédération, dans le domaine des boissons distillées, est complet. Il s'étend à la fabrication, l'importation, la vente et l'imposition. C'est la Régie des alcools qui est chargée de son application. Dès lors, l'alcool est acheté et

vendu exclusivement par elle. L'eau-de-vie fabriquée dans le pays est placée sous le contrôle de la Régie. Quelle différence avec l'alcool? Celui-ci est un produit distillé à haut degré, qui a perdu entièrement ou presque les caractéristiques (arôme et goût) des matières premières mises en œuvre. Celle-là se présente sous forme de boissons distillées qui, en raison de la distillation à un degré moins élevé, a conservé son arôme typique.

Fruits et pommes de terre

On l'a vu, la Régie encourage l'utilisation sans distillation des fruits et des pommes de terre. Coût de l'opération en 1976/77: 6,7 millions pour ces dernières et 7,7 millions pour les fruits. Les excédents de pommes de terre ont représenté 14% de la récolte, mais une partie a pu être exportée. Dans le secteur des fruits, instabilité du verger traditionnel, problèmes d'écoulement des pommes de table mais surtout de mise en valeur des poires Williams du Valais.

Quelques chiffres

Avec le bénéfice de son dernier exercice, la Régie va, par l'intermédiaire de la Confédération et des cantons, verser 22 francs par tête de population sur le compte AVS/AI et, parallèlement, près de 138 millions de francs, dans les 25 caisses cantonales. Ainsi, nous serons 6 269 783 à profiter de cette manne! Une manne que les cantons seront obligés d'utiliser, à raison de 10% de leur part, pour lutter contre les causes et des effets de l'alcoolisme. C'est ce que l'on appelle la dime de l'alcool.

Qu'est-ce que ces chiffres représentent pour les Romands? Les Fribourgeois auront droit à 3,97 millions de francs; les Valaisans 11,28 millions; les Valaisans 4,55 millions; les Neuchâtelois 3,72 millions et les Genevois 7,3 millions. La part du lion va aux cantons de Zurich (24,41 millions) et de Berne (21,67 millions), les plus peuplés des pays.

Objectif santé publique

La législation sur l'alcool, en prévoyant la répartition des bénéfices par moitié à la Confédération et aux cantons vise donc la sauvegarde de la santé publique. Le rapport annuel de la Régie des alcools met bien en évidence cet objectif: des millions et des millions sont affectés à l'encouragement de la consommation de fruits et de pommes de terre à l'état frais, à l'approvisionnement des populations de montagne et des personnes dans la gêne, à la distribution de pommes de la récréation, pour une somme modique. Ce ne sont là que quelques-unes des mesures de santé publique prises par Berne et dont les chiffres ne disent pas toujours la portée. Il fallait, peu de temps après la publication du rapport sur l'activité de la Régie des alcools, rappeler à chacun les effets d'une législation, qui n'a pas l'air sympathique à ceux qui la connaissent pas ou mal, mais qui porte des fruits... que l'AVS et les cantons cueillent avec plaisir, chaque automne. Pour nous, C.R.

Compagnies aériennes

Un tarif-vacances pour El Al

La compagnie israélienne El Al a l'intention d'introduire un «tarif-vacances». Une requête en ce sens a été adressée à l'IATA, lors de sa dernière assemblée générale annuelle, à Madrid.

Au cas où l'IATA refuserait sa demande, El Al avec l'assentiment du gouvernement israélien, établirait alors des négociations bilatérales avec les compagnies aériennes intéressées pour une participation à un «pool» touristique aérien. Ainsi que l'a déclaré le président d'El Al, le «tarif-vacances» serait compris entre 120 dollars environ et 150 dollars ou à 17% en-dessous du «tarif-touristes» actuel pratiqué au-dessus de l'Atlantique Nord. Il ne sera plus servi en revanche dans cette nouvelle classe de tarifs de repas ou de boissons gratuites à bord; les passagers pourront cependant acheter leur pique-nique avant le départ.

Lufthansa achète de nouveaux appareils

La compagnie ouest-allemande Lufthansa a décidé de commander 4 «Airbus A 300» et 2 «Boeing 747 SL», a annoncé récemment à Cologne un communiqué de la compagnie. Les 4 nouveaux «Airbus» devront être livrés entre 1979 et 1981 et les 2 «Boeing 747» à la fin 1978. L'ensemble de ces investissements s'élève à près d'un demi-milliard de DM, soit 252 millions de DM pour les quatre «Airbus» et 234 millions pour les deux «Boeing» aux prix actuels.

TWA toujours plus active dans le trafic charter

«Trans World Airlines» est depuis peu membre associé de l'Association internationale de charter aérien (IATA). La TWA, compagnie de ligne internationale également active dans le domaine du trafic charter, est le troisième membre de l'IATA à adhérer aussi à l'IACA qui comprend ainsi 19 membres, dont la compagnie suisse SATA.

BEARD

c'est aussi...

la possibilité de vous approvisionner en articles de toute 1^{re} qualité et à des prix raisonnables: Cafétéria en acier inoxydable, qualité supérieure, finition soignée, dont la forme s'adapte à un décor classique ou moderne, modèle «RIO».

Cafétéria ou théière 30 cl.	Fr. 43.—
Pot à lait 30 cl.	Fr. 32.—
Sucrier a/couv. 30 cl.	Fr. 29.80

1820 Montreux, tél. (021) 62 38 62
8001 Zurich, tél. (01) 25 11 40

128

Lisez et faites lire

l'Hôtel-Revue

le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!



Wenn Hotels eine gastfreundliche Kommunikation brauchen, dann empfängt man Autophon. Warum, darüber geben wir Ihnen gerne Auskunft.

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

Informieren Sie uns über: Personensuchanlagen , Telefonanlagen , Rohrpost , Direktsprechanlagen , Rundspruchempfänger , Fernsehsysteme , Kleininformatic-Anlagen . Ausserdem haben wir ein besonderes Kommunikationsproblem zu lösen:

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

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

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



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

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

... der Schlüssel zur Gastlichkeit



Bar Mit Cervin Zermatt

Innenausbau und Möblierung erfolgte durch:

Möbelfabrik Gschwend
 3612 Steffisburg
 Tel. 033 37 43 43

MÖBEL FABRIK GSCHWEND



Was auch immer Sie an Einrichtungen, Möblierung, Apparaten, Geräten oder Verbrauchsmaterial für Ihren Betrieb anschaffen müssen oder speziell suchen, der

Dokumentationsdienst des Schweizer Hoteller-Vereins

kann Ihnen behilflich sein.

Wer könnte das wissen?

Wir schenken Ihnen Zeit

indem **WIR** für Sie suchen. Wir suchen auch einmal etwas Aussergewöhnliches für Sie.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns den ausgefüllten Talon. Sie erhalten von uns kostenlos Adressen und Unterlagen, damit Sie vor dem Kauf die verschiedenen Fabrikate vergleichen können.

Senden an: Schweizer Hoteller-Verein, Beratungsdienst, Postfach 2657, 3001 Bern, Tel. (031) 46 18 81

Name _____

Hotel/Restaurant _____

PLZ/Ort _____

Ich wünsche Adresse/Unterlagen über _____

Kaiser Der gute Kaffee

Kaiser-Kaffee, weil für Ihre Gäste nur das Beste gut genug ist.



Kaiser AG, Kaffee-Spezialhaus (Mitglied der Kaiser-Firmengruppe) "Maitre du Café" 4002 Basel, Tel. 061/34 02 88



FRITZ

beendet im Frühling 1978 seine Schulzeit.

Sein Berufsziel:

Koch

Trotz krampfhafter Suche hat Fritz seine erhoffte Kochlehrstelle immer noch nicht gefunden.

Wer hätte für Fritz eine Lehrstelle?

Bitte melden Sie Ihre freie Stelle bei uns an:

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
 Abteilung für berufliche Ausbildung, Frt. Wöstenfeld
 Monbijoustrasse 130, Postfach 2567
 3001 Bern
 Telefon (031) 46 18 81



Kein Haar in der Suppe

Fachleute und Suppenindustrie-Vertreter aus 18 Ländern waren kürzlich in St. Gallen versammelt. Bei ihrer Tagung ging es um den Inhalt von Fleischbrühen, Bouillons und Consommés. Die Zusammensetzung soll auf der ganzen Welt möglichst vereinheitlicht werden: Zum Schutze der Konsumenten und im Dienste des freien Handels.

Bei der «Suppenkommission» handelt es sich um eine der zahlreichen Unterkommissionen der «Codex Alimentarius Commission», die ihrerseits eine gemeinsame Kommission der Welternährungs- (FAO) und der Weltgesundheitsorganisation (WHO) ist. Diese «Codex Alimentarius Commission» kennt zu ganz verschiedenen Lebensmitteln Spezialkommissionen: Für die Schweiz sind dabei die Bereiche «Suppen», «Schokolade» und «Mineralwasser» von ganz besonderer Bedeutung. In diesen drei Branchen ist unser Land führend und stellt mit H. U. Pfister vom Eidgenössischen Gesundheitsamt gleich auch den Präsidenten. H. U. Pfister ist gleichzeitig der Schweizer Sekretär der Commission und damit unser eigentlicher «Lebensmittel-Aussenminister».

30 Prozent Qualitätsspanne

Anlässlich der Tagung in St. Gallen erklärte Christen die Arbeit der Suppenkommission: «Es geht darum, festzulegen, welche Zusatzstoffe in den Suppen erlaubt sind, welche nicht, und wie rein die Produkte sein müssen.» Hier bestehen nach wie vor in den einzelnen Ländern ganz verschiedene Qualitätsanforderungen: Während es z. B. in der Bundesrepublik Deutschland genügt, dass 70 Prozent der Rindfleischbrühe auch wirklich aus Rindfleischextrakt besteht, gilt in der Schweiz die Qualitätsanforderung 100 Prozent. H. U. Pfister betonte, dass es in den gemeinsamen Gesprächen darum gehe, wo immer möglich die Qualitätsanforderungen nach oben anzupassen, umso mehr als der «Codex Alimentarius» für die Entwicklungsländer später wahr-

scheinlich einmal zum Gesetz werden wird.

Der lange Weg durch die Kommissionen

Die Vertreter der «Suppenkommission», wie sie in St. Gallen tagte, haben bei allem nicht das letzte Wort. Beamte aus den Gesundheitsministerien und Vertretern der Industrien reichen ihre Anträge dann an die sogenannte Horizontalkommission weiter, im speziellen Fall an jene, die sich mit Zusatzstoffen befasst, und erst wenn diese mit den Beschlüssen einverstanden ist, kommt das Geschäft für die gemeinsame WHO/FAO «Codex Alimentarius Commission». H. U. Pfister zu diesem Verfahren: «Was wir hier beschliessen, ist deshalb nicht schon für morgen bestimmt, auch nicht für übermorgen, sondern wird sich erst in einer ferneren Zukunft realisieren.»

Der Markt beschleunigt

Trotzdem leisten diese Kommissionen wertvolle Arbeit, denn vieles von dem was hier beschlossen wird, wird von den Produzenten schon vorzeitig übernommen, damit die Verkaufschancen, wie sie heute noch oft existieren, rasch abgebaut werden können. Noch zu oft kommt es heute vor, dass Produkte, die im Land A für das Land X produziert wurden, im Land Y wegen der dort geltenden anderen Bestimmungen über die Zusammensetzung nicht verkauft werden können. Diesen Zustand zu beseitigen liegt natürlich im Interesse aller an der Konferenz Beteiligten und die Konsumenten profitieren von den verbesserten Qualitäten.

R.Hg.

Prosit, Gesundheit!

Zwei neue Getränke für solche, die beim Trinken an Fitness und Gesundheit denken

Bis zum Beginn dieses Jahrzehnts konnte die alkoholische Getränkeindustrie beachtliche Zuwachsraten erzielen. Die Gründe für diese Zunahmen sind im wesentlichen: Umweltverschmutzung, Motorisierung, steigendes Einkommen. Die stürmische Umsatzentwicklung in der alkoholfreien Getränkebranche ist zweifellos vorbei. Hingegen sind Impulse durch neue Produkte möglich, wenn dabei neue ernährungsphysiologische Erkenntnisse berücksichtigt werden.

Richtige Ernährung und körperliche Erleichterung werden heute als die Grundpfeiler unserer Gesundheit betrachtet. Dies sind längst keine Schlagworte mehr, denn vor allem die sportlichen und ebenso die linienbewussten Konsumenten verlangen neue den ernährungsphysiologischen Erkenntnissen entsprechende Getränke. Die Unifontes AG Eglisau hat diesem Trend folgend ihre Produktreihe erweitert und stellt nun ihre neu entwickelten Getränke vor.

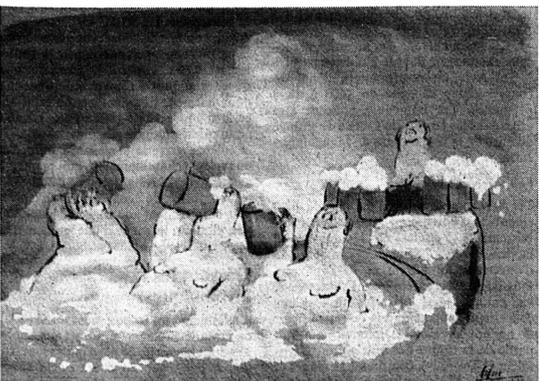
Blue Queen's - kalorienarm, wird in den Geschmackrichtungen Grapefruit und Orange hergestellt. Diese kalorienarmen, deutschen Getränke bereichern das Angebot für alle «Zuckerfrei-Trinker». Blue Queen's wird ohne jeden Zucker hergestellt, enthält nur geringste Mengen fruchtsaftigen Zucker und ist somit für alle, die Zucker aus gesundheitlichen Gründen meiden müssen oder wollen, bestens geeignet.

Eglisana Gold ist ein Milchserumgetränk, nicht das erste in dieser Art, aber das erste

mit Traubenzucker! Dies ist für den Sportler besonders wichtig, denn bekanntlich geht Traubenzucker viel schneller ins Blut über als Normalzucker. Traubenzucker gilt als der ideale Energielieferant für das Gehirn, die Nerven und das Blut. pd

Gutes Weinjahr im Bündner Rheintal

Einen guten, körperreichen 1977er-Wein mit viel Farbe erwartet auf Grund der guten Gradationen, der gesunden Trauben sowie der sonnenreichen Monate September und Oktober das kantonale Obst- und Rebbaubüro Graubünden aus der diesjährigen Traubenernte im Bündner Rheintal. Beim Riesling X Sylvaner wurde eine Mittelgradation von 79,24 Oechslegraden und beim Blauburgunder im Preisgebiet Fläsch bis Zizers eine solche von 84,27 Grad Oechsle erreicht. Die Traubenpreise, die im letzten Jahr reduziert worden waren, konnten dadurch wieder auf den Stand von 1975 gehoben werden. Insgesamt wurden 18 571 q Trauben der Sorte Blauburgunder, 829 q Riesling X Sylvaner und 162 q Spezialitätensorten, z. B. Pinot gris, kontrolliert. Das nordbündnerische Rebbaubüro umfasst die Gemeinden Fläsch, Maienfeld, Jemnis, Malans, Igis, Zizers, Trimmis, Chur, Felsberg und Domat/Ems, wobei Igis und Domat/Ems mit je 20 Aren Rebfläche die kleinsten und Maienfeld mit einer solchen von 7043 Aren die grösste dieser Rebbaugemeinden sind. sda



Im Rahmen des anlässlich der IGEHO stattfindenden Salon culinaire mondial hat die deutsche Brauwirtschaft einen Künstler-Wettbewerb ausgeschrieben. Das Thema lautete «Bier in der Kunst - Kunst im deutschen Brauwesen». Künstler aller Sparten, Fotografen, Kunstmaler, Bildhauer oder Plastiker, Glasbläser oder Teppichknüpfer, konnten sich mit ihren Werken an der Interpretation dieses Themas beteiligen. Aus den eingegangenen originellen und hochkünstlerischen Werken wählte die fachkundige Jury das Aquarel mit Tusche des Schweizer Christoph Gloor. Gloor, bestbekannt als Illustrator und Cartoonist des Nebelspaltes, vermochte auf witzige Weise der Qualität des deutschen Bieres, aber auch der Freude des Konsumenten am Bier gerecht zu werden.

Die Schweizerische Milchwirtschaft an der IGEHO 1977

Käse und Milchprodukte gehören zu den Grundnahrungsmitteln. Jede Hausfrau, die auf gesunde Ernährung Wert legt, bringt sie täglich auf den Tisch. Aber auch im Gastgewerbe werden Milchprodukte von den Gästen immer mehr gefragt. Kein Wunder: Sie sind der Grundstein einer vernünftigen, gesunden Ernährung. Und jeder Gourmet weiss: zum Dessert Käse - das ist wahre Esskultur! Die Möglichkeiten, Käse und andere Milchprodukte anzubieten, sind zahlreich. Sei es als leichte Mahlzeit, als Zwischenverpflegung, im repräsentativen Käsebuffet, als Dessert, als Vorspeise. Am Stand Nr. 365 in der Halle 13 erhalten die IGEHO-Besucher eine Fülle von Anregungen. Die Schweizerische Käseunion AG präsentiert in neuen, klimatisierten Käseställen die Vielzahl der wichtigsten Schweizer Käsesorten, Schaufplatten mit Käse am Stück, Käsegebäck, Amuse-bouches. Ebenso repräsentativ sind die Schweizer Käse auch am Salon Culinare vertreten.

Jeden Abend 10 Preise!

Besucher aus dem Gastgewerbe erhalten an der IGEHO eine Verlosungskarte, die sie am Stand der Milchwirtschaft abgeben können. Jeden Abend werden aus diesen Karten 10 wertvolle Preise (Käsebrat mit Glocke, Tilsiter-Jasstpeich, Tilsiter-Käsemesser, Appenzeler Holzbrötchen, Chästeltmesser, Gourmetbutter) ausgelost. An der gleichen Karte befindet sich ein Gutschein für ein feines Milchmischgetränk nach Wahl.

Milch und Milchprodukte

Der Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten präsentiert am Stand der Milchwirtschaft u. a. herrliche Dessertvorspeisen. Die betreffenden Rezepte, kombiniert mit der Anleitung für die Zubereitung von Milchmischgetränken, werden samt Kostenberechnung und diversen anderen Tipps in einer Dokumentation abgegeben. Und das gute Fleisch, in Gourmetbutter gebraten, noch besser schmeckt, davon kann sich jeder gleich an Ort und Stelle überzeugen.

Kochlehrlingswettbewerb

Zum zweiten Mal hat die Schweizerische Käseunion AG auf der IGEHO ein einen Wettbewerb für Kochlehrlinge und -lehrer ausgerichtet. 502 Arbeiten - es mussten 24 Fragen beantwortet und ein Rezept kreiert werden - sind eingegangen. Die 12 Preisträger werden am Eröffnungstag der IGEHO ihre Preise in Anwesenheit von Ehrengästen aus der Milchwirtschaft und dem Gastgewerbe entgegennehmen können. Ihre Rezepte sind in einer kleinen Broschüre zusammengefasst und werden am Stand abgegeben. pd

Weinschwemme in Österreich

Die Ernterwartungen der österreichischen Winzer liegen für 1977 bei rund 2,8 Mio hl. Die Produktion wird damit im laufenden Jahr ungeachtet der Frostschäden im Burgenland den Inlandverbrauch um schätzungsweise 0,1 Mio hl übertreffen, wie der Weinbauernverband berichtet.

Unter Berücksichtigung der handelspolitisch notwendigen Importe von mindestens 0,230 Mio hl im letzten Jahr, denen Exporte von 186 500 hl gegenüberstehen, befürchtet man, dass die zusätzlich geschaffenen Lagereinrichtungen für 0,1 Mio hl kaum ausreichen, die Schwemme unterzubringen. Die Berechnungen basieren auf einem normalen Ablauf der letzten Reife und der Lese. Im weiteren besteht die Gefahr einschneidender Importbeschränkungen durch die Europäischen Gemeinschaften, die selber nicht wissen, wohin mit den Überschüssen. Dies dürfte sich besonders stark beim Hauptabnehmer der österreichischen Weine, der Bundesrepublik Deutschland, auswirken, die bis zu 80 Prozent der Weinexporte abnimmt. chg

Rekord-Weinernte im Wallis

Die Weinernte 1977 hat sogar den Rekord des Weinjahres 1970 gebrochen. Zum erstenmal wurden diesen Herbst über 60 Millionen Liter Wein produziert (1970: 57,5 Mio l). Selbst die grössten Optimisten hatten enur eine Ernte von zwischen 52 und 53 Mio l vorausgesagt. Insgesamt 37,9 Mio l des Rekordergebnisses sind Weisswein, 22,7 Mio l entfallen auf Rotweine.

Der Pinot erreichte mit 84,4 Grad die höchsten Oechslewerte, gefolgt vom Gamay, 78,2, dem Rhein mit 78,3 und dem Chasselas mit 72,1 Grad. Es wurden 14,6 Mio l Döle mit einem mittleren Wert von 86,4 Oechslegraden und 7,9 Mio l Goron mit durchschnittlich 74,1 Oechslegraden produziert. Die Weinernte musste wegen des wechselhaften Wetters in sehr kurzer Zeit eingebracht werden. sda

Neue Erzeugnisse

Fluoreszenzlicht jetzt auf Knopfdruck

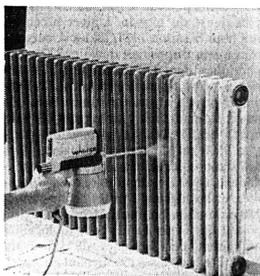
«Fluoreszenzlicht» hat sich in den letzten Jahren entscheidend gewandelt. Eingeleitet wurde diese Entwicklung durch eine neue Röhrengeneration; Röhren, die in allen möglichen Lichtfarben erhältlich sind. Ebenso interessant wie die Vielfalt der Möglichkeiten ist der Spareffekt. Fluoreszenzlicht frisst bedeutend weniger Energie! Dazu kommen Komfortmerkmale, die den Anwendungsbereich des kalten Lichtes erweitern. Es liegt in der Charakteristik der Fluoreszenzröhren, dass sie keine Hitze entwickeln und dass sie die Farben nicht verfälschen. Slender-Ballast-Perfektstartgeräte unterdrücken zudem das lästige Startflackern. Sie verlangsamen bei normalem Gebrauch die Röhrenlebensdauer auf über 10 Jahre. War es bisher sinnvoll, Fluoreszenzröhren so wenig wie möglich zu starten, ist die Starthäufigkeit bei Perfektstartgeräten kaum von Belang. Wer einen Raum verlässt, wird das Licht löschen, da die Röhrenlebensdauer nicht beeinträchtigt wird. Was aber verhindert den endgültigen Durchbruch der wirtschaftlichsten aller Lichtquellen? - Die Startverzögerung war in vielen Bereichen unangenehm oder gar gefährlich. Auch dieser technische Mangel ist jetzt behoben, und zwar ohne Beeinträchtigung der Lampenlebensdauer. Jeder Elektriker kann in bestehende Anlagen den neuen Speedstart einbauen.

In Hotels und Spitälern ermöglicht Speedstart die konsequente Anwendung des energiesparenden Fluoreszenzlichtes. Der flackerfreie Sofortstart der Zimmer-Hauptbeleuchtung und des Leselichtes bringt neben einem Plus an Komfort auch zusätzliche Sicherheit.

Energiesparende Sauna

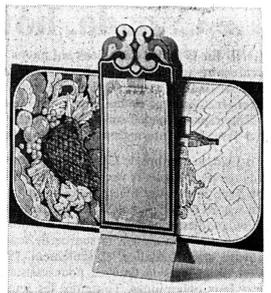
Die Element- und Do-it-yourself-Saunakabinen von Saunabau Bürki wurden speziell für einen sparsamen Energieverbrauch konzipiert. Die Spezialisolation mit Aluminium-Dampfsperre und volumenbeständigen Gasmatten erzielt eine ganz massive Wärmedämmung mit bedeutender Energieersparnis. Parallel dazu ist auch die Blockrahmenüre vollisoliert und für ein bequemes, sekundenschnelles Öffnen und Schliessen eingerichtet. Der einwandfreie Luftaustausch, welcher dank Zirkulationssystem mit getrennter Sauerstoffzufuhr und Entlüftung erfolgt, sichert ein optimales Klima mit weiterer Energieeinsparung. Die in diesen Saunen eingebauten Doppelmantel-Rundbauöfen konzentrieren ihre Wärme ohne Abstrahlung voll auf die Peridotitsteine. Diese sind präzise in jener Menge vorhanden, die in vielen wissenschaftlichen Untersuchungen für eine optimal kurze Aufheizzeit von 25 bis 35 Minuten getestet wurde. Die Heizanlage ist ergänzt mit einem Thermostat für die automatische Temperaturregulation mit Sparschaltung sowie mit einem Sicherheitsthermostat. Saunabau Bürki, 8134 Adliswil.

Spritzpistole für kleine Reparaturen



In Küche und Keller, in Gast- und Personalzimmern, im Treppenhaus, dem Restaurant, überall fallen immer wieder kleine Reparaturen an, für die man jetzt nicht mehr sofort den Fachmann holen muss. Wenn es nämlich gilt, alles wieder neu zu machen, leistet die elektrische Wagner-Handspritzpistole auf problemlose Weise kostengünstige Dienste. Diese Airless-Spritzpistole, in erster Linie natürlich zum Spritzen von Farbe entwickelt, haben sich aber genau so gut bewährt zum Verarbeiten dünnflüssiger Medien wie Beizen, Laugen, Polituren, Mattierungen, Imprägnierungen, Karbolnase, Rostlöser, Wasser, Desinfektionsmittel usw. Die Modelle, ausgerüstet mit Hartmetall-Zylinder, verarbeiten alle spritzbaren Materialien - auch Latex-Farben, Dispersionen, Beton-Farben, Bitumen-Produkte, Bootslacke, Signierfarben usw.

Am 220-Volt-Netz angeschlossen, sind sie sofort betriebsbereit und ortsunabhängig einsetzbar. Der Wechsel von einer Farbe zur anderen kann in wenigen Sekunden erfolgen - kurzes Durchspritzen der Pistole mit Verdünnung. Dank dem luftlosen Zerstäubersystem (ohne Kompressor)



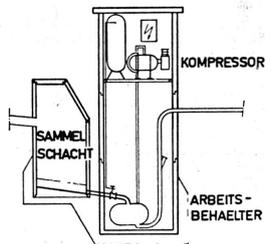
Wohin mit der Speisekarte, mit den Karten für die Spezialangebote? - Diese Frage stellt sich vor allem dort, wo der Platz auf dem Gästetisch knapp bemessen ist. Ein ebenso nützlicher wie hübscher Tischsteller, vom HACO Service culinaire, Gümli-Gen, Tel. 031 52 00 61, intern 448, als Verkaufshilfe für das Gastgewerbe geschaffen, löst dieses Problem auf wirksame Weise. Er nimmt wenig Platz ein, und trotzdem lässt sich darauf neben der Speisekarte ein ansehnliches Angebot an Spezialkärtchen, wie Tagesmenü, Dessertspezialitäten, Wein des Monats usw., unterbringen. Und was Restaurateure und Personal besonders schätzen werden: eine einfache Klemmvorrichtung erlaubt das schnelle und mühelose Auswechseln der Angebote.

wird schädliches Farb-Luft-Gemisch vermieden. Alle Modelle sind mit ausbaubaren, verschliessbaren Kolbenpumpen ausgerüstet. Sämtliche Teile sind robust und im Reparaturfall auch einzeln ersetzbar. Die Düsen sind aus Ganzmetall und zeichnen sich durch eine hohe Lebensdauer aus.

Erhältlich in Eisenwaren- und Farbwaren-geschäften.

Pneumatische Abwasserförderanlagen

Seit nunmehr bald 4 Jahren erstellt die Spältli AG, Obfelden, spezielle Abwasserförderanlagen mit Vakuum (Spältli-Vacuum/Vacujet). Als eine sinnvolle Erweiterung dieser Produktlinie bringt die Firma nun Anlagen auf den Schweizer Markt, welche Abwasser mit Druckluft fördern.



Pneumatische Förderanlagen sind mit unterschiedlichen Leistungen für Einzelhäuser, Häusergruppen und ganze Ortschaften lieferbar und haben verschiedene abwassertechnische Vorteile:

- Die Druckleitung kann über beliebige Distanzen und Höhendifferenzen parallel zum auf- und abgehenden Terrain verlegt werden.
- Die Druckleitung kann in Zeiten geringen Abwasseranfalls durch Nachblasen von Druckluft weitgehend entleert werden. Dadurch wird die Aufenthaltszeit des Abwassers verkürzt und somit ein An- und Verfaulen des Abwassers verhindert.
- Beim sogenannten Nachblasvorgang entstehen höhere Fließgeschwindigkeiten, wodurch Ablagerungen vermieden werden.
- Die Abwasser kommen in der Druckanlage weder mit einer maschinellen Einrichtung noch mit hervorstehenden Kanten und Einbauten in Berührung. Faserstoffe und Fremdkörper können somit nirgends hängenbleiben.

Eine pneumatische Abwasserförderanlage kann auf verschiedene Arten eingesetzt werden:

- Zur Förderung von Abwasser über eine Druckleitung.
- Als Nachblasinrichtung in Kombination mit Abwasserpumpen, wobei der normale Fördervorgang durch die Abwasserpumpen erfolgt.
- Zur Erhöhung der Geschwindigkeit bei zu geringem Gefälle und kleinem Abwasseranfall.
- Zur Erhöhung der Geschwindigkeit in Dükkern mit geringem Abwasseranfall.
- Zur Verhinderung von Sedimentationen in Dükkern usw.

