Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 87 (1978)
Heft: 12

Heft

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

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

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

Download PDF: 17.08.2025

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

Nr. 12 23. März 1978

hotel revue

Schweizer Hotel Revue
Erscheint jeden Donnerstag
87. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
87e année

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

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

Tradition pascale en Valais: à Ormone, on distribue le pain et le vin de Pâques aux habitants et aux hôtes de passage devant la chapelle de la localité.
(ASL)

Wir wünschen allen Lesern und Inserenten ein frohes Osterfest
Nous souhaitons à tous nos lecteurs et annonceurs de joyeuses Fêtes de Pâques!

Du comité central à l'assemblée des délégués

Réunis à Berne sous la présidence de M. P.-A. Tresch, les membres du comité central de la SSH ont consacré une grande partie de leur séance des 13 et 14 mars à la préparation de l'assemblée ordinaire des délégués qui se déroulera à Lucerne les 6 et 7 juin 1978.

● *Commentés par MM. Georg Marugg, président de la commission des finances, et Franz Dietrich, directeur de la SSH, comptes et rapport de gestion 1977 ont été acceptés et seront proposés pour approbation à la prochaine assemblée des délégués.*

● *Le comité central s'est également penché sur un éventuel échange qui pourrait permettre à la SSH d'acquérir des locaux supplémentaires à la Monbijoustrasse 130; la décision est prise, à l'unanimité, d'étudier cette question.*

● *La Commune et les Hôteliers de Lausanne ayant demandé à la SSH d'abandonner sa créance concernant le Centre hôtelier Lausanne-Vidy SA – édifié lors de l'Exposition nationale – le comité central en a débattu et décidé de transformer cette créance en capital-actions, tout en déléguant un représentant de la SSH au conseil d'administration de cette société.*

● *La SSH participera financièrement à la lutte contre l'initiative de Berthoud (12 dimanches sans voitures), laissant toutefois aux organisations directement concernées le soin de prendre les dispositions nécessaires.*

● *Le comité central s'est évidemment occupé du nouveau Guide des hôtels. Etant donné que Lausanne et Zurich renoncent à la publication de leur plan de ville dans ce Guide, il prend la sage décision de ne publier aucun plan dans la première édition. Le comité central liquide une vingtaine de recours concernant les décisions de classification et donne à la Commission d'étude du marché et de politique des prix la compétence de poursuivre l'étude d'un système de normes minimales pour la classification des hôtels, afin d'en établir un règlement complémentaire.*

● *Des informations sont ensuite fournies sur les nouveaux accords contractuels fixés avec American Express, organisation de cartes de crédit; le comité approuve ces dispositions. Enfin, de nombreuses informations sont données sur le nouveau «paquet financier», accepté dans son principe par la SSH moyennant quelques restrictions; les membres en seront nantis en temps utile. D'autres renseignements sont fournis sur la nouvelle loi sur la protection de l'environnement, la situation monétaire, les problèmes du marché du travail et la surveillance des prix.*

Elections

Ainsi que nous l'avons déjà annoncé dans notre dernier numéro, le comité central a nommé M. Jean-Claude Bonvin, de Crans, vice-président de la Société suisse des hôteliers, en remplacement de feu E.-L. Niederhauser, dont le siège vacant doit être repourvu dans différentes instances de la SSH. Le comité central a ainsi désigné M. René Haeberli, de Lausanne, au comité du Conseil de fondation de l'Ecole hôtelière de Lausanne, où M. L. Gétaz, président de l'Association suisse des tenanciers de buffets de gare, occupera désormais un siège, et M. Bernard Grütter, de Genève, à la présidence de la Commission pour la formation professionnelle à l'étranger auprès de l'Ecole hôtelière.

● *En dernier lieu, le comité central décide de soutenir le référendum contre l'horaire d'été en Suisse et de prendre les mesures nécessaires pour fêter dignement, en 1982, les 100 ans de la SSH!* r.

Sur le thème de la gestion financière

Séminaire SSH pour chefs d'entreprise: cours III

Le cours III du Séminaire SSH pour chefs d'entreprises de l'hôtellerie et de la restauration – le premier en langue française réparti en 4 cours de 2 semaines chacun – se déroulera du 10 au 24 avril prochain à l'Hôtel Eden, à Montreux.

Dirigé par Mme Marianne Gétaz, en collaboration avec l'Ecole hôtelière de la SSH, à Lausanne, ce séminaire avait consacré ses deux premiers cours à l'environnement de l'entreprise hôtelière, au management, au marketing et à l'organisation. Le cours III, suivi comme les précédents par une vingtaine de jeunes cadres et chefs d'entreprises, sera entièrement consacré aux questions financières: bilan et compte de pertes et profits, calcul des coûts et des prix de revient, analyse financière et contrôle de gestion, étude de cas.

Il a été fait appel, pour dispenser cet enseignement et animer ce séminaire, à des intervenants de première force appartenant à l'enseignement universitaire, à l'Ecole hôtelière de Lausanne et à divers organismes hautement spécialisés (fiduciaire SSH, service bancaire, etc.), ainsi qu'à des établissements hôteliers particulièrement représentatifs.

● *Le 4ème et dernier cours de ce 1er cycle se déroulera cet automne et sera consacré à la planification et à la politique d'entreprise.*

Cycle 1979/80

Le 2ème cycle du Séminaire SSH pour chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration débutera au printemps 1979 et se poursuivra pratiquement selon le même schéma, soit sur la base de quatre cours de deux semaines chacun. Les dates et les lieux précis seront publiés ultérieurement; les inscriptions sont d'ores et déjà ouvertes. Rappelons que ce Séminaire s'adresse aux Suisses et aux étrangers et qu'il constitue l'échelon suprême de la formation hôtelière en Suisse, telle qu'elle est prévue dans le concept global de la formation professionnelle établi par la Société suisse des hôteliers.

Le conseil d'administration de l'AIH

C'est à Mexico, comme vient de l'annoncer M. Raymond K. Fenelon, secrétaire général, qu'aura lieu, du 28 mai au 2 juin 1978, la prochaine réunion du conseil d'administration de l'Association internationale de l'hôtellerie (AIH) sur l'aimable invitation de l'Association mexicaine des hôtels et motels, et en collaboration avec l'Association hôtelière de la ville de Mexico.

Les diverses séances se dérouleront à l'Hôtel Maria Isabel Sheraton où les délégués seront également logés.

● *Tous les membres de l'AIH sont invités à participer au Conseil. Les formulaires d'inscription et toute la documentation nécessaire sont envoyés aux associations nationales où les personnes intéressées peuvent se les procurer.*

Les participants auront non seulement la possibilité de prendre part aux réunions, afin d'étudier une vaste gamme de sujets présentant un grand intérêt pour l'industrie hôtelière, mais pourront également visiter Mexico et se familiariser avec la vie culturelle et les anciennes civilisations de la région. Des tours post-conseil à Acapulco et Merida sont prévus. Au cours des séances de travail, d'importantes décisions seront prises au sujet des derniers amendements à apporter aux statuts de l'AIH et aux mesures transitoires nécessaires à l'application des textes révisés.

● *En séance plénière, les délégués pourront engager des débats sur les systèmes de cartes de crédit avec M. David Jarvis d'American Express; sur les problèmes de l'environnement affectant l'industrie hôtelière avec M. Vicente Sanchez, directeur régional du Programme des Nations Unies pour l'environnement; enfin, sur les relations entre les organisations de touring-clubs et l'AIH avec un représentant de l'Alliance internationale du tourisme.*

Au cours d'un déjeuner-débat, le 1er juin, Mlle Anne-Marie Percepied (France) dirigera une discussion sur le sujet du «Rôle de la femme dans l'industrie hôtelière».

Le 28 mars, à 20 h. 20

Une émission TV à ne pas manquer!

Le mardi 28 mars prochain, à 20 h. 20, la Télévision romande diffusera une émission consacrée à l'hôtellerie dans sa série «Tell Quel», magazine suisse d'information traitant de la vie politique, économique et sociale de notre pays. Le thème choisi aura plus particulièrement trait aux problèmes actuels de l'hôtellerie de montagne; il sera illustré par des séquences filmées et donnera lieu à un débat réunissant quelques personnalités de l'hôtellerie et du tourisme.

mit wenig Bohnen
LA CIMBALI Kaffeemaschinen
viel guten Kaffee!
Vassalli & Moresi, 8050 Zurich
Vendomat AG, 3073 Gumligen

GV Basler Hotelier-Verein

. . . nicht länger zur Seite schieben

Personalnot und ungenügende Belegung standen als Hauptsorgen der Basler Hoteliers im Mittelpunkt der Generalversammlung, die am letzten Dienstag im Hotel International unter dem Präsidium von Peter Goetzinger über die Bühne ging.

Eine reich befrachtete Traktandenliste lag der Versammlung vor, die zu Beginn die Herren Sigisbert Cavegn (Hotel Basilisk) und Klaus Gehring (Hotel Victoria) zu neuen Mitgliedern wählte, den mit viel berechtigtem Lob bedachten Jahresbericht von BHV-Direktor Dr. Eduard Frei, danach Jahresrechnung und Budget genehmigte sowie die SHV-Delegierten und die Kommission für Unterkunftsfragen und Preisnormierung neu bestimmte. Für ihre Verdienste in der Basler Hotellerie wurden die Herren Walter Ryser und Hans W. Reber in den Stand der Ehrenmitgliedschaft erhoben.

Nur eine Preisperiode

Nach einer Orientierung über den neuen Hotelführer durch Emil Wartmann, Mitglied des Zentralvorstandes SHV, hatten sich die Basler Hoteliers für eine oder zwei Preisperioden zu entscheiden. Die Versammlung folgte mit aller Deutlichkeit dem Antrag des Vorstandes und votierte für bloss eine Preisperiode.

Fremdarbeiter-Debatte

Über das bereits im Jahresbericht ausführlich behandelte Personalproblem berichtete sodann Rolf W. Gasteyger. Das Basler Gastgewerbe befinde sich wegen der schleppenden und spärlichen Zuteilung von Saisonniers in einer eigentlichen Notlage; Jahresbewilligungen seien kaum erhältlich. Die vielfältigen behördlichen Auflagen und die gesteigerten Gästewünsche seien mit einem quantitativ und qualitativ ungenügenden Personalbestand nicht zu bewältigen. Der Ruf nach mehr Ausländern sei primär durch die mangelnde Dienstbereitschaft der jungen Schweizer unumgänglich geworden. Auch Georg Marugg forderte konkrete Massnahmen. Das Gastgewerbe lasse sich nicht länger zur Seite schieben . . .

Franz Dietrich, Direktor SHV, konnte einige Präzisierungen und Informationen über die momentan gepflogenen Gespräche geben. Die behördliche Flexibilität sei bei den Bundesbehörden in vermehrtem Masse festzustellen als auf der Kantonsstufe, was auch aus der Antwort der Basler Regierung auf eine Interpellation im Grossen Rat hervorgehe. Immerhin konnten Präsident Goetzinger und Direktor Frei auf die Zusage des Basler Arbeitsamtes hinweisen, die Zuteilungen künftig gemeinsam mit den Hoteliers vorzunehmen. Heute erhält das Gastgewerbe Basels ganze 240 der 2830 halbkantonalen Saisonniers . . .

Nicht Schritt gehalten

Hinzuweisen ist schliesslich auf den zweiten Problemblock der Basler Hotellerie, wie er mit Akribie im Jahresbericht abgehandelt und analysiert ist: Die nach wie vor ungenügende Bettenbelegung. Das in den letzten Jahren über Basel hereingebrochene Hotelbaufieber – Bettenzuwachs um rund einen Drittel – hat zu einer Verschlechterung der Bettenbelegung um eben diesen Drittel geführt. 1972 belief sich diese noch auf 59,4 Prozent, 1976 auf 41,1, 1977 auf 44,4 Prozent. Basel werde umfahren, habe in der touristischen Entwicklung nicht Schritt halten können, nur dank Messen und Kongressen sei das Fiasko nicht gravierender. Man zieht daraus den Schluss, dass eine weitere Expansion der Bettenzahl zumindest in nächster Zeit nicht wünschbar sei, und nimmt damit – wenn auch in bedeutend konzilianterer Weise als auch schon – die Kongresshotelpläne der Mustermesse aufs Korn.

Dem Gast helfen

Zusammen mit dem Verkehrsverein hat man in Basel mittlerweile erreicht, dass ein neuer Verkehrsplan und eine bessere Signalisation, die beide das Auffinden der Hotels erleichtern, geschaffen werden. Geplant sind weiter touristische Informations- und Reservationsstellen an den Autobahnraststätten Pratteln und Weil. Und schliesslich soll eine Sommer-Aktion steigen, während welcher die Basler Hoteliers die Kinder ihrer Gäste kostenlos beherbergen. Grächen am Rhein? GFK

Rationelle Chefarbeit

SIU-Seminar am 11./12. April 1978 in Geroldswil/Zürich

Für alle interessierten Kaderkräfte aus Klein- und Mittelbetrieben führt das Schweizerische Institut für Unternehmerschulung im Gewerbe (SIU), eine Selbsthilfeinstitution der gewerblichen Organisationen der Schweiz, ein weiteres Seminar zur persönlichen Weiterbildung durch.

Man weiss es: Chefs sind «immer überlastet», werden vom hektischen geschäftlichen Alltag strapaziert. Termine jagen sich und Pendenzen häufen sich. Die eigentliche Führungsarbeit, die Steuerung des Unternehmens in die Zukunft, kommt zu kurz.

Man weiss es: Allzuoft liegt es an den Chefs selber. Man verwendet die eigene Arbeitszeit ungenügend, verliert Zeit durch Routinearbeiten, wird abgelenkt durch Rückfragen, ungenaue Anweisungen. Man meint allzuvieles «selber machen zu müssen». Hand aufs Herz: Wem geht es nicht ebenso?

Das Seminar will den Vorgesetzten aller Stufen Mittel und Wege zeigen, wie die eigene Arbeit rationell und wirkungsvoll gestaltet werden kann. Eine Fülle praktischer Hinweise und Methoden vermittelt E. Bamert, Rektor der HWV Zürich.

Das SIU, Postfach 2721, 3001 Bern (Telefon 031 25 77 85) sendet Ihnen kostenlos und unverbindlich detaillierte Informationen. Anmeldeschluss: 30. März 1978

Abteilung für berufliche Ausbildung

Kursnotizen

Keine leichte Aufgabe

SIU-Seminar Personalauswahl vom 18./19. April 1978 in Einsiedeln

Nur diejenige Unternehmung hat Aussicht im harten Kampf der Wirtschaft zu überleben, die ihre Mittel optimal einsetzt.

Fehlinvestitionen beim Personal kosten eine Firma sehr viel Geld, abgesehen von den Umtrieben, die damit verbunden sind.

Wer aber hat je gelernt, wie man seine Mitarbeiter richtig auswählt? Man verlässt sich meistens auf die Intuition, auf den sicheren Blick, auf sein Gefühl. Dabei gibt es heute Methoden, die – richtig angewendet – Fehlinvestitionen zwar nicht ganz ausschliessen, sie jedoch zur Ausnahme werden lassen. Diese Methoden sind von Psychologen ausgearbeitet, können aber zum grössten Teil auch von Laien übernommen und gehandhabt werden.

Der Referent Manfred Nadolny, Leiter des Instituts für Angewandte Psychologie Basel, will dem Praktiker die notwendigen Grundlagen vermitteln, sein Personal besser auszuwählen. Der Teilnehmer soll die entsprechenden Hilfsmittel kennen und anwenden lernen.

Das Seminar richtet sich daher an alle, die in einem gewerblichen Klein- und Mittelbetrieb für die Personaleinstellung verantwortlich sind.

Verlangen Sie kostenlos und unverbindlich detaillierte Anmeldeunterlagen beim SIU, Postfach 2721, 3001 Bern, Telefon (031) 25 77 85.

Anmeldeschluss: 6. April 1978.

Jeder baut mit am Archiv!

Erfreulich gut voran geht es mit dem Schweizerischen Kochkunst-Archiv. Präsident Harry Schraemli ist dauernd auf Draht und verwirklicht das grosse Vorhaben Schritt für Schritt. Die Zusicherung des Verkehrshauses in Luzern liegt vor, dem Archiv einen Raum von 50 bis 70 m² unentgeltlich zur Verfügung zu stellen. Bis Ende Mai wird das Verkehrshaus einen Vorschlag für eine mögliche Darstellung des Kochkunst-Archiv-Museums ausarbeiten. Dieses Museum soll den übrigen Ausstellungen in der geplanten Halle Schiffahrt/Tourismus/Seilbahnen angepasst sein. Der Baubeginn dieser Halle ist für 1979 vorgesehen.

Die Einrichtung des Museums wird nach provisorischem Voranschlag rund 60 000 Franken kosten. Aber nicht nur deshalb läuft die Mitgliederwerbung auf vollen Touren. Für das Schweizerische Kochkunst-Archiv sollten sich alle einsetzen, denen Schweizer Gastronomie etwas bedeutet. Der (minimale) Jahresbeitrag für Einzelmitglieder kostet 15 Fr. Anmeldungen sind zu richten an: Schweizerisches Kochkunst-Archiv, Postfach 5, 6052 Hergiswil, Telefon (041) 95 23 46 r.

HOWEG
brasco
Kaffee Café Caffè
...der Kaffee mit dem gewissen Preis...

SVZ: Neuer Vizepräsident

Der Bundesrat hat Franz Dietrich, Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins, zum Vizepräsidenten der Schweizerischen Verkehrszentrale gewählt. Dietrich hat den SHV seit 1974 im Ausschuss der Verkehrszentrale vertreten. Die traditionell guten Beziehungen zwischen Verkehrszentrale und Hotelier-Verein finden in der Wahl des neuen Vizepräsidenten ihren sichtbaren Ausdruck. Wir gratulieren! r.

ONST: vice-président

Le Conseil fédéral vient de nommer le nouveau vice-président de l'Office national suisse du tourisme en la personne de M. Franz Dietrich, directeur de la Société suisse des hôteliers. M. Dietrich représente la SSH au sein du Bureau de l'Office national du tourisme depuis 1974. Cette nomination ne manquera pas de resserrer encore mieux les bonnes relations traditionnelles entre les deux principaux partenaires du tourisme suisse. Nous félicitons le directeur de la SSH de cette brillante nomination.

Jeder ein Sales Man

Die beiden Zürcher Holiday Inn Hotels von Mövenpick haben für ihr gesamtes Kader ein Seminar durchgeführt, um Mittel und Wege zu finden, den neu zu erwartenden Engpässen und Währungsproblemen, des Tourismus in diesem Jahr die Stirn zu bieten. Für zwei Tage wurde das Hotelkader abgezogen und versammelte sich mit ihren Direktoren S. Sadok und H. R. Bolli im Hotel Seehof in Davos fern vom Zürcher Alltagsgeschehen.

Nach einer kurzen Einführung in die Marketingpolitik wurden in Gruppen Probleme diskutiert und Lösungen beschlossen, wie die Serviceleistungen erhöht, die Zusammenarbeit der einzelnen Abteilungen verbessert und der Verkauf auf den Märkten wie in den Hotels selbst gesteigert werden können. Alle Departementchefs (Réception, Housekeeping, Restaurants, Bankett, Werbung und Verkauf usw.) lernten einerseits die Sorgen der andern kennen und sensibilisierten sich anderseits, den Verkauf der ganzen Hotels jederzeit und zu jeder Gelegenheit im Auge zu behalten. Jeder Mitarbeiter – so erkannten sie – ist im Rahmen seiner Möglichkeiten ein Sales-Mann, der den Verkauf zu fördern vermag. pd

Todesanzeige

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

Herr Josef Uffer-Meier

Hotel Mirto & Belvédère, Brissago

im 67. Altersjahr gestorben ist.

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

Im Namen des Zentralvorstandes
Der Zentralpräsident
Peter-Andreas Tresch

hotel revue

Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition:
Gottfried F. Künzi

Rédaction allemande:
Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Rédaction française: José Seydoux

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

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

Agent en Suisse romande:
Publicité Neumann
1111 St-Saphorin-sur-Morges
Tél. (021) 71 11 20

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
Association suisse des écrivains du tourisme ASSET

Eine neue Konzessionspolitik für touristische Seilbahnen

Bremsen und verbessern

Seilbahnen unterstehen dem Personenbeförderungsregal der Bundesverfassung. Die Erteilung von Konzessionen und die Aufsicht des Betriebes von Seilbahnen ist also Bundessache. Seilbahnen zählen zusammen mit den Skiliften zu den touristischen Transportanlagen, die als wichtiges touristisches Angebotselement gelten. Der Bau einer Seilbahn löst im allgemeinen weitere Investitionen im Infrastruktur- und Beherbergungsbereich aus. Marktgerechte Seilbahnunternehmen sind Voraussetzungen für den immer noch lukrativen Skisporttourismus. Die Parlamentarische Gruppe für Tourismus und Verkehr sowie die Beratende Kommission für Fremdenverkehr befassten sich dieser Tage mit der neuen Konzessionspolitik.

Planungsinstrument des Bundes

Mit der Erteilung einer Konzession beeinflusst der Bund die touristische Entwicklung eines Gebietes erheblich, ob er es will oder nicht. Die Konzession ist also ein bedeutendes touristisches Planungsinstrument des Bundes. Konzessionspolitik gilt deshalb als wesentlicher Teil der Tourismuspolitik des Bundes, wie Dr. Fritz Bürki, stellvertretender Direktor des Eidg. Amtes für Verkehr, an der gut besuchten Frühjahrsveranstaltung 1978 der Parlamentarischen Gruppe für Tourismus und Verkehr feststellte. Aus diesem Grund ist auch der Fremdenverkehrsdienst des EAV mit der Erarbeitung der Grundlagen für die neue Konzessionspolitik beauftragt worden.

Wirtschaftliche und räumliche Seilbahnprobleme

Unterschiedliche Gründe zwingen das Eidg. Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartement als Konzessionsbehörde zu einer etwas zurückhaltenderen Konzessionspolitik. Der Entwicklungsnutzen einer Seilbahninvestition ist häufig gering, wenn die angebotsseitigen Standortvoraussetzungen, wie landschaftliche Eignung, Erreichbarkeit und Ausstattung, nicht überdurchschnittlich sind, und die Marktchancen zu wenig sorgfältig abgeklärt werden. Fast 40 Prozent der Seilbahnunternehmen arbeiten heute defizitär. Trotz sinkenden Wachstumsraten bei Frequenzen und Umsätzen in den letzten Jahren wird das Seilbahnangebot noch immer stark erweitert. Die Zahl der jährlich eingereichten Konzessionsgesuche liegt mit über 20 noch relativ hoch.

Neben der zunehmenden Konkurrenz innerhalb der Seilbahnbranche bewirkt jede neue Transportanlage einen weiteren Eingriff in die gewachsene Natur- und Kulturlandschaft. Der Umweltaspekt ist deshalb so bedeutsam, weil der Erschliessungsstand unseres Berggebietes mit über 400 Seilbahnen und 1200 Skiliften bereits beträchtlich ist. Die öffentliche Meinung beurteilt neue Seilbahnen, vor allem Grossprojekte und Hochgebirgsanlagen immer kritischer.

Notwendige Neuorientierung

Die bisherigen Grundlagen der Konzessionspolitik genügen nicht mehr für eine problemorientierte Prüfung von Konzessionsgesuchen. Zudem verpflichten die inzwischen erarbeiteten Konzepte des Bundes im über- und nebengeordneten Bereich der Raumplanung, des Natur- und Heimatschutzes, der regionalen Strukturpolitik und der Tourismuspolitik die Konzessionsbehörde zu einer mehr zielbezogenen Konzessionspraxis.

Mittel der neuen Konzessionspolitik sind Konzept und Verordnung. In der Konzessionsverordnung für Luftseilbahnen sind erstmals auf die touristische Praxis bezogene Konzessionsgrundsätze umschrieben. Sie erleichtert zudem das Verfahren für die Konzessionsbewerber und die Verwaltung, an die sie sich richtet. Das Konzessionskonzept ist hingegen ein verwaltungsinternes Arbeitsinstrument, das die Ziele der neuen Konzessionspolitik, die realwirtschaftlichen Entscheidungsgrundlagen für einzelne Gesuche und Angaben über das verwaltungsinterne Prüfungsverfahren enthält.

Beratende Kommission genehmigt Ziele

Die Ziele der neuen Konzessionspolitik sind weitgehend aus dem schweizerischen Tourismuskonzept abgeleitet, das gegenwärtig noch von der beratenden Kommission für Fremdenverkehr des Bundesrates behandelt wird und zum gegebenen Zeitpunkt in der Hotel-Revue vorgestellt werden soll. Die unter dem Vorsitz von Prof. Dr. Paul Risch tagende beratende Kommission stimmte an ihrer letzten Sitzung den vom Eidg. Amt für Verkehr vorgeschlagenen Zielen der neuen Konzessionspolitik grundsätzlich zu.

In Zukunft soll der mechanische Ausbau bestehender Skigebiete, d. h. die Erweiterung und die Erhöhung der Aufnahmefähigkeit durch zusätzliche Anlagen sowie die Verbesserung des Erschliessungskomforts durch bequeme Seilbahnen, den Vorrang haben. Neuerschliessungen sind auf Entwicklungsgebiete mit überdurchschnittlichen Standortvorteilen zu konzentrieren. Die mechanische Erschliessung des Hochgebirges soll eingeschränkt werden. In besonders schönen und wertvollen Natur- und Kulturlandschaften sollen in der Regel keine touristischen Transportanlagen gebaut werden.

In die Vernehmlassung

Die Konzessionspolitik soll im übrigen dazu beitragen, dass die bestehenden Seilbahnunternehmen wirtschaftlich gesund und finanziell selbsttragend bleiben oder werden. Neue Seilbahnerschliessungen sollen möglichst umwelt- und nachfragegerecht geplant und realisiert werden. Auch über die neue Konzessionspolitik werden wir später noch ausführlicher berichten. Die Konzessionsverordnung wird übrigens in der nächsten Zeit den Kantonen und den interessierten Organisationen zur Vernehmlassung unterbreitet. Ke.

ASTA wirbt für die Schweiz

Die ASTA Travel News, das offizielle Organ des amerikanischen Reisebüroverbandes, werden auch 1978 im Auftrag der Schweizerischen Verkehrszentrale den «Sales Planning Guide» für die Schweiz publizieren.

Dieses umfassende Handbuch soll im Juni herauskommen. Es dient den US-Reisebüros als Nachschlagewerk über das touristische Angebot der Schweiz. Der ASTA Travel News Sales Planning Guide für die Schweiz leistet den führenden US-Reisebüros – die ASTA-Mitglieder tätigen vier Fünftel des US-Reisebüroumsatzes – wertvolle Dienste.

Der Sales Guide ist für das ganze Jahr 1978 gültig und stellt eine optimale Werbemöglichkeit dar. Auch die SVZ New York wird sich mit Anzeigen an der Schweizer Werbung im Sales Guide beteiligen. Als kostenlose Zusatzleistung werden die Adressen der Inserenten auf einer speziellen Antwortpostkarte aufgeführt. Anfragen, die sich auf ein Inserat beziehen, werden auf Selbstklebeadressen dem Inserenten weitergeleitet. Der letztjährige Guide ergab beispielsweise 3000 Kontakte, mit welchen rund 25 000 Anfragen für Werbematerial verbunden waren.

Für weitere Informationen wenden Sie sich an

Angela Nolan, European Bureau Chief
ASTA Travel News
Aquarius House
43 Conduit Street
London WIR 9FB
Tel. 01 434 1194, Telex 298919 r.

St. Galler Institut berichtet

Wie dem soeben erschienenen Tätigkeitsbericht des Instituts für Fremdenverkehr und Verkehrswirtschaft an der Hochschule St. Gallen zu entnehmen ist, entwickelte das unter der Leitung von Prof. Dr. C. Kaspar stehende Institut auch im vergangenen Jahr eine erfreuliche Aktivität im Dienste von Wissenschaft und Praxis. Schwerpunkt der Institutstätigkeit bildete die nun in 4. Auflage durchgeführte Repräsentativumfrage über das Ferien- und Reiseverhalten 1976/77 der schweizerischen Wohnbevölkerung.

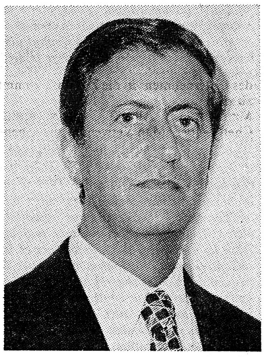
Berggebiet liefert die Hälfte

Die schweizerische Hotellerie konnte 1976 rund 32 Millionen Logiernächte verzeichnen. Davon entfielen 49,8 Prozent, also praktisch die Hälfte, auf Berggebiete, definiert im Sinne des Investitionshilfegesetzes (IHG) des Bundes. Diese insgesamt 52 Regionen entsprechen etwa dem Alpen- und Voralpengebiet sowie dem Jura und bedecken gut zwei Drittel der Landesfläche (Davos und Oberengadin nicht eingeschlossen). In bezug auf die touristische Infrastruktur sind diese Berggebiete noch bedeutender, entfielen 1976 auf sie doch 57 Prozent aller Hotelbetriebe und 156 063 oder 55,3 Prozent aller Hotelbetten. spk

Fast 242 000 Hüttenübernachtungen

In den 151 Hütten der Schweizer Alpen-Clubs (SAC) – sie bieten 8586 Liegeplätze – sind in der Zeit vom Herbst 1976 bis zum Herbst 1977 insgesamt 241 849 Übernachtungen gezählt worden. Das sind knapp 4000 weniger als im Vorjahr. Rund drei Viertel der Übernachtungen gingen auf das Konto von Club-Mitgliedern. Viermal mehr Übernachtungen zählte man im Sommer (163 530) als im Winter (39 390). Die höchsten Belegungsziffern weisen drei Hütten im Wallis auf: Monte Rosa (5589), Britannia (5195) und Konkordia (5015). Am wenigsten benützt wurde die Grosshornhütte GL mit 16 Übernachtungen. sda

Notre interview



Monsieur Paul GENTON, directeur général de l'aéroport de Genève-Cointrin

L'aéroport de Cointrin: un service de l'Etat, une entreprise... et un équipement vital du tourisme romand

Vous dirigez l'aéroport de Genève-Cointrin depuis un peu plus de six mois. Quels sont les aspects de votre formation qui vous aident le mieux à remplir votre tâche si l'on sait que vous êtes un spécialiste de l'aéronautique, de la gestion commerciale et du droit international?

Juriste de formation, je n'ai cessé d'être orienté vers la gestion et le marketing dont j'ai acquis les techniques dans diverses entreprises tant en Europe qu'aux Etats-Unis, avant d'occuper, durant 21 ans, un poste rattaché à la direction générale d'une compagnie aérienne nationale. Cette formation et cette expérience m'ont donc préparé à occuper le poste qui est le mien aujourd'hui, d'autant que l'aéroport de Cointrin doit être géré un peu de la même manière qu'une entreprise privée. Il s'agit d'une entreprise publique, certes, mais cela ne doit pas l'empêcher de se structurer et de répondre aux besoins de ses utilisateurs de la même façon qu'une entreprise privée, c'est-à-dire avec un souci d'efficacité et de rentabilité.

Rappelez-nous le statut juridique de cet aéroport et ses implications au niveau de sa gestion?

Cet aéroport n'a pas la personnalité juridique au sens légal du terme, car c'est en réalité un rouage du Département cantonal de l'économie publique, un service de l'Etat de Genève. Le seul service de ce genre, néanmoins, qui rapporte de l'argent à l'Etat, puisqu'il enregistre quelque 50 millions de francs de recettes par an et quelque 30 millions de dépenses, le solde n'apparaissant pas comme une recette nette bénéficiaire, mais servant à couvrir les intérêts et les amortissements des investissements. Placé sous la présidence de M. le conseiller d'Etat Alain Borner, chargé du Département de l'économie publique, ce service ne coûte dès lors rien aux contribuables genevois, se suffisant financièrement à lui-même.

En quelques mots, comment se présente cette vaste entreprise que constitue l'aéroport de Genève-Cointrin?

Elle doit être considérée en deux volets: la direction et l'administration de l'aéroport lui-même, avec 368 employés, et l'ensemble des sociétés fixées sur l'aéroport (compagnies aériennes, concessionnaires commerciaux comme les services de restauration, les galeries marchandes, les free shops, etc.) qui occupent, elles, environ 4000 personnes. Cet aéroport fait dès lors vivre directement plus de 12 000 personnes. Les 368 personnes que je viens de mentionner collaborent directement sous ma responsabilité à la vie de l'aéroport, se répartissant les tâches à la fois techniques et d'exploitation: le trafic, la navigation, la police aérienne, les nombreux départements techniques (mécanique, électricité, génie civil, bâtiments, entretien), ainsi qu'un important service de surveillance qui a pour tâche essentielle d'être prêt à intervenir et pour motivation de ne jamais devoir le faire. Je n'oublierai pas de citer les services affectés à l'activité commerciale et administrative: comptabilité, finances, relations extérieures, personnel, nettoyage, etc.

L'aéroport de Cointrin a enregistré 130 447 mouvements d'avions en 1977, dont 72 755 mouvements d'avions commerciaux. Si ces chiffres traduisent une faible progression des mouvements, il y a lieu de considérer le nombre de passagers enregistré en 1977 – 4,4 millions – qui représente une augmentation de 10%. Ce phénomène est lié à plusieurs facteurs: amélioration des coefficients d'occupation des avions opérant à Genève – 37 compagnies régulières et 90 compagnies charters l'an dernier –, introduction progressive d'avions gros porteurs, amélioration générale des conditions de trafic voyageurs, le fret nous posant, en attendant de nouvelles installations, un certain nombre de problèmes. La tendance à laquelle j'ai fait allusion s'harmonise heureusement avec notre politique de développement qualitatif de notre aéroport compte tenu des problèmes d'environnement et cela dans la recherche d'une concertation permanente avec les habitants et les autorités des communes riveraines de Cointrin. Il conviendra d'améliorer notre trafic et nos services sans augmenter notablement les mouvements d'avions.

Sur le plan touristique, quelle place occupe l'aéroport de Genève-Cointrin?

Le problème que vous soulevez est en fait celui des retombées économiques indirectes. En plus des 4000 familles vivant directement de l'aéroport, il n'est pas présomptueux d'affirmer que cet aéroport sert toute l'économie genevoise et l'économie romande. Genève étant un point d'éclatement du trafic touristique, nombreux sont les touristes qui se dirigent ensuite vers le canton de Vaud, le Valais, Fribourg, Neuchâtel, une partie de la Suisse alémanique, voire le Tessin, et naturellement aussi vers les stations françaises de Haute-Savoie et du Pays de Gex. Compte tenu de la situation ferroviaire de Genève, l'aéroport de Genève-Cointrin s'avère l'atout no 1 et un facteur essentiel du développement du tourisme en Suisse romande.

Estimez-vous possible et souhaitable une extension de la collaboration entre l'aéroport et les milieux touristiques?

Bien qu'il ne soit pas aisé d'allier l'intérêt général d'une région et les intérêts particuliers des différents organismes qui s'occupent non seulement de promotion touristique mais également de promotion commerciale ou industrielle, je souhaite voir se créer un large consensus entre tous ceux qui sont responsables de ces différents types de promotion. Il s'agirait de réunir nos forces et nos moyens financiers, la bonne volonté des uns et des autres, pour présenter ensemble, sur les marchés étrangers, une image dynamique de toute la région romande et de stimuler le trafic touristique. En dépit du nombre de problèmes à résoudre, c'est une priorité qui devrait retenir l'attention des autorités; mes premiers contacts pris dans ce sens me permettent d'espérer voir se réaliser un jour cette espèce d'«union sacrée» de tous ceux qui doivent participer à notre promotion. Notre rôle plus particulier consiste à offrir une infrastructure d'accueil et un équipement qui forment un outil de travail et de promotion intégré à son environnement, répondant aux besoins du public, des compagnies aériennes et de tous nos partenaires. L'aéroport n'est qu'un instrument dans cette chaîne tendant à promouvoir le tourisme suisse sur les marchés étrangers.

Où en est le projet de liaison ferroviaire avec la Gare de Cornavin et quelle est votre position à ce sujet?

C'est le genre de dossier-fleuve qu'il faut placer, à mon avis, dans le cadre des rapports entre l'Etat de Genève et la Confédération, celle-ci participant financièrement à l'exécution de travaux de cette envergure. La communauté genevoise et même romande est assez peinée de voir que l'aéroport de Genève-Cointrin, plus exactement le Conseil d'Etat de Genève, n'a pas pu obtenir l'accord des autorités fédérales pour l'installation de cette prolongation du réseau ferroviaire qui ne représente que 3 km de voie ferrée. Or, cet équipement serait d'une grande importance tant en raison du service supplémentaire que nous serions en mesure d'offrir aux passagers arrivant à Cointrin et désirant se rendre dans les stations de villégiature de l'ensemble de la Suisse romande qu'en raison de la nécessité d'améliorer l'acheminement des marchandises depuis la future halle de fret dont la construction devrait être terminée d'ici les 4 ou 5 prochaines années. Sans même parler des avantages d'une ligne ferroviaire sur les plans de l'écologie et de l'économie d'énergie. J'espère sincèrement que toutes les autorités concernées s'efforceront de réaliser ce projet, il y a en effet actuellement beaucoup d'amertume dans le cœur des Genevois et des Suisses romands de voir les remarquables installations en voie d'achèvement à Zurich...

On se plaint, à juste titre, en Suisse romande de la menace qui plane sur le rôle intercontinental de Genève-Cointrin, étant donné les privilèges dont semble jouir l'aéroport de Zurich-Kloten. Peut-on parler de favoritisme et d'un préjudice causé à la Suisse romande?

C'est un très gros problème, mais je ne crois pas que l'on puisse parler de favoritisme. La Suisse possède trois aéroports et il serait très malsain de les voir s'adonner à une concurrence inutile plutôt que de trouver des formules de complémentarité. L'essor du trafic entraînera de toute façon une coopération indispensable, et j'estime que chacun des trois aéroports à un rôle à jouer, ce qui nous incite à aborder le problème d'une manière réaliste.

Premièrement, en ce qui concerne la Confédération, nous avons le droit et le devoir d'exiger un traitement équitable, au prorata de notre trafic, de notre importance économique régionale, et d'obtenir dès lors le même soutien que celui qu'elle accorde à d'autres aéroports. Il est évident que nous devons justifier de la bonne utilisation de ces moyens. L'excellente rentabilité de Genève-Cointrin est suffisamment probante à cet égard.

Secondement, au niveau des compagnies aériennes, tous les aéroports doivent être traités de la même manière à cet égard également. Le problème se pose plus au niveau de Swissair qu'à celui des compagnies étrangères où Genève est bien loti, si l'on sait, par exemple, que la TWA vient de transférer toutes ses activités en Suisse sur l'aéroport de Genève. On reproche parfois à notre compagnie nationale de ne pas développer suffisamment son trafic sur Genève, mais elle est avant tout soucieuse, à juste titre, de sa rentabilité. Pour des raisons de centralisation qu'on peut comprendre, Swissair a placé à Zurich la plus grande partie de ses installations d'entretien et de réparation, ce qui signifie que l'essentiel de sa flotte est basé à Kloten. Ainsi, pour desservir également Genève, chaque long-courrier doit partir de Zurich, atterrir à Cointrin, embarquer les passagers et s'envoler enfin vers sa destination finale. Cela va mieux dans le sens est-ouest, mais lorsque les avions doivent repasser au-dessus de Zurich pour se rendre à Kuala-Lumpur, Singapour, Tokyo ou Bangkok, les passagers zurichois regrettent d'avoir dû prendre le départ une heure et demie trop tôt! L'argument, pourtant, ne tient pas, parce que le survol d'une région ne va pas forcément simplifier les procédures d'atterrissage. En revanche, si l'avion part de Zurich à 22 heures, le problème se pose à Genève où les riverains sont gênés par les mouvements au-delà de 23 h. 30. Ce genre de question n'est pas facile à régler, mais Swissair s'efforce dans toute la mesure du possible d'accorder à notre région les services aériens dont elle a besoin, dans la limite de ses prérogatives et de ses impératifs d'exploitation.

En guise de conclusion, quel avenir pour l'aéroport de Genève-Cointrin?

Cet avenir est lié à celui de toute la communauté romande. Plus il y aura d'investissements industriels, commerciaux et touristiques dans cette région, plus les compagnies aériennes étrangères auront l'intérêt et la volonté de desservir Genève, plus notre transporteur national sera enclin à la considérer, dans son calcul économique. Il est important de relever ce facteur d'interdépendance, valable également sur le plan du tourisme. Pour le reste, condamné à ne progresser que qualitativement dans son périmètre actuel, et cela dans des conditions acceptables pour ses riverains, l'aéroport de Genève-Cointrin doit poursuivre inlassablement une politique d'ouverture sur le monde, d'accueil et de service, avec la volonté de conserver une dimension et un visage humains.

Rapport annuel SSH 1977

Les institutions sociales

Actuellement, toutes les institutions sociales de notre pays font l'objet d'une révision. Mais, pour la première fois, un référendum a abouti, s'élevant contre les innovations prévues dans le domaine de l'AVS. Quel que soit le résultat de la votation populaire, le référendum montre que le citoyen suisse est en droit de se poser des questions quant aux conséquences économiques d'une prévoyance sociale trop généreuse et entièrement étatisée.

Alors que, depuis le 1er avril 1977 déjà, une cotisation à l'assurance-chômage de 0,8% a été rendue obligatoire, les employeurs et les employés devront, dans un proche avenir, supporter encore de nouvelles charges: révision de l'assurance-maladie, augmentation des primes dès l'entrée en vigueur des nouvelles dispositions de l'assurance-accidents, introduction de la prévoyance professionnelle obligatoire (2e pilier), augmentation régulière des allocations familiales, etc.

Grâce à des conditions d'assurance très avantageuses, les institutions sociales de la SSH aident leurs membres à supporter ces charges toujours plus grandes.

Caisse de compensation AVS

Selon décision du Conseil fédéral, les rentes AVS/AI ont été rajustées de 5% dès le 1er janvier 1977. Sous réserve de l'acceptation par le peuple, lors de la votation populaire de février 1978, les innovations prévues par la 9ème révision de l'AVS entreront probablement en vigueur le 1er janvier 1979.

Ces innovations concernent les points suivants: dynamisation partielle des rentes, hausse graduelle des contributions fédérales à l'AVS, augmentation des cotisations pour les indépendants, obligation de cotiser pour les rentiers ayant encore une activité lucrative, nouvelle détermination de l'âge donnant droit à la rente pour les femmes dans certains cas.

Dès le 1er avril 1977 et conformément aux dispositions légales, les caisses de compensation ont l'obligation de percevoir une cotisation paritaire de 0,8% sur les salaires pour l'assurance chômage (0,4% à la charge de l'employeur). Cette cotisation est calculée sur les salaires soumis à l'AVS, mais jusqu'à concurrence d'un montant limite fixé à 3900 francs par mois civil.

Caisse d'allocations familiales

En Suisse, les allocations familiales sont régies par des lois cantonales. Régulièrement et suite à des pressions politiques, les allocations familiales sont augmentées. Certains cantons, sans tenir compte des problèmes administratifs que cela occasionne, accordent même des allocations variant en fonction du nombre d'enfants. Au 1er janvier 1978, seuls trois cantons fixaient leurs prestations à 55 francs par mois. C'est pourquoi, dès cette date, le comité de notre caisse a décidé d'augmenter l'allocation de base de 55 francs à 60 francs.

En contre-partie, l'augmentation de l'allocation a provoqué une majoration des cotisations de 0,1%, compensée il est vrai par la suppression, dès le 1er janvier 1978, de la contribution de 0,15% au financement de la nouvelle Ecole hôtelière de Lausanne. Suite à ces modifications, nous avons réadapté les taux respectifs de chaque canton. A ce sujet, nous vous prions de consulter notre circulaire du 12. 12. 1977.

Caisse-maladie

Dès le printemps 1978, le nouveau rapport d'experts relatif à la révision de la loi sur l'assurance-maladie, sera soumis aux Chambres fédérales. La révision partielle est très discutée. La SSH estime qu'il conviendrait, en premier lieu, de prendre des mesures tendant à atténuer l'augmentation démesurée des coûts (frais généraux inhérents à la médecine).

Malgré l'augmentation des frais de traitements et malgré la diminution des subventions fédérales, nos primes très avantageuses seront maintenues pour 1978. A partir du 1er janvier 1978, afin de diminuer les frais de remboursements, les feuilles-maladies ne seront délivrées que contre paiement préalable à notre compte de chèques postaux.

Caisse-accidents

Cette institution, malgré une augmentation sensible des cas de sinistres importants, offre des conditions particulièrement intéressantes. Le taux actuel de 1,2% sera maintenu pour 1978.

La possibilité de conclure une assurance complémentaire est toujours nécessaire pour les personnes désirant se faire soigner en «privé». Les primes de celle-ci ont été réduites de 180 francs à 72 francs dès le 1er janvier 1978.

D'autre part, dès le 1. 7. 1977, les améliorations suivantes sont entrées en vigueur:

- *prise en charge des frais de transport et de recherche (sauvetage) jusqu'à concurrence de 10 000 francs (jusqu'ici 500 francs). Les frais de transport aérien ne sont pris en charge que s'ils sont recommandés médicalement ou inévitables pour la recherche (sauvetage);*
- *couverture de la responsabilité civile de l'employeur en cas d'accident jusqu'à concurrence de 1 million de francs par assuré;*
- *couverture des accidents survenus lors de compétitions sportives, à l'exclusion des courses automobiles.*

Nous recommandons à toutes les entreprises n'étant pas encore affiliées à la Caisse-accidents d'établir, dans leur propre intérêt, des comparaisons avec les conditions des compagnies d'assurances privées.

Caisse-vieillesse

A fin 1977, le Conseil national a délibéré sur le problème de la prévoyance professionnelle (2e pilier). Toutes les propositions émises par les commissions ont été approuvées et le dossier a été transmis au Conseil des Etats. Il est probable que quelques points du projet de loi seront modifiés et qu'un référendum sera lancé. Aujourd'hui encore, tous les experts ne sont pas d'accord sur le mode de financement. Selon un avis général, le Conseil fédéral devrait proposer une nouvelle loi-cadre, plus simple et plus raisonnable. Malgré l'absence d'une législation fédérale et malgré la récession, la prévoyance professionnelle a pris un essor considérable durant ces dernières années.

Dans l'optique d'une politique sociale d'avant-garde, nous sommes d'avis que les hôteliers devraient donner l'occasion, aujourd'hui déjà, au moins au personnel stable, d'adhérer à la Caisse-vieillesse de la SSH.

Neuer Schweizer Hotelführer:

Aussagefähige Symbole

Der Schweizer Hotelier-Verein hat in Zusammenarbeit mit Swissair für den neuen Schweizer Hotelführer leicht verständliche Symbole entwickeln lassen, die die bereits vorhandenen, international vereinheitlichten touristischen Symbole berücksichtigen. Der Schweizer Hotelier-Verein erteilt anderen touristischen Organisationen auf Anfrage gratis das Copyright für diese Symbole und erhofft sich damit schnelle Verbreitung und Popularität der Symbole.

Symbol	Nr. No	Beschreibung Description
	22	Curling offen Curling, plein air
	23	Natureisbahn Patinoire naturelle
	24	Golf Golf
	25	Reitschule/Vermietung Ecole d'équitation
	26	Tennisplätze Tennis
	27	Tennishalle Tennis couvert
	28	Schwimmbad Piscine
	29	Hallenbad Piscine couverte
	30	Wasserskischule/Vermietung Ecole de ski nautique/location
	31	Segelschule/Bootsvermietung Ecole de voile/location
	32	Sauna
	33	Gymnastik-Fitnessraum Salle de fitness
	35	Seeanstoss mit Bademöglichkeit Au bord du lac, avec plage
	36	Kinderbetreuung Garderie d'enfants
	37	Kegelbahn/Bowling Jeu de quilles/bowling
	60	Besonders ruhige Zimmer Chambres calmes
WC	61	Zimmer mit WC Chambres avec WC
	62	Klimaanlage in allen Zimmern 100% des chambres climatisées
	63	Radio in allen Zimmern 100% des chambres avec radio
TV	64	TV in allen Zimmern 100% des chambres avec TV
	65	Telefon in allen Zimmern 100% des chambres avec téléphone
	66	Kuranwendungen Possibilité de cure
	67	Thermalbad im Hotel Bains thermaux à l'hôtel
	68	Coiffeur im Hotel Coiffeur
P	69	Hoteleigene Garage Garage privé
	70	Lift
	71	Öffentliches Restaurant Restaurant public
C	82	Akzeptiert wichtige Kreditkarten Accepte principales cartes de crédit
TA	83	Reservation durch Reisebüros möglich Accepte réservations d'agences de voyages
	84	Besonders ruhige Lage Situation calme
	85	Zentrale Lage Situation centrale
	86	Spezialisiert für Konferenzen, Seminarien und Bankette Spécialisé pour conférences, séminaires, banquets
	87	Spezialisiert für Gäste mit Kindern Spécialisé pour familles
	88	Koschere Kost Cuisine cachère
	89	Schonkost Repas diététiques
	90	Geeignet für Invalide Facilités pour les invalides
	91	Garten, Parkanlage Jardin, parc
	92	Historisches Gebäude Bâtiment historique
P	93	Parkplätze ohne Zeitbegrenzung durée de parking illimitée
	94	Dancing, Night-Club, Discothek Dancing, night-club, discothèque
	95	Bar
	96	Keine Haustiere Pas d'animaux

Nouveau Guide suisse des hôtels:

Symboles expressifs

La Société suisse des hôteliers a fait créer, en collaboration avec Swissair, des symboles faciles à interpréter; ces symboles tiennent compte des normes internationales déjà existantes dans le domaine touristique. La Société suisse des hôteliers accorde volontiers, gratuitement, le copyright à toute organisation touristique désireuse d'utiliser ces symboles. Elle souhaite que les symboles qu'elle a créés soient rapidement connus et qu'ils deviennent populaires.

Fiduciaire SA de la SSH

Marche des affaires

L'Exercice 1976/77 s'est déroulé de façon satisfaisante, malgré une diminution du chiffre d'affaires d'environ 7% par rapport à l'année dernière. Grâce aux efforts intensifs qu'ils ont accomplis, nos collaborateurs sont parvenus à améliorer le rapport frais de personnel/chiffre d'affaires. Afin de pouvoir faire face à l'accroissement de la demande dont nos services ont fait l'objet, il a fallu augmenter quelque peu l'effectif de notre équipe de collaborateurs, ce qui a eu pour conséquence que les locaux des succursales de Zurich et de Montreux sont devenus trop petits. Mais les excellents rapports que nous entretenons avec les propriétaires nous ont permis de louer des locaux supplémentaires. Quant à la succursale de Berne, l'ensemble des bureaux, ainsi que l'entrée ont été rénovés.

Au cours de l'exercice écoulé, il a été décidé de procéder à la modernisation de l'installation de traitement électronique de l'information de la succursale de Montreux. Il nous sera ainsi possible à Montreux de gérer de façon plus rationelle les comptabilités de nos clients hôteliers; par ailleurs, nous pourrons élargir considérablement notre capacité. Pour l'instant, les programmes sont en cours d'élaboration, et les premiers résultats obtenus en matière de décomptes de salaires sont tout à fait satisfaisants.

Afin de tenir compte des intérêts de l'hôtellerie des Grisons, nous avons décidé d'ouvrir une nouvelle succursale à Coire. Les travaux de préparation vont bon train, et l'ouverture est prévue pour la première moitié du mois d'avril 1978. C'est à nouveau à notre service de consultation d'exploitation que l'on a eu beaucoup recours cette année. A la fin de l'exercice, un nouvel économiste d'entreprise, hautement qualifié, a dû être engagé.

Comme l'année précédente, le service des estimations a été mis à forte contribution, sans qu'il ait été possible cependant d'éviter le «creux» de l'été. Nous recommandons par conséquent à nos clients de faire surtout appel à nos services en été, époque pendant laquelle nous sommes en mesure de traiter chaque cas de façon vraiment individuelle.

Personnel

M. Heinz Hotz s'est retiré du conseil d'administration: il y a un an, il avait déjà fait part de sa démission comme vice-président du conseil d'administration. Nous voudrions profiter de cette occasion pour le remercier encore des services précieux qu'il a rendus au sein de cette institution. M. Rudolf Schmidt, Hôtel Schweizerhof, Flims, a été nouvellement élu au conseil d'administration. M. Hans Nanzer, chef du service de consultation d'exploitation, a été nommé vice-directeur au début de 1977.

Finances

L'exercice 1976/77 a été bouclé de façon satisfaisante, avec des résultats similaires à ceux de l'année dernière. Il a été possible d'amortir certains frais occasionnés par la réorganisation de l'ordinateur en débitant le compte de résultats. D'autre part, le bilan a été établi avec les mêmes principes de prudence qu'auparavant. Il a été tenu compte des risques connus par la formation de provisions appropriées. Le résultat global obtenu nous a permis de verser le dividende habituel.

Situation spécifique de l'hôtellerie

Dans la mesure où les cas que nous avons eu à traiter peuvent être considérés comme représentatifs de l'ensemble de l'hôtellerie, il est possible de tirer brièvement les conclusions suivantes: l'année 1977 a indéablement apporté à l'hôtellerie suisse une amélioration générale de sa situation, même si des différences existent toujours selon les catégories d'établissements et les régions. Ce sont principalement les taux de fréquentation et les chiffres d'affaires qui se sont améliorés. Par contre, les bénéfices n'ont pas toujours suivi dans les mêmes proportions cette tendance à la hausse, de nombreuses adaptations de prix, pourtant nécessaires, n'ayant encore pas pu être réalisées.

Abteilung für berufliche Ausbildung

Kursnotizen

Der Mann mit dem grünen Daumen

Wer den Namen Edwin Rohrer auf dem Programm der Regionalen Tageskurse des SHV wiederentdeckte, der kreuzte sich das Datum zum Thema: «Raumschmuck mit Grünpflanzen» dick rot an, denn unvergessen sind die beiden Kurse «Gestalten mit Trockenblumen» und «Gestalten mit Frischblumen». Unvergessen schon deshalb, weil die angegebenen Tips, das gekonnt Schöpferische, der Farbsinn für das Zusammenstellen freudebringender Blumengebinde im Alltag seither endlos ausprobiert wurden, und so viele Anregungen und auch neues Wissen damit verbunden waren. Green fingers, ein Wort, das mich schon als Kind beeindruckte, bei Edwin Rohrer kommt es mir immer wieder in den Sinn. Er hat seinen Beruf wahrlich gefunden, bei ihm ist Beruf wohl auch Berufung.

So regte denn schon der einführende Diavortrag mit seinen wunderschönen Blumenbildern über den Aufbau, die Bedürfnisse und die Pflege der Pflanzen, über Schädlingsbekämpfung, Krankheiten, Vermehrung und Verpflanzung zu zahlreichen Notizen zu Fragen in der anschliessenden Diskussion an. Und all' diese Fragen wurden eingehend beantwortet, die Zusammenhänge erklärt, das Entstehen geschildert. E. Rohrer half, unter den zahlreichen angepriesenen Mitteln für die Blumenpflege und die Schädlingsbekämpfung auf Grund eigener Erfahrung einen sinnvollen Weg zu finden. Auch auf die Luwasakultur und neue Pflanzgefässe mit Selbstbewässerung wurde eingegangen, vor allem aber das bewährte Doppelwannensystem in seinem raffinierten Aufbau erklärt.

Die von den Kursteilnehmerinnen mitgebrachten kranken Pflanzen gingen von Hand zu Hand, der Grund des Krankseins wurde ergründet, die Behandlung besprochen. Abgerundet wurde der Tageskurs durch das eigene Pflanzen und Anordnen einer Schale zum Mitnehmen, was mit Freude und Eifer gestaltet wurde. In beiden Händen wohlverpackt dieses Arrangement, unter dem Arm eine reich dotierte Dokumentationsmappe nebst vielen eigenen Notizen, verliess man angeregt und bereichert diese beglückende Welt der Pflanzen – und jedes kehrte in seinen Alltag zurück. GG

Personelles

Kürzlich konnte Hans Graessly, Besitzer des Hotel «Pardenn» in Klosters, des Hotels «Prätschli» in Arosa sowie des Hotels «Elite» in Genf das neunte Jahrzehnt in Angriff nehmen. In seiner Person ehren wir einen in seinem Métier stilvollen Hotelier, einen Pionier im Hotelfachgewerbe auf bündnerischer wie auch auf schweizerischer Ebene.

Die Kunst, Gäste stilvoll zu empfangen und zu betreuen, beherrscht der Jubilar auch heute noch im hohen Alter. Diese Kunst zu vervollkommnen, war ihm sein Leben lang erste Pflicht und tiefes Bedürfnis. Die Freude am Fortschritt und der Unternehmungsgeist, haben Hans Graessly auch als 70jährigen nicht verlassen, entschloss er sich doch 1968 das Hotel Pardenn in drei Etappen umzubauen und zu erweitern und auf den heutigen Stand des ersten Hauses am Platz zu bringen. Diese Initiative gewinnt uns allen Achtung und Bewunderung ab und steht als nachahmungswertes Beispiel vor uns. Der Sport- und Ferienort Klosters gratuliert dem Jubilaren und dankt. WF

Im Rahmen des traditionellen Personalfestes mit den 240 Mitarbeitern wurden im Gstaad Palace zwei Jubiläen der Besitzerfamilie gefeiert. 40 Jahre sind es her, seit Ernst Scherz-Bezzola mit seiner Gattin das Geschick des weltbekannten Hauses übernommen hat und bereits auf 10 Jahre Engagement im Palace kann Ernst Andrea Scherz zurückblicken. Nicht weniger als 72 Angestellte konnten für 5- bis 35-jährige Treue zum Gstaad Palace ausgezeichnet werden.

Mit einem excellenten Galadîner feierte die Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs den neu als Maître Rôtisseur aufgenommenen Jürg Metzger im Gasthof Bären in Ostermundigen.

Carnet

M. Carlo de Mercurio au conseil d'administration de la BPS

Sur proposition du conseil d'administration, l'assemblée ordinaire des délégués de la Banque Populaire Suisse vient de nommer M. Carlo de Mercurio, PDG de l'Organisation CDM et président de l'Ecole hôtelière de la SSH, à Lausanne, en tant que nouvel administrateur, en remplacement de M. Paul Chaudet, ancien conseiller fédéral, décédé l'an dernier. C'est, à notre connaissance, la première fois qu'un hôtelier accède au conseil d'administration de l'une de nos quatre grandes banques helvétiques et nous félicitons chaleureusement M. Carlo de Mercurio de cette flatteuse nomination.

Au cours de cette même assemblée, M. Brugger, ancien conseiller fédéral, a été appelé à la présidence de la BPS.

Inventaraufnahmen
Betriebsanalysen und Wirtschaftlichkeitsrechnungen
Bewertungen von Hotelunternehmungen
Miet- und Direktionsverträge
Mietzinsberechnungen

Übergeben Sie diese Arbeiten dem Spezialisten!

TREUHAND AG des Schweizer Hotelier-Vereins
BUCHHALTUNGS AG des Schweizer Hotelier-Vereins

8037 Zürich Habsburgstr. 9 (01) 44 06 77
3012 Bern Länggassstr. 36 (031) 24 43 33
1820 Montreux 18, rue de la Gare (021) 61 45 45

«Un salon des jeunes qui grandit avec eux»

Kid 78: le royaume de l'enfance

L'exposition Kid 1978 se tiendra au Palais de Beaulieu du 3 au 15 mai et comprendra quatre secteurs principaux, structurés de manière à en faire de véritables expositions spécialisées dans le Salon.

Le domaine de la santé se préoccupera particulièrement de la prévention des maladies et des intoxications, de l'enseignement des premiers secours, de l'hygiène individuelle et collective, de l'alimentation et de la diététique, des fournitures sanitaires et de l'équipement pour la rééducation. Le secteur de l'instruction et de l'éducation se penchera sur l'école, l'enseignement privé, l'étude des langues, le matériel didactique et les méthodes pédagogiques, les équipements scolaires, la formation professionnelle, etc. Le secteur «loisirs et culture» présentera les sports individuels et d'équipe, les jeux éducatifs, les jouets, les livres et revues, le modélisme et le dessin, la photo, la musique, les disques et instruments, l'audio-visuel, la philathélie, etc. Et le 4e volet de Kid, l'équipement, exposera l'habitat, l'ameublement, la décoration d'intérieur, l'habillement et la mode des jeunes, les articles pour bébés, etc.

Kid 78 affirmera son orientation et son évolution positive en concernant davantage les adolescents et les jeunes gens, en étendant son appel aux publics et aux exposants de langues allemande et italienne et en s'ouvrant toujours plus à la famille. Un rendez-vous de la jeunesse à ne pas manquer. sp/r.

Pro Senectute – Vaud

Sécurité et joie de vivre

Le programme 1978 de séjours de repos et de détente organisés par la Fondation Pro Senectute présente de nombreuses possibilités, particulièrement en Suisse: Glion sur Montreux, Château-d'Oex, Loèche-les-Bains, Lugano, Crans et la Suisse orientale.

