Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 86 (1977)
Heft: 4

Heft

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

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

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

Download PDF: 16.08.2025

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

Nr. 4 27. Januar 1977

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
86. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
86e année

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

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

L'hôtellerie n'est plus ce qu'elle était

Non, ce n'est plus la grande époque où nos palaces, lustrés et fourmillant de monde, louaient leurs étages entiers aux maharajahs qui y installaient leur quartier d'hiver. Ni celle où nos hôtels de ville les plus accueillants offraient la chambre (avec eau courante) au prix de 3 francs, service en sus. Ce qui faisait encore dire aux quidams voyageurs qu'il fallait être prince de l'Inde ou de l'Egypte pour payer si cher le triste privilège de ne pas dormir aussi bien que chez soi. C'est encore moins le temps où les hôtes n'osaient s'enquérir préalablement du prix de la chambre, de crainte de s'exposer au regard foudroyant du chef de réception, habitué à moins de curiosité et à plus d'indifférence. Nous ne sommes même plus en 1972, il n'y a guère qu'un lustre pourtant...

Les lumières, depuis cette année-là, ont commencé à s'éteindre, le brillant à disparaître et l'inquiétude à sourdre. Du désert, nous venaient les bruits les plus alarmantes. A l'euphorie de la haute conjoncture, allait succéder la dure réalité des choses quotidiennes qui ne seraient désormais plus jamais comme avant. Certes, le tourisme et l'hôtellerie, que l'on aime à considérer, d'un regard envieux, comme les mamelles de l'Helvétie, ont déjà connu leurs vaches maigres. Si c'est comme cela que le citoyen suisse, philosophe à l'image de tous les gens de la terre, appelle la crise des années 30 et la période de la guerre, il peut sans crainte y ajouter ajourd'hui le temps dépressif et maussade que nous vivons depuis quelques années.

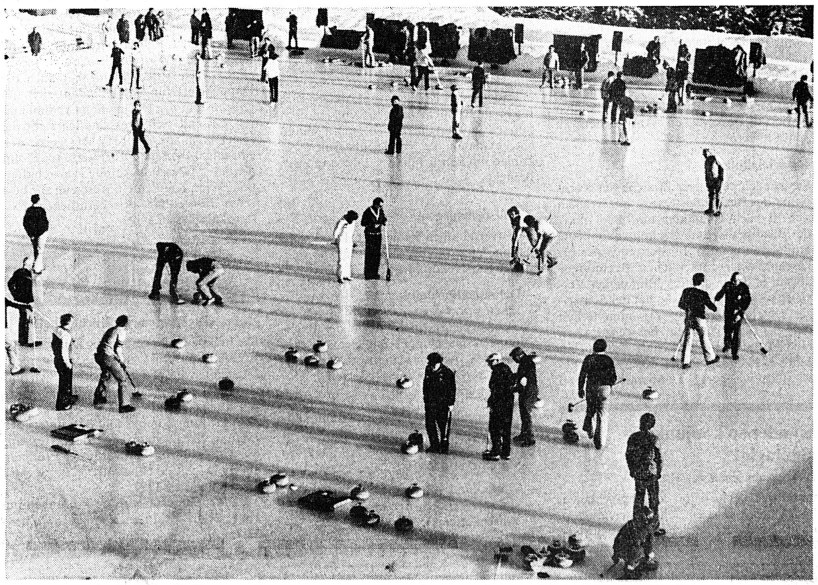
1972: l'hôtellerie suisse détient un nouveau record: 36,9 millions de nuitées, en progression lente (du moins est-ce ainsi qu'on osait la qualifier à cette époque!), mais régulière depuis plusieurs années. En 1973, coup de théâtre sur la scène mondiale, un spectacle non prévu au programme, des renversements de situation, des mutations, des remises en question, un goût de pétrole, 36,43 millions de nuitées: ça baisse de 1,5%. Rideau. C'est le «mai 68» de l'économie mondiale. Une multitude de barricades se dressent, stoppant l'évolution de la consommation: hausse du prix de pétrole, inflation, crises structurelles et sectorielles, chômage, réductions des voyages et des vacances, frein aux dépenses. L'économie est malade: seul trône, au milieu d'un concert de lamentations et de plaintes, le franc suisse en pleine santé. L'entracte n'est pas terminé (côté cour), le combat continue (côté jardin). On profite de vendre ses petites idées sur l'avenir du monde et du tiers monde: une aimable diversion en attendant cette hypothétique «reprise» qui n'interviendra qu'au moment où ces mêmes idées seront plus grandes, mieux inspirées et moins égoïstes. Une lueur d'espoir pourtant: si M. Jimmy Carter prie (aussi) pour le succès du système de la croissance organique – né dans quelque club proche du Vatican – et pour le succès de la conférence Nord-Sud.

Entre-temps, l'hôtellerie suisse aura perdu quelques belles années! Car la statistique, sage comme une image, reflète bien cet épisode au cours duquel la crise descendait dans la rue et l'hôtellerie de son piédestal où l'avait porté une carrière auréolée de prestige et de renommée. Nous en avons la preuve en ce début 1977, chiffres à l'appui: une perte de 4,6 millions de nuitées hôtelières (–12%) de 1972 à 1976, cette dernière année nous en ayant valu, à peu de chose près, quelque 32,23 millions. A fin 1975 déjà, le chiffre des nuitées étrangères accusait une diminution de près de 3 millions; celui des nuitées suisses, de 0,7 million. C'est plus qu'il n'en faut pour se rendre compte des atteintes du mal sournois qui affecte l'hôtellerie. Et pour prendre conscience de la nécessité de ne rien négliger pour remonter la pente. Un exercice délicat, tant il est vrai que l'hôtelier doit non seulement récupérer des «pour-cent», mais encore retrouver des marges et des rendements lui permettant d'investir dans l'avenir de son entreprise.

Décidément, l'hôtellerie n'est plus ce qu'elle était! Le hasard a voulu que, dans ce même numéro, trois personnes expriment leurs vues sur cette branche, trois spécialistes dans des domaines très proches de l'exploitation hôtelière: la formation professionnelle et le management, les relations publiques, le marketing. Et notre rubrique étrangère qui n'en finit pas, comme à l'accoutumée, de donner ses informations sur ce qui se fait à l'étranger, aux pays de la concurrence et des marchés, une raison déjà, constante, d'être actif et dynamique pour ne pas se laisser dépasser par les autres et pour relever le défi. Celui jeté dans une crise aux consonances diverses (cherté du franc ici, inflation et baisse du pouvoir d'achat ailleurs). Mais faut-il voir là, dans cet imbroglio politico-économique auquel aucun d'entre nous ne donnera de solution, la source de tous nos ennuis et de tous nos soucis? Certainement pas, à moins de vouloir pousser le masochisme jusqu'à accepter le suicide pour l'honneur et la tradition.

Il y a mieux à faire, et l'information objective que le professionnel de l'hôtellerie et du tourisme reçoit chaque jour devrait l'aider à accepter les réalités de certaines évolutions, tant dans les méthodes d'animation et de promotion commerciales que dans les nouvelles exigences de la clientèle actuelle et potentielle. Aussi paradoxal que cela puisse paraître, l'avenir d'une entreprise dépend plus aujourd'hui du dynamisme que l'on parviendra à insuffler à sa politique de vente qu'à la renommée, toute de traditions et de principes, qu'elle s'est acquise par le passé. Le poids des siècles se brise sous l'effet de quelques années mal utilisées; une simple interprétation prudente et sensée des événements politiques, économiques et sociaux contemporains le démontre. Tout dada du rétro mis à part, la nostalgie ne se vend pas plus qu'elle ne s'achète.

José Seydoux



Un dimanche de curling! Ce sport, qui tend fort heureusement à intéresser une grande jeunesse, prend une réjouissante extension en Suisse. Le plein air et le soleil lui donnent un air de fête qu'il n'a pas toujours dans les halles très fermées qui en abritent les joutes. Une «ouverture» de bon augure pour un sport qui peut encore apporter beaucuop au tourisme helvétique! (Comet)

So oder so konjunkturabhängig!

Der Fremdenverkehr, ehedem zu den konjunkturempfindlichen Wirtschaftssektoren gezählt, hat in der nach wie vor unbewältigten Rezession bislang eine gewisse Resistenz gegenüber der wirtschaftlichen Entwicklung gezeigt. «Tourismus als Teil des Existenzbedarfes . . .», «an den Ferien wird nicht gespart . . .» und ähnliche Aussagen machen die Runde. Halten sie der Wirklichkeit stand? Dieser Frage ist Dr. H. P. Schmidhauser vom St. Galler Institut für Fremdenverkehr und Verkehrswirtschaft in einem am 1. Tourismus-Symposium in Neustift (Italien) gehaltenen Referat nachgegangen, das wir in der Folge zusammenfassen. Der Vortrag ist kürzlich als Nr. 24 der «Instituts-Mitteilungen» veröffentlicht worden. Red.

Gegensätzliche Positionen

Schmidhauser geht einleitend davon aus, dass angesichts der Reaktionen der Touristen auf die derzeitige Rezession die Frage nach der Konjunkturempfindlichkeit des Fremdenverkehrs nicht eindeutig beantwortet werden kann. Während noch vor 15 bis 20 Jahren die Fremdenverkehrsausgaben zum «gehobenen Konsumbedarf» gezählt worden seien, auf welchen mit wachsenden Einkommen ein relativ grösserer Teil der gesamten Konsumausgaben entfalle, mehrten sich heute die Stimmen, welche das Reisebedürfnis den «vitalen Bedürfnissen» des modernen Menschen zurechnen. Anderen Autoren zufolge seien die Haushalte bestrebt, ein einmal erreichtes Konsumniveau auch bei konjunkturell bedingten Einkommenseinbussen aufrechtzuerhalten. Das Prestigedenken verhindere zudem, dass im Falle eines Konjunkturabschwunges auf die gewohnte oder geplante Ferienreise verzichtet werde. Eher würden Abstriche beim übrigen Konsum gemacht.

Keine eindeutigen Resultate

Nach dieser einleitenden Gegenüberstellung der gegensätzlichen Theorien wendet sich Schmidhauser den statistischen Unterlagen zu und stellt primär fest, dass 1974 und vor allem 1975 in den acht Industriestaaten USA, Kanada, Japan, Bundesrepublik Deutschland, Frankreich, Italien, Grossbritannien und Schweiz eindeutige Rezessionsmerkmale – gemessen an den Veränderungsraten des realen Bruttosozialproduktes – festzustellen waren (mit der Ausnahme Japans). Stellt man die Entwicklung des Bruttosozialproduktes der einzelnen Staaten der touristischen Nachfrage gegenüber, so ergibt sich ein zwiespältiges Resultat. Während in der Bundesrepublik und Frankreich 1974 und 1975 kaum Anzeichen einer Konjunkturabhängigkeit des Fremdenverkehrs zu bemerken waren, lässt sich in den USA, der Schweiz und Grossbritannien eine mehr oder weniger grosse Beeinflussung des Tourismus durch die Rezession feststellen. In einer dritten Ländergruppe fallen die Resultate für 1974 und 1975 unterschiedlich aus. Da diese kurzfristige Analyse keine eindeutigen Resultate liefert, wendet sich Schmidhauser dem Mittel der sogenannten ökonometrischen Zeitreihenuntersuchungen zu, welche sich über längere Perioden erstrecken.

Differenziert betrachten

Menges und Gossmann, welche die Abhängigkeit der touristischen Nachfrage vom Konjunkturverlauf in Deutschland von 1924 bis 1967 untersuchten, gelangten zum Schluss, dass eine Konjunkturabhängigkeit – wenigstens für deutsche Verhältnisse – grundsätzlich nachgewiesen werden könne. Zu ähnlichen Ergebnissen gelangte Zünd für die Entwicklung in der Schweiz von 1938 bis 1966, wobei er aber darauf aufmerksam macht, dass die touristische Entwicklung nicht auf das Verhalten bloss einer Schlüsselgrösse (etwa das Einkommen) zurückgeführt werden kann. Es komme beispielsweise auch auf die Einkommensverteilung an.

Von 1952 bis 1974 stellte Bleile einen engen Zusammenhang zwischen den zyklischen Schwankungen des Bruttosozialproduktes und der Entwicklung der Fremdenübernachtungen in der BRD fest. Auffallend ist hier eine gewisse Phasenverschiebung, welche darauf zurückzuführen ist, dass die touristische Konsumnachfrage nicht unmittelbar auf Veränderungen der Zuwachsraten des Sozialproduktes reagiert, sondern erst dann, wenn diese auf die verfügbaren Einkom-

Fortsetzung Seite 2

Sommaire

Notre interview 3
La recherche et l'éducation continue au service de l'hôtellerie, avec M. Robert A. Beck

Von 12 auf 21 3
Inter-Hotel am Plafond angelangt

TI-Hoteliers zahlen weniger 3
Was der Tessiner Hotelier-Verein erreicht hat

Les relations publiques dans l'hôtellerie 5
Un état d'esprit d'abord

800 Betten in 10 Jahren 7
Einmann-Kurort Breiten jubiliert

Optimismus am Saanerslochgrat 7
Im Weissen Hochland soll ein neues Skikarussell entstehen

Air France 9
Des milliards dans le ciel et une amorce de redressement

Etap Hotel International 9
La clef du succès: la force de vente internationale

Iss Honig mein Sohn 11
denn er ist süss und es gibt viel

Notre dossier 12
Existe-t-il une typologie du «consommateur-touriste»?

Konkurrenz für Acapulco 13
Mexico entwickelt neue Ferienparadiese

HOTEL-TREUHAND
des Schweizer Hotelier-Verein AG
FIDUCIAIRE DES HOTELS
de la Société Suisse des Hôteliers SA

8037 Zürich, Habsburgstr. 9, 01 440677
3012 Bern, Länggassstr. 36, 031 235664
1820 Montreux, 18, rue de la Gare, 021 614545

Die Hotel-Revue freut sich, in der vorliegenden Ausgabe erstmals der Hotel-Treuhand des Schweizer Hotelier-Vereins AG (ehemals Treuhandstelle SHV AG) redaktionelles Gastrecht bieten zu können. Im Bestreben, die Mitglieder des SHV sowie eine weitere Leserschaft über aktuelle Probleme des Rechnungswesens und verwandter Bereiche zu orientieren, werden wir inskünftig in jeder vierten Ausgabe ein Bulletin der Hotel-Treuhand veröffentlichen. Die Beiträge stammen jeweils aus der Feder leitender Mitarbeiter. Es ist vorgesehen, einzelne Beiträge als Sonderdruck herauszubringen. – Wir wünschen der neuen Rubrik eine freundliche Aufnahme und hoffen, unseren Lesern durch die Publikation der Fachbeiträge dienen zu können.
Redaktion Hotel-Revue

Bulletin Nr. 1

Charakterisierung des Hotel-Rechnungswesens

Vorab kann man sich hierzu die Frage stellen, ob in der heutigen Zeit der Rezession, durch welche der Konkurrenzkampf wieder hart entflammt ist und durch den sehr hohen Kurs des Schweizer-Frankens noch verschärft wurde, das Rechnungswesen unserer Gastwirtschaftsbetriebe den betriebswirtschaftlichen Ansprüchen zu genügen vermag.

1. Buchhaltung

Sie ist auch in unserer Branche der Kernpunkt des Rechnungswesens, um welchen sich je nach Charakter und Bedeutung des Betriebes weitere Rechnungselemente gruppieren können. Im Bestreben der Erlangung einer einheitlichen Rechnungsablage und der damit verbundenen Vergleichbarkeit der Betriebe hat der Schweizer Hotelier-Verein in Zusammenarbeit mit der seinerzeitigen Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft schon im Jahre 1945 einen Normal-Kontenplan geschaffen, welcher 1957 überarbeitet und 1959 ins Französische übersetzt wurde. Um ihn den neusten Erkenntnissen anzupassen, wurde er im Jahre 1973 als 3. Auflage neu vom SHV, seiner Treuhandstelle und der SGH überarbeitet und herausgegeben. Er basiert heute strikte auf dem Bruttoprinzip. Durch seine Aufteilung auf kleine, mittlere und grössere Betriebe stieg selbstverständlich die Anpassungsfähigkeit. Es ist daher schade, dass es immer noch Hoteliers gibt, welche ihre Buchhaltung nicht nach diesem Kontenrahmen aufgestellt haben, denn ihnen entgeht damit die Vergleichbarkeit ihrer Zahlen mit den Erfahrungszahlen unserer Branche.

2. Hilfsrechnungen

Selbstverständlich bedarf die Hotelbuchhaltung zum richtigen Funktionieren gewisser Hilfsrechnungen:

- Debitorenbuchhaltung, in der spezifischen Form der Gästebuchhaltung, sei es in der einfachsten Form der Rechnungen im Doppel mit der entsprechenden Rekapitulation, der Durchschreibe-Gästejournale oder einer Hotelbuchungs-Maschine.
- Lohnbuchhaltung (einfache Lohnblätter mit der Rekapitulation, oder im Hand- oder maschinellen Durchschreibeverfahren).
- Waren- und Materialrechnungen (bestehen eigentlich nur in der Form von Warenkarteien).
- Anlagerechnungen (auch hier in der Regel nur in der Form von gewissen Anlagekarteien).

3. Betriebsabrechnung und Kalkulation

Das betriebliche Rechnungswesen fehlt in unserer Branche zum Teil vollständig, obwohl die Grundlagen schon vor vielen Jahren durch das Forschungs-Institut für Fremdenverkehr an der Universität Bern erarbeitet worden sind. Der hauptsächlichste Einwand dagegen ist, dass die Hotel- und Gastwirtschaftsbranche eine Dienstleistungsbranche sei, welche nicht wie die Industrie einfach einen unrentablen Artikel ausscheiden könne, denn jede Abteilung gelte als Ganzes einer Dienstleistung. Auch würden die Preise ohnehin durch den Markt diktiert. Diese Einwände tragen der besonders qualifizierten Kostenkonfrollfunktion der Betriebsabrechnung allerdings nicht genügend Rechnung. Wie soll eine genaue Kalkulation erfolgen, wenn man die eigenen Selbstkosten nicht kennt? Ist es nicht fraglich, ob die in der Praxis verwendeten generellen Zuschlagsätze auf den Einstandspreisen der Nahrungsmittel und Getränke den tatsächlichen Kostenverhältnissen gerecht zu werden vermögen? Durch eine von Zeit zu Zeit aufgestellte Betriebsabrechnung würden sich immer wieder entscheidende Dispositionen für die Zukunft treffen lassen.

4. Planungsrechnungen

Leider begnügt man sich auch in diesem Sektor mit einigen Teilbudgets für Werbung, Unterhalt, eventuell Löhne. Doch nur sehr wenige Betriebe stellen ein Gesamtbudget über die zu erwartenden Aufwände und Erträge auf. Dies wiederum mit der Bemerkung, es sei schwierig, in unseren Dienstleistungsbetrieben einen erzielbaren Umsatz im voraus festzulegen. Es ist klar, dass man sich vor einer starren Anwendung hüten muss. Doch würde mancher Hotelier, bestimmt auch in kleineren Betrieben, vor unangenehmen Überraschungen wie grösseren Verlusten, zum Teil verschont bleiben, wenn er seine Zukunftserwartungen in einem Gesamt-Budget vorgängig niedergelegt hätte.

5. Schlussfolgerungen

Es muss somit festgehalten werden, dass in der Regel das Rechnungswesen der schweizerischen Hotelbetriebe sich nur auf die Buchhaltung und ihre Hilfsrechnungen stützt. Betriebsabrechnungen und damit die Wirtschaftlichkeits-Überwachung sowie Kalkulation, aber auch die Planungsrechnungen befinden sich im grossen und ganzen in einem rudimentären Zustand. Selbstverständlich steht die Hotel-Treuhand der SHV AG gerne den einzelnen Betrieben zur Verfügung, um diesem Missstand Abhilfe zu schaffen und diesen Kunden ein Rüstzeug zur besseren Bestreitung des beruflichen Existenzkampfes zu geben. Wo.

So oder so konjunktur-abhängig!

(Fortsetzung von Seite 1)

men der Haushalte durchgeschlagen haben, somit etwa ein Jahr später. Zudem unterliege die touristische Nachfrage starken psychologischen Einflüssen: In der Abschwungphase, wenn die Zuwachsraten stark abnehmen und die Arbeitslosenzahlen steigen, verbreite sich rasch ein tiefer Pessimismus. Wenn dann im Aufschwung die wirtschaftlichen Kerngrössen rasch und stark zunähmen, hinke die Zuversicht der Konsumenten der tatsächlichen Wirtschaftsentwicklung wiederum hintennach.

Sonderfall

So anschaulich sich diese (statistisch erhärteten) Thesen anhören, so wenig werden sie den tatsächlichen Verhältnissen im Rezessionsjahr 1975 gerecht, wo die Kurven von Sozialprodukt und Übernachtungen in der BRD krass auseinanderklaffen. Einer Schrumpfung des Bruttosozialproduktes um 3,4 Prozent steht ein Wachstum der Übernachtungen um 4 Prozent gegenüber. Bleile sieht in diesem Phänomen jedoch nicht etwa den Beweis für die Konjunkturempfindlichkeit des Fremdenverkehrs, sondern eine einmalige Erscheinung. Sie sei damit zu erklären, dass bei der Konsumentenschaft Optimismus über den Konjunkturverlauf eingekehrt sei, der durch «Ankündigungen» von seiten der Bundesregierung noch genährt wurde. Dazu seien 1975 die realen Einkommen trotz Rezession weiter angestiegen. Dieser Zeitzünder-Effekt hat sich im übrigen in jüngster Zeit bestätigt: In den letzten Monaten von 1975 und anfangs 1976 meldet man einen spürbaren Rückgang der Übernachtungen in der BRD, und auch die grossen Reiseveranstalter beklagen Einbussen.

Folgerungen

Die geschilderten Tendenzen führen Dr. H. P. Schmidhauser zu den Folgerungen,

- *dass die Fremdenverkehrsnachfrage entscheidend von dem Wachstum der verfügbaren Haushaltseinkommen bestimmt wird,*
- *dass zwischen den Zuwachsraten des Sozialproduktes und der Zunahme des Einkommens respektive der Fremdenverkehrsnachfrage ein time lag von etwa einem Jahr auftreten kann,*
- *dass die Logiernächtezahlen die konjunkturelle Veränderung der touristischen Nachfrage nur unvollständig zum Ausdruck bringen, da sie Wechsel in billigere Unterkunftskategorien oder verminderte Nebenausgaben nicht berücksichtigen,*
- *dass die Lohnpolitik der Gewerkschaften sowie der Sozialstaat in allen seinen Ausprägungen die touristische Nachfrage im konjunkturellen Auf und Ab etwas stabilisieren und*
- *dass neben der Einkommenshöhe auch deren Verteilung und die subjektiven Zukunftserwartungen einen Einfluss auf die Fremdenverkehrsnachfrage ausüben. GFK*

SFG

Höhere Fachprüfung für Küchenchefs

Die höhere Fachprüfung für Küchenchefs Frühjahr 1977 ist zustande gekommen. Über 30 Kandidaten bewerben sich um den Titel eines «eidgenössisch diplomierten Küchenchefs».
Die Prüfungskommission hat unter der Leitung von E. Sutter, Präsident, Herisau, die Durchführung der Prüfung Frühjahr 1977 wie folgt beschlossen:
17. bis 19. März 1977
Mündliche und schriftliche Prüfungen im Hotel Bellevue au Lac, Brunnen.
22. bis 31. März 1977
Praktische Prüfung im Hotel Beau-Rivage, Weggis.
Die schriftlichen Prüfungen werden für alle Kandidaten gemeinsam durchgeführt, während jeder Bewerber seine Prüfung in den mündlichen Fächern vor je zwei Experten ablegt. Für die praktischen Arbeiten werden Sechsergruppen gebildet.

Personelles

Anstelle von Herrn und Frau H. Hollenstein hat das Ehepaar B. Nötzli die Direktion des Hotels Sasso Boretto in Ascona übernommen.

*

Am Sonntag, 23. Januar, konnte der 20jährige Kochlehrling Alfred Kunz im Restaurant Belvoir in Zürich den Wanderpreis «Das goldene Spätzlebrett» entgegennehmen. Der im letzten Lehrjahr stehende Alfred Kunz wurde Ende November in Stuttgart Sieger eines internationalen Lehrlingswettbewerbs mit Teilnehmern aus Deutschland, Österreich, Luxemburg, Dänemark und der Schweiz. Übergeben wurde der Preis im Lehrbetrieb des Preisträgers, in der Fachschule des Schweizer Wirteverbandes «Belvoir» an der Seestrasse in Zürich, vom Präsidenten des Kochverbandes Stuttgart.

So machen die Schulkinder in der Bundesrepublik Ferien

On recherche: hôtels pour enfants

Les établissements dont les prestations de service témoignent à l'évidence de leur hospitalité envers les enfants, qui savent adapter leur offre et leurs prix en conséquence et proposer aux familles une véritable alternative pour remplacer l'appartement de vacances, ou l'hôtel bon marché au bord de la mer, sont invités, en vertu du vieux proverbe qui dit que l'union fait la force, à se réunir en un groupement. En plus d'un large équipement adapté aux enfants, vous devez faire la preuve de votre bonne volonté pour mettre sur pied une publicité en commun et, cela serait préférable, faire partie de la catégorie d'hôtel moyenne (2 et 3 étoiles).
Les personnes intéressées sont priées de s'adresser directement à M. Hutter, Hôtel Belvédère, 3823 Wengen (tél. 036/55 24 12). L'Office national suisse du tourisme et la Société suisse des hôteliers reçoivent très souvent des demandes de renseignements sur les hôtels qui sont (véritablement!) hospitaliers envers les enfants. Un groupement de ces établissements répondrait certainement à un besoin et constituerait une mesure tout à fait opportune face à l'évolution du marché. Nous espérons que de nombreux hôtels vont s'annoncer.

Bibliothek

Die Kunst, Bilanzen zu lesen

Von Prof. Dr. Werner Kresse
SKV Taschenbuch 39
136 Seiten, kartoniert, Fr. 7.50

Die Zahl der Kleinaktionäre wächst, ebenso die Zahl der Unternehmungen, die ihren Mitarbeitern eine finanzielle Beteiligung ermöglichen. Dagegen scheint es, dass Bilanzen zu lesen und sie richtig zu interpretieren, für viele Aktionäre eine Geheimwissenschaft ist. Damit entgehen ihnen wertvolle Informationen, denn jede Bilanz ist gleichsam ein Spiegel wirtschaftlicher Zusammenhänge und Entwicklungen. Nicht zuletzt sollten auch die Unternehmungsleiter ihre eigenen Bilanzen nicht nur lesen, sondern auch richtig analysieren und deuten können.
Der Verfasser gibt mit diesem Taschenbuch eine methodisch sehr geschickt aufgebaute Wegleitung zum Bilanzlesen.

Langenscheidts Handwörterbuch Französisch-Deutsch.

Neubearbeitung 1976. Von Dr. Ernst Erwin Lange-Kowal. 640 Seiten. DM 28.– Langenscheidt-Verlag Zürich.

Das Handwörterbuch – mit seinen 75 000 Stichwörtern – schlägt eine Brücke zwischen dem Grosswörterbuch (Sachs-Villatte) und den Taschenwörterbüchern. Es bietet für Schule, Studium und Beruf den gebräuchlichen Wortschatz sowohl der Hoch- als auch der Umgangssprache. Die Fachsprache ist gleichermassen gut vertreten. Neologismen aus dem Bereich der Technik, Wirtschaft, Wissenschaft, oder aus den Bereichen des Sports, des Verkehrs- und Militärwesens, um nur einige wichtige Bereiche zu nennen, sind ausführlich berücksichtigt worden.

Grosse Interpreten im Gespräch

Robert C. Bachmann, 224 Seiten, 50 schwarzweissen Abbildungen Fr. 28.–

Dreizehn weltberühmte Interpreten (Pianisten, Geiger und Dirigenten) äussern sich in Gesprächen mit dem Schweizer Musikkritiker und Publizisten Robert C. Bachmann zu Fragen ihrer Musikauffassung, ihrer Arbeitstechnik, ihres Interpretationsstils, ihrer Einstellung zum heutigen Musikbetrieb, zu Publikum und Kritik, zu ihren musikalischen Vorlieben und Abneigungen usw.
Zusammen mit den vielen erhellenden, interessanten und aufschlussreichen Details zur Biographie, die zwischendurch immer wieder angesprochen wird, ergibt sich ein faszinierendes und charakteristisches Bild jedes einzelnen Künstlers, das ohne Zweifel viel zum Verständnis seiner Interpretationen beiträgt.

Le «café crème», un prix psychologique

Quelques sections de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers (dont celle de Genève en Suisse romande) ont demandé à «Monsieur Prix» de pouvoir augmenter de 10 centimes le prix de la tasse de café crème, qui passerait ainsi à 1 fr. 40 ou 1 fr. 50.
Dans notre pays, les prix du café varient en effet d'une région à l'autre, voire à l'intérieur d'une même localité (Zurich: de 1 fr. 30 à 1 fr. 80). Une différence traditionnelle existe entre la Suisse alémanique et la Suisse romande. Cela s'explique par le fait qu'on consomme en Suisse romande relativement beaucoup plus d'apéritifs par exemple, de sorte que les établissements peuvent vendre le café crème meilleur marché qu'en Suisse alémanique.
Interrogé au sujet de ces demandes d'augmentation, un porte-parole du bureau de M. Schlumpf a déclaré que ces demandes étant de différents types, elle seraient traitées séparément. La «règle d'or» est que le prix du café ne doit pas dépasser le quintuple de la valeur de la marchandise utilisée.
En tout état de cause, le marché réagit de manière toujours très sensible au prix du café crème, ce qui explique la prudence et même la réticence de nombreuses sections de la FSCRH à demander de telles augmentations. (ATS/r.)

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

Confiez ces travaux à des spécialistes!

FIDUCIAIRE DE LA SOCIETE SUISSE DES HOTELIERS SA
TREUHANDSTELLE DES SCHWEIZER HOTELIER-VEREINS AG

1820 Montreux: 18, rue de la Gare (021) 61 45 45
8037 Zürich: Habsburgstr. 9 (01) 44 06 77
3012 Berne: Länggassstr. 36 (031) 23 56 64

hotel revue

Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition:
Gottfried F. Künzi

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

Rédaction française: José Seydoux

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

Case postale 2657, 3001 Berne
Tél. (031) 25 72 22; Télex 32 339 shvch

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

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

VV Bern und Inter-Hotels lancieren Tiefpreis-Package

Inter-Hotel Schweiz, neben Ambassador Service Hotels und Chic-Hotels die dritte Gruppierung von Schweizer Mittelklasshäusern, hat sich zur Feier ihres zehnten Geburtstages vergrössert. Innert Jahresfrist ist die von Edgar Fassbind (Lugano) präsidierte Gemeinschaft von 12 auf 21 Mitglieder mit 2255 Betten gewachsen und hat damit die anvisierte, als optimal erachtete Grösse erreicht.

Noch vor der im letzten Herbst in Basel durchgeführten Jubiläumsversammlung bestand die aus der Bonne-Chaîne hervorgegangene Inter-Hotel Schweiz-Kette aus den 12 Häusern Drachen und Excelsior Basel, Savoy Bern, Continental Biel, Dellavalle Brione/Locarno, Du Midi Genf, Pilatus Hergiswil, Alpha-Palmiers Lausanne, Continental-Beauregard Lugano, Continental Luzern, sowie Helmhaus und Stoller Zürich. Im Bestreben, eine bessere geographische Abdeckung sowie eine ausgeglichenere Lastenverteilung zu erreichen, sind nun die Hotels Motta e Posta Airolo, Isla Arosa, Moderne Garni Genf, Bellevue Neuhausen, Tamina Bad Ragaz, Anker Rorschach, Neues Posthotel St. Moritz, City-Rhône Visp sowie National-Bellevue Zermatt zur Gruppierung gestossen. Erwünscht wäre nach wie vor ein Mitgliedbetrieb in Interlaken oder Umgebung.

Neuer Prospekt

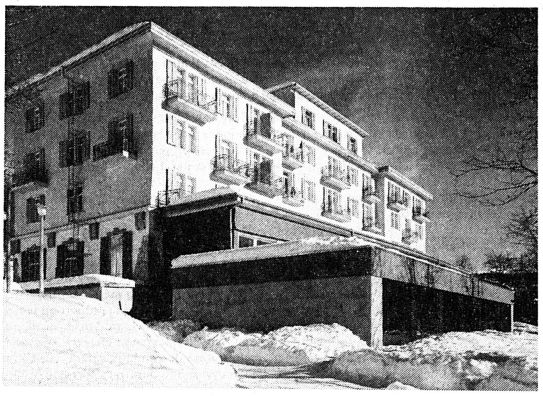
Die kürzlich in Bern stattgefundene Generalversammlung von Inter-Hotel Schweiz hatte sich naturgemäss mit der Schaffung frischer Werbematerialien zu befassen, die den neuen Mitgliederbestand berücksichtigen. So wurde der Druck eines Gemeinschaftsprospektes vereinbart, der die verbindenden Elemente der Inter-Hotels noch vermehrt in den Vordergrund stellen soll und die einzelnen Betriebe auf einer stilisierten Schweizerkarte und in einer tabellarischen Zusammenfassung darstellt. Das neue Imprimat soll in einer Auflage von 100 000 Exemplaren auf den Sommer herauskommen. Wiederum beschlossen wurde im weiteren der Druck eines Gemeinschaftsplakates, die Beschaffung von Inter-Hotel-Werbeartikeln wie Seifen, Zündhölzern, Schreibpapier, Tischsets und Aschenbecher.

Ein Preishit

Als Beispiel für die Sales Promotion-Tätigkeit der Kette, welche nach wie vor im «Milizsystem», ohne Sekretariat oder Sales Force arbeitet, diene ein in jüngster Zeit vom Verkehrsverein der Stadt Bern ausgearbeitetes 10-Tage Package mit dem Namen «See Berne, Discover Switzerland». Das Arrangement umfasst drei Übernachtungen in Bern sowie sechs weitere nach Wahl in Inter-Hotels der Schweiz. Die Reise erfolgt entweder mit Mietwagen (Budget-Rent-a-Car) oder Schweizer Ferienkarte. Zusammen mit dem fast 200 Franken wertvollen «Bern à la carte»-Gutscheinheft für freien Eintritt in Museen, Konzerte, Theater, Nachtclubs etc. wird das Package in der Touristenklasse für 387 Franken, in der ersten Klasse (Bad, Dusche) für 587 Franken angeboten. Die Gäste reisen mit Vouchers und reservieren entweder en bloc bei der Buchung, telefonisch von Hotel zu Hotel oder – was tunlichst verhindert werden soll – kommen ohne Voranmeldung. Ein Mitglied der Inter-Hotel-Kette fungiert als Zentralstelle für den Vouchereinzug und die Fakturierung. Das Programm soll vor allem in Grossbritannien (über die Kanäle der Dan-Air), aber auch in den USA, Skandinavien und dem restlichen Europa vermarktet werden. Erste Zusagen aus England liegen vor. Der Vertrag mit dem Veranstalter wurde von der Generalversammlung einmütig genehmigt. Man kann auf die Resultate gespannt sein.

Mit Welcome Swiss Tours gebrochen

Weitere Erörterungen betrafen das Werbeprogramm für 1978. So kam man überein, den neuen Prospekt samt Preisblatt den wichtigen Reiseveranstaltern und den SVZ-Agenturen zuzustellen. Die Programme mit dem britischen Automobilclub AAA sowie mit der belgischen Organisation Autotours werden weitergeführt. Dagegen verzichtet Inter-Hotel auf eine weitere Zusammenarbeit mit Welcome Swiss Tours. Um die gestiegenen Kosten für den neuen Prospekt sowie die weiteren Werbemittel auffangen zu können, wurde der Mitgliederbeitrag erhöht. An neue und bisherige Mitglieder erging schliesslich der Appell, die Reservationen von Haus zu Haus – gewissermassen das Rückgrat der Kette – zu forcieren. Wie sich der beträchtliche Mitgliederzuwachs auf die Kohärenz von Inter-Hotel auswirken wird, muss die Zukunft zeigen. GFK



Das Hotel Bellevue Braunwald – ehemals als Bucher-Durrers Grand-Hotel bekannt – hat ein Hallenbad erhalten. Es wurde am Dreikönigstag von der Schuljugend eingeweiht. Der neue Anbau hat eine Reihe von Veränderungen gebracht: Der Gast betritt das Haus nun im Erdgeschoss und kommt in die neue Halle, von wo das ebenfalls neue Restaurant, Bar, Hallenbad und Etagen direkt erreichbar sind. (Foto Barbier)

Erleichterungen für Tessiner Hoteliers

Beharrliche Anstrengungen tragen ihre Früchte: Der Tessiner Hotelier-Verein hat nach zahlreichen Interventionen bei staatlichen und privaten Stellen namhafte finanzielle Erleichterungen für seine Mitglieder erreichen können. Sie betreffen namentlich die amtlichen Schatzungswerte, die Hypotherkarzinsen sowie die Amortisationen.

Gute Aussichten

Seit rund einem Jahr hat sich der Tessiner Hotelier-Verein mit dem Problem der amtlichen Werte befasst, beziehungsweise mit einer tragbaren Art und Weise, diese zu bestimmen. In einer im November an das kantonale Finanzdepartement gerichteten Eingabe verweist der Hotelier-Verein auf die seit 1974 eingetretenen Verschlechterung der Ertragslage in der Hotellerie, und beantragt, die vom Kanton vorgeschlagene Schatzungsmethode (Kapitalisierung eines hypothetischen Mietwertes, welcher vom Umsatz des Betriebes abgeleitet wird) entsprechend zu modifizieren. Der Vorschlag der Hoteliers scheint beim Staatsrat nicht auf unfruchtbaren Boden gefallen zu sein, wie Präsident Corrado Kneschaurek (Lugano) in einem Zirkular mitteilen konnte. Die endgültige Stellungnahme der Regierung steht indessen noch aus; man erwartet einen positiven Entscheid, der die Hotellerie zumindest nicht schlechter stellen sollte als bisher.

Hypothekarlast reduziert

Auch mit den Kreditinstituten des Tessins hat der Tessiner Hotelier-Verein die Lage der Branche erörtert. Im Schosse des «Consiglio congiunturale», einem kantonalen Wirtschaftsrat, konnte das Begehren gestellt werden, die hypothekarische Belastung der Tessiner Hotellerie auszubauen. Die Vereinigung der Tessiner Banken hat diesem Ansinnen denn auch entsprochen: Auf Jahresbeginn wurde der Hypothekarzins um ¼ Prozent gesenkt, zusätzlich zur bereits vorher beschlossenen Reduktion im gleichen Ausmass.

Investieren statt amortisieren

Ebenfalls auf eine Intervention des Sektionspräsidenten im «Wirtschaftsrat» hat die Vereinigung der Tessiner Banken beschlossen, einen temporären Verzicht auf die üblichen Amortisationsleistungen der Hotellerie zu prüfen. Dem erwähnten Zirkular ist zu entnehmen, dass die Banken – sofern es der einzelne Fall erlaubt – während einem oder zwei Jahren auf die Amortisation verzichten wollen, sofern der entsprechende Betrag für Renovationen etc. am betreffenden Gebäude Verwendung findet.

*

Die erwähnten Beispiele zeugen von Realismus und Einsatzbereitschaft aller beteiligter Parteien. Das Beispiel verdient denn auch, Schule zu machen. Entsprechenden Initiativen in anderen touristischen Regionen sollte die Solidarität der Kreditinstitute nicht versagt bleiben, sind sie doch langfristig mit an einer gedeihlichen Entwicklung der Hotellerie interessiert. r.

Full Service-Raststätte

Auf dem Rastplatz Münsingen West (Strecke Bern – Thun, N 6) können Skifahrer von einer neuen Dienstleistung profitieren. Tageskarten von Bergbahnen und Skiliften sind jetzt an der Touristeninformation im Vorverkauf erhältlich. Zusätzlich kann sich jeder Autofahrer bereits auf dem Rastplatz über Strassenzustand, Parkplatzsituationen, Wettverhältnisse, Schneebericht und Pistenzustand für das Berner Oberland an der Informationstafel orientieren. Dank guter Zusammenarbeit mit dem ACS, dem Verkehrsverein Berner Oberland sowie den Bahnbetrieben können die laufend per Telex eingehenden Meldungen verarbeitet und jedem Interessenten gratis zur Verfügung gestellt werden.

Der Informationsschalter gibt darüber hinaus kompetent Auskunft über sämtliche Sportarten und Sportgelegenheiten im gesamten Berner Oberland. Interessenten können täglich von 06.00 Uhr bis 23.30 Uhr gratis diesen Informationsdienst benützen.

Die elektronisch gesteuerte Hotelreservations-Anlage ermöglicht es den ratsuchenden Touristen jederzeit, sich zu orientieren, Prospekte und Pläne zu erhalten, Hotels mit freien Zimmern auszuwählen und Reservationen telefonisch direkt vorzunehmen. pd

Notre interview

Monsieur Robert A. BECK, doyen de l'Ecole d'administration hôtelière de l'Université de Cornell, Ithaca, N. Y. (USA)

Cornell: la recherche et l'éducation continue au service de l'hôtellerie

L'Ecole d'administration hôtelière de l'Université de Cornell est auréolée d'un prestige mondial incomparable. Qu'est-ce qui en caractérise l'enseignement et quels sont ses objectifs?

Son objectif principal est la formation de jeunes gens et jeunes filles comme *futurs cadres* de l'industrie hôtelière. D'autre part, le corps enseignant s'est engagé dans deux domaines très importants. Le premier, c'est *la recherche.* Aux Etats-Unis, l'industrie hôtelière a été lente à développer des programmes de recherche; durant les dix dernières années, notre Ecole s'est efforcée de créer, en faveur de l'industrie hôtelière, des programmes de recherche et de développement de tout premier ordre. Les activités ressortissant au deuxième domaine de nos efforts sont orientées vers *l'éducation des adultes* ou *continue.* Elle s'adresse aux hommes et femmes exerçant déjà leur profession – quelques-uns depuis de longues années – et qui désirent améliorer leurs connaissances techniques ou encore connaître les nouvelles tendances de l'industrie. Ce programme revêt la forme de séminaires ou de conférences donnés soit à Cornell, soit dans d'autres points du monde. C'est ainsi que l'Ecole offre chaque année une trentaine de ces séminaires ou conférences. A cela, s'ajoute un cours d'été de 7 semaines s'adressant, lui aussi, à des adultes.

On oppose souvent, dans l'hôtellerie, les techniques américaines aux techniques européennes. On s'ingénie à proclamer des incompatibilités en déniant, par exemple, à la grande entreprise des prestations d'une aussi grande qualité que dans la petite, des services aussi personnalisés, un accueil aussi chaleureux, etc. Pensez-vous que la qualité du «produit» hôtelier soit forcément tributaire de la dimension d'un établissement?

Je ne pense pas que la dimension d'un hôtel, à elle seule, puisse être considérée

comme critère valable de la qualité de son hospitalité. J'ai séjourné dans un hôtel de 2000 chambres où je fus mieux reçu, avec plus de chaleur et d'amitié, que dans un hôtel de 20 chambres, Il est sans doute plus difficile d'inculquer les notions de service et d'hospitalité aux employés d'un grand hôtel qu'à ceux d'une petite entreprise, car l'hôtel de 2000 chambres doit pourvoir aux besoins d'un nombre d'hôtes de loin plus élevé et composés en majeure partie de groupes de voyages organisés et de congrès. Cependant, si le «top management» est axé sur le service, s'il prend le temps et fait l'effort de former son personnel de manière adéquate, il est certain que l'on arrive à accomplir cette tâche.

Qu'est-ce qui vous a personnellement le plus frappé dans l'hôtellerie européenne?

Je fus frappé de constater qu'en Europe – et par voie de conséquence en Suisse – les restaurants d'hôtel sont beaucoup plus fréquentés par la clientèle d'hôtel et par les gens de l'endroit que c'est le cas aux Etats-Unis. Si nous comparons les pourcentages des ventes «Food & Beverage» au prorata des ventes totales, nous constatons que les ventes F & B aux Etats-Unis ne représentent que 35 % environ, tandis qu'elles s'élèvent, en Europe, à quelque 50 %, parfois même davantage.

Le marketing est né aux Etats-Unis. Estimez-vous que l'hôtellerie a pleinement compris cette «attitude commerciale», tant aux USA qu'en Europe?

A mon avis, le concept du marketing n'a pas été vraiment compris par les hôteliers, que ce soit aux Etats-Unis ou en Europe, bien que des progrès considérables aient été réalisés récemment en Amérique. Les études de marché, par exemple, font défaut. On projette et construit encore des complexes sans aucune analyse préalable du marché particulier et primordial à atteindre. La nécessité d'un concept du marketing n'est admise que par une partie de l'industrie. Quelques départements «ventes» et «promotions» ont été transformés en départements «marketing» et chargés de cette responsabilité. Malheureusement, la plus grande partie de ces efforts se concentre encore sur la politique des ventes plutôt que sur l'analyse des besoins et des exigences d'un marché et des services susceptibles de satisfaire ces besoins.

Le management est-il plus «populaire» dans les milieux hôteliers? Quelle place occupe-t-il dans l'hôtellerie américaine, composée, contrairement à une idée reçue, de nombreux établissements de petite et moyenne importance?

L'industrie d'hébergement fut lente à admettre ou à accepter le concept d'un «management professionnel». Cela a conduit à une forte orientation vers les techniques d'exploitation hôtelière plutôt que vers une philosophie de management. L'industrie hôtelière est accessible à de sains principe commerciaux et susceptible d'être dirigée comme toute autre industrie. Bien que la philosophie «hôtelière» du service au client soit toujours valable et nécessaire, les techniques «hôtelières» du passé ne sont plus guère de mise. L'ultime responsabilité de la bonne marche des affaires dans l'industrie hôtelière d'aujourd'hui incombe finalement au management – exécutif, fonctionnel et opérationnel («staff & line fonctions»). D'autres industries ont fait face aux problèmes de resserrement du bénéfice, aux restrictions du marché du travail, à l'indifférence des travailleurs, tout en augmentant leur capacité de gestion, en utilisant des techniques de gestion améliorées – études des exploitations, organisation industrielle, analyses de systèmes, études de marché, analyses de valeurs, etc. La technologie est entrée dans l'automatisation, dans la recherche et le développement. D'une manière générale, l'industrie hôtelière n'a pas répondu dans ce sens. Les frais ont augmenté sensiblement, le service au client a diminué, les prix se sont élevés; de manière générale, l'image de l'industrie est souffrante. La gestion s'est concentrée sur les opérations au jour le jour, sur une base d'urgence et n'a pas voué suffisamment d'attention à la planification et à l'administration. Bien qu'il soit admis qu'un gestionnaire «opérationnel» doit posséder du savoir-faire opérationnel, sa responsabilité première se trouve dans la fonction de *diriger* et non pas d'opérer.

Vous avez enseigné, durant deux mois, à l'Institut international de Glion où vous donniez des cours de «food & beverage» et de «management». Quel a été le bilan de cette expérience et la renouvellerez-vous?

J'ai beaucoup apprécié la possibilité d'enseigner à l'Institut international de Glion. J'ai été très impressionné par le niveau éducatif et les connaissances hôtelières des étudiants. Ils me semblent hautement motivés et très intéressés à apprendre et à travailler. J'ai également eu grand plaisir à m'associer au corps enseignant et aux collaborateurs de l'Institut avec lesquels j'ai eu des discussions très cordiales et d'un intérêt mutuel. Assistant aussi à des réunions de travail et de coordination, j'ai pu constater à quel point tous les collaborateurs du Centre de Glion sont enthousiastes, informés et voués à leur tâche et je serais très heureux de pouvoir revenir à Glion et de faire à nouveau partie de cette excellente école.

L'image de la Suisse touristique aux USA, qu'on peut encore qualifier d'excellente, correspond-elle, à votre avis, à la réalité?