Spältli Elektro-Apparate AG, Abteilung Umweltschutz, 8912 Obfelden ZH, Tel. 01/99 58 21.

Le Canada, hôte et marché

(OND) En 1976, les Canadiens ont moins voyagé pour leur agrément qu'en 1975. Le Bicentenaire américain et les Jeux olympiques de Montréal ont peu influé sur le choix de leur destination et un nombre croissant de Canadiens estiment que des vacances aux États-Unis coûtent moins cher qu'au Canada. C'est ce que révèle, entre autres, le 11ème rapport annuel sur les préférences des Canadiens en matière de voyages, préparé par Traveldata International (Toronto) pour l'Office de tourisme du Canada.

En 1976, le nombre de Canadiens qui ont voyagé pendant leurs vacances est retombé à son niveau de 56% après avoir atteint un record de 59% en 1975; 2% seulement des Canadiens ont précisé que le Bicentenaire américain était à la source de leur voyage transfrontalier, et seulement 1% s'est dirigé vers le Québec pour assister aux Jeux olympiques. Toutefois, les Jeux ont attiré 5% des gens qui ont visité la province.

On skie chez soi

On apprend, par exemple, que 23% des ménages canadiens abritent un skieur, mais que la plupart d'entre eux pratiquent leur sport dans leur propre province, à l'exception de quelques Ontariens qui skient au Québec et de quelques habitants des provinces du Centre-Ouest qui se dirigent vers la Colombie Britannique. Un très faible pourcentage de gens se sont donnés à leur sport sur les pentes américaines, et encore moins en Europe. Au Québec, 36% des foyers comptent au moins un skieur, contre 23% en Colombie-Britannique, 30% en Ontario et dans le Centre-Ouest et 7% dans les provinces atlantiques. Le skieur canadien moyen dispose d'un revenu familial supérieur à 20 000 dollars.

Quatre Canadiens sur dix estiment qu'un voyage aux États-Unis est meilleur marché qu'au Canada, tandis que 13% sont de l'avis contraire. En Colombie Britannique, 70% des vacanciers déclarent que les États-Unis sont plus avantageux pour l'essence, les achats, les restaurants, l'hébergement et les tarifs aériens.

Quelques chiffres révélateurs

- En 1976, les recettes touristiques au Ca-

nada ont atteint approximativement 9,2 milliards de dollars, soit environ 5% du produit national brut.

● L'essentiel des revenus touristiques au Canada provient des dépenses des Canadiens voyageant dans leur propre pays; on évalue ces dépenses à 7,3 milliards en 1976.

● Les recettes provenant des visiteurs étrangers ont totalisé 1,930 milliard. Au titre des recettes en devises étrangères, le tourisme occupe la cinquième place au Canada après les véhicules à moteur, les machines, la pâte de bois et le pétrole brut.

● Du côté création d'emplois, toujours en 1976, les dépenses touristiques ont procuré 800 000 emplois aux Canadiens de façon directe ou indirecte.

● En 1976, le nombre des voyageurs provenant des États-Unis a atteint 32,2 millions (tous les types de voyages, y compris les aller-retour d'une journée en auto), ce qui constitue une diminution par rapport à 1975 (34,6 millions).

● Le nombre des visiteurs étrangers en provenance d'autres pays que les USA a atteint un sommet sans précédent en 1976, soit 1,6 million, ce qui représente une hausse de 250 000 par rapport à l'année précédente. Les principaux groupes d'étrangers proviennent des pays suivants: Royaume-Uni (408 000), Allemagne (169 000), France (110 000), puis Japon, Pays-Bas, Italie, Australie, Mexique et Suisse (36 000).

● Les dépenses des Canadiens à l'étranger en 1976 ayant atteint 3,121 milliards de dollars, la balance touristique du Canada présente un solde négatif de 1,191 milliard de dollars.

Salon spécialisé, congrès et forum d'experts

12e Bourse internationale du tourisme ITB Berlin 1978

Dans le cadre de la 12e ITB Berlin 1978, qui aura lieu du 4 au 12 mars 1978 au Parc des Expositions de Berlin, se déroulera également le congrès touristique.

● La première journée du 8 mars sera organisée par l'AMK Berlin, en collaboration avec le Cercle d'études pour le tourisme; elle sera placée sous le thème suivant: «Le tourisme, développement et menaces, influences économiques et sociales».

● La seconde journée du congrès, le 9 mars, sera placée sous l'égide de l'Association internationale des experts scientifiques du tourisme et consacrée au thème suivant: «Le tourisme, enfant dénature du secteur économique des transports et des communications? Propositions pour une politique des transports et des communications adaptée aux besoins du tourisme». L'objectif de cette conférence sera d'examiner dans quelle mesure le secteur des transports et communications est conscient de l'importance de l'expansion du tourisme et disposé à prendre les initiatives nécessaires aux besoins du trafic croissant du monde du voyage.

La carte permanente donnant accès au congrès coûte 80 DM; ce montant donne droit à la participation à toutes les manifestations en relation avec le congrès. Pour une visite unique du congrès, l'AMK Berlin propose des cartes d'entrée au prix de 50 DM; chaque carte donne droit également à la documentation d'information ITB. Il est possible de retirer préalablement les cartes d'entrée auprès de l'AMK Berlin, département ITB, Messedamm 22, 1000 Berlin 19.

Une innovation: un forum d'experts

Une nouvelle manifestation s'intégrera également dans la 12e ITB Berlin 1978; il s'agit d'un forum d'experts du tourisme



Des échos qui feront école

Un hôtel suisse au Nigéria

(OSEC) Le gouvernement du Plateau, l'un des États de la Fédération du Nigéria, vient de mandater un bureau d'ingénieurs suisse, Electrowatt SA, à Zurich, pour la construction d'un hôtel de 600 lits à Jos. Dans le cadre du projet établi par le bureau d'ingénieurs-conseils, plusieurs maisons suisses réputées seront fournisseurs. Des contrats concernant la construction de grands hôtels dans d'autres États nigériens sont sur le point d'être conclus.

Le Club alpin allemand contre l'extension des routes alpestres

(ATS) Le Club alpin allemand a pris récemment position contre une extension des routes alpestres. Seul un système efficace de chargement des véhicules sur rail peut résoudre, à son avis, le problème du trafic des années 80: les voitures qui empruntent les routes alpestres du Tirol et de Salzbourg déversent chaque année plus de 12 000 kg de plomb hautement toxique sur ces paysages, selon l'Association des alpinistes allemands.

Liaison ferroviaire entre Vienne et son aéroport

(SP) Dès le début de la saison d'hiver, il y aura une liaison ferroviaire express de l'aéroport de Schwechat à l'aérogare de Vienne. Cette navette rapide circulera, pour commencer, à une cadence horaire. Le prix du billet ne dépassera pas 15 shillings, et la durée du trajet, 31 minutes. L'aéroport de Vienne-Schwechat vient en outre d'inaugurer sa piste 16/34, ce qui constitue l'une des étapes majeures de l'extension actuelle du premier aéroport d'Autriche.

Au Bal de l'Empereur

(SP) Au centre de la vie mondaine viennoise, le «Bal de l'Empereur» se déroule le 31 décembre de chaque année, dans les salles d'apparat de la Hofburg, l'ancienne résidence impériale d'hiver. Dans ce cadre somptueux décoré, les invités sont salués à leur arrivée, selon le cérémonial d'autrefois, par des gardes et des husards, les dames reçoivent un présent, puis on se retrouve à un cocktail d'accueil, suivi d'un dîner et d'un programme de minuit, avec la participation de l'Opéra national de Vienne. Minuit marque l'entrée de l'orchestre de danse, tandis que le célèbre bourdon de la cathédrale St. Etienne couvre le tintement des coupes de champagne annonçant l'année nouvelle.

L'Autriche prépare ses pistes...

L'Autriche voisine vient d'investir des millions dans son infrastructure et son équipement d'hiver. Et attend, cette année, beaucoup de neige à fin novembre déjà, de sorte quelle est parée pour accueillir les nombreux adeptes du ski.

Semaines internationales de ski d'automne

Le Service international de voyage pour skieurs (Internationales Skireiservice) organise, du 9 octobre au 10 décembre 1977, des semaines de ski d'automne destinées au skieurs de compétition, aux entraîneurs, aux moniteurs de ski, ainsi qu'aux très bons skieurs, de même qu'aux adeptes du ski acrobatique, mais aussi aux débutants et aux autres. En un lieu distinct, soigneusement choisi au Kitzsteinhorn à Salzbourg et à l'Arberberg, chaque groupe aura l'occasion de profiter, outre de cours de ski spéciaux, d'un vaste programme d'entraînement physique et de détente.

Le paradis des petits à Kitzbühel

Karl Koller, le pionnier de l'école enfantine de ski autrichienne, célèbre au-delà des frontières de l'Europe, a ouvert une école spéciale de ski pour les tout petits, à Kitzbühel. Ainsi, cette école, qui se consacre exclusivement à l'enseignement du ski, comprend une section maternelle qui prépare les enfants jusqu'à 5 ans à l'école de ski proprement dite. Tous les moniteurs ont été spécialement formés pour s'occuper de ces très jeunes skieurs.

Un label de qualité tyrolien pour les pistes

C'est la première année que les stations de sports d'hiver tyroliennes peuvent solliciter du gouvernement local un label de qualité accordé aux pistes de ski répondant à certains critères très rigoureux: capacité totale de remontée d'au moins 3000 m de dénivellation, l'unique facile, l'autre moyenne, ainsi que deux autres remontées mécaniques donnant accès à 1 km de descente comportant au moins un passage de difficulté moyenne. La première station à avoir demandé ce label est la commune de St. Johann (Tyrol), au pied du massif «Wilders Kaisers». sp



Le nouvel Hôtel Sheraton de Tel Aviv.

En marge d'une brûlante actualité politique

Tel Aviv Jaffa, centre touristique international

L'Association pour le tourisme de Tel Aviv Jaffa, organisme municipal créé dans le but de promouvoir le tourisme dans la capitale de l'État d'Israël, s'attache à placer cette ville sur la carte du tourisme international, en collaboration avec le Ministère du commerce, de l'industrie et du tourisme, l'Union israélienne des hôteliers et la compagnie aérienne El Al.

Son directeur général, M. Ames Kinamort, a élaboré une campagne de promotion qui, à l'enseigne «Voyage Israël de Tel Aviv» propose une visite de 14 jours, dont dix dans la capitale. Tel Aviv dispose aujourd'hui de toutes les qualités exigées par le touriste cherchant un standing international: hôtels de 4 et 5 étoiles, centres d'affaires, de culture et de loisirs, facilités de déplacement dans tout le pays en car, en train et en avion.

Equipements et projets

La métropole de l'État d'Israël possède également une marina où sont ancrés de nombreux yachts et voiliers, le centre «Kikar Namir», avec ses 170 magasins, cafés, restaurants, banques, supermarchés, ainsi que son organisation de soirées folkloriques et récréatives pour les touristes. De plus, les ports de Tel Aviv et de Jaffa peuvent être transformés en lieux d'accueil pour les amateurs de la mer. Celui de Tel Aviv, tout particulièrement, actuellement plutôt délaissé, sinon par quelques pêcheurs, pourrait devenir un véritable «terminal», où les visiteurs trouveraient restaurants, cafés, bars et magasins, tout en permettant une meilleure information et le contrôle des bagages des passagers des compagnies aériennes étrangères la veille de leur départ, comme le fait actuellement déjà El Al pour ses passagers de Tel Aviv.

M. Kinamort cherche des investisseurs locaux et étrangers dans le but de construire à Tel Aviv un centre international de congrès d'une capacité de 1600 à 1800 personnes. Cet immeuble pourrait être érigé dans les jardins du Centre de Foires, au nord de la cité, ou près de Manchia, à Jaffa.

Les hôtels et leurs prix

Tel Aviv compte aujourd'hui plus de 4000 chambres d'hôtel, dont 2400 dans les établissements «5 étoiles» et 1274 dans les «4 étoiles». Deux hôtels sont en période d'ouverture: le Larem et le Diplomat, tous deux avec «5 étoiles». D'autre part, les autorités ont pris des dispositions concernant l'augmentation de cette offre.

● Le nouvel Hôtel Diplomat, qui fait partie de la chaîne des hôtels Shiff (Jérusalem et Tel Aviv), comprend 19 étages et dispose de 350 chambres et de 16 suites, ainsi que de salles de conférences, restaurants et piscine.

● Quant au nouveau Sheraton de Tel Aviv, situé comme le précédent à la rue Hayarkon, il offre 400 chambres et plusieurs suites, ainsi qu'un équipement complet de salles de congrès. L'Union israélienne des hôteliers a décidé de ne pas augmenter les prix des hôtels pour les touristes qui paient en dollars, le

status quo étant maintenu jusqu'en avril 1978; en revanche, les prix réservés à la clientèle nationale subiront une hausse de 50%.

«Hotels in France»

(ONI) L'association «Hotels in France» a été fondée il y a sept ans, à l'initiative du secrétariat d'État au tourisme, et regroupe les 18 principales chaînes hôtelières françaises (dix volontaires et huit intégrées). Le but de «Hotels in France» est de faire connaître et de promouvoir les hôtels situés en France (métropolitaine et outre-mer) des chaînes membres, en diffusant un manuel, et en réservant des chambres à la demande des agences de voyages. Les bureaux de Londres et Francfort sont situés dans les locaux du secrétariat d'État au tourisme, et placés sous la supervision de son représentant. «Hotels in France» a tenu sa assemblée générale à Paris; au cours de cette réunion, M. Jean-Pierre Faraut, directeur général des Hôtels de la Cité, a été élu président de l'Association.

A Bruxelles, le 15e Salon HORESCA

Du 27 novembre au 1er décembre prochain, le Parc des Expositions de Bruxelles accueillera le 15e Salon international du matériel pour hôtels, restaurants, cafés et collectivités HORESCA.

Réalisé en étroite coopération avec les milieux professionnels concernés, le 15e Salon HORESCA s'accompagnera de colloques techniques et d'un concours national pour barmen. Equipements de salle, lingerie d'hôtels et de restaurants, matériel pour cafés, produits alimentaires liquides et solides, verrerie et vaisselle formeront un vaste échantillonnage qui permettra aux hôteliers, restaurateurs, cafetiers et responsables de collectivités d'acquiescer plus efficacement au service de leur clientèle et dans le souci d'une gestion sans cesse meilleure de leur entreprise.

Où vont les skieurs britanniques?

(ONI) Selon un recensement du Ski-Club de Grande-Bretagne, le ressort que, sur les 259 500 skieurs de ce pays qui se sont rendus à l'étranger au cours de la saison 1976/77 pour pratiquer leur sport favori, 32% ont choisi l'Italie. L'Autriche, destination numéro 1 il y a une dizaine d'années passe à la seconde place, avec 29% du marché. Puis vient la France, qui surprend par sa percée, s'appropriant 17% du marché britannique, alors qu'elle était inconnue il y a dix ans, et passant devant la Suisse qui, avec 14% des skieurs d'outre-Manche, accuse une très forte baisse par rapport aux 30% d'il y a sept ans.

DRV-Tagung ohne Emotionen

Der für die Tagung des Deutschen Reisebüro-Verbandes (DRV) 1977 in Dubrovnik (Jugoslawien) vorgesehene hohe Wellengang hat nicht stattgefunden. Verschiedene Ursachen sorgten vor dem Treffen für Gesprächsstoff: Wahl des Tagungsortes, wobei vor allem der hohe Teilnahmepreis von 650 DM kritisiert wurde; der neue Zusammenschluss von 150 deutschen Reisebüros unter dem Namen ASR (Arbeitsgemeinschaft selbständiger Reisebüros), die von Hapag-Lloyd ohne Mitwirkung der örtlichen Reiseveranstalter organisierten Lesefahrten und nicht zuletzt die vorgesehene Erhöhung des Mitgliederbeitrags an den DRV um 20 Prozent.

In sieben Flugzeugen der Inex-Adria ab Hamburg, Düsseldorf, Frankfurt und München wurden am 6. November 873 Teilnehmer nach dem bewölkten Dubrovnik geflogen. Die Rumpel beim Durchstossen der Regenwolken bei der Landung sollten die letzten Erschütterungen dieser Tagung sein. Die glanzvolle Eröffnung unter Mitwirkung des örtlichen Kammerorchesters im Luxushotel Libertas und die nachmittägliche farbenprächtige mittelalterliche Zeremonie des Hisens der Freiheitslagge im alten Stadttell Dubrovniks unter Fanfarenklängen und Böllerschüssen im nunmehr herrschenden Sonnenschein glätteten die Wogen der Kulissengespräche.

Mehr Provisionen - höhere Beiträge

Die Verhandlungen erfolgten im besten Einvernehmen. Das geschickte Vorgehen des Vorstandes, welcher den Vortrag von Professor Süßenguth, Sprecher der Luft-hansa, an den Anfang der Sitzungen stellte, sei nicht unerwähnt, konnte dieser doch eine Erhöhung der Provisionen an das Reisebürogewerbe auf 9 Prozent per l. l. 78 bekanntgeben. Anschließend verdingte der DB-Sprecher Schmidt, ermutigt durch die positiven 77er Zahlen im Bahn-Fernreiseverkehr, eine Erhöhung der DB-Provisionen auf 9,5 Prozent. Diese guten Nachrichten ließen fast alle kritischen Stimmen verstummen. So wurde zum Beispiel die 20prozentige Beitragserhöhung an den DRV mit nur zwei Enthaltungen angenommen. Auch die übrigen Verbandsgeschäfte wie Finanzen, Betriebswirtschaft, Berufsausbildung und -fortbildung, Rechtsfragen und die Berichte der verschiedenen Ausschüsse wurden einmütig genehmigt. Auch die verschiedenen Fachsparten-Sitzungen, infolge des schönen Wetters vor gelichteten Reihen, verzeichneten keine besonderen Echos.

Mangelnder Kontakt
In der Tagung abschliessenden Podiumsgespräch «Ausländische Fremdenverkehrsbüros»

Europa-Seminar
Alte und neue Gedanken frisch aufgekocht serviert

Alte und neue Gedanken frisch aufgekocht serviert

Die österreichische Kammer der gewerblichen Wirtschaft in Wien hat eine sympathische aktive Sektion Fremdenverkehr, die es neben den Förderungsmassnahmen für den Tourismus auf behördliche Ebene seit langem auch als ihre Aufgabe ansieht, in der Fortbildung durch Veranstaltung von Seminaren wegweisende Akzente zu setzen. Ihr Hauptinstrument ist dafür das vor zehn Jahren ins Leben gerufene «Europa-Seminar für Tourismus», das diesmal in der Tiroler Landeshauptstadt Innsbruck durchgeführt wurde.

Sie konnte zum zehnjährigen Jubiläum mit ihrem neuen Kongresszentrum eine besonders günstige Tagungstätte bieten sowie mit ihrem Kongressdirektor Otto Zwickler zugleich einen lokalen Organisator, der in ein sorgfältig ausgewogenes und materialstrotzendes Referat viele wertvolle Tatsachen und Anregungen zum Thema «Moderner Kongress-tourismus» geben konnte. Man hatte als Leitthema «Wirtschaftspotential und Absatzförderung im modernen Tourismus» gewählt, gewiss ein sehr anspruchsvoller Stoff. Sicher war man sich klar darüber, dass einige Referate keine Lösungen für dieses «weite Feld» bringen können, zumal - wie sich auch in Innsbruck wieder zeigte - noch nicht einmal eine klare für alle gültige Definition vorliegt. Immer wieder werden leider in den Überlegungen und Darlegungen «Förderungsmassnahmen» mit Verkaufsmassnahmen verwechselt, immer wieder hört man «Workshops», «Angebotskataloge» und ähnliche Massnahmen unüberlegt gleich als «Erfolge» bezeichnet, obgleich doch nach Lage der Dinge von solchen erst gesprochen werden könnte, wenn auf Grund von Veranstaltungen und verteilten Unterlagen anschliessend auf der Verkaufsebene, bei Reiseunternehmen und Reisebüros Umsätze in nennenswertem Umfang erzielt werden könnten.

Aus amerikanischer Sicht
In etwas verschachtelter Form wusste dies am besten der amerikanische Reisegrossist Jules Cortell in seinem Vortrag «Touristische Nachfrage in den USA und europäisches Angebot» darzustellen, weil er nun einmal ein wirklicher Verkaufspraktiker im Tourismus ist. 1976 waren 3,9 Millionen Amerikaner in Europa, erfassbar sind auf dem amerikanischen Markt aber mehr als 6 Millionen Touristen pro Jahr! Seine Forderung an Europa: mehr Verständnis für den USA-Reisemarkt, dann können sich mehr Erfolge einstellen! Das geht aber nicht mit Luxusziimmern, unklaren Preisangeboten, Streitereien um

verkehrsorganisationen und Reisebüros» diskutierten Vertreter von Reiseveranstaltern und Reisebüros mit Vertretern aus Griechenland, Jugoslawien, der Schweiz und den USA über gemeinsame Probleme. Dabei wurden Fragen wie Studienreisen, Prospekte, Werbekosten, Termine und Zusammenarbeit erörtert. Eine vorläufige Umfrage bei 40 Reisebüros hatte ergeben, dass als Hauptpunkt immer wieder der mangelnde Kontakt seitens der ausländischen Vertretungen in Deutschland mit den Reisebüros gerügt wurde, was aber bei 3000 Büros sicher gewisse Schwierigkeiten ergibt.

Verkaufen lassen

Bei dieser Gesprächsrunde konnte der Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale, Dr. Werner Kämpfen, das Dreistufen-Konzept der SVZ vorstellen: 1. Basis-Image-Werbung, welche mit der Reisebürobranche nur am Rande in Berührung kommt. 2. Verkaufsförderung, worunter man bei der SVZ konkrete Angebote ohne Sternchen versteht, welche aber von jedem Verkäufer konfektioniert werden können. 3. Das Angebot verkaufen lassen. Dieser Punkt wurde besonders gerne gehört, da doch in Reisebürokreisen eine gewisse Befürchtung besteht, dass die teilweise luxuriösen Auslands-Agenturen an bester Verkehrslage eines Tages in Verkaufsbüros unfunktioniert würden.

Nächstes Jahr in Zürich

Aus der Schweiz waren folgende Teilnehmer, welche dem DRV als ausserordentliche Mitglieder angehören, anwesend: Bern-Lötschberg-Simplon-Bahn (BLS), Pilatus- und Tisliabahn, Verkehrsbüros Luzern und Zürich sowie der Verkehrsverband Zentralschweiz.

Die 28. DRV-Jahrestagung wird vom 7. bis 12. November in der Schweiz, in Zürich, stattfinden, wobei im Anschluss Nachkongress-Reisen nach zehn schweizerischen Destinationen angeboten werden. H. B.

Internationale Klassifizierung
Einen wesentlichen Vorschlag in Richtung auf internationale Zusammenarbeit machte Ministerialrat Rainer Burchard vom Bundeswirtschaftsministerium: eine freiwillige Zimmerklassifizierung, die künftig eine Angebotserarbeitung für die Verkaufsförderung erleichtern könnte, nachdem viele andere Reiseländer Europas schon längst solche Klassifizierungen haben und sie auch von den ausländischen Reiseveranstalter gewünscht werden.

Tourismus ist keine Selbstverständlichkeit
Die Darlegungen des Direktors der «Österr. Fremdenverkehrswerbung», Dr. Helmut Zolles, deckten sich im wesentlichen mit dem von ihm schon bei anderen Gelegenheiten vorgetragenen Konzept. Neu war seine Warnung, den Fremdenverkehr als eine Selbstverständlichkeit oder sogar als ein überall anwendbares Allheilmittel anzusehen, das «auf jeden Fall funktionieren» könne. Im übrigen betonte er die hohe Bedeutung der Umwelterhaltung, vor allem der Landschaft, und wandte sich gegen Auffassungen, die das «Technische» und das «Organisatori-

sche» allein als Heilmittel zur Pflege eines gesunden Tourismus hinstellen wollen.

Verkauf konkretisieren

In mancher Beziehung vom Üblichen abweichend schienen die Ausführungen des Berner Verkehrsdirektors Ernst Hegner zu sein, der - zugleich Präsident der Europäischen Union der Fremdenverkehrsfachleute (EUTO) - ganz offen die Gründung eigener Verkaufsstellen der Verkehrsvereine beziehungsweise Verkaufsbüros anregte, um auf diese Weise eine aktive Tätigkeit dieser Stellen im Incoming-Geschäft anzubahnen. Man könne dafür nach seiner Auffassung die Form von Kooperationen wählen, die den Gewerkschaften oder Aktiengesellschaften entsprechen. Dabei verwies er auf in Frankreich bereits erfolgreich gemachte Versuche.

Zu viel Stoff und Zahlen

Was der österreichische Statistiker Dr. Teufelsbauer an Bemerkungen zur Fremdenverkehrsstatistik und möglichen Nutzungen daraus in seinem Referat brachte, dürfte noch eines besonderen Überdenkens benötigen, um der Praxis irgendetwas dienlich sein zu können, insbesondere aber den Bemühungen um Verkaufsförderung. Sehr überzeugend wirkten dagegen die rein aus der Praxis gewonnenen Erkenntnisse und Vorschläge, die der Luftansa Marketing-Chef Manfred Höring den Seminar-Teilnehmern vorzutrug. Hier spürte man, von überzeu-

Hilton à la Budapest

Auf den Resten eines alten Klosters entstand ein supermodernes Hotel, das dem Staat Devisen einbringen soll.

Dort wo das quirlige, ein wenig an Paris erinnernde Budapest am interessantesten und schönsten ist, wo sich ein herrlicher Ausblick auf die Donau und ihre Brücken bietet, liegt das neueste Hotel der ungarischen Hauptstadt: Auf dem Burgberg des hügeligen Stadtteils Buda entstand - durch Gelder des ungarischen Staates finanziert, von amerikanischen Experten und Beratern konzipiert - das «Hilton Budapest». Das im Januar 1977 eröffnete Haus ist in vielerlei Hinsicht sehenswert. Sein besonderer Reiz liegt jedoch darin, dass der supermoderne Neubau mit den Resten eines mittelalterlichen Klosters verschmilzt. Verschmelzen tut das Hotel auch mit den historischen Baudenkmalern in seiner Nachbarschaft: In den getönten Scheiben des Neubaus spiegeln sich die weissen Mauern, Türme und Arkaden der neo-romantischen Fischerbastei sowie die gotische Matthiaskirche, Schauplatz der Krönung zahlreicher ungarischer Könige.

Die Meinungen über den «Hilton»-Bau in solch illustrierter Nachbarschaft und auf dem geschichtsträchtigen Boden sind nicht ungeteilt. Sie reichen vom «architektonischen Schandfleck» bis hin zur «beispiellosen architektonischen Glanzleistung». Die kühne Synthese von Alt und Neu stammt von dem Architekten Béla Pintér. Ihm gelang es, in die Ruinen des mittelalterlichen Dominikaner-Klosters die Räumlichkeiten des Hotels so einzubauen, dass sowohl der «Hilton»-Konzern als auch die Denkmalschützer zufrieden waren. Das Hotel - als 69. «Hilton» auf der Welt

gendem Zahlenmaterial illustriert, die Wichtigkeit der Luftansa-Bemühungen um Auslandskunden, insbesondere in den USA. Die haunbare Beschäftigung mit dem ausländischen Tourismusmarkt war hier spürbar. Einleitend hatte Kommerzialrat Otto Scheiner als Obmann der Bundessektion Fremdenverkehr und erfahrener Hotelfachmann einen zusammenfassenden Überblick über die Ergebnisse des österreichischen Tourismus im Jahre 1976 und in der Saison 1977 gegeben. Für den Wintersport in Österreich fand er sehr lobende Worte, die manchem Pessimisten den Rücken stärken könnten. Nach seiner Berechnung soll sich die Zahl der Ski-Sportler in den nächsten 30 Jahren von 20 auf 40 Millionen vermehren. Österreich werde an der familiären Art der Gästebetreuung und Hotelführung festhalten, um stets das Individuelle zu betonen, allerdings würde man auch die fachliche Ausbildung des Nachwuchses mit gleicher Intensität wie bisher fördern; schon jetzt gebe es jährlich rund 500 Absolventen bei den in jedem Bundesland bestehenden Hotel- und Fremdenverkehrsfachschulen. Angesichts des verwirrenden Zahlenmaterials der meisten Referate dürfte es für künftige Europa-Seminare für Tourismus sicher zweckmässig sein, die Teilnehmer schriftlich vor Beginn zur Verfügung zu stellen oder ihnen auf andere Weise, z. B. durch Dia-Ergänzungen, die praktische Verwertung des dargebotenen reichen Materials zu erleichtern. ffs

IGafa-Durchbruch zum Fachmarkt

Nach sechstägiger Dauer ging die Igafa 77 in München mit einem durchgängig positiven Gesamterfolg zu Ende. Das Fachmessekonzept der 9. Internationalen Fachmesse für das Hotel- und Gaststättengewerbe wurde sowohl von Ausstellern als auch von Besucherseite anerkannt.

