

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 87 (1978)
Heft: 15

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>

hotel revue



Nr. 15 13. April 1978

Schweizer Hotel Revue
Erscheint jeden Donnerstag
87. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
87^e 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

Hüterin der Stabilität

Von Dr. Richard Schwetfeger

Als erstes Ausführungsgesetz zum neuen Konjunkturartikel, den Volk und Stände mit eindrücklichem Mehr am 5. März angenommen haben, liegt nun das revidierte Nationalbankgesetz vor. Es soll, wenn es in etwa zwei Jahren in Kraft tritt, unserem Noteninstitut die nötigen Mittel geben, um glättend auf den Konjunkturverlauf einzuwirken, soweit dieser durch geld-, kredit- und währungspolitische Massnahmen zu steuern ist.

Die politischen Behörden – Bundesrat und Parlament – verlieren dabei nichts von ihrem Einfluss auf die Konjunkturpolitik. Artikel 2 des neuen Gesetzes sieht nämlich vor, dass sich Bundesrat und Nationalbank vor allen wichtigen Entscheidungen unterrichten und ihre Massnahmen aufeinander abstimmen müssen. Es ist folglich ausgeschlossen, dass die Nationalbank etwa von sich aus ein geldwirtschaftliches Ziel – die Stabilisierung der Geldmenge – über andere Ziele wie Zinsstabilität, Vollbeschäftigung und vernünftige Wechselkurse stellen könnte. Umgekehrt kann aber auch der Bund nicht Illusionen dekreterieren oder versprechen, die sich mit den Mitteln der Nationalbank nicht verwirklichen lassen.

In zwei wichtigen Bereichen entscheidet der Bundesrat: über währungspolitische Schutzmassnahmen und über die Einführung der Emissionskontrolle, also über die Bewilligungspflicht für die Ausgabe inländischer Wertpapiere. In drei anderen Bereichen entscheidet die Nationalbank: bei der Festlegung des Diskont- und des Lombardatzes, bei der Erhebung von Mindestreserven von den Banken und bei den sogenannten Offenmarktoperationen, also bei Käufen und Verkäufen von Wertpapieren am Markt. Ferner setzt die Nationalbank – nach Absprache mit dem Bundesrat – fest, um wie viel die schweizerische Geldmenge im Laufe eines Kalenderjahres zunehmen soll. Dieser Entscheid beruht auf einer Einschätzung der realen Wachstumsaussichten der schweizerischen Volkswirtschaft, zu der selbstverständlich der Bundesrat, seine Experten und auch die Spitzenverbände der Wirtschaft ebenfalls etwas zu sagen haben.

Das neue Nationalbankgesetz verzichtet dagegen auf zwei Instrumente, die im bis Ende 1978 geltenden, notrechtlich Kreditbeschluss noch aufgeführt sind: die Kreditwachstumsbegrenzung und die Beschränkung des Klein- und Abzahlungskredits. Beide fallen ersatzlos weg. Die Mindestreserven und die Emissionskontrolle bilden keinen vollwertigen Ersatz. Der Bundesrat weist in seiner Botschaft darauf hin, dass durch dringlichen Bundesbeschluss im Notfall auch Reserven auf den Ausleihungen, nicht nur den Einlagen der Banken, wie das neue Gesetz vorsieht, eingezogen werden müssten. Das würde allerdings stark zinstreibend wirken und könnte leicht zu wechselkurspolitischen Folgen führen, die niemand will.

Voll zustimmen kann man dem neuen Gesetz, wenn es der Nationalbank bessere Möglichkeiten für Käufe und Verkäufe von Wertpapieren geben will. Damit kann die Nationalbank gewisse Ausschläge der Zinsen und Obligationenkurse besser glätten, was nicht zuletzt im Interesse der Anleger und Kreditnehmer liegt. Dafür ist die Nationalbank in Zukunft nicht mehr vom Bund abhängig. Sie kann eigene Schuldverschreibungen ausgeben und auch mit solchen der Kantone und Gemeinden sowie internationaler Organisationen handeln. Die letztere Kompetenz ist etwas problematisch, denn schlechtes Geld pflegt bekanntlich das gute zu verdrängen.

Das währungspolitische Instrumentarium im neuen Nationalbankgesetz deckt sich genau mit den Massnahmen, die aufgrund des heutigen Währungsbeschlusses angeordnet werden konnten. Ausgeschlossen ist die Devisenbewirtschaftung, Massnahmen, die im Beschluss nicht ausdrücklich aufgezählt sind, dürfen nur durch befristete Bundesratsbeschlüsse angeordnet werden. Auch damit ist eine Sicherung gegen Machtmissbrauch in das neue Gesetz eingebaut.

In den gut zwei Jahren bis zum Inkrafttreten des revidierten Nationalbankgesetzes werden der bestehende Währungsbeschluss sowie ein neuer Bundesbeschluss über Geldpolitik die Lücke schliessen. Letzterer tritt an die Stelle des Kreditbeschlusses und gibt der Nationalbank die Kompetenz zum Einzug für Mindestreserven sowie dem Bundesrat für die Anordnung der Emissionskontrolle. Das ist eine Minimallösung. Sie zeigt aber doch, dass Bundesrat und Nationalbank nicht wirtschaftspolitische Kompetenzen auf Vorrat suchen.



Ab 20. April sind auf dem Flughafen Zürich-Kloten sichere Landungen bei dichtestem Nebel möglich. Die V-Piste wurde mit Allwetter-Anflug- und Landehilfen ausgerüstet, aber auch die Flugzeuge – bei der Swissair bislang nur die DC-10 – brauchen entsprechendes Gerät. Das bisher im Rufe eines «Nebelhafens» stehende Kloten wird wesentlich aufgewertet. Unser Bild zeigt den Blick aus der abschwebenden DC-10 auf die beleuchtete V-Piste.

Fusion des deux chaînes indépendantes Chic Hôtels et Welcome Hôtels

Welcome Chic Hôtels

Décidée à l'unanimité des participants aux deux assemblées générales extraordinaires, la fusion des deux chaînes volontaires suisses Chic Hôtels et Welcome Hôtels est un événement qui ne passera pas inaperçu dans l'actualité touristique de notre pays. Nous sommes en effet en présence d'une décision intelligente, fruit du rapprochement mutuel de deux groupements d'hôtels indépendants, créés ces dernières années en vue d'offrir à des entreprises de petite et moyenne importance un outil de promotion qui soit efficace sur les marchés. Avec ses 57 établissements et sa capacité de 7300 lits, la nouvelle chaîne Welcome Chic Hôtels devient ainsi le deuxième groupe de ce genre en Suisse, après Ambassador Service Hôtels.

La fusion s'est opérée sans difficulté, jeu de dernier, à la faveur d'une assemblée générale commune qui s'est réunie à l'Hôtel de la Paix, à Lausanne, en présence de la quasi-totalité des membres des deux chaînes. Cet intéressant exemple de collaboration, tout en soulignant la nécessité pour les hôteliers suisses de se regrouper en vue de présenter un front uni sur les marchés étrangers, met également en exergue les difficultés matérielles auxquelles sont confrontées les chaînes dans leurs tâches de promotion et de vente.

Pour une meilleure dynamique de la prospection

Il apparaît, en effet, que les deux chaînes Chic Hôtels et Welcome Hôtels avaient tout intérêt, de par leur similitude et leurs dimensions, à mettre en commun leurs ressources plutôt qu'à se livrer à une concurrence inutile. En mettant désormais leurs ressources en commun, tant sur le plan des hommes que sur celui des moyens financiers, elles doublent leur mise et intensifient du même coup leurs positions dans le secteur de la prospection. Les 57 hôtels affiliés à Welcome Chic Hôtels se rangent, d'une manière générale, dans les catégories 3 et 4 étoiles; ils sont assez bien répartis dans toute la Suisse et représentent équitablement les hôtels de saison, les hôtels de ville et les hôtels de passage.

L'organisation administrative et promotionnelle

La nouvelle chaîne aura son siège à Zurich et son bureau romand à Lausanne. Elle sera présidée par le président fondateur de Welcome Hôtels, M. René Haeblerli (Lausanne), président de l'Associa-

tion cantonale vaudoise des hôteliers et membre du comité central de la SSH. La responsabilité de l'administration a été confiée à M. Arthur W. Moergeli (Zurich). Le maintien des deux bureaux primitivement installés par les chaînes a été décidé dans le but de faciliter les relations commerciales et courantes avec les hôteliers, tout en donnant à la chaîne de meilleurs assises dans les régions linguistiques de notre pays.

La nouvelle structure prévoit également une meilleure répartition de l'action sur les marchés. C'est ainsi que le travail de promotion-vente sera assumé par Mme Mugglin (bureau de Zurich) dans les régions germanophones, par M. R. Thiévent (bureau de Lausanne) dans les pays francophones et latins, ainsi que par M. Moergeli dans les régions anglo-saxonnes. Le budget définitif n'a pas encore été clairement établi, mais les responsables de la nouvelle chaîne n'envisagent pas de modification substantielle des cotisations de leurs adhérents. Signalons également que cette fusion n'a entraîné aucune défection, ce qui tend à traduire l'identité de vue entre les animateurs des deux chaînes.

Le comité de Welcome Chic Hôtels compte pour l'instant 11 membres. Il regroupe, autour de M. Haeblerli, président, et des deux vice-présidents, MM. Bernard Seiler (Zurich) et J.-L. Gehrler (Interlaken), les personnes suivantes: MM. I. Borriay (Lausanne), P. Gaulé (Crans-Montana), F. Hauser (Grindelwald), E. Naeef (Breiten), H. Radecke (Flims), O. Ruy (Genève) et P. Stettler (Berne), 1 siège étant encore vacant.

(Suite deuxième page)

Aus dem Inhalt

- Schmuckkästchen Schweiz 3
Unser Interview
- Loisirama 3
Du rêve à la réalité...
- Zwei Blöcke gebildet 5
Chic und Welcome-Hotels fusionieren
- Winterwonne trotz Wetter und Währung 5
Die Saisonumfrage der Hotel-Revue
- Progression de l'hôtellerie suisse 7
1977, la sortie du tunnel?
- Salons internationaux 11
Pour une meilleure représentation touristique
- Es beginnt beim Planen! 13
Energiesparmassnahmen im Kurzentrum Lenk
- «Top of Toronto» 15
Le restaurant le plus haut et le plus moderne du monde
- Aus dem Paradies vertrieben 17
Apartments erdrücken Mar del Plata
- Muesch uf Basel abe... 19-26
Vorschau auf die Schweizer Mustermesse
- Foire de Bâle 19-26
Présentation générale

HOWEG

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

Vassalli & Marosi, 8050 Zurich
Vendomat AG, 3073 Gumligen

Groupe de travail «Formation en Suisse romande»

Présidé par M. Gilbert Morel, de Biemme, le Groupe de travail «Formation en Suisse romande» s'est réuni récemment à l'Hôtel du Bateau, à Morat.

Créé en 1975 dans le but d'améliorer l'organisation de la formation professionnelle en Suisse romande et d'en défendre ses intérêts, ce groupe permet, par la qualité de ses membres et leur représentativité, d'assurer une meilleure information sur toutes les questions de formation, telles qu'elles sont traitées au Centre de la SSH, à Berne, et de régler simultanément divers problèmes spécifiques.

Cours professionnels

Au cours de sa dernière séance, le groupe de travail a notamment entendu un rapport de M. Ruch, chef de Service de la formation professionnelle de la SSH, au sujet des activités déployées en 1977. A cette occasion, le nouveau préposé à la formation professionnelle de la SSH en Suisse romande a été présenté en la personne de M. Urs Hofmann. Une plus intense collaboration sera mise en place en 1979 avec l'Ecole hôtelière, afin d'élaborer en commun des cours d'une journée plus particulièrement consacrés aux thèmes des séminaires de chefs d'entreprise.

Après une orientation de M. W. Kreier sur les activités du Service de formation de la FSCRH en 1978 - en particulier sur la formation d'un an des employé(e)s de restaurant et sur un cours accéléré de service d'une durée de 2 semaines - le groupe de travail s'est préoccupé de la nécessité d'améliorer la coordination entre la SSH et la FSCRH dans le domaine du placement des jeunes.

Fiches techniques

Le plan de parution des fiches techniques, sur la base d'un abonnement annuel s'élevant à 30 francs, est en cours; les premières fiches avaient trait à l'organisation de semaines gastronomiques, aux prescriptions légales en matière de formation des apprentis, aux assurances et aux nettoyagees. Les thèmes qui seront encore traités cette année concernent la diététique, l'eau, le chauffage, l'électricité et le gaz. Diverses propositions ont d'ores et déjà été présentées pour 1979.

Parmi les autres sujets traités, citons plus particulièrement la participation à l'Exposi-

tion KID 78, qui se déroulera du 3 au 15 mai à Lausanne et qui permettra, grâce au concours de la Commission professionnelle cantonale vaudoise, de présenter les métiers de l'hôtellerie à la jeunesse conviée à ce salon spécialisé.

PAHO

Invitation zur 16. Delegiertenversammlung der PAHO vom Samstag, dem 15. April 1978, um 10.45 Uhr, im Bahnhofbuffet Galerie-Restaurant in Bern

Traktanden:

1. Eröffnung, Begrüssung, Appell
2. Protokoll der 15. Delegiertenversammlung vom 4. Nov. 1975
3. Genehmigung des Tätigkeitsberichtes für den Zeitraum vom 1. Januar 1976 bis 31. März 1977
4. Genehmigung der Jahresrechnungen für den Zeitraum vom 1. Januar 1976 bis 31. März 1977
 - a) der PAHO
 - b) des freiwilligen Hilfsfonds c) des Altersfürsorgefonds
5. Kurzer Rückblick auf die Geschichte der PAHO
6. Orientierung über
 - a) die neuen Kassenstatuten
 - b) die Stiftungsurkunde
 - c) das Reglement zur Stiftung «Hilfs- und Personalfürsorgefonds der PAHO»
7. Aufteilung des Kassenvermögens gemäss Art. 32 Abs. 2 des Bundesbeschlusses über die Einführung der obligatorischen Arbeitslosenversicherung vom 8. Oktober 1976
8. Zusammensetzung der neuen Kassenorgane
9. Umfrage/Verschiedenes

Es handelt sich um die letzte Versammlung des obersten Kassenorganes der PAHO, weshalb der Kassenvorstand die Delegierten dringend bittet, dieser Tagung beizuwohnen.

Convocation à la 16e assemblée générale

du samedi 15 avril 1978, à 10 h. 45, au Buffet de la Gare (Restaurant Galerie) à Berne. Ordre du jour selon convocation publiée ci-contre en allemand.

Comme il s'agit de la dernière assemblée de l'organe caissier de la PAHO, celui-ci prie instamment les délégués de participer à cette journée.

Auskunft

Reisedienst

Lang GmbH & Co. KG, Hamburg
Wir haben unsere Mitglieder seinerzeit orientiert, dass diese Firma wegen Überschuldung ihre Tätigkeit anfangs Oktober 1977 einstellen musste. Diese Massnahme wurde damals mit einer Störung der Computereinlage begründet, die ein Durcheinander in der Buchhaltung verursachte. Der in der Folge beantragte Konkurs musste vom Gericht mangels Aktiven eingestellt werden. Durch die Konkursstellung erlitten verschiedene Schweizer Hoteliers Gläubiger der Firma Reisedienst Lang, Verluste. Wegen der Konkursstellung erhielten die Hoteliers keine Verlustscheine.
Vor einigen Tagen ist ein Anwaltskollektiv, Arning, Bullow und Ellmer, an verschiedene Gläubiger mit folgendem, vom 16. März 1978 datierten Schreiben gelangt:

Das Anwaltskollektiv, welches vom ehemaligen Geschäftsführer der Firma Reisedienst Lang beauftragt wurde, wäre bereit, gerichtlich Schadenersatzansprüche gegenüber der Computer-Firma Nixdorf AG durchzusetzen. Zu diesem Zweck werden alle Gläubiger aufgefordert, einen Kostenvorschuss von 15 Prozent ihrer Gesamtforderung zu leisten oder - falls sie sich an diesem Rechtsstreit nicht beteiligen wollen - eine Verzichtserklärung abzugeben.
Aus folgenden zwei Gründen sollten die Hoteliers dieses Angebot nicht berücksichtigen:

- Die Tatsache, dass sich ein Gläubiger am Rechtsstreit nicht beteiligen will, bedingt weder eine stillschweigende noch eine ausdrückliche Verzichtserklärung.
- Laut einem Grundsatz im Schadenersatzrecht können in der Regel nur direkt Geschädigte Schadenersatzansprüche geltend machen. Die ungedeckten Forderungen des Hoteliers gegenüber der Nixdorf AG stellt hingegen einen indirekten Schaden dar. Falls das Gericht eine Schadenersatzklage gutheisst, wäre dieses Urteil nur zugunsten der Firma Reisedienst Lang ergangen, die dann selbst über diese Schadenersatzsumme verfügen könnte.



Informationstagung Nr. 2

In Zusammenarbeit mit der Firma Geberit AG und dem Schweizer Hotelier-Verein wurde am 22. Februar 1978 in Rapperswil/Jona eine weitere Informationstagung durchgeführt.

Der bekannteste Artikel aus dem Sortiment der Firma Geberit ist sicher der Spülkasten. So war es selbstverständlich naheliegend, dass der Referent M. Garuffi, eidg. dipl. Installateur, zuerst auf die Entwicklung dieser Kästen zu sprechen kam. Den 20 Teilnehmern wurde schon bald klar, dass es sich lohnen würde, die verschiedenen Systeme kennen zu lernen, bevor man diese Kästen anschafft. Denn je nach Standort und Frequenzen können verschiedene Apparaturen eingesetzt werden. Bei den heutigen Wasserpreisen sicher ein wichtiger Faktor.
Das Schwergewicht dieser Veranstaltung lag aber vor allem darauf, wie die verschiedensten Reparaturen selber durchgeführt werden können. So wurde gezeigt, wie Abänderungs- und Austauscharbeiten an Apparatenanschlüssen und an der Abwasserinstallation gemacht werden.

Im weiteren konnten die Teilnehmer eine umfangreiche Dokumentation entgegen nehmen. Ja, sogar eine Weltneuheit wurde den Kursbesuchern ausgedient: ein Universal-Schwimmerventil für Spülkästen.

In diesem Jahr findet keine weitere Informationstagung statt. Vorschlag für die neuen Kurse im nächsten Jahr nimmt der Kursleiter W. Rohner, Schweizer Hotelier-Verein, gerne entgegen. WR

Regionaler Tageskurs Wäschewissen - gutes Ruhekissen

Dieser regionale Tageskurs konnte 13 Teilnehmer mobilisieren. Sicher eine eher magere Ausbeute, wenn man bedenkt, dass dieser Kurs in drei Regionen ausgeschrieben war.

Frau Therese Büchi, dipl. Hausbeamtin, startete ihre sehr interessanten Ausführungen mit den Grundelementen - die Fasern - welche zur Herstellung der verschiedenen Textilien nötig sind, dass beim Kauf von Wäsche die Qualität erkannt werden kann und dass vor allem auch die Fasern entsprechend behandelt werden. Anhand von zahlreichen Stoffmustern und den entsprechenden Hilfsmitteln konnten sich die Teilnehmer bald selber ein Bild machen, was gute und was schlechte Qualität heisst.
Die Schlussdiskussion war so interessant,

Ordentliche Delegiertenversammlung 1978 in Luzern

Im Sinne von Artikel 24 der Statuten teilen wir mit, dass die ordentliche Delegiertenversammlung 1978

am 6. und 7. Juni 1978 in Luzern

stattfinden wird.

Die Traktandenliste samt Unterlagen und das detaillierte Programm wird anfangs Mai zugestellt.

Anträge und Anregungen von Sektionen und Mitgliedern, welche der Delegiertenversammlung zur Beschlussfassung unterbreitet und somit auf der Traktandenliste aufgeführt werden sollen, sind gemäss Artikel 26 der Statuten bis spätestens Montag, 24. April 1978 der Geschäftsstelle SHV zu Händen des Zentralvorstandes schriftlich zuzustellen.

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Der Zentralpräsident Der Direktor
Peter-Andreas Tresch Franz Dietrich

Assemblée ordinaire des délégués 1978 à Lucerne

Conformément à l'article 24 des statuts, nous vous informons que l'assemblée ordinaire des délégués 1978 aura lieu

les 6 et 7 juin 1978 à Lucerne.

L'ordre du jour, ainsi que le programme détaillé et toute documentation utile seront envoyés au début mai 1978.

Les propositions et suggestions émanant de sections et de membres et devant être soumises à l'assemblée des délégués et, par conséquent, figurer à l'ordre du jour, doivent, conformément à l'article 26 des statuts, être communiquées par écrit jusqu'au lundi 24 avril 1978 au plus tard au Centre de la SSH, à l'intention du Comité central.

SOCIÉTÉ SUISSE DES HÔTELIERS
Le président central Le directeur
Peter-Andreas Tresch Franz Dietrich

dass der Kursleiter W. Rohner erst mit erheblicher Verspätung den Kurs abschliessen konnte. WR

Wer anderen das Leben verschönert, hat stets auch selber Nutzen davon.

Der nächste Kurs findet am 17. Mai 1978 in Lugano statt (in deutscher Sprache). WR

Regionaler Tageskurs Verkauf und Beratung im Service

Wiederum waren die drei Kurstage in Bad Ragaz, Geroldswil und Bern ein toller Erfolg, waren doch sämtliche Kurse ausgebuht.

Das individuelle Verkaufsgespräch für jeden Gast war ein Schwerpunkt des Tages. Die beiden Referenten P. Helfer und W. Rohner wiesen die Teilnehmer auf die grosse Bedeutung der Menschenkenntnis für im-Service-tätige Leute hin. Sie versuchten durch praktische Hinweise, Gruppenarbeiten, Rollenspiele mit Videoaufnahmen, die Teilnehmer zu motivieren, jeden Gast, immer wieder von neuem, zu beobachten, zu beurteilen und erst dann zu behandeln.
Wie heisst es doch im Sprichwort:

Personelles

Seit zwanzig Jahren steht Reymond Frei im Dienste der beruflichen Aus- und Weiterbildung. Als Geschäftsführer der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe hat er in dieser Zeit ausserordentlich viel für unser Nachwuchs geleistet. Wir danken und gratulieren zum Arbeitsjubiläum.
Nach zehnjähriger Tätigkeit, überaus verdienstvoller Tätigkeit für den Kurort Heiden ist Peter Aeschbacher, Direktor des Kurhotels, als Präsident des Kur- und Servicevereins zurückgetreten. Seine Nachfolge hat Jakob Schlegel angetreten.

Kurstagung St. Gallen

Am 27. April veranstaltet das Institut für Fremdenverkehr an der Hochschule St. Gallen eine Kurstagung zum Thema «Der Ausflugsverkehr, seine Bedeutung und Problematik».
Die Motorisierung und das allgemein gestiegene Erholungsbedürfnis haben eine gewaltige Zunahme des Ausflugsverkehrs zur Folge. Allein 1976 gaben die Schweizer rund 1,5 Milliarden Franken für Tagesausflüge aus. Die Kehreite dieser kurzfristigen Mobilisierung der Bevölkerung ist indessen nicht zu übersehen.
Die Kurstagung setzt sich zum Ziel, Vor- und Nachteile festzuhalten und praktische Lösungsmöglichkeiten zur Verminderung der negativen Faktoren zu diskutieren. pd

hotel revue

Verlag Schweizer Hotelier-Verein

Verantwortlich für die Herausgabe:
Gottfried F. Künzi

Deutsche Redaktion:
Maria Künig, Gottfried F. Künzi

Französische Redaktion: José Seydoux

Anzeigen und Abonnement:
Paul Steiner, Dora Artoni, Otto Hadorn
Postfach 2657, 3001 Bern
Tel. (031) 46 18 81; Telex 32 339 shvch
Vertreter für die Westschweiz:
Publicité Neumann
1111 St-Saphorin-sur-Morges
Tel. (021) 71 11 20

Die publizierten Beiträge verpflichten nicht den Autor.

Offizielles Organ:
Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren VSKVD
Arbeitsgemeinschaft Schweizerischer Kongressorte ASK
Hotel Sales Management Association
HSMA Swiss Chapter
Vereinigung Schweizer Reisejournalisten ASSET



Le 5 avril a été marqué, à l'Ecole hôtelière, par un événement peu commun: les trente ans d'activité d'un maître. Ce jour-là, en effet, voyait M. Conrad Tur, chef du cours de vente, commencer sa 31e année d'enseignement. Trente ans au service de l'hôtellerie, de la formation professionnelle, de l'Ecole hôtelière, de la jeunesse, ce sont des générations de cadres qui ont ainsi été formés. M. Tur, durant tout ce temps consacré au service - dans le sens large, élevé du terme - de la profession, n'a pas pour autant «des ans subis irréparablement». Esprit vif, ail sans cesse aux aguets, souffle long, en formation continue continue, il ne cesse d'animer son cours, avec dynamisme, compétence, à donner le meilleur de lui-même à sa tâche, à ses étudiants, à la profession. Heureux «anniversaire» et merci M. Tur!

Buchhaltung

Jahresabschluss

Steuern

Geschäftsnachfolge

Gesellschaftsgründung

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

Loisirama: du rêve à la réalité

Judi dernier, Loisirama 78, premier Salon international des loisirs, s'est ouvert au Palais des Expositions de Genève; une inauguration toute simple, «sans chichi, ni flaffa» comme on dit en terre romande, mais en présence de nombreuses personnalités de la République, dont M. Willy Donzé, président du Conseil d'Etat, qui souligna le rôle social des loisirs dans le monde actuel.

Ouverte jusqu'au dimanche 16 avril, l'exposition, rappelons-le, rassemble quelque 230 exposants en provenance de 25 pays et présente, sur 17 000 m² environ, des stands relevant du tourisme, des sports, du camping-caravaning, des hobbies, de l'artisanat, du jardinage, de la photo-cinéma, de la musique, de la littérature, de la santé et de la jeunesse. «Loisirama, comme l'écrit son président, M. Pierre Raisin, conseiller administratif de la Ville de Genève, n'ambitionne-t-il pas de plaire aux adultes, d'attirer les aînés et d'enthousiasmer les jeunes?»

«Ca bouge»

«Nous avons également voulu que ça bouge», a ajouté le président de ce Salon lors de la cérémonie d'ouverture. Les nombreux visiteurs du premier week-end semblent lui avoir donné raison et l'on peut être presque persuadé que les organisateurs réussissent à provoquer le grand rassemblement populaire dont ils rêvaient.

Il serait vain d'insister ici sur l'importance des loisirs dans la société moderne. Car, si Genève leur voue leur premier salon, on ne compte plus les congrès, colloques et autres séminaires qui ont été consacrés à ce sujet au cours de cette dernière décennie. Loisirama est d'ailleurs patronné, si l'on excepte le Conseil d'Etat genevois et le Conseil administratif de la Ville de Genève, par l'Association mondiale du loisir qui, en compagnie de l'Association européenne, s'efforce de promouvoir le développement de politiques des loisirs dans tous les pays. Ce même sujet a également donné lieu à une vaste littérature spécialisée, dont la seule lecture constituerait déjà un véritable loisir.

Raison d'être et joie de vivre

La «civilisation des loisirs» — qu'on ne prétende pas qu'elle n'est qu'une vue de l'esprit! — recouvre un tel nombre d'éléments que l'idée de lui consacrer un salon se justifie pleinement. Et ceux qui l'ont eue se sont efforcés, au prix d'un important travail, de mettre sur pied un salon qui n'aurait pas été «pas comme les autres». Certes, s'il se veut unique en son

genre, ce qu'il nous offre se retrouve dans d'autres salons: Salon du tourisme de Lausanne, KID, Salon des arts ménagers, etc. Et ses organisateurs ne nous en voudront pas d'avoir, et là, une impression de «déjà vu» inévitable dans de telles circonstances. Ici comme ailleurs, la juxtaposition de stands commerciaux et de stands d'information, à but socio-culturel, n'est pas exempte de désagréments.

Ce serait d'ailleurs exposer du vent que de ne pas offrir aux visiteurs la possibilité, précisément par ce caractère mixte, de se rendre compte «de visu» des articles et des produits correspondant aux nouvelles formes de loisirs. L'individu doit aujourd'hui savoir les conditions à remplir et le prix à payer pour trouver, par le sport, la culture, le voyage ou toute autre occupation, son plein épanouissement et son enrichissement personnel. Il n'est resté pas moins difficile de faire un salon de la joie de vivre et quels qu'aient été les espoirs caressés par ses initiateurs Loisirama s'avère plus le salon de la réalité que celui du rêve. Après tout, tant mieux!

Animation tout âge et tous azimuts

De par leur volonté, ce Salon des loisirs s'ingénie en tout cas à intéresser toute une population et, qui plus est, à la faire «participer» réellement grâce à un gigantesque programme d'animation. Tant il est vrai que l'animation permanente est au loisir ce que l'éducation permanente est au travail. Promue capitale mondiale des loisirs durant dix jours, Genève, ville d'accueil se doublant d'une tradition d'humanisme, de culture et d'échanges, est dès lors particulièrement bien placée pour s'offrir un tel salon.

Cette opinion est d'ailleurs corroborée par le succès de certains stands qui, indéniablement, comblent une lacune au niveau de l'information: nous faisons allusion ici au pavillon des aînés et à celui de la femme, ainsi qu'au Village de la création d'art, stands dont la conception novatrice, tant au niveau de l'information que de l'animation et de l'accueil, semble répondre à un besoin. Diverses associations spécialisées trouvent également, dans le cadre d'un tel rassemblement, une occasion

de mieux mettre en valeur leur action. Et s'il est vrai que Loisirama a misé juste en se préoccupant de jardinage, d'artisanat et de sports — secteurs qui lui sont plus particulièrement spécifiques —, on s'étonnera qu'un salon des loisirs soit soudain un salon «comme les autres» en exposant, outre les sempiternelles tondeuses à gazon, des stores, des lavabos, des vibromasseurs, des machines à coudre, des mélangeurs-malaxeurs, des voitures de location, des drapeaux, de la confection et une herboristerie! Certes, la notion de loisirs est très vaste, mais il y a des articles qui choquent plus que la confiserie et la barbe à papa...

Secteur «tourisme»: un coup d'essai...

...qui est un coup de maître! Tout problème de «concurrence» mis à part, Loisirama peut s'enorgueillir d'un excellent départ dans ce domaine. Le secteur du tourisme, aéré et bien structuré, rassemble en effet des représentations officielles de 13 pays — dont le Brésil, les Emirats arabes unis (présents en force déjà à la dernière Bourse de Berlin) et l'étonnant Népal — et des stands ayant trait à des groupes hôteliers (Agrupados, Unihôtels, etc.) et parahôteliers, à des organisations de voyages (pavillon commode du Groupement des agences de voyages de Genève) et à des transporteurs (Swissair, SATA, CGN, SNCF, LOT, etc.).

● La Suisse est représentée par l'Office national suisse du tourisme, qui y présente son spectacle en multivision; le tourisme récepteur ne nous vaut que deux stands, celui de l'Ente ticinese per il turis-



Loisirama: en montrant les possibilités et la qualité des loisirs, plaire aux adultes, attirer les aînés et enthousiasmer les jeunes. (ASL)

mo, dont on connaît les efforts de promotion sur le marché romand, et celui de la station de l'Alpe des Chaux (VD). L'importance de la place de Genève et de son arrière-pays français explique cette belle participation qui fait du tourisme le plus important secteur de Loisirama, ce qui n'était pas prévu au départ. Et le public genevois semble ravi de son nouveau salon: n'est-ce point l'essentiel? J.S.

définitive de créer cet abonnement sera prise lors de l'assemblée générale qui aura lieu le 24 mai prochain à Super-St-Bernard. sp

Le train des «quatre-heures»

Du 1er avril au 29 mai, les Chemins de fer du Jura relancent une offre promotionnelle originale et inédite qui avait obtenu un grand succès durant l'automne 1977. Pour la modique somme de 13 francs par personne (enfants et titulaires d'abonnements pour 1/2 billet, 1 franc), les familles, visiteurs, touristes, excursionnistes ou autres promeneurs ont la possibilité d'obtenir une carte de libre circulation valable un jour entier sur l'ensemble du réseau des Chemins de fer du Jura, ainsi qu'un bon permettant de recevoir sans frais supplémentaires les «quatre-heures». En effet, plus de 50 hôtels, restaurants et auberges du Haut-Jura et d'Ajoie offrent aux visiteurs s'étant déplacés en chemin de fer, un casse-croûte campagnard au choix, formé d'une assiette de jambon à l'os, d'une assiette froide ou d'une assiette garnie de divers fromages.

Cette nouvelle possibilité touristique à un prix avantageux devrait susciter un grand intérêt et inciter les promeneurs d'un jour à découvrir le printemps à l'aide du train des quatre-heures campagnards. sp

Association valaisanne des entreprises de remontées mécaniques

Vers un abonnement général «Valais»?

Le comité de l'Association valaisanne des entreprises de remontées mécaniques s'est réuni à Verbier sous la présidence de M. Hubert Bumann, de Saas-Fee. La sécurité sur les pistes et la prévention des dangers d'avalanche a retenu toute son attention.

La séance a été suivie d'une rencontre avec M. le Conseiller d'Etat Franz Steiner, récemment élu à la présidence du Concordat intercantonal des téléski, qui souhaite qu'une collaboration plus étroite s'institue entre l'Etat, les communes et les sociétés de remontées mécaniques dans le domaine de la sécurité, dans l'intérêt des populations concernées et du tourisme en général. Une première réunion aura lieu prochainement pour déterminer de façon précise le cadre de cette coopération. Un projet d'abonnement valable sur l'ensemble des installations de remontées mé-

caniques du Valais a également fait l'objet des délibérations du comité. Il s'agirait d'un nouveau titre de transport améliorant l'offre à la clientèle en lui donnant la possibilité, à des conditions avantageuses, de skier dans un grand nombre de stations. Ce serait le prolongement des efforts qui ont été faits par de nombreuses sociétés pour créer des abonnements régionaux qui correspondent réellement à un besoin des amateurs toujours plus nombreux du sport blanc. Les entreprises seront consultées prochainement sur le projet arrêté par le comité. La décision

Das Interview

Heute mit Herrn Rolf Dillmann, Direktor der Gübelin AG, Bern

Vom Uhren- und Schmuck-tourismus

Herr Dillmann, welche Stellung nimmt Ihr Unternehmen innerhalb des Uhren- und Schmuck-Detailhandels ein?

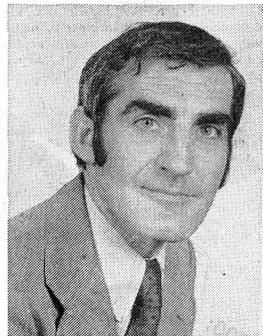
Das Familienunternehmen Gübelin, das im Jahre 1854 in Luzern gegründet wurde, zählt heute etwa 220 Angestellte. Vom Mutterhaus aus, das heute noch in Luzern domiziliert ist, wurde die Firma Gübelin im Laufe der vergangenen Jahrzehnte zu einem der grössten Uhren- und Bijouterieunternehmen entwickelt — dies sowohl auf nationaler als auch auf internationaler Ebene. So besitzt die Firma Gübelin weitere Verkaufsstellen in Bern, Zürich, Genf, Basel, Lugano, St. Moritz und New York. All die Jahre hindurch verfolgte die Firma Gübelin die Zielsetzung: Führend sein betreffend Kreativität, Qualität und Dienstleistung. Auf dem Sektor Edelsteine genießt unsere Firma international dank den Forschungsarbeiten von Dr. Eduard Gübelin ein sehr hohes Ansehen.

Hat der Wunsch, Uhren und Schmuck zu kaufen, nach Ihren Beobachtungen einen wesentlichen Einfluss auf die Wahl der Reisedestination Schweiz durch ausländische, vor allem Übersee-Touristen?

Ich glaube, dass die Schweiz mit ihren landschaftlichen und städtebaulichen Sehenswürdigkeiten sowie die weltbekannte Hotellerie und Gastronomie in erster Linie ausschlaggebend sind, dass die Schweiz als Reiseziel gewählt wird. Unsere Uhrenindustrie und somit auch die gute Schweizer Uhr hat weltweit nach wie vor ein ausgesprochen gutes Image, so dass der Wunsch von Seiten der Touristen, in der Schweiz eine gute Schweizer Uhr zu kaufen, eine nicht zu unterschätzende Bedeutung hat, vor allem bei den Touristen aus Übersee.

Haben die vergangenen, wirtschaftlich kritischen Jahre spürbaren Einfluss auf die Zusammensetzung Ihrer Kundschaft gehabt?

Sicher hatten die wirtschaftlich kritischen Jahre einen Einfluss auf das Geschäftsergebnis mit Touristen aus dem Ausland,



insbesondere mit den Touristen aus Übersee, USA, Kanada und Japan. Die nachstehend zitierten Tendenzen beziehen sich ausschliesslich auf den Platz Bern.

Der Umsatzanteil mit ausländischen Touristen am Gesamtumsatz beträgt etwa 20 Prozent. Die Umsatzanteile mit Ausländern am Gesamtumsatz mit Touristen weisen folgendes Bild aus: 1972: USA 29,5, Japan 37,3, Deutschland 11,9 Prozent; 1974: USA 12,6, Japan 21,9, Deutschland 18 Prozent; 1976: USA 12,42, Japan 24,5, Deutschland 12,6 Prozent; 1977: USA 26,7, Japan 17, Deutschland 20,5 Prozent. Es zeigt sich, dass die Umsatzeinbußen, die in den Jahren 1974 und 1976 mit unseren Gästen aus Übersee und Deutschland erfolgten, im Jahre 1977 wieder weitgehend aufgeholt werden konnten.

Was die Verkaufsumsätze mit japanischen Touristen betrifft, weisen diese eine steigende Tendenz auf. Interessant ist, dass wir mit den Japanern, die in der Fremdenverkehrsstatistik lediglich einen Anteil von 4 bis 5 Prozent ausmachen, einen Umsatzanteil von 17 bis 37 Prozent erzielen. Also darf der Japaner als «ein kaufkräftiger Tourist betrachtet werden. Unsere Verkaufsumsätze mit Touristen aus unserem Nachbarland Deutschland sind im Jahre 1976 empfindlich gesunken. Dies ist sicher ebenfalls auf die wirtschaftlichen und währungspolitischen Schwierigkeiten in Deutschland zurückzuführen. Diese Einbußen konnte jedoch im Jahre 1977 wieder weitgehend aufgeholt werden.

Wie verhält sich die Kaufkraft im Vergleich zum zahlenmässigen Rückgang der ausländischen Touristen?

Die Statistik zeigt eindeutig, dass die Kaufkraft bei den Touristen merklich abgenommen hat. Wenn wir zum Beispiel den getätigten Umsatz mit USA-Touristen im Jahre 1972 als 100 Prozent annehmen, so beträgt der realisierte Verkaufsumsatz im Jahre 1977 noch lediglich 48,7 Prozent. Also ein Umsatzrückgang von etwa 51 Prozent. Ähnlich verhält es sich mit den Stückzahlen. Hier verzeichnen wir einen Rückgang 1977 gegenüber 1972 von 70 Prozent ebenfalls mit Touristen aus Übersee. Interessant ist hingegen die Tatsache, dass der Durchschnittseinkauf der einzelnen Überseetouristen merklich zugenommen hat: von 1972 bis 1977 um 58 Prozent, mit Touristen aus Japan sogar um 72 Prozent.

Beeinflusst insbesondere der steigende Frankenkurs das Kaufverhalten Ihrer ausländischen Kundschaft?

Bestimmt im negativen Sinn! Unsere Qualitätsprodukte sind für die meisten ausländischen Währungen sehr teuer geworden. Diese für ausländische Begriffe hohen Preise halten bestimmt viele potentielle Käufer davon ab, den einen oder andern Artikel zu kaufen.

Wird Schmuckkauf vermehrt als Wertanlage betrachtet; eher beim ausländischen oder beim schweizerischen Kunden?

Der Schmuckkauf wird sowohl vom ausländischen wie auch vom schweizerischen Kunden als Wertanlage betrachtet. Es ist wichtig, dass wir einem Kunden für sein teures Geld einen echten Gegenwert bieten. Dieser Gegenwert basiert auf dem eigentlichen Materialwert, der Kreativität und der Qualität des betreffenden Artikels.

Was für Trends zeichnen sich ab, werden wieder traditionelle Stücke bevorzugt?

Es kommt immer darauf an, zu welchem Anlass der Schmuck getragen wird. Sowohl der schweizerische wie auch der ausländische Kunde ist in den vergangenen Jahren modebewusster geworden. Der Kunde kauft heute seinen Schmuck nach den speziellen Bedürfnissen: Für Cocktaillparties und Freizeit wählt er vorwiegend modisch modernen Schmuck, für festliche Anlässe bevorzugt er in der Regel den traditionellen, klassischen Schmuck.

Was bildet den grössten Kaufreiz bei den Uhren: technische Qualität und Raffinesse, Design, Zierat?