Pour la plupart des Américains, la Suisse représente une des plus grandes attractions touristiques du monde. C'est un pays d'une beauté presque incroyable et qui plus est, offre de multiples aspects culturels. Ses champs de ski comptent parmi les meilleurs au monde. La Suisse est parfois considérée comme étant une «nation d'hôteliers». En effet, la Suisse était une des premières nations au monde à offrir un programme de formation en hôtellerie de qualité. Cependant, comme c'est le cas un peu partout dans le monde, l'hôte n'est pas toujours reçu avec l'hospitalité qui est attendue de la part des Suisses. C'est précisément parce que la Suisse représente une telle attraction touristique et parce que son hôtellerie a toujours joui d'une grande réputation que l'image de l'affable «hôtelier accueillant» s'est fixée dans l'esprit des voyageurs américains. Malheureusement, l'hôte n'est pas toujours accueilli avec la chaleur et la cordialité qui conviennent. Cela se traduit par une répercussion négative sur l'industrie hôtelière et sur le tourisme en général. Il faut admettre, cependant, qu'étant donné les grandes masses de voyageurs – plus particulièrement les groupes organisés et les congrès – il est difficile de maintenir un service personnalisé. Et c'est pour cette qualité essentielle de notre profession que nous devons lutter, nous tous qui en faisons partie.

Dans une optique prospective, comment voyez-vous l'évolution des structures de l'hôtellerie?

Je suis convaincu que les chaînes hôtelières continueront à proliférer et qu'elles représenteront une part toujours plus importante du marché international. Je pense que ces chaînes seront gérées par des contrats de gestion et non pas sous une autre forme d'affermage ou en tant que propriétés individuelles. Si le boom des voyages se concrétise, comme beaucoup d'experts le pensent, l'industrie d'hébergement peut s'attendre à une expansion. Cependant, si l'industrie hôtelière veut maintenir ou améliorer sa part dans la croissance globale du secteur voyages, si elle veut stimuler cette hausse ou réellement exploiter son potentiel intégral à l'avenir, elle doit se servir des techniques de gestion efficaces, d'une innovation constante. La route à parcourir est difficile, mais l'hôtelier a toujours été confronté avec des difficultés et, comme par le passé, je suis certain qu'il continuera à les vaincre.

HENKELL TROCKEN
der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt

Les relations publiques dans l'hôtellerie (1)

Les relations publiques, un état d'esprit

Il y a de cela 27 ans, quand nous sommes entré à la Shell pour y créer le premier département intégré de relations publiques et d'information en Europe continentale, nous avions lancé ce motto «Bien faire et faire savoir» qui a fait fureur depuis.

Jeune cadre supérieur, nous nous rappelons encore nos controverses avec la haute Direction de cette grande société multinationale, parce que nous n'entendions promouvoir que ce qui nous paraissait valable tant sur le plan économique que social. En bref, nous nous réservions le droit de discuter de la politique et des méthodes de la société qui nous employait, et de tenter de les infléchir si besoin était dans le sens qui nous paraissait juste. Nous nous sentions une responsabilité particulière vis-à-vis des publics, y compris la presse, et estimions qu'on n'avait le droit de faire des relations publiques extérieures ou internes que si l'on était soi-même irréprochable dans la conduite de ses affaires et dans la façon de traiter son personnel; que la *vérité* était un *tout* et qu'il n'y avait pas d'un côté des informations bonnes à diffuser et d'autres qu'on préférait garder sous le manteau. Hélas, nous n'étions pas aux Etats-Unis où la personne chargée des RP a le plus souvent un titre de vice-président et des responsabilités étendues et, au bout de trois ans, «on» a fini par s'insquiéter de notre idéalisme et «on» nous a suggéré d'exercer désormais nos activités de façon indépendante, ce que nous fîmes d'ailleurs et avec succès.

Quelques qualités nécessaires

Cette historiette pose le vrai problème des relations publiques, que ce soit dans l'hôtellerie ou dans toute autre branche industrielle ou commerciale. Les véritables relations publiques ne peuvent s'exercer qu'à *deux conditions:* rectitude morale absolue et indépendance de caractère de la part de celui qui en est chargé, ouverture d'esprit et sens du bien public et du social de la part de celui qui les commandite. Elles doivent être considérées comme un choix de société par ceux qui ont pris le risque – il existe – de s'y engager et de s'y tenir, quoi qu'il puisse leur en coûter, et nous ne parlons évidemment pas d'argent.

27 ans après, les *«maisons de verre»* sont toujours rares, la notion du secret est partout bien présente; on fait des relations publiques par à coup et quand on juge en avoir besoin, alors que les RP impliquent au contraire la continuité; on recouvre du vocable RP ce qui n'est rien d'autre que de la *publicité* plus ou moins habilement camouflée et on se félicite quand on a réussi à abuser tel ou tel *moyen d'information* encore que ceux-ci aient pris, à juste titre, l'habitude de se méfier. Alors, parce que les RP continuent la plupart du temps à être considérées comme un instrument, alors qu'elles devraient être une vocation, cette forme de communication piétine ou se fourvoie toujours plus avant dans les mondanités.

Une ouverture sur le monde

Mais, puisqu'on nous a demandé de traiter ce sujet dans le cadre d'une profession bien définie, il nous apparaît juste de dire que l'hôtellerie a probablement fait ses RP mieux que d'autres secteurs économiques. Cela n'est pas dû nécessairement au mérite particulier de ses dirigeants, mais parce qu'un hôtel est un *espace «ouvert»*, que le public – c'est-à-dire la clientèle – a la possibilité *«d'ausculter»* dans ses moindres recoins et où le personnel est au contact permanent avec les visiteurs. Et c'est pourquoi les établissements hôteliers qui «marchent» sont ceux qui, de toujours, ont fait des relations publiques sans le savoir, se contentant de *«bien faire»* et le démontrant par des signes (sens de l'accueil, personnalisation, serviabilité) que les techniques les plus perfectionnées ne remplaceront jamais . . .

Jacques Souvairan,
fondateur et directeur d'Euro-Contacts,
directeur des relations extérieures de Rhône Hôtels International SA

Cet automne, à Lausanne

Quatre hôtes d'honneur au 58e Comptoir Suisse

Le 58e Comptoir Suisse ouvrira ses portes du 10 au 25 septembre 1977. Une fois de plus, il procurera à ses 2500 exposants l'occasion bienvenue de faire valoir leurs produits industriels, agricoles et artisanaux, offrant en parallèle aux grands organes de distribution et de propagande de notre économie la possibilité d'atteindre un très large public.

Il aura, de plus, le privilège de recevoir les participations officielles de quatre hôtes d'honneur: trois pays étrangers auxquels les responsables de notre économie nationale portent un actif intérêt et une vaste région de la France voisine.

● A l'entrée principale de la Foire de Lausanne, le visiteur découvrira le pavillon officiel de l'*Arabie Saoudite.* Exposant pour la première fois en Europe, ce pays, le plus important fournisseur de pétrole du Golfe Persique, consacrera essentiellement son exposition à l'or noir, aux industries pétro-chimiques et aux productions minières d'un sous-sol riche en métaux précieux.

Mais la Mecque est aussi la capitale de l'Islam, et cet hôte d'honneur, gardien des traditions religieuses et culturelles du monde arabe, ne manquera pas de l'évoquer.

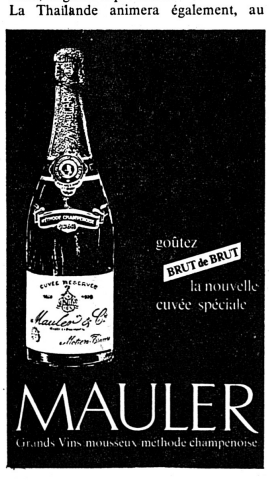
● La *Thaïlande* s'exprimera en trois volets: au pavillon de la Grande-Avenue, une exposition générale de l'économie où le bel artisanat asiatique sera mis à l'honneur; sur le grand bassin, ce sera l'enchantement d'un kiosque à musique où se produiront, évoluant parmi les plantes et les fleurs exotiques, un groupe de danseuses révélant l'art d'une chorégraphie raffinée, élégante et précieuse.

La Thaïlande animera également, au grill-room, un restaurant gastronomique d'une très rare qualité.

● Au pavillon du rez-de-chaussée du corps central, le 58e Comptoir Suisse recevra le *Nigéria,* pays de 80 millions d'habitants, premier producteur de pétrole d'Afrique noire, dont le sous-sol est par ailleurs très riche en gisements de minerais, dont les cultures vivrières sont importantes et l'artisanat justement réputé.

● Au premier étage, le grand pavillon du bâtiment principal recevra les stands colorés et pittoresques de cette région du sud de la France qui s'est constituée en association du *Grand Delta.* Triangle rhodanien, dont la pointe est à Lyon et la base au littoral méditerranéen de l'Italie à l'Espagne, le Grand Delta a son centre de gravité à Marseille et au nouveau port autonome de Fos.

Cette participation souligne que la France est à l'heure du régionalisme et, outre l'intérêt de premier plan qu'elle implique pour notre commerce, aura toute la gaieté, la saveur, la cordialité du Midi. sp



Hôtellerie et 3e âge

«Le printemps des moins jeunes» 1977

Ce ne sont pas moins de 362 hôtels de toutes les régions du pays qui participeront à la campagne du «Printemps des moins jeunes» en 1977. Rappelons qu'il s'agit d'une initiative, lancée en 1969 déjà, par la Société suisse des hôteliers qui offre à tout possesseur d'un abonnement pour personnes âgées, délivré par les entreprises de transport, la possibilité de bénéficier de prix spéciaux dans les hôtels.

On sait qu'en Suisse cet abonnement est vendu au prix de 77 francs (au lieu de 360) aux dames de plus de 62 ans et aux messieurs de plus de 65 ans, suisses et étrangers, ainsi qu'aux bénéficiaires de rentes AI. Le prix forfaitaire favorisé, qui leur est accordée, ainsi qu'à leur conjoint, comprend généralement le logement en chambre double, le petit déjeuner, les taxes, le service, etc.

La campagne s'étend sur toute l'année, les périodes de validité correspondant toutefois aux possibilités saisonnières des différentes régions et localités du pays. Une liste des hôtels participants, distribuée dans les gares et agences de voyages de notre pays, précise, pour chaque établissement, les périodes de validité de l'action et les tarifs appliqués. r.

Courrier de Genève

Un nouveau salon en 1978

Un nouveau salon international verra le jour en 1978 à Genève; son nom: Loisirama. Le lecteur aura compris qu'il s'agit d'une manifestation qui a pour but de présenter de manière attractive un panorama complet des loisirs. Elle permettra aux professionnels et aux organismes spécialisés de nouer des contacts directs avec une clientèle potentielle et de se faire connaître de cette dernière. Elle sera placée, pour cette première édition, sous le thème général suivant: «Le loisir, un besoin essentiel de l'être humain», et divisée en treize secteurs distincts au nombre desquels figurent les sports, le camping-caravaning, le bricolage, les hobbies-artisanat, le jardinage, la photo-cinéma-optique, la musique, la jeunesse, les jeux, la littérature, la santé, les associations-écoles, les voyages-vacances. Nul doute que ce dernier secteur intéressera tout particulièrement la branche hôtelière.

Ce premier Loisirama ouvrira ses portes du 6 au 16 avril 1978 au Palais des expositions de Genève. Son organisation a été placée sous la présidence de M. Pierre Raisin, conseiller administratif de la Ville de Genève. Il est patronné par le Conseil d'Etat genevois, le Conseil administratif et l'Association mondiale du loisir qui organisera à cette occasion un symposium international d'experts consacré à la civilisation des loisirs.

Les sous-directeurs et chefs de réception ont siégé à Genève

L'Amicale internationale des sous-directeurs et chefs de réception des grands hôtels (AICR) a tenu à Genève, au milieu de janvier, son troisième congrès. C'est sous la présidence de M. Pierre Weil, de l'Hôtel Westminster à Paris, que se sont réunis, à l'Hôtel du Rhône, les membres de l'Amicale, en présence – entre autres – de MM. Robert Vieux, chef du Protocole, Bernard Grutter, président de la Société des hôteliers de Genève, Jean Chevallaz, directeur de l'Ecole hôtelière de Lausanne, Meierhofer, du Groupement des hôtels de tout 1er rang ainsi que MM. Lendi, Armleder et Meier, propriétaires d'hôtels bien connus.

La dernière assemblée de l'Amicale avait eu lieu à Cannes en 1975. A Genève, plus d'une centaine de sous-directeurs et chefs de réception avaient tenu à participer à cette réunion au cours de laquelle fut élu un nouveau président international. Il s'agit de M. Stéphane Bertrand, de l'Hôtel Ritz à Paris, qui obtint les suffrages de l'assemblée. Cette dernière, au cours de ses travaux, s'est efforcée d'oeuvrer afin d'améliorer les contacts entre les jeunes chefs de réception et notamment ceux qui se trouvent en Espagne, en Grèce et en Italie, ceci afin de favoriser des échanges de clientèle. L'Amicale va également entreprendre des actions afin de mieux faire connaître ses buts et prendra contact à ce sujet avec la presse touristique de tous les pays intéressés.

Après les travaux, une réception regroupa participants et invités, organisée à l'Hôtel de la Paix par M. Claudio Guida, président du Bureau régional suisse de l'Amicale.

Une nouvelle revue hôtelière interne

On annonce pour la fin du mois de mars la naissance d'une nouvelle revue trimestrielle interne consacrée essentiellement à l'hôtellerie et aux domaines qui lui sont liés de près. L'éditeur en sera le Groupe Rhône Hôtels International SA.

Le responsable de la revue sera M. Jacques Souvairan. Dans son premier «édito», il déterminera les buts et tendances de la publication que l'on peut résumer de la manière suivante. Le petit monde de l'hôtellerie ayant évolué et les hôteliers ayant passé du rôle de «nantis» à celui de «solliciteurs» auprès de clientèles nouvelles, il s'agit de survivre harmonieusement à moyen et à long terme grâce à une politique de personnalisation et de services privilégiés. Les clients doivent être des personnes dotées d'une identité connue de tout l'hôtel et le magazine ou journal d'hôtel est pour cela un trait d'union irremplaçable. La revue ne sera pas uniquement un instrument de prestige. Elle comprendra en outre de nombreuses rubriques consacrées à des articles de fond, au tourisme, à la gastronomie, à l'oenologie, à des personnalités, aux commerces de luxe, aux arts et à la mode. On voit par cette énumération que les sujets seront nombreux et variés et retiendront certainement l'attention des lecteurs. G.

Lisez et faites lire

l'Hôtel-Revue

le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

La Société de développement de Bienne et environs a 80 ans

A l'occasion de ses 80 ans, la Société de développement de Bienne et environs, que préside actuellement M. Gilbert Morel, hôtelier dans cette ville, a édité une petite brochure à l'intention de la population, des milieux du commerce, de l'artisanat et de l'industrie, à qui l'on rappelle les réalisations dans le domaine du tourisme et la nécessité de promouvoir une ville. La reproduction ci-dessus est celle d'une page d'un prospectus datant de la Belle Epoque.

Bahnhofbuffet S. B. B., Biel
Buffet C. F. F., Bienne

Hochbetrieb! – aber auf den Galerien und in den Sitzungszimmern finden Sie immer noch ein gemütliches Plätzchen. Mahlzeiten von Fr. 1.60 an.

Trafic intense! – mais sur la galerie et les salles de séances vous trouverez toujours une place agréable. Repas à partir de fr. 1.60

Herausgeber:
Bielerseedampfschiffgesellschaft, Biel-Täuffelen-Ins-Bahn
und Bahnhofbuffet Biel

Nouvelles vaudoises

Les voyages promotionnels de l'OT de Leysin

L'Office du tourisme de Leysin participera cet hiver à un certain nombre de voyages de promotion afin de faire connaître toujours mieux la station et ses possibilités touristiques. Pour ce faire, un programme a été établi en collaboration avec l'OTV et l'ATAV pour effectuer les voyages suivants en Europe et outre-mer:

– du 31 janvier au 1er février: Londres avec l'OTV
– du 5 au 13 février: participation avec l'ATAV au Marché international du tourisme à Munich
– du 20 février au 4 mars: voyage de promotion à La Haye, Bruxelles, Düsseldorf, Hanovre et Hambourg
– du 10 au 31 mars: voyage outre-mer comprenant New-York, Miami, Tampa, Atlanta, Chicago, Montréal, Québec et Toronto où se déroulera le Marché international des congrès. Il est à relever que Leysin fait partie (comme Lausanne et Montreux) de l'Association internationale des villes de congrès.

*

Puisque nous parlons de Leysin, relevons encore que cette station accueillera, les 29 et 30 janvier, plus de 400 personnes participant à un week-end de détente organisé par la compagnie AVIS/Rent-a-car, la plus importante organisation mondiale de location de voitures.

L'hôtellerie vaudoise en novembre 1976: quelques hausses réjouissantes

Comparé au mois de novembre 1975, celui de 1976 peut être considéré comme bon, avec une hausse générale de 4.6% des nuitées: 124 251 contre 118 799 en 1975. L'amélioration est forte pour ce qui concerne les Suisses (7.9%), faible de la part des étrangers (0.6%). Mais il faut constater que, à l'exception de l'Europe qui est déficitaire (–4.5%), tous les continents extra-européens sont en spectaculaire hausse: l'Amérique gagne 12.9% dont 15.8% pour les Etats-Unis, l'Afrique augmente de 35.3%, l'Australie et l'Océanie de 5.1%, l'Asie de 16% dont 13% pour le Japon. Les résultats des Etats-Unis et du Japon sont particulièrement intéressants, car les efforts promotionnels de l'OTV et des principales stations vaudoises dans ces deux pays n'ont jamais été abandonnés malgré la mauvaise conjoncture.

Le *Plateau vaudois* est le principal bénéficiaire de cette hausse: 44.6% pour 13 355 nuitées contre 9239 en novembre 1975. Les nuitées des hôtes suisses ont augmenté de 47.1%, celles des étrangers de 39.7%.

Le *Jura vaudois* est remarquablement bien noté aussi, avec une amélioration de 32.4% (2298 nuitées contre 1735 en novembre 1975). Raison principale de ce bon résultat: un afflux de touristes étrangers dont les nuitées augmentent de 43,5% contre seulement 2,2% aux Suisses.

Les *Alpes vaudoises,* pour qui la saison n'avait pas encore commencé, passent de 17 008 nuitées en 1975 à 17 195 en 1976. L'augmentation correspond à 1%.

Quant à la *région lémanique,* avec 91 403 nuitées (90 817 en 1975), elle n'augmente que de 0,6% grâce aux Suisses uniquement qui progressent de 7,3% alors que l'on doit noter un recul étranger de 5,7%. Deux exceptions pourtant, mais très importantes: celles des Etats-Unis (+19,2%) et du Japon (+11,9%).

Montreux a perdu 0,6% avec 20 921 nuitées, et *Lausanne* a gagné 2,2% avec 50 483 nuitées.

Enfin, les taux d'occupation des lits ont été les suivants: canton de Vaud 23,8% (22,9% en novembre 1975); Plateau vaudois: 19,4% (13,9%); Jura: 12% (8,5%); Alpes: 19% (20% malgré l'augmentation des nuitées); région lémanique: 26,6% (26%); Montreux: 19,3% (19,3%); Lausanne: 31,2% (30,3%). Cl. P.

Fête des Vignerons 1977

Qu'en est-il de la vente?

La vente des billets pour les spectacles de la Fête des Vignerons 1977 a pris un bel essor. Tout réjouissant qu'il soit, ce succès crée des inquiétudes dans le public. Le service des ventes tient donc à préciser la situation.

Il reste des billets pour les spectacles, mais la marge diminuante des places disponibles – surtout dans certains prix et à certaines dates – a forcé le Service des ventes d'établir une *liste d'attente.*

● Toute personne *qui n'a pas reçu* une carte l'informant qu'elle est placée sur une liste d'attente peut compter recevoir ses billets incessamment. Malgré les efforts d'équipes bénévoles travaillant même la nuit, le raz de marée de commandes connu en fin d'année a causé des retards dans l'expédition des billets.

● Toute personne *ayant reçu* une carte l'informant qu'elle est sur liste d'attente sera heureuse d'apprendre que sa commande est dorénavant traitée dans l'ordre d'arrivée – ce qui veut dire que, même si la Confrérie ne peut pas garantir la livraison de la classe de billets ou de la journée commandées, elle va s'efforcer d'honorer ces demandes de billets.

Certaines commandes, notamment pour les nocturnes, peuvent être honorées plus facilement que d'autres, par exemple pour les samedis et les mardis.

Les bureaux de la Grenette seront de nouveau ouverts au public, lorsque le gros des commandes figurant en listes d'attente aura été traité; à première vue, cette date se situe au début de mars. sp

4. bis 9. März

InterNorGa Hamburg 1977

Internationale Fachausstellung für Gastronomie und Catering, für Bäckereien und Konditoreien

täglich 10–18 Uhr

Hamburg Messe und Congress GmbH
Telefon (0 40) 35 69-1
Telex 2 12 609
Jungiusstraße, Messehaus
D-2000 Hamburg 36

Fachleute sagen:
InternorGa Hamburg – die führende Fachausstellung Europas!

Die breiteste Angebotspalette bietet die größte Auswahl, den echten System- und Preisvergleich. Die Branchenführer sind immer dabei. Internationales Angebot: Über 800 Firmen aus 20 Ländern. Gemeinschaftsschauen: Dänemark, Frankreich, Ungarn. Bevorzugter Informations- und Ordermarkt für Großverbraucher.

...den sicheren Kurs steuern: InternorGa Hamburg besuchen!

Wer zukunftsorientiert investieren will – ganz gleich in welchem Bereich –, braucht die InternorGa Hamburg wegen der optimalen Information.

Fachbesuchertage: 7. – 9. März.
(1976 kamen Fachbesuchergruppen aus 19 Ländern zur InternorGa nach Hamburg.)

Aus dem Angebot:
Einrichtungen für Hotels, Restaurants, Gaststätten, Kantinen, Bars, Cafés, Cafeterias und Grillbetriebe, Großküchen, Kühl- und Klimaanlagen, Nahrungsmittel, Tiefkühlkost, Getränke. Technik beherrscht das Bild. Musterbäckereien in Aktion.

„Kosten in den Griff bekommen!"
Die großen Probleme der Gemeinschaftsverpflegung – und wie man sie meistert. Seminare für Großverbraucher am 7.+8. März. Ausführliches Programm senden wir Ihnen gern zu. (1976 war Rekordbesuch: Rund 600 Teilnehmer.) Voranmeldung dringend empfohlen. Konferenzsprache: deutsch.

Pauschalreise zur InternorGa
mit DANZAS-Reisen, Zürich, Bahnhofplatz 9, Messeabteilung, Telefon 01/27 30 30. Bitte informieren Sie sich.

Vertretung in der Schweiz:
ZÜSPA, Internationale Fachmessen und Spezialausstellungen, Thurgauerstraße 7, 8050 Zürich, Tel. 01/46 50 55, Telex 57 754.

.... der Schlüssel zur Gastlichkeit

Bar Mt Cervin
Zermatt

Innenausbau und Möblierung erfolgte durch:

Möbelfabrik Gschwend
3612 Steffisburg
Tel. 033 37 43 43

MÖBEL FABRIK GSCHWEND

Bei uns ändert nur der Name

Seit mehr als 20 Jahren sind wir Ihr zuverlässiger Partner für alle Wasch- und Reinigungsfragen.

Wir – die Spezialabteilung für Grosskonsumenten der Sunlight AG, Olten – heissen nun

Lever Industrie

Weiterhin bürgen wir für Qualität und Service und bleiben Ihr Spezialist für

- Wäschereiprodukte
- Küchenhygiene
- Geschirreinigung
- Allgemeine Reinigung

Lever Industrie – für Sauberkeit und Hygiene

4600 Olten Postfach 230
Tel. 062-22 22 70 / 22 11 59

Noch nie haben Sie einen so guten Kartoffelstock so einfach und schnell zubereitet...

einfacher: Sie brauchen nur Blitzpüree und Wasser, denn Blitzpüree enthält bereits Milch, Fettstoff und ist mild gewürzt.

schneller: Püreepulver nur in heisses Wasser einrühren.

besser: Blitzpüree garantiert jederzeit einen schmackhaften und luftig feinen Kartoffelstock.

sicherer: Weil Sie Blitzpüree in jeder beliebigen Konsistenz problemlos zubereiten können.

Blitzpüree – ein Kartoffelstock, den Ihre Gäste zu schätzen wissen.

Zu verkaufen

NCR 42 Hotelbuchungsautomat

K-Way POSTMIX-Anlage

Beide Geräte sind in neuwertigem Zustand mit regelmässigem Werkservice. Sie müssen leider wegen betrieblicher Umstellung sehr preisgünstig verkauft werden. Anfragen unter Chiffre 1472 an Hotel-Revue, 3001 Bern

Gästezimmer

wohnlich, robust und pflegeleicht individuell möbliert durch

MÖBEL FABRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

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

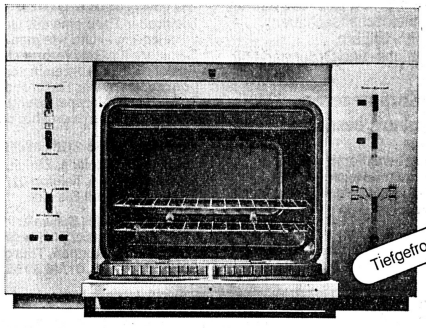
Vielleicht gibt es in Ihrem Betrieb ein technisches oder ein organisatorisches Problem, welches Ihnen Monat für Monat hohe Unkosten verursacht. Mag sein, Ihre Personaleinsatz-Planung hat einen Haken. Oder Ihre Betriebseinrichtungen lassen keinen rationellen Ablauf zu. Oder ein anderer Punkt stört den 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 31, 3001 Bern

Telefon
031 25 72 22

Unsere Spezialisten sind auf Ihrer Seite!

Walko-Microbraun,
die Sensation
im Gastgewerbe:



Zahlen die überzeugen:

- 1 kg Roastbeef (engl.) in 8–12 Min.
- 1 knuspriges «Güggeli» in 6–8 Min.
- Gluschtige «Croque Monsieur» in 30 Sek.
- Ein grosser Apfelkuchen in 8–10 Min.
- Tiefgefrorene Fertigmenus servierbereit in 30–45 Sek.

Die knusprige Mikrowelle!

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

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

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

walko

für die Zukunft
Ihrer Küche

Information

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

Name
Strasse
PLZ/Ort

Coupon einsenden an eine der aufgeführten Adressen:

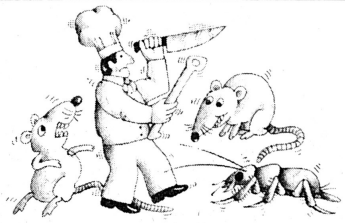
Vertrieb und Kundendienst:
WALKO AG, Ringstrasse 16, 8600 Dübendorf, Telefon 01/821 16 80
VENDOMAT AG, Turbenweg 11, 3073 Gümligen, Telefon 031/52 28 66
GASTROMAT, 38, rue St-Martin, 1005 Lausanne, téléphone 021/22 15 62
ROWAT, Via Trevani, 6600 Locarno, telefono 093/31 58 31

ALBRECHT-DOX

GRUYERIA

Fabrique de meubles
Agencements
Architecture d'intérieur

1630 Bulle, tél. (029) 2 88 55
Devis et projets sans engagement



Überlassen Sie die Vernichtung unerwünschter Gäste dem geschulten Schädlingsbekämpfer.

Warten Sie nicht, bis Ihnen dieses Problem über den Kopf wächst.
Sondern wenden Sie sich an uns. Denn unsere mobilen Service-Techniker arbeiten schnell und unauffällig. Sorgfältig ausgeführte Inspektion mit Kostenvoranschlag ist völlig unverbindlich. Garantiearbeit kann vertraglich zugesichert werden. Rufen Sie uns an!

Niederlassungen in der Schweiz:

RENTOKIL LTD.
Europas führendes Schädlingsbekämpfungs-Unternehmen

RENTOKIL AG
8050 Zürich
Wallisellenstr. 453
Tel. 01-40 78 20

RENTOKIL SA
1201 Genève
7, rue Voltaire
tél. 022-44 48 00

Servicestelle in Basel

Hoteliers Achtung!

Sämtliche Frottierwaren, Ia Qualität, 100% Baumwolle sanforisiert, mit Namenseinwebung, moderne Farben und Dessins, für Zimmer, Badezimmer, Swimming Pool, Sauna usw., können Sie bei uns in jeder gewünschten Grösse zu Fabrikpreisen (kein Zwischenhandel) bestellen.
Lieferfrist: 2–3 Monate, Auslieferung direkt ab Werk, Nachlieferungen werden garantiert.
Verlangen Sie Muster und Preisofferte, es lohnt sich.

Ernst Schild, Berufskleider und Hotelbedarf,
Mühlemattstrasse 14, 3000 Bern 23
Tel. (031) 45 52 54 oder (031) 46 23 38 189

hotel revue

Planen Sie Ihre Karriere!

Werden Sie Abonnent

Für Fr. 46.– pro Jahr (Inland) oder Fr. 60.– pro Jahr (Ausland) erhalten Sie die HOTEL-REVUE jede Woche ins Haus. Lückenlos. Nur so sind Sie sicher, keinen Artikel und kein Inserat zu verpassen, das Ihre berufliche Laufbahn entscheiden könnte.
Für Luftpost-Abonnement bitte anfragen!

hotel revue

- Das Fachorgan für Hotellerie und Fremdenverkehr
- Attraktiver Stellenanzeiger
- Erscheint jeden Donnerstag

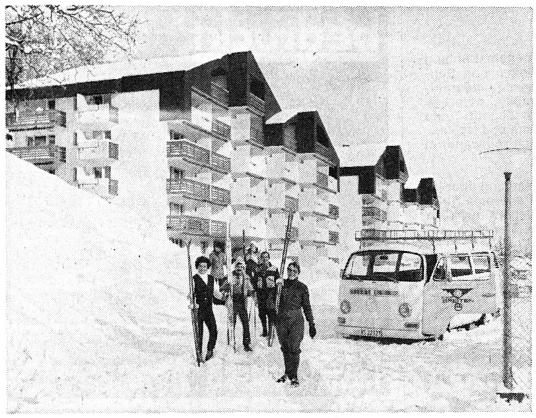
Name: _____
Vorname: _____
Beruf: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____

HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

HR

Neues Hotel zum Geburtstag

Wo noch vor zehn Jahren Vieh weidete, funktioniert heute ein 800 Betten-Kurort. Zehn Jahre sind es her, seit der ehemalige Journalist und Marketing-Spezialist Dr. Eugen Naef auf der 150 Meter über Mörel gelegenen Voralp Breiten seine Konzeption zu verwirklichen begann. Dieser Tage wurde das Jubiläum in typischer Weise begangen: Mit der Einweihung des neuen Garni-Hotels «Im Grünen».



Mit dem Aparthotel «Im Grünen» hat Breiten weitere 120 Betten erhalten. Die beiden Gebäude liegen an höchster Stelle der Feriensiedlung. Unter dem Vorgelände, welches im Sommer zur Liegewiese wird, befinden sich Parkgarage, Kegelbahn und Snack-Restaurant.

Ein Dorf für sich

«Jeder kann, keiner muss» – so lautet heute das Breitener Ferienkonzept, welches dem Gast jenes Mass an aktiven Ferien zumuten will, das dieser sich selbst erwählt. Breiten heute – an Unterkunftsmöglichkeiten sind 480 Betten in 82 Chalets, 100 Betten in 2 Appartementhäusern zu 25 Wohnungen, das Badehotel Salina mit 70 Betten in 30 Appartements und schliesslich die 120 Betten des neuen Garni «Im Grünen» (60 Appartements) zu erwähnen – offeriert denn auch ein gerüttelt Mass an Einrichtungen, die sich der Konzeption unterordnen. Der Fitness und dem Vergnügen dienen ein offenes geheiztes Schwimmbad (12,5 x 25 m) mit Liegewiese, ein Kinderbad, das auf 33 Grad temperierte Sole-Hallenbad im Hotel Salina, die Gym-Halle, das Fitness- und Kurzentrum mit Solarien, Saunas, Elektro- und Physiotherapie, Massage- und Inhalationsabteilung, zwei Kegelbahnen, eine Bocciabahn, ein Pétanque-Platz, ein Kinderspielplatz und ein gleichen Gästen dienender Spielraum, Tischtennis-Tische, ein Tennisplatz mit Green Set-Belag und eine Skilanglaufschule.

Um die nicht unwesentliche Aufzählung zu Ende zu bringen, seien als weitere Angebotsbestandteile das Restaurant Taverne, Zentralwäscherei, Tiefgaragen zu den Hotels sowie Parkings, eigene Landwirtschaft mit Käserei und Gärtnerei, Lebensmittelgeschäft mit Kiosk, Bibliothek, das Auskunfts- und Verkehrsbüro, unterirdische Berieselungsanlage, Seminarsaal, Luftschutzkeller für 200 Personen, zentrale Verwaltung mit Kleincomputer sowie Werkstätten erwähnt. Alles in allem eine fast autarke Gemeinschaft.

Als Badekurort etabliert

Breiten, seiner mässigen Höhenlage (900 Meter) wegen nicht mit den Vorzügen (und Akklimatisierungsproblemen) alpiner Stationen behaftet, dafür hingegen von ausgesprochener klimatischer Gunst (300 Sonnentage pro Jahr, wenig Regen, Föhn und Nebel) profitierend, war ursprünglich als «gewöhnlicher» Ferienort geplant. Mit dem 1973 erfolgten Bau des Badehotels Salina und des Fitness- und Therapiezentrums gab sich der Ort eine vielversprechende Zukunft als Badekurort und wurde denn auch 1975 als zwanzigstes Mitglied in den Verband Schweizer Badekurorte aufgenommen. Die Breitener Quelle fliesst in Schweizerhalle: Von dort wird die Sole als gesättigte Lösung in Tankwagen nach Breiten transportiert, wo sie – mit einheimischem Wasser auf 3 Prozent verdünnt – ihre heilenden Wirkungen entfalten kann.

Mit Bad Ramsach teilt Breiten das Schicksal des Kurortes ohne ortsgebundene Badequelle – ein Schicksal, das sich beispielsweise in Form von Vorbehalten von seiten der Schweizerischen Gesellschaft für Balneologie und Biolimatologie äussert, welche in ihrem neuen Indikationenkatalog für Bade- und Klimakurorte die Ortsgebundenheit der Kurmittel ausdrücklich fordert. Dieser Methodenstreit harrt noch seiner Entscheidung, die wohl die Züge des Kompromisses tragen wird.

Weitere 120 Betten

Zu den Neuerungen, die der Presse aus Anlass des zehnjährigen Bestehens von Breiten präsentiert wurden, zählt einerseits der in diesen Spalten bereits vorgestellte Fitness-Test der Vereinigung zur Förderung der Fitness (Fitag), der künftig Breitens Fitness-Angebot bereichern wird, sodann das Aparthotel «Im Grünen», mit welchem wohl die Entwicklung der Bettenkapazität auf Breiten im wesentlichen abgeschlossen ist. Es enthält, verteilt auf zwei doppelgiebelige fünfgeschossige Gebäude, insgesamt 60 Appartements vierer Typen (Studio, 1½-Zimmer-, Zwei- und Drei-Zimmer-Wohnungen), welche wiederum verkäuflich sind, aber keinem Vermietungszwang unterliegen. Die Einrichtung richtet sich teilweise nach den Käuferwünschen. Handwerklich solide verarbeitete Arve und nordische Fichte herrschen vor, Radio, TV sowie Direktwahltelefon sind Standard. Jede Wohnung verfügt über einen dank Staffelung den nachbarlichen Blicken entrückten Balkon. Die Tiefgarage ist kostenlos, Bahngäste werden in Mörel gratis abgeholt. Der Komplex verfügt über eine elektrische Speicherheizung, welche die Umstellung auf Sonnenenergie erlauben würde. Hinter der kleinen Réception findet sich ein gediegen möblierter Frühstücksraum, an welchen das ausgesprochen wohnliche Fernsehzimmer grenzt. Balken eines alten Walliser Speichers wurden unaufdringlich in die Gestaltung einbezogen.

Kegelclub mit Snack

Direkt durch die Garage erreichbar ist der den Breiten-Gästen vorbehaltene «Club im Grünen», der aus einer Doppelkegelbahn und einem Snack-Restaurant besteht. Tagsüber können sich die Gäste aus Automaten selbst bedienen (unter den aufmerksamen Augen einer Fernsehüberwachungsanlage), ab 19 Uhr liegt die Snack-Karte auf. Den Aparthotel-Bewohnern stehen im weiteren ein Kellerabteil, Skiraum, Lingerie sowie ein Kinderspielzimmer zur Verfügung. In den Preisen ist die Benützung von Hallenbad und Therapieeinrichtungen inbegriffen. Die Wochenpauschale beläuft sich – je nach gewähltem Wohnungstyp – von 310 auf 480 Franken; die Tagespauschale für einen Aufenthalt von einem bis sechs Tage kostet zwischen 49 und 78 Franken.

Zehn Jahre jung

Zehn Jahre jung ist Breiten, und die Entwicklung geht weiter. Sie wird sich künftig auf den Ausbau des Kurorts-Angebotes beschränken; die maximale Bettenzahl ist so gut wie erreicht. Über spezielle Aspekte von Vergangenheit und Zukunft des sympathischen «Ein-Mann-Kurortes» wird im nächsten Interview der Hotel-Revue die Rede sein. GFK

Zu schön, um unerschlossen zu bleiben

Mit neuen Transportanlagen zum Saanersloch- und Gantlauenengrat soll das Bindeglied zwischen dem oberen Simmental und dem Saanenland für den Skifahrer geschaffen und die Attraktivität des Weissen Hochlandes noch kompakter werden. Wie stark Geldanleger den Optimismus der Initianten teilen, wird sich bis zum 30. April zeigen, wenn ein Aktienkapital von 6,5 Millionen gezeichnet sein sollte.

Will es die Gunst der Umstände, werden Skifahrer bald den Zmorgekaffee in St. Stephan und den Apéro in Gstaad trinken, ohne dazwischen auch nur einen Langlaufschritt einlegen zu müssen. Nach längerem Brüten, Begutachten und Planen hat das fehlende Bindeglied zwischen dem Skigebiet am Rinderberg und demjenigen am Hornberg Emissionsreife erreicht. In diesen Tagen ist der Zeichnungsprospekt aufgelegt worden, der das Aktienkapital einbringen soll, welches den Initianten die Realisierung ihres Traumes von der SLG 2000 zu starten erlauben wird. Das Ziel des 11-Millionen-Projektes: Erhöhung der Attraktivität des Weissen Hochlandes durch Erschliessung eines weiten, ausserordentlich schönen Skigebietes, Verminderung der Wartezeiten an den bestehenden Transportanlagen durch die bereits erwähnte Verbindung zweier Teile einer bestbekannten Region.

Fast 4000 Personen pro Stunde

Die Talstation der Basisseilbahn, einer 6er-Gondelbahn des Systems POMA, wird etwas östlich der Station Saanenmöser der MOB liegen. Mit einer Länge von 2916 m führt sie über die Zwischenstation «Kleiner Saanenwald» zur Bergstation Saanerslochgrat auf 2000 m. ü. M.; Höhendifferenz 665 m. Zwei Sesselbahnen, 630 und 835 m lang, werden dann die Hänge des hinteren Chaltenbrunnentales erschliessen und die Verbindung zum Gantlauenengrat herstellen. Um diesen Anschlusspunkt zu erreichen, müssen die Anlagen von St. Stephan und Zweisimmen allerdings eine Gondelbahn und einen Skilift erstellen.

Die Sportbahnen AG SLG 2000 rundet ihre Erschliessung ab mit einem Skilift vom Saanersloch zur Bergstation der Seilbahn, in welche auch ein Selbstbedienungsrestaurant mit zirka 200 Plätzen integriert wird. Die neuen Anlagen – ohne die von Zweisimmen und St. Stephan zu erstellenden – erschliessen 25 km Pisten in vielseitigem, sehr schneesicherem Gelände, das sowohl Könnern wie Anfängern zusagende Hänge aufweist. Die gesamte Förderleistung kann maximal 3740 Personen pro Stunde betragen, wenn die Kapazität der Seilbahn voll ausgeschöpft wird, was man zu Beginn jedoch nicht zu tun gedenkt. Die Transportanlagen werden nur im Winter im Betrieb sein, da im Sommer eine Strasse in diese Region führt.

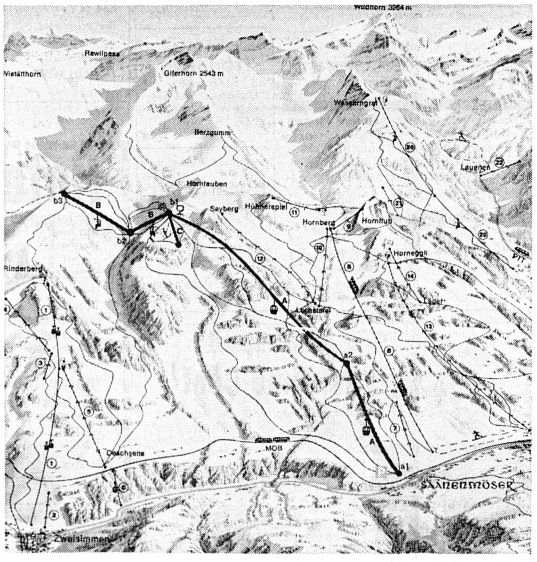
Bedürfnis wissenschaftlich und optimistisch abgeklärt

Die geplante Erschliessung stellt auf ein vom Institut für Fremdenverkehr an der Universität Bern und einer regionalen Planungsgruppe erarbeitetes touristisches Leitbild ab. Die Erfolgserwartungsrechnung ist, sie muss es sein, recht optimistisch. Die Frequenzschätzung klettert auf total 1 110 000 Personen pro Wintersaison, die bereits im ersten Betriebsjahr einen Reingewinn von 32 200 Franken erwirtschaften helfen sollen, womit die Aktionäre schon in den nächsten Jahren mit einer angemessenen Dividende rechnen dürften. Zuerst müssen sie jetzt aber gefunden werden, die Aktionäre, welche 6,5 Millionen zeichnen und damit endgültig grünes Licht für den Bau geben. Die Konzession liegt vor. Die ersten Reaktionen auf den Emissionsprospekt haben den Präsidenten des Initiativkomitees, Walter von Siebenthal, ermutigt, der Presse eine Einladung zur Eröffnung der Seilbahn im nächsten Winter in Aussicht zu stellen.

Die neuen Anlagen werden die Attraktivität des Weissen Hochlandes für den Wintersportler zweifellos steigern, um so mehr als auch diese Transportanlagen in das beispielhafte Abonnementsystem einbezogen würden. Die auf jeden Wunsch und jede Aufenthaltsdauer zugeschnittenen Abonnemente der Region schliessen heute 50 Transportanlagen sowie die rollenden Zubringer, Dorf- und PTT-Busse und das Hallenbad in Gstaad ein.

Nicht ohne Haken

Dem Vernehmen nach haben die bestehenden Bahnen nicht versucht, das Entstehen einer neuen Konkurrentin zu verhindern. Längerfristig versprechen sich ja alle positive Auswirkungen für die ganze Region. Sie erwarten aber sicher, dass die Sportbahnen AG SLG 2000 sich intensiv um zusätzliche Gäste bemühen werden, um nicht bloss den etablierten Anlagen Frequenzen abzuziehen. Da Schönried und Saanenmöser bei ihrem ungünstigen Verhältnis von Betten- und Transportkapazität, letztere vor allem mit Tagesgästen alimentieren müssen, wird es einiger Anstrengungen und guter Ideen bedürfen, um die berechneten Frequenzen am Saanerslochgrat zu erreichen, ohne dass diese dann den andern Bahnen fehlen. Und einen weiter intensivierten Wochenendverkehr vermag die Simmentalstrasse (noch) nicht zu verkraften. MK



Das Skigebiet am Rinder- und Hornberg mit den projektierten Bahnen (dick ausgezogene Linien).

SAC mit permanenter Geschäftsstelle

Im Gebäude des Schweizerischen Alpinen Museums am Helvetiaplatz in Bern hat der Schweizer Alpen-Club zu Jahresbeginn einen permanenten Geschäftssitz bezogen. Bisher war die Geschäftsstelle des SAC jeweils mit dem Sitz des Zentralkomitees verbunden gewesen, das im Turnus zwischen der deutschen und der welschen Schweiz alle drei Jahre neu gewählt worden war.

Der Schweizer Alpen-Club versteht sich als «Vereinigung von Freunden der Alpenwelt». Er wurde 1863 zur Förderung des Bergsteigens, des alpinen Skifahrens und des Wanderns in den Bergen gegründet. Heute umfasst der SAC in 96 Sektionen rund 56 000 Bergsteiger. Es stehen ihm 148 Clubhütten zur Verfügung, die über das ganze Alpengebiet verteilt sind. Für das alpine Rettungswesen unterhält er rund 120 Bergrettungsstationen. spk

Nützliche Statistik

Als Sonderbericht S 18/1976 hat das Eidgenössische Statistische Amt eine Übersicht über die touristischen Frequenzen 1975 in den Schweizer Fremdenorten und Städten mit über 200 000 Übernachtungen publiziert. Für jeden Ort werden die Anzahl Schlafstellen in Hotel- und Kurbetrieben, Chalets und Ferienwohnungen, Zelt- und Wohnwagenplätzen, Gruppenunterkünften und Jugendherbergen sowie die respektiven Logiernächtezahlen ausgewiesen. Letztere sind nach In- und Ausland differenziert, die Ausländerlogiernächte zudem nach den sechs wichtigsten Herkunftsländern. Obwohl zum Teil mit Schätzungen aufwartend und etwas spät erschienen, gibt das Heft «Tourismus in Fremdenorten und Städten» nützlichen Einblick in die Struktur der wichtigsten Schweizer Touristenzentren. r.

Neues aus dem Berner Oberland

Interlaken mit Ski-Appeal

Interlaken, seiner Lage wegen eine «Winterstation mit Handicap», tut einiges, um dem Skigast das Leben und den Transport zu den Pisten zu erleichtern. Bereits zum zweitenmal wird im kommenden Winter das «Ski-in» funktionieren, eine im ersten Stock des Hotels Oberland eingerichtete Informationszentrale für sämtliche regionalen Skimöglichkeiten, wo auch Abonnemente erhältlich sind. Das Ski-in ist vom Freitag bis Sonntag jeweils von 20 bis 22 Uhr geöffnet.

Neu für Interlaken ist der Hotel-Skibus, welchen die Gäste zum täglichen Transport ins Skigebiet, entweder nach Beatenberg oder Lauterbrunnen, benützen können. Für Abonnementsinhaber ist die Fahrt kostenlos. Jeden Donnerstag werden zudem Gästeskirennen veranstaltet und allwöchentlich steht eine abendliche Folklore- oder Jazzveranstaltung auf dem Programm.

Geschenkgarnitur

Das Interlakner Hotel Metropole lanciert auf die Festtage eine Geschenkgutschein-Aktion, für die eine spezielle Durchschreibegarnitur geschaffen wurde. Im werbenden Begleitschreiben ist eine Anleitung zur Berechnung des Endbetrages enthalten, welcher per Post überwiesen werden soll. Eine praktische Sache, der man Erfolg wünscht. r.

Brienz: Weisses Kreuz im neuen Gewand

In Brienz ist das 1975 abgerissene Hotel Weisses Kreuz nach zehnmonatiger Bauzeit wieder eröffnet worden. Das moderne Gebäude enthält 14 Zimmer mit 30 Betten, eine Wohnung für die Hoteliersfamilie Burri, Küche, einen Saal mit 90 Plätzen sowie zwei Geschäftslokale im Erdgeschoss, deren eines vom Brienzer Verkehrsbüro beansprucht wird. Im weiteren wurde das zum Hotel gehörende historische Restaurant erneuert.