Die rund 2800 Besucher kamen aus 39 Staaten (einschliesslich Bundesrepublik Deutschland); der ausländische Fachbesuch kam schwerpunktmässig aus Österreich, Italien, der Schweiz, den Niederlanden, Jugoslawien und Grossbritannien. Sie informierten sich über das Angebot der 470 Aussteller aus 20 Staaten. 30 Prozent der Fachbesucher waren zum erstenmal auf der Igafa. Die Fachbesucher kamen zu 73 Prozent aus der Gastronomie, zu 11 Prozent aus dem Handel und zu 7 Prozent aus der Industrie. Der Rest verteilte sich auf Dienstleistungen, Behörden und Fachschulen. Besonders hervorzuheben ist die ausgezeichnete Besucherqualität. Rund 81 Prozent der Fachbesucher sind in ihren Betrieben in leitender Position, 66 Prozent sind sogar ausgesprochene Führungskräfte (Inhaber und Geschäftsführer). Das Interesse der Besucher lag bei der technischen Ausrüstung, wie Maschinen und Geräte (70 Prozent), bei Einrichtungen und Mobiliar (34 Prozent), aber auch bei Nahrungs- und Genussmitteln (25 Prozent).

Den positiven Gesamterfolg ihrer Beteiligung betonten 78 Prozent der Aussteller (1975 waren es 66 Prozent). 95 Prozent der Aussteller konnten während der Messe neue Geschäftsverbindungen anknüpfen.

Besonderen Anklang fand das qualifizierte und auf den Fachbesucher zugeschnittene Rahmenprogramm mit zahlreichen Seminaren, Tagungen und Podiumsdiskussionen. Stark beachtet wurde auch das Gastronomiekonzept mit seinen Sonder-schauen («Technisches Zentrum», «Internationale Kochkunstschau», Deutsche Barkeeper-Union, «Gepflegte Gastlichkeit», «Hotelplanung und -einrichtung»), aber auch die Sonderschau «Funktion und Atmosphäre - zeitgerechtes Wohnen in Hotel, Motel und Ferienwohnung» in der Halle 9 auf dem Münchener Messegelände. Über die Igafa 77 berichteten rund 250 Journalisten aus 12 Staaten. Die 10. Internationale Fachmesse für das Hotel- und Gaststättengewerbe - Igafa 79 - findet vom 19. bis 24. Oktober 1979 auf dem Münchener Messegelände statt.

In Kürze

Mehr Komfort an der Alster

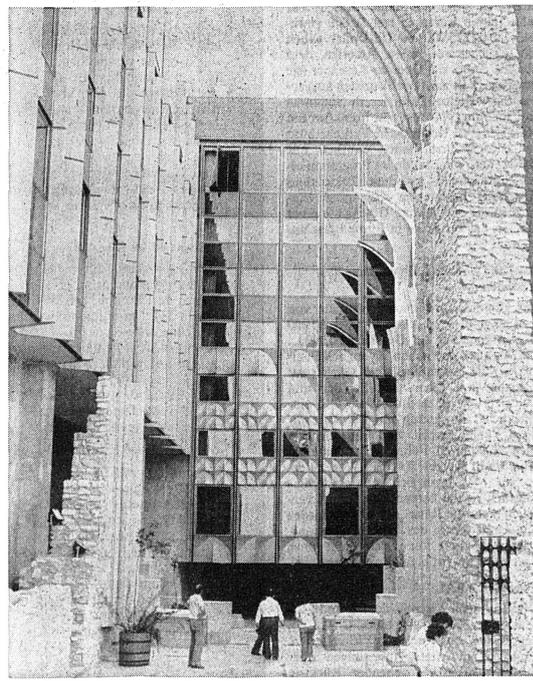
Mit erheblichen Zinszuschüssen will Hamburg die Modernisierung und Erweiterung der mittelständigen Beherbergungsbetriebe in der Hansestadt fördern. Zur Begründung des Förderungsprogramms wird die besondere Bedeutung eines leistungsfähigen Beherbergungsgewerbes für die Metropolregion Hamburg als Wirtschafts-, Fremdenverkehrs- und Kongressplatz angeführt. Die seit einigen Jahren ständig steigende Nachfrage nach Zimmern mit gehobener Ausstattung gebiete es, den Komfort des vorhandenen Angebots zu verbessern und so zusätzliche Kapazitäten, die diesen Ansprüchen genügen, zu schaffen. Dies liege auch im Interesse der Stadt, denn eine internationale Standard entsprechende Unterbringung der Besucher sei eine wesentliche Voraussetzung für die Durchführung grosser überregionaler Veranstaltungen wie Kongresse, Tagungen, Messen und Ausstellungen. HUCP

Dorint-Hotelkette übernimmt Feldberger Hof

Die Dorint-Hotelgesellschaft mit Sitz in Mönchengladbach übernimmt zum 1. Dezember 1977 als Pächter die Leitung des Hotels Feldberger Hof. Die Geschäftsführung des Hotels auf dem höchsten Schwarzwaldgipfel in 1200 m Höhe geht von dem Ehepaar Mamier in die Hände von Alfred Winkelmann über. Er war bisher stellvertretender Direktor des Dorint-Hotels in Bad Neuenahr. Die seit 20 Jahren bestehende und vor 5 Jahren in Dorint-Hotelgesellschaft umbenannte Hotelkette betreibt derzeit 10 Hotels in eigener Regie und hat darüber hinaus Kooperationsverträge mit Hotels in der Schweiz und Appart- und Ferienanlagen an der Ostsee sowie in der Eifel.

Hilton Arabia

Insgesamt 12 neue Hilton-Hotels sollen in arabischen Ländern gebaut werden. Von den 4650 geplanten Zimmern werden 1150 auf Ägypten entfallen, 950 werden es in Kairo sein, 200 in Port Said. Auch Marriott etabliert sich im Land am Nil mit einem 1200-Zimmer-Hotel. Das Omar Kahyam Marriott in Zmalek soll in zwei Jahren eröffnet werden. pd



Koreanisches Tagebuch

«Check in at Chosun Hotel», heisst es im Reiseprogramm der «European Travel Writers», denen wir auf Einladung der Korean Air Lines und der Korea National Tourism Corporation angehören. Am Geldschalter des ersten Hotels in Seoul, das zur Americana Hotelkette gehört, sind nur die Wechselkurse für US-Dollar, japanische Yen und Deutsche Mark angeschlagen, nicht aber für Schweizer Franken. Das Wechseln macht aber trotzdem keine ernsthaften Schwierigkeiten. Ich habe Zimmer 1430 gezogen. Ein gutes Los: im 14. Stock mit Blick über den Swimming Pool nach Süden auf das erst vor wenigen Monaten eröffnete Plaza Hotel, das Dae Woo Center, wo verschiedene Schweizer Exportfirmen ihre Vertretungen untergebracht haben, das Hochhaus der Korea Traders Association, den Namsan Park und den Fernsehturm auf dem Mount Namsan. Das Zimmer hat Hilton-Standard: zwei Betten, TV, Radio, Schreibtisch, Bad, Dusche, WC, Telefon; klimatisiert. «Korea's finest luxury hotel» präsentiert dem Gast aus Übersee westlichen Komfort und die Wahl zwischen chinesischen, europäischen und amerikanischen Spezialitäten. Nachtessen im «Moon Palace» im obersten Stockwerk des Hotels. Unvergesslicher Sonnenuntergang über der Hügel-

Die Hauptstadt der Republik Korea liegt weniger als 50 Kilometer von der Grenze zur Demokratischen Volksrepublik Korea entfernt. Trotz den Wiedervereinigungsbemühungen seit 1972 traut man dem Burgfrieden wenig. Der Blick über die nächtliche City im Mondlicht, über der nur die Warnlichter auf den Hochhäusern blinken, ist fast geisterhaft. Unterbrochen wird die Ruhe nur sporadisch vom Lärm auf bestimmten Baustellen, wo die Arbeit auch nachts nicht ruhen darf. Ungeachtet des Ausgehverbots!

Ohne Japaner kein Tourismus!

Visitenkarten, Namensschilder und Krautwaffe müssen die fehlenden Kenntnisse der Landessprache kompensieren helfen. Empfang bei Ginseng-Tee im Haus der Koreanischen Verkehrszentrale (Korea National Tourism Corporation). Begrüssung durch Präsident Iwah Kyum Kim. Die KNTC wurde 1962 unter dem Namen Korea Tourist Service gegründet. Im April 1975 wurde die Bezeichnung geändert. Präsident Kim wird auf seine politische Stellung hin als Botschafter eingereicht und mit «Ambassadors» angesprochen. Dann Zahlen über Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft und die Aufmunterung an europäische Investoren, in



Das Seoul Plaza Hotel mit 540 Zimmern gehört zur Luxusklasse. Es wurde im Oktober 1976 eröffnet. Offizielle, Presseleute und Begleiter, die zur Schützen-WM 1978 nach Südkorea reisen, werden in diesem Haus untergebracht. Das Plaza liegt im Zentrum der Stadt.

Golf im Niemandsland zwischen Süd- und Nordkorea: «Access to play golf only» heisst es auf der Tafel bei Panmunjom, wo die entmilitarisierte Zone verläuft. Sie ist 4 km breit und 180 km lang: Raum für 18 Löcher.

Unmittelbar neben den beiden Luxushäusern Chosun (links) und Plaza (rechts) wächst das Hotel Lotte mit 1000 Zimmern in den Himmel der Millionenstadt Seoul. Das zur Hälfte mit japanischem Kapital gebaute Hotel soll im Sommer 1978 eröffnet werden.

der amerikanischen Bodentruppen. Die KAL gehören nicht der International Air Transport Association (IATA) an. Der Aufschwung dieser seit dem 1. März 1969 als privates Unternehmen operierenden Luftgesellschaft mag als Beispiel für den Aufschwung der koreanischen Wirtschaft schlechthin gelten. 1968 flog die staats-eigene Fluggesellschaft nur drei Städte in Japan als einzige Ziele im Ausland an; 1976 bediente die KAL 13 Städte in 10 Ländern, wie Los Angeles, Honolulu, Manila, Bahrain, Paris und Zürich. Heute gehört Korean Air Lines mit 29 Flugzeugen, wovon vier B-747 (Jumbos), vier DC-10 und sechs A-300B (Airbus), zu den grössten Fluggesellschaften im Fernen Osten. Die Hanjin-Gruppe mit Präsident Choong Hoon Cho an der Spitze betreibt neben der KAL auch Land- und Seetransporte. 1976 nahm die Gesellschaft 275,9 Millionen US-Dollar aus dem Flugverkehr ein gegenüber 6,8 Millionen US-Dollar im Jahr 1968. Die Dynamik der KAL-Führung unter den Brüdern Cho lässt kein kleinliches Denken zu. Man hat die Geister der freien Marktwirtschaft gerufen – und sie sind gekommen.

Cocktails, Nachtessen und Cabaret im Pacific Night Club des Walker-Hill Hotels mit Casino. Das Programm der «Honey Bee Shows» ist keine amerikanische Show, sondern koreanische Folklore. In 20 Bildern, die pausenlos über die Bühne gehen, erleben Auge und Ohr ein Korea, wie man es sich nicht zu träumen wagt. Die gezeigten Trommel tänze waren früher den Mönchen in buddhistischen Tempeln vorbehalten, und das Saiteninstrument «Gayagum» – eine Art Zither mit 12 Saiten – stammt aus dem Jahr 500. Auch die Bauernmusik kann bis in die Yi-Dynastie zurückverfolgt werden. Im Spielsaal herrscht die internationale Ambiance, die solche Stätten des Glücks und Unglücks zeichnet, von Campione bis Las Vegas. Als Koreaner muss man zur Oberschicht gehören, um den Eintritt ins Casino aufzubringen.

Wie die Berliner Mauer ...

Umständliche Vorbereitungen für die Fahrt nach Panmunjom, die vom Korea Tourist Bureau regelmässig organisiert wird. Es wird auf korrekte Bekleidung der Teilnehmer geachtet. Das Tragen von Blue Jeans ist beispielsweise nicht gestattet. Koreanern ist die Benutzung des Cars nicht erlaubt. Einige Personen müssen die rund 60 Kilometer bis an die Waffenstillstandslinie stehend verbringen. Die beiden Reiseleiter geben Erklärungen abwechselnd in englischer und japanischer Sprache ab. Die Reise zur Grenze führt durch eine grüne Hügellandschaft. Jedes Fleckchen Erde ist bebaut. Die einstige Bahnlinie Seoul-Pyongyang endet heute bei Munsan. Die Einfahrt in die entmilitarisierte Zone über die «Brücke des Friedens», die den Imjin-Fluss einspurig überquert, darf nicht abgebildet werden. In der «Joint Security Area», wo wir von SP/4 Schumacher, einem amerikanischen Unteroffizier, empfangen werden, sind die Objekte der Kameras frei. Weil allein in der Zeit vom Oktober 1966 bis im Oktober 1967 160 Übergriffe der Nordkoreaner in der Zone vorgekommen seien, lehnt die amerikanische Armee jede Verantwortung beim Besuch des Niemandslandes ab. Man wird angehalten, eine «Visitors Declaration» (Formular 10 USC 3012) zu unterschreiben, die Ansprüche bei allfälligen Vorfällen ausschliesst.



landschaft, die bis zum Gelben Meer bei Incheon hinreichend. Begegnung mit dem ersten Schweizer: der Küchenchef des Chosun Hotels ist der 32jährige Kurt Pozzato. Vor 15 Monaten kam er als Nachfolger eines andern Schweizer, der eine Beauftragung in ein neues Hotel in Pusan angenommen hat, vom Intercontinental in Djakarta nach Seoul. Auf der Speisekarte eines der vier Chosun-Restaurants gibt es denn auch Geschmacksnetzes und Röstis sowie Bratwurst auf besonderen Wunsch ... Chef Pozzato kommandiert eine Brigade von 120 Mann und 14 Lehrlinge. Das 500-Zimmer-Hotel zählt insgesamt 740 Angestellte. Im Chosun finden die Empfänger der Regierung statt. Diplomaten und Geschäftsleute steigen hier ab. Am Zeitungsstand findet man neben den «Regierungsblättern», wie «Korea Herald» und «Korea Times», als einziges Blatt vom Kontinent (sprich: Europa) «The Times». Sie ist meist einige Tage alt und trägt den runden Sichtstempel der amtlichen Bewilligung, wie auch andere Organe, und sei es das in Hongkong gedruckte Magazin «Asiaweek» in der Aufmachung von «Newsweek» oder «Time». Tageszeitungen, Zeitschriften oder Magazine aus Deutschland, Frankreich oder der Schweiz sind nicht erhältlich. Ansichtskarten sind spottbillig, dafür kostet die Luftpostfrankatur pro Karte 240 Won oder rund Fr. 1.50. «Downtown Seoul», so steht es auf der «Businessman's Guide Map» unseres Hotels, die eine summarische Orientierung erlaubt, für den vormittäglichen Gassenbummel in der Myeongdong Area aber wenig nützlich ist. Die Temperatur liegt auch nach Sonnenuntergang noch über 30 Grad. Die Strassen sind überfüllt von Taxis und Bussen, und durch die Gassen drängen sich meist jüngere Menschen. Läden, Buden und Restaurants sind offen. Ausverkauf in einem Schuhgeschäft. Der Europäer wird kaum beachtet oder mit einem Lächeln zur Kenntnis genommen. Baustellen überall: die Untergrundbahn wird ausgebaut, Expressstrassen entstehen, und neue Hotels schiessen bis 40 Stockwerke hoch in den Himmel. In unmittelbarer Nähe des Chosun Hotels geht das Hotel Lotte mit über 1000 Zimmern der Vollendung entgegen.

Korea Geld im Tourismus zu investieren, um rasch reich zu werden. 10 Jahre Steuerfreiheit werden in Aussicht gestellt. «Baut italienische und französische Restaurants in den koreanischen Touristenzentren, wie in Kyongju, am Mount Sorak oder in der Chungmun Area auf der Insel Cheju im Süden der Halbinsel! Europäische-Restaurants für europäische Touristen, die Korea besuchen? – Aber nein, sondern für die Japaner, die 1976 zwei Drittel aller Besucher ausmachten, oder in Zahlen: über eine halbe Million! Vor zehn Jahren waren es erst 36 000 gewesen! Über 275 000 000 US-Dollar gaben die Besucher aus Japan, Amerika, dem übrigen Asien, die Übersee-Koreaner (sie machten 12 Prozent der Touristen aus) sowie die wenigen Europäer in Südkorea aus. Im Juli 1974 wurde in Frankfurt am Main das erste Koreanische Verkehrsbüro auf europäischem Boden eröffnet. Für eine weitere Flugstunde im Programm einer Fernostreise zwischen Tokio und Hongkong bekommen Koreaäste Einblick in die 5000jährige Geschichte eines Landes, das bis heute in Europa fast unbekannt war.

Das Land wird als «offenes Museum» angepriesen.

Das klimatisierte National Museum von Seoul zeigt in zehn Räumen über 80 000 Gegenstände aus der Geschichte Koreas. Die Anlagen des nahen Kyongbok-Palastes, wo wir in den herrlichen Gärten auf malende und zeichnende Schüler und Künstler treffen, sind die erste und eindringliche Begegnung mit der koreanischen Vergangenheit. Es lohnt sich, den reich illustrierten Führer «The National Museum of Korea» für 1500 Won zu erwerben. Man kann sich vor dem Schlafengehen in die koreanische Schrift vertiefen. Aber die Rätsel der 40 verschiedenen Lautzeichen des Hangul (koreanisches Alphabet) lösen sich nicht über Nacht. Die Schrift bleibt Zeichnung.

Dynamische KAL

Empfang beim Vizepräsidenten und Mitbesitzer der Korean Air Lines, C. K. Cho. Begrüssung, Austausch von Visitenkarten. Interview und freie Äusserungen über den zur Diskussion stehenden Rückzug



Die Rundfahrt in Begleitung des Uniformierten führt bis zur Verhandlungsbaracke auf der Grenze zwischen Süd- und Nordkorea. Den Wachtposten im Norden darf weder zugelacht noch dürfen ihnen Zeichen gegeben werden. Fotografieren ist erlaubt. Von den Beobachtungstürmen in der Volksrepublik aus wird das Tun im Süden mit Ferngläsern verfolgt. Dann grüsst die Wache der Amerikaner wieder, und man besteigt den Bus zur Weiterfahrt bis hinaus zur «Brücke ohne Wiederkehr» und zu den Posten mit Sicht auf das in Grenznähe entstandene «Propagandadorf» der Nordkoreaner als Gegenstück des «Wiedervereinigungsdorfes» südlich des 38. Breitengrades, wo sich 1945 nach dem Potsdamer Abkommen die Amerikaner und Russen festlegten. Auf Mitglieder der internationalen Überwachungskommission stossen wir nicht.

Feilschen als Sport

Im Barber Shop: Waschen, Schneiden, Manicure, Handmassage und Schuheputzen zu 4200 Won. Wie neu geboren. Söul hat im Zentrum verschiedene unterirdische Verkaufsstrassen, die vom Hotel aus direkt zugänglich sind. Ein teurer Markt. Ausgerichtet auf die internationale Kundschaft. Wer nicht um den Preis feilscht, ist ein Narr und bringt sich um das Erlebnis des Einkaufens. Da gibt es Discount bis zu 50 Prozent. Massanzüge werden in wenigen Tagen zu 100 bis 120 US-Dollar angefertigt, zwei- oder dreiteilig, Sommer- oder Winteranzüge. Das koreanische Pflanzenheilmittel und Aufbaupräparat Ginseng ist in verschiedenen Formen erhältlich: als Tee, Extrakt oder Pulver. Roter Ginseng ist teurer als weisser. Die Preise sind fest. In den Kunstläden: schöne Drucke und Lithos zu 1000 bis 2000 Won. Günstige Textilien aller Art, Pinsel und Tusche, Gürtel und Notenetuis aus Aalhaut, Schmuck und besonders mit Perlmutter eingelegte Lackarbeiten werden dem Fremdling gerne verkauft. Schränke und Truhen werden auf Wunsch nach Europa verschifft. Wem es Spass macht, der kann sich einen Stempel mit seinem Namen in koreanischen Zeichen kaufen.

Folklore-Dorf Yongin

Unser Ziel ist das 42 km von Söul entfernte legendäre Freilichtmuseum Yongin (Korean Folk Village), das über die Autobahn Söul-Pusan erreicht wird. Mit Hupen erkämpft sich hier jeder auf der Strasse eine bessere Position. Unfälle scheinen keine vorzukommen. Greyhound-Busse überholen uns. Lastwagenfahrer chauffieren in weissen Handschuhen; desgleichen der tadelloste gekleidete Fahrer unseres luftgekühlten Reisebusses. Die Vorstädte von Söul sind von mehr-

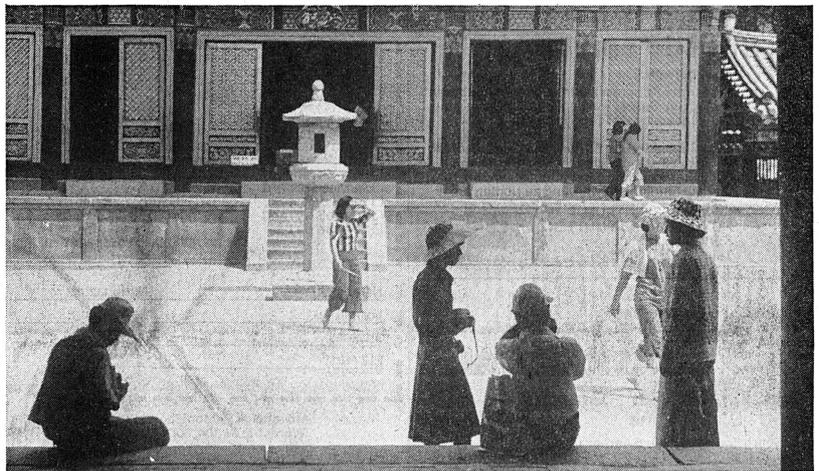
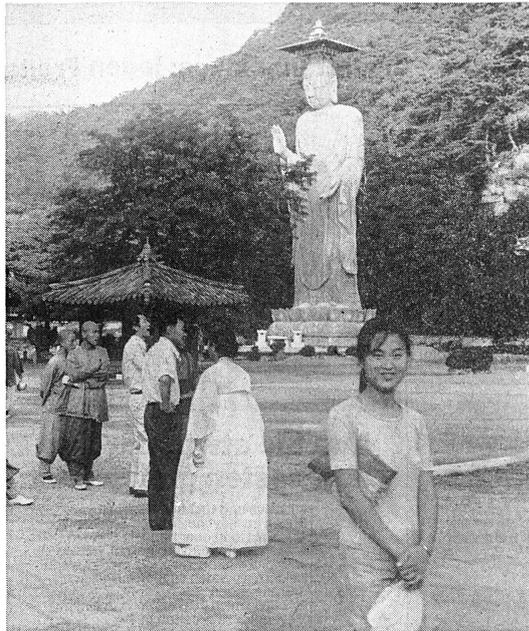
Der Besuch des Musterdorfes aus vergangener Zeit hat sich gelohnt. In vielen der alten Werkstätten wurde gearbeitet. Die im Polyglott-Reiseführer angeführten Umzüge und Vorführungen von Musik- und Trachtengruppen blieben aus. Die Mädchen in bunten Kostümen waren nur gegen Entgelt abzulichten. Das koreanische Essen mit Rindfleisch, «Bulgogi» genannt, war schmackhaft. Das Bier schmeckt eher schal; dazu ist es teuer. Das frische Wasser ist köstlich. Im Folklore-Dorf gibt es auf der Post einen Sonderstempel mit der Aufschrift «Korean Folk Village». Ein Gang durch die Anlagen im Frühling oder Herbst muss ein wahres Erlebnis sein.

Tempel-Tourismus

Abends erreichen wir über Chungju und Bocu das Hotel Songnisan am Fusse des Mount Songni (Sok Ri) und am Eingang zu einer grossartigen Waldlandschaft, in der einer der grössten Buddhistentempel Koreas verborgen liegt. Die Neugierde drängt uns noch vor dem Nachteszen zum nahen Heiligtum. Wer erstmals den Boden dieses Landes betreten hat, ist vom Besuch dieser Tempelanlage mitten im Wald tief beeindruckt. Wir kommen ins Gespräch mit einigen jungen Mönchen in weiten maulrauer Gewändern, die sich über den Besuch der Europäer erfreut zeigen. (Der Eintritt in die Parklandschaft und ins Kloster kostet 200 Won. Als Eintrittskarte erhält man eine Ansichtskarte, die im Haupttempel von den Mönchen abgestempelt wird.) Eindrücklich ist die fast 30 Meter hohe Buddha-Statue, die in den letzten Jahren entstanden ist. Man müsste hier für einige Tage verweilen können, um die Gipfel in diesem Nationalpark besteigen zu können, die über 1000 m ü. M. liegen. Das Hotel Songnisan, durch ein bemaltes Hochkamin auf besondere Art gekennzeichnet oder verunstaltet, hat 160 Zimmer, Swimming Pool, Bäder, Tennisplätze, Spielsaal, Nachtclub, eine direkte Busverbindung nach Chungju und Söul. In drei Stunden mit dem Auto von der Hauptstadt aus erreichbar. Es gibt Zimmer im koreanischen und westlichen Stil, also Räume mit Maten oder Betten.

Morgens um 6 Uhr nochmals hinauf zum Popchu-Tempel. Am Eingang zum Park bezahlt ein Einheimischer aus Taegu, der mit seiner zehnjährigen Tochter auf dem

Am 1. Oktober 1975 lebten in Südkorea 34 788 000 Menschen, wovon 17 440 000 Männer und 17 348 000 Frauen. Nach Bangladesch und Taiwan ist die Republik Korea das am dichtesten bewohnte Land der Welt. Landarbeitern im Norden von Söul.



stöckigen Appartementsiedlungen gezeichnet. Die einzelnen Wohnfabriken tragen riesige Nummern, wie 21, 22, 23. Dann Dörfer mit Blechdächern. Im Sommer muss es unter diesen Bedachungen unerträglich heiss und im strengen Winter, den dieses Land kennt, unerträglich kalt sein. In einem Rasthaus an der Autobahn. Tee ist nicht zu haben. Eine Tasse Kaffee kostet 100 Won. Es gibt Eis, Coca Cola, Limonaden und heisse Speisen (scharf gewürzt). An den Strassenrändern sieht man angepöckeltes Vieh: Kühe mit Kälbern, Ochsen, Ziegen. Kein Pferd, Pony oder Esel. In den Flüssen baden Kinder und Erwachsene. Unweit davon waten Rinder im seichten Wasser. Es sind Szenen wie in Indien. Reisfelder mit roten Fähnchen markiert, deren Sinn und Zweck im Car niemand kennt. 1976 hat Südkorea den Anbauplan erfüllt und erstmals Reis exportiert. An der West- und Südküste des Landes seien zwei Ernten im Jahr möglich. Es wird auch an Samstagen gearbeitet; jedenfalls auf dem Lande und auf Baustellen. Hin und wieder sieht man Menschen vor dem Pflug. Frauen arbeiten an Wasserpumpen. Eine Gruppe von Radfahrern mit Schutzhelmen.

Weg zum Kloster ist, den Eintritt für mich. Ich darf ihn auf dem Weg zu Buddha begleiten. Als Gläubiger beginnt er den «Kirchgang» bei der Statue, wo er ein Rauchopfer darbringt und dann mehrmals im Gegenüberzeigersinn die steinerne Gottheit umkreist. Klosterstützer sind am Brunnen beim Zähneputzen. Am Vorabend sah man Mönche bei der gleichen Verrichtung unten am Fluss. Um 7 Uhr brechen die ersten Sonnenstrahlen über die Gipfel in die Tempellandschaft. Im nahen Dorf haben wir am Vorabend kleine Souvenirs eingekauft. Laden reiht sich an Laden. Es gibt Packungen mit getrockneten Pilzen, die zum Kaufen reizen. Sonst sind die Auslagen fast wie ein billiger Abklatsch europäischer Andenkbuden. Fahrt über die Bergstrasse zurück zur Autobahn Söul-Taegu-Pusan. Es ist Sonntag. An den Strassen und Brücken wird gearbeitet. Der Teerbelag auf der Strasse zeigt tiefe Reifenspuren, die Hitze ist tropisch, das Wetter ist schön, die Sonne sticht wie mit Nadeln. Von Taegu fahren wir in westlicher Richtung zum Mount Kaya (1430 m), wo der Haein-Tempel aus dem Jahr 802 liegt. Über eine enge Naturstrasse werden wir bis zum

Eingang mitten im Nationalpark fahren. Eine Meisterleistung des Chauffeurs. Touristen durchstreifen die an einem steilen Hang gelegene Tempelsiedlung, in der sich 13 Einsiedeleien, 9 für Mönche und 4 für Nonnen, befinden. Ein Bruder, kahlgeschorenes Haupt, wache Augen hinter runden Brillengläsern, erklärt die natürliche Ventilation der Holzbauten und zeigt die darin seit 1252 aufbewahrten Holzplatten mit dem eingeschnitzten Wortlaut der Heiligen Schrift, der sogenannten «Tritipaka Koreana». Über den Tempelhöfen herrscht ein reges, fast amiesenhaftes Treiben: ein Knabe läutet zum Essen, Mönche eilen zielbewusst von hier nach dort, verneigen sich kurz an bestimmter Stelle, hinter Bambusvorhängen ertönt kirchlicher Gesang. Touristen rauchen trotz Verbot im Schatten eines Tempeldaches. Draussen vor dem Kloster wird unter den Bäumen Tranksame angeboten – auch Souvenirs sind zu haben, als wäre man in Einsiedeln oder sonst in einem Pilgerort.

Im «Kisaeng-Haus»

Die Rückfahrt nach Taegu nimmt mehr als zwei Stunden in Anspruch. Der Ver-

militärischer Bedeutung und fand eine touristische Erschliessung nationaler Heiligtümer vor.