A l'étranger, un séjour de cure est organisé à Amélie-les-Bains (France) et deux destinations de détente, en Corse et à Lido de Jesolo (Italie), restent dans le programme, ainsi que deux voyages à Londres et à Budapest-Vienne. Pro Senectute a sélectionné les hôtels, les lieux de séjour et les voyages avec le plus grand soin pour offrir un confort adapté aux goûts des aînés et à leurs moyens. La Fondation insiste sur la sécurité, car un responsable expérimenté s'occupe des participants pendant toute la durée du séjour et une infirmière est, au besoin, à leur disposition à toute heure. L'animation n'a pas été oubliée puisqu'un animateur veille à maintenir une ambiance joyeuse. L'assurance contre les frais d'annulation en cas de force majeure (décès, maladie subite, accident du participant ou de l'un de ses proches) est également incluse dans le prix, ces derniers ayant été très étudiés, au regard de la situation économique traversée actuellement.

La Fondation Pro Senectute tient à renoncer à une vaste organisation de vacances et de voyages, mais veut rester fidèle à son idéal et à sa mission humanitaire d'entraide.

● «Le printemps des moins jeunes»

Tout possesseur, suisse et étranger, d'un abonnement pour personnes âgées délivré par les entreprises de transports bénéficie de prix spéciaux dans les hôtels d'une centaine de localités qui participent à la campagne de la Société suisse des hôteliers «Le printemps des moins jeunes». Pour les couples, seul l'un des conjoints doit être en possession de l'abonnement pour personnes âgées. Cette campagne a lieu du 28 mars au 1er juillet (excepté à Pentecôte) et du 27 août au 16 décembre. sp/r.

Parution des premiers guides 1978

Guide Michelin France 1978

Le guide reste égal à lui-même, prodiguant à ses lecteurs de nombreux renseignements généraux et de précieuses indications sur les hôtels, restaurants et auberges. Une seule nouveauté apparaît dans cette édition qui compte toujours 18 restaurants «3 étoiles». A sa demande, le «Maxim's» a été retiré et remplacé par «l'Archestrate», également à Paris.

Michelin, Services du Tourisme, 46, avenue de Breteuil, 75341 Paris, Cédex 07.

Guide Michelin Deutschland 1978

Selon la formule éprouvée du guide, ce dernier offre aux utilisateurs de nombreuses informations sur 8070 hôtels et 2056 restaurants dans 3280 localités en Allemagne, ainsi que de nombreux conseils aux automobilistes et des renseignements d'ordre général, tels que adresses, téléphones à retenir, etc.

Michelin Reifenwerke KGaA, Bannwaldallee 60–62, 7500 Karlsruhe 21.

Guide Kléber 1978

Entièrement remis à jour dans ses moindres détails, le guide Kléber offre une nouvelle cartographie en couleur, claire et complète pour chaque département, signalant aussi le caractère de toutes les étapes. Le guide renseigne sur 4050 hôtels et sur 2547 restaurants, dont 403 à Paris, de 2482 localités. Afin de faciliter le choix d'un hôtel ou d'un restaurant, le guide offre, en plus de la concision des indications indispensables, des commentaires pertinents.

R.C.P. Edition, 6, villa Emile-Bergerat, 92522 Neuilly sur Seine Cédex, au prix de 44 francs français.

Guide des logis de France et auberges rurales 1978

Ce guide contient la liste de 3820 hôtels se trouvant, sauf exception, en dehors des grandes agglomérations. Il énumère les caractéristiques essentielles de ces établissements et les prix pratiqués.

Fédération nationale des logis de France, 25, rue Jean-Mermoz, 75008 Paris, au prix de 25 francs français.

Guides de voyages Berlitz à Londres et Amsterdam

Ces guides donnent des indications et renseignements généraux, des excursions recommandées, les lieux à visiter, un petit lexique de langue courante, etc.

Editions Berlitz SA, 3, avenue de Jordils, 1000 Lausanne 6.

Votre bibliothèque

Memento de l'hôtelier, ABC . . . de l'hôtellerie et de la restauration

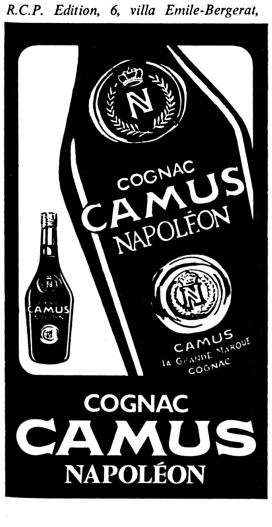
Cet ouvrage a été réalisé par l'AAEEHP (Association des anciens élèves de l'enseignement hôtelier de Paris et des régions du bassin parisien) et Form-Hôtel-France (Groupement inter-régional des associations d'anciens élèves de l'enseignement technique et professionnel hôtelier). Ce memento contient une documentation générale sur des informations pratiques et des renseignements utiles, des informations sociales, ainsi que des renseignements sur la fiscalité, la législation, les principaux organismes professionnels nationaux et départementaux, les chaînes hôtelières, la bibliothèque de l'hôtelier et du restaurateur, l'éducation et la formation professionnelle, les associations AAEEHP et Form-Hôtel-France.

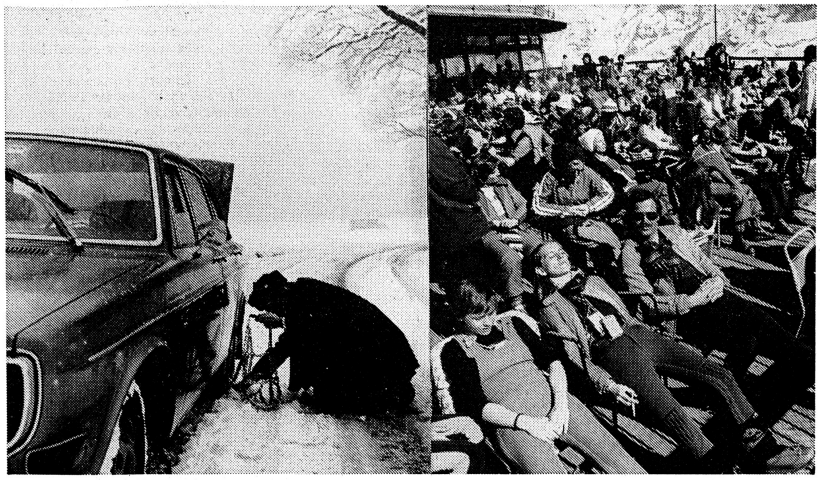
Editions Serg, 40, rue Marceau, 94 200 Ivry au prix de 65 francs français.

Chaînes hôtelières et hôtellerie en France

Mlle Paulette Girodin, dr. en géographie et professeur au Lycée technique hôtelier Jean Drouant de Paris. Cet ouvrage est une étude de l'hôtellerie française depuis 1945, de son parc hôtelier, de la clientèle et des causes de l'évolution quantitative et qualitative de l'hôtellerie. Il entreprend une recherche au niveau des groupements hôteliers, des chaînes volontaires et intégrées. Il analyse l'importance de ces chaînes dans l'hôtellerie française contemporaine.

Collection «Thèses et recherches» aux Editions d'Aujourd'hui, 27, rue Saint-André-des-Arts, 75 006 Paris.





Pour notre premier numéro du printemps, des vacances pascales: où sera la vérité? *(ASL/Comet)*

Courrier de Genève

Le 48e Salon de l'automobile...

... a fermé ses portes après avoir accueilli 478 325 visiteurs alors que l'année dernière on en avait dénombré 491 000. Ce résultat est considéré comme très satisfaisant par les organisateurs qui pensent que les années où est organisé le Salon des utilitaires (ce fut le cas en 1978), les visiteurs du Salon de l'automobile sont un peu moins nombreux. Ajouter à ce phénomène un temps printanier et l'explication de cette légère baisse de fréquentation est toute trouvée. On a remarqué que les responsables des grands constructeurs viennent de plus en plus nombreux au Salon du bout du lac. Selon M. F. Peyrot, président du Salon, cela proviendrait du fait que la manifestation genevoise est la seule qui ait lieu chaque année alors que les salons de Paris, Francfort, Bruxelles, Londres, Turin, Belgrade et Barcelone ne se tiennent que tous les deux ans. Les affaires ont été satisfaisantes, surtout dans le domaine des accessoires où, chaque année, les garagistes viennent plus nombreux. Quant aux prix «cassés», ils ont quelque peu déroutés les acheteurs potentiels qui attendaient peut-être une seconde baisse... Du côté des deux-roues, on a noté la présence de 59 marques ce qui a attiré de nombreux jeunes et de moins jeunes intéressés par les petites cylindrées puisque le permis de conduire pour voiture suffit pour cette catégorie d'engins.

La Fête fédérale de gymnastique...

... aura lieu au mois de juin et, à cette occasion, le grand cortège officiel a été placé sous le thème «Quatre F – Quatre langues – Un peuple». Ce thème sera le fil conducteur qui reliera les différents groupes participant au cortège. Celui-ci sera composé par des contingents de gymnastes de chaque association cantonale, par un groupe costumé issu également de chaque association cantonale. Le cortège comprendra environ 6000 gymnastes auxquels viendront s'ajouter 2000 participants costumés sans compter une trentaine de corps de musique qui viendront animer ce grand défilé à ne pas manquer.

Concernant l'hébergement des visiteurs, signalons que les hôteliers de la place proposent des forfaits avantageux afin d'inciter les hôtes à rester quelques jours de plus dans la cité de Calvin. De son côté, l'Office du tourisme va mettre sur pied un programme d'animation pour le centre de la ville, en collaboration avec les associations de commerçants du centre.

La culture des endives...

... qui avait cessé dans le canton de Genève par suite du manque de rentabilité, donc parce qu'elle était trop coûteuse, va peut-être prendre un nouvel essor. En effet, un maraîcher genevois s'est lancé dans la culture de l'endive selon une nouvelle méthode. Il sème les graines en pleine terre, du mois de mai au mois de juin. En octobre, les racines d'endives sont récoltées (environ 220 000 à l'hectare) et sont placées en chambre froide afin d'être freinées dans leur maturité. Puis on les place dans des bacs de bois où elles sont arrosées trois fois par jour et privées de lumière. Et l'endive arrive à maturité en moins de trois semaines.

Des autocars dans le jardin des Bastions...

... cette éventualité est de taille à faire frémir tous les personnages du Mur des réformateurs. Et pourtant il semble bien que la chose soit en voie de réalisation. Depuis des années, les cars de touristes venant visiter le jardin des Bastions s'arrêtaient devant les grilles du parc et stationnaient là, à proximité de l'arrêt des trams. Avec le remaniement des voies de trams, ce n'est plus possible. Que faire alors de tous ces véhicules amenant autant de touristes? La Ville de Genève – à laquelle appartient le jardin – pense qu'il n'y a pas d'autres solutions pour parquer ces véhicules un peu encombrants. L'affaire n'est pas encore terminée. G.

L'ONST déménage

Dès le 3 avril prochain, l'Office national suisse du tourisme sera installé à une nouvelle adresse:

Bellariastrasse 38
CH–8027 Zurich
Tél. 01/211 53 77
Télex 53 115 tour ch

Le nouveau siège de l'ONST regroupe l'ensemble de ses services jusqu'ici installés à Talacker et à la Löwenstrasse.

Le safari-mulet en 1978

Welcome Swiss Tours, à Lausanne, propose à nouveau cette année l'un de ses produits vedettes: le safari-mulet. Ces vacances uniques au monde dans leur genre consistent en une traversée de 7 jours, à dos de mulet, dans les montagnes valaisannes.

Les caravanes, d'une vingtaine de participants chacune, passent d'une vallée à l'autre en empruntant des sentiers muletiers et en s'arrêtant dans tous les villages pittoresques. L'itinéraire se déroule entre 1500 et 2300 m en surplombant souvent la vallée du Rhône. Contact avec les indigènes, logement dans de ravissants hôtels ou auberges de campagne, cuisine régionale et service d'un guide-muletier et d'une hôtesse: tous les éléments sont réunis pour faire du safari-mulet un voyage original et inoubliable auxquels des touristes des cinq continents ont déjà goûté.

Le safari-mulet est à la base un arrangement forfaitaire d'une semaine (695 francs), mais il existe également des arrangements de week-end: vendredi au dimanche (220 francs) ou samedi/dimanche (150 francs). r.

En direct du Tessin

La réouverture du grill «Coq d'Or» à Locarno

A l'occasion de la soirée de réouverture du grill «Coq d'Or», qui a subi d'importantes transformations, M. Michel Bolli, directeur de l'Hôtel Palma au Lac à Locarno-Muralto, a fait les honneurs de son élégant établissement. Rénové et agrandi, le grill comprend un bar et deux salles très accueillantes et peut aujourd'hui offrir une soixantaine de places, sans compter la terrasse. Mais la nouveauté de ce grill se rapporte à sa cuisine indépendante de l'Hôtel Palma, spécialement aménagée pour la restauration à la carte et qui permettra l'ouverture du restaurant à midi. De plus, la cuisine est pour ainsi dire incorporée de manière esthétique et fonctionnelle dans la salle elle-même, ce qui permet aux clients de suivre les différentes phases de préparation des meilleures spécialités gastronomiques régionales et classiques.

La curiosité de cette cuisine de conception la plus moderne réside dans l'utilisation d'un grill chauffé non au charbon, mais avec de la lave! M. Gérard Perriard, chef du grill et lui-même fin gastronome, ainsi que M. Dario Brizzio assurent la bonne marche de cet établissement, membre de «Tradition et qualité». Y. Go.

Nouvelles vaudoises

Horaire de printemps sur le lac Léman

A partir des Fêtes de Pâques, soit dès le 24 mars, la Compagnie générale de navigation sur le lac Léman appliquera son horaire de printemps, et ceci jusqu'au 27 mai. Il y aura 7 bateaux en service les dimanches et les jours fériés, et 4 les autres jours (5 dès le 1er mai).

Ainsi, touristes et résidants de la région lémanique pourront, pour Pâques déjà, faire de bonnes cures de détente sur les bateaux blancs de la CGN, qui desserviront toute la côte suisse et, sur la côte française, Evian, Thonon et Yvoire. Toutes mesures ont été prises pour tenir compte de l'heure d'été qui sera appliquée en France (et pas en Suisse) dès le 2 avril. Le dernier né de la flotte de la CGN, le «Ville de Genève», prendra du service dès le 30 avril: tous les dimanches jusqu'au 27 mai il effectuera les courses Genève-Nyon-Yvoire-Thonon-Lausanne et Lausanne-Morges-Rolle-Nyon-Genève, avec possibilité de prendre le repas de midi à bord. Dès le 28 mai ce sera l'horaire d'été, avec la mise à disposition des plus grosses et des plus belles unités de la CGN.

Cent mille visiteurs par an aux Grottes de l'Orbe

Passionnant but d'excursions, les Grottes de l'Orbe, au dessus de Vallorbe, viennent d'être ouvertes au public pour la 5e saison. Offrant un spectacle réellement grandiose, ces grottes remportent de plus en plus de succès auprès des touristes. Après une brève période de rodage, elles ont été visitées, durant ces quatre premières années, par près de 400 000 personnes. C'est dire que l'on espère bien fêter cette saison les 500 000!

Au sein de ces grottes coulent les eaux souterraines de l'Orbe, rivière qui disparaît après avoir traversé les lacs de la Vallée de Joux, pour réapparaître à Vallorbe. Le spectacle naturel ainsi offert est l'un des plus remarquables d'Europe. L'éclairage des grottes est parfait, et il n'y a absolument aucun danger à les visiter.

Visite de l'Office du tourisme de Lausanne à Glion

Jeudi, M. Pierre Schwitzguebel, directeur de l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne et six de ses principaux collaborateurs, se sont rendus à Glion, répondant à une invitation du Centre international de cette station.

La délégation lausannoise a rencontré les élèves des classes terminales d'hôtellerie et de tourisme. Les tâches principales de chacun furent présentées par les intéressés eux-mêmes; les étudiants purent ainsi avoir une idée aussi complète que possible des multipes activités d'un office moderne de tourisme. Ensuite de quoi, le directeur et les cadres de l'Office du tourisme de Lausanne firent, en présence de tout l'auditoire, une séance collective de travail telle qu'elle a lieu chaque semaine dans les bureaux de la capitale vaudoise. Les nombreuses questions posées par les élèves ont témoigné de l'intérêt pris à cette rencontre. Cl.P.

Lisez et faites lire

l'Hôtel-Revue

le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

Baege-Trockner

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

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

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

mit eingebautem elektronischem Zeitschalter
Fr. 650.–

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

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

mit eingebautem elektronischem Zeitschalter **Fr. 650.–**

Verlangen Sie Prospekt bei der Generalvertretung

W. Baumann

4053 Basel Thiersteinerallee 29
Telefon 061 - 34 18 11

Steigerungsbekanntmachung

(Art. 257 bis 259 SchKG)

Gemeinschuldner:
Dr. W. Wüthrich, Seehotel Weisses Haus, Altenrhein, politische Gemeinde Thal SG

Ganttag:
Montag, 17. April 1978

Gantlokal:
Hotel Hecht, Rheineck

Auflage der Steigerungsbedingungen:
Vom 7. bis 17. April 1978 im Büro des Konkursbeamten an der Kriessernstrasse 40 in Altstätten (Tel. 071/75 35 45) und auf der Bezirksgerichtskanzlei Unterrheintal in St. Margrethen.

Grundpfand:
Liegenschaft Parz. Nr. 764, Plan 15, Grundbuch Tal
bestehend aus:
Hotel Weisses Haus, Bootshafen Marina, Campingplatz samt Nebengebäuden und Strandflächen an der Mündung des Alten Rheins in den Bodensee im Flächenausmass von 173 852 m².

Konkursamtliche Schätzung:
Fr. 6 874 000.–

Der Ersteigerer hat unmittelbar vor dem Zuschlag auf Anrechnung am Zuschlagspreis eine Barzahlung von Fr. 100 000.– zu leisten. Der Rest der zu erbringenden Barzahlungen ist innert Monatsfrist zu leisten und vor dem Zuschlag mittels Bankgarantie sicherzustellen. Im weiteren wird auf Art. 257–259 SchKG, Art. 130 ff. VZG, Art. 71 ff. KV sowie den Bundesbeschluss über den Erwerb von Grundstücken durch Personen im Ausland vom 23. März 1961 mit den bisherigen Abänderungen und die dazugehörenden Verordnungen verwiesen.

Altstätten, 14. März 1978
Konkursamt Rheintal:
H. P. Eisenhut

P 33-54631

Erhältlich bei Ihrem Hotellieferanten:

Bühlmann-Fenner AG
Postfach, 6014 Littau
Telefon (041) 55 21 22

Verwöhnen Sie Ihre Gäste nun mit einem «Schokoladengetränk nach Grossmutterart», wie es bis heute nur sehr arbeitsaufwendig gemacht werden konnte.

Für heisse Ovomaltine brauchen Sie in Zukunft keine Milch mehr zu erhitzen und auch den Mixer für die kalte «OVO» können Sie vergessen.

Gerne stellen wir Ihnen das Gerät 10 Tage kostenlos zur Probe.

Einsenden an: Walko AG, Postfach, 8600 Dübendorf

COUPON ZUR GRATISPROBE
☐ Ich wünsche weitere Informationen.
☐ Stellen Sie mir ein Gerät kostenlos zur Probe.
Restaurant:
Strasse:
PLZ/Ort:
Name:

Generalvertretung für die Schweiz:
walko ag zürich
WALKO AG
RINGSTRASSE 16
8600 Dübendorf
Tel. 01 821 16 80

Ein Knopfdruck genügt...

Heisse Schokolade
nach Grossmutterart,
Ovomaltine
warm oder kalt.

Ihrem Betrieb zuliebe
Gfeller-Haustelefonzentrale

Vermittler am Arbeitsplatz der Telefonistin
Zimmernummer als Telefonnummer
Einzifferwahl
Zimmer — Zimmer-Wahl
Kabinenvermittlung
Interne Gespräche
Gäste- und Dienstapparate
Ankommende Amtsgespräche
Abgehende Amtsgespräche
Externe Wahlberechtigung
Individuelle Gebührenerfassung
Automatische Gesprächsdatenerfassung
Sperrung des Amtsausganges
Ziffernsperre
Rückfrage
Gesprächsumlegung
Amtsleitungs-Gruppierung
Nachtschaltung und Ringruf
Pikettapparat
Mehrfachschaltung
Personensuchanlage
Konferenzgespräche und Alarmanlage

Gfeller AG, 3018 Bern, Tel. 031-55 51 51

Möchten Sie mehr über die Gfeller-Haustelefonzentrale erfahren, wenden Sie sich an unser Verkaufspersonal oder an Ihre Kreistelefondirektion (Nr. 13 bzw. 113).

gfeller
telecommunications

Ostern – touristischer Jahreswechsel mit Silvesterstimmung

Schnupperferien gut auswerten

Der Kurzurlaub über die Feiertage gewinnt neben den Jahres- und Zweitferien immer mehr an Bedeutung. Viele Hotelgäste nutzen gerade die Ostertage zum Testen des nächsten Ferienzieles. Erich Hilburger gibt Tips und Anregungen, wie man diese Schnupperferien optimal auswertet, damit daraus neue Buchungen entstehen.

Ostern ist nicht nur für Christen ein bedeutendes Fest, es ist auch für alle am Tourismus Beteiligten ein entscheidendes Datum. Schliesslich geht – grob gesehen – an Ostern die Wintersaison zu Ende und die Sommersaison beginnt.
So betrachtet, ist Ostern so etwas wie ein touristischer Jahreswechsel mit Silvesterstimmung. Saisonabschied für den einen –, Saisonauftakt für den anderen Hotelier.

Schnupperferien immer beliebter

In der Tat ist es ja so, dass normalerweise Ostern und Frühling ein Begriff sind und die vier freien, aufeinander folgenden Tage die ersten zusammenhängenden Freitage in jedem Kalenderjahr sind. Was liegt näher, als zu verreisen. Nun, die Verkehrsstatistiken beweisen es jedes Jahr, dass um diese Zeit der erste Massenansturm auf Autobahnen und Grenzübergängen stattfindet. Die Zahl derer, die verreisen geht in die Millionen.
Mit dieser Feststellung über den Osterreiseverkehr könnte man es eigentlich belassen, wenn nicht gerade die erste Reisewelle eines neuen Kalenderjahres doch zu weiteren Überlegungen Anlass gäbe.
Erinnern wir uns: Es ist noch gar nicht so lange her, da war jeder froh, wenn er einmal im Jahr in Urlaub fahren konnte. Die Urlaubstage waren ebenso begrenzt, wie das frei verfügbare Einkommen. Das war nach dem Kriege die erste touristische Phase.
Mit steigendem Einkommen und steigenden Urlaubstagen war eine Teilung des Urlaubs möglich geworden. In dieser –, der zweiten Phase, war der Zweiturlaub geboren worden.
Allen Unkenrufen und Wirtschaftsprophezeiungen zum Trotz sind die Einkommen und die Urlaubstage weiter gestiegen und damit wurde die Voraussetzung für die dritte touristische Phase geschaffen, den Kurzurlaub, der heute neben dem Jahresurlaub und dem Zweiturlaub unglaublich stark im Kommen ist.

Finanziell interessante Gäste

Dieser Kurzurlaub ist immer dann angebracht, wenn ein verlängertes Wochenende oder einige Feiertage anfallen. Diese Tage eignen sich hervorragend zum Testen des nächsten Urlaubsziels, kurz zum Schnupperurlaub. Einige wenige Tage reichen, um die Qualität eines Hotels und das Angebot eines Ferienortes zu testen.
Keine Frage, dass Ostern der richtige Schnuppertermin ist, zumal bis zur Hauptreisezeit noch einige Monate ins Land stehen.
Diese Erkenntnis sollte uns eigentlich zu besonderer werblicher Aktivität führen, zumal aus der Erfahrung ein ganz wichtiger Faktor festzuhalten ist: Kurzurlauber sehen im allgemeinen weniger aufs Geld als Jahres- oder Zweiturlauber. Gerade für einen Kurzurlaub wird eine ganz bestimmte fixe Summe ausgegeben und es ist ferner kein Geheimnis, dass die Ausgaben pro Tag abnehmen mit zunehmender Aufenthaltsdauer. Mit anderen Worten: Kurzurlauber sind finanziell interessante Gäste.

Gezielte Werbung für den Kurzurlaub

So mancher Gast hat Ihr Haus einige Jahre lang nicht mehr besucht. Er steht aber nach wie vor in der Gästekartei. Wäre es nicht zu überlegen, ob man die nächsten Feiertage – oder dann, wenn es ein verlängertes Wochenende gibt – dazu benützen sollte, diese passiven Gäste gesondert zu einem Kurzurlaub einzuladen?
Vielleicht haben Sie inzwischen einen neuen Hausprospekt, den Sie als Anlass versenden könnten. Vielleicht haben Sie bauliche Veränderungen in der Zwischenzeit gehabt, den Service erweitert oder es hat sich am Ort einiges getan – alles Gründe, um die «passiven» Gäste zu einem Kurzurlaub zu verführen.
Übrigens sollten Sie gerade diesen Gästen Ihre Werbeunterlagen doppelt geben, damit sie Freunde oder Bekannte zum Schnuppern mitbringen können. Vier Personen stimmt man leichter positiv auf ein Ziel ein, als nur zwei.
Neben den bereits im Haus gewesenen Gästen bieten aber einige zusammenhängende Tage auch die grosse Möglichkeit, gezielt für einen Schnupperurlaub zu werben. Nehmen Sie eine Landkarte und einen Zirkel und ziehen Sie gemäss Kartenmassstab zwei Kreise im Abstand von 250 und 500 Kilometern von Ihrem Standpunkt. Dann haben Sie in etwa die entfernungsmässigen Kriterien, die für ein Wochenende, beziehungsweise einen Kurzurlaub in Frage kommen. Sehen Sie dann, wo auf der Karte Ballungsräume (Städte, grössere Orte) sind und informieren Sie sich, welche Zeitungen diesen Raum abdecken. Hier sollten Sie dann gezielt für einen Schnupperurlaub werben. Verführen heisst die Devise. Aber richtig und ehrlich.
Die genannten Entfernungen sind aber nicht nur für Einzelreisende richtig, sie treffen auch auf Carunternehmen und vor allem auf Vereine zu. Beschaffen Sie sich in der überlegten Entfernung auch dieses Adressmaterial und schreiben Sie die Betreffenden gezielt an. Nur denken Sie bei allen Werbebriefen daran: Auf die Information und auf die Optik kommt es an. Im Zeitalter der Vierfarbenprospekte tut es kein hektographiertes Schreiben mehr!

Gute Vorsätze bei neuen Gästen testen

Wenn Ostern die Gelegenheit bietet, einen Urlaub zu erschnuppern, dann kann es absolut sein, dass von Ihren Ostergästen eine ganze Reihe nur zu diesem Zweck gekommen ist, ohne dass Sie es wissen. Es kann aber auch durchaus sein, dass gerade ein positives Erlebnis während dieser wenigen Tage den Ausschlag gibt, ob der nächste Urlaub bei Ihnen von diesen Gästen oder durch Weiterempfehlung an andere Gäste gebucht wird.
Wenn wir Ostern wirklich als touristisches Neujahr sehen, dann sollten wir auch damit beginnen, einige gute Vorsätze in die Tat umzusetzen und bei neuen Gästen testen. Nun sind Feiertage wie Ostern, Pfingsten und Weihnachten für alle Betroffenen keine einfache Angelegenheit. An diesen Tagen stauen sich die Gästezahlen und mancher hat schon bedauert, dass er wenistens für diese Zeit nicht die doppelte Bettenzahl hat.
Viele Gäste aber bedeuten Hektik – auch für das Personal. Genau aber der Alltagshektik wollen die Gäste, die an Ostern verreisen, eigentlich entfliehen. Hinzu kommt, dass die Strapazen der Anreise für den Gast eine aussergewöhnliche Belastung darstellt.
Kommt der Gast bei uns dann im Hotel an, ist er in vielen Fällen durch die Strapazen der Reise am Ende seiner psychischen und physischen Kräfte. Vielleicht kommt er auch später an, als geplant war und wir selbst sind ärgerlich und schon können die ersten Minuten des Zusammentreffens viel gut und alles zunichte machen. Deshalb lassen Sie den Gast gerade in diesem Augenblick spüren, dass er Gast und nicht nur zahlender Fremder ist.
Wie gut tut es, wenn ein Hotelier zu seinem Gast sagt: «Wie schön, dass Sie die weite Reise auf sich genommen haben, um uns zu besuchen. Wir werden uns die gleiche Mühe geben, um Ihnen den Aufenthalt wirklich angenehm zu gestalten. Darf ich Sie zur Begrüssung zu einem Drink einladen?»

Kurzurlauber sind Aktivurlauber

Bei den meisten Hotelaufenthalten ist es für den Gast nicht ganz unproblematisch, mit den Usancen eines Hauses klar zu kommen. Gerade der Kurzurlauber hat nur ein paar Tage Zeit und soll er sich wohlfühlen, sollten Sie ihn schnell mit den Ritualen vertraut machen:

● Ich fand es nett, als ich bei meinem letzten Urlaub gleich nach der Ankunft namentlich mit dem Personal an der Reception und im Speiseraum bekanntgemacht wurde und man mir erklärte, wo wann was ist. Dass dabei das Personal mit dem Vornamen vorgestellt wurde und jeder noch ein kleines Namensschild an der Kleidung trug, erleichterte für alle Beteiligten die Kommunikation und man fühlte sich viel schneller vertraut mit der neuen Umgebung.
Ein Kurzurlauber und erst recht ein Schnupperurlauber wollen in wenigen Tagen viel erleben. Kurzurlauber sind Aktivurlauber. In den meisten Fällen hat der Gast ein festes Programm vor:

● Fragen Sie ihn trotzdem was er gerne in den wenigen Tagen sehen möchte und helfen Sie ihm durch eigene Vorschläge bei der Auswahl.
Wenn die Gäste zurückkommen, wollen sie erzählen und das Erlebte und Gesehene möglichst im Bild dokumentieren:

● Wie wäre es, wenn Sie einen Satz Dias und etwa ein Dutzend Farbfotos anschaffen und diese kopieren würden? Dann könnten Sie diese auf Wunsch den Gästen zur Verfügung stellen und damit vielleicht den entscheidenden Punkt für eine Buchung oder eine Weiterempfehlung erreichen.

Kleinigkeiten entscheiden

Was machen Sie mit Ihrem Gast, wenn es regnet? Sie schaffen ein Programm:

● Gut hat sich hier die tägliche Hotelzeitung (eine Seite DIN A 4 genügt) bewährt, die den Gast auf Unterhaltungsmöglichkeiten im Hotel, am Ort oder auch über wichtige TV-Termine informiert. Langeweile ist tödlich. Ganz besonders für Gäste.
Entscheidend aber ist die Abreise des Gastes. Die besten Bemühungen des Hoteliers werden zur Farce, wenn er den Gast bei der Abreise alleine lässt. Nach dem Motto: Hauptsache, er bezahlt.

● Wünschen Sie gute Rückreise, fragen Sie, ob es ihm gefallen hat und – das ist wichtig – fragen Sie ihn, wann er wiederkommt.
Gehen wir davon aus, dass wir es im Durchschnitt mit einem Familienbetrieb zu tun haben, dann darf man auch ein bisschen persönliche Atmosphäre erwarten:

● Denken Sie daran, dass es aus der Sicht eines Gastes meist Kleinigkeiten sind, die darüber entscheiden, ob er wieder oder nicht mehr kommt.
Die hier gemachten Vorschläge haben wenig mit Geld, viel aber mit Innovation zu tun. Schaffen Sie eine gastliche Atmosphäre, die Erinnerungswert hat. Dann ist sie auch empfehlenswert. Zeigen Sie ihm, dass Sie im Gastgewerbe und nicht im Fremdenverkehr tätig sind.

Ostern 1978 ist der richtige Zeitpunkt, eine neue Saison mit neuen Ideen zu starten.

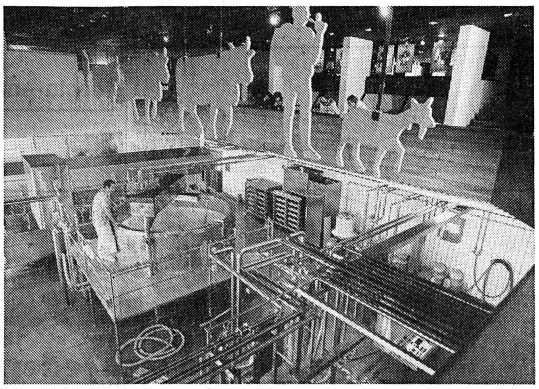
Erich Hilburger

Schluss des redaktionellen Teils

Wer mit der Zunge schnalzen kann . . .

. . . der wird bei den 77ern häufig schnalzen können. Die Walliser 77er haben nämlich den Weinpropheten ein liebenswürdiges Schnippchen geschlagen. Tippten im Herbst die orakelnden Riecher und Schmecker auf einen mässig honorigen Jahrgang, verblüffen heute Fendant, Dôle und Johannisberg durch ausgeprägte Fruchtigkeit, weinige Ausgeglichenheit und sorten-typische Rasse.

C. Roduit



Das Appenzellerland besitzt eine neue Touristenattraktion. Kürzlich ist im ausserrhodischen Bauerndorf und Luftkurort Stein die Appenzeller Schaukäserei eröffnet worden. Sie bietet den in- und ausländischen Besuchern die einzigartige Möglichkeit, bei der Herstellung von Appenzellerkäse zuzuschauen. Die Schaukäserei ist bei freiem Eintritt jeden Tag (auch Sonntags) geöffnet. Zusätzliche Auskünfte über die Käseproduktion liefert eine Tonbildschau. Der Schaukäserei angegliedert ist ein Spezialitäten-Restaurant mit rund 80 Sitzplätzen. *sda*

DRV-Kongress im Werden

Dieser Tage fand in Zürich eine Sitzung des Organisationskomitees der im November 1978 stattfindenden Jahrestagung des deutschen Reisebüro-Verbandes statt.

Erwartet werden an die Tausend Teilnehmer, denen während der dreitägigen Arbeitstagung ein reichhaltiges Rahmenprogramm geboten wird. Anschliessend stehen elf Nachkongress-Reisen in alle Regionen der Schweiz auf dem Programm. Zur Sprache kamen der Stand der umfangreichen Vorarbeiten. Die beiden Organisationsteams bei der SVZ und beim Verkehrsverein Zürich arbeiten zusammen. Jeder Programmpunkt wird genau geplant und terminiert. Die Einladungen zur Teilnahme am Kongress und das detaillierte Programm werden Ende Mai gedruckt vorliegen und den DRV-Mitgliedern zugestellt.

Dank der guten Zusammenarbeit zwischen der Hotellerie, den SBB und PTT, den Transportunternehmungen des öffentlichen Verkehrs und den touristischen Regionen verspricht die 28. DRV-Jahrestagung zu einem Anlass zu werden, der den deutschen Nachbarn einen nachhaltigen Eindruck hinterlassen soll. Die Projektleitung liegt in den Händen des stellvertretenden Direktors SVZ, Walter Leu.

pd

Verkehrsvereine berichten

Savoy Bern bleibt erhalten

Das Hotel Savoy in Bern bleibt erhalten. Die Coop Bern hat die Liegenschaft als Arrondierung ihres Warenhauses «Ryfflihof» gekauft. Das Savoy wird als Hotel Garni weitergeführt, und zwar nur in den oberen Stockwerken; Parterre und erster Stock werden umgestaltet. In der jetzigen Hoteleingangshalle wird ein Bankschalter der Genossenschaftlichen Zentralbank placiert. Weiterer Raum wird für die Expansion des Ryfflihofes benötigt. Mit dem Dancing Chikito, das ebenfalls zu diesem Komplex gehört, besteht ein langfristiger Mietvertrag. Mit den Arbeiten für die Umgestaltung des Savoy wird noch in den nächsten Monaten begonnen. S.

Hotel Alpina in Saas Fee niedergebrannt

Ein Brand hat vergangene Woche das Hotel Alpina in Saas Fee zerstört. Obwohl es voll besetzt war, kamen keine Personen zu Schaden. Die Brandursache wird von der Walliser Sicherheitspolizei ermittelt. Die Schadensumme wird auf knapp eine Million Franken geschätzt. Das Hotel ist bis auf die Grundmauern niedergebrannt. Einzig das Restaurant im Parterre und das Dancing im Untergeschoss blieben einigermassen verschont.
Das Hotel Alpina befand sich mitten im Dorf Saas Fee. Es verfügte über 38 Betten, wurde in den frühen zwanziger Jahren erbaut und seither regelmässig renoviert. sda

Aarauerhof-Dancing umgestaltet

Das seinerzeit als Discothek für junge Leute geplante Happy-Night im Hotel Aarauerhof in Aarau entsprach nicht mehr den gehobeneren Ansprüchen der heutigen Kundschaft. Die Direktion unter Leitung von Roland W. Jaeger hat sich daher zu einer Umgestaltung entschlossen, deren Ergebnis kürzlich vorgestellt wurde.
Aus Happy-Night wurde Happy-Landing, in Anlehnung an den internationalen Fliegergruss: Many happy landings. Nostalgische Fliegeratmosphäre prägt denn auch die Gestaltung des in der Grösse unveränderten Lokales.
Neu wurde eine zweite, optisch und akustisch abgetrennte Bar eingebaut, die zudem bereits ab 17.30 Uhr geöffnet ist.

Für Stammgäste wurde ein origineller Happy Landing Club mit nicht ganz ernstzunehmenden Statuten und drei Kategorien von Gästekarten geschaffen.

Bekannte Tanzformationen wie die Dorados, das Jochen Brauer Sextett oder die J. P. Constellation sorgen für Unterhaltung, die am frühen Abend durch einen Barpianisten eingeleitet wird. pd/r.

Basel im Januar

Im Januar 1978 blieben die Übernachtungen in den Basler Hotels um 9,5 Prozent hinter dem Januar des Vorjahres zurück, da dieser dank der Swissbau 77 besonders zahlreiche Übernachtungen von Inlandgästen erbracht hatte. Die 33 103 Logiernächte im Berichtsmonat bedeuten im Zweijahresvergleich dennoch eine Verbesserung um 1876 oder 6,0 Prozent. pd

Bad Ragaz ohne Grenzen

Genau genommen handelt es sich um das «Spiel ohne Grenzen», an dem sich am 31. Mai 1978 auch eine Equipe des St. Galler Badekurortes beteiligen wird. Bereits laufen die Vorbereitungen in Bad Ragaz unter der Führung des Gemeindeammanns auf Hochtouren. Man wird sich die einmalige Werbegelegenheit nicht entgehen lassen.

Zentralschweiz – jederzeit Ferienzeit

Fünf Prozent mehr Logiernächte

In der Zentralschweiz sind 1977 fünf Prozent mehr Logiernächte als 1976 registriert worden; in Zahlen: das Ergebnis des Vorjahres wurde um 167 277 Logiernächte übertroffen und lautet für 1977 auf 3,542 Millionen. Die Zunahme geht ausschliesslich auf das Konto der Auslandsgäste; die Schweizer trugen zum besseren Resultat lediglich 94 zusätzliche Logiernächte bei. 1,137 Millionen Schweizer und 2,404 Millionen Ausländer waren in der Zentralschweiz Gäste.

Fussgängersteg zum Jubiläum

Als «Brückenbauer» gebärdet sich die Migros in Luzern zum Jubiläumsjahr der Stadt. Die Genossenschaft Migros Luzern hat der Stadt Luzern zum 800-Jahr-Jubiläum eine halbe Million Franken an den Bau eines Fussgängersteges vom Inseli nach Tribschen geschenkt. Mit diesem Fussgängersteg wird die letzte Lücke des durchgehenden Seeuferweges in Luzern geschlossen werden können. Die Stadt Luzern wird an den Stegbau aus eigenen Mitteln noch 440 000 Franken aufzubringen haben.

Verkehrshaus im Jubiläumsjahr Luzerns

Mit dem einzigen noch vorhandenen Flugzeug des Typs Lockheed Orion und der Maschinenanlage des Dampfers «Pilatus» wird das Verkehrshaus der Schweiz im Jahr der Luzerner 800-Jahrfeier seinen Ausstellungsfundus bereichern. In der Halle Luft- und Raumfahrt wird ein Kontrollturm aufgestellt werden. Im Cosmorama ist bereits die Tonbildschau «Luzern-Lucerne-Lucerna» des Luzerner Fotografen Ernst Scagnet eröffnet worden.
Unter den Sonderausstellungen, die dieses Jahr noch veranstaltet werden, sind «800 Jahre Schiffahrt auf dem Vierwaldstättersee», «125 Jahre Telegraf in der Schweiz», «75 Jahre Motorflug», «50 Jahre Gerschnialp–Trübsee-Bahn» und die «Mountain»-Lokomotive zu erwähnen.

40 Jahre Musikfestwochen Luzern

1978 ist nicht nur für die Stadt Luzern, sondern auch für die Internationalen Musikfestwochen Luzern ein Jubiläumsjahr: Sie bestehen seit 40 Jahren. Herbert von Karajan ist zudem seit 30 Jahren Gastdirigent des Festivals, 35 Jahre alt ist das Festspielorchester.

«Gründungsfest» am 22./23. April

Erster Höhepunkt des Luzerner Jubiläumsjahres wird bereits das Auftakts-Fest am 22./23. April sein: das «Gründungsfest» sieht einen Besuch offizieller Gäste und Folkloregruppen aus dem Elsass sowie Luzerner Hotel- und Restaurant-Speise- und Getränkekarten im Zeichen des Elsass und einem Umzug am offiziellen Tag, Sonntag 23. April, vor.

Burg Zug wird zum Museum

Der Zuger Kantonsrat hat das Projekt für die Restaurierung der Burg Zug und für die Einrichtung eines historischen Museums in dieser Burg in erster Lesung gutgeheissen. Die Burg soll in den Zustand des 17. Jahrhunderts zurückversetzt werden. In einem Kellerbau werden ein grosser Ausstellungssaal und Räume für die technischen Einrichtungen erstellt. Während in den Burgräumen historisches Ausstellungsgut permanent gezeigt werden soll, ist der Ausstellungssaal für Wechselausstellungen vorgesehen.

Hotel National Weggis mit Konferenzsaal

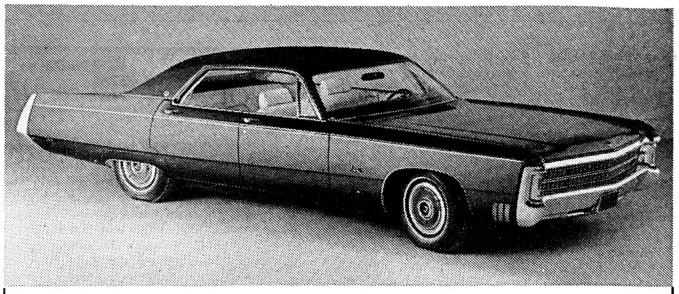
Im Hotel National in Weggis ist der Speisesaal umgebaut und mit modernsten Konferenzeinrichtungen ausgestattet worden. Das dem Schweizerischen Verband evangelischer Arbeitnehmer gehörende Hotel weist nun einen Konferenzsaal für 60 Personen auf, der über eine Simultanübersetzungsanlage samt drei Übersetzerkabinen und einem Operatorpult verfügt.

1979 erneut Tellspiele in Altdorf

Weil das Jahr 1980 durch das Einsiedler «Welttheater» belegt ist, werden die nächsten Tellspiele in Altdorf bereits 1979, nach nur einjähriger Pause, stattfinden. Einen entsprechenden Beschluss fasste die Tellspielgesellschaft kürzlich an ihrer Generalversammlung. Die Tellspielgesellschaft blickt auf ein erfolgreiches Spieljahr zurück: den 22 Aufführungen wohnten rund 15 000 Besucher bei.

Willisau baut Stadttor wieder auf

Eine grosszügige Schenkung hat es den Willisauer Bürgern leicht gemacht, dem Projekt des Wiederaufbaus des Unteren Tores zuzustimmen: Ein anonymer Spender hat der Stadt zugesichert, sämtliche Wiederaufbaukosten zu übernehmen. Bereits nächstes Jahr soll das 1854 abgebrochene Untere Tor nach alten Bildern und in Zusammenarbeit mit der eidgenössischen und kantonalen Denkmalpflege wieder aufgebaut sein. -ffl-



Günstig zu verkaufen von Privat

Chrysler Imperial

Einmalig gepflegtes, tópausgerüstetes Fahrzeug. Ab Kontrolle 12. 1977, nur 50 000 km, unfallfrei.

Anfragen an
Hr. Weibel, Tel. (01) 34 36 50, ab 20 Uhr Tel. (01) 55 60 67. 3481

Am Anfang jeder starken Werbung steht das Inserat.

Die Schweizerischen Zeitungen und Zeitschriften.

Faites une sauce hollandaise ou béarnaise avec Planta et vous perdrez vos préjugés.

Demandez une dégustation gratuite à un collaborateur de notre service extérieur – et vous serez étonné.

- Planta est purement végétale et naturelle: c'est donc un produit de grande valeur du point de vue de la physiologie de l'alimentation.
- Planta est à base des meilleures matières premières.
- Vous pouvez l'utiliser de bien des façons: pour affiner les mets, les étuver, les braiser ou préparer beaucoup de bonnes sauces.
- Planta est votre meilleur achat.

Planta – naturelle et avantageuse.

SP 1-78 F

Tel. 01/720 85 86
Parasitastop
Abteilung der Hans Wyss AG, Thalwil

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

Achtung Gastronomen!

Branchenkenner wissen, dass

Crêpes

schon bald so populär wie Pizzas sein werden. Nutzen auch Sie die Möglichkeit, diesen **Umsatzhit** in Ihrem Restaurant oder Dancing **automatisch** mit geringstem Aufwand zu fertigen.

Auskunft über diese neue Backmethode erteilt Novatec, Ringstr. 5, CH 4414 Füllinsdorf oder Tel. 0049761-73065. Wir rufen zurück!

525

Baugesellschaft sucht für die Erstellung eines

Appartementhotels in Engelberg

mit zirka 120 Betten und evtl. angegliedertem Restaurant an zentraler Lage Hotelbetriebsgesellschaft, Partner, Teilhaber oder Hotelier.

Weitere Auskunft erhalten Sie gerne unter Chiffre 25–FT 16 der Publicitas, 6002 Luzern.

A vendre

NCR 42, Fr. 9000.–
Appareil automatique à cigarettes GISI, mural, 135x70x26, avec distributeur de monnaie, 15 sortes, Fr. 1400.–
Moulin à café, marque Cimbali, Fr. 300.–.

R. Magnenat
Tél. (021) 22 95 85

3337

INSTITUT MONTE ROSA

1820 Montreux-Territet
3, rue de Chillon
Telefon (021) 61 53 51

Eine der führenden Privatschulen. Welschlandjahr. Internat für Mädchen und Jungen. Intensivkurse für **Französisch, Englisch.** Diplome. Unterrichtssprache Deutsch: **Primarschule, Sekundar-/Realschule, Gymnasium bis 10. Schuljahr, Handelsschule.** Kleinklassen. Überwachtes Studium. Nachhilfe gewährleistet. Internationaler Schülerkreis. Sport.
Feriensprachkurse: Juni–August. Eintritt: April.
Auskunft, Prospekte, Studienberatung durch die Direktion. 3329

CARPIGIANI-HIT!

Jetzt kann sich jedermann die Anschaffung einer Glacemaschine leisten.

Fr. 9850.–
CARPIGIANI-Freezer Modell 12/18

CARPIGIANI ist der weltgrösste Produzent für Glace- und Softicemaschinen und produziert jährlich ca. 25000 Geräte. Für jeden Betrieb die richtige Maschine.

Für weitere Informationen wenden Sie sich an eine der untenstehenden CARPIGIANI-Vertretungen.

Fr. 11850.–
CARPIGIANI-Soft-Ice Maschine
Stundenleistung 16 kg/27 lt

walko ag zürich

Verkauf und Kundendienst in der ganzen Schweiz:

Walko AG	**Vendomat AG**	**Gastromat**
Ringstrasse 16	Turbenweg 11	31, av. de la Chablière
8600 Dübendorf	3073 Gümligen	1004 Lausanne
Tel. 01 821 16 80	Tel. 031 52 28 66	Tél. 021 37 15 45

COUPON

Wir interessieren uns für folgendes Gerät und bitten um weitere Informationen.

☐ Glace-Freezer ☐ Soft-Ice Maschine

Restaurant:
Strasse:
PLZ/Ort:
Name:

Swissair en 1977: situation très satisfaisante

Lors de sa récente conférence de presse, la compagnie aérienne Swissair a annoncé que la marche de ses affaires a été bonne en 1977 et qu'actionnaires et collaborateurs bénéficieront de l'amélioration des résultats. Les recettes ont atteint 2,436 milliards (+ 253 millions ou 11,6%), contre 2,128 milliards de dépenses (+ 202 millions ou 10,5%), ce qui laisse un résultat brut très appréciable puisqu'il s'élève à 308 millions de francs, soit 51 millions de plus qu'en 1976.

Après amortissements ordinaires et accélérés, l'exercice présente un bénéfice net de 52 millions de francs. Le conseil d'administration est ainsi en mesure de proposer à l'assemblée générale la répartition d'un dividende de 35 francs par action (30 en 1976).

Une conjoncture favorable

Il ressort de son rapport annuel que Swissair a bénéficié l'an dernier d'une forte progression de la demande et d'une relative stabilité du marché des changes, ce qui a contribué à augmenter les revenus du trafic aérien. Mais notre transporteur national a surtout profité de l'accroissement de la productivité du personnel et des installations, ainsi que de l'extension de ses services au Moyen-Orient et en Afrique, couplée à une certaine réserve sur l'Atlantique Nord.

«Mais malgré une gestion rigoureuse, déclarent MM. *J. F. Gugelmann* et *A. Baltensweiler*, respectivement président et président de la Direction de Swissair, nos dépenses se sont alourdies au regard des années antérieures. L'accroissement de la demande nous a contraints notamment à accorder plus de personnel et de moyens au Service des ventes et à tous les services en contact direct avec la clientèle. De plus, les redevances d'usage tant pour les aéroports que pour les installations et les services de route ont augmenté à un rythme aberrant.»

En cette année 1977, qui a vu également Swissair commander 15 *DC-9-80*, la fidélité des clients et le zèle des collaborateurs ont une fois de plus grandement contribué à obtenir les résultats précités et à assurer la fiabilité, la sécurité et la qualité des services offerts par notre compagnie aérienne. L'exercice a cependant mieux commencé qu'il ne s'est terminé, le dollar ayant été pris d'un nouvel accès de faiblesse durant l'automne 1977, entraînant dans sa chute la quasi-totalité des devises les plus importantes. Swissair ne cache pas son inquiétude à l'égard de cette *situation*, ne s'attendant semble-t-il guère, en 1978, à une nouvelle conjonction de facteurs favorables analogues à celle de l'an dernier.

● Swissair dispose d'un *effectif* de 14 129 employés (+ 390), augmentation due au mouvement d'affaires et au souci exprimé par la compagnie d'accorder la plus grande attention à son service de bord.

● La *flotte* de Swissair comprend actuellement 48 appareils: 2 Jumbos Boeing 747-B, 9 DC-10-30, 6 DC-8-62, 1 DC-9-33 F, 20 DC-9-32 et 10 DC-9-51. Deux DC-9-51 et 15 DC-9-80 sont en commande.

Pas de politique de prestige

Les résultats de 1977 prouvent que les clients de Swissair apprécient un service de qualité et sont prêts à y mettre le prix. Notre compagnie nationale, cependant, jugeant qu'il faut leur proposer «au bon moment et au bon endroit le meilleur service possible», ne tient pas à ouvrir de nouvelles lignes qui ne seraient pas rentables dès la fin d'une période d'introduction. On peut donc être convaincu que les accords qu'elle a signés, pendant l'exercice, avec 48 partenaires, parfois au prix de compromis coûteux, l'ont été à bon escient.

Chez Swissair comme dans d'autres compagnies, le trafic d'affaires et le trafic à titre individuel, d'une part, et le trafic touristique, d'autre part, ont des exigences justifiées, mais différentes. L'homme d'affaires requiert une disponibilité et une régularité parfaite des liaisons; il est aussi prêt à y mettre le prix. Le touriste voyageant en groupe, lui, cherche à se déplacer à bon marché, ce qui lui occasionne des contraintes d'horaires, de dates fixes, etc. Il appartient aux services des ventes de Swissair de composer ce qu'ils appellent «un mélange harmonieux et rentable des différentes catégories de trafic». Dans le domaine touristique d'ailleurs, diverses mesures ont été prises pour niveler les pointes de trafic au profit des mois creux.

Cela étant, la dislocation progressive du système tarifaire multilatéral de l'*IATA* ne manquera pas de se répercuter à plus ou moins longue échéance sur Swissair. La politique américaine actuelle, en cherchant à protéger les consommateurs et à lutter contre les monopoles, favorise cette désintégration. Depuis, les tarifs se multiplient à tort et à travers. Swissair note pourtant avec satisfaction que ses clients lui sont restés fidèles, même sur l'Atlantique Nord, le secteur le plus touché par ces désordres. Il n'en reste pas moins qu'en été le trafic à la demande entre l'Amérique du Nord et la Suisse a progressé de 37%, alors que le trafic régulier n'a augmenté que de 5%.

● A fin 1977, Swissair comptait 170 *représentations* dans le monde et était implantée dans 35 autres villes, mais sans y avoir de bureaux. Quelque 3000 collaborateurs travaillent pour Swissair à l'étranger. De nouvelles antennes de la compagnie ont été établies l'an dernier à Damas, Sofia, Linz, Padoue (Italie), Rosario (Argentine) et Riyad (Arabie Saoudite).

● Les frais directs pour la *publicité* à l'étranger se sont élevés en 1977 à environ 20 millions de francs pour tous les supports publicitaires qui cherchent non seulement à vendre Swissair, mais également la Suisse, pays touristique. sp/r.

Compagnies aériennes

Horaire d'été 1978

Swissair survolera le Vietnam

L'été prochain, Swissair desservira 91 villes avec une flotte d'avions de 48 unités, dont 11 gros-porteurs.

Plusieurs nouveautés sont signalées pour cette prochaine saison:

● Une nouvelle ligne reliera Genève à *Porto* deux fois par semaine à partir du 1er avril 1978. Un deuxième vol quotidien reliera Genève à *Amsterdam.*

● Les fréquences *entre Genève et Zurich* seront améliorées avec un vol supplémentaire le matin et un le soir, dans les deux sens, du lundi au vendredi. Les liaisons *entre Genève et Bâle* s'accroîtront également d'un vol le soir tous les jours, sauf le samedi.

● Sur l'*Atlantique Sud,* Swissair exploitera ses trois vols hebdomadaires avec des DC-10 exclusivement.

● En *Afrique* également, introduction accrue de DC-10: les deux vols hebdomadaires vers Abidjan-Monrovia, la liaison hebdomadaire entre la Suisse et Libreville, ainsi que le vol à destination de Dares-Salaam via Athènes seront assurés avec des DC-10 au lieu des DC-8. Nairobi bénéficiera aussi d'un deuxième vol hebdomadaire avec DC-10. Oran sera desservie par un deuxième vol par semaine avec DC-9.

● Swissair reliera six fois par semaine la Suisse à *Téhéran,* dont quatre fois au départ de Genève. Pendant l'été, des DC-10 desserviront quotidiennement *Tel-Aviv* au départ de la Suisse.

● Dès le 1er avril, les liaisons vers l'*Extrême-Orient* survoleront de nouveau le *Vietnam.* Ainsi, la durée du vol à destination de Hong-Kong et Tokio sera réduite d'environ une heure. Le nouvel aéroport de *Tokio-Narita* s'ouvrira à cette même date. sp

Une bonne année pour Alitalia

(ATS) La compagnie nationale italienne Alitalia a réalisé en 1977 un bénéfice d'environ 10 milliards de lires (soit approximativement 25 millions de francs,) alors que l'exercice 1976 s'était soldé par un déficit de 40 milliards de lires. La compagnie a transporté l'an dernier quelque 9 millions de passagers payants, soit une augmentation de 18% par rapport à 1976 et cela avec un taux d'occupation de 60,2%.

Agences de voyages

Kuoni: de nouvelles offres pour les Etats-Unis et le Canada

Le nouveau prospectus de Kuoni «USA et Canada» a considérablement élargi la palette des offres de l'agence de voyages au public, en ce qui concerne les vols spéciaux de Balair à destination de New York et de Los Angeles. Ainsi, par exemple, Suisse–New York et retour dès 750 francs et Suisse–Los Angeles et retour dès 1190 francs. Les suppléments de prix demandés pour la haute saison n'entrent guère en considération, puisque le prix le plus élevé se monte à 890 francs pour New York et à 1490 francs pour Los Angeles. Au gré des 40 pages de ce prospectus, la plus grande agence de voyage de Suisse propose également à sa clientèle des arrangements selon le système «boîte de construction», une solution de plus en plus appréciée du public.

Les vols spéciaux à destination du Nouveau Monde auront lieu régulièrement du 2 mai au 23 novembre 1978 vers New York, le mardi et le jeudi, et vers Los Angeles, du 5 juin au 20 novembre 1978, une fois par semaine. Les organisateurs de ces voyages s'attendent à une très forte demande, celle-ci étant le résultat des fluctuations du taux du dollar sur le marché des changes et permettant aux touristes d'alléger le montant de leurs frais annexes de voyage.

L'offre mentionne également un programme de 24 jours «Alaska – Canada» pour le prix de 5690 francs et selon un itinéraire passant par Anchorage, le Mt. McKinley, le Parc national, Fairbanks, Burwash, Whitehorse, Skagway, Ketchikan, Prince George, Jasper, Banff, Kamloops, Vancouver. sp

La Floride avec une accompagnatrice de charme

Organisé par American Express et accompagné par Mme Colette Jean, de la Radio suisse romande, un voyage spécial en Floride d'une dizaine de jours se déroulera du 27 mars au 7 avril, permettant de découvrir ce pays à plus d'un titre enchanteur, tant par ses beautés naturelles que par la diversité de ses divertissements. Le voyage de base comprend le transport par avion, les transferts, le logement à l'hôtel avec le petit déjeuner, le dîner du dernier soir et deux entrées à Disney World. De nombreuses suggestions permettent de profiter pleinement de ce séjour: visite de Sea World, le plus grand parc de vie marine du monde, visite de la NASA, présentation de Circus World, c'est-à-dire une attraction où le visiteur est lui-même participant au programme du cirque, visite de Bush Gardens ou la reconstitution de la brousse africaine, etc.

Ce voyage spécial a été organisé à l'occasion du 20e Salon des vacances et du tourisme de Lausanne. sp/r.

France-Voyages en plein essor

Filiale du groupe du Crédit hôtelier, commercial et industriel, France-Voyages, spécialisée à l'origine dans l'organisation de séjours dans les pays de l'Est, diversifie, depuis quelques années, son activité.

C'est ainsi que son département «Civilisations du monde» propose des voyages guidés par des conférencières de renom international en Egypte, en URSS, en Grèce et, pour la première fois en 1978, en Chine, en Irak et en Turquie. Son département «Sports» organise, en liaison avec les fédérations sportives concernées, des déplacements à l'occasion de championnats du monde, notamment le «Mundial» en Argentine. France-Voyages dispose désormais de nouveaux points d'information et de vente à Paris et à Nice. Son chiffre d'affaires s'est accru de 35% l'an dernier. A l'enseigne de «Destination France», France-Voyages est devenue en quelques années l'une des principales agences françaises dans cette spécialité.

Les nuitées des hauteurs

(ATS) De l'automne 1976 à celui de 1977, les 151 cabanes du Club alpin suisse (CAS), totalisant 8586 couchettes, ont enregistré 241 849 nuitées, soit 3942 de moins que pendant l'exercice précédent: 174 337 pour les membres et 67 512 pour les non-membres, à raison de 39 390 nuitées pendant l'hiver et 163 530 pendant l'été. La part des recettes versées à la caisse centrale s'est élevée à 534 246 francs (+ 15 987).

La cabane Monte-Rosa est en tête de liste avec 6589 nuitées, suivie des cabanes Britannia (5195) et Concordia (5015), toutes trois en Valais au cœur de massifs favorables aussi bien au ski alpin qu'à l'escalade. Le petit refuge du Grunhorn (GL) ne compte que 16 nuitées.

Derrière la transaction CIGA – Grand Hôtel de Paris

Les bruits concernant la cession du contrôle financier de la Société nouvelle du Grand Hôtel de Paris (SNGH) à un groupe saoudien-libanais (FAC) se sont maintenus jusqu'au début du mois de février. Nous nous sommes donc adressés à M. Georges Mossé, directeur général de la SNGH, et nous publions ci-après la mise au point que ce dernier nous a fait parvenir, en nous attachant plus particulièrement aux détails.

En effet, la «Compania italiana dei grandi Alberghi» (CIGA) a cédé les 90% des actions qu'elle détenait au capital de la SNGH à un consortium regroupant différents financiers privés d'origine helvétique. C'est du moins ce que vient de préciser une communication de la Direction générale de la SNGH, parue quelques jours seulement avant le début de la grande semaine électorale en France ...