Die Motivation für den Kauf einer Uhr ist bei den männlichen und weiblichen Kunden verschieden. Der Herr sucht einen Zeitmesser, der einen hohen Grad an Präzision bzw. Ganggenauigkeit aufweist. Technische Neuheiten sind gefragt. Bei der Frau ist es anders. Sie sucht eine Uhr, die wohl die Gelegenheit bietet, die genaue Zeit abzulesen — wobei es in der Regel nicht auf die Sekundengenauigkeit ankommt — auf der anderen Seite legt die Frau grossen Wert auf Design. Eine Uhr soll wenn möglich Zeitmesser und Schmuck zugleich sein. Die sogenannte Zweituhr bei den Herren gewinnt an Bedeutung. Am Tag wünscht der Mann in der Regel einen technisch perfekten Zeitmesser und am Abend genießt er vielleicht eine Uhr als Schmuckstück.

Gilt die Schweizer Uhr bei den ausländischen Kunden immer noch als die Uhr schlechthin?

Vieles wurde in letzter Zeit über die Schweizer Uhr gesagt. Schwarzmaler meinten sogar, die schweizerische Uhrenindustrie hätte auf technologischem Gebiet im Konkurrenzkampf mit dem Ausland den Zug verpasst. Dies stimmt nicht. Es ist bekannt, dass sich die Uhrenindustrie weltweit in einem Umbruch befindet. Die Quarzuhr löst allmählich die mechanische Uhr ab. Die schweizerische Uhrenindustrie hat sich glücklicherweise nicht dazu hinreissen lassen, Uhrenmodelle auf den Markt zu bringen, die in technischer Hinsicht nicht vollständig ausgeglichen sind und somit nicht dem guten Image der Schweizer Uhr gerecht werden. Die schweizerische Uhrenindustrie ist nach wie vor in der Lage, Uhrenzeugnisse jeglicher Art anzubieten, die technologisch gesehen die besten auf der Welt sind. Die Schweizer Uhr ist heute mehr denn je gefragt.

Kann sich Ihre Branche mit dem Bild der Schweiz, wie es die Fremdenverkehrswerbung vermittelt, identifizieren?

Diese Frage kann ich mit Ja beantworten. Es darf nicht übersehen werden, dass der Kurs der Schweizer Franken in internationalen Vergleichen zu hoch ist. Es ist die Aufgabe für jeden am Fremdenverkehr Beteiligten — und dazu gehört auch unsere Branche — dafür zu sorgen, dass die Preise unter Kontrolle gehalten werden. Die Schweiz genießt bereits den Ruf, ein teures Touristenland zu sein. Es ist an uns,

dafür zu sorgen, dass die Schweiz nicht eines Tages ein zu teures Touristenland wird. Der Schaden, den wir durch ein solches Image erleiden würden, wäre meines Erachtens unermesslich.

Wie kann die Marketing-Unterstützung Ihrer Branche durch die Hotellerie verbessert werden?

Ich finde, die Hotellerie und die Fremdenverkehrsorgane sollten in ihrer Werbung vermehrt auf das sogenannte Shopping in der Schweiz hinweisen. Nirgendwo auf der ganzen Welt findet ein Tourist Einkaufsmöglichkeiten wie in unserem Land. Einige Tatsachen sprechen dafür: 1. Im allgemeinen bekommt ein Tourist für sein Geld einen realen Gegenwert. 2. Die Dienstleistungen der verschiedenen Branchen sind optimal, dabei denke ich an den Nachverkaufservice. 3. Das Verkaufspersonal ist bestens ausgebildet, branchenkundig. 4. Das Verkaufspersonal spricht in der Regel nebst der Muttersprache zwei bis drei Fremdsprachen. Die Verständigungsmöglichkeiten für den Touristen sind in der Schweiz optimal. Dies sind einige Punkte, auf die in der allgemeinen Fremdenverkehrswerbung vermehrt hingewiesen werden sollte. Die schweizerische Hotellerie und die Wirtschaft sind eng miteinander verbunden. Dies war immer so und so soll es auch bleiben.



TURMIX

für die schönsten Grilladen.
 Saftig und schmackhaft.
 Mit appetitlicher
 Grillzeichnung.
 Und praktisch
 ohne Gewichtsverlust.

**TURMIX Infra-Kontaktgrills
 und Bratgeräte
 erfüllen überall
 die höchsten
 Ansprüche.**



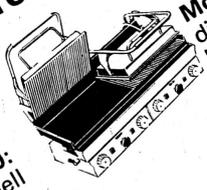
CGHMS BDF

Wer **GRILL** sagt,
 muss **TURMIX** sehen!

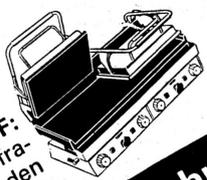
5 von 12 erfolgreichen Modellen:



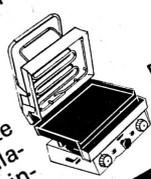
Modell 8000:
 das Hochleistungsmodell
 für Mittel- bis Grossbetriebe



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



Modell 8000FF:
 Der leistungsfähige Infra-
 Schnellbrater für den
 Mittel- bis Grossbetrieb



Modell 4000
 Salamander
 der vielseitigste
 Schnellbrater/Sala-
 mander für den Klein-
 bis Mittelbetrieb



Modell 4000:
 der Spitzengrill
 für den Klein-
 bis Mittelbetrieb



COUPON mit Gewinnchance

Vielleicht kommt auch für meinen Betrieb ein TURMIX Infra-Kontaktgrill- oder -bratgerät in Frage. Zuvor möchte ich mich aber gründlich informieren.

Schicken Sie mir bitte unentgeltlich die grosse TURMIX Dokumentation über die 12 TURMIX Grill- und -Bratmodelle.

Ich bitte um den unverbindlichen Besuch Ihres Verkaufsbüros.

Ich bin an einer unverbindlichen Demonstration von TURMIX Infra-Kontaktgrill- und -Bratgeräten in meinem Betrieb interessiert.

Können Sie mir eine interessante Eintauschofferte machen?

Ich nehme teil an der notariell überwachten Gratisverlosung von 200 Büchern: **Trüch von Charles Foery/Marianne Kaltenbach im Wert von Fr. 24.50.**

Einsendeschluss für die Teilnahme an der Gratisverlosung: 30. Juni 1978 (Datum des Postempfels). Pro Person nur eine Einsendung; über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt.

MUBA
 vom 15. bis 24. April 1978
 Halle 24, Stand 345

TURMIX AG Jona
 Postfach,
 8640 Repperswil
 Tel. 055-276833

Name _____ Funktion _____

Betrieb _____

Adresse _____ PLZ/Ort _____

Tel.-Nr. _____

Hotelgruppen finden sich:

Chic und Welcome zusammen



Konzentration auch bei den Hotelketten: Die beiden Schweizer «Voluntary Chains», Chic-Hotels und Welcome-Hotels, sind übereingekommen, sich mit dem Ziel einer besseren Marktbearbeitung zusammenzuschliessen. Die neue Gruppierung unter dem Präsidium von René Haerberli (Lausanne) umfasst 57 Häuser mit 7300 Betten.

Letzten Donnerstag vollzog sich ein separater Generalversammlungen und einer gemeinsamen Sitzung in Lausanne die Fusion der beiden Ketten, die sich bereits seit einiger Zeit angeknüpft hatte. In Anwesenheit praktisch aller Mitglieder beider Lager wurde der Zusammenschluss einstimmig gutgeheissen. Damit entsteht nach Ambassador Service Hotels die zweitgrösste Gruppierung Schweizer Erst- und Mittelklasshotels. Welcome Chic Hotels - so der neue Name - kann mit 57 Betrieben eine recht gute geografische Verteilung bieten.

Strukturen bleiben erhalten

Im Gegensatz zu Chic-Hotels, welche bereits als «traditionelle» Schweizer Hotelgruppierung angesehen werden kann und die sich mit 20 Hotels an den wichtigsten touristischen Standorten der Schweiz eine solide Marktstellung erworben hat, ist Welcome ein eigentlicher «Newcomer», dessen Gründung ins Jahr 1977 zurückgeht und der sich in relativ kurzer Zeit eine schliesslich auf 37 Betriebe angewachsene Mitgliedschaft aufbauen konnte. Als Profilierungsschwerpunkte können bei Chic-Hotels primär die gepflegte Kulinarik - entsprechende «Gourmet-Tours»-Pakages werden über Swisair in den USA und Kanada vermarktet - und bei Welcome die Idee des besonders freundlichen Empfangs genannt werden. Die eigentlichen Promotionsaktivitäten wurden bei Chic durch A. W. Moergeli (Zürich), bis 1977 Präsident und schliesslich hauptamtlicher Geschäftsführer, bei Welcome durch Réginald Thiévent (Lausanne) getragen. Durch den Zusammenschluss erfolgt keine grundsätzliche Umgestaltung dieser Strukturen.

Um den schnellsten Skitouristiker

Mitmachen kommt vor dem Rang - unter diesem Motto fanden am letzten Wochenende bereits zum vierten aufeinanderfolgenden Male in Meiringen-Hasliberg die Schweizerischen Ski-Fremdenverkehrsmeisterschaften statt. Am Start waren wiederum von Lehrling bis zum Direktor alle Chargen vertreten. Dabei standen für einmal nicht Logiernächte, Flugpreise und planerische Gesichtspunkte im Vordergrund, sondern Skiwach, Fahrfehler und Resultate.

Keinen Zweifel offen über seinen Siegesanspruch liess Markus Allenbach, Sportsekretär aus Adelboden. In Abwesenheit des Ex-Internationalen Kurt Huggler, Mürren, liess er der Konkurrenz keine Chance. Mit einer Zeit von 46.77 distanzierte er den zweitplatzierten Bernhard Stucky, Bettmeralp, klar.

Nationalrat und Kurdirektor Dr. Fred Rubi wollte leistungsmässig keinesfalls hinter seinem Sportsekretär zurückstehen. Mit 54.05 setzte er eine Zeitmarke, die für viele junge Fahrer unerreicherbar war. Bei den Damen dominierte das Berner Oberland. Neben der Tagessiegerin Sylvia Hoyer aus Interlaken konnten sich Liliane Pfäffli, Kandersteg, und Berty Wingeyer, Lauterbrunnen, als Kategoriensieger eintragen lassen.

Nachfolgend ein Auszug aus der Rangliste:

Damen. Kat. 15-20 Jahre. 1. Sylvia Hofer, VV Interlaken, 50.10 (Tagessiegerin). 2. Maya von Weissenfluh, Verkehrsverb. BO, 59.91. 3. Ruth Matti, VB Gstaad, 1.01.59.

Damen. Kat. 21-30 Jahre. 1. Liliane Pfäffli, VB Kandersteg, 54.92. 2. Margrit Brand, VBO, Interlaken, 55.40. 3. Simone Maillard, VB Crans-Montana, 56.41.

Damen. Kat. 31-40 Jahre. 1. Vreni Grysiger, Dillier AG Samen, 1.00.53. 2. Doris Schlappi, VB Meiringen, 1.03.73. 3. Ruth Ettl, VV Luzern, 1.08.70.

Damen. Kat. 41-50 Jahre. 1. Berty Wingeyer, VV Lauterbrunnen, 1.27.96.

Damen. Gäste. 1. Bea Weber, Luzern, 57.70. 2. Annemarie Gehrig, Luzern, 1.05.15. 3. Edith Aebi, Crans-Montana, 1.05.26.

Herren. Kat. 15-20 Jahre. 1. Hans Baumann, Meiringen-Hasliberg-B, 59.74. 2. Urs Gafner, VB Grindelwald, 1.02.24. 3. Daniel Twerenbold, VBO, Interlaken, 1.03.03.

Herren. Kat. 21-30 Jahre. 1. Hans von Bergen, Reisedienst BLS Spiez, 49.21. 2. Jakob Eschler, Reisedienst BLS Spiez, 54.25. 3. Peter Willen, VB Adelboden, 54.45.

Breitere Basis erhöht Chancen und Probleme

Versucht man eine erste Wertung des schon fast spektakuläre Züge tragenden Zusammenschlusses, so wird man um die Feststellung nicht herumkommen, dass der Fusion als eigentlicher Inspirator der «grössere Bruder» ASH zu Gevatter steht. Die Leistungen und Erfolge dieser Gruppierung, welche sich in den letzten Jahren international eindeutig zu profilieren wusste und handfeste Sales-Erfolge vorzuweisen hat, haben nun ihre Wirkung auch auf das Verhalten der Konkurrenz gezeitigt.

Der Zusammenschluss von Welcome und Chic ist sicher in der Einsicht erfolgt, dass mit breiterer Basis Markterfolge leichter zu realisieren sind, dass eine intensivere Promotion und durch Reservations-Zusammenarbeit ein attraktiveres Produkt geschaffen werden kann - alles Dinge, welche die beiden Partner bisher wohl nicht optimal erreicht haben. Wie aber auch das Beispiel ASH zeigt, wird es genauere Zeit dauern, bis sich die neuen Verhältnisse eingetrahnen haben. Zu denken ist dabei an das Problem, dass eine wachsende Anzahl Hotels die Koordination und Imagebildung erschwert, dass durch den Zusammenschluss an einzelnen Orten neue Verhältnisse entstehen und dass vor allem erst ein gemeinsamer «esprit de bataille» geschaffen werden muss. Dabei wird zu berücksichtigen sein, dass die grössere Homogenität und Erfahrung der 20 Chic Hotels offenbar durch die mit 37 Betrieben fast doppelt so grosse Mitgift von Welcome aufgewogen werden soll. Welcome Chic Hotels - mit einem derart schönen Markennamen sollte sich einiges realisieren lassen.

GFK

Personelles

Der neue Vorstand unter der Leitung von Präsident Haerberli und der beiden Vizepräsidenten Bernard Seiler (Neues Schloss Zürich) und Joe L. Gehr (Beau Rivage Interlaken) setzt sich aus den Herren I. Boraj (De la Paix Lausanne), P. Gaulé (Etrier Crans), F. Hauser (Belvedere Grindelwald), Dr. E. Naef (Im Grünen Breiten), H. Radecke (Park Flims), O. Rey (Rentimo Hotels Genf) und P. Stettler (Metropole Bern) zusammen. Ein Sitz ist noch vakant.

Hotel-Revue-Saisonumfrage 1977/78

Zufrieden bis überrascht

Wetter und Währung haben die Wintersaison nicht im erwarteten Masse beeinträchtigt - dies das Resultat einer Umfrage der Hotel-Revue bei den regionalen Verkehrsvereinen. Übernachtungsmässig wird eine Zunahme von rund fünf Prozent erwartet. Was die Erträge des Wintergeschäfts betrifft, so werden sie als stagnierend bis leicht besser eingeschätzt.

Als «erfreulich gut» qualifiziert Raoul Sommer, Direktor des Verkehrsvereins für Graubünden, die Wintersaison 77/78 für seine Region, welche im letzten Winter knapp 26 Prozent der Schweizer Hotelübernachtungen produzierte und damit den Löwenanteil des eigentlichen Saison-Wintergeschäfts auf sich vereinigte. Das von November bis und mit Januar regi-

strierte Frequenzmer dürfte sich in Bündens auch im Februar und März fortgesetzt haben, wenn auch bloss mit «leichten Zuwachsqoten».

Mit einer Logiernächtezunahme von rund 5 Prozent rechnet VBO-Direktor Walter Twerenbold für das Berner Oberland, nachdem die Monate November bis Januar bereits eine statistisch ausgewiesene 6.7-Prozent-Zunahme ergaben. Mit einem Marktanteil von 9.4 Prozent stand das Berner Oberland 1976/77 an dritter Stelle der klassischen Wintersaisongebiete; aus dem zweitplatzierten Wallis war leider einmal mehr keine Stellungnahme erhältlich. Die fünf Prozent Wachstum der Berner Oberländer Hotelübernachtungen kamen laut Twerenbold trotz einer rückläufigen Zahl von Transzendentalen in Interlaken zustande.

Mit Ausnahme der Orte, welche auf den Ausflugsverkehr angewiesen sind, melden nach Angaben von Kurt Eichenberger, Direktor des Verkehrsverbandes Zentralschweiz, alle Winterorte eine Zunahme an Logiernächten. Auf eine konkrete Zahl wollte man sich in Luzern nicht festlegen. In der Zentralschweiz wurden im Winter 1976/77 7.8 Prozent des nationalen Wintertotals erbracht. Auf 6.5 Prozent veranschlagt Regionaldirektor Werner Boos die winterliche Wachstumsrate für die Ostschweiz und erklärt sich als «schr zufrieden und positiv überrascht» über das Resultat, welches in den sechs Wintermonaten ein Total von 710 000 Übernachtungen erreichen soll.

Holland als Aufsteiger

Mit einer Prozentigen Zunahme schiesst das Tessin den Vogel ab. Auch ETT-Di-

rektor Marco Solari zeigt sich über das läufige Wintergeschäft eher überrascht, hatte man doch eine starke Abnahme der ausländischen Gäste befürchtet. Der neue Trend scheint sich im Tessin zu bestätigen: Deutsche und Holländer nehmen zu, die Schweizer hingegen blieben konstant, was für Marco Solari enttäuschend ist. Mehr Übernachtungen aus der BRD, Frankreich und wesentlich mehr aus Holland meldet das Berner Oberland, wobei die Frankreich-Zunahme dem Club Méditerranée, das holländische Wachstum hingegen den 77er Werbeanstrengungen des VBO zugeschrieben wird. Zentralschweiz und Ostschweiz melden keine Änderungen in der Verteilung der Auslandsgäste; in Graubünden haben die Holländer jedoch die Franzosen vom zweiten Platz (nach der BRD) verdrängt. Das Verhältnis zwischen Schweizern und Ausländern scheint, abgesehen vom erwähnten Fall Tessin und einer leichten Zunahme der Ausländer im Berner Oberland, konstant geblieben zu sein.

Trend zurück ins Hotel?

Über die Frequenzen in der Parahotellerie kann naturgemäss in diesem Zeitpunkt noch kaum etwas ausgesagt werden. Graubünden geht von einem etwa gleich gebliebenen Kräfteverhältnis zwischen Hotel- und anderen Übernachtungen aus, ebenso die Zentralschweiz, die Ostschweiz und das Tessin. Im Berner Oberland war offenbar der Trend zurück ins Hotel nicht von der Hand zu weisen.

Gespaltenes Wetter

Bei der Frage nach den Ausflugs- und Wochenendgästen ergeben sich zwei unterschiedliche Lager. Während in den klassischen Wintersportgebieten durchwegs weniger Ausflugsverkehr zu verzeichnen war (primär aus Gründen des schlechten Wetters), melden Werner Boos und Marco Solari leichte Zunahmen. Entsprechend war auch die Tendenz bei den Frequenzen der touristischen Verkehrsmittel. Hier bleibt indessen zu beachten, dass das Wetter - wie Walter Twerenbold schreibt - bloss auf den Ausflugsverkehr drückte, dass hingegen die Schnee- und Pistenvhältnisse durchwegs gut waren.

Im Tessin freilich war die Welt weitgehend in Ordnung: Mehr Sonne als im Vorjahr an den Seen, guter Schnee in den Bergen.

With a little help...

Auf die Frage nach den Ursachen, die das Winterresultat in die eine oder andere Richtung beeinflussen, kamen einige interessante Aussagen. Während man - vor allem im Hinblick auf das Kommando - über die negativen Auswirkungen der Währungsfrage einig ist, während die Wirkungen der Rezession langsam ausklingen oder als «normal» empfunden werden, die eigenen Werbeanstrengungen durchwegs positiv eingeschätzt werden (Ausnahme Marco Solari: «Eigenlob ist immer schwierig»), findet die Kategorie «Konkurrenzverhalten» unterschiedliche Wertung. Das Berner Oberland liess sich durch die Konkurrenz zu konkreten Werbe- und Verkaufsförderungsaktionen inspirieren; das Bündnerland glaubt (wohl zu Recht), trotz hohem Frankenkurs in Leistung und Qualität wettbewerbsfähig zu sein; für die Zentralschweiz war wegen der vernünftigen Preispolitik die Konkurrenz kaum spürbar; die Ostschweiz profitierte von den erhöhten Preisen in Österreich und das Tessin - wen wundert's? - von der misslichen Lage im südlichen Nachbarland. Die Verkehrslage bot den Bündner Orten wegen des Walensee-Flaschenhalses einige Probleme, wogegen die neue Autobahn dem Berner Oberland zusätzliche Märkte erschloss.

Mengenrekord?

Insgesamt: Die Wintersaison, soweit sie bereits jetzt als abgeschlossen gelten kann, ist im Urteil der Schweizer Regionaldirektoren positiv gelaufen. Der auf rund 5 Prozent geschätzten Zunahme der Logiernächte vermochten indessen die Erträge kaum zu folgen. Immerhin: Bestätigt sich die herrschende Meinung in der offiziellen Statistik, so wird das Winterhalbjahr 1977/78 mit rund 13.5 Millionen Übernachtungen in der Gegend der Rekordsaaten von 1972/73 liegen. Rein mengenmässig natürlich - der Preisstopp in der Schweizer Hotellerie fordert seinen Ertragsbeitrag. GFK

Basler Kongress-Zentrum: Pläne liegen vor

Beim Basler Baudepartement ist ein erstes generelles Bauprojekt für ein Kongresszentrum mit Hotel, Ausstellungsfläche und Ladenlokalitäten auf dem Areal der derzeitigen Baslerhalle (Halle 8) der Mustermesse eingereicht worden.

Das Kongresszentrum soll einen grossen Plenarsaal für 1500 Personen sowie eine zweistöckige Halle mit verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten umfassen. Gegen den Messeplatz hin zur Clarastrasse werden in einer Fussgängerzone verschiedene Ladenlokalitäten das Programm des öffentlichen Bereiches abrunden.

Angegliedert an das Kongresszentrum ist

ein Hotel mit 300 Betten und verschiedenen Restaurants vorgesehen. Die Kosten des Kongresszentrums mit Nebenräumen aber ohne Hotel werden auf rund 32 Millionen Franken veranschlagt. Davon sollen 16 Millionen Franken fremdfinanziert werden, wobei der Kanton Basel-Stadt eine Staatsgarantie übernehmen soll. Die zweiten 16 Millionen werden von der Trägergesellschaft des Hotels und von der Messe selbst finanziert. spk

Verkehrsvereine berichten

Basel im Februar

Im Februar 1978 stiegen in den 47 Basler Hotels 21 720 Gäste ab und verbrachten dort 38 060 Logiernächte. Im Vergleich zum Februar des Vorjahres bedeutet dies eine Zunahme um 1816 Übernachtungen oder 5.0 Prozent. Trotz dieser Zunahme resultiert infolge des ungünstigen Januarresultats in den ersten beiden Monaten 1978 eine Abnahme um 2.3 Prozent. pd

Bern: BEA vor der Tür

Die BEA, Berner Ausstellung für Gewerbe, Landwirtschaft, Industrie und Handel öffnet am 29. April 1978 zum 27. Male ihre Tore. Über 700 Aussteller aus der ganzen Schweiz und dem Ausland stellen sich bis am 9. Mai auf einer Fläche von rund 130 000 m² in 25 Hallen und auf dem blumengeschmückten Freigelände mit ihren neuesten Produkten vor.

Zahlreiche Organisationen, die an der Förderung einer gesunden Ernährung interessiert sind, haben sich zusammengeschlossen und präsentieren das «Grüne Zentrum». Das Kernstück der Sonderausstellung bildet eine farbenprächtige Produktausstellung mit Obst, Kartoffeln und Gemüse sowie Degustationen und Kochdemonstrationen. Im weiteren zeigt die BEA unter anderem eine Alpkäserei in Betrieb, Gewerbe an der Arbeit, Holz, Raumeinrichtung, Schnuppermetzgerei und -Bäckerei sowie Elektrizitätserzeugung und Elektroheizung. pd

Sri Lanka im Römertor Winterthur

Die Idee zu diesen kulinarischen Freundschaftswochen geht auf den Besuch Shirley Amerasinghes, ceylonischer Präsidentin der UNO-Vollversammlung, in Winterthur zurück. Verwirklicht wurde sie von der Inhaberfamilie des Hotel-, Saal-

und Restaurationsbetriebes Römertor, Yvonne und Tullio Mei, in enger Zusammenarbeit mit der Swiss-Sri Lanka Association. Im Besein zahlreicher Prominenz wurde die kulturell wie gastronomisch anspruchsvolle Aktion von Botschafter Susanta de Alwis am 31. März eröffnet. Sie dauert bis zum 16. April. ci

Südtliches im «Paradies»

Im Einkaufszentrum Paradies in Allschwil ist bis zum 24. April die Region Maggiore zu Gast. Die sechs Verkehrsvereine Locarno, Ascona, Brissago, Gambaogno, Tenero und Valle Maggia werben gemeinsam für Ferien in ihrer Region. Neben einem Wettbewerb, wo 20 Weekends am Langensee zu gewinnen sind, wird in den Räumen des Einkaufszentrums auch Tessiner-Kunst und -Brautrecht demonstriert. Den Auftakt dieser Werbeaktion bildete ein Tessiner Abend mit Risottoessen und folkloristischen Darbietungen aus der südlichen Sonnentube. r.

Schluss des redaktionellen Teils

Mit dem Thermometer misst man Fieber

Bei der Weintemperatur verlassen sich die echten Weinfeinder besser auf ihr Weingefühl. Den Fendant und Johannsberg darf man im Sommer sehr kühl trinken: Döle braucht nicht unbedingt zimmerwarm zu sein; einen Johannsberg frappé zu gemessen ist kein Verbrechen. Angaben über Trinktemperaturen sind keine Vorschriften. Trinken Sie so, wie's Ihnen am besten schmeckt! H. Lamon

615



Prominente Teilnehmer bei der Lagebesprechung im Zielraum. Von links nach rechts: Mathias Tromp, Vorsteher des Amtes für Fremdenverkehr im Kanton Bern, Dr. Urs Schatz, Direktor des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, Nationalrat Dr. Fred Rubi, Kurdirektor von Adelboden, Fred Ramseier, Direktor von Popularis Tours, und Adolf Michel, Präsident des Verkehrsverbandes Berner Oberland. (Foto Würgler/sh)



Die erfolgreichen Grosspackungen von Wander

Ovomaltine jetzt auch kalt sofort löslich.

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

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

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

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



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

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

Résultats définitifs du mouvement hôtelier en Suisse

1977: la sortie du tunnel?

Selon les données du Bureau fédéral de statistique (BFS), le nombre des nuitées a progressé en 1977 de 6% ou de 1,8 million pour atteindre 32,3 millions de nuitées. Ainsi, la baisse constante de fréquentation, qui sévissait depuis 1972, a pris fin. La demande extérieure a été de 7,5% et celle de l'intérieur de 3,5% supérieure au niveau de l'année précédente. On enregistre d'importants accroissements de l'affluence en provenance de l'Allemagne fédérale et des Etats-Unis, mais des reculs de l'apport de la France et de la Grande-Bretagne.

En dépit du cours élevé de notre franc et d'un dollar qui se maintient au creux de la vague, l'hôtellerie a nettement amélioré les résultats obtenus il y a une année. La stabilité des prix dans la branche hôtelière, le faible taux d'inflation, la grande sécurité personnelle qu'offre la Suisse et la variété étendue de l'offre dans un espace étroit y ont certainement contribué pour une large part.

● Le chiffre des nuitées s'est accru dans toutes les zones. Dans les contrées de montagne, le pourcentage d'augmentation était nettement inférieur à celui de la moyenne nationale. Exception faite des Alpes vaudoises, dans toutes les régions, la clientèle était plus abondante qu'une année auparavant.

● Le taux d'occupation des lits s'est amélioré de 37 à 39,5% sous l'effet conjugué d'une légère baisse de l'effectif des lits disponibles et de la progression de la demande. Pour la première fois depuis 1973, le nombre des personnes occupées s'est de nouveau agrandi.

● Les établissements de cure ont enregistré 1,67 million de nuitées, soit 1% de plus qu'en 1976.

La capacité en légère diminution

La tendance à la baisse qui affecte la capacité d'accueil de l'hôtellerie depuis 1974 s'est poursuivie. Les 7850 établissements recensés en moyenne annuelle en 1977 comptaient 274 800 lits d'hôtes, soit 860 de moins qu'une année auparavant. Si l'effectif des lits ne s'est pas modifié dans les contrées de montagne, il s'est par contre réduit de 960 unités dans les zones des lacs et de 550 dans les grandes villes. Dans le reste du pays, il s'est amplifié de 660 lits.

En moyenne annuelle, 6943 hôtels ou établissements similaires étaient ouverts et offraient 224 700 lits.

Les fluctuations de la demande étrangère

Après les reculs continus de ces quatre dernières années (1973: -1½%; 1974: -5%; 1975: -3½%; 1976: -4%), la demande a progressé de 6% pour s'établir à 32,30 millions de nuitées l'année sous analyse. Il est vrai que le maximum annuel de 1972 (35,16 millions) n'a pas été atteint, mais le résultat de 1977 n'en apparaît pas moins aux six plus grands établissements depuis l'institution de la statistique fédérale du tourisme en 1934!

Au regard de 1976, le tourisme interne s'est intensifié de 3½% ou de 450 300 pour atteindre 12,91 millions de nuitées. Le taux d'augmentation était de 5% dans les grandes villes et de 3½% dans les contrées alpines, tandis que les zones des lacs n'annonçaient que 2½%. Les hôtes de l'étranger représentent 7½%

ou 1,35 million de nuitées de plus que l'année précédente. La part de la clientèle étrangère s'est étendue ainsi à 60% du total des nuitées. La nette progression de l'affluence extérieure est due surtout aux visiteurs venus de la République fédérale d'Allemagne (+742 000 nuitées), des Etats-Unis (+360 000) et des Pays-Bas (+79 000). En outre, l'apport du Canada et d'Israël (+16% chaque fois), de l'Autriche (+12%), du Japon (+9%) et de l'Italie (+4%) était également plus prononcé qu'en 1976.

Le recul des nuitées des hôtes de Grande-Bretagne (-10%) s'est surtout fait sentir dans l'Oberland bernois et en Suisse centrale. Le repli des vacanciers français (-3%) a été particulièrement ressenti en Valais, aux Grisons et en Suisse centrale.

● La composition de la clientèle extérieure, quant à elle, s'est caractérisée par une extension de la prépondérance des Allemands et des ressortissants des Etats-Unis, un nivellement de la part des Français, des Belges, des Néerlandais, des Britanniques, des Italiens et des Scandinaves ainsi que par une diffusion plus large des hôtes des autres pays émetteurs.

Augmentation presque générale

La répartition par zones des nuitées ne s'est que peu modifiée. Les contrées alpines ont légèrement perdu de leur importance, cependant que les rives des lacs et les grandes villes couchaient sur leur position et que les zones amériocanaises leur apport.

En 1977, les Alpes vaudoises étaient la seule région à enregistrer une régression des nuitées (-4%). Les autres régions touristiques ont toutes annoncé des surplus de nuitées, telles le bassin lémanique (+8%), le Plateau et la Suisse orientale (chacune +7%), l'Oberland bernois et le Tessin (+6% chacune), les Grisons, le Valais, la Suisse centrale et le Jura (+5% chaque région).

Dans les villes de Bâle (+9%), Genève (+8%), Lausanne (+17%), Berne (+6%) et Zurich (+5%), le chiffre des nuitées a progressé. Dans les grandes stations touristiques, telles Lesyins, Engelberg, Adelboden et Davos - pour n'en citer que quelques-unes -, la fréquentation était légèrement inférieure à celle de l'année précédente, tandis que le nombre des nuitées augmentait entre autres de 29% à Wengen, de 9% à Lugano, de 8% à Lucerne comme à St-Moritz et à Zermatt.

● Au regard de l'année antérieure, la durée moyenne de séjour a sensiblement diminué, passant de 3.14 à 3.06 nuits par séjour d'hôte.

Entre 44 000 et 71 000 employés

Le nombre des personnes occupées dans

l'hôtellerie s'est agrandi pour la première fois depuis 1973; il s'est étendu à 60 500 personnes en moyenne nationale, soit à 416 unités ou à 0,7% de plus qu'une année auparavant. L'effectif est parvenu à son minimum annuel en novembre (44 864 personnes) et à son maximum en juillet (71 460).

Etablissements de cure

Les 75 sanatoriums de montagne, maisons de cure et établissements populaires d'eau thermale ouverts l'année sous contrôle offraient 6495 lits, soit 100 de moins que l'année précédente. Il a été enregistré au total 1,67 million de nuitées, soit 1% ou 17 600 de plus qu'en 1976.

Le développement du tourisme rural

(ATS) En Suisse romande et au Tessin, le tourisme rural poursuit son développement réjouissant. En 1977, ce sont 2338 demandes du catalogue qui ont été enregistrées, dont plus de 450 en provenance d'Europe occidentale, d'Amérique du Nord et du Sud, d'Asie du sud-est et du Moyen-Orient.

En été, selon les régions, la demande est forte. Elle peut atteindre 10 à 20 appels par appartement. Mais, parallèlement, l'offre est en augmentation, puisque les services cantonaux et le Service romand de vulgarisation agricole ont détecté deux fois et demie plus d'adresses qu'en 1976. Ainsi, en 1977, ce sont 107 propositions de paysans ou de campagnards qui sont présentées.

Du fait de la poussée de la demande, de la qualité améliorée et de la situation touristique de certaines offres, les prix ont augmenté de 40% en deux ans. La moyenne de location pour l'année est de onze semaines. Le tirage du catalogue atteint 400 exemplaires en français et 3000 en allemand. L'Office national suisse du tourisme a proposé de diffuser chaque année 200 catalogues en français et autant en allemand en Europe et en Amérique du Nord.

Devant ces résultats réjouissants, le Service romand de vulgarisation agricole pense pour bientôt, passer la main aux paysans pour qu'eux-mêmes président aux destinées du tourisme rural.

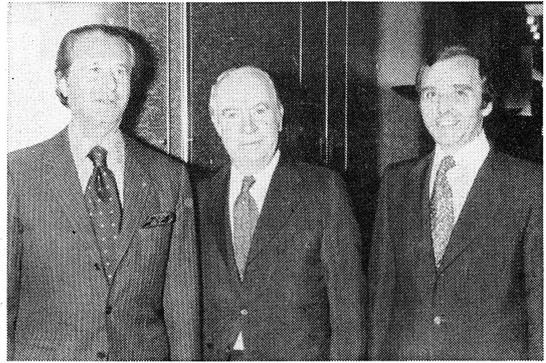
Le café-théâtre à Zinal

A l'initiative d'un groupe d'étudiants du Centre international de Glion, s'est tenu dernièrement à Zinal (Val d'Anniviers) un forum sur le café-théâtre réunissant un «plateau» exceptionnel d'artistes, de journalistes ou d'écrivains spécialisés dans le café-théâtre actuel.

Le forum a successivement abordé la définition du phénomène du café-théâtre, l'utilisation du phénomène en vue d'une animation dans les hôtels et stations, la promotion du mouvement en Suisse, dans la mesure où la création est favorisée par les animateurs, l'apport culturel du café-théâtre et les relations avec la presse, dans une optique de complémentarité professionnelle, car il appartient au critique de guider son lecteur.

«Jumelage Côte d'Azur-Genève» Une rencontre de gens et d'hôtels de qualité

Sympathique et cordiale manifestation l'autre jour à Genève où, à la faveur d'un très officieux jumelage entre la Côte d'Azur et la ville de Genève, l'Hôtel Negresco de Nice rendait visite à l'Hôtel du Rhône, qui est aussi l'établissement du président du Groupe des hôtels de tout premier rang de Suisse.



Jumelage Côte d'Azur - Genève: de g. à dr., MM. Richard Lendi, Paul Augier et Michel Palmer. (Interpresse Genève)

M. Richard Lendi, administrateur-délégué et directeur général de l'Hôtel du Rhône, et Madame, recevaient en effet, au cours d'une soirée très réussie, Me Paul Augier, dont il sut vanter les mérites et énumérer les nombreux titres et fonctions, entre autres président directeur général de l'Hôtel Negresco, président du Comité régional du tourisme et président du Comité économique et social de Provence-Côte d'Azur. Me Augier était accompagné de M. Michel Palmer, directeur général et administrateur du célèbre établissement niçois.

Sous le signe de la qualité

C'est un peu à un hommage à la qualité, en effet, qu'avait été conviés quelques amis et personnalités du Tout-Genève,

puisque aussi bien M. Augier que M. Lendi représentent, par une action soutenue et beaucoup d'apports, la grande hôtellerie de qualité, traditionnelle, mais adaptée aux exigences des nouvelles clientèles. Le PDG du Negresco, rendit d'ailleurs un bel hommage à l'hôtellerie suisse, symbole de qualité, de tradition et d'excellence. Il souligna l'action de son hôte genevois dont l'intervention récente à la Télévision suisse romande, lors de l'émission Tell Quel consacré à «La mort des palaces» a été remarquable... et remarquée jusqu'en France voisine. Et M. Augier de conclure en affirmant sa foi dans la lutte des hôteliers de bonne volonté qui, par leur solidarité et leur ténacité, poursuivront l'œuvre de qualité de l'hôtellerie européenne. J. S.

Nouvelles vaudoises

Nouveaux projets d'hôtels dans le canton

Deux projets importants de nouvelles constructions hôtelières viennent de faire surface en deux endroits opposés du canton de Vaud.

● Le premier se situe dans la région de Bex; il porte le nom de *Domaine du Rhône* et sa réalisation sera très importante, financièrement et superficiellement parlant. Il s'agit d'une grande plaine entre Bex et Massongex, bordée par le Rhône et la future autoroute. Cent dix mille mètres carrés sont réservés à la construction d'un centre touristique qui sera divisé en quatre secteurs: un hôtel-motel, une place pour le camping-caravaning, un manège et un secteur «loisirs».

La première partie du projet, comprenant plus de 60 000 m², vient d'être approuvée par le Conseil d'Etat. Il s'agit des trois premiers secteurs: le camping-caravaning avec 80 emplacements pour 240 occupants; l'hôtel qui comprendra 60 chambres pour 120 personnes et sera doté d'une grande salle et d'un restaurant; le manège, qui sera réservé à un centre équestre où trente chevaux pourront trouver place.

L'approbation du plan d'extension par le Conseil d'Etat permet ainsi aux promoteurs d'effectuer les travaux d'étude, la mise à l'enquête et enfin la réalisation, qui débutera par le secteur camping-caravaning, lequel pourrait être mis en fonction cet été déjà.

● Le deuxième projet vient d'Yverdon-les-Bains, qui se félicite de plus en plus de l'ouverture, l'an dernier, de son Centre thermal. On sait déjà qu'un premier établissement, l'Hôtel du Parc, sera construit sur une parcelle de terrain au sud de la station thermique, et qu'un second projet est étudié par un autre groupe de promoteurs, prévoyant un autre hôtel, moins touristique mais à fonction plus médicale.

Quant à la Municipalité d'Yverdon-les-Bains, prévoyant que les Thermes attireront désormais une forte clientèle, elle favorise les initiatives; elle vient de mettre à l'enquête publique la création d'une zone hôtelière à proximité du Centre thermal. Tout cela a été créé pas mal de vocations, ce qui est très heureux. On notera par exemple un projet particulièrement attrayant et qui est déjà fort avancé. C'est celui d'un architecte yverdonnois, M. Raymond Vuillemin, qui voudrait utiliser l'ancienne usine Arkina et la transformer en motel. Longtemps éloignée du grand mouvement touristique et hôtelier du canton, la capitale du Nord vaudois voue maintenant tous ses efforts pour se rapprocher du peloton des «grands» du tourisme vau-

dois. De fait, elle a les meilleurs atouts pour y parvenir.

En bref...

● A la Société des hôteliers de Villars, M. Louis Barillon (Hôtel Curling), a été remplacé, après quatre ans de présidence, par M. Marcel Chevrier (Hôtel du Parc). L'assemblée a constaté que la parahôtellerie prend toujours plus d'importance à Villars et a émis le vœu que l'hôtellerie - qui rapporte plus de 16 millions chaque année à la station - prenne plus de poids. Autre décision: dans le domaine publicitaire, l'accent principal sera accordé aux journaux, et ceci au détriment des voyages de promotion.

● La série de timbres-poste consacrée aux châteaux suisses comprendra dès le 26 mai quatre nouvelles valeurs, dont l'une sera consacrée au Château de Chillon. Cet édifice vaudois, le troisième de cette série après Grandson et Aigle, nous avait déjà valu, en 1936, un petit timbre de la série «Paysages» et une paire avec Pont.

● L'Office du tourisme de Rolle a siégé sous la présidence intérimaire de M. Michel Quiblier. L'assemblée n'ayant pas encore trouvé de remplaçant au président Claude Lecouture, démissionnaire depuis l'an dernier, elle a nommé un conseil de direction formé de MM. Charly May, directeur et président par intérim, Michel Quiblier, caissier, et Pierre Prior, qui s'occupera du service du tourisme. Cinq «Spectacles au château» auront lieu en juin, juillet et août, et la 4e Fête du Vin aura lieu cette année à Begnins les 28 et 29 octobre. L'assemblée a regretté l'insuffisance du nombre d'hôtels à Rolle, et a souhaité que se poursuive la collaboration avec les offices du tourisme voisins (Cl. P., Morges, Nyon, St-Cergue).

Le Léman à vélo...