Verkehrsnotstand um Mitternacht

Söul hat nicht nur grosse Warenhäuser nach amerikanischem oder japanischem Muster, sondern auch Minigeschäfte, wie z. B. einen Früchte- und Gemüseladen zwischen den Brandmauern zweier Häuser, vielleicht einen Meter breit, zwei Meter hoch und sechs Meter lang. Seit die Ochsenkarren auf obrigkeitlichen Befehl innert kurzer Zeit aus dem Stadtbild verschwunden sind und die Jeep-Taxis durch moderne Wagen ersetzt wurden, hat der Verkehr von Jahr zu Jahr in erschreckendem Masse zugenommen. Dem «Korea Herald» vom 5. August ist zu entnehmen, dass es in Söul rund 86 000 Automobile gibt, wovon rund 13 000 Taxis. Um den

Die jungen Koreaner müssen noch einige Jahre warten, bis sie frei ins Ausland reisen können. Die Devisenbeschränkungen und Passbestimmungen erlauben nur Diplomaten, Geschäftsleuten und Sportlern die Ausreise. Auch Kreditkarten sind schwer erhältlich. So reisen sie vorläufig zu ihren Göttern.

Im Tempelgelände von Bulguksa (auch Bulkuksa und Pulguk-sa geschrieben), einer der ältesten Kloster-siedlungen der Buddhisten im Lande. Sie entstand 535. Der Tempel liegt an der Strasse von Söul nach Pusan, ausserhalb der einstigen Königstadt Kyonju. (Fotos: Erwin A. Sautter)

kehr ist dicht. Die Strassen sind eng, und viele Baustellen behindern das Vorwärtskommen. Unser Ziel ist das Bulkuksa Hotel in Kyonju. Es wird Nacht. Es steht der müden Reisegesellschaft aber noch ein Erlebnis besonderer Art bevor: ein Nachteszen in einem «Kisaeng-Haus». (In Söul gibt es ein Dutzend solcher Lokale.) Da sich in unserer Gruppe auch Frauen befinden, geht die Rechnung nicht auf. Die Hostessen wissen sich nicht richtig zu placieren, und nicht alle männlichen Travel Writers erhalten dadurch die ihnen sonst ausschliesslich zuge dachte Aufmerksamkeit beim Essen, Trinken und Schwatzen. Trotz dürftigstem Englisch kann ich mich über den Einfallsreichtum und die Unterhaltungskünste meiner hübschen Partnerin nicht beklagen. Eine Kisaeng lässt sich nicht gerne als Geisha bezeichnen – und eine Geisha wird es nicht schätzen, wenn sie als Kisaeng tituliert wird. Aber in den Augen eines Europäers spiegeln sich da kaum Unterschiede. Die gut aufgemachten Mädchen machen müde Reisende in Japan und Korea wieder fit. Der Zweck heiligt die Mittel.

Verkehrsnotstand zu den Nachtstunden zu verbessern, wenn die Bewohner vor Mitternacht nach Hause drängen, hat die Stadtregierung 2200 neue Bewilligungen für Taxis erteilt. Von den rund 9 Millionen, die täglich in Söul ein Verkehrsmittel benutzen, entfallen 69 Prozent auf den Autobusbetrieb, 17 Prozent auf die Taxiwagen, 10 Prozent auf private Autos und 4 Prozent auf die Utergrundbahn. Die 483 Busse sind ständig überfüllt. In den vergangenen acht Jahren verdoppelte sich die Zahl der Autobusse, während die Privatautomobile um das Fünffache zunahm. In Tokio befördern die Bahnen 70 Prozent der Passagiere, und der Anteil der Strassenfläche macht in Washington, D. C., 43 Prozent der gesamten Stadt ausdehnung aus – in Söul aber nur 13 Prozent. Die Bevölkerungsdichte Südkoreas ist mehr als doppelt so gross als die der Schweiz. Die Lebenskosten für Ausländer sind hier so hoch wie in Rom, Athen, Sydney oder in Kuala Lumpur und nur wenig unter jenen in New York.

Fachleute gesucht

Mittagessen im Französischen Restaurant des Seoul Plaza Hotel (22. Stock) mit den Generaldirektoren der drei Grosshotels Chosun, Seoul Plaza und Lotte, den Herren David, einem Italiener, George, einem Kanada-Griechen, und Klostermann, einem Deutschen. Das Gespräch geht um den Neubau der Lotte-Gruppe in Söul: das 1000-Zimmer-Hotel in unmittelbarer Nähe des Chosun Hotels. Der Bau kostet rund 65 Millionen US-Dollar. Das Haus soll im Sommer 1978 eröffnet werden. Die 2,4 ha Bauland kosteten zusätzliche 55 Millionen US-Dollar. 50 Prozent Selbstfinanzierung durch die japanische Lotte-Gruppe, die dem in Japan lebenden Geschäftsmann K. H. Shin, einem gebürtigen Koreaner, gehört. 60 Prozent der Übernachtungen sollen Geschäftsleute erbringen. Bereits 1979 erwartet man eine 70prozentige Belegung des Hotels. Der Zimmerpreis wird mit 30 bis 35 US-Dollar angegeben. Generaldirektor Dieter R. Klostermann macht sich jetzt auf die Suche nach Mitarbeitern.

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: jeden Freitag 11.00 Uhr

Schweizerhof LUZERN

Wir suchen in Jahresstelle
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind erbeten an die Direktion Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern. 8478



Kongresszentrum hotel mittenza muttenz

Direktor Kurt Jenni
Telefon (061) 61 06 06

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle freundlichen, einsatzfreudigen und fachlich gut ausgewiesenen

2. Chef de service

Ihr Arbeitsort: modernes Kongresszentrum in unmittelbarer Nähe von Basel, wo im Restaurations- und Bankettservice viel geboten wird.

Sind Sie Schweizer Bürger, im Alter zwischen 24 und 28 Jahren und haben Sie schon in ähnlicher Position gearbeitet, bitten wir Sie, Ihre ausführliche Bewerbung zu richten an:

KONGRESSZENTRUM HOTEL MITTENZA MUTTENZ
Kurt Jenni, Direktor
Telefon (061) 61 06 06 8439

Tun Sie etwas für Ihre Zukunft! Am besten gleich jetzt:

Initiative und tüchtige Mitarbeiter finden im Mövenpick ihren Arbeitsplatz «nach Mass» in über hundert Berufen. Fragen Sie uns (unverbindlich). Wir antworten (umgehend). Es genügt, wenn Sie den folgenden Coupon ausfüllen und einsenden. Es würde mich interessieren, in einem Mövenpick zu arbeiten in:

<input type="checkbox"/> Zürich	<input type="checkbox"/> Regensdorf-Zürich (Holiday Inn)	<input type="checkbox"/> Kempththal (Autobahn)	<input type="checkbox"/> Stuttgart
<input type="checkbox"/> Basel	<input type="checkbox"/> Opfikon-Zürich (Holiday Inn)	<input type="checkbox"/> Pfäffikon SZ	<input type="checkbox"/> Wiesbaden
<input type="checkbox"/> Bern	<input type="checkbox"/> Luzern	<input type="checkbox"/> Sihlbrugg	<input type="checkbox"/> Viernheim
<input type="checkbox"/> Lausanne	<input type="checkbox"/> Genf	<input type="checkbox"/> St. Gallen	<input type="checkbox"/> Essen
<input type="checkbox"/> Lugano	<input type="checkbox"/> Würenlos (Autobahn)	<input type="checkbox"/> München	<input type="checkbox"/> Bonn
		<input type="checkbox"/> Frankfurt	<input type="checkbox"/> London
		<input type="checkbox"/> Hannover	<input type="checkbox"/> Izmir
			<input type="checkbox"/> Kairo

als
 Chef de partie
 Commis de cuisine
 Pâtissier
 Chef de rang
 Service-Steward
 Service-Hostess
 Commis de rang
 Commis de bar

Gouvernante
 Essbarverkäuferin
 Zimmermädchen

Am frühesten wäre mir dies möglich ab _____

Und nun bin ich gespannt auf Ihre Antwort.

Name: _____ Nationalität: _____ Jahrgang: _____
 Vorname: _____ Bewilligung: _____
 Strasse: _____
 PLZ/Ort: _____

Appart hôtel au Val d'Anniviers (VS)

cherche

un ou une secrétaire de réception

parlant français-allemand, ayant des notions de comptabilité et le goût des publics-relations. Emploi à l'année. Entrée de suite.

Faire offres avec curriculum vitae à Anniviers-Promotion 3961 Zinal VS 8437

HOTEL CONTINENTAL

Restaurant Bar Grand 2501 Biel-Bienne

Aarbergstrasse 29, Rue d'Aarberg
Tél. (032) 22 32 55

cherche pour tout de suite ou entrée à convenir

chef de rang 2ème gouvernante lingère

Faire offre ou se présenter à la direction
Téléphone (032) 22 32 55. 8434

MÖVENPICK

Ein Unternehmen. 100 Berufe. 100 Wege in die Zukunft.

<p>Hôtel des Trois Rois 2400 Le Locle</p> <p>Nous cherchons sommelier chef de service connaissances des langues. Téléphone (039) 31 65 55. 8513</p>	<p>Nous cherchons tout de suite ou à convenir 1 cuisinier 1 barmaid 1 serveuse</p> <p>Hôtel de la Gare 1530 Payerne Tél. (037) 61 26 79 8536</p>
--	---

FLUMSER BERGE

gesucht für Wintersaison 1977/78

Serviertochter Saaltochter

Offerten an:
J. Kurath, Hotel Gafrida
8891 Flumserberge
Tel. (065) 3 11 93 8452

Gasthof Löwen

Islikon bei Frauenfeld

mit Rôtisserie, Ritterstube, Spycherbar

sucht per sofort oder nach Übereinkunft qualifizierten

Küchenchef Commis de cuisine

sowie für gepflegten Service

Kellner Serviertöchter

Wir bieten Ihnen alle Vorteile eines attraktiven Betriebes.

Bitte rufen Sie uns an, Telefon (054) 9 41 06, Herr oder Frau Eitschinger geben Ihnen gerne weitere Auskunft. 8486

<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 nebeneinanderstehendes Coupon in Blockschrift gut lesbar 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>Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired</p>
	<p>Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniere 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/Saesonal employment</p>		<p>Eingang _____ Check _____</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>			

Hotel Zürich

8001 Zürich
Neumühlequai 42
Telefon (01) 60 22 40



Wir suchen einen

2. Front Office Manager

- Wenn Sie über
- fundierte Fach- und Sprachkenntnisse
 - gute und freundliche Umgangsformen
 - Interesse an einer abwechslungsreichen und verantwortungsvollen Tätigkeit

verfügen, bitten wir Sie, sich mit unserem Personalchef, Herrn P. Schnüriger, in Verbindung zu setzen.

8672



Hotel Zürich

Hotel Bären und Casino Wohlen-Aargau

Hotel Restaurant Grill-room Bar Boulevard-Café Casino
Rolf und Doris Böhler-Egli, Zentralstr. 28, 5610 Wohlen, Tel. 057 6 11 35

Gesucht
per sofort oder nach Vereinbarung (als Jahresstelle oder aushilfswise für zirka 3 Monate)

nette Serviertochter

(wenn möglich im Speiseservice erfahren) sowie

Commis de cuisine

und

freundliche Barmaid

Überdurchschnittliche Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeitszeit, donnerstags geschlossen.

Rufen Sie uns am besten gleich an (Telefon 057/6 11 35) oder kommen Sie einfach vorbei.

903

Hôtel de la Paix Lausanne

cherche

chef de partie commis de cuisine

Faire offres à la direction.
Téléphone (021) 20 71 71.

8688

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 Verkaufsleiter suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine tüchtige und flexible

Sales-Sekretärin (E/F/D)

Interessentinnen melden sich bitte schriftlich oder telefonisch bei dem Personalbüro,

Hotel Nova-Park,
Badenerstr. 420,
8004 Zürich,
Tel. 54 22 21.

907

Hotel Nova-Park – wo man sich trifft
Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 54 22 21

MÖVENPICK

Hotel Wächter

Wir sind ein mittelgrosser Hotelbetrieb mit 3 Restaurants im Herzen von Bern.

Nun verlässt mich, nach positiver Zusammenarbeit, meine «rechte Hand», um in seiner Karriere eine Stufe weiterzukommen. Deshalb suche ich nach Vereinbarung einen Nachfolger als

Sous-Direktor

Ich stelle mir vor, dass mein neuer Mitarbeiter

- eine solide Ausbildung in der Küche hat,
- sehr gute Erfahrung im Service z. B. als Chef de service besitzt,
- auch in administrativen Belangen nicht unerfahren ist (eventuell Rezeptionserfahrung),
- ausgesprochene Führungsqualitäten und Menschenkenntnisse mitbringt,
- gerne eine neue, verantwortungsvolle Aufgabe mit Elan anpackt,
- zwischen 26 und 32 Jahren alt ist.

Fühlen Sie sich angesprochen, möchten Sie mehr darüber wissen, dann schicken Sie mir bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen direkt zu, ich antworte Ihnen umgehend.

Mövenpick Hotel Wächter
Neuengasse 44, 3011 Bern
Telefon (031) 22 08 65 (Werner von Känel)

P 44-61



SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF IV CANTONS

CH-6440 Brunnen – am Vierwaldstättersee – Schweiz
Telefon (043) 33 11 33 – Direktion F. von Reding – Telex 78 378

Modernes Erstklasshotel mit Tradition – 190 Betten

für die Wintersaison 1977/78, bei Zufriedenheit durchgehend bis Ende Sommersaison 1978 (Oktober/November) suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Loge Service 2. Concierge Chef de rang

Zuschriften mit vollständigen Unterlagen an das Personalbüro, Herrn Galbiati.

8684

Planen Sie Ihre Karriere mit uns!

Wir sind ein in voller Expansion begriffenes gastgewerbliches Unternehmen. Der Erfolg unserer Idee bringt es mit sich, dass wir in naher Zukunft (Februar/März/April 1978) wieder einige Betriebe im Raum

Zürich, Basel, Ostschweiz und Bündnerland übernehmen. Zur selbständigen Betreuung dieser vielseitigen Restaurationsbetriebe suchen wir schon heute tüchtige, freundliche und qualifizierte

Gerantenehepaare

die mit uns weitere Erfolge planen und realisieren wollen.

Wir stellen uns initiative, aufgeschlossene Persönlichkeiten vor (**Er: gelernter Koch, der in der Lage ist, der Küche vorzustehen; Sie: die ihn tatkräftig unterstützt**), also versiert genug in allen Sparten des Gastgewerbes und ebenso fähig, eine solche verantwortungsvolle Funktion und Aufgabe in jeder Hinsicht auszufüllen.

Ein dieser Stellung angemessenes Gehalt mit Erfolgsbeteiligung ist für uns selbstverständlich.

Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen wie Lebenslauf, Fotos, Zeugniskopien, Referenzangaben und Handschriftproben an

GAMIG MANAGEMENT AG
Managementgesellschaft für das Gastgewerbe
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern, Telefon 041-22 34 52

Restaurant-Geschäftsführer

Im Mai dieses Jahres haben wir in unserem Haus ein neues Restaurant eröffnet. Mit internationaler Küche und einem Küchenchef aus dem Elsass. Auf Grund des bisherigen Erfolgs dieses Restaurants suchen wir für seine Leitung einen erfahrenen Geschäftsführer, der sich mit «seinem» Restaurant voll identifiziert, der ihm seinen persönlichen Stempel aufsetzt.

Unser Geschäftsführer sollte sehr verkaufsbewusst sein und intensive Gästebetreuung zu seinen Stärken zählen können. Verantwortungsbewusst, Führungsqualitäten und Fremdsprachenkenntnisse setzen wir voraus.

Wenn Sie z. B. als Geschäftsführer einer Restaurantkette tätig sind oder waren und Sie nun Ihre eigenen Ideen realisiert sehen wollen, wäre das sicherlich eine gute Basis für ein Gespräch mit uns.

Schreiben Sie bitte an unseren Geschäftsführenden Direktor, Herrn Jean K. van Daalen.

Hotel Nassauer-Hof, Wiesbaden
Kaiser-Friedrich-Platz 3-4, D-6200 Wiesbaden
Telefon 3 96 81

904

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.

Kommen Sie nach Zürich ins Hotel Nova-Park. Das wird ein Markstein in Ihrer Karriere sein.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für unseren vielseitigen Grossbetrieb (Bankettwesen) einen jungen, zielstrebrigen

Chef de service

der bereit ist, sich voll einzusetzen. Dieser interessante Posten ist mit Aufstiegsmöglichkeiten verbunden.

Interessenten wenden sich bitte schriftlich oder telefonisch an das Personalbüro,

Hotel Nova-Park,
Badenerstr. 420,
8004 Zürich,
Tel. 54 22 21.

906

Hotel Nova-Park – wo man sich trifft

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

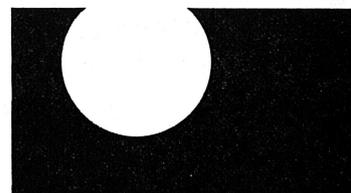
Hotel de Lausanne

cherche

chef de réception concièrge-réceptionniste portier de nuit

Entrée à convenir.
Place à l'année.

Offre sous chiffre 8671 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.



Arosa Kulm Hotel

Der Old-Newtimer im Rahmen der grossen schweizerischen Berghotels der obersten Preis- und Leistungsklasse, sucht

Front-Office

Night-Auditor

Etage

Zimmermädchen

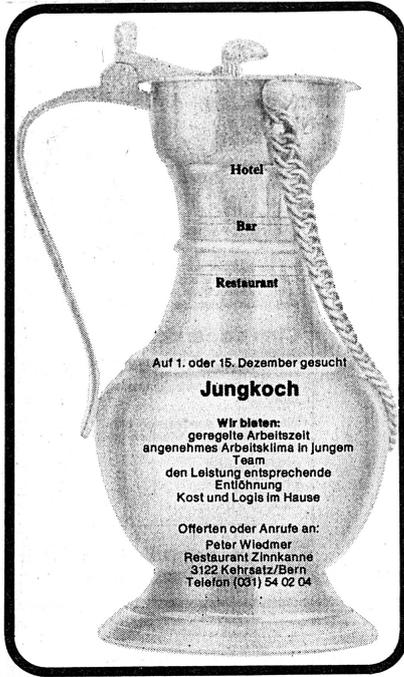
Service à la carte

Confiserie-hostesse Chefs de rang und Commis de rang

Arosa Kulm Hotel

7050 Arosa
Telefon (081) 31 01 31





Hotel
Bar
Restaurant

Auf 1. oder 15. Dezember gesucht

Jungkoch

Wir bieten:
gerogelte Arbeitszeit
angenehmes Arbeitsklima im Jungem Team
den Leistung entsprechende Entlohnung
Kost und Logis im Hause

Offerten oder Anrufe an:
Peter Wiedmer
Restaurant Zinnkanne
3122 Kehrsatz/Bern
Telefon (031) 54 02 04

Gesucht für kommende Wintersaison in neues Bergrestaurant ab 1., evtl. 15. Dezember 1977

Jungkoch oder Köchin
in kleine Brigade.

Offerten an
Familie R. Schmid
Bergrestaurant Oberdorf
9658 Wildhaus
Telefon (074) 5 12 24 8610

Für gepflegtes, renommiertes Landgasthaus in der Nähe von Basel suchen wir auf Frühjahr 1978 oder zu einem früheren Termin ein im Gastgewerbe versiertes

Pächter-Ehepaar
zur Führung des neuzeitlich eingerichteten Restaurationsbetriebes. Der schöne im Grünen gelegene Betrieb besteht aus Restaurant 40 Plätze, Grillroom 40, Saal 25, Terrasse 80, Parkplätze für über 100 Autos. Wir wünschen uns eine fachkundige Persönlichkeit zu finden, die grossen Wert auf eine gepflegte Küche und Service legt. Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen beider Ehepartner sind zu richten unter Chiffre 8613 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel-Restaurant Adler
3981 Riederalp/VS

Neuer, modern eingerichteter Betrieb sucht für Wintersaison, 15. Dezember 1977 bis zirka 15. April 1978

Köchin oder Jungkoch Saaltöchter oder Kellner Bufftöchter

Familie Eyholzer, Telefon (028) 5 38 51 P 36-122140

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

2 Junge Köche
sowie
2 Serviertöchter

Kost- und Logis im Hause, geregelte Arbeits- und Freizeit, guter Verdienst.

Restaurant Bierhübel
Fam. Rebmann
Neubrückstrasse 43
3012 Bern
Tel. (031) 23 92 92 P 05-9012

Hotel garni
Café Collina
Lenzerheide

sucht für lange Wintersaison

1 Serviertöchter
geregelte Arbeitszeit.

Melden Sie sich bitte bei
Familie St. Bergamin-Meyer
Hotel Collina
7078 Lenzerheide
Telefon (081) 34 18 17 8649

Hotel 3 Könige & Post
6490 Andermatt
sucht in Saison- oder Jahresstelle freundliche, lichte

Serviertöchter
(Sprachkenntnisse) auf 15. Dezember oder nach Übereinkunft. Guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Koch/Küchenchef
auf 15. Januar 1978 oder nach Übereinkunft in Jahres- oder Dauerstelle. Für verheiratete Bewerber kann 3-Zimmer-Wohnung zur Verfügung gestellt werden. Ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an Familie E. Renner.

Gesucht

Jungkoch
neben Patron.

Hotel-Restaurant Oberland
3803 Beatenberg/BO
Telefon (036) 41 12 31 8599

Large Hotel Chain in Africa seeks

2 experienced Chefs
30-40 years old. Good knowledge of English. Salary negotiable. To start as soon as possible. Please send curriculum vitae, photograph, certificates and references under cipher 8622 to Hotel-Revue, 3001 Bern.

RESTAURANTS
LOWENBRAU
URANIA

Uramstrasse 9 Tel. 01 211 11 55
8001 Zürich

Wir suchen nach Übereinkunft

Koch
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung. 8628

Los Angeles
Californie

On cherche pour maison suisse, langue française,

2 cuisiniers
pour spécialités de poissons et grillades.

Faire offre à
M. Georges Pellissier
Restaurant St-Michel
3218, Santa Monica
Boulevard
SANTA MONICA 90404
Californie 8608

Hôtel Carlton
4, avenue de Cour
1000 Lausanne 13

cherche pour date à convenir:

un portier de nuit
(5 nuits par semaine)
Connaissance des langues principales exigée.

Faire offre à la direction ou appeler au (021) 26 32 35 pour prendre un rendez-vous. 8617

Saas-Fee

Wir suchen für lange Wintersaison

2 Saaltöchter
1 Saalpraktikantin
1 Saalkellner
1 Bufftöchter

Offerten sind erbeten an
Hotel Derby
3906 Saas Fee
Telefon (028) 4 89 45 8313

Gesucht ab sofort für Wintersaison bis zirka Ende April

Masseuse
Lingère
(Näherin/Plätterin)

Sich melden bei:
Christiania Hotels
3920 Zermatt
Tel. (028) 7 77 79 8614

Erstklasshotel
im Berner Oberland
sucht auf 15. Dezember

2 Saaltöchter
mit Lehrabschluss

Offerten sind erbeten unter Chiffre 8665 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht nach Davos zum baldigen Eintritt für lange Wintersaison oder Jahresstelle

Saalkellner

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüche sind zu richten an:
Direktion Sporthotel Rinaldi,
7270 Davos Platz. 8676

seehotel meierhof

8810 Horgen/Zürichsee

Wir suchen in Jahresstelle nach Übereinkunft qualifizierten

Chef garde-manger/
Sous-chef

Anforderungen:
- Mindestalter 25jährig,
- Erfahrung in Personalführung,
- gute Fachkenntnisse.

Schriftliche Bewerbungen mit Gehaltsansprüchen sind zu richten an

die Direktion,
Seehotel Meierhof,
8810 Horgen. 8639

England 1978

Für unser modern eingerichtetes Luxus-Hotel (140 Betten) im englischen Seengebiet suchen wir:

Chefs de partie
Commis de cuisine

Officegouvernante
Officemädchen
Küchenburschen

Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Barman/Barmaid

Hilfs-Etagengouvernante
Zimmermädchen
Portier

Saison zirka 15. März bis anfangs November. Unterkunft, Verpflegung und Englischunterricht im Hause. Bewerber aus EWG-Ländern werden bevorzugt.

Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Foto erbeten an

Mr Tony England
Lodore Swiss Hotel
Keswick, Cumbria, England 8662



Les Diablerets

Wir suchen noch für die kommende Wintersaison folgendes Personal:

Service:
Chef de brigade
Commis de rang

Cuisine:
Sous-chef/Saucier
Casserolier

Buffet:
Dame oder Herr

Offerten an die Direktion. 8611

Wir suchen für Januar 1978 in Erstklasshaus

Chef de rang
Chef de partie
Commis de cuisine
Gouvernante
Barmaid
Bartöchter

Gute Atmosphäre, moderne Unterkunft.

Offerten mit Foto, Zeugnisausschnitten und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:
Hotel Commodore
Riva Caccia 6
6900 Lugano 8584

SPECIALTÄTENCHEF
BARBER
Rendezvous

Für unseren neu eingerichteten, gut eingeführten Betrieb im Wiener-Kaffee-Stil suchen wir

Gerantin oder Geranten

Sie sollten über gute Kochkenntnisse verfügen (Lehre als Koch resp. Köchin oder Konditor erwünscht), ein kleines Team von 4 bis 5 Mitarbeitern erfolgreich führen und als aufgeschlossene Persönlichkeit einen angenehmen Kontakt zu unseren Gästen pflegen können. Fähigkeitsausweis B erforderlich. Ihr Idealalter: 25 bis 40 Jahre.

Es erwartet Sie eine interessante Aufgabe in einem aktiven, dynamischen Unternehmen, in welchem engagierte Mitarbeit sehr geschätzt wird.

Verlangen Sie bitte das Bewerbungsformular. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Telefon (034) 45 23 04, Felix Reinhard
3422 Kirchberg P 09-1333

Gutegeführtes Fabrikations- und Handelsunternehmen für Spielwaren-, Souvenir- und Geschenkartikel mit grossem Kundenstamm sucht einen

Mitarbeiter im Aussendienst

Es sind die einschlägigen Kundenkreise zu besuchen, wie

- Spielwaren- und Souvenirgeschäfte
- Boutique- und Geschenkartikelfirmen
- Papeterien und Haushaltsgeschäfte
- Möbel- und Ausstattungshäuser usw.

Unser Sortiment umfasst nahezu ausschliesslich Exklusivartikel, ist sehr vielseitig und wird laufend den Marktbedürfnissen angepasst.

Von unserem neuen Mitarbeiter erwarten wir eine solide Verkaufserfahrung. Branchenkenntnisse sind erwünscht.

Wir bieten eine vielseitige und entwicklungsfähige Aufgabe in einem kleinen, lebhaften Unternehmen und eine solide, sichere Lebensgrundlage. Grosszügige finanzielle Regelungen, Pensionskasse.

Von Interessenten erbitten wir eine ausführliche Bewerbung mit Zeugniskopien.

FELPA AG, 5610 WOHLLEN (AG)

ASSA 92-249



Grand Hôtel du Parc
1884 Villars-sur-Ollon
(VD)

Alpes vaudoises, hôtel *****, 150 lits,

proposé à partir du 15-20 décembre 1977 pour saison d'hiver ou pour 9 mois restaurant:

commis de rang
demi-chef de rang

Faire offre écrite à la direction avec copies de certificats, curriculum-vitae et photographie. 8656

**Hotel-Restaurant Post
7503 Samedan**

Gesucht für Wintersaison
oder in Jahresstelle

Serviertochter

Eintritt 1. Dezember 1977

Offerten bitte an
A. Stoffel
Telefon (082) 6 53 54

8582

Wir suchen in netten Familienbetrieb einen jungen

Alleinkoch

der an einer gutbürgerlichen Küche Interesse hat.

Ebenso suchen wir per Mitte Januar eine

**Haushaltungs-
angestellte**

mit Morgenservice.
Gute Entlohnung sowie Kost und Logis zugesichert. Eintritt nach Übereinkunft.

Schriftliche oder telefonische Offerten an
Frau A. Schmid
Rest. Metzgerhalle
8157 Dielsdorf
Tel. (01) 853 12 19

8632



Möchten Sie in unserem modernen Betrieb in jungem Team mit fröhlicher Atmosphäre mitarbeiten?
Zur Verstärkung unserer Brigade suchen wir noch

Servicemitarbeiter

(sprachkundig)

Buffetkraft

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.
Geregelt Arbeitszeit (Stempeluhr).
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Unterlagen schriftlich.

Auskunft:
Telefon (082) 3 44 02

8638



HOTEL MERKUR

ganztägig geöffnet, lebhafter Betrieb im Dorfzentrum mit Snack-Bar (60 Plätze), Restaurant (65 Plätze), Rôtisserie-Dancing (120 Plätze) sucht für Wintersaison oder länger tüchtige(n)

Partiekoch

(à-la-carte-versiert)

**Restaurationstochter
Hotelsekretärin**

Offerten an
Hotel Merkur, 7050 Arosa.

8637



Für unser neues Spezialitäten-Restaurant suchen wir nach Übereinkunft

Koch

Wir denken an einen jungen Koch, der gerne neue Ideen mitbringt und den Patron/Küchenchef vertreten kann (5-Mann-Brigade), sowie

Buffetochter

auch Anfängerin (Schichtbetrieb).

Rufen Sie uns an oder kommen Sie persönlich vorbei.
Telefon (057) 5 33 43

Fam. C. Blender-Flüeler
Rest. Reussbrücke
5620 Bremgarten

OFA 109.115.092



**Bellevue Palace Hotel
Bern**

Wir suchen für sofort junge und initiative

Aide-gouvernante

mit HOFA- oder gleichwertiger Ausbildung für das Ecomat sowie einen jüngeren

Büro-Praktikanten

für die Bon- und Warenkontrolle.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an unseren Personalchef, H. Kunze, oder rufen Sie ihn gleich an.