Une énorme transaction monétaire

La CIGA avait pris le contrôle des Hôtels Meurice, Prince de Galles et Grand Hôtel, ainsi que du Café de la Paix, par le biais de la SNGH, société hôtelière complètement rénovée et restructurée en 1975/76. En outre, celle-ci est propriétaire des fonds de commerce de l'immeuble du Grand Hôtel et du Café de la Paix – complexes immobiliers d'une valeur vénale presque inestimable – tandis que l'Hôtel Meurice a fait l'objet d'une opération de «lease-back» (à l'instar de ces nombreuses transformations hôtelières de notre époque destinées à rationaliser les frais d'exploitation) et que l'Hôtel Prince de Galles a été loué.

A ces précisions, il faut cependant ajouter que la CIGA souhaitait céder ses intérêts français depuis de nombreux mois, puisque la presse spécialisée en parlait déjà en mars 1976. Les difficultés nées de la crise économique dans les deux pays intéressés, l'Italie et la France, sont notoires et il semble donc très probable que les acquéreurs français éventuels aient préféré se dérober et laisser la priorité à des capitalistes en «pétrodollars» ou – pourquoi pas? – en francs suisses! On comprend également que l'anonymat du groupe acquéreur soit préservé en raison des conditions délicates où se trouve l'hôtellerie de grande envergure ou du suspens qui caractérise généralement ces transactions monétaires.

Si d'aucuns s'étonnent que la CIGA veuille vendre sa participation bien que la situation de l'hôtellerie parisienne soit dans une phase de consolidation et même de nette amélioration, il faut pourtant rappeler que la vente avec bénéfice provient d'une conjoncture favorable et non d'une période de crise. Quoiqu'il en soit, la SNGH annonce, dans son bilan de 1977, qu'elle a réalisé un chiffre d'affaires de l'ordre de 150 millions de francs français et que ses conditions d'exploitation paraissent «tout à fait satisfaisantes», grâce au succès du Café de la Paix, véritable point d'attraction au centre de Paris et entièrement rénové, grâce aussi aux excellents taux d'occupation – de 68 à 75% selon les établissements – de ses trois hôtels. En 1977, par conséquent, les résultats devraient être voisins de l'équilibre et il ne serait pas exclu que 1978 fût bénéficiaire.

Lorsque M. Mossé nous affirme que les futurs actionnaires suisses envisageraient «un développement international des activités de la société qui pourrait même prendre en gestion ou éventuellement acquérir de nouveaux établissements à l'étranger ...», nous n'avons aucune raison de mettre en doute cet optimisme professionnel. Toutefois, il ne s'agirait pas, selon M. Mossé, de créer une véritable chaîne hôtelière, mais simplement de réaliser des opérations ponctuelles dans le secteur de l'hôtellerie française de luxe.

L'autorisation officielle

La cession, bien qu'elle ait été signée à Genève, est cependant soumise à la condition suspensive des autorités de tutelle françaises et notamment des relations extérieures du Ministère de l'économie et des finances, ainsi que de la Commission des opérations de bourse (COB), chargée de la sauvegarde des intérêts de la minorité de petits actionnaires (environ 10% du capital). On demandera également au Secrétaire d'Etat au tourisme ce qu'il en pense ...

La CIGA a exprimé l'espoir que ces autorisations soient obtenues sans difficultés, puisqu'il s'agit d'une opération entre non-résidents ne comportant aucun nouveau transfert de capitaux à l'étranger. Il faut en effet l'espérer, mais les décisions y relatives n'interviendront sans doute pas avant la fin du mois d'avril ou au début du mois de mai, car, quelle que soit l'issue politique des élections françaises, aucun nouveau ministère ne sera définitivement en place avant un à deux mois. On apprendra alors de quels financiers se compose le consortium helvétique en question. *Walter Bing*

Un véhicule d'affaires, d'accueil et de promotion ...

Notre journal n'a pas l'habitude de présenter des nouveaux modèles de voiture ou de véhicule utilitaire, laissant à ses confrères de la presse automobile le soin de le faire, plutôt bien d'ailleurs. Néanmoins, nous ne résistons pas au plaisir de vous présenter l'une des sensations du dernier Salon de l'automobile de Genève: un véhicule d'affaires, d'accueil et de promotion.

Une vue de l'intérieur de cette voiture-bureau-salon exposée au dernier Salon de l'auto, à Genève. (ASL)

Le «TAG function car», dernier-né de la production automobile suisse, peu féconde on le sait en la matière, est un véhicule à l'avant-garde de la technique tenant à la fois de la voiture de grand luxe, du bureau de «manager» et du salon de thé. Ajoutons-y, sur option, un système de blindage qui peut s'avérer très utile, vu la qualité des gens censés s'offrir un tel moyen de locomotion!

Du temps et de l'argent

Fruit des recherches, des idées et de la collaboration de quelques hommes d'affaires – dont M. Akram Ojjeh, l'acquéreur du «France» –, industriels et artisans suisses, le «function car» sera prochainement produit en petite série. Se présentant soit en version banalisée, soit en version «carrosserie spéciale», créée par un «designer» suisse de renommée mondiale, il disposera d'un impressionnant équipement truffé de gadgets: récepteur téléphonique, cryptophone, valise transportable avec téléphone sans fil pour permettre les communications hors du véhicule, compositeur téléphonique automatique, télécopieur; tableau de commandes des installations, table de secrétariat, machine à écrire, calculatrice électronique, coffre-fort, 4 fauteuils, tiroirs de rangement; téléviseur couleurs avec télécommande, TV en circuit fermé avec caméra, radio-cassette, dictaphone; frigo, plonge, machine à café, rasoir électrique, allume-cigare, penderie, etc. ...

Pourquoi un tel équipement et un tel luxe? «Pour beaucoup de dirigeants, expliquent les créateurs du «function car», l'activité est conditionnée par une rentabilité de chaque instant; les déplacements représentent une perte de temps considérable, aggravée par la coupure inéluctable des communications, le manque de confort et un risque accru.» Le «function car» se propose de pallier ces inconvénients, en servant tout à la fois d'outil local de travail ambulant, d'instrument de relations publiques et de salon d'accueil.

Son prix: 125 000 francs, options en sus. Un rêve pour les managers du tourisme et les responsables de la promotion touristique en action sur les marchés étrangers! Ah si j'avais des sous ... J. S.

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

7 Jahre Fabrik-Garantie

TISCHE + STÜHLE
BARSTÜHLE + BÄNKE
UNSERE SPEZIALITÄT: RUSTIKALE BESTUHLUNGEN

Bänke auf jedes Mass und in jeder Ausführung

Stühle ab Fr. 35.– Tische ab Fr. 124.–

GRÖSSTE FABRIK-AUSSTELLUNG IN BOSWIL AG

KEUSCH + SOHN AG
Tisch- und Stuhlfabrik
5623 Boswil AG
☎ 057-74284

Name
Adresse
PLZ · Ort
BON für Gratis-Katalog BON

keusch

Kaufe laufend
TISCHE
mit Gussfüssen.
STÜHLE
Tel. (056) 41 65 35
OFA 110.109.456

Top Duo Unterhaltung & TANZ-Musik
061 * 471836
vielseitig-preisgünstig

.... der Schlüssel zur Gastlichkeit

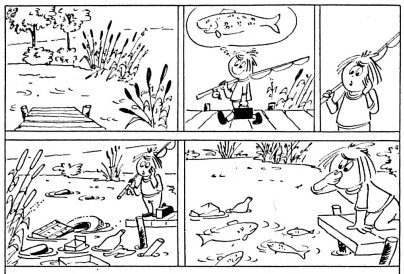
Bar Mt Cervin
Zermatt

Innenausbau und Möblierung erfolgte durch:

Möbelfabrik Gschwend
3612 Steffisburg
Tel. 033 37 43 43

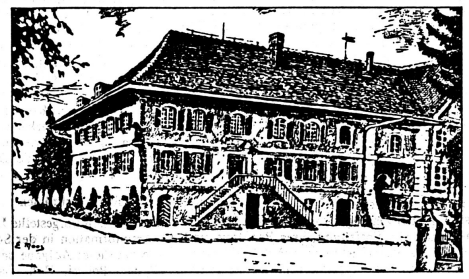
MÖBEL FABRIK GSCHWEND

Inseratenschluss:
Jeden Freitag morgen 11 Uhr!



Herr K. Loretan, Küchenchef des Restaurants Kunsthaus in Zürich:
‹... ausserordentlich vielseitig. Besonders auch bei Banketten leistet der Blodgett wertvolle Hilfe, da ich miteinander drei bis vier Bleche einschieben kann. Er arbeitet rascher und bäckt regelmässiger als ein herkömmlicher Backofen. Bei Braten und Kuchen ist das unverkennbar.›

Herr U. Thommen, Küchenchef des Hotels Bären in Utzenstorf:
‹... und bin immer wieder beeindruckt von der kurzen Aufheizzeit. Im Blodgett wird auch unsere Hausspezialität ‚Apfelkuchen' à la minute zubereitet. Dank sinnvollem Einsatz dieses Apparates sind wir leistungsfähiger geworden, und zwar ohne unsere anspruchsvollen Gäste enttäuschen zu müssen!›



Herr E. Gugger, Inhaber des Landgasthofes Kreuz in Kriegstetten:
‹... von früh bis spät ununterbrochen in Betrieb. Ich verwende ihn ausgiebig für Patisserie; aber auch Spezialitäten wie Paella, Lasagne und Cannelloni werden im Blodgett erstklassig. Ausserdem macht er es möglich, den ganzen Tag frisches Gebäck bereitzuhalten. Voll ausgelastet, ist der Blodgett für mich der weitaus interessanteste Ofen.›

Herr E. Hermann, Küchenchef des Hotels Kreuz in Balsthal:
‹... und brauchen, seit wir einen Blodgett in unserer Küche haben, den gewöhnlichen Backofen nur noch selten. Wir verwenden den Blodgett praktisch für alles: für alle Bratenstücke, auch für Spezialitäten wie zum Beispiel Soufflés, Omelette surprise und sogar fürs Gratinieren von Spargeln.›

Planen Sie einen Umbau? Oder einen Neubau? Wir machen Ihnen den wichtigsten Sparvorschlag: Planen Sie mit uns.

Seit 15 Jahren beraten unsere Spezialisten Hoteliers und Gastwirte in Bezug auf die Betriebs- und die Einrichtungsplanung. Mit ihrer Erfahrung haben unzählige Betriebe unzählige Kosten gespart.
Und einen einwandfreien Betriebsablauf gesichert. Profitieren auch Sie davon. Sprechen Sie mit unseren Fachplanern.
Damit Sie in Ihrem Betrieb die Leistungsfähigkeit vergrössern und die Kosten verkleinern können.

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

Telefon
031 46 18 81

Planen Sie Ihren Betrieb mit unserer Erfahrung

BON Wir wünschen ein unverbindliches Gespräch mit Ihrem Fachberater

Name
Vorname
Strasse
PLZ/Ort

Produkte und deren Zusammensetzung – Anbau und Ernte Verarbeitung – Einkauf und Lagerung – Ausschank

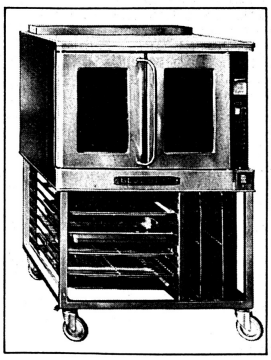
GETRÄNKE

auf 66 Seiten mit ca. 20 Fotos und Grafiken-Tabellen im Format 16 x 23 cm zu Fr. 13.– beim:

Fachverlag Schweizer Wirteverband
Gotthardstrasse 61, 8027 Zürich
Telefon 01/201 26 11

Erfahrungs-Tatsachen

zum Blodgett-Umluftofen.



Die Rentabilität entscheidet über Sein oder Nichtsein. Doch ebenso haben die hohen Qualitätsanforderungen des Küchenchefs und der Gäste ein wichtiges Wörtchen mitzureden.

Erfahrungs-Tatsache: Das Stichwort für die Zukunft heisst ‹Umluftofen›: mehr Rentabilität, mehr Vielseitigkeit, mehr Einsparungen, mehr Möglichkeiten für den Küchenchef.

Erfahrungs-Tatsache: Ein Umluftofen absoluter Spitzenklasse zu einem konkurrenzlos vorteilhaften Preis ist der Blodgett von FRANKE. Die über 1000 (tausend!) Blodgetts, die überall in der Schweiz tagtäglich perfekte Arbeit leisten, sind ein klarer Beweis dafür.

Erfahrungs-Tatsache: Der Blodgett ist für jede Küche – ob gross, ob klein – erstklassig geeignet. Referenzen aus Betrieben unterschiedlichster Grösse und Struktur bestätigen das immer wieder. Einige Beispiele von vielen finden Sie in diesem Inserat. Es sind Beispiele für die erfolgreiche Welt des Blodgett Umluftofens.

FRANKE
Franke AG
4663 Aarburg
Telefon
062/43 31 31

Erfahrungs-Tatsache: Information ist die Basis des Erfolges. Verlangen Sie darum unverbindlich mit diesem Coupon die ausführliche Blodgett-Dokumentation.

Name
Vorname
Strasse
PLZ/Ort

4/173

Franke AG 4663 Aarburg
Telefon 062/43 31 31

Aktive Erholung in Schweizer Sommer-Ferienorten

Malen, Melken und Meditieren

Die Nachfrage nach Aktivferien in der Schweiz wird auch im Sommer immer grösser. Nicht nur die sportlichen Angebote, sondern auch die kreativen und musischen Kurse erfreuen sich einer grossen Beliebtheit. Wie eine von der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) gemachte Umfrage bei den Kurorten zeigt, wird die Palette der Hobbykurse immer reichhaltiger.

Im Pferde- und Velosattel

Auf dem Rücken eines Pferdes die Landschaft zu erkunden ermöglichen Reitwochen in Ascona, Celerina, Davos, Frauenfeld, Genf, Lenzerheide, Leysin und Lenk (beide speziell für Kinder), Locarno, Lugano, Mariastein, Meiringen, St. Moritz, Sarnen, Vevey und Villars. Neu errichtet wurden das Reitsportzentrum Schoren bei Thun sowie der «Club Caballeros» in Ligornetto im Mendrisiotto.
Wieder auf dem Programm stehen die Maultiersafaris in die Walliser Täler und die beliebten Fahrten mit dem Zigeunerwagen in die Ajoie und durch die Freiberge. «Pro Jura» führt diesen Sommer noch eine neue Variante mit einem Abstecher in den elsässischen Jura durch, und es stehen auch «Zigeuner- Weekends» von 2, 3 und 4 Tagen auf dem Programm.
Ferien mit dem Stahlross organisieren Lenzerheide-Valbella und Weggis; eine geführte Fahrradtour wird rund um den Genfersee propagiert.

Mit Tennis- und Golfschläger

Tenniskurse haben diesen Sommer über dreissig Kurorte auf ihr Banner geschrieben. In Gstaad führt der Champion Roy Emerson Gäste in die Kunst des weissen Ballsports ein. Neue Tennisplätze melden unter anderem Celerina, Pontresina beim Roseg-Sportpavillon, Zurzach, Beatenberg, Estavayer-le-Lac, Ascona, Fiesch, Wengen und Zweisimmen, während in Cadro bei Lugano ein Tennis-Zentrum mit fünf Plätzen im Freien und zwei gedeckten Plätzen entstand.
Auch Golfspielen lernen ist kein unerschwinglicher Luxus mehr. Gruppenklassen organisieren unter anderem Arosa, Bad Ragaz, Bad Scuol-Tarasp-Vulpera, Celerina, Crans-Montana, Davos, Les Diablerets, das Neuenburgerland, St. Moritz, Samedan, Schinznach-Bad und Villars.

In Wind und Wellen

Wasserratten kommen diesen Sommer ebenfalls auf ihre Rechnung. Attraktiv ist das Angebot an Segelkursen am Bodensee, am Thunersee, am Neuenburgersee, am Langensee, am Vierwaldstättersee, aber auch in Biel, Einsiedeln, Lenzerheide-Valbella und in St. Moritz. Neue Bootshäfen mit Gästeplätzen offerieren Romanshorn und Steckborn. Wer das Abenteuerliche sucht, meldet sich für einen Kajak-Kurs in Andermatt, Bad Scuol-Tarasp-Vulpera oder St. Moritz an. Wasserski-Kurse bieten Ascona und Lugano.
Windsurfing, ein 1972 aus den USA importiertes Spiel mit Wind und Wellen, kann nun in Ascona, Davos, Einsiedeln, Fürigen-Stansstad, Horn/Arbon, Lenzerheide-Valbella, Lugano, Morcote, im Neuenburgersee, in Romanshorn, St. Moritz und Sarnen gelernt werden. Zwei Windsurfing-Schulen entstanden in Bad Scuol-Tarasp-Vulpera und in Faulensee.
Neue Hallenbäder melden Aeschi, Gais (in der Klinik für medizinische Rehabilitation), Montreux und Murten, ein Thermalfreiluftbad die Rheumaklinik von Leukerbad sowie Cassarate bei Lugano.

In Schnee und auf Eis

Für Sommerskifahrer bietet sich am Corvatsch, auf der Diavolezza, dem Titlis, dem Glacier des Diablerets, in Crans-Montana, Saas Fee und Zermatt ein «playground». Neu diesen Sommer ist der Skilift zum Glacier des Diablerets. Und warum nicht einmal einen Skikurs im Sommer absolvieren? Zum Beispiel in Celerina, Crans-Montana, Pontresina, St. Moritz, Saas Fee (kombiniert mit Tennisspielen), Sils i. E. für Jugendliche, Silvaplana und Zermatt mit Skihochtouren im Monte-Rosa-Gebiet.
Übrigens: Eislaufen in einer Gruppe ist auch in der Sommersonne möglich, und zwar in Adelboden, Brunnen, La Chaux-de-Fonds, Crans-Montana, Davos und St. Moritz. Im Juli und August bleibt auch die Eislaufschule in Champéry geöffnet.

Auf Schusters Rappen

Wandern gehört zu Schweizer Ferien: über die Hälfte aller in den Bergen weilenden Gäste erklären die Möglichkeit von Fusstouren als ausschlaggebend für die Wahl ihres Aufenthaltortes. Neue Wanderwege schiessen wie Pilze aus dem helvetischen Boden. Für die kommende Saison als Novität zu bezeichnen sind unter anderem der durchgehende Wanderweg Luzern–Stans–Altdorf, ein Wanderweg von sechs Kilometern rund um den Roggenstock, ein markierter Pfad von Lax im Goms über Laxerwald zu den Voralpen im «Bärg» nach Bettmeralp sowie der Höhenwanderweg von Zeneggen über Törbel, Emd, St. Niklaus von mehr als 22 Kilometer Länge. In Saas Fee wurde das Wanderwegnetz in der Region Hannig und Plattjen ausgebaut und der geologische Wanderweg ist mit einer Markierung der Gesteine versehen worden.
Geführte Wanderungen und Tourenwochen, oft kombiniert mit botanischen oder mineralogischen Exkursionen, organisieren über ein halbes hundert Kurorte. Neu sind die verlängerten Wochenende im Emmental mit Übernachtung in einem Bauernhof; «à-la- carte»-wandern lässt sich mit dem Reka-Wanderpass – er schliesst Verkehrsmittel und Unterkunft ein – in den Regionen Appenzell und Toggenburg, Emmental-Oberaargau und Jura mit 1,3 oder 6 Übernachtungen.
Touren mit Unterricht in Bergsteigen und Klettern führen unter anderem die Bergsteigerschulen in Fiesch, La Fouly, Klosters, Grindelwald, Meiringen und Pontresina sowie Zermatt durch, während Leysin im Juli ein Bergsteigerlager für Kinder und Adelboden Jugendbergsteiger-Wochen ermöglichen.

Phantasie und Kreativität

Auch handwerklichen und musisch begabten Feriengästen bietet sich Gelegenheit zur Entfaltung ihrer Phantasie und Kreativität. Viel gefragt sind die Kurse in Zeichnen und Malen (auch Bauernmalen) in Ascona, Boudevilliers, Brunnen, Flims-Laax, Gais, Lenk, Locarno, Lugano, Mürren, Vitznau und Zäziwil. Schnitzenlernen propagieren Aeschi, Brienz, Boudevilliers, Brunnen, Flims-Laax und Schwyz; Töpfern La Chaux-de-Fonds, Flims-Laax, Savagnier und Savognin; Modellieren und Keramik Biel, Bonfol, Lenk und Lugano. Eine Neuerung sind die Puppen-Bastelkurse in Brunnen und Oberiberg.
Fotoamateure erhalten Unterricht in Charmey, Genf, Lugano oder Mürren, wo man auch mit einer Filmkamera umzugehen lernt.
Weitere Handfertigkeiten wie Weben und Spinnen stehen in Gryon, Nesslau, Neuenburg, Vercorin, Villars und Wildhaus auf dem Programm; Teppichnähen präsentieren die Toggenburger Kurorte Neu St. Johann und Wildhaus, während neuerdings Kurse in Textildruck in Wald und Langenbruck sowie für Spitzenklöppeln in Lauterbrunnen und Neuenburg zur Durchführung gelangen.
Sils im Engadin wirbt mit Ferienwochen als Kombination von botanischen Exkursionen und Sticken. Etwas Ausgefalleneres haben sich die Flumserberge einfallen lassen: einen Kurs im Melken.

Vom Jazz- zum Volkstanz

Musisch begabte Feriengäste – Erwachsene und Kinder – interessiert in Lenk unter anderem der Unterricht in Singen und Musizieren, Jazztanz, Pantomime, Gitarren- und Theaterspiel usw. Für die Kleinen wird dort ein musischer Kindergarten eingerichtet, für die Grösseren findet im Juli ein spezielles Ferienlager statt. Im August präsentiert Gstaad Kurse und Meisterklassen an der neu geschaffenen «Internationalen Menuhin-Musik-Akademie».
Die Volkshochule Bern organisiert in Münchenwiler Kurse in Aquarellieren, Kammermusik, Scherenschnitt, Blumenstecken usw., und die Kulturmühle Lützelflüh offeriert unter anderem Meisterkurse für Saxophonisten und «Totales Theater». Seminare für Jazzmusik, Pantomime, Komponisten, Bläser, Flötisten, Autoren usw. gelangen in Boswil zur Durchführung. Klassischer und moderner Tanz sowie Ballett wird in Genf, Lausanne, Luzern und Zürich gelehrt. Kurse in Volkstanz erteilt man in Fürigen, Gwatt, Münchenwiler, Oberiberg und St. Moritz.
Wer in den Ferien das richtige Entspannen kennenlernen will, nimmt an einem Yogakurs in Caslano, Genf und Lugano oder einem Meditationskurs in Einsiedeln und Neukirch an der Thur teil.

FÜR IHRE SICHERHEIT
CERBERUS
MÄNNEDORF 01/9226111

Aktiv-Ferien im Velosattel: Spezialprogramme in Lenzerheide-Valbella und Weggis; geführte Radtour um den Genfersee.

Und warum nicht die Ferien dazu benützen, Sprachen aufzufrischen? Möglichkeiten zum Französischlernen bieten sich in Instituten und Privatschulen in der welschen Schweiz, Rätoromanischkenntnisse eignet man sich in Samedan in einem Kurs an.
Alle weiteren Auskünfte über die vielfältigen Sommerangebote sind den sechs von der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) herausgegebenen Broschüre über Hobbyferien sowie dem Verzeichnis der Pauschalangebote in Schweizer Kurorten zu entnehmen. Diese Publikationen sind gratis zu beziehen bei der SVZ, Postfach, 8027 Zürich. RF (SVZ)

Radio will Verkehrs-Service verbessern

Die Schweiz wird möglicherweise schon bald ein Verkehrsfunksystem erhalten, wie es in Deutschland und Österreich bereits mit Erfolg eingesetzt wird.

Die geographischen Besonderheiten der Schweiz liessen jedoch die Übernahme des deutschen ARI-Systems als fragwürdig erscheinen, wurde an einer Pressekonferenz der Fachkommission «Polizei/Radio» des Radios DRS erklärt. Das automatische Verkehrsfunksystem ermöglicht es den Automobilisten, ein freigewähltes Programm zu hören, ohne deswegen auf wichtige Verkehrsinformationen verzichten zu müssen. Je nach Autoradio-System wird er durch ein besonderes Signal des Senders auf die Verkehrsmitteilung aufmerksam gemacht, oder sein Radio schaltet automatisch für die Dauer der Verkehrsmeldung um.

Verbindliche Richtlinien

Der ebenfalls vorgestellte Leitfaden «Verkehrsinformation in der Schweiz» ist für alle mit dieser Aufgabe betrauten Stellen (Radio, Polizei, Zoll, Bahnen, Militär usw.) verbindlich und regelt alle technischen Einzelheiten der Verkehrsüberwachung, die von den fünf Verkehrsmeldezentralen in Bern, Chur, Luzern, Oensingen und Winterthur an die Nachrichtenredaktion der Abteilung Information im Studio Bern weitergeleitet werden.

Im Leitfaden sind auch die Sprachregelungen enthalten, die für das Abfassen der Meldungen künftig Gültigkeit haben. Polizeikommandos, Zollämter und Bahnverladestationen müssen zudem künftig alle akuten Verkehrsstörungen und Wartezeiten, die voraussichtlich länger als eine halbe Stunde dauern, stockender Kolonnenverkehr und Staus, die wichtige Durchgangsstrassen betreffen, sowie Änderungen der gemeldeten Verkehrslagen unaufgefordert übermitteln. Vorsorgliche Verkehrsmeldungen über bekannte Veranstaltungen unterliegen einer besonders strengen Prüfung; es dürfe keinesfalls auf dem Umweg über die Verkehrsmeldung für eine Veranstaltung geworben werden. sda

Aktion billige Gruppenreise

SBB, PTT und die meisten schweizerischen Transportunternehmungen führen vom 24. April bis 4. Juni 1978 eine Aktion zugunsten von Reisen in kleinen Gruppen durch.

Die Vergünstigung besteht darin, dass für kleine Gruppen von 3 bis 5 Erwachsenen (2 Kinder sind 1 Erwachsener) weniger Billette als üblicherweise erforderlich sind und dass für Gruppen von 6 bis 24 Personen ermässigte Kollektivbillette ausgegeben werden.

Bis 30% Rabatt

Für die Kleingruppen von 3 bis 5 Personen kommt die folgende Formel zur Anwendung: Die beiden ersten Billette sind ganze Billette, gleichgültig, ob sie von Erwachsenen oder von Kindern zwischen 6 und 16 Jahren benützt werden, alle folgenden sind halbe. Zwei Kinder unter 16 Jahren benötigen zusammen nur ein halbes Billett. Bei ungerader Zahl ist jedoch für ein Kind unter 16 Jahren ein halbes Billett zu lösen. Die Vergünstigung gilt für Billette einfacher Fahrt, Retourbillette und Rundfahrtenbillette. Die Ermässigungen betragen 16 bis 30%.
Für Gruppen von 6 bis 24 Personen werden Kollektivbillette mit 30% Ermässigung ausgegeben. Normalerweise sind Kollektivbillette erst ab 10 Personen erhältlich, und der Rabatt beträgt für Gruppen von 10 bis 24 Personen, ausserhalb der Aktion lediglich 20%. pd

Verkehrsvereine berichten

Saisonvorbereitungen am Bodensee

Unter dem Präsidium von Adolf Schatz, Romanshorn, unternimmt der Internationale Bodensee-Verkehrsverein (IBV) immer wieder beachtliche neue Aktionen. Dazu zählt der kürzlich durchgeführte Aus- und Fortbildungskurs für Schalterpersonal der Verkehrsbüros rund um den Bodensee. Der Kurs fand auf der Insel Mettnau statt und war darauf ausgerichtet, die touristischen Mitarbeiter mit ihrer wichtigen Rolle des Gästebetreuers noch besser vertraut zu machen. Der IBV unterstützt auch eine bedeutende Werbeaktion der Thurgauischen Verkehrsvereinigung unter dem Titel «Der Bodensee grüsst Basel». In Wort und Bild und mit verschiedenen Darbietungen sollen die Basler mit den Ausflugs-, Wander- und Feriengebieten entlang des Bodensees und im ganzen Thurgau sowie mit den dortigen kulturellen Sehenswürdigkeiten und Produkten vertraut gemacht werden. wb.

St. Galler Frühlingsmesse 1978

Vom 29. April bis 7. Mai wird auf dem OLMA-Gelände die zweite St. Galler Frühlingsmesse, eine Waren- und Verkaufsausstellung mit freiem Eintritt für das Publikum, durchgeführt. Das Angebot umfasst internationale Konsumgüter für Haushalt, Wohnen, Freizeit, Sport, Garten usw. Gleichzeitig wird der traditionelle St. Galler Frühlings-Jahrmarkt mit Lunapark durchgeführt.

Mehr Übernachtungen in Zurzach

1977 wurden im Kurort Zurzach total 179 893 Übernachtungen verzeichnet, 11 380 oder 6,3 Prozent mehr als im vorangegangenen Jahr. Wie dem Jahresbericht des Kur- und Verkehrsvereins zu entnehmen ist, kamen die Gäste aus insgesamt 35 Nationen. r.

Restaurant Orsini neu eröffnet

Nach längerer Umbauzeit wurde das Restaurant Orsini an der Waaggasse in Zürich unter Leitung von Ferdinand Michel wiedereröffnet.
Während der Franzosenzeit wurde es zweckentfremdet und schliesslich von Johannes Baur gekauft. Der neue Besitzer liess darin eine Speisewirtschaft einrichten. Als im Jahre 1858 der Italiener Orsini ein Attentat auf Napoleon III ausübte, hängten die Stammgäste aus Sympathie für den Revolutionär dessen Portrait in ihrem Stammlokal auf, das seither den Namen «Orsini» führt.
Über dem gediegen gestalteten Restaurant mit 52 Plätzen befinden sich in den Obergeschossen ein modernes Personalrestaurant sowie zahlreiche neuzeitlich und freundlich eingerichtete Angestelltenzimmer. r.

Neues aus dem berner oberland

Guter Januar

277 152 Logiernächte verzeichneten die Hotels, Pensionen und Kurbetriebe des Berner Oberlandes im Januar 1978, das heisst 9 Prozent mehr als im gleichen Vorjahresmonat. Bedeutende Zunahmen erbrachten die Gäste aus der BRD (+11,4 Prozent), die Franzosen (+55, Club Méditerranée in Wengen), die Briten (+18!) und die Holländer (+71 Prozent).

Die Mittel fliessen

Die auf Grund der neuen Statuten und Reglemente des Verkehrsverbandes Berner Oberland erarbeitete Liste der Beiträge an die regionale Fremdenverkehrsarbeit des VBO ist inzwischen kürzlich an einer Tagung der lokalen Verkehrsvereine diskutiert worden. Zwar musste die Liste in einigen wenigen Punkten bereinigt werden, aber dem Vorschlag zur Lösung des VBO-Finanzierungsproblems stimmten die Tagungsteilnehmer zu. Damit wird der VBO in die Lage versetzt, zusammen mit den Verkehrsvereinen und Transportunternehmen die für 1978 vorgesehenen regionalen Werbeaktionen durchzuführen.

Oberländer Speisewagen

Vom 20. April bis zum 17. Mai 1978 werden auf Helvetiens Schnellzuglinien 20 «Oberländer Speisewagen» zirkulieren: Vier Wochen lang wird in diesen fahrenden Gaststätten auf das Berner Oberland aufmerksam gemacht – mit kulinarischen Spezialitäten der Region und mit einer einheitlichen Dekoration aller Speisewagen-Interieurs. Mit Handzetteln werden die Zugsbenützer auf die Werbeaktion hingewiesen, die der VBO zusammen mit der Schweizerischen Speisewagengesellschaft organisiert.

75 Jahre Skiklub Adelboden

Mit 640 Mitgliedern ist der 1903 von 13 Pionieren aus der Taufe gehobene Skiklub Adelboden einer der grösseren der Schweiz. Mit dreitägigen Festivitäten feierte man im Wildstrubeldorf das 75jährige Bestehen des Klubs, dessen Hauptaufgabe heute neben der Förderung des Skisports die Organisation von Wettkämpfen ist. Ein Nacht-Parallelslalom mit ehemaligen Adelbodner Skigrössen, ein Festumzug und ein Bankett mit offiziellem Teil bildeten die Schwerpunkte der Jubiläumsfeier des SKA, der seit 20 Jahren von Kurdirektor und Nationalrat Fred Rubi präsidiert wird.

Kandersteg geholfen

Der bernische Regierungsrat hat beschlossen, sich an den Kosten einer Skisprunganlage in Kandersteg zu beteiligen. Der neue Bakken soll rund 1,4 Millionen kosten.

Aeschi am Thunersee

An einer ausserordentlichen Hauptversammlung beschlossen die Mitglieder des Verkehrsvereins Aeschi, dem Verkehrsverband Thunersee beizutreten. Man liess sich von den Vorteilen – vor allem im Hinblick auf die gemeinschaftliche Werbung – überzeugen. Der Thunersee-Prospekt wird alljährlich in einer Auflage von 100 000 Stück gestreut.

Hasliberg setzt auf Holland

Mit gezielter Werbung versucht der Verkehrsverein Hasliberg in Zusammenarbeit mit dem VV Meiringen, den dominierenden deutschen Gästen ein holländisches Kontingent beizugesellen. Ein Team besuchte während einer dreiwöchigen Werbereise touristische Messen in Breda, Utrecht und Groningen, wo im Einvernehmen mit der SVZ kräftig die Trommel gerührt wurde. pd/r.

Fitness für «Kalorien-Millionäre»

Unter diesem Motto veranstaltet das Hotel San Gian in St. Moritz in diesem Frühsommer vom 24. 6.–1. 7. 1978 erstmals eine Fitness-Woche für Hoteliers und Restaurateure. In einem ausgefüllten 7-Tage-Kursus sollen gestresste Gastronomen wieder fit getrimmt werden. Das Programm ist in leicht gestraffter Form auf den 14-tägigen «Höhenfitness- und Bewegungstrainingskursen» von und mit Ex-Weltrekordler Günter Traub aufgebaut. In diesem Spezialkurs jedoch geht es nicht r arum in möglichst kurzer Zeit viele Pfunde zu verlieren oder sich eine olympiawürdige Fitness anzueignen. Es ist vielmehr das Bestreben von Trainer und Hotelleitung, den Teilnehmern Hinweise mitzugeben, wie man mit wenig zeitlichem Aufwand, neben der täglichen Arbeit, viel zur Erhaltung der körperlichen Leistungsfähigkeit beitragen kann. Programme mit Preisen und Anmeldescheinen beim Hotel San Gian, 7500 St. Moritz. Die Teilnehmerzahl ist beschränkt. pd

ITB Was hat der Tourismus angerichtet?

Der erste «Verhandlungstag» des diesjährigen ITB-Kongresses hatte zum Ziel, die wirtschaftlichen und sozialen Auswirkungen des Tourismus auszuloten. Angesichts der Breite des Themas verwundert nicht, dass die Betrachtungen der einzelnen Referenten weitgehend im Unverbindlich-Pauschalen stecken blieben. Auch neuere Studien aus der Werkstatt von Geografen konnten den bisherigen Erkenntnissen kaum neue hinzufügen.

Als erstem Redner konnte Heinz Hahn, Geschäftsführer des Starnberger Studienkreises für Tourismus und Tagungschef, einem hohen Gast aus Rom das Wort geben. Erzbischof Emanuele Clarizio, der sich im Vatikan mit Fragen des Tourismus und der Auswanderung befasst, stellte seine Ausführungen unter den Titel «Kultur und Brüderlichkeit», und lieferte auf diese Weise einen ebenso optimistischen wie unbrauchbaren Ansatz zur Bewältigung aktueller Probleme. Die Analysen der weiteren Referenten bezogen sich jeweils auf konkrete Beispiele.

Verstädterung

«Die Stadt als Leitbild auf dem Lande» war der Beitrag von Professor Maier, Dozent für Wirtschaftsgeographie in Bayreuth, überschrieben. Während sich im bayerischen Alpenraum die durch den Fremdenverkehr hervorgerufenen Veränderungen allmählich, aber mit grosser Wirkung vollzogen, brachte der Tourismus in den Fällen Spanien und Tunesien eigentliche Umwälzungen innert kürzester Zeit. Der Tourismus konnte (auch) in Bayern die Entvölkerung verhindern und einen Zuwachs von Auswärtigen bringen. Er führte zu einer Überalterung der Bewohnerschaft (in Garmisch sind über 20 Prozent der Einwohner über 65jährig), die Zahl der erwerbstätigen Frauen nahm ab und der Anteil der im Dienstleistungssektor Tätigen ständig zu. Kurz: Alle Anzeichen deuten darauf hin, dass der Tourismus im Denken und Verhalten in ländlichen Räumen städtische Normen einführt. Trotz der Urbanisierung war indessen eine Neubelebung traditioneller Elemente (Folklore usw.) festzustellen.

Folklore-Gag bei der Eröffnung der ITB: Eine portugiesische Instrumental-Gruppe kam zum Vorschein, als der grosse Koffer geöffnet wurde.

Grossaufwand: Die Bayern kamen mit einem Karton-Dorf.

Bilder: AMK

Tourismus und Tradition im Widerstreit

In Spanien, dem zweiten Beispiel Maiers, liegen die Einflüsse des Tourismus noch in voller Konfrontation mit den traditionellen Lebensformen. Der Ablehnung des «Fremden» steht die Haltung der Anpassung, der Nachahmung gegenüber. Als Beispiel der Verstädterung touristischer Orte wurde Benidorm genannt: Der touristische Entwicklungsstand der einzelnen Orte könne recht gut an der Reinheit der Strände und an der Zahl der Hunde und Katzen abgelesen werden. Nicht zu übersehen seien die neuen Verhaltensweisen und Einstellungen der jungen Einheimischen, welche sich wohl – etwa durch den Aufbau eines Unternehmens – den neuen Möglichkeiten anpassten, auf der anderen Seite aber Gefühle des Neides und der Unzufriedenheit mit der eigenen Lage nicht unterdrücken könnten.

Neue Form des Kolonialismus?

Die durch die Entwicklung des Flugtourismus möglich gewordene Expansion des Tourismus in Ländern der Dritten Welt hat nach einer anfänglichen Euphorie zu kritischen Analysen geführt, wie sie etwa vom Senegalesen Jacques Bugnicourt in Form eines Zusatzbeitrages präsentiert wurde. Er geht davon aus, dass der Tourismus in der Dritten Welt als neue Form wirtschaftlicher Vorherrschaft der Industriestaaten auftrete. Ein wesentlicher Teil der Deviseneinnahmen diene zur Finanzierung der teuren Importe für die standardisierten Bedürfnisse der westlichen Touristen (in Gambia machen die Importe 82 Prozent der Ausgaben für den Tourismus aus).

Die Regierungen der neuen Tourismusländer machten sich zu abhängigen Komplizen der Reiseveranstalter: Die reichen Länder seien dank ihrem Besitz der Produktions- und Transportmittel am längeren Hebelarm und könnten die Gewinne auf Kosten der Zielländer maximieren. Der Tourismus führe zu einer neuen Versklavung der einheimischen Bevölkerung, die bloss als Dienstboten Verwendung finde, durch den Nachahmungstrieb kulturell und sozial entwurzelt und entwürdigt werde. Damit einher gehe ein eigentlicher Ausverkauf der Kulturgüter.

Als Ansätze zur Verbesserung der Lage der Drittweltländer schlug Bugnicourt vor, dass sich diese gruppenweise zu eigenen Reiseagenturen zusammenschliessen sollten, eine «Gewerkschaft der Sonnenländer» bilden könnten, aber auch, dass in den reichen Ländern die Reisen in die Dritte Welt besser vorbereitet werden sollten und dass der Empfang der Touristen vermehrt durch die Zielländer selber erfolgen müsste.

Mit den Einheimischen zusammenbringen

Interessante Gedanken in bezug auf Vergangenheit und Zukunft des Sommertourismus waren von Romano Cugnetto von der Kurverwaltung Gressoney (Aosta) zu hören. Auch er neigt dazu, den Tourismus, der die gewachsene mittelalterliche Bauernkultur in den Bergen zerstört habe, als Phänomen des Kolonialismus zu sehen. Nur an wenigen grossen und renommierten Orten habe der Fremdenverkehr den erwünschten materiellen Ausgleich zwischen reichen und armen Gebieten zustande gebracht. Dem Sommertourismus sei indessen eine grosse Zukunftschance einzuräumen, wenn man es verstehe, den Gast an die Lebensweise der Einheimischen heranzuführen und ihm in diesem Sinne neue Welten zu erschliessen.

Bauern beteiligen

Landwirtschaft und Tourismus könnten in Harmonie koexistieren, sofern die grossen Entwicklungsaufgaben in Zusammenarbeit mit der bäuerlichen Bevölkerung, und nicht durch Aussenstehende angepackt würden, erklärte Dr. Alois Partl von der Tiroler Landesregierung. Heute seien zwei Drittel der landwirtschaftlichen Betriebe Tirols direkt oder indirekt mit dem Fremdenverkehr verbunden, rund ein Drittel der Bauernhöfe vermiete Privatzimmer, was etwa einen Fünftel des Tiroler Bettenangebotes von rund 350 000 Einheiten ausmache. Die Erhaltung der Landwirtschaft sei ein primäres Anliegen und eine Verpflichtung des Fremdenverkehrs.

Diese wenigen Beispiele sollen zeigen, dass dem Kongressteilnehmer wohl viel sachbezogenes Material vorgelegt werden konnte, jedoch kaum neue Erkenntnisse. Vielleicht kann als Fazit dienen, dass die touristischen Wirkungen des Massenverkehrs in der Dritten Welt zunehmend ideologisiert und radikalisiert werden. Auf diese Weise könnten sie einen politischen Stellenwert erhalten, der weit über die Intensität der Probleme hinausgeht, mit denen sich die Berghilfe-Bestrebungen der Alpenländer konfrontiert sehen.

GFK

ITB – Flashes

Manrique geehrt

Als Nachfolger von Professor Jost Krippendorf bekam der spanische Maler und Künstler César Manrique den Preis der Vereinigung deutscher Reisejournalisten. Der 1920 auf Lanzarote geborene Künstler hat sich aktiv für den Schutz seiner Heimatinsel eingesetzt und erreicht, dass heute kein Hotel mehr als vier, kein Privathaus mehr als zwei Stockwerke haben darf. Manrique wirkte darauf hin, dass die ursprünglichen Formen der Bauweise und einheimisches Baumaterial wieder in den Vordergrund rückten. Er schuf das Restaurant auf den Feuerbergen und setzte durch, dass durch die bizarre Mondlandschaft der Lavafelder eine Strasse gebaut wurde, die nicht von Privatwagen befahren werden darf, so dass vom Bus aus die Touristen sehen, aber nichts zerstören können. Bekannt sind der Nachtclub in einer Lavahöhle, ein Aussichtsrestaurant und die Aussenanlagen des neuen Hotels Las Salinas. César Manrique versteht sich in erster Linie als Landschaftsschützer, der Schwerpunkt seiner künstlerischen Tätigkeit liegt in der Malerei und Gestaltung von natürlichen Landschaften.

Bodensee unterstützt

Neu am Bodensee: Eine Wanderidee «Fahr Schiff und wandere» mit 38 Wandermöglichkeiten in drei Ländern, die in einer Broschüre mit Karten, Fotos und Beschreibungen zusammengefasst sind. Und weil der Bodensee-Verkehrsverein dafür kein Geld hatte, konnte der Verband einen Verlag gewinnen, die Broschüre zu produzieren und für DM 3.50 an Schiff-Wander-Freunde abzugeben. Ungewöhnlichen Erfolg hatten im vergangenen Jahr die Schnupperwochen am Bodensee, der Bodensee-Pass und verschiedene Pauschalen.

Nostalgie zahlt sich aus

Das Buchungsaufkommen für das erste Halbjahr 1978 bereits in den ersten zwei Monaten fast 40 Prozent des Reisejahres 1977! Dies registrierte die von den Schlosshotels in Deutschland als Incoming-Büro tätige Geschäftsstelle. Schwerpunkte des Interesses an Schlosshotels sind die europäischen Nachbarländer Holland, Belgien und die nordischen Länder. Trotz Dollarkrise kommen unverändert gezielte Buchungs- und Reservierungswünsche aus den USA.

Supranational zufrieden

Über ausgezeichnete Kontakte und viele erfolgreiche Gespräche während der 12. ITB Berlin 1978 berichtete T. E. Metger, Generalsekretär der CEM-Supranational-Informationsaustausch über Kongresse und Tagungen in diesem Gebiet, zentralisierte Öffentlichkeitsarbeit, Unterrichtung von potentiellen Kunden über das Angebot der zentraleuropäischen ICCA-Mitglieder und gemeinsame Verkaufsförderungsaktionen. Zum Vorsitzenden des Chapters wurde Walter Störrer, Deutsches Reisebüro-DER, Frankfurt, gewählt. Die Funktion des Chapter-Sekretärs übernahm Harald Wilrich von der AMK Berlin. Die PR- und Pressearbeit übernahm Dietmar L. Beerfelde, Hotel International, Zürich.

Ferienqualität gesucht

Eine Frau hat den ersten Preis im Rahmen des internationalen Modellwettbewerbs «Mehr Ferienqualität» erhalten. Die Ehrung ging an Susanne Koste für ihre «Spielothek», ein bereits in die Wirklichkeit umgesetztes Spielzentrum für jung und alt, für gross und klein. Zweiter Preisträger ist Dr. Hans G. Swoboda, dessen Modell einer touristischen Kleinregion prämiiert wurde, in der jeweils unterschiedliche Zonen vorgesehen sind für Ruhe, sportliche Betätigung, Unterhaltung, Einkaufen. Der dritte Preis ging an die Arbeitsgruppe BEB und Infraplan für die originelle Idee des «Railcamping»: Ausser Dienst gestellte Bahnhöfe werden zu Service-Stationen und Treffpunkten der «Rail-Camper» hergerichtet, ausrangierte Waggons zu rollenden Ferienappartements umgebaut.

Fremdenverkehr belebt die kulturellen Traditionen: Folklore-Darbietung am Jugoslawien-Stand.

Reservations. Dabei handelt es sich um ein Kooperationssystem voneinander unabhängiger Hotelketten und -gruppen, dem gegenwärtig 227 Hotels angehören. Schon in Kürze wird die Zahl der Partnerhotels wesentlich steigen.

ICCAs Europa-Chapter

Anlässlich der ITB ist im Rahmen der ICCA (International Congress and Convention Association) ein «Central European Chapter der ICCA» gegründet worden. An der Versammlung nahmen 24 Fachleute der Reisebüro- und Hotelbranche von Luftverkehrsgesellschaften, Kongressorganisatoren und -veranstalter sowie Vertreter von Kongresszentren aus der Bundesrepublik Deutschland und der Schweiz teil. Ziel ist unter anderem der

78mal Romantik

Die Gruppe der Romantik Hotels, die 1972 als Alternative zu uniformierten Kettenhotels gegründet worden ist, umfasst heute 78 Betriebe in der Bundesrepublik Deutschland, Dänemark, Österreich, Schweden und der Schweiz. Sie bietet Reiseveranstaltern und Agenten ein Hotel-Check-System an, das zu einem Einheitspreis für alle Hotels gültig ist. Es wird bereits von mehr als 20 Veranstaltern weltweit mit grossem Erfolg gebucht.

Auch die EUTO in Berlin

Am Rande der ITB traf sich das Präsidium der European Union of Tourist Officers (EUTO) zu einer Sitzung im Hotel Kempinski. Im Mittelpunkt der Beratungen, die von Präsident Ernst Hegner, Bern, geleitet wurden, stand die Vorbereitung der EUTO-Generalversammlung 1978. Sie wird vom 28. September bis zum 1. Oktober 1978 in Nürnberg stattfinden. Hauptteil der Generalversammlung soll wieder ein praxisorientiertes Seminar sein, das sich u. a. mit Möglichkeiten der Zusammenarbeit mit der European Travel Commission (ETC) befasst. Ein weiteres Seminarthema wird die Kosten-Nutzen-Analyse touristischer Werbung sein; ausserdem wird die Finanzierung der Fremdenverkehrsstellen behandelt.

Auch in Berlin (auf)gefallen

739 Einsender beteiligten sich dieses Jahr an dem vom Jaeger-Verlag ausgeschriebenen Wettbewerb um die «Goldene Reisekutsche», mit welcher vorbildliche Werbemittel ausgezeichnet werden. In der Kategorie «Plakate aus dem Ausland» brillierte die Schweizerische Verkehrszentrale mit den von Beni La Roche und Philipp Giegel geschaffenen Plakaten «Bergpanorama» und «Erdkugel». Dr. Werner Kämpfen nahm die Ehrung persönlich entgegen.

Sehen und gesehen werden

ITB Spectacular im Berlin Hilton und ITB get-together im Kempinski – zwei Fixpunkte im Messeprogramm, die auch dieses Jahr von kaum einem Kontaktbeflissenen verpasst wurden. Während im Hilton die Menschenmenge mit Bierkutscherschürzen und Plastik-Pickelhauben (Kostenpunkt DM 5.–) herumlief, glänzte das Kempi mit einem Top-Show-Programm und dem obligaten beängstigenden Gedränge in Hallen und Treppenhäusern. Sehen und gesehen werden ...

Die Swissair im Jahr 1977

Rekord-Bruttoergebnis

Dank einer starken Zunahme der Verkehrsnachfrage und relativ stabilen Wechselkursverhältnissen erzielte die Swissair 1977 ein Bruttoergebnis von 308 Millionen Franken, das nicht nur um 51 Millionen Franken höher ist als 1976, sondern auch das höchste je erzielte Resultat darstellt. Die Gesamterträge erreichten 2,436 Milliarden Franken und liegen um 253 Millionen Franken (11,6 %) über den Einnahmen des Vorjahres. Demgegenüber stiegen die Kosten vor Abschreibungen um 202 Millionen Franken (10,5 %) auf 2,128 Milliarden Franken. Nach Abschreibungen von 256 Millionen Franken bleibt für 1977 ein Reingewinn von 52 Millionen Franken.

Erfreuliche Wende

Das vergangene Geschäftsjahr brachte im Geschäftsverlauf der Swissair eine erfreuliche Wende, indem erstmals seit dem Krisenjahr 1975 der Ertragszuwachs mit 13,0 % deutlich über dem Verkehrs- (8,7 %) und dem Produktionszuwachs (5,4 %) liegt. Zum guten Ergebnis trägt auch die weitere Erhöhung der Produktivität des personellen und materiellen Betriebsapparates bei. Erfolg zeitigt ebenfalls die weiterhin befolgte zurückhaltende Expansionspolitik, die den Aufbau der Swissair-Aktivitäten im Mittleren Osten und in Afrika mit Zurückhaltung im Nordatlantik verbindet.

Die Streckenerträge machten 78 % des Gesamtumsatzes aus und nahmen gegenüber 1976 um 219 Millionen Franken (13 %) auf 1,9 Milliarden Franken zu. Auch die mit dem Flugbetrieb verbundenen Nebenleistungszweige erreichten Zuwachsraten von mehr als 10 %. Stärker noch als der Passagierverkehr (+ 7,6 %) hat sich der Frachtverkehr (+ 9,5 %) entwickelt.

Die Personalkosten haben sich um 65 Millionen Franken (8,8 %) erhöht, was auf Salärerhöhungen und Personalzuwachs sowie eine Ende 1977 ausbezahlte Anerkennungsprämie zurückzuführen ist. Überproportional verteuerten sich ausserdem die Taxen und Abgaben, die dem Luftverkehr für die Benützung der Flughäfen und Flugsicherungseinrichtungen auferlegt werden, um 13 Millionen Franken. Die Aufwendungen für Terrorschutzmassnahmen in der Schweiz erreichen Millionenbeträge und werden zu einem Drittel von den Behörden und zwei Dritteln von den Fluggesellschaften aufgebracht.

Verlustgeschäft Atlantikflüge

Ihren grössten Erfolg (+ 8,2 %) erwirtschaftet die Swissair nach wie vor im Verkehrsgebiet Europa, wobei die Geschäftskundschaft die deutlichste Zunahme erbrachte. In Afrika und Mittleren Osten ist es der Swissair gelungen, ihre starke Position noch auszubauen. Vor allem Saudiarabien, Irak und die Emirate am Golf verzeichneten einen beachtenswerten Aufschwung. Der Ferne Osten erbrachte nach einigen Verlustjahren wieder einen Gewinn, wobei ebenfalls der Anteil der Geschäftskunden etwas zugenommen hat. Die Verkehrszunahme von über 10 % im Nordatlantikverkehr geht vorwiegend auf das Konto der Fracht und konnte nicht verhindern, dass das Resultat finanziell noch nicht ganz ausgeglichen werden konnte. Ebenfalls in der Verlustzone liegt der Südatlantikverkehr, wobei auch hier ein eigentlicher Frachtboom einen noch höheren Verlust verhinderte.

Tarifsenkung bis 15 Prozent

Die Swissair will die Schweizer Franken-Tarife auf den 1. Mai 1978 erneut senken. Die neuen Tarife bedürfen noch der Abstimmung innerhalb der IATA sowie der formellen Genehmigung durch das Eidgenössische Luftamt. Die heute gültigen Flugpreise im Verkehr Schweiz–Europa sollen eine Senkung zwischen 5 bis 15 % erfahren. Die unterschiedliche Senkungsrate erklärt die Swissair durch die ebenso unterschiedliche Kursentwicklung des Schweizer Frankens zu den wichtigsten europäischen Währungen.

Im Langstreckenverkehr dürfte die Tarifsenkung bis zu 14 % erreichen. Sämtliche von der Schweiz aus für eine Langstreckendestination anwendbaren Normaltarife werden im kommenden Mai unter das Niveau vom April 1970 fallen.

Tut die Swissair mit diesen Tarifsenkungen genug des Guten oder zumindest des Notwendigen? Die Weitergabe des Währungsgewinnes an die Kunden dürfte langfristig nicht ausreichen, den durch Freddie Laker und Seabord, sowie den ganz allgemein durch die amerikanischen Gesellschaften unter vollem Schutz der Administration Carter, ausgehenden Druck auf die Tarife und die ganze IATA-Politik zu begegnen.

Ob es der Swissair und ihren europäischen Kollegen gelingen wird, die amerikanischen Liberalisierungsbestrebungen abzuwenden, wird sich schon in der bevorstehenden Auseinandersetzung um die Verlegung des IATA-Sitzes andeuten. Mit einer Sitzverlegung der IATA von Genf, wo der Dollarzerfall Millionendefizite verursacht, nach Miami, dürfte ein Zerfall der von den Europäern verteidigten kartellierten Tarifpolitik einhergehen.

Anders als für die USA bringt für Europa der Kartellzerfall und damit eine Zunahme der Billigflug-Angebote und eine zwangsläufige enorme Verkehrszunahme auf gewissen Strecken und in bestimmten Zeiten, nicht nur Vorteile. In Zukunft wird mehr denn je eine Kapazitätsausweitung der Flughafenanlagen oder gar die Erstellung neuer Anlagen durch Umweltschutzauflagen behindert oder gar verunmöglicht werden. Vorausgesetzt dass heute überhaupt die Flugpreise noch ein quantitatives Auswahlkriterium für Flugpassagiere darstellen, müsste bei einem künftigen Flugpreis-Catch-as-catch-can gar ein Numerus clausus für Flugtouristen eingeführt werden.

Damoklesschwert Währungszerfall

Der künftige Erfolg der Swissair wird nebst andern Faktoren auch von den Entwicklungen im Währungsbereich abhängen. Hellmuth Scherrer, Generaldirektor Bereich Marketing, rechnet damit, dass auch die erwartete steigende Verkehrsnachfrage von einer währungsbedingten Einbusse begleitet sein wird. Für 1977 berechnete die Swissair einen Nettokursverlust von rund 40 Millionen Franken. Die Ende des Berichtsjahres eingetretene erneute Dollarschwäche und die Entwertung fast aller wichtigen Währungen gegenüber dem Schweizer Franken bereitet der Swissair denn auch ernste Sorgen. Es wird davon abhängen, wie sich die Relationen zwischen Währungsverlusten und -gewinnen verschieben. 1977 betrugen die Währungsverluste auf der Ertragsseite rund 68 Millionen Franken, denen Gewinne auf der Kostenseite von 28 Millionen Franken gegenüberstanden.

Airbus oder Boeing?

Wurde im Berichtsjahr entschieden, 15 DC-9-80-Flugzeuge zu bestellen, hat sich die Swissair im laufenden Jahr bereits wieder mit dem Flottenausbau zu beschäftigen. Für 1980 ist vorgesehen, zwei bis drei Maschinen der Typen DC-10-30 oder B-747 einzusetzen, sowie ab 1983 ein neues 200plätziges Flugzeug auf dem Liniennetz einzuführen. Da ab 1985 die DC-8 aus Lärmgründen aus dem Vekehr gezogen werden muss, drängt sich ein Ersatz auf, der den immer schärferen Umweltschutzbedingungen genügen wird. Nach Direktionspräsident Armin Baltensweiler prüft die Swissair sowohl in Frage kommende Typen der Airbus wie auch der Boeing: «Die Swissair bekennt sich zur Notwendigkeit der Lärmbekämpfung an der Quelle und richtet ihre Flottenpolitik darauf aus.»

Die Finanzierung der kommenden Flottenerneuerung ist durch das günstige Jahresergebnis und die im Herbst 1977 aufgenommene Optionenanleihe von 38 Millionen Franken zu einem guten Teil gesichert. Die verfügbaren Mittel nahmen um 254 auf 939 Millionen Franken zu und übersteigen somit die langfristigen Schulden von 845 Millionen Franken.

Auf leisen Flügeln ...

Die zunehmenden Umweltschutzmassnahmen beschränken nicht nur die Kapazitätsausweitung sondern erhöhen auch die Kosten der Flugzeugeinheiten und damit die Gesamtkosten. Dazu Baltensweiler: «Die Fliegerei wird immer umweltfreundlicher aber auch schwieriger, sollten doch die neuen Flugzeugtypen zugleich grösser und leiser sein.» In der Annahme, dass der Luftverkehr auch in den nächsten 20 bis 30 Jahren von allen Verkehrsarten das stärkste Wachstum aufweisen wird, gilt es, so Baltensweiler, die Flugplätze auf höhere Kapazitäten auszurichten, wobei jedoch die Flughafenhalter konträren Einflüssen ausgesetzt sind.

Die Zukunft des Flugtourismus wird nicht zuletzt davon abhängen, ob es ihm gelingen wird, auf leiseren Flügeln zu schweben.

Dividendenlose Swissair-Hotels

Das Swissair Hotelreservations- und Informationssystem HORIS befindet sich weiterhin im Aufbau. Unter den im Berichtsjahr angeschlossenen 167 Hotels befinden sich neuerdings auch 33 ausländische Betriebe. Neue Unternehmen kommen sowohl im Ausland, wie in der Schweiz laufend dazu.

Die im Herbst 1976 gegründete Swissair Hotel-Beteiligungen AG, Basel, hält als reine Holdinggesellschaft die Swissair-Beteiligungen im Hotelsektor. Der ihr angeschlossenen International Hotel-Management Prohotel AG, welcher am Jahresende 18 Schweizer Hotels im Rahmen gemeinsamer Verkaufsanstrengungen angeschlossen waren, ist es 1977 gelungen, einen Betriebsführungsvertrag für das Hotel Apollon Palace Athen abzuschliessen. Sie überwacht auch Hotels, bzw. Catering-Betriebe in Nizza, Stuttgart und Wien.

Die Zürcher Hotels Atlantis, International und «Zürich» haben 1977 mit besserem Erfolg gearbeitet. Dies trifft auch für die Betriebe der European Hotel Corporation zu, doch ist diese Holdinggesellschaft der Penta-Hotels noch nicht über den Berg. Die Swissair erhält daher auf ihre Hotel-Beteiligungen immer noch keine Dividende, da der Ertrag für die zurückgestellten Abschreibungen eingesetzt wird. In Genf wurde 1977 das elfte Penta-Hotel eröffnet.

Die Hiro-Swissair Immobilien GmbH (Hotel Wien Hilton), an der die Swissair Hotel-Beteiligungen AG zur Hälfte partizipiert, wurde 1977 restrukturiert. Die erlittenen Währungsverluste bedingen eine längere Konsolidierungsphase.

Die im Hotelsektor gemachten Erfahrungen auferlegen der Swissair für künftige Engagements eine gewisse Zurückhaltung. Dazu Hans Schneider, Generaldirektor Bereich Finanzen und Beteiligungen: «Der Swissair ging und geht es darum, an den vor ihr bedienten Destinationen auch die nötige Bettenkapazität bereitzustellen. Zürich ist dafür ein treffendes Beispiel, wären doch ohne die Initiative der Swissair die dringend nötigen Hotels nicht rechtzeitig erbaut worden. Wobei wir heute in Zürich in Spitzenzeiten bereits wieder die Kapazitätsgrenze erreichen ...»