Restaurant in der Backstube

Was vor zwei Jahren noch eine Confiserie mit angeschlossenem Tea-Room war, präsentiert sich heute als Hotel mit zusätzlichem Restaurant und Pizzeria. Der Betrieb heisst «Brienzerburli», das Restaurant befindet sich in der umgebauten Backstube. Im Ofen werden Brote und Pizze, aber auch Grilladen hergestellt. Der von der Familie Peter Huggler geführte Betrieb bildet eine weitere Attraktion für Brienz.

Neues Bergrestaurant auf der Scheidegg

Auf der Kleinen Scheidegg, unweit des Bahnhofes und neben der Bergstation des Arvengarten-Lifts soll auf nächsten Winter ein 200 Personen im Innern und nochmals die gleiche Anzahl Gäste auf der Terrasse fassendes Bergrestaurant entstehen. Hauptaktionär der «Restaurant Eigernordwand-Kleine Scheidegg AG» ist die Grindelwalder Bergschaft Wärgistal. Noch vor Ablauf der Zeichnungsfrist war das auf 800 000 Franken festgesetzte Aktienkapital weit überzeichnet. Das mit einem Kostenaufwand von rund zwei Millionen zu erstellende Haus soll die bestehenden Restaurants entlasten. Es ist für Ganzjahresbetrieb konzipiert.

Ein kantonales Sportzentrum in Spiez

Die bernische Regierung beabsichtigt, in Spiez ein kantonales Kurs- und Sportzentrum zu erstellen. Es soll vorab der Aus- und Weiterbildung von Sportleitern, Lehrkräften und Trainern dienen, daneben aber auch der Öffentlichkeit zugänglich sein. Das Raumprogramm sieht unter anderem ein Hallenbad, eine 400-Meter-Rundbahn sowie eine Kunsteisbahn vor. Ein Detailprojekt wird nun ausgearbeitet. Die Kosten sollen sich auf rund 35 Millionen belaufen.

Erneuerte Hotels

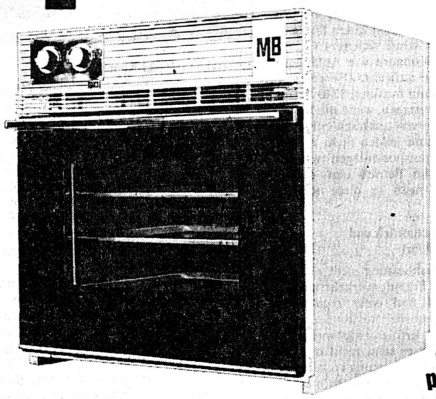
Kürzlich konnte mit einem Bankett der Abschluss der Renovation des Wengener Hotels Victoria-Lauberhorn gefeiert werden. Auf der gegenüberliegenden Talseite, in Mürren, hat das Hotel Touriste die letzte Erneuerungsetappe abschliessen können. Es enthält nun 22 Zimmer mit 40 Betten, Restaurant, einen modernen Speisesaal sowie eine Bar. r./pd

450 neue Betten für Beatenberg

Die Gemeindeversammlung von Beatenberg hat mit wenigen Gegenstimmen den Gestaltungsplan «Blüemlisalp-Beatrice» genehmigt und dadurch den Bau eines Aparthotels mit 450 Betten ermöglicht. Die Bauherrschaft wird sich an der Erstellung der Infrastruktur beteiligen. Der Gemeinde erwachsen in den nächsten 20 Jahren Kosten von rund 100 000 Franken, auf der anderen Seite werden von der Verwirklichung des Projektes namhafte touristische Impulse erwartet.

Ein gewichtiges Problem: Die Gästeunterhaltung?
Kein Problem
für die MÜLEK-Leute!
Tel. (01) 814 12 62
MÜLEK
Müller Elektronik
Schaffhauserstrasse 146
8302 Kloten

MB Universal-Heissluft-Umwälzofen «calair»



Mit Rundumhitze

sauberer
einfacher
bequemer
schneller
besser

kochen
braten
backen
grillieren
auftauen

extrem preisgünstig

Hier lediglich einige der eindrücklichsten Daten: Aussenverkleidung aus kratzfestem, pflegefreundlichem rostfreien Edelstahl, aushängbare Tür mit Totalsichtfenster, Innenbeleuchtung, stufenlose Rundumhitze, Innenmasse 460 x 400 x 360 mm (B x T x H), aussen 600 x 600 x 600 mm, reichhaltiger Zubehör, Anschlussleistung 2590 W. Gegen Einsendung des nachstehenden Coupons erhalten Sie gratis und unverbindlich unsere Dokumentation:

calair-Coupon Nr. 22

Name: _____

Adresse: _____

MB Bertschinger Handels-AG
5600 Lenzburg 1 Tel. 064 51 37 12

Bieten Sie Ihren Kunden etwas Besonderes

mit dem

sensationellen Winter-Sonnenbad

Unser pat.

Panorama Solarium

eignet sich dazu bestens, und es kann überall im Freien aufgestellt werden.

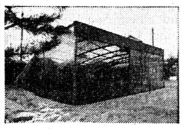
Das

Panorama Solarium

verstärkt die natürliche Sonneneinstrahlung und nutzt die Sonne zum Heizen und Sonnenbaden auch bei tiefen Aussentemperaturen. Keine elektrischen Lampen, sofortige Bräunungseinwirkung. Keine Zugluft, gute Heilung bei Erkältungen Rheuma und Ischias. Technisch und gesundheitlich einwandfrei erprobt.

Wir montieren auf jeder Terrasse und über jedes Schwimmbassin unsere Panorama Solarien für 8 bis 40 Personen. Genau an jedem Grundriss angepasst. Unsere Standard Modelle sind für 2, 4, 6 und 8 Personen.

Prospekte und Informationen über Original Panorama Solarien erhalten Sie von der



Fa. E. Guggisberg
Bootbau
3296 Arch BE
Telefon (065) 69 32 25

523

Würfel- und Beutelzucker – individuell bedruckt

Eine gute Idee und eine preisgünstige Eigenwerbung für Ihren Betrieb.

KAISER
«Maître du Café»

Sogura AG
(Mitglied der Kaiser-Firmengruppe)
4002 Basel, Tel. 061/34 02 88

Für farbige Postkarten

Ihres Hotels oder Restaurants notieren Sie bitte unsere vorteilhafte Offerte.

Grossformat 14,8 x 10,5 cm	5000 Karten Fr.	–.08 pro Karte
	3000 Karten Fr.	–.09 pro Karte
	1500 Karten Fr.	–.11 pro Karte
Fotolitho:	Karte mit 1 Sujet Fr.	130.–
	Karte mit 4 Sujet Fr.	180.–

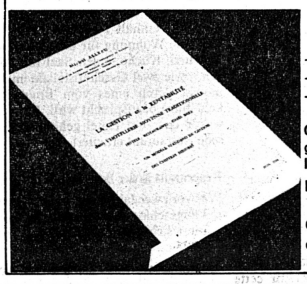
Wir benötigen von Ihnen einwandfreie Farbdiapositive im Format 6 x 9 oder 6 x 6 cm.

Lieferfrist etwa 5 Wochen, porto- und verpackungsfrei, tadellose Ausführung.

Verlag Beccarelli + Co., via Bagutti 16, 6904 Lugano, Telefon (091) 51 63 01

P 24-300402

GESTION & RENTABILITE dans L'HOTELLERIE MOYENNE TRADITIONNELLE



– Hôtels, Restaurants, Cafés-Bars
– Un modèle standard de gestion
– Des chiffres mesures

par Michel ALLEAU

Ce document peut être utilisé par les professionnels de l'hôtellerie, les conseillers de gestion, les cabinets comptables, les banques et pour les études prévisionnelles et l'enseignement et la formation se rapportant à la gestion hôtelière.

Prix de l'exemplaire : France : 120 F TTC port inclus
: Autre Pays : 143 F TTC port inclus

Chèque à établir à l'ordre de : C.R.C.I. Limousin-Poitou-Charentes
et adresser les commandes à : Service Hôtellerie Tourisme
35, rue du Marché - 86006 POITIERS

Drucksachen **Drucksachen** Drucksachen

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

Ein Anruf,
Telefon (031) 25 66 55,
genügt.

Drucksachen **Drucksachen** Drucksachen

DIPL. ING. FUST AG

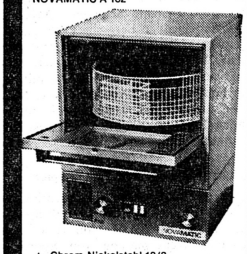
Wir sind nicht nur der bedeutendste HAUSHALTMASCHINENSPEZIALIST der Schweiz. Auch unser GEWERBEMASCHINENSORTIMENT wird von unseren Kunden gerühmt:

- **Beste Qualität**
- **Bester Service**
- **Typische FUST-Preise**

Zum Beispiel:

Gläserspüler

NOVAMATIC A 102



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

Fr. 1790.–

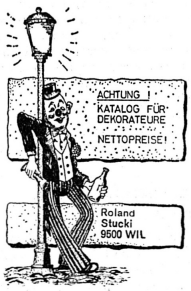
(ohne Glanzdoslerer 1590.–)

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

Uzwil: an der N 1 073/51 48 51
Bern: City-West 031/25 86 66
Basel: Aeschengraben 10, 061/23 97 27
Zürich: Langstrasse 21, 01/23 07 72
Chur: City-Shop, 081/22 43 73
Winterthur: Zürcherstr. 184, 052/22 32 64
Olten: Ziegelfeldstr. 32, 062/21 00 58
Biel: Zentralstrasse 32, 032/22 85 25
Luzern: 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, Ottringen, Pfäffikon, Spreitenbach, Villars FR, Dietlikon, Aarau, La Chaux-de-Fonds.



DEKO- und FESTARTIKEL

kaufen Sie mit Vorteil beim Spezialisten. Sei das nun Krepp-Papier, uni oder farbige Alufolie, Deko-Sets, Laternen, künstliche Blumen, Trauben, Weinlaub, Girlanden, Luftschlangen, Cotillons-Artikel oder einfach eine Heftpistole.

10% Abholrabatt gegen Kassa.

Wir liquidieren diverse Dekorationsartikel. Beachten Sie in unserer Ausstellung die spezielle Ecke!

Sollten Sie unsere neue Preisliste noch nicht erhalten haben, so fordern Sie sie unverbindlich an bei:

Roland Stucki, Zürcherstr. 4, 9500 Wil
Tel. 073/22 19 10 Samstag geschlossen

Tische Stühle

langlebig, modern und rustikal für gepflegte Gastlichkeit.

MÖBEL FABRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Zu verkaufen

Löwenfell männl.

kompl., aus Zoo.
Tel. (073) 22 51 21

1502

Div. afr.

Trophäen

zu verkaufen.
Einmalige Stücke, geeignet für Dekoration.
Tel. (073) 22 51 21

1503

Institut Monte Rosa

Montreux

Eine der führenden Pr.-Schulen. **Internate für Mädchen und Jungen.** Aufnahme von 8 Jahren an. **Welschlandjahr.** Intensivkurse für **Französisch und Englisch.** Diplome. Unterrichtssprache Deutsch: **Primar-, Sekundar-/Realschule. Gymnasium. Handelsschule.** Kleinklassen. Überwachtes Studium. Nachhilfe gewährleistet. Internationaler Schülerkreis. Sport. Ferienprachkurse: Juni–August.

Eintritt: Januar und April

Auskunft, Prospekte, Studienberatung durch die Direktion,

1820 Montreux-Territet

3, rue de Chillon **Tel. (021) 61 53 51**

Offeriere einen

Klein-Skilift

200 bis 300 m Schlepplänge
650 Pers./Std.
in Miete oder Kauf
sofort einsatzbereit

Postfach 255, 2501 Biel
ASSA 80-62883

Individuelle, moderne, zielstrebige Service-Stufenausbildung 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
28. 3.–16. 4./31. 5.–18. 6.

Bar
7. 3.–18. 3. 2. 5. – 13. 5.

Flambieren/ Tranchieren
21. 3.–25. 3./23. 5.–27. 5.

Weinseminar
16. 5.–21. 5.

Chef de service
18. 4.–29. 4.
mit BSF-Diplomprüfung am Kursende (fakultativ).

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16

Hotel-Fernkurs

Sie lernen zu Hause, in der Freizeit, wann es Ihnen am besten passt, Sie halten engen Kontakt mit Praktikern aus der Hotelbranche, die Ihnen in jeder Beziehung raten und helfen. Und Sie machen zum Schluss eine Prüfung an unserer Fachschule in Zürich.

Tun Sie etwas für den Erfolg im Beruf. Unternehmen Sie etwas, um mehr zu wissen, mehr zu können, mehr zu leisten. Wenn Sie uns den nachstehenden Bon senden, dann informieren wir Sie kostenlos über das Kursprogramm.

Institut Mössinger AG, 8045 Zürich
Räffelstrasse 11, Telefon (01) 35 53 91

Kostenlose Information erbeten für neuen Hotel-Fachkurs.

Name _____

Strasse _____

Ort _____

Alter _____ 1122

Inserieren bringt Erfolg

Zwecks Gründung einer total neukonzipierten

Restaurationskette (alkoholfrei) Aktienanteile zu vergeben

Beratungen und Unterlagen sofort möglich.

Offerten unter Chiffre B 43 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Der Umsatz bringende

Reklame-Chef

Reklame-Chef, Art. Nr. 258-100, Kunststofftafel mit Chef-Kopf, Tafel schwarz, mit weicher Kreide beschreibbar und mit gewöhnlichem Lappen auszuwischen, Grösse: Höhe total 64 cm, Höhe der Tafel 32 cm, Breite 50 cm, mit Loch zum Aufhängen **Fr. 47.–**

Bestellen Sie doch bitte gleich sofort. Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

Le Blonay-Chamby en cet hiver exceptionnel

Si pour le grand public, l'activité du Chemin de fer touristique Blonay-Chamby est interrompue du mois d'octobre au mois de mai, il demeure, outre les trains spéciaux exécutés sur demande en Gruyère ou sur la ligne, un service bimensuel destiné aux pensionnaires de «Joli-Bois», établissement médico-social situé en bordure de voie. Les personnes âgées peuvent ainsi faire des courses et rendre des visites à Blonay au cours de l'hiver.

L'hiver au Blonay-Chamby: un passe-temps qui n'est tout à coup plus une sinécure pour les amoureux du petit chemin de fer... *(Photo R. W. Biétry)*

L'exploitation reprendra le 14 mai 1977, chaque samedi après-midi, dimanche et jours fériés, ainsi que tous les jours durant la Fête des Vignerons de Vevey.

Chaque samedi durant l'hiver, les membres bénévoles s'activent à entretenir et à restaurer le matériel roulant ainsi que l'infrastructure de la ligne, de façon à présenter aux voyageurs de la saison 1977 de nouveaux témoins du passé qui répondent aux normes de sécurité actuelles.

Comme chaque année, les nouveaux adhérants qui ont accepté d'assumer une fonction de sécurité (chef de gare, agent de train, etc.) auront à passer les épreuves de l'examen sur le RCT. Ce règlement de la circulation des trains, en vigueur depuis 1972, est un instrument de travail sur la base duquel les responsables du Blonay-Chamby peuvent préparer une formation pratique et théorique à l'intention de chaque volée de néophytes du rail.

Le Blonay-Chamby va vers son dixième anniversaire, c'est dire qu'à force de persévérance, une société de loisirs peut assumer avec conséquence les prérogatives d'un service public, selon les données fixées par l'autorité de surveillance. sp

Tarifs aériens: nouveaux accords

(ATS) Deux «accords limités» sur les tarifs passagers valables une année sur les lignes internationales aériennes entre l'Europe et l'Afrique, et le Proche-Orient et l'Afrique, ont été conclus dans le cadre de l'Association internationale du transport aérien (IATA) à Genève.

Ces accords entreront en vigueur le premier avril prochain sous réserve de l'approbation des gouvernements intéressés et seront valables jusqu'au 31 mars 1978.

Pour l'heure, l'Allemagne fédérale et l'Ethiopie n'ont pas adhéré aux accords qui prévoient des «augmentations modérées» des tarifs pour compenser l'accroissement des coûts et les différences dues aux fluctuations des monnaies, a notamment précisé l'IATA.

Le Valais touristique à Utrecht

Dans le cadre de la foire-exposition «Vakantie 77» à Utrecht, du 26 au 30 janvier, à laquelle participeront pour la 2ème fois toutes les organisations touristiques étrangères établies en Hollande, la journée d'ouverture sera réservée à un forum international en présence des agences de voyages et de la presse nélandaises.

Les régions de la Suisse Nord-Est, de l'Oberland bernois, du Tessin, de la Suisse centrale et du Valais, ainsi que bon nombre de stations dont les valaisannes Saas-Fee, Loèche-les-Bains, Grächen, Riederalp, Anzère, Haute-Nendaz et Verbier, prendront part à cette intéressante étude du marché touristique.

Durant toute la durée de l'exposition, des stands suisse, valaisan et des stations susmentionnées seront à la disposition des visiteurs qui, l'année dernière, étaient de l'ordre de 110 000. sp

Les Chemins de fer autrichiens et le 3e âge

Une fois de plus, les Chemins de fer fédéraux autrichiens ont augmenté les réductions accordées aux personnes du troisième âge. En remplacement des cartes de 50 ou de 200 schillings valables dans plusieurs secteurs, il existe depuis le début de 1977 une seule carte de légitimation pour personnes du troisième âge, remise pour 100 sch. autr. Elle permet à tous les titulaires de bénéficier d'une réduction de 50%, tous les jours ouvrables et fériés, y compris les dimanches. Seuls en sont exclus les quatre trains express TEE et le «Transalpin», de même que le «Vindobona». Cette carte de réduction est également valable pour les autocars postaux et ceux des Chemins de fer fédéraux autrichiens, à l'exclusion des lignes urbaines et internationales.

La carte de réduction pour personnes du troisième âge vaut pour les étrangers comme pour les Autrichiens, à savoir à partir de 60 ans révolus pour les femmes, et de 65 ans révolus pour les hommes. Elle peut être obtenue à toute gare autrichienne, sur présentation d'une pièce d'identité officielle valable, munie d'une photographie, ou d'un autre document approprié; en Suisse, aux gares de Buchs et de St-Margrethen. sp

Une heureuse initiative pour mieux solliciter le client de passage

Des abonnements de ski en vente sur l'autoroute

(ONST) La rose des vents – l'étape qui attend les skieurs motorisés sur l'autoroute N 6, près de Münsingen, entre Berne et Thoune – offre une nouvelle attraction: des cartes journalières pour les remontées mécaniques et les téléskis sont maintenant délivrées au bureau d'informations touristiques en cours de rénovation. Ces titres sont valables pour les régions de Grindelwald, Meiringen-Hasliberg, Lauterbrunnen-Wengen, Mürren, Beatenberg, Frutigen, Diemtigtal, Erlenbach-Stockhorn et Schönried.

Relevons encore que cette innovation fait partie du complexe touristique qui comprend un guichet d'informations sur l'état des routes, la situation météorologique et des places de parc, l'état des pistes, le bulletin d'enneigement, les divers sports dans tout l'Oberland bernois, ainsi qu'une installation électronique de réservation hôtelière et un guichet de change ouvert de 8 à 23 heures.

Compagnies aériennes

Le livre de bord de Swissair

Pour remplacer la documentation traditionnellement remise à bord de ses avions, Swissair a édité un livre de 128 pages en couleurs, intitulé «Souvenirs d'un vol Swissair».

Rédigé en quatre langues (anglais, français, allemand et une autre langue différente à chaque nouvelle édition semestrielle), ce «livre de bord» donne de nombreuses informations sur le réseau de Swissair, sur les différents types d'avions, sur le déroulement d'un vol; il contient également des cartes des voies aériennes, des jeux, le prix des articles qui peuvent être achetés à bord et de la publicité.

Un tiers du contenu rédactionnel de cet ouvrage sera renouvelé à chaque nouvelle édition.

«Souvenirs d'un vol Swissair» est offert à tous les passagers sur les vols long-courriers et aux passagers voyageant en première classe sur les lignes européennes. SWR

Bilan après 1 an d'exploitation

Concorde: après les mais, les si . . .

(ATS) Après une année d'exploitation commerciale, les «Concorde» d'Air France ont parcouru plus de quatre millions de km en 2670 heures de vol. On a dénombré 28 682 passagers sur toutes les lignes assurées par ces supersoniques, soit un coefficient moyen d'occupation de 61,2%.

Aujourd'hui, les «Concorde» d'Air France volent sur les axes Paris–Dakar–Rio-de-Janeiro, Paris-Caracas et Paris–Washington. Le coefficient de remplissage moyen le plus élevé a été atteint sur Paris–Washington (76,9%) et le plus bas sur Paris–Caracas (36,2%).

La compagnie aérienne française estime que l'équilibre économique de l'exploitation du «Concorde» pourra être atteint lorsque chaque appareil volera avec un coefficient de remplissage de 65% et un total d'environ 2750 heures par an.

Parmi les conditions encore à remplir pour que l'exploitation du «Concorde» atteigne cet équilibre, Air France fait notamment figurer une desserte de New York assurée en année pleine deux fois par jour, l'ouverture de la desserte de Tokyo par la Sibérie et un accroissement d'une fréquence hebdommadaire du rythme de desserte de la ligne Paris–Rio.

L'exploitation du «Concorde» en 1976 s'est soldée par un résultat final négatif de l'ordre de 130 millions de francs français (220 après amortissements).

Air Canada suspend 3 liaisons avec l'Europe

Air Canada annonce la suspension de ses services entre Montréal et Bruxelles, Prague et Moscou.

En annonçant cette nouvelle, le vice-président de la région Europe, M. Bryce Buchanan, a déclaré regretter d'avoir à prendre une telle décision. «Les conditions économiques dans le monde a-t-il dit, ainsi que certains changements dans les habitudes de voyages ont rendu cette décision nécessaire». «Le tarif unitaire sur l'Atlantique Nord est le plus bas de tout notre réseau» a-t-il également expliqué. De plus, l'étude des projections de trafic sur ces routes à court terme, ainsi que la demande de la clientèle pour voyager à bord d'avions gros porteurs tels que les Bœing 747, sont d'autres facteurs qui nous empêchent d'opérer ces lignes d'une façon profitable».

Air Canada n'est pas la première compagnie à rationaliser la structure et la fréquence de son réseau transatlantique. Des décisions semblables ont en effet été prises par un nombre de compagnies dont, entre autres, deux grands transporteurs américains et une compagnie canadienne. sp

Le tourisme: 2ème employeur suisse

(OSEC) Pour la Suisse, le tourisme est l'une des plus importantes sources de devises. En 1975, les touristes étrangers ont dépensé en Suisse 5,38 milliards de francs, soit l'équivalent de 850 francs par habitant. La valeur de ces «exportations» place le tourisme au troisième rang, après l'industrie des machines et la chimie. De plus, le tourisme joue un rôle considérable dans le domaine de l'emploi puisqu'il procure travail et revenu à environ 150 000 personnes, ce qui en fait le plus important employeur de Suisse après l'industrie des métaux et des machines. Enfin, il est un facteur appréciable de développement régional: 60 % du trafic touristique total bénéficie aux zones économiquement défavorisées des Alpes et des Préalpes.

Etap Hotels International: un dynamisme qui rapporte

Créée en 1966 par la Compagnie internationale des wagons-lits et du tourisme, la chaîne Euromotel, devenue en 1969 Etap Hotel/Euromotel, s'associe cette même année avec un groupe suisse important, la Société de participation hôtelière (SPH). En 1972, un accord est conclu avec la Société britannique British Transport Hotels (BTH). Face au rapide développement de la chaîne, les 3 partenaires décident, en 1975, de créer la société française Etap Hotels International. Telles sont, brièvement retracées, les étapes qui ont marqué l'évolution d'une chaîne hôtelière qui occupe aujourd'hui l'une des premières places sur le marché mondial de l'hôtellerie et du tourisme.

Si la compagnie des Wagons-lits gère effectivement 26 établissements dans 8 pays, la chaîne Etap Hotels compte aujourd'hui 99 hôtels et motels répartis dans 20 pays (dont 4 en Suisse), représentant une capacité de 12 599 chambres. En 1976, les hôtels de la Société suisse Sophi sont devenus membres affiliés, ainsi que l'important hôtel du groupe PLM, l'hôtel PLM St-Jacques à Paris (812 chambres).

Etap Hotels International se compose de membres à part entière, représentés par les hôtels appartenant aux groupes fondateurs, ainsi que de membres affiliés, qui sont des hôteliers ayant décidé de s'affilier à une organisation de commercialisation internationale importante.

Une organisation parfaitement structurée

La direction de la société est assurée par un comité, composé de représentants des 3 principaux partenaires: Compagnie internationale des wagons-lits et du tourisme, Société de participation hôtelière, et British Transport Hotels, et de membres affiliés. Ce comité définit la politique générale de la chaîne, fixe le budget. Un bureau central, basé à Paris, assume les tâches administratives, la centralisation et la diffusion des informations.

Etap Hotels International considère la promotion comme l'un de ses principaux objectifs: réalisation de matériel publicitaire, participation à des manifestations professionnelles internationales, campagnes publicitaires, telles sont quelques-unes des activités de Etap Hotels en matière de promotion.

La clef du succès: la force de vente internationale

Etap Hotels International prospecte systématiquement, pays par pays et par catégorie, les agences de voyages, les tours operators, les sociétés industrielles et commerciales, et la clientèle individuelle. C'est ainsi qu'elle a pu s'acquérir cette force de vente internationale qui lui permet à la fois de développer sa clientèle existante, et de rechercher de nouveaux clients.

Un directeur continental des ventes, basé à Francfort, contrôle 7 vendeurs, disposant chacun d'un bureau et ayant en charge une zone géographique bien précise. Par exemple, le Bureau Etap Zurich couvre la Suisse, l'Autriche et l'Italie. En constant déplacement dans la zone géographique qui lui est attribuée, chaque vendeur est en contact permanent avec les agents de voyages, les sociétés commerciales et les organismes de tourisme. A l'aide de son manuel de ventes, constamment tenu à jour, il est en mesure de vendre directement et sans délai les chambres de n'importe quel établissement membre de Etap Hotels International.

Fortement implantée en Grande-Bretagne, c'est la BTH qui représente Etap dans le Royaume-Uni et aux USA. Aux USA, un directeur des ventes contrôle un bureau Etap à New York, et un représentant Etap/BTH sur la côte du Pacifique.

Un dynamisme qui fait boule de neige

Etap Hotels International a mis au point un système de réservation simple et efficace qui permet de répondre à toute demande de réservation individuelle. Sur simple appel téléphonique, le client peut obtenir la réservation souhaitée, dans n'importe quel établissement.

Grâce à son dynamisme, la chaîne n'a pas cessé de se développer depuis sa création. Le réseau de ventes a été considérablement élargi par la création de nouveaux bureaux qui, de 5 en 1973, sont passés à 12 en 1976. Quant au chiffre d'affaires dans la force de vente internationale, il est passé de 5 millions de francs français en 1973 à 30 millions en 1976; pour 1977, les objectifs sont fixés à 38 millions. Il semble donc que, en ce qui concerne l'avenir, Etap Hotels International n'entend pas s'endormir sur ses lauriers! sp/r.

19e Salon des vacances de Bruxelles

Au carrefour du tourisme

C'est le mardi 15 mars 1977 qu'aura lieu la 3e Journée professionnelle internationale du tourisme et du voyage, dans le cadre du 19e Salon des vacances, tourisme et loisirs de Bruxelles, le salon le plus important du monde en matière de tourisme. Le but de cette journée professionnelle est de donner la possibilité de créer des contacts directs entre l'offre et la demande touristique de tous les secteurs, et à tous les niveaux.

Du nouveau au «Swiss Center» de Londres

Le «Swiss Center» de Londres est désormais placé sous une nouvelle direction. Cette représentation helvétique au cœur de la capitale britannique sera dirigée par M. Robin Oldland, ancien administrateur délégué de l'Hôtel Dorchester, dont on connaît les grandes attaches avec notre pays.

Le Centre Suisse, administré par «Swiss Fair Limited», comprend cinq restaurants et plusieurs magasins de produits suisses. M. Oldland fera partie du conseil d'administration de cette société et administrera tout le complexe. Nous lui adressons nos plus vifs compliments. r.

Le «Swiss Center» de Londres, au Leicester Sauare. *(Photo P. Pfund)*

Ein Bravo und ein herzlicher Dank

Der herrliche Wintertag auf der Höhe von Chalet-à-Gobet war der Rahmen zu einer Einladung, wie sie in letzter Zeit ja nicht gerade selten waren. Diesmal aber waren die Geladenen besonders legitimiert: Als Vertreter der Zulieferindustrie hatten sie massgeblich zur Ausstattung der neuen Hotelfachschule des Schweizer Hotelier-Vereins beigetragen.

Mehr als ein Jahr nach der Eröffnung und vor dem Hintergrund eines auf vollen Touren laufenden Schulbetriebs richtete Marcel Burri, Präsident der Baukommission, das Wort an die Gäste. Er gab seiner Zufriedenheit und Erleichterung Ausdruck, dass die Hotelfachschule jetzt stehe und nicht erst gebaut werde. Mit Sicherheit werden ihm alle Mitarbeiter und vor allem die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins zustimmen. Sie haben grosse Opfer gebracht, um dieses Werk lebendig werden zu lassen. Spontan dankte Burri den anwesenden Gästen für ihre grosszügige Hilfe, ohne die das Funktionieren der Schule nicht denkbar wäre. Carlo de Mercurio, Präsident des Stiftungsrates, schloss sich diesem Dank an und fügte an, dass die Hotelfachschule der lebendige Beweis dafür sei, dass die Partnerschaft auf das beste funktioniere.

Geben und Nehmen

Es würde den Rahmen dieser Berichterstattung sprengen, wollten wir lückenlos aufzählen, was in der Hotelfachschule alles installiert wurde, um den Schülern aus aller Welt eine nach modernsten Gesichtspunkten konzipierte Ausbildung zu gewährleisten. Die Industrie hat für Hunderttausende von Franken Geräte installiert und Materialien zum Teil geschenkt oder mit grosszügigen Rabatten geliefert. Sie hat damit bewiesen, dass die Partnerschaft mit ihren Abnehmern in der Hotellerie lebendig ist.

Dass die Hotelfachschüler während ihrer Ausbildungszeit eine gut funktionierende Maschine oder ein Produkt mit einer Firma identifizieren und sich später vielleicht an verantwortlicher Stelle daran erinnern und demzufolge zu Kunden der Firma werden, ist recht und billig. Es ist auch eine Art von Zukunftsbelohnung für alle, die ihre Hände offen hielten, als man sie seinerzeit um Hilfe anging. Dass die Geste nicht vergeblich war, bewies zum Abschluss ein Essen, das vom schmackhaften A bis zum gelungenen Z von Hotelfachschülern zubereitet und serviert wurde. PS

Wochen-Digest hotel revue

Neuer Landwirtschaftsbericht

Der Bundesrat stellt in seinem soeben veröffentlichten fünften Landwirtschaftsbericht fest, die Entwicklung der schweizerischen Landwirtschaft gehe in die gleiche Richtung wie in den letzten zehn Jahren: Abwanderung von Arbeitskräften und Mechanisierung sowie grossflächigere Betriebe. Der Produktivitätsfortschritt ist so bedeutend, dass heute ein grösserer Teil des Inlandbedarfs an Lebensmitteln mit der einheimischen Produktion gedeckt werden kann als vor zehn Jahren. Die Einkommenslage der Landwirtschaft wird als überwiegend befriedigend beurteilt.

Die schweizerische Agrarpolitik soll in den Grundzügen unverändert bleiben. Im Vordergrund stehen drei Ziele: Nahrungsmittelversorgung in Normalzeiten, Vorsorge für Zeiten gestörter Zufuhren sowie Landschaftspflege. Bei der Produktionslenkung steht die Lösung des Milchproblems im Vordergrund.

Milchschwemme – Fleischberg?

Die bevorstehende Einführung der Milchkontingentierung im neuen Bundesbeschluss über Massnahmen gegen Milchüberlieferungen hat viele Bauern zu zusätzlichen Schlachtungen veranlasst. Dadurch sind die Preise für Kalb- und Schweinefleisch unter Druck gekommen. Beim Schweinefleisch wurde die untere Bandbreite von Fr. 4.10 pro Kilo Lebendgewicht unterschritten. Es hängt nun vom Verhalten der Verbraucher ab, ob der Bund zu neuen Einlagerungsaktionen übergehen muss. In diesem Fall hätten die Konsumenten das Nachsehen, weil Einlagerungen immer zu Preiserhöhungen führen. Die heutigen, verhältnismässig günstigen Fleischpreise bleiben dann am ehesten stabil, wenn die Nachfrage nach Kalb- und Schweinefleisch etwas zunimmt.

Rekord-Exportergebnis

Die schweizerische Warenausfuhr hat mit 37 Milliarden Franken im letzten Jahr eine neue Rekordhöhe erreicht. Davon entfallen rund 12 Milliarden allein auf die Maschinen- und Apparateindustrie. Das günstige Exportergebnis hat zur Sicherung der Arbeitsplätze in unserem Land erheblich beigetragen.

Kaffeepreis-Situation

Verschiedene Kaffeeröstereien haben ihre Abgabepreise an die Grossverbraucher im Gastgewerbe auf den 1. Februar nochmals erhöhen müssen. Die Nettopreise pro Kilo stellen sich nun je nach Lieferanten und Marke zwischen 17 und 21 Franken. Der Preisüberwacher hat den Sektionen St. Gallen, Basel-Land, Bern und Appenzell-Ausserrhoden des Schweizer Wirteverbandes gestattet, die Ausschankpreise für Café crème vorübergehend von Fr. 1.40 auf Fr. 1.50 pro Tasse zu erhöhen. R. S.

Berndorf-Qualität
ist enorm preisgünstig
Original
Berndorf-Bauscher Hartporzellan
Form 6200, Malaga und Nizza
z.B. Teller flach
ϕ 25cm 5.80
Tasse komplett
Fr. 7.50
berndorf
LUZERN
6014 Littau, Tel. 041 55 95 05
Verkaufsbüro Zürich, Forchstr 55, Tel 01 474 716

Hotelbetriebsführung mit Checklisten

Im Verlag «Moderne Industrie» ist kürzlich ein Werk erschienen unter dem Titel: «Checklist-Hotel- und Restaurantmanagement». Sein Autor, Edgar E. Schaetzing, versucht darin vorwiegend amerikanische Steuerungsinstrumente zur Ueberprüfung und Leistungssteigerung in Hotellerie und Gastronomie dem eher traditionsverhafteten europäischen Gastgewerbemanagement in die Hände zu geben. Zwangsläufig scheint sich sein Gedankengut an die Grossbetriebe zu richten. Der Schein trügt. Eine geschickte Mischung von theoretischen Darlegungen, umfangreichen Checklisten und Fallbeispielen führt nahe an die Praxis auch des Klein- und Mittelunternehmens heran. Die Checklisten zu jedem Kapitel sind in eine Vielzahl praktischer Fragen an die Unternehmungsführung gerichtet. Direkte Antworten oder Lösungen zu diesen Fragen gibt das Buch nicht; dennoch findet der kaufmännische Unternehmer eine Fülle nützlicher Hinweise zur Steigerung der Wirtschaftlichkeit seines Betriebes.

Die Kapitel Hoteleinkauf-Produktionsplanung, Personaleinsatz und Führungstechniken sind umfangreich dargelegt. Bei den Kapiteln Organisations- und Rationalisierungsprogramm, Marktanalyse und Qualitätsüberwachung beschränkt sich der Autor auf sehr wenig Führungsinstrumente, die jedoch, unseres Erachtens mit Ausnahme des Themas über die Netzplantechnik, wesentlich sind.

Man merkt dem Werk an, dass sein Autor die Führungsprobleme des gastgewerblichen Unternehmers aus eigener reicher Erfahrung kennt. Auf jeden Fall kann es beim Praktiker das Ziel erreichen, die wesentlichsten Aufgaben der Unternehmungsführung aufzuzeigen und gleichzeitig die Marschrichtung zur Bewältigung der Führungsprobleme zu weisen.

Subskriptionspreis bis 31. März 1977 Fr. 128, späterer Ladenpreis Fr. 148. EB

Firmennachrichten

Hotel Merian Basel saniert

An einer ausserordentlichen Generalversammlung haben die Aktionäre der Café Spitz AG Basel der Sanierung des Betriebes, zu welchem das Kleinbasler Hotel Merian gehört, zugestimmt. Das Aktienkapital musste um 1,9 Mio Franken abgeschrieben werden und wurde anschliessend auf 900 000 Fr. aufgestockt. Das Hotel Merian, dessen Erstellung durch baupolizeiliche Verzögerungen empfindlich verteuert worden war, ist mit ein Opfer der Kleinbasler Verkehrslenkung. Die Bettenbelegung sank von 54% im Jahre 1974 auf 40% im letzten Jahr. Dagegen konnten die Restaurations-Umsätze gesteigert werden. r.

Oceantours: neue Seereisen-Organisation

Die beiden Reiseunternehmen Kuoni AG und J. Ouboter AG haben kürzlich mit einem Aktienkapital von Fr. 50 000 als Beteiligungsgesellschaft «Oceantours Seereisen AG» mit Sitz in Zürich gegründet. Es handelt sich dabei um die erste schweizerische Reiseorganisation, die sich ausschliesslich mit Kreuzfahrten befasst. Durch Oceantours kommt das Publikum in den Genuss eines Seereisenproduktes, das ganz speziell auf die Schweizer Kundschaft abgestimmt ist. Mit gezielten Aktionen soll im Publikum die Freude an Seereisen vermehrt geweckt werden. So offeriert der Oceantours-Katalog, der Mitte Januar 1977 erscheint, unter anderem 4tägige Schnupperkreuzfahrten Genua–Tunis übers Wochenende, wobei die Reise ab Zürich oder Genf, mit voller Verpflegung, weniger als 400 Fr. kosten wird. Eine Steigerung der Nachfrage nach dem Erlebnis auf dem Wasser verspricht sich Oceantours auch mit besonders familienfreundlichen Angeboten.

Produkte der Oceantours sind bei allen schweizerischen Reisebüros erhältlich. Das Angebot mit breitem und attraktivem Preisspektrum besteht zu 70 % aus begleiteten Gruppenreisen mit Betreuung durch erfahrene Schweizer Reiseleiter und erstreckt sich von der Mini-Cruise bis zur Luxuskreuzfahrt rund um die Welt. pd

Happy Rancho ohne Aktienkapital

Nach einer im Amtsblatt des Kantons Graubünden vom 7. Januar 1977 publizierten Mitteilung hat das kantonale Handelsregisteramt festgestellt und festgehalten, dass das bei der 1973 erfolgten Firmeneintragung der Happy Rancho Immobilien AG, Chur, als voll liberiert ausgewiesene Aktienkapital von 1 Million Franken nicht existiere und somit null Franken betrage. Es sei weder anlässlich der Gesellschaftsgründung durch die stipulierte Sacheinlage noch seither in bar liberiert worden. Das kantonale Handelsregisteramt hat nun zusammen mit dem kantonalen Grundbuchinspektorat Graubünden sämtliche Akten in dieser Angelegenheit der Staatsanwaltschaft Graubünden zur strafrechtlichen Abklärung des Falles überwiesen.

Der im Handelsregister eingetragene Zweck der Happy Rancho Immobilien AG, Chur, lautet auf Verwaltung und Gewährleistung der Betriebsführung der Hotels Happy Rancho Kette usw. Sie ist u. a. auch verantwortlich für die «Hochhausruine» in Locarno, an der die Bauarbeiten, nachdem bereits 17 Mio Fr. in diesen Bau investiert worden waren, 1974 wegen Zweckentfremdung durch behördliche Verfügung hatten eingestellt werden müssen. sda

Verkehr

Neue Verbindung München–Zürich

Der neue Fern-Fahrplan der Deutschen Bundesbahn für die Saison 1977/78 weist als neue Verbindung einen D-Zug München–Zürich und zurück aus. Dieser D-Zug ersetzt nach Angaben der Bundesbahn den bisherigen Trans-Europa-Express Bavaria. Auf der Strecke München–Zürich wird damit erstmals eine Verbindung auch in der zweiten Klasse angeboten. sda

Grösstes Fährschiff der Welt

Die Finnlines-Schiffahrtgesellschaft setzt ab Mai dieses Jahres auf der Strecke Travemünde-Helsinki ein neues Passagierfährschiff ein, welches das grösste und schnellste der Welt sein wird. Die «Finnjet» mit 1532 Kabinen wird diese Strecke über die Ostsee in 22 Stunden zurücklegen. Früher dauerte die Überfahrt etwa 44 Stunden. Das 23'000-BRT-Schiff ist auch als Konferenzschiff besonders ausgestattet worden. Durch die neue Schnellverbindung soll ein bei uns noch weniger bekanntes Ferienland besser erschlossen werden. Zusammen mit der Passage werden auch Hotels, Rundreisen, Weekendarrangements, Unterkünfte in Feriendörfern und Bauernhöfen, Fitnessferien usw. verkauft. Kombinationen mit Flügen sind ebenfalls möglich. sda

Furtschellas-Bahn soll saniert werden

Nachdem die Furtschellas-Bahn im Oberengadin seit ihrer Inbetriebnahme im Februar 1972 in finanziellen Schwierigkeiten steht, wird sich nun eine ausserordentliche Generalversammlung am 7. Februar 1977 mit Sanierungsvorschlägen des Verwaltungsrates zu befassen haben. Vorgesehen ist die Kapitalherabsetzung um 40 %, das heisst von 10 Mio um 4 Mio auf 6 Mio Fr. mit gleichzeitiger Herabsetzung des Nennwertes der bestehenden Inhaberaktien von 500 auf 300 Fr. Im weiteren wird eine Kapitalwiedererhöhung von 6 Mio auf 9 Mio oder höchstens 10 Mio Fr. durch Ausgabe von 10 000 oder höchstens 13 350 Inhaberaktien zu je 300 Fr. Nennwert beantragt. pd

Gutes Jahr bei der Rothornbahn

Die gesamten Einnahmen der Rothornbahn und Scalottas AG, Lenzerheide, betrugen 1976 3 776 000 Fr. gegenüber 3 560 000 Fr. im Vorjahr (+6 %). Der gesamte Aufwand beanspruchte 2 411 000 Fr. gegenüber 2 259 000 Fr. (+7 %). Der Cash Flow (Überschuss der Einnahmen über die Ausgaben nach Steuern und vor Abschreibungen) erreichte 1 365 000 Fr. gegenüber 1 300 000 Fr. (+5 %).

Leserbrief

Akademikerüberfluss?

In bezug auf die zukünftige Berufswahl der schulaustretenden Jahrgänge zeigt sich schon heute ein ausgesprochener Trend zu den akademischen Berufen. Der schweizerische Wissenschaftsrat befasst sich sorgenvoll mit dem Problem, dem zu erwartenden Andrang von Studenten an unseren Hochschulen und Universitäten zu begegnen.

Erwähnt werden unter anderem zusätzliche Anstrengungen speziell in finanziellen Belangen, obwohl der Bundesrat schon heute Millionen von Subventionen in die Universitäten und Hochschulen schleust, dies trotz Finanzmisere von Bund und Kantonen. Wer soll das bezahlen? Wer gibt die Garantie, dass die vielen Absolventen nach Beendigung ihres Studiums, gleich welcher Richtung, eine dementsprechende Existenz aufbauen können? Trotzdem hört man aus parlamentarischen wie auch von wissenschaftlichen Kreisen von einem Staatsunglück sprechen, falls der Numerus clausus eingeführt werden müsste.

Wäre es in diesem Moment von den massgebenden Schulbehörden nicht sinnvoller, die schulentlassene Jugend vermehrt auf die handwerklichen, kunstgewerblichen oder gastgewerblichen Berufe aufmerksam zu machen? Besonders die Letztgenannten leiden an chronischem Nachwuchsmangel, wobei erwähnenswert wäre, dass die Hotellerie im besonderen mit ihren über die Grenzen bekannten Hotelfachschulen strebsamen Leuten vieles zu bieten hat: Fremdsprachen, Auslandaufenthalte, Umgang mit Menschen aus aller Welt usw. Dabei muss man allerdings ein Risiko in Kauf nehmen, dass man mitunter beschmutzte Hände nicht scheuen darf. Dafür ist bestimmt ein ausreichendes Ein- und Auskommen gewährleistet.

Wo sollen alle Akademiker in Zukunft in der kleinen Schweiz ihr Auskommen finden? Was soll geschehen, wenn die Herren Schweizer nur noch Spitzenfunktionen ausführen wollen? Das Resultat liegt ja schon heute auf der Hand. Wir werden je länger je mehr auf ausländische Arbeitskräfte angewiesen sein, falls wir keine unangenehmen Arbeiten mehr verrichten wollen. Schon aus diesem Grund allein wäre nach meiner Ansicht ein Numerus clausus zu verantworten. Dabei soll jedoch kein Wort gegen eine gute Hochschulbildung gesagt sein. Es geht in erster Linie um einen Ausgleich zwischen sämtlichen Berufsarten, seien es nun manuelle oder intellektuelle. Das erfordert sehr gründliches Überdenken und weitblickendes Handeln. Oscar Schätti, Rubigen

Jetzt auch Schweizer Pferdewetten

Dieser Tage ist der Entscheid zur Einführung von Pferdewetten gefallen. Die Abteilung Rennen des Schweizer Verbandes für Pferdesport (SVP) hat das Vertragswerk einstimmig ratifiziert, mit welchem die juristische Grundlage dafür geschaffen wird, dass mit der Interkantonalen Landes-Lotterie (ILL) eine gesamtschweizerische Pferdewette ausserhalb der traditionellen Rennplätze ausgerichtet werden kann.

Das alte Begehren der Pferderennbehörde, mit einer Ausweitung des Totalisatorbetriebes über den Rennplatz hinaus die Basisfinanzierung des recht aufwendigen Turfgeschehens sicherzustellen, ist damit in greifbare Nähe gerückt. Die Sport-Toto-Gesellschaft und der Landesverband für Leibesübungen (SLL) haben ihre anhaltende Opposition aufgegeben, nachdem SVP und ILL sich bereit erklärten, den SLL mit zehn Prozent an den allfälligen Gewinnen aus der landesweiten Pferdewette zu beteiligen. pd

Arbeitsgemeinschaft Schweizerischer Kongressorte ASK
Communauté de travail des villes suisses de congrès CTVSC

Viele Höhepunkte

Wie bereits gemeldet, hat die Arbeitsgemeinschaft Schweizerischer Kongressorte (ASK) erstmals eine deutschsprachige Broschüre über ihre Mitgliederorte herausgegeben. Der ASK gehören 18 Städte und Orte an, die sich im Bereich Kongresse/Konferenzen/Symposia, kurz auf dem Tagungsmarkt, mit spezifischen Leistungen anbieten. Ziel der Broschüre mit dem Titel «Die Schweiz hat viele Höhepunkte» ist es, potentiellen Kongressorganisatoren einen gerafften Überblick über das schweizerische Angebot zu vermitteln.

Die ASK, die sich bei ihren Tätigkeiten auf die Unterstützung und Mitarbeit der Schweizerischen Verkehrszentrale und der Swissair stützen kann, hat während Jahren insbesondere den nordamerikanischen Markt bearbeitet; seit kürzerer Zeit hat sie ihre Anstrengungen im europäischen Raume verstärkt. pd

Zentralschweiz – Jederzeit Ferienziel

Winterwerbung mit Film

Im Auftrag des Verkehrsverbandes Zentralschweiz hat die Filmproduktion Trias SA in Thalwil einen Werbefilm für Winterferien in der Zentralschweiz geschaffen. Während 16 Minuten wird in diesem 16-Millimeter-Farbfilm ein Kaleidoskop der zentralschweizerischen Winterkurorte und der hier gepflegten Wintersportarten gezeigt. Der Werbefilm, der 115 000 Franken gekostet hat, soll durch Swissair-Agenturen, die Schweizerische Verkehrszentrale und Tour Operators im Ausland gezeigt werden.