La satisfaction de l'effort accompli, la forme physique, la connaissance des mets et vins régionaux, un paysage superbe, la traversée de cités historiques sont les atouts qui ont permis à Welcome Swiss Tours, à Lausanne, de mettre sur pied le Tour du lac Léman à bicyclette, avec un succès toujours grandissant. L'itinéraire emprunte la plupart du temps des chemins de campagne; un tiers environ du trajet se fait en France. Les pittoresques vignobles de Lavaux et de la Côte, le château de Chillon, le delta du Rhône avec sa réserve naturelle sont quelques-uns des points d'intérêt du circuit. Le parcours total est de 186 kilomètres qui s'effectue en 5 jours au départ de Lausanne, avec les étapes suivantes: Nyon, Genève, Thonon (France), Montreux et Lausanne. De quoi réjouir les amateurs des grands «tours» et les fervents de la petite reine.

Le mouvement hôtelier de 1973 à 1977

Objet	Années					Augmentation de 1976 à 1977		Années				
	1973	1974	1975	1976	1977	absolue	en %	1974	1975	1976	1977	
	Chiffres absolus											Indices (1970 = 100)
Etablissements												
recensés ¹	8 013	8 067	7 969	7 910	7 843	- 67	- 0,8	101	100	99	98	
ouverts ²	6 832	6 885	6 963	6 958	6 943	- 15	- 0,2	99	101	101	100	
Lits d'hôtes												
recensés ¹	275 370	278 731	277 336	275 910	275 090	- 820	- 0,3	108	108	107	107	
disponibles ²	217 178	221 629	223 613	224 723	224 684	- 39	- 0,0	110	111	111	111	
Arrivées, en 1000³												
Total	10 474	9 881	9 778	9 442	10 279	837	8,9	96	95	92	100	
Hôtes du pays	3 656	3 659	3 591	3 563	3 777	214	6,0	106	104	103	110	
Hôtes de l'étranger	6 818	6 222	6 187	5 879	6 502	623	10,6	91	90	86	95	
Nuitées, en 1000³												
Total	34 709	32 994	30 804	29 646	31 443	1 797	6,1	102	95	92	97	
Hôtes du pays	13 546	13 564	11 934	11 599	12 050	451	3,9	119	105	102	106	
Hôtes de l'étranger	21 163	19 430	18 870	18 047	19 393	1 346	7,5	93	90	86	93	
dont venus de:												
Allemagne (RFA + RDA)	6 289	6 287	6 228	5 732	6 476	744	13,0	111	110	101	115	
Etats-Unis d'Amérique	2 535	2 102	1 881	2 184	2 545	361	16,5	78	76	82	95	
France	2 568	2 116	2 100	2 003	1 943	- 60	- 3,0	78	76	72	70	
Belgique	1 671	1 550	1 390	1 353	1 350	- 3	- 0,2	109	98	96	95	
Pays-Bas	1 182	1 151	1 167	1 091	1 170	79	7,2	94	95	89	95	
Grande-Bretagne, Irlande	1 916	1 275	1 258	1 080	970	- 110	- 10,2	55	55	47	42	
Italie	1 146	963	912	724	752	28	3,9	70	66	53	55	
Autriche	367	378	362	353	396	43	12,1	104	100	97	109	
Japon	367	324	321	323	353	30	9,3	123	122	117	119	
Canada	254	232	220	244	284	40	16,2	96	91	101	118	
Israël	198	240	247	239	277	38	15,7	113	116	112	130	
Suède	273	268	254	251	253	- 5	- 0,9	105	99	98	99	
Espagne	278	270	265	254	249	- 5	- 1,7	113	111	107	104	
Australie, Océanie	171	187	193	209	218	9	3,9	175	180	195	204	
Danemark	139	132	140	140	142	2	1,6	89	95	95	96	
Autres pays	1 809	1 895	1 932	1 867	2 015	148	7,9	106	109	105	113	
Durée moyenne de séjour³												
Total	3,19	3,21	3,15	3,14	3,06	- 0,08	- 2,5	102	100	100	97	
Hôtes du pays	3,34	3,36	3,32	3,26	3,19	- 0,07	- 2,1	102	100	98	96	
Hôtes de l'étranger	3,10	3,12	3,05	3,07	2,98	- 0,09	- 2,9	102	100	100	97	
Taux d'occupation en %²												
des lits recensés	34,9	32,6	31,6	30,2	32,2	2,2	7,3	90	87	83	88	
des lits disponibles	43,8	40,8	39,0	37,1	39,4	2,3	6,2	89	85	81	86	

¹ Au 31 décembre. ² En moyenne annuelle. ³ Sans les hôtes permanents exerçant une profession.

EINE VON EGRO.

Hersteller:
EGRO AG
5443 Niederrohrdorf
Tel. 056/96 01 01
Telex 57 755

Verkauf
Deutschschweiz:
Christen & Co. AG
Marktgasse 28
3001 Bern
Tel. 031/22 56 11

Heer & Rossi AG
Bruderholzstrasse 6
4102 Binningen
Tel. 061/47 35 38

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

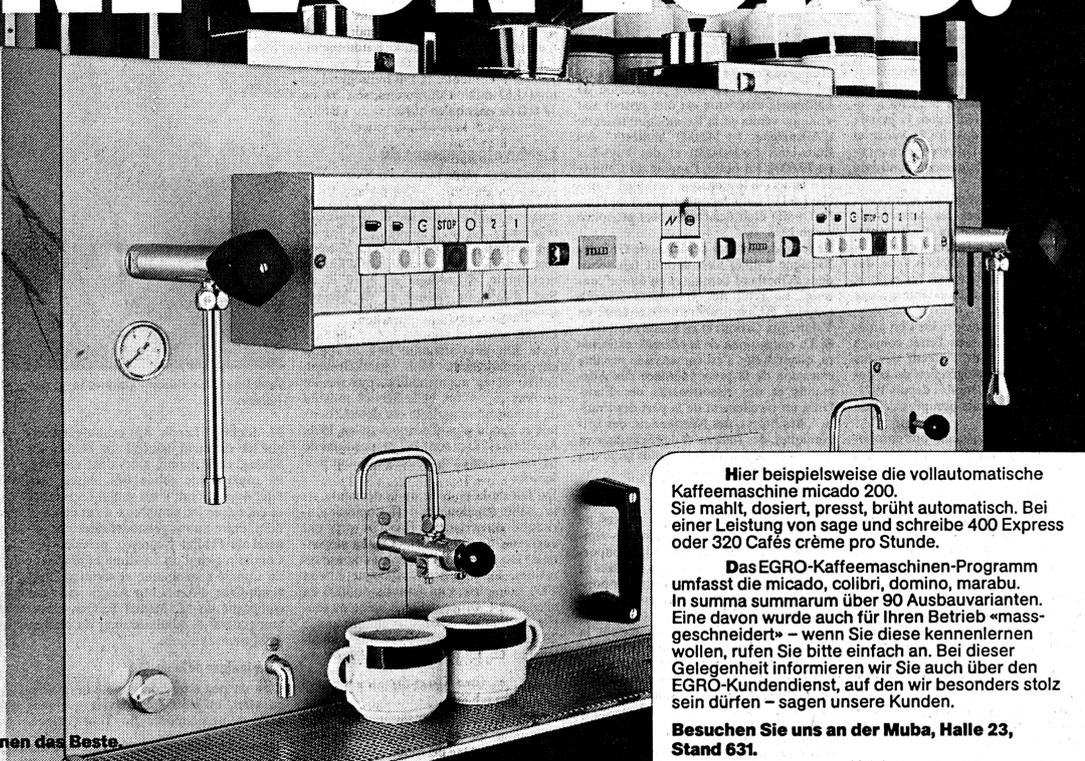
Autometro AG
Rämistrasse 14
8024 Zürich
Tel. 01/47 42 13

Verkauf Westschweiz:
EGRO AG
5443 Niederrohrdorf
Tel. 056/96 01 01

Autometro AG
23, rue de Berne
1200 Genf
Tel. 022/32 85 44

egro

macht aus Kaffeebohnen das Beste.



Hier beispielsweise die vollautomatische Kaffeemaschine micado 200. Sie mahlt, dosiert, presst, brüht automatisch. Bei einer Leistung von sage und schreibe 400 Express oder 320 Cafés crème pro Stunde.

Das EGRO-Kaffeemaschinen-Programm umfasst die micado, colibri, domino, marabu. In summa summarum über 90 Ausbauvarianten. Eine davon wurde auch für Ihren Betrieb «massgeschneidert» – wenn Sie diese kennenlernen wollen, rufen Sie bitte einfach an. Bei dieser Gelegenheit informieren wir Sie auch über den EGRO-Kundendienst, auf den wir besonders stolz sein dürfen – sagen unsere Kunden.

Besuchen Sie uns an der Muba, Halle 23, Stand 631.

Knorr der Spezialist für Bouillons

Für jeden Bedarf
die richtige Qualitätsbouillon

★★★

Fleischsuppe *spezial* Gastronome

die gehaltvolle Bouillon für höchste Ansprüche.

★★

neu

Bouillon Hôtel

die Bouillon mit Rasse und Klasse!
Genau richtig für die gutbürgerliche Küche.

★

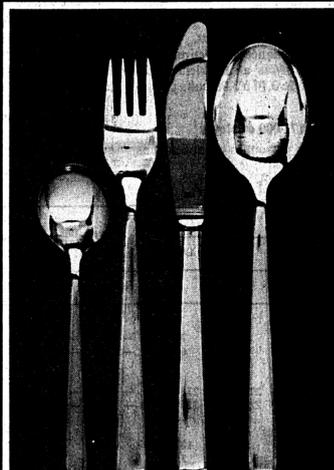
Klare Suppe gekörnt

das besonders günstige Basisprodukt.

Fragen Sie den Caterplan-Berater – er hilft Ihnen,
die richtige Wahl für Ihren Betrieb zu treffen.



Couvertts SOLA



Modèle BEATRICE, livrable en acier inoxydable 18/10 ou en métal argenté

ils parent
la table
comme
des bijoux

Les services SOLA séduisent tous par l'harmonie de leurs lignes, la finesse de leur matière, la perfection de leur finition.

Qu'ils soient en acier inox ou pourvus d'une couche d'argent fin de 100 g, ils sont entièrement fabriqués en Suisse et résistent à toutes les épreuves. Quotidiennement. Année après année. Et puis – fait important pour l'hôtellerie – vous pouvez toujours réassortir vos services SOLA, même après des années. C'est un avantage exclusif de la fabrication en Suisse!

SOLA – fabrique de couverts SA, 6032 Emmen LU, téléphone 041-55 24 24

(à remplir, découper et envoyer à SOLA – fabrique de couverts SA, 6032 Emmen LU)

HR 4/3

- J'aimerais connaître la vaste gamme des produits SOLA. Je vous prie de m'envoyer des prospectus de votre assortiment de couverts et d'ustensiles de table.
- J'aimerais avoir un entretien sans engagement avec votre collaborateur du service extérieur.

Nom _____ Entreprise _____

Rue _____

No postal/localité _____

téléphone _____

SOLA

CULINAS 858

SOLA. Qualité suisse pour l'hôtellerie

Airlines kompensieren Frankenaufwertung:

Schweizer Tickets bis zu 17% billiger

Die in der Schweiz tätigen Linienfluggesellschaften setzen mit Genehmigung des Eidgenössischen Luftamtes die in der Schweiz gültigen Tarife für Flugpassagen auf den 1. Mai erneut um 4 bis 17% herab. Mit dieser Massnahme werden die Flugpreisdifferenzen zu Ländern mit schwacher Währung, die wegen der starken Aufwertung des Schweizer Frankens in den letzten Monaten entstanden sind, zum grössten Teil wieder beseitigt.

Ab 1. Mai werden die Schweizerfrankentare im Verkehr mit Nord- und Südamerika um 14 bis 15%, mit dem Mittleren und Fernen Osten sowie Australien um 7 bis 8% und mit Afrika um 11 bis 12% herabgesetzt.

In Europa fallen die Senkungsraten je nach Anflugsziel unterschiedlich aus. Auf den meisten europäischen Kurzstrecken wird das Fliegen 11 bis 12% billiger. Bei einigen Ländern weichen die Sätze von diesem mittleren Wert ab. Besonders markant ist die Reduktion Richtung Skandinavien mit 17%. Die Preisabschläge für Flüge nach den Niederlanden und nach Belgien betragen je 9%. Deutschland folgt mit einer Ermässigung von 6% und Österreich mit 4%. Warum diese Differenzierung? Die unterschiedlichen Senkungsraten sollen den heutigen Wechsel-

kursen des Schweizerfrankens zu den wichtigsten europäischen Währungen Rechnung tragen. Lediglich die Flugpreise nach Frankreich bleiben auf dem gegenwärtigen Niveau, wurden sie doch bereits Anfang Jahr den veränderten Währungsrelationen angepasst.

Billiger als 1970

In den letzten Jahren sind die Schweizerfrankentare mehrmals gesenkt worden. Dank der nochmaligen Anpassung liegen nun die ab 1. Mai gültigen Schweizer Flugtarife im Mittel sogar unter dem Niveau von 1970. Diese Entwicklung ist um so bemerkenswerter, als der Lebenskostenindex in der Schweiz in diesen 8 Jahren um 54% anstieg. Nicht zu vergessen ist die enorme Treibstoffverwertung, die ebenfalls in diese Periode fiel.

Neues Blindlandesystem ermöglicht Allwetterflugbetrieb

Zürich-Kloten: Nebel - Landung möglich

Ab 20. April werden DC-10-Maschinen der Swissair in Zürich-Kloten auf der Piste 14 (sog. V-Piste) unter Kategorie-III-Verbedingungen landen können, d. h. auch dann, wenn die Sicht wegen Nebel nur sechs Meter über Grund höchstens 200 Meter über die Piste beträgt. Bisher war eine Landung nur unter der Kategorie II bei einer Entscheidungshöhe von 30 Metern und einer Pistensicht von 400 Metern möglich.

Mit dieser Neuerung schliesst sich Zürich ein Flughafen von London-Heathrow, Paris-Charles de Gaulle, Paris-Orly und Berlin-Tegel an, die als bisher einzige Flughäfen in Europa über dieses neuartige Landesystem verfügen. Im Flughafen Zürich hatte sich ein solches System seit langer Zeit aufgedrängt. Zürich gilt als einer der «verbelebtesten» Flughäfen Europas. 1977 mussten in Zürich aus meteorologischen Gründen 769 Flüge des Linienverkehrs annulliert werden. Die Kategorie-III-Landungen bedeuten für einen Flughafen, dass er im Allwetterflugbetrieb in die oberste Stufe aufsteigt. In der Praxis werden es in absehbarer Zeit aber nur die DC-10 der Swissair sein, die von diesem neuen System in Zürich profitieren. Die DC-9-80-Flotte der Swissair wird ebenfalls für einen Kategorie-III-Betrieb ausgerüstet sein. Damit dürfte in den 80er Jahren rund die Hälfte der gesamten Swissair-Flotte in Zürich unter erschwerten Wetterbedingungen landen können.

Was heisst Kategorie III?

Der Direktor des Amtes für Luftverkehr, Emil H. Egli, definiert den technologischen Begriff Kategorie-III-Betrieb wie folgt: «Für jede Kategorie gelten fest abgegrenzte Forderungen hinsichtlich der radionavigatorischen Flughäfen, der Anflug-, Pistens-, Rollweg- und Flugsteigebefahrung, der Sichtweitenbestimmung und der Notstromversorgung. Auf dergleichen, mit entsprechenden Installationen ausgerüsteten Pisten dürfen Landungen

bis zu bestimmten minimalen Pistensichtweiten und Entscheidungshöhen durchgeführt werden.

Bei Kategorie I beträgt die Pistensichtweite 600 m und die Entscheidungshöhe 60 m; bei Kategorie II 400 m und 300 m und bei Kategorie III ist noch eine Pistensichtweite von 200 m und keine Entschei-

Nova Park: Expansion braucht Kapital

Die Nova-Park AG Zürich hat an einer ausserordentlichen Generalversammlung ihr Kapital von 33 116 000 Franken auf 42 649 400 Franken erhöht.

Die neuen Aktien sind von bisherigen Aktionären oder von neuen ausländischen Personen, die alle aus der Touristik-Branche und grösstenteils auch den ausländischen Nova-Park Projekten nahestehen, gezeichnet worden.

Kairo, Jeddah und Paris

Die Stimmenmehrheit ist trotz dieser erheblichen Kapitalerhöhungen nach wie vor schweizerisch. Das Management bleibt in den Händen des Verwaltungsratsdelegierten, René E. Hatt. Die Erweiterung der Aktienkapitalbasis ist durch die Auslandsexpansion und den Aufbau einer internationalen Nova-Park-Kette bedingt. Bereits sind grössere Projekte in

den Flughäfen von London-Heathrow, Paris-Charles de Gaulle, Paris-Orly und Berlin-Tegel an, die als bisher einzige Flughäfen in Europa über dieses neuartige Landesystem verfügen. Im Flughafen Zürich hatte sich ein solches System seit langer Zeit aufgedrängt. Zürich gilt als einer der «verbelebtesten» Flughäfen Europas. 1977 mussten in Zürich aus meteorologischen Gründen 769 Flüge des Linienverkehrs annulliert werden. Die Kategorie-III-Landungen bedeuten für einen Flughafen, dass er im Allwetterflugbetrieb in die oberste Stufe aufsteigt. In der Praxis werden es in absehbarer Zeit aber nur die DC-10 der Swissair sein, die von diesem neuen System in Zürich profitieren. Die DC-9-80-Flotte der Swissair wird ebenfalls für einen Kategorie-III-Betrieb ausgerüstet sein. Damit dürfte in den 80er Jahren rund die Hälfte der gesamten Swissair-Flotte in Zürich unter erschwerten Wetterbedingungen landen können.

Die Automatik lenkt, und der Pilot denkt

Wie Flugkapitän Robert Staubi, Direktor des Departementes Operationen bei der Swissair, an der Presskonferenz mit Demonstrationsflügen zeigte, sind Landungen nach Kategorie III nur mit Hilfe der Elektronik und Automatik möglich. Die Piloten, unterstützt vom Bordtechniker, überwachen in erster Linie die Systeme. Auf der kritischen Höhe muss der Bordkommandant in Sekundensbruchteilen entscheiden, ob die Landung zu Ende geführt werden kann. Im negativen Fall leitet er einen Durchstart ein, der auch wieder vollautomatisch abläuft. Für den Volkswirtschaftsdirektor des Kantons Zürich, Prof. Dr. Hans Küzli, bringt das neue Landeverfahren nicht nur eine Verbesserung des internationalen Ansehens von Zürich, sondern auch eine Verbesserung der Ertragslage des Flughafens. Vor allem soll das neue Landeverfahren aber den interkontinentalen Flughafen Zürich sicherer und bei Sichtbehinderung leistungsfähiger machen.

spk/sda

Hotelkredit: Kapitalisierungsgesetz gesenkt

Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement hat den Kapitalisierungssatz zur Ermittlung von Ertragswerten im Rahmen des Hotelkreditgesetzes von 11 auf 10 Prozent herabgesetzt. Damit soll dem sinkenden Zinssatz für Hypotheken auf Wohnbauten und gewerblichen Liegenschaften Rechnung getragen werden. Die Änderung tritt am 1. Mai in Kraft. Sie stützt sich auf die Vollziehungsverordnung zum Bundesgesetz von 1966 über die Förderung des Hotel- und Kurortkredit.

Kairo, Jeddah und Paris in Ausführung begriffen. Die Hotel-Revue hat über die Expansionspläne berichtet.

Zürich liefert gut

Das Hotel Nova-Park Zürich konnte im Jahr 1977 seine durchschnittliche Zimmerbelegung von 74,1% auf 78,1% steigern. Der Gesamtumsatz des Hotels ohne Nebenbetriebe erhöhte sich von 19,4 auf 21,2 Mio. Franken, wovon sich das Betriebsergebnis um 15,3% auf 5,8 Mio. Franken verbesserte. Da auch die diversen Nebenbetriebe verbesserte Ergebnisse aufweisen, können die Aktionäre nach Abschreibungen wiederum mit einer Dividende von mindestens 6% rechnen. spk

Jahresbericht 1977 des Verkehrsvereins Winterthur (VWV)

Fesselnde Chronik auf hundert Seiten

Auf rund 100 Seiten stellt VWV-Geschäftsführer Bruno Camanni die Fakten, Daten und Zahlen des vergangenen Geschäftsjahres des Verkehrsvereins Winterthur dar. Der Bericht vermittelt einen intensiven Einblick in die Tätigkeit eines lokalen Verkehrsbüros.

Die Lektüre des gewichtigen Jahresberichts kostet selbst den geübten Leser mindestens eine Stunde, denn aus dem diagonalen Durchlesen wird nichts, immer bleibt man wieder hängen, ertrappt sich dabei, schmunzelnd eine Passage zu gemessen. Als gestresster Datenjäger entwickelt man bald so etwas wie Hassliebe zum Autor. Von der vor der Drucklegung geäußerten Besorgnis Bitte Camanni, sein Epos zu kürzen, da er die Grenzen des Wachstums offensichtlich überschritten habe, will sein Präsident nichts wissen. VWV-Präsident Albert Blatter: «Natürlich habe ich nichts gekürzt. Weshalb sollte gesundes Wachstum noch unterbunden werden in einer Zeit, da die Erfolgsautor der Schruppliteratur bereits leise ihre Bücher revidieren?»

Camanni kann sich somit ungehindert zum erfolgreichen Wachstumsautor entfalten. Gleichzeitig kommt Winterthur zu einer fesselnd geschriebenen Chronik der touristischen Entwicklung der Eulachstadt. Die Themenvielfalt reicht vom Bericht über die «Arbeitsgruppe für regionale Verkehrsförderung» bis zur Notiz über den Besuch einer Tössstaler Gemse im Winterthurer Stadtwald.

Licht aufgegangen

Wie kommt es, dass sich ein Verkehrsverdirektor eine solche Fleissarbeit auferlegt, um nicht nur in nüchternen Fakten und Zahlen, sondern auch in eher feuilletonistischen Beiträgen seine Mitglieder zu informieren? Dazu Camanni: «Der Jahresbericht möchte ein schöpferischer Rückblick auf das vergangene Jahr sein. Eine Bilanz, die Aufschluss darüber gibt, ob einige der vielen Chancen genutzt worden sind. In diesem Sinne ist er nicht allein als Rechenschaftsbericht für unsere Mitglieder entstanden. Er verdeutlicht mir, dass sich ganz beson-

ders Verkehrsvereine auf die «Kunst des Möglichen» zu besinnen haben und sich Pessimismus meist erst dann verflüchtigt, wenn man bereit ist, auch eine zweitbeste Lösung zu akzeptieren und zu verwirklichen. Kurz, beim Schreiben der Jahresberichte ist mir schon manches Licht aufgegangen.»

Schwer messbarer Erfolg

Camanni Bericht gibt wieder, was man als die «Angst des Kurdirektors vor dem Ausbleiben des Erfolgsergebnisses» bezeichnen könnte. Der Winterthurer Verkehrsverein-Direktor weiss, dass es mit dem Prozen in Prozentzahlen nicht geht, ist, sondern dass es um eine Sensibilisierung der Bevölkerung, ja der eigenen Mitglieder, für die Tätigkeit des Verkehrsvereins geht. Einer Tätigkeit also, deren Erfolg nur schwer messbar ist. Camanni leistet hier beachtenswerte Arbeit. Einfacher wäre auch für ihn die Präsentation der Ergebnisse nach der Formel: Wenn die Fremdenverkehrsstatistik positiv ist, hat man dies den Leistungen des Verkehrsvereins zu danken, ist sie negativ, so sind die Umstände schuld.

A propos Fremdenverkehrsstatistik

Starke Zunahme der Ausländer-Übernachtungen und der Gäste-Ankünfte. Kürzere durchschnittliche Aufenthaltsdauer. Weniger Dauergäste. Höhere Bettenauslastung. Das sind die Stichworte zur Fremdenverkehrsstatistik Winterthurs des vergangenen Jahres. Oder in Zahlen: Zunahme der Ankünfte um 13,8 Prozent auf 36 928. Zunahme der Übernachtungen um 8 Prozent auf 84 560, was eine Bettenbelegung von 51,1 Prozent ergibt. Auch dies nachzulesen in Camanni Jahresbericht. Auf den Seiten 84 und 85. FWP

Verkehrsvereine berichten

Ausserroder Verband reorganisiert

Im Berichtsjahr 1977 wurde der Verband appenzell-ausserroderischer Verkehrsvereine, der sich aus 16 Sektionen zusammensetzt, neu aufgebaut. Eine Generalversammlung hatte letzten Oktober neue Richtlinien der Verbandstätigkeit verabschiedet. Der Vorstand wurde neu besetzt. In seinem Jahresbericht kann Präsident M. Flury von einer Zunahme der Logiernächte berichten: Die rückläufige Entwicklung konnte 1977 aufgehalten werden, nahmen doch die Logiernächte um rund 32 000 oder 12,8 Prozent auf total 287 944 zu. Die Zunahme ist ausschliesslich der Binnennachfrage zu verdanken. Der Binnentourismus verzeichnet 85 Prozent am Gesamttotal der Übernachtungen. Laut Fremdenverkehrsstatistik gibt es im Kanton 114 Betriebe, davon 5 Kurbetriebe, mit total 2196 Betten. Über die Frequenzen der Parahotellerie fehlen statistische Angaben. Die ehrenamtliche Organisation des Verbandes soll in absehbarer Zeit durch eine hauptamtlich besetzte Geschäftsstelle ersetzt werden. hm

Umweltfreundliche Wärmepumpen im Thermalbad Zurzach

Rund eine Million Franken investierte das aargauische Thermalbad Zurzach in sein neues Energiekonzept, das im wesentlichen aus vier Wärmepumpen-Aggregaten besteht. Die Anlage, die in etwa sieben Jahren amortisiert sein wird, dient zur Nachwärmung des Thermalwassers der drei Freiluftschwimmbecken, das sich infolge von Abstrahlung und Verdunstung laufend abkühlt. Die Wärmepumpen entziehen die Wärme dem Schwimmbecken-Abwasser, das dabei von 33 auf 8 Grad Celsius abgekühlt wird.

Die elektrisch angetriebenen Wärmepumpen ersetzen einen jährlichen Heizölverbrauch von 800 000 Litern. Die Anlage entlastet die bestehende Heizzentrale beträchtlich, so dass der ölbefeuerte Anlage-Teil auch im Hinblick auf den Neubau nicht vergrössert werden musste. r.

Murtener Hotel Engé erweitert

Das Hotel Engé in Murten ist um ein Speiselokal für kleinere Gesellschaften erweitert worden. Das neue Lokal, welches unter dem Namen «Rôtisserie Bubenberg» betrieben wird, ist vor allem für die Konsumation exklusiver Grillspezialitäten gedacht. Es werden aber auch Menüs ohne Aufpreis serviert. Auf Wunsch kann sich der Gast das Fleisch auf dem Holzkohlegrill zubereiten lassen. Blickfang in der Rôtisserie bildet eine über sechs Meter lange Wandkeramik des Murtener Malermeisters Jean-Jacques Thiébaud. Das Wandbild stellt eine Szene mit Adrian von Bubenberg, dem Sieger der Schlacht von Murten, dar. Der künstlerische Schmuck wurde in der Keramikwerkstätte Ebinger in Bad Ems (BRD) angefertigt. ob/r.

Neues Hotel für Baden

Dieser Tage erfolgte in Baden im Beisein von Behörden und Presse der offizielle Spatenstich für das neue Hotel Du Parc. Der 10-Millionen-Bau, der sich ideal in die bestehende Parklandschaft zwischen Kurpark und Bäderquartier einfügen wird, ist für gehobene Ansprüche für Privat- oder Geschäftsleute, Passant, Ferien- oder Kurgast, konzipiert. Neben den ca. 100 Betten (38 Einzelzimmer, 10 Studiodormer und 24 Doppelzimmer, alle mit WC/ Dusche, Radio/TV und Getränke-Kühlschrank) wird das Hotel über ein attraktives Angebot wie Grill-Room, Restaurant, Bistro, sowie über Konferenzräume usw. verfügen. Damit wird Baden als traditioneller Thermalort nun vermehrt - neben dem Kursaal und den Hotel-Kongressräumen - auch als «Tagungs- und Kongressort» ins Blickfeld rücken. Der Hotelneubau wird durch die Firma Brown Boveri erstellt, in enger Zusammenarbeit mit dem Beratungsdienst des Schweizer Hotelier-Vereins. pd

Tessin für Araber

In Zusammenarbeit mit der italienischen «Spielhöhe» Campione und der Luxus- und Erstklasshotellerie an den Seen hat das Ente ticinese per il turismo einen für den arabischen Markt bestimmten, gediegenen Farbprospekt herausgebracht. Das neue Imprint wird durch SVZ und Swissair zur Verteilung gelangen. Es kommt erstmals am Swiss Travel Mart in Dharan zum Einsatz, der anfangs April in Szene geht. r.

Zürcher Februar knapp besser

Im Februar nahmen in Zürich die Ankünfte um 1,2 und die Übernachtungen um 1,1 Prozent zu. Die Übernachtungszahl der Inlandgäste stieg um 1,8 Prozent, die der Auslandgäste um 1,0 Prozent gegenüber dem Vergleichswert des Vorjahres. Im Februar 1978 erfasste die Statistik 128 910 (127 475) Übernachtungen. pd



Zubringerdienste sichern

An seiner letzten Sitzung beschloss der Ausschuss des Verkehrsverbandes Berner Oberland (VBO) in enger Zusammenarbeit mit den Transportunternehmungen alles zu unternehmen, um dem Berner Oberland nach der Eröffnung der neuen Flughafen-Bahnlinie nach Kloten und nach der für 1980 vorgesehenen Einführung des neuen Reisezeitkonzeptes (Taktfahrplan) einen optimalen Zubringerdienst auf der Schiene zu sichern. Die oberländische Volkswirtschaftskammer hat ihrerseits beschlossen, bei der bernischen Regierung zu intervenieren. Von Direktor Walter Twerenbold liess sich das Gremium sodann über das fürs Berner Oberland erfreulich verlaufende Fremdenverkehrsjahr 1977 sowie über die Werbe- und Verkaufsförderungsaktionen in Utrecht, Paris, Berlin, Israel, Saudi-Arabien, USA und Fernost informieren. Anschliessend gab VBO-Präsident Adolf Michel, Meiringen, seiner Freude darüber Ausdruck, dass sich verschiedene Persönlichkeiten aus der regionalen Fremdenverkehrswirtschaft - vor allem auch der VBO-Direktor selbst - für die bevorstehenden Grossratswahlen als Kandidaten zur Verfügung stellen.

Für eine grüne Bucht

In Spiez hat sich ein Verein konstituiert, der die Spiezer Bucht als Frei- und Erholungsraum erhalten will. Der Verein unter dem Präsidium von Redaktor Fred Maurer arbeitet für das Erhalten der noch unüberbauten Gebiete an der Spiezer Bucht, er will möglichst grosse Grünflächen der Öffentlichkeit zugänglich machen und die Bucht autofrei machen.

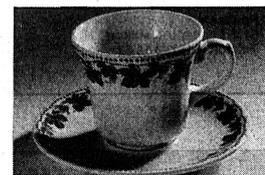
Rentner-Aktion in Wilderswil

Vom 21. bis 28. April werden an die 300 AHV-Rentner aus der Stadt Basel in Wilderswil einen einwöchigen Ferien-Gratis-Aufenthalt verbringen. Initiatoren der Aktion ist Verkehrsdirektor Ulrich Oesch. Hoteliers und Privatwohnungsvermieter stellen für diese Aktion die Unterkünfte kostenlos zur Verfügung. Den Betagten werden noch verschiedene weitere Leistungen wie Ausflüge, freie Benützung der Kurorteinrichtungen, Besichtigungen, Konzerte usw. angeboten. Die Auswahl der in den Genuss von Gratis-Ferien - bezahlen müssen die Teilnehmer nur die Verpflegung und die Anreise - kommen 300 Basler Rentner besorgte Pro Senectute. Die Bevölkerung des Berner Oberländer Dorfes will sich ebenfalls aktiv an der Aktion beteiligen, so an einem gemeinsamen Unterhaltungsabend und Jassmehrschaften «Wilderswil-Basel». Der Verkehrsverein verspricht sich von dieser Aktion eine grosse Werbewirkung im Rentner-Marktbereich.

Sondierbohrungen an der Lenk?

Wie verlautet, sollen demnächst auf der Berner Seite des projektierten Basistunnels durch den Rawil Sondierbohrungen beginnen. Bekanntlich ist jedoch der Bau des Nationalstrassenabschnittes N 6 Simmental/Rawil noch keineswegs beschlossene Sache. Der Bundesrat hat vielmehr von den Eidgenössischen Räten den Auftrag, die Notwendigkeit auch dieses Nationalstrassenabschnittes nochmals zu prüfen. Unter diesen Umständen wäre der Beginn von Sondierbohrungen als «politisch unklug» zu qualifizieren, wie Nationalrat Dr. Fred Rubi in einer Dringlichen Kleinen Anfrage an den Bundesrat feststellt. pd/r.

Ceranova



Dekor C 191 Weinlaub Inglaus. Eines der vielen entzückenden Dekore, welches wir auf der neuen Nostalgieglasserie verwirklicht haben. Ein Erfolg sondergleichen! Verlangen Sie einen Prospekt aller Dekore mit Preisen oder Muster zur Ansicht.



frifri

30 Jahre Erfahrung und Forschung im Dienst einer anspruchsvollen Kundschaft

Besuchen Sie uns an der

MUBA 78 Basel

Wir demonstrieren für Sie unsere

Weltneuheiten

Halle 19 – Stand 371
Halle 24 – Stand 131

frifri aro sa
CH-2520
La Neuveville

Fabrikation von Apparaten für Hotels, Restaurants und Haushaltungen

Tel. (038) 51 20 91
Telex 35415' friag ch

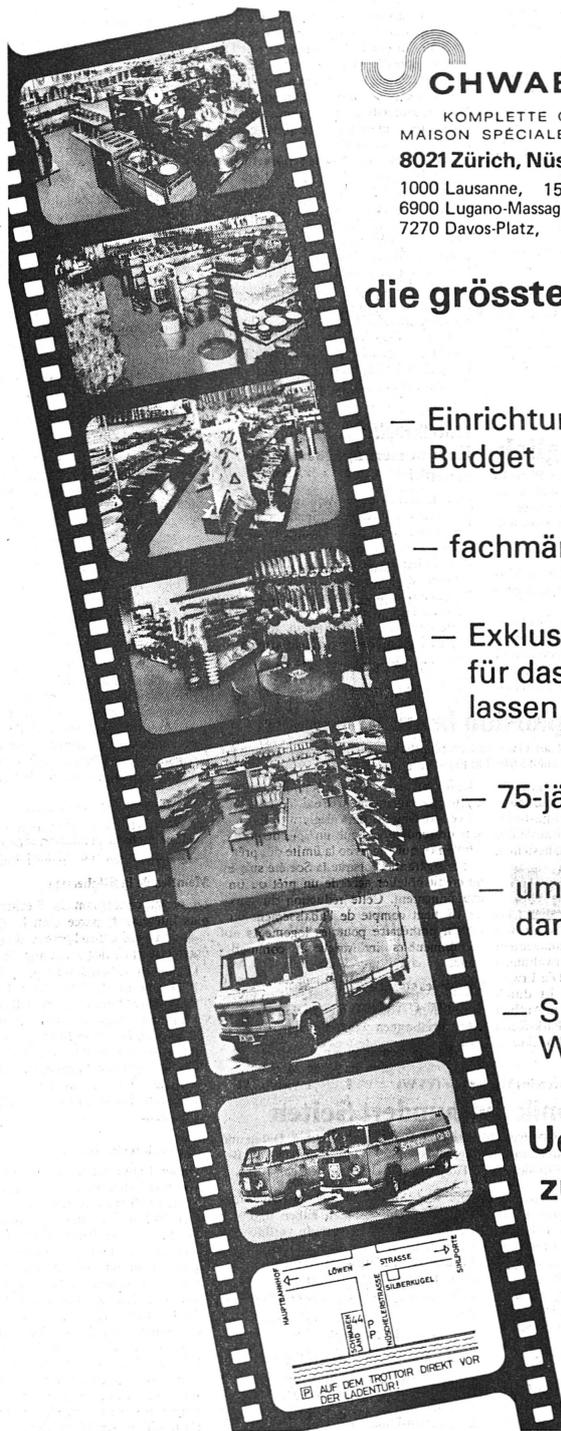
Abgenütztes Silberbesteck

Wie neu!

Reparaturen und Neuversilberungen mit **garantierter Silberauflage** zu äusserst günstigen Preisen.

Sulger AG Metallveredlung

Postfach
8135 Langnau-Gattikon ZH
Telefon (01) 720 14 62



SCHWABENLAND & CIE AG SA

KOMPLETTE GROSSKÜCHEN-EINRICHTUNGEN
MAISON SPECIALE POUR INSTALLATIONS DE CUISINE

8021 Zürich, Nüscherstrasse 44, Tel. 01 22127 40

1000 Lausanne, 15, av. Denantou, tél. 021 26 20 07
6900 Lugano-Massagno, Via Motta 51, tel. 091 57 12 41
7270 Davos-Platz, Promenade 111, Tel. 083 3 49 77

die grösste Auswahl der Schweiz

- Einrichtungsgegenstände für jedes Budget
- fachmännische Beratung
- Exklusiv-Artikel, die wir eigens für das Gastgewerbe anfertigen lassen
- 75-jährige Erfahrung
- umgehende Lieferung dank umfangreichem Lager
- Service durch eigene Werkstatt und Servicewagen

Ueberlegung führt zu Schwabenland



Wenn Ihre Küche nicht rentiert, sollten Sie nicht einfach die Preise erhöhen... sondern die Planung überprüfen.

Es gibt Hoteliers und Gastwirte, die sagen: heutzutage kann die Küche nicht mehr rentieren. Die Einkaufskosten sind zu hoch. Die Einrichtungen zu teuer. Und das Personal kostet zu viel. Haben Sie Unrecht?

Telefonieren Sie uns, wenn es darum geht, eine neue Küche einzurichten. Oder die bestehende umzubauen. Oder ganz einfach, wenn Sie von uns einen Vorschlag möchten, wie Sie Ihre Küche rentabel gestalten können. Wir haben während

15 Jahren in unzähligen Betrieben Erfahrung gesammelt. Und diese Erfahrung sollten Sie nutzen.

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

031 46 18 81

Wer nicht planen kann, muss fühlen!

Promotion touristique et représentation régionale

La Suisse romande dans les salons internationaux

Les hôteliers familiers des salons internationaux du tourisme et autres foires touristiques auront fréquemment constaté que, lors de ces manifestations, nos différents offices de tourisme locaux ou régionaux figurent souvent en ordre dispersé, voire en stands disséminés, dans les enceintes de ces expositions. Cela surprend, lorsque l'on compare ce qui se fait dans certains pavillons nationaux où toutes les régions d'un pays sont groupées, donnant ainsi un éventail complet des ressources touristiques et évitant une dispersion des moyens et des personnes nécessaires à cette promotion.

Cette dispersion des efforts et des ressources consacrées à ce genre de manifestation joue au détriment de la promotion de la Romandie tout entière. Celle-ci est formée de régions touristiques dissemblables les unes des autres, d'importance inégale, mais liées économiquement, culturellement et effectivement entre elles, puisque leurs habitants ont les mêmes affinités, la même façon de vivre, toutes choses faisant de la Romandie une entité au sein de la Suisse. On peut dès lors déplorer que cette partie de la Suisse ne soit pas présentée comme un tout lors des manifestations dont il est question plus haut. On verrait très bien un stand «Romand» ou un coin «Pays Romand» dans les stands de l'ONST où se trouveraient rassemblés nos offices de tourisme régionaux (Vaud, Valais, Genève, Fribourg, Jura, par exemple).

Le regroupement dans l'unité

Ce stand, également subventionné par ces offices, leur offrirait l'avantage d'être présents à toutes les foires ou expositions importantes, éviterait des locations trop onéreuses et permettrait également de déve-

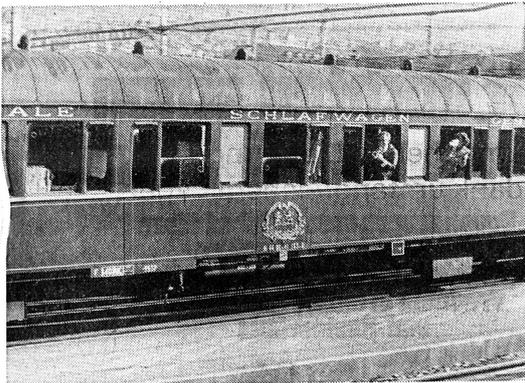
lopper une collaboration étroite entre les délégués et les responsables de cette «ambassade romande». Autre avantage, celui d'être représenté par des personnes connaissant bien la Romandie (pourquoi pas une mise au courant inter-régions?), bien averties de ses particularités et de ses ressources, qui ne confondraient pas Villars avec une homologue vaudoise. Il semble que la motivation serait plus grande du fait de l'appartenance et de l'attachement, même momentanés, à cette partie de la Suisse.