Trauben hängen wieder höher

An der Bilanzpressekonferenz verteidigte Direktionspräsident Armin Baltensweiler die Swissair-Dividendenpolitik. Mit seinem Antrag an die Generalversammlung auf den Reingewinn von 52 Millionen Franken eine um 5 auf 35 Franken erhöhte Dividende auszuzahlen, folgte der Verwaltungsrat nicht dem aus Kreisen der Wirtschaftspresse stammenden Vorschlag, einen Bonus von 10 Franken auszuschütten.

Das laufende Jahr macht den Swissair-Prognostikern einiges zu schaffen. Zwar weisen die von ihnen erfassbaren Indikatoren auf eine weitere Verkehrsbelebung hin, doch seien stärkste Anstrengungen nötig, um das Ziel einer 6prozentigen Verkehrssteigerung für das ganze Jahr zu erreichen.

Dem Verkehrsimport aus dem Ausland nach der Schweiz kommt die Stabilisierung der allgemeinen Lebenshaltungskosten in der Schweiz ebenso zustatten, wie die Haltung der Schweizer Hotellerie. Marketing-Chef Hellmuth Scherrer: «Eine weiterhin positive Wirkung dürfte die von der schweizerischen Hotellerie in den vergangenen zwei Jahren geübte Preisdisziplin zeitigen.»

Für 1978 rechnet man bei der Swissair trotzdem mit einem bedeutend geringeren Wachstum des Ertrages als 1977. Pessimisten unter den Swissair-Manager befürchten gar eine Steigerung Null. Auch Baltensweiler schliesst sich ihnen an: «Im laufenden Jahr hängen die Trauben wieder höher!» FWP

11,5 Millionen Passagiere

Auf den drei Schweizer Flughäfen Zürich, Genf und Basel sind 1977 insgesamt 11,57 (10,57) Mio Passagiere abgefertigt worden. Ferner wurden 195 312 (180 348) t Fracht und 18 609 (16 807) t Post befördert. Dazu waren insgesamt 197 865 (191 348) Flugzeugbewegungen notwendig.

Mit einem Total von 7,06 (6,43) Mio Passagieren und 109 195 (106 195) Flugzeugbewegungen im Linien-, Charter- und Sonderverkehr rangiert unverändert der Flughafen Zürich an erster Stelle vor Genf mit 3,79 (3,44) Mio Passagieren und 68 608 (65 040) Passagieren sowie Basel mit 0,78 (0,69) Mio Passagieren und 20 062 (20 121) Bewegungen. Von diesem Verkehrsaufkommen entfielen auf die Swissair 6,31 (5,93) Mio Passagiere, 125 878 (116 614) t Fracht, 10 762 (9423) t Post sowie 95 978 (94 090) Flugzeugbewegungen. Obwohl dadurch alle Verkehrszahlen der Swissair gegenüber dem Vorjahr eine Erhöhung erfahren haben, ist der Anteil der Swissair an den Bewegungen von 49,2 auf 48,5 Prozent, bei den Passagieren von 56,1 auf 54,5 Prozent und bei der Fracht von 64,7 auf 64,4 Prozent gesunken. Einzig bei der beförderten Post hat der Anteil der Swissair an der Gesamtmenge leicht von 56,1 auf 57,8 Prozent zugenommen. wl

Mövenpick Holding erhöht Kapital

Eine ausserordentliche Generalversammlung der Mövenpick Holding hat den Antrag des Verwaltungsrates auf Erhöhung des Aktienkapitals von 11 Mio auf 15,4 Mio Fr. genehmigt.

Die Versammlung nahm ferner zustimmend Kenntnis von der Absicht des Verwaltungsrates, die Kotierung der Mövenpick-Aktien an den Börsen von Zürich, Bern, Basel und Genf zu beantragen. Verwaltungsratspräsident Ueli Prager gab bekannt, dass der ordentlichen Generalversammlung vom August dieses Jahres ein Antrag auf Dividendenerhöhung von 12 auf 14 % unterbreitet werden soll. 1977 beliefen sich die – nicht konsolidierten – Gesamtumsätze des Konzerns auf 331,2 Mio Fr. (+ 14,4 %), der cash flow auf 24,4 Mio Fr. (+ 41,9 %).

Die Kapitalerhöhung soll durch Ausgabe von 6000 neuen Inhaberaktien zu nominell 500 Fr. und 14 000 neuen Namenaktien zu nominell 100 Fr. erfolgen. Den bisherigen Aktionären steht ein Bezugsrecht von 1 Aktie auf 3 bisherige zu, wobei der Ausgabekurs 350 % beträgt. 1333 Inhaberaktien sowie 667 Namenaktien werden unter Ausschluss des Bezugsrechts der Aktionäre zur Äufnung des Mitarbeiteraktienfonds verwendet. An der ausserordentlichen Generalversammlung vertraten 190 Aktionäre 45 206 von insgesamt 54 000 Aktien.

Expansion

Wie VR-Präsident Prager mitteilte, sollen im laufenden Jahr neben den bereits übernommenen zwei Restaurants in Zürich und Zollikon noch je ein weiterer Betrieb an der N 1 bei Deitingen, an der Walenseestrasse, in Luzern sowie im Zürcher Textil- und Modezentrum eröffnet werden. Ferner wird Mövenpick auch die Betriebsführung des Restaurants im neuen Möbel-Pfister-Zentrum in Etoy VD übernehmen. sda

TREUHAND AG
des Schweizer Hotelier-Vereins
FIDUCIAIRE SA
de la Société suisse des hôteliers
8037 Zürich, Habsburgstr. 9, 01 44 06 77
3012 Bern, Länggassstr. 36, 031 24 43 33
1820 Montreux, 18, rue de la Gare, 021 61 45 45

Bulletin Nr. 15

Die Abschreibungen

Die Wertverminderung der Anlagegüter und die dadurch bedingten Abschreibungen können durch eine ganze Reihe von Faktoren verursacht werden, von dener nachstehend die wichtigsten genannt werden.

Die technische Abnützung infolge Gebrauch oder Verschleiss ist die häufigste Abschreibungsursache. Die Abnützungsdauer jeder Anlage ist sehr verschieden. Die Nutzungsdauer ist der am meisten verwendete Massstab für die Bemessung der Abschreibungen. Eine weitere Entwertungsursache liegt in der technischen Entwicklung. Auch Hotels und ihre Einrichtungen können lange vor Ende der Abnützung veralten oder ersatzbedürftig werden. Die Zerstörung oder Beschädigung durch Feuer oder Explosion ist eine weitere Ursache, die zu ausserordentlichen Abschreibungen führen kann, insoweit dieser Wertverlust nicht durch eine Versicherung gedeckt ist. Bei Aktiengesellschaften wird oft die Höhe der Abschreibungen durch die Gewinnverteilungspolitik beeinflusst. Will sie kleinere Gewinne ausweisen und verteilen, so werden die bilanzmässigen Abschreibungen höher eingesetzt und umgekehrt.

Gesetzliche und kaufmännische Grundsätze

Im OR Kapitel 32 «Die kaufmännische Buchführung» wird unter Art. 960, Abs. 2, verlangt, dass die Aktiven höchstens zu dem Wert einzusetzen sind, den sie für das Geschäft im Zeitpunkt der Bilanzierung haben. Überbewertungen der Aktiven sind demzufolge verboten, Unterbewertungen jedoch erlaubt. Die Bewertungsvorschriften sind bei Einzelunternehmung, Kollektiv- und Kommanditgesellschaften weniger streng als bei Aktiengesellschaften und GmbH. Bei diesen letzten beiden Gesellschaftsformen verlangt das OR in Art. 665, Abs. 1, ... «die dauernden Anlagen dürfen höchstens zu den Anschaffungskosten in die Bilanz eingestellt werden, unter Abzug der den Umständen angemessenen Abschreibungen» ... Diese Abschreibungen müssen jedoch, im angemessenen Rahmen, unabhängig davon vorgenommen werden, ob ein Gewinn oder Verlust vorliegt. Das OR überlässt es also im Gegensatz zum Steuerrecht, welches die gesetzlich zulässigen Abschreibungen genau normiert, weitgehend dem Ermessen des Bilanzierungspflichtigen, wieviel er abschreiben will.

Wesen und Zweck

Wir möchten im folgenden auf die verschiedenen Betrachtungsweisen über das Wesen und den Zweck der Abschreibungen eingehen.

● *Die statische Betrachtungsweise*

Bei dieser Betrachtungsweise wird die Hauptaufgabe der Bilanz in der Ermittlung des Vermögens am Bilanzstichtag gesehen. Deshalb stellt die Abschreibung in diesem Fall eine Korrektur des Buchwertes des alten Jahres, d. h. eine Vermögensverminderung dar. Die Entwertung der Anlagegüter sollte deshalb dieser Korrektur entsprechen. Im OR und im Steuerrecht überwiegt heute noch diese Betrachtungsweise.

● *Die dynamische Betrachtungsweise*

Der Zweck der Bilanz besteht hier in erster Linie in der Ermittlung des richtigen Erfolges der betreffenden Periode, d. h. die Abschreibungen werden als Erfolgskorrekturen betrachtet. Die Ausgaben für die Beschaffungen der Anlagen dürfen nicht einfach der betreffenden Rechnungsperiode als Aufwand belastet werden, sondern müssen auf die verschiedenen Perioden in denen die Anlagen genutzt werden, verteilt werden.

Eine genaue Aufwandverteilung ist in der Praxis jedoch kaum möglich, da die voraussichtliche Nutzungsdauer nur in Ausnahmefällen zum voraus abschätzbar ist.

● *Die organische Betrachtungsweise*

Hier steht als Hauptzweck die Substanzerhaltung im Vordergrund. Diese Betrachtungsweise hebt hervor, dass die Abschreibung nicht nur der Aufwands- und Vermögenskorrektur, sondern auch als Finanzierungsmittel für die Neubeschaffung der Anlagen dienen soll.

Zusammenfassend können die drei Aufgaben der Abschreibungen wie folgt umschrieben werden:

- Richtige Bewertung des Anlagevermögens
- Zeitliche Verteilung des Aufwandes
- Finanzierung der Erneuerungen

Die buchhalterische Darstellung

Die Abschreibungen können auf verschiedene Arten dargestellt werden. Die eine Form ist der direkte Abzug vom entsprechenden Anlagekonto *(direkte Abschreibung)*, die andere Form die Bildung eines Wertberichtungspostens auf der Passivseite der Bilanz *(indirekte Abschreibung)*.

In der Hotellerie ist die direkte Abschreibung die gebräuchlichere, wobei der Nachteil vor allem darin zu sehen ist, dass sich kein deutliches Bilanzbild ergibt. Wir meinen damit, dass in der Bilanz die abgeschriebenen Nettowerte gezeigt werden und nicht die ursprünglichen Anschaffungswerte.

Im weitern bewirkt diese Methode, dass in den ersten Jahren die Abschreibungen grösser sind als später. Das entspricht im allgemeinen einer vorsichtigen Bilanzpolitik, da normalerweise Investitionen in Jahren mit gutem Geschäftsgang getätigt werden. Die steuerbaren Gewinne können deshalb in guten Zeiten durch möglichst hohe Abschreibungen herabgesetzt werden. Im weitern ist zu berücksichtigen, dass die späteren Jahre ohnehin durch höhere Unterhaltskosten belastet werden, was wiederum für höhere Abschreibungen am Anfang sprechen würde.

Schlussbemerkungen

In der Hotellerie und im Gastgewerbe wird in vielen Fällen der Zweck der Abschreibungen in erster Linie als «Steuersparmittel» angesehen. Die Abschreibungen dienen jedoch auch – wie es die organische Betrachtungsweise sieht – der Substanzerhaltung und der Aeufnung von Mitteln für spätere Neuanschaffungen. Den genannten Mitteln, die dem Betrieb durch die Abschreibungen erhalten bleiben, sollte vermehrt Sorge getragen werden, sei es durch Einzahlung auf spezielle Sparkonten oder durch Anlage in leichtrealisierbaren Wertpapieren. Diese Gelder könnten dann bei gewissen Neuanschaffungen liquid gemacht werden.

Wir werden im nächsten Artikel auf einige steuerliche Gesichtspunkte der Abschreibungen eingehen. RS

5
latioflex
das Komfort-Bett

L'animation à l'hôtel

Une «certaine idée de l'hôtellerie» pour une meilleure qualité de séjour

Connaissez-vous l'«homo turisticus»? C'est votre hôte de tous les jours peut-être, mais c'est surtout le représentant d'une espèce en voie de multiplication qui nous montre, de l'homme de Cromagnon à nos jours, que le monde a toujours eu besoin d'une hôtellerie. Actuellement, ses exigences vont au-delà des prestations traditionnelles jusque dans le vaste domaine de l'animation, qui recouvre l'accueil, l'hospitalité, les loisirs et la communication, et qui a servi de thème au dernier colloque des hôteliers de l'Est de France, organisé par le Crédit hôtelier, commercial et industriel. Une grande «première» européenne, à cette échelle, suivie par plus de 400 hôteliers désireux «d'aller plus loin» dans le service hôtelier et d'investir désormais plus dans les idées que dans la pierre.

Une vue du colloque de l'animation à l'hôtel, organisé à Strasbourg par le Crédit hôtelier, commercial et industriel français. *(Photo J. Brunerie)*

Cette nouvelle étape dans l'évolution des esprits, considérée comme indispensable par les hôteliers modernes, se fonde sur plusieurs types de réflexion:

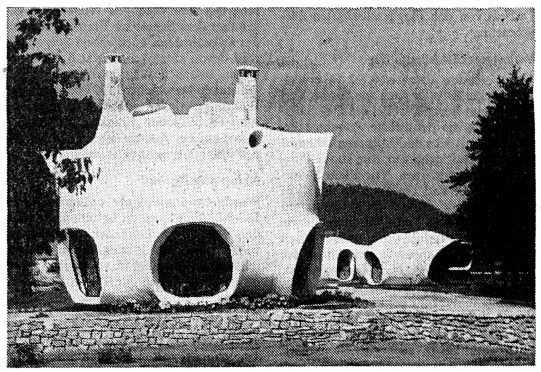
● De nombreux hôteliers ressentent la nécessité d'offrir *autre chose* que ce qui correspond aux besoins primaires des touristes: dormir, boire et manger en toute sécurité. Cette prestation supplémentaire consiste en une ou plusieurs formes d'animation, c'est-à-dire un nouveau style de vie à l'hôtel.

● L'homme d'aujourd'hui, obéissant à un réflexe relativement récent qui lui fait rejeter l'artificiel, voire l'abêtissant recours à tout progrès technique, retourne aux sources et cherche le *«repaysement»*, ce dernier terme étant tout à fait explicite pour définir ses nouvelles motivations.

● La plupart des établissements hôteliers ayant été modernisés et rendus plus confortables, sans même parler des hôtels nouvellement construits, seules la qualité et la diversité des *prestations humaines* permettent de *différencier* les offres proposées par les divers types d'établissements. Aussi l'animation et tout ce qu'elle recouvre sont-ils en mesure de «faire la différence»!

● De l'accueil à l'organisation des loisirs, l'animation constitue une composante essentielle de la *politique commerciale* d'un hôtel (facteur d'amélioration du chiffre d'affaires et facteur de rentabilité), tout en contribuant à améliorer son *image*.

La clientèle enfantine à l'hôtel. *(Photo Amstuz)*



L'animation par l'architecture... de vacances.

«Soirée auvergnate»: après le service, l'hôtelière et sa fille se métamorphosent en animatrices... *(Photo J. Brunerie)*

Donner la vie

Notre journal s'est maintes fois penché sur le problème de l'animation à l'hôtel, se félicitant au passage des initiatives et tentatives isolées de donner de la vie à nos établissements. C'est pourquoi la «réunion de sensibilisation» des hôteliers français (très proches de nous, finalement, puisque la majorité d'entre eux exercent dans le Bas-Rhin, les Vosges, etc.) – à laquelle le magnifique Palais de la Musique et des Congrès de Strasbourg servait de cadre – est réjouissante. Alors que la corporation, ici comme ailleurs, se bat contre les prix et les problèmes de commercialisation, sur le marché du travail et sur celui de la clientèle, le fait que des hôteliers se penchent sur un sujet comme «l'animation à l'hôtel» a de quoi surprendre de prime abord.

L'impression, néanmoins, sera fugace quand on sait – et les *enquêtes* du Crédit hôtelier français l'ont prouvé – que 6 touristes sur 10 n'utilisent pas l'hôtel pour leurs vacances et que le facteur prix est loin d'être le seul frein à cette utilisation, voire l'unique cause de la non-utilisation. Il est réconfortant, d'ailleurs, de constater qu'on daigne enfin se soucier, à travers l'animation, d'une notion qui fait plus appel à la matière grise qu'à l'argent-solution «clef en main», à l'imagination qu'à la rigueur et aux manuels du «parfait petit hôtelier», à la propre personnalité de l'hôtelier (et de son personnel) qu'à la technique pure. Stimulante s'avère aussi l'animation, puisqu'elle permet à l'hôtelier de ne plus se borner à attendre le client et à le servir, mais de lui offrir ce que seul un hôtel vivant et humanisé, à l'encontre de n'importe quel système para-hôtelier, peut assurer; une atmosphère et une vie.

● A cela, deux conditions qui ne font que mieux souligner cette «philosophie» de l'animation à l'hôtel: d'une part, *l'adaptation* des formes d'animation à la politique de l'entreprise en fonction du type de clientèle bien sûr et, d'autre part, le respect de la *liberté de choix* des hôtes, autrement dit l'absence de toute contrainte.

L'équipement et l'animation

On ne va pas risquer d'achopper devant la définition de l'animation en se dispersant dans des termes scientifiques qui n'ont guère leur place dans un tel sujet. L'animation, c'est la vie, l'atmosphère, l'événement. Pour le client en tout cas. C'est peut-être une conception de l'accueil, une offre de services, une gamme d'équipements. Pour l'hôtelier. C'est aussi un produit à part entière. Pour l'hôtellerie. C'est un tout à l'image de l'hôtel, avec une maison, des hommes, des méthodes, des idées. Pour notre société moderne.

On peut d'ailleurs se demander pourquoi l'esprit de pionnier des hôteliers, dans ce domaine, a soudain disparu. Car les premiers aubergistes et les premiers constructeurs de palaces s'avéraient de véritables animateurs, se transformant, au grand ravissement de leurs hôtes, en maîtres de plaisirs, en professeurs de ski, en guides, en organisateurs de loisirs et en conteurs. Qu'en reste-t-il aujourd'hui, si ce n'est, trop souvent, qu'un salon où l'on cause, un bar et quelques livres poussiéreux? Que fait-on pour les enfants, pour les jeune, pour les moins jeunes... et pour tous les autres? Où est le climat de créativité, d'enrichissement personnel, de communication qui devrait régner dans un hôtel?

L'équipement, en matière d'animation, ne crée pas nécessairement la fonction; nous en voulons pour preuve les nombreuses piscines couvertes d'hôtel, réalisées à grands frais et utilisées au mieux par le dixième de la clientèle. Qu'il s'agisse d'une piscine, d'une salle de ping-pong ou de tout autre équipement, on se confine là dans une animation qualifiée de «passive», s'il n'y a pas, parallèlement à cet investissement dans la pierre, une participation directe de l'hôtelier ou de son personnel et un minimum d'organisation, c'est-à-dire une animation «active».

● Dès lors qu'il faut «créer l'événement», amener une atmosphère et favoriser les rencontres, la technique de l'animation n'est autre qu'un ensemble de moyens destinés à faire en sorte que le client *se plaise* dans son hôtel. Et cet établissement apparaît immédiatement comme un centre idéal d'animation au sein d'une localité, vivant en lui-même, *s'ouvrant* sur l'extérieur et faisant participer toute une communauté. Certains hôteliers l'ont déjà compris...

«Appelez-moi Marc!»

Il ressort de leurs témoignages que l'animation n'est pas l'apanage d'une catégorie d'hôtels plutôt que d'une autre: du petit établissement de 15 lits, qui organise des veillées, jusqu'à la grande station qui regroupe toutes ses forces pour présenter un programme complet de festivités à ses congressistes, il y a place pour mille et une formes d'animation.

Où commence et où finit l'animation? Question souvent posée bien sûr, qui traduit bien la méconnaissance de l'hôtelier face à ce problème, malheureusement absent des programmes des écoles hôtelières. Mais serait-ce bien indiqué d'enseigner l'imagination, la créativité, la spontanéité... et le système D? L'animation doit être omni-présente dans un hôtel: dans son architecture, sa décoration, son accueil et son équipement d'abord, dans ses prestations et ses manifestations ensuite. Nous publions dans ce dossier de nombreuses suggestions, adaptables ou pas à un hôtel, mais il nous semble bon, préalablement, de faire ici état d'un certain nombre de témoignages recueillis lors du colloque de Strasbourg.

Ainsi, ce tout *petit hôtel en milieu rural* qui organise régulièrement des veillées pour ces quelques clients et qui y invite les gens du village. Au programme: présentation de la région à l'aide de diapositives, danses des hôtes sur des airs folkloriques, petite conférence sur l'un ou l'autre aspect de la région. «Pour se repayser», déclare l'hôtelière.

Dans une autre *petite auberge*, où la gastronomie est reine, la soirée est aussi folklorique, on visite la cave et le patron joue de l'orgue: «J'aime la vie, je suis un bon vivant», nous confie-t-il. C'est bien sûr la condition première.

Là, plusieurs hôtels de faible capacité (120 chambres, 1000 places de restaurants) se sont groupés pour réaliser leurs équipements d'animation: piscine, tennis, salle de danse. Ils organisent des soirées dansantes, des séances de prestidigitation, des promenades en forêt et des sorties «écologiques».

Ailleurs, où l'animation est aussi *collective* – sans que l'on puisse parler d'une animation de station –, les hôteliers mettent sur pied des rallyes-surprise, de soirées-fondue, des excursions à thème et des rencontres entre les hôtes.

Et que dire de cet hôtelier qui conseille à ses clients de l'appeler Marc et qui, d'une manière systématique – c'est-à-dire tout au long de la saison – les convie à des visites de caves avec dégustations de vins, à des concours de boules, à des excursions, à des rallyes culturels et à des soirées à thème?

Hôtels complets tout l'été... grâce à l'animation

Dans la mesure où l'information est bien conçue, il est possible de faire d'un hôtel doté d'un minimum d'équipements un centre d'animation à lui tout seul. On nous a cité ainsi l'exemple d'un établissement de 40 chambres qui, basant toute son offre sur l'animation, affiche complet tout l'été. Cet hôtel est situé au *bord d'un lac* et propose à ses hôtes du ski nautique, des promenades an bateau, des tournois de tennis, des excursions en montagne accompagnées, des sorties en car avec pique-nique, des soirées dansantes (en table d'hôte). Certes, ces prestations ne sont pas gratuites, mais généralement comprises dans le prix de pension. L'animation, en l'occurence, exige la participation personnelle de l'hôtelier et même de membres de sa famille.

«Le véritable animateur, affirme cet hôtelier, c'est l'hôtelier lui-même; et ça ne peut être un animateur professionnel, parce que l'animation dérange...» A tous les hôteliers d'en prendre de la graine! Il y a bien des hôteliers au fourneaux, pourquoi n'en verrait-on pas sur le front de l'animation? A l'image de cette hôtelière qui, à la tête d'un hôtel spécialisé dans la *clientèle du 3e âge*, s'ingénie à changer de robe trois fois par jour.. Quand l'imagination et au pouvoir, on valorise aussi son établissement! Et tout cela peut prendre des formes imprévues: balades en bicyclette, formation d'un chœur-mixte 3e âge et bal, démonstrations à l'hôtel d'artisans avec initiation, productions d'artistes amateurs du cru, etc.

Au royaume des enfants

Il est désormais prouvé que les choix d'un lieu de vacances et d'un hôtel dépendent des décisions prises par les enfants et les jeunes de 12 à 18 ans. «Il faut interroger les enfants avant de concevoir et d'organiser des hôtels», conseille cet hôtelier qui a entièrement axé son établissement sur cette clientèle. «L'animation, ajout-t-il, c'est de l'auto-défense et un état d'esprit!» Quant à son hôtel, on en parle dans les chaumières et loin à la ronde.

Complet 5 mois d'été: c'est le résultat de cet hôtel de Haute-Savoie qui, lui aussi, est entièrement conçu pour les *enfants*. On y trouve une salle à manger séparée dotée d'un personnel spécialisé, une garderie et divers équipements sportifs (piscine, tennis, etc.). Des manifestations sont organisées à l'intention de ces hôtes en herbe. La clientèle se renouvelle à raison de 85 à 90%. Et les parents? Ils boivent 700 bouteilles de champagne par an.

Plusieurs établissements, qui misent fort logiquement sur la *clientèle familiale*, ont réalisé des salles de jeux pour enfants à peu de frais, en sous-sol, au grenier, voire dans des constructions légères, style cabane, dans le parc de l'hôtel. Certains se sont groupés pour monter une garderie d'enfants.

● Ici comme ailleurs, en dehors de toute mesure de marketing, une activité d'animation doit pouvoir reposer sur un *personnel* à qui l'on demanderait d'être disponible avant d'être véritablement spécialisé! La plupart des hôteliers développant un programme d'animation n'ont d'ailleurs pas recours à du personnel spécialisé.

D'un hôtel à l'autre...

Il est étonnant de constater les différentes approches de l'animation à l'hôtel; c'est bien la preuve que celle-ci doit s'adapter à l'établissement, à la clientèle et aux circonstances.

● Dans l'hôtellerie *urbaine* ou dans l'hôtellerie de *passage* et de transit, l'animation n'a pas la même importance qu'à la campagne. Et pourtant je connais désormais des hôteliers qui animent leur bar, organisent des tournois de cartes et font simplement se rencontrer les gens: «C'est beaucoup moins ridicule qu'il n'y paraît de prime abord, déclare un hôtelier, et fort apprécié!» D'autres réservent d'agréables surprises aux familles des hommes d'affaires qui passent le week-end en ville: les hôtels d'affaires, moyennant une intelligente politique de prix, se métamorphosent en hôtels de vacances! Et du coup perdent leur morosité dominicale.

● Intimité, liberté, pas de contraintes dans cet hôtel de *station d'hiver*, où le feu de cheminée sent bon le sapin, tandis qu'une musique douce égrène ses notes dans une atmosphère sereine. L'animation par la douceur! Le personnel change de tenue tous les jours, le saint du jour inspire le menu, la note est remise dans un petit panier et la table du patron est toujours très achalandée.

● Tout n'est pas toujours très drôle dans les *stations thermales* et pourtant une hôtelière, dirigeant un hôtel de 25 chambres dans une station de ce genre, est catégorique: «Chez nous, on soigne, mais on ne s'ennuie pas!» Table d'hôte, soirées saucissons à la cuisine, visite de la station, il faut de tout pour oublier ses maux... à tel point que la maison est réputée pour les farces de ses clients, une tradition!

● L'*architecture*, nous l'avons dit, peut déjà créer une animation extraordinaire, à condition qu'elle soit particulièrement originale, ce qui est le cas de cet établissement des Vosges qui est résolument partisan de l'hôtellerie du sourire (mon Dieu, que c'est réconfortant de l'entendre!). Cet établissement pavillonnaire est composé, comme l'illustre la photo ci-contre, de bungalows en forme d'igloos. Chaque module, d'inspiration troglodyte (!), dispose d'un super-confort: salle de bains, télévision, etc. Animés d'un compréhensible sentiment d'étonnement, les clients, ici, sortent leurs caméras avant leurs valises!

● Cet autre établissement de 24 chambres mise sur une conception très raffinée de l'*accueil* et de l'*hospitalité:* de la véritable psychologie appliquée à l'hôtellerie! Une grande disponibilité, un service personnel et personnalisé et une attention soutenue de tous les instants font ici de l'accueil plus qu'une règle, mais un réel élément d'animation. La patronne apporte elle-même le petit déjeuner aux clients: «C'est ma gymnastique matinale», dit-elle en souriant bien sûr. L'hôtel est complet du 1er mars au 1er novembre.

● C'est aussi le *patron* qui réveille ses clients dans cet hôtel de 25 chambres sans restaurant, sis dans une région très connue des chasseurs. «Ici, l'hôtelier n'est plus le patron, c'est devenu un ami.» Et un homme soucieux d'offrir un hôtel chic et sympathique, comme en témoignent son aménagement raffiné, sa décoration rustique, son ambiance chaleureuse... et son petit déjeuner mirobolant, où le kougelhof le dispute à la motte de beurre.

● Une *chambre d'hôtel* peut à elle seule créer une certaine animation, pour autant, naturellement, qu'elle ait été conçue pour vivre (et non seulement pour dormir et faire sa toilette). Car il est possible de lui donner un nom, un brin de poésie, qu'un numéro, dans sa froideur et sa banalité, serait bien emprunté de lui restituer; d'y glisser quelques bonnes adresses, puisqu'elle représente un incomparable lieu d'information; d'y placer un poste TV sur lequel on mettra chaque jour le programme polycopié aux armes de l'hôtel; d'y faire passer un journal, si possible en même temps que le plateau de petit déjeuner. Et de la décorer sans avoir systématiquement recours à des natures mortes démoralisantes ou à des toiles d'une abstraction appauvrissante.

● L'animation, quoi qu'on en dise, s'accommode bien de la *couleur locale ou régionale* et l'on aurait tort de ne point s'en servir pour restituer l'âme et le caractère d'un site. Au folklore et à la gastronomie, on peut ainsi ajouter la veillée du conteur ou celle du berger, le concours de photos ou la balade à thème (faune, flore, écologie, archéologie, histoire, etc.).
Décidément, qu'on est loin de la poignée de main érigée en summum de l'accueil et du bar d'hôtel en guise de programme d'animation! Il faut plus que cela, comme on le constate, pour que les hôtels ne soient pas tristes, pour que les enfants s'y plaisent, pour que les curistes oublient qu'ils boivent de l'eau, pour que le troisième âge en redemande et pour que les congrès s'amusent...

Mille et une idées pour animer un hôtel

Le Crédit hôtelier français a publié récemment les *résultats* de séances de créativité qu'il a organisées aussi bien avec des «panels» de touristes qu'avec des professionnels de l'hôtellerie. Simples, originales ou extravagantes, mille et une suggestions, représentant le point de vue de la clientèle, ont été formulées. Il appartiendra aux hôteliers, de toute évidence, de les adapter. En voici quelques-unes seulement:

L'animation par l'accueil:

● Des fleurs à la réception, au corsage du personnel féminin et à «Madame» (une seule suffit!).

● Un papier à lettre de l'hôtel agréable, donnant au client un avant-goût de l'établissement – l'affichage extérieur des photos des chambres et du restaurant – un tableau d'information à la réception.

● L'appel des clients par leur nom «Bonjour Monsieur Dupont» – le verre de bienvenue – le fichier des client avec indication des préférences

● Signalisation claire et décoration raffinée ou humoristique des WC (étages, restaurant, etc.)

A Valmorel, le club «Saperlipopette» se transforme en «jardin des neiges» pour les 3 à 8 ans.

Un vieux wagon de chemin de fer en guise de salle à manger ou de salle de jeux.

L'anti-animation: «Si vous êtes pressé, vous pouvez prendre le vélo!» (Cosmopress) A la Bresse (Vosges), un hôtelier a fait l'acquisition du plus grand toboggan d'Europe: pour petits et grands!

● Présentation, à bon escient, des clients à d'autres clients – organisation de dîners avec tables communes.

Dans les locaux communs:

● Signalisation adéquate de l'hôtel.

● Diffusion de musiques adaptées aux lieux et aux heures de la journée. – Affichage de posters sur la région, de renseignements météo (avec dictons du coin),

A la manière du Club!

d'informations pratiques, de manifestations – Galerie d'art (avec les artistres régionaux).

● Mise à disposition de bonnes adresses (restaurants, gens à rencontrer, etc.), de guides touristiques. – Boîte à suggestions pour les clients.

● Décoration chaleureuse – feu de bois – vitrines de produits régionaux – cabine téléphonique – table à écrire – décoration de l'ascenseur harmonisée avec le reste de l'hôtel – salle («club room» pour adolescents (TV, radio, électrophone, disques, jeux, piste de danse, livres, journaux...).

● «Bulle de calme» feutrée et silencieuse, très confortable, avec livres et journaux – salle adaptée aux enfants en bas âge, biberonnerie, change, jeux.

Dans les chambres:

● Etage pour célibataires – éclairage réglable – chambres et lits d'enfants (bébé) – noms de chambres (fleurs, femmes célèbres, grandes capitales, sites de la région, etc.) en lieu et place des numéros – réveil en musique (radio-réveil) – système TV vidéo-cassettes – rocking-chair – produits d'accueil à l'enseigne de l'hôtel – liste des services – liste des employés et cadres que l'on peut appeler – kitchenette intégrée – pharmacie de base – boîte aux lettres dans les chambres – journal du jour sur le plateau de petit déjeuner – cassette enregistrée par l'hôtelier présentant les programmes de la journée, le temps prévu, les menus, les titres de l'actualité – circuit d'interphone pour garderie automatique des enfants – fleurs – petite attention de bienvenue – dépliants touristiques – casque-écouteurs TV et radio.
De nombreuses suggestions ont également été faites pour l'animation au restaurant et au bar.

Les services:

● Savoir reconnaître les clients et les écouter – être simple et efficace plutôt qu'obséquieux – connaître les bonnes adresses – convier à l'hôtel les artisans locaux (avec éventuels cours d'initiation) – indiquer les «bons tuyaux» (produits typiques, souvenirs) – proposer des titres de livres et de revues sélectionnés sur la région – disposer d'une bibliothèque – organiser la garde des enfants – instituer une carte de crédit pour les enfants qui ne dérangeront ainsi pas toujours leurs parents – passer un accord avec un garagiste local pour pouvoir offrir aux clients de menus service – installer une petite radio interne (mini-bulletin d'information, actualités régonales) – disposer d'un four à micro-ondes pour servir à manger à toute heure – informer le personnel des désirs de la clientèle.

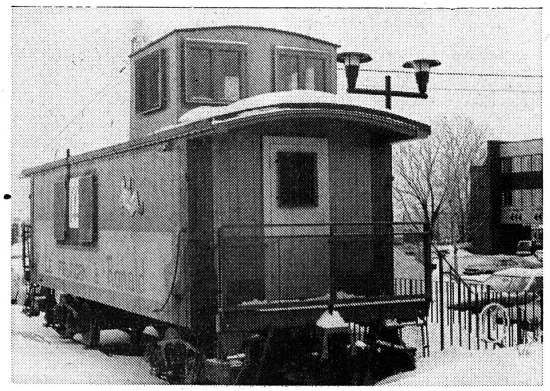
Les loisirs:

● *Mettre à la disposition des clients:* des jeux de cartes, scrabble, puzzles, lotos, dominos, échecs, etc. tant pour les adultes que pour les enfants – une bibliothèque de base pour tous âges – des albums à colorier avec crayons pour les enfants.

● *Organiser:* des tournois de bridges, scrabble, danse – des soirées musicales ou théâtrales par les clients (parents et enfants) – des fêtes pour la Saint Valentin, la Saint Nicolas, la Sainte Catherine, la Saint Sylvestre, sans oublier les Saints régionaux – des veillées «feu de bois» avec musique (disques), conteur, etc. – des soirées à thème (avec projections de films et de diapos ou sonorisation) – pour les enfants: spectacles de guignol, expositions de leurs œuvres avec vente, goûters d'anniversaire, courses d'escargots, etc. – Pour les adultes: expositions, vernissages divers, anniversaires surprises, élection de «miss hôtel», projection de films de clients, initiation au jardinage, conserves et confitures (après cueillettes) avec l'hôtelier, cours de cuisine et démonstration, dîner costumés (à thème), journée de participation à la cuisine.

● *Week-ends à thèmes* (avec participation de spécialistes de l'extérieur): «langue» (ambiance, spécialités culinaires, costumes... et cassettes) – «cuisine diététique» – santé (sauna, massage, gymnastique) – «calorie chérie» ou comment perdre 2 kg en vacances! – «réponses à vos problèmes» (conférences diverses sur des sujets pratiques).

● *Hors de l'hôtel* (évent. au niveau de la station): «Safaris-cueillettes» de champignons ou de petits fruits pour les enfants – Promenades à cheval, à vélo, en calèche – Projection de films réalisés par les enfants ou les adultes lors de précédents séjours – Train électrique, circuit automobile miniature, flipper, jeux électroniques, sans oublier les malles pleines de vieux vêtements pour les «journées» déguisement – Soirées «feu de camp» avec cuisine faite par les enfants et invitation aux parents –



Nuits sous la tente – Concours de natation et de plongeon – Présentation de collections rares ou insolites – Excursions à thèmes – Coupes de ski et de patinage – Bains de minuit – Initiation à divers sports (moins courants), à l'artisanat ou au bricolage – Participation effective à des manifestations locales (pélerinages, fêtes folkloriques) – Constitution d'équipes sportives (football, volley-ball... et tournois inter- hôtels).

● *Dans le cadre de produits complets:* Week-end «tout compris»: voyage, hébergement, restauration ET ANIMATION – forfait «mariage» ou «lune de miel» – forfait «anniversaire de mariage» – week-ends thématiques.

Pour un tourisme plus humain

A l'issue du brillant colloque de Strasbourg, chacun aura naturellement ressenti l'importance de l'animation selon son optique personnelle. Mais on ne peut plus ignorer, à la lumière d'une telle information, la relation de cause à effet engendrée par cet aspect primordial de la politique hôtelière. Comme l'a magistralement relevé M. Henri Barre, directeur général du Crédit hôtelier, commercial et industriel, dans sa synthèse finale, les hôteliers commencent à reconnaître l'importance de l'animation à l'hôtel: «Au-delà des divergences de vues – qui reflètent la diversité même de la nature et de la situation des hôtels – un consensus s'est établi autour d'une certaine idée de l'hôtellerie aujourd'hui.» Un plus et un mieux pour les touristes! Mais surtout cette reconnaissance constitue un phénomène encourageant, d'autant qu'elle s'est révélée dans une «atmosphère de marketing», de recherche de ce que souhaite réellement le client. «Ainsi, ajoute M. Barre, l'hôtellerie à base de confort, et de confort seul, est une phase que l'on a atteint, et que l'on veut maintenant dépasser.» Après l'équipement et la rénovation, une voie nouvelle s'ouvre pour tous les hôteliers du monde: l'animation, devenue une nécessité absolue dans un certain nombre d'hôtels, devenue aussi une possibilité parce que les états d'esprit ont changé. Les villages «réanimés» par les hôtels vont-ils revivre?
Si, sur le plan sociologique, les hôteliers-animateurs sont sur la bonne voie, ils seront enclins à satisfaire les besoins de l'homme moderne de plus en plus en quête de contacts avec la nature et avec ses semblables. «L'animation, affirme le directeur du CHCI, est un bon moyen pour répondre à une telle attente. Et elle le fera en s'identifiant à un établissement, à sa clientèle et même à la personnalité de l'hôtelier lui-même. «Ce n'est pas un bidet, c'est un service.»

L'hôtel, expression de la région

Le problème de l'animation se pose à plusieurs *niveaux:* hôtel, station, région. Une bonne politique d'animation doit en tenir compte et se concevoir dans un esprit de collaboration et de solidarité: «L'animation sera d'autant mieux perçue, d'autant plus riche, qu'elle sera l'expression, au niveau de l'hôtel, de tout un ensemble d'animations extérieures.» Et partie intégrante d'un concept de vie sociale au sein duquel l'hôtellerie, depuis longtemps déjà, œuvre fort utilement. Cette réciprocité – l'hôtel anime la station, la station anime l'hôtel – constitue, à notre avis, l'un des principes fondamentaux qui, demain encore, prévaudront en matière de développement touristique. Le village revient à l'honneur: on ne pourrait souhaiter de meilleurs auspices pour l'avenir de l'industrie des vacances!
Aussi apparaît-il comme presque évident que l'animation ne peut être une fin en soi, mais qu'elle doit *s'intégrer* dans la politique commerciale d'un établissement, au même titre que d'autres techniques: conception et construction de l'hôtel, accueil, organisation, etc. Il faut toutefois se garder de faire de l'animation pour faire de l'animation . . . ou pour se faire plaisir à soi-même: «L'animation, explique M. Barre, doit avoir le souci constant de s'adapter aux souhaits de la clientèle.»

Une nouvelle dimension de la profession

Les travaux du colloque de Strasbourg ont montré que l'animation est en général ou pourrait être le plus souvent peu coûteuse. C'est *l'investissement* dans la matière grise auquel nous faisions allusion au début de cet article. Certes, si une telle remarque excepte les investissements lourds, tels ceux de cet hôtelier-bâtisseur qui a construit des télésièges, un toboggan géant et d'autres équipements très importants, l'animation peut être réalisée, dans la majorité des cas, à peu de frais. Pour le reste, les idées ne coûtent rien, la disponibilité de l'hôtelier ne se compte pas et l'imagination comme la volonté n'ont pas de prix. L'animation, en ouvrant de nouvelles perspectives à l'hôtellerie et, par là même – ce qui est essentiel à son évolution – de nouveaux marchés, confère également à la profession une nouvelle dimension. C'est beaucoup à la fois pour une discipline dans laquelle excellaient déjà les pionniers de l'hôtellerie. Les hôteliers d'aujourd'hui ont quelque peu tendance à l'oublier . . .
En examinant de plus près les désirs et les besoins de leurs clients, en acceptant de servir cette *«civilisation des loisirs»* – dont ils seront les artisans plus que les bénéficiaires pour des raisons faciles à comprendre – et en manifestant leur volonté de veiller à ce que l'hôtellerie reste le pilier numéro du tourisme moderne, ils seront appelés à faire ou à organiser l'animation de leur hôtel. La tâche qui leur sera dévolue par une société en butte aux contraintes de la vie quotidienne, mais aspirant à des week-ends et à des vacances délassantes et enrichissantes, n'en sera que plus passionnante. D'autant que l'animation, outre ses implications au niveau de la gestion et de la commercialisation, recèle un aspect humain peu ordinaire au sein de l'entreprise hôtelière et un rôle social tout aussi évident dans la cité. Un réjouissant programme en perspective dans un monde qui s'anime!

José Seydoux

S'Buffet

HB Zürich: 16 Geleise und 10 Restaurants

Was in andern Grossstädten einer Beleidigung gleich käme, gehört in Zürich zum guten Ton: man lädt Freunde und Bekannte zum Festessen in den Bahnhof ein. Wo andere Eisenbahnstationen noch eine stimmungslose Verpflegungsstätte für die Abfütterung eiliger Passanten bieten, wartet der Hauptbahnhof der Limmatstadt mit zehn verschiedenen Restaurants auf; die Spanne reicht von der Imbissecke mit Selbstbedienung bis zum erlesenen Erstklasslokal, wo als Vorspeise sogar Kaviar auf der Karte figuriert. Dass alle zehn Restaurants im Zürcher Hauptbahnhof Platz haben, ist schon fast ein Wunder, das Gebäude hat ja weiss Gott noch andere Funktionen als der zweitgrösste Gasthof Helvetiens zu sein (der grösste ist seit der Eröffnung des Terminal B der Flughafen Kloten). Täglich fahren in Zürich 1203 Züge ein und aus. Tag für Tag beleben 180 000 Bahnreisende und viele Passanten den HB. Den Dampflokomotiven, welche mit ihren Rauchschwaden grosse Bahnhofhallen erforderten, verdanken die Zürcher, dass ihr 105-jähriger Bahnhof auch den heutigen Ansturm verkraften kann und erst noch mehr Gaststätten beherbergt als je zuvor.

Das Gute begann mit Bon

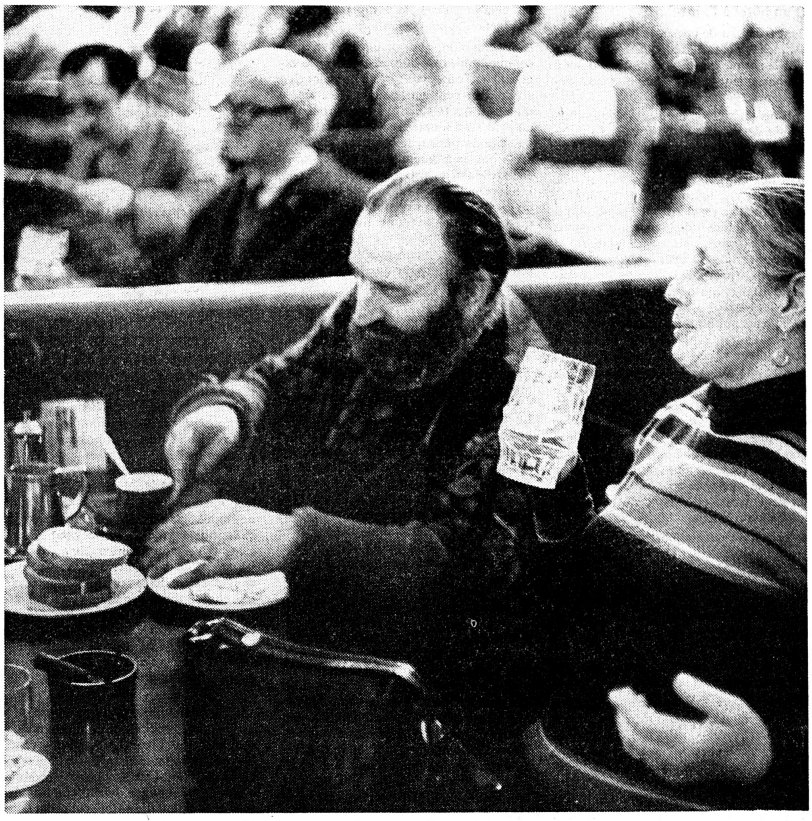
1922 konnte der bereits fast legendäre Bündner Hotelier Primus Bon die SBB davon überzeugen, dass man die Verwaltungsbüros der Bundesbahn im Hauptbahnhof durch etwas einträglicheres, nämlich durch je ein grosses Bahnhofbuffet erster und zweiter Klasse ersetzen sollte. So zogen denn die Beamten aus und die Köche und Serviertöchter ein: 1923 zählte man bereits 737 Sitzplätze in den zwei Buffets. Wie in allen andern Stationen wendet die SBB auch in Zürich das gleiche und heute noch erfolgreich praktizierte System an: die Lokalitäten werden einem ausgewiesenen Fachmann verpachtet, der die Gaststätte auf eigene Rechnung führt. Das Inventar gehört dem Wirt, er bezahlt einen Pachtzins, der von der Höhe des Umsatzes abhängt. Das Pachtsystem hat der Schweiz eine grosse Zahl gut geführter Bahnhofgaststätten beschert.

Ein Volkshaus im wahrsten Sinn

«Etwa die Hälfte unserer Gäste sind Stammkunden», erklärte Martin Candrian, Enkel des Gründers und stellvertretender Direktor. Sein Vater, Rudolf Candrian ist seit 1955 Chef des riesigen Restaurationsbetriebes. «Da sind die vielen Vertreter, die immer an bestimmten Wochentagen zur selben Zeit an den selben Tischen ihren Kaffee trinken, da ist die Kantonsrätin mit ihrem Kaffeekränzchen, da sind die Maurer, die SBB-Beamten, die Veteranen ... Kurz im Bahnhof trifft sich der Querschnitt der Bevölkerung. Wo täglich 20 000 Gäste bewirtet werden, tauchen ab und zu auch Prominente auf, doch sie gehen in der pulsierenden Atmosphäre meist unter. Ein Rummel entsteht höchstens dann, wenn siegreiche Skihelden gefeiert werden.

Welt im Kleinen – Welt der Zürcher

Auf die Probleme des Grossbetriebes angesprochen, erwähnt Martin Candrian zuerst das Personal. Ein akuter Mangel an Servicepersonal und Hilfskräften macht dem Management zu schaffen, nur mit Mühe gingt es, den nötigen Mitarbeiterbestand von knapp 420 Personen zu halten. Der Zürcher Bahnhof ist ein internationaler Treffpunkt, was sich auch in der Personalliste zeigt: Menschen aus 22 Nationen arbeiten in den Bahnhofrestaurants für Gäste aus aller Herren Länder. Der HB ist jedoch auch ein Stück Zürich, eine Schweizeridylle mit Geranien vor den Fenstern, ein altvertrautes Bauwerk mit vielen liebgewordenen Ecken und Winkeln. Eine Zeitlang muste man befürchten, der Zürcher Bahnhof werde abgerissen und durch einen Neubau ersetzt. Die Rezession hat diesen Plänen zum Glück ein Ende gemacht, jetzt wird das nostalgisch-schöne Gebäude mit Millionen-Aufwand renoviert. Manchmal nehmen die Zürcher ihren HB mit all seinen Bierschenken, Chüechliwirtschaften und Kaffeestuben total in Beschlag.

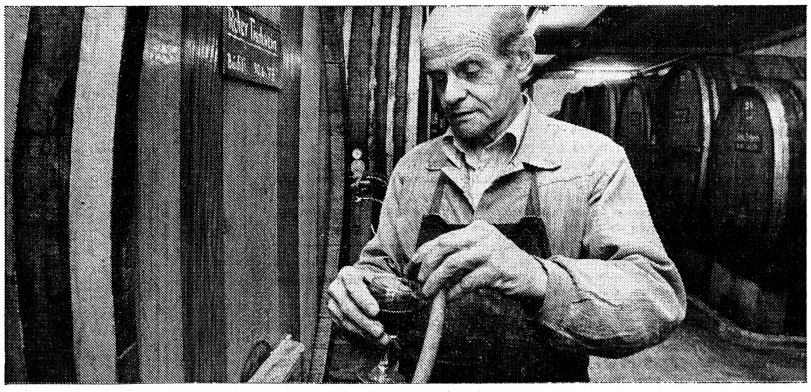


Etwa die Hälfte der Gäste in den Bahnhofrestaurants sind Stammkunden, die sich in der pulsierenden Atmosphäre wohl fühlen.

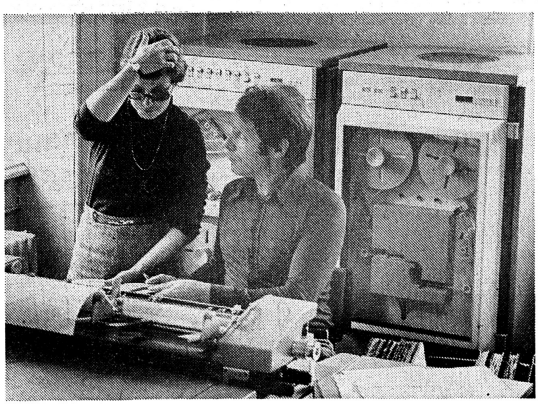
In der Küche des riesigen Gastbetriebes ist ein wahrer Völkerbund tätig. Die Mitarbeiter kommen aus über zwanzig Nationen.

Die grosse Halle des Bahnhofbuffets steht unter Denkmalschutz. Hier werden täglich Tausende von Passanten bedient.

Um Mitternacht kommt die Putzmannschaft und kehrt die Überreste der «Materialschlacht» zusammen.



Das Bahnhofbuffet verfügt über einen grossen eigenen Weinkeller.



Ohne moderne Datenverarbeitungsanlage wäre der Betrieb kaum mehr zu bewältigen.

Tonnenweise

Enorm sind die Quantitäten an Esswaren, die im Laufe eines Jahres im Zürcher HB verspeist werden. 154 Tonnen Fleisch, darunter 43 Tonnen Rind- und 25 Tonnen Kalbfleisch, 180 Tonnen Kartoffeln und 8 Tonnen Konfitüre. Die hauseigene Bäckerei bäckt jährlich 3,2 Millionen Kilo Brot und Kleingebäck. Den Kaffee für die 4 Millionen Tassen rösten Spezialisten in der Rösterei im Keller des Hauptbahnhofs.

*

Der unersättliche Däne

Der Tjæreborg-Konzern mit seinem «theologischen Manager» Eilif Krogager an der Spitze hat in den letzten 14 Tagen gleich zweimal für Schlagzeilen in der skandinavischen Tagespresse gesorgt: Die Lizenz für den Taxfree Shop im Kopenhagener Flughafen Kastrup ging von der SAS an den Tjæreborg-Konzern über, der wenige Tage später mit der Sensation aufwartetete, er werde seine Billigreisen künftig über die dänische Warenhausgruppe Magasin du Nord verkaufen.

Dem Lizenzbesitzwechsel für den Taxfree Shop in Kastrup war ein politisches und juristisches Gerangel vorausgegangen, das um ein Haar die Karriere des dänischen Verkehrsministers Kjeld Olesen abrupt beendet hätte: Er hatte unnötigerweise eine Lizenz für die Verpachtung des Taxfree Shop ausgeschrieben. Dabei hatte die zum Tjæreborg-Konzern gehörende Gesellschaft Sterling Airways ein höheres Angebot eingereicht als die bisherige Lizenzträgerin SAS, die daraufhin ihr eigenes Angebot erhöhte. Als dieser Handel ruchbar wurde, beherrschte er tagelang die Öffentlichkeit, und unter deren Druck musste der Verkehrsminister schliesslich die gewinnträchtige Lizenz erstmals an den SAS-Konkurrenten Tjæreborg geben. Dieser kündigte an, er werde die aus diesen Einkünften zu erwartenden Millionengewinne an das reisende Publikum weitergeben. Für die SAS bedeutet der Verlust des Taxfree Shop einen wirtschaftlichen, mehr noch einen Prestigeverlust.

Schon wenige Tage nach diesem Erfolg machte Tjæreborg erneut Schlagzeilen.

Keine Partnerschaft mit Reisebüros

Nach zweijährigen Verhandlungen mit dem grossen Warenhauskonzern Magasin du Nord wurde eine Vereinbarung getroffen, wonach in den beiden grossen Warenhäusern im Kopenhagener Stadtzentrum und in der Trabantenstadt Lyngby Tjæreborg-Reisen verkauft werden. Beide Partner bezeichnen die Übereinkunft als in beiderseitigem Interesse liegend: Tjæreborg verkauft etwa die Hälfte seiner rund 700 000 Reisen in Grosskopenhagen und hat hier den grössten Zuwachs zu erwarten. Das altrenommierte Warenhaus am Kgs. Nytorv wird täglich von 25 000 Kunden besucht. Ebenso viele kaufen tagaus, tagein im Grosseinkaufszentrum von Lyngby ein, das über ein dichtbesiedeltes Hinterland mit sehr kaufkräftigem Publikum verfügt.

Ob Tjæreborg seine Reisen auch über die Magasin-Kundenkreditkarte verkaufen wird, ist gegenwärtig noch Gegenstand von Verhandlungen. In diesem Falle könnten die Reisen im Laufe eines Jahres abgestottert werden. Dies würde die Einführung eines ganz neuen Verfahrens bedeuten, das in den USA schon gang und gäbe, in Europa aber aus unterschiedlichen Gründen auf Widerstand gestossen ist.

Für die dänischen Reisebüros bedeutet der Verkauf von Tjæreborg-Reisen im Magasin du Nord eine zusätzliche Verschlechterung ihrer Marktposition, die ohnehin beispiellos in Europa ist: Über zwei Drittel aller Urlaubsreisen werden nicht in den Reisebüros gebucht, sondern von den beiden Charterriesen Tjæreborg und Spies direkt verkauft. Dadurch sparen sie die Provisionen. Tjæreborg durchbrach dieses Prinzip allerdings schon einmal begrenzt, als er den grössten dänischen Autoklub FDM Tjæreborg-Reisen als FDM-Mitgliederreisen verkaufen liess. Ku.

Die Hotel-Beteiligungen der KLM

Auch die niederländische Luftverkehrsgesellschaft KLM hat im Laufe der Jahre ihre Aktivitäten in andere Branchen ausgedehnt.

So ist beispielsweise die Entwicklung der Catering-Sparte unter dem Namen KLM-Party-Service in den vergangenen Jahren stürmisch gewesen.

Seit mehr als zehn Jahren ist die Gesellschaft auch im Hotelgeschäft tätig. Der Grund ist, wie bei anderen Fluggesellschaften die Notwendigkeit, in den verschiedenen Städten genügend Bettenkapazitäten zu haben. Dies vor allem zu Beginn der Jumbo-Jet-Periode. Inzwischen hat sich die Gesellschaft übrigens mehr und mehr aus diesem Geschäft zurückgezogen, weil jetzt nach der Meinung der KLM genügend Hotels gebaut sind und weil das Geschäft – der wichtigste Grund – keine Gewinne erzielt hat.

Mit der internationalen Hotelkette Golden-Worldwide-Tulip-Hotels gibt es enge Beziehungen. Die Beteiligung beträgt 50 Prozent. Ziel dieser Kette ist Marketing, Werbung und Reservierung. Mitte 1977 waren mehr als 280 Hotels bei Golden Tulip Worldwide angeschlossen. Reservierungen mit den angeschlossenen Hotels gehen auch über das Reservierungssystem der KLM. Die Absicht dabei ist immer gewesen in den verschiedenen Städten mindestens drei Hotels in den drei Klassen Luxus, Standard und Economy zur Verfügung zu haben.

Ort	*Name*	*Beteiligung in %*	*Zimmerzahl*
Amsterdam	Hilton		
	Schiphol	32,6	204
	Pulitzer	25,0	175
Gelddrop (Holland)	Sheraton	65,8	138
Hoofddorp (Schiphol)	Sheraton	65,8	168
Leiden (Holland)	Holiday Inn	37,5	189
Rotterdam	Hilton	11,8	263
Aruba (Antillen)	Aruba Carib. Americana	0,9	220
	Aruba & Casino	0,9	201
	Aruba Sheraton	0,9	202
Bali	Sanur Beach	43,8	267
Caracas	Melia Caribe	3,8	337
Curaçao	Curaçao Plaza	3,1	258
	Hilton	2,5	228
Jakarta	Kartika Plaza	45,0	331
Karachi	Midway	33,3	186
Paramaribo	Torarica	5,0	132

PG.

Verliert Amsterdam USA-Touristen?

In Amsterdam wurden 1976 zum erstenmal drei Millionen Übernachtungen gebucht. Das ist eine grosse Zahl, aber über das Ergebnis ist die Hotellerie nicht begeistert. Seit Ende der sechziger Jahre wurde die Bettenkapazität erhöht, und soll die Branche in Zukunft Gewinne abwerfen, muss die Zahl der Übernachtungen um mindestens 2 Millionen erhöht werden. Zurzeit beträgt die Zimmerbelegung nur 45 Prozent; sie sollte jedoch 65 Prozent und mehr sein.

Bob Luyken, Direktor des Fremdenverkehrsamtes in Amsterdam, hat sich neulich in Pressegesprächen pessimistisch geäussert. Vor allem wird die Entwicklung in Belgien besorgt verfolgt, da dieses Jahr viele amerikanische Charterflüge Brüssel als Europa-Ziel anfliegen. Die belgische Regierung hat diesen Flügen zugestimmt, trotz Protesten der internationalen Luftverkehrsgesellschaften, dass die belgische Massnahme nicht den internationalen Abkommen entspreche. Gehofft wird, dass die niederländischen Behörden mehr und billigeren amerikanischen Charterflügen zustimmen werden. Aber die niederländischen Behörden werden wahrscheinlich die Bewilligungen nicht erweitern. PG

Die Einrichtung, die sich sehr schnell auszahlt. Weil sie Zeit und Personal spart und Registrierfehler ausschaltet.

HABIMAT das System mit dem Codestift.

HABIMAT

Problemlos – sicher – rationell

HABIMAT AG, Kellnerselbstbedienungs-Systeme Leuengasse 21 8001 Zürich Tel. 01-47 86 77

Wöchentlich zweimal New York

Im neuen 40seitigen Kuoni-Prospekt «USA und Canada» werden Balair-Sonderflüge Zürich–New York–Zürich bereits ab 750 Franken und Zürich–Los Angeles–Zürich ab 1190 Franken angeboten. Da die Saisonzuschläge nicht mehr stark ins Gewicht fallen, beträgt der Höchstpreis für ein Flugarrangement nach New York lediglich 890 Franken und für Los Angeles 1490 Franken.

Die USA-Sonderflüge verkehren regelmässig, und zwar nach New York zwischen dem 2. Mai und 23. November 1978 jeden Dienstag und Donnerstag und nach Los Angeles zwischen dem 5. Juni und dem 20. November 1978 wöchentlich einmal. pd

In Kürze

Bauernhofurlaub unter Selbstkostenpreisen

Betriebswirtschafter der Landes-Landwirtschaftskammer für Tirol haben das auf Bauernhöfen sehr oft angebotene Zimmer mit Frühstück einer Kalkulation unterzogen. Bei 100 Belegungstagen von 10 Betten sind die Fixkosten je Bett und Nacht 65,20 Schilling, dazu kommen variable Kosten für Wäsche, Strom, Frühstück, Werbung, Abgaben usw. von 29.20 Schilling, rechnet man für den Vermieter einen Stundenlohn von 40 Schilling und je Übernachtung 40 Minuten Arbeitszeit, kommt man zu einem Gesamtaufwand pro Übernachtung von 121 Schilling. Es gibt diese Leistung in Tirol aber bereits um die Hälfte dieser Summe zu kaufen. Fast alle Vermieter bieten unter den Selbstkosten an. apa

40 000 offene Stellen im deutschen Gastgewerbe

Das Hotel- und Gaststättengewerbe ist in den vergangenen drei Jahren für junge Menschen offensichtlich attraktiver geworden. Innerhalb dieser Zeit stieg die Zahl der auszubildenden in diesem Bereich um rund 30 Prozent auf 28 000, teilten Sprecher des deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes in Mainz nach einer Präsidial- und Vorstandssitzung mit.