BELLEVUE PALACE HOTEL
BERN
Telefon (031) 22 45 81 8631

On cherche pour station des Alpes vaudoises

**filie de buffet/
sommelière**

Entrée le 15 décembre 1977 ou à convenir.
Téléphoner dès 10 h. au (025) 6 25 32.

P 22-51549

Gerantenehepaar

gesucht für einen lebhaften Restaurationsbetrieb (Umsatz 1 Mio Fr.) in Zürich. Der Ehemann sollte Praxis als Küchenchef aufweisen. Wir bieten eine selbständige, ausbaufähige Position und gute Verdienstmöglichkeiten. Eine geräumige Wohnung steht zur Verfügung.

Interessenten mit den entsprechenden Voraussetzungen bitten wir, ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 6018 ZS an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich, zu senden.

Gesucht in lebhaften Teerom im Zentrum von Bern

Gerat oder Gerantin

(mit guten Kochkenntnissen)
Eintritt per 1. Januar 1978 oder nach Übereinkunft.

Bewerbungen sind zu richten an
H. und V. Balmaier
Café du Brésil
Bollwerk 15, 3000 Bern
Telefon (031) 22 68 03

8642

Gesucht für die Wintersaison 1977/78, Eintritt 15. Dezember 1977

**1 Serviertochter
für Restaurant**

Offerten bitte an
Benjamin Williner
Hotel Alpenrose
3925 Grächen
Tel. (028) 4 01 36

8644

**Grand Hotel
Albarella Neve
6549 San Bernardino**

Telefon (092) 94 01 01

Hotel ersten Ranges in Zwei-Saison-Kurort sucht einen bestens ausgewiesenen

Küchenchef

Wir stellen uns unseren neuen Mitarbeiter wie folgt vor:

- Haben Sie**
- eine abgeschlossene Kochlehre,
 - Erfahrung in gleichwertiger Position,
 - gute Umgangsformen,
 - die Fähigkeit, das Ihnen unterstellte Personal zu neuen Taten zu motivieren,
 - Kenntnisse in der Lehrlingsausbildung?

Sind Sie

- kalkulationssicher,
- ein Organisationstalent,
- zwischen 28 und 35 Jahren alt?

Wir bieten partizipatives Management, der Stellung entsprechende Entlohnung, angenehmes Arbeitsklima.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Offerte oder Ihren Anruf.

8652

Stellenangebot

Hier haben Sie Gelegenheit, bei einem zukunfts-trächtigen Unternehmen von Anfang an mit dabei zu sein. Nutzen Sie dieses Sprungbrett.

In Zürich wird das dritte schweizerische Churrasco eröffnet.



Y. Noorlander

Was ist Churrasco?

Churrasco ist ein neuer Restaurant-Typ, der in der Schweiz keine Vorbilder hat. Churrasco ist nach einem neuen Gastronomie-Konzept aufgebaut. Churrasco ist eine Steak-House-Kette, die in Europa bereits 16 Betriebe unterhält.

Wen sucht Churrasco?

Churrasco sucht Mitarbeiter, die sich für eine Stelle interessieren, die ihnen besser zuzagt als die jetzige:

Kassiererinnen und Kassierer, Empfangs-Hostessen, Griller und Köche, Küchenhilfen, Buffetdamen und Buffetburschen, Salattiers, Serviertöchter und Keller. (Auch Teilzeitarbeit ist möglich.)
Fachkenntnisse sind erwünscht, doch auch wenn Sie kein Gastronomie-Fachmann sind: Churrasco schult Sie um.

Wenn Sie beweglich sind, interessante Arbeit schätzen, vielseitige menschliche Kontakte lieben, dann wird Ihnen Ihre neue Stelle neue Welten eröffnen.

Favorito invariabile vostra offerta in italiano. Direzione amolida.

Test

Füllen Sie diesen Test aus, dann wissen Sie, ob Sie an der richtigen Stelle arbeiten (Setzen Sie neben das für Sie Zutreffende einen Punkt ein.)

	A	B
Ich verdiene soviel, wie ich benötige.		Ich könnte mehr brauchen, als ich gegenwärtig verdiene.
An meinem jetzigen Arbeitsplatz kann ich nichts mehr dazulernen. Und das ist mir recht so.		Ich möchte mich gerne fachlich weiterbilden, oder umschulen lassen.
Dort, wo ich arbeite, bieten sich mir keine Aufstiegsmöglichkeiten. Und ich bin auch nicht interessiert daran.		Eine Position mit Aufstiegsmöglichkeiten ist das, was ich mir wünsche.
Ich arbeite in einem Grossbetrieb und bin gerne einer von vielen. (Auffallen liegt mir nicht.)		Ich bin lieber in einem kleineren Team tätig, bei dem noch bemerkt wird, was der Einzelne leistet.
Ich bin am Erfolg der Firma, in der ich arbeite, nicht beteiligt. Mein Lohn genügt mir.		Ich würde gerne dort, wo ich mitarbeite, am Erfolg beteiligt sein (neben dem festen Lohn natürlich).
Ich bin mit meinem jetzigen Arbeitsplatz zufrieden.		Wenn ich an meine tägliche Arbeit denke, muss ich sagen: Ein Teil meiner Fähigkeiten liegt brach.
Mein Wohnungsproblem ist gelöst.		Ich bin an einer möblierten Personalarwohnung interessiert oder an der Mithilfe bei der Wohnungssuche.
	Total	

Not so agradable de recibir la oferta en español. Dirección asegurada

Resultat

So, nun zählen Sie die Punkte der beiden Kolonnen zusammen. Wenn die Punktzahl bei A überwiegt, gratulieren wir Ihnen. Bleiben Sie an Ihrem Arbeitsplatz, Sie sind an der richtigen Stelle.

Wenn die Punkte bei B überwiegen, dann empfehlen wir Ihnen, sofort den untenstehenden Coupon auszufüllen und einzusenden. Oder telefonieren Sie: 061/25 74 74, und verlangen Sie Herrn Ybert Noorlander.

Coupon

CHURRASCO



Einsenden an: CHURRASCO AG, Basel/Bern
Herrn Y. Noorlander, Schifflande 1, 4051 Basel.
Name: _____ Vorname: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____ Telefon: _____
Ich bin interessiert an einer Stelle bei Churrasco, im Haus zur Glocke in Zürich
als: _____
Absolute Diskretion zugesichert.

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



Hotel Vorab

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

**Saaltochter
Lingeriemädchen**

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.

8677



SPORHOTEL panorama KURHAUS

OH - 6174 SÖRENBERG - 1166 m. ü. M. - LU - ZENTRALSCHWEIZ
TEL. 041 / 78 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 - Konferenzräume

suchen wir für die kommende Wintersaison 1977/78, bei Zufriedenheit durchgehend bis Ende Sommersaison 1978 (September/Oktober), noch folgende Mitarbeiter:

**Service: Serviertochter
für Bar-Dancing**

Etage: Zimmermädchen

Zuschriften mit vollständigen Unterlagen erbeten an die Direktion.

8669

hotel aarauerhof
5900 Aarau Bahnhofstr. 68
☎ 084 2455 27 Telex 898657



Grillroom: Heringslube
Cafe-Brasserie: Hopfenstube
Dancing-Club: Happy Night
Sale für Kongresse u. Bankette
90 Betten in 67 Zimmern
Parkgarage im Haus

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

Kellner
für unsere Hopfen-Brasserie
überdurchschnittlicher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.
Wir sind bekannt für unsere freundliche Bedienung.
Wenn Sie es auch sind und viel Freude an unserem schönen Beruf haben, sollten Sie noch heute unseren Herrn Dubach anrufen.
8645

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

Kongress-Zentrum im Obertoggenburg
200 Betten

In Jahresstelle (Eintritt Dezember) haben wir folgende Stellen zu besetzen:

2. Oberkellner
Barmaid
Chef de partie

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion
Hotel Acker
9658 Wildhaus 2
Telefon (074) 5 22 21 8661

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

Sporthotel Pischa
7270 Davos Platz
140 Betten, moderner Betrieb
sucht auf 20. Dezember 1977

Zimmermädchen/ Tournante
(eventuell auch Anfängerin)

Offerten mit Foto und Lohnansprüchen an:
W. Altorfer
Hotel Pischa
7270 Davos Platz
Telefon (083) 3 55 13 8646

Hotel Riva am See
7131 Laax bei Flims
Infolge Geschäftsübergabe haben wir noch folgende Stellen in unserem Erstklasshaus zu besetzen:

1 Küchenchef
(französische Küche)

1 Chef de service
(flambierkundig)

1 Hotelsekretärin
(NCR-42-kundig)

1 Hotelpraktikantin
2 Köche
3 Kellner
1 Barman oder Barmaid
(in Hausbar und Raclettestube)

1 Buffettochter
1 Officehilfe
1 Küchenbursche
1 Tochter für Lingerie
3 Zimmermädchen
(Lingeriemithilfe)
Telefon (086) 2 34 14, Herrn Bachhofen verlangen.
8648

Neues Restaurant im Berner Oberland sucht auf 1. Februar 1978 gutqualifizierten

Küchenchef
zu kleiner Brigade.

Offerten und Zeugnisse unter Chiffre 8590 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

On cherche pour date à convenir jeune

chef de cuisine

Faire offre
Hôtel des Bargots
2416 Les Brenets 8588

Buffet de la Gare CFF
2800 Delémont

cherche

sommelière
ou
sommelier

Faire offre ou téléphoner.
Téléphone (066) 22 12 88. 8587

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir in unser neues Hotel per anfangs Dezember eine tüchtige, auch im Speisesevice bewanderte

Serviertochter

Angenehmes Arbeitsklima, guter Lohn und Sozialleistungen.

Anfragen an
hotel ENGIADINA FCAN RESTORANT
P. & G. Jaeggi/Sigi Hunn
Telefon (084) 9 04 34 8591

Engadin
Gesucht für Wintersaison

Barmaid Alleinkoch

Offerten erbeten an:
Postfach 39, 6162 Entlebuch
Ab 27. November Telefon (041) 72 21 27. 8563

Wir suchen per Ende Dezember in unsere neue Bar nette, freundliche, versierte

Barmaid

Wenn Sie Freude an selbständigen Arbeiten haben, melden Sie sich bitte unter Telefon (061) 34 37 59 8565

Hotel Landhaus
6020 Emmenbrücke
Telefon (041) 53 17 37

sucht

Chef de service
(Mithilfe im Service erwünscht)

Serviertochter
guter Verdienst 8578

Restaurant Schützenstube Pratteln
sucht flinke, im Speisesevice bewanderte

Serviertochter
dieselbst

Koch
(in kleine Brigade neben Chef)
sowie

Küchenbursche und Küchenpraktikantin

Offerten an Familie Martin,
Telefon (061) 81 50 04.
OFA 133.131.845

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 8567

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. 8568

HOTEL GASTHOF KREUZ KÖNOLDFINGEN

sucht

Küchenchef Aide du patron
per 1. März 1978

Wir stellen uns folgendes vor: Initiativer Koch, welcher eine dreiköpfige Brigade leiten kann, voller Ideen, jung und strebsam ist und Interesse hat mit einem jungen Team zu arbeiten. Als Aide du patron soll er die Direktion tournungsgemäss vertreten können in den Bereichen Hotel und Service.

Wir bieten:
Einarbeitung in die Belange von Service, Administration, Hotelwesen sowie selbständiges Einkauf der Lebensmittel und Berechnen der Menus.

Sollten Sie sich für diesen interessanten Job entschliessen, so setzen Sie sich bitte schriftlich in Verbindung mit P 05-5142

HOTEL GASTHOF KREUZ KÖNOLDFINGEN
Emmentaler-Stub, Kreuzsäli
Restaurant Français, Bar
G.+Ch. Schläpfer, Tel. 031 99 10 50
Sonntags geschlossen

Amerikanisches Ehepaar in kleinem Chalet in Gstaad sucht für 12. Dezember 1977 bis 1. April 1978

erfahrenen Koch
mit guten Referenzen, welcher englisch und spanisch spricht.

Anmeldungen an
M. Brassel,
Schweiz, Kreditanstalt,
Gstaad
Telefon (030) 4 39 84 8574

THONY 2000 SION

Station touristique d'hiver et d'été, 1700 lits, cherche

alde-gouvernante d'étage
gouvernante de lingerie
femme de chambre lingère

Faire offres écrites (prestations de salaire) à la direction.
Renseignements:
Téléphone (027) 81 16 08. P 36-245

SARAZENA
Pontresina

Le Restaurant Bar/Dancing "Zigeuner-Grill" Stägafässli

Wir suchen für unsere Restaurants-Bar/Dancing, für die kommende Wintersaison, ab 10. Dezember 1977 noch folgende Mitarbeiter

Küche: Commis de cuisine
Restaurant: Kellner
(flambier- und tranchierkundig)

Stägafässli: Serviertochter
Bar/Dancing: Kellner
Buffet: Buffetmädchen/-burschen

Es können nur Schweizer, Niedergelassene oder Ausländer mit Ausweis B berücksichtigt werden.

Interessenten richten Ihre Bewerbung an:
J. Haas
Restaurant/Dancing Sarazena
7504 Pontresina
Telefon (082) 6 63 53 8653

Gesucht per sofort oder 1. Dezember

2 Serviertochter
1 Buffetbursche oder -tochter
1 Aushilfe
für Lingerie und Küche
Auf 15. Dezember

1 Barmaid
2 Bar-Serviertochter

Sich melden unter Telefon (033) 73 16 41
Hotel Viktoria, 3715 Adelboden 8654

LOSINGER

Für unser Baustellen-Camp in JEDDAH (Saudiarabien) suchen wir per sofort gut ausgebildeten

Küchenchef

Aufgabe: Führung der Baustellenkantine für max. 100 Europäer, Einkauf für die Kantine, Führung des zugeordneten Personals.

Der Auftrag dauert zirka 2 Jahre. Neben guten Fachkenntnissen erwarten wir, dass Sie die englische Sprache beherrschen. Ein Familiennachzug ist nicht möglich.

Wenn Sie Freude an dieser selbständigen und verantwortungsvollen Stelle haben, bitten wir Sie, Ihre handgeschriebene Bewerbung sowie Lebenslauf und Zeugnisse an folgende Adresse zu richten:
Personalabteilung der Losinger-Unternehmungen, Könizstrasse 74, 3001 Bern P 05-5538

Restaurant Mirada
7099 Trin bei Flims
Wir suchen nette

Serviertochter

deutschsprachig. **Anfängerin** wird angelernt. Guter Lohn, geregelte Arbeitszeit, jeden zweiten Sonntag frei.

Offerten bitte an
Familie T. Stalvien,
Tel. (081) 38 11 44. 8682

Hotel-Restaurant Des Alpes
3925 Grächen, Wallis
sucht für lange Wintersaison

Commis de cuisine
Restaurationstochter
oder Kellner
(evtl. auch Anfänger)

Offerten an
Fam. Ruff Franz,
Tel. (028) 4 02 91 oder Tel. (028) 4 07 02. 8683

Wir suchen per sofort

Jungkoch Serviertochter Office-Küchenburschen

Hotel Kronenhof
Wehntalerstrasse 551
8046 Zürich
Telefon (01) 57 44 55 (Fr. Gubser verlangen)
8551



Kongress zentrum hotel mittENZA muttENZ

Direktor Kurt Jenni
Telefon (061) 61 06 06

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle einsatzfreudigen und fachlich gut ausgewiesenen

Chef saucier

Ihr Arbeitsplatz:
Modernes Kongresszentrum in unmittelbarer Nähe von Basel, wo im Restaurations- und Bankettservice viel geboten wird.

Sie sollten im Alter zwischen 25 und 30 Jahren sein und schon in ähnlicher Position gearbeitet haben.

Im weiteren suchen wir freundliche, flinke, fachkundige

Restaurationstochter

für unser gut frequentiertes Spezialitätenrestaurant.

Ihre Mitarbeiter:
freundlich und aufgeschlossen.

Ihr Verdienst:
überdurchschnittlich.

Ihr Chef:
Kurt Jenni erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

KONGRESSZENTRUM
HOTEL MITTENZA MUTTENZ
Kurt Jenni, Direktor
Tel. (061) 61 06 06 8440

Hotel Bellevue Maggingen ob Biel

sucht in Jahresstelle

Oberkellner/ Aide du patron

branchenkundig im Restaurations- und A-lacarte-Service.

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an die Geschäftsleitung.
Tel. (032) 23 13 23. 8462

Gesucht nach **Zermatt**

selbständige

Sekretärin 1 Mädchen für Frühstückservice

mit Kochkenntnissen
sowie

1 nette Bartochter 1 Zimmermädchen

Eintritt sofort.

Hotel Chesa Valese
3920 Zermatt
Telefon (028) 7 78 18 8515

Für die Wintersaison auf die Riederalp suchen wir noch

Serviertochter

(auch Anfängerinnen)

Geregelte Arbeitszeit.

Tel. (028) 5 34 33.
Familie Magellisch,
Restaurant Derby,
3981 Riederalp. 8461



Restaurant Spycher

8932 Mettmenstetten

Wir bieten einem jungen, dynamischen Ehepaar die Chance, ein Restaurant in ländlichem Charakter mit rund 90 Sitzplätzen – im Mittelpunkt der Städte Zug, Cham, Baar und Zürich – selbständig zu leiten.

Wir erwarten gerne Zuschriften eines

Geranten-Ehepaars

mit Fähigkeitsausweis A

Er: Koch
Sie: versiert im Gastgewerbe

Ein dieser Position angemessenes Gehalt mit Umsatzbeteiligung ist in unserem Budget vorgesehen. Eintritt: Februar/März 1978. Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien, Referenzangaben und Handschriftprobe) an

Architekt – Food Service Consultant, Franz Klaus
Brunaustasse 27, 8002 Zürich 8327

Hotelkonzessionsinhaberin

wählt

Interessenten für die Geschäftsführung oder Konzessionär von Hotel in Ecuador Business Center, Guayaquil

Vip Suites – Hotel Torre Azul

Restaurant, Kaffee und Bar, Garage, 55 Suites-Appartements von 2 bis 5 Zimmern, Rolltreppen, ultraschnelle Lifts, vollständige Klimatisierung, Luxeueinrichtung, technische Anlagen von höchstem Niveau.

Die Bauarbeiten wurden von europäischen Ingenieuren und Architekten in der Wall-Street von Ecuador projektiert und realisiert.

Sich wenden an:

FIDASUD SA
Via Lucerna 6, 6900 Lugano
Telefon (091) 56 89 58 P 24-279

Nous cherchons

chef de cuisine

qualifié et de toute confiance, si possible bilingue, pour cuisine collective moderne. Collaboration de l'épouse désirée.

Conditions d'engagements intéressantes. Logement confortable à disposition.

Entrée à convenir.

Prrière de faire offre à:

Direction Hospice Le Pré-aux-Boeufs,
2615 Sonvillier, Jura bernois,
tél. (039) 63 15 15. P 06-12343

Cherchons

valet de chambre

avec grande expérience pour couple à Genève.

- Très grande maison.
- Bonne rémunération.
- Appartement et voiture à disposition.

Veuillez adresser vos certificats avec photo sous chiffre 8525 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Fürigen
Bankettsäle
Restaurants Bars Dancing

Wir suchen in Jahresstelle, Eintritt nach Vereinbarung

Küchenchef
Interessenten melden sich schriftlich mit kompletten Unterlagen bei:
Hotel Fürigen, 6362 Fürigen NW, Telefon (041) 61 12 54. 8518

Infolge Weiterbildung einer Angestellten wird bei uns auf dem Verkehrsbüro die Stelle einer

einsatzfreudigen Mitarbeiterin

mit kaufmännischer Ausbildung und Erfahrung in Buchhaltung frei. Arbeitsbeginn nach Übereinkunft.

Sind Sie initiativ und lieben Sie abwechslungsreiche Arbeit, dann richten Sie bitte Ihre Offerte an:
Kur- und Verkehrsverein 8585
3925 Grächen

Spezialitätenrestaurant zum Frieden, Schaffhausen, sucht

Koch

Gutbezahlte Jahresstelle, geregelte Arbeitszeit. Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Ebenso suchen wir

Kellner oder Serviertochter

für unsere gepflegte Wein-
stube.

Offerten an
Walter Schön-Alder
Telefon (053) 5 47 15 8409



HOTEL BAUR AU LAC

Wir suchen zum Eintritt für sofort oder nach Vereinbarung:

Küche: Chef tournant
Chef rôtisseur
Chef entremetier

Réception: Réceptionspraktikant

Loge: Chasseur

Lingerie: Lingeriemädchen

Etage: Hilfszimmermädchen

Office: Office- und
Küchenburschen

Wir bieten Ihnen eine Jahresstelle, sehr guten Verdienst, regelmäßige Arbeits- und Freizeit. Für Ausländer nur geeignet, wenn mit Ausweis «B» oder «C».

Schreiben Sie unserem Personalchef oder telefonieren Sie uns (01/221 16 50).

HOTEL BAUR AU LAC
Talstrasse 1, 8001 Zürich
(Eingang Börsenstrasse) 8483



Hotel Merkur
Restaurant
«Le Mazot»
Bahnhofplatz 35
3800 Interlaken

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir in lange Wintersaison oder in Jahresstelle:

Chef de partie (Tournant)

Der Eintritt könnte auf den 1. Dezember 1977 oder nach Übereinkunft erfolgen.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion, Telefon (036) 22 66 55. 8463

Simmentaler Grill-Stube + Bar 3770 Zweisimmen BO

Wir suchen für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:
fachkundigen, an selbständiges Arbeiten gewöhnten, freundlichen

Kellner

evtl. Ausländer mit guten Deutsch- und Französischkenntnissen

Aushilfskellner

für die Zeit vom 25. 12. 77-10. 1. 78
tüchtiger, fachkundiger

Koch

Kochaushilfe

für die Zeit vom 25. 12. 77-10. 1. 78
attraktive, freundliche, selbständige, jüngere

Barmaid

mit guten Fachkenntnissen, Französischkenntnissen, in nette Bar mit zirka 30 Plätzen.

Schriftliche Offerten mit Zeugnisabschriften werden erbeten an:

F. Balsiger-Glauser,
Hotel Simmental,
3770 Zweisimmen BO. 8537

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



Erstklasshotel, direkt am Zürichsee, 7 Minuten von Zürich.

Chef de cuisine

in gut bezahlte Dauerstelle.
Gute Referenzen als Chef oder Saucier aus guten Erstklasshäusern der Schweiz sind Bedingung.
Der Bewerber sollte kalkulationsbewusst sein und eine gepflegte französische Küche führen können.
Wenn Sie als zukünftiger Chef noch einen guten und ruhigen Charakter haben, dann freuen wir uns schon heute auf Ihre Bewerbung.
(Brigade Sommer 11/Winter 7.)

Offerten und Foto, Zeugnissen und Gehaltsansprüchen an
W. Thiele Hotel Alex Alexander 8800 Thalwil 8603



eine Chefin mit Charme

deren Hauptaufgabe die Betreuung der Gäste und die Einteilung und Überwachung der Servicebrigade darstellt.

Sie sollte ein Flair dafür haben, im Restaurant eine heimelige Atmosphäre und einen guten Kontakt zu unseren vielen Stammkunden zu schaffen. Guten Willen und Charakterstärke sind uns wichtiger als überdurchschnittliche Fachkenntnisse.

Für eine junge Nachwuchskraft wäre dies eine Gelegenheit, Führungsqualitäten auszubauen und sich in einer Vorgesetztenposition zu bewähren.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Bahnhofbuffet, 4600 Olten
(062) 21 56 31 (Hr. Hofmann oder Hr. Eyer)

P.S. Kennen Sie den Spruch:
«Charme ist ein unbewusstes Versprechen!» (Graff) 8594

SAVOGNIN

Hotel Arlos

Wir suchen für die Wintersaison (Dezember bis April) noch

1 Serviertochter

Ihre Bewerbung richten Sie schriftlich oder telefonisch an
Familie Steyer
Telefon (081) 74 17 74, wenn keine Antwort (085) 9 39 56. 8626

Nach



gesucht für Wintersaison 1977/78 branchenkundige

Serviertochter junge Köchin Officemädchen

Kein Abendbetrieb.
Eintritt 1. Dezember oder nach Vereinbarung.
Schriftliche Bewerbung oder persönliche Vorstellung erwünscht.

Confiserie Simmen, Tea-Room
7050 Arosa
Telefon (081) 31 12 28 P 13-30999

Gesucht

Sekretärin/ Réceptionistin

(F/D) in Jahresstelle.
Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten erbeten an
Hotel-Restaurant Atlantic
3960 Siders
Telefon (027) 55 25 35 8589

Flims, Graubünden Hotel Flimserhof

sucht für die Wintersaison oder in Jahresstelle tüchtigen, selbständigen

Koch

(Chef in kleine Brigade) sowie

Buffetkocher

Interessante Anstellungsbedingungen.
Eintritt anfangs Dezember.

Offerten erbeten an
F. Grob, Hotel Flimserhof,
7018 Flims Waldhaus,
Tel. (081) 39 17 31.
OFA 131.137.097

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 Unterlagen mit Lebenslauf unter Chiffre 44-70405 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Gesucht Köchin oder Tochter

mit guten Kochkenntnissen für Buffet und Küche und als Stellvertreterin des Geranten.
Wenn Sie eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle, selbständige Tätigkeit suchen, eine aufgeschlossene und kontaktfreudige Persönlichkeit sind und gerne in einem kleinen Team und einem fortschrittlichen Betrieb arbeiten, dann könnte diese Stelle im Tea-room Rendez-vous in Burgdorf Ihnen diese Wünsche erfüllen.

Richten Sie Ihre telefonische oder schriftliche Anmeldung bitte an

Felix Reinhard, Confiserie Tea-room,
3422 Kirchberg,
Tel. (034) 45 23 04. P 09-1333

Hotel Schiller

6002 Luzern

sucht in Jahresstelle tüchtige, sprachenkundige

Restaurations-tochter

für unser Snack-Bar-Restaurant.
Eintritt 1. Dezember 1977 oder nach Übereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an das Personalbüro
Hotel Schiller
Luzern
Telefon (041) 22 48 21 8338

Für ein neu zu eröffnendes Erstklass-Restaurant in Zürich suchen wir einen qualifizierten

Chef de restaurant

Eintritt baldmöglichst.

Ihre Bewerbung erreicht uns unter Chiffre 44-70424 der Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Rest. Bahnhof 2545 Selzach

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft tüchtige

Serviertochter Hausmädchen

Offerten an:
K. Kocher-Käch
Telefon (065) 61 10 07
Montag geschlossen 8596

Hôpital du Samaritain, Vevey

cherche pour janvier ou à convenir

téléphoniste

qualifiée, dynamique, avec de bonnes références.

Adresser offre détaillée avec copie de certificats et photo au service du personnel,
Hôpital du Samaritain,
1800 Vevey. P 22-16272

Hotel-Speiserestaurant Bären 8840 Einsiedeln

sucht auf Dezember 1977

Jungkoch oder Köchlin

in mittlere Brigade.

Setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Wir erwarten Ihre Offerte.

Familie Franz Kälin
Telefon (055) 53 28 76
ASSA 86-35530

Sehr gutes Hotel-Restaurant sucht

Aide du patron

Höfliche, selbständige und intelligente Tochter im Alter von 20 bis 28 Jahren soll mit Foto und Lebenslauf mit mir Verbindung aufnehmen. Es besteht die Möglichkeit einer Heirat bei gegenseitiger Übereinstimmung. Volle Diskretion ist Ehrensache!

Offerten unter Chiffre OFA 3523 B an Orell Füssli Werbe AG, 3001 Bern.
OFA 118.010.166



Wir suchen noch für Wintersaison Mitte Dezember bis nach Ostern eine tüchtige

Tochter oder Frau

für den Restaurations-SERVICE. Evtl. kommt auch Kellnerin in Frage.

Moderner Betrieb, mit hohen Verdienstmöglichkeiten. (Nur Tagesbetrieb.)

Schriftliche Offerten mit Beilage von Zeugnissen an

Frau E. Friedrich
Hotel-Restaurant Stazersee
bei 7500 St. Moritz 8586



sucht für Wintersaison einen tüchtigen

Koch

(zu Hilfskoch und Kochlehrling)

1 Saallehrtochter

oder Anlängerin

1 junge Tochter

für das Buffet

Anfragen sind zu richten an:

Hotel Burgener
Restaurant Skihütte
3906 Saas Fee
Tel. (028) 4 82 22 8538

Parkhotel Bellevue 3715 Adelboden

sehr gut frequentiertes Haus, 70 Betten, eigenes Hallenbad
sucht für lange Wintersaison

Küchenchef Jungkoch Sekretärin Barmaid oder Barman Saalkocher Saalkellner

Ihren schriftlichen Offerten wollen Sie Zeugniskopien und Passfoto beilegen.
Für telefonische Auskünfte (033) 73 16 21, Bes. Familie H. R. Richard. 8627



Region Mittelland im Hotel Kreuz Langenthal

Wir suchen

Dancing-Kellner

sowie

Servicepersonal

für Restaurationsbetrieb.
Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Hotel Kreuz, 4900 Langenthal

Telefon (063) 22 87 87, W. Huber verlangen
OFA 121.145.526



Hotel Schatzalp 7270 Davos Platz

Wir sind ein Erstklasshotel, direkt im Skigebiet Strela. Wegen Erkrankung einer Mitarbeiterin suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Réceptionist(in)

Einer gut ausgebildeten Person (Sprachkenntnisse, NCR-42-Erfahrung usw.) bieten wir interessante, gut bezahlte Tätigkeit.