Entendons-nous bien: il ne s'agit pas de se dissocier des autres régions touristiques suisses, de faire bande à part, mais plutôt de se regrouper, afin de tirer parti au maximum des moyens mis à disposition des responsables du tourisme romand. Serait-ce une utopie de concevoir un pavillon suisse où la Suisse allemande, la Romandie et le Tessin bénéficieraient d'une présentation distincte? Cette question mérite réflexion et peut-être se trouvera-t-il quelque directeur d'office du tourisme pour s'y attarder!

R. Thiévent

Des nouvelles du groupe Wagons-lits Tourisme

Le groupe Wagons-lits Tourisme, l'un des plus importants organisateurs de voyages du monde, organise des séjours sportifs, des cours de «wind surf» aux prestigieuses semaines de tennis. Il s'en va même jusqu'en Chine et s'occupe des chaînes Arcade et Etap Hotels.



La Compagnie internationale des wagons-lits et du tourisme, qui a réalisé un chiffre d'affaire total de 1,8 milliard de francs suisses en 1977 (+ 16%), possède actuellement 557 voitures-lits et 66 wagons-restaurants et en exploite une centaine d'autres dans toute l'Europe. (Comet)

Parmi ses nombreuses propositions, il faut signaler les vacances organisées en collaboration avec le Club Intersport CIS, qui offrent à un prix forfaitaire avantageux la possibilité de pratiquer une douzaine de sports «à la carte», notamment l'équitation, le tennis, le ski nautique et la voile. Le «Magazine Vacances» de Wagons-lits Tourisme propose également toute une gamme de cours de surf à voile, depuis le week-end d'initiation à Stansstad jusqu'au surf «sérass» sur la côte andalouse, en passant par le surf «gros-airs» en Engadine.

Mais on y trouve avant tout l'offre la plus riche de Suisse en vacances de tennis. Par exemple, des vacances dans le nouveau centre de tennis CIS de la Costa Blanca, disposant de 17 courts au bord de la mer, des cours avantageux dans le centre CIS Cadro Panorámica près de Lugano, avec logement dans des appartements modernes (forfait à partir de 278 francs par personne pour une semaine, y compris leçons de tennis), ou les prestigieuses semaines de tennis au Gstaad-Palace en compagnie de Roy Emerson, ancien champion de Wimbledon (pour 1460 francs). Des camps de tennis pour jeunes de 11 à 18 ans sont prévus dans différentes stations de Suisse. Les fervents du tennis peuvent ainsi faire leur choix entre 14 stations situées en Suisse, dans le Vorarlberg (Bränd) et dans cinq centres FIS au bord de la mer.

La Chine s'ouvre au tourisme

Comme on a pu l'apprendre lors d'une récente conférence de presse de Wagons-lits Tourisme, la République populaire de Chine a modifié sa politique à l'égard du tourisme. L'infrastructure hôtelière serait maintenant en mesure d'accueillir un nombre sensiblement plus important de touristes étrangers.

La Compagnie Wagons-lits Tourisme a donc pris ses dispositions pour être en mesure d'offrir cette année un choix particulièrement attrayant de voyages en Chine: 7 circuits sont prévus, permettant la visite de 12 villes. Un contingent de 800 visas a été réservé au siège central de Paris (visas également disponibles pour les Suisses) et en outre 200 visas sont prévus pour la Suisse.

Une importante fusion en Belgique

Comme on l'a annoncé officiellement, une importante fusion a été opérée en Belgique entre les 24 points de vente de Wagons-lits Tourisme et les 8 agences de Transami, l'organisation de voyages belge bien connue: 80% des actions de la nouvelle société «Wagons-lits Tours SA» sont contrôlées par le groupe Wagons-lits, les 20% restants étant détenus par les anciens actionnaires de Transami. Wagons-lits Tours SA devient ainsi le plus grand réseau d'agences de voyages de Belgique.

Les Hôtels Arcade, pour les petits budgets

Une nouvelle chaîne de l'hôtellerie économique est en voie de création. D'ici 5 ans, les hôtels Arcade pourront offrir 4000 chambres dans différents pays d'Europe et d'outre-mer: 2 hôtels Arcade de 140 chambres chacun sont déjà ouverts en France. Ils répondent aux règles que se sont fixés les promoteurs de cette nouvelle chaîne. Les hôtels sont toujours situés à proximité du centre, dans des villes de plus de 50 000 habitants. Pour compenser le coût élevé du terrain, l'aménagement des chambres a été étudié de façon à réduire leurs dimensions (13 m² y compris wc-douche) et pouvoir ainsi fixer des prix avantageux: 70 francs français par nuit pour une personne et 10 francs français (!) supplémentaires pour une deuxième, troisième et quatrième person-

ne dans la même chambre (chaque hôtel Arcade dispose de quelques chambres pour familles). Les hôtels 2 étoiles Arcade permettront de répondre à la demande toujours croissante en chambres de classe économique destinées tant aux touristes qu'aux hommes d'affaires. A la tête de la Société des hôtels Arcade se trouvent la Banque de Paris et des Pays-Bas et le groupe de la Compagnie internationale des wagons-lits et du tourisme, chacun pour 50%. Son président est M. Jacques-Bernard Dupont, président de la Direction générale de Wagons-lits.

La croissance d'Etap Hotels International

La Chaîne PLM, qui comprend 40 hôtels (6000 chambres) implantés en France, dans le Bassin Méditerranéen et les Antilles, a décidé d'étendre l'accord de représentation commerciale existant entre PLM et Etap à l'ensemble des hôtels. L'accord a été signé en décembre 1977 entre M. Michel de Boissieu pour le PLM et M. Grimaud pour Etap Hotels International. C'est donc désormais 140 hôtels représentant 17 000 chambres dans 21 pays que commercialisera Etap Hotels International, dont plus du tiers constitué par les hôtels PLM. De même, Etap élargit son réseau commercial en ouvrant deux nouveaux bureaux en France et en Italie, situés dans les hôtels PLM de Lyon et de Rome, et dispose dorénavant de 14 bureaux situés dans 10 pays différents, pour la Suisse à Zurich.

A part le groupe PLM, le système de vente et de réservation d'Etap Hotels International inclut les hôtels du groupe Wagons-lits (CIWLT), les British Transport Hotels, les SPH-Hotels, Euro-Crest et quelques autres établissements. La société Etap Hotels International est dirigée par le groupe Wagons-lits. UMP

Crédit hôtelier: abaissement du taux de capitalisation

(ATS) Le Département fédéral de l'économie publique a réduit de 11 à 10% le taux de capitalisation servant au calcul de la valeur de rendement au Crédit hôtelier. Cette mesure entre en vigueur le 1er mai prochain; elle se fonde sur le règlement d'exécution de la loi du 1er juillet 1966 sur l'encouragement du crédit à l'hôtellerie et aux stations de villégiature. La valeur de rendement joue un rôle déterminant en ce qui concerne la limite des prêts et de la garantie, lorsque la Société suisse de crédit hôtelier accorde un prêt ou un cautionnement. Cette réduction du taux de 1% tient compte de l'abaissement du taux hypothécaire pour les logements et les immeubles industriels et commerciaux.

D'après les statistiques de l'OCDE

L'augmentation moyenne des prix à la consommation

(ATS) L'augmentation moyenne des prix à la consommation dans les 24 pays de l'OCDE a été de 0,6% en janvier contre 0,4% en décembre. Selon l'OCDE, la hausse a atteint 8,1% de février 1977 à janvier 1978, alors qu'elle avait été de 8,3% pendant les douze mois de 1977. Voici les chiffres (janvier 1978 et les douze mois, de février 1977 à janvier 1978) pour la France (0,5 et 9,2), la Belgique (0,5 et 5,8), le Luxembourg (0,5 et 3,8) et la Suisse (0,0 et 1,0).

L'indice en mars: +0,1%

(ATS) L'indice suisse des prix à la consommation, calculé par l'OFIAMT, a progressé de 0,1% en mars 1978 pour atteindre 100,5 points (septembre 1977 = 100). En recordant cette variation au dernier niveau de l'ancienne série, soit 168,6 points en septembre 1977, on obtient, pour le mois de mars 1978, un indice de 169,5 points sur la base de 100 en septembre 1966, d'où une hausse de 1,4% comparativement au mois de mars 1977.

Swissair à Porto

Swissair vient d'étendre son réseau par l'ouverture d'un service bihebdomadaire entre Genève et Porto. Le vol inaugural Porto-Genève est arrivé à Coïtrin le samedi 8 avril. Une délégation de personnalités et de journalistes portugais est actuellement l'hôte de notre pays et visite nos principaux centres touristiques et industriels.

Porto, deuxième ville du Portugal, est la plus récente escale de Swissair. C'est la seconde ville de ce pays, avec Lisbonne, desservie régulièrement par notre compagnie nationale qui relie dorénavant la Suisse à 91 escales du monde entier. sp

Le «train du ciel» en 6015

(ATS) Le «train du ciel» de Freddy Laker sur l'Atlantique-Nord a réalisé un bénéfice net de 1 498 000 dollars au cours de ses six premiers mois de service, a annoncé «Laker Airways» au terme de son premier semestre d'exploitation. Au cours de cette période, «Laker Airways» a transporté au-dessus de l'Atlantique 97 762 personnes, ce qui représente un coefficient moyen de remplissage de ses appareils de 78,26%.

Nouvelle baisse des tarifs aériens en Suisse

Les compagnies aériennes exploitant des lignes avec la Suisse procéderont, dès le 1er mai 1978, à de nouvelles réductions de leurs tarifs aériens, avec l'approbation de l'Office fédéral de l'air. Ces réductions atteignent 4 à 17% sur les prix des billets valables au départ de la Suisse.

Cette mesure élimine la plupart des différences de tarifs aériens entre la Suisse et les pays à monnaies faibles, écarts qui se sont développés au cours des derniers mois en raison de la revalorisation du franc suisse.

De 4 à 17%

A partir du 1er mai, les tarifs en francs suisses baisseront de 14 à 15% sur les lignes à destination de l'Amérique du Nord et du Sud, de 7 à 8% sur celles du Proche-Orient, de l'Extrême-Orient et de l'Australie, de 11 à 12% sur celles de l'Afrique.

En Europe, les baisses de tarifs varient selon les destinations. Sur la plupart des lignes, la réduction est de 11 à 12%; dans certains cas, le taux s'écarte de cette moyenne. La réduction la plus marquante s'élève à 17% pour la Scandinavie. La baisse atteint 9% pour les Pays-Bas et la Belgique, 6% pour l'Allemagne, 4% pour

l'Autriche. Pourquoi cette différenciation? Les taux de réduction tiennent compte des cours de change actuels du franc suisse par rapport aux principales monnaies européennes. Seuls les tarifs aériens à destination de la France restent inchangés; ils ont déjà été adaptés au cours de change au début de cette année.

Plus bas qu'en 1970

Ces dernières années, les tarifs en francs suisses ont été abaissés à plusieurs reprises. Grâce à ce nouvel ajustement, les tarifs aériens applicables dès le 1er mai 1978 seront en moyenne en dessous de ceux de 1970. Cette évolution est d'autant plus remarquable que l'indice du coût de la vie en Suisse a augmenté de 54% pendant ces huit dernières années. Il ne faut pas oublier que l'énorme hausse du prix du carburant se situe dans cette période. sp

Lausanne abandonne le projet d'Etagnières, mais maintient la Blécherette

L'aviation dans la région du Léman

Au cours d'une réunion présidée par le syndic de Lausanne, M. Jean-Pascal Delamaruz, et à laquelle assistaient les municipaux Lévy et Piller, la presse vient d'avoir connaissance d'un important rapport que la municipalité adresse à son Conseil communal, dans le but de régler une fois pour toutes le problème des places d'aviation d'Etagnières et de la Blécherette.

Les conclusions de ce rapport peuvent se résumer en deux points:

- Abandon définitif du projet d'Etagnières
- Maintien et modernisation de l'aérodrome de la Blécherette.

Pour ce qui concerne l'abandon du projet d'Etagnières, il y a peu de choses à dire, sinon que, depuis décembre 1974 (acceptation de l'initiative engageant le Conseil d'Etat vaudois à s'opposer à tout projet d'aérodrome non approuvé par les communes intéressées), on savait que l'aéroport projeté ne se ferait pas. C'était en quelque sorte la conclusion logique d'une longue guerre (près de 20 ans) d'usure!

Maintien de la Blécherette

Le projet concernant la Blécherette est plus intéressant, parce qu'il est officiellement formulé. Il prévoit le maintien du trafic, lequel ne doit pas différer du trafic actuel, à savoir: avions monomoteurs et petits bimoteurs à pistons et, éventuellement, hélicoptères, exerçant des activités d'écologie, de sport et de tourisme par conditions de vol à vue seulement, l'aérodrome restant fermé à tout trafic nocturne et aux jets.

Parallèlement au maintien de l'aérodrome, la Municipalité de Lausanne prévoit une modernisation de ses infrastructures pour pallier les inconvénients actuels bien connus qui rendent le «pré aux moutons» de la Blécherette inadapté aux conditions de 1978. En fait, les pilotes privés savent que la Blécherette est un aérodrome sur lequel il ne faut surtout pas se poser! Le projet de la Municipalité va changer tout cela. Il vise à une modernisation complète de l'aérodrome, en deux phases.

La première phase permettra la correction du profil en long et du profil en travers de la piste et son revêtement en matériaux bitumineux. La piste sera définitivement

limitée à une longueur de 875 mètres. Les travaux concernant cette première phase devraient pouvoir débuter le plus rapidement possible; ils dureront deux ou trois ans, durant lesquels des mesures seront prises pour poursuivre l'exploitation de l'aérodrome.

Quant à la deuxième phase, elle englobe la création d'une plateforme à l'ouest de la piste et l'édification à cet emplacement de nouvelles installations terminales: hangars, aires de stationnement, ateliers, restaurant-buvette, etc. La réalisation de cette phase n'a pas un caractère d'urgence.

La solution proposée par la Municipalité de Lausanne devrait satisfaire tout le monde. Avec l'autoroute Lausanne-Genève et les hévètes du bus direct partant de l'Office du tourisme de Lausanne pour Coïtrin ou vice-versa, les voyageurs des grandes lignes sont rapidement et confortablement traités.

Quant à la nouvelle Blécherette, enfin sortie de la liste noire, elle accueillera à nouveau les vols de tourisme et d'affaires, qui sont toujours favorables au développement d'une cité. C.L.P.



Changement à la Direction générale de SATA

(ATS) La Direction générale de la SATA, société anonyme de transports aériens, Genève, a été attribuée au comité de direction. Ainsi en a décidé le conseil d'administration qui a tenu séance la semaine dernière. Cette mesure, précise le communiqué publié, a été prise dans le cadre de la restructuration annoncée au début de l'année à la presse. La présidence du comité de direction a été confiée à M. André Wannier.

Echos du Valais



Nuitées en hausse à Grimentz

M. Lucien Epiney, président de la Société de développement de Grimentz, pouvait arborer un large sourire en ouvrant son assemblée générale, puisque le résultat du dernier exercice est très positif. Les nuitées ont passé de 103 000 à 107 000 en une année. La station s'est d'ailleurs enrichie de 200 lits supplémentaires dans l'hôtellerie.

La société entretient d'excellentes relations avec les responsables des remontées mécaniques et cette collaboration se traduit, par exemple, par le partage des frais pour l'utilisation de la machine à tracer les pistes de fond.

La station, qui a gardé son très agréable cachet, organise toutes les années un concours de balcons fleuris qui permet aux chalets de se présenter d'agréable façon aux hôtes et aux habitants.

En raison des contacts établis lors de la veillée de Noël avec les Québécois de l'île d'Orléans, un voyage sera organisé à destination du Canada! Tandis que la société se prépare à fêter, en 1980, son cinquantième anniversaire...

Festival Tibor Varga 78

Le Festival Tibor Varga animera l'été sénétois, une fois de plus, et les responsables mettent actuellement en place le programme. Des personnes venant de toutes les parties du monde participent à l'une ou l'autre des manifestations organisées à Sion.

Les concerts, eux, se donnent dans la capitale et dans plusieurs stations valaisannes.

Les cours d'interprétation concerneront le violon, l'alto, la contrebasse, la flûte, la clarinette, le chant, le piano, la musique de chambre, le lieder. Ils sont d'ores et déjà programmés par l'Académie de musique, du 17 juillet à fin août.

Avec les hôteliers sierois

La Société des hôteliers de Sierre et de Salquenen a tenu son assemblée générale sous la présidence de M. André Oggier. Ce dernier a été réélu à la présidence pour trois ans et le comité comprend Mmes M. Zufferey et Rey, et MM. Constantin et Berclaz. M. Pierre Champon quitte le comité, mais le directeur de l'Office du tourisme fonctionnera désormais comme secrétaire-caissier. Les membres participeront à la traditionnelle sortie à la Foire de Bâle, organisée avec la collaboration de Provins.

zurfluh

Parce que:

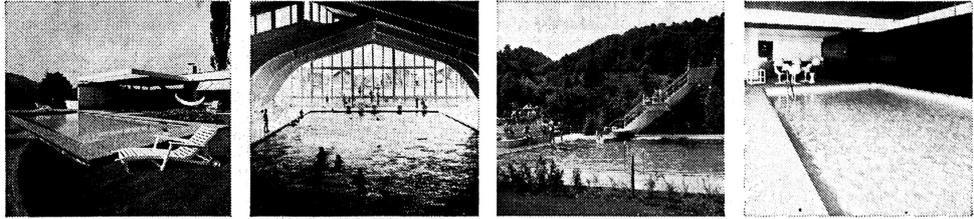
- Aménagement intérieur harmonieux,
- Buffets fonctionnels,
- Ameublement hôtelier adéquat,
- Expérience de longues années sont toujours plus demandées,

et parce que, pour beaucoup, la visite de l'IGEHO s'est passée trop vite, vous nous retrouverez bien sûr à la MUBA au carnotzet «La Table Ronde» (aux bons soins de la Cave Vaudoise), halle 26. En passant, visitez également le café-bar de la HOWEG, halle 23. A bientôt!

zurfluh

Agencements restaurants
3172 Berne-Niederwangen
Téléphone 031 34 28 34

Biral-Schwimmbad-Filter für gesundes, sauberes Wasser in...



Swimming-Pools im Freien

Hallen- und Thermalbädern

Öffentlichen Schwimmbädern

Swimming-Pools im Hause

Biral-Filteranlagen sorgen in mehr als tausend privaten und öffentlichen Schwimmbädern für reines Wasser. Eine Biral-Filteranlage ist eine abgestimmte Apparate-Einheit. Sie umfasst den

Filter, die Pumpe und die Steuerung. Je nach Ihren Komfortansprüchen wählen Sie eine automatische oder halbautomatische Regulierung - mit oder ohne Entkeimungsanlage. Sie erhalten von

uns aber auch die Apparate für die Bassinheizung, die Bassinarmaturen und die Zubehörteile. So profitieren Sie von der gleichen Qualität, der gleichen Garantie und dem gleichen Kundendienst.

Bitte schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an. Wir sind für Sie da.

Bieri Pumpenbau AG
3110 Münsingen
Tel. 031 92 21 21

Bieri

Lieferung und Ausführung der kompletten Badewasseraufbereitung

Zu der Serie von gut funktionierenden **Hallenbädern**, an denen wir beteiligt waren, gesellt sich ein weiteres: das **Hallenbad im Kurzentrum Lenk**.

Die **Lüftungs- und Wärmerückgewinnungsanlagen** sind von uns gebaut worden.



Kurz & Co., Lüftungen
Morgartenstrasse 121, 3018 Bern

Projektierung und Ausführung der sanitärtechnischen Spezialanlagen für **Medizinalbäder und Inhalation**

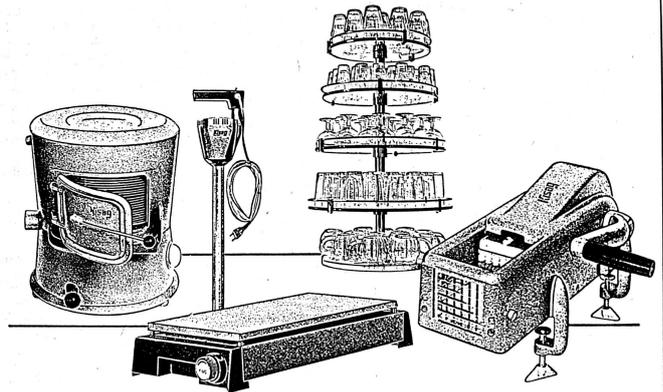
Fritz Baur
Sanitäre Anlagen
Technisches Büro



Neubrückestrasse 70
3012 Bern
Telefon (031) 23 62 92/23 89 88

Wir dachten schon vor Jahren an die Zukunft

Davon zeugen unsere **Rahmbläser, Pommes-frites-Schneider, Kartoffelschälmaschinen** und weitere Produkte in unzähligen **Hotels und Restaurants**

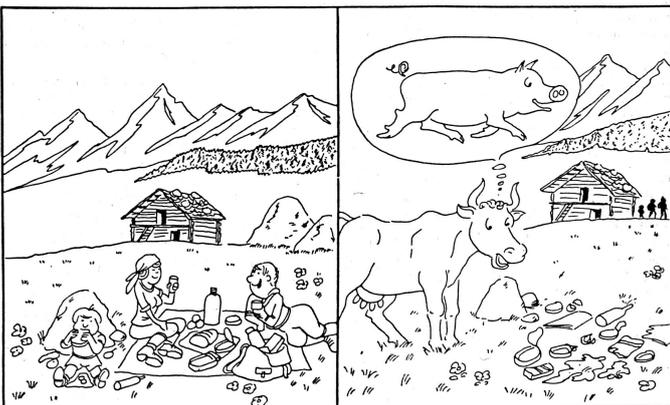


Kisag Artikel sind problemlos, einfach in der Bedienung, platzsparend, praktisch, wirtschaftlich wie der Rahmbläser - in Sekunden feinsten, luftigen Schlagrahm, Kartoffel-Schälmaschine - zum Schälen und Ausschleudern von Salat, Pommes-frites-Schneider - nichtrostende Aluminiumkonstruktion und verschiedene Messergrößen, Gläserständer - in vier verschiedenen Größen, Rührstab - Maximale Eintauchtiefe 45 cm, wirkt in jedem Kochgeschirr direkt, Gas-Plattenwärmer - hält die Speisen 7 Std. lang heiss, ohne Kabel, ohne windempfindliche Flamme.



Kisag denkt an Neues!
Kisag AG, 4512 Bellach/SO

MUBA Halle 19, Stand 127 - Halle 23, Stand 781



Kosten- und energiebewusstes Bauen von Bad- und Kuranlagen

Am Beispiel des neuen Kurzentrums Lenk, eröffnet am 4. Juni 1977, soll gezeigt werden, wie ein solches Unternehmen bei Beachtung bestimmter Regeln mit einem optimalen Kosten-Nutzen-Verhältnis erstellt und dank minimalisierter Betriebskosten trotz schwieriger Wirtschaftslage eigenwirtschaftlich betrieben werden kann.

W. Fritz, Ing. HTL, Belp

Die Regeln werden besprochen. Sie stützen sich auf Erfahrungen in der Projektierung, dem Bau und dem Betrieb von komplexen technischen Anlagen. Unumgänglich ist der Einsatz moderner Planungshilfen wie Morphologie, Wertanalyse, Wirtschaftlichkeitsrechnung und Netzplantechnik.

Einige Bemerkungen zur Projektorganisation

Übersteigen die technischen Anlagen eines Bauvorhabens den Rahmen normaler Wohn- oder Geschäftsbauten, wird vorteilhafterweise mit einem Projektteam, bestehend aus Architekt und Fachingenieuren unter der Führung eines unabhängigen, erfahrenen Projektleiters mit möglichst breitem Fachwissen gearbeitet. Er muss das Vertrauen der Bauherrschaft besitzen und diese neutral und objektiv beraten. Daraus folgt, dass sein Honorar nicht von der Bausumme abhängen darf. Leider wirkt die üblicherweise mit der Bausumme verkoppelte Honorarordnung einer kostenbewussten Bauweise entgegen. Weitere Aufgaben des Projektleiters sind:

- Erarbeitung der Ziele und der Grundanforderungen an das Projekt unter Berücksichtigung der finanziellen Verhältnisse in Zusammenarbeit mit der Bauherrschaft.
 - Terminplan aufstellen, vorteilhafterweise wird mit Netzplan gearbeitet.
 - Motivierung der Teammitglieder, Koordination der Teamarbeit.
 - Morphologische Lösungsversuche, wertanalytische Untersuchungen und Wirtschaftlichkeitsrechnungen in Zusammenarbeit mit dem Team zur Schaffung von Entscheidungsgrundlagen für die Bauherrschaft. Durchsetzung der daraus resultierenden Beschlüsse.
 - Überwachen und Durchsetzen der Termine.
 - Konsequentes Durchsetzen des kosten- und energiebewussten Denkens bei allen Beteiligten.
- Aus diesem summarischen Aufgabenkatalog ergibt sich automatisch das Anforderungsprofil für den Projektleiter.

Projekt neues Kurzentrum Lenk

In der Lenk stösst eine der stärksten Schwefelquellen Europas an die Erdoberfläche. Dank der niedrigen Temperatur von 8 Grad Celsius hat sie mit 36 mg/l einen sehr hohen Gehalt an Schwefelwasserstoff. Die Heilkraft dieses Wassers wurde schon im letzten Jahrhundert genutzt. Lenk wurde zu einem Badekurort. Später kam der Sport, das Kuren im Bad rückte in den Hintergrund. Einzig das Inhalatorium hat sich eine gewisse Bedeutung zu erhalten vermocht. Räume und Anlagen entsprechen nicht mehr dem heutigen Standard. Nachdem Hotel und Kuranlagen, ehemals Privatbesitz, von einer neugegründeten Aktiengesellschaft übernommen wurden, erging an die Zürcher Architektenteam der Auftrag, für die Kuranlagen ein Neubauprojekt auszuarbeiten. 1973 lag es vor: Im Glauben an ein unbeschränktes Wirtschaftswachstum entstanden, konnte die Kostenschätzung von 18 Mio Franken nicht überraschen. Zum Glück war man nicht eilig. Man hörte von Kurzentren, die wegen zu hohen Bau- und Betriebskosten mit finanziellen Schwierigkeiten zu kämpfen hatten. Als logische Folge dieser Informationen erkannte die verantwortliche Baukommission, dass nur mit dem ökonomischen Einsatz der beschränkten Mittel ein neues Kurzentrum einer gesicherten Zukunft entgegenstehen kann. Im Mai 1975 nahm die nach dem bereits vorgestellten Muster zusammengesetzte Projektorganisation ihre Arbeit auf. Zusammen mit der Baukommission sind

Ziele, Angebot, Kapazitäten, Termine und die verfügbaren Mittel

- formuliert und quantifiziert worden. Dazu einige Angaben:
- Haupteingang mit Halle, Kasse, Auskunft, Therapieabteilung und Sitzgelegenheiten.
- Arztabteilung mit drei Arztzimmern, Röntgenraum, Dunkelkammer und Labor.
- Inhalation mit 28 Einzelplätzen, Nebelraum für Gruppen von max. 12 Personen.
- Therapieabteilung mit 8 Behandlungsplätzen für Fango-, Wickel-, Massage- und Elektrotherapie, Fangküche und Gymnastikraum.
- Wannenbäder für Mineral-, Kohlensäure-, Moor- und andere Therapiebäder, Kapazität 120 Bäder pro Tag, Liegehalle.



Das neue, dem Hotel vorgebaute Kurzentrum

- Je ein Raum für Unterwasserstrahlmassage kombiniert mit hydroelektrischem Bad, Vichyduche und Vierzellbad.

- Mineralschwimmbad für 300 Besucher pro Tag, Beckengrösse ca. 6,5 x 18 m, max. 1,55 m tief, Massagedüsen, Wassertemperatur 35 Grad Celsius, Liegehalle, 2 Solarien, Wärmeschrank für Badtücher.

- Zentrale Garderobenanlage für alle Abteilungen und Schwimmbad, Einzel- und Wechselkabinen, Garderobekisten, Friseur- und Föhnplätze, Douchen- und WC-Anlagen.

- Technische Zentrale für die logische, übersichtliche und wartungsfreundliche Anordnung der technischen Anlagen. Raum für Unterhaltswerkstatt und Ersatzteiler.

- Direkte Verbindung zum Hoteltrakt, d. h. im Badmantel vom Hotelzimmer zur Therapie.

- Verfügbare Mittel total 8,5 Mio Franken, davon 1 Mio für Anpassungsarbeiten am Hotel und 7,5 Mio für den Neubau des Kurzentrums.

- Baubeginn Mai 1976, Bauzeit 13 Monate, Eröffnung am 4. Juni 1977.

Bauliche Dispositionen

Um Zeit und Projektierungsarbeiten zu sparen (es waren schon über 300 000 Fr. an Projektkosten aufgelaufen), mussten möglichst viele Elemente vom bestehenden Projekt übernommen werden. Damit war die Disposition als zweigeschossige, terrassierte und pavillonartige Anlage im Süden des Hotels hangabwärts im Park gegeben. Durch reine UmDispositionen und Zusammenlegung von Abteilungen konnte der Betriebsablauf vereinfacht und damit Personal eingespart resp. vielseitiger eingesetzt werden. Die Grundrisse wurden gestrafft, funktionell klar gegliedert, Winkel und tote Räume eliminiert, Fundamente vereinfacht (entsprechend der zulässigen Bodentragfähigkeit) und zusammengelegt. Verzicht auf komplizierte Formen, Verwendung von Grossflächenschalen, Anwendung rationaler Baumethoden. Wo kostenmässig im Vorteil, wurden vorfabrizierte Elemente, z. B. für Fassaden und Decken, verwendet. Optimierung der Deckenspannungen und Stützenabstände sowie dem Verhältnis Beton/Armierung. Niveaumässige Anpassung der Gebäude an das gewachsene Terrain bringt minimalen Aushub, reduziert Erdbewegungen und spart Stützmauern. Für die Baugrubensicherung und das Abstützen bestehender Gebäude hat sich eine Kostenanalyse verschiedener Systeme gelohnt. Alle diese Massnahmen brachten gesamtfast eine masshafte Reduktion der Baukosten mit sich.

Bauphysikalische Analysen und Wirtschaftlichkeitsrechnungen

zeigten den Vorteil einer Aussenisolierung mit einer Wärmedurchgangszahl von $k = 0,5 \text{ kcal/m}^2 \text{ Grad Celsius}$. Die gleichen Untersuchungen bewiesen die klare Überlegenheit des heute leider oft aus Unkenntnis der bauphysikalischen Zusammenhänge abgelehnten Umkehrdaches gegenüber den konventionellen Flachdachbauten. Die erzielten Einsparungen der 1600 m² vollbegehbaren und bepflanzten Dachfläche kompensieren die Mehrkosten für die bessere Gebäudeisolation. Ein kleines, aber doch erwähnenswertes Detail: Die Dachwasserabläufe vom Umkehrdach können nicht eintrieren. Man spart sich die Installationskosten für die elektrische Heizung, leistet einen Beitrag zum Energieparen und reduziert die Betriebskosten.

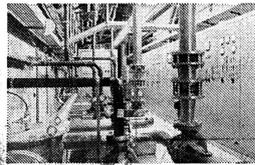
Das Originalprojekt basierte auf voll verlasteten Fassadenfronten mit Stahlstützen für die Deckenabstützung. Mit dem Ersatz der aufwendigen Stahlstützenkonstruktion durch statisch anspruchslose Be-

tonscheiben und der Wahl von 50 bis 80 cm hohen Fensterbrüstungen konnte die ursprüngliche Fensterfläche auf die Hälfte reduziert werden. Der leicht verminderte Lichteinfall und die stark eingeschränkte Einsicht von aussen ist speziell für die Therapieräume positiv ausgefallen. Die Räume wirken behaglicher. Ausserdem sinkt der Aufwand für Vorhänge und Lamellenstoren.

Als Verglasung kommen praktisch drei Haupttypen in Frage:

- normale Isolierverglasung, k-Wert ca. 2,7;
- Dreifach-Verglasung, k-Wert ca. 1,9;
- Spezialgläser mit Beschichtung und Gasfüllung, k-Wert 1,4 bis 1,6.

Auf Grund der Wirtschaftlichkeitsrechnung fiel die Wahl auf ein Spezialglas mit k-Wert von 1,4. Dieses Glas ermöglichte den Verzicht auf Sonnenschutzstoren im



Das Energie-Gehirn, die technische Zentrale Fotos Zwaalen

Schwimmbad und der Liegehalle, womit der Glasaufpreis mehr als kompensiert ist.

Zusammenfassend bringen die verbesserte Gebäudeisolation, die reduzierte Fensterfläche und die hochwertige Verglasung eine Reduktion der Heizenergie auf einen Drittel des ohne diese Massnahmen berechneten Energieaufwandes. Also fast 70 Prozent der Energie wäre nutzlos, ohne Gegenwert verpufft. Und das in einer Gegend mit etwa 50 Prozent mehr Heizgradtagen als in Zürich! Berücksichtigt man noch die Einsparungen an den Heizanlagen, sind die Baukosten trotz teurerer Isolation und Verglasung gesamtfast gesehen tiefer ausgefallen. Energiebewusstes Bauen muss nicht unbedingt zu höheren Baukosten führen! Zur Information: Wie die provisorische Bauabrechnung zeigt, konnte die gesetzte Kostenlimite von 7,5 Mio Franken für den Neubau eingehalten werden.

Terminplanung

Finanzielle Einsparungen sind mit einer Verkürzung der Gesamtbauzeit möglich durch kurze Laufzeit des Baukredit, frühere Hypothekierung und Betriebsaufnahme. Demgegenüber entsteht ein kleiner Mehraufwand für eine feinere Terminplanung und deren Überwachung und Durchsetzung während der Bauphase. Am wirkungsvollsten lässt sich diese Aufgabe mit der Netzplantechnik lösen. In unserem Fall wurde die Bauzeit auf 2 Jahre veranschlagt. Eine detaillierte Analyse der Arbeitsabläufe zeigte, dass mit bescheidenem Organisationsaufwand das Arbeitsvolumen in 13 Monaten zu bewältigen war. Die berechneten Einsparungen beliefen sich auf mindestens 200 000 Franken. Wie die Praxis zeigt hat, waren die Terminvorgaben realistisch, der Eröffnungstermin konnte eingehalten werden. Dazu noch einige Bemerkungen:

- Der Terminplan muss für die wichtigsten Arbeitsgattungen mindestens beim Zeitpunkt für den Versand der Submissionsunterlagen beginnen.
- Die Arbeitsvergebungen sollen mindestens so früh erfolgen, dass eine seriöse Vorbereitung resp. Fabrikation möglich ist.
- Vor der Arbeitsvergebung sind die Unternehmen der engeren Wahl auf ihre Kapazität und Auslastung zu überprüfen. Sie haben sich zu den gesetzten Terminen zu äussern.
- Bei der Arbeitsvergebung muss der Unternehmer den Zeitpunkt für Arbeitsbe-

ginn und -ende kennen und mit der Auftragsbestätigung als verbindlich anerkennen.

- Teile, die fabriziert werden, z. B. Fenster, Schaltanlagen usw., sind während ihrer Herstellung periodisch auf die Einhaltung der Termine und die Verarbeitungsqualität zu überprüfen. Damit kann mancher Ärger vermieden werden, und es fördert die Zusammenarbeit.
- Über Warenbezüge aus dem Ausland ist immer besonders frühzeitig zu disponieren. Kleine Zwischenlagegebühren sind billiger als böse Überraschungen wegen Streiks oder anderen Lieferungsverzögerungen. Der Abgang der Ware ab Werk sollte mit Angabe von Transportmittel und Route avisiert werden.
- Ab Baubeginn ist wöchentlich immer zur gleichen Zeit auf der Baustelle unter der Leitung des Projektleiters eine Koordinationsitzung mit Terminkontrolle durchzuführen. Es wird ein Beschlussprotokoll geführt.
- Termine werden nie wegen der Existenz eines Terminplanes eingehalten, sie müssen durchgesetzt werden!

Schwimmbadprobleme

Spätestens beim kritischen Analysieren der Anforderungen an das Schwimmbad wird klar, dass Energie sparen beim Projektieren beginnen muss. Betrachten wir vorerst das Wasser. Die kantonalen Gesetze und Bestimmungen über Hygiene und Mineralgehalt des Badwassers sind zwingend einzuhalten, damit das Bad als öffentlicher Betrieb anerkannt und die Bezeichnung Mineralbad führen darf. Ursprünglich ging man davon aus, dass das Badwasser zur Erhaltung des Mineralgehaltes wie andernorts praktiziert alle drei Tage zu erneuern sei. Für die Aufheizung dieser Wassermenge müssten jedesmal 850 l Heizöl verbrannt werden, oder rund 100 000 l pro Jahr. Mit Wärmeaustauschern könnte die Heizölmenge auf rund 40 000 l pro Jahr reduziert werden. Die Kapitalrückflusszeit für die notwendigen Investitionen beträgt bei einem Heizölpreis von Fr. 40,- pro 100 kg 15 Jahre. Mit dem Einsatz von Wärmepumpen könnte das Heizöl durch elektrische Energie ersetzt werden. Nur stimmt so die Kasse überhaupt nicht mehr. Das soll keinesfalls ein Pauschalurteil über die Wärmepumpe sein, sondern zeigt nur allzu deutlich, dass für jede Anlage eine individuell angepasste Lösung zu suchen ist.

Unsere Lösung

wurde gefunden, indem wir uns fragten, ob der Mineralgehalt nicht auch ohne totalen Wasserwechsel möglich ist. In Zusammenarbeit mit einem Labor für Wasseraufbereitung wurde ein Versuch im Verhältnis 1:50 möglichst realistisch nachgebildet. Keimbildung und Mineralgehalt sind über längere Zeit untersucht worden. Es zeigte sich, dass mit dem permanenten Nachspeisen einer bestimmten Menge Quellwasser der Mineralgehalt problemlos aufrecht zu erhalten ist. Die Hygiene ist ein reines Problem der Wasseraufbereitung. Das Energieproblem beschränkte sich jetzt auf die kontinuierlich ausgetauschte Wassermenge. Mit einem Gegenstromwärmeaustauscher können auf einfachste Art etwa 70 Prozent der Abwasserwärme wieder gewonnen werden. Kapitalrückflusszeit der investierten Mittel nur 1 Jahr!

Noch ein Hinweis: Nach der Inbetriebnahme musste dem Badwasser mehr Wärme zugeführt werden als berechnet. Wegen dem Schwefelwasser haben die Pumpen einen Sperrwasseranschluss, den man mit kaltem Netzwasser speist. Total flossen 20 l/min Wasser mit 10 Grad Celsius in den 35-Grad-Celsius-Kreislauf. Pro Stunde sind das 30 000 kcal resp. 51 ÖL Verlust oder pro Tag 120 l Öl resp. Fr. 40,- ohne Gegenwert. Das gleiche gilt übrigens für unkontrollierten Wasserverlust über Leckstellen, Entlüftungen, Wasserfallen usw. Würde der Leser z. B. vermuten, dass die Speisung der pH-Messsonde mit einer Badwassermenge von 2 l/min im Jahr 4000 l Heizöl verschwendet, was dem Jahresbedarf eines grossen Einfamilienhauses entspricht? Deshalb ist der Wasserhaushalt zu kontrollieren und Wasserverluste sind sofort zu beheben. Die Wasseraufbereitungsanlage mit ihren Filter- und Entgasungsgefässen, dem grosskalibrigen Rohrnetz, den Pumpen und Armaturen stellt gesamtfast gesehen eine grosse Oberfläche mit einer Temperatur von 35 Grad Celsius dar. Isolierungen sind aus betrieblichen Gründen meistens unerwünscht und wegen der Komplexität der Anlage kostspielig. Um die Wärmeverluste trotzdem möglichst tief zu halten, entschloss man sich zu einer unkonventionellen Lösung: die technische Zentrale erhält nur einen geringen Frischluftanteil. Dadurch steigt die Temperatur auf ca. 32 Grad Celsius und die Konvektionsverluste sinken. Dank dieser Lösung konnte auf die Bodenheizungen im Bad und in der Garderobe verzichtet werden, da diese Räume über der technischen Zentrale liegen und die Böden auf natürliche Art eine angenehme Temperatur annehmen. Muss in der technischen Zentrale gearbeitet werden, kann die Frisch-

luftmenge soweit erhöht werden, dass die Temperatur kurzfristig auf normale Werte absinkt. Mit der

Schwimmbadentlüftung

sind ebenfalls einige Energieprobleme verbunden. Wegen dem Schwefelwasserstoffgeruch kam nur Frischluftlüftung in Frage. Über einen Glasplattenwärmeaustauscher kann ca. 50 Prozent der Abluftwärme an die Frischluft zurückgeführt werden. Die Luftfeuchtigkeit wird bei einer Aussenlufttemperatur von 20 Grad Celsius so hoch wie möglich gehalten, d. h. knapp unterhalb der Behaglichkeitsgrenze. Mit sinkender Aussenlufttemperatur wird sie aus bauphysikalischen Gründen mit einer gleichbleibenden Regelung leicht abgesenkt. Die Lüftung deckt sämtliche Wärmeverluste. Die Luftmenge variiert in Abhängigkeit von der Feuchtigkeit. Bei tiefen Aussenlufttemperaturen ist die Luftmenge infolge der feuchteabhängigen Steuerung zu klein, um die Wärmeverluste zu decken. Würde die Luftmenge erhöht, dann müsste unnötig viel kalte Aussenluft auf die 32 Grad Celsius Hallentemperatur erwärmt werden, was wieder einer Energieverschleuderung gleichkommt. Für diesen Fall tritt ein separates Umflutgerät in Aktion, welches nur das bestehende Wärmedefizit zu decken hat. Weitere Einsparungen konnten erzielt werden indem die unbelastete Abluft der Liegehalle und der Garderobe voll in den Zuluftkreis der Schwimmbadluft geführt wurden. Dadurch entfielen die Wärmeaustauscher und die Rückgewinnung der Abwärme stieg von 50% auf 90%. Bedingung dazu war eine separate Führung der belasteten Abluft von WC- und Duschenanlagen. In diese Abluft münden auch die Entlüftungen der Ozon-Entgasungssysteme. Ozon bindet Gerüche. Selbst unter kritischen Wetterlagen verursachte die auf der Dachterasse austretende Abluft keine Geruchsimmissionen.