Die Konjunktur des Hotel- und Gaststättengewerbes wird von den Vertretern des Verbandes nach wie vor als positiv eingeschätzt. Zu Beginn der Sommersaison dieses Jahres werden voraussichtlich 40 000 offene Arbeitsstellen in diesem Bereich nicht zu besetzen sein.

Das Gewerbe hat von Januar bis Oktober 1977 mit etwa 40 Milliarden D-Mark rund 6,4 Prozent mehr umgesetzt als im vergleichbaren Vorjahreszeitraum. apa

Iran Air will Airbus kaufen

Die iranische Fluggesellschaft Iran Air will vier Maschinen des europäischen Grossraumflugzeuges Airbus in Dienst stellen. Vertreter des Herstellerkonsortiums erklärten in Toulouse, dass die Verhandlungen mit der Fluggesellschaft abgeschlossen seien, ein Vertrag jedoch noch nicht unterzeichnet worden ist. Zwei Maschinen will die Fluglinie kaufen, zwei sollen langfristig gemietet werden. Der Preis für einen Airbus beträgt nach Angaben der Bundesstelle für Aussenhandelsinformationen in Köln 50 bis 55 Mio D-Mark wozu noch 40 bis 50 Prozent für Ersatzteile, Wartung und Schulung kommen. apa

Neue Buslinie Moskau–London

Ab kommendem Juni soll ein regelmässiger Busdienst zwischen Moskau und London geschaffen werden, meldete das sowjetische Regierungsorgan «Iswestija». Die Busfahrt von der sowjetischen bis zur britischen Hauptstadt wird 84 Stunden dauern (gegen 43 Stunden im Zug) und zwei Übernachtungen einschliessen. Die Buslinie soll am 3. Juni eröffnet werden. Sie wird zweimal wöchentlich befahren und soll über Minsk, Warschau, Hannover, Brüssel und Calais nach London führen. apa

Schweden baut Fernstrasse im Hohen Norden

Eine 140 km lange Landstrasse ist zurzeit zwischen Kiruna im äussersten Norden Schwedens und der norwegischen Grenze im Bau, von wo sie sich 25 km bis zum norwegischen Hafen Narvik fortsetzen wird. Die Kosten für den schwedischen Teil des Vorhabens – das zu den bisher grössten seiner Art gehört – werden, in Preisen von 1977 gerechnet, auf 230 Millionen Kronen veranschlagt.

Die neue Strasse wird 200 km nördlich des Polarkreises durch die Wildnis Lapplands führen und soll 1983 fertiggestellt sein. Sie wird eine Breite vom 6,5 m haben und 25 Brücken enthalten, von denen die beiden grössten je 94 m lang sein werden. Man schätzt, dass die Strasse während des Sommers eine Tagesfrequenz von mindestens 2000 Fahrzeugen aufweisen wird. pd

Kühne & Nagel zieht nach Köln

Zum 1. Juli 1978 zieht die Geschäftsführung und Zentrale der Kühne & Nagel Reisebüro GmbH nach Köln um. Neue Räumlichkeiten wurden am Hohenzollernring 62 / Friesenplatz angemietet.

Grundlage bildete hierzu die Zusammenfassung des Rechnungswesens mit der befreundeten Euro-Lloyd-Reisebüro-Gruppe und dem Reisebüro Primus in Wien, mit dem eine Kooperationsvereinbarung besteht.

An der bisherigen Geschäftsführung der beiden Reisebüro-Gruppen ändert sich nichts. Im Markt werden die Reisebüros von Euro-Lloyd und Kühne & Nagel weiterhin getrennt auftreten. pd

OECD meldet Expansion

Die Organisation für wirtschaftliche Entwicklung und Zusammenarbeit in Europa (OECD) verzeichnet in ihrer jetzt veröffentlichten Statistik für 1977 einen beträchtlichen Anstieg des Tourismus.

Nach diesen Angaben sind die Einnahmen der 24 Mitgliedstaaten aus dem Fremdenverkehr letztes Jahr um 20 Prozent gestiegen, während die Ausgaben sich um 17 Prozent erhöhten. In diesen Zahlen sind allerdings die Preissteigerungen von durchschnittlich 8 Prozent enthalten. Durch den stärkeren Anstieg der Einnahmen gegenüber den Ausgaben wurde das Touristik-Defizit der OECD-Länder im vergangenen Jahr auf 2,2 Milliarden Dollar gegenüber 2,6 Mia im Vorjahr verringert.

Die Gesamteinnahmen der OECD-Länder durch den Tourismus beliefen sich 1977 auf 40,5 Mia Dollar, während die Ausgaben 42,7 Milliarden Dollar betrugen. Besonders auffallend an der Statistik ist der Anstieg des Touristenstroms in Portugal (+ 43 Prozent in 11 Monaten) und in Grossbritannien (+ 24 Prozent in 8 Monaten). Auch Spanien, Irland und die Schweiz konnten einen Anstieg der Besucher verzeichnen. Aus der Bundesrepublik reisten 1977 7 Prozent mehr Touristen ins Ausland, während sich die entsprechenden Zahlen für Frankreich auf + 5 und die Vereinigten Staaten auf + 4 Prozent belaufen. sda

Der römische Brunnen

Neue Hotelklassifizierung vorgeschlagen

Die Regionalregierung der Lombardei hat die Initiative ergriffen, die seit einiger Zeit unterbrochenen Verhandlungen für eine Neuregelung der Hotelklassifizierung mit den Regierungen der anderen Regionen zu diskutieren.

Folgende Vorschläge erscheinen zum Teil neu:

- Luxushotels müssen einen geschlossenen Gebäudekomplex besitzen und zur Gänze benutzen;
- der Eingang muss durch ein Portico oder eine Überdachung geschützt sein;
- die Zimmer, elegant eingerichtet, müssen entweder mit TV oder Radio ausgestattet und schallisoliert sein;
- kein Zimmer ohne Privatbad mit WC und Bidet;
- alle Bäder mit Aircondition, ebenso die Zimmer, deren Heiz- und Kühlanlagen müssen durch den Gast gesteuert werden können;
- ein Lift von den Garagen zum Portier;
- Garagenplätze für mindestens 50 Prozent der Zimmer;
- Direktionspersonal benötigt Fachausbildung mit entsprechenden Zeugnissen und mindestens zwei Fremdsprachen, gleichermassen das Personal, das direkten Kontakt mit den Gästen hat.

Die in den Rängen folgenden Hotels haben geringere Anforderungen zu erfüllen; immerhin muss ein Hotel der 1. Kategorie für jedes Zimmer über ein Privatbad verfügen. Allerdings sind hier bis zu 25 Prozent Duschen anstelle der Badewannen gestattet; der Grossteil der anderen Erfordernisse entspricht denen der Luxuskategorie.

Die Hotels zweiter Kategorie müssen über Empfangsräume, Lese- und Schreibzimmer, Aufenthaltsräume (mit TV) in guter Ausstattung verfügen. Falls die Häuser keinen Restaurationsbetrieb unterhalten, müssen geeignete, gut eingerichtete Frühstücksräume neben den Aufenthaltsräumen vorhanden sein. Alle Zimmer benötigen Privatbäder, bis zu 50 Prozent Duschen können gestattet werden.

Auch in den Häusern der dritten Kategorie müssen Privatbäder zur Verfügung stehen; für Residenz-Hotels, Motels und Feriendörfer gelten die gleichen Mindestanforderungen.

Der Entwurf für die Hotelklassifizierung sieht ebenfalls die Einteilung nach ähnlichen Gesichtspunkten für Pensionen der ersten und zweiten Kategorie vor. Nach gesonderten Bewertungsfaktoren werden die Gasthöfe und Gasthäuser in einer gemeinsamen Klasse zusammengefasst.

Tourismus rettet Zahlungsbilanz

Den offiziellen Daten der italienischen Staatsbank, Banca d'Italia, ist zu entnehmen, dass in den 11 Monaten (ohne Dezember) des Jahres 1977 der Aktivsaldo aus dem internationalen Fremdenverkehr 1752,6 Milliarden Lire betrug. 1976 hatte es einen Negativsaldo von rund 1500 Milliarden gegeben. Fremdenverkehrsaktivsaldo plus Emigrantenüberweisungen (1293,9 Milliarden Lire) sanierten das Handelsbilanzdefizit von 2585,5 Milliarden, so dass die Zahlungsbilanz 1977 mit einem positiven Saldo abschliessen konnte.

Autobahnen schon wieder teurer

Am 15. Februar sind die Gebühren für die Benutzung der italienischen Autobahnen erneut und kräftig erhöht worden. Die Autostrada del Sole, die von Touristen am häufigsten benutzte Nord-Süd-Verbindung, kostet 21 Prozent mehr, für Turin–Mailand sind es 32 Prozent und für Venedig–Triest sogar 35 Prozent. Für Mittelklasseautos ist der Benutzungspreis für die 555 Kilometer von Mailand nach Rom auf 9500 Lire gestiegen. Allerdings zahlt der ausländische Tourist auch weiterhin die niedrigste Stufe, den Motorradtarif, wobei auch dieser prozentual erhöht wurde.

Förderung der Parahotellerie

Der Präsident des staatlichen italienischen Fremdenverkehrsamtes, ENIT, Dr. M. Pandolfo, hat kürzlich seiner Freude darüber Ausdruck gegeben, dass sich der Incoming-Tourismus aller Sparten nach Italien im letzten Jahr erneut verbessert habe. Pandolfo betonte bei dieser Gelegenheit, dass die Übernachtungen auch deshalb gestiegen seien, weil die Aufnahmemöglichkeiten in Campings, Feriendörfern und Jugendherbergen 1977 erheblich erweitert worden seien. Das ENIT müsste folglich in Zukunft bei seiner Werbearbeit, insbesondere im europäischen Ausland, diese Möglichkeiten der «aerea aperta», der «freien Luft», noch mehr herausstellen. Zu diesem Zweck wird die geplante Datenbank, ein Elektronengehirn, das alle Unterkunftsmöglichkeiten speichert und auf Abruf bereitwillig darüber Auskunft erteilt, auch eine lange Liste der Parahotellerie bereit halten.

Automobilclub als Reisebüro-Konkurrent

Kürzlich erklärte der Präsident des italienischen Automobilclubs ACI, Dr. Carpi de Resmini, die einzelnen Promotionsaktionen seines Clubs, einerseits für bestimmte Regionen und gewisse Hotelgruppen sowie andererseits für die Mitglieder, wären nur ein Schritt auf dem Wege zum Ziel, ein umfassendes Ferienangebot für die ACI-Mitglieder zu erstellen. Aus Fachkreisen in Rom hört man indessen, dass der ACI dabei sei, eine Kette von voll-lizenzierten Reisebüros in den Hauptstädten der zwanzig Regionen aufzubauen. Allerdings hört man ebenso schon Mahnungen aus Kreisen des italienischen Reisebüroverbandes: ACI sei eine sogenannte «halbstaatliche» Organisation – der italienische Automobilclub kassiert für den Staat die Strassenverkehrssteuer und verkauft den ausländischen Touristen die Benzinbons – und könnte seine Reisebüros auf Non-Profit-Basis organisieren und somit den privaten Reisebüros unlautere Konkurrenz machen. -st

1977 Rekordjahr für Tourismus

Das Jahr 1977 war mit einem Devisenüberschuss von 3395,3 Milliarden Lire oder 14,4 Prozent mehr als 1976 ein Rekordjahr für den italienischen Fremdenverkehr. Wie aus einer Mitteilung des staatlichen italienischen Fremdenverkehrsamtes ENIT (Rom) hervorgeht, gaben die Ausländer in Italien 4190 Milliarden Lire aus, fast doppelt soviel wie im Vorjahr, während die Ausgaben italienischer Reisender im Ausland um 35 Prozent auf 794,7 Milliarden Lire zunahmen. Etwa 25 bis 30 Prozent der Steigerung des Inlandtourismus entfiel dabei auf die eingetretenen Preiserhöhungen.

In den Hotels und Pensionen stiegen insgesamt 34 367 000 Personen ab (plus 3,8 Prozent). Die Übernachtungen erhöhten sich um 4,9 Prozent auf 144,45 Millionen, davon waren 12,5 Millionen Ausländer (plus 5,7 Prozent) mit 53,66 Millionen Übernachtungen (plus 8,3 Prozent), während die Zahl der Italiener nur um 2,7 Prozent auf 22,2 Millionen und die ihrer Übernachtungen um 2,9 Prozent auf 90,78 Millionen zunahm.

Noch stärker gestiegen ist die Zahl der Ausländer auf den Campingplätzen und in anderen Bereichen der Parahotellerie. Ihre Zahl stieg um 10,8 Prozent auf 2,7 Millionen, ihre Übernachtungen um 8,3 Prozent auf 27,87 Millionen. Demgegenüber blieben die Einheimischen mit plus 2,8 Prozent auf 7,1 Millionen genauso zurückhaltend wie im Falle der Hotels und Pensionen. apa

Ein Stein für Sauberkeit und Hygiene

Tatsache ist, dass die Gebäudereinigung bei vielen Unternehmen nur als ein notwendiges Übel betrachtet wird, das unproduktive Kosten verursacht und dessen thematische Behandlung vom «Management» als ausgesprochen, wenn auch unausgesprochen, «unangenehm» empfunden wird. So kommt es denn, dass dieser Problemkreis gerne verdrängt wird. Man delegiert die Aufgabe an eine untergeordnete Instanz – die von der Gebäudereinigung noch weniger versteht – in der Meinung, diese Arbeiten seien ohnehin einfach und im Nebenamt zu lösen: «Was ist denn schon die Putzerei, da habe ich ganz andere Probleme!»

Welches sind denn die Probleme?

Wenn man sich die Mühe nimmt, der Gebäudereinigung auf den Grund zu gehen, zeigt sich eine Vielzahl von Problemen und Teilproblemen. Sie alle sind natürlich lösbar, z. T. sogar mit Leichtigkeit. Aber es gibt gute und noch bessere Problemlösungen, und es stellt sich einfach die Frage, ob eine noch bessere Lösung einen entsprechenden Nutzen bringt. Hier sollen drei Grundthemen berührt werden, die aufzeigen, worin der Nutzen – ob direkt messbar oder nicht – liegen kann:

Die Kosten:

Sie interessieren meistens und leider am meisten. Wie hoch sind sie? Können sie gesenkt werden? Wie? Wieviel? usw.

Das Personal:

Welche Sorgen bereitet das Reinigungspersonal? Die Rekrutierung? Der Wechsel? Das Kosten-Leistungs-Verhältnis? Die Zufriedenheit/Motivation/Identifikation mit der Arbeit? usw.

Das Image:

Welcher Sauberkeitsgrad wird erreicht? Ist der Gast in dieser Beziehung zufrieden? Spielt das überhaupt eine Rolle? usw.

Zum «Image» gehört die Sauberkeit

Darüber darf wohl kein Zweifel bestehen: Die Erwartungen eines Kunden der Gastronomie gehen immer auch von positiven Vorstellungen über Sauberkeit und Hygiene aus. Seine Aufnahme des Ist-Zustandes geschieht dabei gar nicht unbedingt bewusst. Im Gegenteil, er weiss vielleicht vorerst gar nicht, warum er sich in einem bestimmten Lokal nicht heimisch und wohl fühlt. Ihm bleibt einfach ein negativer Eindruck.
Es ist selbstredend, dass sich die Sauberkeit und das gepflegte Äussere nicht nur auf die vom Gast benützten Räumlichkeiten beziehen sollte. Auch die Räume hinter den Kulissen, vor allem der Küchenbereich, muss dem Vorstellungsbild des Gastes entsprechen, denn dieser hat doch wohl ein moralisches Recht auf die Annahme, auch dort sei alles zum Besten bestellt.

Die Kosten der Reinigung

Reinigungsarbeiten sind auch heute noch zeit- und kostenintensiv. Mehr als 85 Prozent der gesamten Reinigungskosten sind Lohnkosten. Je nach Sauberkeitsanspruch, Bodenbelägen, Installationen, Reinigungsmethode und Organisation muss man mit jährlichen Reinigungskosten in der Höhe von 20 bis 40 Fr. pro Quadratmeter rechnen. Durch eine zweckmässige Planung und durch den Einsatz moderner Hilfsmittel lassen sich die Reinigungsarbeiten rationalisieren und somit Kosten einsparen.
In einem grossen Objekt kann das professionelle Reinigungsunternehmen für seinen Kunden mit einer gut durchdachten Organisation namhafte Kosten einsparen. Um hier einen Kostenvergleich zwischen der Eigenreinigung und der Fremdreinigung anstellen zu können, ist es nötig, von wirklich gleichen Voraussetzungen auszugehen. Einmal ist es wichtig, dass man sich über die tatsächlichen Reinigungsleistungen klare Vorstellungen macht und hier Übereinstimmung in den Auffassungen herrscht. Unterschiedliche Reinigungsleistungen verursachen auch unterschiedliche Reinigungskosten. Zum andern ist es wichtig, dass wirklich alle Kosten der Eigenreinigung erfasst und aufsummiert werden, um sie mit den Fremdreinigungskosten vergleichen zu können. Die Fremdreinigung in grossen Objekten ist erfahrungsgemäss merklich kostengünstiger als die Eigenreinigung, weil das professionelle Reinigungsunternehmen mehr Rationalisierungsmöglichkeiten kennt, durch die Austauschbarkeit seines gesamten Reinigungspersonals flexibler bleibt, sein Personal gezielter und effektiver führt und motiviert und schliesslich die Ausführung der Arbeiten ständig kontrolliert und so unter Kontrolle behält.

Das Reinigungspersonal

Die materialgerechte Reinigung und Pflege von Böden, Möbeln, Wänden, Fassaden, Nasszonen usw. stellt heute bedeutend höhere Ansprüche an die Kenntnisse und Fähigkeiten des Reinigungspersonals in bezug auf die Reinigungs- und Pflegemittel (Chemie) einerseits, die Apparate und Maschinen (Technik) anderseits und auch in bezug auf die verschiedensten Reinigungsverfahren, die je nach der Bodenart und der Organisation zur Anwendung gelangen. Es gilt darum, das Reinigungspersonal sorgfältig auszuwählen, zu schulen und in seine Arbeit einzuführen. Ein «laisser faire» ist nicht denkbar, will man auch nur einigermassen vernünftige und kostengünstige Resultate erzielen.
Das eigene Reinigungspersonal wird teuer, wenn es nicht voll ausgelastet ist, jedoch voll bezahlt wird, wenn es auch während Ausfällen (Ferien, Krankheit usw.) Kosten verursacht, wenn es häufig wechselt und neu gesucht und angestellt werden muss. Soll das Reinigungspersonal wirklich kostengünstig eingesetzt werden, muss es angelerntes Personal sein, das sich in der Materie auskennt. Ein Mann beispielsweise, der noch nie Fenster gereinigt hat, benötigt für diese Arbeit gut vier- bis fünfmal mehr Zeit als ein Fensterreiniger, der diese Arbeit schon drei Jahre ausführt.

Rationalisierungsmöglichkeiten

In grossen Objekten bestehen die Rationalisierungsmöglichkeiten darin, die Arbeiten so zu organisieren und durchzuführen, dass weniger Personal eingesetzt werden muss. Mit weniger Leuten werden höhere Quadratmeter-Leistungen erreicht, weil man sie mit den richtigen Maschinen, Mitteln und Verfahren einsetzt, führt und kontrolliert.
Für kleine und mittlere Betriebe und Unternehmen ergeben sich verschiedene Möglichkeiten rationeller Reinigung. Einmal können vor allem alle Grundreinigungen auswärts vergeben werden, so z. B. die monatliche oder vierteljährliche Shampoonierung der textilen Bodenbeläge oder die gelegentliche Grundreinigung des Küchenbereiches. Auch die periodische Fensterreinigung ist durch den externen Fensterreiniger rascher und effizienter ausgeführt, und man erspart dem eigenen Servicepersonal, das sonst eventuell mit dieser Arbeit beauftragt wird, den entsprechenden Ärger mit der artfremden Arbeit.
Eine wesentliche Erleichterung bietet die externe Vergabe der Nasszonen-Reinigung (Toiletten). Hier bietet die Eigenreinigung, etwa durch den Küchenjungen oder das Servicepersonal, wirklich keine Alternative! Die externe Vergabe einer solchen Reinigungsarbeit ist allerdings nur möglich, wenn sich einige Restaurationsbetriebe in dieser Frage zusammenschliessen. Dem externen Reinigungsunternehmen ist es sonst nicht möglich, einen ins Gewicht fallenden Rationalisierungseffekt zu erzielen.
Eric Funk, Unternehmensberater, Zürich

Die Reinigung von textilen Bodenbelägen

Gehkomfort, Schallisolation, Repräsentation usw. sind Faktoren, die den Teppichboden zum bevorzugten Bodenbelag im Hotelbereich gemacht haben.
Früher war man vielfach der Ansicht, dass in bezug auf Reinigung zwischen einem Teppich im Hotel und einem Privathaushalt kein Unterschied bestünde. Heute hat man erkannt, dass die Werterhaltung und damit die Lebensdauer eines textilen Bodenbelages zu einem wesentlichen Teil von einer professionellen methodischen und sachgemässen Reinigung mit gewerblichen Maschinen und Geräten abhängt.
In Anbetracht der anfallenden Kosten kommt der Wahl der richtigen und wirtschaftlichsten Reinigungsmethode und den dabei zu verwendenden Maschinen, Geräten und Produkten eine ganz besondere Bedeutung zu.

Die Unterhaltsreinigung von textilen Bodenbelägen

Staubentfernung:

Mehr als 90 Prozent des Teppichschmutzes – aus der Luft und durch den Schuh in den Teppich eingetreten – ist trockener Schmutz. Durch eine laufende Unterhaltsreinigung, die das Entstauben und die Fleckenentfernung umfasst, wird dieser Schmutz entfernt.
Mit der richtigen, auf das jeweilige Objekt abgestimmten Maschine wird der Teppich nicht nur optisch, sondern auch tatsächlich sauber. Ein regelmässig gepflegter Teppich lebt länger und entspricht auch in hygienischer Hinsicht den heutigen Anforderungen. Im Objektbereich sollte daher wenn immer möglich mit einer Tiefsaug- und Florbürstmaschine oder zumindest mit einem kräftigen Industrie- und Gewerbesauger gearbeitet werden. Gute Tiefsaug- und Florbürstmaschinen sind mit zwei Motoren ausgestattet. Ein Motor treibt die Bürste an, so dass die durch den zweiten Motor erzeugte Saugkraft vollständig genutzt werden kann. Wichtig ist auch, dass bei Maschinen mit verstellbarer Walzenbürste diese auf die entsprechende Florhöhe eingestellt werden kann. Die Grösse dieser Maschinen richtet sich nach dem jeweiligen Einsatzort. So ist bei grosser Überstellung ein kleineres Gerät mit einer separat angetriebenen Bürstendüse vorzuziehen, während bei grösseren freien Flächen eine Maschine mit hoher Quadratmeterleistung eingesetzt werden soll.

Beispiel:

Es sind pro Tag etwa 300 m² freie Fläche zu reinigen (Korridor, Foyer usw.). Dies ergibt eine jährliche Reinigungsfläche von ungefähr 100 000 m². Zur Reinigung dieser Fläche benötigt man mit einem Haushaltsauger mit etwa 25 cm Arbeitsbreite bei einer Leistung von zirka 180 m²/h:

100 000 m² : 180 m² = 550 Std./Jahr

Die gleiche Arbeit lässt sich gründlicher und schneller mit einer Tiefsaug- und Florbürstmaschine ausführen. Die Leistung mit einer derartigen Maschine beträgt bei einer Arbeitsbreite von 40 cm etwa 380 m²/h:

100 000 m² : 380 m² = 260 Std./Jahr

Wenn also mit der für den jeweiligen Bereich zweckentsprechenden Maschine gereinigt wird, so lassen sich pro Jahr ungefähr 290 Stunden einsparen. Bei einem ungefähren Stundenlohn von 15 Fr. inkl. Soziallasten werden somit Kosten in der Höhe von zirka 4300 Fr. vermieden.

Fleckenentfernung (Detachieren):

Die Fleckenentfernung ist ein Bestandteil der Unterhaltsreinigung. Die Begründung liegt darin, dass sich frische Flecken wesentlich leichter entfernen lassen als alte. Zudem kann vielfach noch ermittelt werden, um was für einen Flecken es sich handelt.
Das Detachieren kann mittels Fleckenapotheke oder nach der Spülmethode erfolgen.

Fleckenapotheke:

Eine Fleckenapotheke soll einfach und ohne Spezialkenntnisse bedienbar sein, damit jedermann – ohne Gefahr für den Teppich – die Fleckenentfernung vornehmen kann.
Eine gewerbliche Fleckenapotheke besteht aus einem Shampoo- und einem Lösungsmittel-Spray sowie saugfähigen Tüchlein, einer weichen Bürste und einer mehrsprachigen Fleckentabelle.
Für die Entfernung von Kaugummi verwendet man einen speziellen Kältespray.

Spülmethode:

Bei dieser Methode werden die Flecken mit einem Spezial-Reinigungsmittel besprüht. Nach kurzer Einwirkungszeit wird Wasser mit einem Gefäss auf den gelösten Fleck gegeben, das anschliessend mit einem Wassersauger und einer Handdüse abgesaugt wird. Auf diese Art wird der Fleck herausgespült.
Auf ähnliche Art können Flecken mittels Sprühextraktionsgerät und Spezialdüse rationell entfernt werden.

Grundreinigung textiler Bodenbeläge

Eine wesentliche Feststellung vorweg: Die Faser, Farbe, Konstruktion, der Rücken bzw. die Struktur des zu reinigenden Teppichbodens sowie der Verschmutzungsgrad bestimmen die jeweils anzuwendende Grundreinigungsmethode.

Zunächst kurz die in diesem Zusammenhang zu behandelnden Methoden der Grundreinigung: Wir unterscheiden zwischen dem Shampoonieren mit Einscheibenmaschinen und der Sprühextraktion. Selbstverständlich haben beide Methoden Vor- und Nachteile, die Kombination beider Methoden ist nach neuesten Erkenntnissen als die beste und wirksamste Art der Grundreinigung zu bezeichnen.

Die Shampoonier-Methode:

Beim Einsatz von Einscheibenmaschinen wird von der sogenannten Nass-Shampoonierung gesprochen. Es ist darauf zu achten, dass die Flüssigkeit nicht schon vor der Schaumbildung in den Teppich gelangt und so zur Durchnässung führt. Dies gilt insbesondere, wenn es sich um feuchtigkeitsempfindliche Beläge, z. B. mit Jute- oder Planschaumrücken handelt. Zweifelsohne hat die Nass-Shampoonierung den Vorteil, durch die starke Mechanik der rotierenden Bürste ein besseres und intensiveres Reinigungsergebnis zu erzielen.
Eine wesentliche Voraussetzung für den Erfolg der Shampoonierung ist die Qualität des eingesetzten Shampoos. Folgende Anforderungen müssen erfüllt sein:

- Gutes Schmutzablösevermögen und bei Trocknung gutes Schmutzbindevermögen
- pH-Wert 6–8 (neutral)
- Keine optischen Aufheller
- Kristalliner, absaugbarer, nicht farbverschleiernder Rückstand
- Keine erhöhte Anschmutzbarkeit nach der Shampoonierung.

Der Schaum selbst hat nur begrenzte Reinigungswirkung. Er erfüllt lediglich die folgenden Funktionen: Er vergrössert das Flüssigkeitsvolumen, damit eine relativ geringe Menge Shampoo auf eine grosse Fläche verteilt werden kann, wirkt als Schmutzträger und verhindert eine mechanische Beschädigung der Fasern durch die Borsten der Shampoonierbürste.
Es ist irrtümlich, anzunehmen, viel Schaum wäre gleichbedeutend mit guter Reinigungswirkung.
Im übrigen hat die Praxis gezeigt, dass nach dreimaliger oder mehrmaliger Shampoonierung eine Sprühextraktion zu empfehlen ist. Damit werden allfällige Schmutz- und Shampoorückstände restlos beseitigt.

Extravac (Wetrok)

Aquamat 40 (Taski)

Sprühextraktion:

Diese Methode hat in den letzten Jahren an Bedeutung zugenommen. Bei dieser neuen Reinigungsmethode wird Wasser unter Zusatz von Reinigungsmitteln mit Druck tief in den Teppichflor gesprüht. Dabei werden Schmutz- und Shampoorückstände gelöst und sofort im gleichen Arbeitsgang wieder abgesaugt.

Dieses Verfahren eignet sich für alle textilen Bodenbeläge mit Ausnahme stark feuchtigkeitsempfindlicher Teppiche. Da keine Beschädigung der Oberflächenstruktur durch mechanische Einflüsse entstehen, können mit dieser Methode auch empfindliche Beläge wie Fein-Velours, Frisé- und hochflorige Teppiche gründlich und schonend gereinigt werden.

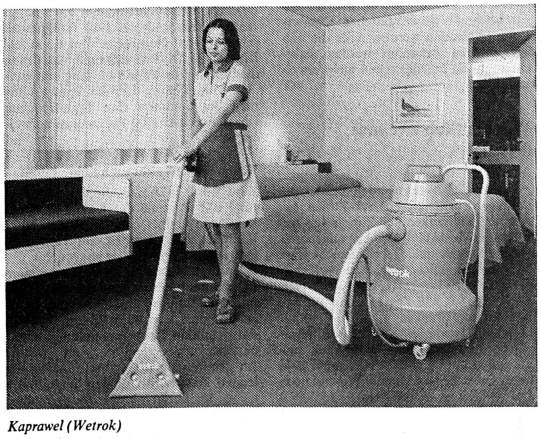
Selbstverständlich sind auch hier für die Wirksamkeit der Reinigung die eingesetzten Maschinen und chemischen Mittel von entscheidender Bedeutung.

Shampoonieren mit anschliessender Sprühextraktion:

Diese Kombination der zuvor beschriebenen beiden Verfahren ermöglichen die Entfernung auch von extremen Verschmutzungen, das nachfolgende Ausspülen des Belags mit Wasser entfernt weitgehend die im Belag nach der Shampoonierung verbleibende Schmutzflotte.

Schlussbemerkungen

Sauberkeit, Hygiene und Werterhaltung als Aufgabe der Reinigung und die damit verbundenen Kosten rechtfertigen ein Bemühen um Verbesserung der Organisation in diesem Bereich. Als Resultat ist bei gleichbleibendem Sauberkeitsgrad eine Verminderung der Kosten oder bei gleichbleibenden Kosten eine Verbesserung der Sauberkeit zu erzielen.
P. Lehmann, Diethelm & Co. AG, Zürich



Kaprawel (Wetrok)

Schwabenkäfer
in Ihrem Betrieb?
Da gibt's nur eins, beim ersten Auftauchen von Schädlingen sofort Profis zuziehen, die mit allem Ungeziefer (z.B. Ameisen, Silberfischchen, Wanzen, Flöhe etc.) in kürzester Zeit und auf lange Dauer fertig werden. Mit neuen Produkten.
061 374444
CIBA–GEIGY
Ciba-Geigy Hygiene-Service

Stellenangebote Offres d'emploi

Inseratenschluss: jeden Freitag 11.00 Uhr

Aufstrebende Hotelgruppe am **Persischen Golf** sucht ab sofort jungen, dynamischen

Schweizer Hotel-Manager

mit Erfahrung und guten Französisch-/Englischkenntnissen, für Neuerstellung und Leitung eines Erstklassbetriebes mit 220 Betten.

Detaillierte Eilofferten mit Foto und Lohnansprüchen sind zu richten an:

J. L. Gehrer
Höheweg 211, 3800 Interlaken 3421

Lavey-les-Bains

Grand Hôtel des Bains
1891 Lavey-les-Bains (Vaud)

115 lits – 1ère classe – restaurant – grill-room – bar
Etablissement thermal avec deux piscines

cherche pour la réouverture le 1er mai 1978

secrétaire

(pour réception et caisse, français parfait et allemand indispensable)
Entrée en service le 17. 4. 1978

première lingère

(avec expérience)

Entrée en service tout de suite ou à convenir.

Places à l'année. Maison du personnel toute neuve.

Faire offres complètes à:
R. Schrämmli, directeur
1891 Lavey-les-Bains
Téléphon (025) 3 60 55
3195

SUVRETTA HOUSE
ST. MORITZ

Hotel allerersten Ranges sucht per sofort oder nach Vereinbarung eine fachkundige

1. Lingeriegouvernante

in Saison- oder Jahresstelle.

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion erbeten. 2936

Für die Betreuung unserer im Management übernommenen Hotel- und Restaurationsbetriebe im In- und Ausland suchen wir nach Übereinkunft einen jüngeren Mitarbeiter im Bereich

Food and Beverage

Das Schwergewicht der Tätigkeit liegt in der praktischen und administrativen Lösung von Produktions- und Verkaufsaufgaben. Unser Standort ist Zürich-Kloten.

Diese Position erfordert:
- eine abgeschlossene Kochlehre mit anschliessender Praxis
- kaufmännische Grundkenntnisse
- Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch
- die Fähigkeit, Mitarbeiter anzulernen und zu führen
- Bereitschaft für Reisen und Einsätze an der Front
- Selbständigkeit und Organisationstalent

Wir bitten Sie, Ihre ausführliche Offerte an folgende Adresse zu senden:

Member of PRO HOTEL associated with SWISSAIR

INTERNATIONAL HOTEL-MANAGEMENT
PROHOTEL AG
z. Hd. Herrn H. South
Postfach/Swissair
8058 Zürich-Flughafen 3394

Hotel La Perla
Agno – Lugano

300 Betten

Wir suchen in Jahres-, eventuell Saisonstelle: erstklassigen

Saucier/Sous-chef

erfahrene, sprachenkundige

Sekretärin/Sekretär

(Schweizer)

tüchtige, fachkundige

Restaurationskellner

Offerten an
Hotel La Perla, 6982 Agno-Lugano
3489

Gesucht auf 1. April für zirka 4 Wochen

Koch, evtl. Köchin

(Militärablösung)

Offerten an

Familie Joss
Gasthof Krone, 3532 Zäziwil
Telefon (031) 91 05 36
3498

Hotel Donatz sucht

Restaurationstochter
Commis de cuisine
Hilfspersonal

Offerten erbeten an

René Donatz,
Hotel Donatz, 7503 Samedan.
3495

TELL STUBE

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft gutausgewiesenen

Sous-chef oder Chef de partie

sowie flinke, freundliche

Serviertochter

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen bitte an die Direktion.

Telefonische Auskunft über Nummer (065) 35 24 24, Herrn oder Frau Pelzmann verlangen. OFA 122.205.646

J. und V. Pelzmann
GERLAFINGERHOF
4563 Gerlafingen
Telefon 065 35 24 24

RESTAURANT EIGERNORDWAND
JUNGFRAU JOCH · KLEINE SCHEIDEGG · GRINDELWALD · LAUTERBRUNNEN
KLEINE SCHEIDEGG

2081 m ü. M., Kleine Scheidegg
Restaurant Eigernordwand

Gesucht für lange Sommersaison, evtl. Jahresstelle

Serviertöchter
Kassierin
Koch/Köchin
Mädchen

für Selbstbedienung

Aide du patron
Kinderpflegerin

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Offerte.

H. Balmer, Restaurant Eigernordwand
3801 Kleine Scheidegg
Tel. (036) 55 33 22 ab 17.00 Uhr 3181

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 Hirschen
Küssnacht am Rigi

Wir suchen in Jahresstelle tüchtigen

Koch (Köchin)

Eintritt: 15. Mai

Selbständige Bewerber richten ihre Offerte an

Josef Ehrler
Hotel Hirschen, 6403 Küssnacht/Vierwaldstättersee
Tel. (041) 81 10 27 3300

Hotel Europäischer Hof
6390 Engelberg

140 Betten – totalrenoviert

Für kommende Sommersaison – zirka anfangs Mai bis Mitte Oktober 1978 – suchen wir noch folgende Mitarbeiter(innen):

Aide du patron
Etagengouvernante

(Mindestalter zirka 30 Jahre. Erfahrung in grösserem Betrieb unerlässlich)

Buchhalter(in)
Empfangssekretärin
Büropraktikantin

(sprachenkundig. Eintritt evtl. bereits Mitte April)

Kellner(innen)

(Service-Erfahrung und perfekte Deutschkenntnisse Bedingung)

Commis de cuisine
Küchenburschen
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sowie Angabe der Gehaltsvorstellung erbitten wir an
Rud. Steinger, Telefon (041) 94 12 63. 3145

Kornhauskeller Bern

sucht nach Übereinkunft in Jahresstelle jüngeren, einsatzfreudigen

Chef de service

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

Th. Gerber, Restaurant Kornhauskeller
Postfach 124, 3000 Bern 7 2327

Gesucht seriöses Ehepaar als

Chauffeur
Zimmermädchen

an gepflegte Arbeit gewohnt, ohne Kinder, Führerschein, Bewilligung B oder C, wenn möglich Deutschkenntnisse.

Eintritt nach Vereinbarung, sobald als möglich.

Bequeme Wohnung für zwei Personen mit TV und Garage steht zur Verfügung. Sehr guter Verdienst.

Bewerber mit Erfahrung und erstklassigen Referenzen wenden sich bitte an

Frau G. H. Page
8714 Feldbach
Tel. (01) 926 19 65 3442

Zur Ergänzung unseres Réceptions-Teams suchen wir in **Jahresstelle,** erfahrene, an selbständiges Arbeiten gewohnte

Hotel-Sekretärin

Hotel Storchen Schönenwerd

Unser Haus liegt zwischen den Städten Aarau und Olten und wird auch von ausländischen Gästen gut besucht.

Interessentinnen bitten wir um eine kurze schriftliche Bewerbung.

Hotel Storchen, 5012 Schönenwerd
Telefon (064) 41 47 47 2991

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

---

Saas-Fee

Wir suchen für die lange Sommersaison

1 Koch
1 Commis
1 Sekretärin
2 Restaurationstöchter
1 Saaltochter

Offerten sind zu richten an
Familie Fridolin Bumann
Hotel Britannia P 36-012568
3906 Saas-Fee
Telefon (028) 4 84 43

Restaurant Heuwaage
Basel

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter

Anfragen erbeten an

Fam. Bölle
Binningerstrasse 5
4051 Basel
Tel. (061) 23 12 63 3453

Serveuse

connaissant les deux services, nourrie, logée, semaine de 5 jours.

Hôtel de l'Union
1196 Gland
Tél. (022) 64 10 25 3486

Gesucht nach Vereinbarung im Speiseservice gewandte, junge

Serviertochter oder Kellner

(Schweizerin/Schweizer)

Wir bieten Ihnen eine gutbezahlte Stelle mit geregelter Arbeitszeit.

Anfragen an:

Familie Stofer
Hotel Balm
6045 Meggen
Tel. (041) 37 11 35 3487

L'Hôtel au Lac
à Lausanne

cherche

chef de service
portier d'étage
femme de chambre

Prière de faire offre à la direction.
Entrée de suite ou à convenir. 3488

St. Moritz

Wir suchen noch

Pizzaiolo

zur Aushilfe vom 1.–30. April 1978 (auch Anfänger)

Küchenbursche oder Frau

sowie eine tüchtige

Serviertochter

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten sind erbeten an

Herrn A. Melcher
Restaurant Engiadina
7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 32 65 3459

Genf

Restaurant-Self-Service Piscine Dulignon sucht selbständigen

Koch

für Sommer-Saison (Juni–September 78)

Tel. (022) 28 99 88 3452

Saas-Fee

Wir suchen auf den 1. Juni bis zirka 20. Oktober (evtl. Jahresanstellung) tüchtigen, selbständigen

Koch

sowie

1 Jungkoch

Offerten an

Familie R. Lomatter
Hotel-Restaurant Tenne
3906 Saas Fee
Tel. (028) 4 81 52 3403

Hotel-Restaurant
Ochsen
Schwyz

sucht für sofort oder nach Übereinkunft im Speiseservice gewandte, freundliche

Serviertochter

Guter Verdienst, geregelte Freizeit.

Telefonieren oder schreiben Sie uns.
Hans Hübscher
Hotel Ochsen
6430 Schwyz
Tel. (043) 21 14 06 3280

Berghotel Crap Sogn Gion AG 2228 m ü. M.
7131 Laax

Modernste Gipfelüberbauung mit Hallenbad, Sauna und Kegelbahn

Wir suchen für die kommende Sommersaison noch die folgenden Mitarbeiter:

Sekretärin NCR 42
Gouvernante
Kioskverkäuferin
Officebursche
Officemädchen
Hausbursche
Zimmermädchen
Lingère

Wir bieten:
Guten Verdienst, geregelte Freizeit

Ihre Bewerbung senden Sie an:

A. Cathomen
Tel. (081) 39 21 93 3247

Hôtel Pré-Fleuri
1025 Saint-Sulpice

Lausanne

Nous cherchons pour le 1er avril 1978 ou date à convenir pour notre longue saison d'été (avril–décembre) ou éventuellement place à l'année

un jeune

chef de partie

ou un

premier commis de cuisine

avec expérience, aimant travailler indépendamment, pour collaborer au lancement de notre nouveau petit restaurant.

Veuillez envoyer vos offres complètes, avec références, à l'adresse indiquée ci-dessus. 3290

Kandersteg

Möchten Sie in einem Kurort arbeiten?

Eine Stelle im Verkehrsbüro

ist ab 1. Mai oder nach Vereinbarung zu besetzen.

Voraussetzungen
- Franz.- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- Handelsschulabschluss oder gleichwertige Ausbildung

Wir bieten
- abwechslungsreiche Arbeit in kleinem Team
- Gratisabonnement auf allen Kurortsanlagen
- Kontakt mit unseren Gästen aus aller Welt.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Gehaltsanspruch an

Verkehrsbüro Kandersteg
Direktion
3718 Kandersteg P 05-12911

Gesucht

Alleinkoch/Köchin
per 1. April 1978

Nachtportier
per 1. Mai 1978

Frau
für Frühstücksservice, Sonntag von 6 bis 11 Uhr

Portier/Tournant

Hotel Jura
Stampfenbachstrasse 26
8001 Zürich
Telefon (01) 47 84 84 3411

USCHTERIA 77

USCHTERIA 77 im Shoppingcenter USCHTER 77
Zurichstrasse 1, CH-8610 Uster. Tel. 01 87 70 44

Wir suchen per 1. April oder nach Vereinbarung für unser gepflegtes Club/Bar-Dancing freundliche und tüchtige

Barmaid

sowie für unsere Treff-Bar im Tagesrestaurant

Bar-Serviertochter

per 1. Mai 1978 gut ausgewiesenen

Koch/Chef de partie

Ein moderner Arbeitsplatz sowie ein junges, aufgeschlossenes Team stehen Ihnen zur Seite.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Rita M. Essig, Restaurant Uschteria 77
8610 Uster
Telefon (01) 87 70 44 3248

Hotel Posthuis
6061 Melchsee-Frutt

Wir suchen für Sommersaison 1978, Beginn zirka 20. Juni 1978,

versierte

Serviertochter

tüchtigen

Koch

Geregelte Freizeit, guter Verdienst.

P. Rohrer-Elmiger, Tel. (041) 67 12 42 3441

Hotel Freienhof Thun

Telefon (033) 22 46 72

Wir suchen in Jahresstelle für sofort oder nach Vereinbarung

1. Sekretär oder
1. Sekretärin
für die Réception

D, E, F, NCR-Erfahrung, Übernahme der Hauptkasse

in Jahresstelle oder lange Sommersaison für sofort oder nach Vereinbarung

Economatgouvernante
Chef de rang
Commis de rang
Serviertöchter
Kellner

Bewerbungen und Anfragen erbeten an:

Hotel Freienhof, z. H. Herrn Klickermann
3600 Thun, Telefon (033) 22 46 72 3446

Hotel Arlas Silvaplana
Engadin

sucht für lange Sommersaison, 10. Mai bis ca. Ende Oktober 1978 nette

Buffettochter

Mithilfe im Service

Saaltochter

(mit deutscher Sprachkenntnis)

Geregelte Arbeitszeit, gute Behandlung.

Offerten an die Direktion, Tel. (082) 4 81 48 3186

Hotel Schützen
3822 Lauterbrunnen

Berner Oberland

sucht für Sommersaison

1 Koch
1 Commis de cuisine
1 Buffettochter oder -bursche
1 Serviertochter

Offerten an
P. von Allmen, Telefon (036) 55 20 32 3435

Società Alberghera della Costa Smeralda

(Sardaigne)

cherche pour sa direction commerciale (marketing, ventes)

première secrétaire trilingue

(anglais/italien/français, si possible notions d'allemand) de préférence expérience dans l'organisation de congres/seminaires
Poste à l'année

Offres avec curriculum vitae et photo au

Bureau d'information de la Costa Smeralda
55, rue du centre, 1025 St-Sulpice

3576

SUVRETTA HOUSE ST. MORITZ

Hotel allerersten Ranges sucht zum Frühjahr oder nach Vereinbarung eine erfahrene, sprachgewandte (D, E, F)

Administrations-sekretärin

in Jahresstelle (nicht unter 25 Jahren, Hotelerfahrung erwünscht, aber nicht Bedingung), deren vielseitiges Aufgabengebiet unter anderem die Mithilfe in der Buchhaltung und dem Personalwesen sowie die Direktions- und teilweise die Gästekorrespondenz umfasst.

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

3556

Gesucht in mittelgrosses Hotel mit kleinem Restaurationsbetrieb in bekanntem Kurort BO

Gouvernante/ Aide de patron

Zu Ihren Aufgaben gehören:
- Serviceleitung und
- Etage

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten unter Chiffre 3570 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Urgent

Hôtel-Restaurant Robinson 3963 Crans

cherche

chef de cuisine

expérimenté

pour entrée immédiate, place à l'année, bon salaire.

Offre à Fam. W. Schallert-Bonvin,
tél. (027) 41 13 53. 3549

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ

Flims 1100 m – 2800 m

Sardona-Bar-Dancing

sucht in Jahresstelle (Beginn 25. Mai)

Chef Barman/Geschäftsführer

mit/ohne Patent A

Barmaid

(attraktiv, kontaktfreudig)

Dancing-Serviertochter oder -Kellner

(flink, freundlich)

Es erwarten Sie interessante Anstellungsbedingungen.

Offerten:
Sardona AG, Cava Grischa
Reichsgasse 25, 7000 Chur
Telefon (081) 22 88 22 abends, Herr Bosshart
P 13-1741

Traditionsreiche, in der gehobenen Gastronomie der deutschen und italienischen Schweiz eingeführte Weinhandlung mit sehr gutem Renommé, sucht

Persönlichkeit im Aussendienst

Wir stellen uns einen Herrn von zirka 40 bis 50 Jahren vor, mit langjährigen, von überdurchschnittlichem Erfolg begleiteten Beziehungen zur Gastronomie.

Von uns können Sie eine gut honorierte Dauerstellung, die Übernahme eines seit Jahrzehnten betreuten Kundenkreises in den Gebieten: ZH, AG, BE, GR und TI sowie ein den Bedürfnissen der Kundschaft angepasstes Sortiment erwarten.

Der Eintritt könnte bald oder nach Übereinkunft erfolgen.

Bitte senden Sie Ihre ausführlichen Unterlagen unter Chiffre 3536 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

GRAND HOTEL VICTORIA-JUNGFRAU INTERLAKEN

Für die kommende Sommersaison (zirka Mitte April bis Ende Oktober) suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Bankettmanager

mit Planungs-, Führungs- und Organisationstalent

Barmaid/Barman
Nachtconcierge
Chef garde-manger
Gouvernante

(Economat, Office, Buffet)

Für unsere Jungfrau-Grillstube

Chef de service/ Geschäftsführer(in)

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an das Personalbüro,
Telefon (036) 21 21 17

3525

Restaurant Viktoria

CH-3920 Zermatt
beim Bahnhof Tel. 028 7 88 71

Gesucht nach Zermatt in gutgehendes Speiserestaurant

SERVIERTOCHTER

Guter Verdienst. Eintritt so bald als möglich.

Bitte wenden Sie sich an
W. Brantschen,
Telefon (028) 7 88 71. 3479

Gesucht
erfahrener

Alleinkoch

ab zirka 15. Mai bis 30. September

tüchtige

Alleinsekretärin/ Aide du patron

ab zirka 15. April.
Eigene 2-Zimmer-Wohnung steht zur Verfügung.

Offerten an

Hotel Berghof
3812 Wilderswil/Interlaken
Telefon (036) 22 75 66

3511

Zum Eintritt im April bis Mitte Oktober 1978 gesucht

Annonceuse
Commis de rang

Beste Bezahlung, geregelte Arbeitszeit, Wohnung und Verpflegung im Haus.

Hotel Wittelsbach
D-8100 Garmisch-Partenkirchen
Postfach 507
Telefon 0049/8821/53096

3515

Bekanntes Speise-Rest. in **Lugano** sucht sprachenkundige

Serviertochter

Geregelte Freizeit, guter Verdienst.
Offerten erbeten an Benno Oechslin
Rist. «Grotto del Renzo»
6924 Sorengo
Tel. (091) 54 63 46
ASSA 85-65010

Hotel-Restaurant **Bellevue** FISCHGRILL **Iseltwald**
Die Perle am Brienzersee
CH-3807 Tel. 036 45 11 10

Auf Frühling 1978 suchen wir in unser bekanntes Spezialitätenrestaurant in schönster Lage

Kellner und Serviertöchter

in lange Sommersaison.

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima in kleinem Team sowie fortschrittliche Entlöhnung.

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten sind zu richten an

Hotel Bellevue
3807 Iseltwald
bei Interlaken
Tel. (036) 22 99 23
(Herr oder Frau F. Kirchhofer verlangen!)

1806

Hotel-Restaurant **Bellevue** FISCHGRILL **Iseltwald**
Die Perle am Brienzersee
CH-3807 Tel. 036 45 11 10
Dienstag ganzer Tag, Mittwoch bis 18.00 Uhr geschlossen

Hotel Krafft am Rhein in Basel sucht per 1. Mai 1978

2. Sekretärin

Englisch und Französisch erforderlich.

Familie Waldmeier, Telefon (061) 26 88 77

3002

Gesucht auf 15. Mai, evtl. 1. Juni, tüchtiger

Koch oder Köchin

für Saisonstelle.

Familie T. Schmid,
Hotel Rössli,
6493 Hospental,
Tel. (044) 6 73 76.

3409

Hôtel de la Lande
1348 Le Brassus
Vallée de Joux
alt. 1050 m
engagerait:
de suite ou à convenir

- **jeune cuisinier diplômé**
- **secrétaire**

Faire offre avec copies de certificats et prétentions de salaire.
Tél. (021) 85 55 63.

3396

Gesucht für Sommersaison mit Eintritt anfangs Mai

Serviertochter

(Anfängerin)

Tochter

für Zimmer und Lingerie

Service-praktikantin

(Praktikant)

Offerten gefällig an:
Familie E. Rohrbach
Hotel Alpenrose
3718 Kandersteg
Tel. (033) 75 11 70

3517

Seehotel «Delphin» 5616 Meisterschwanden

am Hallwilersee

sucht für lange Sommersaison

Serviertöchter

Wir bieten garantiert hohen Verdienst und geregelte Freizeit in modernem und vielseitigem Spezialitätenrestaurant.

Offerten an
Fam. E. Fischer
Telefon (057) 7 21 88 3528

Zermatt

Gesucht wird für lange Sommersaison, eventuell auch für den Winter, tüchtiger

Alleinkoch

ferner

Verkäuferin

in Bazar, sprachenkundig, in Jahresstelle.

Offerten sind zu richten an

Familie Hollenstein
Hotel Antares
3920 Zermatt
Telefon (028) 7 86 64 3526

Hotel Roseg garni Pontresina

sucht für die kommende Sommersaison

Kaffee-Köchin
Sekretärin/ Praktikantin

(für Réception, Kassa, Korrespondenz)

Hotelassistentin

Offerten sind erbeten an die Direktion

Hotel Roseg garni
7504 Pontresina
Telefon (082) 6 62 28 3532

Hotel Restaurant Alpina 3818 Grindelwald

sucht

Gouvernante/ Aide patron
Koch oder Köchin
Saaltochter
Serviertöchter
Buffettochter
Lingère
Zimmermädchen
Haustochter

Bewerbungen an

Fam. C. A. Kaufmann

3034

Hotel Schweizerhof 7078 Lenzerheide

50 Betten, Hallenbad

sucht mit Eintritt nach Übereinkunft für Sommersaison oder in Jahresstelle

Empfangs-Sekretärin

Mit Eintritt Mitte Juni für lange Sommersaison

Entremetier
Commis de cuisine
Büropraktikant(in)

Bewerbungen mit Zeugniskopien, Foto, Lohnanspruch sind an B. Decurtins zu richten.

3502

Erstklasshaus in Graubünden

sucht für mittlere Brigade auf Mitte Juni 1978 (Sommersaison) einen jüngeren bisherigen

Sous-chef oder Chef saucier

Einen ausgewiesenen und initiativen Bewerber würden wir auf die Wintersaison 1978/79 als Küchenchef engagieren.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten unter Chiffre 3524 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

EUROTEL

Eurotel
Les Diablerets

cherche encore pour la saison d'été

gouvernante
femme de chambre
chef de partie
dame de buffet

Si vous êtes intéressés, téléphonez-nous au (025) 6 47 21, ou écrivez-nous avec des pièces d'usages et photo.

3500

In mittleres Familienhotel mit frohem Arbeitsklima suchen wir zur Ergänzung unseres Teams auf 1. Juni 1978 noch

zwei freundliche, einsatzfreudige

Saaltöchter

für lange Sommersaison.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an: Hotel Chesa Randolina Sils/Engadin.

3535

Hotel St. Gotthard
6403 Küssnacht am Rigi

Wir suchen ab 1. April 1978

Barmaid

für Disco-Dancing

und

Serviertochter

für Speiserestaurant.

Offerten bitte an

H. Bassi
Hotel Bellevue
7050 Arosa
Tel. (081) 31 12 51

3505

MÖVENPICK

Notre service traiteur est très polyvalent et organise une multitude de réceptions, que ce soit un cocktail d'affaires ou un dîner de baptême, dans un jardin ou dans un château.

Etes-vous le

chef de vente traiteur

capable de diriger ce service, de conseiller notre clientèle et d'organiser nos interventions?

Si vous avez de très bonnes connaissances gastronomiques, de l'imagination et de l'esprit d'initiative et que vous possédez un talent de vendeur, nous vous offrons un poste de travail intéressant et varié.

Offres complètes à

Mövenpick Riponne, Mlle H. Schnöll,
Place de la Riponne, 1001 Lausanne 17.

P 44-61

Immédiatement

Pour reprise en main brigade de salle, formation et rapports avec clientèle internationale, nous recherchons:

1er maître d'hôtel

ayant expérience de:
- Restaurant d'hôtel
- Restaurant Grande Carte
- Organisation banquets jusqu'à 600 personnes
- Organisation réceptions jusqu'à 2000 personnes
- Connaissances F and B souhaitées, anglais obligatoire.

Lieu de travail: Paris.
Salaire brut moyen annuel 90 000 FF.

Envoyer C. V. détaillé avec photo et copie, derniers certificats.

J.M.S.
33, Faubourg St-Honoré
75008 Paris

3533

Hôtel de l'Ancre
Genève

cherche pour entrée immédiate ou date à convenir:

secrétaire d'hôtel

pour réception et administration, ayant formation hôtelière éventuellement

secrétaire débutant(e)

Faire offre manuscrite avec photo, prétention de salaire à la direction

Hôtel de l'Ancre
34, rue de Lausanne
1211 Genève 2

3551

Attraktives Hotel mit Restaurant und Bankett-Räumen

an sehr **zentraler Frequenzlage** in Schweizer Stadt mit 15 000 Einwohnern infolge Todesfalls **zu verpachten.**

Gesucht wird ein

Hotelier-/ Restaurateur-Ehepaar

mit genügend Erfahrung, **viel fachlichem Können** und Freude an einem anspruchsvollen, aber lohnenden **gemeinsamen Einsatz.**

Das Hotel mit 26 Zimmern und 50 Betten und die Restaurants mit über 150 Sitzplätzen und Banketträumen erfordern Einsatzfreude, Übersicht, organisatorisches Flair und Unternehmungsfreude. Dafür ist aber auch das Ergebnis interessant.

Qualifizierte, erfahrene Interessenten melden sich unter Beilage des Lebenslaufes, Fähigkeitsausweisen und Referenzliste unter Chiffre 3558 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Holiday Inn
and MÖVENPICK

Regensdorf

Suchen Sie eine Position, die Ihnen möglichst selbständiges Arbeiten erlaubt und wo Sie dennoch die Vorteile eines Angestellten geniessen?

Wir können Ihnen etwas Besonderes bieten:

Als

Wirt oder Wirtin

(Patent nicht erforderlich)

führen Sie unsere Dorfbeiz, ein gemütliches Lokal mit 6 Kegelbahnen.

Die Gäste schätzen es nach der Arbeit in ungezwungener Atmosphäre zusammenzusitzen und plaudern zu können. Dabei trägt Ihre aufgeschlossene Art viel zum Wohlbefinden der Gäste bei.

Wir stellen uns einen gelernten Koch vor, der auch über Servicekenntnisse verfügt und bereit ist mit Initiative und Freude diesen Betrieb zu leiten.

Setzen Sie sich mit uns in Verbindung, wir geben Ihnen gerne die notwendigen Auskünfte.

R. Pfister, Personalchef
Holiday Inn und Mövenpick Zentrum, 8105 Regensdorf
Telefon (01) 840 25 20

P 44-61

Hotel Astoria
4600 Olten

Wir suchen für unser Team nach Übereinkunft und in Jahresstelle folgende Mitarbeiter:

Koch

in Brigade von 5 Mann für anspruchsvolle A-la-carte-Küche.

Kellner

mit Freude am Beruf, angenehmen Umgangsformen, sprachgewandt und der Fähigkeit, unser Restaurant français weitgehend selbständig zu betreuen.

Interessenten melden sich mit den üblichen Unterlagen bei

3518

P. Langenegger
Telefon (062) 21 84 91

P. S. Ausländer können nur berücksichtigt werden, wenn sie über eine B- oder C-Bewilligung verfügen.

Hotel St. Gotthard

Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Telefon (01) 211 55 00

sucht per sofort

Telefonistin

Wir suchen eine freundliche, sprachkundige Telefonistin, die gewillt ist, in einem kleinen Team mitzuarbeiten und unsere Gäste am Telefon und am Desk zuvorkommend zu bedienen. Idealalter 20 bis 30 Jahre. Erfahrung im Hotelfach von Vorteil.
Geregelte Arbeitszeit, angenehmes Arbeitsklima, gute Entlöhnung.

Auskunft erteilt
F. Offers, Personalchef

P 44-1075

Saas-Fee

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

1 Bürovolontärin
1 Commis de cuisine
2 Restaurationstöchter oder Kellner

Eintritt: Ende Juni 1978.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Direktion Hotel Beau-Site
3906 Saas Fee
Telefon (028) 4 81 02
ab 8. 4. 1978 (028) 57 11 22

3530

Hotel-Restaurant Krone
3074 Bern-Muri

Wir suchen junge, gewandte

Hotelfachassistentin

zur Entlastung der Aide directrice und eventuell Stellvertretung der Service-Chefin.

Schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an.

Telefon (031) 52 16 66

3512

---

hotel oberland
interlaken
Jungfrau

Für eine lange Sommersaison in Interlaken im Hotel Oberland benötigen wir noch folgende Mitarbeiter:

1 jungen, qualifizierten und sprachenkundigen

Oberkellner oder Obersaaltochter

2 sprachenkundige

Chefs de rang

1 sprachenkundigen

Etagenportier

(Eintritt 15. Juni)

1 italienischen oder spanischen

Hausbursche

1 italienisches oder spanisches

Hausmädchen

Offerten mit Foto und Gehaltsangaben sind erbeten an:

Hans Kübler, Direktor

3560

Hotel St. Gotthard

Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Telefon (01) 211 55 00

suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Kellner
Serviertochter

für unser Restaurant Brasserie.

Hoher Umsatz, sehr gute Verdienstmöglichkeit für versierten Bewerber(in).
Angenehmes Arbeitsklima, gutes Teamwork.

Schicken Sie uns Ihre Bewerbung zu Handen F. Offers, Personalchef.

P 44-1075

Sunstar Hotels Davos

Wir suchen für lange Sommersaison (10. Juni bis 22. Oktober 1978) noch folgende Mitarbeiter:

Réception:	**Réceptionist(in)** **Telefonistin**
Küche:	**Sous-chef** **Chef saucier** **Chef garde-manger** **Commis**
Service:	**Saalkellner/-töchter**
Bar:	**Barman/Barmaid** **Commis de bar** (auch weiblich)
Buffet:	**Buffettochter**

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto an

Sunstar Hotels
K. Künzli, Personalchef, 7270 Davos Platz
Telefon (083) 2 12 41

3552

Mitarbeiten, mitgestalten, wo gute Leistung zählt

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Hotel
Nachtportier
(2-Saison-Betrieb, evtl. Jahresanstellung)

Küche
Commis de cuisine

Saal
Oberkellner
Saalkellner oder Kellnerin

Bündnerstube à la carte
Serviertochter

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Bewerbungsunterlagen an die Direktion des Posthotels Valbella, 7077 Valbella
(Tel. 081/34 12 12).