Immer mehr Reisende nach Engelberg

Erstmals hat die Luzern-Stans-Engelberg-Bahn im vergangenen Jahr mehr als eine Million Passagiere befördert, und dies trotz rückläufiger Logiernächtezahlen in der Zentralschweiz und auch trotz Schwierigkeiten mit dem Rollmaterial. Es fehlt der LSE an Personenwagen und Triebfahrzeugen, weshalb Passagiere vielfach mit Cars transportiert und grössere Gesellschaften sogar abgewiesen werden mussten. Jetzt soll die LSE mit einem Darlehen des Bundes und der Kantone Ob- und Nidwalden die Mittel für einen neuen Pendelzug bekommen. Der Nidwaldner Landrat hat seinen Anteil von 1,154 Millionen Franken bereits bewilligt, der Obwaldner Landrat wird es an der Zustimmung zu seinen 565 000 Franken kaum fehlen lassen. Die Gesamtkosten belaufen sich auf 5 732 400 Franken. Engelberg unterstreicht mit einem Gemeindebeitrag von 85 000 Franken sein Interesse an der Neuanschaffung.

Landesausstellung 1991 in Schwyz?

Nach Luzern hat nun auch Schwyz sein Interesse an der Durchführung der schweizerischen Landesausstellung 1991 bekundet. In Schwyz ist man davon überzeugt, dass die 700-Jahrfeier der Eidgenossenschaft und die Landesausstellung, die eigentlich schon 1989 fällig wäre, zusammen im Jahre 1991 durchführen sollte, und dass der Standort dieser Jubiläums-Landi der Talkessel von Schwyz sein sollte. So wenigstens lautet die Schlussfolgerung in einem Bericht, der von einem Initiativkomitee der Gemeinde Schwyz vorgelegt wurde. Neben dem Schwyer Konzept «CH 91» gibt es auch ein Luzerner Konzept. Der Bundesrat hat kürzlich die Luzerner Regierung zu einem Gespräch über die Landi 1991 empfangen.

Barocke Stube kehrt nach Schwyz zurück

Im neu aufgebauten Hotel «Wysses Rössli» in Schwyz wird eine besondere Attraktion zu sehen sein. Dank einem Vertrag zwischen dem Historischen Museum Basel, dem Schweizerischen Bankverein und dem Kanton Schwyz konnte die Rückkehr der seit 80 Jahren in Basel befindlichen Schwyzer Täferstube nach Schwyz vereinbart werden. Der grossartige Raum befand sich ursprünglich im herrschaftlichen Acherhof in Schwyz und wurde 1895 von Basel erworben, als man noch hoffte, das Landesmuseum werde in dieser Stadt entstehen. Im zweiten Stock des Hotels «Wysses Rössli» in Schwyz wird die Prunkstube bald einmal zu sehen und für kleinere Anlässe auch zu benützen sein.

Bau- und Umbaupläne von Luzerner Hotels

In Luzern ist mit dem Abbruch des Floragartens begonnen worden. Ein renommiertes Gartenrestaurant mit Attraktionenbühne und der Nachtclub Hazyland sind damit verschwunden. Ins grossangelegte Projekt der Neuüberbauung an der Pilatusstrasse beim Bahnhof sollen auch ein neues Hotel der Mittelklasse und ein Nightclub sowie ein Reisebüro einbezogen werden; die Hauptfront zur Pilatusstrasse wird dagegen vom Warenhaus Jelmoli und von der Schweizerischen Bankgesellschaft eingenommen. Umbaupläne hegen die Fünfsternhotels Palace und National: beide planen den Einbau eines gedeckten Schwimmbades in den obersten Geschossen, das Palace zusätzlich eine Aufstockung (Front im alten Stil), wobei 60 bis 80 Betten gewonnen würden.

Hallenbäder erhöhen die Attraktion

Fast gleichzeitig sind in Emmen und Reiden im Kanton Luzern und in Göschenen im Kanton Uri kurz vor Jahresende Hallenbäder eröffnet worden. Hallenbadpläne hegt man zurzeit auch im luzernischen Hochdorf und im schwyzerischen Küssnacht. Eine vom Küssnachter Bezirksrat durchgeführte Umfrage in der Bevölkerung zeitigte eine deutliche Mehrheit zugunsten der Schaffung eines Hallenschwimmbades, und zwar nicht nur mit Blick auf die Schulen und die Freizeitgestaltung der Einheimischen, sondern auch im Hinblick auf das attraktivere Angebot, das man damit den Gästen bieten könnte. -ffl-

Lasst uns Honig schlecken

Milch und Honig sind seit biblischen Zeiten Inbegriff für Hülle und Fülle, Wohlergehen, Gesundheit und gutes Aussehen. Nicht nur Moses und sein Volk, unzählige nach ihnen haben sich aufgemacht, das Land zu finden, wo Milch und Honig fliessen. Die Schweizer haben es nicht zu suchen, sie leben mitten in ihm, aber sie sehen es selten ein. Sie ärgern sich des Überflusses. Sie konstruieren daraus Probleme. Sie haben keine Ahnung mehr, was hungern heisst. Fruchtbarkeit ist lästig geworden. Scheinbar knüpft der Lebensfaden nicht mehr an ihr. Frühere Generationen hätten sich über eine ausserordentliche Honigernte dankbar gefreut, während wir dafür nicht einmal Interesse aufbringen. Woher nehmen wir eigentlich den Übermut, gleichgültig oder sogar unmutig auf Sonderleistungen der Natur zu reagieren? Kommt er aus dem Glauben, Computer, Atommeiler, Stationen im All seien Garanten dafür, dass mindestens unsere Bäuche immer gefüllt sein werden? Bei sich derart manifestierender Gehirnerweichung hülfe ganz sicher eine Tasse Milch mit Honig.

S'esch guet, s'esch nostalgisch, s'esch bekömmlech ond es lod sech ou do dra öppis verdiene.

Wir fragen den Fachmann

Heute Hans Schäfer von der Bienenabteilung, Zweigstelle Gelfingen der Eidg. Milchwirtschaftlichen Versuchsanstalt

Für die Imker war 1976 eines der besten Jahre, seit die Honigernte statistisch erfasst wird. Ist dieser ausserordentliche Honigsegen auf die ausserordentliche Trockenperiode zu Sommerbeginn zurückzuführen oder haben noch andere Faktoren mitgewirkt?

Die Natur geht ihre eigenen Wege, und so war es auch mit der grossen Honigernte 1976. Die Wetterstabilität hat hier wesentlich dazu beigetragen, wobei die Trockenheit für den «Honigfluss» nicht unbedingt vorteilhaft war. Das ausserordentlich starke Auftreten der Honigtauspender war Hauptgrund des guten Ertrages. Die sehr gute Entwicklung der Bienenvölker trug ebenfalls dazu bei. Alle Gründe aufführen zu wollen, würde zu weit führen.

Nach welchen Kriterien wird Honig beurteilt? Gibt es verschiedene Qualitätsstufen?

Die Beurteilung des Honigs erfolgt nach folgenden Kriterien: Aroma, Bukett, Farbe, Wassergehalt, Sauberkeit, Konsistenz, Herkunft und Pollenanteil. Bei diesem Naturprodukt, welches von den Bienen veredelt wird, gibt es alle Nuancen und Variationen. Die Qualitätsstufen stehen in engstem Zusammenhang mit der Honiggewinnung, der Herkunft, aber auch der Lagerung und Aufbewahrung.

Dürfen Bezeichnungen wie Wiesen-, Wald-, Berg- oder Lindenblütenhonig beliebig verwendet werden, oder werden sie dem Produkt nur nach einer Kontrolle zugestanden?

Die Sorten- oder Typenbezeichnungen können keineswegs beliebig erfolgen. Für die einzelnen Typen gibt es untrügliche Merkmale. Aroma und Farbe sind bereits wertvolle Anhaltspunkte für Sortenhonige. So wissen wir, dass beispielsweise ein Tessiner Kastanienhonig leicht bitter schmeckt. Ein Akazienhonig ist ganz hell sowie eher mild und einseitig. Rapshonig enthält viele Pollen, ist fast weiss und sehr mild, also wenig würzig. Löwenzahn- und Kirschblütenhonig weist eine goldgelbe Farbe auf, ist kräftig und voller Aroma.
Zur genauen Kontrolle dient die Pollenanalyse. Mikroskopisch wird dabei untersucht, welche Blütenpollen und in welcher Menge sie vorhanden sind. Der Pollenanteil (Blütenstaub) gibt absolut Bescheid über die Herkunft des Honigs. Je nach Gehalt wird nun der Honig benannt. Ein Bergblütenhonig ohne Pollen einschlägiger Blüten kann gar nicht als solcher verkauft werden, wobei für den Laien bereits das entsprechende Aroma verbindlich ist. Genau so verhält es sich mit allen andern Sortenhonigen. In der Schweiz kennt man verhältnismässig wenig Sortenhonig. Wir unterscheiden zwischen dem dunklen, süssen Waldhonig und dem hellen aromatischen Blütenhonig. Bei den Blütenhonigen sind allerdings ziemlich grosse Aromadifferenzen vorhanden. Alpenblütenhonige sind würziger, kräftiger als Wiesenblütenhonige aus dem Mittelland.

Mit dem Begriff «Echter Schweizer Bienenhonig» zieht dieses Produkt auch vom Glanz der Schweizer Qualität auf sich und macht sich – zumindest unterschwellig – anheischig, mehr zu sein als das Sammelergebnis ausländischer Bienen. Können Sie mit sachlichen Argumenten den Anspruch auf den Spitzenplatz begründen?

Der Begriff Schweizer Bienenhonig war schon vor Jahrzehnten ein Qualitätsbegriff. Er wird heute noch mit grösster Sorgfalt gepflegt. Die Honiggewinnung bürgt jederzeit für gute Qualität.
Der Konsument wird sich sagen, es könne doch kein Unterschied bestehen, wenn gleiche Bienen von gleichen Blüten in andern Ländern oder Kontinenten Honig erzeugen. Der Qualitätsbegriff liegt aber hauptsächlich im Aroma und nicht speziell im Gehalt. Rein gehaltsmässig sind ausländische Honige meistens gleichwertig, falls es sich nicht – wie bei einzelnen Überseehonigen – um erhitzten Honig handelt. Bei solchen Honigen sind wertvolle Fermente zerstört. Man weiss, dass Bienenhonig nie über 40 Grad Celsius erwärmt werden darf. Überseehonige stammen sehr häufig aus Monokulturen und sind deshalb im Aroma sehr einseitig. Zusammenhänge mit der Düngung und den Bodenverhältnissen sowie Klimaeinflüsse machen sie öfters aromaarm und fad. Die Blütenvielfalt unserer Lagen hingegen garantiert für vollwertige, aromatische Honige.

Rechtfertigt dies auch den recht beträchtlichen Preisunterschied?

Gewiss rechtfertigt die gute, aromatische Qualität zum Teil einen höhern Preis. Die Preisdifferenzen innerhalb des europäischen Raumes sind ja auch nicht sehr beträchtlich, hingegen sind Überseehonige sehr preisgünstig. Dies ist im wesentlichen auf die höheren Erträge und die niedrigeren Produktionskosten zurückzuführen. Die Durchschnittsernten betragen dort bis zu 100 kg und teilweise noch mehr pro Volk und Jahr, während bei uns der zehnjährige Durchschnitt 8,7 kg beträgt. In Argentinien erhält der Imker etwa 1 Fr. für das kg Honig, was allerdings beim gegenwärtigen Kurs des Pesos noch recht viel bedeutet.

War es nicht möglich, nachdem das Angebot nun so gross ist, den Preis dieses Jahr konsumfreundlicher anzusetzen? Halten sich die Imker an die festgelegten Preise?

Die schweizerische Imkerorganisation zusammen mit den Imkern legen Wert darauf, dass der Honigpreis im Durchschnitt der Jahre nicht allzu grossen Schwankungen unterworfen ist. Entgegen den Richtlinien und Richtpreisen wurden in den letzten Jahren mit sehr schlechten Ernten die Detailpreise zu hoch geschraubt. Obwohl der Detailrichtpreis in den letzten Jahren nie über 15 bis 16 Fr. je kg betrug, wurden aber bis zu 25 Fr. je kg verlangt, was absolut übersetzt war. Gestützt auf die gute Ernte 1976 wird es nun möglich sein, zu den bisher geltenden Richtpreisen – bei Aktionen sogar noch günstiger – Honig zu kaufen. Bei Abnahme von grösseren Mengen (kesselweise zu 25 kg) ist Honig zum Preise von 11 bis 13 Fr. erhältlich.

Welches sind überhaupt die wichtigsten Absatzkanäle für Schweizer Honig?

Die Schweiz gehört nicht zu den Honig-Exportländern. Es wird im Gegenteil je nach Inlandernte und Absatz recht viel Honig importiert.
Sämtlicher Honig aus dem Inland geht an Konsumenten für den Direktkonsum, wobei sehr viele Imker eine ständige Privatkundschaft unterhalten und bedienen, weshalb sie Honig auf Vorrat halten müssen. Dies ist um so besser möglich, als ja die Qualität bei sachgemässer Lagerung nicht leidet.

Haben Sie Zahlen über den Pro-Kopf-Verbrauch von Honig des Schweizers in den letzten Jahren?

Die gesamte Honigproduktion in der Schweiz beträgt bei rund 300 000 Bienenvölkern und einem Jahresdurchschnitt von 8,7 kg rund 3 bis 4 Millionen kg. Etwa 4 Millionen kg werden importiert, so dass ein Gesamtkonsum von 7 bis 8 Millionen kg errechnet werden kann. Für dieses Jahr beträgt nun die Inlandernte rund 8 Millionen kg. Es wurde zudem bereits ein Import von annähernd 4 Millionen kg getätigt. Da der Importhonig aus Südamerika bereits im Mai anfällt, unsere gute Ernte jedoch erst im August feststand, ergibt sich nun ein wesentliches Mehr pro 1977.

Gibt es für Honigkenner und -liebhaber Regeln für den Honigkonsum, beispielsweise welche Sorte sich am besten zu Vollkornbrot, zum Backen, für Getränke oder die Bratenglasur eignet?

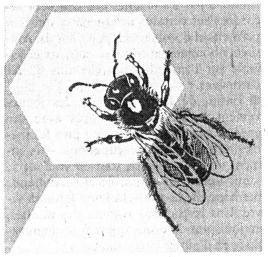
Es lassen sich hier kaum Regeln aufstellen, wie wir das z. B. beim Wein kennen. Die Geschmacksrichtungen der Konsumenten sind sehr verschieden. Ein dunkler, süsser Waldhonig zu Vollkornbrot, also auf einem Ankenbrot, erhält von weiten Kreisen den Vorzug. Spezialisten sind der Ansicht, dass Blütenhonig mit seinem vollen Aroma sich sehr für Honigmilch, zu Backzwecken und insbesondere für Bratenglasuren eignet. Aber erwähnen wir, dass jeder «Küchenchef» eben für Spezialitäten seine eigenen Rezepte hat. Probieren geht hier über studieren.

Wie echt ist die Echtheit? Muss für echte Baslerleckerli, Willisauer-Ringli und Biber echter Schweizer Bienenhonig verwendet werden oder ist trotz des Echtheitssiegels ausländischer Honig erlaubt?

Es ist bekannt, dass für die erwähnten Backwaren in den weitaus meisten Fällen preisgünstiger Auslandhonig verwendet wird. Wenn aber bei Baslerleckerli, Willisauer-Ringli und Biber echter Schweizer Bienenhonig beigegeben und dies in der Werbung ausgewertet wird, werden genaue Kontrollen durchgeführt. Die Lebensmittelorgane haben ohne weiteres die Möglichkeit – und machen auch davon Gebrauch – dies zu überprüfen. Wenn bei einer mikroskopischen Untersuchung im verwendeten Honig Blütenpollen von in der Schweiz nicht vorkommenden Blüten festgestellt werden, liegt der Beweis vor, dass eben Auslandhonig verwendet wurde. Die Verwendung von ausländischem Honig ist erlaubt, doch darf dann selbstverständlich in keiner Beschreibung des Produkts der Eindruck erweckt werden, es handle sich um Schweizer Honig.

Da heute so viel von Karies gesprochen wird, möchten wir zum Abschluss wissen, ob Honig zu den für die Zähne abträglichen Süssigkeiten gehört?

Auch die Wissenschaft und Medizin streitet sich noch darüber, wieweit Bienenhonig einen Einfluss auf die Karies hat. Wir wissen, dass der grössere Teil des Zuckergehalts in Bienenhonig aus Invertzucker besteht und demzufolge direkt in die Blutlaufbahn übergehen kann. Hier liegt ja auch der entsprechende Wert gegenüber unsern andern Süssstoffen, ausgenommen Traubensaft.
Neben dem Invertzucker des Honigs sind vom ernährungsphysiologischen Standpunkt aus ganz besonders die wertvollen Blütenpollenbestandteile der Blütenhonige zu erwähnen. Neben dem hohen Eiweissgehalt sind hier eine grosse Anzahl Mineralien, Aufbaustoffe und Spurenelemente und nicht zuletzt, von den Bienen beigegeben, Antibiotika vorhanden. In diesen Antibiotika liegt ja auch der Heilwert des Honigs.



Das Beste aus dem Schnellkochtopf

Marianne Kaltenbach

72 Seiten mit 20 Farbfotos und vielen Zeichnungen. Format 16,5 x 20 cm. Ein Band der Reihe GU-Küchen-Ratgeber. Paperback. 8,80 DM (Gräfe und Unzer Verlag München)

Marianne Kaltenbach, erfolgreiche Koch-Journalistin und Küchen-Praktikerin, befasst sich seit Jahren mit dem Schnellkochen. Die Summe ihrer Erfahrungen finden Sie in diesem Buch. Es bringt raffinierte Rezepte, die sicher gelingen, dazu Schnellkoch-Technik (Dampfkochen) kurzgefasst.
Alle Rezepte sind doppelt geprüft. Sie enthalten Zeit- und Kalorien/Joule-Angaben und genaue Anweisungen für den Umgang mit Schnellkochgeräten.

Ein paar Honig-Vorschläge

von Marianne Kaltenbach

Wie das feine Produkt fleissiger Bienen und tüchtiger Imker in der Küche zum raffinierten Verbessern des Guten verwendet werden kann und wie es zu exquisiten Desserts dient, die der Gast nicht nur der Abwechslung halber schätzen wird.

Honig-Glasuren für Fleisch

Wird das Fleisch offen grilliert, von Anfang an öfters mit Glasur bestreichen. Beim Braten im geschlossenen Ofen erst in der letzten halben Stunde mehrmals mit Glasur bestreichen.

Amerikanische Truthahn-Glasur

1 Esslöffel Orangensaft
2 Esslöffel Honig
2-3 Spritzer Tabasco
1 Teelöffel Maispuder
1 Esslöffel Öl
Salbeipulver
Rosmarinpulver

Honigglasur für Schweinebraten

1 Esslöffel scharfer Senf
2 Esslöffel Honig
1 Prise Cayennepfeffer
1 Teelöffel Zitronensaft
2 Knoblauchzehen, gepresst
2 Esslöffel Erdnussöl
1 Teelöffel Rosmarinnadeln

Chinesische Honigglasur für Enten

2 Esslöffel Weissweinessig
2 Esslöffel Sojasauce
3 Esslöffel Honig
1 Esslöffel Maispulver
2 durchgepresste Knoblauchzehen
1 Teelöffel Mey Yen

Nach Belieben ergänzen mit Salbei, Rosmarin und Estragon.

Gebackene Bananen ▼

Für 10 Personen:
10 Bananen

Teig:

3 Eier
300 g Maisstärke
3 dl Wasser
1 Prise Salz

Honigsirup:

360 g Honig
1 dl Erdnussöl
3 Esslöffel Sesamsamen

Aus Ei und Maisstärke einen nicht zu flüssigen Omelettenteig herstellen. Etwa 1 Stunde ruhen lassen. Honig und Oel auf kleinem Feuer zu einem Sirup eindicken lassen. Sesamsamen beifügen.
Geschälte Bananen in 3 cm lange Stücke schneiden, durch den Teig ziehen und ausbacken. Die gebackenen Bananen im heissen Sirup wenden. Anrichten und mit restlichem Sirup nappieren.

Honigäpfel

für 10 Personen:
10 grosse Äpfel
5 Esslöffel gemahlene Haselnüsse
5 Esslöffel Honig
1 Esslöffel Orangensirup
1 Zitrone
50 g Butter

Gewaschene Äpfel ausstechen und mit einem Teelöffel noch etwas mehr aushöhlen. Saft von einer Zitrone in die Äpfel träufeln.
Alle Zutaten gut vermischen und in die Äpfel füllen. In gebutterte Gratinplatte oder auf Backblech setzen. Mit Butterflocken belegen und mit Aluminiumfolie abdecken. Bei 200 Grad 30 Minuten backen.

Honigmilch

1 l Milch
5 Esslöffel Honig
½ Stange Zimt

Kaffeepreis bleibt im Gespräch

Die Preise denken noch bei weitem nicht ans Abseilen. Der Schwarze Peter ist auf dem Weg zum Gastgewerbe.

In einem Rundschreiben vom 18. Januar teilt die Vereinigung der Kaffee-Importeure und -Röster (SVK) mit, die Zeit der Mischpreise sei endgültig vorbei. Das heisst, dass die Lager aus früheren Günstig-Einkäufen bis zur letzten Bohne verröstet und getrunken sind. Die Erhöhung des Kaffeepreises, welche im Einstand seit Januar 1975 pro kg gerösteten Kaffee zwischen Fr. 10.– bis Fr. 10.50 betragen hat, lässt sich also nicht mehr dämpfen. Die Importeure und Röster sehen sich gezwungen, die Verkaufspreise anzupassen, was jeder aufgrund seiner eigenen Kalkulation meist stufenweise tun wird. Eine Grosszahl der Röster wird die ersten Erhöhungen auf den 1. Februar 1977 vornehmen. Die SVK betont, sie und ihre Mitglieder hätten keinen Einfluss mehr auf die heutige Kaffeepreis-Situation. Sofern sich die Verhältnisse nicht änderten, worauf wenig Aussicht bestehe, müsse mit weiteren Aufschlägen gerechnet werden.

Darf's es bitzli meh si?

Wie bekannt ist, haben verschiedene Sektionen des Schweizer Wirteverbandes dem Preisüberwacher mitgeteilt, sie möchten künftig die Tasse Kaffee um 10 Rappen teurer verkaufen. Der Verband selbst ist in Bern nicht vorstellig geworden. Da der Kaffeepreis sogar innerhalb eines Stadtquartiers bis zu einem halben Franken schwankt und in der Westschweiz generell etwas tiefer liegt als diesseits der Saane, wird dem Begehren wohl erst nach Prüfung der individuellen Gegebenheiten stattgegeben.

Ein kritischer Punkt

In Amerika und England hat der Kaffeepreis die Reizschwelle der Konsumenten überschritten. Ihr Boykottaufruf wurde gehört, auch in den wichtigsten Produzentenländern Brasilien und Venezuela, und das ist immerhin ein Erfolg. Möglicherweise lassen sich die Schweizerinnen und Schweizer die Liebe zum Kaffee noch einen Zehner mehr kosten. Das Gastgewerbe tut aber sicher gut daran, sich einen Aufschlag zehnmal zu überlegen. Der Kaffee crème ist ein sehr neuraligischer Punkt zwischen ihm und den Konsumenten. Kommt es zu einer weiteren Zänkerei um seinen Preis, kann dies zu einem Ausbruch beiderseits gestauten Unwillens führen, der weder seine Ursachen noch seine Besänftigung im Kaffeepreis hat. Es gäbe dann für Hoteliers und Wirte vielleicht wieder Prügel einzustecken, die andere provoziert haben.

Kaffee muss nicht konkurrenzlos sein

Es gilt auch zu bedenken, dass sich der Gast doch einmal von seinem heissgeliebten Schwarzen lossagen könnte, und das sollte dann nicht gleich auch Verzicht auf den Restaurantbesuch bedeuten. Der Moment ist sicher gekommen, Alternativen zum Kaffee in den Vordergrund zu rükken – und das würde in erster Linie einmal heissen, g u t e n Schwarztee zu servieren. Anstatt sich in der langen Reihe der Kaffeepreis-Bestimmer den Schwarzen Peter zuschieben zu lassen, sollte das Gastgewerbe die Lust des Gastes auf andere Getränke lenken. Keine Phantasiepreise, dafür mehr Phantasie! MK

Consommateur et touriste

Si la typologie est la «science des types humains, considérés du point de vue des rapports entre les caractères organiques et mentaux» (Petit Robert), existe-t-il une typologie du «consommateur-touriste»? Cette question est posée en ces termes dans l'ouvrage que M. Jean-Jacques Schwarz, directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud, a publié sous le titre «Dynamique du tourisme et marketing», et dont nous publions ci-après un extrait substantiel relatif au «consommateur», l'un des éléments de la politique de marché.

On peut affirmer sans se tromper que la quasi totalité des gens éprouve un besoin de loisirs. Seule une minorité ne ressent pas ce besoin et ce pour des raisons variées. Il ne peut donc pas être défini de typologie à ce stade car le besoin de loisirs est commun à quantité d'individus si dissemblables qu'il est impossible de les considérer comme un groupe.

La typologie n'intervient donc qu'au second degré et se définit ainsi: *«La recherche au sein d'un univers d'une structure morphologique latente soit la mise en évidence de groupes aussi peu nombreux que possible et aussi homogènes que possible, cette notion d'homogénéité découlant, pour chaque groupe, d'une relation de voisinage entre ses éléments, dont on ignore à priori les critères de définition, et qu'il s'agit par conséquent de découvrir en même temps que les groupes.»**

Ainsi donc, si la segmentation permet de diviser le marché en différents groupes homogènes de consommateurs, la typologie, elle, permet de définir le profil des catégories de consommateurs qui en font partie.

En d'autres termes, si la segmentation a pour but de cerner les groupes de consommateurs et de les quantifier, la typologie vise à définir les caractéristiques humaines propres aux membres appartenant à chacun des groupes définis. C'est ainsi que seront examinés les motivations, les habitudes de consommation, le comportement face au produit, etc... Tout naturellement ainsi la typologie apparaît comme le pendant nécessaire de la segmentation.

– son évolution (économique et culturelle)

Dans l'ensemble des pays développés, l'homme, dans son évolution, a suivi la courbe ascendante de la croissance économique. Disposant de revenus en constante amélioration, de temps libre plus largement compté et placé devant une profusion en permanente expansion de biens et de services divers, il a, dans un premier temps, satisfait ses besoins de biens de première nécessité dont il avait été privé longtemps. Ces premiers besoins apaisés, il a tourné son regard avec appétit vers la multitude des autres biens dits de seconde nécessité, devenant ainsi un partenaire actif et à part entière de la nouvelle société d'abondance.

Notons en passant que l'accession au tourisme d'une clientèle sans cesse plus large explique dans une certaine mesure la mise sur le marché d'une diversité croissante de produits touristiques, dans leur contenu comme dans leurs prix.

Mais parallèlement à son ascension économique, l'homme subit une rapide évolution sur le plan culturel. Si le tourisme lui a offert la possiblité d'évasion qu'il souhaitait, il lui a octroyé en même temps une merveilleuse et nouvelle chance de découvrir, de connaître et d'apprendre. Trop souvent, dans les pays à économie libérale tout au moins, on a considéré que la promotion matérielle de l'homo économicus constituait une finalité suffisante en négligeant parfois ses aspirations culturelles. Le tourisme dans une certaine mesure a corrigé cette disparité.

Mieux informé des choses de ce monde par le cinéma, la télévision, la radio, la presse et l'édition, l'homme s'intéresse aux arts, aux événements, à l'histoire plus qu'auparavant. A ce titre, le tourisme lui apparaît comme un moyen de mieux connaître et de s'enrichir. Schématiquement, on peut classer ce besoin de connaissances en huit groupes:

● *géographiques:* visite de son propre pays, de pays étrangers, de régions particulières, de cités et de sites;

● *humaines:* contacts avec des compatriotes habitant d'autres parties du pays ou avec des étrangers, qu'ils soient eux-mêmes touristes ou résidents, etc.;

● *sociologiques:* contacts avec des individus ayant d'autres activités professionnelles, contacts ville-campagne, contacts avec des gens d'autres classes d'âges, etc.;

● *historiques:* visites de lieux historiques, de monuments, etc.;

● *religieux:* visites de sites, d'édifices et de lieux saints, participation à certaines manifestations religieuses, etc.;

● *artistiques:* participation à des festivals folkloriques, musicaux, théâtraux, visites de musées, etc.;

● *scientifiques:* visites d'entreprises fabricant des produits connus ou des spécialités, visites de laboratoires, etc.;

● *naturelles:* visites de jardins zoologiques, de réserves naturelles, intérêt pour la flore et la faune, terrestre et sous-marine, etc.;

● *gastronomiques:* dégustation de spécialités, visite de caves, connaissance de cuisines locales et régionales, etc.

Certes, nous sommes conscient d'avoir donné au terme «culture» un sens extensif. Cette interprétation est cependant conforme à la définition proposée par le Petit Robert: *«Par ext. Ensemble des connaissances acquises qui permettent de développer le sens critique, le goût et le jugement.»*

Autre exemple: la pratique du golf qui peut être un besoin car elle favorise un exercice physique recommandé. Elle peut être aussi une motivation car elle satisfait le snobisme – conscient ou inconscient – de certains.

Si l'on admet cette distinction subtile, est-ce le besoin ou la motivation, ou encore les deux, qui décide finalement le consommateur? Lequel joue le rôle dominant?

Il est bien difficile de le dire car ils sont si intimes que vouloir les distinguer c'est admettre que des nuances seules les séparent. Il est possible aussi que le besoin soit englobé dans ce qu'on entend plus généralement par motivation dont il ne serait qu'une partie. De toute manière – à tort ou à raison – nous avons estimé utile d'introduire dans notre travail cette réflexion personnelle. Par scrupule, citons encore Philip Kotler qui a écrit:

*«Les besoins sont aussi appelés parfois désirs, motifs ou mobiles. Cela ne vaut pas la peine d'établir une distinction entre ces termes. Ils ont tous une caractéristique commune, c'est qu'ils représentent un état de tension. Un besoin, c'est quelque chose qu'une personne cherche à satisfaire ou à réduire, et on peut supposer qu'un objet ou qu'une activité peut y répondre.»**

En nous tenant à la différenciation formulée – en répétant une fois encore que nous admettons sa fragilité – venons-en maintenant à l'étude des besoins et des motivations des touristes.

– ses besoins, ses motivations

Il est ardu de dissocier les besoins des motivations. Si nous voulons néanmoins tenter de le faire – en admettant d'emblée que cette distinction nous semble fragile – c'est qu'utiliser indifféremment besoin et motivation nous procure une certaine gêne.

La lecture de diverses études comme la réflexion à laquelle nous nous sommes livré, nous a fait ressentir qu'il pouvait y avoir une différence entre ces termes, apparaissant à notre sens au plan de l'objectivité et de la subjectivité. Il nous a semblé que les besoins impliquaient une notion plus concrète, alors que les motivations recouvraient une notion plus abstraite puisqu'elle pouvait être inconsciente.

En d'autres termes, le besoin pourrait signifier la raison fondamentale qui pousse le consommateur à acquérir un produit alors que la motivation influencerait son choix. Illustrons notre pensée, ou mieux notre sentiment, par un exemple:

● l'individu qu'onze mois de travail a *fatigué* doit prendre des vacances. C'est un *besoin.*

● Il décide de prendre des vacances au bord de la *mer* car il aime les *sports nautiques.* C'est encore un besoin.

● Il *choisit* une station balnéaire réputée car il sait que telle *personalité* y séjourne aussi. C'est une motivation, consciente ou inconsciente, car ce faisant, il cherche à *s'identifier* à quelqu'un occupant une position sociale supérieure à la sienne.

– besoins primaires

Nous classerons dans cette catégorie les besoins qui poussent le consommateur à prendre des vacances: – évasion – repos – découverte – changement – contacts – liberté – santé, etc.

Ces différents besoins peuvent se combiner. Ils sont presque tous dominés cependant par le besoin d'évasion ressenti par l'ensemble des individus voulant échapper à leur milieu ambiant quotidien (professionnel, social, géographique, habitat, mode de vie, etc.). Le besoin d'évasion déclenche pratiquement tous les autres. Il constitue une base sur laquelle viendront se greffer d'autres besoins qui influenceront alors le choix du type de vacances (séjour ou itinérant), du mode de transport, du mode d'hébergement.

– besoins secondaires

Nous citerons ici une analyse du touriste allemand effectuée en 1972 et parue dans l'Hôtel-Revue:

– promenade	64 %
– repos détente	48 %
– excursions dans les environs	36 %
– bains de soleil, bronzage	33 %
– plage à la mer ou au lac	32 %
– photographie	32 %
– visite de musées, de lieux hist.	26 %
– gastronomie	23 %
– lecture (journaux, revues, etc.)	16 %
– pratique d'un sport	15 %
– apprentissage d'un sport	2 %*

– ses motivations

Elles vont diriger le touriste vers tel lieu de villégiature plutôt qu'un autre ou vers tel hôtel, vers tel club, telle plage, etc... Ainsi, certains adultes choisiront-ils une station jeune pour «paraître jeunes». D'autres une station chic pour «paraître bien». D'autres enfin une station chère pour «paraître aisés».

Nous pourrions multiplier les exemples mais cela ne nous semble pas utile. Notre intention vise simplement à démontrer que le choix d'un type de séjour ou d'un lieu de vacances peut être dicté par des motivations, conscientes ou inconscientes, qui viennent s'ajouter, en les complétant, aux besoins primaires et secondaires.

Car les vacances, pour beaucoup, sont prétexte à rechercher un *«status symbol»**, à s'identifier à des personnages connus et en vogue, à côtoyer des gens d'un autre milieu, tout autant de motivations qui s'intitulent orgueil, ambition, snobisme, désir de paraître!

Et ces motivations s'extériorisent non pas uniquement pendant la période des vacances, mais aussi et surtout après celle-ci. Même longtemps après, car les vacances peuvent être l'expression de ces diverses motivations tout au long de l'année! Que ce soient les vacances passées ou à venir.

C'est pourquoi si *«... les vacances deviennent de plus en plus une rupture, où loin de ces contraintes, on réaménage «L'amoenitas vitae ...»**, elles constituent aussi une occasion bienvenue pour permettre à certains d'affirmer leur personnalité, ou mieux l'image qu'ils veulent donner d'eux-mêmes.

– ses dépenses touristiques (structure, éparpillements, etc.)

En guise d'introduction à ce sujet, regardons rapidement les *statistiques fédérales helvétiques* qui fournissent (en %) des enseignements intéressants quant aux *dépenses* consacrées aux transports et aux voyages par les ménages:*

	1920	1945	1950	1955	1960	1965	1970	1972
familles d'ouvriers	1.9	2.3	2.3	3.1	3.7	5.5	6.5	9.2
familles d'employés	2.1	2.1	3.0	3.5	4.3	6.1	8.0	9.5

En considérant la physionomie des dépenses des salariés uniquement, on découvre que la part de ces dépenses dans celles globales des familles a été relativement constante durant 30 ans (1920 à 1950) pour s'accroître ensuite légèrement jusqu'en 1960 et plus fortement de 1960 à 1972. C'est ainsi que de 1950 à 1972 elles ont quadruplé dans les familles d'ouvriers et triplé dans celles d'employés.

Si l'on considère maintenant ces mêmes dépenses pour l'ensemble des familles réunies mais en fonction du niveau des *salaires,* on obtient le tableau suivant pour 1973:*

fr.s.	jusqu'à 26 999.–	27 000.– 30 999.–	31 000.– 34 999.–	35 000.– 38 999.–	39 000.– et plus
%	7,2 %	9,0 %	10,5 %	11,5 %	12,2 %

avec une moyenne de 11,5 % pour toutes les familles, celles des ouvriers atteignant 10,9 % et celles des employés 11,9 %. A relever que les non-salariés ne figurent pas dans ces chiffres. Mais on peut aisément penser que la part des dépenses qu'ils consacrent aux transports et aux voyages doit être plus élevée.

Sans attendre, nous aimerions émettre deux réflexions que nous inspire l'étude de ces données:

● *au cours des années, la part des dépenses destinées aux voyages augmente avec la croissance des revenus* alors que celle de l'alimentation, par exemple, diminue;

● la part des dépenses consacrées aux voyages augmente également dans le sens des *classes de revenus.*

La prédominance de tel type d'hébergement par rapport à un autre se fera donc ressentir sur la moyenne de la dépense individuelle quotidienne: ceci confirme, si besoin est, qu'en période de difficultés économiques, une partie de la clientèle change de type d'hébergement au profit d'un *hébergement meilleur marché.* En Suisse, le glissement de l'hôtellerie vers la para-hôtellerie constaté depuis quelques années déjà, s'est accéléré par suite de la récession.

La situation économique de 1975 semble encore activer cette tendance. En général, les pays européens annoncent une baisse des nuitées hôtelières alors que le nombre des touristes ne fléchit pas, au contraire. Un sondage d'opinion réalisé par l'Union fribourgeoise du tourisme fait ressortir que 1 famille (avec 2 enfants) choisit l'hôtel contre 9 préférant la para-hôtellerie. Parmi la jeunesse, la proportion s'élève à 1 contre 4.

Il y a là un phénomène lié étroitement à l'accession aux vacances de la masse qui ne doit pas laisser les responsables hôteliers indifférents. L'hôtel est trop onéreux pour de nombreuses familles avec enfants. Il l'est également pour de nombreux touristes appartenant aux classes moyennes. Ceci d'autant que la durée des vacances s'allonge comme s'accroît la propension à s'accorder des vacances d'été et d'hiver, sans compter les nombreux jours fériés, prétexte à de «mini-vacances».

Si l'on reprend maintenant l'étude à laquelle s'est livré l'Office du tourisme du canton de Vaud, on constate que les autres dépenses du touriste (hors hébergement et nourriture) atteignent:

– clientèle des campings	fr.s. 10.–
– clientèle des hôtels	fr.s. 30.–
– clientèle des autres modes d'hébergement	fr.s. 20.–

Ces dépenses comprennent aussi bien les achats que les excursions, les consommations, les distractions, etc. Or, la situation économique difficile que nous connaissons depuis 1973 a engendré, dans ce domaine également, un resserrement des bourses. Les hôteliers, les restaurateurs, les commerçants ont presque tous constaté que leur client veillait plus attentivement à ces dépenses, qu'il consommait moins, qu'il achetait moins. On peut donc en tirer une conclusion générale:

● en période de récession économique, la clientèle, dans son ensemble, *ne renonce pas* à ses vacances;

● en revanche, elle *limite son budget* en choisissant un type d'hébergement meilleur marché et en réduisant ses autres frais.

– le phénomène jeunesse

Il nous paraît superflu de revenir ici en détail sur l'aspect général de ce phénomène largement analysé ces dernières années, autant par les éducateurs, les sociologues que les économistes. Bornons-nous à ne le considérer que sous son aspect touristique.*

On sait que le potentiel que représente la jeunesse s'amplifie au point que l'on estime que la moitié de la population de l'Europe est composée de moins de 30 ans. Elle constitue donc un marché très large dont l'industrie, en général, a très bien saisi l'intérêt économique qu'il offrait pour toutes sortes de produits. Car non seulement ce potentiel est vaste mais il dispose de moyens nouveaux et importants.*

Il se différencie du marché des adultes sur quelques points:*

● Son comportement l'entraîne à *se distancer* de ses aînés et d'une certaine classe sociale. Le jeune, en effet, tourne souvent le dos à ce qui «fait bourgeois» ou ce qui «rappelle papa»! Il marque donc une forme d'hostilité envers un certain genre de vie et envers les signes distinctifs d'appartenance à une classe sociale. Le plus frappant est sa manière de s'habiller, semblable pour tous les jeunes, dominée par le souci de ressembler... à la masse et non de s'en écarter.

La jeunesse, un avenir pour notre tourisme? L'une des questions posées, au chapitre du consommateur, par l'auteur de ces lignes, et qui reflète bien l'ampleur du problème consistant à trouver de nouveaux marchés. *(ASL)*

● Il rejette fréquemment les habitudes, les convenances, les tabous; dès lors, le tourisme lui apparaît comme une possibilité de *s'éloigner de son milieu familial* – de n'importe quelle manière – de découvrir, de connaître. C'est lui qui a inventé «l'auto-stop», un moyen de locomotion courant et peu coûteux. C'est encore lui qui affirme que la belle étoile et le sac de couchage valent mieux qu'un hôtel et un lit! C'est lui enfin qui cherche avec avidité à connaître d'autres jeunes en se mêlant à la foule de ceux qui sillonnent les routes, l'été venu, qui se retrouvent en certains lieux ou à certaines occasions (festivals de musique par exemple).

● Première génération née et élevée dans la *«société d'abondance»,* la jeunesse dispose de plus de *ressources* que ses aînés et les utilise sans trop compter. Sans cesse tentée par de nouveaux produits et de nouvelles offres, elle n'hésite pas à satisfaire son appétit de *consommer* en n'accordant à l'épargne qu'une attention plutôt tiède.

● Les vacances représentent une occasion bienvenue de *se dépenser,* de *se fatiguer.* D'où l'ennui qui gagne très vite la jeunesse manquant parfois d'imagination quant à l'organisation de ses loisirs. Adversaire du *calme,* elle est attirée par l'exubérance, le mouvement, la lumière et le bruit.

● Par son attitude non conformiste, inattendue et souvent incomprise de ses aînés, la jeunesse apporte une *bouffée d'air nouveau* – pas toujours très heureuse lorsqu'elle pousse la contestation à l'extrême et à la violence – dans une société quelquefois un peu figée. Si elle irrite parfois les adultes, elle suscite souvent leur envie par la liberté qui est la sienne et dont elle s'est emparée, par son mode de vie moins conformiste et par la frénésie qu'elle met à profiter des bienfaits d'une société de consommation qu'elle critique par ailleurs. A ce titre, elle exerce une influence considérable sur ses aînés dans nombre de domaines.

● Le *besoin de découverte* se traduit par des *changements* fréquents de lieux de séjour, que ce soit au gré des années ou durant la période des vacances. Selon le Dr Laszlo Kovacs*: *«50 % des jeunes varient volontiers leur lieu de vacances d'année en année.»* La *curiosité* des jeunes est encore stimulée par les facilités qui leur sont accordées sur certains *transports* et qui leur permettent de voyager à peu de frais. Ainsi cet abonnement fort peu coûteux et valable sur l'ensemble des chemins de fer européens.

● Enfin, de façon générale, les jeunes veulent passer leurs vacances avec des *gens de leur âge,* ayant à peu près les mêmes intérêts et préoccupations. «Ils aiment vivre en société, tout en voulant se sentir libres, sans contrôle et surveillance permanents. Ils utilisent leurs loisirs à vivre sans restrictions comme des adultes, en jouissant de droits qui leur seraient refusés en d'autres circonstances.»*

C'est pourquoi, ils montrent peu d'enthousiasme pour les vacances en famille leur préférant – et de beaucoup – l'aventure et la découverte. Ceci avec des garçons et des filles de conditions sociales différentes mais d'âge semblable.'

Que peuvent attendre les stations touristiques de ce nouveau marché? Une clientèle probablement moins exigeante sur le plan de l'hébergement et de la nourriture. Mais plus sensible en revanche aux possibilités d'activités sportives et aux distractions.

JJS

**Pour l'indication des références, le lecteur voudra bien consulter l'ouvrage.*

L'ouvrage de M. J.-J. Schwarz, thèse de doctorat de 3e cycle présentée devant la Faculté d'économie appliquée de l'Université de droit, d'économie et des sciences d'Aix-Marseille, peut être obtenu auprès de l'Office du tourisme du canton de Vaud, à Lausanne.

Mit Mexiko ist zu rechnen (II)

Konkurrenz für Acapulco

Neue Feriengebiete streiten mit dem weltbekannten mexikanischen Badeort um die Gunst der Gäste. Mit grossem Werbeaufwand sorgt die Regierung des Landes dafür, die Touristenströme auch in diese Regionen zu lenken.

Das Wahrzeichen eines Ferienparadieses, das luxuriöse «Acapulco Princess», Playground der Reichen und Berühmten.

Touristisches Kapital, um welches Mexiko zu beneiden ist.

Noch unverfälscht, faszinierend und typisch – und hoffentlich immun gegen den touristischen Zerstörungsvirus.

Acapulco ist für viele noch immer einer der schönsten Plätze der Welt und im Zeitalter des Charter-Tourismus inzwischen längst auch für den «Normalbürger» erschwinglich. Es ist mit rund 250 000 Einwohnern die grösste Stadt des weitgehend vom Tourismus lebenden mexikanischen Bundesstaates Guerrero geworden. 1938 hatte man das erste Hotel an der fünf Kilometer langen, traumhaft schönen Bucht gebaut, die einst eine wichtige Rolle als Umschlagplatz der spanischen Schiffe beim Handel mit China bildete und mit der Eröffnung des Panama-Kanals später als Hafen verödete.

Nach einem Bauboom, der seinesgleichen sucht, gibt es in den etwa 400 Hotels und Pensionen des Ortes mittlerweile über 50 000 Fremdenbetten, jährlich mit etwa 1,5 Millionen Touristen – in erster Linie natürlich Amerikanern – belegt. Wesentlichster Pluspunkt «Acas» neben seiner schönen Bucht: Die Wassertemperatur erlaubt es, das ganze Jahr über im Meer zu baden. Das ist ein Trumpf, den auch jene nicht ausstechen können, die vom trügerischen Glanzbild des Badeortes sprechen und davon, dass Acapulco mittlerweile zum Zentrum des Rauschgifthandels, der Korruption und anderer dunkler Mafia-Machenschaften geworden sei und das Badevergnügen zunehmend durch Wasserverschmutzung getrübt werde.

Die berühmtesten der Berühmten

Wohl das Nonplusultra unter den Spitzenhotels in Acapulco ist das am Revolcadero-Strand gelegene «Acapulco Princess», unter deutschem Management. Seine pyramidenförmige Architektur erinnert an alte mexikanische Kultbauten. Es wird umgeben von einer grossen Grünanlage und mehreren, teils labyrinthartigen Schwimmbädern. Besonderer Gag: eine hinter einem Wasserfall im Swimmingpool eingebaute Bar. Sechs Restaurants, zahlreiche Bars, klimatisierte Tennisplätze und ein direkt vor der Haustür gelegener Golfplatz sind weitere Attraktionen des Hotels.

Hoch über der Bucht liegt an einem Steilhang das Top-Hotel «Las Brisas». Es besteht aus 250 kleinen Bungalows, von denen fast jeder seinen eigenen Swimmingpool und seinen eigenen kleinen Garten hat. Die Bungalows werden jedes Jahr frisch gestrichen: mit einem Du-Pont-Rosa mit der eingetragenen Nr. 390 – CL 357. Auch die zum Hotel gehörenden und im Gästepreis inbegriffenen 150 Jeeps tragen dieses Rosa und Weiss. Weiss-rosa auch die beiden Strohhalme, mit deren Hilfe man den Begrüssungscocktail «Brisas Breeze» geniesst: Brandy, Rum, Bourbon und Zitrusfrüchte. Direkt am berühmten Strand liegt das 435 Zimmer aufweisende ehemalige «Acapulco Hilton», das heute als «Acapulco Continental» firmiert und mit dem «Continental» in Mexico-City liiert ist.

Logenplatz für die «Todesspringer»

Und noch ein Hotel ist den meisten Acapulco-Besuchern ein Begriff: das «El Mirador», von dessen terrassenförmig ansteigendem Restaurant man abends die berühmten «Quebrados» beobachten kann – junge Männer, die todesmutig von einem 40 Meter hohen Felsen in eine nur fünf Meter breite Bucht springen. In vielen Top-Hotels von Acapulco stösst man übrigens auf Führungskräfte aus Europa. Vor allem die Food and Beverage Manager kommen weitgehend aus Deutschland und der Schweiz. Acapulco bemüht sich in letzter Zeit verstärkt, auch beim Tagungs- und Kongressgeschäft Boden zu gewinnen. Anfang der 70er Jahre wurde mit einem ASTA-Kongress das in neun Monaten gebaute, 24 Millionen Dollar teure «Cultural and Convention Center» eröffnet. Als Auditorium bietet der grosse Saal dieser Versammlungsstätte 8000, als Bankettsaal 6240 Personen Platz. Auch zwei Theater gehören dazu: ein Saal mit Platz für 1200 Personen und eine Freilufтbühne für 1775 Zuschauer.