Der Betrieb der Schwimmbadanlagen ist vollautomatisch und gegen Fehlbedienung abgesichert. Die Verantwortung für Technik und Therapie ist klar getrennt. Therapeuten und Badaufstuf haben keinen Zugang zur technischen Zentrale (hierarchisches Schliesssystem); hierfür ist der technische Dienst zuständig. Im Raum der Badaufstuf befindet sich ein Übersichts- und Steuerableau. Hier können vier Betriebszustände gewählt werden. Abweichungen von der Norm werden angezeigt und sind dem technischen Dienst zu melden. Dieses System hat sich voll bewährt und hat den Vorteil, dass für die Badaufstuf instruiertes Hilfspersonal einsetzbar ist.

Wannenbäder

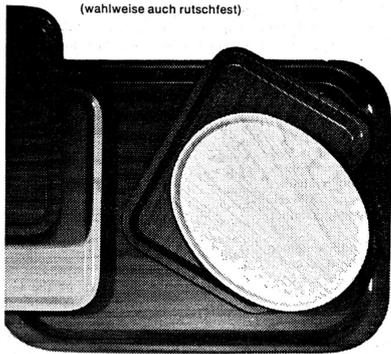
Vom Erfolg her waren die Wannenbäder ein dankbares Objekt für Wirtschaftlichkeitsbetrachtungen und Sparmöglichkeiten. Eine Analyse des orthodoxen Betriebsablaufs ergab einen hohen Personalaufwand. Auf den Neubau übertragen wären nach der konventionellen Methode zur Bewältigung der geforderten 120 Bäder im 8-Stunden-Betrieb 12 Wannen und 3 Personen notwendig gewesen. Viel Zeit und Geschick erfordert die Zubereitung der Mischbäder nach Angabe des Arztes und das Einhalten der vorgeschriebenen Temperaturen. Ein weiteres Problem ist die Überwachung der vom Arzt verordneten Badezeit. Erfahrungsgemäss wird vom Gast immer versucht, die limitierte Zeit in der Hoffnung auf eine grössere Wirksamkeit zu überschreiten. Es ist für das Personal sehr unangenehm die Gäste mehrmals aufzufordern, das Bad zu verlassen. Solche Probleme lassen sich mit einer Automatisierung der Anlage eliminieren. An einem Steuerableau wird die verordnete Mischung, die Badtemperatur und die Badezeit eingestellt. Nach 2 1/2 Minuten ist das Bad bereit. Die Zeiterfassung beginnt erst, wenn der Gast in die Wanne steigt. Das Ende der Badezeit wird mit dem Aufleuchten einer Lampe angezeigt. Eine Minute später öffnet sich das Ablaufventil und die Wanne entleert sich. Mit dieser Automatik werden 120 Bäder in 8 Stunden mit nur 8 Wannen und einer Person bewältigt! Die Automatikkosten beanspruchen etwa die Hälfte der durch den Wegfall von 4 Wannen erzielten Einsparungen. Kleineres Bauvolumen und weniger Personal helfen die Betriebskosten senken.

Zusammenfassung

Es bestand nicht die Absicht, ein Rezeptbuch zu schreiben, sondern einige erprobte Regeln weiterzugeben. Viele interessante Details und Erkenntnisse mussten aus Platzgründen weggelassen werden. Der Artikel soll zum Nachdenken anregen. Er zeigt Möglichkeiten zur Reduktion der Kapital- und Betriebskosten. Mehr geistige Investitionen (Innovation) tun Not. Zusammenhänge müssen erkannt werden und sind wenn möglich ökonomisch zu nutzen. Der Beweis für die Richtigkeit dieser Regeln liefern die Bauabrechnung und die Betriebsrechnung der Sommersaison 1977 des Kurzentrums Lenk; die gesetzten Ziele wurden nicht erreicht sondern über-

**Serviertablets Holzimitation,
Leinenimitation, unifarben**

(wahlweise auch rutschfest)



Serviertablett auf Laminat-Basis, sehr robust, speziell geeignet für Spitäler, Kantinen, für die Hotellerie, für Transportketten usw. Hitzebeständig bis 150°, säure- und zigarettenbeständig. Kann steril gemacht und im Geschirrspülautomaten gewaschen werden.

Bezugsquellennachweis
F. G. Ritter, 4018 Basel, Telefon (061) 35 88 15

**Am Anfang jeder
starken Werbung
steht das Inserat.**

SUPER DISCOUNT SEETALER DIRNDL

SUPER DISCOUNT SEETALER DIRNDL

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

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

Barbecue King

Weltbesten Suppenverkäufer!

Barbecue-King präsentiert an der MUBA in Basel eine äusserst attraktive Suppenbar, die es ermöglicht, dem gilligen Gast ganzjährig drei verschiedene Suppen bei Serviertemperatur anzubieten. Diese formschönen Suppenbehälter sind thermostatisch gesteuert. Stromverbrauch 0,85 kWh, auch für Kleinbetriebe erschwinglich. Fassungsvermögen zirka 8 Liter.

Barbecue King

Die neue Methode zum

Braten – Grillen – Backen

Ohne Rauch- und Dampfzug, minimalster Gewichtsverlust des Füllgutes, beste Qualität des Endproduktes, spielend leichte Reinigung des Gerätes, innenwandig emailliert.

MUBA Halle 23, Stand Nr. 672

P. + T. Probst
Ringstrasse 19, 3052 Zollikofen, Tel. (031) 57 17 09

**Wissen Sie,
warum Blitzpüree
so luftig und fein
im Geschmack ist?**

Weil die fein passierten
Kartoffeln von Blitzpüree bereits
alles enthalten, was einen
Kartoffelstock so gut macht:
Milch, Fett und Gewürze!

**Qualität und Kalkulation
sprechen für Blitzpüree.**

**Blitz-
Püree**

+ Wasser = servierbereit

neu!
im 800 g-
Beutel

sais

Linas BP 2-77 F

practico

Krefft

Krefft

**Mikrowellenherde
Heissluft-Back- und
Bratgeräte
Geschirrspülautomaten
Practico-Krefft AG**
(Ein Unternehmen der Bauknecht-Gruppe)
5705 Hallwil

Practico-Mikrowellengeräte
Einsparung von Stromkosten. Bessere Küchenmargen. Höhere Rentabilität. Minimale Wartung (Servicegarantie, Pikettendienst).
4 Modelle von 1290.- bis 6500.-.

Krefft Heissluft-Back- und Bratgeräte
Geringe Investitions- und Betriebskosten. Minimaler Saft- und Gewichtsverlust. Kein Wenden und Arrosieren. Rasche Bräunung. 4 Modelle von 1095.- bis 6600.-.

Krefft Geschirrspülautomaten
Umfassendes Programm von Maschinen mit 200 Tellern Stundenleistung bis zu 12000 Tellern. Band- und Kastentransport-Automaten mit einer Stundenleistung von 12000 Tellern.

Informations-Bon

Senden Sie mir bitte Ihre Dokumentation über Mikrowellenherde Heissluftgeräte Geschirrspülautomaten

Name

Strasse

PLZ/Ort

Practico-Krefft AG, 5705 Hallwil

MUBA Halle 24, Stand 223

Au Canada, le restaurant le plus haut du monde

Avec 420 places de restaurant entièrement gérées par ordinateur, à 350 mètres au-dessus du sol, le «Top of Toronto» s'affirme non seulement comme le restaurant le plus haut du monde, mais aussi comme le plus moderne.



«Top of Toronto», le restaurant le plus haut et le plus moderne du monde.

Propriété de la compagnie gouvernementale Canadienne National, la Tour du CN a été construite à l'aide de 100 millions de francs suisses, pour répondre aux problèmes de télécommunications de la capitale ontarienne. En érigeant cette tour de 553 mètres, la plus haute du monde (devant la Tour Ostankino de Moscou), Toronto surmontait ses problèmes de télécommunications et créait la plus grande attraction touristique du Canada (près de 2 millions de visiteurs en 1977).

Les installations comprennent un parc de stationnement pour plusieurs milliers de voitures, qui communique avec le rez-de-chaussée de la Tour où les visiteurs peuvent trouver des salles de jeux, un restaurant «fast food» de 70 places, un ordinateur qui imprime les portraits en une minute, un bar et quatre ascenseurs vitrés qui emmènent les visiteurs en moins d'une minute aux postes d'observation qui sont situés à 342 et 447 mètres, alors que les antennes culminent à 553 mètres. Le restaurant tournant est situé à 350 mètres et peut accueillir 420 clients qui ont une vue imprenable sur Toronto et les Grands Lacs.

De la technologie à la sécurité

Au niveau technique, le restaurant le plus haut du monde bénéficie de la technologie la plus moderne, mais aussi de handicaps sévères. En effet, les impératifs de la sécurité ont obligé la construction des cuisines au sous-sol de la Tour, alors que le restaurant ne possède qu'une cuisine de distribution équipée de fours à air pulsé et de grills.

Comme le coût d'un ascenseur spécial aurait été exorbitant, toute l'alimentation du restaurant doit être montée chaque matin avant l'ouverture au public, soit à 10 heures: ce qui représente un exceptionnel travail de prévision, puisque ce restaurant offre une carte complète, sans oublier le menu de jour, et sert quotidiennement 400 à 1400 personnes, selon la saison et le temps. D'autre part, le fait qu'il s'agit d'un restaurant tournant fait perdre un temps précieux aux serveurs qui doivent rechercher leurs tables... et oblige la di-

rection à augmenter considérablement le nombre d'employés, qui se chiffre à 75 pour le service et 30 pour la cuisine.

Ces coûts, auxquels il faut ajouter le prix des passages en ascenseur pour les clients (2 dollars chacun) à verser à la société exploitante, en font une exploitation chère qui, en plus, doit sa fréquentation au climat, puisque de mauvaises conditions atmosphériques, comme la pluie et surtout la brume, peuvent décourager subitement des centaines de clients.

Mais l'aspect le plus intéressant de l'exploitation reste l'ordinateur d'exploitation qui a été mis au point par la société Minitech (Hôtel-Revue du 25.9.1975) et les services de recherche de CN Hôtels. L'effort conjugué des deux firmes a permis d'offrir un système d'informatique pour grands restaurants qui intéresse maintenant les plus grandes chaînes mondiales. De la réservation par le client à la production du bilan annuel, tout est fait par «cette machine au service de l'homme».

Réservations et service personnalisé

Les 1800 appels quotidiens de réservations ou informations sont recueillis grâce à 7 lignes téléphoniques, dont les préposés ont à disposition un terminal (écran) d'ordinateur. Ce dernier contient en mémoire 462 places de restaurant, additionnées de 42 places représentant l'estimation des clients qui ne viendront pas (les No-Shows, etc.). Une fois réparties par tables de 2, 4 ou 6. Le temps moyen du repas, selon les statistiques, étant de 130 minutes, l'ordinateur tient compte de ce délai et du nombre de places pour accepter les réservations.

Ainsi, ce système de réservations permet de remplir le restaurant de façon optimale, tout en évitant de faire attendre les clients. La réservation pourra, en outre, mentionner des informations, telles que l'importance des clients (VIP, etc.) ou leurs désirs spéciaux (gâteaux d'anniversaire, etc.). Une consultation de l'ordinateur permet d'avoir le nombre de réservations, passées ou futures, ainsi que les noms des clients, par heure, jour, semaine, mois ou même année!

Lorsque le client arrive à la tour du CN, il sera accueilli en bas par une hôtesse qui reprendra sa réservation, choisira une des tables libres qui paraît sur l'écran de son terminal et l'assignera au client. Ce dernier recevra une «carte d'embarquement», mentionnant son nom, le numéro de la table et toute autre information utile au maître d'hôtel qui l'attend en haut, à la porte de l'ascenseur. Après le départ et le redressement de la table, celle-ci sera de nouveau mise à disposition de l'ordinateur pour des prochains clients.

Le contrôle de la restauration par l'informatique

Grâce à un bon programme, ce système permet un contrôle idéal. En effet, tant la

réservation que la commande du client qui sont rentrées dans l'ordinateur permettent:

- de connaître l'état des réservations et le nombre de clients servis;
- de déterminer la dépense moyenne par client, ainsi que le chiffre d'affaires réalisé, tant en boisson qu'en nourriture;
- d'établir la répartition des plats vendus, et donc de mieux adapter le menu et la carte;
- de connaître les ventes potentielles, selon le nombre de plats facturés, et les ventes réelles, en admettant certaines réclamations de clients;
- de calculer le coût de la nourriture et des boissons dès le moment où les prix des différentes denrées sont programmées et mises à jour;
- de faire un inventaire permanent des stocks, considérant que les portions sont calculées et connues de l'ordinateur;
- de recueillir les commandes à faire;
- d'avoir un fichier permanent des fournisseurs, de leurs prix et des produits offerts, sans oublier les commandes passées et livrées;
- d'avoir une répartition des différents achats (viande, poissons, produits laitiers, etc.);
- de pouvoir constituer des comptes fournisseurs et établir les chèques de paiement à l'aide d'une imprimante spéciale;
- d'ajouter les frais de personnel et établir les paiements des salaires et charges sociales;
- enfin, d'après les différents éléments obtenus, de faire une comptabilité horaire, quotidienne, hebdomadaire, mensuelle ou annuelle des charges et recettes, ou même du bilan.

Bref, il s'apparente à un système exemplaire qui permet de consacrer plus de temps aux clients et à leurs besoins, comme le souhaiteraient tous les exploitants d'hôtels et de restaurants. (Infihôtel)

L'industrie britannique du tourisme bat des records

L'industrie britannique du tourisme a gagné trois milliards de livres sterling en 1977 en devises étrangères, chiffre record, en augmentation de 31% par rapport à 1976.

En annonçant ce résultat, Sir Henry Marking, président de la British Tourist Authority, a ajouté que ce résultat, dû à la visite de 12 millions de touristes étrangers, serait vraisemblablement dépassé en 1978, avec 13 millions de visiteurs apportant 3,7 milliards de livres de recettes. Le tourisme, a-t-il dit, est aujourd'hui le principal facteur de recettes en devises étrangères du pays, et gagne 6% de ses exportations invisibles». Ce résultat a été obtenu en dépit du fait que le budget de la BTA ne s'élève qu'à 9,4 millions de livres par an. Il est dû à la réputation de courtoisie hospitalière qu'a acquise l'Angleterre, déclarée «le pays le plus hospitalier d'Europe» par une récente enquête parmi les touristes américains. La moitié des recettes a été obtenue à Londres, mais cette proportion tend à diminuer, encore que lentement. R. E.

France

A l'Association des offices nationaux étrangers de tourisme

(ONI) L'Association des offices nationaux étrangers de tourisme en France (ADONET), réunie en assemblée générale à Paris, a nommé membre d'honneur, M. Wilhelm Braun, directeur de l'Office du tourisme allemand depuis 26 ans, qui prend sa retraite.

Au cours de cette même assemblée, l'Adonet a reconduit le mandat de son président, M. Walter Rotach, directeur de l'Office national suisse du tourisme, pour une période d'un an.

Le comité se trouve composé ainsi: M. Rotach, président, M. Maxbury, 1er vice-président, M. Chrysostalis et Mme de Tilly, vice-présidents, Mme Turnin, secrétaire générale.

Spécial-Bretagne

En Bretagne, tout est mis en œuvre pour combattre la pollution pétrolière sur les côtes du nord de la péninsule et pour rendre les plages au tourisme avant la saison d'été.

La côte rocheuse entre Portsall et Paimpol a été la plus touchée. Mais il a été constaté que, même dans cette région, la plupart des plages orientées à l'est ont été épargnées et que, par ailleurs, le pouvoir auto-épurgateur de la mer renforce l'action des moyens techniques. Aussi a-t-on eu espoir de nettoyer rapidement les plages les moins polluées!

Les golfes, baies, presqu'îles et plages de sable blanc, en bref toute la côte sud de Bretagne sont absolument intacts. Rappelez-nous enfin que la baie de St-Brieuc, la côte d'Émeraude et la baie du Mont St-Michel n'ont pas été touchées par la pollution pétrolière. sp

La SIHT et ses Villages Hôtels

La Société d'investissements hôteliers et touristiques (SIHT), créée par des professionnels de l'hôtellerie en 1975, a pour objet de développer en priorité, sur le territoire français, une chaîne d'hôtels de catégorie 2 étoiles NN, les Villages Hôtels, à la périphérie des centres urbains de moyenne importance, mais en forte expansion économique.

La SIHT est une société anonyme dont le capital de 800 000 francs français est divisé en 8000 actions de 100 francs chacune. Les actionnaires sont essentiellement des personnes physiques dont les activités sont liées indirectement ou directement à l'hôtellerie moderne.

A une époque où les grandes chaînes créent des unités dépersonnalisées, la SIHT est partie du postulat qu'une hôtellerie moderne à l'échelle humaine se devait de standardiser tout ce qui ne se voit pas et personnaliser tout ce qui concerne l'hébergement du client, de façon à donner à ce dernier, dans des structures rationnelles, l'accueil et la personnalisation qui représentent les valeurs de l'hôtellerie.

Pour les villes de moyenne importance

Tenant compte du besoin indispensable en équipement hôtelier moderne qu'ont les villes moyennes de 20 à 70 000 habitants, ainsi que du développement croissant de la clientèle automobile, la SIHT a mis au point un nouveau type d'hôtellerie 2 étoiles NN, d'une capacité d'accueil de 32 à 72 chambres, s'adaptant aux besoins tout en restant dans les meilleures limites économiques.

La création des unités hôtelières se fait sous deux formes: par des filiales, c'est-à-dire que l'intégralité des fonds propres est apportée par la SIHT, avec ou sans partenaires, et des affiliations, les fonds propres étant apportés par des investisseurs financièrement indépendants de la SIHT, mais liés par un contrat de franchise d'une durée de 20 ans.

Le Village Hôtel

Le Village Hôtel est implanté, soit en centre ville, soit à la périphérie des villes moyennes facilement accessibles par les grandes voies de communication, en tenant compte du potentiel industriel et commercial local, du schéma routier et de l'environnement. Pour satisfaire les motivations de fréquentation de l'ensemble des types de clientèle, en déplacement

d'affaires ou en déplacement touristique, la SIHT a mis au point deux modules de conception architecturale différente, selon que l'implantation a lieu en centre ville ou à la périphérie; dans les deux cas, les prestations hôtelières et de restauration sont identiques.

La restauration est conçue pour satisfaire la clientèle de l'hôtel et surtout la clientèle locale d'affaires ou familiale, ainsi que la clientèle de passage. Le grill offre donc des prestations non sophistiquées, mais de qualité, dans un cadre confortable et chaleureux et une ambiance sympathique et détendue. La carte est élaborée dans le respect de trois principes: la haute qualité des produits, la préparation simple et rapide et le choix limité, mais souvent renouvelé.

Les chambres spacieuses, dont le confort thermique et acoustique est particulièrement étudié, sont toutes équipées, en plus des installations habituelles, d'un lit d'appoint, d'un réveil automatique et d'un appareil téléphonique. En outre, il est prévu 4 chambres avec un aménagement spécial pour les handicapés physiques.

L'exploitation et le personnel

L'exploitation de chaque unité est confiée à un couple directeur diplômé d'une école hôtelière et formé à la gestion moderne. L'hôtel et le restaurant sont ouverts toute l'année; il n'y a pas de service dans les chambres et ces dernières sont payées à l'arrivée. Le nombre du personnel varie selon l'importance de la restauration. Le rapport nombre d'employés/nombre de chambres n'est jamais inférieur à 0,25, ni supérieur à 0,37. Le couple gérant est directement intéressé à la marche de son exploitation.

Deux Villages Hôtels sont déjà ouverts, l'un à Dijon comprenant 128 chambres et l'autre à Pontarlier avec 43 chambres. Les hôtels de Colmar et de Dôle sont en cours d'ouverture, celui de Lyon-Vaise doit s'ouvrir en été 1978 et deux projets, à Montbéliard et Epinal, sont déjà bien engagés. sp/r.

En Autriche, des vacances musicales, artisanales ou aurifères...

● Autour de Franz Schubert

A l'occasion de l'année commémorative de Schubert, le Service culturel municipal de Vienne organise, deux fois par semaine, de juillet à septembre, un tour de ville en autobus, axé sur la visite des lieux historiques ayant un rapport avec ce grand compositeur. Des guides versés dans l'histoire de la musique donneront aux visiteurs un aperçu de la vie et de l'œuvre de Franz Schubert.

En mai, Vienne ouvrira, à la Heldenplatz, un musée d'Éphèse où seront exposés un grand nombre de vestiges mis à jour par les fouilles autrichiennes dans cette célèbre cité d'Asie Mineure. Par ailleurs, un mémorial à la gloire de Johann Strauss sera installé à Vienne, à la Praterstrasse, située entre la cathédrale St-Étienne et le Prater, dans la maison où le célèbre musicien composa sa non moins célèbre valse du Beau Danube Bleu.

● Du thermalisme

A Bad Radkersburg, en Styrie, fut découverte l'une des plus impressionnantes sources thermales d'Europe: elle jaillit à 2000 m de profondeur sous 180 atmosphères de pression. Depuis qu'elle a été mise en exploitation, cette source fournit 50 000 litres d'eau par heure à 70 degrés, et on estime que son débit horaire va encore augmenter, pour atteindre 300 000 litres. Bad Radkersburg est connu pour ses bienfaits en cas de troubles de l'appareil digestif et du système cardio-vasculaire. Il s'agit d'une eau contenant des sels magnésium, calcique et hydrocarbonique.

● Et de l'artisanat

Toute l'année, des cours de tissage ont lieu à Grundsee, en Styrie. Il est possible d'y apprendre, en 10 jours, à confectionner des nappes, des tapis, etc. A Mallnitz, en Carinthie supérieure, il est possible de pratiquer la sculpture sur racines. Quant aux amateurs de cuivre et autres métaux repoussés, des cours spéciaux permettant de s'initier à cet art sont organisés à leur intention à Millstatt am See où il est aussi possible de prendre des cours de broderie d'art et des leçons de yoga. La localité de Puch, près de Weiz en Styrie, l'une des plus grandes plantations fruitières d'Autriche, propose des cours de jardinage aux vacanciers.

● Le bon temps des chercheurs d'or

Quiconque aimerait gagner sur place de quoi financer ses vacances ferait bien de tenter sa chance à Heiligenblut, au pied du Grossglockner. En adhérant à la

«Communauté des chercheurs d'or et d'argent», moyennant une cotisation de 10 francs environ, il pourra prendre part aux excursions de prospection avec pique-nique qui y auront lieu de juin à septembre. Et s'il découvre quelque pépite, poussière jaune ou autres cristaux argentés, il pourra les garder. Enfin, s'ils le désirent, les visiteurs chanceux pourront transformer eux-mêmes, dans un atelier d'orfèvrerie, leurs précieuses trouvailles en bijou. sp

Le métro de Vienne: ouverture

Le métro de Vienne, dont la construction a transformé le centre touristique de la capitale autrichienne en un vaste chantier durant plus de huit ans, vient d'être mis en service, du moins pour sa première section - un tronçon de 3,1 km de la Karlsplatz (1er arrondissement) à la Reumannplatz (10ème arrondissement). Dans sa phase finale, cette section constituera la ligne U-1, qui sera prolongée jusqu'à Zentrum-Kagran. On envisage prochainement la mise en service de la section Heiligenstadt-Friedensbrücke, puis, à la fin de 1978, celle de Schottenring-Landstrasse. L'ouverture de la station Stephansplatz est prévue pour le printemps de 1979 et celle de la ligne allant de là au Praterstern pour 1981. Les rames, élégantes et confortables, permettent le transport de 300 à 600 voyageurs par rame, soit un débit horaire de 12 000 à 40 000 usagers. R. E.

Un Méridien à Monastir

19ème maillon de la grande chaîne française, le Méridien-Monastir ouvrira ses portes au début du mois de mai. Il sera suivi par le Méridien Djeddah, qui sera ouvert quelques jours plus tard, et par le Méridien Abu Dhabi dont l'ouverture est prévue en décembre 1978.

Situé à 170 km au sud de Tunis, le Méridien Monastir est un hôtel de grand luxe, de 228 chambres climatisées et insonorisées. Au sein d'une palmeraie de 20 hectares, il possède un parc et une très grande plage privée. Il dispose d'une piscine, de tennis, offre tous les sports de plage et se trouve à 10 km d'un golf 18 trous. De Monastir, l'on peut aisément se rendre dans la ville sainte de Kairouan, visiter les souks et les bazars de Sousse et les ruines romaines de Eld Djem.

Monastir est relié à Paris une fois par semaine par un vol direct Air France; Tunis Air assure trois fois par semaine la liaison Tunis-Monastir en 25 minutes. sp





Gemüse "gartenfrisch"

Nach den langen Wintermonaten verspürt man jetzt wieder häufiger Lust auf ein frisches, knackiges Gemüse. Ihren Gästen geht's sicher ebenso.

Für Sie ist die Lösung dieses Problems die denkbar einfachste Sache der Welt, denn jetzt ist die Zeit gekommen, wo sie mit unserem Bonduelle und Santerelle Tiefkühl-Gemüse richtig liegen.

Für den Gast die ersehnte Gaumenfreude in einwandfreier Qualität! Für Sie, einfach zu handhaben in der Küche, und die Gewissheit, dass nicht nur die Qualität stimmt, sondern auch der Preis den Sie dafür zahlen.

Sie haben nur die Qual der Wahl, denn das Sortiment ist so gross, dass es Ihnen erlaubt, beim Einkauf mehrere Gemüsesorten, Früchte und selbstverständlich auch pommes frites miteinander zu kombinieren. Schon ab 100 kg erzielen Sie einen zusätzlichen Gewinn von zirka 3%.

Des légumes "frais du jardin"

Après cet hiver qui n'en finissait pas on a de plus en plus envie - et besoin - d'un légume frais et croquant. Pas vous? Pour satisfaire les envies culinaires de printemps de vos hôtes une solution s'impose: nos légumes congelés Bonduelle et Santerelle.

Pour le client un plaisir du palais - pour vous des avantages évidents: Bonduelle et Santerelle, produits de première qualité, dans un assortiment riche et varié, faciles à préparer, à des prix confortables.

Grâce à la possibilité de combiner légumes, fruits et pommes frites lors de votre commande, vous obtiendrez un bénéfice supplémentaire qui est déjà de 3% environ pour 100 kg!



ihre howeg frigo

Bettlach 065-83921 Landquart 081-561181
Bussigny 021-344551 Zug 042-214555

Rivera 091-952221
Grenchen 065-512151

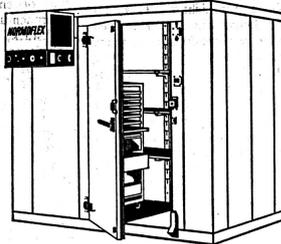
Carma Frucht TOPPINGS Fruits

CHOC-SAUCE



CARMA AG
DÜBENDORF
TEL. 01-8210644
8600 DÜBENDORF

auch bei Grossisten
erhältlich
aussi en vente auprès
grossistes



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.

Es war einmal schön in Mar del Plata

420 Kilometer südlich von Buenos Aires liegt am Atlantischen Ozean die Stadt Mar del Plata, für die Bewohner der argentinischen Hauptstadt ist dort der nächstgelegene Badestrand mit Salzwasser. Je nach Transportmittel erreichen sie den Ferienort in zweieinhalb bis sieben Stunden. Was sich in Mar del Plata alljährlich während den heißen Sommermonaten, von Dezember bis März, abspielt, kann man wirklich nur mit dem Wort Fremdenverkehrs-Industrie bezeichnen.



Des Meeres und des Betons Wellen. Im Pepsi-Hochhaus befinden sich, wie in fast allen andern Kästen, Ferien-Eigentumswohnungen. Im Vordergrund das Spielkasino.

In Mar del Plata werden im Juni 1978 auch einige Spiele der Fussball-Weltmeisterschaften ausgetragen, es ist deshalb vielleicht von Interesse, die touristische Fehlentwicklung dieser Stadt anhand der letzten statistischen Erhebung darzulegen. Die Stadt mit zahlreichen Fischkonserven-Fabriken und Textilbetrieben zählt rund 450 000 ständige Einwohner. Ab Mitte Dezember strömen jedoch die Feriengäste mit Privatauto, Autocar, Eisenbahn und Flugzeug herzu. Man rechnet täglich mit insgesamt 30 000 bis 40 000 Ankünften. Die Gäste bleiben durchschnittlich 15 Tage. Die Bewohnerzahl der Stadt steigt bis auf rund eine Million. Höhepunkt der Sommersaison ist die Karnevals-Woche. Während dieser zählte man im vergangenen Jahr an einem Tag 1250 000 Bewohner. Nun hat aber Mar del Plata lediglich 951 Hotels mit insgesamt 68 521 Gästebetten, und diese Hotels sind oft nur in der Karnevals-Woche voll besetzt! Bei einer sich von Jahr zu Jahr steigenden Rekordzahl sommerlicher Besucher lebt die Hotellerie in einer latenten Krise. Seit einigen Jahren werden keine neuen Hotels gebaut, einige wurden abgerissen, andere in Appartementshäuser umgewandelt und viele an die Sozialdienste der Gewerkschaften verkauft.

Wo übernachten also in den Sommermonaten täglich bis zu 400 000 Touristen? Es ist anzunehmen, dass einige bei Verwandten oder Freunden unterkommen. Während den Monaten Januar und Februar sind jedoch täglich an die 400 000 Touristen auf Zimmersuche. Mar del Plata ist das argentinische Mekka der Parahotellerie.

Das Ferienwohnungsgeschäft blüht

Nach São Paulo in Brasilien ist Mar del Plata die Stadt Südamerikas, wo am meisten gebaut wird. Diese zwei Städte wachsen seit Jahren am schnellsten. Hochhäuser, gewaltige Blocks mit 50 bis 200 kleinen Ferien-Eigentumswohnungen schießen aus dem Boden. Im Winter sind diese leer, im Sommer werden sie vom Besitzer bewohnt oder vermietet. Rund 1000 Immobilien-Firmen vermitteln und verwalten in Mar del Plata 100 000 Ferienwohnungen mit 500 000 Betten. Rund 4000 Personen - ohne die Familienangehörigen mitzurechnen - leben von diesem Erwerbszweig.

Was kostet nun die Miete einer solchen Ferienwohnung? Nachstehend die Basispreise von Januar 1978. Die Februarmiete ist bis zu 50 Prozent höher, für Dezember und März wird billiger vermietet.

Monatsmiete:

- 1 Zimmer, Küche und Bad: 500 bis 600 Franken
 - 2 Zimmer, Küche und Bad: 700 bis 900 Franken
 - 3 Zimmer, Küche und Bad: 1200 bis 1500 Franken
- Chalet mit Garten von 1800 Franken an.

Hinzu kommen 6 Prozent Vermittlergebühr, die Kosten für Licht und Gas oder Telefon. Die Bettwäsche und zum Teil das Geschirrmuss der Mieter mitbringen. Im allgemeinen sind die engen Wohnungen notdürftig möbliert; in einer 2-Zimmer-Wohnung schlafen 4 bis 5 Personen. Wohnkomfort gibt es selten. Man nimmt an, dass die Feriengäste den Tag am Strand verbringen und in der Wohnung lediglich essen und übernachten. Gibt es aber einen Regenwetter-Tag, so werden diese Hochhäuser mit 50 bis 200 schlecht isolierten Kleinwohnungen zur lärmenden Hölle.

Grosse Infrastrukturprobleme

Die Lebensmittelgeschäfte und die billigen Restaurants sind dem plötzlichen Ansturm der Masse von Feriengästen oft nicht gewachsen. Der Einkauf erfolgt mit geduldigem Warten in langen Käufer-schlangen. Der Strassenverkehr wird von Jahr zu Jahr schwieriger, denn die Zahl der Fahrzeuge verdoppelt sich in der Zeit von Dezember bis Ende März. Es fehlt an

Parkraum. Die Müllabfuhr der Hochhäuser ist kaum zu bewältigen. Die Abwässer werden weit hinaus ins Meer geleitet. Starker Wellenschlag bringt sie aber zurück. Eine zunehmende Verschmutzung der Badestrände ist das Resultat. Die städtischen Behörden versuchen des Problems Herr zu werden. Jede Sommersaison werden neue Experimente durchgeführt. Das verursacht grosse Kosten. Deshalb wurden in letzter Zeit die steuerlichen Abgaben für die (bis zu acht Monate leerstehenden) Ferienwohnungen vervierfacht. Auch die Hotellerie wird von Jahr zu Jahr mehr mit Steuern belastet. Wenn man bedenkt, dass der Preis für eine Übernachtung im Doppelzimmer, ohne Frühstück, inklusive Bedienung, (22%) und Steuer (16%) pro Person 20 bis 100 Franken beträgt, kann man verstehen, dass die Familien des Mittelstandes es vorziehen, eine Ferienwohnung zu mieten. Es ist aber auch verständlich, dass die Hotellerie, bei einer kaum 50prozentigen jährlichen Durchschnittsbelegung und bei diesen Tarifen auf keinen grünen Zweig kommt.

Mar del Plata war das sprichwörtliche Ferienparadies der Argentinier

Es hat herrliche weite Badestrände, viele sonnige Tage, verbunden mit kühlen Nächten. Der geplagten Hausfrau bieten aber heute Ferien in der gemieteten Kleinwohnung keine Erholung mehr. Der Massentourismus brachte alle Nachteile des Grosstadtlebens. Er wurde in Mar del Plata zum grossen Geschäft für die Grundstückspekulanten und Bauunternehmer, versetzte aber gleichzeitig den erholsamen Ferien den Todesstoss. A. W.

Malta will kein zweites Mallorca sein

Vor zwanzig Jahren noch war Malta ein fast unbekannter Flecken im Mittelmeer. 1977 wurden jedoch bereits 380 000 Übernachtungen gezählt und bis 1980 soll die halbe Million voll sein.

Tourismus steht nun ganz oben an auf dem Entwicklungs-Programm der Insel. Man will damit einerseits der Arbeitslosigkeit begegnen. Andererseits aber auch durch Gäste aus Mitteleuropa deutlich machen, dass Malta ein europäisches Land ist und bleiben will, auch wenn Regierungschef Dom Mintoff gelegentlich mit afrikanisch-arabischen Annäherungen liebäugelt.

«Öliges Gästeaufkommen»

Vorerst kommen aus den Östaaten auf der anderen Seite des Mittelmeeres neben Krediten lediglich vor allem zwei Gruppen von Besuchern. Einmal sind es, selbst aus dem stittengerechten Libyen, Freunde alkoholischer Genüsse, die auf Malta ins Glaschen schauen wollen. Zum zweiten sind es europäische und amerikanische Bedienstete und Ölgesellschaften, die ihre Familien in Malta untergebracht haben, sozusagen als Schlafstadt für die Ölorte, weil dort englisch und italienisch gesprochen wird und europäische Sitten herrschen.

Trotz des Ehrgeizes im Tourismus-Geschäft will Malta aber nach Auskunft seiner Wirtschaftsplanner nicht ein zweites Mallorca werden. Ein Massentourismus soll nicht über die Insel mit ihrer 5000 Jahre alten Kultur hereinbrechen. Vorerst stehen dem auch noch die vergleichsweise hohen Preise im Ausland für Malta-Ferien entgegen, die allerdings im Regierungsamt, soweit es das deutsche Angebot betrifft, mit Stirnrundeln betrachtet werden. Nach den hauseigenen Kalkulationen könnte Malta auch günstiger angeboten werden. apa

Der römische Brunnen

Weitere Spielcasinos erwünscht

Kürzlich besprachen die Bürgermeister von Städten, die sich um die Einrichtung und Eröffnung von Casinos bewerben, die notwendigen Massnahmen, um die italienische Regierung zu bewegen, durch ein entsprechendes Staatsgesetz die Eröffnung von Spielcasinos zu ermöglichen. Die Regierung soll Gesetzesvorlagen einbringen, die das Innenministerium ermächtigen, den korrekten und kontrollierten Betrieb von Casinos zu lizenzieren. Damit könnte auch die sich ausbreitende Plage von «heimlichen Spielhöhlen» unterbunden werden. Seit Jahren dauert diese Auseinandersetzung für und wider Casinos; dabei sei doch offensichtlich, dass der internationale Tourismus durch Spielcasinos gefördert würde.

CIGA verkauft in Frankreich

Die CIGA hat für 23 Millionen US-Dollar ihre drei Pariser Hotels «Grand Hôtel», «Prince de Galles» und «Meurice» an die FAC, First Arabian Corporation, eine Finanzierungsgesellschaft mit Sitz in New York, die libanesische Interessen vertritt, verkauft. Ausserdem verkaufte die CIGA ihren Geschäftsanteil (91 Prozent) der Société Nouvelle de Grand Hôtel an die Finanzierungsgesellschaft «Limnico», eine Tochter der FAC. Die arabische Intervention und Beteiligung kommt der SNGH/CIGA sehr gelegen, denn die drei Pariser Häuser hatten 1976 18 Millionen franz. Francs verloren und im vergangenen Jahr nur eine gerade ausgeglichene Bilanz erreicht.

Sizilien legte zu

Die definitiven statistischen Angaben des Jahres 1977 ergeben für Sizilien eine erhebliche Steigerung der Übernachtungen ausländischer Gäste. Taormina beispielsweise erzielte ein Plus von 22 Prozent gegenüber 1976 mit insgesamt 643 475 Logiernächten. Von den Gästen stehen nach wie vor die Deutschen (mit 33,8 Prozent

Steigerung) an der Spitze. Rechnet man die Übernachtungszahlen der italienischen Gäste mit einer Steigerung von 14,7 Prozent hinzu, stellt sich die Gesamt-nächtenzahl 1977 auf 793 406.

Trennung im Hotelverband Sanremo

Aus dem Hotellerverband des bekannten Rivierabades Sanremo schieden die Besitzer einiger Grosshotels aus. Grund der Trennung: unterschiedliche Auffassungen über das Programm der Hotellervereinigung. Die Grosshotels versprechen sich von einer Zusammenarbeit mit dem Industriellenverband grössere Möglichkeiten, denn die Probleme ihrer Häuser seien doch erheblich anders als die der mittleren und kleineren Betriebe.

Zusammenschluss von Aparthotels

In Mailand haben sich die Beherbergungsbetriebe, die sich als «Residence» bezeichnen, zusammengeschlossen. Die rund 30 Gründungsmitglieder gaben der Vereinigung den Namen «Resecas». Die Besitzer von Häusern dieses Typs errichten einen Zusammenschluss dieser unabhängigen und sich von anderen Hotelunternehmungen unterscheidenden Betriebe als notwendig, um sich besser entwickeln und gegenseitig unterstützen zu können. Schätzungen meinen, in Italien dürfte es zurzeit etwa 5000 Appartements in Residenz-Hotels mit etwa 1500 Angestellten und Mitarbeitern sowie einem jährlichen Umsatz von 20 Milliarden Lire geben. Die «Resecas» plant zunächst Massnahmen für gemeinschaftliche Promotions-Aktionen.

Förderung des Trentiner Tourismus

Die Regierung der Provinz Trient hat beschlossen, 350 Millionen Lire für Intervention auf dem Gebiet der Organisation und Promotion des Tourismus zur Verfügung zu stellen. In erster Linie ist daran gedacht, die Infrastruktur der Beherbergungsbetriebe zu verbessern und die Werbung auszuweiten. -st

In Mexiko geht es wieder aufwärts

Nachdem die Oelkrise den Strom der ausländischen Touristen von 3,5 Millionen im Jahre 1974 auf 3,1 Millionen im Jahre 1976 zurückgehen liess, schwillt er inzwischen wieder an: 1977 wurden in Mexiko annähernd 3,3 Millionen ausländische Touristen registriert - gegenüber dem Jahre 1976 immerhin ein Zuwachs von 4,2 Prozent.

Neue ehrgeizige Tourismus-Projekte und zahlreiche Hotelneubauten sollen für einen weiteren Aufschwung sorgen. Präsident Lopez Portillo rechnet damit, dass im Jahre 1982 rund 5,5 Millionen ausländische Touristen ins Land der Mayas und Azteken kommen. Und Don Miguel Aleman, einst Staatspräsident von Mexiko und heute Präsident des Mexikanischen Staatsrats für Touristik, ist davon überzeugt: «Mexiko besitzt eines der grössten touristischen Potentiale der Welt. Seine Entwicklungsmöglichkeiten sind in jeder Hinsicht unbegrenzt.»