3457

POSTHOTEL VALBELLA

Posthotel Valbella
7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon 081 34 12 12

Hotel Bernina
Pontresina

sucht für die Sommersaison (Juni bis September) folgende Mitarbeiter:

Sekretärin

(sprachen- und branchenkundig)

Hotelfachassistentin
Salltochter oder -kellner
Serviertochter
Saucier

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto senden Sie bitte an

Frau Ursula Schmid-Walther
Hotel Bernina, 7504 Pontresina
Telefon (082) 6 62 21

3537

Wir suchen auf Mitte April sowie auf Mitte oder Ende Mai je eine freundliche

Serviertochter

(Anfängerinnen werden angelernt)

Garantierter Grundlohn, geregelte Arbeitszeit jeden Monat mindestens 1 Sonntag frei, Kost und Logis frei. Für die Stelle auf Mitte Mai käme evtl. auch jüngerer Kellner in frage.

Offerten gefl. an

Familie T. Suter
Bären, Kiental B.O.
Telefon (033) 76 11 21

3540

Stellenangebote Offres d'emploi

Hotel – Restaurant – Dancing RONDO, 4702 Oensingen/SO

Für unser **Speiserestaurant** suchen wir eine tüchtige, im A-la-carte-Service kundige

Serviertochter oder Kellner

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft. Wir bieten geregelte Arbeitszeit und einen guten Verdienst.

Zur weiteren Ergänzung unseres Teams suchen wir zum baldigen Eintritt

Buffettochter oder Buffetbursche

Sie finden bei uns geregelte Freizeit und einen zeitgemässen Verdienst.

Bitte melden Sie sich telefonisch bei uns oder schreiben Sie an:

Hotel-Restaurant RONDO
Familie H. Walker-Kaufmann
4702 Oensingen (Tel. 062/76 21 76) 3223

Hôtel-Restaurant Mirabeau Lausanne

1er rang – restaurant – brasserie
salle de banquets – jardin

Les postes suivants sont à repourvoir de suite ou à convenir:

chef de partie/tournant
commis de cuisine

sommelier(ère) (brasserie)
commis de rang
apprenti sommelier

Offres à la direction
Hôtel Mirabeau Lausanne
31, Av. de la Gare, 1003 Lausanne
Téléphone (021) 20 62 31 2988

Speiserestaurant Schöntal, Ebnat-Kappel

(Toggenburg)

Wir suchen versierte

Serviertochter

für Speise- und Getränkeservice. Guter Verdienst, jeden zweiten Sonntag frei. Geregelte Arbeitszeit.
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Familie E. Lieberherr
Telefon (074) 3 19 91 3055

6174 SÖRENBERG/LU

Das 4-Jahreszeiten-FERIENHOTEL — IHR Komfort-Haus an der Sonne

SPORTHOTEL **panorama** KURHAUS

CH - 6174 SÖRENBERG - 1166 m.ü.M. - LU - ZENTRALSCHWEIZ
TEL. 041 / 78 16 66 - DIRECTION F.G. & J. EDER - TELEX 72 270

100 Betten — Alle Zimmer mit Bad / WC oder Dusche / WC - Radio - Telefon - Mini-Bar - TV auf Wunsch — Hallenbad — Sauna — Konferenzraum — Kegelbahn — Restaurant «Panorama» — Chäller-Bar — Dancing — Grosse Sonnenterrasse — Liegewiese — Parkplätze — Garagen

Ab Mai bis Oktober 1978, bei gegenseitigem Einverständnis auch für die kommende Wintersaison 1978/79 suchen wir noch folgende **Mitarbeiter**

Sekretariat/ Réception:	**Sekretär(in)** **Praktikant(in)**
Küche:	**Sous-chef*** **Chef de partie*** **Commis de cuisine*** **Küchen-Officebursche/ -mädchen*** **Kochlehrling**
Service:	**Chef de rang** **Demi-chef de rang**
Restaurant:	**Restaurationskellner**
Speisesaal:	**Serviertochter***
Terrasse:	**Lehrtochter***
Bar:	**Barmaid**
Allgemein:	**Hotelfach-Assistentin*** (mit Aufnahmeprüfung) **Tournante** für Buffet, Lingerie, Etage

* = Per sofort oder nach Vereinbarung

Zuschriften mit den Bewerbungsunterlagen erbeten an die Direktion.
3325

Flims

Hotel Flimserhof sucht für kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Küchenchef
Jungkoch oder Köchin
Serviertochter

Eintritt nach Vereinbarung.

Einsatzfreudige Fachleute, welche gutes Arbeitsklima zu schätzen wissen, melden sich bitte bei

F. Grob
Garnihotel Flimserhof
7018 Flims-Waldhaus
Tel. (081) 39 17 31
OFA 131.137.097

Restaurant Le Châlet Suisse à Lausanne

cherche

chef de cuisine
chef de partie
chef de rang

ainsi qu'un

chef de service – assistant de direction

Faire offres manuscrites détaillées avec copies de certificats et photo à la direction du Chalet Suisse, Signal de Sauvabelin, 1018 Lausanne.
3462

Hotel Reber au Lac 6600 Locarno-Muralto

sucht für die kommende Sommersaison Anfang April bis Ende Oktober 1978

Küche: **Chef saucier**

Etage: **Zimmermädchen**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind an die Direktion zu richten.

Telefon (093) 33 67 23 3203

Restaurant MA POMME

Hotel Bahnhof, Frauenfeld

In der schönen Ostschweiz zwischen Zürich und Konstanz, das lebhafte Hotel, 30 Betten und 2 Restaurants.

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir:

Koch
(20 bis 24 Jahre)
vielseitige A-la-carte- und Bankettküche

Kellner und Serviertochter
(Garantielohn Fr. 2000.–)
gelernte
Hotelfachassistentin
(als Vorgesetzte unserer 2 Lehrtöchter)

Wir bieten:
5-Tage-Woche, sehr guten Lohn, Jahreserfolgsbeteiligung, Einkaufsrabatt. Einzelzimmer im Hause, aufgeschlossenes junges Team. Telefonieren Sie sofort, damit Sie uns kennenlernen.

Telefon (054) 7 20 51
Herrn Hiltbrunner verlangen

GASTGEWERBE waro BETRIEBE

3235

Restaurant Glacier 3818 Grindelwald

sucht für Saison- oder Jahresstelle

Serviertochter

Schöner Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit. Auf Wunsch 2 Tage frei.

Offerten an

U. Kaufmann, Tel. (036) 53 10 04.
3450

Planen Sie Ihre Karriere!

hotel revue

Werden Sie Abonnent

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

Für Luftpost-Abonnement bitte anfragen!

hotel revue

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

Name: _____

Vorname: _____

Beruf: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

HR

BAD SCHINZNACH
SCHWEFEL-THERMALQUELLE

Für unser Parkhotel suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

für unser Housekeeping eine versierte

Gouvernante

für unsere 10-Mann-Brigade einen

Sous-chef saucier

und

Gardemanger

für unser Passanten-Restaurant

Kellner

für unsere Habsburg-Bar eine(n)

Barmaid/Barman

und ausserdem einen

Econome

und

F+B-Assistent

Anfragen und Referenzen an:
Parkhotel
R. Lappert
Tel. (056) 43 11 11 3427

ALPES & LAC GRAND HOTEL CHAMPEX-LAC

Hôtel Alpes & Lac
1938 Champex-Lac
100 lits, 1er ordre
cherche pour saison d'été
juin–septembre

chefs de rang
commis de rang
stagiaire pour hall-bar
débutante
lingère

et pour compléter la brigade de cuisine
cuisinier-second
commis cuisiniers

Faire offre avec curriculum vitae, copies de certificats, photo ou téléphoner à
(026) 4 11 51 (M. A. Meilland) 3429

Gesucht nach Lugano

Obersaaltochter oder
Oberkellner – Aide du patron
mit Initiative für vielseitigen, interessanten Posten (auch Anfänger)

Sekretärin
auch Anfängerin mit kaufmännischer Ausbildung

Zimmermädchen (auch Anfängerin)
Saaltochter (auch Anfängerin)
Etagenportier (kein Ehepaar)
Eintritt März 1978.
Angebote an:
Hotel Continental, 6903 Lugano 2121

Gesucht wird für die kommende Sommersaison (zirka 20. Juni bis zirka 15. September 1978):

Lingère
Buffettochter
Zimmermädchen (Schweizerin)
Nachtportier (ausgewiesen)

Sich melden mit Zeugnissen bei:
CHRISTIANA HOTELS, 3920 Zermatt 3447

Hotel St. Gotthard
Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Telefon (01) 211 55 00

Für unser Restaurant français «La Bouillabaisse» suchen wir einen fach- und sprachkundigen

Kellner

welcher Freude an einem gepflegten Service hat und unsere anspruchsvolle Kundschaft korrekt bedienen kann.
Sehr gute Verdienstmöglichkeit, geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche.

Auskunft erteilt F. Offers, Personalchef P 44–1075

GARTEN HOTEL WINTERTHUR
Stadthausstr.4,8401Winterthur,Tel. (052) 23 22 31

sucht per 1. Mai 1978 oder nach Übereinkunft tüchtigen

Chef de partie

Voraussetzungen:
Abgeschlossene Berufslehre, entsprechende Erfahrung, Freude am Beruf und Bereitschaft zum Weiterlernen.
Wir bieten einen sicheren Arbeitsplatz in jungem Team in unserem aufstrebenden Erstklasshaus mit gepflegter Küche.
Ihre Bewerbung samt üblichen Unterlagen richten Sie bitte zuhanden
Frau de Mol
Garten-Hotel Winterthur
Stadthausstrasse 4
8400 Winterthur M+S 224

Saas-Fee

Hotel Etoile
sucht für Sommersaison

Tochter
für Saal und Tea-room.
Anfängerin wird angelernt.
Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten an
Hotel Etoile
3906 Saas Fee
Telefon (028) 4 89 81 3559

Restaurant
Walliserstube
3920 Zermatt
sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter
Jungkoch
oder Köchin

Offerten an
Josef Fux, Walliserstube
Telefon (028) 7 73 40 3506

Wir suchen in Jahresstelle oder für Saison für unser neu umgebautes Restaurant

Serviertochter
Buffettochter

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima und guten Verdienst.

Offerten bitte an
Fam. John Ehrat
Restaurant Alte Post
Klosters-Aeuja, Telefon (083) 4 17 16
OFA 132.139.652

Gesucht für Sommersaison mit Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung freundliche, sprachen- und fachkundige

Restaurationstochter

Interessentinnen melden sich bitte an
Hotel Seeburg
3852 Ringgenberg
bei Interlaken
Telefon (036) 22 29 61 3493

Wir suchen auf 1. Mai in Landgasthof nach Oberbipp freundliche

Serviertochter

Offerten bitte an
H. R. Steiner,
Kirchstrasse 11,
3427 Utzenstorf,
Telefon (065) 45 46 51. 3562

Hotel Bellevue
Spiez am Thunersee
sucht für Sommersaison oder in Jahresstelle in rustikales Speiserestaurant

Serviertöchter
Eintritt Mitte April.

Hotel Bellevue,
3700 Spiez,
Familie Erwin Maurer,
Telefon (033) 54 23 14. 3561

Auf sofort oder nach Übereinkunft suchen wir gut ausgebildetes, jüngeres

Ehepaar
(Er Koch, Sie Service)
zur Führung unseres Restaurationsbetriebes.

Offerten mit Fotos sind zu richten an
Les Epicures SA,
Via Maraini 7,
6900 Lugano,
Telefon (091) 22 94 33. 3566

Hotel Krone, Murten
sucht für sofort oder nach Übereinkunft

1 Chef de service
2 Kellner
oder Saaltöchter

Offerten bitte an
Hotel Krone
3280 Murten
Telefon (037) 71 52 52 3567

Golf Hotel des Alpes
7503 Samedan
sucht ab Mitte April für die Sommersaison oder in Jahresstelle

2 Commis de cuisine
Restaurationstochter

Offerten an
A. Tarnuzzer
Telefon (082) 6 52 62 3086

Hotel-Restaurant
Beau Site
3800 Interlaken
sucht für lange Sommersaison oder in Jahresstelle

Chef de rang
Portier/Hausburschen
Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Foto an:
Max Ritter. 3531

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de partie

Per 15. April

jungen Burschen

zur Mithilfe in der kalten Küche und im Office.
Er hat die Möglichkeit, ab Frühjahr 1979 eine Lehre als Koch zu absolvieren.

Anfragen an:
Fam. U. Wächli
Gasthof Bären
3400 Burgdorf
Telefon (034) 22 88 22
P 09–1854

Est cherché
couple de restaurateurs
cuisinier, capable d'exploiter un café-restaurant de 190 places. Bien situé. Grande possibilité de développement. Conditions avantageuses à discuter, facilités de financement à personne capable.
Faire offres avec références professionnelles et financières sous chiffre 28–20327 à Publicitas, 5, Terreaux, 2001 Neuchâtel.

Speiserestaurant
Grill-room
Zum grünen Affen
2545 Altreu
an der Aare

Wir suchen auf April 1978

Serviertöchter
(auch Anfängerinnen)

Kellner
(auch Anfänger)

Haushalttochter
Samstag nachmittag und Sonntag frei
Familie R. Lehmann
Telefon (065) 61 10 73, ausser Montag
OFA 123.143.869

Im Hotel International, Basel, pflegen wir eine gute Küche, dank guten Köchen!

Auf April/Mai suchen wir noch zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade

Chef de partie/
Poissonnier
Commis de cuisine

Wir sind ein moderner Erstklassbetrieb mit einer Produktions- und Fertigungsküche und bieten: hohen Leistungslohn, gute Sozialleistungen sowie Unterkunft in unserem modernen Personalhaus. Unsere junge und fröhliche Brigade freut sich auf gleichgesinnte Mitarbeiter.

Bitte richten Sie eine Kurzofferte an **Herrn Bodo Schöps** oder telefonieren Sie ihm. 3349

Bewerbung einsenden an:
HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinentorstrasse 25
Personalbüro / 061-22 18 70

Hotel International Basel

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ

Flims 1100 m – 2800 m

Hotel Vorab

sucht für Sommersaison (evtl. in Jahresstellen)

2 Restaurationstöchter

für Speiserestaurant

1 Saaltochter

Angemessene Entlöhnung, geregelte Freizeit sowie angenehmes Arbeitsklima werden zugesichert.

Offerten mit Zeugnisabschriften sind zu richten an:
Hotel Vorab
Familie Meiler
7017 Flims Dorf
Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht. 2909

BAD MUNTELIER-MURTEN AUBERGE DES BAINS
MONTILIER-MORAT

sucht auf 1. Mai 1978 oder nach Übereinkunft

Chef de service/
Aide du patron
(weiblich oder männlich)

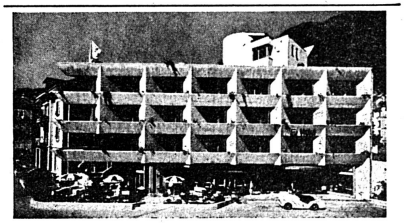
für Stellvertretung des Betriebsleiters, Überwachung des Service sowie diverse administrative Arbeiten. Wir erwarten eine gute Ausbildung im Gastgewerbe und Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen.

Ferner auf 1. April 1978

Saalkellner
und auf 1. Mai

Anfangsserviertochter
Buffettochter
Kochlehrling

Wir bieten zeitgemässe Entlöhnung und Zimmer im Hause. Mitarbeiter, die bereit sind, in einem jungen Team mitzuarbeiten und Freude am Beruf haben, bitten wir, ihre Offerte zu richten an
Kurt Fasnacht, Telefon (037) 71 22 62 3229



Hotel Bernerhof
3800 Interlaken
sucht für lange Sommersaison tüchtigen

Chef de partie
Koch und Köchin

Offerten an Familie Anderegg, Telefon (036) 22 31 31. 3508

Hotel Schweizerhof-Central, Andermatt

sucht für die Sommersaison 1978, evtl. in Jahresstellung

Koch
Commis de cuisine

Eintritt 1. Juni oder nach Übereinkunft.

Offerten erbeten an die Direktion
Hotel Schweizerhof, 6490 Andermatt,
Telefon (044) 6 71 89. 3142

Restaurant Kornhauskeller, Bern

sucht in Jahresstelle

Saucier

Fachkundiger, tüchtiger Bewerber, der an der Lehrlingsausbildung interessiert ist, richte seine Offerte mit Zeugniskopien an:

Th. Gerber
Postfach 124, 3000 Bern 7
Tel. (031) 22 11 33 3263

HOTEL NICOLETTA
CH-3920 Zermatt

ASH AMBASSADOR SERVICE HOTELS SWITZERLAND

Zermatter Erstklasshotel

eröffnet 1971 mit:

Hotel-Restaurant, Grill-Rôtisserie, Panorama-Bar, Carnotzet, Hallenbad, Saunas, Solarium usw.

Zur Komplettierung unseres treuen Mitarbeiterstabes suchen wir für die Sommersaison von Ende Mai/Anfang Juni bis Anfang Oktober noch folgendes Personal:

Réception: **Empfangssekretärin** (D, E, F und NCR-42-kundig)
Food and Beverage Controller
Administrations-praktikant
Etage: **Etagengouvernante**
Zimmermädchen
Grill und Rôtisserie: **Chef de rang** (tranchier- und flambierkundig)
Küche: **Chef garde-manger**

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

Herrn Werner Seeholzer, Direktor
Hotel Nicoletta, 3920 Zermatt
Telefon (029) 7 85 33 3292

BAHNHOFBUFFET OLTEN

In unseren lebhaften Restaurationsbetrieb suchen wir flinke

Serviertochter oder Kellner

Unser Schichtbetrieb bietet interessante Arbeitszeiten; der Verdienst ist hoch.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf:

Tel. (062) 21 56 31 (Hr. Eyer/Hr. Hofmann)
Bahnhofbuffet, 4600 Olten 3426

Hotel Alpina 6390 Engelberg

Für lange Sommersaison suchen wir

Allein-Koch
Saalrestaurations-Tochter

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, angenehmes Arbeitsklima und zeitgemässe Entlöhnung.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an die Direktion.
Telefon (041) 94 13 40 P 25-162492

Wir suchen für die kommende Sommersaison (Eintritt Mitte Mai, evtl. Mitte Juni oder nach Vereinbarung)

Alleinsekretärin
Saaltochter oder Saalkellner
Buffettochter
Mädchen

(zirka 15jährig, für unsern Glacestand – Soft-Ice-Maschine)

Köche

(evtl. Köchin – Hotel- und Restaurationsküche)

Serviertöchter oder Kellner

(Restaurant Chämi-Stuba – grosse Sonnenterrasse und Unterhaltungsmusik)

sowie **Bedienungspersonal** und **1 Koch** für unser Bergrestaurant Längfluh, 2800 m ü. M.

Anfragen sind zu richten mit den Unterlagen und Foto an

Hotel Christiania, 3906 Saas Fee
Tel. (028) 4 84 53 – ab 8. 4. 1978 57 16 66 3068

Bei uns lohnt es sich . . .

wenn Sie weiterkommen wollen. Wir bieten Ihnen Höchstgehalt, angenehm geregelte Arbeitszeit (Schichtdienst), ein freundliches Betriebsklima und auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Für unser Spezialitätenrestaurant KETTERER in Stuttgart suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstellung:

Sous-chef
Chefs de partie
Jungköche

Unser Herr Gegner freut sich auf Ihre Bewerbung, oder rufen Sie ihn einfach an.

Restaurant KETTERER
Marienstrasse 3 b, 7000 Stuttgart 1, Telefon (0711) 29 75 51.
3474

Zunfthaus zu Safran in Basel

Das Zunfthaus zu Safran im Stadtzentrum von Basel wird im Laufe des Jahres 1978 mit grossem Kostenaufwand vollständig renoviert und modernisiert. Auf die Wiedereröffnung dieses lebhaften Restaurationsbetriebes Anfang Februar 1979 suchen wir

erfahrenen und initiativen Pächter

mit dem wir bereits auch die Umbaupläne besprechen können. Der Betrieb umfasst das gut eingeführte Restaurant mit 110 Plätzen, kleinere Säle im 1. Stock sowie den grossen Zunftsaal im 2. Stock. Pächterwohnung und Personalzimmer im Hause.

Qualifizierte Fachleute, welche diese verantwortungsvolle, aber auch lohnende Aufgabe interessiert, sind eingeladen, ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen zu richten an Herrn Markus Bruckner, Meister E. E. Zunft zu Safran, Neubadstrasse 114, 4054 Basel.

03-103015

Hôtel CRANS AMBASSADOR **3962 Montana**

engage pour la saison d'été – de juin à fin septembre – avec possibilité pour la saison d'hiver 1978/79:

1 contrôleur (achats – livraisons – rendements)
1 gouvernante d'étage
1 chef de garde-manger
2 apprentis de cuisine
1 2ème maitre d'hôtel/chef de rang
1 chef de rang
3 commis de rang
1 maitre nageur

Langues française et allemande demandées.

Faire offre avec curriculum vitae et prétentions de salaire à la direction.

P 36-3484

Hotel-Restaurant Birsbrugg

Für unser neu zu eröffnendes Hotel-Restaurant in Basel suchen wir auf den 1. April 1978

Küchenchef

Darunter stellen wir uns einen dynamischen, aufgeschlossenen und in seinem Beruf bestens ausgewiesenen Teamkollegen vor, der das Kader voll unterstützt, ein Flair für die neue französische Küche hat und nicht unter 28 Jahren alt ist.

Köche

Von unserem jungen Koch erhoffen wir uns eine solide Grundausbildung und den Willen, in moderner Küche mit kleiner Brigade erfolgversprechende Berufsziele zu verwirklichen. An Verantwortung wird es nicht fehlen.

Barmaid (auch Anfängerin)

Eine gepflegte, attraktive Frohnatur mit viel Geschick im Umgang mit Menschen könnte den Weg machen.

Serviertochter
Kellner (mit Bewilligung)

Wir sehen hier ein Team, das durch kameradschaftliche Aussprachen ein williges Hand-in-Hand-Arbeiten aufbaut.

Zimmermädchen (mit Bewilligung)

Im gleichen Mass wie in unseren Zimmern die Sauberkeit wird Ihre Achtung und Anerkennung durch uns steigen. Jedenfalls sichern wir Ihnen jede Unterstützung zu.

Zimmer- und Küchenmädchen

für die Freitage-Ablösung der Zimmermädchen und Küchenhilfe (modernste Küche mit Automaten).

Haus- und Küchenbursche

(mit Bewilligung)

Ein begabter junger Mann kann nach Eignung später sogar in unser Kochteam als Hilfskoch aufgenommen werden.

Nachtportier

Nur einer zuverlässigen, charakterfesten Person können wir diesen Posten anvertrauen. Ehrlichkeit, Reinlichkeitssinn, Ordnungsliebe und Sprachkenntnisse sind Grundvoraussetzungen.

In einem schön renovierten Jugendstilhaus erwartet Sie ein neues, erfolgversprechendes Konzept: Hotel mit einem Hauch Nostalgie, rustikales, währschaftes Restaurant mit Bierausschank, Spezialitätenlokal und heimelige Bar.

Falls Sie eine der angebotenen Stellen interessiert, sollten Sie uns bald telefonieren: (01) 28 91 21 oder schreiben: Postfach 4, 1565 Portalban. 621

HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Wir suchen zum Eintritt für sofort oder nach Übereinkunft

Service: **Commis de rang**
Anfangskellner (Anlehre)
Pâtisserie: **2. Chef pâtissier**
Commis pâtissier
Etage: **Zimmermädchen** (Saison «A»)
Hilfszimmermädchen
Economat: **Hotelfachassistentin**
Economathilfe
Kaffeekoch/-köchin
Schreinerei: **Möbelschreiner**

Wir bieten Ihnen eine Jahresstelle, sehr guten Verdienst, regelmässige Arbeits- und Freizeit. Für Ausländer nur geeignet, wenn mit Ausweis B oder C.

Bitte telefonieren Sie unserem Personalchef, Telefon (01) 211 16 50, oder schreiben Sie uns mit den üblichen Unterlagen.

Hotel Baur au Lac, Talstrasse 1, 8001 Zürich
3105

Hotel Toggenburg, Flawil

sucht jungen

Koch

für eine gepflegte Küche mit A-la-carte-, Bankett- und Tellerservice.

Anmeldung an: Paul Hättenschwiler,
Telefon (071) 83 15 21. P 33-12169

Hotel Cristallo
Piazza Cioccaro 9
6900 Lugano
Tel. (091) 2 99 22
Telex 73864

sucht für baldmöglichen Eintritt

2. Sekretärin

Eilofferten an die Direktion erbeten.
3529

Carlton-Hotel Tivoli Luzern

Erstklasshaus am See

sucht noch folgende Mitarbeiter für lange Sommersaison (Mitte April bis Ende Oktober)

Etagengouvernante
Anfangs-Barmaid
Chefs de rang
Demi-chef de rang
Koch/Köchin für Golfrestaurant
Servicetochter

Wir freuen uns auf Ihren Anruf (041/23 23 33), oder schreiben Sie uns mit genauen Angaben, Zeugniskopien und Foto an die Direktion.
3563

MÖVENPICK
beim Broderbrunnen St. Gallen

Als

Betriebs-Assistentin

suche ich eine Nachfolgerin.

Wenn Sie vom «nur» Maschinenschreiben genug haben und den Kontakt mit vielen Leuten schätzen, so wird Ihnen diese Stelle gefallen. Diese Kaderfunktion umfasst folgende Aufgaben:

- **Mithilfe bei der Serviceüberwachung**
- **Personaladministration**
- **Kassawesen**
- **allgemeine Sekretariatsarbeiten**
- **Telefon**

Ich bin direkt dem Geschäftsführer unterstellt. Eine kaufmännische Ausbildung ist für diese Stelle notwendig. Erfahrungen im Gastgewerbe sind von Vorteil, jedoch nicht Bedingung.

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung, damit ich genug Zeit habe, Sie auf Ihre Aufgabe gründlich vorzubereiten.

Rufen Sie mich an, oder kommen Sie vorbei. Gerne orientiere ich Sie über meinen Arbeits- und Aufgabenbereich.

Marianne Räber
Geschäftsführer-Assistentin
Telefon (071) 22 45 33 P 33-1844

Hotel Bergheimat 3906 Saas Fee

Gesucht für die Sommersaison:

Restaurationstochter
Buffettochter
Saaltochter

(evtl. auch Anfängerin)
Tel. (028) 4 83 32 3568

Aussichtsrestaurant Buchenegg

8143 Buchenegg bei Zürich
Telefon (01) 710 73 90

sucht nach Übereinkunft einen

Betriebsassistenten/ Chef de service

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

Wir bieten weitgehende Selbständigkeit, einen klar festgelegten Kompetenzbereich, ausserdem geregelte Freizeit und eine zeitgemässe Entlöhnung.

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an die Direktion (Bruno Thomas Eltschinger). 3522

Hausbursche und Hausangestellte
für Küche, Office, Buffet, Wäsche, etc. auf Frühjahr gesucht.
2558

065 22 06 11
RESTAURANT
BAD ATTISHOLZ
4533 Riedholz

Hotel-Restaurant Bären
3855 Brienz

sucht für kommende Sommersaison

Chef de partie
Köchin
Commis de cuisine
Serviertöchter
Saaltochter
Buffettochter
Sekretärin

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

A. Berthod
Hotel Bären, 3855 Brienz
Tel. (036) 51 24 12 1920

Hotel St. Gotthard
Bahnhofstr. 87, 8023 Zürich
Tel. (01) 211 55 00

sucht per sofort

gut ausgewiesenen Chef de partie als

Sous-chef Hotelküche

sowie

Chef de partie/ Tournant

Geregelte Arbeits- und Freizeit, 5-Tage-Woche, angenehmes Arbeitsklima, gute Entlöhnung, Aufstiegsmöglichkeiten.

Schriftliche Offerten mit Lohnangabe richten Sie bitte an

F. Offers, Personalchef.
P 44-1075

HOTEL SAN GIAN
St. Moritz

Hotel San Gian

Zur Komplettierung unseres Mitarbeiterstabes suchen wir für lange Sommersaison, evtl. in Jahresstelle (Eintritt per Ende Mai), noch folgendes, qualifiziertes Personal:

Commis de cuisine
(Schweizer)
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Buffettochter
(Schweizerin)
Serviertochter oder Kellner

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion

Hotel San Gian
7500 St. Moritz. 3473

Wir suchen in lebhaften Restaurationsbetrieb auf 1. Mai oder nach Vereinbarung jungen, zuverlässigen

Alleinkoch

Gute Entlöhnung. Geregelte Arbeitszeit.
Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Restaurant Morgensonne
beim Zoo
Zürichbergstrasse 197
8044 Zürich
Tel. (01) 32 28 29

AA

Hotel de l'Ancre
Genève

sucht für sein modernes Haus (120 Betten)

Kellner oder Serviertochter

evtl. **Anfänger**

Eintritt nach Übereinkunft

Buffettochter

Eintritt nach Übereinkunft.

Gelegenheit, sich sprachlich weiterzubilden.

Offerten sind erbeten an die Direktion.

R. J. Bertocchi
Hotel de l'Ancre,
1211 Genève 2
34, rue de Lausanne
Tel. (022) 32 18 31 oder
(022) 32 05 40 3550

Nach

Davos

gesucht

2 Serviertöchter
1 Buffettochter

in Saison- oder Jahresstelle.

Hotel Kulm
Familie Kessler
7299 Wolfgang
Telefon (083) 5 25 25
OFA 132.140.445

Gesucht

Bartochter

für Kaffeebar, evtl. Anfängerin

Kellner

für Restaurant und Discothek.

Hotel Eden
6440 Brunnen
Telefon (043) 31 17 98
3553

Wir suchen in Jahresstelle oder für Saison für unser neu umgebautes Restaurant

Koch oder Köchin

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima und guten Verdienst.

Offerten bitte an

Fam. John Ehrat
Restaurant Alte Post
Klosters-Aeuja, Telefon (083) 4 17 16
OFA 132.139.652

Gesucht in beliebtes Speiserestaurant im Zentrum von Bern, Jahresstelle,

Koch/Chef de partie

für Saucierposten und Souschef remplaçant.

Bewerber mit guten Zeugnissen bewerben sich im

Restaurant Chindlifräs„ser,
3000 Bern 7.
3490

Hotel Eden
6006 Luzern

sucht für Sommersaison ab Mitte April

Küchenchef

oder versierten

Koch

Bewerbungen mit Zeugniskopien an die Direktion.

Telefon (041) 22 08 06
3491

Hôtel-Restaurant du Mont-Blanc
Les Plans-Mayens
3963 Crans-sur-Sierre

cherche à l'année ou pour longue saison d'été

assistant-direction
secrétaire
chef de rang
commis de cuisine

Faire offre avec certificats et photo à la direction.
Téléphone (027) 41 23 43
3538

Tessin/Lago Maggiore

Für kleinere Brigade suchen wir tüchtigen, gutausgewiesenen

Küchenchef

(lange Saison, evtl. Jahresstelle)

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Foto samt Gehaltsidee unter Chiffre 3571 an Hotel-Revue, Postfach, 3001 Bern.

Löwen Meilen
am Zürichsee

Wir suchen per 15. April 1978 oder nach Übereinkunft in unser bekanntes Fisch-Spezialitäten-Restaurant (15 Minuten von Zürich) in junges Team

Kellner

in gepflegten Speiseservice

sowie

Jungkoch/Köchin

Hohe Verdienstmöglichkeit, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Ihr Anruf würde uns freuen.

W. und M. Wolf
Hotel Löwen, 8706 Meilen
Telefon (01) 923 43 66 3510

Tessin, Umgebung Locarno, mit Eintritt auf 1. April oder nach Übereinkunft suchen wir tüchtigen

Küchenchef

für die Sommersaison evtl. Jahresstelle. Auch Ehepaar angenehm.

Offerten mit Foto und den üblichen Unterlagen an

Hotel Pizzeria, La Rotondo
6596 Gordola, Telefon (093) 67 12 66
Fräulein D. Scolari 3509

Kursaal Lugano

sucht für Restaurants-Kette per sofort

Chef de partie
Commis de cuisine
Patissier
Chef de rang

für Night-Club/Restaurant
mit Erfahrung und Sprachkenntnissen.

Telefon (091) 23 32 81 oder (091) 68 75 21
Bitte Herrn Tuor verlangen.
3527

Chesa Ruegg, München

sucht

1 Sous-chef

für seine mittlere Brigade mit internationaler Erfahrung.

Sollten Sie an einer solchen Position interessiert sein, erbitten wir um Zuschrift an

Theo Ruegg
Wurzerstrasse 18, D-8 München 22
Telefon 89 297114 3501

---

hotel aarauerhof
5000 Aarau, Bahnhofstr. 68
☎ 064 24 55 27 Telex 68567

Grillroom · Herzogstube · Café-Brasserie · Hopfenstube · Dancing-Club · Happy Night · Säle für Kongresse u. Bankette · 90 Betten in 67 Zimmern · Parkgarage im Haus

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

1 Chef de rang
(weiblich oder männlich)
für unseren gepflegten Grillroom, 5-Tage-Woche

1 Kellner oder Serviertochter
für unsere Hopfenstube und Brasserie, überdurchschnittlicher Verdienst bei höchst angenehmer Arbeitszeit.

1 Koch/Chef de partie
Sehr interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit
sowie

1 Zimmermädchen

Ihr Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung würde mich sehr freuen (bitte Herrn Dubach verlangen).
3497

Der Tagungsort in ★★★★ der Zentralschweiz

Hotel Schatzalp
7270 Davos Platz

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Küchenchef

(evtl. Ehepaar, Jahresstelle möglich)

Réceptionistin
Chef de rang
Restaurationskellner
Serviertochter

Guter Verdienst, Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten bitte an die Direktion
Hotel Schatzalp, 7270 Davos Platz

3393

ASTORIA
HOTEL
RESTAURANT
BAR
6000 LUZERN
PILATUSSTR. 29
041 23 53 23

Réceptionistin NCR 42
Réceptionspraktikantin
Restaurationstochter
Saaltochter
Kaffeeköchin
Buffetdame
Zimmermädchen
Servicelehrtochter
Commis de cuisine
Kochlehrling

3298

LUZERN

Tessin
Hotel Losone
bei Ascona

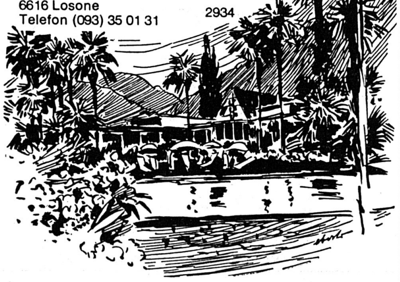
sucht für Sommersaison
März bis Oktober

Chef saucier
Chef de partie
Commis de cuisine

Orientierung
Hotel 1. Klasse
100 Betten
Spezialitätenrestaurant
Bar/Dancing
Casa Rustica

Offerten an
Familie Glaus-Somaini
Albergo Losone
6616 Losone
Telefon (093) 35 01 31

2934



---

seehotel meierhof

8810 Horgen/Zürichsee

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft einen jungen, initiativen

Chef de réception

mit folgenden Hauptaufgaben:
- Reservationen
- Debitorenbuchhaltung
- Korrespondenz
- Organisation von Seminarien und Kongressen
- Administration

Bewerber müssen über eine solide Erfahrung, wenn möglich in Grosshotels, verfügen.

Schriftliche Offerten sind erbeten an die Direktion

Seehotel Meierhof, 8810 Horgen 3444

Holiday Inn
and MÖVENPICK Regensdorf

Wissen Sie schon, dass Sie auch abseits der lärmigen Grossstadt einen sehr attraktiven Arbeitsplatz finden können?

In Regensdorf, unmittelbar vor den Toren Zürichs, befindet sich unser Hotel mit seinen verschiedenen Restaurants und den modernen Bankettträumlichkeiten.

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams per sofort oder nach Übereinkunft Mitarbeiter für die folgenden Positionen:

Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine

Spielen Sie mit dem Gedanken, Ihre praktischen Küchenkenntnisse im administrativen Bereich anzuwenden, so melden Sie sich bei uns als

Einkäufer

Wir stellen uns vor, dass Sie Freude an Ihrer Arbeit haben und Weiterbildungsmöglichkeit, ein angemessenes Salär sowie einen modernen Arbeitsplatz zu schätzen wissen.

Sollten Sie sich für eine dieser Stellen interessieren, freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

R. Pfister, Personalchef, Holiday Inn und Mövenpick Zentrum
8105 Regensdorf, Telefon (01) 840 25 20 P 44–61

Hotel «Le Beau-Rivage»
1006 Lausanne-Ouchy

Hôtel de tout premier rang cherche pour début avril ou à convenir

chef pâtissier
gouvernante d'office

Offre avec références au bureau du personnel.
Tél. (021) 26 38 31 3404

CAMPOFELICE –
Tenero-Locarno, Ticino

Steakhouse/Grill, Bar, Rest. Servisol, American Corner, Diskothek/Grotto

Für die kommende Sommersaison (Mitte April bis Mitte Oktober) suchen wir noch folgende tüchtige und erfahrene Mitarbeiter:

Direktionsassistent

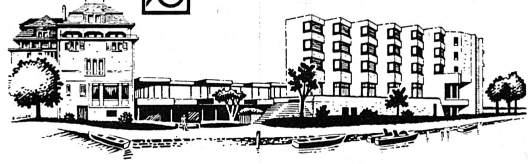
(Food and Beverage, Büro – evtl. Jahresstelle)

Küchenchef (für kleine Brigade)

Senden Sie bitte Ihre Unterlagen mit Gehaltsvorstellungen an die Direktion, Postfach 640, 6612 Ascona.

3513

RESTAURANT hotel seefeld UNTERÄGERI



Wir suchen in unser gepflegtes Mittelklass-Hotel (80 Betten), mit modernstem Ausbildungszentrum, unmittelbar am See, auf 15. April 1978:

sprachkundige

Hotelsekretärin

NCR 42-versiert (Jahresstelle)

In allen Sparten erfahrene(r)

Betriebsassistent(in)

freundliche, selbständige

Barmaid

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
H. Echsle, Hotel Seefeld, 6314 Unterägeri
Telefon (042) 72 27 27 3205

Parkhotel Gstaad

Für die Sommersaison suchen wir eine nette, zuverlässige

Sekretärin

Telefon (030) 4 33 73 3448

RIGI

Hotel Rigi Kulm

sucht für Saison- oder Jahresstelle

Sekretärin

(sprachen- und NCR-42-kundig)

Serviertöchter
Buffettöchter
Commis de cuisine
Kioskverkäuferin

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.
Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Telefonanruf.

Hotel Rigi Kulm
Beat Käppeli, 6411 Rigi Kulm
Telefon (041) 83 13 12 3274

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

Nachtconcierge

zu wirken?

Sind Sie kontaktfreudig, sprachgewandt und haben gute Umgangsformen, dann richten Sie Ihre Bewerbung an die

Direktion Hotel Europe
Dufourstrasse 4, 8008 Zürich 2316

Hotel Hornberg, 3777 Saanenmöser bei Gstaad, sucht per Ende Mai 1978 oder nach Übereinkunft

Küchenchef

in Jahresstelle (kleine Brigade), eventuell Mithilfe der Ehefrau im Betrieb möglich.

Offerten sind erbeten an
Familie von Siebenthal, Tel. (030) 4 44 40

3237

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ

Flims
1100 m – 2800 m

Hotel Surselva
Flims Waldhaus

Für die kommende Sommersaison, von zirka 20. Mai bis anfangs Oktober, suchen wir noch folgendes Personal:

Réception: **Sekretärin**
NCR 42/dreisprachig

Saal: **Kellner**
Saaltochter

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

Direktion Hotel Surselva
7018 Flims Waldhaus 3219

Restaurant Eichmühle
8820 Wädenswil

Für unser ausserordentlich gepflegtes, französisches Spezialitätenrestaurant suchen wir für 1. April 1978 zwei fachlich sehr gut ausgewiesene

Serviertöchter

die in einem feinen Speiseservice absolut bewandert sind. Sehr hoher Verdienst, 5-Tage-Woche, auf Wunsch Zimmer im Hause.

Für den Herbst 1978 suchen wir einen

Kochlehrling

Wir legen sehr grossen Wert auf einen fleissigen, höflichen Burschen, der mindestens die Sekundarschule besucht hat.

Paul Wannenwetsch, Tel. (01) 780 34 44
3183

SWISSAIR

sucht im Auftrag ihrer Tochtergesellschaft REVECA AG einen jüngeren

Chef de service

für die Sommersaison (Mai–Oktober 1978) in den Restaurationsbetrieben der Autobahnraststätte Coldrerio bei Chiasso.

Bewerber mit italienischer Muttersprache erhalten den Vorzug.

Verlangen Sie bitte ein Bewerbeformular bei der
Swissair
Personaldienste Bodenpersonal/PBI
8058 Zürich-Flughafen
Tel. (01) 812 40 71 940.13
P 44-1312

Hotel Hirschen
3818 Grindelwald

sucht

Sekretärin/Aide du patron
(sprachenkundig)

Serviertochter od. Kellner
Buffettochter
Jungkoch
(Commis de cuisine)
oder Köchin
Kochlehrling

Bewerbungen mit Unterlagen an
Fam. Bleuer, Tel. (036) 53 27 77 3454

Grand Hotel Hof Ragaz
7310 Bad Ragaz

Tel. (085) 9 01 31

Für unsere neue

Hallen-Bar

engagieren wir freundliche

Commis oder Tochter

für Bar und Halle.

Etwas Sprachenkenntnisse erwünscht.

Offerten sind erbeten an die Direktion.
OFA 131.138.826

Hotel Guarda Val

Das erste Maiensässhotel:
- 75 Betten
- Bekanntes Spezialitätenrestaurant
- Sitzungszimmer
- Bar
- Dorfrestaurant Crap Naros

sucht für die Sommersaison 1978 (zirka 1. 6. bis 15. 10.)

Küche:

Chefs de partie
Commis de cuisine

Service:

Chef de rang
(tranchier-/flambierkundig)

Commis de rang

für Restaurant

Bar:

Barman oder Barmaid

sowie für das angegliederte Dorfrestaurant Crap Naros

Serviertochter
als Serviceleiterin (mit mehrjähriger Erfahrung)

sowie

Serviertochter
Buffettochter

(Anfängerinnen werden angelernt)

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sowie Passfoto an die Direktion, Hotel Guardaval, 7078 Lenzerheide, Telefon (081) 34 22 14.
3470

Hôtel de Berne, Genève

cherche pour le 1er mai ou pour date à convenir

un jeune chef de rang
qualifié

un jeune cuisinier
Suisse ou permis valable

Offres avec copies de certificats à la direction

HÔTEL DE BERNE
26, rue de Berne
1201 Genève
Tél. (022) 31 60 00 3332

Gesucht nach Zermatt ab Juni oder nach Vereinbarung

Serviertochter
Kochlehrling

Offerten mit Unterlagen sind erbeten an:

Hotel Holiday
Tel. (028) 7 62 03 3434

Pour un **restaurant d'altitude,** région des Alpes vaudoises, cherchons

couple de gérants

l'un ou l'autre cuisinier de métier, habitués à travailler de manière indépendante.

Période d'exploitation: mi-juin à septembre et décembre à avril.
Patente non-obligatoire.

Prière d'adresser vos offres sous chiffre 3425 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Restaurant-Rôtisserie Stadion, Wettingen

sucht per sofort oder nach Übereinkunft in lebhaften Restaurationsbetrieb

Buffettochter oder Buffetdame
(Anfängerin kann angelernt werden)

Küchenbursche
junges Mädchen
für Privathaushalt.

Offerten sind erbeten an:

Erich Odermatt
Restaurant Stadion
5430 Wettingen
Telefon (056) 26 72 62
3424

Hotel Chalet Schwarzwaldalp
3860 Meiringen

Berner Oberland, Route Grosse Scheidegg–Grindelwald

Gesucht für Sommersaison auf 1. Mai/1. Juni

2 Serviertöchter oder Kellner
1 Kindermädchen
1 Küchenbursche oder Tochter
für Mithilfe in Haus und Küche.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

Familie Peter Winterberger
Hotel Chalet
Schwarzwaldalp
3860 Meiringen
Telefon (036) 71 35 15
3423

Hotel Balances-Bellevue
6002 Luzern

Wir suchen für die Sommersaison, April/Mai bis Oktober, folgende Mitarbeiter:

Concierge
Hallenportier/
Telefonist
Chef entremetier
Chef tournant
Officegouvernante

Offerten erbeten an die Direktion.
Telefon (041) 23 18 33 2808

On cherche pour le 1er mai 1978

un cuisinier seul

Place à l'année, congé le dimanche.

Faire offre à
Hôtel Central,
2800 Delémont.
3472

WALHALLA
Ihr Erstklasshotel in St.Gallen

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Entremetier
Garde-manger
sowie
Grillkoch

Wir bieten Jahresstelle, moderne Einrichtung, gute Entlöhnung, geregelte Arbeitsbedingungen.

Offerten an

E. Leu-Waldis
Hotel Walhalla
9001 St. Gallen
Telefon (071) 22 29 22
3451

Grand Hotel Europe
6000 Luzern

sucht für die Sommersaison 1978 (April bis Oktober)

Journalführerin (engl.)
Telefonist (sprachenkundig)
Patissier
mit Kochkenntnissen
Personalköchin
(Jahresstelle)
Chefs und
Demi-chefs de rang
(engl.)
1. Etagengouvernante
Zimmermädchen
Kellermeister

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind an die Direktion zu richten.

Telefon (041) 30 11 11
2097

Gesucht per sofort

Koch

sowie tüchtige

Serviertochter

in lebhaften Betrieb.

Wir bieten sehr guten Verdienst und geregelte Arbeitszeit.

J. Müller
Restaurant Rätushof,
7000 Chur
Tel. (081) 22 39 55 2697

Walliserkanne, Thun

sucht für Mitte oder Ende April in Jahresstelle

Serviertochter
- hoher Verdienst
- 5-Tage-Woche

Wenn möglich persönliche Vorstellung. Schönes Zimmer mit Dusche kann vermittelt werden.

Offerten an

Familie F. Fuster
Marktgasse 3, 3600 Thun
Tel. (033) 22 51 88 1757

Hotel Weisses Kreuz
3860 Meiringen

Telefon (036) 71 12 16

sucht für die kommende Sommersaison

Saaltochter
Saalkellner
Serviertochter

Offerten bitte an

Fam. H. Steuri-Eidam
Hotel Weisses Kreuz
3860 Meiringen
3003

Klassisches italienisches Restaurant in England/Windsor, Nähe London bietet folgende Stellen:

II. Küchenchef
Chef de rang und
Commis de rang

Sehr gute Behandlung.

Sich wenden an:

G. Battocchi,
28 Bolton Crescent,
Windsor Berks oder
Telefon 00447535/60081.
P 24-470275

Für unsere modernste Caféteria am bekannten Limmatquai in Zürich suchen wir jüngeres Fräulein als

Chef de service

Wir bieten vielseitige, interessante Arbeit in jungem Team.
Wir bevorzugen ein Fräulein mit längerer Service-Erfahrung.

Gerne erwarten wir Ihr Telefon (01) 34 35 05, Bürozeit, oder (01) 34 31 19, Herrn Probst verlangen.

Gran-Café, Limmatquai 66, 8001 Zürich.
3478

Ferienhotel SMUV Vitznau

am Vierwaldstättersee

sucht für lange Sommersaison, Mitte April bis Ende Oktober,

Empfangssekretär(in)

auch Anfänger(in)
mündliche Französischkenntnisse erforderlich

Restaurationstochter/-Kellner
Hausbursche

Offerten mit den üblichen Unterlangen sind zu richten an:

C. + A. Leemann, Hotel SMUV, 6354 Vitznau
Telefon (041) 83 13 86 3458

Für mittelgrosses Speise-Restaurant in zentraler Lage der Stadt Bern suchen wir einsatzfreudiges, dynamisches und qualifiziertes

Geranten-Ehepaar

das über das erforderliche Rüstzeug zur Führung und Leitung eines solchen Restaurants verfügt.

Wir erwarten:
Organisations- und Führungsqualitäten, gute Umgangsformen, voller Einsatz, Sprachgewandtheit.

Wir bieten:
Gutbezahlte Jahresstelle, angenehmes Arbeitsklima, moderne Geschäftseinrichtungen.

Gerne erwarten wir Ihre Anmeldung bis **8. April 1978** unter Chiffre T 900405 an Publicitas, 3001 Bern.
Bitte Arbeitszeugnisse, Lebenslauf, Referenzen und Foto Ihrer Anmeldung beilegen.

HOTEL KRONE, Lech am Arlberg, sucht für kommende Sommersaison, 1. Juni 1978 bis 31. Oktober 1978, versierten

Küchenchef

zu besten Bedingungen.

Über Ihre Zuschrift freut sich Fam. Pfefferkorn, 6764 Lech am Arlberg, Tel. 05583/551.

HOTEL KRONE, Lech am Arlberg, sucht für kommende Sommersaison, 1. Juni 1978 bis 31. Oktober 1978,

Entremetier/Garde-manger/Rôtissier

zu den besten Bedingungen. 3422
Über Ihre Bewerbung freut sich Fam. Pfefferkorn, 6764 Lech am Arlberg, Tel. 05583/551.

Wir suchen auf Mitte April, anfangs Mai oder nach Übereinkunft

Serviertochter (Speiseservice)
oder Kellner
sowie Mädchen
zur Mithilfe der Hausfrau.

Fortschrittliche Arbeitsbedingungen und gute Entlöhnung.

Offerten erbeten an 3400

A. Reiss, **Seehotel und Restaurant Hallwil**
5712 Beinwil am See, Tel. (064) 71 66 22

Buffet Zürich HB

Zur Führung und Betreuung unseres Personalhauses an der Josefstrasse suchen wir eine zuverlässige und gewissenhafte

Gouvernante

Es handelt sich um einen selbständigen Posten. Für eine Mitarbeiterin mit Fremdsprachenkenntnissen und Freude am Umgang mit Menschen ist es eine dankbare Aufgabe. Zusammen mit drei Zimmermädchen werden Sie für eine einwandfreie und saubere Unterkunft für unsere in Hausgemeinschaft wohnenden Angestellten besorgt sein.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

BAHNHOFBUFFET ZÜRICH HB
Bahnhofplatz 15, 8023 Zürich
Tel. (01) 211 27 43, intern 55
(Herrn Steurer verlangen) 3401

Gouvernante

Diese verantwortungsvolle Position umfasst die Mitarbeit, Organisation und Kontrolle der Bereiche: Kaffeeküche, Buffet, Office und Personalrestaurant.
Eintritt nach Übereinkunft auf April/Mai 1978.
Geregelte Arbeitszeit. 2 Tage frei pro Woche.
Wir sind gerne bereit, jeder Bewerberin alle gewünschten Informationen und Konditionen mitzuteilen.

Kontaktieren Sie bitte unseren Herrn Bodo Schöps, Personalchef, oder senden Sie doch gleich Ihre Bewerbung. 3160

Bewerbung einsenden an:

HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinentorstrasse 25
Personalbüro / 061-22 18 70

Hotel International Basel

Wengen

In unseren lebhaften Hotelbetrieb suchen wir in Jahresstelle eine freundliche und aufgeweckte

2. Réceptionssekretärin

die bereit ist, aushilfsweise Saal- und Buffetdienst zu versehen. Sprachen: D, F, E, in Wort und Schrift.
Eintritt: Mai 1978 oder nach Übereinkunft.
Wir sind ein dynamisches Unternehmen und legen grossen Wert auf eine kameradschaftliche Zusammenarbeit.

Rolf Frick, Dir., Hotel Jungfraublick
Christliches Hospiz, 3823 Wengen
Tel. (036) 55 27 55 3075

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft eine erfahrene und tüchtige

Gouvernante

welche die Überwachung unserer Cafeküchen und Offices übernimmt.

Wir bieten unserer neuen Mitarbeiterin ein angenehmes Arbeitsklima, 5-Tage-Woche, beste Entlöhnung und auf Wunsch ein Zimmer oder Appartement in einem unserer Personalhäuser.

Interessentinnen wollen sich bitte melden bei unserem Personalchef, Herrn Willi J. Gloor. 3268

am Marktplatz
8050 Zürich
Tel. 01/46 43 41

Führender Nightclub mit Live-Band und Discothek in Zürich, sucht nach Übereinkunft jüngeren, aufgeschlossenen und modernen Mann als

Aide du patron/ Chef de service

der Freude hat am Organisieren und selbst auch mal die Discothek bedienen kann. Wir erwarten Ihre Offerte mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto.

Offerten erbeten unter Chiffre 3118 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

GOLDENES KREUZ
GERZENSEE

In unser bestrenommiertes Erstklass-Hotel-Restaurant suchen wir in Jahres- evtl. Saisonstelle

Serviertochter

für Rôtisserie (gepflegter A-la-carte-Service).
Eintritt: April/Mai 1978

Serviertochter

für Gaststube/Jägerstübli
Eintritt: sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten sind zu richten an:

Herbert Huber, Direktor
Telefon (031) 98 08 36 3395

Suchen Sie etwas «wirklich Neues»? Hier ist die Chance für aussergewöhnliche Leute, die sich mit einem aussergewöhnlichen Betrieb identifizieren können! Für die

Neueröffnung

unseres

original antiken Irish-Pubs

an der Pelikanstr. 8 – also im Herzen der Stadt Zürich – haben wir für jüngere, dynamische Bewerber und Bewerberinnen, die sich eine sichere Stelle mit guten Sozialleistungen, geregelter Arbeitszeit, 45-Stunden-Woche (Sonntag geschlossen) und einer tüchtigen Chefin suchen, folgende Posten zu vergeben:

Chef-Barman/-Barmaid

(Stellvertreter[in] der Gerantin). Jüngere, ideenreiche Bewerber (innen) mit guten Fach- sowie Sprachkenntnissen erhalten den Vorzug. Eintritt 1. 8. 1978

Anfangs-Barmaid

mit guten Service- und Sprachkenntnissen per 1. 8. 1978

Service-Hostessen

die gut präsentieren, flink und gewissenhaft arbeiten können, sind bei uns richtig. Eintritt per 1. 8. 1978

Alleinkoch

der Freude am kreativen und neuzeitlichen Arbeiten in einer modernen Küche hat. Eintritt per 15. 7. 1978

Hilfskoch

kann derjenige Küchenbursche bei uns werden, der Freude am Kochen hat. Eintritt per 1. 8. 1978

Küchenburschen und Officemädchen

mit dem nötigen «Pfiff» auf 1. 8. 1978

Ist sie dabei – die Stelle, nach der Sie sich möglicherweise schon lange umgesehen haben? Wenn ja, rufen Sie uns doch einfach an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf! Sie wissen ja: Wer nichts wagt, gewinnt auch nichts!

Culinarium AG (Hr. A. Conti)
Personal-Restaurationsbetriebe der
Schweizerischen Bankgesellschaft
Zürich, Bahnhofstr. 45, Tel. (01) 235 76 48

P 44-3877

Zeughauskeller

(seit 1487) Restaurant beim Paradeplatz

Laut Inventar von anno 1644 konnte man hier, im «Gelben Zeughaus», die Armbrust von Wilhelm Tell sehen.

Laut Inventar von 1975 für unsere Gäste noch der Zeughauskeller in seiner alten Schönheit, mit fast 500jährigen Balken, für den Betriebsablauf die hochmoderne, arbeitspraktische Küche, für welche **wir suchen:**
einen

Saucier-Nachfolger

(der «Alte» wird Sous-chef bei uns)

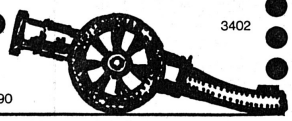
einen

Gardemanger

(der «Junge» fährt zur See)

Für Saison 1. April–31. Oktober 1978.
Essen und Zahltag gut, Gäste und Ambiance auch, 2 Tage zum Ausruhen hie und da auch sonntags.

3402



K. Andreae und W. Hammer
Bahnhofstrasse 28a
8001 Zürich, Tel. (01) 211 26 90

DAN HOTELS **Dan Hotels Israel**

suchen für ihre international bekannten Hotels in Israel: Dan Hotel, Tel Aviv / Accadia Grand Hotel, Herzliah-on-Sea / King David Hotel, Jerusalem / Dan Carmel Hotel, Haifa / Dan Ceasarea Golf Hotel, Ceasarea

junge, einsatzfreudige, fachlich qualifizierte

Küchenchefs
Chefs de partie
Commis de cuisine
Pâtissiers

Eintritt: sofort oder nach Vereinbarung. Anstellungsdauer: Saison, bei Eignung und Interesse Ganzjahresvertrag. Interessante Anstellungsbedingungen.

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Curriculum vitae und Referenzen an

Dan Hotel Group, Repr. Office for Europe
Talstrasse 82, 8001 Zürich
Tel. (01) 211 73 00

oder direkt an
General Manager P. Schuber
Dan Hotels Corporation
Tel Aviv, Israel
99 Hayarkonstreet 3439

St. Moritz

Hotel Monopol

Mit Eintritt zirka 15. Mai 1978 suchen wir für lange Sommersaison bis zirka Anfang Oktober noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Nachtportier

(Englisch unerlässlich)

Zimmermädchen
Saalcommis
Barmaid

Bewerbungen mit Foto und Zeugnissen an die

Direktion Hotel Monopol
7500 St. Moritz, Tel. (082) 3 44 34

3294

Hotel Krone
4500 Solothurn

Gesucht per 1. April 1978

Chef de service

(à-la-carte- und bankettkundig)

Kellner oder Restaurationstochter
Buffetmädchen oder -bursche
Küchenbursche
Portier

Offerten an die Direktion.

Hotel Krone, 4500 Solothurn
Tel. (065) 22 44 12 3371

Spezialitäten-Restaurant Seerose
3705 Faulensee

am Thunersee

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft selbständigen, fachkundigen

Alleinkoch (Chef de partie)
1 Jungkoch
Restaurationstöchter

für unseren gepflegten A-la-carte-Service.

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten, angenehmes Arbeitsklima, Unterkunft im Haus.

Gerne erwarten wir Ihre Anfrage oder schriftliche Bewerbung.

Familie Hs. Fuhrer-Hofstetter
Telefon (033) 54 10 25 3463

Nous cherchons à partir du 15 ou du 25 avril jusqu'à fin mai 1978

cuisinier(ère)

pour remplacement, avec possibilités futures pour personne consciencieuse.

Afin de faciliter un entretien, vos frais de déplacement vous seront remboursés.

S'adresser à l'Hôtel-Restaurant de la Croix-Fédérale, 2322 Le Crêt-du-Locle (entre Le Locle et La Chaux-de-Fonds).

Téléphone (039) 26 06 98 P 28–130188

Ihr Arbeitsaufenthalt im **Mittel-Wallis** für lange Sommersaison 1978

als

Service- und Saaltochter
Köchin, evtl. Koch
Mädchen für Mithilfe

Im neuen Hotel-Restaurant Tenne
3952 Leuk/Susten

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

G. Locher, Telefon (027) 63 26 26

3233

Restaurant Corso Zürich

Wir suchen auf 1. Mai 1978 in Jahresstelle

Chef de service

Wir erwarten eine gut fundierte Ausbildung, Selbständigkeit und die Fähigkeit, einem mittleren Mitarbeiterstab vorzustehen. Wir bieten 5-Tage-Woche, Arbeitszeit von 17.30 Uhr bis 02.30 Uhr.

Offerten erbeten an

P. Ledergerber, Telefon (01) 47 80 70, Theaterstrasse 10, 8001 Zürich. 3126

Sporthotel Pischa 7270 Davos Platz

140 Betten – moderner Betrieb

sucht auf 15. Juni in Jahresstelle

2. Sekretärin/ Réceptionistin

sprachenkundig.

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerte mit Foto und den üblichen Unterlagen an

W. Altorfer, Dir.
Sporthotel Pischa
7270 Davos Platz 2295

HOTEL RESTAURANT PIZ TAMBO

An der San-Bernardino-Route SPLÜGEN

In unseren total umgebauten Betrieb suchen wir noch folgende tüchtige, einsatzfreudige Mitarbeiter für Eintritt nach Übereinkunft (April/Mai) in Jahres- oder Saisonstellen:

jüngerer Küchenchef

(selbständig arbeitend) in kleine Brigade. Eine Chance für einen tüchtigen Chef de partie, den Schritt zum Chefposten zu wagen.

Jungkoch

(Commis de cuisine) auch Stagiaire.