Falls Sie Interesse haben, setzen Sie sich umgehend in Verbindung mit:
Direktion Hotel Schatzalp
7270 Davos Platz 8618

Roccamare in der Toscana

Direkt am Strand, in einem wunderschönen Pinienwald, bei Castiglione della Pescaia betreiben wir eines der schönsten Feriendörfer mit Bungalows, Studios und Hotel. Unsere anspruchsvollen Gäste aus ganz Europa - darunter recht viele Stammkunden - erwarten nebst gutem Essen und gepflegter Atmosphäre freundliche, zuvorkommende Betreuung, abwechslungsreiche Sport- und Unterhaltungsanlässe und eine einwandfreie Betriebsorganisation.

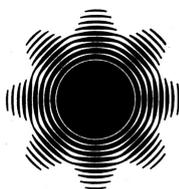
Der neue

Direktor

sollte zwischen 35 und 45 Jahre alt sein. Nebst einer guten Ausbildung benötigt er gründliche Erfahrung in Hotellerie und Gastgewerbe, ausgezeichnete Fachkenntnisse und einwandfreie Führungsqualitäten, um die 80 Mitarbeiter zu motivieren und effizient einzusetzen. Sehr gute Sprachkenntnisse in Italienisch, gute Deutsch- und Englischkenntnisse, am besten im Lande erworben, sind unumgänglich.

Geeignete Bewerber bitten wir um ihre Bewerbung an untenstehende Adresse. Herr E. Pfister gibt gerne telefonische Auskunft.

P 44-1518

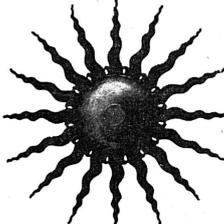


Hotelpian

Internationale Reiseorganisation
Habsburgstrasse 9, 8031 Zürich, Telefon (01) 44 22 31

Stellenangebote Offres d'emploi





Hotel Pardenn, 7250 Klosters
Modernstes Erstklasshotel, 130 Betten, Grillroom, Taverne, Beauty-Center, Hallenbad

sucht für Wintersaison, Eintritt Anfang/Mitte Dezember, noch folgende Mitarbeiter:

Saucier/Sous-chef
mit Erfahrung und Fähigkeit zur Ablösung des Chefs oder

Entremetier/Chef entremetier

Restauranttochter oder Kellner
für ● Grillroom, à la carte, Flambieren und Tranchieren
● Taverne, vorwiegend Tagesrestaurant, mit gelegentlichen Abendanlässen

Wäscher oder Wäscherin
selbständig, Spanier oder Italiener

Hotel Pardenn, 7250 Klosters
für telefonische Auskunft (083) 4 11 41
Heinz Wacker, Direktor

Arosa

Gesucht auf den 1. Dezember 1977

qualifizierten Küchenchef

für Erstklasshotel in Arosa.

Wir bieten:
geregelt Arbeits- und Freizeit
den Fähigkeiten und Leistungen entsprechendes Gehalt
Logis im Hause

Eilofferten erbeten unter Chiffre 8616 an die Hotel-Revue, 3001 Bern.

Berghaus Naglens

Flims LAAX

2128 m ü. M.

sucht für die Wintersaison:

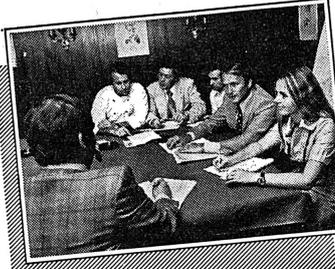
Köchin oder Koch Kassierin

für die Selbstbedienung.
Eintritt anfangs Dezember oder nach Übereinkunft.

Anfrage an
C. Joos-Roth, Denter Vias
7017 Flims Dorf
Telefon (081) 39 24 25
P 13-2983

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

Wir suchen eine freundliche



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

Küchenchef* Luzern
Chefin de service* Bern + Zürich
Chef de bar* Luzern

P 44-61

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

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft selbständigen, zuverlässigen

Alleinkoch

Geregelte Arbeitszeit. Logis auf Wunsch im Hause.

Anfragen bitte an
F. Herter,
Gasthaus und Metzgerei Löwen,
8413 Nettenbach bei Winterthur,
Telefon (052) 31 10 44. P 41-51

Umstande halber dringend per 1. 1. 1978 gesucht initiativ

Direktionsehepaar

für sehr schönes Aussichts- und Snack-Restaurant mit Sicht auf den Rheinfluss. Total 175 Plätze, der Betrieb müsste wiederum neu lanciert werden.
Evtl. Möglichkeit einer späteren Pachtübernahme.

Offerten sind zu richten an:
Hotel-Treuhand SHV AG,
Länggassstrasse 36,
Postfach 95,
3012 Bern. 8686

tourotel
Reise- und Tagungshotel der soliden Komfortklasse

FL-9497 Triesenberg b. Vaduz
Telefon (075) 2 20 91, Telex 77 838

Wir suchen ab sofort oder später eine tüchtige

Hotelfachassistentin
die in einem jungen, sympathischen Team eine ausbaufähige Stellung mit interessanten Aufgaben übernehmen möchte.

Wir bieten:
- angemessene Entlohnung
- freie Kost und Logis
- ausgezeichnetes Betriebsklima
- reizvolle Umgebung
- 1½ Stunden von Zürich entfernt

Bitte rufen Sie uns doch an, um ein persönliches Gespräch zu vereinbaren.

tourotel - die gastlichen fünf Hotels in München, Linz, Wien, Feusisberg bei Zürich und Gaflet bei Vaduz.

Barmaid
mit Erfahrung im Speisesevice.
Guter Verdienst, moderne Wohnung mit Bad.

Reize's Weinstube
Muttenz/Basel
Tel. (061) 61 36 55 8666

Sport-MOTEL
Zweisimmen
sucht per sofort tüchtigen

Alleinkoch

Offerten erbeten an:
Familie F. Schumacher,
Telefon (030) 2 14 31. 8681

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de service

(A-la-carte- und Bankett-Erfahrung erwünscht)

Offerten mit Unterlagen und Foto unter Chiffre 8678 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Direktions-Assistent

gesucht auf 1. Januar 1978 oder nach Übereinkunft in Erstklasshotel in Basel jungen, dynamischen Mitarbeiter in Kaderstellung.

Schriftliche Bewerbungen mit Lebenslauf und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre 8673 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.

Kommen Sie nach Zürich ins Hotel Nova-Park. Das wird ein Markstein in Ihrer Karriere sein.



Restaurants
Anfangs-Barmaid
Office
Haus- und Küchenburschen/-mädchen
Etage
Zimmermädchen

Interessenten für diese Stellen wenden sich bitte schriftlich oder telefonisch an das Personalbüro, Hotel Nova-Park, Badenerstr. 420, 8004 Zürich, Tel. 54 22 21. 905

Hotel Nova-Park - wo man sich trifft
Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 54 22 21

Au Sauvage
Grill-room und Bar-Dancing im Erstklasshotel du Sauvage in Meiringen sucht per 15. Dezember in Jahresstellung

Jungkoch/Alleinkoch
evtl. Mitarbeit der Ehefrau im Betrieb möglich. Aufstiegsmöglichkeit zum Küchenchef des ganzen Betriebes.

Aushilfen
(15. Dezember 1977 bis 10. Januar 1978)

Für unseren gediegenen Speisesaal suchen wir noch

Saalkellner/-töchter
gegen sehr gute Entlohnung.

Offerten oder telefonische Vereinbarung an
Tel. (031) 44 53 43

Neue Direktion:
J. + B. Musfeld-Brugnoli
Matterstrasse 5
3006 Bern 8680

Bar-Dancing **Finanziell interessant**

Unser Auftraggeber führt ein sehr bekanntes, renommiertes Dancing mit grossem Barbetrieb in Bern. Für dieses suchen wir eine

Barmaid

Seit Jahren sorgfältig ausgesuchte Orchester sowie eine aufmerksame Bedienung haben zu einer erfreulichen Stammkundenschaft geführt.

Wir denken an eine Persönlichkeit mit Ausbildung und Praxis im Barfach, vorzugsweise Bar-Dancing. Die charakterliche Eignung wird hoch eingestuft. Geistiges Niveau, gepflegtes Äusseres und gute Sprachkenntnisse werden vorausgesetzt. Alter zirka 25 bis 35 Jahre.

Interessentinnen bitten wir um Zustellung der Bewerbungsunterlagen. Wir geben auch gerne telefonisch Auskunft, damit wir das weitere Vorgehen sondieren können (Montag bis Freitag 9 bis 12 und 14 bis 17 Uhr). Offerten und Anfragen behandeln wir streng vertraulich.



Dr. rer. pol. Beat Meier, Unternehmensberatung
Eigerplatz 5, 3007 Bern, Tel. (031) 45 40 63
Kaderselektion - Kaderschulung - Verkaufsberatung
OFA 118.247.975

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, rue des Romelles
1293 Bellevue GE

8065

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,
80-00165 Roma. Vengono accettate solamen-
te se fornite di curriculum vitae, certificati di
servicio e fotografia. 7769



Hotel- Restaurant Eden au Lac Zürich



Unsere langjährige Gouvernante verlässt uns
altershalber Anfang 1978.
Aus diesem Grunde suchen wir eine tüchtige

Economat-Office- Küchen-Gouvernante

welche einer kleinen Anzahl von Hilfskräften
vorstehen kann.

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung mit den
üblichen Sozialleistungen, auf Wunsch schön-
es Einzelzimmer in unserem gepflegten Per-
sonalhaus, 5-Tage-Woche.

Per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de rang

(sprachkundig)

Barman

(sprachkundig)

Offerten erbeten an die Direktion (Ausländer
nur mit Ausweis B oder C)

Hotel Eden au Lac
Utoqual 45, 8023 Zürich
Tel. (01) 47 94 04

8436

IFA Hotel GmbH

Für unsere Hotels auf den Kanarischen Inseln suchen
wir zum baldigen Eintritt

stellvertretende Hoteldirektoren

Wir wünschen uns Fachkräfte, die über internationale
Erfahrungen verfügen und ihre Chance nutzen wollen
innerhalb unserer Gruppe die gebotenen Aufstiegs-
möglichkeiten wahrzunehmen.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

IFA Hotel GmbH
z. Hd. Herrn V. Schur
Steinsche Gasse 29
4100 Dulsburg 1

7976

Zweisprachiger Heimbetrieb sucht für moderne Gemeinschafts-
küche bestausgewiesenen

Küchenchef

Mitarbeit der Ehefrau im Haushalt erwünscht.

Wir bieten gutbezahlte Dauerstelle mit Sozialleistungen. Komfortable 4-Zimmer-Wohnung steht zur Verfügung.

Eintritt nach Vereinbarung.

Tüchtige Bewerber wollen sich melden bei der

Verwaltung Hospice Le Pré-aux-Bœufs,
2615 Sonvilier BE,
Tel. (039) 63 15 15.

P 06-12343

Wir suchen wegen Pensionierung der langjährigen und er-
folgreichen Direktion unseres Hotels Victoria (160 Betten,
Restaurant, Bar) auf den 1. Januar 1978 oder später

Direktionsehepaar

als Nachfolger.

Diese Position erfordert eine gute Ausbildung in allen
Sparten der Hotellerie und Restauration. Sie setzt ferner
fundierte betriebswirtschaftliche Kenntnisse und die Ab-
solvierung des Unternehmerseminars SHV voraus. Initiati-
ve und Aufgeschlossenheit gegenüber Neuerungen sowie
eine loyale Zusammenarbeit mit zum gleichen Unterneh-
men gehörenden Betrieben sollte dem neuen Direktions-
ehepaar selbstverständlich sein. Bewerbungen mit nach-
weisbar guten Verbindungen zu Reise-, Touristik- und In-
dustrieunternehmen erhalten den Vorzug.

Für diese interessante Tätigkeit im Rahmen einer Gesamt-
unternehmung wird eine erfolgsbezogene Salarierung und
ausgebaute Sozialleistungen wie Pensionskasse, 13. Mo-
natslohn angeboten.

Ein langjähriges und gut eingearbeitetes Team von Mitar-
beitern sowie eine Direktionswohnung steht zur Verfü-
gung.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Gehaltsvor-
stellungen und Referenzen senden Sie bitte an

Coop Basel ACV,
zu Händen von Herrn R. Dutoit, Personalchef,
Birsigstrasse 14, 4002 Basel.

P 03-304

GAUER HOTELS

**GAUER HOTEL
SCHWEIZERHOF
BERN**

Für unsere Arcady Bar su-
chen wir mit baldigem Ein-
tritt, eine freundliche, versierte

Barmaid

Haben Sie gute Berufskenn-
nisse und sprechen mehrere
Sprachen, sind Sie unsere
ideale Mitarbeiterin.

Gerne wird unser Herr J. Hä-
berli mit Ihnen alle Einzelhei-
ten einer Anstellung bespre-
chen.

Hotel Schweizerhof
Bahnhofplatz 11
3001 Bern
Telefon (031) 22 45 01

8526

Wir suchen für unseren Restaurations-
betrieb in Jahresstelle tüchtigen und
qualifizierten

Alleinkoch
der eine gute und rationelle Küche füh-
ren kann, sowie

Buffettochter

(auch Anfängerin). Schichtbetrieb.
Offerten an B. Gasser, Restaurant Nie-
derholz, Aussere Baselstrasse 260,
4125 Riehen-Basel, Tel. (061) 49 25 60.
P 05-111560

Saas-Fee

Wir suchen für die Wintersa-
son

1 freundliche

Hotelpraktikantin
für Büro und Service

sowie für unsere Snack-Bar
ausserhalb des Hotels

1 zuverlässige und freundli-
che

Alleinserviertochter

Studio wird zur Verfügung
gestellt.

Offerten richten Sie bitte an
Hotel Marmotte,
Fam. W. Anthamatten
3906 Saas Fee
Tel. (028) 4 88 52/53

8451

Gesucht
freundlicher

Kellner
für Saal- und A-la-carte-Ser-
vice,
ehrliche, saubere

Barmaid
für unsere gediegene Haus-
bar.

Schriftliche Anmeldungen
mit Unterlagen an:
Clubhotel Quadratscha,
7503 Samedan,
(5 km von St. Moritz)
U. Tgetgel.

8421

RESTAURANT DU PONT ZÜRICH

Für unseren Restaurationsbetrieb mit Saalge-
schäft suchen wir in Jahresstelle mit Eintritt
nach Übereinkunft erfahrene

Gouvernante/ Betriebsassistentin

Mindestalter 25 Jahre

Wir stellen uns eine selbständige Führungs-
kraft mit Verantwortungsbewusstsein und
Freude an aktiver Mitarbeit vor.

Wir bieten abwechslungsreiche, interessante
Stelle, der Verantwortung entsprechenden
Verdienst.

Restaurant Du Pont
Bahnhofquai 7
8001 Zürich
Telefon (01) 211 66 75

8441

Hotel Edelweiss 7514 Sils-Maria

Für die kommende Wintersaison suchen wir
noch
einen gut ausgewiesenen

Alleinkoch

und zwei freundliche

Serviertöchter

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu
richten an das

Hotel Edelweiss
7514 Sils-Maria

8416

American multinational import-export organization is
looking for a professional

TELEXIST

for its headquarter in Zug.



This interesting position requires expe-
rience, responsibility and good know-
ledge of English and German.
Top salary and excellent benefits, paid
moving costs, free parking space and
only 35 hours per week (work in shifts
of 7 hours/day).

Please call us for more information.
P 25-12053

PERSONAL SIGMA AG ZUG

CENTER NEUSTADT 6300 ZUG TEL. 042/2158 70/77

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 ent-
spricht, die an die Leitung dieses Betriebes
gestellt werden.

Bewerber, die über eine entsprechende Aus-
bildung und Erfahrung verfügen, werden ge-
beten, ihre Unterlagen an die untenstehende
Adresse zu senden.

Offerten erbeten unter Chiffre 8504 an Hotel-
Revue, 3001 Bern.

Wir suchen auf Frühjahr 1978

Geranten-Ehepaar

Er: Küchenchef oder Koch, bereit sich in die Vollwert-
diätküche einzuarbeiten.
Sie: Versiert als Gouvernante oder Sekretärin.

Bedingung: Wirtepatent und gute Kenntnisse auch in
Italienisch.

Interessante, selbständige und ausbaufähige Position.



VITA SANOTEL
Kurhotel + Diätrestaurant
6932 Breganzona-Lugano
Telefon (091) 56 48 71

8583

Hotel Alpina
8784 Braunwald

sucht für lange Wintersaison oder in Jahresstelle

Chef de partie

Commis de cuisine

Buffettochter

(evtl. Anfängerin)

Offerten sind erbeten an

Fam. R. Schweizer,
Hotel Alpina, 8784 Braunwald,
Telefon (058) 84 32 84.

8484

Für die kommende Wintersaison suchen wir in kleine Brigade

1 Koch

(italienische, französische Spezialitäten)

sowie einen sprachenkundigen

Kellner

(flambier- und tranchierkundig)

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Familie Bühler
Hotel Bernina
7505 Celerina (bei St. Moritz)
Telefon (082) 3 31 40 (abends)

8543



Hôtel du Rhône, Genève

cherche

réceptionniste

(homme)

de nationalité suisse ou possédant un permis de travail B ou C. Langues: français, allemand et anglais. Place à l'année; 2 jours de congé par semaine. Entrée immédiate ou à convenir.

Faire les offres à la direction en joignant les copies de certificats, curriculum vitae et photo, ou téléphoner au chef du personnel: Tél. (022) 31 98 31.

8424

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

STRANDHOTEL



SPIEZ

Wir sind ein Erstklass-Hotel mit gepflegter Restauration (Chaîne des Rôtisseurs) und vielen eleganten Banketten und Hochzeiten. Unser Haus ist vom 1. Februar bis 1. Dezember geöffnet.

Zur Ergänzung unseres langjährigen Mitarbeiterstabes suchen wir auf **zirka 25. Januar 1978** für die lange Saison oder eventuell in Jahresstelle:

- Etage:** **Hilfsgouvernante**
- Küche:** **1 Chef entremetier**
(12er-Brigade) **1 Chef tournant**
2 Commis de cuisine
- Service:** **2 Chefs de rang**
(12er-Brigade) (sprachenkundig)
1 Commis de rang
1 Praktikant

Sie werden bei uns finden:

- ein angenehmes Arbeitsklima,
- ein junges, einsatzfreudiges Team,
- eine gepflegte Atmosphäre mit netten Gästen,
- eine geregelte Arbeitszeit,
- Unterkunft im neuen Personalhaus.

Wir wünschen:

- eine rechte Berufsausbildung,
- einen angenehmen Charakter,
- Freude und Interesse an der Arbeit.

Gerne erwarten wir Ihre ausführliche Bewerbung mit Foto an die Direktion:

Herrn G. Näpfli
Telefon (033) 54 33 33

8303



MONTRÉUX PALACE

Cherche pour entrée immédiate ou à convenir, rémunération intéressante, place à l'année, caisse de retraite

maître d'hôtel

Suisse ou permis annuel.

Votre offre sera traitée personnellement et confidentiellement par

Alfred J. Frei, directeur général
Le Montreux Palace
1820 Montreux

8444



Membre
Groupement des hôtels
de tout premier rang
de Suisse

Wir suchen sprachenkundige, jüngere

Hotelfachassistentin

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Offerte an:

Hotel Silvanohof,
Jubiläumsstrasse 97,
3005 Bern.

8511

Gesucht für Wintersaison im schönen Saas Fee

**Kellner oder
Restaurationstochter**

Hotel Gletschergarten,
Restaurant
Carl-Zuckmayer-Stube,
Tel. (028) 4 81 75. P 36-122112



**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

**Sporthotel Mont-Soleil
2610 St-Imier**

Telefon (039) 41 25 55

Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle ab 1. Dezember 1977 oder nach Übereinkunft

**2 gelernte Köche
2 Kellner oder
Serviertöchter**

Schweizer oder Ausländer mit B- oder C-Beurteilung.

8408

**Hotel Restaurant
Panorama-Victoria**



Wir suchen für die Wintersaison

Restaurationstöchter

für unser Restaurant Panorama in bester Lage von Davos.

Anfängerinnen werden angelernt.

Bewerbungen an:

Fritz Ritter, Direktor
Hotel Restaurant Panorama
7270 Davos Platz

8647

Urgent

**Hôtel-Restaurant Robinson
3963 Crans-Montana**

Cherchons

chef de cuisine

expérimenté.

Pour entrée immédiate, saison ou à l'année. Bon salaire.

Famille W. Schallert-Bonvin
Téléphone (027) 41 13 53

8523

hotel
revue

**Werden
Sie
Abonnent**

**Planen
Sie
Ihre
Karriere!**

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

Für Luftpost-Abonnement bitte anfragen!

hotel
revue

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

Name: _____

Vorname: _____

Beruf: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____



HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

HR

CHURRASCO

Unter diesem Signet gibt es bereits eine stattliche Anzahl von "Steakhouse"-Restaurants. Sie alle werden nach einem erfolgreichen Marketingkonzept geführt. Für den weiteren Ausbau suchen wir

Betriebsleiter mit umfassender Ausbildung im Gastgewerbe

Wir stellen hohe Anforderungen. In einer ersten Phase, nach gründlicher Einarbeitung in einem Churrasco-Steakhouse werden Sie die Führung des Churrasco-Steakhouses "Zur Glocke" in Zürich selbstständig übernehmen. Für diese Aufgabe brauchen Sie unternehmerisches Denken, Flexibilität, Führungsqualitäten, Erfahrung im Management eines Restaurationsbetriebes sowie eine gründliche Ausbildung im Gastgewerbe.

Wenn Sie diese Herausforderung lockt, dann bitten wir Sie, mit uns Kontakt aufzunehmen. Telefon (061) 25'74'74 (verlangen Sie Herrn Noorlander).

CHURRASCO AG, Steakhouse im Lällekönig, 4051 Basel

Hotel Schweizerheim 3818 Grindelwald

sucht per sofort oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle

Köchin oder Koch

Wir bieten Ihnen: hohen Lohn sowie geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten an: Familie Brawand, Tel. (036) 53 10 58.

8685

Hôtel Riffelberg 3920 Zermatt

cherche

chef de partie commis de cuisine sommelier tournante

(caisse, kiosk, buffet)

Prière de téléphoner (028) 772 16 ou (028) 771 99. Demandez Monsieur Dupart. 8679

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.

An einer der schönsten Küsten Westafrikas befindet sich, etwa 90 km südlich von Dakar/Senegal, unsere bedeutende Hotelanlage Club Aldiana mit allen Sport- und Unterhaltungsmöglichkeiten, die zu einem richtigen Cluburlaub gehören.

Hierfür suchen wir zum baldigen Eintritt einen befähigten

KÜCHENCHEF

(30 bis 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. Auslandsfahrung - wenn möglich in Afrika angeeignet - wären von Vorteil, gute Französischkenntnisse sind Bedingung.

Es erwarten Sie interessante, geregelte Anstellungsbedingungen (z. B. zwei Gratis-Heimflüge pro Jahr und zwei Monate Jahresurlaub) sowie die Vorzüge der Mitarbeit innerhalb eines touristischen Grossunternehmens wie attraktive Urlaubsvergünstigungen.

Bitte, richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an

8609



N-U-R Neckermann + Reisen GmbH
Abt. Hotelbetriebe
D-6 Frankfurt/VM 2
Hochhaus am Baseler Platz



sucht für seinen lebhaften Restaurations- und Bankettbetrieb sofort oder nach Vereinbarung

● Chef de partie

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, Gratisbenützung aller Anlagen.



Herrn oder Frau Bloch verlangen

Jugendherberge Bern

sucht per sofort selbständige und zuverlässige

Köchin

Abends ab 20 Uhr und sonntags frei. Auskunfts-Tel. (031) 22 63 18, Frt. Zaugg, vormittags oder abends. P 05-25657

Hotel Merian am Rhein Restaurant Café Spitz

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Réceptionistin/ Sekretärin

mit Sprachen D, F, E, NCR- oder ADS-kundig. Für junge, dynamische Sekretärin interessante Stelle.

Offerten sind zu richten an die Direktion, Herr oder Frau Casanova, Tel. 061/25 94 66, Hotel Merian am Rhein Rheingasse 2, 4058 Basel 8655

Sporthotel La Riva 7078 Lenzerheide

Hallenschwimmbad, Sauna, Solarium und Fitnessraum

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgendes Personal:

1 Chef de partie 1 Gouvernante

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Bild oder Ihren Anruf.

Fam. B. Zörjen, Dir. Telefon (081) 34 39 39

8564



Für die kommende Wintersaison vom 20. 12. bis Ostern suchen wir

Barmaid

für gut frequentiertes Bar-Banking.

Schriftliche Bewerbungen an:

Marlin Vogel
Hotel Bellevue
8784 Braunwald
Telefonische Auskunft: Tel. (058) 84 38 41 8660

MOTEL

Wülflingen

Sind Sie das initiative Ehepaar, welches die

Gerance

in unserem Motel (29 Zimmer, Restaurant/Bar, Sauna) übernehmen möchte?

Voraussetzungen:

fachlich ausgewiesen, absolut selbständig, rentabilitätsbewusst, sprachenkundig.

Wir bieten:

selbständige, ausbaufähige Dauerstelle, Erfolgsbeteiligung, Wohnung im Betrieb.

Senden Sie Ihre Offerte bitte an

Frau Annemarie Pfeiffer, Dir. Helligberg 8450 Andelfingen 8657

Kindermädchen

(leichtere Mitarbeit im Haushalt erwünscht). Eintritt 1. Dezember 1977 oder nach Übereinkunft.

Frau P. Christen Eurotel 1884 Villars-sur-Ollon Telefon (025) 3 31 31 P 22-51596

RESTAURANT BRUDERHOLZ

Hans+Susi Stucki-Herbater
Bruderholzallee 42 4059 Basel Tel. 061 34 24 60

Für unser exklusives Restaurant suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen

Chef de rang

der über fundierte Kenntnisse verfügt. Wir freuen uns auf Ihren Anruf! (Montags geschlossen) 875

Gesucht für die Wintersaison

1 Hotelsekretärin 1 Chef de service 1 Koch

Offerten mit Unterlagen an

Hotel Falken 3823 Wengen Tel. (036) 55 14 31 8629

Bergrestaurant Männlichen 2227 m ü. M.

sucht für kommende Wintersaison eine tüchtige

Serviertochter

einen jungen

Koch oder Köchin

eine

Tochter

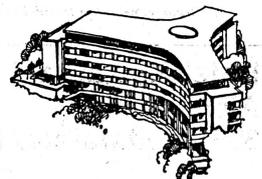
zur allgemeinen Mithilfe.

Guter Verdienst und geregelte Freizeit zugesichert. Beste Möglichkeit zum Skifahren. Eintritt Mitte Dezember 1977 oder nach Übereinkunft.

Offerten an

Familie Kaufmann 3818 Grindelwald Tel. (036) 53 35 05, ab 2. Dezember (036) 53 10 68. 8619

Atlantis Hotel Zürich



Wir suchen mit Eintritt per 15. Januar 1978 oder nach Übereinkunft

Etagengouvernante

Wir bieten

- eine den Leistungen entsprechende Entlohnung,
- vielseitige und interessante Tätigkeit,
- geregelte Arbeits- und Freizeit.

Wir wünschen

- Organisationstalent,
- Personalführung,
- sprachenkundig,
- verantwortungsbewusst.

Bestausgewiesene Bewerberinnen richten bitte ihre schriftlichen Offerten mit Angaben über bisherige Tätigkeiten sowie Foto an die Personalabteilung

Atlantis Hotel Dörlschweg 234 8055 Zürich Tel. (01) 35 00 00 8658

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft

Küchenchef/ Alleinkoch

Hotel Atlantis Mittelstrasse 10, Biel Telefon (032) 42 44 11 8598



Hotel Raetia

Wir suchen für die Wintersaison mit Eintritt zirka 20. Dezember 1977

Koch

Bewerbungen sind zu richten an:

Familie M. Hasler-Hofer Hotel Raetia 7050 Arosa 8453

Für unsere Filiale in St. Moritz suchen wir für die Wintersaison einen

Verkäufer

für die Abteilung

Comestibles/Fisch

Als ideale Voraussetzung für diese interessante Stelle besitzen Sie einige Erfahrung im Fischverkauf. Aber auch als versierter Koch, der Freude an der Bedienung einer anspruchsvollen Kundschaft hat, können Sie diese Stelle mit Erfolg ausfüllen.

Gerne orientiert Sie unser Filialleiter Herr Gassmann näher über diese interessante Saisonstelle.

Bell AG
Via del Bagn



St. Moritz
Telefon (082) 3 39 33

P 03-268

Welcher junge Mann möchte sich im Gastgewerbe in folgenden Bereichen ausbilden, respektive weiterbilden?

- Personal- und Einkaufswesen,
- Organisation und Kontrolle in den Betrieben,
- Führung von Betrieben (später selbständig),
- Zentral- und Betriebsadministration,
- Buchhaltung usw.

Wir führen auf dem Platze Zürich und in der Westschweiz zirka 12 Restaurationsbetriebe.

Wir erwarten:

jungen, kontaktfreudigen Mann zwischen 26 und 30 Jahren, gelernter Koch mit kaufmännischer Ausbildung und Servicekenntnissen, oder gelernter Koch mit Hotelfachschule, mit guter Allgemeinbildung und Auffassungsgabe. Kenntnisse der französischen und italienischen Sprache.