Zur Hauptsache noch Amerikaner

Bisher bezieht das Land, das achtmal so gross wie die Bundesrepublik Deutschland ist und eine schnell wachsende Bevölkerung von gegenwärtig 64 Millionen hat, den Grossteil seiner ausländischen Besucher, rund 90 Prozent, aus den Vereinigten Staaten und aus Kanada. Doch auch die Europäer machen immer häufiger Urlaub in dem Land mit dem ewig blauen Himmel und den schier endlosen Stränden an Pazifik und Karibik. Von den Europäern wiederum liegen die Deutschen im Mexiko-Verkehr an erster Stelle. Woche für Woche starten von Frankfurt aus drei Charterflüge.

Acapulco von Cancun überrundet

Neben dem brodelnden Mexiko-City, laut einer Untersuchung der Vereinten Nationen mit 12 Millionen Einwohnern inzwischen vor Tokio zur grössten Stadt der Welt avanciert, lockte das längst nicht mehr mondäne Acapulco in den vergangenen Jahren den Grossteil der Mexiko-Besucher an. Doch mit Hilfe von Amerikanern der Weltbank, der Interamerikanischen Entwicklungsbank, der staatlichen Fonatur-Entwicklungsgesellschaft für Tourismus und Geldern aus privaten Quellen werden immer neue Tourismusgebiete erschlossen und bestehende ausgebaut.

Eines der ehrgeizigsten Projekte ist dasjenige von Cancun, an der Südspitze der Halbinsel Yukatan gelegen. Vor zehn Jahren noch ein weitgehend unbekanntes Dorf der Maya-Indianer, mauserte es sich inzwischen zu einem mondänen Badeort. 15 Hotels, Golf- und Tennisplätze, Yachthafen und internationaler Flugplatz sind erst der Auftakt einer stürmischen Entwicklung. Während in der ersten Entwicklungsphase 210 Millionen US-Dollar investiert wurden, sollen in der bereits angelaufenen zweiten Phase weitere 5000 Hotelzimmer entstehen. Cancun kann dann jährlich 750 000 Touristen unterbringen. 1976 kamen immerhin schon 180 500 Urlauber. Einen ähnlich stürmischen Aufschwung

wie Cancun hat in den letzten Jahren der Pazifik-Badeort Ixtapa genommen. Gegenwärtig sind dort zwar erst «bescheidene» 800 Hotelzimmer in Betrieb - bis zum Jahr 1982 werden es jedoch bereits 5000 sein. Auch hier macht es die Weltbank mit einer Anleihe von 22 Millionen US-Dollar möglich.

Grosse Pläne bestehen auch mit dem Luxus-Badeort Las Hadas, vor fünf Jahren von dem bolivianischen Zinnkönig Antenor Patino auf einer Pazifik-Halbinsel bei Manzanillo erbaut. Erweitert werden soll auch die Hotellerie des Badoortes Puerto Vallarta sowie der Halbinsel Baja California, einem vor allem bei den Amerikanern immer mehr in Mode kommenden Urlaubsgebiet. Politische Stabilität im Land soll mit dazu beitragen, dass der Aufwärtstrend in Sachen Fremdenverkehr anhält. Immerhin hat die Tourismus-Industrie in den letzten Jahren mit ihren Devisen-Einnahmen zum Ausgleich der mexikanischen Zahlungsbilanz beigetragen. -nd

In Kürze

Rantasipi übernimmt Finn-Hotel

Die finnische Hotelkette Rantasipi hat von der Finn-Air die vierzehn Flughafen-hotels von Finn-Hotel übernommen, zusammen mit deren Restaurationsbetrieben. Rantasipi ist nun die grösste Hotelkette Finnlands mit 2045 Hotelzimmern und 4822 Hotelbetten. ig.

Méridien-Hotel in der Gewinnzone

Die Société des Hôtels Méridien, eine Tochtergesellschaft der Air-France, ist Ende Dezember, fünf Jahre nach ihrer Gründung, in die Gewinnzone gekommen. Nachdem 1976 ein ausgeglichenes Ergebnis erzielt wurde, konnte 1977 erstmals Gewinn erwirtschaftet werden. Die Hotelkette hatte im abgelaufenen Jahr einen Umsatz von mehr als 500 Mio Francs. Bei 1 340 600 Übernachtungen betrug der durchschnittliche Auslastungsgrad 63,9 Prozent. apa

Das Angebot der Woche

An der Mustermesse in Basel präsentieren wir Ihnen erstmals das neueste Modell der

Carpigiani-Soft-Ice-Maschinen

Spezialangebot an der MUBA, Halle 23/771

Leasing der Maschine FR. 295.-/Monat

walko ag

Ringstrasse 16 8600 Dübendorf Tel. 01 - 821 16 80

WALKO AG, IHR PARTNER FÜR

- KÜCHE + BUFFETPLANUNG
- GLACEPREZER + SOFTICE-GERÄTE
- RAHMENAUTOMATEN
- EISWÜRFELGERÄTE
- KÜHLGERÄTE
- UNIVERSALÖFEN MIT MIKROWELLE

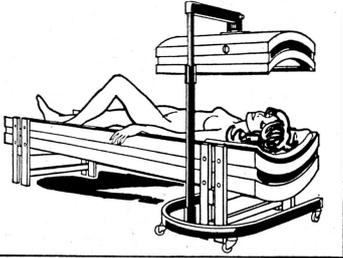
latitex

Schlafen 1. Klasse

Klafs-UVA-Solarien

garantieren Urlaubsbräune ohne Sonnenbrand, hautschonend

Bereits vieltausendfach bewährt als Klafs-Sonnenbank. Durch Muldenform körpergerechtes Bräunungsfeld – jetzt auf 170 cm verlängert. Auch die Sauna – natürlich von Klafs, dem größten Sauna-Hersteller im deutschsprachigen Raum. Farbkatalog sowie Probe-Sauna- und Sonnenbad gratis.



Klafs

Gubelstrasse 15/36 Saunabau AG Werkbüros mit 6300 Zug Ausstellng in Basel, Bern, Zürich
Tel. (042) 21 45 50 Medizinische Technik

Kühl-Zellen Tiefkühl-Zellen Klima-Zellen

in allen Grössen



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

ROSENMUND AG

4410 Liestal, Gestaddeckplatz 6 Telefon 061 - 91 91 55

Senden Sie mir bitte Ihre Dokumentation

Name _____
Adresse _____

ROSENMUND AG, 4410 Liestal, Gestaddeckplatz 6

Glatz löst Schatten-Probleme



Wir fabrizieren Gross-Schirme mit dem bequemen **Servolift-System**.
Eine grosse, zusammenhängende Schutzfläche gegen Sonne und Regen!
Verlangen Sie bitte unsern ausführlichen Katalog mit Bezugsquellen-Nachweis.

Garantie Glatz

Glatz

Glatz AG Frauenfeld Schirmfabrik
CH-8500 Frauenfeld Neuhofstraße 12
Telefon 054 7 39 60

MUBA Halle 6 Stand 231
P 41-568

Restaurants

Ambiance von Spezialisten mit Erfahrung. Innenausbau, Möblierung

MOBEL FABRIK GSWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

SPEISEKARTEN HOTELPROSPEKTE REGIONENPROSPEKTE

mit System

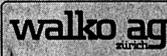
AWP AG
Gastronomie Werbung
Tel. (041) 42 16 33
Wysammatt 6010 Kriens
P 25-234

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
Generalvertretung für die Schweiz.



WALKO AG
RINGSTRASSE 16
8600 Dübendorf
Tel. 01 821 16 80

COUPON ZUR GRATISPROBE

Ich wünsche weitere Informationen.
 Stellen Sie mir ein Gerät kostenlos zur Probe.

Restaurant: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Name: _____



Heisse Schokolade nach Grossmutterart

Ein Knopfdruck genügt...

Heisse Schokolade nach Grossmutterart, Ovomaltine warm oder kalt.

«Therma Grossküchen» hat den Grossküchenherd perfektioniert

Therma Grossküchenherde überzeugen durch ein einheitlich modernes Konzept in einer ungewöhnlichen Typenvielfalt:

Elektrische Herde, Multigas-Herde, kombinierte Herde für jede Betriebsgrösse und jede Betriebsart: perfekte Herde in bewährter Qualität, anerkannt leistungsfähig und betriebssicher.

Therma Grossküchenherde sind nicht «billig», sondern preiswert. Ihr hoher Gebrauchswert und ihre Robustheit machen sie zur wirtschaftlichen Investition für viele Jahre.



th therma

Therma Grossküchen Sursee AG
6210 Sursee, Telefon 045-21 14 44
Filialen in:
Glattbrugg, Telefon 01-810 13 83
Lausanne, Telefon 021-27 64 64
Cadenazzo, Telefon 092-62 16 06

2800 Aussteller, 5 Länder und 21 Sonderschauen an der 62. Schweizer Mustermesse

Der Schweiz verpflichtet, der Welt verbunden

Die diesjährige Mustermesse, die am Samstag beginnt, steht unter dem Motto: «Der Schweiz verpflichtet, der Welt verbunden». Damit will sie zunächst einmal beweisen, dass sie in erster Linie im Dienste inländischen Schaffens steht. Sie will aber auch zeigen, dass sie ein Bindeglied mit dem Ausland ist und das Ziel verfolgt, bestehende Wirtschaftsbande zu kräftigen und neue zu schaffen. Sie bezeugt es mit einer ansprechenden Präsentation von altbewährten, neuen und neuesten Produkten und Dienstleistungen, mit der Beteiligung von fünf Handelspartnerländern und einer gegenüber dem Vorjahr noch erhöhten Teilnahme ausländischer Repräsentationen des Verkehrs und Tourismus.

Die grösste Leistungsschau der schweizerischen Wirtschaft will nicht nur ein Markt von Waren und Dienstleistungen sein, sondern ebenso sehr ein Ort des Zusammentreffens, des Dialogs und der Diskussion über aktuelle Probleme des modernen Menschen. Diese Zielsetzung, die weit über den ursprünglichen Sinn und Zweck der Schweizer Mustermesse hinausgeht, findet ihren Niederschlag in Sonderschauen, deren Zahl jedes Jahr zu-

nimmt; aber auch in Tagungen wie jene, die dem Wirken der Schweiz im Ausland gewidmet ist. Dazu kommen noch die verschiedenen Spezialtage, die wohl zur Tradition gehören, aber doch immer wieder das zehnjährige Messageschehen in mannigfacher Weise beleben. Wir heben hier einige Schwerpunkte der 62. Schweizer Mustermesse heraus und berichten über die verschiedenen Gruppen und Sonderschauen.

nen Blick hinter die Kulissen der komplizierten Tonwiedergabe-Technik zu werfen, und sich mit der Bedeutung der oft unverständlichen Fachausdrücke vertraut zu machen. (Halle 8)

Schweizer Jugend forscht: Die Stiftung gleichen Namens schreibt jedes Jahr einen Wettbewerb aus, an dem Jugendliche unter 21 Jahren mit wissenschaftlichen Arbeiten teilnehmen können. Man weiss nachgerade, dass dieser Wettbewerb jedes Jahr überraschende, ja erstaunliche Resultate zeitigt, die seine einstige Schaffung mehr als rechtfertigen und sein erklärtes Ziel, die Heranwachsenden für die Forschung und die kreative Arbeit zu begeistern, vollauf zu erfüllen vermögen. (Halle 8)

Tourismus: In diesem Sektor findet man die Bundesbahnen der Schweiz (SBB), Frankreichs (SNCF) und der Bundesrepublik Deutschland (DB), die Swissair und eine gegenüber dem Vorjahr beträchtlich erhöhte Zahl von in- und ausländischen Reisebüros. (Halle 8)

PTT - Telegrafie heute: Diese Sonderschau der PTT ist ganz dem Thema «Telegramm» gewidmet und hat zum Ziel, das Telegramm einem weiten Publikumskreis etwas zugänglicher zu machen. Den Besuchern wird mittels Fernschreibern, Stanzgeräten und Bildschirmapparaten eine echte Betriebsabwicklung vorgeführt. (Vorplatz Halle 8)

Lignum - Wege zum Einfamilienhaus: Im Mittelpunkt dieser Sonderschau, die dieses Jahr dem Einfamilienhaus gewidmet ist, steht das Holz. Eine Multivision zeigt die Entstehung eines Eigenheims von der Konzeption bis zur Realisierung, Einrichtung und Finanzierung miteingeschlossen. (Halle 9)

Schweizer Entwicklungshilfe im Ausland: Dieses Jahr wird die Tätigkeit der Schweiz in Entwicklungsländern am Beispiel eines fortwährenden Projekts in Bhutan illustriert. In einem für dieses Land typischen Bauernhaus - mitten auf dem Messeplatz aufgebaut - kann sich der Besucher anhand grosser Tafeln, Photographien und einer audio-visuellen Schau ein Bild von diesem Projekt machen. (Messeplatz)

Präsentation der Gärtnermeister: Gezeigt werden die Schönheit der Blumen, die Bedeutung der Pflanzen für unsere Umwelt und der enorme Erholungswert eines mit Kunstfertigkeit und Liebe angelegten Gartens. (Halle 10, Rundhof)

Mubaphil 78: Mubaphil nennt sich die Schau einer Freizeitbeschäftigung, die jung und alt gleichermaßen zu begeistern vermag. (Halle 11)

Bücherschau des SBVV: Jedes Jahr präsentieren Buchhändler und Verleger an der Muba mehr als 2000 Schweizer Bücher aus allen Fachbereichen. Diese Ausstellung dient der Information der interessierten Leserschaft über die zahlreichen Neuerscheinungen. (Halle 13)

Gestaltendes Handwerk: Gemeinschaftsstand von Handwerkern, die Dinge für die unmittelbare häusliche Umgebung gestalten und produzieren: Möbel und Raumausbauten, Textilien, Metallarbei-

ten, Keramik, Stein- und Glasarbeiten und im noch persönlicheren Bereich Bucheinbände, Kleider und Schmuck. (Halle 13)

Plakatwettbewerb «Energie-Sparkaktion»: Dieser künstlerische Wettbewerb steht Graphikern, Cartoonisten und allen Schülern und Lehrlingen der graphischen Kunst offen. Diejenigen Plakate, die am besten zum Ausdruck bringen, dass heutzutage keine Energie mehr verschwendet werden darf, dass es vielmehr überall und jederzeit Energie zu sparen gilt. (Rundhof, 1. Stock)

Der Jura - 23. Schweizer Kanton: Die Wanderausstellung, die an der Schweizer Mustermesse zu sehen sein wird, gibt sämtliche Auskünfte über alle wichtigen Fragen, die sich im Zusammenhang mit dem neuen Kanton stellen. (Rundhof, 2. Stock)

Création: Diese grandiose Stoffschau gibt einen ausgezeichneten Überblick über das aktuelle Angebot der schweizerischen Textilindustrie. Sie wird bereichert durch Diaprojektionen über die neuesten Tendenzen der diesjährigen Mode. (Halle 14)

Pro Renova: In Zeiten grosser Wohnheiten, die den Menschen erdrücken, ihn zu einer Nummer unter andern machen und ihn daran hindern, sich voll zu entfalten, gilt das Interesse wiederum vermehrt alten Häusern, die menschlichen Dimensionen besser gerecht werden. Meist bedürfen diese Häuser einer totalen Renovation und Modernisierung. Pro Renova zeigt anhand einer thematischen Schau und eines auch dem Laien zugänglichen Schemas, worauf es bei einer solchen Installation ankommt. (Halle 12)

Raum der Kirchen: Dieses Mal steht während der gesamten Messedauer ein separater, stiller Raum zur Verfügung der Besucher, um sich ausruhen und erholen und falls erwünscht Kontakt mit Vertretern der Kirche aufnehmen zu können. (Halle 23)

Die Frau - «Begegnungen»: Die speziell den Frauen gewidmeten Sonderschauen stehen unter dem Motto: «Begegnungen». Bereits zum vierten aufeinanderfolgenden Mal durchgeführt, steht erneut der Tag der Frau im Mittelpunkt. Dieses Jahr mit einer vormittäglichen Diskussion zum Thema: «Die Frau in Zeiten zunehmender Kriminalität und Gewalt». (Hallen 14 + 26)

Messestudio Radio DRS: Das Messestudio vom Radio der Deutschen und Rumänischen Schweiz wird während der gesamten Dauer der Frühjahrsmesse regelmässig seine Sendungen ausstrahlen. (Halle 26)



Aktion gegen langweilige Badezimmer: Zehn von einem Zürcher Créateur-Team eingerichtete Badezimmer versuchen den Konsumenten zu überzeugen, dass auch in einem derartigen Raum mit Farben gespielt werden darf. (Halle 26)

Rekordbeteiligung

Gleichzeitig mit der Mustermesse findet die 6. Europäische Uhren- und Schmuckmesse statt. Sie weist dieses Jahr eine Rekordbeteiligung auf, kommen doch aus 14 Ländern 1228 Aussteller - 74 mehr als 1977 - nach Basel.

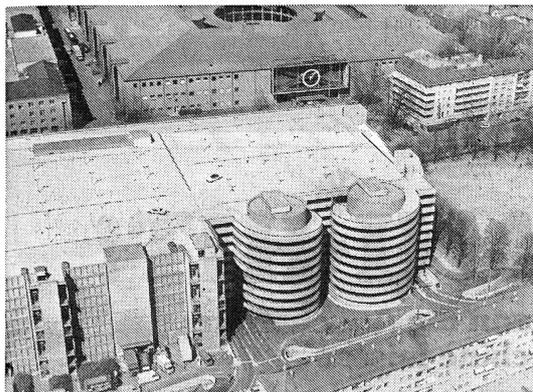
Verschiedene neue thematische Ausstellungen kennzeichnen die diesjährige Uhren- und Schmuckmesse: französischer Schmuck, italienische Silber- und Goldschmiedekunst, Tendenzen des modernen deutschen Schmucks. Diese Schauen ergänzen und bereichern die bereits zur Tradition gewordenen Präsentationen, die dem Gold, dem Platin und den Diamanten gewidmet sind. Die Schweizer Uhrenindustrie wartet ihrerseits mit einer Gemeinschaftskampagne auf, die der mechanisch-automatischen Uhr auch im Zeitalter der Elektronik zu neuer Blüte verhelfen soll.

Handelspartnerländer

Seit 1975 gewährt die Schweizer Mustermesse alljährlich einzelnen Handelspartnerländern in Form von Sonderschauen gleichzeitig Gastrecht. Angesprochen werden vor allem solche Länder, die auf dem schweizerischen Markt noch nicht ausreichend vertreten sind oder die sich aufgrund ihrer Wirtschaftsordnung im Ausnahmeland zentral geleiteter Vertriebssysteme bedienen.

In diesem Jahr benützen folgende fünf Länder die Gelegenheit, sich der Schweizer Wirtschaft und einem breiten Publikum zu präsentieren:

- Bulgarien (Halle 5/6, Halle 27)
- Jugoslawien (Halle 11)
- Polen (Halle 25)
- Sowjetunion (Halle 22)
- Zaire (Halle 11)



Die Halle D der Schweizer Mustermesse mit dem Gross-Parkhaus. Die Halle beherbergt das Möbelzentrum und die Messegruppen Haushalt und Küche sowie die Pro Renova.

Im vertrauten Rahmen

Die Anordnung der 62. Schweizer Mustermesse hat gegenüber dem Vorjahr kaum geändert. Der Besucher findet die Haupt-Angebotsgruppen in den ihm vertrauten Hallen. Eine wichtige Neuerung jedoch gilt es zu beachten: Die Empore in Halle 8 ist dieses Jahr gänzlich der Jugend und den Wintersportlern gewidmet. Neben der Sonderschau «Schweizer Jugend forscht» findet man dort einen Stand, an dem der neue Pestalozzi-Kalender vorgestellt wird, sowie den Informationsstand des Schweizer Ski-Verbandes.

Die Anordnung der Haupt-Messegruppen in den Hallen ergibt folgendes Bild:

- Möbelzentrum (Halle 27, Gebäude D)
- Einbauküchen und Badezimmer (Halle 26, Gebäude D)

- Haushaltsmaschinen und Küchenbedarf (Hallen 19, 20, Gebäude C und Hallen 23 bis 26, Gebäude D)
- Nahrungsmittel und Getränke (Hallen 20, 21, Gebäude C)
- Heimtextilien, Bekleidung, Lederwaren (Halle 13, 14, Gebäude C)
- Büro und Werbung (Halle 11, Gebäude C)
- Technischer Industriebedarf und Bastlerwerkzeuge (Hallen 5, 5/6, 6, Gebäude A)
- Unterhaltungselektronik (Halle 8, Gebäude B)
- Garten und Camping (Freigelände Rosental, Hallen 6, 6/7, 7, Gebäude A)
- Dienstleistungen, Tourismus (Halle 8, Gebäude B)
- Europäische Uhren- und Schmuckmesse (Hallen 1-5, 31, 33, 34, 36, 40-46, 48, Gebäude A)

- Erfinderschau: Einmal mehr dürfte die Erfinderschau ein zahlreiches Publikum anziehen, ist es doch immer wieder faszinierend zu sehen, zu welchen Erfindungen der Mensch dank seiner Kreativität fähig ist. Durch die grosse internationale Beteiligung wird dieser Wettbewerb aufgewertet und attraktiver. (Halle 7)
- Muba Hi-Fi Testlabor: Dieses ultramoderne Testlabor ist mit einer kompletten Mess-Einrichtung ausgerüstet, die es allen Benutzern von Hi-Fi-Geräten erlaubt, ei-

21 Sonderschauen

Sonnenenergie: Im Mittelpunkt der diesjährigen Sonderschau «Sonnenenergie» steht ein Film, der in Basel seine Uraufführung feiert, bevor er in der ganzen Schweiz gezeigt wird. (Halle 7)

Dienstleistungen: Diese Sonderschau steht ganz im Zeichen der Banken, Versicherungen, der SBB, PTT und von Radio Schweiz. (Halle 8)

Erfinderschau: Einmal mehr dürfte die Erfinderschau ein zahlreiches Publikum anziehen, ist es doch immer wieder faszinierend zu sehen, zu welchen Erfindungen der Mensch dank seiner Kreativität fähig ist. Durch die grosse internationale Beteiligung wird dieser Wettbewerb aufgewertet und attraktiver. (Halle 7)

Muba Hi-Fi Testlabor: Dieses ultramoderne Testlabor ist mit einer kompletten Mess-Einrichtung ausgerüstet, die es allen Benutzern von Hi-Fi-Geräten erlaubt, ei-

Bücherschau des SBVV: Jedes Jahr präsentieren Buchhändler und Verleger an der Muba mehr als 2000 Schweizer Bücher aus allen Fachbereichen. Diese Ausstellung dient der Information der interessierten Leserschaft über die zahlreichen Neuerscheinungen. (Halle 13)

Gestaltendes Handwerk: Gemeinschaftsstand von Handwerkern, die Dinge für die unmittelbare häusliche Umgebung gestalten und produzieren: Möbel und Raumausbauten, Textilien, Metallarbei-

Botschaft des Bundespräsidenten zur Schweizer Mustermesse 1978

Die Mustermesse hat in unserem Volk ihren besonderen Platz. In Basel treffen sich nicht nur die Verkäufer mit den Einkäufern. Hier flusst für einmal zusammen, was Hunderttausende Frauen und Männer in hochentwickelter und schwer überblickbarer Arbeitsteilung Tag für Tag geplant, gestanzt, geschweisst und verbucht haben. Hier zeigt der Schweizer sich selbst und aller Welt, wofür er gearbeitet hat. Deshalb schwingt in dieser Messe auch viel Festliches und Fröhliches mit.

Unsere Wirtschaft behauptet sich, obwohl der Frankenkurs dem Export da und dort zu schaffen macht. Der teure Franken ist auch ein Zeichen dafür, dass unserer Währung vertraut wird. Nicht einfach, weil wir neutral sind und rechte Banken haben, sondern weil in unseren Franken viel Arbeitsqualität und Partnerschaft stecken. Arbeit ist das Kapital, das Arbeit schafft und erhält.

Wer diese Messe besucht, soll daran denken, dass auch er seinen Teil beigetragen hat, dass es auch auf ihn angekommen ist, vielleicht gerade auf ihn ganz besonders. Die Wirtschaft, die sich hier darstellt, ist keine unsichtbare Macht, sondern ein Mosaik aus unserer

täglichen Sorgfalt und Mühe. So wie die Wirtschaft sich entwickelt und verändert, so haben wir uns entwickelt und verändert.

In Basel öffnet sich der Blick in unsere Arbeitswelt, die ein wichtiger Teil unseres Lebens ist. Aber eben doch nur ein Teil, das sollten wir auch nicht so gerne vergessen. Ebenso nötig haben wir Gesundheit, Erholung und Kultur. Es wäre schön, wenn Arbeitszeit und Freizeit allmählich wieder weniger als Gegensätze empfunden würden. Allzuoft werden der Arbeit nur der Ernst und die Freude nur der Freizeit zugeordnet. Neuerdings greift der Ernst sogar in die Freizeit über, die man nicht mehr selbst gestaltet, sondern organisiert lässt, um sie besser zu bewältigen. Die hohe Qualität unserer Erzeugnisse wäre nicht möglich ohne ernsthafte Arbeit. Aber sie würde auf die Dauer ebenso unmöglich, wenn wir unseren Leistungen keine Lebensfreude mehr mitgeben könnten. Ich danke allen, die mit Kopf und Händen auch diese stolze Mustermesse möglich gemacht haben.

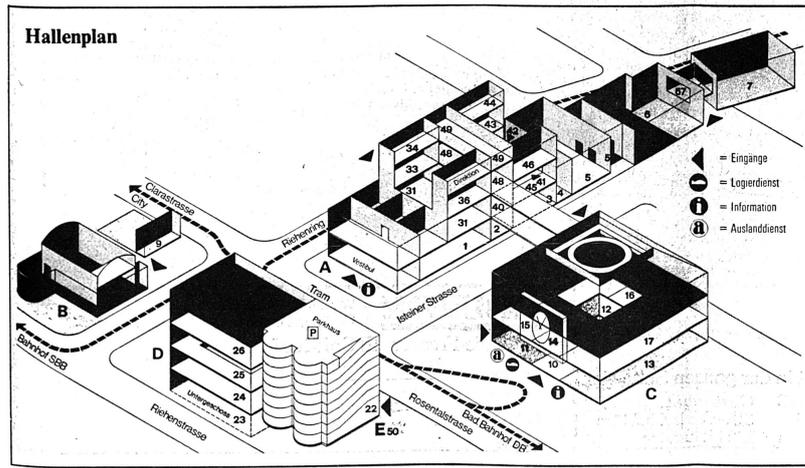
Willi Ritschard
Bundespräsident

Tourismusschau

Von Bregenz bis Kentucky

Ein komplettes Ferien- und Reiseangebot findet der Besucher in der grossen Touristusschau in der Halle 8. Rechtzeitig auf die nächsten Sommerferien hin, präsentiert eine gegenüber dem Vorjahr beträchtlich erhöhte Zahl von in- und ausländischen Reiseorganisationen eine Fülle von Alternativen für einen erholsamen Urlaub. Den Hauptpart der Touristik-Gruppe bilden die staatlichen Fremdenverkehrsbüros in der Schweiz von Belgien, Bulgarien, der Bundesrepublik Deutschland, Frankreich, Griechenland, Israel, Italien, Jugoslawien, Oesterreich, Portugal, Ru-

mänien, Spanien, Tschechoslowakei, Türkei und Tunesien. Für Ferien in der Schweiz werben die Schweizerische Verkehrszentrale sowie nahezu alle bekannten Reisebüros der Schweiz. Besondere Beachtung verdienen die Tourismus-Organisation des amerikanischen Bundesstaates Kentucky (erstmalig ausser-europäische Beteiligung), die Tiroler Fremdenverkehrswerbung sowie die Vertretung der Bregener Festspieler. Als grosse Verkehrs- und Reiseunternehmen präsentieren sich im weiteren die SBB, die PTT, die DB und die SNCF und nicht zuletzt auch die Swissair.



Riviera-Pool

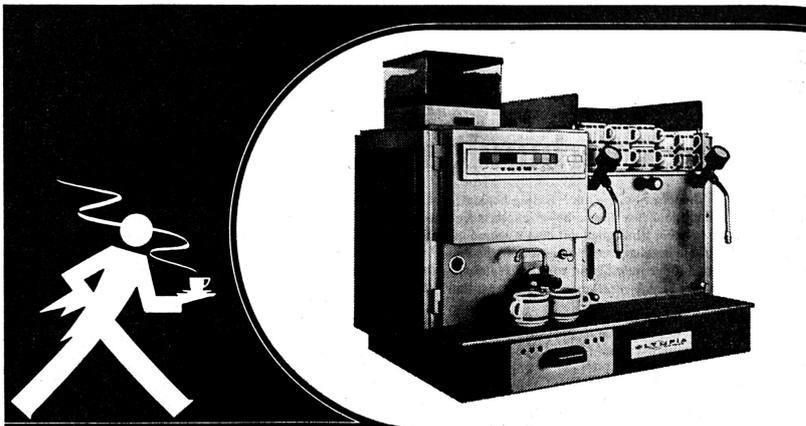
aus Chromnickelstahl

Unverwüstlich und alterungsbeständig, das ist das perfekte Schwimmbad für Hotels, Schulen, Spitäler und Private.

Riviera-Service

Von der Planung bis zur Inbetriebnahme, Service und Unterhalt. Internat. Filterprogramm. Auch für Betonbecken sind wir Ihr erfahrener Fachmann. Seit 20 Jahren RIVIERA-Schwimmbäder.

RIVIERA SCHWIMMBÄDER
4914 Roggwil, Tel. (063) 22 16 66



Grolo Gartenmöbel

Eigenfabrikation - Direktverkauf

Verlangen Sie Gratisprospekt!

B. Grogg & Cie.
4932 Lotzwil
Telefon (063) 22 15 71
MUBA Basel, Halle 6, Stand 531

Gästezimmer

wohnlich, robust und pflegeleicht, individuell mobiliert durch

MÖBELFABRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Eine Goldmedaille für den besten Kaffee an der «Kaffee-Olympiade». Mit einer Olympia-Express-Kaffeemaschine schaffen Sie das Splend.

Kommen Sie bitte an die MUBA:
Halle 23, Stand 751: grosse Maschinenschau ... und
Halle 19, Stand 135: Demonstration, hier besonders interessant, die Olympia Caffarex eine kleine, grosse Wundermaschine

OLYMPIA
FABBRICA DI MACCHINE PER CAFE
CH-6834 Morbio-Inferiore TI
Tel. 091 43 12 14, Telex 70879 olymp ch

Tel. 01/720 85 86

Parasitstop

Abteilung der Hans Wyss AG, Thätwil

Imholz
Besser und günstiger dank Direktverkauf per Telefon

Ein Sonderangebot für alle Leser dieser Zeitung!
Unser Geschenk für Sie: Empfang auf dem Schloss von Comte de Roffignac mit anschließender Degustation des edlen Cognac.

BORDEAUX

ab Fr. 355.- ab Zürich
(Ziehen Sie Fr. 20.- ab - Ihr Vorteil dank Telefonbuchung.)

Reisedaten:
(sofort telefonisch reservieren)
30. 4.-4. 5. So-Do
(1. Mai und Auffahrt)
11. 5.-15. 5. Do-Mo (Pfingsten)

Hier das Imholz-Sonderangebot-Leistungspaket:

- Direktflüge ab Zürich mit Gesserservice an Bord
- Hotelaufenthalt mit Frühstück
- Transfer Flughafen-Hotel und zurück
- Gratsempfang auf dem Schloss des Barons de Roffignac
- Fr. 20.- Telefonrabatt - exklusiv bei Imholz
- Imholz-Betreuung von A-Z
- Gruppen ab 10 Personen 1 Gratisplatz

Profitieren Sie von diesem Sonderangebot - nur Imholz fliegt Sie zu Charterpreisen nach Bordeaux.

Wer vergleicht, reist mit Imholz

Jetzt buchen!
33 10 00
35 73 00

Mosse 99.501.06
HR 31.1

Imholz
Reisebüro Hans Imholz AG
Zentralstr. 2 / Ecke Birnmensdorferstr. 11A
8036 Zürich, Tel. 01.331000 / 357300

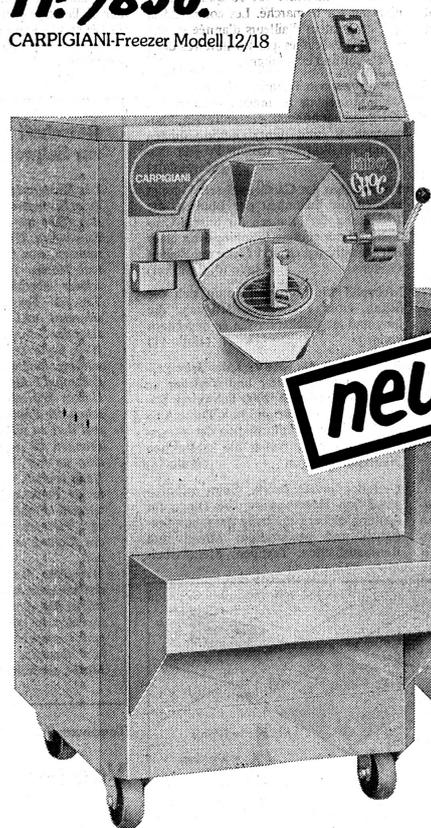
CARPIGIANI-HIT!

Jetzt kann sich jedermann die Anschaffung einer Glacemaschine leisten.

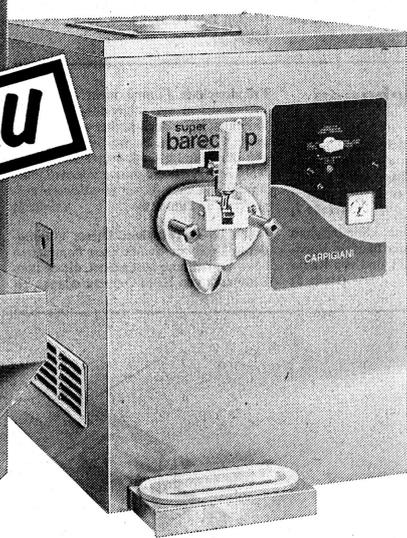
*CARPIGIANI ist der weltgrösste Produzent für Glace- und Softicemaschinen und produziert jährlich ca. 25000 Geräte. Für jeden Betrieb die richtige Maschine.

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

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



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



walko ag
zürich

Verkauf und Kundendienst in der ganzen Schweiz:

Walko AG Ringstrasse 16 8600 Dübendorf Tel. 01 8211680	Vendomat AG Turbenweg 11 3073 Gümliigen Tel. 031 52 28 66	Gastromat 31, av. de la Chablrière 1004 Lausanne Tel. 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: _____

62e Foire de Bâle

Fidèle à la Suisse, solidaire du monde

La 62e Foire Suisse d'Echantillons aura lieu du 15 au 24 avril à Bâle. Sa devise «Fidèle à la Suisse, solidaire du monde» signifie bien que, si elle se sent pleinement engagée envers les pays, elle ne néglige pas pour autant les préoccupations de l'extérieur.

Cette année, 2800 exposants d'ici et d'ailleurs seront les acteurs d'une manifestation économique et commerciale qui n'a pas d'égale en Suisse. Ils présenteront leurs biens et services, répartis en dix grands groupes, sur une surface de 173 500 m².

Le centre du meuble est à la Halle 27 et donnera à nouveau un excellent aperçu des produits de la branche.

La Halle 26 est consacrée aux cuisines encastrées et aux salles de bains, alors que les halles 18, 19, 20, 23, 24 et 25 abriteront les appareils ménagers et les articles de cuisine.

Produits alimentaires et boissons seront exposés dans les halles de dégustation 20 et 21 et les différents restaurants, disposés dans toute la Foire, permettront de goûter aux spécialités régionales.

Textiles, articles en cuir, vêtements, lingerie et chaussures seront présentés dans les halles 13 et 14.

Bureau et publicité, à la Halle 11, renseigneront sur les récents développements dans ces deux branches.

Fournitures industrielles et outils de bricolage sont logés dans les halles 5, 5/6 et 6 et ne manqueront pas d'attirer les artisans professionnels et amateurs.

À la Halle 8, l'électronique de divertissement fera le point des progrès réalisés dans la technique de haute fidélité et de télévision et pourra compter sur les faveurs d'un public avisé.

L'exposition «Tout pour le jardin» aura lieu dans les halles 6, 6/7 et 7, celle du camping dans le parc de Rosental en plein air.

Enfin, il convient de mentionner la 6e Foire européenne de l'horlogerie et de la bijouterie qui peut compter cette année sur une participation record de plus de 1200 exposants venus de 14 pays. Cette «foire dans la Foire» reste la plus grande et la plus importante exposition mondiale de montres, de bijoux et de produits annexes. La Foire Suisse d'Echantillons de 1978, tant le succès est d'ores et déjà assuré, veut montrer la Suisse dans le monde d'aujourd'hui: une Suisse ouverte sur le monde, sur l'Europe et sur elle-même!

Un choix de présentations spéciales

La Foire Suisse d'Echantillons complétera cette année 21 présentations spéciales, soit cinq de plus que l'an dernier. Elle confirme ainsi son ouverture sur des problèmes qui vont au-delà des préoccupations spécifiques à l'industrie, l'artisanat et le commerce et touchent parfois à des questions fondamentales de la société moderne.

● Energie solaire
Depuis la crise du pétrole, mais aussi à cause de l'impérieuse nécessité de protéger l'environnement, les sources énergétiques de remplacement ont gagné en importance. Parmi elles, l'énergie solaire joue un rôle de plus en plus grand. Elle sera d'ailleurs la vedette d'un film qui fera sa «première» à la Foire de Bâle, avant d'entamer un long périple à travers la Suisse.

● Prestations de services
Cette présentation spéciale est celle des banques, des assurances, des instituts de surveillance, des CFF, des PTT et de Radio Suisse. Cette dernière est d'importance, puisqu'elle assure la sécurité des avions en vol au-dessus de la Suisse, ainsi que la liaison par ondes courtes avec les navires en haute mer.

● Salon des inventeurs
Ce salon est d'autant plus intéressant qu'il peut à nouveau compter sur une participation étrangère. Il attirera le public d'autant plus facilement qu'il est toujours fascinant de voir ce que le génie inventif de l'homme est capable de produire...

● Hi-Fi-Testlabor Muba
Ce laboratoire est équipé d'une installation de mesures complète; il permettra aux amateurs d'appareils de haute fidélité de s'informer au domaine très technique de la reproduction sonore, d'y apprendre la signification de termes parfois rébarbatifs et de mieux se préparer à des achats futurs sur un marché où l'offre est abondante.

● La science appelle les jeunes
La Fondation du même nom organise chaque année un concours auquel des jeunes de moins de 21 ans peuvent participer par des travaux scientifiques qu'ils auront exécutés seuls. On sait que chaque



année ce concours a donné lieu à des résultats étonnants, surprenants, qui justifient amplement sa création et dont le but est de stimuler l'intérêt des adolescents pour la recherche et le travail créateur.

● Mubaphil 78
Mubaphil est le salon d'un passe-temps qui n'a pas fini de passionner jeunes et moins jeunes. Il est d'ailleurs instructif de collectionner les timbres du monde entier, non pas seulement pour améliorer ses connaissances géographiques, mais aussi pour mieux connaître l'histoire.

● Exposition de livres
Chaque année, libraires et éditeurs présentent plus de 2000 livres suisses de tous les domaines. Cette présentation n'a pas

de but directement commercial, mais veut avant tout informer sur ce qu'il y a de nouveau sur le marché. Les commandes, qui augmentent d'ailleurs d'année en année, sont exécutées par les libraires dont le rôle culturel est souligné.

● L'artisanat créateur
Depuis de longues années, la Foire de Bâle héberge un stand commun d'artisans qui créent et produisent des objets intéressants, plus particulièrement l'habitat: meubles, aménagement intérieur, textiles, travaux en métal, céramiques, articles en pierre et en verre, objets plus personnels, tels que reliures de livres, vêtements et bijoux.

● Concours d'affiches «Economie de l'énergie»
Ce concours de caractère artistique est ouvert aux graphistes et «cartoonistes», aux élèves et apprentis des arts graphiques. Il a pour but de primer les affiches qui rappelleront le mieux au grand public qu'il ne s'agit plus de gaspiller l'énergie, mais de l'économiser partout où cela est possible. Les meilleures d'entre elles seront par la suite utilisées dans des actions particulières de la télévision, de la radio, de la presse et comme affichettes et autocollants.

● Le Jura: 23e canton suisse
1978 peut devenir l'année du Jura. Le 24 septembre, en effet, électriciens et électriciens suisses seront appelés aux urnes pour s'exprimer sur la création du canton du Jura. L'exposition itinérante que l'on verra à la Foire de Bâle répond à toutes les questions importantes qui se posent à ce sujet.

● Création
L'exposition grandiose de tissus, organisée pour la 32e fois à la Foire de Bâle, donne un excellent aperçu de l'offre actuelle de l'industrie textile suisse. Elle est complétée par la projection de diapositives sur les tendances de la mode de cette année.