Die «Riviera» Mexikos

Bisher hat Acapulco im mexikanischen Bade-Tourismus – zumal in der Winterzeit – seine führende Rolle behalten können. Inzwischen regt sich jedoch überall inländische Konkurrenz. «Aca» hat an der Pazifikküste von Mexiko kein Monopol mehr: Zahlreiche andere Orte ziehen von Jahr zu Jahr mehr Touristen an und sind auf dem besten Weg, hier eine «mexikanische Riviera» zu schaffen.

240 Kilometer nordwestlich von Acapulco liegt an einer muschelförmigen, feinsandigen Bucht der Pazifikküste ein noch relativ unbekannter, reizvoller Ferienplatz, ein Tip für Individualisten: das verträumte Zihuatanejo, das trotz des Baus einiger Luxushotels – allen voran das «Punta Ixtapa» – seinen Charakter als einfacher, urwüchsiger Fischerort – bis jetzt – bewahrt hat.

Als der Handel mit dem Fernen Osten noch blühte, war Zihuatanejo eine Konkurrentin Acapulcos. Auf touristischem Gebiet könnte der Ort es in den nächsten Jahren wieder werden. Die touristische Erschliessung des Ortes wurde übrigens entscheidend gefördert durch die FONATUR, einen im Januar 1974 gegründeten Nationalfonds zur Förderung des Tourismus in Mexiko.

Weiter nach Norden folgt Manzanillo, eine Hafenstadt mit nahezu 50 000 Einwohnern, die sich gleichfalls mehr und mehr zum Ferienort mausert. Sie ist eingebettet in Kokospalmen, Bananenplantagen und Urwald und hat einen zehn Kilometer langen Strand mit schönen Buchten.

Die aufgehenden Sterne

Schon in aller Munde und auch in den Programmen der europäischen Reiseveranstalter ist Puerto Vallarta, noch weiter im Norden an der Pazifikküste und 800 Kilometer von Acapulco entfernt gelegen. Noch ohne den Massenbetrieb von «Aca», gilt der Ort an der muschelförmigen, 42 Kilometer langen Banderas-Bucht als Badeplatz der feinen Mexikaner. Auch hier ist mittlerweile eine Vielzahl luxuriöser Hotels entstanden, so das «Camino Real» mit seinen drei Swimmingpools und das etwas ausserhalb und mitten in einem 80 000 Quadratmeter grossen tropischen Garten gelegene, komfortable «Posada Vallarta» (373 Zimmer). Gegenwärtig mit einem Aufwand von zwei Millionen Dollar ausgebaut wird das Hotel «Las Hadas».

Trotz des anwachsenden Tourismus hat sich Puerto Vallarta noch viel von seinem einstigen Reiz als verträumtes Fischerdorf bewahrt. Viele prominente und reiche Amerikaner haben hier ihre Villen.

Noch weiter im Norden mausert sich die an einer schönen Bucht gelegene 200 000-Einwohner-Stadt Mazatlan – in der Sprache der Azteken der «Platz der Hirsche» – zu einem bedeutenden Badeort. Als gastfreundliche «Perle des Pazifiks» gepriesen und berühmt wegen ihres Karnevals und ihrer Fischwettbewerbe, sind auch hier in letzter Zeit zahlreiche attraktive Hotelbauten entstanden. Erst kürzlich eröffnet: das neue Hotel «La Palapa» mit 300 Zimmern und dem Nachtclub «Galeria del Sonido», das in zweijähriger Bauzeit für über 130 Millionen Dollar entstanden ist.

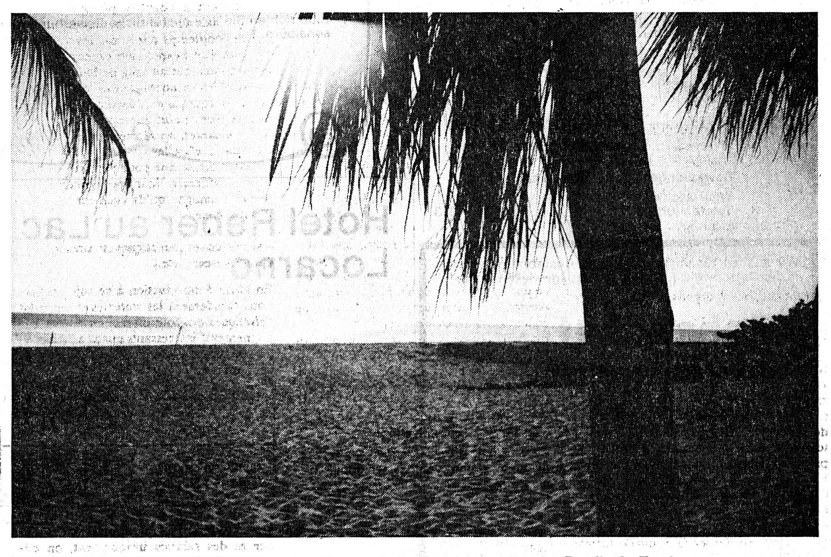
Bisher zumindest für die europäischen Mexiko-Touristen noch weitgehend Geheimtip ist die Halbinsel Baja California, die sich von der amerikanischen Grenze her rund 1000 Kilometer nach Süden zieht. Hauptstadt des gleichnamigen Bundesstaates ist La Paz mit seinen 65 000 Einwohnern, das sich ebenfalls zu einem Ferienzentrum entwickelt. Ganz im Süden der Halbinsel, wo sich die warmen Wasser des Golfs von Kalifornien mit den kälteren Fluten des Pazifiks treffen, liegt Cabo San Lucas, ein kleiner Ort mit mehreren eleganten Hotels und dem bekannten Fischrestaurant «Balandra». Das Meer vor Cabo San Lucas ist eines der fischreichsten der Welt.

An den Ferienzentren in Cabo San Lucas sowie in La Paz, aber auch in Cancun, Jurica und Los Alpes massgeblich beteiligt ist der Architekt Noldi Schreck, ein gebürtiger Schweizer, der seit 1950 in Mexiko lebt und inzwischen die Staatsbürgerschaft dieses Landes angenommen hat. Touristisch noch relativ unerschlossen ist die Pazifikküste südlich von Acapulco. Doch auch hier haben einige kleine, landschaftlich sehr reizvoll gelegene Fischerorte – zum Beispiel Puerto Angel und Puerto Escondido – durchaus das Zeug, als neue Sterne am Ferienhimmel aufzugehen.

Ein präsidiales Prestigeobjekt

Das gegenwärtig wohl ehrgeizigste und aufwendigste Ferienzentrum von Mexiko entsteht 13 Kilometer südlich von Puerto Juarez an der Karibischen See und ist gleichfalls schon im Angebot der europäischen Reise-Veranstalter zu finden. An der Südseite der Maya-Halbinsel Yukatan liegt dort die etwa 20 Kilometer lange und rund 500 Meter breite Insel Cancun. Anleihen der Weltbank und der mexikanischen Regierung in Höhe von rund 50 Millionen US-Dollar treiben hier seit Anfang der 70er Jahre ein hochmodernes Urlaubsgebiet voran, das wohl das gegenwärtig gigantischste touristische Infrastruktur-Projekt der Welt sein dürfte und nach seiner Fertigstellung Zehntausenden von Touristen Quartier geben soll. Die Gesamt-Investitionen für Cancun wurden zu Beginn dieses Jahres bereits mit 250 Millionen US-Dollar angegeben! Wo vor fünf Jahren etwa 100 Maya-Indianer ein bescheidenes Dasein fristeten, steht heute bereits eine Stadt von 20 000 Menschen mit Supermärkten, Schulen, Kirchen, Verwaltungsgebäuden, einem internationalen Flughafen, 13 Hotels und einem Club Méditerranée – ein Ort, der sich anschickt, zum zweiten Acapulco zu werden. Dass die mexikanische Regierung dieses Projekt besonders energisch fördert, hat seinen guten Grund: Die Familie von Luis Echeverria, bis Dezember 1976 Mexikos Präsident, gehört auf der Tropen-Insel zu den Grossgrundbesitzern. Echeverria hat während seiner Amtszeit auf Cancun häufig Staatsgäste empfangen oder internationale Konferenzen abgehalten und so dem Namen des Eilands immer wieder weltweite Publizität verschafft. Cancun – in der Sprache der Mayas «Goldene Vase» – scheint sich ganz offensichtlich zu einem goldenen Füllhorn zu entwickeln – nicht nur als touristischer Devisenbringer Mexikos, sondern auch für den weitgehend in dieses Projekt verwobenen, zurückgetretenen Präsidenten Echeverria.

Von den Hotels, die in Cancun wie Pilze nach einem warmen Regen aus dem Boden schiessen, ist vor allem der Neubau des «El Presidente» am Strand zwischen der Lagune Bojorquez und der Bucht de Mujeres erwähnenswert. Die Anlage bietet vor allem sportlich ambitionierten Urlaubern zahlreiche Betätigungsmöglichkeiten. Direkt am Meer liegt auch das ebenfalls zur Spitzenklasse gehörende Hotel «Cancun Caribe». Noch in der Planung ist unter anderem ein 300-Betten-Haus der französischen Sofitel-Gruppe.



Paradies für Taucher

Südlich von Cancun und etwa 20 Kilometer von der Küste Yukatans entfernt liegt in der Karibischen See die wesentlich grössere Insel Cozumel, wo ebenfalls zahlreiche neue Hotels entstanden sind, von denen wiederum vor allem das «El Presidente» sowie das «Cabanas del Caribe» am Santa Pilar-Strand und das «Cozumel Caribe» mit seinem Palmengarten Erwähnung verdienen.

Reizvoll auch die von Puerto Juarez mit einer Fähre zu erreichende, 10 Kilometer von der Ostküste Yukatans entfernte kleine Insel Isla Mujeres, bekanntgeworden durch den Cousteau-Film über das Leben der Seevögel.

Die Regierung setzt Dampf auf

Die mexikanische Regierung betreibt einen grossen Werbeaufwand, um neben den schon etablierten auch die neuen Ziele im Reiseland Mexiko publik zu machen. Auch die Anhebung des Departamento de Tourismo in der mexikanischen Hauptstadt zu einem Ministerium für Tourismus bei gleichzeitigem Fortbestand des Consejo Nacional de Turismo unter Leitung des früheren Staatspräsidenten Dr. Miguel Aleman beweist, welch grosse Bedeutung man in Mexiko dem internationalen Tourismus zukommen lässt. Das Consejo Nacional hat mittlerweile Dienststellen in allen grossen Hauptstädten der westlichen Welt. Ein weiterer Punkt, dem man immer grössere Bedeutung zumisst, ist die Ausbildung von geeignetem Hotelpersonal für die neuen Hotelprojekte. So wurde seinerzeit auf Anregung der Touristik-Behörden in La Paz auf der Baja California die erste Hotelfachschule errichtet, die sich die Ausbildung aller in der Touristikbranche Beschäftigten zur Aufgabe gemacht hat. Inzwischen sind in drei weiteren mexikanischen Bundesstaaten staatlich geförderte Hotelschulen dazugekommen.

Mit der Besinnung auf das grosse, eigene Arbeitskräftepotential ist es – zumindest bei den unteren Chargen – für Ausländer mittlerweile schwer geworden, in der mexikanischen Hotellerie Arbeitsplätze zu erhalten. Gut sind die Aussichten nach wie vor für Köche und die Direktoren der einzelnen Hotelbranchen.

Bild und Text: Klaus Pfund

Stellenangebote Offres d'emploi

Inseratenschluss: jeden Freitag 11.00 Uhr

Thurgauerhof Weinfelden

Für unser Kongresszentrum und Hotel suchen wir in Jahresstelle folgendes Personal:

Réception: **Empfangssekretärin** (1. März 1977)
Réceptionspraktikantin (nach Übereinkunft)

Service: **2 Restaurationstöchter** für unser Snack-Restaurant (sofort)
Serviceangestellte für Bar und Speiserestaurant (sofort)

Küche: **Entremetier** (1. März 1977)
Commis de cuisine (1. März 1977)

Buffet: **Buffetpraktikantin** (nach Übereinkunft)

Bewerbungen sind zu richten an:
W. J. Gschwend, Direktion
Telefon (072) 5 28 93 1313

Wir suchen für unser Hotel- und Restaurationsbetrieb in der Ostschweiz: jüngeren, bestausgewiesenen

Küchenchef

auf kommendes Frühjahr in Jahresstellung.

Wir erwarten einen verantwortungsvollen, selbständigen Fachmann, welcher sich in der A-la-carte-, Bankett- und Hotelküche bestens zuhause fühlt. Wir sind eventuell auch bereit, einen bisherigen Sous-chef zu berücksichtigen. Wir bieten Ihnen ein sehr gutes Gehalt, gesicherte Jahresstellung sowie die Möglichkeit, unserer Küche Ihre persönliche Prägung zu geben.

Bewerber mit bestem Fachwissen und entsprechenden Referenzen, welche an diesem Posten interessiert sind, wollen uns bitte ihre ausführliche Offerte senden unter Chiffre 1309 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Kleine Restaurations- und Hotelkette
sucht für Zentralverwaltung eine

Sekretärin

Hotel- oder Restauranterfahrung nicht unbedingt erforderlich.
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto unter Chiffre 1388 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

GRAND HOTEL VICTORIA-JUNGFRAU INTERLAKEN

Für unsere Küchenbrigade suchen wir ab Mitte April folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Chef saucier/Sous-chef
Chef garde-manger
Chef entremetier
Chef tournant
Chef pâtissier

Commis de partie
Commis de cuisine

Bitte richten Sie Ihre ausführliche Bewerbung an das Personalbüro. Tel. (036) 21 21 71. 1335

Hotel Reber au Lac Locarno

sucht für die Saison 1977 (ab zirka 1. April bis Ende Oktober)

Küche: **Saucier und Commis saucier**
Chef- und Commis garde-manger
Commis restaurateur au grill
Tournant

Etage: **tüchtiges Zimmermädchen**

Loge: **Nachtportier** (sprachenkundig)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind an die Direktion zu richten.
Telefon (093) 33 67 23
1316

Hôtel du Parc Mont-Pèlerin s. Vevey

(160 lits)
cherche pour la saison d'été (fin mars–15 octobre)

garçons de salle
débutants et expérimentés

filles de salle
débutantes et expérimentées

pâtissier
commis de cuisine
avec apprentissage

garçon d'office
lingères

Faire offre à la direction.
P 22–160067

Hôtel des Alpes Lucerne

Wir suchen für lange Sommersaison (April bis Ende Oktober)

Büro: **Büropraktikantin**
Küche: **Saucier** (Chef-Stellvertreter)
Restaurant: **Serviertöchter** (à-la-carte-kundig)
Buffettöchter

Offerten mit Lohnansprüchen und den üblichen Unterlagen an die Direktion Hotel des Alpes, 6002 Luzern.
1298

Hotel Restaurant Gotthard 6353 Weggis

Mit Eintritt per 1. oder 15. Februar 1977 suchen wir in Jahresstelle qualifizierten

Küchenchef/Alleinkoch Restaurationstochter

für Speiseservice und Dorfrestaurant. Fachkundigen Bewerbern bieten wir gute Verdienstmöglichkeit.

Offerten an B. Nanzer, Telefon (041) 93 21 14.
1385

Anmeldeformular für Stellensuchende

Einschreibegebühr sFr. 10.— pro Person, zu überweisen auf Postcheckkonto 30 - 1674 Bern.

Bewerber, die sich für einen Arbeitsplatz in einem unserer Mitgliederbetriebe interessieren, wollen bitte nebenstehenden Coupon in Blockschrift gut leserlich und vollständig ausfüllen und an folgende Adresse einsenden:

Schweizer Hotelier-Verein
Stellenvermittlung E
Postfach 2657
3001 Bern

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

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

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

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

hier abtrennen

Name / Nom / Cognome / Apellidos / Name
Vorname / Prénom / Nome / Nombre / Christian Name
Geboren am / Né le / Nato il / Nacido el / Date of Birth

Wohnadresse / Domicile (adresse exacte) / Indirizzo attuale / Domicilio / Permanent Address
Telefon / Téléphone / Telefono / Teléfono / Telephone

Nationalität / Nationalité / Nazionalità / Nacionalidad / Nationality
Art der Bewilligung für Ausländer / Genre de permis pour étrangers / Genere di permesso per stranieri / Permiso para extranjeros que posee / Kind of Labour-permit for Foreigners

Bisherige Tätigkeit / Activité antérieure / Attività svolta / Actividad anterior / Professional Activities up to now
3 letzte Arbeitgeber / 3 derniers employeurs / 3 ultimi datore di lavoro / 3 últimos patronos / 3 last Employers

Wünscht Stelle als / Désire place de / Desidera posto di / Desea puesto de / Post desired
Eingang
Check

Sprachkenntnisse / Langues étrangères / Lingue straniere / Conocimientos de lenguas extranjeras / Languages spoken
Jahres- oder Saisonstelle / Place à l'année ou saisonnière / Posto annuale o stagionale / Puesto anual/temporero / Annual/Saesonal employment

Bemerkungen / Observations / Osservazioni / Observaciones / Remarks
Gewünschtes Eintrittsdatum / Date désirée d'entrée en fonction / Entrata in servizio desiderata / Fecha de comienzo que se desea / Desired Date of Entrance

HOTEL CARLTON LAUSANNE

Notre chef Jacky Mercier va nous quitter pour se mettre à son compte dans son pays, la France. Nous le regrettons et lui souhaitons bonne chance.

Pour le remplacer, nous cherchons:

un jeune chef de cuisine

(26–35 ans)

capable de sauvegarder notre réputation culinaire et diriger une brigade de 5 à 6 hommes.

Nous attendons un candidat dynamique, possédant de solides bases professionnelles, un esprit créatif, ouvert au dialogue.

Les personnes ayant les qualités requises sont priées d'envoyer leurs offres détaillées à André Chollet, directeur, ou téléphoner au 26 32 35 pour un rendez-vous.

1486

Buffet Zürich

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Food & Beverage Cost Controller

Wir erwarten eine junge Persönlichkeit, welche auf dem Gebiet der F & B Cost Controlling in der internationalen Hotellerie Erfahrung gesammelt hat.

Wir bieten selbständige Tätigkeit im Aufbau und der Organisation einer modernen Kontrollabteilung.

Vollständige Bewerbung bitte an

Restaurants Bahnhofbuffet
Personalabteilung
Postfach
8023 Zürich

1476

Gesucht in Restaurationsbetrieb in mittlere Brigade versierter

Küchenchef

Gewandt in allen Sparten. Guter Organisator/Kalkulator mit Banketterfahrung und Erfahrung in Lehrlingsausbildung. Sowie

Chef de service
Koch
jüngere Kioskverkäuferin

Auf Ihren Anruf freut sich H. A. Geisser, Restaurant Tägerhard, 5430 Wettingen, Telefon (056) 26 21 70.

1475

Junger Wirt sucht per sofort tüchtige, strebsame **Vertrauensperson:**

Aide du patron

für Restaurant-Café (alkoholfrei).

Eröffnung März 1977.

Sie sollten mit sämtlichen Sparten des Gastgewerbes vertraut sein. Kochkenntnisse erwünscht. Evtl. kommt auch eine strebsame Anfängerin in Frage.

Ebenso suchen wir eine

Serviertochter für Bar

Offerten an E. Bohlen jun., Restaurant National, 3360 Herzogenbuchsee, Telefon (063) 5 11 26.

1473

Nous cherchons pour notre restaurant dans station de sport d'hiver en Valais

un couple de gérant

Lui si possible cuisinier.
Conditions très intéressantes. Pas de reprise.

Entrée dans courant mai.
Faire offres avec certificats et photo sous chiffre 1440 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Hotel Waldesruh
3906 Saas-Fee

Wir suchen für sofort eine

Serviertochter

Freie Kost und Logis im Hause. Gute Verdienstmöglichkeit. Geregelte Freizeit.

Offerten sind zu richten an

Familie Kalbermatten-Burgener
Telefon (028) 4 82 95

1547

Holiday Inn and MÖVENPICK

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir per sofort

1 Commis de cuisine
1 Chef de partie tournant
1 Chef Produktion

Wir bieten Ihnen zeitgemässen Lohn, gute Sozialleistungen, Fünftagewoche.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf, damit wir eine persönliche Besprechung vereinbaren können.

H. R. Laager, Personalchef
Holiday Inn & Mövenpick
8152 Opfikon-Glattbrugg
Telefon (01) 810 11 11

P 44-61

Wir suchen für unser gut frequentiertes Restaurant eine tüchtige

Serviertochter

die schon in ähnlichen Betrieben gearbeitet hat und sehr selbständig ist. Wir legen grossen Wert auf eine freundliche Bedienung und gepflegten Service. Der Verdienst ist gut, freie Kost und Logis wird gewährt.

Die Arbeits- und Freizeiten sind sehr geregelt. Wenn Sie gerne in einem Team mit guter Zusammenarbeit tätig sein möchten, rufen Sie uns an.

Hotel Restaurant
«Drei Könige»
9475 Sevelen/SG
Tel. (085) 5 54 22
Max-R. Meier

1452

BOLDT - HOTEL - ARCADIA
CH - 6976 CASTAGNOLA - LUGANO

Wir suchen für die Sommersaison ab zirka Mitte März bis Ende Oktober 1976 zirka noch folgendes Personal:

Chef de cuisine
Saucier
Commis de cuisine/ Jungkoch

Wir bitten um Offerten von qualifiziertem Personal, mit Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüchen an die Direktion Boldt-Hotel Arcadia, 6976 Castagnola (TI)

1491

Bade-Hotel Bären
5401 Baden

sucht in sehr lange Saison-, evtl. Jahresstelle mit Eintritt März/April nach Übereinkunft jüngere

Obersaaltochter

(mit Lehrabschluss SHV)

2. Portier/ Hausbursche

Offerten mit Unterlagen bitte an Herrn R. Gugolz.

1481

Wir suchen für unser HOTEL WORBENBAD per 1. März 1977 oder nach Übereinkunft

Masseur
Masseuse

Personen, welche eine entsprechende Berufserfahrung aufweisen, geben wir gerne Auskunft.

Direktion Hotel Worbenbad
3252 Worben
Tel. (032) 84 56 12 oder schreiben Sie uns kurz.

P 06-1713

Gesucht nach Lugano-Paradiso für zirka 15. März 1977 bis Ende Oktober

Chef de rang
Commis de rang
Mädchen

mit Sprachkenntnissen für Réception und Bar

Offerten bitte an Hotel Calipso, 6902 Lugano.

1543

Penta AIRLINE HOTELS

Hôtel Penta Genève

La construction du dernier nouvel Hôtel de la European Hotel Corporation sera bientôt achevée.

Ce nouvel Hôtel spectaculaire aura 336 chambres doubles, un «self-service coffeeshop» d'une dimension tout à fait nouvelle, un restaurant principal et des salles de réception et banquet d'une grande importance.

Le Management recherche pour des postes-clés du Penta-Team, Genève:

Front Office Manager
Food and Beverage Manager
Executive Head Housekeeper
Purchasing Manager
Personnel Manager
Executive Chef

Les candidats devraient avoir une expérience hôtelière internationale, être au courant du système comptable «Uniform System of Accounts», avoir une expérience approfondie dans l'organisation d'un service et de très bonnes connaissances (écrites et parlées) de la langue anglaise.

Etant donné la composition internationale de la European Hotel Corporation, nous aimerions que les personnes en possession d'un permis valable nous soumettent leurs offres en langue anglaise à:

Mr. M.B. Klaesi
General Manager
Hôtel Penta Genève
Avenue Louis-Casaï 75-77
Case postale 159
1216 Cointrin-Genève

Penta Hôtels:
LONDRES, PARIS, MUNICH, LISBONNE, ALGARVE, ZURICH, IBIZA, DÜSSELDORF, COPENHAGUE, NEW YORK

Butterfly

Hotel-Bar-Restaurant
Kreuzstrasse 40, 8008 Zürich

sucht per 1. März 1977 oder nach Vereinbarung

Nachtportier

Berufs- und Sprachkenntnisse Voraussetzung.
Tel. Auskunft (01) 47 42 70, Herrn Stärkle verlangen.

1379

Gepflegtes Restaurant im Zentrum Zürichs sucht qualifizierten

Sous-chef

und selbständiges

Zimmermädchen

für Hotel

Offerten unter Chiffre 1489 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Als Ergänzung zum bestehenden Betrieb eröffnen wir auf ca. 20. Februar unser Bar/Dancing.

Wir suchen deshalb

Barmaid/Barman

sowie

2 Kellner

Bewerbern mit entsprechender Erfahrung gibt unser Herr Schwarz gerne Auskunft.

513

Restaurationsbetriebe Schinzenhof Horgen
Tel. 01/725 27 05

Tessin
Hotel Losone bei Ascona

sucht für Sommersaison März bis November

Maitre d'hôtel/ Oberkellner
Chef de service
Chef Barman
Barmaid
Generalgouvernante
Hausdame
Lingerlegouvernante
Buffetdame
Chef de rang
für A-la-carte-Restaurant

Restaurationstochter
für Raclettestube

Orientierung:
Hotel 1. Klasse
100 Betten
Spezialitätenrestaurant
Bar Dancing Casa Rustica mit Crepestube
Kinderrestaurant
Raclette-/Fonduestube

Offerten mit Bild und Zeugnisunterlagen an

1092

Albergo Losone
Fam. Glaus Somaini
6616 Losone, Tel. (093) 35 01 31

KOCHER'S
WASHINGTON
HOTEL

6903
LUGANO

Saison vom 20. März bis 31. Oktober 1977.

Saaltöchter
(cameriera di sala)

1558

Schlosshotel Freienhof 3600 Thun

sucht für lange Sommersaison 1977:

Produktion: **Garde-manger**
Entremetier

Saal: **Demi-chef**
Chef de rang

Schiffsrestauration Thuner- und Brienzersee

Jungkoch
Serviertöchter
Kellner
Sekretärin

an selbständiges Arbeiten gewöhnte, einsatzfreudige Kraft, Eintritt 1. April oder nach Vereinbarung

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Direktion Hotel Freienhof
3600 Thun, Telefon (033) 22 46 72

1561

SPORT-UND FERIENZENTRUM *Klosters*

Hallenbad - Sauna - Sporthalle - Tennisplätze
100 Betten - Komfort. Gästezimmer - Bündnerstube

sucht per **sofort**

Receptionistin

eventuell auch für Sommersaison.

Schönes Einzelzimmer, geregelte Arbeitszeit. Im Sommer Möglichkeit zum Tennisspielen (lernen).

Bert Weixler, Dir., Tel. (083) 4 29 21

1555

TICINO

Für die kommende Sommersaison vom 18. 3. bis 31. 10. 1977 sind folgende Stellen noch frei:

Küche: **1 Commis de cuisine**

Restaurant: **1 Kellner**
1 Serviertochter
(Ablösung Bar)

Kurzofferten an die Direktion.

Hotel Sasso Boretto
6612 Ascona
Tel. (093) 35 71 15 1562

Bestbekanntes Speise- und Spezialitätenrestaurant in der Stadt Bern.

Gesucht wird nach Übereinkunft

Küchenchef

Erwartet werden:
- fundierte Fachkenntnisse,
- Führungseigenschaften für kleine Brigade,
- phantasiereich in Menü- und A-la-carte-Gestaltung,
- französische Küche.

Geboten werden:
- Jahresstelle,
- weitgehende Selbständigkeit,
- überdurchschnittlicher Lohn.

Schriftliche Bewerbung mit Foto und Zeugnisabschriften sind zu richten an Postfach 1536, 3001 Bern.

1554

Haldenhof

Hotel Haldenhof
8557 Fruthwilen ob Ermatingen

Renommiertes Spezialitätenrestaurant am Untersee sucht per 1. März/April 1977 in Jahresstelle oder lange Sommersaison:

Restaurationstöchter
Restaurationskellner
Servicelehrtochter

sowie für sofort:

Serviertochter
(Anfängerin im Speiseservice)

Offerten mit Bild und den üblichen Ausweisen bitte an F. Peter, Tel. (072) 6 19 20.

1480

Hotel-Restaurant Le Débarcadère

St-Sulpice – Lausanne

cherche pour son restaurant de spécialités

cuisine
chef de partie
restaurant
chef de rang

Téléphoner ou écrire à A. A. Kluvers, tél. (021) 35 10 68.

1551

Davos

Wir suchen per sofort

Commis de cuisine
in Erstklasshotel.

Auskunft erteilt

Hotel Seehof, Willi Lüdke, Küchenchef,
Telefon (083) 6 12 01.

1524

Grand Hotel Europe 6000 Luzern

sucht für die Sommersaison (April bis Oktober) folgendes Saisonpersonal:

2. Chef de réception/
1. Kassier
(sprach-/korrespondenzkundig)
Sekretär/Kontrolleur
Journalführer(in)
(Englisch)
Telefonist
(sprachenkundig)
Logentournant
(sprachenkundig)
Chasseur
Chef saucier
Garde-manger
Entremetier
Patissier
(mit Kochkenntnissen)
Commis de cuisine
Küchen-/
Officemädchen
Chefs/Demi-chefs de rang
(Englisch)
Commis de rang
1. Barman oder Barmaid
(Englisch)
Barcommis
1. und 2. Etagengouvernante
(gut ausgewiesen)
Zimmermädchen
1. Lingerlegouvernante
Lingerlemädchen
Wäscher

Ehemalige Angestellte möchten sich bald wieder melden.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind an die Direktion zu richten.
Tel. (041) 30 11 11 1360

Hôtel Bellevue (021) 56 14 81 Chexbres

cherche pour fin février

chef de partie
commis de cuisine
qualifié
personnel de restaurant
garçon ou fille d'office et buffet

Longue saison.
OFA 140.263.223

Gesucht per 1. März oder nach Übereinkunft

Barmaid
Buffetbursche
Commis de cuisine
Pizzaiolo

Offerten sind zu richten an L. Moro, Hotel Restaurant Bar Pizzeria Seegarten, 3700 Spiez, Telefon (033) 54 41 61.

1509

Hotel-Balances-Bellevue 6002 Luzern

sucht für die Sommersaison (Ende April/Mai bis Oktober) folgendes Personal:

Réceptionssekretär
Journalführer(in)
(sprachenkundig, NCR)
Büropraktikanten/
-praktikantinnen
Warenkontrolleur
(jüngeren, vorzw. gel. Koch)
Nachtportier
(sprachenkundig)
Stütze der Generalgouvernante
Zimmermädchen
Demi-chefs de rang
Serviertöchter
Commis de rang
Buffettöchter oder Gehilfen

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind an die Direktion zu richten. Telefon (041) 23 18 33.

Chef saucier – Sous-chef
Chef garde-manger
Chef entremetier
Chef tournant
Patissier
Commis de cuisine
Kochlehrling
(wohnhaft in Luzern oder Umgebung)

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten an:

Herrn D. Bayl
Küchenchef
Grand Hotel Albarella Neve
6549 San Bernardino
Telefon (092) 94 01 01

1532

MÖVENPICK

Einem jungen Restaurantfachmann mit abgeschlossener Koch-, eventuell Kellnerlehre oder Hotelfachschule bieten wir eine vielseitige Tätigkeit als

Betriebsassistent

Ihr Aufgabenkreis umfasst:
- Diverse Kontrollen
- Mithilfe in Einkauf und Personaladministration
- Chef de service – Ablösung
- Überwachung des rückwärtigen Dienstes

Möchten Sie mehr erfahren über diese abwechslungsreiche Stelle?

Schreiben sie uns oder rufen Sie uns an, wir sagen Ihnen gerne mehr:

Reto Landtwing
Mövenpick am Grendel
Grendelstrasse 19
6000 **Luzern**
Telefon: (041) 22 66 22

P 44-61

Hôtel de Strasbourg, Genève

10, rue Pradier, téléphone (022) 31 39 20
engage pour entrée immédiate ou à convenir

une secrétaire de réception

ayant formation hôtelière, langues exigées (parlé et écrit).

Faire offre manuscrite avec photo et prétention de salaire à la direction. 7790

Hotel Romazzino Porto Cervo (Costa Smeralda) Sardegna/Italia

cerca per stagione estiva 1977

capi servizi e personale qualificato per tutti i reparti

Offerte a: Rank Hotels S. p. A.,
Via Anastasio II, 80, I-00165 Roma. 7594

Grand Hotel Kronenhof-Bellavista 7504 Pontresina

sucht auf kommende Sommersaison:

Chefs de partie
Commis de cuisine
Demi-chefs de rang
2. Kaffeeköchin

Offerten sind erbeten an die Direktion, Familie Gredig, Kronenhof, 7504 Pontresina.

1587

Grande Albergo I Cat. Alassio

cerca per stagione estiva Aprile–Ottobre:

Segretario(a) ricevimento
con ottima pratica Saldaconti «Sweda 1000» e con perfetta conoscenza parlata e scritta del Tedesco, Inglese e Francese.

Portiere
lunga esperienza che parli correntemente Tedesco, Inglese e Francese.

Portiere di notte
con conoscenza lingue.

Lavandaio(a)
Inviare offerte con referenze e pretese di stipendio. 1567

Grand Hotel Regina CH – 3818 Grindelwald

sucht für lange Sommersaison 1977

Chef de partie
Commis pâtissier
Commis de cuisine
Personalkoch oder -köchin

Eintritt nach Übereinkunft; Vorrang für Wintersaison 1977/78.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen bitte an die Direktion oder W. Lässer, Küchenchef. 1583

Wir suchen für die kommende Sommersaison (Mai bis Oktober)

Sekretär(in)/ Aide du Patron

Sehr interessanter, vielseitiger Aufgabenbereich.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an H-G-O Hotel Grimsel-Hospiz, 3861 Guttannen. 1579

Hotel Restaurant Wartenstein 7310 Bad Ragaz

Wir sind ein Familienhotel mit 50 Betten und A-la-carte-Restaurant. Das Hotel wurde diesen Winter neu renoviert. Wir legen besonderen Wert auf freundliches Personal, weil in unserem Betrieb nach wie vor nach dem Motto «Der Gast ist König» gearbeitet wird.

Für den Service suchen wir auf 1. April 1977 oder nach Übereinkunft eine

Restaurationstochter

fachkundig und sprachgewandt

2 Saaltöchter

(werden auch angelernt)

Ich freue mich auf Ihre Offerte oder Ihren Telefonanruf.

W. Trösch jun., Hotel Wartenstein, 7310 Bad Ragaz, Telefon (085) 9 17 34. 1505

Hotel Arche 8910 Affoltern a. A.

Küchenchef

Für unseren vielseitigen Restaurations- und Bankettbetrieb suchen wir nach Übereinkunft einen jüngeren, qualifizierten Küchenchef.
Wir erwarten von unserem neuen Chef:
- eine qualifizierte Gestaltung und Zubereitung unseres Angebotes,
- ein spezielles Augenmerk auf die Wirtschaftlichkeit sowie
- die verantwortungsvolle Führung einer kleinen Brigade mit Lehrlingen.

Wir bieten eine der Erfahrung und Verantwortung entsprechende Entlöhnung mit weitgehender Selbständigkeit in einem modern eingerichteten Arbeitsbereich.

Wir freuen uns auf Ihre Offerte an Gebrüder Schneider, Tel. (01) 99 54 33. 1506

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

Réceptionist

zu wirken?

Sind Sie kontaktfreudig, sprachgewandt, pünktlich und haben gute Umgangsformen? Wären Sie auch bereit, den Nachtconcierge an seinen Freitagen zu vertreten?

Dann richten Sie Ihre Bewerbung an die Direktion Hotel Europe, Dufourstrasse 4, 8008 Zürich. 1508

Für **Lugano**

gesucht auf 1. Januar 1978

Pächterehepaar

mit Inventar-Übernahme für Hotel mit 50 Betten und 2 Restaurant-Tea-rooms.

Offerten unter Chiffre 1515 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Schweizerhof Basel

sucht

Chef de partie tournant
Commis de cuisine
Demi-chef de rang

(männlich oder weiblich)

Offerten an

P. Götzinger, Hotel Schweizerhof
4002 Basel 1514

Für ein mittleres **Quartier-Restaurant in Chur** suchen wir auf Frühjahr 1977 ein jüngeres

Geranten-Ehepaar

Dieses Restaurant mit grosser Stammkundschaft bedingt eine entsprechende persönliche Gästebetreuung.

Der Wirt hat als gelernter Koch die Küche selbständig zu führen, wobei ihn seine Ehefrau im Service und am Buffet unterstützt.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Fotos unter Chiffre P 13-5029 an Publicitas, 7001 Chur 1. 13-316

Hotel Europe au Lac 6612 Ascona

sucht noch folgende Mitarbeiter (März bis Oktober):

Zimmermädchen

(1. März 1977)

Buffettöchter
Chef de rang

(deutschsprachig)

Commis de rang
Entremetier
Tournant
Commis de cuisine
Nachtportier

(deutschsprachig, 1. März)

Offerten erbeten mit Foto an das Hotel Europe au Lac, 6612 Ascona. 1538

BOLDT - HOTEL - ARCADIA
CH - 6976 CASTAGNOLA - LUGANO

Für die Sommersaison, Mitte März bis Ende Oktober 1977, suchen wir noch folgendes Personal:

Anfangssekretärin

für allgemeine Büroarbeiten, Kassa usw.

Hotelpraktikantin

(Aide-patronne, ohne Büroarbeiten)

Saalpraktikantin/ Saalanlerntochter

(wird gut eingearbeitet)

Serviertochter

(Anfängerin, für Tessinerstube)

Anfangs-zimmermädchen
Hausbursche
Officebursche

Wir bitten um Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Saläransprüchen an die Direktion, Fam. E. Gugolz-Jenni, 6976 Castagnola. 1490

Lac Léman
7 – 8 mois

L'Hôtel du Signal à Chexbres, par 1604 Puidoux-gare, 130 lits, rénové, cherche dès fin mars (ou à convenir) pour saison jusqu'à fin octobre/ novembre:

chef saucier

remplaçant le chef

chefs de partie
commis de cuisine
commis pâtissier
demi-chefs de rang
commis de salle
filles de salle
portier d'étages
femme de chambre/ tournante
aide-gouvernante

Bon logement, congés réguliers. Offres avec copies de certificats et photo. 1232

Pour station des Alpes vaudoises, on cherche

pizzaiolo

Place à l'année. Entrée tout de suite ou date à convenir.

Tél. (025) 6 25 32 dès 10 h.
P 22-40561

Kurhaus Alvier 9499 Oberschan

sucht für sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Hotelfachassistentin
Serviertochter

Offerten sind zu richten an

E. Feiss, Dir.,
Telefon (085) 5 11 35. 1523

Penta AIRLINE HOTELS

Geneva Penta Hotel

Construction of this newest member of the European Hotel Corporation is now well advanced. The Geneva Penta will open later this year, located close to the airport.

This spectacular new hotel will feature 336 double rooms, a new dimension in self-service coffeeshops, a principal restaurant, and very extensive banqueting facilities.

Penta management would like to interview those who feel qualified to assume key positions in the Geneva Penta team:

Front Office Manager
Food and Beverage Manager
Executive Head Housekeeper
Purchasing Manager
Personnel Manager
Executive Chef

Candidates should have valid permits, international hotel experience, familiarity with the "Uniform System of Accounts", a proven record of departmental knowledge, and good written and spoken English.

Because of the international composition of the European Hotel Corporation, we would appreciate applications to be made in English. Please reply to:

Mr. M.B. Klaesi
General Manager
Geneva Penta Hotel
Avenue Louis-Casaï 75-77
Case postale 159
1216 Cointrin-Genève

Penta Hotels:
LONDON, PARIS, MUNICH, LISBON, ALGARVE, ZURICH, IBIZA, DÜSSELDORF, COPENHAGEN, NEW YORK

Employée de bureau

20 à 25 ans, très bonne dactylographe, est demandée dans grand restaurant au centre de la ville.

Travail varié,
semaine de 5 jours.
Entrée: 1er février 1977 ou date à convenir.

Faire offres avec curriculum vitae, photo et prétentions de salaire sous chiffre PT 900156 à Publicitas, 1002 Lausanne.

RESTAURANT reuss bruecke 5620 BREMGARTEN

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Serviertochter
Kellner

Zuschriften oder Telefon (057) 5 11 64 an:

Fam. Blender-Flüeler
5620 Bremgarten
OFA 109.115.092

Nach

Klosters 1250 m

gesucht

Serviertochter
Saaltochter
Buffettochter
Köchin oder Jungkoch
Kindermädchen

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten an
Familie U. Altermatt,
Sporthotel Kurhaus,
7252 Klosters-Dorf,
Telefon (083) 4 11 12. 1342

Strandhotel Seegarten 6900 Lugano

Wir suchen für Sommersaison 1977 (1. April bis 30. Oktober)

Büropraktikantin

(sprachenkundig)

Buffettochter

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüche an die Direktion. 1542

Café MERKUR Restaurant

Auf das Frühjahr werden in unserer Restaurantkette wiederum einige Stellen für

Assistentinnen und Assistenten

frei. Die Aufgaben dieses Kaderpostens umfassen hauptsächlich

- Stellvertretung des Betriebsleiters
- Leitung und Überwachung des Services
- Administrative Arbeiten

Wenn Sie eine gute Allround-Ausbildung im Gastgewerbe mitbringen, dazu eine tüchtige Portion Unternehmungsgeist und wenn Ihr berufliches Ziel die Führung eines Restaurationsbetriebes ist, dann sollten Sie uns Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto senden. Wir möchten uns dann gerne mit Ihnen über eine Anstellung in unserer Kette unterhalten.

Merkur AG
Abt. Eigene Gaststätten, Fellerstrasse 15, 3027 Bern.
05-6036

HOTEL SCHWEIZERHOF OLTEN

sucht per sofort

Nachtportier

in Jahresstelle.

Bitte melden Sie sich unter Telefon (062) 21 45 71.

1600

Hôtel-Restaurant du Lac
et
Hôtel-Restaurant du Port
à
1470 Estavayer-le-Lac

cherchent pour longue saison d'été ou à l'année les collaborateurs suivants:

service:

chef de service
chef de rang
commis de rang
sommelières
filles de salles

cuisine:

chef de partie (saucier)
commis de cuisine
aide de cuisine
garçons de cuisine et d'office

buffet:

dame de buffet experimentée
fille de buffet

lingerie:

lingère/femme de chambre

Veuillez adresser vos offres avec copies de certificats et prétentions de salaire à l'Hôtel du Lac, 1470 Estavayer-le-Lac.

1605

RESTAURANT BRUDERHOLZ

Hans+Susi Stucki-Herbster
Bruderholzallee 42
4059 Basel
Tel. 061 34 24 60

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft einen versierten

Commis de cuisine

und auf Frühjahr 1977 einen

Koch-Lehrling

Rufen Sie uns an!

(Montags geschlossen.)

521

Strand-Hotel Neuhaus Interlaken

direkt am Thunersee, 100 Betten

sucht für die Sommersaison 1977 (1. April bis Ende Oktober) folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Direktions-Sekretärin

(sprachenkundig, Eintritt 1. März 1977)

Receptionistin

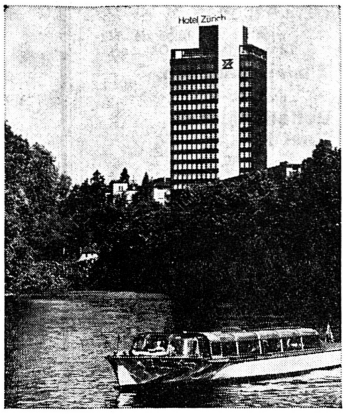
(sprachenkundig, Eintritt 1. April 1977)

Saucier
Garde-manger
2 Commis de cuisine

2 Rest.-Kellner
2 Rest.-Töchter
Saaltochter
Service-Lehrtochter

Offerten mit Gehaltsansprüchen und die üblichen Unterlagen sind zu richten an:
H. Zwahlen, Direktor. 1576

Hotel Zürich



8001 Zürich
Neumühlequai 42
Telefon (01) 60 22 40

Wir suchen auf das Frühjahr 1977 oder nach Übereinkunft eine junge, initiative

2. Hausbeamtin

zur Entlastung unserer 1. Hausbeamtin.

Wir erwarten:
- abgeschlossene Ausbildung als Hausbeamtin
- Organisationstalent
- Spanisch- und Italienischkenntnisse

Wir bieten:
- weitgehende Selbständigkeit im übertragenen Aufgabenbereich
- zeitgemässe Entlöhnung
- 5-Tage-Woche mit geregelter Arbeitszeit

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder Ihre telefonische Anfrage richten Sie bitte an das Personalbüro Hotel Zürich, Neumühlequai 42, 8001 Zürich, Telefon (01) 60 22 40. 1570

Hotel Zürich

Restaurant – Grill – Pizzeria de montagne

(situé à 20 minutes d'Aigle)

cherche

pour de suite ou date à convenir

couple de gérants

Lui: sera un excellent cuisinier et bon organisateur

Elle: connaîtra le service, lingerie et la gestion en général

Nous souhaitons engager:
un couple dynamique, possédant de très bonnes qualités professionnelles et un esprit de collaboration (patente valaisanne n'est pas nécessaire).

Nous offrons:
un emploi stable
grand appartement à disposition
un salaire en rapport avec les capacités

Veuillez envoyer vos curriculum vitae, certificats, photos, prétentions salaire sous chiffre 1565 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

JUNGFRAU

Hotel- und Restaurationsbetriebe

Buffet Kleine Scheidegg
Hotel Eigergletscher
Gletscherrestaurant Jungfraujoch

Wir suchen auf das Frühjahr 1977 oder nach Übereinkunft für das

Bahnhofbuffet Kleine Scheidegg

initiative und fachlich gut ausgewiesene

Betriebsleiterin

(evtl. Betriebsleiter)

Wir legen speziell Wert auf eine Persönlichkeit mit Führungsqualitäten, Sprachkenntnissen und Organisationstalent. Die administrativen Arbeiten werden weitgehend durch unser Zentralbüro erledigt.

Für diesen Posten offerieren wir den Leistungen und Verantwortungen entsprechend gut honorierte Dauerstellung. Sind Sie unternehmungslustig und bereit, in einem jungen Team mitzuarbeiten, erwarten wir gerne Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

Offerten sind zu richten an:
W. Obrist, Direktor, Hotel Metropole, 3800 Interlaken. 1564

Tessin
Hotel Arizona Lugano

(I. Kategorie)

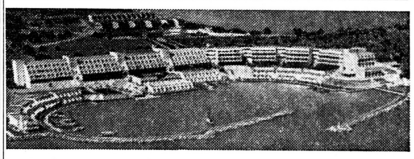
sucht für Sommersaison vom 1. April bis Ende Oktober 1977:

Küche:	**Saucier**
Service:	**Barmaid** (Jahresstelle möglich)
	Demi-chef de rang
	Commis de rang
Etage:	**Zimmermädchen**

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an:

Offerte con copie di certificati e pretese di salario a:

HOTEL ARIZONA LUGANO
Via Massagno 20, 6900 Lugano 1573



Golden Dolphin

(Cesme/Türkei)

The Golden Dolphin, situated at the Aegean cost, is a 1000 bed Holiday Resort, with several restaurants, bars, discoteque and a large selection of sports facilities.

Mövenpick, as consulting Partner, is offering the following positions:

Executive Chef
Laundry Manager
Sports Animator

Applicants with good professional background and experience should send their curriculum to:

Personalberatung und Stelleninformation der Mövenpick-Unternehmungen,
Werdstrasse 104, 8004 Zürich, CH 44-61

Hotel Glärnischhof
8022 Zürich 2

Modernes Erstklasshotel im Zentrum von Zürich sucht per sofort oder nach Vereinbarung:

Chef saucier
Chef de partie
Commis de cuisine

Wir erwarten von Ihnen eine gut fundierte Ausbildung und viel Freude am Kochen. Wir bieten Ihnen eine angenehme Zusammenarbeit in kleinerem Team, unter der Leitung unseres Küchenchefs Herrn W. Mohr, Fünftagewoche und gute Bedingungen. Wohnung oder Zimmer kann vermittelt werden.