Wir bieten:

- beste Ausbildung, bzw. Weiterbildung nach Ausbildungsprogramm,
- bezahlte Wirtfachschule,
- eventuell Übernahme einer unserer Betriebe,
- der Position entsprechende Entlohnung.

Offerten erbeten unter Chiffre 8597 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Stellenangebote Offres d'emploi



Hotel-Restaurant Eiger Wengen

Wir suchen für lange Wintersaison

Serviertöchter

für Restaurant, sach- und sprachkundig

Restaurationskellner

sach- und sprachkundig

Eintritt ab 1. Dezember 1977 oder nach Übereinkunft.

Offerten mit Zeugniskopien an:

Familie K. Fuchs
Hotel Eiger, 3823 Wengen
Telefon (036) 55 11 32 8562

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Chef de service

(in mittlere Brigade)
A-la-carte- und Bankett-Erfahrung erwünscht.

Offerten bitte unter Chiffre 8480 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Nous engageons de suite ou pour date à convenir

1 chef de rang

jeune et dynamique
(service de restauration et banquets)

1 sommelière débutante 1 fille de buffet

Pour mieux vous renseigner demander M. ou Mme Romano au (036) 68 21 35. 8490

Hotel-Restaurant Aletsch 3981 Bettmeralp/VS

Für die Wintersaison 1977/78, Eintritt zirka 10. Dezember, suchen wir

2 Serviertöchter

(für Restaurant)

Telefonieren Sie uns oder schicken Sie Ihre Bewerbung mit Unterlagen an:

Hotel Aletsch, Bettmeralp
Telefon (028) 5 35 56/5 36 39 8488

Kunsthaus-Restaurants Heimplatz 1, 8001 Zürich

Wir suchen für unseren lebhaften Betrieb mit Eintritt nach Vereinbarung

Sous-chef/Saucier Chef de partie Commis de cuisine

Es handelt sich um gutbezahlte Jahresstellen mit geregelter Arbeitszeit.

Offerten an M. Hermann, Telefon (01) 32 74 77. 8545

Hotel Romazzino, Porto Cervo (Costa Smeralda) Sardegna/Italia

Cerca

capo ricevimento/ assistente direzione

Offerte a:

Rank Hotels S. p. A.
Via Anastasio II, 80-00165 Roma
vengono accettate solamente se fornite di curriculum vitae, certificati di servizio e fotografia. 8285

Sie verkaufen Kaffeemaschinen in der Zentralschweiz

Im Auftrage eines angesehenen schweizerischen Unternehmens suche ich die

Verkäuferpersönlichkeit

Sie verkaufen das umfassende Programm an Ihre Kunden: Hotels, Restaurants, Cafés, Kantinen, Spitäler und Heime. Und Sie beraten Architekten, Verwalter und Behörden.

Sie sind der einsatzfreudige und beharrliche Berater und Verkäufer im Aussendienst, vorzugsweise aus der Lebensmittel- oder Aparatebranche. Sie verstehen sich auf selbständige Arbeitsweise und Sie wohnen im Raume Luzern-Zug-Zürich.

Dann bietet sich Ihnen hier die wirklich verantwortungsvolle und gut honorierte Aufgabe. Eine gründliche Einarbeitung, optimale Unterstützung und eine sehr gute Serviceorganisation werden Ihnen den Einstieg und die laufende Arbeit wesentlich erleichtern.

Senden Sie mir bitte Ihre Bewerbung mit handgeschriebenem Begleitletzer, Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien. Ich werde sie persönlich und vertraulich behandeln.

P 44-1213



Walter Cadonau Personalberatung
8008 Zürich Mühlebachstrasse 35
Telefon 01. 32 2155

Gesucht ab Mitte Dezember für Winter- und Sommersaison

1 Commis de cuisine oder Jungkoch

Angebote mit den üblichen Unterlagen an
Hotel Schweizerhof,
381A Grindelwald. 8475

Gesucht in Villä, Stadt Bern, tüchtige, ehrliche

Hausangestellte

geeignete Stelle für alleinstehendes Fräulein. Schönes Personalzimmer im Haus vorhanden.

Bewerberinnen richten ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an:

Hotel Schweizerhof
z. Hd. Herr J. Häberli
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern
Tel. (031) 22 45 01 8524

Neuzeitlicher Restaurationsbetrieb am Thunersee sucht tüchtigen

Koch (Aufstiegsmöglichkeiten)

Serviertöchter

für unser Restaurant mit A-la-carte- und Tellerservice. Montag Ruhetag.
Restaurant Bären
3804 Thun-Dürrenast
Tel. (033)-36 73 00/36 73 90 8554

KÄMPF Caféville

Restaurant im Zentrum von Basel beim Barfüsserplatz.

Mit 160 Sitzplätzen, wird im Januar 1978 neu gestaltet und im Zusammenhang mit der Neukonzeption des Verkaufsangebotes suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

einen Küchenchef

Einem fachkundigen Küchenchef oder tüchtigen, erfahrenen Sous-chef (Chef de partie) bietet sich Gelegenheit, seine Initiative und Ideen in einem regen Betrieb unter Beweis zu stellen.

Wir wünschen uns einen kostenbewussten und aktiven Mitarbeiter, befähigt zu einem guten Umgang mit kleiner Brigade.

Wir bieten eine geregelte Arbeitszeit (Sonn- und Feiertage geschlossen), einen leistungsgerechten Lohn mit Beteiligung am Küchenergebnis, voll ausgebaute Sozialleistungen (Pensionskasse) sowie Möglichkeit zur Vermittlung einer günstigen Wohnung.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Offerte oder Ihre erste telefonische Kontaktnahme an:

Kämpf Coniserie-Restaurant
Spalenberg 35
4051 Basel
Tel. (061) 25 70 30 (Herr Reutener)

8482



Auf Anfang 1978 suchen wir tüchtigen

Chef de réception

in Jahresstelle.

Wenn Ihnen selbständiges Arbeiten Freude macht, Sie ein sicheres, angenehmes Auftreten haben und gewandt sind im Umgang mit Menschen, sollten Sie sich bei uns melden.

Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto erwartet gerne

Franz J. Oldani, Direktor
Hotel Plaza
8001 Zürich, Goethestrasse 18

8528

Adressänderung

(bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____

Mitglied Abonnet

Neue Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____ Telefon: _____

Mitglied Abonnet

Zu senden an: HOTEL-REVUE, Abteilung Abonnemente
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Changement d'adresse

(en lettres capitales, s. v. p.)

Ancienne adresse

Nom: _____ Prénom: _____

Entreprise: _____

Rue: _____ Localité: _____

Numéro postal d'acheminement: _____

Membre Abonné

Nouvelle adresse

Nom: _____ Prénom: _____

Entreprise: _____

Rue: _____ Localité: _____

Numéro postal d'acheminement: _____ Téléphone: _____

Membre Abonné

A envoyer à: HOTEL-REVUE, Service des abonnements
Monbijoustrasse 130, 3001 Berne

HOTEL FÜRIGEN

Bankettsäle
Restaurants Bars Dancing

Wir suchen in Jahresstelle, Eintritt nach Vereinbarung

**allgemeine
Gouvernante**

Interessentinnen melden sich schriftlich mit kompletten Unterlagen bei:

Hotel Fürigen,
6362 Fürigen NW,
Telefon (041) 61 12 54. 8519

**Importante
Société hôtelière**

cherche pour l'Amérique du Sud

assistant de direction

Nous demandons:
âge de 30 à 35 ans,
anglais/espagnol, parlé et écrit,
bonne formation hôtelière,
libre à partir du 1er mai 1978.

Nous offrons:
bonne rémunération de 14 mensualités,
place stable,
voyage et logement payé.

Veuillez adresser votre curriculum vitae accompagné des copies de vos certificats à
Zannoni Paolo
Bat. Royal 2, 1936 Verbier

El Salam Hotel Heliopolis – Kairo Ägypten

Ägyptens neuestes und luxuriösestes Hotel mit 330 Zimmern, grossem Konferenzraum, vielen Restaurants und Bars, Diskothek, Casino, Health Club und einmaligen Sportmöglichkeiten sucht auf Frühling/Sommer 1978 bestqualifizierte Mitarbeiter

Top Executive Chef

(Küchenchef) für Brigade von 60 Personen.

Top Executive Housekeeper

für Brigade von 35 Personen

Top Food & Beverage Manager

Senior Executive Assistant Manager

Banquet Manager

Health Club Manager(ess)

Coffee-Shop Manager(ess)

Ausgezeichnete Arbeitsbedingungen – grosse Aufstiegsmöglichkeiten.
Faszinierendes Land – angenehmes Klima.
Unter Schweizer Leitung (Jacques A. Künzli)

Vorstellungsgespräche in Zürich möglich.

Übliche, vollständige Bewerbungsunterlagen an:

Hotel-Revue, Chiffre 8670, 3001 Bern.

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.



Für unsere Verkaufsabteilung suchen wir einen

Assistent/ Sales-Manager

– Wir stellen uns einen initiativen, überzeugungsfähigen und sprachgewandten Mitarbeiter vor.
– Idealalter zwischen 25 und 30 Jahren.

Interessenten für diese Stelle wenden sich bitte schriftlich oder telefonisch an

Herrn P. Betschart
Hotel Nova-Park
Badenerstrasse 420
8004 Zürich
Telefon 54 22 21

892

Hotel Nova-Park – wo man sich trifft
Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 54 22 21

Hotel Quisisana 6600 Locarno

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle

Hotelsekretärin

für Réception und Korrespondenz sowie allgemeine Büroarbeiten. NCR-Kundig.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an R. Schälli-Steiner,
Telefon (093) 33 61 41. 8615

GAUER HOTELS

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

Bankettabteilung 3. Oberkellner/ Chef d'étage

Stadrestaurant Restaurations- tochter und -kellner

A-la-carte-gewandt

Etage Zimmermädchen Hilfs- zimmermädchen

Buffet Buffetochter/ Tournante

Office

Spüler Casserolier

Keller Kellermeister- assistent

Lingerie
Büglerin
Wäscher
(geeignete Stelle für Ehepaar)

Es können nur Schweizer oder Ausländer mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigt werden.
Schicken Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an, unser Herr J. Häberli wird gerne mit Ihnen alle Einzelheiten besprechen.

Hotel Schweizerhof
Bahnhofplatz 11
3001 Bern
Telefon (031) 22 45 01 8527



4448 Läfelfingen
Familien Leuthardt und Kälin

Wir suchen
auf Anfang Februar 1978

Koch (Umgang mit Lehrlingen)

Empfangs-Sekretärin Serviertochter oder Kellner

Officetochter oder Officebursche

und auf Frühjahr 1978 Buffetochter Küchenhilfen

(event. schulentlassene Mädchen)

Sie lernen bei uns freundliche Mitarbeiter kennen und betätigen sich in einem guten Klima Zimmer oder eventuell Wohnung im Hause

Die Hotelleitung gibt Ihnen gerne weitere Auskunft
Telefon 062 69 23 23

Hotel Eiger 3825 Mürren

sucht für lange Wintersaison

Commis saucier Commis cuisine

Eintritt Mitte Dezember.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Familie von Allmen-Stähli,
Hotel Eiger,
3825 Mürren,
Tel. (036) 55 13 31. 8501

Hotel-Restaurant Blume 3800 Interlaken

Für das neugestaltete Restaurant (einfacher Tellerservice) suchen wir nach Übereinkunft

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



sucht auf 1. Dezember 1977 tüchtige

Serviertochter oder Kellner

Tel. (036) 22 42 69 ab 18 Uhr 8287

Kurzfristig für einige Monate

Gerant

gesucht mit Fähigkeitsausweis zur Führung von Restaurant mit Dancing.

Anfragen zu richten:
Partner Verwaltungs- und Revisions AG
Froburgstr. 7
4600 Olten
Tel. (062) 22 66 45 P 29-46381



sucht für die Wintersaison 1977/78 (Eintritt zirka 15. Dezember)

Koch

(Hotel- und Restaurationsküche)

Grillkoch

(mit Restaurationsküche ab Ende Januar)

Saaltochter oder Saalkellner

(für die ganze Wintersaison sowie nur über Weihnachten, Neujahr bis zirka 10. Januar 1978)

Serviertochter Buffetochter

für unser Spelersrestaurant «Chämi-Stuba» (mit Orchesterunterhaltungsmusik)

Offerten mit Unterlagen sind zu richten an Hotel Christiania
3906 Saas Fee, Tel. (028) 4 84 53 8435



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in unserem modern eingerichteten Betrieb

Serviertochter oder Kellner

Angenehmes Arbeitsklima, auf Wunsch Kost und Logis im Hause.
P 17-2335



Snack-Restaurant Français-Bar
Kegelbahnen, 3280 Muntelier
037/7159 32, Gebr. Zehnder



sucht für die Wintersaison 1977/78, evtl. in Jahresstelle, erfahrene

Hotel- Empfangssekretärin

Tel. ab 18 Uhr (061) 34 24 89, Frau Taverna.
OFA 131.136.757

Hotel Jungfrau Mürren

sucht für die Wintersaison

Sekretär oder Sekretärin

(evtl. Praktikant)

Bahnportier

Offerten mit Zeugnisschriften und Foto an
Jungfrau Hotel
3825 Mürren,
Tel. (036) 55 28 24. 8465



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

Für unser neues Tagescafé mit Restauration in einem herrlichen oberbayerischen Wintersport- und Fremdenverkehrsort wird ab 15. Dezember 1977 in Jahresstellung gesucht:

- 1 Konditormeister
- 1 Konditor
- 1 Alleinkoch
- 1 Pâtissier
- 1 Kuchenverkäuferin

Offerten erbeten unter Chiffre 8576 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ab 6. Januar 1978 für einige Monate jüngere, unabhängige

Dame

gesucht, die einem deutschen Herrn den Villenhaushalt an der Costa-Brava selbständig führen kann.

Nur schriftliche Bewerbung mit Foto an:
La Corona, Mas Nou 601, Playa de Aro,
E-Costa-Brava 8671

Lebhafter Restaurationsbetrieb in der Ostschweiz sucht:

Alleinkoch

als Geranten.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 8606 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gerant/ Geranten-Ehepaar

Für ein neues – und praktisch eingerichtetes – Restaurant im Raume Zug (Eröffnung anfangs Februar 1978) suchen wir eine Persönlichkeit, die in der Lage ist, ein Restaurant aufzubauen.

Voraussetzungen:
– Ausbildung und praktische Erfahrung in der Führung eines Restaurants und Leitung der Küche,
– Sinn für kaufm. Betriebsführung (Einkauf, Kalkulation, Organisation),
– kontaktfreudige Persönlichkeit.

Bewerbungen mit Unterlagen sind zu richten an:

Treuhandstelle
des Schweizer Wirtverbandes
Abt. Betriebsberatung
Gotthardstrasse 61, 8027 Zürich
Telefon (01) 201 26 11

8633

En vue de l'ouverture de l'

Hôtel Rotary, Genève

1re classe, 203 lits

Nous engageons pour mi-février 1978:

réceptionniste-secrétaire*
hôtesse-téléphoniste*
aide concierge*
night-auditor*
remplaçant portier de nuit*

(2 fois par semaine)

assistante d'hôtel
aide-gouvernante
femme de chambre
portier d'étage

1re barmaid*
2e barmaid*

garçon de service
garçon d'étage

ainsi que pour le début janvier 1978:

2 portiers d'étage

* anglais indispensable

Faire offres avec curriculum-vitae, photo et prétentions de salaire à la Direction de

l'Hôtel Rotary,
21, rue Kléberg,
1201 Genève.

8580

Für die Saison 1978 (März bis Oktober) suchen wir für unsere Ausflugsbüros in Lugano einige

Angestellte(n)

für die Kasse, Informationen, und Hostess. Volle oder teilweise Beschäftigung, National-sprachen und Englisch nur in Wort. Lohn den Fähigkeiten entsprechend.

Schreiben an Postfach 56, 6906 Lugano 6, Cassarate.

P 24-767



Palace Hotel

sucht für die Wintersaison 1977/78

Réceptionist
Warenkontrollleur
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)

8641

Hotel Krone Sedrun

sucht für Wintersaison

Serviertochter
Buffettochter
Commis de cuisine

Offerten sind zu richten an
Fam. K. de Vries-Berther
Hotel Krone
7188 Sedrun
Telefon (086) 9 11 22/23

8607

Hotel-Restaurant Engadinerhof 7504 Pontresina

Sekretär
oder Sekretärin

in Jahresstelle
(Eintritt sofort).

**Etagen- und
Office-Gouvernante**

Bitte Offerten mit Zeugniskopien an
Familie Heinrich
Hotel Engadinerhof
7504 Pontresina

8604

Mittelgrosser Restaurationsbetrieb in Zürich sucht per 1. 2. 1978 jüngeren, qualifizierten

Geschäftsführer-Assistent

Bewerber mit Erfahrung als Chef de service sowie Freude im Einkauf und an administrativen Arbeiten, senden Ihre Unterlagen mit Lebenslauf unter Chiffre 44-70402 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.



Ihr Erstklasshotel in St. Gallen

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

Serviertochter oder Kellner Grillkoch Buffettochter

Offerten sind zu richten an:

E. Leu-Waldis
Hotel Walhalla
9001 St. Gallen
Telefon (071) 22 29 22

8315

Hôtel de la Couronne 2740 Moutier

cherche

commis de cuisine apprenti cuisinier

pour tout de suite ou date à convenir.

Tél. (032) 93 10 14.

P 14-27721

Restaurant Bar-Dancing Kollermühle Zug

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams folgende Mitarbeiter:

Küche:
tüchtigen, versierten

Sous-chef

(Chef de partie) in mittl. Brigade.

Service:

3 oder 4 Serviceaushilfen

für Restaurant und Dancing (evtl. Kellner)

Lingerie:

Angestellte

für Zimmer und Wäsche.

Ferner 2-3 kräftige und tüchtige

Hausangestellte

(auch Ausländer mit Jahresbewilligung).

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit (5-Tage-Woche), guter Verdienst.

Bitte melden Sie sich schriftlich oder telefonisch an obige Anschrift, oder unter Telefon (042) 21 00 60.

P 25-12561

Gesucht nach Saas Fee

1 Serviertochter 1 Koch oder Commis de cuisine

Sich wenden an:

Spezialitätenrestaurant
Cheminée, Tel. (028) 4 87 48.
P 36-122068

Gutgehendes Spezialitätenrestaurant zwischen Zürich und Winterthur (10 Minuten von Kloten, 10 Minuten ab Winterthur) sucht per 1. Dezember 1977 in Jahresstelle

Serviertochter oder Kellner

(A-la-carte-Service, Lohn zirka Fr. 2700.-)

Commis de cuisine oder Köchin Haus- und Küchenbursche Buffettochter

Wir bieten:

- junges Arbeitsteam
- sehr guten Verdienst
- 5-Tage-Woche
- 4 Wochen Ferien
- Zimmer vorhanden

Bitte sich melden Tel. (01) 96 21 12
(Familie Lindauer) 8466

TOUROTEL
Reise- und Tagungshotel
der soliden Komfortklasse

FL-9497 Triesenberg bei Vaduz
Telefon (075) 2 20 91, Telex 77 838

Hotelsekretärin
in abwechslungsreiches Trainingszentrum für praktische Gastronomie gesucht. Es handelt sich um eine selbständige, ausbaufähige Stelle mit Möglichkeit der Weiterbildung.
Anforderungen: Sprachen E, F, D, nette Umgangsformen.
Fröhliche und aktive Bewerberinnen melden sich bitte bei

Tourotel Gaflei 161
Fürstentum Liechtenstein

Tourotel - die Hotelkette
der Wienerwald-Gruppe in
Feusberg bei Zürich, Gaflei bei Vaduz,
Linz, München und Wien

Ermitage 8700 Küsnacht ZH

Mit Eintritt auf den 1. Dezember 1977 oder nach Übereinkunft suchen wir für die Wintersaison oder in Jahresstelle:

Chef de partie Chef tournant Commis de cuisine

Chef de rang Commis de rang

Officemädchen/ -burschen Lingeriemädchen Zimmermädchen

Ihre schriftlichen Offerten mit Gehaltsansprüchen richten Sie bitte an:

Hotel Ermitage am See
Seestrasse 80
8700 Küsnacht ZH
Tel. (01) 910 52 22

8485

Hotel Huld und Waldhaus 3715 Adelsboden

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. Gyga.

8566



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

8556



8039
Zürich
Stockerstr. 55

Tel. (01) 201 41 10/11

Inh. Fr. V. Siegenthaler

sucht laufend Hotel-, Restaurant- und Privatpersonal und Au-Pair-Girls für England, Jersey, Bermuda, Scandinavia, Canada, USA, Bahamas, Asia-East + West Pacific South Africa (alle Berufe)

Überseeschiffe

Suchen und vermitteln wir laufend Englisch sprechenden Stewards in Dining-room und Bars, Bartender, head waiters, Wine stewards, Chef de cuisine - Sous-chefs - Chef de partie, Butchers, Bakers, Pastry/Cooks, Cleaner Girls.

6994



Hotel Rosatsch 7504 Pontresina

Für die Wintersaison suchen wir noch folgenden Personal. Eintritt nach Absprache:

Restaurations Tochter Saaltochter

Küche:

Garde Tournant Commis pâtissier

Geschirrspülerin Hilfsgouvernante

(für Saal, Office und Materialpflege)

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen oder Ihren Telefonanruf (082/6 63 51). 8600

Führender Grossbetrieb der Fleischbranche sucht für die französische Schweiz einen

Top-Verkäufer

zum Besuch sämtlicher Metzgereien und Grossverteiler.

Wir verlangen:

gute Kenntnisse der Fleischbranche, Deutsch- und Französischkenntnisse, jungen, dynamischen Mann mit sicherem Auftreten.

Wir bieten:

starke Verkaufunterstützung, hohes Fixum und Provision, gründliche Einführung in die neue Aufgabe, grosse Stammkundschaft im Verkaufsgebiet.

Interessenten bewerben sich bitte schriftlich mit den üblichen Unterlagen. Selbstverständlich wird Ihre Bewerbung vertraulich behandelt.

Chiffre K 50366 an die Publicitas AG, 4500 Solothurn.



Pilatusstrasse 1
6003 Luzern
Haus 1, Ranges, 200 Betten

Wir suchen in unser junges Team auf Jahresanfang einsatzfreudigen

Chef de réception

in Jahresstelle.

Sehr gute Réceptionskenntnisse mit NCR-42-Erfahrung, sprachliche Gewandtheit und Führungsqualitäten sind Voraussetzungen, um diese verantwortungsvolle Aufgabe zu meistern.

Ihre handgeschriebene Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion Hs. Unternährer
Telefon (041) 22 08 01

8605



ST. MORITZ

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

Réception: Empfangssekretär(in) (Bedienung NCR 250)

Küche: **Chef de garde**

Etage: **Zimmermädchen/
Tournante**

Service: **Commis de rang
Commis de bar**

Rest. Chafellas: **Buffettochter**

und per anfangs März 1978

Lingerie: **1. Lingeriegouvernante**
(in Jahresstelle)

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

8498

Stellenangebote
Offres d'emploi

Stellengesuche Demandes d'emploi

Stellenangebote
Offres d'emploi

Casa Antica Klosters
sucht für Wintersaison jungen, sprachenkundigen

Dancing-/Restaurationskellner
Offerten mit Zeugnissen und Foto an
A. Brosi,
Casa Antica,
7250 Klosters. 8675

Wir suchen für unsere neue, glatte
«Hörnibar»
eine fröhliche, sprachenkundige und erfahrene

Barmaid
Die Bar ist Teil eines neuen Restaurations- und Unterhaltungszentrums.
Ebenfalls suchen wir noch

Serviertöchter
Bitte schreiben oder telefonieren Sie uns (036) 55 22 41.
H. J. Beldi
Hotel Silberhorn
3923 Wengen 8663

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft versierte, erfahrene

Barmaid
in Hotelbar.
Persönliche Vorstellung erwünscht.
E. Fasnacht
Hotel-Rötisserie Stadthof
Spichergrasse 27
3011 Bern
Telefon (031) 22 77 27 8324

Gesucht

Gerant
(Ehepaar) (evtl. Pächter)
auf Tre Fratelli, Zürich 10 (italienische Spezialitäten, 65 Pl., Garten, hoher Umsatz).
Nur Bewerber, die selber kochen.
Offerten mit Handschriftprobe an Neumarkt 17, 8001 Zürich. 8674

Hotel Schwarzsee ob Zermatt
sucht für lange Wintersaison in junges Team

**1 tüchtigen Chefsaucier
2 sprachkundige Buffetköcher/-burschen
Hilfspersonal**
Schriftliche Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind erbeten an
John W. Tidey,
Hotel Schwarzsee,
3920 Zermatt. 8667

Hotel Schwarzsee ob Zermatt
sucht für lange Wintersaison in junges Team

**1 tüchtigen Chefsaucier
2 sprachkundige Buffetköcher/-burschen
Hilfspersonal**
Schriftliche Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind erbeten an
John W. Tidey,
Hotel Schwarzsee,
3920 Zermatt. 8667

HOTEL RESTAURANT PONTRESINA BAHNHOF

Gesucht per 1. Dezember 1977 oder nach Übereinkunft

Saucier-Küchenchef Entremetier
Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an
Fam. J. P. Scherz,
Hotel Bahnhof,
7504 Pontresina,
Tel. (082) 6 62 42.
OFA 163.371.014

Drucksachen
Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Eflingerstrasse 1
3001 Bern
Ein Anruf,
Telefon (031) 25 66 55,
genügt.

Sportorientierter, sprachenkundiger

Allroundman
Schweizer, sucht Teil- oder Ganzzzeit-Saisonjob in Grosshotel oder Hotelgruppe, evtl. auch in Sportgeschäft, Kur-/Verkehrsverein, Reiseorganisation.
Erfahrung im: Gymnastik, Curling, Skiwandern, Langlauf, guter Organisator-Administrator, als

Gästebetreuer/Animateur für Sport/Fitness/Unterhaltung
Telefonische Kontaktnahme unter (01) 55 21 31 (Mo-Mi 9-11 Uhr) 8621

Junge Schweizerin, 23 Jahre, sucht Stelle als

Aide du patron/Directrice Serviceleiterin oder Hostess Büro/Réception evtl. Gouvernante
mit Hotelierfahrung und einigen Jahren Servicepraxis. Absolvierte Hotelfachschule in Zürich. Fähigkeitsausweis vorhanden. Raum Engadin, Davos oder Bündner Winterkurort bevorzugt.
Offerten erbeten unter Chiffre 8593 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Infolge kurzfristiger Geschäftsübergabe eines mittelgrossen Hotel-Restaurations-Betriebes suchen wir für unseren gut ausgewiesenen Betriebsleiter und seine Sekretärin per sofort oder nach Übereinkunft einen neuen Wirkungskreis als

Geschäftsführer/ Gerant/Direktor bzw. Sekretärin
(Administration/Empfang)
Für Referenzauskünfte und die Vermittlung eines Kontaktgespräches stehen wir gerne zur Verfügung.

Hotelpian
Internationale Reiseorganisation
Personalabteilung
Habsburgstrasse 9, 8031 Zürich
Telefon (01) 44 22 31 P 44-1518

Dynamischer Hotelfachmann
Schweizer, 39jährig, fundierte Berufsausbildung, Hotelfachschule, langjährige Berufserfahrung in Direktionspositionen, Küche und Service, Ausländerfahrung, verkaufs- und gewinnorientiert, Sprachen D, E, F, S, I, sucht auf bald oder nach Übereinkunft einen neuen

verantwortungsvollen Wirkungskreis
Zuschriften sind erbeten unter Chiffre 8573 an die Hotel-Revue, 3001 Bern.

Verantwortungsbewusster junger Kaufmann sucht interessante und ausbaufähige Stelle in der

Touristenbranche
(Hoteldirektion, Verkehrsverein usw.), kaufm. Ausbildung (HW) und mehrjährige Erfahrung in Verkaufsdirektion, Sprachen D, F, E, Grundkenntnisse I sowie Japanisch (Japan-entwurf).
Anfragen bitte unter Chiffre 8650 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge
Hotelsekretärin (Schweizerin) und junger Kellner (Italiener)
suchen für die kommende Wintersaison eine nette Stelle in einem Winterkurort.
Interessenten sind gebeten, sich an folgende Telefonnummer zu wenden: (051) 54 16 13. 8640

Chef de réception/ sous-directeur
35 ans, cherche emploi à l'année: Genève-Lausanne ou Tessin.
Faire offres sous chiffre 8651 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Erfahrener, sprachenkundiger

Kellner
sucht Beschäftigung für den Monat Dezember.
Verdienstanspruch mindestens Fr. 2000.- netto.
Offerten unter Chiffre 44-306630 an Publicitas, 8021 Zürich.