● Pro Renova
A l'époque des grands ensembles, dans lesquels l'homme se sent écrasé, redévoient un numéro d'années et ne peut s'apanouir pleinement, le regard se tourne vers les vieilles bâtisses, conçues et réalisées à sa taille. Sans doute ont-elles souvent besoin d'être revues de fond en comble, d'être modernisées. L'association Pro Renova montre à l'aide d'une exposition thématique et d'un schéma accessible au profane les points qu'il s'agit de retenir dans une telle entreprise.

● Eglises
La présence des églises chrétiennes à la Foire de Bâle n'est pas un fait entièrement nouveau; dans un passé pas si lointain, cultes et messes y étaient célébrés.



Cette année, églises protestantes et catholiques ont réservé une enceinte où le visiteur de la Foire pourra se reposer, se recueillir et au besoin prendre contact avec les représentants de l'une ou de l'autre confession.

● La femme: «Rencontres»
La présentation spéciale consacrée à la femme pendant toute la durée de la Foire est placée sous le thème: «Rencontres». Organisée pour la quatrième fois consécutive, elle sera marquée par la Journée de la Femme consacrée à «la femme face à la criminalité et à l'insécurité grandissantes de notre temps». Un colloque réunira des personnalités féminines de Suisse et de l'étranger.

● Campagne pour des salles de bains plus confortables
Cette action a lieu pour la troisième fois et promet d'être un régal pour l'œil. Le thème est en effet «Des couleurs oui, mais en harmonie». Dix salles de bains, conçues par une équipe de créateurs zuri-

chois, d'illustreront et chercheront à convaincre le consommateur à se séparer d'installations sanitaires monotones...

Cinq pays sur le marché helvétique

Depuis 1975, la Foire de Bâle accorde chaque année l'hospitalité à divers pays partenaires commerciaux, désireux de se faire mieux connaître par des présentations spéciales. Il s'agit plus particulièrement de pays qui ne sont pas encore suffisamment implantés sur le marché suisse ou qui, du fait de leur réglementation en matière de commerce extérieur, centralisent leurs ventes outre-frontières. Cette année, ils seront cinq à profiter de l'occasion qui leur est donnée de faire valoir leurs produits auprès du public suisse:

- la Bulgarie (halles 5/6, 27)
- la Pologne (halle 25)
- l'Union soviétique (halle 22)
- la Yougoslavie (halle 11)
- le Zaïre (halle 11)

Message du Président de la Confédération

Le peuple suisse accorde une signification particulière à la Foire d'Echantillons. Pour lui, elle n'est pas seulement un lieu où se rencontrent vendeurs et acheteurs, mais un lieu vers lequel converge pour une fois tout ce que des centaines de milliers d'hommes et de femmes ont projeté, soudé, comptabilisé jour après jour en une division du travail hautement élaborée et difficilement saisissable. C'est un lieu aussi où le Suisse se présente à lui-même et au monde. Rien d'étonnant dès lors que la Foire de Bâle soit empreinte d'une certaine solennité et d'une certaine joie.

Notre économie continue de se défendre malgré un cours du franc qui provoque, ça et là, l'inquiétude de nos exportateurs. Or, si le franc est lourd, c'est parce que l'on a confiance en notre monnaie et que l'on sait que cette confiance ne se fonde pas seulement sur notre neutralité et nos banques, mais aussi sur la qualité de notre travail et le sentiment de solidarité qui anime les partenaires sociaux. Le travail est le capital qui crée et maintient l'emploi.

diens. Comme l'économie évolue et change, nous avons évolué et changé. A Bâle, le voile se lève sur l'univers de notre travail, partie importante de notre vie. Mais partie seulement, ce que nous ne devrions pas oublier. Nous avons en effet tout autant besoin de chaleur humaine, de détente et de culture et il serait bon, petit à petit, qu'on s'en aperçoive et qu'on réalise que le temps consacré au travail ne s'oppose pas à celui voué aux loisirs. Trop souvent, le sérieux est attribué au seul travail, le plaisir à la seule détente, encore que, depuis peu, la rigueur semble également s'emparer du temps libre que l'homme n'arrive plus à meubler lui-même et qu'il se fait organiser pour mieux profiter.

La haute qualité de nos produits ne serait pas possible sans un travail sérieux. Mais elle disparaîtrait à la longue si, d'aventure, nous ne parvenions pas à accomplir nos tâches avec une certaine joie de vivre. Merci à tous ceux qui par leur effort intellectuel et physique ont réalisé cette splendide manifestation qu'est la Foire Suisse d'Echantillons!

Willi Ritschard
Président de la Confédération

Tischtennis Tische aus 8 Belonelementen zur Selbstmontage Turniergrösse Fr. 950.--



Ausführliche Unterlagen von **Ping Pong Lutz** 3097 Liebfeld 031-533301 massiv, wartungsfrei

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

Eine der führenden Privatschulen. Weislandjahr. Internat für Mädchen und Jungen. Intensivkurse für **Französisch, Englisch, Diplome.**

Unterrichtssprache **Deutsch**: Primarschule, Sekundar-/Realschule, Gymnasium bis 10. Schuljahr, Handelschule. Kleinklassen. Überwachtes Studium. Nachhilfe gewährleistet. Internationaler Schülerkreis. Sport.

Feriensprachkurse: Juni-August. Eintritt: April.

Auskunft, Prospekte, Studienberatung durch die Direktion. 3329

Votre prospectus
multilingue (D, F, GB, I, E...)
vérifié/corrigé avant réimpression par spécialiste. Prix raisonnable.
Tél. (021) 61 64 68 (19-20 h.) 3913

zurfluh
Weil
● guter Innenausbau,
● funktionelle Buffets,
● gekonnte Hotelmoblierungen
● und eine Menge Erfahrung immer gefragt sind,
und weil der Besuchstag an der letzten IGEHO für viele nur zu schnell zu Ende ging, finden Sie uns selbstverständlich auch an der MUBA, im Carrozet la table ronde (bewirtet von der Cave Vaudoise), Halle 26. Beachten Sie auch unsere Einrichtung der HOWEG Cafeteria in der Halle 23. Auf bald!

zurfluh
Gastgewerbe-Innenausbau
3172 Bern-Niederwangen
Telefon 031 34 28 34

WEINAUKTION

Donnerstag, den 20. April 1978, ab 18.00 Uhr
Hotel Zürich, Neumühlequai 42, 8001 Zürich

Zum Verkauf gelangen:
Ein reichhaltiges Angebot feinsten Bordeaux- und Burgunderweine, Raritäten aus Deutschland, Destillate und Champagner

z. B. Ch. Mouton-Rothschild 1938, Ch. Lafite-Rothschild 1914, Grand Vin de Château Latour 1937, Ch. d'Yquem Lur Saluces 1961, Ch. Montrose 1961, Corton 1934, Mercurey 1934, Ch. Lagrange 1953, Gevrey-Chambertin 1962, Chambolle-Musigny 1945, Vosne-Romanée 1947, Ch. Beausite 1947, Ch. Canon 1953, Pommard 1961, Deutsche Spezialitäten aus den Jahren 1895-1937 (Steinwein, Moselblümchen, Niersteiner usw.), Kirsch und Cognac ca. 40jährig, einige Lots Champagner usw., usw.

Ampelographie von Viala und Vermorel, in 7 Bänden, ungebunden, in neuwertigem Zustand

Einige schöne Weingläser (darunter auch Lalique) von Herrn Diehl-Rietmann

Degustation im Hotel Zürich ab 17.00 Uhr
Katalog auf Bestellung (Fr. 5.-)
Weiterhin im freien Verkauf: CALVADOS 1928

Dr. Eric Steinfels, Auktoren, Zürich
Rämistrasse 6, Tel. (01) 34 12 33
ASSA 90-100

Bar

Eines der Geheimnisse des erfolgreichen Hotels oder Restaurants ist die Unternehmer-Fähigkeit, zur richtigen Zeit richtige Entscheide zu treffen. Hierzu sind rasche Informationsunterlagen unerlässlich.

Wenn mit der Abrechnung die gleichzeitige Orientierung über Warenverbrauch und Vorratsergänzung ebenso wichtig ist wie der Tagesumsatz selbst.

Die NCR 250 liefert viel Information. In jedem Fall wesentlich mehr und schneller als Sie sich denken. Wir überzeugen Sie gerne. Bitte senden Sie uns den Coupon ein.

NCR
NCR (Schweiz)
Postfach 579
8301 Glatzenzentrum (Zürich)
Telefon 01/832 11 11
(Niederlassungen in Basel, Bern, Chur, Freiburg, Genf, Lausanne, Lugano, Luzern, Sitten, St. Gallen)



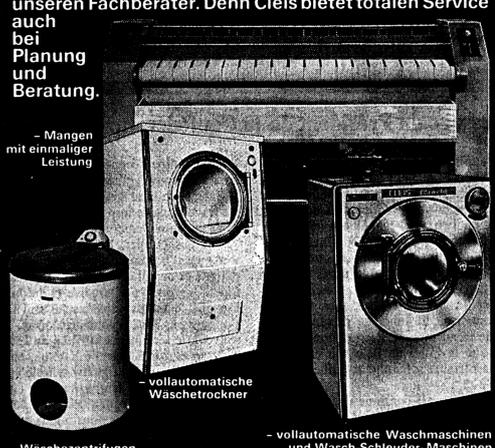
HR/13.4.78
Coupon
Name, Adresse

Achtung Gastronomen!
Branchenkennner wissen, dass **Crêpes** schon bald so populär wie Pizzas sein werden. Nutzen auch Sie die Möglichkeit, diesen Umsatzteil in Ihrem Restaurant oder Dancing automatisch mit geringstem Aufwand zu fertigen.

Auskunft über diese neue Backmethode erteilt: **Fiechter, Zaugg & Co., Rothusweg 14, Postfach 2300, 6300 Zug, Tel. (042) 21 68 20.** 525

Cleis hat **das komplette** Geräte-Programm für die Wäscherei von Klein- und Grossbetrieben.

Verlangen Sie kostenlos Informations-Material oder unseren Fachberater. Denn Cleis bietet totalen Service auch bei **Planung und Beratung.**

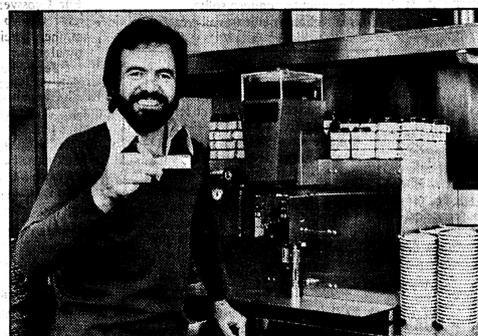


- Mangen mit einmaliger Leistung
- vollautomatische Waschtrockner
- vollautomatische Waschmaschinen und Wasch-Schleuder-Maschinen
- Waschezentrifugen

LEIS Waschen. Trocknen. Bügeln. Wäsche will Cleis.
CLEIS AG
4450 Sissach
Tel. 061/98 26 31
Beratungs- und Servicestellen in der ganzen Schweiz.

MUBA Basel: Halle 25, Stand 265
15.-24. April 1978

«Beim Schaerer Vollautomaten sind Betriebssicherheit und Betreuung erstklassig – wie die Kaffequalität!»



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

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

Schaerer Vollautomaten – aus erstklassigem Material hergestellt – sind echte Langzeitprodukte. Dank der robusten und durchdachten Konstruktion sind sie problemlos in der Wartung. Ein kompetenter Kundendienst steht in der ganzen Schweiz «rund um die Uhr» zu Ihrer Verfügung.

Verlangen Sie bitte die ausführliche Dokumentation mit dem untenstehenden Coupon.

Über 60 Jahre Erfahrung. Schweizer Qualität.

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

Senden Sie mir bitte gratis die Schaerer Kaffeemaschinen-Dokumentation.

Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____

Besuchen Sie uns an der MUBA, Halle 23, Stand 531
Besuchen Sie uns an der BEA, Halle 3, Stand 330

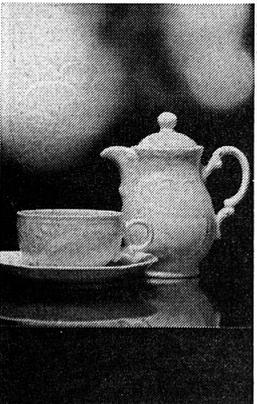
Standbesprechungen bewährter Hotellieferanten

Barbecue-King
P. + T. Probst, 3052 Zollikofen
Halle 23, Stand 672

Suppentöpfe thermostatisch gesteuert
Barbecue-King präsentiert zum ersten Mal bei der diesjährigen Muba 1978 eine äusserst attraktive und funktionelle Suppenbar, die es ermöglicht, dem Gast ganzjährig drei verschiedene Suppen bei Serviertemperatur anzubieten. Darüber hinaus sind die formschönen, zirka 14 kg schweren, thermostatisch gesteuerten Suppenbehälter auch einzeln in verschiedenen Farben erhältlich und mit einem Stromverbrauch von 0,85 KW auch für den Kleinbetrieb erschwinglich. Barbecue-King wird auch zum erstenmal ihre Reihe von Kräftebratgeräten vorstellen, die auf dem Kontinent einzigartig ist. Mit diesen Geräten lassen sich Bratgeschwindigkeiten von 180 bis 420 Kräfte pro Stunde erreichen. Ein interessantes Merkmal der neuen Grillgeräte-Reihe besteht darin, dass die Türen aus Hyviz-Glas gefertigt sind, das ursprünglich für die Concord entwickelt wurde, um die bei Überhitzungsgefahr auftretende Reibungswärme fernzuhalten. Durch dieses Glas wurde es möglich, Wärmeverluste auf ein Mindestmass einzuschränken, so dass die Geräte überall im Betrieb aufgestellt werden können, ohne dass die Kunden oder das Personal unangenehmer Wärme ausgesetzt sind. Diese Geräte können Sie in der Halle 23 Untergeschoss, Stand Nr. 672, sehen.

Berndorf Luzern AG, Bestecke
Gehr, Bauscher, Hotelporzellan
Libbey, Owens Illinois, USA, Hotelgläser
Muba Halle 19, Stand 441

Zukunftsorientierte aus dem Gastgewerbe und den Kollektivhaushaltungen haben an der Muba die Gelegenheit, sich über die Vorteile der weltbekannten Berndorf System-Bestecke, das Berndorf-Bauscher Hotelporzellan und die Libbey Hotelgläser aus den USA mit der 3 x längeren Lebensdauer orientieren zu lassen. Sich vor dem Kauf eine Übersicht verschaffen und Vergleiche anzustellen lohnt sich! Denn heute werden doch allzuoft «Billig-Preis»-Artikel und Rabatte anstatt den «Preis wert» Bestecke, Porzellane und Gläser eingekauft. Berndorf ist der Meinung, dass das Billigste das Teuerste werden kann, nämlich dann, wenn es nicht den gestellten Anforderungen und Bedürfnissen entspricht. Die «Berndorf»-Aussendienstleute kommen aus dem Gastgewerbe und kennen somit die echten Probleme. Und deshalb verkaufen sie nicht nur Produkte, sondern bieten vor dem Kauf einen wichtigen Service: die Fachberatung. Dadurch wird ein Kauf bei Berndorf immer «preiswert».



Berndorf-Bauscher Hotelporzellan, eine Klasse für sich. Lebendige Tradition zählt auch heute noch, wenn sie gehobene Ansprüche der Gastronomie erfüllt. Ein klassisches Beispiel dafür: die Form Mozart.

J. Bornstein AG, 8021 Zürich
Halle 23, Stand 661

HOBART ist dieses Jahr durch ihre Tochtergesellschaft, die J. Bornstein AG, Zürich, an der Muba vertreten. Die weltbekannten Geschirrwashmaschinen und Küchenmaschinen für das Gastgewerbe bilden den eigentlichen Schwerpunkt an diesem Stand. Den Fachmann wird besonders die CS-183-Geschirrwashanlage mit Förderband interessieren. Dieses vollautomatische Korbdurchschubmodell arbeitet halbweise mit drei Durchlauf-Geschwindigkeiten, die eine Leistung von 95, 115 oder 150 Körbe pro Stunde ermöglicht. Das bedeutet, dass das Geschirr von 500 Personen innert weniger als einer Stunde behandelt werden kann.

Die Anlage ist durch die Ein- und Ausgangs- sowie Sortierseite vervollständigt und kann auch mit einem Dampf-Kondensator und Abzug versehen werden. Der Trockendampf-Schnellkocher von HOBART wird von einem erfahrenen Spezialisten praktisch vorgeführt. Hier geht es um mehr als ein neues Kochgerät, hier geht es um eine neue Kochmethode, die immer mehr Anhänger findet. Mit dem Trockendampf-Schnellkocher von HOBART kocht man schmackhafter und gesünder, alles wird frisch zubereitet, langes Warmhalten gibt es nicht. Die natürlichen Geschmacksstoffe, Vitamine, Farbe, Aroma bleiben weitgehend erhalten. Diese Vorteile kommen dem Gast zugute, aber auch der Betriebsinhaber geniesst Vorteile, indem durch diese Methode nur das gekocht wird, was man braucht. Es gibt keine Reste. Ob eine Portion oder 20, die Kochzeit ist immer die gleiche. Das Modell mit zwei Kochkammern ermöglicht sogar das gleichzeitige Kochen von zwei verschiedenen Gerichten mit zwei verschiedenen Kochzeiten.

Erwähnen wir noch den HOBART-Cutter, ein Arbeitsgerät, das man in der modernen Küche nicht mehr missen möchte. HOBART-Cutter sparen Rohstoffe und Personal auf allen Posten der Küche. Blitzschnell und selbsttätig helfen sie bei der Vorbereitung von Einlagen, Beilagen und Garnituren für gewinnbringende, abwechslungsreiche Speisen: In der Fleischverarbeitung beim Herstellen von Farcen, Brät- und Hackfleisch für Galantinen, Pasteten, Tartar, Hamburger, Rohwurstmassen. In der Gemüseverarbeitung beim Schneiden und Hacken von Kräutern und Gemüsen für Einlagen, Beilagen und Füllungen (Petersilie, Lauch, Karotten, Zwiebeln, Paprika, Eier, Gurken, Pilze usw.). In der Patisserie beim Schneiden von Fruchtsalaten, beim Hacken von Mandeln, Nüssen und kandierten Früchten, bei der Obstaufbereitung für Tortenfüllungen usw.

Auch Ausschnittmaschinen gehören zur Ausrüstung einer modernen Küche. HOBART zeigt zwei Modelle, die 410, sehr preiswert und doch mit den Leistungen ausgestattet, die man in der Küche braucht, die neue 512, die den höchsten Ansprüchen genügen sollte. Die Universal-Rührwerke mit den verschiedensten Zusatzapparaten bestechen durch ihre solide Konstruktion und Vielfältigkeit. Einer der Zusatzapparate - der Gemüseschneider Legumat - hat in Fachkreisen bereits durch seine Leistungen Aufsehen erregt.

Dieser Apparat, der auch als freistehende Maschine lieferbar ist, verarbeitet blitzschnell alle Gemüse in jeder gewünschten Form. Drei Kilo Pommes-frites sind in einer Minute geschnitten, vier Kilo Röst werden in einer Minute gerausht und in 25 Sekunden schneiden Sie ein Kilo Julienne in 2-mm-Streifen. Zehn verschiedene Scheiben und Messer stehen Ihnen zur Verfügung.

Gehen wir zurück zu den Geschirrwashmaschinen, um uns das letzte Modell, das HOBART herausbrachte, näher anzusehen - die AM-12-E. Diese für mittlere Betriebe gebaute Maschine wird sowohl als Frontlade- als auch als Korbdurchschub-Modell geliefert. Ausserdem steht ein Eckmodell zur Verfügung, das überall wo Platzmangel herrscht gut eingesetzt werden kann. Bei diesem neuen Modell erkennt man besonders die Liebe zum Detail, die die HOBART-Produkte immer wieder auszeichnet.

Wo findet man noch einen «Casserolier», der stundenlang mit nackten Armen, Wurzelbürste und Stahlwolle in der fettigen, unappetitlichen Brühe der Plonge wühlen muss? Diese zeitraubende Handarbeit macht sich heute nicht mehr bezahlt, da die am Stand gezeigte Universal-Spülmaschine Typ GF-120 Töpfe, Kasserollen, Arbeits- und Küchengeräte, Gastronomiebehälter, Thermophoren usw. schnell und mühelos reinigt. Mit der Hochleistungsumper schleudert die Maschine 1400 Liter Waschlauge pro Minute auf das Waschgut und trotzdem bleibt der Frischwassergebrauch mit ca. 150 Litern pro Stunde äusserst gering. Die Bedienung kann durch Hilfspersonal erfolgen, da sie äusserst einfach ist; ein zentraler Bedienungsknopf kontrolliert alle Funktionen, verhindert Wasser-, Energie- und Spülmittelverluste und steuert automatisch den ganzen Programmablauf.

Die Haushaltmaschinen von HOBART sind seit langem unter dem geschützten Namen «Küchen Aid» bekannt; sie fehlen nicht an diesem Stand. Die Geschirrwashmaschine Europa, die durch das SIH getestet wurde und deren Waschresultate mit «ausgezeichnet» bewertet wurden, sollte das Interesse der Hausfrauen wecken. Die Müllpresse, die den

Haushalt-Müll auf 15 Prozent des Originalvolumens reduziert, entspricht heute einem echten Bedarf, und die kleine aber äusserst solide Universalküchenmaschine Typ K-45 erleichtert die Arbeit in der Küche wesentlich.

La CIMBALI
Halle 23, Stand 561

Dass die La Cimbali gut ist, merken Sie sofort - dass sie dazu noch eine Menge Kaffee einspart, bei der nächsten Kaffeerechnung - dieser Slogan hat in jüngster Zeit an Bedeutung gewonnen und erklärt, weshalb die Verkaufsziffern für diese Kaffeemaschinen-Marke in den vergangenen Monaten in die Höhe geschossen sind. Neben einem umfassenden Verkaufsprogramm bietet La Cimbali einen Rundum-die-Uhr-Service, wie er fürs Gastgewerbe nötig ist. Von der neuen Generation Superautomaten, die kompakten «Cimatic-CH-Typen», sind seit der letzten IGEHO über 100 Stück in der Schweiz installiert worden. Gegenüber ihren Vorgängern sind sie einfacher in der Funktion, technisch vollkommener und dem heutigen Know-how angepasst worden. Interessant ist die kompakte Bauweise, die gross ausgedehnte Elektronik und die konsequent angewandte Modulteknik. Der bisherige Platzbedarf unter dem Buffet entfällt.

Es gibt keine andere Maschine, die noch servicefreundlicher ist. Ein kurzer Blick ins Innere zeigt, wo und wie die neuralgischen Elemente leicht selbst unterhalten und gepflegt werden können. Zur Steigerung der Kapazität ist jedes einzelne Element mit portionierter Tee-Ausgabe und Dampfarmaturen versehen. Viele kleine Extras wie elektrischer Tassenwärmer, intelligente Tropfgarnitur, eingebaute Satzschublade, abschliessbare Kaffeebehälter usw. sind willkommen und nicht oft zu findende Annehmlichkeiten. Den Cimbali-Verker ist mit dieser Konstruktion ein grosser Wurf gelungen.

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

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

Einfachere Funktionsweise der neuen Generation von Superautomaten, vermehrte Anwendung von Elektronik und Modulteknik, machen aus diesem Typ eine absolut zuverlässige und servicefreundliche Maschine. Für Finanzierungsprobleme kennen die Aussteller etliche bewährte Lösungen.

CLEIS AG, 4450 Sissach
Halle 25, Stand 265

A. CLEIS AG präsentiert im ersten Obergeschoss der Halle 25, Stand 265 das komplette Programm zum Waschen, Trocknen und Bügeln. «Wäsche will CLEIS» in der Etagenwohnung, im Ein- oder Mehrfamilienhaus und nicht zuletzt in der Ferienwohnung. CLEIS AG hat ein Verkaufs- & Lieferprogramm das wirklich alle Geräte zur modernen Wäschepflege umfasst. Das bringt dem Kunden sehr ausschlaggebende Vorteile wie: optimal abgestimmte Leistungen der Maschinen, einen Lieferanten, einen Kundendienst usw. Interessant sind die äusserst preisgünstigen Haushaltapparate mit voller CLEIS-Garantie.

Neben dem Wäscheprogramm liefert CLEIS auch den Geschirrspüler für den privaten Haushalt - Einbaumodell für Schweizer Norm oder freistehende Geräte.

Wie im privaten Haushalt, bietet CLEIS dem gewerblichen Betrieb die individuelle Möglichkeit zur passenden Lösung eigener Wäscherei-Anlage. Dem Kunden kann in jeder Hinsicht entsprechen werden: in Grösse und Leistung der Maschinen, einfache Bedienung (auch für ausländisches Personal) und in verschiedenen Heizungsarten wie Elektrisch, Gas, Heisswasser, Dampf & Heissöl. Das umfangreiche Lieferprogramm umfasst: Waschautomaten mit Fassungsvermögen von 4 bis 30 kg Trockenwäsche, Zentrifugen, Trockner (Tumbler), Trockenschränke, Mangeln, Pressen und Transportgeräte. Ausrüstungen die zu einer modernen und insbesondere rationalen Wäscherei- & Lingerie-Einrichtung gehören. Als zusätzliche Dienstleistung bietet CLEIS eine sachliche, fachmännische Beratung & Planung. Diese ist unverbindlich

und kostenlos. Sie bringt aber, besonders im Gewerbe, namhafte Einsparungen an Personal- und Betriebskosten - sei es durch die Verwirklichung eines rationalen Arbeitsablaufes oder ganz einfach durch die Wahl der richtigen Geräte und Maschinen. Die Fachleute der CLEIS AG stehen immer gerne zur Verfügung: an der MUBA, beim Kunden privat oder im Betrieb in Sissach.

EGRO AG
«Egro»-Kaffeemaschinen
CH-5443 Niederrohrdorf
Halle 23, Stand 631

Was bietet die EGRO AG in Niederrohrdorf dem Gastgewerbe und dem Restaurateur mit ihrem modernen, neuzeitlichen «egro»-Kaffeemaschinenprogramm?

- Ein Unternehmen, das seit Jahrzehnten Kaffeemaschinen als echte Schweizer Qualitätserzeugnisse auf den Markt bringt.
- Eine Fabrik, welche die Kaffeemaschinen in praktisch allen Teilen selbst herstellt.
- Ein beinahe lückenloses Modellangebot für die unterschiedlichsten Bedürfnisse des Gastgewerbes.
- Eine bewährte Verkaufsorganisation mit spezialisierten Fachberatern in der ganzen Schweiz.
- Ein tadellos aufgebauter Kundendienst mit Stützpunkten in allen Landesteilen.
- Eine Vollgarantie auf jede gelieferte Anlage inklusive Garantieservice bei den meisten Modellen.
- Eine Ersatzteil-Nachlieferungsgarantie von mindestens 10 Jahren auf allen ausgelieferten Maschinen.

Überzeugen Sie sich selbst von unserem vielfältigen Angebot durch einen Besuch am grossen «egro»-Kaffeemaschinenstand im Untergeschoss des Rosentalgebäudes. Bei einer guten Tasse Kaffee vom Vollautomaten «egro»-micio oder von der neuen Expressgruppe «DGA» werden Sie feststellen: «EGRO macht aus Kaffeekochen das Beste».

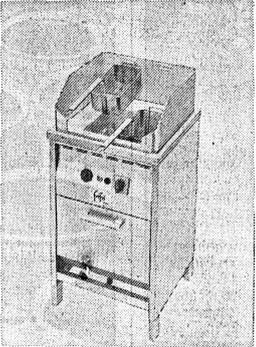
Hersteller: EGRO AG, 5443 Niederrohrdorf

Verkauft durch:
Christen & Co. AG, Bern
Heer & Rossi AG, Binningen
Grüter-Suter AG, Luzern
Autometro AG, Zürich und Genf

Frifri Aro SA 2520 La Neuveville
Zum ersten Mal in der Muba in Basel auf dem Stand Frifri 371 (Halle 19) und 131 (Halle 24)

Friteusen der Serie SR für hohe Produktion. Folgende Eigenschaften standen bei der Konstruktion dieser Friteusen im Vordergrund:

- Wirtschaftlich, sowohl im Öl- als auch im Energieverbrauch
- Tiefe Oberflächentemperaturen der Wärmeaustauscher oder Heizkörper; dadurch wird das Öl geschont. Die Alterung und die Polymerisation des Öls, verursacht durch lokale Überhitzung, werden stark verlangsamt. Sicherheit für die Gesundheit des Verbrauchers.
- Solid und robust. Abmessungen: GASTRONORM
- Heizung elektrisch oder mit Gas
- Gefälliges Aussehen und tadellose Auslieferung



Die neue Friteuse der Serie SR ist mit 7 oder 14 Liter Ölfüllung erhältlich.

Frifri Heissluftgeräte
Im Frifri Umluftofen sind alle Vorteile vereint. Im Frifri Umluftofen kann man zu jeder Zeit braten, grillieren, auflauen, regenerieren, warm halten, backen, toasten und gratinieren. Was der Küchenchef kunstvoll vorbereitete, was die Tiefkühltruhe an Schätzen bietet - das kann jeder Lehrling, jede Hilfskraft minuten-schnell servierfertig machen. Viele verschiedene Speisen gleichzeitig, ohne die geringste Geschmacksübertragung, mühelos und problemlos zubereiten. Die Speisen sind appetitlich und gesund. Das Heissluftgerät von Frifri ist zuverlässig und ohne grossen Wartungs- oder Reinigungs-aufwand. Es gibt Frifri Heissluftgeräte für jeden Leistungsanspruch, z. B. für den



kleinen Bedarf das Modell 5/3, den kleinen bis mittleren Bedarf das Modell 5/1 und 10/1 (siehe Abbildung) und für den grossen Bedarf wie Spitäler, Kantinen, die Modelle 10/2 und 20/2. Verlangen Sie die vollständige Dokumentation bei Frifri Aro SA, CH-2520 La Neuveville, Fabrikation von Apparaten für Grossküchen und Haushaltungen, Tel. 038/51 20 91-94

GAUTSCHI SPEZIALITÄTEN AG, 3427 UTZENSTORF
Halle 21, Stand 108

Der Erfolg der gebrauchsfertigen Gautschi-Saucen ist nicht allein auf die hervorragende Qualität zurückzuführen, sondern ebenso durch - die Bequemlichkeit der sofortigen Einsatzbereitschaft - die Erleichterung der Zubereitung - die Möglichkeit, durch Zugeben von Gewürzen die eigene Geschmacksrichtung zu erreichen - das Sicherheitsgefühl des kulinarischen Erfolges «wie hausgemacht»

Ja, gebrauchsfertige Saucen sind nicht irgendwelche industriemässig hergestellte Produkte, sondern «Maitre Gautschi» stellt jede einzelne Sauce auf Grund von Original-Rezepten her. Hier haben die Konservierungsmittel nichts zu suchen, und einige besonders empfindliche feine Saucen wie z. B. Morcheln, Bismarke werden, um die Haltbarkeit zu garantieren, pasteurisiert. Vor dem Abfüllen unterliegen die Saucen einer strengen Qualitätskontrolle.

Die Verwendung von gebrauchsfertigen Gautschi-Saucen krönt, durch den besonderen Wert und Geschmack, die persönliche Note der selbst zubereiteten Mahlzeiten oder dargebotenen Speisen. Gebrauchsfertige Gautschi-Saucen sind Spezialitäten, ob es sich um ein Café de Paris oder Madagassar mit grünen Pfefferkörnern zu einem saftigen Entrecôte, Steak, Kotelett oder der Morchelsauce zu einem zarten Steak oder Braten handelt, überall finden sie einen Liebhaber. Besuchen Sie unseren Stand 108 in der Halle 21 und benutzen Sie die Gelegenheit, unsere Saucen-Neuheiten 1978 Pfeffersauce für Feinschmecker Sambasco-Relish für Liebhaber von pikanten Saucen zu degustieren. Aber auch die übrigen köstlichen Gautschi-Saucen-Spezialitäten dürfen Sie nach Lust und Laune geniessen!

GROGG & CIE, Metallbau,
4932 Lotzwil BE

Halle 6, Stand Nr. 531
GROLO-Gartenmöbel
An diesem Stand finden Sie eine Auswahl an Gartenmöbeln aus eigener Fabrikation für alle Ansprüche. Ein spezielles Augenmerk ist auf die Gartenmöbel für Restaurants und die runden Gartentische bis zu 140 cm Durchmesser zu werfen. Diese grossen runden Tische sind als Stammstische sehr beliebt. Die GROLO-Gartenmöbel sind alle wetterfest, sehr solid und in verschiedenen Farben erhältlich.



Pour vous convaincre, ce café vous attend à la Foire suisse des échantillons 15-24 avril 1978 - Bâle Stand 313, Halle 21

BON POUR UN CAFÉ
LA SEMEUSE
LE CAFÉ QUE L'ON SAVOURE...
Halle 21 Stand 313

Die Büchse bruchet dänn niemer z'gseh tues vertecke mit em Schnee.

Dä Maa hät gmeint er sei en schlaue, im Früehlig tuet de Schnee doch tauen!

Wänn mir nüd lueged uf so Sache händ mir i paar Jahr nüdteh z'lache. Dänn wohned mir nu na im Schutt dänn urch s'Tourischeländli halt habutt.

Schweiz, Vereinigung für Gewässerschutz und Lufthygiene
Aktion Saubere Schweiz

Haltet die Schweiz sauber

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung

Studenten suchen Arbeit
Wir haben eine grössere Anzahl Anmeldungen von **Studentinnen und Studenten** die für die Monate Juni, Juli, August eine Beschäftigung suchen.
Ferner steht eine beschränkte Anzahl **Praktikanten** (Hotelfachschüler, hauptsächlich aus Marokko) zur Weiterausbildung in Service und Küche zur Verfügung. Vertragsdauer: 15. Juni bis 15. September 1978.
Sofortige Anmeldung unter Telefon (031) 46 18 81 erwünscht. (Bitte Frau Modosi verlangen.)
Schweizer Hotelier-Verein, Stellenvermittlung

La SSH vous procure des étudiants
Le service de placement de la SSH dispose d'un grand nombre d'inscriptions **d'étudiants et étudiantes** qui cherchent des occupations pour les mois de juin, juillet, août.
En outre il y a un nombre limité d'inscriptions de **débutants de service et cuisine** (élèves d'écoles hôtelières du Maroc) qui désirent faire un stage de 3 mois (15 juin au 15 septembre 1978).
Nous vous prions de vous inscrire immédiatement en téléphonant au numéro (031) 46 18 81. Prière de demander Madame Modosi.
Société Suisse des Hôteliers, service de placement



Fremdsprachen-Sekretär (-innen)
23 Wochen-Speziallehrgang
AUDIO-VISUELLE Lehrmethoden
CH-1054 Leyrain - HOSPRO S.A.
Telefon 025/6 25 24 - Prospekt anfordern
Sommersemester - Wintersemester

Der Weg zum Mehrgewinn

Muba 1978
Halle 23, Stand 661

Durch Vorführungen und praktische Beispiele zeigen wir Ihnen am Hobart Stand wie Sie Geld und Zeit mit den Hobart Maschinen sparen.

- Geschirrwashmaschinen für Klein- und Grossbetriebe
- Spezialwasch- und Spülmaschinen für Arbeitsgeräte und Pfannen • Tellerstapler/ Geschirr- und Gläserkörbe
- Geschirrttransportanlagen
- Abfallzerkleinerer
- Rührwerke • Gemüseschneider
- Fleischwölfe • Blitz • Turbo-Mixer • Aufschnittmaschinen
- Kartoffelschäler • Trockendampfschnellkocker • Salatschwinger
- Fleischschneidzer • Fleischmürber

Gehen Sie den Hobart-Weg

J. Bornstein AG
Zeughausstrasse 3 8021 Zürich
Tel. 01 / 241 37 16

LA CIMBALI CIMATIC
elegant, schmal, sicher

neu

Cimatic ist der neueste Vollautomat aus dem Hause la Cimbali:
• raumsparende Konstruktion • italienisches Styling • 70 Jahre Fabrikationserfahrung.

Die Cimatic braut Kaffee, dem man nicht den Vollautomaten, sondern die echte italienische Express-Kaffeemaschine ansieht!

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

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

Besuchen Sie uns an der MUBA Halle 23, Stand 561

Gigatherm Mikrowellen AG, 9410 Heiden
Halle 23, Stand 533

Das komplette Mikrowellen-Apparate-Programm.

Technisch verfeinert und den individuellen Bedürfnissen der Mikrowellentechnik noch besser angepasst, ist das Programm des Schweizer Mikrowellen-Apparate-Herstellers Gigatherm Mikrowellen AG, Heiden, ganz auf langlebige Qualität ausgerichtet. Das heisst: SEV-, PTT- und VDE-geprüfte Geräte in robuster, servicefreundlicher Bauweise. Frei aufgestellt oder eingebaut zeichnen sich die Geräte durch grosszügig dimensionierte Gäräume und trotzdem kleinen Aussenabmessungen durch einen geringen Platzbedarf aus.

Mit Leistungen von 1000 bis 3000 W echter Mikrowellenleistung erfüllt das Standard-Programm in 4 Varianten alle Erwartungen, vom einfachen Erhitzen bis hin zu den Ansprüchen der Hochleistungsküche.

Zum Auftauen, Erhitzen, Kochen, Pochieren, Dünsten, Backen, Braten, Gratinieren, Grillieren und Regenerieren aber leistet das kombinierte Mikrowellengerät Gigatherm Color 4000, 1500 W Mikrowellenleistung, 2,4-kW-Salamander-Ober- und Unterhitze, verfügt über eine Drehspeisvorrichtung, 2 Mikrowellengeneratoren und bietet Platz für 4 Teller.

Speziell für den Poulets-Grossverbraucher steht ein 1800-W-Gerät bereit, welches mit 2 Drehspeisvorrichtungen für 4 Poulets ausgerüstet ist.

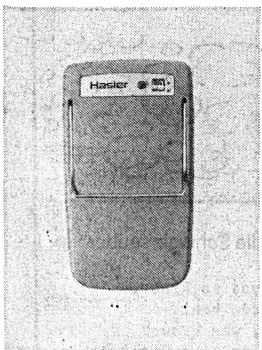
Zum eigentlichen Zubehör zählen die Abdeckhauben zum Abdecken der Speisen beim Kochen mit Mikrowellenapparaten; die Mikrobräuner als eigentliche Abdeckglasbehälter zur Erzeugung eines natürlichen Brauns beim Kochen in konventionellen Mikrowellenkochapparaten; der Gigagriller, ein einfaches, kostengünstiges Zusatzgerät zur Erzeugung eines echten Grilleffektes, zum Beispiel bei Fleischstücken, die in konventionellen Mikrowellenapparaten aufbereitet werden.

HASLER AG, Bern
Halle 11, Stand 275

Neue induktive Personensuchanlage HASLER DS-2000. Das neue Personensuchsystem DS-2000 setzt im Bereich der innerbetrieblichen Kommunikation neue Massstäbe. In der gleichen Anlage lassen sich Empfänger, resp. Sender-Empfänger

- mit Sprachdurchsage und Rückantwort
 - mit einseitiger Sprachdurchsage
 - mit Piepsper beliebig kombinieren.
- Als Weltneuheit bietet die Hasler DS-2000 die Möglichkeit, Selektivrufe und Sprache gleichzeitig zu übermitteln. Die Verständlichkeit der Sprache ist hervorragend. Die gesuchte Person oder Personengruppe kann über das Haustelefon, mittels Tastatur (mit und ohne Sprache), sowie durch das Betätigen von Signal- und Alarminrichtungen gefunden werden. Zahlreiche Zusatzfunktionen und Empfänger-Eigenschaften machen die Hasler DS-2000 erst recht zum perfekten und unentbehrlichen Kommunikationsmittel:
- Gruppenruf, Alarmruf mit Priorität, Mehrfachsignalisierung mittels Rufnummernunterscheidung, automatische Anrufumleitung, Abwesenheitsanzeige, Anruflampe für besonders diskreten Suchvorgang
 - neue, einzigartige Empfängerform, garantierte Batteriebensdauer von mindestens einem Jahr
 - individuell ausbaubar dank fortschrittlicher Modularbauweise.

Das System berücksichtigt die modernsten Erkenntnisse der Technologie und lässt sich ideal an die Bedürfnisse der Benutzer anpassen. Es ist als einfache Kleinanlage erhältlich oder mittels steckbarer Module bis zur Grossanlage erweiterungsfähig.



Das Digital Personensuch-System Hasler

Neue Frankiermaschine Hasler Mailmaster F204

Die neue Hasler ist als leistungsfähige Frankiermaschine für Mittel- bis Grossbetriebe bestimmt. Sie hat vom Styling und Geräuschpegel her echte Büromaschinen-Qualitäten und ist im Baukastenprinzip ausbaubar. Das für Handzufuhr ausgelegte Basismodell kann jederzeit ohne technischen Eingriff, durch Ankopplern der Zuführereinheit, zum Hochleistungsautomaten erweitert werden. Stundenleistung 8000 oder 10 000 Briefe, mit oder ohne Schliessen. Streifenheber für Pakete.