Telefonieren Sie uns (01) 25 48 33 oder senden Sie Ihre Offerte an:

Hr. J. L. Combe, Direktor
Hotel Glärnischhof
Claridenstrasse 30
8022 Zürich 2 1582

Tessin

sucht auf 1. März bis Ende Oktober versierten, jungen

Küchenchef

sowie

Chef de partie

und

Commis de cuisine
versierten
Restaurationskellner

in kleiner Brigade mit Lehrlingen.

Zeugnisse und Fotos bitte an die Verwaltung der

Scheva SA
Carra' Dei Nasi
6612 Ascona 1590

Bruxelles

Suite départ, la «Maison Suisse» cherche

couple-restaurateur

pour tenir son restaurant de 70 places, sis au milieu du quartier de la Communauté Européenne, clientèle internationale, salles de banquets, habitation et 6 chambres à louer.

Pour conditions et date d'entrée adressez-vous avec curriculum vitae à

M. Ad. Heuberger, c/o ONST
75, rue Royale, B-1000 Bruxelles.

1541

Hotel Waldhaus
7514 Sils-Maria
(Engadin)

Gesucht für lange Sommersaison:

Chef saucier
Chef garde-manger
Chef restaurateur-tournant
Communard
2 bis 3 Küchencommis
1 Commis pâtissier
1 jüngerer Chasseur-Logentournant

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an R. Kienberger.

1545

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft einen ehrlichen, fleissigen

Kellner

für Hotel und Café.

Hotel Europe, Dufourstrasse 4, 8008 Zürich
Telefon (01) 47 10 30 1507

Grand établissement à Neuchâtel cherche

chef de cuisine

Bon organisateur, calculateur de menus et à la carte.

Faire offres sous chiffre 1504 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Gesucht nach Lugano

Obersaaltochter/ Kellner/ Aide du patron

mit Initiative für vielseitigen, interessanten Posten. Auch Anfängerin. Eintritt Ende März.

Sekretärin/ Aide du patron

die bereit ist, bei Bedarf im Saal mitzuhelfen (Jahres- oder Saisonstelle). Eintritt nach Vereinbarung.

Angebote an Hotel Continental, 6900 Lugano.

1049

Hotel Europäischer Hof
6390 Engelberg

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige

Saalkellner

Anfragen bitte an die Direktion,
Herrn Steinger
Telefon (041) 94 12 63

1537

Bad Ragaz Sandi Hotel

Modernes 100-Betten-Hotel mit grossem Restaurant sucht per 15. März oder nach Übereinkunft in Jahres- oder Saisonstelle

Entremetier Jungkoch

Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugnissen erbeten an C. Sandi, Telefon (085) 9 17 56.

1530

GRAND HOTEL
VICTORIA-JUNGFRAU
INTERLAKEN

Suchen Sie eine abwechslungsreiche Stelle für den Sommer? Wir können Ihnen ab zirka Mitte April bis gegen Ende Oktober 1977 folgende Positionen offerieren:

Réceptionistin (NCR 42)
Réceptionspraktikantin
Telefonistin (PTT)
Logentournant
Etagen-Hilfsgouvernante
(Hotelfachsassistentin)

Restaurationstochter
Buffettochter
Floristin
Chef d'étage
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Hallenbadaufsicht

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Unterlagen an das Personalbüro. Tel. (036) 21 21 71.

1513

Castello del Sole
(Hotel Sonnenhof)
6612 Ascona

sucht mit Eintritt auf Mitte/Ende März 1977 für lange Sommersaison (Ende Oktober) folgendes bestqualifiziertes Personal:

Büro: **Maincourantière**
Warenkontrolleur/-kontrolleuse
Fitness-Center: **Masseur/Masseuse**
Küche: **Saucier – Sous-chef**
Chefs de partie

(Offerten an uns oder an unseren Küchenchef, Herrn J. Donatz, Carlton-Hotel, St. Moritz.)

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion erbeten (Telefon 093/35 11 65). 1540

Guam Hotel Okura

Which is located in the pacific tropical area, south of Tokio and East of Manilla, with a capacity of 226 rooms a international, japanese and chinese restaurant and a coffeeshop.

Requires

Food and Beverage Manager

The candidate we seek is thoroughly experienced in all phases of Food and Beverage operations and has proven managerial and organizational qualities.

Special knowledge of Oriental food is apprecieted but not required.

By preference we are looking for a bachelor who will be lodged in the hotel. Insurance and Travelling expenses are borne by the Hotel.

If you are competent – qualified and seek for a fascinating and challenging position, then contact

Mr. Yu Murakawa
Managing Director
HOTEL OKURA AMSTERDAM
Ferdinand Bolstraat 175
AMSTERDAM
The Netherlands
Tel. 020/78 71 11 1534

Kurhaus Grimmialp

Berner Oberland

Hotel für Rekonvaleszente, für Ferien und Sport, Sommer- und Winterbetrieb, sucht, wenn möglich auf 1. Mai 1977, bestausgewiesenes

Ehepaar zur Leitung des Betriebes

Erfordernisse:

Fähigkeitsausweis des Ehemannes. Erfahrung im Hotelfach oder in der Führung eines ähnlichen Betriebes. Die Ehefrau muss Erfahrung im Bürowesen haben.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto umgehend an den Delegierten des Verwaltungsrates des Kurhauses Grimmialp, Postfach, 4001 Basel. Nähere Auskunft: Telefon (061) 25 36 11.

P 03-100659

Restaurant Du Théâtre Bern

Gesucht
zur Erweiterung unserer Küchenbrigade

Chefs de partie
Commis de cuisine
Chef pâtissier

Eintritt nach Vereinbarung.
Offerten erbeten an

Ernesto Schlegel
Telefon (031) 22 71 77.

1548

Restaurant Hotel Danang Seestern

- Unser Haus hat eine einmalige Lage
- wir bieten gepflegten, zuvorkommenden Service und überdurchschnittliche gastronomische Leistung.
- Die Atmosphäre in unserem Betrieb ist fröhlich aber dezent.

Meine zukünftigen Mitarbeiterinnen stelle ich mir deshalb gut ausgebildet, einsatzfreudig und zuverlässig vor, denn in unserem kleinen Team muss sich jeder auf den anderen verlassen können.

Es fehlen uns (Eintritt sofort oder nach Vereinbarung)

eine versierte, gut präsentierende

Barmaid

Serviertöchter oder Kellner

für anspruchsvollen A-la-carte-Service.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre kurze Offerte mit Bild.

Hans Knuchel,
Hotel Seestern, 6315 Oberägeri,
Telefon (042) 72 18 55

1552

Grossbetrieb in Zürich sucht nach Übereinkunft

I. Chef de service

Wir erwarten von unserem zukünftigen Mitarbeiter:
- die Fähigkeit eine internationale Kundschaft und viele treue Stammgäste zuvorkommend und freundlich zu betreuen.
- die Serviceangestellten mit dem nötigen Fingerspitzengefühl zu führen und die Weisungen konsequent durchzusetzen.
- Organisation von Banketten
- Geschick und Freude der Ausbildung von Lehrlingen
- Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch.

Wir bieten:
- verantwortungsvolle Tätigkeit
- gut ausgebaute Sozialleistungen
- geregelte Arbeits-, Freizeit und Ferien
- Pensionskasse usw.

Sollten Sie sich angesprochen fühlen, so richten Sie bitte Ihre Bewerbung unter Chiffre 1550 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

SUVRETTA HOUSE
ST. MORITZ

Hotel allerersten Ranges sucht für die Leitung und Überwachung seines hauswirtschaftlichen Bereiches «Office- und Küchenhilfskräfte» eine

1. Gouvernante

Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion erbeten. 1521

VALMONT
GLION-SUR-MONTREUX
Tel. 021/61 38 02

Wir suchen in Jahresstelle folgende Mitarbeiter (Eintritt März–April 1977 oder nach Vereinbarung).

Personalsekretärin *
Sekretärin *
mit mehrjähriger Hotelpraxis
Hilfsgouvernante *
(Economat – Kaffeeküche)
Glätterin
(stiratrice)
Lingeriemädchen
(ragazza di lavanderia)
Casserolier-argentier
Chef-Gärtner
(Parkunterhalt und Blumenkultur)
Office- und Küchenpersonal
Commis de rang *
Zimmermädchen *
(Anfängerin)
Etagenportier *

* = Französich sprechend

Wir sind zurzeit nicht in der Lage, Personal mit A-Bewilligung anzustellen.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Lohnansprüchen sind erbeten an die Direktion
Kurhotel Valmont
1823 Glion-sur-Montreux 1410

EUROTEL
Montreux

cherche
chef de cuisine
Place à l'année dès le 1er avril 1977.

Faire offres avec copies des certificats et photo à la direction de l'hôtel, 1820 Montreux.

1429

Dach-Grill
Restaurant Ciel d'Or
Bernerstrasse 169, 8048 Zürich

Gesucht auf den 1. Februar oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

Offerten an S. Semprini, Direktor, Tel. (01) 62 05 11 1340

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für unseren vielseitigen Restaurations- und Bankettbetrieb einen jüngeren, qualifizierten

Küchenchef

Wir erwarten von unserem neuen Mann eine qualifizierte Gestaltung und Zubereitung unseres Angebots. Auch sollte er ein spezielles Augenmerk auf die Wirtschaftlichkeit besitzen. Ferner erwarten wir die verantwortungsvolle Führung einer kleinen Brigade sowie eines Lehrlings. Wir wünschen, dass unser Küchenchef gutes Organisationstalent sowie sehr gute Kenntnisse in der französischen wie in der A-la-carte-Küche besitzt.

Wir bieten einen der Ausbildung und Erfahrung entsprechenden Lohn, weitgehende Selbständigkeit und einen grosszügig und modern eingerichteten Arbeitsbereich.

Ferner suchen wir

1 Koch

Auch unser neuer Koch sollte die Bankett- und A-la-carte-Restaurationsküche beherrschen.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind erbeten unter Chiffre 1320 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

---

ticino
Feldpausch

Auf Anfang April suchen wir in Jahres- und Saisonstellen:

Hotel/Ristorante **muralto** Locarno

1. Réceptionssekretärin
(in Jahresstelle, NCR-42- und sprachenkundig)
Réceptionspraktikantin
(mit KV oder entsprechendem Handelsdiplom)
Chef garde-manger
(mit Erfahrung in kalten Buffets)
Commis de cuisine
Nachtportier
(mit Réceptionserfahrung und sprachenkundig)
Demi-chef de rang
Commis de rang
Hostess für Halle und Apéro-Bar
Etagenportier tournant

Hotel/Ristorante **al porto** Ascona

Buffettöchter
Restaurationstochter
Restaurationskellner
Zimmermädchen
Commis de cuisine

Hotel/Ristorante **Zurigo** Locarno

Réceptionistin
Restaurationskellner

Tea-Room/Ristorante **al porto** Locarno

Serviertöchter
Buffettöchter
(auch Anfängerin)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung:

Feldpausch AG, Herrn S. Saalfrank
6600 Locarno
Telefon (093) 33 88 81

1411

GRAND HOTEL
VICTORIA-JUNGFRAU
INTERLAKEN

Wir suchen für die kommende Sommersaison (zirka ab Mitte April 1977) folgende qualifizierte Kadermitarbeiter:

2. Chef de réception/1. Kassier
2. Concierge
Nachtconcierge
Etagengouvernante
Bankettmanager
(2. Oberkellner)
Gouvernante
Economat, Office, Buffet

Gerne erwarten wir Ihre ausführliche Bewerbung an das Personalbüro. Tel. (036) 21 21 71. 1336

Die Hotel- und Restaurationsbetriebe der Thermalquelle AG in ZURZACH suchen folgende Mitarbeiter:

TURMHOTEL

Saucier
(nicht unter 25 Jahre)
Entremetier
(nicht unter 25 Jahre)
Koch-Tournant
Pâtissier

BAD-RESTAURANT

Kassiererin
Mithilfe am Buffet
Jung-Koch

Jahresstelle, Gratis-Eintritt ins Thermalbad, schöne Zimmer, hohe Löhne. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten erbeten:
TURMHOTEL DER THERMALQUELLE AG
ZURZACH
Die Hoteldirektion: M. Jordan-Kunz
8437 Zurzach
Tel. (056) 49 24 40 1427

Hotel mittlerer Grösse in bekanntem grossem Kurort Graubündens sucht zur Mitarbeit in Jahresstelle

Vertrauensperson/ Aide-directrice

Bedingungen sind:
Erfahrung am Buffet, Lingerie und eventuell im Service. Angenehmer Umgang mit dem Personal.

Sprachen: Deutsch und Französisch sprechend, wenn möglich italienische oder spanische Sprachkenntnisse.

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre 1306 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Bungalow-Hotel Lido
6818 Melano/Tessin

sucht für die Sommersaison ab zirka 20. März 1977 folgende Mitarbeiter:

Küchenchef
Chef de partie
Commis de cuisine
Büropraktikantin
Restaurationstöchter
(evtl. Anfängerinnen)

Buffetbursche
Haus-/Küchen-/Officeburschen oder Mädchen
Zimmer-/Lingeriemädchen

Offerten erbeten an Fam. C. Platzer. 1304

Hotel Weisses Kreuz, Murten

Wir suchen für unser renommiertes Restaurant einen qualifizierten und fachlich bestens ausgebildeten

Sous-chef

ferner:

Commis de cuisine
Chef de rang
Serviertochter
Zimmermädchen
Buffettochter

Eintritt 1. März oder nach Übereinkunft.

Wir bitten Sie, Ihre Offerten zu richten an D. Bischoff, Telefon (037) 71 45 80. 1433

Ristorante Grotto Michel Angelo
à Ponte Brolla près de Locarno
cherche

chef de cuisine

avec expérience. Entrée début avril 1977 jusqu'à la fin octobre 1977.
Ecrire avec références à
Ida Piazzoni, 6653 Verscio 1158

WEGGIS – Hertenstein – Lützelau

Nähe Luzern, 26 Hotels, 1600 Betten

der führende Ferienort am Vierwaldstättersee; Hallenbäder, Dancings, Tennis- und Wassersport

Hotel Alexander 6353 Weggis

sucht für die kommende Sommersaison 1977 (April bis Oktober):

Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine

Service: **Oberkellner oder Obersaaltochter**
(auch Anfänger/in)
Saalkellner
Anfangsbarmaid

Etage: **Zimmermädchen**

Office: **Office- und Küchenburschen**

Offerten sind erbeten an:
H. Hasler, Hotel Alexander, 6353 Weggis
Telefon (041) 93 22 22

Hotel Paradies 6353 Weggis

sucht für Sommersaison Ende April bis Oktober 1977

Jungkoch
Hotelpraktikantin
Serviertöchter oder Kellner
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Officemädchen
Lingeriemädchen
Küchenbursche

Offerten mit Zeugnissen, Foto, Lohnanspruch sind zu richten an
Fam. H. Huber, Hotel Paradies, 6353 Weggis
Telefon (041) 93 13 31

Hotel Felsberg am See Weggis

sucht für Sommersaison 1977:

Alleinkoch
Saal- und Restaurationstochter
Zimmermädchen
Lingerie- und Officemädchen
Haus- und Küchenburschen

Offerten an:
Frau R. Blattmann/Frau M. Fischer
Hotel Felsberg
6353 Weggis

Strandhotel Lützelau 6353 Weggis

sucht für die Sommersaison 1977 folgende Mitarbeiter:

Büro: **Büropraktikantin**

Küche: **Commis de cuisine**
Küchenbursche

Service: **Servier- und Saaltöchter**

Etage: **Zimmermädchen**
Portier/Hausbursche

Office: **Office-/Buffetmädchen**

Möglichkeit zum Wasserskifahren, Windsurfing.

Offerten bitte an die
Direktion Strandhotel Lützelau, 6353 Weggis
Telefon (041) 93 19 92

Hotel Albana, Weggis

Erstklasshotel am Vierwaldstättersee

sucht folgende Mitarbeiter mit Eintritt zweite Hälfte März oder zweite Hälfte April 1977, Saisondauer bis Ende Oktober:

Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine

Service: **Saalkellner**

Etage: **Zimmermädchen**

Office: **Buffetdame/Kaffeeköchin**

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Passfoto an
Hans Wolf, Hotel Albana, 6353 Weggis.

Post-Hotel Terminus direkt am See

120 Betten

sucht für kommende Sommersaison folgendes Personal:

Küchenchef
in kleine Brigade (Schweizer)

Chefs de partie
Restaurationskellner oder -töchter
Obersaaltochter
(Schweizerin oder Deutsche)

Saalkellner oder -töchter
Barmaid für Dancing-Bar
Economatgouvernante
Etagenportier und Zimmermädchen
Büropraktikantin
(Schweizerin)

Offerten sind erbeten an:
Gebr. Zimmermann, Posthotel, 6353 Weggis.

Hotel Bühlegg, 6353 Weggis

sucht für 19. April 1977 oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine
Restaurationstöchter oder Kellner
Saal- oder Restaurationstochter
(Anfängerin)
Buffettochter
Bürosekretärin
(oder Anfängerin mit Englandaufenthalt)

Servierlehrtochter oder Kellnerlehrling
Kochlehrstelle besetzt!

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an:
Familie Hans Weber-Grossmann, Hotel Bühlegg, 6353 Weggis
Telefon (041) 93 21 23

Hotel Hertenstein

direkt am See, mit eigenem Hallenbad

sucht für lange Saison:

Chef de partie
Commis de cuisine
Chef de service/Oberkellner
(gewandt und sprachenkundig)

Restaurationstochter
Saaltöchter
Saal- und Restaurationskellner
Zimmermädchen
Buffettochter

Offerten erbeten an:
Familie G. Jahn, Hotel Hertenstein
6352 Hertenstein

Hotel garni Speise- und Passantenrestaurant Viktoria, 6353 Weggis

sucht für die Saison April bis Oktober/November 1977, eventuell Jahresstelle

Serviertochter
(Schichtbetrieb)

Commis de cuisine
Buffettochter
Zimmer-/Lingeriemädchen
Haus- und Küchenbursche

Hoher Verdienst, geregelte Freizeit. Zimmer im Hause.

Offerten sind zu richten an
Fam. Camenzind-Burch/Küchenchef
Telefon (041) 93 11 28

Frohburg Kleinhotel am See 6353 Weggis

sucht für kommende Sommersaison

Saaltochter
auch Anfängerin

Keine Restauration, geregelte Arbeitszeit.

Offerten bitte an
Familie Isele, Hotel Frohburg, 6353 Weggis
Telefon (041) 93 10 22

Park-Hotel, 6353 Weggis

sucht für die kommende Sommersaison, Ende April bis Ende September 1977

Büropraktikantin
Patissier
Commis de cuisine
Chef de rang
Kellner
Zimmermädchen

Offerten erbeten an:
H. Günther, Park-Hotel, 6353 Weggis
Telefon (041) 93 13 13

Hotel Beau-Rivage 6353 Weggis

Erstklasshotel, 70 Betten, direkt am See

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes suchen wir für lange Sommersaison (Mitte März bis Mitte Oktober 1977) mit Eintritt nach Übereinkunft:

Küche: **Entremetier**

Saal: **Saal-/Restaurationstöchter**
Buffettochter

Etage: **Zimmermädchen**

Bitte senden Sie Ihre Offerte an:
Familie M. Geering, Beau-Rivage
6353 Weggis, Telefon (041) 93 14 22

Hotel Central am See Weggis

sucht

Chef de partie
(Küchenchef-Stellvertreter)

Buffettochter (auch Anfängerin)

Saison: Ostern bis Mitte Oktober.

Offerten an:
H. Hofmann, Telefon (041) 93 13 17

Bahnhofbuffet Bern

sucht für sofort oder nach Vereinbarung für **seine modernst eingerichtete Küche**

Commis de cuisine

Wir bieten angenehme Arbeitsatmosphäre bei gutem Verdienst. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Fortschrittliche Sozialleistungen.

Melden Sie sich bitte persönlich oder telefonisch bei unserem Küchen- oder Personalchef.

Bahnhofbuffet Bern
3001 Bern
Telefon (031) 22 34 21 P 05-9006

ASTORIA LUZERN SUCHT

- Modernes Erstklasshotel
- 160 Betten
- Spezialitätenrestaurant
- Snack-Bar
- Dachterrasse
- Boulevardrestaurant
- Konferenzräume
- im Herzen von Luzern

in Jahresstellung.

Es gibt nur einige Posten, die einer Frau soviel Genugtuung bereiten wie der einer

Generalgouvernante

mit folgendem verantwortungsvollen Aufgabenbereich:
- Etagen
- Personalhaus
- allgemeine Ordnung im ganzen Betrieb
- Blumen.

Fachkundige Bewerberinnen mit entsprechenden Voraussetzungen und langjähriger Erfahrung, die eine derartige Aufgabe mit vollem Einsatz übernehmen wollen, schicken Ihre Unterlagen an die Direktion

Hotel Astoria, Luzern,
Pilatusstrasse 29
Telefon (041) 23 53 23

1215

Hotel Rietbad

Wir suchen auf sofort flinke

Serviertochter oder Kellner

Offerten bitte an Hotel Kurhaus Rietbad, 9650 Nesslau, Tel. (074) 4 12 22 1430

Erstklasshotel an kleinerem See in der Westschweiz

Wir suchen

Küchenchef

der fähig ist, eine vorzügliche und sehr feine Küche und eine kleine Brigade zu führen. Jahresstelle, hohes Salär, sehr gute Anstellungsbedingungen.

Offerten erreichen uns unter Chiffre 1290 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht per 1. 3. 1977 oder nach Übereinkunft einsatzfreudige (nicht unter 25 Jahren)

Vertrauensperson

als Tournante für Service-Buffet-Haus in kleineres gepflegtes Hotel-Restaurant.

Schriftliche Offerten mit Referenzen bitte an

Hermann Ganz
Hotel Restaurant Jägersburg
8600 Dübendorf/Zürich

1432

Wir suchen in mittleren Hotel- und Restaurationsbetrieb ein junges, tüchtiges

Gerantenehepaar

Erfahrung und Praxis in der Führung eines Betriebes oder im Umgang mit Personal sind erwünscht.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto unter Chiffre 1389 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Hirschen am See
3654 Gunten-Thunersee

Modern renoviert, direkt am Thunersee, mit eigenem Strandbad.

Für die kommende Sommersaison suchen wir folgende Mitarbeiter:

Küche:
Garde-manger
Entremetier
Commis de cuisine

Service:
Chef de rang
Demi-chef de rang
Saaltöchter
Commis de rang
Restaurationstochter
(selbständig)
Buffetfräulein

Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Freizeit.

Offerten erbeten an die Direktion
A. Ropers, Telefon (033) 51 22 44

1339

Seehotel Weisses Haus
Altenrhein am Bodensee
Seehotel Romantica, Steckborn
am Untersee

Wir suchen für die Sommersaison 1977

Chef de partie
Commis de cuisine
Serviertöchter
Kellner
Barmaid
Buffetdame
Kioskverkäuferin
Leiterin für die Selbstbedienung
Hauspersonal

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion Seehotel Weisses Haus, 9499 Altenrhein.

1387

HOTEL FÜRIGEN
Bankettsäle Restaurants Bars Dancing

Wir suchen per 1. März 1977 oder nach Übereinkunft bestqualifizierte Chef-Angestellte in Jahresstelle (Schweizer oder Niedergelassene):

einen Direktionsassistenten

Organisationstalent, konsequente Durchschlagskraft, verantwortungsbewusst, ehrgeizig, einsatzwillig, seriös, usw.

einen Chef de réception

verantwortungsbewusst, speditiv, freundlich, hilfsbereit, seriös, Beherrschung seines Berufes

eine Allgemeingouvernante
eine Etagengouvernante

verantwortungsbewusst, gute Personalführung, Ordnungssinn, gepflegt, konsequente Durchschlagskraft

einen Chef de service
einen Oberkellner

verantwortungsbewusst, gepflegt, verkaufsorientiert, Ordnungssinn, gute Personalführung, freundlich usw.

Interessenten, die gewillt sind, ihren Ehrgeiz und Einsatz in einen sich im Aufbau befindenden Grossbetrieb mitzubringen und einzusetzen, melden sich mit handschriftlichem Lebenslauf, Zeugniskopien, Referenzen und Foto bei: Direktion Hotel Fürigen, 6362 Fürigen-Stansstad.

Lido-Fürigen/Harissen-Hafen-Bar-Dancing-Bahn
6362 Fürigen Telefon 041 611254

Wir suchen auf Mitte März einen einsatzfreudigen

Chef-de-partie

für unsere mittlere Küchenbrigade.

Hotel Jura, 4002 Basel
Tel. (061) 23 18 00 1324

Auf das kommende Frühjahr suchen wir ein tüchtiges

Gerantenpaar

für unser Hotel Alpina in Mürren.
Er sollte Koch sein.
Eintritt 1. Juni 1977.

Offerten mit Lebenslauf und Foto an
R. Meyer,
Hotel Jungfrau
3825 Mürren

1198

Hotel Restaurant Krebs
3800 Interlaken

sucht für Sommersaison Mai bis Oktober 1977:

Sekretärin
Chef de rang
Demi-chef
Commis de rang
Saucier
Garde-manger
Entremetier
Commis de cuisine
Patissier
Portier
Zimmermädchen
Buffettochter

Offerten erbeten an Ed. Krebs, Hotel Krebs, 3800 Interlaken. 1368

Nach

St. Moritz

gesucht

Köchin oder Gehilfin

in gutgehendes Kleinrestaurant im Zentrum. Familiärer Betrieb, Sonntags frei. Jahresstelle erwünscht. Eintritt 1. Juni.

Sich melden bei
Restaurant Valentin
Tel. (082) 3 38 33 1346

Schützengarten

Wer hilft uns und vertritt uns bei der Führung unseres Betriebes als

weibliche Aide du patron/ Chef de service

Für aktiv zupackende, an einem lebhaften, stark frequentierten Restaurant- und Dancingbetrieb Interessierte bietet sich hier die Möglichkeit, eine vielseitige, anspruchsvolle Aufgabe zu übernehmen. Sie sollen einem Brasserie-Service vorstehen, führen und organisieren, selber zupacken und uns bei Abwesenheit vollumfänglich vertreten können.
Für eine Anfängerin auf diesem Posten wäre die Bedingung genügend Erfahrung im Service und im Umgang mit Gästen.
Eintritt zwischen 1. und 15. März.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Referenzangaben oder Ihren vorangehenden Anruf:

Peter + Barbara Horneck
Restaurant Schützengarten + Dancing
«Golden Key»
Bahnhofstrasse 35, 9470 Buchs (SG)
Telefon (085) 6 53 23 P 33–2478

Für unser bekanntes Hotel und Speiserestaurant direkt am Thunersee
suchen wir für lange Sommersaison ab 1. Februar 1977 bis zirka 15. November 1977 oder nach Übereinkunft

Restaurationstöchter
Entremetier
Buffettöchter

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten, angenehmes Arbeitsklima und Unterkunft im Hause.
Wir erwarten gerne Ihre Anfrage oder Bewerbung.

Familie Habegger jun.
Strandhotel – Restaurant Seeblick
3705 Faulensee
Telefon (033) 54 23 21 7702

Hotel Bellevue-Garden, 3800 Interlaken, sucht für die Sommersaison mit Eintritt 1. Mai oder nach Übereinkunft

Saucier
Entremetier
Demi-chef de rang
Commis de rang
Etagenportier
Zimmermädchen
Office- und Küchenbursche

Offerten mit Unterlagen erbeten an:
H. Krebs, Telefon (036) 22 44 31

1249

Wir suchen für lange Sommersaison, Mitte März / anfangs April bis Mitte Oktober

Büroangestellte(r) oder Praktikant(in)
Koch-Saucier
Koch-Entremetier
Buffetdame (oder Hilfe)
Kellner, Servicetöchter
Kioskhilfe

Bewerberinnen oder Bewerber reichen ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen ein an

Hotel Paxmontana
Dir. C. Hilfiker
6073 Flüeli-Ranft OW
Telefon (041) 66 22 33 1380

Unser mehrjähriger Mitarbeiter hat sich selbständig gemacht. Daher ist der Posten des

Küchenchefs

neu zu besetzen.
Wir suchen tüchtigen und charakterfesten Mitarbeiter, der die Fähigkeit besitzt, uns den Namen einer gut geführten Küche zu erhalten und einer Brigade vorzustehen. Wir haben lange Sommersaison.
Eintritt zirka Mitte März/Anfang April bis zirka Mitte Oktober.

Bewerbungen wollen Sie richten an die Direktion:

C. Hilfiker-Amstad
Hotel Paxmontana
6073 Flüeli-Ranft (OW)
Telefon (041) 66 22 33

1144

Spezialitätenrestaurant Frieden
Herrenacker, 8200 Schaffhausen
Telefon (053) 5 47 15

Per sofort oder nach Vereinbarung gesucht:

Jungkoch/Hilfskoch
Serviertochter

für unser gepflegtes Speise- und Spezialitätenrestaurant.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.
W. Schön-Alder 1193

Hôtel Eden au Lac
Montreux

Pour la saison d'été 1977 nous cherchons encore les collaborateurs qualifiés suivants:

réception:	**secrétaire/ caissier** (anglais, allemand) **secrétaires** (anglais, allemand) **night auditor** (anglais, allemand)
étages:	**femmes de chambre aldes-femmes de chambre valets d'étages**
cuisine:	**chef garde manger chef entremetier commis casseroliers**
caféterie:	**personne responsable**
office:	**garçons d'office filles d'office**
restaurant:	**chefs de rang** (anglais, allemand) **sommeliers** (anglais, allemand) **filles de salle** (anglais, allemand) **demi-chef de rang** (anglais, allemand) **commis de rang stagiaires**
buffet:	**dames de buffet**
lingerie:	**laveur/laveuses filles de lingerie**

Faire offre avec copies de certificats, curriculum vitae, photographie et prétentions de salaire.

1192

Hotel Mirto und Belvédère au Lac
Brissago

Für kommende lange Sommersaison suchen wir ab 1. April

2 Commis de cuisine
1 Saalkellner
2 Serviertöchter
1 Servicepraktikantin
1 Buffetdame
1 Hilfszimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Bild sind zu richten an Hotel Mirto, Brissago, Telefon (093) 65 13 28.

1220

Fürigen Vierwaldstätter See

HOTEL FÜRIGEN
Bankettsäle
Restaurants Bars Dancing

Wir suchen ab 1. März 1977 oder nach Übereinkunft:

Réception:	**1 Chef de réception** **1 Sekretärin** (NCR-Korrespondenz) **1 Nachtportier** **1 Büro-Praktikantin**
Küche:	**2 Chefs de partie** **1 Commis** **1 Commis pâtissier**
Service: Restaurants:	**1 Chef de service** (à la carte) **1 2. Chef de service** **4 Serviertöchter** (A-la-carte-Restaurant) **4 Chefs de rang** (A-la-carte-Restaurant)
Saal:	**3 Saaltöchter oder -kellner**
Bar-Dancing:	**2 Barmaids**
Buffet:	**2 Buffet-Töchter**
Etagen-Office:	**1 Etagen-Gouvernante** **1 Office-Gouvernante** **3 Zimmermädchen** **1 Lingère** **2 Portiers**

Interessenten melden sich schriftlich mit Foto, Zeugnissen, Eintrittsdatum und Lohnansprüchen bei:

Hotel Fürigen, 6362 Fürigen/NW, Tel. (041) 61 12 54 1418

Lido-Fürigen/Harissen-Hafen-Bar-Dancing-Bahn
6362 Fürigen Telefon 041 611254

TESSIN
GARTEN-HOTEL
VILLA MARGHERITA

6935 BOSCO LUGANESE
Tel. 091 59 14 31

Erstklassiges Gartenhotel, 65 Betten, sucht ab April bis Ende Oktober bei sehr gutem Verdienst

Küchenchef
Jungkoch
Chef de service
Kellner/Saaltöchter
Hotelsekretärin
Zimmermädchen
Tournante
Zimmer/Saal
Küchen-/ Officepersonal
Gärtner 1005

Locarno – Piazza Grande
Caffè Bar Piazza

cerca

camerieri(e)

per stagione 1977 marzo al ottobre (o data da convenire). Preferibilmente con esperienza nel servizio terrazza.
Offerte, certificati e foto alla Direzione A. V. Mediavilla, casella postale 246, 6601 Locarno,
Tel. (093) 31 41 24

84-32433

Hotel Golf – Villa Magliasina
CH 6983 Magliaso
(Nähe Lugano) Tel. (091) 71 34 71

sucht für lange Sommersaison (zirka Mitte März bis Mitte November 1977) folgende Mitarbeiter:

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Commis de cuisine
Garçon de cuisine

Offerten mit Foto und Gehaltsansprüchen an die Direktion erbeten.

1424

Hotel Royal-St. Georges
Interlaken

sucht per 1. Mai 1977

Sekretärin
Nachtportier
Logentournant
Oberkellner
Chefs/ Demi-chefs de rang
Commis de rang
Barmaid (Anfängerin)
Etagengouvernante
Portier/Anfangsportier
Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen
Saucier
Entremetier
Pâtissier
Küchen-Officepersonal
Economat-Officegouvernante
Kaffeeköchin
Lingeriegouvernante
Lingeriemädchen
Personalzimmermädchen
Gärtnerbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Fam. H. Kurzen, Hotel Royal-St. Georges, 3800 Interlaken.

1318

Mein Ziel
Hotel Cresta Savognin

Wer möchte bei uns in der

Lingerie

mitarbeiten?

Bitte telefonieren Sie umgehend: (081) 74 17 55. 1399

Gesucht in Saison- oder Jahresstelle
SERVIERTOCHTER
BUFFETTOCHTER
JUNGKOCH
auf 1. März oder 1. April 1977.
Melden Sie sich bitte bei Romy oder Jürgen Köslich.

GRILL CAFETERIA

ARCADE

Romy und Jürgen Köslich
im Herzen von Baden, am Bahnhofplatz 1, ✆ 22 56 08

P 02–625

BRENNER'S

Brenner's Park-Hotel
Baden-Baden

Für die Saison 1977 mit Eintrittstermin zwischen dem 1. März und 1. April suchen wir:

1. Kassierer *
Gästebetreuerin *
Telefonistin *
Nachthausdiener
Weinchef *
Chef de rang
Chef d'étage *
Demi-chef de rang
Commis de rang

* Bei diesen Positionen sind gute englische Sprachkenntnisse erforderlich, Kenntnisse der französischen Sprache vorteilhaft.

Ihre Bewerbung erbitten wir an das Personalbüro.

Brenner's Park-Hotel
Schillerstr. 4–6, D–7570 Baden-Baden

Wir sind ein mittelgrosser Restaurationsbetrieb und suchen auf 1. März 1977 noch folgende Mitarbeiter

tüchtige Serviertochter oder Kellner
Buffettochter
fachkundigen Koch neben Küchenchef

(evtl. junges Ehepaar)

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten und wissen ein angenehmes Arbeitsklima zu schätzen.

Für weitere Auskünfte stehen wir gerne zur Verfügung und erwarten gerne schriftliche oder telefonische Anfragen. (Telefon bitte erst ab 19.00 Uhr)

Familie Hugo Fuchs, Kirchstrasse 3, 8580 Amriswil 1394

Hôtel «Le Richemond»
1201 Genève

case postale 684

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

commis de cuisine
commis pâtissier
chef de partie tournant

Faire offres complètes au bureau du personnel.

7454

Vendom Hotel, Damascus
Four Star Hotel ★★★★

Luxuries 118 rooms – located in Damascus Center
Restaurant, Coffee Shop, Bar, Terrace, etc.

Requesting for due opening Spring/77

Manager
House Keeper
Chef cook
Maitre d'hôtel
Barman

Accomendation provided by the Hotel.
Please write in details to
P. O. Box: 6291 Damascus – Syria. 1383

Hotel Tamaro au Lac
6612 Ascona

Gesucht auf 1. März oder nach Übereinkunft

Sekretärin
Demi-chef de rang
Commis de cuisine
Restaurationstöchter
Saaltöchter
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an die Direktion.

1358

Hotel Reber au Lac Locarno

sucht für die Saison 1977 (ab zirka 1. April bis Ende Oktober) jungen, sprachen-, flambier- und tranchierkundigen

Chef de rang au grill
Demi-chef de rang au restaurant
Commis de rang au restaurant

Offerten an die Direktion, Telefon (093) 33 67 23. 1445

Hotel Brenscino, 6614 Brissago

sucht für Sommersaison, zirka 25. März bis Ende Oktober 1977 (evtl. Jahresstelle):

Anfängerin für Büro und Empfang

(Kenntnisse in Französisch und Maschinenschreiben)

Koch
Kochlehrling
Saaltochter

(als Nachfolgerin unserer langjährigen Obersaaltochter)

Saal-/Restaurationstochter

(evtl. Anfängerin)

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Foto erbeten an die Direktion, Telefon (093) 65 14 21. 1444

Mittelgrosser Betrieb in der Zentralschweiz sucht einsatzfreudigen

Küchenchef

in Jahresstelle.

Sind Sie ein qualifizierter, ideenreicher Fachmann, so richten Sie bitte Ihre Bewerbung unter Chiffre 1442 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Barmaid – Barman – Barservice

Wir suchen für unser Konzertlokal mit Dancing und Bar (Jahresbetrieb mit Berufsmusiker) versierte

Barmaid und Barservice

oder

Barman und Barservice

Diese Jahresstellen wären sehr geeignet für Geschwister- oder jüngeres Ehepaar. Bedingungen gemäss L-GAV.
Moderne möblierte 1½-Zimmer-Wohnung wäre auf Wunsch vorhanden.
Eintritt auf zirka Frühling oder Sommer 1977 nach Vereinbarung.

Offerten erbeten unter Chiffre H-03-995692 an Publicitas, 4001 Basel.

Saison in Interlaken

Wir benötigen für eine lange Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Sekretärin/Réceptionistin
Chef de service/Aide du patron
Restaurationstöchter
Restaurationskellner
Buffettöchter
Buffetburschen
Köche (Chef de partie)
Zimmermädchen
Officeburschen
Saalkellner
Saaltöchter

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Foto und Gehaltsforderungen.

H. Kübler
Dir. Hotel Oberland
3800 Interlaken
Telefon (036) 22 94 31 1453

Hotel Excelsior 1820 Montreux

Für Sommersaison 1977 suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter mit Eintritt am 15. März/1. April 1977 oder nach Übereinkunft:

Réception:	**Sekretärin/Korrespondentin** NCR 42 (Französisch, Englisch, Deutsch)
Loge:	**Chasseur**
Saal:	**Maître d'hôtel** **1. Chef de rang** (rempl. Maître d'hôtel) **Chef de rang** **Demi-chef de rang** **Commis de rang**
Grill:	**Grillkoch**
Cuisine:	**Saucier** **Entremetier** **Garde-manger** **Tournant** **Commis de cuisine** **Apprenti de cuisine**
Etage:	**Femme de chambre**
Lingerie:	**Calandreuse** **Laveur**

Richten Sie Ihre Offerte mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:
Fritz Liechti, Hotel Excelsior, 1820 Montreux. 1460

Für führendes Hotel, Ostschweiz/Bodenseegebiet, mit Festsaal, Bar, Restaurant, Hallenbad

Pächter

gesucht.

Erforderlich: fundierte gastronomische und kaufmännische Kenntnisse in allen Sparten des Hotelgewerbes. Mehrjährige Erfahrung in der Führung eines grösseren Betriebes, erstklassige Referenzen.

Ihre Bewerbung – die vertraulich behandelt wird – richten Sie bitte unter Chiffre 1443 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

TOURISTCONSULT,
Consultants for the development of tourism Ltd.

On behalf of the Swiss and Kenyan Governments we have planned, realized and are at present running the

Kenya Utalii College, Nairobi/Kenya

a large hotel and tourism training college with attached first class hotel.

To complete our teaching staff we require for entry in March/April 1977 the following highly qualified specialist:

Control Lecturer

Task:
Prepare courses and teach students of the 4-years hotel management course and give short specialized refresher courses and seminars to employees of Kenya's hotel industry, design and enforce a new set of control procedures for the College.

Requirements:
Basic professional training in kitchen or service or diploma of a renowned hotel school, practical experience at head of department level in one of these fields or as F+B Manager, extensive experience in purchasing (food and non-food range) and storekeeping (clerical and operational) as well as accounting and income or revenue control with sound knowledge of mechanical cashiering (NCR and Sweda), experience with a large hotel chain's complex control system would be an advantage, fluency in written and spoken English is a must.

Apart from a taxfree salary, payable in Switzerland, our lecturers are provided with free housing and various other fringe benefits.

Please send your handwritten application, in English, with photography, curriculum vitae and certificats to TOURISTCONSULT, P.O.B. 114, 4006 Basle.

Uncomplete offers will not be considered. P 03-4473

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Buffettochter

Schichtbetrieb, sowie

Alleinkoch

an selbständiges Arbeiten gewöhnt. Auf Wunsch Logis im Hause.

Restaurant Niederholz, Fam. Gasser, 4125 Riehen/Basel, Tel. (061) 49 25 60 (Mittwoch geschlossen).

P 03-4254

Mustermesse Restaurants

suchen in Jahresstelle

Chef de partie
Commis de cuisine

Anfragen sind zu richten an das Personalbüro der Mustermesse Restaurants
4021 Basel
Tel. (061) 32 76 50

1449

Bahnhofbuffet SBB Solothurn

Zur Wiedereröffnung des neuen Bahnhofbuffets Solothurn auf Mitte April 1977 haben wir noch folgende Posten zu besetzen:

Betriebsassistent
als Stütze des Patrons
Chef de service
1. Buffetdame

(einige Jahre Erfahrung)

Buffettochter
Chef de partie

(Entremetier/Garde-manger)

Commis de cuisine
Restaurationstochter/ Restaurationskellner
Küchenbursche
Hausbursche/Hausmädchen
Kellerbursche

Wenn Sie Freude haben, in einem modernst eingerichteten Restaurationsbetrieb von mittlerer Grösse mitzuarbeiten und Ihre bis heute erworbenen Kenntnisse voll einzusetzen bereit sind, dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto.

Wir bieten Ihnen eine zeitgemässe Entlöhnung, angenehmes Arbeitsklima und geregelte Arbeitszeit. Auf Wunsch auch Schichtbetrieb.

Ihre Zuschrift senden Sie an:
Alfred Trees
BAHNHOFBUFFET SBB SOLOTHURN
4500 Solothurn **1457**

HOSTELLERIE DE ST GEORGES

L'Hostellerie Saint-Georges à Gruyères

cherche pour longue saison d'été (début mai– fin octobre 1977)

cuisine:	**sous-chef** **chefs de partie** **commis de cuisine**
service:	**chefs de rang expérimentés** **demi-chefs** **commis de rang** **serveuse expérimentée pour carnotzet** **garçon ou dame de buffet**
office:	**garçon d'office** **garçon de maison**
étage:	**femme de chambre** **lingère**

Faire offre avec copies de certificats et photo à Monsieur Heribert Miedler, Hostellerie St-Georges, 1663 Gruyères. 1459

Hotel Al Khozama Riyahd Kingdom of Saudi Arabia

Are you young, dynamique and adventurous?

Then we are interested in you for one of our position in a new concept Business Hotel situated in Riyad.

We require the following qualified persons

Executive Chef
Sous-chef
Garde-manger/Butcher
Pastry Chef/Baker
Chef tournant
Exekutive Housekeeper
Laundry Supervisor
Purchasing – Receiving Clerk
Night Auditor

Amongst the first class conditions offered are:

- above average salaries paid in Swiss francs,
- all transport between place of engagement and the hotel,
- paid rest and recreation periods every 4 months to Europe,
- Swiss insurance covers against accident and sickness,
- free board and lodging,
- Hotel is under Swiss management and is a member of the SRS Steigenberger Reservation System.

Interested:
Then contact us at Gustar AG, Schützengasse 21, 8001 Zurich, with further personal details, or call (01) 27 67 12. 1447

Stellenangebote Offres d'emploi

City Hotel Restaurant
8134 Adliswil/ZH

Gesucht auf 24. Januar oder 1. Februar 1977 in gutgehendes Speise- und Passantenrestaurant freundliche, fachkundige

Serviertochter
Buffettochter
Zimmermädchen/
Lingerie

Sehr guter Verdienst und geregelte Freizeit.

Fam. F. und H. Grunder-Zehnder
City Hotel
8134 Adliswil
Telefon (01) 710 85 77 7932

Am Dorfplatz, 8954 Geroldswil-Zürich

80 Zimmer – Restaurant 150 Plätze
Bankett- und Konferenzsäle
bis 500 Personen
Hallenbad 25x11 m

Für unser neues Restaurant mit seiner freundlichen und heimeligen Ambiance, suchen wir per Mitte/Ende Februar 1977

Chef de service

Unser neuer Mitarbeiter oder auch Mitarbeiterin sollte nebst guten Berufskenntnissen, über die Fähigkeiten verfügen, unsere anspruchsvolle Kundschaft zuvorkommend zu bedienen. Eine ideenreiche Person kann sich in unserem mobilen Restaurant bestens entfalten.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an: Herrn U. Mathys, Direktor. 1331

Für unseren vielseitigen Restaurations- und Bankettbetrieb suchen wir in Saison- oder Jahresstelle einen jungen, qualifizierten

Küchenchef

Wir erwarten Qualitätsbewusstsein, Wirtschaftlichkeit, lebendige Gastronomie und ideenreiche Zubereitung unseres Angebots sowie die verantwortungsvolle Führung unserer kleinen Brigade und Lehrlinge.
Dafür bieten wir entsprechende Entlöhnung. Eine interessante Stelle mit grosser Selbständigkeit in jungem Team.

Auf 1. April suchen wir

Commis de cuisine
Officeburschen

Offerten an:
Familie R. Keller
Strandhotel Schlössli Bottighofen
8598 Bottighofen
am Bodensee bei Kreuzlingen
1274

Hotel garni in Basel

sucht zur Vervollständigung seines dynamischen Teams ab Mitte Februar 1977 eine jüngere, tüchtige

Empfangssekretärin

sowie einen

Nachtportier

Wir erwarten von unseren neuen Mitarbeitern gute Sprachgewandtheit und die Fähigkeit, eine internationale Kundschaft zuvorkommend zu betreuen.

Wir bieten zeitgemässe Entlöhnung, geregelte Arbeitszeit, gutes Arbeitsklima sowie auf Wunsch Zimmer im Haus.

Gerne erwarten wir Ihre handschriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 1202 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Opportunités immédiates au Canada
Recherchons

chef de partie
pâtissier

Hôtel Loews le Concorde
Quebec

Contrat de travail de 1 ou 2 ans. Avec remboursement du billet d'avion, aller simple après 1 ans aller et retour après 2 ans. Faire parvenir curriculum vitae à

Directeur du personnel
Hôtel Loews le Concorde
1225, place Montcalm
Quebec, P. Q.
Canada. 1317

Restaurations- und Hotelbetrieb in Zürich

sucht bestausgewiesenen

Direktor

mit Fähigkeitsausweis A, langjähriger Erfahrung in Betriebs- und Personalführung.