Buffetbursche oder Buffettochter

Restaurationstochter oder Kellner (möglichst Deutsch und Italienisch sprechend)

Haus- und Küchenbursche oder -mädchen

Offerten erbeten an:

Ludwig E. Ulrich, Hotel Piz Tambo
7431 Splügen, Tel. (081) 62 11 06 3340

Hotel Rosatsch und Tea-Room Piz Suess 7504 Pontresina

Telefon (082) 6 63 51
Familie H. P. Albrecht
Für die kommende Sommersaison sind noch folgende Stellen zu besetzen

Büro:	**Réceptionist(in)** auch Mithilfe im Service
Service:	**Saalservertöchter** **Saalkellner** **Restaurations-Servertöchter** (auch für Tea-Room) **Barmaid**
Küche:	**Tournant** **Commis** **Konditor**
Etage:	**Zimmermädchen**

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen oder Ihren Telefonanruf. 3363

Hotel «Alte Post» 3764 Weissenburg i. S.

sucht auf 15. April 1978 zuverlässigen, qualifizierten

Alleinkoch

für Saison-, evtl. Jahresstelle.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf.

Telefon (033) 83 15 15
Dienstag geschlossen 3445

HOTEX

LE spécialiste des places saisonnières: toujours du travail disponible !

HOTEX 11, rue du Mt-Blanc
1211 Genève 1 - Tél. 022/32 92 94

In neu renoviertes Hotel nach Klosters gesucht

Servertochter
Saaltochter
Köchin oder Jungkoch

Offerten an

Familie U. Altermatt
Sporthotel Kurhaus
7252 Klosters Dorf
Tel. (083) 4 11 12
oder (083) 4 26 33 2984

Hotel Moy 3653 Oberhofen

Thunersee
90 Betten

sucht für Sommersaison, Eintritt Mitte Mai, ausgewiesenen

Küchenchef

Bewerbungen und Unterlagen an die Direktion.
Telefon (033) 43 15 14 2711

Adria-Italien Gesucht

Hotelsekretärinnen

für Korrespondenz, Gästebuchhaltung, Auskünfte usw. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienischkenntnisse erwünscht. Eintritt zirka Anfang Mai.

Grand Hotel Adriano (Ravenna-Italien)
Telefon 0544/34779, Frau Berardi 614

Nous cherchons

barmaid
femme de chambre

Hôtel des Trois Rois
2400 Le Locle
Téléphone (039) 31 65 65 3272

Hotel-Restaurant Piz Duan Stampa/Bergell GR

sucht für Sommersaison

Praktikantin

für Service, Zimmerdienst und leichte Büroarbeit. Eintritt: 1. 5. 1978

Offerten erbeten an

Fredy Fertig
Chef de cuisine
Carlton Hotel
7500 St. Moritz 3254

Restauroute Dreistern AG

Wir suchen junge, tüchtige

Servertochter
Jungkoch

Wir bieten:
- modernste Arbeitsplätze
- attraktiven Grundlohn
- gutes Arbeitsklima

Bitte rufen Sie uns an:

Telefon 064/43 45 55, Frl. Melliger
Betrieb Süd, Richtung Zürich
Telefon 064/43 46 46, Frl. Bühler
Betrieb Nord, Richtung Bern
P 02-13162

Für das **Coop-Restaurant Einsiedeln** suchen wir tüchtigen

Gerant

gelernter Koch mit Fähigkeitsausweis A.

Initiativem, einsatzfreudigem Fachmann ist Gelegenheit geboten, einen lebhaften Saisonbetrieb zu führen, spätere Pacht ist möglich.

Bewerbungen mit Lohnangaben und Zeugnisabschriften sind zu richten an

Coop Zürichsee/Oberland, Abt. Restaurants
8645 Jona SG
Tel. (055) 27 35 35 P 19-265

Gesucht nach Mürren in Jahresstelle

Servertochter

auf Ende März oder nach Vereinbarung. Garantielohn.

Interessentinnen melden sich bitte bei OFA 118.248.073
Hotel Alpenruhe, W. Feuz
3825 Mürren
Tel. (036) 55 27 38

Speiserestaurant im Einkaufszentrum **TELLI**, 1. Stock in Aarau, sucht per sofort oder nach Übereinkunft freundliche(n)

Servertochter oder Kellner

sowie

Koch/Köchin

Wir bieten Ihnen sehr guten Verdienst sowie geregelte Arbeits- und Freizeit.

Restaurant Telli
Fam. Scheuenberg
Telefon (064) 24 66 63 3241

Arosa

Gesucht gewandte

Servertochter

in führende Caféteria in Arosa.

Offerten oder Telefon an

Caféteria Gloor
7050 Arosa
Tel. (081) 31 34 55
(Gloor verlangen) 3299

Restaurant «Bären» 3604 Thun-Dürrenast

sucht auf 1. Mai tüchtigen

Koch

(evtl. Chef de partie)

in modernen Betrieb am Thunersee. Kleine Brigade. (Für Koch Aufstiegsmöglichkeiten.) Montag Ruhetag.

Offerten an die Direktion

Frutigenstr. 68
Tel. (033) 36 73 00,
36 73 90. 3382

Hotel Löwen 6252 Dagmersellen

Wir suchen auf 1. April

Servertöchter
Koch
Jungkoch
Buffettochter
Küchenbursche

Interessenten melden sich bei

Fam. Dröschel,
Hotel Löwen,
6252 Dagmersellen,
Tel. (062) 86 18 55. 3367

HOTEL SPINNE GRINDELWALD

Für unseren Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir für kommende Sommersaison

2. Chef de service

(Mann oder Frau)

Offerten erbeten an

R. Märkle
Hotel Spinne
3818 Grindelwald 3433

Restaurant Hotel KRONE

Rathausplatz Thun
Telefon 22 82 82

Wir suchen für sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionspraktikantin

Englisch- und Französischkenntnisse sowie

Buffettochter oder -bursche

Bewerber melden sich bei Familie Palm 3236

HOTEL METROPOL ARBON BODENSEE

Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle (Schweizer oder Ausländer B oder C)

bestqualifizierte, gelernte

Kellner oder Serviceangestellte

für unsere bestrenommierte Rötisserie.

Etagenportier/Hausdiener
Restaurationstöchter

für Seegarten-Restaurant.

Bitte senden Sie Bewerbung mit Zeugniskopien und Bild an 3209

Direktion Hotel Metropol
9320 Arbon Bodensee, Tel. (071) 46 35 35

Seehotel Nidwaldnerhof 6375 Beckenried am Vierwaldstättersee

100 Betten, Seeterrasse, Strandbad

sucht per Anfang Mai bis Ende September

Küchenchef

(Pensionsgäste und kleinere, soignierte Restauration)

1. Réceptionssekretär(in)

(NCR-kundig)

Generalgouvernante

Service:

Kellner oder Tochter

Offerten mit Gehaltsvorstellung an:

Fred F. Greub, Direktor 3420

Holiday Inn and MÖVENPICK Opfikon-Glattbrugg

Suchen Sie als Sekretärin mehr als eine Routinearbeit in Ihren vier Wänden?

Als

Bankettsekretärin

sind Sie mitten drin im Geschehen. Wenn Sie eine kaufmännische Ausbildung haben, an selbständiges und schnelles Arbeiten gewöhnt sind, wenn Sie rasch von Begriff sind und auch gerne mal improvisieren, wenn Sie gerne Menschen um sich haben und überdies noch Sprachkenntnisse besitzen, dann sind Sie bei uns am richtigen Ort.

Schreiben Sie uns oder rufen Sie uns einfach an, H. R. Laager gibt Ihnen gerne jede gewünschte Auskunft.

Holiday Inn und Mövenpick
W.-Mittelholzer-Strasse 8, 8152 Opfikon-Glattbrugg
Telefon (01) 810 11 11 P 44–61

Grotto del Bosco 6862 Rancate TI

Wir suchen für baldmöglichst

2 nette, fröhliche Mädchen

für Restaurant und Saal (werden auch angelernt).

Guter Lohn, geregelte Freizeit (Schichtbetrieb).

Möglichkeit, Italienisch zu lernen.

Telefonieren Sie uns, wenn die Stelle Sie interessiert.

Telefon (091) 46 36 93 3287

Hôtel le Château d'Ouchy 1006 Lausanne

cherche

secrétaire-réceptionniste

pour la saison d'été.

Faire offre à la direction avec certificats, curriculum vitae et photo. 3208

Hotel Staubbach
CH-3822 Lauterbrunnen

sucht für Sommersaison
Eintritt 1. Mai

Alleinkoch

Offerten sind zu richten an
Fam. O. Stäger-Fischli.

3475

Hotel Holiday Thunersee

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

Küche: **Entremetier**
Garde-manger
Commis de cuisine

Restaurant: **Serviertöchter**
Kellner

Es wollen sich bitte nur Schweizer Bürger oder Ausländer mit B- oder C-Bewilligung melden.

Schriftliche Bewerbungen mit Foto, Zeugniskopien und genauen Lohnansprüchen an:

G.A. Athanassiou, Direktor
Hotel Holiday, 3604 Thun

3333

Hotel Schützen
4310 Rheinfelden

Telefon (061) 87 50 04

sucht für Sommersaison, ab Anfang/Mitte April bis Mitte Oktober, folgende Mitarbeiter:

Demi-chef de rang
Saalkellner
Entremetier
Commis de cuisine/Köchin

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen an

Fam. Kottmann, Hotel Schützen
4310 Rheinfelden 3168

Hotel Restaurant
Seeblick
3705 Faulensee-Spiez

am Thunersee

Wir suchen für lange Sommersaison, in unseren gepflegten A-la-carte-Service, tüchtige und freundliche

Restaurationstöchter
1 Jungkoch (ab sofort)
1 Jungkoch (ab 1. Juli)

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeit, angenehmes Arbeitsklima, Unterkunft im Haus.

Gerne erwarten wir Ihre Anfrage oder schriftliche Bewerbung.

Familie Habegger jun.
Telefon (033) 54 23 21 2747

Hotel Alpenrose
Wengen

Wir suchen für kommende Sommersaison, 10. Mai bis 30. September 1978

1 Koch

(für kleinere Brigade)

sowie

1 Jungkoch (Commis de cuisine)

Wir erwarten gerne Ihre Offerte mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen.

Familie P. von Allmen
Hotel Alpenrose, 3823 Wengen
Telefon (036) 55 32 16 3262

MÖVENPICK Lausanne

3 types de restaurant et 1 traiteur sous le même toit. Cela représente une grande diversité dans le domaine de la cuisine. Pour seconder notre chef de cuisine, nous cherchons un

sous-chef

Notre nouveau collaborateur devrait avoir déjà travaillé durant quelques années comme sous-chef, avoir un sens poussé de la qualité et de la rentabilité et avoir une nature de chef.

Cette position de cadre dans une grande brigade, avec possibilités de développement, vous offre la sécurité et les moyens de faire votre carrière dans une grande entreprise.

Veuillez s.v.pl. adresser votre candidature à

Mövenpick Riponne
Place de la Riponne, 1001 Lausanne 17
Tél. (021) 20 70 51/54 (H. Schnöll) P 44-61

Loews Monte-Carlo Hôtel

650 chambres et suites de luxe
5 restaurants – cabaret

recherche pour entrée immédiate:

chefs de partie
commis de cuisine
pâtissier
income audit*
caissiers(ères) de recéption (NCR 42)*
cost controller*
pit clerks*

* anglais indispensable.

Envoyer c.-v., photocopies des certificats de travail et photo d'identité au bureau du personnel, B.P. 175, Monte-Carlo, ou téléphoner pour rendez-vous: 50 65 00 – poste 122. 3468

Hotel Zürich

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in Erstklasshotel der Stadt Zürich

Telefonistin
Bellman

Falls Sie über fundierte Fach- und Sprachkenntnisse verfügen und Wert auf ein gutes Teamwork sowie geregelte Frei- und Arbeitszeit legen, so erwartet unser Personalchef Herr P. Schnüriger gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Zürich, Neumühlequai 42, 8001 Zürich
Tel. (01) 60 22 40 3431

Rest. Buech, Herrliberg

sucht per 1. Mai 1978

Alleinkoch/Köchin

Wir sind ein kleines Spezialitätenrestaurant und suchen einen erfahrenen Fachmann mit fundierten Kenntnissen. Wenn Sie eine Ahnung von Nouvelle Cuisine haben, gerne hauseigene Gänseleber-Terrinen machen und sich nicht vor 50 Portionen Züri-Geschnetzeltes aufs Mal fürchten, dann möchten wir Sie gerne kennenlernen.

5-Tage-Woche. 5 Wochen bezahlte Ferien. Eigene Wohnung oder Zimmer.

Tel. (01) 915 10 10 (Mo/Di geschl.) P 44-310320

31®

BASKIN-ROBBINS ICE CREAM

die grösste Icecream-Kette der USA eröffnet ihre ersten Verkaufsstellen in der Schweiz in Zürich und Genf im April.

Pro Verkaufsstelle suchen wir per sofort

2 Verkäufer(innen)
1 Teilzeitverkäufer(in)

Selbstverständlich bieten wir Ihnen einen guten Lohn und die üblichen Sozialleistungen.

Wenn es Sie lockt, in einem jungen Team an dem Aufbau unserer Kette mitzuwirken, dann telefonieren Sie Frau Ursula Zimmermann, Tel. (01) 47 43 63. P 44-30909

Park Hotel Schönegg
Grindelwald

Gesucht für nächste Sommer-, falls erwünscht auch Wintersaison:

Hotelsekretärin
Entremetier oder
Commis de cuisine
Saaltochter
Saalkellner

Eintritt zirka 20. Mai oder nach Übereinkunft.

Offerten erbeten an

Familie Stettler
Park Hotel Schönegg, 3818 Grindelwald.
3467

Hotel-Restaurant
Weisses Kreuz
3800 Interlaken

am Höheweg

sucht für kommende Sommersaison:
für das Spezialitätenrestaurant

Serviertochter

(sprachenkundig)
für das Hotel-Restaurant

Saaltochter/Kellner

für die Küche

Entremetier

Eintritt nach Übereinkunft.
Offerten sind erbeten an
R. Bieri, Telefon (036) 22 59 51 2794

Sporthotel Pischa
7270 Davos Platz/GR

140 Betten – moderner Betrieb

sucht auf zirka 20. Juni 1978 oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine-Tournant
oder tüchtigen Jungkoch
Zimmermädchen

(nachmittags 2–3 Std. Lingeriemithilfe)

Offerten mit Foto und Lohnansprüchen an

W. Altorfer, Dir.
Hotel Pischa, 7270 Davos Platz. 2827

Alpina

3718 Kandersteg

Wir sind ein nettes, renoviertes und gemütliches Hotel mit zirka 45 Betten und Restaurant. Die meisten unserer Gäste kehren Jahr für Jahr zurück in die «Alpina». Dass das so bleibt, dafür sind Sie als

Betriebsassistent

mitverantwortlich. Sind Sie ein junger, ausgebildeter Hotelfachmann, einsatzfreudig und verantwortungsbewusst und interessiert Sie eine Aufgabe mit Verantwortung und ebenso viel Platz für eigene Ideen, so schreiben Sie uns mit den üblichen Unterlagen.

Eintrittsdatum: Frühjahr 1978.

Frau K. Reichen
Hotel Alpina, 3718 Kandersteg 3050

Löwen Meilen

am Zürichsee

Wir suchen per 1. April oder nach Übereinkunft in schönen Landgasthof am Zürichsee

Serviertochter oder Kellner

für unsere heimelige, gutgehende Gaststube sowie für unseren schönen Seegarten. Saison- oder Jahresstelle, 5-Tage-Woche, Schichtbetrieb, hohe Verdienstmöglichkeit.

Ihr Anruf würde uns freuen.
W. und M. Wolf, Hotel Löwen, 8706 Meilen
Tel. (01) 923 43 66 3030

Mitarbeiten, mitgestalten, wo gute Leistung zählt

Hotel erster Klasse sucht für die kommende Sommersaison mit der Möglichkeit für die Wintersaison folgende Mitarbeiter:

Büro:

1. Sekretärin
Nachtportier

General-Gouvernante

Kindergarten:

Kindergärtnerin
Mithilfe in der Lingerie

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen mit Zeugnissen an
Dir. E. Frauchiger 2636

HOTEL VALBELLA INN
Hotel Valbella Inn
7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon 081 34 36 36

In unseren Restaurants in Basel sind folgende Posten neu zu besetzen:

Auf 1. April oder nach Uebereinkunft auf Sommersaison

Méditerranée
Blumenrain 12, 4000 Basel
Telefon 061 / 25 30 44

Kellner
Serviertochter

Le Cochon d'Or
Blumenrain 12, 4000 Basel
Telefon 061 / 25 30 44

Chef de rang
Demi-chef de rang

Unseren Mitarbeitern bieten wir ein angenehmes Betriebsklima, gute Entlöhnung und fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Bewerbungen sind zu richten an:
Charles Sidler
Restaurant Méditerranée,
Le Cochon d'Or, Le Bistrot
Blumenrain 12, 4051 Basel
Tel. 061/25 30 44

Strandhotel 8716 Schmerikon

Für unser schönes, gepflegtes Speiserestaurant mit grosser Seeterrasse suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

2 freundliche Serviertöchter oder Restaurationskellner
1 Servicelehrtochter
1 Commis de cuisine

Interessenten wenden sich bitte schriftlich an W. Hausmann, eidg. dipl. Küchenchef oder Telefon (055) 86 11 34 3414

Interlaken

Auf Mitte April gesucht sprachenkundige, jüngere

Serviertochter

für lange Sommersaison.

Offerten an

Tea-room, Snack-Restaurant Deuschle
3800 Interlaken
Telefon (036) 22 80 24 3408

Hotel Mira, Sedrun

Gesucht wird für Sommersaison evtl. ganzjährig selbständiger

Alleinkoch

in gut eingerichtete Küche.

Offerte an

Geschwister Berther
Hotel Mira
7188 Sedrun
Tel. (086) 9 11 82
P 13-22348

Hotel du Commerce Basel

(bei der Mustermesse)

sucht für die Dauer der Muba 78 vom 10. und 13. April bis 25. und 27. April 1978:

2 Köche
3 Serviertöchter/ Kellner

Offerten und Anfragen mit den üblichen Unterlagen (Bild, Zeugnisabschriften, Ansprüche) und Eintrittsmöglichkeit an
W. Weibel
Tel. (061) 26 96 66
2954

Restaurant Burgener 3920 Zermatt

Gesucht nach Zermatt für Sommer-Saison oder Jahresstelle

Koch/Aide du patron

sowie

Commis de cuisine

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Restaurant Burgener
3920 Zermatt
Tel. (028) 7 72 57 3180

APART-HOTEL CENTRAL LENZERHEIDE

sucht für die Sommersaison evtl. in Jahresstelle

Koch
Serviertochter
Buffettochter
Zimmermädchen

Tel. (081) 34 24 89
zwischen 17 und 19 Uhr
(Frau Taverna)
OFA 131.136.757

Parkhotel Giessbach am Brienzersee

sucht für Saison Mitte/Ende Mai bis Ende September

Patissier
Entremetier
Sekretärin-Praktikantin
Chasseur-Telefonist
Glätterin, Wäscher/Wäscherin
Chefs de rang
Service-Angestellte
Buffettochter, Kaffeeköchin

Offerten erbeten mit Gehaltsansprüchen an

A. Berthod, Dir,
Chalet Beryll,
CH-3818 Grindelwald.
1504

Hotel Rigi-Bahn 6411 Rigi-Staffel

sucht für die Sommersaison oder in Jahresstelle

Hotelsekretärin
(auch Anfängerin, mit kaufmännischer Bildung)

Saaltochter
(auch Anfängerin)

Eintritt: 1. Mai 1978

Offerten an

Josef Rickenbach
Tel. (041) 83 11 57
2964

Restaurant BEI TSCHIERY Hotel

Wir sind dabei, unser Sommer- und Wintersaison neu zu gestalten. Wir wünschen uns dazu Töchter (auch ohne Hotelerfahrung), die sich mit Begeisterung, mit Herz und zwei praktischen Händen für eine schöne, aber nicht immer leichte Sache echt engagieren können. Elfie Casty, Mitglied der franz. ARC. (Ass. Restauratrices-Cuisinières) führt mit viel Liebe und ständig neuen Ideen die **Küche**. Sie schafft es aber nur mit Mädchen, die genau so viel Freude am Kochen und die nötige Ausdauer mitbringen.
Tschiery Casty, ein begeisterter Gastgeber, ist für den **Service** zuständig. Töchter von unkomplizierter, aufrichtiger Wesensart und mit viel Sinn für eine gepflegte Atmosphäre würden seine Arbeit wesentlich erleichtern.
Die **Réception** wiederum braucht eine Tochter, die zuverlässig, unerhört freundlich und geduldig ist, die Erfahrung in der engl. und franz. Korrespondenz mitbringt und bereit ist, überall mitzuhelfen.
Die Tochter am **Buffet** müsste Ruhe und Übersicht bewahren können und Sinn für Ordnung und Sauberkeit haben.

Töchter, die sich von unseren Zeilen angesprochen fühlen und sich von einer anspruchsvollen Arbeit herausfordern lassen, schreiben bitte unter Beilage von Bild und Referenzangaben an Frau Elfie Casty, Hotel Landhaus, 7299 Laret-Davos (zwischen Klosters und Davos). Bitte nicht anrufen. 2342

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in unser Spezialitätenrestaurant zwischen Kloten und Winterthur:

Commis de cuisine
oder Köchin
Haus- und Küchenbursche
Buffettochter
oder -bursche
Kellner oder Serviertochter

für A-la-carte-Service
(Verdienst ca. Fr. 2700.–)

Wir bieten:
junges Arbeitsteam, 5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst, 4 Wochen Ferien, Zimmer vorhanden.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.
Tel. (01) 96 21 12
Familie Lindauer 3249

Hotel Hirschen
Bunt Lichtensteig

sucht per sofort oder nach Übereinkunft in gutgehendes Speiserestaurant

2 Serviertöchter

Fam. Züger-Huber
Tel. (074) 7 17 75
Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht!
OFA 126.274.981

Gesucht

Kellner oder Serviertochter

in Speiseservice.

Buffetbursche oder Buffettochter

Bitte melden Sie sich bei:
Fam. Meister
Rest. Ratskeller
Gerechtigkeitsgasse 81
3011 Bern, Tel. (031) 22 17 71
P 05-9080

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ
Flims
1100 m – 2800 m

Hotel-Restaurant Chesa Garni

Wir suchen für kommende Sommersaison freundliche, flinke

Serviertochter

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit

Offerten an

Alex Eigenmann
Telefon (081) 39 23 38
3178

Husband/wife team

Required as managers for a 60 bed hotel with beach restaurant in St. Lucia W.I., starting august/september.

Together they must be qualified and experienced in complete hotel operation including administration, accounting, food and beverage, public relations, reservations, correspondence, housekeeping and must speak and write: E/G/I/F.

Offer excellent remuneration and benefits. Two years contract, airfaire paid.

Interviews will be held in Switzerland may/june. Please apply with curriculum vitae and photos to chiffre number 3000, before april 10th. 1978, to Hotel-Revue, 3001 Berne.

Restaurant Corso Zürich

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de garde
Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen eine Jahresstelle, sehr guten Verdienst, regelmässige Arbeits- und Freizeit.

Offerten erbeten an:

P. Ledergerber, Telefon (01) 47 80 70,
Theaterstrasse 10, 8001 Zürich.
3125

Gesucht per 1. März 1978 oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine oder Jungkoch

5-Tage-Woche, franz. Sprachkenntnisse erwünscht.

Restaurant Vordere Klus, im Rebberg
Fam. K. + J. Nussbaumer
4147 Aesch/BL
Tel. (061) 78 16 85
OFA 133.372.574

Hotel-Restaurant Touriste 3825 Mürren

Gesucht für lange Sommersaison (evtl. Jahresstelle) tüchtige

Hotelfachassistentin

freundliche

Serviertochter

Guter Lohn und geregelte Arbeitszeit werden zugesichert. Eintritt 15. April oder nach Übereinkunft.

Familie Xavir Grab-Müller
Tel. (036) 55 13 27 3379

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ
Flims
1100 m – 2800 m

Hotel Crap Ner 7017 Flims Dorf

sucht für die Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Garde-manger
Restaurationstöchter

für A-la-carte-Service

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an

Urs Trauffer, Hotel Crap Ner
7017 Flims Dorf
Tel. (081) 39 26 26 3364

Hotel Bächau

direkt am Zürichsee

sucht in lange Sommersaison (März bis Oktober) oder in Jahresstelle

2 oder 3 Kellner

Wir legen grossen Wert auf gepflegten Service. Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Offerten an

Hotel Bächau AG, 8806 Bäch
Herrn A. Tanner verlangen
Telefon (01) 784 61 75
(Donnerstag geschlossen) 3413

Wir suchen nach Übereinkunft

Gouvernante

(Jahresstelle)

Chef de partie

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung. 154

albana sport hotel flims

7017 Flims Dorf, Telefon (081) 39 23 33
(Herrn R. Alder verlangen)

Hotel Seiler au Lac Bönigen bei Interlaken

sucht für lange Sommersaison folgende Mitarbeiter:

Serviertochter sprachenkundig
Kellner sprachenkundig

Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an
E. + R. Zingg-Dinkel
3806 Bönigen am Brienzersee 2194

Hotel Bernerhof Wengen

Gesucht in Ganzjahresstellung: fachlich und charakterlich gutausgew.

Küchenchef

Gleichfalls gesucht:

Sekretärin/
Aide du patron
Serviertochter
Service-Anfänger(in)
Buffetmädchen

Offerten an die Direktion
3261

Restaurant **BÖRSE** Schifflände Basel Tel. 25 87 33
FELDSCHLÖSSCHEN BIER
Sonntags geschlossen

Gesucht in lebhaften Restaurations-Betrieb im Zentrum von Basel folgendes Personal

Koch oder Köchin

(auch frisch der Lehre entlassen)

Serviertochter

freundlich und flink

Buffettochter

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Anruf unter Nr. (061) 25 87 33
Familie Willy Meyer
Restaurant Börse, Marktgasse 4, 4051 Basel
3192

Zermatt

Gesucht auf Sommersaison Mai/Oktober

1 Sekretärin/
Büropraktikantin (KV-Lehre)
1 zuverlässige Köchin oder Jungkoch
1 Buffettochter/
Serviceablösung

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:
Hotel Elite, 3920 Zermatt
Telefon ab 18 Uhr (028) 7 74 90
3035

PARK HOTEL KURHAUS St. Moritz

Wir suchen für die kommende Sommersaison (Anfang Juni bis Ende September) folgende Mitarbeiter(innen):

Büro:	**Sekretär(in)**
Loge:	**Telefonist(in)/Sekretär(in)**
Saal:	**Chefs de rang** **Demi-chefs de rang** **Commis de rang** **Saaltöchter**
Küche:	**Pâtissier/ère** **Commis pâtissier** **Commis de cuisine** **Kaltmamsell**
Lingerie:	**Wäscher-Lavandaio** (parlando italiano)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an:
K. Illi, Direktor
Parkhotel Kurhaus St. Moritz
Tel. (082) 2 21 11 3432

HOTEL GRAVENBRUCH FRANKFURT/M- NEU-ISENBURG

Zur Erweiterung der Küchenbrigade suchen wir noch

Chef entremetier
Chef garde-manger
Demi-chef de cuisine
Commis de cuisine

Verpflegung und preisgünstige Unterkunft, falls erwünscht, im Hause, 5-Tage-Woche. Ihre Karriere bei Kempinski bestimmen Sie durch Ihre Leistung selbst. Leistung wird natürlich entsprechend dotiert.

Kurzbewerbung erbeten an
Hotel Gravenbruch, Kempinski Frankfurt
6078 Neu-Isenburg, Tel. (06102) 55 71
3391

BEAU-RIVAGE B INTERLAKEN

GRAND HOTEL
BEAU RIVAGE
3800 INTERLAKEN

Das führende
Erstklasshotel
Tel. 036-224621
TX 32827
Telegr. Beaurivage

Wir suchen für die kommende Sommersaison, ab zirka 20. April bis 15. Oktober 1978, folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Réceptionist(in)
NCR, Kasse, Telefon

Etagenportier
Zimmermädchen
Tournante
Chef d'étage/
Winebutler
Chef de rang
Barmaid für Hotelbar
(evtl. Anfängerin)
Garde-manger
(Flair für Schaustücke und Buffets)
Pâtissier
(auch für Schaustücke)

Detaillierte Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüchen sind zu richten an:
Joe L. Gehrer, Dir. 3392

Hôtel-Restaurant
«La Mouette»
2028 Vaumarcus
au lac de Neuchâtel

cherche

sommeliers(ères)
aide cuisine
femme de chambre

Tél. (038) 55 14 44
3477

Restaurant Waldhaus – Rumensee
8700 Küsnacht

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Jungkoch
(Commis de cuisine)
evtl. Hilfskoch
oder Köchin

Wir bieten:
- 5-Tage-Woche
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- Kost und Logis im Haus
- hoher Lohn

Fam. F. Salzner-Kuhn
Telefon (01) 910 09 18 3218

Hotel Rosatsch und Tea-room Piz Suess 7504 Pontresina

Unser

Assistent

(er ist seit vielen Jahren bei uns) wird bald einen eigenen Betrieb übernehmen, weshalb wir diese interessante Position neu besetzen wollen.
Wir erwarten einen strebsamen Mann, dem es darum geht, seine Kenntnisse zu erweitern und in der Praxis zu verwerten. Er sollte deshalb bereits einiges Wissen im Hotelfach besitzen. Main-Courante, Kassaabrechnungen, Stock- und Küchenkontrollen , «Personalpapierkrieg» müssten für ihn einigermassen bekannte Aufgabenbereiche sein. Auch sollte er Freude und Takt im Umgang mit Gästen haben (Sprachkenntnisse Deutsch, Französisch und Englisch, wenn möglich auch Italienisch). Personalinstruktionen und Arbeitsüberwachungen würden ebenfalls zu seinem Aufgabenbereich zählen. Weitere Aufgaben würden wir sukzessive übertragen.

Ebenfalls suchen wir einen initiativen und freundlichen

Oberkellner

Er muss unbedingt perfekt deutsch sprechen, gutes Organisationstalent haben und bereit sein, sich voll für unsere Gäste einzusetzen.

Sollten Sie an der einen oder andern Position Interesse haben, senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen mit Foto, Zeugniskopien, Referenzliste und handgeschriebenem Lebenslauf.
3362

Hotel Schweizerhof 7270 Davos Platz

Erstklasshotel, 170 Betten
sucht für Sommersaison (Eintritt Mitte Mai)

Sekretärin NCR

(ab 15. April/1. Mai)
(Saison- oder Jahresstelle)

Barmaid
Anfangs-Barmaid
Entremetier

Offerten mit Unterlagen erbeten an Dir. Paul Heeb
3365

HOTEL RESTAURANT **Spirgarten** **ZÜRICH**

Für unseren Hotel- und Restaurationsbetrieb mit grossem Saalgeschäft suchen wir in Jahresstelle auf 1. Mai 1978 oder nach Übereinkunft

Chef de partie
Commis de cuisine

Fünftagewoche

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Restaurant Spirgarten
Lindenplatz 5, 8048 Zürich
Telefon (01) 62 24 00, L. Demarmels 3108

St. Moritz
SCHWEIZERHOF

Hotel Schweizerhof St. Moritz

sucht auf anfangs Juni 1978

Zimmermädchen
Chefs de partie

Hotel Schweizerhof
7500 St. Moritz
Telefon (082) 2 21 71 3436

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

Réception:
Reservationssekretärin
(D, F, E)

Panorama-Grill:
Chef de rang

Snack-Restaurant:
Chef de service/Hostess
Serviertochter/Kellner
(Schicht 6 bis 15 oder 15 bis 24 Uhr)

Check-Point-Bar:
Barmaid/Barhostess

Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit (Fünftagewoche, 45 Stunden), gute Entlöhnung, Self-Service-Restaurant für unsere Mitarbeiter und auf Wunsch schönes Zimmer oder Appartement in einem unserer Personalhäuser.

Bitte schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an. Unser Personalchef, Herr Willi Gloor, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte. 3265

am Marktplatz
8050 Zürich
Tel. 01/46 43 41

Hotel Savoy, Bern

sucht in Jahresstelle freundliche und tüchtige

Gouvernante
Hotelfachassistentin

zur Beaufsichtigung und Mithilfe in sämtlichen Abteilungen der Hauswirtschaft.

Eintritt: Nach Übereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

R. Tanner, Hotel Savoy, 3011 Bern. 3455

Hotel Belvedere
3818 Grindelwald

sucht

Zimmermädchen
mit Nähkenntnissen

Saaltochter
Commis de cuisine

Eintritt Juni oder nach Übereinkunft.

Offerten mit allen Unterlagen und Lohnanspruch an Fam. Hauser 3073

Wir suchen zu baldmöglichstem Eintritt

Chef interne Verwaltungsdienste

zur Ablösung des in den Ruhestand tretenden Stelleninhabers. Als Kassier wird Integrität und Verschwiegenheit vorausgesetzt.

Als Leiter der internen Verwaltungsdienste, welche u. a. die Kantine, Postdienste, Telefonzentrale usw. umfassen, sind Flexibilität und Kenntnisse in der Personalführung unentbehrlich. Der vielseitige und selbständige Posten erfordert daher eine gewisse Praxis.

Wir bieten Ihnen angemessenes Salär mit entsprechenden Sozialleistungen.

Wenn Sie an selbständiger Arbeit mit entsprechenden Kompetenzen interessiert sind, richten sie Ihre Offerte bitte an: Sika AG, Personaldienste. P 44–1559

Sika AG
Tüffenwies 16–22
8048 Zürich

HOTEL RESTAURANT RÖSSLI AMDEN

Gesucht per 1. Mai 1978 oder nach Übereinkunft in junges Team flinke und freundliche

Serviertochter

auch Anfängerin, ledig, mit guten Deutschkenntnissen. Guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Ferner der Schule entlassenes

Mädchen

auch Ausländerin, mit Deutschkenntnissen, zur Mithilfe am Buffet, Küche und Zimmer. Kost und Logis im Hause.

Offerten an

L. und R. Eberle
Tel. (058) 46 11 94 2064

Hotel Windegg
Albispasshöhe

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Jungkoch
Serviertochter
oder Kellner
Hausbursche

Moderne Arbeitszeit, gute Entlöhnung.
30 Min. von der Zürcher City entfernt.

Sich melden bei

Herrn Huber
8135 Langnau a/A
Tel. (01) 713 31 13
P 02-475

Erstklasshotel in
Lech am Arlberg

Österreich

sucht ab Sommersaison für längere Dauer einen führungsstarken, gut ausgebildeten

Küchenchef

Persönliche Besprechung über Aufgabenbereich, Verantwortung und Entlöhnung ab sofort erwünscht.

Offerten erbeten unter Chiffre 2605 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Auf den 1. Mai 1978 oder nach Übereinkunft suchen wir

1. Sekretärin

Erforderliche Kenntnisse:
- abgeschlossene Handelsschule
- Sprachenkenntnisse in D/F/E
- 5-Tage-Woche
- geregelte Freizeit

Bewerbungen sind zu richten an:

Center Reisen
Saas Fee
Tel. (028) 4 87 25 3221

ALPHUBEL HOTEL ★★★★ HOTEL WALDESRUH

Saas-Fee
1800 m
Wallis - Valais

Hotel **ALPHUBEL**
☎ 028-4 81 33
am. R. Supersaxo

Gesucht für Sommersaison (ab 1. Juni), eventuell Jahresstelle:

1 Kellner

HOTEL WALDESRUH
Tel. 028/4 82 95

1 Alleinkoch

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen erwarten wir gerne. 3348

Hotel
International au Lac
Lugano

(2a-Rang – 120 Betten)

sucht

1. Sekretärin/Kassierin

für NCR-Gästebuchhaltung und Kasse (vier Hauptsprachen erforderlich).
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Bewerbungen mit Foto, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind erbeten an

Familie Schmid
Hotel International au Lac
6901 Lugano 3291

Lenzerheide
Hotel garni –
Kaffee Collina

sucht für Sommersaison
1. Juni bis 1. November 1978

Serviertöchter
Buffettöchter
Küchen-Hausbursche
Zimmer-
Lingeriemädchen
Küchen-
Officemädchen

Melden Sie sich bitte bei

Fam. St. Bergamin-Meyer
Hotel Collina
7070 Lenzerheide
Tel. (081) 34 18 17 3286

HOTEL – RESTAURANT
Radackerhof
Liestal, Rheinstr. 93 ☎ (061) 94 32 22

Zehn Minuten von Basel entfernt liegt unser Haus. Unsere Küche erfüllt eine bedeutende Funktion in der Betreuung unserer Gäste.

Wir suchen einen initiativen, dynamischen und qualifizierten

Koch als Küchenchef

Wir erwarten: Fähigkeit zur Führung des Küchenteams, Bereitschaft Lehrlinge auszubilden.

Wir bieten Ihnen partnerschaftliche Zusammenarbeit in einem dynamischen Team. Entlöhnung der Leistung entsprechend, 45-Stunden-Woche.

Eintritt nach Vereinbarung.

Ihre Bewerbung oder Telefon richten Sie bitte an

Herrn C. Seiler

3476

Restaurant-Pizzeria ROMANA, Vevey, cherche:
dame de buffet
garçon d'office
commis de rang
sommelier(ière)
apprenti(e) sommelier(ière)
Demandez M. Donis,
Tél. (021) 51 61 10
OFA 140.263.421

Hotel Adler
3715 Adelboden

Wir suchen für Sommersaison, evtl. auch in Jahresstelle

Serviertochter oder Kellner

Eintritt Anfang Juni 1978.

Offerten an

P. Trachsel
Tel. (033) 73 21 61 3388

Engelberg
Pizzeria Sporthalle

sucht für Sommersaison

Serviertochter oder Kellner

Beat Reinmann
Pizzeria Sporthalle
6390 Engelberg
Tel. (041) 94 17 10 3296

Hotel Müller
Pontresina

sucht für Sommersaison, evtl. in Jahresstelle, nette, tüchtige

Sekretärin

mit guten Sprachenkenntnissen und viel Initiative. Hotelpraxis erwünscht.

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an:

H. Bieri, Hotel Müller
7504 Pontresina
Telefon (082) 6 63 41
2818

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in renommiertes Speiserestaurant am Zugersee

Serviertochter

Sind Sie an selbständiges Arbeiten im gepflegten A-la-carte-Service gewöhnt, so erwarten wir gerne Ihren Anruf.

Wir bieten 5-Tage-Woche sowie Freitag, Samstag, Sonntag Schichtbetrieb. Hoher Verdienst zugesichert.

Offerten erbeten an:

Restaurant Waldheim, 6343 Risch
Familie Schriber, Tel. (042) 64 11 55
3437

Ihre Stelle beim SV-SERVICE

Wir suchen in lebhaften Mensabetrieb

Küchenchef

in kleinere Brigade.

Neben guten fachlichen Kenntnissen erwarten wir eine gewisse Erfahrung in Organisation, Personalführung und Kalkulation. Der Bewerber darf gute Arbeitsbedingungen und Sozialleistungen erwarten.

Nähere Auskunft erteilt Herr Schoedl, Betriebsleiter:
Mensa Universität
Gesellschaftsstrasse 2, 3012 Bern
Telefon (031) 23 04 31
(Leitung: SV-SERVICE) P 44–855

Klosters (Graubünden)
Hotel-Restaurant
Weisskreuz

(das gute Mittelklasshaus, 50 Betten)

sucht

Küchenchef

(zu kleiner Brigade, 2 Köche)
dessen Stolz eine schmackhafte, abwechslungsreiche, sorgfältige Küchenführung ist.
Sommer: Juni–September, Winter: Dezember–April (evtl. Jahresstelle).

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen erbeten an

Fam. Stirnemann
Hotel Weisskreuz, 7250 Klosters
3399

Hotel Europe au Lac
6612 Ascona

sucht noch folgende Mitarbeiter:

Chef saucier
Commis de cuisine
Buffettochter
Demi-chef de rang
Commis de rang

Offerten erbeten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion Hotel Europe au Lac, 6612 Ascona, Tel. (093) 35 28 81. 3386

Hôtel Restaurant
Le Château d'Ouchy

cherche pour la saison d'été

sommeliers(ères)

pour la taverne et la terrasse (2 services).

Faire offre à la direction.
Place du Port, 1006 Lausanne
3302

Stellenangebote Offres d'emploi

Flughafen-Restaurants

8058 Zürich-Kloten
Tel. 01 814 33 00

In Jahresstelle suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Kassierin
Serviertochter
Commis de cuisine
Casserolier
Officebursche oder -mädchen

Wir bieten Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit, 2 Tage frei pro Woche, einen überdurchschnittlichen Lohn, Verpflegung in unserem Personalrestaurant, ein schönes Zimmer in unserem Personalhaus.

Wenn Sie gerne mehr über einen dieser Posten erfahren möchten, rufen Sie uns an.

Unsere Herren Gerber und Grohe werden Sie gerne zu einer persönlichen Besprechung einladen.

2843

Clinique privée, 1er ordre

bord du lac Léman, près Genève

cherche pour le 1er mai ou date à convenir

un commis de cuisine

ou

jeune cuisinier

Semaine de 5 jours. Horaire régulier. Nourri et logé, si désiré.

Faire offres à

Clinique La Métairie
Direction Administrative
1260 Nyon, téléphone (022) 61 15 81 2948

Astoria Luzern sucht

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

Wir suchen für lange Sommersaison oder in Jahresstelle

Economat-/ Officegouvernante

mit folgendem Aufgabenbereich:

- Organisation von Office und Economat
- Kaffeeküche
- Keller und Kontrolle

Bewerberinnen richten ihre Offerte an die Direktion

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29
6000 Luzern, Tel. (041) 23 53 23 3297

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

1 oder 2 Serviertöchter

in sehr schönen Betrieb

1 Haus- und Küchenmädchen oder -bursche
1 bis 2 Jungköche

in modernst eingerichtete Küche. Lohn nach Vereinbarung, geregelte Arbeitszeit, Zimmer im Hause usw.

Hotel Löwen
Telefon (01) 99 21 06
8915 Hausen a. A. 3456

Saas-Fee

Für die Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

1 Koch
1 Commis
2 Restaurationstöchter
1 Buffettochter

Offerten sind zu richten an die Direktion des Speiserestaurants
LA GORGE, 3906 Saas-Fee
Tel. (028) 4 86 41/4 84 43
P 36-120510

Hotel-Restaurant Krebs 3800 Interlaken

sucht für Sommersaison, Ende April bis Oktober

Commis de cuisine
Buffettochter oder -bursche

Offerten erbeten an

Ed. Krebs, Hotel Krebs
3800 Interlaken 3464

Restaurant Brauner Mutz

Barfüsserplatz, 10, **Basel**

sucht nach Übereinkunft

Chef de partie
Commis de cuisine
Buffetbursche

Anfragen an

G. Meierhofer
Tel. (061) 25 33 69 3465

Hôtel Carlton et Restaurant Le Richelieu

4, avenue de Cour
1007 Lausanne (Croix d'Ouchy)

cherche pour entrée en service à convenir

un chef de partie

(23–25 ans) aimant son métier, capable de seconder notre chef

un commis de rang
un portier de nuit

remplaçant
(2/3 nuits par semaine)

un(e) responsable de la cafétéria

préparation des pet. déjeuners, relavage, surveillance des marchandises.
Places à l'année.

Les personnes intéressées sont priées d'envoyer leur offre à la direction ou de nous téléphoner au (021) 26 32 35 pour un rendez-vous. 3466

Hotel-Restaurant Belvedere 3800 Interlaken

sucht für die Sommersaison ab Ende April/Anfang Mai noch folgende Mitarbeiter:

2. Oberkellner

(evtl. Fräulein) (flambier- und sprachenkundig)

Restaurationstochter
Restaurationskellner
Saalkellner
Bartochter

(für Hotelbar)

Offerten erbeten an

Fam. E. Fink,
Telefon (036) 22 32 21.
3471

Hotel Alpenrösli

Gafenried bei Grächen im Zermattertal

sucht für Sommersaison

Serviertochter

Unterkunft im Haus. Geregelte Freizeit, Familienanschluss. Ideal zum Wandern und an freien Tagen die Kurorte Saas Fee und Zermatt zu besuchen. Anfängerin wird angelernt (auch Ausländerin).

Tel. (028) 4 01 85
Familie Truffer 3480

Restaurant de l'Hippocampe Bar-Dancing chez Gégène

cherche de suite ou à convenir (place à l'année)

commis de cuisine tournant

Faire offres au numéro
tél. (038) 46 18 44
Restaurant de l'Hippocampe
2022 Bevaix
(rt. nationale N 5) 3484

Hotel Löwen Andelfingen

In unseren gemütlichen Landgasthof suchen wir eine freundliche

Serviertochter

sowie eine

Buffettochter

Eine Anfängerin führen wir gründlich ein. Unser Team ist jung und unternehmungslustig.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Familie A. Styger-Rytz
Tel. (052) 41 15 12 3485

Modernes, neuzeitliches Erstklasshotel im Zentrum von Zürich sucht tüchtige

Gouvernante

- als Assistentin der Direktion
- zur Betreuung des Frühstückservices und der hauswirtschaftlichen Abteilung
- für die Einkaufs- und Lagerkontrollen
- zur Betreuung der Hotelzimmer und Wäsche
- für leichtere administrative Büroarbeiten.

Sprach- und Kochkenntnisse sind erforderlich.

Eintritt nach Übereinkunft.

Senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen an:

Hotel Alexander garni
z. H. Herrn Direktor S. Rieder
Postfach 250, 8025 Zürich
Telefon (01) 32 82 03 3198

Kongress-Zentrum im Obertoggenburg
200 Betten

In Jahresstelle (evtl. Sommersaison) haben wir folgende Stellen zu besetzen.

Réceptions-Sekretärin
Barmaid
Kellner
Serviertochter
Pâtissier
Commis de cuisine

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion,

3295

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

Adressänderung (bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name: Vorname:

Betrieb:

Strasse: Ort:

Postleitzahl:

☐ Mitglied ☐ Abonnent

Neue Adresse

Name: Vorname:

Betrieb:

Strasse: Ort:

Postleitzahl: Telefon:

☐ Mitglied ☐ Abonnent

Zu senden an: HOTEL-REVUE, Abteilung Abonnemente
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Changement d'adresse (en lettres capitales, s. v. p.)

Ancienne adresse

Nom : Prénom :

Entreprise :

Rue : Localité :

Numéro postal d'acheminement :

☐ Membre ☐ Abonné

Nouvelle adresse

Nom : Prénom :

Entreprise :

Rue : Localité :

Numéro postal d'acheminement : Téléphone:

☐ Membre ☐ Abonné

A envoyer à: HOTEL-REVUE, Service des abonnements
Monbijoustrasse 130, 3001 Berne

Unsere Personalassistentin wird auf Frühling 1978 heiraten und nach Amerika auswandern. Als Nachfolgerin suchen wir eine jüngere, initiative

Personalassistentin

Wir stellen uns unsere neue Mitarbeiterin wie folgt vor:
- Sie haben Freude im Umgang mit Personal aus den verschiedensten Ländern
- Sie besitzen Sprachkenntnisse (Italienisch und/oder Spanisch erwünscht)
- Sie haben Flair für administrative Arbeiten und das Gastgewerbe ist Ihnen nicht ganz fremd

Wir bieten dafür:
- eine sehr sorgfältige Einführung auf dem ganzen Tätigkeitsgebiet
- angenehmes Arbeitsklima
- eine selbständige Aufgabe
- geregelte Arbeitszeit (Samstag und Sonntag frei)
- vorbildliche Sozialleistungen

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Ihren Telefonanruf an:

Bahnhofbuffet Basel SBB (Inh. E. Wartmann)
Centralbahnstrasse 10, 4051 Basel
Tel. (061) 22 53 33 (Herr Zürcher verlangen)
2957

Für die **Jugendherberge Schloss Laufen am Rheinfall** suchen wir auf 1. Mai 1978 oder nach Vereinbarung

Leiterehepaar

Aufgaben: betriebliche und administrative Leitung und Betreuung des Hauses mit 90 Schlafplätzen; Abgabe von Verpflegung an die Gäste.

Dazu sind erforderlich: gute Kochkenntnisse, hauswirtschaftliche, handwerkliche und etwas kaufmännische Fähigkeiten sowie Fremdsprachenkenntnisse.

Wir bieten: schöne 4-Zimmer-Wohnung im Hause, der Aufgabe angemessene Besoldung, gut ausgebaute Sozialleistungen.

Interessenten, welche Freude an einer selbständigen, vielseitigen und verantwortungsvollen Tätigkeit haben, reichen eine Kurzofferte mit Zeugniskopien und Fotos ein an

Verein für Jugendherbergen Zürich
Mutschellenstrasse 116, 8038 Zürich
3438

HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Für unseren Grillroom suchen wir einen

III. Oberkellner

als Nachfolger für einen unserer langjährigen Mitarbeiter.

Für diese wichtige Dauerstelle bevorzugen wir den Berufsmann, der über die nötige **Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, sehr gute Umgangsformen, Diplomatie und Führungseigenschaften** verfügt. Der Kandidat soll sowohl die deutsche, französische und englische Sprache, als auch den schweizerdeutschen Dialekt mündlich sehr gut beherrschen. Die Anstellungsbedingungen entsprechen dem in diese Position gesetzten Vertrauen.

Bewerber senden bitte die vollständigen Unterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse, Foto) an die Direktion des

HOTEL BAUR AU LAC
Talstrasse 1, 8001 Zürich 3443

Hotel-Restaurant Bären 3715 Adelboden

Wir suchen für Sommersaison, evtl. auch in Jahresstellen, mit Eintritt 1. Mai 1978 oder nach Übereinkunft

Serviertochter oder Kellner
Commis de cuisine
Buffettochter oder -burschen
Zimmer- und Lingeriemädchen

Offerten an
P. Trachsel, Tel. (033) 73 21 51
3387

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir für unser Restaurant Café de Paris im Zentrum der Stadt Bern per 1. April 1978 oder nach Übereinkunft einen gutausgewiesenen

Jungkoch

in Jahresstelle.

Schätzen Sie es, in einer nach modernsten Grundsätzen geführten Küche zu arbeiten? Wenn ja, dann erwarten wir gerne Ihre kurze Anmeldung mit Zeugnisabschriften über Ihre bisherige Tätigkeit. P 05-8686

Wir bieten guten Lohn und angenehmes Arbeitsklima. Richten Sie Ihre Unterlagen an Rel-Rutschi AG, Spitalgasse 22, 3001 Bern. Telefon (031) 22 70 51 gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

---

dufour

Hôtel Dufour, Bienne
Tél. (032) 42 22 61

cherche:

1 assistante de direction
aimant les responsabilités

1 sommelier(ère)
éventuellement débutant ou apprenti

et pour un bar-restaurant de club privé

1 couple responsable
(cuisinier/service)
ou
1 personne responsable
1 cuisinier(ère)

3397

Hotel garni
Stettlen

sucht auf Anfang April oder nach Vereinbarung

Tochter oder Frau

für Zimmer und Lingerie. Gut bezahlte und angenehme Jahresstelle.

Offerten bitte an
Fam. R. Bergmann
Hotel garni
3066 Stettlen bei Bern
Tel. (031) 51 81 91 P 05-21360

A Genève

Important café restaurant du centre ville cherche

maitre d'hôtel auxiliaire de direction

Place stable d'avenir avec salaire intéressant.

Faire offre avec photos et curriculum vitae sous chiffre à 308.323-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Piguet Michel
Hôtel de la Couronne
2740 Moutier
cherche

1 garçon de restaurant

Pour le 15 avril.

Tél. (032) 93 10 14 P 06-16060

Hotel Täscherhof
3921 Täsch bei Zermatt

sucht für lange Sommeraison ab 1. Mai 1978 oder nach Übereinkunft

Aide de patron/ Sekretärin

für Réception und Serviceablösung, Sprachen D, F, E

Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an
Familie J. Imboden-Zumstein
Telefon (028) 7 74 02 3417

Hôtel Le Chalet
à Cortaillod/NE

cherche

bon cuisinier seul

Entrée de suite ou à convenir.

Téléphone (038) 42 14 38
P 28-500

Café Früh, 9658 Wildhaus

sucht für lange Sommersaison

Serviertochter

sowie

Kindermädchen

auf Ende April/Anfang Mai.

Anfragen bitte an:
Familie Werner Knaus
Telefon (074) 5 16 46
P 33-54486

Hotel Schiff
8840 Einsiedeln

sucht per 15. April, evtl. später

Jungkoch oder Köchin
Buffettochter
2 Serviertöchter

Angenehmes Arbeitsklima und gutes Teamwork.

Anfragen an
Familie H. Kälin
Telefon (055) 53 28 31
3449

Thunersee

Gesucht auf 1. April 1978 oder nach Übereinkunft

1 Koch
1 Buffettochter
(auch Anfängerin)

Familie Blaser
Hotel-Restaurant Ländte
3653 Oberhofen
Tel. (033) 43 15 53 3406

Speiserestaurant am Bielersee sucht für sofort oder nach Vereinbarung junge(n), einsatzfreudige(n)

Koch oder Köchin

Telefon (032) 22 37 77
Familie Siegenthaler
Restaurant Du Lac
2505 Biel 3405

Restaurant du Parc des Eaux-Vives à Genève cherche pour le 1er mai 1978 ou date à convenir

commis de restaurant

Faire offres détaillées avec curriculum vitae et copies de certificats.

Ihre Stelle beim SV-SERVICE

Wir suchen zuverlässigen, jüngeren

Alleinkoch/-köchin

Gerne beschreiben wir Ihnen die interessante, abwechslungsreiche Aufgabe.

Wir bieten 5-Tage-Woche Montag bis Freitag.

Melden Sie sich bitte bei:

Erfrischungsraum
Technikum Winterthur
Technikumstrasse 9
8401 Winterthur
Telefon (052) 22 48 37
oder
SV-SERVICE Schweizer Verband Volksdienst
Neumünsterallee 1
8032 Zürich
Tel. (01) 32 84 24, int. 23
Frl. Zimmermann verlangen.
P 44-855

Holiday Inn
and MÖVENPICK
Opfikon-Glattbrugg

In unser junges, aufgeschlossenes Team suchen wir je eine

Telefonistin
(eventuell PTT-Lehre)

Réceptionistin
mit NCR-42-Erfahrung

Sprachgewandte, kontaktfreudige Bewerberinnen finden bei uns eine abwechslungsreiche, lebhafte Tätigkeit in einer modernen, ungezwungenen Atmosphäre.

Auf Wunsch kann eine schöne, möblierte 1-Zimmer-Wohnung vermittelt werden.

Interessentinnen melden sich bitte bei H. R. Laager

Holiday Inn und Mövenpick
W.-Mittelholzer-Str. 8
8152 Opfikon-Glattbrugg
Telefon (01) 810 11 11
P 44-61

Zur Betreuung der Gäste in unserem modernen Haus mit vielen attraktiven Lokalitäten suchen wir

Hotel Storchen Schönenwerd

Chef de partie
Koch
Zimmermädchen

Es erwarten Sie eine geregelte Arbeitszeit und ein guter Verdienst.

Melden Sie sich bitte persönlich, telefonisch oder schriftlich bei uns.

Hotel Storchen, 5012 Schönenwerd
Telefon (064) 41 47 47 2990

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

---

Mittleres IIa-Hotel in Zürich
sucht per Mai/Juni einen jüngeren, initiativen

Direktor

Bewerbern mit Patent wird ausbaufähiger Posten mit entsprechender Salarierung usw. geboten.

Evtl. teilweise Mitarbeit der Ehefrau ist erwünscht.

Offerten mit lückenlosen Unterlagen bisheriger Tätigkeit und Foto sind unter Chiffre 3196 an die Hotel-Revue, 3001 Bern, erbeten.

Aparthotel-Restaurant Panorama Davos

Wir suchen in Jahresstelle

Küchenchef

zur Führung einer mittleren Brigade in moderne Küche.

Bewerbungen an
Fritz Ritter, Dir. Aparthotel Panorama
7270 Davos, Telefon (083) 3 55 24
3285

AMBASSADOR
Falkenstrasse 6
8008 Zürich

Wir suchen per 1. April 1978 oder nach Übereinkunft freundlichen und flinken

Kellner

Deutsche und englische Sprachkenntnisse erforderlich.
Geregelte Arbeits- und Freizeit ist zugesichert.

Offerten sind erbeten an:
Direktion Hotel Ambassador
Falkenstrasse 6, 8008 Zürich
Telefon (01) 47 76 00 3507

Neueröffnung 1. 5. 1978

Zentrum Schluefweg Kloten

Für Restaurant mit Alkoholbewilligung in Sportzentrum, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft:

1 Entremetier
1 Pâtissier
2 Commis de cuisine
Serviertöchter (auch Saisonniers A)

Hätten Sie Freude, in einem Neubetrieb mitzuwirken?

Anfragen an
H. Wohlgemuth, Hotel Welcome Inn
8302 Kloten, Tel. (01) 814 07 27 3385

Hotel Sonne
7513 Silvaplana

renoviertes Hotel mit Personalhaus

sucht noch für die Sommersaison:

Hilfssekretär/
Réceptionisten
oder Réceptionistin
Restaurationstochter
Saaltochter/Kellner
Commis de cuisine
Barmaid

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen sind zu richten an

Fam. Stettler-Frey,
Hotel Sonne, 7513 Silvaplana,
Tel. (082) 4 81 52. 3206

Hotel «Zum Hirschen»

A-5700 Zell am See
Österreich, Tel. 06542/2447

sucht ab Anfang Mai tüchtigen, jüngeren

Küchenchef

in Jahresstelle.

Um den guten Ruf unserer Küche zu wahren, erfordert der Posten gute fachliche und charakterliche Qualitäten. Es handelt sich um eine Stelle auf lange Sicht.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an

Fam. Pacalt, Hotel «Zum Hirschen».
3212

MÖVENPICK Genève

Nous cherchons pour notre restaurant de type extrêmement varié

un secrétaire du personnel

qui aura à s'occuper d'un côté de toutes les tâches administratives telles que:
- établissement des salaires
- questions d'assurances, décomptes des cartes de présence
- formalités d'entrée
- rapports avec les autorités, etc.

et de l'autre côté aura à conseiller et à aider nos collaborateurs pour tout problème.

Pour un candidat avec formation commerciale, de l'expérience dans l'hôtellerie, des connaissances des langues et âgé de 25 à 35 ans environ, cette place à responsabilité offre la possibilité de développer pleinement aussi bien ses qualités humaines que professionnelles.

Les offres complètes avec curriculum vitae, certificats sont à envoyer à

Mövenpick, Direction régionale
Case postale 378, 1000 Lausanne 17
(P. Barroud) P 44–61

Davos
Hotel Dischma

Restaurant – Bar – Dancing

Für die Sommersaison, ab 10. Juni 1978 oder in Jahresstelle, suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Barmaid

(evtl. auch Anfängerin)

Serviertöchter/Kellner
Hotelfachassistentin

welcher wir die Verantwortung für Buffet/Lingerie/Zimmer übergeben können; evtl. Mithilfe im Büro.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an

Hotel Dischma, 7260 Davos Dorf
Telefon (083) 5 33 23 3519

Hôtel-Restaurant
le Château d'Ouchy

cherche pour la saison d'été

maître d'hôtel

Faire offre avec certificats, curriculum vitae et photo à la direction
Place du Port, 1006 Lausanne.
3264

Saas-Fee

Wir suchen für die kommende Sommersaison (Eintritt Mitte Mai, eventuell Mitte Juni oder nach Vereinbarung):

Alleinsekretärin
Saaltochter oder Saalkellner
Buffettochter
Mädchen

(zirka 15jährig, für unseren Glace-Stand/Soft-Ice-Maschine)

Köche

(eventuell Köchin)
(Hotel- und Restaurationsbetrieb)

Serviertöchter und Kellner

(Restaurant, Chämi-Stuba, grosse Sonnenterrasse und Unterhaltungsmusik)

sowie

Bedienungspersonal

und

1 Koch

für unser Bergrestaurant Längfluh, 2800 m ü. M.

Anfragen mit den nötigen Unterlagen und Foto sind zu richten an Hotel Christiania, 3906 Saas Fee, Tel. (028) 4 84 53; ab 8. 4. 1978 (028) 57 16 66.
3303

Möchten Sie in einem neu erbauten Seehotel in einem jungen Team mitarbeiten?

Für die kommende Saison suchen wir noch folgende Mitarbeiter.

Kellner
Serviertöchter
Aushilfen (prozentbeteiligt)
Köche
Hotelmetzger
Hilfspersonal
Hilfspersonal für Office
Buffetdame
Gouvernante

Rufen Sie uns bitte an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskunft.

Hotel Seerose am Hallwilersee
5616 Meisterschwanden Tel. 057-7 22 66

Hotel Seerose am Hallwilersee
5616 Meisterschwanden OFA 107.358.071
Tel. (057) 7 22 46, K. Imhof, Dir.

HALLER

Hotel Haller Lenzburg

Telefon 064-51 44 51

In unserem abwechslungsreichen und lebhaften Betrieb suchen wir einen

Jungkoch

der unserem Küchenchef eine gute Stütze ist, ihn vertreten kann und unseren Lehrlingen als Vorbild dient. Wir wissen Ihren Einsatz zu schätzen und zu honorieren. 3369

Gesucht nach Zermatt sprach- und fachkundige

Sekretärin

(Hotelerfahrung) für Sommer- und Wintersaison

Buffethilfe

für Sommersaison

Arbeitsbeginn 1. Mai oder nach Übereinkunft.