Schweizerin sucht

Service-stelle
in gepflegtes Speiseraum mit internationaler Kundschaft, Sprachen: D, F, E, Sp.
Offerten erbeten unter Chiffre 8634 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

17jähriges Mädchen, mit drei Jahren Sekundarschule, sucht

Dipl. Masseur
(Kurhotel-Erfahrung) zweisprachig, sucht

Saison-stelle
1977/78
Offerten unter Chiffre 8612 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Kochlehrstelle
Margrit Gemperle
Friedeckstrasse 17
9244 Niederuzwil
Tel. (073) 51 51 31 8630

Gerantenehepaar
sucht auf Frühjahr 1978 neuen Wirkungskreis in Hotel-Restaurant mit Reitstall - Reitschule oder Reiterpension.
Sie: Fähigkeitsausweis für Café-Restaurant und Hotel. 8592
Er: Barkeeper und Hotelfach bewandert.
Fam. Schmid,
3920 Gils (VS)
Haus Romantica
Tel. (028) 3 44 02

Je cherche place comme

barman
pour la saison d'hiver, région Montana-Crans ou Verbier.
Ecrire sous chiffre H 336306 à Publicitas, 1211 Genève 3

Schweizer (Allround-man) 28jährig, Sprachen: Deutsch, Italienisch, Französisch, Englisch, Spanisch. Erfahrung: Réception, Küche, Restaurant und Hotelleitung, sucht per Dezember Stelle als

Aide-patron
in Erstklasshotel.
Anfragen bitte unter Chiffre 8561 an die Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir möchten einen Stellenwechsel vornehmen und suchen auf den 1. Mai 1978 einen

neuen Wirkungskreis
als: Sekretärin-Réceptionist
Er: Direktionsassistent/ Chef de service
Wir sind: junges Schweizer Ehepaar (22 und 24) mit Initiative zum Weiterkommen, haben langjährige Erfahrung in Restaurations- und Hotelbetrieb, Sprachen D/F/E.
Gerne erwarten wir Ihre Offerte unter folgender Adresse: F. Fischer, Hasenstrasse, 5617 Tennwil, Telefon (057) 7 28 34 8623

Wichtig Bitte Erscheinungsdatum vorschreiben

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

Junger, kaufmännischer Angestellter mit zweijähriger Berufserfahrung sucht zur Erweiterung seiner Kenntnisse **interessante Tätigkeit im Gastgewerbe**
(Hotelsekretariat). Kenntnisse: D/F/E, Buchhaltung, EDV.
Eintritt auf Anfang Mai 1978, Salär nach Vereinbarung.
Offerten unter Chiffre 77-30916 an Schweizer Annoncen AG «ASSA», Postfach 0227, 4001 Basel.

Junger Schweizerkoch mit Erfahrung sucht auf Januar 1978

leitende Stelle
im Skigebiet von **Colorado USA**
Referenzen vorhanden.
Offerten an: W. Bieri, South sea plantation, P. O. Box 428, Captiva Isl, Florida 33924 USA 8625

Ich suche für meinen Sohn

Kellner-Lehrstelle
Er ist 16 Jahre alt, 2 Jahre Sekundarschule, zurzeit Internat Welschland.
Bitte sich melden Gasthaus Schwanen, Frau Braunwalder, 8570 Weinfelden, Tel. (072) 5 01 58. OFA 151.522.713

30 Jahre, Österreicher, internationale Fachkraft, seriöses Auftreten. Deutsch, Englisch, etwas Französisch;

Empfangssekretärin,
25 Jahre, Deutsche, bestens ausgewiesene, NGR-kundig, D, E, F, suchen sich ab sofort zu verändern.
Angebote erbeten an Anton Schasche, Postlagernd, D - 4518 Bad Laer 1. 8595

mit langjähriger, guter Erfahrung im Hotel- und Restaurationsgewerbe
sucht Direktionsposten
in entsprechendem Betrieb.
Eintritt nach Vereinbarung.
Offerten erbeten unter Chiffre 31586 an Publicitas, 3400 Burgdorf.

Hôtelière mit 20jähriger Erfahrung sucht **Direktion**
evtl. auch Pacht eines mittleren Betriebes per Anfang 1978.
Patentinhaberin.
Offerten unter Chiffre 25-302639 an Publicitas, 6002 Luzern.

Italiener, 15 Jahre in der Schweiz, Kenntnisse der internationalen Küche, Arbeitswilligkeit B, sucht Stelle als Alleinkoch oder Chef in kleiner Brigade.
Vicenzo Riccardi
bei Mazzeo, Chesca Granda
7500 St. Moritz Bas
OFA 183.010.241

16jähriger Knabe, mit 3 Jahren Sekundarschulbildung, sucht **kaufm. Lehrstelle**
auf Herbst 1978 in grossem Hotel im Kanton Graubünden.
Offerten unter Chiffre 13-30806 an Publicitas, 7001 Chur oder Telefon (081) 22 35 10.

Schweizerin mit guter Ausbildung im Hotelfach und Fähigkeitsausweis A, zurzeit als Gouvernante tätig, sucht **Stelle** auf 1. Februar oder 1. März 1977 als **Generalgouvernante oder Gerantin**
Offerten bitte unter Chiffre 8570 an die Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gelernter **Koch**, verheiratet, mit 7jähriger Berufserfahrung, 4sprachig, sucht selbständige oder führende **Tätigkeit**
mit geregelter Arbeitszeit.
Offerten unter Chiffre 24-G 312529 an Publicitas, 6901 Lugano.

21jähriger Schweizer, Deutsch und Italienisch sprechend, sucht per sofort Saisonstelle als **Kellner**
in Winterkurort.
Offerten unter Chiffre 8643 an Hotel-Revue, 3001 Bern, oder Telefon (031) 51 43 28.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles




Was auch immer Sie an Einrichtungen, Möblierung, Apparaten, Geräten oder Verbrauchsmaterial für Ihren Betrieb anschaffen müssen oder speziell suchen, der

Dokumentationsdienst des Schweizer Hoteller-Vereins
kann Ihnen behilflich sein.

Wer könnte das wissen?

Wir schenken Ihnen Zeit
indem wir für Sie suchen. Wir suchen auch einmal etwas Aussergewöhnliches für Sie.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns den ausgefüllten Talon. Sie erhalten von uns kostenlos Adressen und Unterlagen, damit Sie vor dem Kauf die verschiedenen Fabrikate vergleichen können.

Senden an: Schweizer Hoteller-Verein, Beratungsdienst, Postfach 2657, 3001 Bern, Tel. (031) 46 18 21

Name _____
Hotel/Restaurant _____
PLZ/Ort _____
Ich wünsche Adresse/Unterlagen über _____

A vendre

hôtel/restaurant
au bord du lac de Neuchâtel, situation splendide. Possibilité d'agrandir. Convientrait à Chaîne d'hôtels.

Ecrire sous chiffre 8417 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Per sofort oder nach Absprache zu verpachten im Zentrum St. Gallen sehr gut gehendes

Hotel
(30 Betten)

Restaurant-Bar
(60 Plätze)

Zimmer und Restaurant neu renoviert. Übernahme Kapital nach Übereinkunft.

Offerten unter Postfach 295, 9000 St. Gallen. 8430

Tessin
Zu verkaufen Nähe Bellinzona

Bar-Restaurant
mit grosser Sonnenterrasse und eigenem Parkplatz. Sehr gute Lage. Offerten unter Chiffre 24-461155 an Publicitas, 6501 Bellinzona.

Junges, initiatives Ehepaar mit Pioniergeist, in allen Sparten des Gastgewerbes versiert, sucht zu **kaufen** oder **pachten**

Hotel
in Sommer- und Winterkurort.

Offerten bitte unter Chiffre 8446 an die Hotel-Revue, 3001 Bern.

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
Immobilientreuhand AG
Dufourstrasse 77,
8008 Zürich
Tel. (01) 32 54 20

Für Kauf und Verkauf sowie Miete und Vermietung von

gastgewerblichen Betrieben:

NOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG
Ältestes Spezial-Treuhandbüro für das Gastgewerbe
Seidengasse 20, 8023 Zürich 1
Telefon (01) 211 60 62

Gesucht nach Übereinkunft zu pachten von dynamischem Hoteldirektor

Hotel und Restaurationsbetrieb
Beste Ausbildung im In- und Ausland.
Region Bern, Zürich oder Innerschweiz bevorzugt.

Offerten bitte unter Chiffre 8454 an die Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir vermieten im Frühjahr 1978 in **Richterswil/Samsstagen** komplett eingerichtete

Saunaanlage
für zirka 20 Personen. Ausbauwünsche können noch berücksichtigt werden.

Anfragen unter Chiffre 8572 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu vermieten oder zu verkaufen in **San Bernardino**

Bar/Tea-Room
mit **Bäckerel und Konditorei** für Winter 1977/78.

Offerten erbeten unter Chiffre 8575 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu kaufen gesucht auf Frühjahr 1978

Kleinhôtel
(50 bis 80 Betten) evtl. Motel

in ausgesprochenem Feriengebiet, ganze Schweiz (exklusiv Wallis). Objekte in freistehender Lage mit Umschwung bevorzugt.

Kurzofferten (Prospekt, Grösse) bitte unter Chiffre 8577 der Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune couple dynamique avec expérience cherche à louer ou à acheter dans la région **Sulase romande**

un motel ou un petit hôtel-restaurant.
Date à convenir.

Offres sous chiffre OFA 1330 ST, Orell Füssli Werbe AG, Poststrasse 14, St-Gall.

Auberge-restaurant à louer

La Commune de Cerniat en Gruyère offre à louer **l'hôtel de la Berre** par voie de soumission, pour une durée de six ans, dès le 1^{er} avril 1978.

Les conditions de location peuvent être consultées chez M. André Ruffieux, syndic, ou au Secrétariat communal de Cerniat.

Les offres seront adressées, sous pli fermé, portant la mention «Location d'auberge, au Conseil communal de Cerniat pour le mercredi soir, 7 décembre 1977, à 20.00 h. Le Conseil communal P 17-123769

Zu vermieten:

Hotel garni direkt am Luganersee

Ein Eldorado für Erholungssuchende mit gepflegter Parkanlage und eigenem Bootsanlegesteg.

Auskunft erteilt:
Tel. (055) 42 10 95 oder
Tel. (091) 68 70 37. 8636

Wir sind ein junges initiatives Wirtehepaar (31 + 32 Jahre alt) und suchen auf den Frühling ein kleines heimeliges

Beizli oder Landgasthof in Pacht

wo gute Küche gross geschrieben wird, mit ca. 30-40 Sitzplätzen. Gerne würden wir unsere Gäste mit kulinarischen Genüssen verwöhnen. Beste Zeugnisse sind vorhanden.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 8602 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

A vendre dans ville de Suisse romande

immeuble

avec appartement et un hôtel-restaurant (vente par cession d'action).

Rendement brut: 8,5%
Rendement net: 7%
Prix de vente: fr. 3,2 millions
Convientrait à compagnie d'assurances ou autres.

Faire offres sous chiffres à Publicitas Bernle 28-900256, Seilerstrasse 9, 3001 Bern.

A vendre

hôtel de 50 lits
dans très belle situation au-dessus du Lac Léman, près de Lausanne. Grand jardin, emplacement tranquille, vue splendide, accès facile. Indiqué également comme centre d'études ou maison de repos. Place pour nouvelles constructions.

Renseignements sous chiffres 79-48125 à Annonces Suisses SA, case postale, 3001 Berne.



Mittellung an alle Liegenschafts-Besitzer

- wir verwalten und verkaufen für Sie
- wir planen und bauen für Sie
- wir renovieren für Sie

OFA 134.351.687

MIA Martin Anslar
Bauberatungen
Neu- und Umbauten
Immobilien/Verwaltungen
4456 Tenniken
Tel. 061/98 43 21

Zu verkaufen

schön gelegenes Hotel mit 50 Betten,
über dem Genfersee, in der Nähe von Lausanne, grosser Garten, ruhige Lage, herrliche Aussicht, gute Zufahrtsmöglichkeiten. Eignet sich auch für Schulungs- oder Erholungszentrum. Günstige Überbaumöglichkeiten.

Für nähere Auskunft Chiffre 79-48125 der Schweizer Annoncen AG «ASSA», Postfach, 3001 Bern.

Per sofort oder nach Übereinkunft zu verkaufen

Bade-Hotel

90 Betten, Hallenbad, Restaurant, Garten, eigener Parkplatz, gute Verkehrslage.

Ernsthafte und solvente Interessenten wenden sich bitte unter Chiffre 8601 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu vermieten nach Vereinbarung an qualifiziertes Ehepaar bestausgewiesenes

Restaurant mit Bar-Dancing und Kegelnbahnen
in der Region SO/AG.
Interessenten, die Erfahrungen haben in der Führung eines grösseren Betriebes, richten ihre Anfrage nur schriftlich an Partner Verwaltungen und Revisions AG, Postfach 465, 4600 Olten. P 29-46603

Für Schweizer naheliegend! Schweizer Ferien

Zu verkaufen

1 Kaffeemaschine Calina Buffet
mit 3 Gelfrierschubladen

1 Kühlvitrine
dazu

1 Kaffeemühle
mit 4 Blöcken.

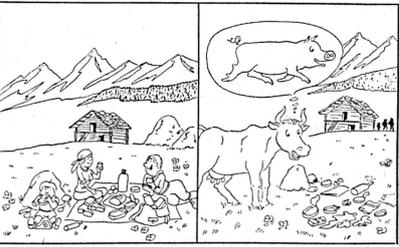
Preis bei sofortiger Wegnahme alles für Fr. 2500.-

Tel. (043) 21 27 07
ASSA 86-786

Neuwertiges blaues

Tomas-geschirr
zu verkaufen.

Tel. (061) 78 16 85
P 03-6306



Bekanntschafft

Der Beruf lässt mir keine Zeit, den richtigen Partner zu finden, also probiere ich es einmal so:

Wo fehlt der Mann aus dem Leben,
Anfang 40, 170/70. Gerne möchte ich einer tüchtigen Hotel- und Restaurantunternehmerin mit Rat und Tat im Berufs- und Privatleben zur Seite stehen. Diskretion ist Ehrensache.

Ich freue mich auf Ihren Brief, eventuell mit Foto, unter Chiffre 8635 der Hotel-Revue, 3001 Bern.

Vermischtes Divers

Umstände halber zu verkaufen ab Restaurant in Schaffhausen grössere Posten an:

7/10 Moulin à Vent, Thorin 1967
7/10 Mercurey, Reine Pédaque 1966
7/10 Aloxe Corton, Georges Pinté 1969
7/10 Vosne Romanée, Reine Pédaque 1969
7/10 Beaujolais Village, Quincé 1971
sowie zirka **1000 Fläschli à 2 dl Beaujolais Quincé** und **zirka 500 Fl. à 2 dl Kallterer**

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre OFA 609 Sch bei Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8201 Schaffhausen.

Per sofort zu verkaufen

Hotelbuchungsmaschine NCR Klasse 42

mit 20 Zählwerken, Occasion, Einführung und Service gewährleistet.

Anfragen unter Chiffre 8343 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Inserieren bringt Erfolg

Prospektwerbung

Für Prospekte beraten wir Sie gerne:

Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Effingerstr. 1, 3001 Bern
Telefon (031) 25 66 55

Anschlagbrett Tableau noir



SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

Alte Gerichte neu präsentiert

Tageskurs

Die Technik macht auch vor der Küchentür nicht Halt, laufend werden neue Apparate auf den Markt gebracht. Aber auch die Forschung auf dem Sektor der Ernährung ist nicht stehen geblieben. Diese beiden Aspekte möchten wir bei der Präsentation der uns bekannten Gerichte berücksichtigen.

Datum:
14. Dezember 1977

Ort:
Forum culinaire, Gümligen-Bern

Zeit:
von 09.30 bis ca. 17.00 Uhr

Kursleitung:
Walter Rohner, Abteilung für berufliche Ausbildung, Leiter der Fachkurse SHV

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

Teilnehmer:
Küchenchefs und deren Stellvertreter

Programm

- 09.30 Begrüssung
- 09.35 Grundzubereitungsarten
- 09.50 Wärmeerzeugungsarten in der Grossküche
- 10.00 Demonstration der verschiedenen Aufbereitungsmethoden
- 11.15 Alte Gerichte werden neu präsentiert
- Es werden eine grössere Anzahl von Gerichten vorgestellt.
- 12.30 Mittagessen
- 14.00 Wie und wo holt sich der Küchenchef die Informationen, um ein aktuelles Angebot zu gestalten? (Gruppenarbeit)
- 15.00 Pause
- 15.15 Wandlung in der Küche! (La Nouvelle Cuisine) (Referat von Agnes Amberg)
- 15.45 Diskussion zum Thema «La Nouvelle Cuisine - Revolution oder Schlagwort?»
- 16.15 Echte Schweizer-Dessert-Spezialitäten auch in der Grossküche möglich?
- 17.00 Abschluss

Anmeldung und Auskünfte:
Schweizer Hotelier-Verein
Abteilung für berufliche Ausbildung
Frl. Vreni Streiff
Postfach 2657
3001 Bern
Tel. (031) 46 18 81



Haltet die Schweiz sauber

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: _____

1821

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/777-1 X/777-2

Datum:
1. Dezember 1977 29. November 1977

Kursort:
Hotel Stern Hostellerie Geroldswil
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
 - Fragetechnik
- 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

Internationale BARFACHSCHULE Kaltenbach

Modernste Fachausbildung mit Diplomabschluss.
Deutsch, franz., ital., engl. Aelteste u. meistbesuchte Fachschule der Schweiz, gegr. 1913.
Perfekt im Fach durch Kaltenbach = Zukunftssicher!
Kostenlose Vermittlung, stets gute Stellen frei.

Kursbeginn: 5. Dezember, 9. Januar

Auskunft u. Anmeldung: **KALTENBACH, Weinbergstr. 37 8006 Zürich, Tel. (01) 47 47 91** (3 Min. v. Hbh)

107



Haltet die Schweiz sauber



Management im Gastgewerbe

8wöchiger Führungslehrgang für Selbständige, Vorgesetzte und Nachwuchskräfte - Management - Marketing - Verkaufspsychologie - Rhetorik - Betriebswirtschaft - Rechtsgrundlagen

CH-1854 Leysin - HOSPROA S.A.
Telefon (025) 6 25 24, Prospekt anfordern

8569

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
2. 1.-13. 1./6. 3.-17. 3. 1978

Flambieren/Tranchieren
16. 1.-20. 1./10. 4.-14. 4.

Weinseminar
22. 5.-26. 5. 78

Chef de service
17. 4.-23. 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



Haltet die Schweiz sauber



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.

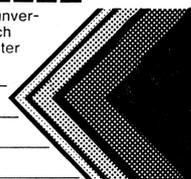
Schweizer Hotelier-Verein
Beratungs- und Dokumentationsdienst
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

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 _____



Anschlagbrett Tableau noir



Was auch immer Sie an Einrichtungen, Möblierung, Apparaten, Geräten oder Verbrauchsmaterial für Ihren Betrieb anschaffen müssen oder speziell suchen, der

Dokumentationsdienst des Schweizer Hotelier-Vereins kann Ihnen behilflich sein.

Wer könnte das wissen?

Wir schenken Ihnen

Zeit indem wir für Sie suchen. Wir suchen auch einmal etwas Aussergewöhnliches für Sie.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns den ausgefüllten Talon. Sie erhalten von uns kostenlos Adressen und Unterlagen, damit Sie vor dem Kauf die verschiedenen Fabrikate vergleichen können.

Senden an: Schweizer Hotelier-Verein, Beratungsdienst, Postfach 2657, 3001 Bern, Tel. (031) 46 18 81

Name _____
 Hotel/Restaurant _____
 PLZ/Ort _____
 Ich wünsche Adresse/Unterlagen über _____

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 décevez 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

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



SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Abteilung für berufliche Ausbildung

SCHULHOTELKURSE 1978 FÜR SHV-LEHRLINGE

Hotelfachassistentinnen	Frühling	Herbst
Drei Könige Einsiedeln		
Vorkurs I	10./11. 2. 78	6./7. 10. 78
Hauptkurs I	(5 W) 12. 2.-18. 3. 78	(5 W) 8. 10.-11. 11. 78
Lehrabschlussprüfung	23.-26. 1. 78	
Vorkurs II	31. 3.-1. 4. 78	13./14. 11. 78
Hauptkurs II	(5 W) 2. 4.-6. 5. 78	(5 W) 15. 11.-21. 12. 78
Lehrabschlussprüfung	keine	
Seehotel Terrasse Bönigen		
Vorkurs I	28./29. 3. 78	29./30. 9. 78
Hauptkurs I	(4 W) 30. 3.-27. 4. 78	(6 W) 1. 10.-11. 11. 78
Lehrabschlussprüfung (im Europe Interlaken)	29.-31. 3. 78	
Vorkurs II	28./29. 4. 78	10./11. 11. 78
Hauptkurs II	(4 W) 30. 4.-27. 5. 78	(6 W) 12. 11.-22. 12. 78
Lehrabschlussprüfung	keine	
Waldhotel-National Arosa		
Vorkurs	14./15. 4. 78	20./21. 10. 78
Hauptkurs	(5 W) 16. 4.-20. 5. 78	(5 W) 22. 10.-25. 11. 78
Lehrabschlussprüfung	3.-8. 4. 78	
Sporthotel Pontresina		
Vorkurs	21./22. 4. 78	13./14. 10. 78
Hauptkurs	(5 W) 23. 4.-27. 5. 78	(5 W) 15. 10.-18. 11. 78
Lehrabschlussprüfung	10.-15. 4. 78	
Schweizerhof Zermatt		
Vorkurs	28./29. 4. 78	3./4. 11. 78
Hauptkurs	(5 W) 30. 4.-3. 6. 78	(5 W) 5. 11.-9. 12. 78
Lehrabschlussprüfung	17.-22. 4. 78	
Serviceangestellte Hirschen Gunten		
Hauptkurs I	(5 W) 12. 2.-18. 3. 78	(5 W) 12. 11.-16. 12. 78
Hauptkurs II	(5 W) 9. 4.-13. 5. 78	(5 W) 8. 10.-11. 11. 78
Lehrabschlussprüfung	28. 3.-1. 4. 78	
Europe Interlaken		
Hauptkurs	(5 W) 9. 4.-13. 5. 78	(5 W) 22. 10.-25. 11. 78
Lehrabschlussprüfung	3.-6. 4. 78	
Lindenhof Brienz		
Hauptkurs	(4 W) 9. 4.-6. 5. 78	(6 W) 22. 10.-2. 12. 78
Lehrabschlussprüfung	keine	
Eden au Lac Spiez		
Hauptkurs	(5 W) 9. 4.-13. 5. 78	(5 W) 1. 10.-11. 11. 78
Lehrabschlussprüfung	keine	
Regina Interlaken		
Hauptkurs	(5 W) 2. 4.-7. 5. 78	(5 W) 22. 10.-26. 11. 78
Lehrabschlussprüfung	keine	
Wildstrubel Lenk		
Hauptkurs	(5 W) 9. 4.-13. 5. 78	(5 W) 6. 11.-9. 12. 78
Servicekurs für Hotelfachassistentinnen	(2 W) 15.-27. 5. 78	
Lehrabschlussprüfung	keine	
Kellner Sauvage Meiringen		
Hauptkurs I	(5 W) 2. 4.-6. 5. 78	(5 W) 11. 10.-4. 11. 78
Hauptkurs II	(5 W) 7. 5.-10. 6. 78	(5 W) 5. 11.-9. 12. 78
Lehrabschlussprüfung (im SH Europe, Interlaken)	14.-17. 3. 78	
Kreuz Meiringen		
Hauptkurs	(4 W) 9. 4.-6. 5. 78	(6 W) 22. 10.-2. 12. 78
Lehrabschlussprüfung	keine	
Bär Meiringen		
Hauptkurs	(4 W) 9. 4.-6. 5. 78	(6 W) 22. 10.-2. 12. 78
Lehrabschlussprüfung	keine	
Direktionsassistentinnen Stella Interlaken		
Vorkurs	20.-23. 3. 78	24.-27. 10. 78
Hauptkurs	(5 W) 27. 3.-29. 4. 78	(5 W) 29. 10.-2. 12. 78
Lehrabschlussprüfung	noch nicht bekannt	
Hotel des Alpes vaudoises Gilon		
Cours préparatoire I (assistante d'hôtel)	3./4. 2. 78	22./23. 9. 78
Cours principal I (assistante d'hôtel, sommière, sommelier)	(6 W) 5. 2.-18. 3. 78	(6 W) 24. 9.-4. 11. 78
Cours préparatoire II (assistante d'hôtel)	7./8. 4. 78	3./4. 11. 78
Cours principal II (assistante d'hôtel, sommière, sommelier)	(6 W) 9. 4.-20. 5. 78	(6 W) 5. 11.-16. 12. 78
Examens finals		18.-22. 9. 78
Albergo Monte Verita Ascona		
Corso principale (assistente d'albergo, cameriera, cameriere)	(4 W) 12. 2.-11. 3. 78	(6 W) 5. 11.-16. 12. 78
Essami finali		2.-4. 11. 78

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 Meisterhetoriker 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
- Redeübungen

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 _____



Wenn Ihre Küche nicht rentiert, sollten Sie nicht einfach die Preise erhöhen... sondern die Planung überprüfen.

Es gibt Hoteliers und Gastwirte, die sagen: heutzutage kann die Küche nicht mehr rentieren. Die Einkaufskosten sind zu hoch. Die Einrichtungen zu teuer. Und das Personal kostet zu viel. Haben Sie Unrecht?

Telefonieren Sie uns, wenn es darum geht, eine neue Küche einzurichten. Oder die bestehende umzubauen. Oder ganz einfach, wenn Sie von uns einen Vorschlag möchten, wie Sie Ihre Küche rentabel gestalten können. Wir haben während

15 Jahren in unzähligen Betrieben Erfahrung gesammelt. Und diese Erfahrung sollten Sie nutzen.

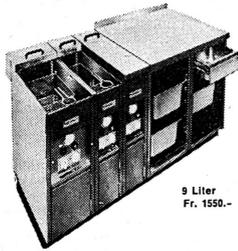
Schweizer Hotelier-Verein
 Beratungs- und Dokumentationsdienst
 Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Telefon
031 46 18 81

Wer nicht planen kann, muss fühlen!

Valentine-Friteusen nach Gastronom

Oellinhalt:
9, 12 und 18 Liter



9 Liter
Fr. 1550.-

HBZ-VALENTINE ZÜRICH
Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz
H. BERTSCHI, 8053 ZÜRICH
Siltlerwies 14, Telefon (01) 53 20 08



Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
Gastronom: Höhe/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.

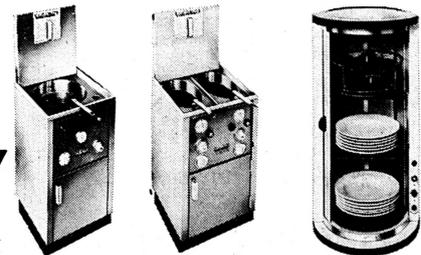
Vollautomatische Öelklärung
einfachste Bedienung, spezieller Trockengangschutz
grosse Leistung, sehr günstiger Preis,
minimster Platzbedarf

Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemangen.

Valentine-Friteusen

Standmodelle, freistehend ab Fr. 1370.-
Bassin-Inhalt 7-18 Liter
Spez. Trockengangschutz
Ausführung Chromstahl
Alle Fassungsvermögen beliebig kombinierbar
Tischmodell inox 5-6 Liter Fr. 490.-

Teilerwärmer
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

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.

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.



Ihre Bestellung richten Sie an:

Schweizer Hotelier-Verein, Materialverwaltung
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Telefon (031) 46 18 81

Eine Verwendungsmöglichkeit



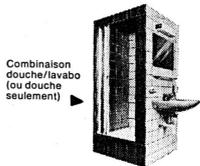
Bestellung

..... Kombi-Steller zu Fr. Total Fr.....
(+ Versandkosten)

Absender:

Chambres d'hôtel avec le confort
Regain de valeur et augmentation du chiffre
d'affaires de votre hôtel -
sans travaux coûteux

En un ou deux jours vos chambres d'hôtel sont équipées de douches, combinaisons douche/lavabo ou de salles de bain préfabriquées avec carreaux de céramiques véritables. Montage par nos spécialistes, sans dérangement pour votre hôtel. -Programme salles de bain préfabriquées, WC et douche- spécialement mis au point pour les hôtels. Fabrication sur mesures selon vos indications, en fonction de la place disponible. Revêtement extérieur livrable en différentes teintes de bois, convenant à votre installation. De plus: notre liste de références prouve combien nombreux sont les hôteliers perspicaces chez qui nos douches et salles de bain ont déjà fait leurs preuves.



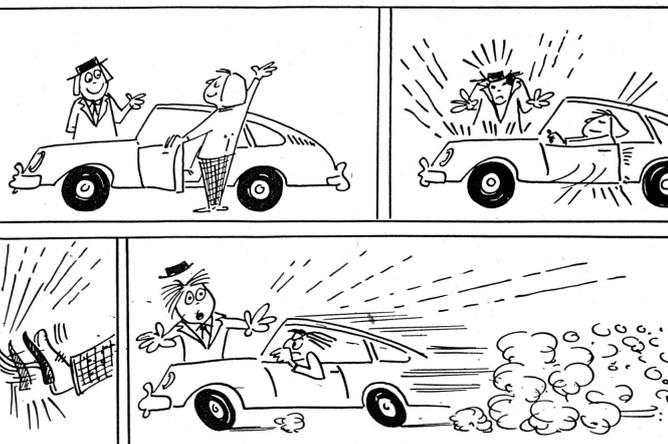
Combinaison
douche/lavabo
(ou douche
seulement)

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

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

BON
Nom: _____
Nom de l'établissement: _____
No postal/Lieu: _____
Rue: _____ No _____
Téléphone: _____

A envoyer à: Rex-Electric - Bernstrasse 85 - 8953 Dietlikon.



Schweiz. Vereinigung für Gewässerschutz und Luftthygiene
Aktion Saubere Schweiz

Haltet die Schweiz sauber

Zum Gruss erhebt die Hand Herr Hagen und setzt galant sich in den Wagen; den Gruss sein Nachbar schnell bereut: die Türe knallt, der Motor heult,

am Gas Herr Hagens Fuss so klebt, das ringsumher die Erde beb't. Die Reifen kreischen, weg braust er, der scheinbar soo... galante Herr!

Wer entscheidet in unserer Hotellerie?

Die Leser der
hotel revue
Also die Direktion und das Kader.