Offerten mit Saläransprüchen, Lebenslauf, Foto und Zeugnissen sind zu richten unter Chiffre 1297 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Grand Hôtel Europe
CH-1820 Montreux
et
Hôtel Bonivard
CH-1820 Montreux-Veytaux

cherchent pour saison d'été 1977 (avril/mai – fin octobre)

bureau:	**secrétaire/ main-courantier(ère) aide de réception**
loge:	**portier de nuit veilleur de nuit**
cuisine:	**chef saucier entremetier garde-manger commis cuisinier**
service:	**chef de rang demi-chef commis de salle filles de salle**
étages:	**aide-directrice portiers femmes de chambre aide-femmes de chambre**
lingerie:	**filles de lingerie laveur**
caféterie:	**cuisinière à café**
office:	**casseroliers garçons d'office filles d'office garçons de maison filles de maison**

Prière d'adresser les offres avec copies de certificats et prétentions de salaire au Grand Hôtel Europe, avenue des Alpes 15 à Montreux ou de téléphoner au (021) 61 46 28 de 9.00 h. à 11.30 h du lundi au vendredi. 1327

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

für lange Sommersaison

Economat- und Officegouvernante
Réceptionistin
NCR 42
Zimmermädchen
Portier
Restaurationstochter
Chef de partie
Commis de cuisine

Offerten an die Direktion

Hotel Astoria, Luzern
Pilatusstrasse 29
Telefon (041) 23 53 23 1214

Grand Hotel Regina
CH – 3818 Grindelwald

sucht für lange Sommersaison 1977

Chef de rang
Demi-chef
Commis de rang

Eintritt nach Übereinkunft. Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbittet die Direktion. 1584

England
Osborne Hotel, Torquay

modernes Hotel 1. Ranges (200 Betten), mit direkter Lage am Meer, sucht ab 4. April bis Ende Oktober 1977:

Chef de cuisine
(Englischkenntnisse)

Saucier
Garde-manger
Entremetier
Tournant
Patissier
Commis de cuisine

2. Oberkellner
Chefs de rang
Commis de rang
Hallen- und Saaltöchter

Etagengouvernante

Barman

Nachtportier

Wir bieten unseren Mitarbeitern Unterkunft und Verpflegung, geregelte Arbeitszeit und Ferien. Bewerbungen mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Foto an K. Kappeler, Proprietor-Direktor, OSBORNE HOTEL, TORQUAY, ENGLAND. 1199

Saas-Fee

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter:

2 Köche
2 Saaltöchter

Eintritt: 1. Februar 1977.

Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an:

Direktion Hotel Beau-Site
3906 Saas Fee
Telefon (028) 4 81 02
1405

Allein
sind Sie als unsere erfahrene

Barmaid

zwar nicht, denn die Geschäftsleitung unterstützt Sie tatkräftig.
Doch Sie sollten:
- ein kleines Team selbständig führen
- die Verantwortung für Ihren Arbeitsplatz übernehmen
- Initiative haben, einen neuen Betrieb mitaufzubauen

Zu unseren bisherigen Restaurants eröffnen wir auf Ende Februar unser Bar/Dancing (nur abends geöffnet).
Deshalb haben wir diese interessante Stelle zu vergeben. Rufen Sie unseren Herrn Schwarz an. 514

Restaurationsbetriebe Schinzenhof Horgen
Tel. 01/725 27 05

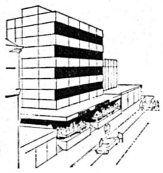
HOTEL-RESTAURANT
Radackerhof
Liestal, Rheinstr. 93 (061) 94 32 22

sucht

Kellner
und
Service-angestellte

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Bitte telefonieren Sie uns oder senden Sie Ihre Bewerbung.
1337



Hotel Merkur
Restaurant «Le Mazot»
Bahnhofplatz 35
3800 Interlaken

Für unseren vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir in lange Sommersaison oder in Jahresstelle folgendes Personal:

1. Sekretärin

Interessanter, vielseitiger und verantwortungsvoller Posten, Jahresstelle. Eintritt per 15. März 1977 oder nach Übereinkunft.

Restaurationskellner

Eintritte per März/April/Mai 1977

Buffettochter/-bursche

Eintritte per März/April 1977

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion, Telefon (036) 22 66 55. 1451

Hotel Hirschen
3800 Interlaken

sucht für die Sommersaison 1977 auf anfangs Mai bzw. anfangs Juni

Lingère/Frühstückskaffeeköchin
zuverlässige Kraft

Hotelpraktikantin
jung, etwas sprachenkundig

Etagenportier
Zimmermädchen
junger Anfangs-Saalkellner oder Tochter
Küchenburschen

Bewerbungen mit Angabe bisheriger Tätigkeit und Lohnanspruch an Frl. Th. P. Bühler.
1462

MONTREUX PALACE

cherche pour longue saison d'été:

Réception	**caissier - maincourantier** pour machines NCR 42
Loge	**tournant loge** **doorman - voiturier** de bonne présentation et connaissances de langues **chauffeur** avec permis de taxi pour Mercedes 600 Pullman **chasseur** **téléphoniste PTT** dès mars 1977
Restaurant français	**3ème maitre d'hôtel** **chef d'étages** **chef de rang** **demi-chef de rang** **commis de rang** **apprenti sommelier** dès août 1977 **caissière - contrôleuse**
Cuisine	**chef restaurateur** **chef garde-manger** **chef rôtisseur** **chef entremetier** **chef tournant** **commis de cuisine**
Etages	**aide-gouvernante** **portier d'étages** **femmes de chambres** **aide-femme de chambres**
Bar	**barmaid** expérimentée
Snack-bar piscine	**serveuses** **fille de buffet** dès mai 1977

Faire offres complètes avec copies de certificats, photo, curriculum vitae et prétentions de salaire au chef du personnel du
MONTREUX PALACE
1820 MONTREUX
Téléphone (021) 61 32 31, interne 3155, ou
(021) 62 37 25, ligne directe.

1441

Membre Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse

Adressänderung (bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name: Vorname:
Betrieb:
Strasse: Ort:
Postleitzahl:
☐ Mitglied ☐ Abonnent

Neue Adresse

Name: Vorname:
Betrieb:
Strasse: Ort:
Postleitzahl: Telefon:
☐ Mitglied ☐ Abonnent

Zu senden an: HOTEL-REVUE, Abteilung Abonnemente
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern

Changement d'adresse (en lettres capitales, s. v. p.)

Ancienne adresse

Nom : Prénom :
Entreprise :
Rue : Localité :
Numéro postal d'acheminement :
☐ Membre ☐ Abonné

Nouvelle adresse

Nom : Prénom :
Entreprise :
Rue : Localité :
Numéro postal d'acheminement : Téléphone:
☐ Membre ☐ Abonné

A envoyer à : HOTEL-REVUE, Service des abonnements
Monbijoustrasse 31, 3001 Berne

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

Uto

PALMA Hotel – Apartamentos
Palma de Mallorca (Baleares)

250 Apartamentos – 2 Restaurantes – 3 Bares

Para la próxima reestructuración técnica de la plantilla de Cocina, buscamos:

un 2° JEFE DE COCINA

(Salsero ó Jefe de Partida),
de nacionalidad española, con un mínimo de dos años de experiencia en cargo similar en Suiza.

También buscamos:

BARMAID

para nuestro Disco-Bar «El Buho», de nacionalidad española, con conocimiento de otros idiomas y experiencia profesional para tratar con clientela internacional.

Ambos puestos de trabajo, para todo el año, fecha de entrada y sueldo a convenir.
Absoluta reserva para colocados.

Interesados, dirijan curriculum vitae y referencias adjutando fotografia reciente a:
UTO-PALMA
Jefe de Personal
Calvo Sotelo, 633
Palma de Mallorca, España 1373

Bellevue Palace Hotel Bern

Hätten Sie Lust, in einem erstklassigen Hotel allerersten Ranges mit grossem Restaurationsbetrieb tätig zu sein?
Wir suchen für lange Sommersaison oder in Jahresstellen ab März/April bis anfangs Dezember folgende Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen:

Service: **Chef d'étage**, **Chef de rang**, **Demi-chef de rang**, **Commis de rang**, **Serviertochter**
für unser Stadtrestaurant «Zur Münz»

Etage: **Aide-Gouvernante**, **Gouvernanten-Praktikantin**, **Zimmermädchen**

Küche: **Chef de partie**, **Commis de cuisine**, **Commis pâtissier**

Hauswirtschaft: **Hotelfach-assistentin**, **Economat-Aide-Gouvernante**, **Economat-Tochter**

Kontrolle: **Büro-Praktikant(in)**

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen sowie Gehaltsansprüchen richten Sie bitte an Hans Kunze, Personalchef, Bellevue Palace Hotel, 3001 Bern.

1375

The Marine Hotel
Salcombe
South Devon
England

One of South Devon's leading luxury (4 red stars) hotels invites applications for the following positions (March/April until November)

Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Commis de rang
Commis pâtissier
Chef de partie
Chef entremetier

(Male and female applicants considered for all positions).

Only applicants who can pride themselves on first class service need apply.

Please write giving details of previous career record together with recent photograph to:
The Manager, Marine Hotel, Salcombe, S. Devon England

One of the Prestige Hotels

1378

HOTEL RIGIHOF ZÜRICH

sucht auf den 1. April oder 1. Mai 1977 in Jahresstelle:

Réceptions-Sekretärin oder -Sekretär

für den Empfang der Gäste, Kassa, Rechnungswesen, Korrespondenz, Telefon und Telex (wenn möglich NCR-42-kundig).

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift, Italienisch- oder Spanischkenntnisse erwünscht.

5-Tage-Woche (45 Stunden)

Schriftliche Offerten an die Direktion des Hotels Rigihof, Universitätsstrasse 101, 8033 Zürich 1422

Gesucht per 1. März 1977 oder nach Übereinkunft

Chef de partie
Commis de cuisine

Beides Jahresstellen. Brigade von 9 Personen. Diskretion zugesichert und erwünscht.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 1345 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

HOTEL RESTAURANT **KAISERSTUHL** am Lungernsee
6099 Kaiserstuhl-Lungern

Gesucht auf 1. März 1977 oder später

Commis de cuisine
oder
Chef de partie

in Spezialitätenrestaurant. Gute Möglichkeit, sich weiterzubilden.

Offerten an
F. Baer,
Hotel-Restaurant
Kaiserstuhl,
6099 Kaiserstuhl-Lungern,
Tel. (041) 69 11 89.

1407

HAUSER hotel cafe st. moritz

In unseren modernen Erstklassbetrieb im Zentrum suchen wir noch zur Verstärkung unserer Brigade:

Commis de cuisine
Verkäuferin
für Konditorei (sprachenkundig)

Buffettochter

Jahresstellen, da im Frühling durchgehend geöffnet, Ferien aber möglich. Eintritt nach Übereinkunft.

Ausgewiesene Mitarbeiter senden ihre Bewerbung mit Unterlagen an Hrn. A. Hauser, Telefon Auskunft (082) 3 44 02. 1434

Lugano – Zentrum Neues Holiday Hotel Select

100 Betten, sehr modern

Wir suchen auf Frühjahr 1977

Hoteldirektor oder -direktrice
sowie
Hotelpersonal

Bitte Lebenslauf und Gehaltsansprüche senden an

Beisinger, c/o Via S. Gottardo 26, CH-6900 Lugano/TI.

1125

Hotel Interlaken

Höheweg 74, 3800 Interlaken

sucht für die Sommersaison Mai bis Oktober folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Küchenchef
Chef de partie
Commis de cuisine
2. Sekretärin D/F/E
Oberkellner oder Obersaaltochter
D/F/E
Chef de rang
Saaltöchter/Kellner
Commis de rang
Zimmer-Lingeriemädchen
Etagenportier
Nachtportier
Hilfspersonal
für Küche und Office

Offerten mit Zeugniskopien und Lebenslauf erbeten an die Direktion. 1300

---

sucht auf den 20. März oder 1. April 1977 gewandte und sprachenkundige

Serviertochter

Offerten mit Bild und Zeugnissen erbeten.

CARCANI albergo·ristorante
caffè · terrazza ASCONA
fam. Chiesa-Bacchi

1396

Parkhotel Giessbach am Brienzersee

sucht für Saison Mitte Mai bis Ende September

Sekretär-Kassier(in)
NCR 42
Sekretärin
(Korresp. und allg. Büroarbeiten)
Chasseur-Telefonist
Nachtportier-Nachtwächter
Etagenportiers
Zimmermädchen
Hausbursche
Hausmädchen
Lingerie-Gouvernante
Glätterin
Lingerie-Mädchen
Wäscher
Winebutler-Etagenchef
Chefs und Commis de rang
Service-Angestellte
Economat-Office-Gouvernante
Buffettochter
Kaffeeköchin
Küchen-, Officeburschen, -mädchen
Chefs de partie
Commis de cuisine

Offerten mit üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen, erbeten an:
A. Berthod, Dir.
Chalet Beryll,
CH-3818 Grindelwald

1187

Gesucht auf anfangs März versierte

Serviertochter

in gepflegten Landgasthof Nähe Zürich.
Tel. (01) 80 60 19
8–11 und 15–17 Uhr
Frl. N. Feigel

SCHWEIZERHOF

Hotel Schweizerhof St. Moritz

Erstklasshaus im Zentrum – 150 Betten

Restaurant ACLA White-Horse Bar-Dancing

sucht

Direktionsassistenten
oder
-assistentin

Wir erwarten:
Gute kaufmännische Ausbildung, Erfahrung in allen Hotel-Sparten, Korrespondenz D, E, F, Kenntnisse NCR 42, Führungskraft, unternehmerisches Denken

Wir bieten:
Sehr vielseitiges Arbeitsgebiet, weitgehende Selbständigkeit, verantwortungsvolle Stellung mit Entwicklungsmöglichkeiten

Bitte bewerben Sie sich schriftlich mit Lebenslauf, Referenzen und Foto.
Felix C. Schlatter
Hotel Schweizerhof
7500 St. Moritz

1338

Hotel-Pension Villa Magnolia Lugano

sucht für die Sommersaison

Saaltochter
(auch Anfängerin)
Tournante
(Zimmer + Saal)
Hausbursche

Offerten mit Zeugniskopien an:
Villa Magnolia
Via Lucchini 5
6900 Lugano 1301

Hotel-Restaurant Eden au Lac Zürich

sucht per 1. April oder nach Übereinkunft

Réceptions-Sekretärin
(mit Sprachkenntnissen und NCR-kundig)

Réceptions-Praktikantin
(mit Sprachkenntnissen)

Offerten erbeten an die Direktion
R. Bärtschi, Hotel Eden au Lac, Utoquai 45, 8023 Zürich 1426

In unser lebhaftes Passantenhotel suchen wir in Jahresstelle dynamische(n), sprachenkundige(n)

Réceptionssekretär(in)

Schriftliche Offerten mit Gehaltsanspruch sind erbeten an Fam. Wanner, Hotel Linde, 5400 Baden.

OFA 111.124.966

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Mitarbeiterin
(Aide du patron)

Aufgabe:
Überwachung und Mitarbeit am Buffet und im Service (Restaurant und Säle). Betreuung unserer Gäste.

Verlangt werden:
gute Berufskenntnisse und Praxis im Gastwirtschaftsgewerbe, selbständiges Arbeiten, korrekter Umgang mit Gästen und Personal.

Geboten werden:
zeitgemässes Salär, angenehme Zusammenarbeit bei interessanter und weitgehend selbständiger Tätigkeit. Auf Wunsch kann Zimmer zur Verfügung gestellt werden.

Bewerbungen mit Lebenslauf sind zu richten an:

A. Fellmann, Restaurant Weisser Wind, Oberdorfstrasse 20, 8001 Zürich.

Mosse 99.942.75

Schloss Wülflingen Winterthur

Wir sind ein renommiertes, erstklassiges, historisches Restaurant mit einer anspruchsvollen Kundschaft und suchen für sofort oder auf Februar einen jungen, qualifizierten und einsatzfreudigen

Commis de cuisine

Wir bieten ihm:
Aufstiegsmöglichkeiten,
Fünftagewoche,
dem Posten entsprechendes Salär,
geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Zeugnissen, Foto, Lohnanspruch, sind zu richten an

W. Zimmermann, Schloss Wülflingen
8408 Winterthur
Telefon (052) 25 18 67

1169

Symbol gediegener Gastlichkeit

Cherchons pour établissement de tout premier rang dans grande ville de Suisse alémanique

chef de cuisine

Bon organisateur et ayant une formation gastronomique française.

Entrée immédiate ou à convenir.

Nous accepterions d'engager egalement un ou deux collaborateurs avec lesquels il aurait l'habitude de travailler.

Faire offre sous chiffre 1448 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Hotel Savoy, Bern

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

in gutgeführte Spezialitätenküche mit angenehmem Arbeitsklima. Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind erbeten an R. Tanner, Hotel Savoy, Neuengasse 26, 3011 Bern. 1461

Auf das Frühjahr 1977 suchen wir einen jüngeren

Assistenten

Dieser soll in allen Sparten des Gastgewerbes ausgebildet sein, um nach entsprechender Einführungszeit Chefs de service, das Sekretariat und den Betriebsgeranten abzulösen. Dabei hat er in Kleinbetrieben auch selbständig die Küche zu führen.

Initiative Fachleute bitten wir um Eingabe der Offerte mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an

Gaststätten-Betriebs AG
Postfach 19
7001 Chur P 13–316

Welche jüngere Tochter hätte Lust als

Buffetdame/Patronhilfe

zu arbeiten?

Arbeitszeit 16.00–24.00 Uhr oder 08.00–17.30 Uhr.
Alle Sonn- und Feiertage geschlossen.
Wir führen eine erstklassige Snackbar in der Innerstadt von Basel.

P. Stünzi
Café Snack-Bar zum Alten Stübli
Barfüsserplatz 1, 4000 Basel
Telefon ab 18.00 Uhr (061) 25 15 92

1531

Gesucht

Serviertochter oder Kellner

ab sofort oder nach Übereinkunft.

Anmeldungen an

Herrn Arthur Furrer
Restaurant Art-Furrer-Stube
3981 Riederalp
Telefon (028) 5 32 90 oder Telefon (028) 5 35 02

1528

Flughafen-Restaurants
8058 Zürich-Kloten
Tel. 01 814 33 00

In Jahresstellung auf den 1. März 1977 suchen wir folgende Mitarbeiter:

1. Chef de partie
Kassierin
Patissier (per 1. Februar 1977)

Commis de cuisine
(per sofort)

Wir bieten Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit, 2 Tage frei pro Woche, einen überdurchschnittlichen Lohn, Verpflegung in unserem Personalrestaurant, ein schönes Zimmer in unserem Personalhaus.

Wenn Sie gerne mehr über einen dieser Posten erfahren möchten, rufen Sie uns an. Unsere Herren Gerber oder Grohe werden Sie gerne zu einer persönlichen Besprechung einladen.

1210

Flughafen-Restaurants
8058 Zürich-Kloten
Tel. (01) 814 33 00

Nach über 10jähriger Mitarbeit verlässt uns unser Chef pâtissier, um einen eigenen Betrieb zu übernehmen.

Nun suchen wir auf den 1. Februar 1977 oder nach Übereinkunft für unsere mit modernen Maschinen eingerichtete Patisserie und Bäckerei mit 14 Mitarbeitern einen

Chef pâtissier

Wir wünschen uns eine Persönlichkeit, die
- praktische Erfahrung in der Führung einer Patisserie- und Bäckereibrigade mitbringt.
- fähig ist, die Qualität unserer Waren ständig unter Kontrolle zu halten.
- Talent zum Organisieren des täglichen Produktionsplans für 19 Verkaufsstellen am Flughafen besitzt.

Wenn Sie sich von dieser Stelle mit den hohen Anforderungen angesprochen fühlen, schreiben Sie uns. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an unseren Personalchef, Herrn J.-L. Gerber.

Flughafen-Restaurants
8058 Zürich-Kloten

1522

Flughafen-Restaurants Zürich

LE VIEUX MANOIR

Das bekannte Hotel am Murtensee offeriert ab **sofort** oder nach Übereinkunft folgende interessante Arbeitsplätze:

Chef de rang
(versiert im A-la-carte-Service)

Commis de rang

Anfangsserviertochter
(für Frühstück- und Nachmittagsservice)

Alleinserviertochter
(für das Pintli)

Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen sind zu richten an

Hotel Le Vieux Manoir
Hans O. Scherrer
3280 Meyriez-Murten
Telefon (037) 71 12 83 (ab 1. Februar 1977)

1529

Restaurationskette in Basel

sucht auf 1. Februar oder nach Vereinbarung versierten

Kontrolleur

für Bon-/Stock- und Inventarkontrollen.
Sie verfügen über die nötige Berufserfahrung und Durchsetzungsvermögen.

Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 1341 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Per 1. März oder nach Übereinkunft suchen wir für bestbekannten, grösseren Gastronomiebetreib im mittleren Thurgau **jungen, gut ausgewiesenen**

Koch oder
Commis de cuisine sowie
Küchenmädchen/ Küchenbursche

Gute Leistungslöhne, geregelte Frei- und Arbeitszeit sowie Unterkunft sind zugesichert.

Senden Sie uns Ihre Kurzofferte unter Chiffre OFA 86751 an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 9001 St. Gallen.

Les Restaurants du Glacier des Diablerets, 3000 m

(Restaurant panoramique, chambres)
engageraient dès avril 1977

couple de direction

lui de préférence cuisinier.

Prière d'adresser vos offres à:

Monsieur F. Lüscher
Leysintours S.A., La Pyrole,
1854 Leysin VD 1518

Ascona – Hotel Riposo

60 Betten, Saison 20. März bis 25. Oktober 1977
Wir suchen folgende Mitarbeiter:

Jungkoch
(keine Restauration)

Commis de cuisine
Hotelfachassistentin
Saaltochter
Tournante
Cafetier/Buffettier

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an R. Studer.

1498

SUVRETTA HOUSE
ST. MORITZ

Hotel allerersten Ranges sucht in Jahresstellen:

Réception:	**erfahrene 1. Sekretärin** (sprachgewandt, NCR-42-Kenntnisse)
	Journalführer(in) (NCR 250, Mithilfe am Empfang, Zwischensaison als Sekretär/in)
Büro:	**Korrespondentin** (D, E, F)
Hauswirtsch. Dienst:	**Hotelfach-assistentin**

Für die Sommersaison 1977 (Mitte Juni bis Mitte September):

Réception:	**Tournant(e)** (Empfang und Journal)
Loge:	**Telefonistin** **Kioskverkäuferin** **Chasseur** **Nachtchasseur**
Kontrolle:	**Warenkontrolleur** **Bonskontrolleur/ -kontrolleuse**
Etage:	**Zimmermädchen** **Hilfs-zimmermädchen** **2. Etagengouvernante** **Hausburschen**
Küche:	**Chefs de partie** **Commis de cuisine**
Service:	**Chefs d'étage** **Chefs de rang** **Demi-chefs de rang** **Commis de rang** **Stagiaires de service**
Lingerie:	**Glätterin** **Lingeriemädchen**
Office:	**1. Office-/Küchen-gouvernante** **Officeburschen/ -mädchen**
Divers:	**Personal-gouvernante** **Gouvernante/ Tournante** **Kindergärtnerin** **Floristin** **Gartenburschen** **Aufsicht Hallenbad** **Kaffeeköchin** **Personal-zimmermädchen** **Gärtner**

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion erbeten. 1384

Spycher
RESTAURANT - GRILL-ROOM - ZERMATT

Gesucht wird zusätzlich:

1 Chef de rang

(sprachenkundig)

für erstklassiges Spezialitätenrestaurant in Zermatt, für die Monate Februar, März und April.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an die Direktion

Restaurant Spycher
3920 Zermatt 1482

In unserem modernen, lebhaften Betrieb sind nach Übereinkunft folgende **Kaderpositionen** neu zu besetzen:

Gouvernante

- als Assistentin der Direktion
- zur Führung der Nahtstellen
- zur Betreuung der hauswirtschaftlichen Abteilungen
- für die Einkaufs- und Lagerkontrollen
- zur Betreuung Hotelzimmer und Lingerie
- für leichtere administrative Büroarbeiten

Bankettleiter/ Chef de service

- als Assistent des Verkaufsleiters
- zur Organisation und Durchführung von Anlässen und Banketten
- zur Führung der Servicebrigade
- für das Restaurations-Abrechnungswesen
- für die Verkaufskontrolle

Wir erwarten:
junge, berufskundige Mitarbeiter, zwischen 25 und 35 Jahren, mit Freude am Beruf und guter Ausbildung. Diese Posten verlangen eine gute Allgemeinbildung und Takt. Da beide Stellen mit der Ausbildung von Lehrlingen zu tun haben, sollen unsere neuen Mitarbeiter Vorbild und Chef sein.

Wir bieten:
gute Einarbeit und Aufnahme ins Kader. Der Ausbildung bestens angepasste Entlöhnung, gute Sozialleistungen sowie konzerneigenes Ausbildungsprogramm; Selbständigkeit bei der Arbeit.

Schriftliche Offerten mit vollständigen Unterlagen und Foto sind erbeten unter Chiffre 1450 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Diskretion zugesichert, Eintritt nach Übereinkunft.

1450

HOTEL EXCELSIOR
1820 MONTREUX

Wir suchen per 1. März 1977 oder nach Übereinkunft für längere Sommersaison (evtl. Jahresstelle) bestqualifizierten und erfahrenen

Küchenchef

Ihre detaillierte, schriftliche Offerte wollen Sie bitte an **F. K. Liechti, Hotel Excelsior, 1820 Montreux,** einsenden. 1464

Costa Smeralda (Sardinien)

Wir suchen für die Sommersaison 1977 (Mai bis Ende Oktober)

Vizedirektor
Réceptionist(in)
Oberkellner
Sekretärin

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an:

Smeraldo Beach Hotel, Baja Sardinia
p. A. Guyan + Co. AG
Promenade 74
7270 Davos Platz OFA 132.140.190

Les Restaurants du Palais de Beaulieu, Lausanne

Chemin du Presbytère, tél. (021) 21 32 91

cherchent pour l'importante exposition

Foire de la machine agricole

10–15 février 1977

chefs de service cuisiniers(ères) sommeliers(ères)

Faire offres par écrit ou téléphoner.

1463

Bad Scuol Tarasp Vulpera Veltliner Engadin

Gesucht für lange Sommersaison (anfangs Mai bis Ende Oktober) tüchtiger, gut qualifizierter

Alleinkoch

Offerten sind erbeten an

Hotel Filli, 7550 Scuol
Telefon (084) 9 13 36 1474

HOTEL QUELLENHOF
7310 BAD RAGAZ

Für die kommende Sommersaison, April bis Oktober 1977, sind bei uns die folgenden Posten neu zu besetzen:

Demi-chef der rang
Commis de rang

Commis de cuisine
Economathilfe

Chasseur

Offerten richten Sie bitte an O. Sutter, Dir.

1494

Restaurant Schlössli Wörth am Rheinfall
8212 Neuhausen

Saison März bis November
450 Sitzplätze, Restaurants und Küche vollklimatisiert – moderne Einrichtungen angenehme Arbeitsplätze

Ich suche folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Service: **Kellner oder Serviertochter**
Eintritt 1. April 1977 oder nach Übereinkunft

Büro: **Sekretärin**
mit Fremdsprachenkenntnissen, Jahresstelle.
Eintritt 1. Februar 1977 oder nach Übereinkunft

Souvenirgeschäft: **Verkäuferinnen**
mit Fremdsprachenkenntnissen
Eintritte 1. März, 1. April 1977 oder nach Übereinkunft

Mit Interesse erwarte ich Ihre schriftliche Offerte oder Ihren Anruf.

N. Britschgi
Telefon (053) 2 24 21 1500

MESSE RESTAURANTS BASEL

Wir suchen für die

Schweizer Mustermesse

vom 16. April bis inklusive 25. April 1977

Büro: **Bürohilfe**
(ab 12. April bis 29. April 1977)

Küche: **Chefs de partie**
Commis de cuisine
Patissier
Annonceur/Kontrolleur

Service: **Chefs de service**
(Deutsch, Französisch, Italienisch sprechend)
Kellner
(Deutsch/Französisch sprechend)
Serviertöchter
Chasseure

Buffet: **Buffetdamen**
Buffettöchter

Keller: **Warenkontrolleur**
Kellerbursche

Office: **Gouvernante**
Officefrauen, -mädchen
Casseroliers
Küchenburschen

Angestellte, die schon bei uns während der MUBA tätig waren und auf ihren alten Posten tendieren, sind gebeten, sich sofort mit uns in Verbindung zu setzen. Ausländischen Arbeitskräften werden während der Mustermesse Arbeitsbewilligungen zugesichert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Personalbüro Mustermesse Restaurants
4000 Basel 21
Telefon (061) 32 76 50 1469

Casa ai Larici
Haus der Schönheit und Gesundheit am Lago Maggiore im Tessin

sucht für die neue Saison ab Mitte Februar 1977

junge Köchin
mit moderner Ausbildung für unsere diätetische Küche (wird eingeführt)

Zimmermädchen
auch für Servierarbeiten

junge Masseuse
mit Berufserfahrung

Liselotte Sartori-Müller
6645 Locarno/Brione
Via Albaredo
Telefon (093) 33 16 71 1446

Kulm Hotel St. Moritz

Haus allerersten Ranges

Wir suchen zum Eintritt nach Übereinkunft, in Jahresstelle, qualifizierten

Einkaufs- und Personalchef

mit den nötigen Fachkenntnissen und mehrjähriger Hotelpraxis.

Offerten sind erbeten an

Heinz Hunkeler, Direktor
Kulm Hotel St. Moritz
7500 St. Moritz
Telefon (082) 2 11 51 1237

Hotel Burgener 3906 Saas Fee

sucht auf anfangs Februar eine jüngere

Saaltochter

und eine

Buffettochter

(werden auch angelernt)

Familie Albert Burgener,
Telefon (028) 4 82 22. 1470

Die Chance für junges, dynamisches Ehepaar

Wir suchen per Juni 1977 für Hotel, 50 Betten, mit Restauration in Sommer- und Winterkurort der Zentralschweiz

Direktionsehepaar

Anforderung: Kochlehre
Praxis in der Réception
Sprachen: D, F, E
Fähigkeitsausweis
Einsatzfreude in allen Sparten des Hotels und Restaurants.

Schriftliche Bewerbungen mit Foto, Zeugniskopien und Lohnanspruch sind erbeten unter Chiffre 1468 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Per Ende April 1977 übernehmen wir das

Hotel-Restaurant Ochsen in Zurzach

Wir suchen folgende qualifizierte Mitarbeiter in junges Team:

Serviertöchter oder Kellner
(A-la-carte-Service)

Buffetdamen oder erfahrene Buffettöchter
Chef de partie
junger Commis de cuisine
Casserolier/Officeburschen
Hausmädchen
(evtl. mit Erfahrung in der Lingerie)
junge Hotelfachassistentin
(vielseitiger und interessanter Aufgabenbereich)
Zimmermädchen
Portier

Bitte senden Sie Ihre Offerte mit Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien und Lohnanspruch an folgende Adresse: W. + S. Schuler, zurzeit Wesemlinstrasse 2, 6006 Luzern, oder rufen Sie uns an: Tel. (041) 36 10 73 (ab 20 Uhr).

1487

Tessin
Cademario bei Lugano
Hotel Cacciatori

6937 Cademario

sucht für Sommersaison 1977, März/April bis Ende Oktober

Commis de cuisine
Office-/Küchenbursche
Hilfsgouvernante

(Buffet/Etage)

Saaltochter/Kellner
Restaurationstöchter
Restaurationskellner
Tournante

(Service)

Zimmermädchen
Hausbursche

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion zu senden. 1483

Club Hôtel Valaisia
3962 Montana

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für die Wintersaison

eine freundliche

Bartochter

(eventuell Anfängerin) für unsere Hotelbar

Auskunft erteilt Ihnen:

Herr Häfliger
Telefon (027) 41 26 12

1525

Gesucht nach Ascona

Serviertochter

(sprachenkundig)

Buffettochter

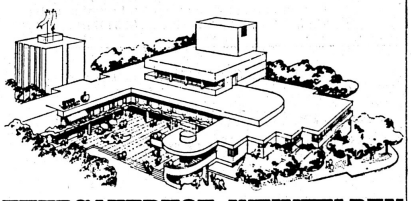
für anfangs März 1977 oder nach Übereinkunft.

Offerten schriftlich mit Zeugnissen und Foto an Hotel-Restaurant

Schiff

Ascona

1539



THURGAUERHOF WEINFELDEN

Hotel Kongresszentrum

Das Direktionsehepaar unseres Betriebes übernimmt auf Ende 1977 eine neue Aufgabe. Deshalb suchen wir auf 1. Oktober 1977 oder nach Übereinkunft

Direktionsehepaar

Hotel mit 70 Betten, grosser Festsaal mit Bühne (600 Bankettplätze, 880 Sitzplätze), 2 Restaurants, Bar, Konferenz- und Schulungsräume, Ausstellungshalle.

Wir erwarten: mehrjährige Praxis in der Leitung eines grossen Hotel- und Restaurationsbetriebes (Banketterfahrung erforderlich), Initiative und Organisationstalent.

Geboten werden: interessante und vielseitige Aufgabe, selbständiges Arbeiten, gut honorierte Jahresstelle, schöne Wohnung.

Interessenten wollen sich bitte melden mit den üblichen Unterlagen bei A. Lanter, Th.-Bornhauser-Str. 32., 8570 Weinfelden.

1484

Manager und Feinschmecker

wissen das Angenehme mit dem Nützlichen zu verbinden. Sie laden ihre in- und ausländischen Geschäftsfreunde in die im schönsten Park von Zürich, direkt am See gelegene Fischstube Zürichhorn ein.

Fischstube Zürichhorn

Während der Sommersaison 1977 (Mitte April bis Mitte Oktober) gibt es dort für ausgewiesene Fachleute **überdurchschnittlich viel zu verdienen:**

Poissonier
Entremetier
Tournant
Commis de cuisine

Pâtissier
Commis pâtissier
Casserolier

2. Buffetdame
Buffettochter

Buffetburschen
Kellerburschen

2. Chef de service
Restaurationskellner
(Chef de rang)
Restaurationstochter

Restaurationskellner
Restaurations-Commis
(evtl. auch Anfangskellner)
Chasseur

Selbstbedienungs-Gartenbuffet:
Assistent(in)
verantwortungsbewusst und einsatzbereit, mit gastgewerblicher oder hauswirtschaftlicher Ausbildung und Erfahrung
Mitarbeiter(in)
für Kassendienst und allgemeine Buffetarbeiten

Wenn Ihr Sommer 1977 erfolgreich werden soll, schreiben oder telefonieren Sie an

H. Hohl & Co., Postfach, 8027 Zürich
Telefon (01) 55 25 21 oder 36 40 85 (über Mittag oder abends).

Arbeitsbewilligungen, auch für Saisonniers (Ausweis A), werden besorgt.

Auf Wunsch Zimmer im eigenen Personalhaus.

Für das Personalrestaurant des Radios DRS Studio Zürich suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Gerantenehepaar

(evtl. Geranten)

Als bestgeeignete Bewerber stellen wir uns vor:
Er: Küchenchef mit Liebe zum Beruf.
Sie: übernimmt die Betreuung von Buffet und Kasse.

Abends, Samstag und Sonntag frei.

Interessieren Sie sich für diese Stelle?

Dann senden Sie bitte Ihre Offerte schriftlich mit den üblichen Unterlagen an

148

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

Hotel-Restaurant Belvedere
3800 Interlaken

sucht für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter:

Büro:

Sekretärin
3sprachig, NCR-42-kundig

Nachtportier

Service:

2. Oberkellner
(evtl. Fräulein)

Restaurationstochter/Kellner
Saalkellner/Tochter
Bar-/Hallentochter

Küche:

Saucier
Entremetier
Garde-manger
Commis pâtissier
Commis de cuisine

Buffet:

Buffetbursche/Tochter
Gärtnerbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an Fam. E. Fink-Uetz, Hotel Belvedere, 3800 Interlaken.

1497

HOTEL SPINNE GRINDELWALD

Für unseren vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir auf den 1. April 1977 tüchtige, sprachenkundige

Direktionssekretärin/Chef de réception

Empfangssekretär
oder
Empfangssekretärin

Für diese gehobenen Stellungen ist eine lange Praxis Voraussetzung.

Offerten erbeten an
R. Märkle, Hotel Spinne,
3818 Grindelwald.

1218

Chef de service

est demandé pour grand restaurant **au centre de Lausanne.**
Date d'entrée à convenir.
Personne jeune et dynamique ayant le sens des responsabilités et apte à diriger le personnel.

Est demandé également

une gouvernante

Ecrire sous chiffre PA 900162 à Publicitas, 1002 Lausanne.

22-6323

Spezialitätenrestaurant am Luganersee sucht noch

Restaurationstochter

(sprachenkundig)

Buffettochter

(auch Anfängerin)

Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnissen und Foto an R. Weibel, Hotel-Restaurant Post, 6922 Morcote, Tel. (091) 69 11 27 1519

GAUER HOTELS

Corfu, Griechenland

Für unser Stadthotel
Corfu Palace
und für unser Bungalowhotel
Miramare Beach Corfu

suchen wir für die kommende Sommersaison

Chef garde-manger
Chef pâtissier
Chef tournant
Chef entremetier

Eintritt zirka 15. April 1977.
Hin- und Rückreise bezahlt.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Referenzen sind erbeten an:

Direktion Gauer Hotels
Postfach, 3001 Bern 1477

Bar/Dancing
«La Treglia», Disentis

Wir suchen für die Sommersaison 1977

Gerant

Öffnungszeiten: Juli, August: täglich. Mai, Juni, September, Oktober, November: Freitag, Samstag.

Bei Bewährung evtl. Anstellung für Wintersaison.

Anmeldungen mit den üblichen Unterlagen bis 10. Februar 1977 an:

Gastronoma SA, 7180 Disentis 1496

Hotel Schützen
4310 Rheinfelden

Wir suchen für die kommende Sommersaison von Anfang/Mitte April bis Mitte/Ende Oktober noch einsatzfreudige und tüchtige Mitarbeiter:

Sekretärin/Aide du patron oder Sekretär/Aide du patron

(NCR- und sprachenkundig)

2. Sekretärin, evtl. Praktikantin
jungen Oberkellner oder Obersaaltochter

(sprachenkundig)

1. Saalkellner oder Saaltochter
Commis de rang
Saucier
Entremetier
Commis de cuisine
Kaffeeköchin
Lingère

als Leiterin der Lingerie/Wäscherei

Anfangsportier

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche und vollständige Bewerbung, welche umgehend beantwortet wird, an Familie F. Kottmann, Hotel Schützen, 4310 Rheinfelden.

1492

Seehotel Vitznauerhof
6354 Vitznau
Vierwaldstättersee

sucht für lange Sommersaison (Anfang April bis Oktober):

Chasseur/Telefonist

(sprachenkundig)

Nachtportier

(sprachenkundig)

Saucier
Pâtissier
Kellner
Saaltochter
Lingeriemädchen
Hotelpraktikantin

(wird angelernt)

Küchen- und Officehilfspersonal

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen, Gehaltsansprüchen und Foto richten Sie bitte an:

G. Keller, Seehotel Vitznauerhof
6354 Vitznau 1488

MÖVENPICK

In unserer zentralen Glacerie/Tiefkühlkonditorei in Bursins am Genfersee wird die Stelle des

Chef der Abteilung Tiefkühlkonditorei

frei. Wir suchen für diesen Posten einen jüngeren Konditor/Bäcker-Konditor, welcher sich für die halbindustrielle Fertigung von Torten, Desserts, Süssgebäck und Eisspezialitäten interessiert und in der Lage ist, nach kurzer Einführungszeit eine Gruppe von zirka 6 Mitarbeitern selbständig zu führen.

Zeitgemässe Entlöhnung, Fünftagewoche, geregelte Arbeitszeit und gutausgebaute Sozialleistungen sind bei uns eine Selbstverständlichkeit.

Für die Verpflegung steht eine betriebseigene Kantine zur Verfügung und auch bei der Suche nach einer Unterkunft sind wir gerne behilflich.

Für weitere Auskünfte rufen Sie uns bitte an. Telefon (021) 74 15 11, Herrn A. Wagner verlangen, oder senden Sie Ihre Bewerbung an:

Mövenpick Produktions AG
Dept. Glacerie, 1181 Bursins
z. H. Herrn A. Wagner P 44–61

Gesucht junge, tüchtige

Gerantin

in Landgasthof in der Zentralschweiz.

Interessentinnen, die eine selbständige Tätigkeit schätzen und über fundierte Fachkenntnisse verfügen, richten ihre handschriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien an

Baumeler Treuhand AG
Aegeristrasse 24, 6301 Zug

P 25–12160

CASINO-KURSAAL Interlaken

sucht für Sommersaison 1977

Barmaid

für Dancing-Bar

Kellner
Buffettochter
Koch
Lingère
Officeburschen/-mädchen

für unser Boulevard-Restaurant

Serviceleiterin
Serviertöchter

Guter Lohn, geregelte Freizeit, Kost und Logis im Hause.
Letztjährige Angestellte möchten sich bitte bei Interesse melden.

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen an

CASINO KURSAAL, 3800 Interlaken.

1495

GRAND HOTEL
VICTORIA-JUNGFRAU
INTERLAKEN

Für die kommende Sommersaison (zirka Mitte April bis Ende Oktober) suchen wir noch folgende qualifizierte Kadermitarbeiter:

2. Chef de réception/1. Kassier
2. Concierge
Nachtconcierge
1. Etagengouvernante
2. Oberkellner/Bankettmanager
Barmaid
Economat-, Office-, Buffetgouvernante
Chef saucier/Sous-chef

Für unsere Jungfrau-Grillstube:

Chef de service
Chef de grill

Gerne erwarten wir Ihre ausführliche Bewerbung an das Personalbüro. Tel. (036) 21 21 71. 1512

Hotel Restaurant
Zur Au
8108 Dällikon

5 km von der Stadtgrenze mit direkter Busverbindung.

Gesucht per sofort oder auf anfangs März 1977 versierter

Saucier/Entremetier
Garde-manger
Tournant

sowie auf Frühjahr 1977

Servicelehrtochter
Hausbursche oder Hausmädchen

Nur Gastarbeiter mit Bewilligung wollen sich melden.

Wir bieten: geregelte Arbeitszeit, feste Entlöhnung, freie Kost und Logis im Hause oder Wohnung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an Hotel Restaurant Zur Au, A. Brun.
Telefon (01) 844 05 50

1097

Hotel Krone
8707 Uetikon am See

Wer möchte gerne in einem erstklassigen Betrieb am Zürichsee arbeiten? (15 Minuten von Zürich, preisgünstige 3-Zimmer-Wohnung vorhanden.) Gelegenheit ab sofort für:

Chef de partie
Commis de cuisine

junge freundliche

Serviertochter

(Sprachenntnisse) sowie

junges Mädchen für Lingerie und Zimmer

Offerten bitte an Frau M. Thiele, Tel. (01) 920 45 67 (von 16 bis 18 Uhr).

1533

Welcher qualifizierte dynamische

Küchenchef

hat Freude an einer Stellung, welche in jeder Beziehung interessant wird?
Es geht um die Planung und Führung einer Küche, welche samt 3 Verkaufsstellen neu gebaut wird.

Die Daten:
- Stellenantritt zirka Mai/Juni 1977
- Eröffnungstermin, Dezember 1977
- 250 Sitzplätze, einfach bis luxuriös
- Planungsarbeiten, Verkaufsprogramm, Kalkulation, Personaleinsatz
- Führung der Küche, Warenannahme, Produktion, Ausgabe, Kontrollen.

Verdienst und Sozialleistungen entsprechend den Anforderungen und Leistungen hoch.
Auf Wunsch eigene Wohnung.

Bitte melden Sie sich bei H. J. Beldi, Hotel Silberhorn, 3823 Wengen, Tel. (036) 55 22 41. 1471

Für ein bedeutendes touristisches Zentrum in Senegal suchen wir einen

Küchenchef

sowie eine

Gouvernante

zwischen 30 und 40 Jahren, zum Eintritt innerhalb Frühjahr/Sommer 1977.

Beide Kaderpositionen setzen überdurchschnittliche fachliche und menschliche Qualifikationen voraus; wir müssen erwarten, dass sich die Bewerber uneingeschränkt kooperativ in der Zusammenarbeit mit einheimischen, teilweise ungelernten Mitarbeitern (je zirka 40) zeigen und Bereitschaft zu gelegentlicher Improvisation mitbringen. Auslandserfahrungen – wenn möglich in Afrika angeeignet – wären von Vorteil; sehr gute Französischkenntnisse. Bedingung.
Es erwarten Sie interessante, geregelte Anstellungsbedingungen und die Vorzüge der Mitarbeit innerhalb eines touristischen Grossunternehmens.

Bitte, richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an

N-U-R
Neckermann + Reisen GmbH
Abt. Hotelbetriebe
D-6 Frankfurt/M 2
Hochhaus am Baseler Platz

1549

Restaurant Le Mazot
Spitalstrasse 26, 2500 Biel

sucht nach Übereinkunft jüngere, nette

Serviertochter

oder

Haus-/Küchenburschen

Jeden Sonntag frei. Gut bezahlte Jahresstellung.

Offerten erbeten an Bruno Kunzle oder Tel. (032) 22 46 61 (morgens).

ASSA 80–43313

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

Réceptionssekretärin

für unser Erstklasshotel

AMBASSADOR

70 Betten
im Zentrum von Zürich

Erforderlich ist eine gute Berufserfahrung

Nachtportier

mit guten Fremdsprachenkenntnissen

Offerten sind erbeten an die Direktion des Hotel Ambassador, Falkenstrasse 6, 8008 Zürich.

1546

Saisonhotel allerersten Ranges sucht in Jahresstelle für sofort oder nach Vereinbarung einen bestausgewiesenen

Direktionsassistenten/ Empfangschef

Ausführliche Offerten sind erbeten unter Chiffre 1520 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sunstar
Hotels
Davos

Hätten Sie Lust, im grössten und modernsten Hotel von Davos als

Hotelsekretärin

unsere erfahrene 1. Sekretärin für Planning und Verkauf zu unterstützen und die 540 Hotelbetten gut zu verkaufen? Voraussetzung dazu sind: kaufmännische Ausbildung, gute Fremdsprachenkenntnisse, Hotelerfahrung, schnelle Auffassungsgabe.

Wir bieten: interessante Jahresstelle, angenehmes Arbeitsklima, schönes Einzelzimmer. Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Bis Ende Saison (17. 4.) und auf Wunsch für die Sommersaison suchen wir noch eine NCR-kundige

Réceptionistin

mit Fremdsprachenkenntnissen für unseren NCR-299-Hotelcomputer.
Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto an

Sunstar-Hotels Davos
K. Künzli, Personalchef
7270 Davos-Platz, Telefon (083) 3 67 41

1527

Parkhotel am See — Thunersee
CH-3654 Gunten — Berner Oberland

sucht mit Eintritt zwischen 15. März und 1. Mai 1977 für **sehr lange Sommersaison:**

Sekretärin

(mit französischen und englischen Sprachkenntnissen)

Saucier
Entremetier
Restaurationstochter
Saaltöchter (Anfängerinnen werden angelernt)
Zimmermädchen

Neu renovierter und moderner Betrieb an erstklassiger Lage. Gelegenheit zu allen Wassersportarten. Kein Spätdienst. Eigener Strand. Sehr gute Entlöhnung (Festlöhne). Gutes Arbeitsklima.

Offerten mit Foto, Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen an die **Direktion.** 1553

---

metropole CH-3800 Interlaken
Berner Oberland

Wir suchen auf Mitte April/anfangs Mai 1977 für die Sommersaison und in Jahresstelle erfahrene und sprachenkundige Mitarbeiter

Küche:	**Chef de partie** **Commis de cuisine** **Commis pâtissier**
Service:	**Chef de rang/ Restaurationskellner** **Serviertochter oder Kellner für Coffee-Shop** **Serviertochter für Top o'Met** **18. Etage, nur Getränkeservice**
Etage:	**versierte Etagengouvernante** Spanisch oder Italienisch erforderlich
Office/ Küche:	**Officemädchen/ -bursche**
Wäscherei:	**Lingeriemädchen**

Wir bieten geordnete Arbeitsverhältnisse bei 45-Stunden/5-Tage-Woche. Für Schweizer und Ausländer mit B- oder C-Bewilligung Jahresstelle.

Offerten sind zu richten an:

W. Obrist, Direktor
Telefon (036) 21 21 51 1559

V.I.P. STAFF BUREAU LIMITED

INTERNATIONAL STAFF CONSULTANTS

101, CHARING CROSS ROAD, LONDON WC2H ODT

Middle East (Gulf)
General managers (2) excellent opportunities for candidates with previous deluxe hotel experience to handle operation of these new luxury hotel projects.

Bahrain
Chef de cuisine, maitre d'hôtel, young accountant (to assist group chief) **f + b manager,** shortly required for two leading luxury hotels. Candidates should have first class background and experience.