Anmeldung mit den nötigen Unterlagen an

Hotel Couronne
3920 Zermatt
Tel. (028) 7 76 81 3185

Gesucht auf 1. April oder nach Übereinkunft

1 Köchin oder
Hilfsköchin (selbständig)
1 Buffettochter
1 Serviertochter

mit Sinn für kollegiales Teamwork. Geregelte Arbeits- und Freizeit sowie ein angemessener Lohn werden zugesichert. Auf Wunsch Logis im Hause.

H.+M. Keller
Restaurant Sinnebrücke
3600 Thun, Tel. (033) 22 36 42

P 05-21152

Erstklasshaus im Kanton Graubünden

180 Betten, Hallenbad, Freiluftschwimmbad, 4 Tennisplätze, Sauna, Solarium, Massage

sucht auf Sommersaison in Jahresstelle

Küchenchef

Wir erwarten:
- einen bestens qualifizierten Mann mit Ideenreichtum, um unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen
- weitgehende Selbständigkeit im Einkauf und Kalkulationswesen sowie der Führung einer mittleren Brigade
- Verantwortungsbewusstsein in einem geregelten Kompetenzbereich

Wir bieten:
- sehr gutes, den Fähigkeiten entsprechendes Jahresgehalt
- eine Wohnung kann evtl. zur Verfügung gestellt werden
- Mitarbeit in einem aufgeschlossenen, kooperativen und jungen Kaderteam
- Benützung der Hotel-Sportanlagen

Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen werden wir selbstverständlich diskret behandeln. Sie sind zu richten unter Chiffre 3250 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel-Restaurant Sonne
Landgasthof
8442 Hettlingen

5 km von Winterthur

Wir suchen per 1. April jungen, tüchtigen

Alleinkoch

neben jungen Patron

sowie

2 Mädchen

für alle Arbeiten.

Zeitgemässe Entlöhnung, geregelte Arbeitszeit. Kost und Logis im Hause.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen

Fam. A. Binkert, Tel. (052) 39 17 01
3461

Seeburg Hotels AG
6008 Luzern

sucht für Sommersaison (Ende April bis Mitte Oktober)

2. Sekretärin
Buffettochter (1. April)
Bartochter
Saaltochter oder
Saalkellner
Zimmermädchen

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

Direktion Seeburg Hotels AG
6008 Luzern 3460

St. Moritz
Appart Hotel Kaffee Calèche

sucht für Sommersaison (15. Juni bis 10. Oktober) tüchtige

Serviertochter

Die Bewerberin sollte Freude an selbständigem Arbeiten haben und Interesse an guter Zusammenarbeit in kleinem Team.
Wir bieten geregelte Arbeitszeit, Tagesbetrieb, gute Verdienstmöglichkeit, Kost und Logis im Hause.

Bitte telefonieren Sie uns,
Telefon (082) 3 61 88, oder richten Sie Ihre Offerte an Appart Hotel Calèche, Direktion, 7500 St. Moritz.
3412

VULPERA HOTELS 7552 Vulpera

Hotel Schweizerhof
Hotel Waldhaus

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Alleinkoch

Wir bieten einem gut qualifizierten **Mitarbeiter** eine interessante und gut bezahlte Jahresstelle in unserer Snack-Kantine Silvana.
Sie finden bei uns ein angenehmes Arbeitsklima sowie vielseitige Sportmöglichkeiten.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Vulpera Hotels AG, 7552 Vulpera 3238

Hotel-Restaurant «Krone» Winterthur
Im Herzen der Altstadt
Ruhig und dennoch zentral gelegen.

Für unser junges Serviceteam suchen wir nach Übereinkunft eine fachkundige, freundliche

Serviceangestellte oder Hotelfachassistentin

mit Servicezusatzkurs.

Die «Krone» bietet Ihnen eine gut bezahlte Jahresstelle, 5-Tage-Woche (48 Stunden). Keine Freinächte.

Ihre schriftliche Offerte oder persönliche Vorstellung behandelt:

Alfr. Stauch, Hotel Krone,
Marktgasse 49, 8401 Winterthur
Tel. (052) 23 25 21 2657

HÔTEL BON ACCUEIL

Hôtel Bon Accueil 1820 Montreux

cherche pour saison d'été ou à l'année:

secrétaire de réception
gouvernante
portier de nuit
portier d'étage
femme de chambre
lingère
commis de cuisine
pâtissier
commis pâtissier
dame de buffet
fille de buffet
fille d'office
garçon de maison

Faire offre à la direction.
Grand-Rue 80, 1820 Montreux,
tél. (021) 62 05 51. 2556

Restaurationsbetriebe der Säntis-Schwebebahn AG 9107 Schwägalp

Für die neuzeitlich eingerichteten Restaurants Schwägalp/Säntis/Passhöhe suchen wir in Saison- oder Jahresstelle jüngere, pflichtbewusste Angestellte.

	Eintritt
2 Köche	April/Mai
4 Buffet- und Kiosktöchter	März/April/Mai
10 Serviertöchter	März/April/Mai
2 Lehrtöchter als Restaurant-Angestellte	April 1978

Es bieten sich gute Verdienstmöglichkeiten, Kost und Logis im Hause.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

A. U. Länzlinger
Gasthaus Schwägalp, 9107 Schwägalp
Tel. (071) 58 16 03 2366

Gesucht nach Übereinkunft für erweiterte Sommersaison oder Jahresstelle

Restaurations-Serviertochter

überdurchschnittliche Entlöhnung, samstags frei, angenehmes Arbeitsklima, Zimmer steht zur Verfügung.

Dancing-Oberkellner/ Kellner

5-Tage-Woche, Umsatzbeteiligung, angenehmes Arbeitsklima.

Anfrage an:

F. Knüsel,
Hotel Bar-Dancing Kollermühle,
6300 Zug, Telefon (042) 21 00 60.
P 25-12561

Hotel Europe au Lac
6612 Ascona
sucht noch

Portier

Offerten erbeten an die Direktion

Hotel Europe au Lac, Ascona
Telefon (093) 35 28 81 3214

Grindelwald
Hotel-Restaurant Eigerblick
sucht per zirka 15. Mai für lange Sommersaison

Serviertochter

A-la-carte- und Tellerservice

Tochter

auch Anfängerin für Frühstückservice und Mithilfe im Restaurant

Alleinkoch oder talentierter Jungkoch

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Gehaltsangaben. Wenn gewünscht, Kost und Logis im Hause. Geregelte Freizeit.

Hotel-Rest. Eigerblick
3818 Grindelwald
Fam. M. Steffen
Telefon (036) 53 29 44 3216

Gesucht wird:

Stütze des Chefs

Wir sind ein kleines, modernes Kur- und Appart-Hotel oberhalb Rorschach, mit einer gemütlichen familiären Atmosphäre.
Wir suchen eine tüchtige weibliche Kraft zur Betreuung unserer Gäste (Réception, Service, hauswirtschaftlicher Teil des Betriebes). Im gegenseitigen Einverständnis kann nach Einarbeitung auch die Stelle einer Gerantin übernommen werden.
Es handelt sich um eine Jahresstelle mit geregelter Arbeits- und Freizeit. Eintritt nach Übereinkunft.

Sind Sie fröhlich, kontaktfreudig, aufrichtig und meistens gut gelaunt, dann melden Sie sich bei

Kurhotel Seeblick
9405 Wienacht AR, schriftlich oder telefonisch (071) 91 29 98 3207

Hotel-Restaurant Löwen, Lions-Pub, 3414 Oberburg sucht zur Neueröffnung per 1. Mai 1978

Köchin oder Koch

(Hilfsköchin oder Hilfskoch) zur selbständigen Führung der Küche.

2 Serviertöchter

für Restaurant-Bar und Gaststube. Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Hause. Auf Wunsch auch Wohnung vorhanden.

Auskunft erteilt:
Telefon (034) 22 88 32
P 09-503

Hotel Moy
3653 Oberhofen
Thunersee
90 Betten

sucht für Sommersaison, Eintritt Anfang/Mitte Mai,

Jungköche
Chef de rang
Saaltöchter
Saalkellner
Hotelpraktikantin

Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion. 3092

Wir suchen für Sommersaison, Ende Mai bis Anfang Oktober

Saaltochter

(auch Anfängerin)

Tochter zur Mithilfe am Buffet und Saal
Lingerie- und Zimmermädchen

Offerten bitte an:

Fam. Häusel
Hotel Lärchenheim
7018 Flims-Waldhaus
Tel. (081) 39 12 50
P 13-22585

HOTEL RESTAURANT SCHÜTZEN STANSSTAD

7 Autominuten von Luzern
85 Betten, Konferenz- und Banketträume
Rôtisserie «Mühlerad»
Restaurant «Dorfbeiz»

sucht in Jahresstellen, mit Eintritt ab 15. April 1978:

Réception:
Empfangssekretärin
- Schweizerin, nicht unter 22 Jahren
- sicheres Auftreten, freundlich
- selbständig und initiativ

Rôtisserie:
Kellner
- à-la-carte-kundig
- mit Berufslehre

Restaurant:
Kellner/Serviertochter
- freundlich
- mit Freude am Verkauf

Speisesaal:
Saalkellner/-tochter
(Saisonstelle)

Schriftliche Bewerbung mit Foto und Zeugnissen an:

Robert Näpflin
6362 Stansstad
Tel. (041) 61 13 55 3469

Möchten Sie in unserem Auftrag die Trattoria weitgehend selbständig führen?

Wir suchen per 1. April 1978 oder nach Übereinkunft erfahrenen, zuverlässigen

Alleinkoch

wenn möglich mit Fähigkeitsausweis, der neben dem Kochen noch die Geschäftsführung übernehmen möchte.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Leuthold Verwaltungen
Postfach 906
4002 Basel
Tel. (061) 23 96 33 3398

Hotel-Restaurant

TRAUBE BUTTIKON

Ausfahrt N 3 Reichenburg (Zürich–Chur)

Wir suchen in unser junges Team:

Serviertochter

Anfangskenntnisse im Speiseservice erwünscht. Wir bieten hohen Verdienst, Schichtbetrieb, sonntags nach Vereinbarung frei, Montag Ruhetag, Privatschwimmbad für Personal vorhanden.

Angenehmes Arbeitsklima (fragen Sie unser Personal).

Buffettochter

Ideale Stelle für junge Tochter, die evtl. später im Haus den Service erlernen möchte.

Junges Mädchen für Küche

das Freude am Kochen hat und neben Patron viel lernen könnte. Hat die Chance, auch am Buffet mitzuhelfen. Zimmer im Haus mit Bad vorhanden.

Telefonische Anfragen: (055) 67 12 06, Herrn Ruoss verlangen.

OFA 161.276.689

Hotel Müller Pontresina

hat für Sommersaison noch folgende interessante Stellen zu besetzen:

Entremetier
Commis garde-manger/ Tournant

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

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

Hôtel Le Richemond

Case postale 684
1211 Genève 1

cherche pour entrée à convenir

chef de partie tournant
commis de cuisine
commis pâtissier
secrétaire de réception (homme)

(NCR 42, connaissances des langues).

Places à l'année.

Prière de faire offre complète. 1181

Le Mirador
Hotel • Country Club

Hôtel de luxe

cherche pour programme fitness de mai à septembre:

masseur
masseuse
esthéticienne
professeur de gymnastique

Si possible avec des connaissances de l'anglais.

Faire offre à:
G. Feldner, directeur
Hôtel Le Mirador
1801 Mont-Pèlerin 3197

Gesucht

Chef de service

Direktionsablösung

Verlangt werden:
gute Fachkenntnisse
Erfahrung in der Personalführung
Organisationstalent
Sprachkenntnisse

Entsprechende Entlöhnung

P 06-1713

Interessenten melden sich telefonisch oder schriftlich bei der Direktion

HOTEL WORBENBAD
WORBEN 032/84 67 67

Hotel/Speiserestaurant
Kollermühle, 6300 Zug
Telefon (042) 21 00 60

sucht tüchtigen

Chef de service/ Oberkellner

Guter Verdienst, 5-Tage-Woche, Saison- oder Jahresstelle.

Anfragen sind zu richten an Herrn F. Knüsel (14 bis 20 Uhr). P 25-12561

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Alleinkoch oder Köchin

Kost und Logis im Hause.

Hotel-Restaurant Seeben
Familie Speidel
Telefon (074) 4 13 63 3277

WIRTSCHAFT ZUM SCHÜTZENHAUS MÖVENPICK Luzern

Neueröffnung im Mai

Bald wird das Schützenhaus, nach einer gründlichen Renovation, wieder in neuem Glanz dastehen.

Auf Ende April suchen wir noch je einen

Chef de partie
Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz in individueller Atmosphäre, verbunden mit den Sicherheiten eines Grossunternehmens.

Rufen Sie uns an, Hans Fries gibt Ihnen gerne Auskunft.

Mövenpick Schützenhaus
Horwerstrasse 93, 6005 Luzern
Telefon (041) 41 15 84 P 44–61

Hotel Danilo

7451 Savognin-Graubünden

Junges Team sucht für kommende Sommersaison

Chef de partie
Serviertöchter
oder Kellner
Restaurant

attraktive Barmaid
Serviertöchter
oder Kellner
Dancing

Hotelfachassistentin
oder Anfangssekretärin

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Offerte.

Direktion Danilo Hotel
7451 Savognin
3252

Café Aurora Lenzerheide

sucht für Anfang Mai 1978 freundliche

Serviertochter

in gutgehendes Café.

Offerten an
Fridolin Bergamin, 7078 Lenzerheide
Tel. (081) 34 13 32 OFA 131.136.224

Grand Hotel Villa Castagnola au Lac
6906 Lugano-Cassarate

sucht für sofort oder nach Übereinkunft für Sommersaison bis November 1978

Officegouvernante (evtl. Praktikantin)
Nachtportier (sprachenkundig)
Commis de cuisine
Commis de rang

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.
3514

Wirtshaus Am Grauholz

3063 Ittigen/Bern, Fam. R. Günter
Tel. 031/57 25 45
Ihr Treffpunkt an der N1

Gesucht nach Übereinkunft junger

Koch

in lebhaften, modernen Betrieb.
Wir bieten: Schichtbetrieb, hochmodernen Arbeitsplatz. Mitarbeit in jungem Team, hohen Verdienst.

Bitte melden Sie sich bei:
Herrn Ruedi Günter
P 05-9726

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ

Flims

1100 m – 2800 m

Caféteria Gloor
7018 Flims Waldhaus

sucht in Saison- oder Jahresstelle

Serviertöchter
(keine Anfängerinnen)

Buffettöchter
(auch Anfängerinnen)

Tochter
(evtl. Studentin) zur Mithilfe am Buffet und Service.

Zirka anfangs Juli bis Ende August. Geregelte Arbeits- und Freizeit, guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Bewerbungen an:
E. Geissler
Tel. (081) 39 26 32
oder 39 29 17. P 13-22434

Hotel Bahnhof
Dübendorf

sucht:

versierte Barmaid
(Bar-Pianist)

Serviertochter
und Kellner
Buffettochter

Wir bieten:
hohe Verdienstmöglichkeiten und geregelte Freizeit in modernem und vielfältigem Restaurationsbetrieb

Fam. A. Bernet
Telefon (01) 820 62 06
oder (01) 820 62 07 2803

Albergo Consolina
6575 S. Nazzaro
(vis-à-vis Locarno)

Für lange Sommersaison (Eintritt sofort oder nach Übereinkunft) suchen wir

Commis de cuisine
zu Chef.

Interessante Stelle in moderner Küche.

Offerten an
M. Bremi
Tel. (093) 63 23 35 3390

Hôtel d'Allèves
Passage Kléberg
1211 Genève

cherche jeune

gouvernante
sachant anglais.

Tél. (022) 32 15 30 3389

Restaurant Grotto Al Ticino
Carasso

sucht für 1. oder 15. April

1 Kellner(in)
qualifiziert

1 jungen Koch
(Köchin)

Telefon (092) 25 14 93
P 24-12000

Hotel Schiller

6002 Luzern

sucht in Jahresstelle tüchtiger sprachenkundigen

Serviceangestellte(r)

für unser Snack-Bar-Restaurant.
Ausländer mit Ausweis B erforderlich.

Eintritt 15. April 1978 oder nach Übereinkunft

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an das Personalbüro, Hotel Schiller, Luzern, Tel. (041) 23 51 55
2962

RESTAURANT
KORNHAUSKELLER
GRANDE CAVE BERN

Wir suchen nette(n), freundliche(n)

Serviertochter oder
Restaurationskellner

Eintritt nach Übereinkunft. Guter Verdienst nebst geregelter Arbeitszeit.

Fachkundige Person wende sich an:
Th. Gerber
Postfach 124, 3000 Bern 7
Telefon (031) 22 11 33
1046

Büro
METRO
8039
Zürich
Stockerstr. 55

Tel. (01) 201 41 10/11
Inh. Fr. V. Siegenthaler

sucht Hotel-/Restaurantpersonal für

England, Kanada,
Bahamas, Bermudas,
Jersey, Asien, E + W
Pacific, Scandinavia

Au pair + Domestic Girls für

England, Kanada, Paris

Köche, Kellner, Metzger, Bäcker, Patissier, Girls, Bartenders (Englisch Bedingung) auf

Überseeschiffe 1599

Hotel Bellevue-
Terminus
Engelberg OW
bei Luzern

sucht für längere Sommersaison ab ca. 15. Mai

Chef saucier/
Sous-chef
Commis de cuisine
Saalkellner
Restaurationskellner
sprachenkundig

Offerte mit Bild und Zeugniskopien sind zu richten an die Direktion.
Telefon (041) 94 12 13
3225

Chikito

Bern sucht

Dancing-
kellner

angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit, guter Verdienst.

Anfragen an:
Telefon (031) 22 26 80
(15.00–17.30 Uhr)
P 05-9025

Für unser modernes, neuzeitliches Erstklasshotel garni im Zentrum von Zürich suchen wir sprachenkundigen

Logentournant

tüchtiges

Hausmädchen/ Zimmermädchen

sowie

Hausmädchen/ Buffettochter

für Frühstück- und Zimmerservice

Bewerbungen sind zu richten an:

Hotel Alexander garni
Niederdorfstrasse 40, Postfach 250
8025 Zürich
Telefon (01) 32 82 03 3199

HOTEL EUROPE
BEI DER MUSTERMESSE
BASEL

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes an der Réception unseres modernen Betriebes suchen wir per Ende März oder nach Übereinkunft eine erfahrene Mitarbeiterin als

stellv. Chef de réception

sowie einen

Nachtsekretär

mit guten Sprachkenntnissen.

Wir offerieren Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit. Ein attraktiver Lohn und vorzügliche Sozialleistungen bei 5-Tage-Woche sind selbstverständlich.

Ihre Offerte richten Sie bitte an die Direktion des Hotels Europe, Clarastrasse 43, 4058 Basel, Tel. (061) 26 80 80. P 03-304

Kurhotelgesellschaft Schuls – Engadin

Hotel Belvédère – Engadinerhof – Post

sucht für Sommersaison von Mitte/Ende Mai bis ca. 15. Oktober

Büro:	**Empfangschef (-in/Direktionsstellvertr.)**
	Empfangssekretär(in)
	Empfangspraktikant(in)
Küche:	**Saucier/Sous-chef**
	Restaurateur/Sous-chef
	Entremetier
	Garde-manger
	Tournant
	Pâtissier
Service:	**Chef de rang**
	Demi-chef de rang
	Serviertöchter
	Saaltöchter
	(evtl. Anfängerinnen)
Hotelbar:	**Barmaid**
	Barman
Etage:	**Allgemeingouvernante**
	Zimmermädchen
	Portier
Buffet:	**Buffettöchter**

Bei gegenseitiger Zufriedenheit anschliessend Engagement für die Wintersaison 78/79 möglich.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion, Kurhotelgesellschaft Schuls, CH-7550 Scuol. 3079

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in lebhaften Restaurationsbetrieb

Chef de service

Voraussetzung für diesen Posten sind Kontaktfreudigkeit, Initiative, Organisationstalent, Durchsetzungsvermögen, Fähigkeit, ein Team zu führen und auch in einem Team mitzuarbeiten.

Wenn Sie eine ausbaufähige Dauerstelle mit vielseitigem Aufgabenbereich suchen, haben Sie jetzt die Gelegenheit dazu. Haben Sie Interesse? Dann erwarten wir baldmöglichst Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Offerten erbeten unter Chiffre 3492 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

HOTEL AIRPORT

8152 ZÜRICH-GLATTBRUGG

Per sofort oder nach Übereinkunft haben wir noch folgende Posten neu zu besetzen:

Chef de rang
D/E/F,
flambier- und tranchierkundig

Nachtportier
D/E/F,
Führerschein Kat. A

Portier/Chauffeur
D/E/F,
Führerschein Kat. A

Zimmermädchen
Hausbursche
Casserollier

nur mit Bewilligung

Ihre Offerten oder Ihren Anruf sind erbeten an

Hotel Airport
8152 Zürich-Glattbrugg
Telefon (01) 810 44 44 3419

Im Zentrum der Stadt Bern

Suchen Sie etwas «wirklich Neues»?

Hier ist die Chance für aussergewöhnliche Leute, die sich mit einem aussergewöhnlichen Betrieb identifizieren können!

Für Neueröffnung am 1. Juni 1978

Restaurant-Bar Club-Konzertlokal

Küchenchef
Jungkoch
Chefs de service
Kellner
Serviertöchter
Buffettöchter
Top-Barmaids

Kurzofferte mit Bild erbeten an

Hans U. Düllmann, Rest. Mandarin
Aarbergergasse 46, 3011 Bern
Telefon (031) 22 95 55 3564

---

münchen hilton

sucht für sofort oder nach Vereinbarung:

Empfangssekretär
Serviererin
Buffetdame
Barman
Commis de rang
Chef de rang
Commis pâtissier
Commis de cuisine
Chef de partie
Frühstückskoch (-köchin)

Unsere Mitarbeiter erwartet ein interessanter Arbeitsplatz bei bester Dotierung. Gleichzeitig hat jeder Mitarbeiter bei Bewährung die Möglichkeit, in andere Hotels von Hilton International im In- und Ausland transferiert zu werden.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die **Personalabteilung** des

München Hilton
Am Tucherpark (Nähe Tivolistrasse)
8000 München 22
oder rufen Sie uns an unter **Telefon (089) 34 00 51.**

3541

RESTAURANT LIDO · HOTEL PLAZA

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter

Chef de garde
(17.00 bis 02.00 Uhr)
Commis de cuisine
Kellner
Serviertochter

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

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

1467

Seelust
Landgasthof
9322 Wiedehorn-Egnach/TG
Anneliese Hasen
Tel. 071 66 13 90

Auf ca. Ende April/anfangs Mai oder nach Übereinkunft suche ich in den bekannten Landgasthof Seelust am Bodensee tüchtigen, jüngeren

Küchenchef/ Alleinkoch

in Jahresstelle.

Dieser sehr selbständige und verantwortungsvolle Posten erfordert in fachlicher und charakterlicher Hinsicht gute Qualitäten.

Ich biete einem geeigneten Bewerber ein den Anforderungen entsprechend hohes Gehalt und Umsatzbeteiligung sowie ein gutes Arbeitsklima in einem kleinen Team.

Interessiert Sie dieser Job?
Ich würde mich freuen, Ihre schriftliche Bewerbung zu erhalten.

A. Hasen
Landgasthof Seelust
9322 Egnach

OFA 126.318.046

---

suchen für die Sommersaison (Juni bis Oktober)

Réception/Loge:
Réceptionistin/ Sekretärin
Logentournant

Küche:
Küchenchef
Commis de cuisine

Service:
Oberkellner
Chef de rang
Commis de rang
Serviertochter
Barmaid

Etage:
Zimmermädchen
Portier

Rückwertige Dienste:
Officeburschen

in Jahresstelle:
Hauswart-Ehepaar
Er: Hausmechaniker oder Portier
Sie: Zimmermädchen oder Lingère

628

Das Sporthotel mit viel Flair.

Hotel Alexandra Arosa

Telefon 081/ 310111 · Telex 74261

Sonne · Scheunenberg

Restaurant-Rôtisserie «Sonne»
3251 Scheunenberg bei Lyss

Wir suchen nach Übereinkunft für unseren vielseitigen Betrieb

Serviertochter

evtl. Anfängerin (wird angelernt)

A-la-carte-Service, für längere Saison oder Jahresstelle

Buffettochter

Wir bieten Ihnen eine Jahresstelle, sehr guten Verdienst, regelmässige Arbeits- und Freizeit, jeden Monat einen Sonntag frei. Für Ausländer nur geeignet, wenn mit Ausweis B oder C.

Bewerbungen an: Familie R. Frei
Tel. (032) 84 91 84 P 06-2249

Hotel-Restaurant
Gypsera
1711 Schwarzsee FR

sucht auf 1. Mai 1978 oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine oder Köchin

Kost und Logis im Hause.

Offerten erbeten an

Familie Nussbaumer
1711 Schwarzsee
Telefon (037) 32 11 12 3572

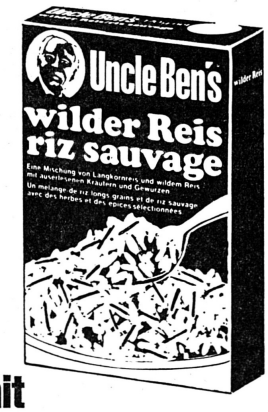
Jetzt gibt's mich gleich zweimal!

Uncle Ben's Reis – so wie Sie ihn schon kennen:

- Er verkocht nie.
- Er kann auf Vorrat gekocht werden und bleibt auch bei mehrmaligem Aufwärmen körnig und luftig.
- Er enthält alle natürlichen Vitamine des Rohreises.
- Er wird beim Kochen schneeweiss.
- Er ist ausgiebiger als gewöhnlicher Reis.

Neu! Uncle Ben's® wilder Reis

...die raffinierte Beilage zu allen Gerichten, mit der Sie selbst verwöhnteste Gourmets begeistern können!



Uncle Ben's wilder Reis ist eine Mischung von Uncle Ben's parboiled Vitaminreis und wildem Reis; eine aufregende Spezialität, die jedes Essen zum Festessen macht.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit «Uncle Ben's wilder Reis» – es lohnt sich!

Stellenangebote Offres d'emploi

stella * hotel * interlaken * hallenbad

In Jahres- oder Saisonstelle suchen wir

Serviceangestellte
Chef de partie
Commis de cuisine

Bitte senden Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an Stella-Hotel 3800 Interlaken.

3521

---

tourotel
Reise- und Tagungshotel der soliden Komfortklasse
CH-8835 Feusisberg bei Zürich
Telefon (01) 784 24 64, Telex 75 555

Wir suchen eine

attraktive Servicekraft,

die nicht nur im Restaurant bedient, sondern auch hinter unserer neuen Hotelbar «gute Figur» macht.

Ausserdem einen

Praktikanten für die Réception

und einen

Chef de partie

Arbeitsbeginn nach Vereinbarung.

Wir bieten:
- überdurchschnittlichen Lohn
- kostenlos Logis im Haus (auf Wunsch)
- angenehmes Arbeitsklima
- geregelte Arbeitszeit

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, melden Sie sich bei Herrn Direktor Heinrich. 109

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

---

Hotel **waldhaus** Dolder Zürich

sucht auf 1. Mai 1978 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Buffettochter

Diese Stelle bietet Schichtbetrieb, geregelte Arbeitszeit, Fünftagewoche, modernes Studio-Zimmer im Hause, selbständige Arbeit in modernem, renommiertem Betrieb.

Offerten sind zu richten an das Personalbüro

Hotel Waldhaus Dolder
Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich
Telefon (01) 32 93 60

3483

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.

Front Desk:
Informations-Hostess
Telefonistin

Administration:
Chef Warenannahme
Lagerchef

Küche:
Chef rôtisseur
Chef entremetier
Chef tournant
Commis de cuisine

Hotel-Bar:
Barman/-maid

Interessenten für diese Stellen wenden sich bitte schriftlich oder telefonisch an

Herrn P. Betschart,
Hotel Nova-Park,
Badenerstr. 420,
8004 Zürich, Telefon 54 22 21.

627

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

RESTAURANT LIDO HOTEL PLAZA

Welcher

Commis de cuisine

möchte seine Kenntnisse in unserer renommierten Küche erweitern?

- Sie arbeiten in einer mittleren Brigade, die für 3 verschiedene Restaurants verantwortlich ist.
- Unser vielseitiges Speiseangebot umfasst:
  - Internationale und CH-Spezialitäten
  - Nach Originalrezepten zubereitete Hausmannskost in Form von täglich wechselnden Tellergerichten

Wir laden Sie – ein zielstrebiger, junger Berufsmann – zu einem persönlichen Gespräch ein.

Sie bringen Ihre Unterlagen mit und wenden sich bei tel. Anmeldung an unseren Direktor Franz Oldani.
Telefon (01) 34 60 00
Goethestrasse 18, 8001 Zürich

3569

Wir suchen tüchtige Mitarbeiter, die Freude haben an einem unternehmungslustigen Betrieb

Serviertochter

Eintritt 1. April oder 1. Mai

Buffetdame

für unser 1.-Stock-Restaurant, Eintritt 1. April

Sehr guter Verdienst, geregelte Freizeit, 5-Tage-Woche, Berufskleider. Bitte rufen Sie uns an oder kommen Sie vorbei.

P 33-3832

Restaurant markt platz
E. Fritsche
Neugasse 2
9000 St.Gallen
Tel. 071 22 36 41

Club-Dancing-Bar
happy landing
Thun

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft wegen Grossandrang

1 Kellner oder Serviertochter

für unser neues Dancing.

Ihr Anruf oder schriftliche Bewerbung würde mich sehr freuen (bitte Herrn Dubach verlangen).

3496

DAS DANCING MIT STIL IM AARAUERHOF
Nachtlich von 17.30–02.00 Uhr · Gepflegte Unterhaltung
Korrektes Tenu verlangt
Reservationen: 064 24 55 27 · Gratis-Bahnhof-Parking

Cherchons pour fin mars ou date la plus proche

chef de cuisine
portier/
femme de chambre
garçon de cuisine

Hotel Touring au Lac
2000 Neuchâtel

3534

Restaurant Le Chablais
1870 Monthey

sucht per Ende März/Anfang April 1978

1 freundliche(n)

Serviertochter oder Kellner

für Brasserie und Restaurant, die/der ihre/seine Französischkenntnisse verbessern möchte.
Schönes Einzelzimmer.
Geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Zeugniskopien an:

Familie Carlo Prieth
Restaurant Le Chablais
1870 Monthey
Tel. (025) 4 55 25 3190

(05-9025)

Frisco
BAR DISCO-DANCE

sucht

Barmaid

Bewerberinnen mit Berufserfahrung, freundlichem Wesen und Sinn für gute Zusammenarbeit senden ihre Offerte an:

Direktion
Dancing Chikito AG
Neuengasse 28, 3011 Bern
Tel. (031) 22 26 80
15.00 bis 17.30 Uhr

Stellengesuche
Demandes d'emploi

Junge

Serviertochter

à-la-carte-kundig, mit guten Englisch- und Französischkenntnissen, sucht auf Mai/Juni **neuen Job.**
Bevorzugt Bern und Umgebung.
Offerten sind erbeten unter Chiffre 3410 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sympathische, fachkundige, junge Dame sucht neuen Wirkungskreis als

Barmaid

Region Zürich bevorzugt.
Offerten erbeten unter Chiffre 3503 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Stellengesuche Demandes d'emploi

FRANCE

Proche Mâcon (Saône et Loire), entre 2 sorties autoroute A 6, une opportunité rare: est à vendre un

château-hôtel

(murs et fond ou murs seulement) XVIIe siècle. 3 étoiles NN – très bon état – très belle clientèle – conditions raisonnables.

Faire offres sous chiffre 3547 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

18jährige

Hotelfachassistentin

sucht auf Frühjahr 1978 geeignete Stelle (auch im Service) in der Westschweiz mit Möglichkeit, die französische Sprache zu erlernen. 3415
Angebote bitte an Frl. Ludmilla Derengs, Glärnischstrasse 8, 8856 Tuggen

---

Junger, dennoch erfahrener **Hotelfachmann** (Schweizer, Matura, dipl. A EH Lausanne, reiche prakt. Erfahrung in allen Sparten, Sprachen: D/E/F/I/S) sucht auf Frühjahr 1978 anspruchsvollen Posten als

Direktionsassistent

(oder ähnliches)
in renommiertem Hotel im Ausland.
Mittelmeerraum und Übersee bevorzugt.

Für Genaueres schreiben Sie mir doch bitte unter Chiffre 3555 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 24, Hotelfachschulabsolventin, D, F, E, NCR-42-kundig, sucht Stelle als

1. Réceptionistin/ Sekretärin

Zürich und Umgebung bevorzugt. Eintritt per 1. Juni 1978.

Offerten unter Chiffre 2775 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Diplomierter Hoteller-Restaurateur VDH, Schweizer, mit langjähriger Erfahrung in Führungspositionen im In- und Ausland, Sprachen D/F/I/E, sucht ab Frühjahr 1979 oder nach Übereinkunft

Direktion
(Direktionsehepaar)

eines Erstklasshotels.

Offerten unter Chiffre 21911-02 an Publicitas, 5401 Baden.

Schweizer, Küchenchef, 34, mit Fähigkeitsausweis A, Handelsschule, zurzeit führe ich ein Hotel mit Bad, 80 Betten, selbständig und suche Stelle als

Gerant oder Gerant/Küchenchef

auf 15. April, Raum Zürich angenehm.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 3494 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

31jähriger Schweizer, Fähigkeitsausweis A, Sprachen D, F, E, Grundkenntnisse I, sucht auf 1. April 1978 oder später einen

selbständigen, verantwortungsvollen Posten

in einem Hotel. Administration/ Réception bevorzugt.
Offerten bitte unter Chiffre 3352 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger, dynamischer

Hoteldirektor

sucht neuen Wirkungskreis, wenn möglich in Jahresstelle. Eventuell Tessin.

Gerne erwarte ich Ihre Offerte unter Chiffre 3565 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junges, initiatives Schweizer Ehepaar, 29 Jahre, sucht zwecks Verbesserung der französischen Sprache

neuen Wirkungskreis

in der französischen Schweiz. **Sie:** Réception oder Service. **Er:** Bar oder Küche. Eintritt: zirka Mitte Mai 1978.
Gerne erwarten wir Ihr Angebot unter Chiffre 3416 an Hotel-Revue, Postfach, 3001 Bern.

Wirt, 55, mit Ausweis A, sucht Stelle als

Chef de service/ Aide du patron

oder Ablösung, ab sofort.
(Kanton Bern wird bevorzugt.)

Offerten sind erbeten unter Chiffre 3407 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Schweizerin, 20, (gelernte Buffettochter) sucht Stelle als

Pferdepflegerin

Reitkenntnisse vorhanden.
Eventuell kombiniert mit Restaurant.
Eintritt 1. Mai, evtl. früher.

Offerten erbeten unter Chiffre 3544 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Patissier

sucht Stelle für Sommersaison.

Josef Wenzel
A-6290 Mayrhofen
Stadl am Penken

629

Barmaid

mit Fach- und Sprachkenntnissen, sucht interessante Tätigkeit.

Offerten unter Chiffre 3520 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gut ausgewiesenes

gastronomisches Team

sucht neuen Wirkungskreis in den Sparten

Management

(mehrjährige Erfahrung vorhanden)

Einkaufsplanung, Küche

(Küchenchef, Sous-chef, Chef de partie)

Interessante, verantwortungsvolle Posten im Ausland, **vorzugsweise Übersee,** sind zu offerieren unter Chiffre 3504 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Sekretärin

mit 2jähriger Handelsschule und Praxis, Sprachkenntnisse vorhanden, Eintritt nach Vereinbarung, sucht Stelle im Hotel zur allgemeinen Mithilfe.
Offerten sind erbeten unter Chiffre 3548 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Im Hotelfach gutausgebildetes,

junges Ehepaar

mit Geschäft in Winterkurort sucht als Ausgleich von ca. April bis Oktober eine entsprechende **Sommer-Beschäftigung.**

Offerten erbeten unter Chiffre 3279 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin sucht für die kommende Sommersaison oder Jahresstelle nur als

Zimmermädchen oder Tournante

Keine Anfängerin.
Offerten erbeten unter Chiffre 3428 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Schweizer sucht Stelle als

Logentournant oder Nachtportier

für Sommersaison.
Sprachen D, F, I.
Tel. (084) 9 17 31

3575

Koch sucht für zirka 3 Wochen anfangs April

Aushilfsstelle oder Militärablösung

Offerten sind erbeten unter Chiffre 3545 an Hotel-Revue, Postfach, 3001 Bern.

Jeune homme

30 ans, de formation commerciale et hôtelière (grande patente), parlant six langues, cherche nouvelle situation.

Ecrire sous chiffre PD 352152 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Qualifizierter

Küchenchef

28, verheiratet, sucht interessante Jahres- oder 2 Saison-Stelle. Beste Referenzen vorhanden. Eintritt Juni oder Juli 1978. Offerten sind erbeten unter Chiffre 3574 an Hotel-Revue, Postfach, 3001 Bern.

Junger Holländer, A-Bewilligung, sucht Sommersaison- oder Jahresstelle als

Commis de cuisine

Offerten sind erbeten an: M. Gerritsen Schlagstrasse 93 6430 Schwyz Tel. (043) 21 21 38

3543

Jeune cuisinier

cherche emploi dans brigade.
Libre dès le 15 mai.

Mr. Bonny Cyril
1343 Les Charbonnières

3542

Studentin, 20 Jahre, spricht Deutsch, Französisch und Englisch, sucht Stelle als

Serviertochter

(Aushilfe)
von Ende Juni bis anfangs August.

Interessenten an Jossen Andrea, Obere Saltina 20, 3902 Glis VS.

3546

Inseratenschluss:
Jeden Freitag
morgen 11 Uhr!

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Internat. dyn. Hotelfachehepaar sucht nach Übereinkunft

Direktion oder Pacht, Kauf

eines Erstklasshotels bzw. Restaurants.

Ggf. Kauf und Pachtung in Kooperation mit einer Schweizer SA. Haben bisher nur grössere Hotels und Restaurants geführt mit Umsätzen in Millionenhöhe. Kapital und Referenzen vorhanden.

Offerten unter Chiffre 3573 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen

Innerschweiz/Skiregion

Seltene Gelegenheit:

Sehr schöne Hotelligenschaft

Zentral gelegen mit mehreren Restaurants, Dancing und Bar. Guter baulicher Zustand. Moderne Fremdenzimmer, ca. 50 Betten, Wirtewohnung, etc. Verkauf erfolgt durch Fachverband. Antritt nach Übereinkunft.

Anzahlung mind. Fr. 700 000.–. Hypotheken sind geregelt.

Solvente Interessenten erhalten weitere Auskünfte und Unterlagen unter Chiffre 3516 an Hotel-Revue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.

A vendre cause santé près de Genève

hôtel, café, restaurant

renommé gastronomique

10 chambres, café, carnotzet, salle à manger, terrasse, entièrement restauré.

Faire offre sous chiffre 3482 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Wir möchten ein

Hotel kaufen

40 bis 60 Betten, evtl. Garni, Zweisaison-Betrieb, in Graubünden, Berner Oberland, Zentral- oder Ostschweiz.
Modern eingerichtet oder gut modernisierbar.

Wir sind ein jüngeres, erfahrenes Hotelier-Ehepaar und fähig, eine grössere Barzahlung zu leisten.

Kontaktaufnahme erbeten unter Chiffre 3499 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel

(auch Garni)

von deutschem Hoteliérehepaar in deutschsprachigem Raum gesucht. Kapital und Referenzen deutscher und Schweizer Banken stehen zur Verfügung.
Die Liegenschaft soll in grösserer Stadt liegen.

Angebote unter Chiffre 3557 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Aus gesundheitlichen Gründen sofort zu vermieten oder zu verkaufen in der deutschen Schweiz

Café-Pension

Umsatz Fr. 600 000.–.

Bewerber mit guten Fachkenntnissen und zirka Fr. 200 000.– Eigenkapital bitten wir um schriftliche Bewerbung unter Chiffre Q 33–54543 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Auf Frühjahr 1979 wird an wunderschöner Seelage in der Agglomeration von Zürich ein

Landgasthof

erstellt.

Damit mit dem zukünftigen Mieter die Ausbauwünsche koordiniert werden können, erwarten wir von fachtüchtigen Interessenten, welche über die nötigen Mittel für das Kleininventar verfügen, gerne ihre Bewerbung unter Chiffre 41-902337 an Publicitas, 8401 Winterthur.

Zu pachten gesucht

Café-Restaurant, Hotel garni, Spezialitäten-Restaurant.
Wir sind ein erfahrenes Wirte-Ehepaar (Küchenchef), evtl. kommt auch Gérance in Frage, mit späterem Mietrecht oder Kauf.

Offerten unter Chiffre 3335 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

A remettre à Genève
cause santé

bon hôtel moderne

sans restauration, 50 lits, petit bar.
Situation exceptionnelle.

Ecrire sous chiffre P 36-300599 à Publicitas, 1951 Sion

Per sofort zu verkaufen

Hotel Edelweiss Beatenberg

mit 35 Betten, Restaurant und Bar, 50 Sitzplätzen. Verkaufspreis inkl. Klein-Inventar Fr. 480 000.–. Anzahlung Fr. 80 000.–

Auskunft erteilt Telefon (061) 81 53 19
Montag bis Freitag 8.00 bis 12.00/13.00 bis 18.00

3539

Zu pachten, evtl. zu kaufen gesucht

Hotel garni

Offerten an Postfach 212, 4006 Basel

P 03-351514

CFF

La Direction du 1er arrondissement des CFF, à Lausanne, met en soumission l'affermage du

buffet de la gare de Sonceboz

Entrée en fonction: 1er juin 1978 (ou date à convenir)

Délai d'inscription: 5 avril 1978

Les offres manuscrites doivent être accompagnées d'un curriculum vitae, de copies de certificats et de la photographie des deux conjoints.

Les renseignements et conditions d'affermage peuvent être obtenus, sur demande écrite, auprès de la **Division de l'exploitation des CFF, case postale 1044, 1001 Lausanne,** contre versement de Fr. 5.– en timbres-poste, montant qui ne sera pas remboursé.

ASSA 79-1045

Auf den 1. September 1978 ist die Pacht des

Hotel-Restaurant Bären in Langenthal

neu zu vergeben.

Es handelt sich um das erste Haus am Platz mit

- 40 Betten
- diversen Restaurants
- Sälen und Banketträumlichkeiten

Das Schwergewicht dieses äusserst anspruchsvollen Betriebes liegt in einer gepflegten Küche. Der Gästebetreuung und der Aktivierung des Hotelgeschäftes wird grösste Bedeutung beigemessen.

Initiative Fachleute, die über eine tadellose Grundausbildung verfügen und sich bereits in leitender Stellung befanden, senden ihre lückenlosen Unterlagen **an den Präsidenten des Verwaltungsrates der Aktiengesellschaft Bären,**

Max Geiser, Marktgasse 54
4900 Langenthal. OFA 121.146.457

Unser Bier - Schweizer Bier

mit der Dreifach-Garantie

1. Das Schweizer Gesetz schreibt vor: Unter Bier ist ein aus Gerstenmalz, Hopfen und Wasser durch Maischen und Kochen hergestelltes, durch Hefe vergorenes, alkoholisches, kohlensäurehaltiges Getränk zu verstehen.

2. Seit 1889 betreiben die Schweizer Brauereien eine nationale Versuchs- und Kontrollstation. Sie überprüft nach strengsten Regeln die Reinheit und Qualität der Rohstoffe. Sie zieht ohne Voranmeldung Bierproben aus der Produktion der Brauereien im ganzen Land.

3. Jede einzelne Schweizer Brauerei bürgt mit ihrem guten Namen dafür, dass ihr Bier stets frisch und mundig ist, ab Fass und in der Flasche. Darauf kann sich der Konsument verlassen. Mit Sicherheit.

Notre bière - la bière suisse

La nostra birra - birra svizzera

Nossa biera - la biera svizra

Anschlagbrett Tableau noir

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

Budget als Führungsmittel

Regionaler Tageskurs

In den letzten Jahren konnten die Einnahmen nicht mehr den Ausgaben entsprechend erhöht werden. Um die Kosten noch vermehrt unter Kontrolle zu bekommen, hat sich das Budget als ein taugliches Instrument in vielen Betrieben erwiesen. Die Budgetplanung und -kontrolle darf aber nicht vom Betriebsleiter im Alleingang gemacht werden, sondern muss von unten nach oben wachsen. Das heisst, die Kaderangestellten müssen das Budget für ihren Bereich selber vorbereiten und sich damit identifizieren können.

Kurs Nr.:

IV/78–1	IV/78–2	IV/78–3

Datum:

4. April 1978	5. April 1978	6. April 1978

Ort:

Touring Mot-Hotel Schloss Ragaz 7310 Bad Ragaz	Hostellerie Geroldswil 8954 Geroldswil	Schweizer Hotelier-Verein Cité Monbijou 3000 Bern

Zeit:
von 9.30 bis zirka 17 Uhr

Kursleitung:
Walter Rohner, Abteilung für berufliche Ausbildung, Leiter der Fachkurse SHV

Teilnehmer:
Kaderangestellte

Kosten:
Fr. 80.– pro Person, inkl. Mittagessen und Pausengetränke

Ziel:
Die Teilnehmer sollen in der Lage sein, ein Abteilungsbudget zu erstellen und damit zu arbeiten.

Inhalt:
Die betrieblichen Leistungsbudgets
- Personal
- Einkauf
- Verkauf

Budgetkontrolle
Abweichungsanalysen

Methode:
Anhand einer praxisnahen Fallstudie wird ein Budget erarbeitet.

Auskünfte:
Schweizer Hotelier-Verein
Abteilung für berufliche Ausbildung
Frl. Vreni Streiff
Cité Monbijou, Monbijoustrasse 130
Postfach 2657, CH-3001 Bern
Telefon (031) 46 18 81

Little School of English & Commerce
Calydon House, 107–109, Marine Parade
Worthing, Sussex, England

Englisch-Intensivkurse für Hotelangestellte

Kursbeginn: 10. April und 25. September 1978. Dauer: je 12 Wochen. Preis: **Fr. 2674.80** inkl. Schulgeld/Vollpension (Familienunterkunft).

Kleine Klassen. Vorbereitung auf alle anerkannten Englischprüfungen. Schule direkt am Meer. Charterflug bei frühzeitiger Anmeldung.

Verlangen Sie unverbindliche Auskünfte und Dokumentationen bei:

Mme G. Wegmüller,
Les Granges, 1261 Arzier (VD).

P 18-2860

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

Kursdokumentation, Spezialkursausweis

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

BLÄTTLERS
Spezialfachschule

Service
19. 6.–7. 7.

Bar
1. 5.–12. 5.
5. 6.–16. 6.

Flambieren/ Tranchieren
10. 4.–14. 4./
29. 5.–2. 6.

Weinseminar
22. 5.–26. 5.

Chef de service
17. 4.–28. 4.

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

Beginn der Frühlings-Schulhotelkurse SHV 1978 für Servicelehrtöchter/Kellner, Hotelfachassistentinnen und Direktionsassistentinnen

Hotelfachassistentinnen

	Frühling		Herbst
Drei Könige Einsiedeln			
Vorkurs I	10.2.–11.2.78		6.10.– 7.10.78
Hauptkurs I (5W)	12.2.–18.3.78	(5W)	8.10.–11.11.78
Lehrabschlussprüfung	23.1.–26.1.78		
Vorkurs II	31.3.– 1.4.78		13.11.–14.11.78
Hauptkurs II (5W)	2.4.– 6.5.78	(5W)	15.11.–21.12.78
Lehrabschlussprüfung	keine		
Seehotel Terrasse Bönigen			
Vorkurs I	28.3.–29.3.78		29. 9.–30. 9.78
Hauptkurs I (4W)	30.3.–27.4.78	(6W)	1.10.–11.11.78
Lehrabschlussprüfung (im Europe Interlaken)	29.3.–31.3.78		
Vorkurs II	28.4.–29.4.78		10.11.–11.11.78
Hauptkurs II (4W)	30.4.–27.5.78	(6W)	12.11.–22.12.78
Lehrabschlussprüfung	keine		
Waldhotel-National Arosa			
Vorkurs	14.4.–15.4.78		20.10.–21.10.78
Hauptkurs (5W)	16.4.–20.5.78	(5W)	22.10.–25.11.78
Lehrabschlussprüfung	3.4.– 8.4.78		
Sporthotel Pontresina			
Vorkurs	21.4.–22.4.78		13.10.–14.10.78
Hauptkurs (5W)	23.4.–27.5.78	(5W)	15.10.–18.11.78
Lehrabschlussprüfung	10.4.–15.4.78		
Schweizerhof Zermatt			
Vorkurs	28.4.–29.4.78		3.11.– 4.11.78
Hauptkurs (5W)	30.4.– 3.6.78	(5W)	5.11.– 9.12.78
Lehrabschlussprüfung	17.4.–22.4.78		

Serviceangestellte

Hirschen Gunten				
Hauptkurs I	(5W)	12.2.–18.3.78	(5W)	8.10.–11.11.78
Hauptkurs II	(5W)	9.4.–13.5.78	(5W)	12.11.–16.12.78
Lehrabschlussprüfung		28.3.– 1.4.78		
Europe Interlaken				
Hauptkurs I	(5W)	12.2.–18.3.78	(5W)	8.10.–11.11.78
Hauptkurs II	(5W)	9.4.–13.5.78	(5W)	12.11.–16.12.78
Lehrabschlussprüfung		3.4.– 6.4.78		
Lindenhof Brienz				
Hauptkurs	(4W)	9.4.– 6.5.78	(6W)	5.11.–16.12.78
Lehrabschlussprüfung		keine		
Eden Spiez				
Hauptkurs	(5W)	9.4.–13.5.78	(5W)	8.10.–11.11.78
Lehrabschlussprüfung		keine		
Regina Interlaken				
Hauptkurs	(5W)	2.4.– 7.5.78	(5W)	22.10.–26.11.78
Lehrabschlussprüfung		keine		
Wildstrubel Lenk				
Hauptkurs	(5W)	16.4.–27.5.78	(5W)	13.11.– 9.12.78
Lehrabschlussprüfung		keine		

Kellner

Sauvage Meiringen				
Hauptkurs I	(5W)	2.4.– 6.5.78	(5W)	5.11.– 9.12.78
Hauptkurs II	(5W)	7.5.–10.6.78	(5W)	1.10.– 4.11.78
Lehrabschlussprüfung (im SH Europe, Interlaken)		20.3.–23.3.78		
Kreuz Meiringen				
Hauptkurs	(5W)	2.4.– 6.5.78	(5W)	29.10.– 2.12.78
Lehrabschlussprüfung		keine		
Baer Meiringen				
Hauptkurs	(5W)	2.4.– 6.5.78	(5W)	29.10.– 2.12.78
Lehrabschlussprüfung		keine		

Direktionsassistentinnen

Stella Interlaken				
Vorkurs		20.3.–23.3.78		24.10.–27.10.78
Hauptkurs	(5W)	27.3.–29.4.78	(5W)	29.10.– 2.12.78
Lehrabschlussprüfung		6.4.+7.4.78		

Hotel des Alpes Vaudoises Glion

Cours préparatoire I (assistante d'hôtel)		3.2.– 4.2.78		22. 9.–23. 9.78
Cours principal I (assistante d'hôtel, sommelière, sommelier)	(6W)	5.2.–18.3.78	(6W)	24. 9.– 4.11.78
Cours préparatoire II (assistante d'hôtel)		7.4.– 8.4.78		3.11.– 4.11.78
Cours principal II (assistante d'hôtel, sommelière, sommelier)	(6W)	9.4.–20.5.78	(6W)	5.11.–16.12.78
Examins finals				18. 9.–22. 9.78

Albergo Monte Verità Ascona

Corso principale (assistente d'albergo, cameriera, cameriere)	(4W)	12.2.–11.3.78	(6W)	5.11.–16.12.78
Essami finali				2.11.– 4.11.78

SOCIÉTÉ SUISSE DES HÔTELIERS
Service de formation professionnelle

Connaissance et service des vins

3/1978

Cours d'une journée à l'intention des cadres et praticiens du service résolus à améliorer la «carte de visite» de leur entreprise en personnalisant davantage leurs prestations à la clientèle.

Date:
Jeudi 20 avril 1978

Heure:
De 8 h. 45 à environ 18 h.

Lieu:
Fribourg, Eurotel, Grand-Places 14

Organisation:
Société suisse des hôteliers, Berne
Service de formation professionnelle

Animateur:
Monsieur Bernard Thibault, professeur à l'Ecole hôtelière de Lausanne

Objectifs:
A la fin de la journée, chaque participant doit réaliser l'importance de la vente des vins dans l'offre gastronomique actuelle. Il doit connaître les règles de base relatives à l'élevage de ces vins, être en mesure de les servir correctement et de les accorder judicieusement avec les mets.

Programme:
- rappel des connaissances œnologiques de base
- géographie viti-vinicole de la Suisse et de la France
- élevage des vins, service et dégustation (séance d'application)
- accord des vins et des mets

Méthode:
Le programme de la journée est judicieusement réparti entre théorie, exercices pratiques et discussions, de manière à assurer la participation optimale de toutes les personnes présentes.

Prix:
Fr. 100.– par personne
Ce prix comprend le déjeuner, la dégustation ainsi qu'une documentation pratique destinée à l'usage personnel de chaque participant. (Le montant est à virer au CCP 30–1674).

Inscriptions:
Par téléphone jusqu'au vendredi **14 avril 1978 au plus tard.**

Renseignements:
Société suisse des hôteliers
Service de formation professionnelle
Mme F. Schmid
Case postale 2657, 3001 Berne
Téléphone (031) 46 18 81

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

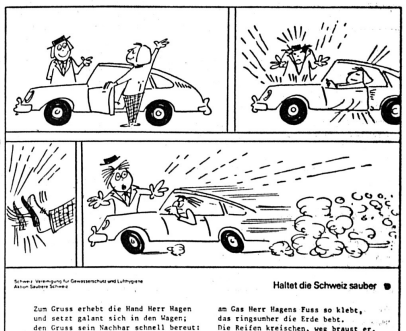
Kostenlose Information erbeten für neuen Hotel-Fachkurs.

Name

Strasse

Ort

Alter 2086



Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Centre de Lausanne

Hôtel garni

à remettre directement du propriétaire pour juillet 1978. Conditions raisonnables.

Faire offre sous chiffre 3523 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Welches initiative Ehepaar möchte im Skigebiet Obergoms ein neues

Hotel-Restaurant

mit 35 Betten mieten?

Offerten unter Chiffre P 07-120529 an Publicitas AG, 3900 Brig.

Bei einem Verkauf Ihres Hotels, Restaurants oder Tea-rooms können wir Ihnen behilflich sein.

Nehmen Sie unsere Dienste für eine Beratung unverbindlich in Anspruch. P 05-3663

Techn. BAU-+ LIEGENSCHAFTSBÜRO
C.+H. HIRSCHI
Dalmazirain 26 3005 BERN Tel. 44 36 22

Aus Liquidation günstig zu verkaufen

Frischeis-Automat Carpigiani

Modell SEI 486, Standmodell.
Stundenleistung in Portionen zirka 75 g = 640, zirka 2jährig.

Telefon (01) 201 26 11, intern 341 P 44-30920

Zu verpachten (evtl. zu verkaufen) in Zwillikon, Affoltern a.A., an sehr guter Verkehrslage, heimeliges, freistehendes, neues

Restaurant

mit total 80 Plätzen (gut unterteilbar), Parkplatz, 4-Zimmer-Wohnung und 2 Personalzimmer. Bezugsbereit auf 1. April 1979. Mindestbeteiligung: Fr. 100 000.–.

Auskunft erteilt:
LEUTHARD + SÖHNE AG, Bauunternehmung
Mühlrütistrasse 6, 8910 Affoltern a.A.
Tel. (057) 8 34 84 (Hr. L. Leuthard) 3430

Zu vermieten per sofort im **Gebiet von Lugano (Tessin)**

Hotel-Restaurant-Bar

vollständig ausgerüstet und möbliert. Sehr interessanter Preis.

Offerten an Postfach 932, Lugano.
P 24-1015

Am Anfang jeder starken Werbung steht das Inserat.

Ihr Hotelgast möchte zeigen, wo er seine Ferien verbrachte.

Ein Hotelprospekt in bunten Farben ist eine direkte Werbung für Sie.

Bis Fr. 120 000.– WIR oder Haus in Spanien, Ferienhaus usw. nehmen wir in Zahlung gegen

Gasthof Krone in Kradolf

Restaurant, Saal, Boccia-Bahnen, Gästezimmer, Wirtewohnung, VP. Fr. 495 000.– inkl. Inventar.

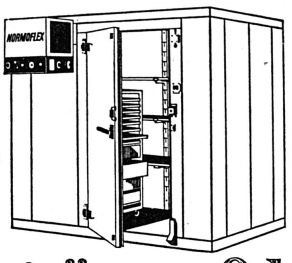
Auskunft Abera, Forchstrasse 37, 8032 Zürich, Telefon (01) 32 76 11.
P 44-5567

Zu verkaufen

Ford Transit-Bus

Spezialausführung.
Jahrgang 1976.
22 000 km, Top-Zustand.
Fr. 11 000.–.

Tel. (062) 81 13 06. 3554



So gross. Oder grösser. Oder noch grösser. Oder kleiner. Oder viel kleiner. So, wie Sie ihn brauchen, um rentabel zu kühlen und tiefzukühlen.

Kühlen, tiefkühlen, klimatisieren!
SCHALLER
Paul Schaller AG, Stauffacherstrasse 60, 3001 Bern
Tel. (031) 41 37 33

Nicht zu gross und nicht zu klein, darum rentabilitätsstabil!

NORMOFLEX Kühl- und Tiefkühlzellen.
Ein Schweizer Produkt aus eigenem Werk. Allein in der Schweiz sind über 3000 Schaller Normoflex Kühl- und Tiefkühlzellen im Betrieb. Ein einzig dastehender Rekord, der alles sagt.

GMM

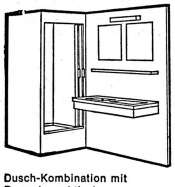
Fremdenzimmer mit Komfort

Wertzuwachs und Umsatzsteigerung für Ihr Hotel - ohne kostspieligen Umbau!

Praxmare

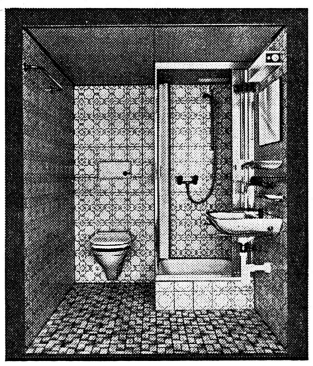
In 1 bis 2 Tagen sind Ihre Hotelzimmer mit Duschen, Dusch-Wasch-Kombinationen oder fertigen Badezimmern **mit echten Keramikfliesen** ausgestattet. Montiert durch unsere Fachleute, ohne Störung Ihres Betriebsablaufes. Mit dem speziell für Hotels entwickelten «Fertigbäder/WC- und Duschen-Programm». **Wir 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.

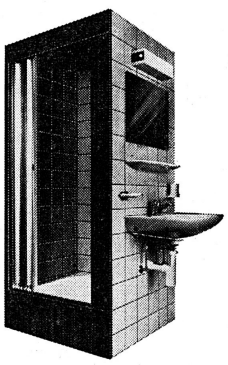


Dusch-Kombination mit Doppelwaschtisch an separater Wand.

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!

HR

Bon

Ich bitte um kostenlose und unverbindliche Katalog-Vorlage des REX-Fertigbäder-Gesamtprogramms.

Name
Vorname
Name des Betriebes
Wohnort PLZ
Strasse Nr.
Telefon

Einsenden an
REX-electric
Bernstrasse 85
8953 Dietikon
Tel. (01) 730 67 66

HOSPRA – Ecole Hôtelière de Langues et de Management

Management im Gastgewerbe

8wöchiger Führungslehrgang für Selbständige, Vorgesetzte und Nachwuchskräfte – Management – Marketing – Verkaufspsychologie – Rhetorik – Betriebswirtschaft – Rechtsgrundlagen

CH-1854 Leysin – HOSPRA S.A.
Telefon (025) 6 25 24, Prospekt anfordern

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: **3. April, 8. Mai**

Auskunft u. Anmeldung: **KALTENBACH, Weinbergstr. 37 8006 Zürich, Tel. (01) 47 47 91** (3 Min. v. Hbh)

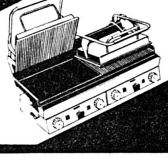
105

QUINAS BSP

Wer GRILL sagt, muss TURMIX sehen!

TURMIX Infra-Kontaktgrill- und Bratgeräte

Die Schnellen und Rationellen für anspruchsvolle Profis.



Für Dokumentation, Beratung, Demonstration in Ihrem Betrieb und Eintauschofferten wenden Sie sich bitte an:

TURMIX AG Jona
Postfach, 8640 Rapperswil
Tel. 055 - 27 68 33