Seychelles
Executive assistant manager aged 27–35, with strong front of house background. **Executive chef** – haute cuisine and large brigade experience. **Assistant f + b manager** with early promotion prospects. Shortly required for 2 luxury hotel complexes on this wonderful Island.

South Africa
Top executives, senior management, heads of department including **maitre d'hôtel, executive chefs, sous-chefs, housekeepers.** A few opportunities will shortly be available within two major progressive hotel organisations.

Bolivia
Marketing + sales promotion executives, hotel **chief auditor/accountant. Maitre d's, chef de cuisine, sous-chefs, chefs de partie,** min. age 25, fluent Spanish, new deluxe hotel.

Bermuda
Top executive chef and sous-chef, maitre d'hôtel, pastry cook (with baking and confectionary exp. e. g. croissant French bread, brioche etc. **Junior assistant manager, front office réceptionist/cashier** (male required for three leading deluxe hotels). Excellent tax free salaries.

Qatar
New flight catering project requires the following qualified personnel: **catering manager** (in charge), **head chef, sous-chef, chief pastry chef,** excellent conditions and tax free salaries, previous in-flight catering experience preferred.

Oman
Cocktail barman aged 25–35, for hotel in Muscat.

Miami based luxury cruisers
require all year round good 1st class ex. **chefs, sous-chefs, chef tournants, pastry chefs, bakers, garde-mangers** salary US Dollars neg. tax free. Fare paid on completion of contract.

Airline Co.
based in the M. East immediately require a **high class chef instructor** with previous in-flight catering experience single man preferable, good conditions and salary.

524

In unserem Werk in Emmenbrücke steht unser im Jahr 1972 eröffnetes von Moos Haus. Es umfasst ein Restaurant mit etwa 400 und eine Caféteria mit etwa 150 Sitzplätzen. Weiter enthält es unter anderem Schulungsräume, Direktionszimmer und Kegelbahnen.

Für dieses Haus suchen wir einen neuen Gastgeber. Sie als künftiger

Leiter unseres Personalhauses

haben zusammen mit zurzeit 10 festangestellten Mitarbeitern neben einigen Morgen- und Abendessen regelmässig etwa 200 Angestellte zum Mittagessen zu verpflegen. Daneben bewirten Sie regelmässig unsere Kunden und Gäste sowie die Teilnehmer einzelner Veranstaltungen und Grossanlässe. Schliesslich obliegt Ihnen neben der Betreuung der technischen Einrichtungen auch der Verkauf von Ess- und Trinkwaren innerhalb unseres Werkes.

Sie besitzen den Fähigkeitsausweis für das Gastgewerbe und haben bereits mit Erfolg einen Restaurationsbetrieb ganz oder teilweise geführt. Sie sind kontaktfreudig, kostenbewusst und initiativ. Sie lieben Selbständigkeit und haben insbesondere Spass daran, neue Ideen in die Tat umzusetzen.

Wir offerieren Ihnen bei geregelter Arbeitszeit ein überdurchschnittliches, den Leistungen entsprechendes Gehalt mit guten Sozialleistungen (Pensionskasse, Lohnfortzahlung im Krankheitsfall usw.). Sind Sie verheiratet, ist eine Mitarbeit Ihrer Gattin durchaus möglich. Eintritt nach Vereinbarung.

Unser Herr Hp. Bisel, Personaldepartement, erwartet mit Interesse Ihre Bewerbung. Wünschen Sie weitere Informationen: Rufen Sie ihn einfach an. Wir freuen uns auf Sie.

VON MOOS STAHL AG, Postfach 176, 6002 Luzern
Telefon (041) 50 55 33 P 25-26

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

Grand Hotel
Beau Rivage
Interlaken

sucht für die kommende Sommersaison ab zirka 20. April bis Ende September folgende qualifizierte Mitarbeiter:

2. Oberkellner
Chef d'étage/ Winebutler
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Chef saucier
Chef garde-manger
(mit Flair für Buffets aller Art)
Chef entremetier
Commis pâtissier
Commis de cuisine
Economat-/ Officegouvernante

Etagengouvernante
Zimmermädchen
mit Berufserfahrung

Gärtner
mit Berufserfahrung (für Topfpflanzen und Schnittblumen)

Gärtnerin/Floristin

Kosmetikerin für Ganzheitskosmetik
(Englischkenntnisse Voraussetzung)

Detaillierte Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüchen sind zurichten an J. L. Gehrer, Direktor.

1586

In einem gepflegten Restaurations- und Bankettbetrieb im Zentrum der Stadt Zürich wird die Stelle frei eines

Chef de service/ Aide du patron

- Sind Sie ein junger Berufsmann (gelernter Koch), der inzwischen etwas für seine Weiterbildung getan hat?
- Sind Sie arbeitsfreudig und sprachgewandt?
- Sind Sie Absolvent einer Hotel- oder Wirtefachschule?
- Möchten Sie sich nun mit den zentraleren Aufgaben im gepflegten Gastgewerbe befassen?

Wenn ja, melden Sie sich bei uns, und senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto unter Chiffre 1569 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Bären Wilderswil

sucht für Sommersaison und zum Teil in Jahresstelle:

Aide du patron
(mit Service-Erfahrung)

Obersaaltochter oder Chef de rang
(sprachenkundig D, F, E)

Serviertochter und Kellner
(fachkundig)

Commis de rang
Entremetier
Commis de cuisine
Küchen- und Officebursche

schriftliche Offerten bitte an:
Fritz Zurschmiede
Hotel Bären
3812 Wilderswil

1577

HOTEL SPINNE
GRINDELWALD

Gesucht

Commis de cuisine
in Jahresstelle oder Aushilfe für 2 Monate.

Offerten an Rudolf Märkle
Hotel Spinne
3818 Grindelwald 1597

Institut de jeunes filles de la région Vevey–Montreux cherche

maitresse ménagère qualifiée ou cuisinière

capable de donner des cours de cuisine fine. Poste à plein temps. Date d'entrée à convenir.

Faire offre détaillée sous chiffre PW 40635 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Hotel Restaurant
Beau-Site
3800 Interlaken

sucht per sofort oder nach Übereinkunft sprachenkundige

Serviertochter
(keine Anfängerin)

Offerten sind zu richten an:
Max Ritter
Hotel Beau-Site, Interlaken
oder Telefon 22 81 81 1592

Gesucht per 1. 3. 1977 oder nach Übereinkunft in Stadtrestaurant im Zentrum Berns (Schichtbetrieb)

Barmaid
Commis de cuisine
(5-Tage-Woche)

Offerten an:
Restaurant High Noon
Bärenplatz Bern
Telefon (031) 22 66 95 1598

Cuisinier qualifié

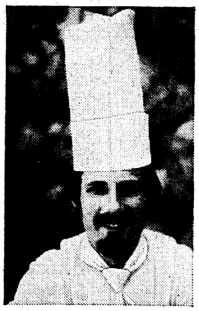
est cherché pour le 1er mars 1977 ou date à convenir. Cette personne renfocera notre brigade de cuisine. Libre le soir.

Faire offres à:
Restaurant-Traiteur LIVET
Restaurateur du Château d'Oron
Rue du Simplon 48
1900 Vevey
Tél. (021) 51 13 69
P 22-16307

Tessin

Albergo Losone
bei Ascona

Unser Küchenchef, Herr Hausmann, eidg. dipl.,



sucht für Sommersaison März bis November 1977

Chef saucier
Chef de partie
Kochcommis
Patissier

Orientierung: Hotel 1. Klasse, 100 Betten, Spezialitätenrestaurant, Raclette-Fondue-Stube, Crêpe-Stube.

Offerten an
Fam. Glaus-Somaini
6616 Losone
Tel. (093) 35 01 31

1090

Hotel Restaurant
Beau-Site
3800 Interlaken

sucht per Anfang März in Saison- oder Jahresstelle

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Saucier
Entremetier

Küchenbursche
Officemädchen

Zimmermädchen
Portier

Offerten mit Zeugnissen und Foto sind zu richten an:
Max Ritter
Hotel Beau-Site
Interlaken 1593

The Swiss Centre
London

require

headwaiter assistant
to be able to lead a brigade of 6–12 service staff in the absence of the headwaiter.

Also

training officer
to prepare and deliver practical and theoretical instruction material to staff.

Both positions offer a competitive salary, regular duties and 5 day week.

Please forward your application in writing giving your telephone number.

Swiss Fair Limited
Mr. W. Schulz
10, Wardour Street
London W. I.
Tel. 00441 / 437 3241

1604

On cherche pour le **Canada**

cuisiniers

Entrée tout de suite ou date à convenir.

Faire offres avec curriculum-vitae et références sous chiffres PA 40648 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Stellengesuche
Demandes d'emploi

Wir suchen einen neuen Wirkungskreis als

Leiter-Ehepaar

für ein christliches Ferien- und Erholungsheim oder Hospiz. Er 32, sie 28, mit zwei Kindern. Zurzeit Direktion eines Hotels mit 70 Betten.
Eintritt ab 15. Mai 1977 oder nach Übereinkunft. Spätere Übernahme möglich.
Gerne erwarten wir Ihre Zuschrift unter Chiffre 1603 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 24 Jahre alt, sucht Jahresstelle als

Sekretärin

in Hotel in London. Sprachen: D, E, F. Eintritt: Mitte Juni 1977.

Offerten unter Chiffre 1602 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Bestausgewiesener

1. Maitre d'hôtel

38 Jahre alt, langjährige Erfahrung als Maître d'hôtel in Häusern der 1. Klasse. Beste Referenzen, Sprachen: D, I, F, E, sucht Sommersaisonstelle mit Brigade.
Im Tessin. Eintritt vor Ostern 1977.

Emilio De De Dominicis
Alexandra-Palace, Arosa

1599

A-la-carte-kundige

Serviertochter

sucht auf kommende Sommersaison Stelle. Anfangs April bis Ende Oktober. Ganze Schweiz bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 1608 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Williger Bursche, 3. Sek. vorhanden, sucht

Lehrstelle als Koch

auf Herbst 1977 oder Frühjahr 1978. Kanton Luzern bevorzugt.

Offerten sind erbeten an:
Urs Felder
Hatsegg, 6111 Fontannen
Telefon (041) 74 14 95

1609

Initiativer

Hotelfachmann

mit ausgeprägtem kommerziellem Denken sucht nach Übereinkunft verantwortungsvollen Wirkungskreis in der Führung und Leitung eines gastronomischen Unternehmens.
Offerten bitte unter Chiffre 44–303733 an Publicitas, 8021 Zürich.

Strand-Hotel Neuhaus Interlaken

direkt am Thunersee, 100 Betten

Für die Sommersaison in unseren vielseitigen, lebendigen Betrieb, suchen wir auf Anfang März 1977:

Direktionsassistent/ -assistentin

Verfügen Sie über eine solide kaufmännische Ausbildung sowie gute Sprachkenntnisse, und haben sie Erfahrung im Hotelfach was Gästebetreuung und Personalwesen anbetrifft, dann sind Sie die richtige Person für uns. Mindestalter 24 Jahre.

Offerte mit den üblichen Unterlagen sowie Gehaltsansprüchen bitte an:
H. Zwahlen, Direktor. 1575

Hôtel-Restaurant Mirabeau Lausanne

(1er rang – 100 lits – Restaurants de ville – Salle à manger – Banquets terrasse)

Nous cherchons pour tout de suite ou pour date à convenir

1er commis de cuisine commis de cuisine

Offres à la direction de
l'Hôtel Mirabeau Lausanne
31, av. de la Gare
1003 Lausanne, tél. (021) 20 62 31 1595

Grand Hotel Beau Rivage Interlaken

Saison Mitte April bis Ende September

Wir suchen für unseren vielseitigen Hotel- und Bankettbetrieb einen fachlichen und charakterlich ausgewiesenen

1. Oberkellner

Unser neuer Mitarbeiter sollte folgende Voraussetzungen mitbringen:

- Fundierte Berufserfahrung und Organisationstalent
- Sehr gute Sprachkenntnisse
- Personalführung

Schriftliche Bewerbungen mit Foto, Zeugniskopien und Lohnansprüchen bitte an J. L. Gehrer, Direktor. 1594

Hotel Restaurant Mirabeau Lausanne

1er rang – 100 lits – Restaurant de ville – salle de banquets – jardin

cherche pour le 15 mars ou à convenir

assistante de direction

responsable des départements:
- réception
- étages
- lingerie

Ce poste demande des connaissances approfondies de la réception, le sens de l'organisation, du savoir faire avec les hôtes et des qualités de chef.

Offres completes à:

R. Buttet, dir.
Hôtel Mirabeau
31, av. de la Gare
1003 Lausanne

Discrétion assurée 1589

Tessin Ristorante Verbano, Ascona

sucht auf 1. März oder Übereinkunft für lange Sommersaison, bei Eignung evtl. Jahresstelle,

Alleinkoch Küchenchef

sowie

Commis de cuisine versierten Restaurationskellner

Fotos und Zeugnisse bitte an die Verwaltung der

Scheva SA
Carra' Dei Nasi
6612 Ascona 1591

Wir suchen für die uns angeschlossenen H-G-O Hotels Handeck und Grimsel Hospiz für die kommende Sommersaison (Mai bis Oktober) folgende Mitarbeiter:

Sekretär(in)/Aide du patron
Partiekoch
Commis de cuisine
Service-Angestellte
Buffettochter
Hotelfach-Assistentin

Offerten mit den üblichen Unterlagen an H-G-O Hotels, 3861 Guttannen. 1578

Seiler Hotels Zermatt

HOTEL MONT CERVIN

Wir suchen per Anfang April folgende Kaderangestellte in Jahresstellung:

Chef de réception

Ihm obliegt die Leitung und Überwachung des gesamten Front-Desk. Voraussetzung für diesen Posten sind Erfahrung in ähnlichen Betrieben, Gewandtheit im Umgang mit anspruchsvollen Gästen und Sprachkenntnisse.

Sekretärin/Korrespondentin

(erfahren, sprachenkundig) für IBM-Executive Schreibautomat.

Auf Beginn Sommersaison sind folgende Stellen zu besetzen:

1. Caissier/Stellvertreter Chef de réception

NCR 42, sprachenkundig, erfahren

1. Etagengouvernante

erfahren, sprachenkundig

Etagenhilfsgouvernante

HOTEL MONTE ROSA

(ab Sommersaison)

Etagengouvernante

(erfahren)

Economat-/Officegouvernante

(erfahren)

Réceptionssekretärin

(sprachenkundig, NCR 42)

Vollständige Bewerbungen mit Foto sind erbeten an:

Seiler Hotels Zermatt, Personalbüro, 3920 Zermatt
Telefon (028) 7 71 50 1566

Wir suchen per sofort für unseren Night-Club

Barmaid

Sehr guter Verdienst.

Sprachgewandte und branchenkundige Interessentinnen wollen sich bitte melden bei:

Dancing Cadillac
Laupenstrasse 10, Bern
Telefon (031) 25 34 34
(Bitte Herrn Hanselmann verlangen.) 1601

Hotel-Restaurant Stechelberg

Lauterbrunnental (Nähe Schilthornbahnstation)

sucht ab sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter eventuell Kellner

Offerten bitte an:
Fam. Gertsch
3801 Stechelberg
Telefon (036) 55 29 21 1606

Hotel La Palma au Lac Locarno

sucht für sofort oder nach Vereinbarung für lange Sommersaison oder in Jahresstelle:

Empfangschef

(mit Erfahrung)

Sekretär(in)

(mit Sprachkenntnissen, NCR 42)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion zu richten. 1557

Hôtel-Restaurant De Nemours

Téléphone (038) 51 23 56, Le Landeron

dans son nouveau cadre historique récemment rénové

engage

fille de salle qualifiée
apprenti(e)
sommelier(ère)
garçon de cuisine

de suite ou à convenir. 1611

Hôtel Mont-Calme 1961 Haute Nendaz

cherche pour saison d'hiver à partir de tout de suite

un cuisinier

Téléphoner au (027) 88 22 40 1596

TESSIN (Luganersee)

Gesucht in bekanntes Haus
Saison Anfang April bis Ende Oktober

Küchenchef

sehr dynamisch

Saucier

3 versierte Köche

Alleinsekretärin

sprachgewandt

2 Restaurantionstöchter

flink und sprachgewandt

2 Buffettöchter

1 junge Saaltochter

2 Hilfszimmermädchen

1 Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugnis und Bild an:
CARINA, Hotel und Restaurant
6922 Morcote (TI) 1572

Bellevue, Rigi

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterteams suchen wir per **sofort** tüchtige

Serviertochter oder Kellner
Buffettochter
Nachtportier
Hausbursche

(Schweizer bevorzugt).

Bei Eignung Jahresstelle. Sehr angenehmes Arbeitsklima und zeitgemässe Entlöhnung.

Anfragen an die Direktion Hotel Bellevue, 6356 Rigi Kaltbad, Telefon (041) 83 13 51 1610

Gesucht in gut frequentiertes Stadtrestaurant in der Region Basel

Chef de service

Gute Ausbildung und Sprachenkenntnisse sind Bedingung. Schweizer oder Ausländer mit Niederlassungsbewilligung.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 1585 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Tessin
Gesucht in Hotel (Saison April bis Oktober)

Volontärin

Hat Gelegenheit alle allfälligen Büroarbeiten sowie die italienische Sprache zu erlernen. Geregelte Arbeits- und Freizeit sowie familiäre Behandlung zugesichert. Anfragen erbeten unter Chiffre 1467 an Hotel-Revue, 3001 Bern

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Les annonces de l'Hôtel-Revue sont lues dans toute la Suisse.

HOTEL STERN CHUR

sucht zur Militär- und Ferienablösung

Commis de cuisine

für Februar/März/April.

Offerten erbeten an:
Hotel Stern, Chur
Telefon (081) 22 35 55 1588

Stellengesuche Demandes d'emploi

Haben Sie als
Hotelier/Restaurateur
mit persönlichem Einsatz ein florierendes Geschäft aufgebaut?
Möchten Sie sich nun etwas zurückziehen und nur noch teilzeitmässig tätig sein?
Initiativer Hotelier/Restaurateur, 45, mehrsprachig, übernimmt für Sie die **Geschäftsführung.**
Kollegiale Zusammenarbeit als wichtigste Voraussetzung.
Region Zürich oder Bern bevorzugt.
Eintritt nach Vereinbarung.
Offerten unter Chiffre 1571 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel- und Restaurationsfachmann sucht auf den 1. April 1977 oder nach Vereinbarung eine Stelle als
Betriebsleiter evtl. Pächter
eines kleineren Hotels oder Restaurants. Erfahrung und Fähigkeitsausweis A sind vorhanden.
Zuschriften aus der Zentralschweiz werden bevorzugt.
Offerten unter Chiffre 1574 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Directeur, 29 ans, expérience Chateaux-Relais, chaîne USA-A.E.E.H. Lausanne et Cornell cherche
direction ou gérance
Etudie toutes propositions. Ecrire No 12 424 Centrale d'Annonces, 121 rue Réaumur Paris 2è 522

Assistant chef comptable

Uniform system, spéc. cost control dipl. EHSSH, cherher place dans chaîne hôtelière ou hôtel 200 ch.

Outre mer souhaité, expérience Afrique.

Ecrire sous chiffre 1580 à Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Hotelierehepaar mit mehrjähriger Erfahrung, Fähigkeitsausweis und guten Referenzen sucht
Direktion oder Gérances
auf Frühjahr oder nach Übereinkunft.
Offerten unter Chiffre OFA 9964 Lz an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 6002 Luzern.

Junges Ehepaar sucht für die nächste Sommersaison einen Platz als
Chef de rang
und
Zimmermädchen
Offerten unter Chiffre L 301444–18 an Publicitas, 1211 Genf 3.

Suchen Sie ein Ehepaar mit langjähriger Berufserfahrung als
Gerantenehepaar oder Geranten
zur Führung Ihres Betriebes (Kantine, Restaurant oder Hotel)? Dann wenden Sie sich vertrauensvoll an uns.
Offerten sind erbeten unter Chiffre 1526 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junges Paar sucht für kommende Sommersaison Stelle, wenn möglich
Jahresstelle
im Tessin. Raum Locarno, Ascona bevorzugt.
Sie: Hotelsekretärin, eidg. Handelsdiplom, D, F, I, E, Niederlassung.
Er: Kellner, D, F, I, Sp, Bewilligung «B».
Offerten erbeten unter Chiffre 1479 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Deutsch, Englisch und Französisch sprechende
Telefonistin
mit Telex- und Büroerfahrung, sucht interessante Stelle in Leysin und Umgebung, auf 31. März 1977.
Offerten an Elisabeth Raufi, Postfach, 8708 Männedorf. 1516

Schweizer, **Hotelfachmann** (30), sucht auf April 1977 oder nach Übereinkunft verantwortungsvolle Stelle im
Hotelgewerbe
(Koch, Hotelfachschule Lausanne, Wirtepatent).
Vorzugsweise Basel und Umgebung.

Offerten unter Chiffre 1517 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junges
jugoslawisches Ehepaar
seit 8 Jahren in der Schweiz, Bewilligung A, sucht Jahresstelle (oder Sommer- und Wintersaison) als
Er: 30, **Restaurationskellner,** tranchier- und flambierkundig, 4 Jahre Gymnasium, Sprachen: D, I, Kenntnisse in F, E.
Sie: 26, als **Buffet- oder Saaltochter, Zimmermädchen,**
Sprachen: D, I, S.

Wenn Sie für Ihren Betrieb jemanden suchen, dann freuen wir uns auf erste Kontaktnahme unter Chiffre 1511 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Küchenchef
erfahren auf allen Sparten der Küche, Menügestaltung und Kalkulation, grosses Repertoir von Spezialitäten, sucht Jahres- oder Sommersaisonstelle.

Offerten unter Chiffre 1510 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger, dynamischer Schweizer
Discjockey
mit internationaler Erfahrung in Night-Clubs, Diskotheken und Radio, sucht Zwischen- und Sommersaisonstelle. Sprachen: perfekt Schriftdeutsch, F, E.
Kleinere Diskothek ohne Attraktionen bevorzugt.
Agenturanfragen werden beantwortet.

Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre 4477 an Mosse Annoncen AG, Postfach, 4001 Basel.

Als gutausgebildeter und verkaufsfreudiger junger Mann suche ich eine Stelle als
Gerant oder Pächter
in einem Sommer- oder Jahresbetrieb. Ich habe schon einen Betrieb mit Erfolg geführt. Raum Zentralschweiz bevorzugt.
Offerten unter Chiffre A 25-300148 an Publicitas 6002 Luzern

Junge Schweizerin sucht verantwortungsvolle Stelle als
Chef de réception Direktionsassistentin
Mehrjährige Erfahrung an der Réception. Führung eines Kleinhotels. Fähigkeitsausweis A, Sprachen D, F, E, I.

Offerten unter Chiffre 1535 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 29 Jahre alt, sucht verantwortungsvolle Stelle in Hotel, Restaurant oder Konzern als Direktor, Vizedirektor oder ähnlichem. Zurzeit in Stellung in 1000-Betten-Hotel in Bermuda.

Gelernter Koch, Wirtefachschule, Fähigkeitsausweis A.

Zwecks persönlicher Vorstellung werde ich mich vom 15. Januar bis 8. Februar 1977 in der Schweiz aufhalten.

Offerten bitte unter Chiffre 1175 an Hotel-Revue 3001 Bern. 1175

28jähriger Hotelfachmann, verheiratet, in ungekündigter Stellung, möchte sich für diesen Sommer verändern als
Chef de réception/ Direktionsassistent
Berufserfahrungen in ersten Hotels des In- und Auslandes erstrecken sich über Küche, Service, Warenkontrolle, Kasse und Réception. Wirtepatent A vorhanden. Die vier Hauptsprachen sind mir geläufig.

Zuschriften sind erbeten unter Chiffre 1308 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Français, excellentes références, plus de 30 ans, France, USA, parlant courramment l'allemand et l'anglais, cherche pour la saison d'été 1977 engagement comme
maître d'hôtel
Directeur du restaurant.
Ecrire à H. J. Zimmermann, Arbonerstrasse 422, 9322 Egnach/Thurgau 1438

Jeune hôtelier
avec patente A, 36 ans,

cherche dès Pâques 1977 ou à convenir, ceci en raison de fermeture d'hôtel en été, une place de

directeur, sous-directeur, ou gérant
en Suisse ou à l'étranger

Depuis 17 ans dans l'hôtellerie dont les dernières années effectuées dans un hôtel de luxe en Engadine.
Connaissances approfondies dans toutes les branches d'un hôtel de 180 lits.
Met volontiers ses capacités à disposition pour un travail d'ensemble fructueux.

Offres sous chiffre 1465 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Deutsche, 29 Jahre, mit gründlicher Berufsausbildung und langjähriger Erfahrung im Fach, auch Ausland, sucht für sofort oder später Stelle als
Hausdame/Gouvernante
in nur gutem Hause der Schweiz. Freundliche Stellenangebote mit Gehaltsangabe erbeten an Fräulein Christl Siebert, Eichenst 22, D-6834 Ketsch bei Mannheim, Deutschland. 1536

Gesucht anfangs Juli (wegen Sprachaufenthalt in Paris) drei Stellen als:
Gouvernante/Aide-gouvernante
und
Sekretärin/Réceptionistin/ Kassierin
und
Kellner
(à-la-carte-Service/Rôtisserie
Offerten unter Chiffre 1454 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Möchten Sie Ihr gepflegtes 2-Saison-Hotel in guten Händen wissen?
Wir wären **vielleicht** das richtige **Ehepaar** (Mitte 40 ohne Kinder) mit besten Referenzen, das Ihr Haus in Ihrem Sinne gern (in Pacht) oder als
Direktionsehepaar
weiterführen möchte.

Der Eintritt könnte auf Frühjahr 1977 oder nach Übereinkunft erfolgen.

Schriftliche Offerten sind höflich erbeten unter Chiffre 1556 an Publicitas, 3001 Bern.

Couple hôtelier, diplômé Ecole hôtelière de Lausanne, avec 4 ans d'expérience à la tête d'un établissement important, cherche pour date à convenir
direction
d'un hôtel de grande ou moyenne importance.

Location également envisagée.

Faire offre sous chiffre 1200 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Kochlehrstelle
gesucht auf Frühjahr (evtl. Herbst) 1977,
Daniel Meier (17 J.),
Wüscherstrasse 7, 8212 Neuhausen a/Rhf.
Tel. (053) 2 33 85 1347

Wir suchen für die kommende Sommersaison evtl. in Jahresstelle in einem Sommer- und Winterkurort einen neuen
Wirkungskreis
Er: Schweizer, 28, eine Stelle als Saucier.
Sie: Schweizerin, 26, tranchier- und flambierkundig eine Stelle im A-la-carte-Service.
Sprachen: D, F, E
Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre 1349 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune suisse allemand, qui commence l'apprentissage de cuisinier le 1er septembre 1977, cherche place dès la fin avril jusqu'à la fin août dans cuisine d'hôtel familial en Suisse romande, comme
volontaire
pour apprendre la langue française. Possibilité de suivre 3 à 4 leçons de langue française par semaine.

Urs Klee, Weinhalde 20, 9400 **Rorschach** 33-140065

Schweizerin, mit Fähigkeitsausweis A, sucht Stelle auf Ende März als
Aide du patron oder Gerantin
Sprachen: D, F, E, I

Offerten erbeten unter Chiffre 1353 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suissesse mar rés. Belgique cherche pour 1977 **gérance ou refr. gér.** petite pension garnie dans région touristique.
Ecrire B.P. N 15-B-5200 Huy 5577

Restaurants
Ambiance : von Spezialisten mit Erfahrung Innenausbau, Möblierung
MÖBEL FABRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Junges, jugoslawisches
Ehepaar
sucht ab Mitte Mai Arbeit als
Er: Etagenportier
Sie: Zimmermädchen
Langjährige Praxis, Sprachen D und I.
Offerten unter Chiffre 1607 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suisse, 25, diplômé de l'Ecole Hôtelière de Lausanne, cherche
poste
avec responsabilités Suisse ou étranger.
Offre sous chiffre 1501 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Junge Hotelfachleute
Er: Verkauf, Koch, Service, EHL, Dir.-Ass. (27, CH).

Sie: Handelsschule, EHL, Praxis in Hotel und Restaurant (22, CH).

Wir (verlobt) suchen auf das Frühjahr 1977 Kaderstelle (evtl. Gérance) in Hotel oder Restaurant.

Offerten unter Chiffre 1283 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 25jährig, sucht Jahresstelle als
Hotelsekretärin
Kanton Graubünden (Davos) bevorzugt, D., F., E., etwas I., NCR- und Sweda-kundig, 5 Jahre Praxis.

Offerten unter Chiffre 1435 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Je cherche pour mon fils pour printemps ou août/ septembre 1977 une
place d'apprentissage de cuisinier
Ecrire à
Walter Muller
Foto Muller
6600 Locarno
1062

Gesucht Stelle als
Concierge/ Portier oder Logentournant
(sprachkundig)
per anfangs März 1977.

Offerten an
Willi Suess
Hotel Schweizerhof
4600 Olten

Druck-sachen

die Sie benötigen

können wir Ihnen in kürzester Zeit liefern.

Ein Anruf, Telefon (031) 25 66 55, genügt.
Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Effingerstr. 1,
3001 Bern

Wenn Ihre Küche nicht rentiert, sollten Sie nicht einfach die Preise erhöhen... sondern die Planung überprüfen.

Es gibt Hoteliers und Gastwirte, die sagen: heutzutage kann die Küche nicht mehr rentieren. Die Einkaufskosten sind zu hoch. Die Einrichtungen zu teuer. Und das Personal kostet zu viel. Haben Sie Unrecht?

Telefonieren Sie uns, wenn es darum geht, eine neue Küche einzurichten. Oder die bestehende umzubauen. Oder ganz einfach, wenn Sie von uns einen Vorschlag möchten, wie Sie Ihre Küche rentabel gestalten können. Wir haben während 15 Jahren in unzähligen Betrieben Erfahrung gesammelt. Und diese Erfahrung sollten Sie nutzen.

Schweizer Hotelier-Verein
Beratungs- und Dokumentationsdienst
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern

Telefon
031 25 72 22

Wer nicht planen kann, muss fühlen!

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Luzern

an zentraler Lage

Zu vermieten auf Frühjahr 1977
renoviertes

Restaurant

Gewünscht wird fachlich gut ausgewiesenes, initiatives Ehepaar. (Küchenchef/Koch)

Anfragen unter Chiffre 1568 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

In bestbekanntem Kur-, Ferien- und Sportort der Zentralschweiz verkaufen wir an zentraler Lage ein baureifes Grundstück mit bewilligtem Projekt für diverse Ladengeschäfte und ein

250-Betten-Hotel

mit Hallenbad, Sauna, Tagesrestaurant, Snack-Bar/Café usw.

Für weitere Auskünfte oder einen ersten unverbindlichen Kontakt schreiben Sie bitte unter Chiffre S 25–75061 an Publicitas, 6002 Luzern.

Ascona/Tessin
Zu verkaufen

Familienhotel

(35 Betten)
Gutes Geschäft für Familienunternehmen.
Anzahlung mindestens Fr. 400 000.–, für den Rest Finanzierung zugesichert.

Offerten unter Chiffre 1499 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zweisimmen Saanenmöser Schönried Saanen GSTAAD Gsteig Lauenen Rougemont Chateau-d'Oex

Waadtländer Alpen (Hochweissland), Gstaad-Umgebung, gut versiertes, junges, dynamisches,

WIRTEEHEPAAR

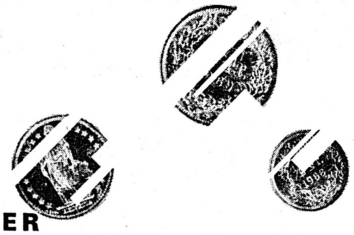
für **Restaurant (150 Plätze)**
und
Hotel (40 Betten)

wird **auf 1. April gesucht.**

Es werden nur qualifizierte Interessenten mit seriösen Garantien berücksichtigt.

Offerten an Chiffre 1333 an Hotel-Revue, 3001 Bern

Inserieren bringt Erfolg



DER WERBE-SPLITTER Wie können Sie trotz Budgetkürzung die Effektivität Ihrer Werbung erhalten? Verzichten Sie auf Nebensächlichkeiten wie Luxusausstattung und Prestigemedien. Werben Sie dort, wo jeder Leser ein potentieller Käufer ist: **Im Fachblatt.**

Ihre HOTEL-REVUE

So wie
FRITZ
warten noch viele
auf ihre ersehnte Kochlehrstelle!

Ist Ihre
Lehrstelle
noch frei?

Bitte melden Sie sich bei uns an:
SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung, Frl. Urweider
Monbijoustrasse 31
3001 Bern
Telefon (031) 25 72 22

Auf Herbst 1977 evtl. später vermieten wir in

Basel

das traditionelle

Restaurant Stadthof

mit Brötlibar, Restaurant, Pizzeria, 15 Hotelbetten, an absolut bester Lage (Barfüsserplatz).

Nur hochqualifizierte Ehepaare mit Erfahrung und genügend Kapital wenden sich mit detaillierten Unterlagen an die Eigentümerin:

Welinvest AG, Postfach 202, 4010 Basel

P 03-4848

Berner Oberland

In aufstrebendem Kurort ist ein bekanntes mit allem Komfort ausgestattetes

Erstklasshotel

mit rund 100 Betten, Restaurant, Konferenzsäle, grosse Liegewiese und Umschwung zu verkaufen.

Nähere Auskunft erhalten Sie unter Chiffre 10.908 S an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 4500 Solothurn 2.

Privé met en location

hôtel-restaurant avec café

dans le Jura neuchâtelois.

Maison de vieille renommée. Situation magnifique. Conviendrait particulièrement à famille dynamique.

Ecrire sous chiffre 28-900015 à Publicitas, Terreaux 5, 2001 Neuchâtel.

P 28-107

Vorhänge
Teppiche
bringen Stimmung und Behaglichkeit in Ihr Lokal.
MÖBEL FABRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

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

Ein Anruf,
Telefon
(031) 25 66 55,
genügt.

Den Umbau
von A–Z planen und ausführen das können Sie ruhig uns überlassen!
MÖBEL FABRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Zu verkaufen
an guter Verkehrslage der Gemeinde Thun

Landgasthof

Es handelt sich um den Gasthof zum Lamm in Gwatt bei Thun mit Restaurant 70 Pl., Säli 40 Pl., Saal 150 Pl., Terrasse, Restaurationsgarten, Doppelkegelbahn, 16 Fremdenbetten, Wirtewohnung, 5 Angestelltenzimmer, Küche mit notwendigen Nebenräumen, sehr gute Parkierungsmöglichkeiten.
Übernahme auf den 1. Mai 1977 oder nach Vereinbarung.

Solvente Interessenten erhalten nähere Auskunft über Chiffre S 20258 der Publicitas, 3001 Bern.

Villa Ciluzzi Calabre

complexe résidentiel d'appartements-cottages de vacances à vendre sur la côte ionienne dans splendide propriété avec parc.

Excellent rendement.

Propriétaires restent domiciliés et prêteront la main.

Ecrire sous chiffre AS 83–136 L aux Annonces Suisses SA, ASSA, case postale, 1002 Lausanne.

A louer à Moutier dès le 1er avril 1977 ou date à convenir

l'Hôtel-Restaurant de la Gare

Bonne situation.

Conditions à discuter.

Les intéressés sont priés de prendre contact jusqu'au 15 février 1977 avec HOGAMO S. A., Case postale 150, 2740 Moutier 1.

1581

Zu mieten oder zu pachten gesucht von zwei jungen Ehepaaren mit Initiative und gastgewerblicher Ausbildung per 1. Juli 1977

Hotel mit Speiserestaurant

evtl. mit Bar-Dancing

Offerten unter Chiffre 1563 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen in **Montana-Vermala**

sehr schönes Hotel-Restaurant-Bar

vollständig ausgestattet, für sofortige Eröffnung mit **Grundstück von 2113 m².**

Sich richten unter Chiffre P 36–901736 an Publicitas, 1951 Sitten.

A vendre

café-restaurant

situé en bordure du lac de Neuchâtel, rive nord, à proximité du chef-lieu. Situation exceptionnelle. Complètement rénové; 90 places au restaurant, 400 places sur terrasse en bordure du Lac.

Prix à discuter.

Faire offre sous chiffre 1560 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Von jungem, initiativem Ehepaar zu kaufen oder pachten gesucht neueres oder gut erhaltenes

Hotel-Restaurant

zirka 60 bis 80 Betten.

Deutsch-Schweiz bevorzugt, Saison- oder Jahresbetrieb. Kapital vorhanden!

Offerten unter Chiffre 1485 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune couple hôtelier cherche à louer

hôtel avec restaurant-bar

évtl. dancing dans station romande (expl. saisonnière) à partir du printemps 1977
Lui: (29) Certificat de capacité de cuisinier, diplôme EHL, patente «A» valaisanne, bonne expérience direction entreprise hôtelière.
Langues: fr., all., angl., ital.
Elle: (24) Cert. cap. employée de commerce, exp. dans l'hôtellerie et la restaurations.
Langues: fr., all., angl.
Offres sous chiffre 1493 à l'Hôtel-Revue, 4001 Berne.

Zu verkaufen

Hotel in Lugano

Gute touristische Position.
80 Betten.
Preis netto Fr. 1 300 000.–.

Offerten bitte unter Chiffre 1544 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen
im Raume Winterthur-Frauenfeld

Hotel-Restaurant Bar

Nötiges Kapital:
250 000–300 000 Fr.

Solvente Interessenten erhalten nähere Auskunft unter Chiffre 41-901644 an Publicitas, 8401 Winterthur.

P 41-323

Cherche à acheter, à louer ou en gérance

hôtel ou auberge

moyenne grandeur.

Faire offres avec conditions de reprise ou achat sous chiffre OFA 5661 L à Orell Füssli Publicité SA, case postale, 1002 Lausanne.

Sommerbetrieb

wird von jungem, initiativem Team in Pacht gesucht. Mittleres Hotel, evtl. mit Restaurant, ausschliesslich Sommerbetrieb (In- und Ausland). Späterer Kauf nicht ausgeschlossen.

Offerte unter Chiffre 1478 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen

im Zentrum einer grösseren Stadt der Nordwestschweiz neue, moderne

Diskothek

250 Sitzplätze.

Offerten unter Chiffre 41515 an die IVA AG, Beckenhofstrasse 16, 8035 Zürich.

519

Zu verkaufen, evtl. zu vermieten per sofort oder nach Übereinkunft

kleines Hotel-Restaurant

mit grosser Terrasse. Herrlicher Ausblick auf den Genfersee oberhalb Montreux.

Offerten unter Chiffre 1455 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu vermieten

sofort oder nach Übereinkunft an tüchtiges Wirteehepaar (Mann qualifizierter Koch) gutfrequentiertes, mittelgrosses

Café-Restaurant-Hotel

im Tessin. Ausgezeichnete Verkehrslage (Jahresgeschäft).

Nähere Auskunft erhalten Sie über Chiffre 1456 der Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen in bestbekanntem Ferienort des Oberengadins

Mittelklasshotel mit Restaurationsbetrieb

Anfragen unter Chiffre 1164 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Von privat zu pachten, evtl. zu kaufen gesucht

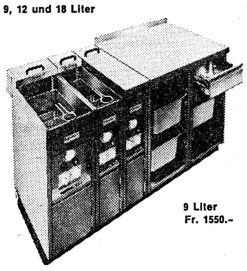
Hotel

mittelgrosser Betrieb, in Zweisaison-Ferienort gelegen.

Offerten unter Chiffre 1191 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Valentine-Friteusen nach Gastronom

Oelinhalt:
9, 12 und 18 Liter



9 Liter
Fr. 1550.–

HBZ-VALENTINE ZÜRICH
Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz

H. BERTSCHI, 8053 ZÜRICH
Sillerwies 14, Telefon (01) 53 20 08

WER RECHNET KAUFT VALENTINE

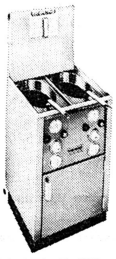
Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
Gastronorm: Höhe/Tiefe 85 x 60 cm oder 90 x 70 cm
Diese fahrbaren Typen nur noch in die Kombination einschieben, sie passen zu allen Arbeitstischen usw.

Vollautomatische Oelklärung
einfachste Bedienung, spezieller Trockengangschutz
grosse Leistung, sehr günstiger Preis,
minimster Platzbedarf

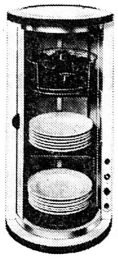
Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemangen.

Valentine-Friteusen
Standmodelle, freistehend ab Fr. 1370.–
Bassin-Inhalt 7-18 Liter
Spez. Trockengangschutz
Ausführung Chromstahl
Alle Bassingrössen beliebig kombinierbar
Tischmodell inox 5-6 Liter Fr. 490.–

Tellerwärmer VALENTINE-SERVOMAT
50 Teller
Inox, braun und crème
Standmodell und fahrbar
ab Fr. 680.–



S-1 9 L Fr. 1695.– P-2 2x 6-7 L Fr. 2620.–



MODELL V-1

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.

Internationale
BARFACHSCHULE
Kaltenbach

Modernste Fachausbildung mit Diplomabschluss.
Deutsch, franz., ital., engl. Aelteste u. meistbesuchte Fachschule der Schweiz, gegr. 1913.
Perfekt im Fach durch Kaltenbach = Zukunftsicher!
Kostenlose Vermittlung, stets gute Stellen frei.

Kursbeginn: 7. Februar, 7. März
Auskunft u. Anmeldung: **KALTENBACH, Weinbergstr. 37**
8006 Zürich, Tel. 01-47 47 91 (3 Min. v. Hbh.)

Buffet-anlagen
plant und baut funktionssicher und attraktiv
MÖBEL FABRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Inseratenschluss:
Jeden Freitag
morgen 11 Uhr!

Drucksachen Drucksachen Drucksachen Drucksachen

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

Ein Anruf,
Telefon (031) 25 66 55,
genügt.

Sehr günstig zu verkaufen
Kaffeemaschine
GAGGIA
mit:
- 2 Gruppen plus 1 Heisswasserhahn 1 Dampfhahn
- fabrikrevidiert
- kaum von einer neuen zu unterscheiden
- fertig installiert
- mit 1 Jahr Garantie

Telefonische Auskunft und Beratung erteilt:
M. Kissling, Basel, Telefon (061) 35 67 20

Diamond Inter-Show
6423 Seewen SZ
Postfach 32, Tel. (043) 21 51 40
staatl. konzessioniert.
Inszenierung und Management von Unterhaltungsprogrammen jeglicher Art: Betriebsfeste, Galas, Variété, Kongresse usw.
Verleih von Orchestern, Artisten, Musicalshows, Conférenciers usw.
Kostenlose und unverbindliche Beratung.
Assa 86-33076

Billard-Brunner
Zurich
Fabrique et vente
Accessoires
Service de réparation
FOOTBALL DE TABLE
ROULETTES DE PRÉCISION
TABLES DE TENNIS
Exposition et vente:
Zurich, Seefeldstrasse 58 Tel. 01/47 45 77

Vorbeugen

Gute Nacht Guten Tag
lattoflex

...mit Lattoflex dem Bettsystem mit der unvergleichlichen Wirkungsweise – weltweit bewährt bei Rheuma- und Bandscheibenschäden. Auch in jedes Bett einlegbar.
Qualitätsgarantie durch den Hersteller: Lattoflex-Degen AG, CH-4415 Lausen, Tel. 061/910311

Renditen-denken – Kosten-bewusstsein!

Für jeden Koch, Gastwirt und Restaurateur unerlässlich beim Errechnen von Warenaufwand, Bruttorendite oder Verkaufspreis.

Gastro-Kalkulo
jetzt bestellen mit untenstehendem Bon bei Bodenmatt AG, Zürichstrasse 108
6134 Adliswil
Telefon (01) 710 69 25.

Senden Sie mir sofort ....**Gastro-Kalkulo** à Fr. 33.50.

Name _____
Adresse _____
PLZ _____ Ort _____
Unterschrift _____

P 44-61

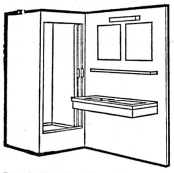
Fremdenzimmer mit Komfort

Wertzuwachs und Umsatzsteigerung für Ihr Hotel - ohne kostspieligen Umbau!

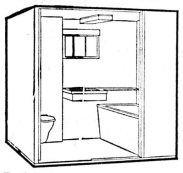
Praxmarer

In 1 bis 2 Tagen sind Ihre Hotelzimmer mit Duschen, Dusch-Wasch-Kombinationen oder fertigen Badezimmern **mit echten Keramikfliesen** ausgestattet. Montiert durch unsere Fachleute, ohne Störung Ihres Betriebsablaufes. Mit dem speziell für Hotels entwickelten «Fertigbäder/WC- und Duschen-Programm». **Wir fertigen nach Mass an, entsprechend Ihren Raumverhältnissen.** Aussenverkleidung lieferbar in verschiedenen **Holztönen,** passend zu Ihrer Einrichtung.

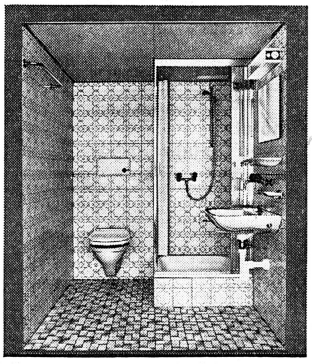
Uebrigens: Unsere Referenz-Liste beweist, bei wie vielen fortschrittlichen Hoteliers sich unsere Duschen und Bäder bereits erfolgreich bewähren.



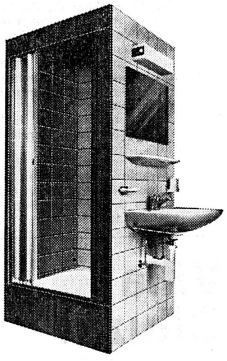
Dusch-Kombination mit Doppelwaschtisch an separater Wand.



Fertigbad mit Wanne und WC, Frontabschluss mit Türe.



Fertig-Bad mit Dusche und WC, Frontabschluss mit Türe.



Dusch-Wasch-Kombination (oder nur Dusche).

REX-Fertigbäder, ein Begriff für die Schweiz!

Bon HR

Ich bitte um kostenlose und unverbindliche Katalog-Vorlage des REX-Fertigbäder-Gesamtprogramms.

Name _____
Vorname _____
Name des Betriebes _____
Wohnort _____ PLZ _____
Strasse _____ Nr. _____
Telefon _____

Einsenden an
REX-electric
Bernstrasse 85
8953 Dietikon

Bitte Porto beilegen!

Meinen Sie nicht auch, es wäre höflicher und angemessener, dem Bewerbungsschreiben einen adressierten und frankierten Rückantwort-Umschlag oder einen internationalen Antwort-Gutschein (auf der Post erhältlich) beizulegen?

Sie erwarten bestimmt eine Antwort auf Ihre Bewerbung oder zumindest die Unterlagen zurück, nicht wahr? Und die andern rund 30 bis 50 Mitbewerber ebenfalls. Das läppert sich in einem Betrieb zu ganz hübschen Portoauslagen zusammen.

Réception Halle
Die „Visitenkarte" Ihres Hauses. Planung und Ausführung
MÖBEL FABRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

TISCHE + STÜHLE Direkt ab Fabrik

3242

8000

- Cafeteriastühle
- Pizzeriastühle

Rustikale Stabellen

- Wienerstühle
- Speisesaalstühle
- Saalbestuhlungen
- Eckbänke nach Mass
- Blumenkrippen
- Konferenzbestuhlungen
- Barstühle

2 Jahre FABRIKGARANTIE

Zu jedem Stuhl den passenden Tisch.

GRATISKATALOG verlangen! ☎ 057-74284

GRÖSSTE FABRIKAUSSTELLUNG

Keusch+Sohn AG
Tisch- und Stuhlfabrik
5623 Boswil AG
N1 LENZBURG
10 Min. Richtung ZUG
KEUSCH

BON
Name _____
Adresse _____
PLZ, Ort _____