Abrechnung mit der Post erfolgt auf Kredit. Das Frankierwerk ist abnehmbar, so dass auf einer Maschine mehrere derartige Frankierwerke eingesetzt werden können. Dies bietet Vorteile im Service und wenn die Portokosten je Kostenstelle separat erfasst werden sollen. Die Hauptakzente der Hasler Mailmaster F204 liegen einerseits im guten Preis/Leistungsverhältnis, andererseits bei der Betriebssicherheit und im Bedienungskomfort.



Die neue Frankiermaschine Hasler Mailmaster F204 Vollautomat

Hasler präsentiert ein neues Registrierkassen-System

Aufgrund langer Erfahrung mit den Schweizer Verhältnissen mit der heterogenen Struktur in Einzelhandel, den unterschiedlichen Sortimenten und verschiedenartigen Betriebsarten hat Hasler ein neues Registrierkassen-System entwickelt: «Hasler Electronic Swiss Made». Das System reicht von der einfachen Aufrechnungskasse über den Check-out-Typ mit Münzdispenser, diversen Ausstattungsvarianten und Speicherorganisationen bis zur Datenerfassungskasse mit Magnetbandaufzeichnung. Schwerpunkt ist die optimale Anpassungsfähigkeit. Gesammelt, gegliedert und vermittelt werden diejenigen Entscheidungshilfen, welche für die jeweiligen Branchen und Betriebsformen tatsächlich von Bedeutung sind. Modellwechsel bei ändernden Anforderungen werden vermieden.

- Es ist die Software, welche die individuelle Anpassung gewährleistet. Diese Software basiert auf verschiedenen Speicherorganisationen. Einige der Merkmale des Systems:
- zwei getrennte Abrechnungsbereiche, einzeln nullstellbar, für Geldbewegungen und Warenbewegungen
 - wahlweise Speicherung von Brutto- oder Netto-Umsätzen
 - wahlweise Personal-Selbstabrechnung
 - Einzelabrechnung pro Kassier/Verkäufer
 - Verbuchung von Teilzahlungen
 - Programmierung mit Fixpreisen
 - programmierbare %-Tasten
 - Bon-Schnellvoranschub bei Total und Rückgeld
 - usw.

Die grosse und deutliche Anzeige, mit Kundenanzeige seitlich oder rückwärts, ist ebenfalls wertvoll.

Der moderne Einzelhandel verlangt optimale Kontrolle und Informationsmöglichkeiten an der Verkaufsstelle als Grundlage für dynamische Betriebsführung. Wie Hasler diese Anforderungen erfüllt, erfahren Sie noch genauer, am Muba-Stand Nr. 275, Halle 11 oder über Telefon 031/25 44 21. Unterlagen können bezogen werden bei Hasler Registrierkassen AG, Frankenstrasse 70, 3018 Bern.



Die neue Registrierkasse Hasler electronic Swiss Made mit Rückgeldeber

HAMO AG, 2500 Biel 6
Halle 24, Stand 243

Die HAMO AG ist seit über zwei Jahrzehnten spezialisiert in der Herstellung von qualitativ hochwertigen Geschirrwäscher- und Gläserspülautomaten für das Gastgewerbe, die Industrie und den Haushalt. Auch als kleines, unabhängiges Fabrikationsunternehmen, konnte es sich international einen Namen erarbeiten als Planer und Hersteller von Reinigungsanlagen für die chemische Industrie, Spitäler und Labor. Das breite HAMO-Verkaufsprogramm umfasst, den verschiedensten Bedürfnissen entsprechend, Maschinenmodelle vom kleinen bis zum grossen Spülautomaten. Es handelt sich dabei nicht

um Maschinen aus der Massenproduktion, sondern um Kleinserien, die es gestatten, jederzeit individuelle Kundenwünsche zu berücksichtigen. Sie finden bei der HAMO AG

1. für den Haushalt: die HAMO-AUTO-MATIC-Modelle 100 und 101, die Geschirrwäscherautomaten für den anspruchsvollen Haushalt, mit Küchenbau-Normmassen, SIH-geprüft und empfohlen.
2. für das Gastgewerbe: die Gläserspülmaschinen GS 10/GS 15/GS 17, die kleinen Helfer am Schankisch mit hoher Stundenleistung, auf Wunsch mit Kalspülung für Biergläser. Die Modelle GS 30/EXPRESS/TDS 1000 als kombinierte Spülautomaten für Gläser und Geschirr, um den hohen Anforderungen des Gastgewerbes, der Hotellerie und der Spitäler zu entsprechen. Oder der Spüler GASTRO 55, der preisgünstige, vielseitige Geschirrwäscher- und Gläserspülautomat für das moderne Restaurant. Und natürlich entsprechen die HAMO-Gastgewerbeschmaschinen den Anforderungen des SEV.
3. für das Labor und die chemische Industrie: die Reinigungsautomaten LK 70 (mit Lochkartensteuerung), LS 73 und LS 75, die Intensivwascher mit einer Vielzahl, den individuellen Bedürfnissen entsprechend wählbaren Arbeitsprogrammen.
4. Grossanlagen: Band-Geschirrwäscheranlagen und Topfspülautomaten für Hotels, Kantinen oder Spitäler. Tierkäfig- und Käfigstell-Reinigungsautomaten in jeder Grösse. Trinkflaschen-Reinigungsanlagen mit Ultraschall-Vorreinigung und Flaschenabfüllanlagen.



Diese Spülautomaten haben sich einen Namen gemacht dank Charakteristiken, die jeder HAMO-Maschine eigen sind:

- Einfache Bedienungs- und Unterhaltungsanweisungen unter Gewähr höchster Betriebssicherheit.
- Die HAMO-Spülautomaten werden robust und zweckmässig gebaut, sind durchwegs aus Chrom-Nickel-Stahl und sind äusserst geräuscharm. Dadurch ist eine maximale Lebensdauer gewährleistet, auch bei intensiver Beanspruchung.
- Diese Maschinen zeichnen sich auch aus durch grosse Wirtschaftlichkeit; dank kurzen Arbeitsprozessen wird ein geringer Strom- und Wasserverbrauch gewährleistet bei optimaler Arbeitsweise.
- Die HAMO-Spülautomaten sind einheitlich im Aufbau und Waschsystemen. Dies ermöglicht einen einfachen, kostensparenden Service, der über die ganze Schweiz verteilt ist.
- Die HAMO AG bemüht sich, qualitativ hochstehende Spülautomaten zu entwickeln und zu bauen. Dies wird ermöglicht durch die jahrelange Zusammenarbeit mit der anspruchsvollen Schweizer Industrie als Partner und der daraus gewonnenen Erfahrung.

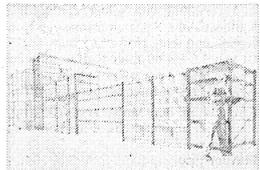
Erkundigen Sie sich bei der HAMO AG über den für Ihren Bedarf richtigen Spülautomaten.

Hultegger + Co AG, 8712 Stäfa
Halle 6, Stand Nr. 217

Muba-Neuheiten
Zwei neue Produkte aus dem Bereich Lager- und Ordnen stehen im Mittelpunkt des diesjährigen Hultegger-Standes: als ungewöhnlich flexibles und damit vielseitiges Gestellsystem entpuppt sich das LINKSTOR-Programm, welches erstmals zwei völlig verschiedene Lager-Konzepte in sich vereint: einerseits ein geschlossenes Fächer-System mit leicht verstellbaren Regalträgern und andererseits ein Gestellsystem mit grosser Spannweite für eine oder mehrere Etagen. Zur Verfügung stehen vier Tabartien (600, 750, 900 und 1200 mm) und drei Sektorlängen (1200, 1800 und 2400 mm). Die maximale Rahmenhöhe beträgt 3000 mm, wobei sich auch mehrstöckige Konstruktionen bis 8 m Bauhöhe erstellen lassen. Tablare sind aus verschiedenen Materialien erhältlich (Spanplatten, Stahl-Paneele, verzinkte Profil-Paneele und Stahltable). Ein weiteres Hauptmerkmal des LINKSTOR-Systems ist die Möglichkeit der Längsunterteilung innerhalb der gewählten Gestelltiefe. LINKSTOR kann nach dem Steckprinzip, also ohne jegliches Werkzeug, in kurzer Zeit von Hilfskräften zusammengebaut werden. Ebenfalls zum ersten Mal ausgestellt ist TRESTON, ein umfassendes Behälterprogramm für die Kleinteile-Lagerung. Die hochschlagfesten Polystyrol-Schubladenbehälter sind in acht Grössen und fünf Farben lieferbar. Sie können einzeln verwendet werden, sind aber auch in

komplett bestückten Aufbau-Boxen zur Erstellung ganzer Anlagen erhältlich sowie als Drehtürme, welche den raschen Zugriff zu rund 250 Schubladen bzw. über 1200 Fächern ermöglichen. Darüber hinaus werden Grossbehälter angeboten, die speziell für den Einsatz im Fabrikationsbereich, in Werkstatt, Spedition und Lager geeignet sind.

Im weiteren präsentiert Hultegger das ROPIT-Wandregal, Bürostelle, Betriebs-Mobiliar, HYMER-Aluminiumleitern sowie Kleinstapler.



Ein anschauliches Beispiel für die Vielseitigkeit von LINKSTOR, einem neuen Gestellsystem, welches die kombinierte Fächer- und Regallagerung ermöglicht.

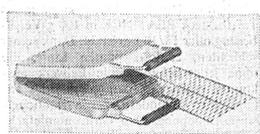
(Foto: Hultegger + Co AG, Stäfa)

Kisag AG, 4512 Bellach

Halle 19, Stand 127
Halle 23, Stand 781

Die Kisag-Grill-Platte - ein Grillvergügen für Phantasievolle.

Mehr Leben am Tisch bringt die neue Kisag-Grill-Platte. Denn selber braten, kochen, grillieren und flambieren ist der neue Trend für Esparties à discretion. Jeder sein eigener Koch, nach dem Motto: selber machen, selber würzen und selber geniessen.



Die Kisag-Grill-Platte ist aus wärmeleitendem Aluminiumguss, tefloniert und eignet sich sowohl für alle Rechauds wie auch für Holz, Gas- und Elektroherd.

Kisag-Pizza-Pfanne

Zum Fertigbacken von tiefgefrorenen Pizzen und Kaseküchen. Die geschlossene Form während 6 bis 7 Minuten vorheizen. Die Pizza aus der Aluminiumschale nehmen und auf Drahteinlage legen. Bei mittlerer Temperatur backen. Nach etwa 12 Minuten ist die Pizza fertig. Das geeignete Gerät, um schnell eine Pizza zu backen. Die Kisag-Pizza-Pfanne eignet sich bei allen Heizarten, ob elektrisch oder Gas.

KLAFS-FITAG

Fitness-System - Solarien - Saunaaanlagen
Fitness, Gesundheitsvorsorge - gängige Begriffe einer Branche, deren Angebote oft zu Recht sehr skeptisch beurteilt werden.

Um das Vertrauen der Konsumenten zu gewinnen, haben die beiden kooperierenden Unternehmen KLAFS und FITAG in den letzten Jahren, durch den Beizug von Fachleuten, grosse Anstrengungen unternommen, das Verkaufsangebot dem heutigen physiologisch-biologischen Grundlagewissen und den Bedürfnissen der Gesundheitsvorsorge entsprechend zusammenzustellen und wissenschaftlich fundiert auszuweisen.

Das Fitag-Fitness-System stützt sich auf die drei Säulen: Aufklärung - Messung/ Erfolgskontrolle - Übungsprogramme. Zwei Sportgeräte mit vielen Kombinationsmöglichkeiten gewährleisten sowohl Tests für die Bestimmung der Schwachstellen wie auch das gezielte Training aller Leistungselemente aus den Komplexen Herzkreislauf, Beweglichkeit und Kraft.

KLAFS-Solarien werden in umfassenden klinischen Versuchen auf allfällige Nebenwirkungen getestet. Das Spektrum aus überwiegend langwelligem UVA-Strahlen garantiert die gefahrlose Bräunung, ohne sichtbares Erytem (unterschwelliger Sonnenbrand). Die Haut bleibt zart und geschmeidig, trocken nicht aus und schuppt nicht ab.

KLAFS-Saunas wurden im ganzen mitteleuropäischen Raum zu einem Begriff. Die Kabinen sind im Rastersystem von 10/10 cm in jeder Grösse und drei verschiedenen Baureihen erhältlich. Von der preisgünstigen Standard-Sauna bis zur exklusivsten Ausführung mit dem auch für Kinder, ältere Menschen und Rehabilitation von Infarktpatienten Herz-Kreislauf verträglichen Wärmeklima. Für Selbstbauer sind Öfen, Holzteile und sonstiges Zubehör einzeln beziehbar.

KLAFS-FITAG ist wie jedes Jahr auch 1978 an allen grossen Messen vertreten.



Geschultes Verkaufspersonal bürgt für eine zuverlässige und objektive Beratung. In unseren Vorführanlagen in Basel, Bern, Zürich und Zug kann unser Verkaufsangebot besichtigt und unverbindlich ausprobiert werden.

KLAFS-FITAG, Gubelstrasse 15, 6300 Zug, Postfach 245 Werkbüros mit Vorführanlagen in Zürich, Basel, Bern, Vevey

Alphone Orsat SA, Martigny
Halle 19, Stand 101

Die Tradition wird aufrechterhalten: An der Muba 1978, sie öffnet ihre Türen am 15. April, präsentiert Orsat seine Spitzenweine 1977. Fendant Treize Etoiles und Clos de Montbeux, den Johannsberg Vent d'Est sowie Dôle Romane, alle vom Keller anerkannt als elegant und ansprechend.

Möchten Sie diese Tropfen kosten? Alsodann: Rendez-vous in der Halle 19, am Stand 101, wo unsere Vertreter Sie freudig empfangen und beraten werden.

NCR (Schweiz)

Halle 11, Stand 415

NCR (Schweiz) zeigt an ihrem Stand ein vollständiges Programm elektronischer Registrierkassen. Über ein Dutzend Modelle verschiedenster Leistungskategorien sind repräsentativ für den Fortschritt, den die Elektronik im Registrierkassenektor vollzogen hat. Wir greifen hieraus:

NCR 2115
Die NEUE elektronische NCR-Registrierkasse für den Detailhandel mit 4 Warengruppen und 8 Vorgangspeichern. Vielseitige Einsatzmöglichkeiten, da mit Zusatzgeräten wie Rückgeldeber und separater Kundenanzeige ausrüstbar.

NCR 2060
Das vielseitige Kontrollgerät mit bis zu 15 Warengruppen speichern, wahlweise offen oder vorprogrammiert verwendbar; bis zu 8 Vorgangspeicher, 1 Bruttohaupthauspeicher, gedruckte Postenzähler, Repetition und Multiplikation, Ablesung und Nullstellung aller Speicher automatisch.

NCR 2135
Das NEUE elektronische NCR-System für den Detailhandel und Selbstbedienungsrestaurants. Programmierbar, bis 36 Rayons, 8 Verkäufer oder Abteilungen. Coupon, Kontrollstreifen und programmierbarer Quittungsdruck.

NCR 250
mit 120 Warengruppen und Transaktions speichern. Auch erhältlich mit Magnetbandkassetten und Etikettenleser.OCR.

NCR 2135
für das Gastgewerbe: 4 bis 16 Kellner-Totale; 6 oder mehr Hauptparten-Addierwerke; bis 24 zusätzliche Sparten mit Mengenkontrolle und programmierbaren Preisen; Einfach- und Doppelbon, programmierbar, Kellner-Codeschlüssel, Gästestreckung, Kartenabrechnung.

NCR 250
für das Gastgewerbe: mit bis 500 vorprogrammierbaren Speichern, über die durch Tasten oder Nummerncode-Eingabe die Preise bestimmter Konsumationen abgerufen und zum Gesamtotal hinzuaddiert werden können. Neu: der Kellner-Code-Stift, mit dem jeder Kellner seinen eigenen Speicher anrufen kann.

SPECIALITES GASTRONOMIQUES INTERNATIONALES

PLANTEURS REUNIS
Lausanne (021) 20 69 31

Porzellanfabrik Langenthal AG
CH-4900 Langenthal
Halle 18, Stand 520

Langenthal präsentiert zeitgemässes Porzellan
Die Porzellanfabrik Langenthal AG zeigt an der Muba (Halle 18, Stand 520) einen reichhaltigen Ausschnitt sowohl aus ihrem vielfältigen Angebot an feinem Serviceporzellan als auch dem für hohe Anforderungen geschaffenen Programm für Hotelporzellan.
Das in der Schweiz einzige Unternehmen, das Hartporzellan fabriziert, hilft mit seinen Neuheiten den modernen Lebensstil prägen. Gerade das neue Alltags-Service COSMOPOLITAN mit den grossflächigen, blauen Blumensujets «CAMPAGNA» ist ein Beispiel, wie bei Langenthal Porzellan der neue Trend in praktische Formen und kunstvolle Dekors umgesetzt wird. Die in der Spülmaschine unempfindlichen Ingular-Farben und die Möglichkeit, einzelne Serviceteile für Doppelfunktionen zu verwenden, tragen zur hohen Wertbeständigkeit dieses zeitgemässen Porzellans wesentlich bei.



Am neuen Stand, der einladend und offenen Neuheiten und die aktuelle Kollektion übersichtlich präsentiert, können Sie mit dem gegenwärtig sehr gefragten Campagna-Service Bekanntheit machen.
Der anregende Einblick in das Schaffen der Porzellanfabrik Langenthal vermittelt Vorschläge und Lösungen für den gepflegten Haushalt und die gastliche Ambiance in Hotels und Restaurants. Dass besonderer Wert auf eine bewusste funktionelle Gestaltung jeden einzelnen Porzellangebietes gelegt wird, ist für das auch international zu den führenden Porzellanproduzenten gehörende Langenthaler Unternehmen eine Selbstverständlichkeit.

HGZ-Aktiengesellschaft Zürich
Halle 23 (Untergeschoss), Stand 731

Am diesjährigen Muba-Stand dürfte die neue, vollautomatische Express-Kaffeemaschine rex-royal Supermono ganz im Mittelpunkt des Interesses stehen. Erstmals wird, als weiteres Element der «rex-royal»-Baureihe, das Element V der Öffentlichkeit vorgeführt. Diese äusserst preisgünstige Maschine vervollständigt das «rex-royal»-Programm optimal und erlaubt, zusammen mit den 11 weiteren Elementen, für jeden Betrieb das richtige Kompakt-Modell zusammenzustellen.

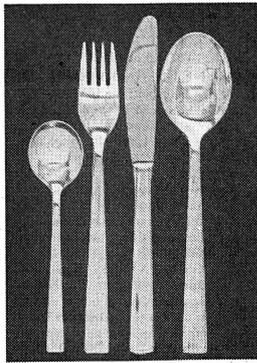
Die erste vollautomatische, programmierbare Schweizer Filterkaffeemaschine rex-royal Filtratram ist jedoch auch dieses Jahr der «Star» unter den vielen gezeigten Apparaten der HGZ. Viele Selbstbedienungsbetriebe arbeiten mit Erfolg mit der Filtratram und sind verwöhnt von seiner erstklassigen Kaffequalität. Seine zweckmässige Konzeption und seine grosse Leistungselastizität von 1,5 bis 60 Liter Kaffee stündlich (+ 30 Liter Teewasser) haben auch im Ausland grosses Interesse hervorgerufen.

Erstmals an der Muba zeigt die HGZ auch die automatische Filterkaffeemaschine Bravilor-pico
Trotz bescheidenen Ausmassen leistet diese Karaffenmaschine Erstaunliches und ist die ideale Lösung für Offices und kleinere Kantinen. Dank der Herstellung in Grossserien kann dieser Apparat zu einem äusserst vorteilhaften Preis angeboten werden.
HGZ-Fachleute, welche seit vielen Jahren täglich mit den Problemen der Kaffeeverbereitung konfrontiert werden, geben am Stand 731 in der Halle 23 kompetente Auskünfte ohne jegliche Verpflichtung für den Besucher.

Die SOLA Besteckfabrik an der Muba
Halle 19, Stand Nr. 352

Unter der grossen Auswahl an Qualitätsbestecken, welche die schweizerische Besteckfabrik SOLA an der Muba ausstellt, erfreut sich ein Modell besonderer Beliebtheit im Hotel- und Gastgewerbe: das Tafelbesteck BEATRICE in 100 g Versilberung oder 18/10 Edelstahl. Dank seiner schlichten, zeitlos-eleganten Linie, die ohne jedes schmückende Beiwerk auskommt, ergänzt es harmonisch jedes Tafelgeschirr, ob modern oder in traditioneller Formgebung. Den Gastronomiefachmann interessiert, dass es - wie übrigens alle Besteckmodelle aus Emmen - äusserst pflegeleicht und jederzeit nachbestellbar ist, keine Selbstverständlichkeit bei gewissen ausländischen Produkten.

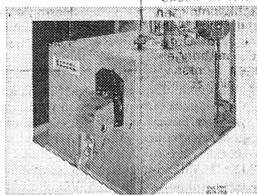
Gibt es die ideale Besteckgrösse?
Es hat sich gezeigt, dass «Normalbestecke», «Menübestecke» oder solche mit ähnlicher Bezeichnung, die in einer Zwischengrösse zwischen Normal- und Dessertbesteck mit nur vier Besteckteilen auskommen, im gepflegten Betrieb nicht immer befriedigen. Die SOLA-Besteckfabrik aus Emmen hat deshalb, obwohl ursprünglich nicht vorgesehen, als Ergänzung zu ihren «Menübestecken» ein kleineres Dessertbesteck geschaffen, das nachträglich noch bezogen werden kann. Damit ist nun jedem Gastgewerbebetrieb die Möglichkeit geboten, das genau auf seine Bedürfnisse zugeschnittene Besteck anzuschaffen.



In der SOLA-Besteckfabrik in Emmen bei Luzern entsteht dieses erfolgreiche Besteckmodell BEATRICE aus 18/10 Edelmetall oder 100 Gramm Versilberung.

Sulzer auf der Sonderschau
«Sonnenenergie» der Muba
Halle 7, Stand 243

Das Haus mit Luft und Sonne heizen
Nach jahrzehntelanger Erfahrung in der Installation von Heizungsanlagen und im Bau von Wärmepumpen entwickelte Sulzer für die Eigenheimheizung eine kompakte, einbaufertige Wärmepumpenanlage. Dieses bivalente System umfasst einen mit der Hauswärmepumpe kombinierten Kessel, Speicher und Boiler. Je nach Aussentemperatur arbeitet die Wärmepumpe entweder alleine oder im Zusammenspiel mit der Öl- bzw. Gas- oder Elektroheizung. Bei den seltenen Kälteperioden schaltet die Wärmepumpe automatisch ab. Dafür sorgt ein integriertes Steuersystem. Die Aussenluft kann durch vorgeschaltete Sonnenkollektoren vorgewärmt werden, wodurch eine weitere Energieeinsparung möglich ist. Je nach Heizsystem und Betriebszustand beträgt die Systemtemperatur 55 bis 90 Grad C. Die drei SOLSET-Standardgrössen erreichen 25, 30 und 38 kW Heizleistung. Die Brennstoffeinsparung kann je nach vorhandenen Bedingungen zwischen 70 und 85 Prozent liegen.



SOLSET-Einbaublock mit Wärmepumpe und Zusatzheizung (Sulzer Pressefoto)

Genossenschaft Usogas
Halle 24, Stand 325

Der Stand des Verbandes der Schweizerischen Gasindustrie (Nr. 325) befindet sich wie jedes Jahr in der Halle 24, beim Eingang des Rosentalgebäudes. Der Stand gibt einen Überblick über das Gasangebot zum Kochen, Warmwasserbereiten, Waschen und Heizen und streift auch die Gasanwendung im Gewerbe.

Auf dem Gaserdsektor werden freistehende und Einbaumodelle der Standard-, Mittel- und Luxusklasse sowie ein Rechaud gezeigt, die sich gegenüber früheren Modellen durch zahlreiche technische Verbesserungen auszeichnen.

Die Luxusherde verfügen über alle Schikanen wie Zündung, selbstreinigende Backofen mit Panoramafenster, Innenbeleuchtung, elektrischer Drehschiss, Infrarotgrill, thermoelctrische Zündsicherung, Temperaturregler, Zeitschaltuhr.

Im weiteren sind am Gas-Stand auch Gas-Einzelkochstellen zu sehen. Diese gestatten es, die Gaskochstellen individuell in Küchenkombinationen anzuordnen, was besonders für die Gestaltung von Luxusküchen interessante Möglichkeiten bietet.

Das Angebot an Gasapparaten für die Waschküche ist vertreten durch verschiedene Gas-Waschautomaten und gasbeheizte Tumbler.

Eine Reihe von Warmwasserapparaten - Gasdurchlauferhitzern und Gasboilern - zeigt die Möglichkeiten der Warmwasserbereitung mit Gas.

Ein weiterer Schwerpunkt des Standes gibt einen Überblick über die verschiedenen Gasheizsysteme, wobei die wichtigsten Heizsysteme durch Musterapparate vertreten sind; insbesondere werden mehrere Gas-Einzelheizöfen gezeigt.

Die Besucher aus dem Gewerbe dürfen sich für verschiedenste Arten von Spezialbrennern interessieren. Mit Bildtafeln werden im weiteren einige Gas-Anwendungen für Industrie und Gewerbe vorgestellt. Als Beispiel einer gewerblichen Gas-Anwendung sowie um den Standbesuchern, nebst vielseitiger Information und neutraler kompetenter Beratung auch eine Erfrischung bieten zu können, ist am Gas-Stand zudem eine gasbeheizte Kaffee-Maschine in Betrieb.

VERZINKEREI ZUG AG, 6301 ZUG
Halle 24, Stand 433
Halle 25, Stand 263

Die beiden Stände der Verzinkerei Zug AG, der wohl bedeutendsten und kompetentesten schweizerischen Unternehmung in hauswirtschaftlichen Fragen, stehen einseitig ganz im Zeichen von Innovationen und andererseits in der überzeugenden Darstellung der Zuger Zusatzleistungen.



Neu: Waschautomaten Adora 4 und 5
Die bisherigen zahlreichen Vorzüge der Waschautomaten Adora 4 und 5 sind durch einige wesentliche Neuerungen wie die übersichtliche Programmstandsanzeige, die klare Programmbezeichnung, die neu konzipierten Waschprogramme und die elektrothermische Türverriegelung ergänzt worden.

Neu: Wäschetrockner Adora TE
Das Trocknen im neuen Adora TE ist noch schonender, noch einfacher und noch bequemer. Durch die elektronische Steuerung werden Temperatur und Wäscheuchtigkeit während des Trockenprozesses dauernd abgetastet. Sobald der für das gewählte Programm benötigte Wert erreicht ist, wird die fertig getrocknete Wäsche abgekühlt, und sie kann der Maschine knitterfrei entnommen werden. Die elektronische Messung optimiert die Behandlungszeit, wodurch Energie gespart und ein Überdrehen der Wäsche verhindert wird.

Neu: Waschautomat Adorina 4
Durch diesen ausserordentlich günstigen Vollautomaten ist das Zuger Angebot um eine wichtige Einheit breiter geworden: die Adorina 4 ist die ideale Waschmaschine für die Etage, für das kleine Einfamilien- oder Ferienhaus. Als befestigungsfreies Modell kann sie ohne besondere Installation überall aufgestellt werden.

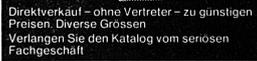
Neu: Kochgeschirr Arcade «c & s» (cook and serve)

Einige der hauptsächlichsten Vorzüge: universell verwendbar, leicht abnehmbare Stiel, Kochen ohne Fett und Wasser, stapelbar, raum- und energiesparend, backofenfest, kochplattenkonform... Es genügen z. B. eine «c & s»-Kasserolle halbhoch und eine «c & s»-Bratpfanne, damit gekocht, gebraten, gedünstet, gratiniert, aufgewärmt, flambiert, gebacken, frittiert... und serviert werden kann. Im Bereich Küche zeigt die Verzinkerei Zug AG erstmals einen Backofen mit elektronischer Steuerung, zentralen Steuerelementen, sowie Einbauberde mit Glaskeramikkochfläche.

Zuger Qualität bedeutet nicht nur qualitativ hochwertige Produkte. Zug steht bekanntlich auch für fachkundige Beratung, für kostenlose Vorführung und für perfekten Service überhaupt. Am Stand 263 in der Halle 25 wird in anschaulicher Weise dargestellt, was Zug unter Dienst am Kunden versteht, und was der Kunde vom Zuger Service erwarten kann.

Schützen Sie Wertsachen
Geld, Schmuck, Dokumente
vor Feuer und Diebstahl!

Der moderne ATLAS-Tresor bietet maximale Sicherheit gegen Feuer und Einbruch
Direktverkauf - ohne Vertreter - zu günstigen Preisen. Diverse Grössen
Verlangen Sie den Katalog vom seriösen Fachgeschäft



Aeschmann - Co Dalmazirain 7 3000 Bern 12
Telefon 031/44 26 38

BON Bitte Katalog unverbindlich an:
H

Zu verkaufen wegen Nichtgebrauch:

Elektro-Bratplatte
Therma

(Snack Einheit) Typ 25421
Neupreis Fr. 1730.-
jetzt Fr. 1230.-
sowie

Bain-Marie

ohne Einsätze (Rieber Norm SET)
Neupreis Fr. 630.-
jetzt Fr. 430.-
nur gegen Barzahlung.

Tea-Room Rio
Hirschengraben 11, 3000 Bern
Telefon (031) 22 71 40
P 05-306439

A vendre

bain marie

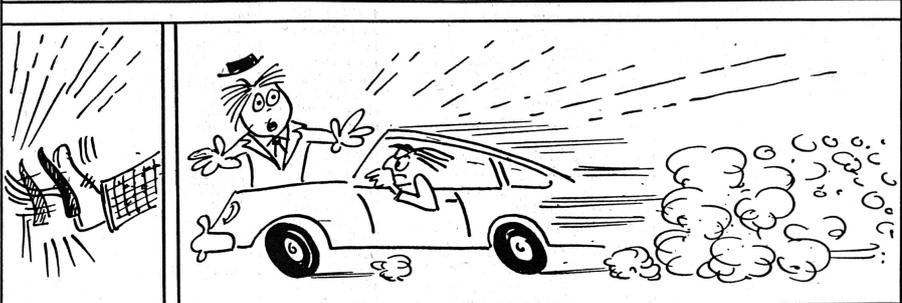
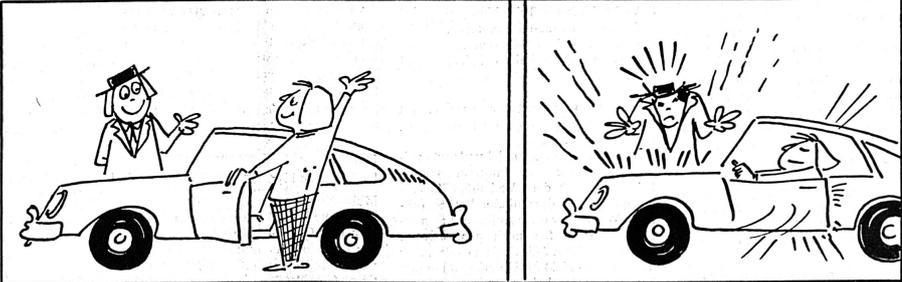
sec, longueur 145, largeur 650, hauteur 900, avec socle en métal.
Prix: très intéressant
Tél. (038) 48 21 21
(Int. 251, M. Conti)
P 29-350

Ihr Hotelgast möchte zeigen, wo er seine Ferien verbrachte.

Ein Hotelprospekt in bunten Farben ist eine direkte Werbung für Sie.

Vorhänge
Teppiche

bringen Stimmung und Behaglichkeit in Ihr Lokal.
MOBELFABRIK SCHWEND
3812 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43



Schweiz, Vereinigung für Gewässerschutz und Luftthygiene
Aktion Saubere Schweiz

Haltet die Schweiz sauber

Zum Gruss erhebt die Hand Herr Hagen und setzt galant sich in den Wagen; den Gruss sein Nachbar schnell bereut: die Türe knallt, der Motor heult, am Gas Herr Hagens Fuss so klebt, das ringsumher die Erde bebt. Die Reifen kreischen, weg braust er, der scheinbar soo... galante Herr!

Stellenangebote Offres d'emploi



Hotel Handeck

1400 m, am Grimseppass
CH-3861 Guttannen

sucht für lange Sommersaison ab Mitte Mai initiativen

Küchenchef

in kleine Brigade

und bietet eine abwechslungsreiche Tätigkeit in angenehmem Betriebsklima.

Bewerbungen mit Unterlagen sind an die Direktion zu richten. 3818

In unserem modern eingerichteten Schulinternat im Kanton Zug suchen wir baldmöglichst oder nach Vereinbarung eine

Köchin

zur selbständigen Führung unserer Heimküche (ca. 65 Personen) und evtl. Ablösung der Hausbeamtin.

Wir bieten gut geregelte Lohn- und Freizeitverhältnisse.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte unter Chiffre Z 25-122034 an Publicitas Zug, Gubelstrasse 19, 6300 Zug.

In unserem modern eingerichteten Schulinternat im Kanton Zug ist die Kaderstelle einer

Hausbeamtin/ Hauswirtschaftsleiterin

neu zu besetzen.

Aufgabengebiet: Organisation und Leitung des gesamten Hausdienstes.

Anforderungen:

Abgeschlossene Ausbildung als Hausbeamtin oder in der Hauswirtschaft oder längere praktische Tätigkeit in ähnlicher Funktion.

Wir bieten Ihnen eine äusserst selbständige, interessante Tätigkeit und sehr gute Anstellungsbedingungen.

Eintritt: 1. Juni 1978 oder nach Übereinkunft.

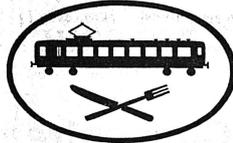
Ihre Bewerbung richten Sie bitte unter Chiffre F 25-122034 an Publicitas Zug, Gubelstrasse 19, 6300 Zug.

Für unseren sehr gepflegten Restaurationsbetrieb an der Stadtgrenze von Zürich (etwa 60 Sitzplätze und Banketträumlichkeiten) suchen wir zu baldigem Eintritt

jüngeren Küchenchef

in mittlere Brigade. Der Bewerber sollte neben ausgezeichneten Fachkenntnissen Kalkulationserfahrung, Führungsqualitäten und Organisationstalent mitbringen. Den Leistungen entsprechendes gutes Salär zugesichert.

Interessenten melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 44-31154 an Publicitas, 8021 Zürich.



TRANS EUROP EXPRESS

Für die Bedienung der Bar unseres TEE-Zuges Zürich-Mailand/Genua suchen wir gutausgewiesene

Serviertochter

Dienstdomizil: Zürich.
Eintritt: baldmöglichst.

Wir bieten: Jahresstelle, Leistungslohn, geregelte Arbeitszeit, 13 Monatslohn, gute Sozialfürsorge.

Wir bitten um Zustellung einer kurzen Bewerbung mit Foto und Zeugniskopien.

Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft
Direktion
4600 Olten 3965



Limmatquai 54, Tel. 47 67 22

Wir suchen

Serviertochter oder Kellner Köchin oder Koch Hilfsköchin oder Hilfskoch

Wir bieten:
- geregelte Frei- und Arbeitszeit
- gute Verdienstmöglichkeiten
- auf Wunsch Zimmer im Hause (auch Doppelzimmer für Paare)

Melden Sie sich bitte bei Herrn Peter Frick
Zunfthaus
Telefon (01) 47 67 22 3875

Hôtel Rosa Seegarten 6600 Locarno

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

un cuisinier

qualifié, capable de diriger une petite brigade

un chef de service

débutant

un demi-chef

connaissance des langues, allemand nécessaire.

Offre à la Direction
Hôtel Rosa Seegarten
6600 Locarno
Tel. (093) 33 73 31

3931

Erstklasshaus in Winterthur

sucht per 15. Mai 1978 oder nach Übereinkunft

Restaurations- tochter oder Kellner

für den anspruchsvollen und gepflegten A-lacarte-Service in unserem Stadtristorant mit internationaler Kundschaft.

Anforderungen: abgeschlossene Berufsausbildung, Tüchtigkeit und Freude am Beruf sowie Sinn für Zusammenarbeit.

Wir bieten: einen sicheren, wenn auch oft hektischen Arbeitsplatz, gute Entlohnung sowie übliche Sozialleistungen.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte zuhänden der Direktion. M + S 224

Garten-Hotel Winterthur
Stadthausstrasse 4, 8400 Winterthur

Hotel-Restaurant Eiger Wengen

sucht:

auf anfangs Mai

Buffetdame

mit Berufserfahrung

auf zirka Mitte Mai

Serviertochter

für Restaurant, sprachenkundig

oder

Restaurationskellner

sprachenkundig

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an

Fam. Fuchs, Hotel Eiger, 3823 Wengen
Telefon (036) 55 11 32 3643

Hotel Kustica

Restaurant - Bar - Dancing
3714 Frutigen

Zur Eröffnung 1. Juni 1978

suchen wir:

Küche

2 Köche

A-la-carte-Erfahrung

1 Küchenbursche

Service

1 Chef de service (Aide de patron)

Schweizer oder Permis C, freundliches und nettes Auftreten, à-la-carte-kundig, Leitungskompetenz.

3 Service-Mitarbeiter

(Kellner/in) à-la-carte-kundig

Administration

1 Büro-Praktikantin

Bar-Dancing

1 Barmaid

sprachenkundig, freundliches und nettes Auftreten

2 Barkellner

freundliches und nettes Auftreten

Offerten sind erbeten an

Herrn P. Wiedmer
Hotel-Restaurant Zinnkanne
3122 Kehrsatz
Tel. (031) 54 02 04

3730

Restaurant Sportzentrum in Grindelwald

sucht tüchtige

Serviertochter

in Jahresstelle. Beginn 12. Mai 1978.

Anfragen erbeten an E. Müller
Telefon (036) 53 32 77

3746

Hotel Moro, Ascona

Gesucht für Sommersaison

1 Chef de partie
1 Commis de cuisine

Offerten sind erbeten an die Direktion
Telefon (093) 35 10 81

3945



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

Gesucht für die kommende Sommersaison 1978, Eintritt am 1. evtl. 15. Mai, tüchtige, erfahrene, freundliche

Sekretärin

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Lohnanspruch an:

Hotel Bellevue
Hofstettenstrasse 25
3600 Thun
Tel. (033) 22 53 01

3929



Chance für Nachwuchsmann
Für meinen lebhaften Restaurations- und Banketttbetrieb suche ich einen jungen verkaufsorientierten

Chef de service Stellvertreter Patron

Wenn Sie eine vielseitige Aufgabe interessiert, die viel fordert, dann nehmen Sie doch mit mir Kontakt auf.

OFA 133.127.148

**IHRE ADRESSE
FÜR GROSSANLÄSSE**

Nähe Ascona-Locarno

Gesucht per sofort oder 1. Mai

Serviertochter

Kost und Logis im Hause.

Sich wenden an:

G. Christener
Ristorante San Giorgio
6616 Losone
Tel. (093) 35 15 25
ASSA 84-34553

Chesa Grischuna

7250 Klosters

sucht für Ende Mai 1978 in Saison- oder Jahresstelle

Saucier/Sous-chef Chef garde-manger

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Hans Guler, Propr.
Telefon (063) 4 22 22

3968

Hotel Europäischer Hof Engelberg

Für lange Sommersaison - ca. 5. Mai bis 15. Okt. 78 - suchen wir für unser totalrenoviertes 140-Betten-Hotel (ohne Restauration) noch folgende Mitarbeiter(innen):

Kellner(innen)

(Serviceerfahrung sowie perfekte Deutschkenntnisse Bedingurg)

Köche

Offerten mit den üblichen Unterlagen sowie Gehaltsangaben erbeten wir an:

R. Steinger, Tel. (041) 94 12 63

3866



Hotel Bergsonne 6356 Rigi-Kaltbad

Gesucht auf Ende Mai (lange Saison)

Serviertöchter

(auch Anfängerin)

Commis de cuisine Hausbursche

(der mit Schillerwagen fahren kann)

Zimmermädchen Küchenbursche

(auch Ehepaar)

Offerten an Telefon (041) 83 11 47
Familie Renggli-Dahinden

3791

Hotel-Restaurant zur Au 8108 Dällikon

A. Brun. Tel. (01) 844 05 50

5 km ab Stadtgrenze Zürich mit direkter Busverbindung in die Stadt.

Wir suchen erstklassig qualifizierten

Entremetier Chef saucier/Sous-chef Restaurationstochter Chef de rang

in kleine Brigade.

Eintritt: per sofort oder nach Übereinkunft.

Wir bieten: geregelte Arbeitszeit, feste Entlohnung, Wohnung vorhanden

Wir erwarten gerne Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen.

OFA 149.269.790

Wir bewirtschaften Hotels und Feriendörfer in der Schweiz und im Ausland und suchen zur Verstärkung unseres Teams in der Zentrale in Zürich einen Mitarbeiter für den Fachbereich

Operating

Hauptaufgaben:

Organisation der betrieblichen Abläufe in den einzelnen Objekten; Budgetierung und Erfolgsanalysen; Erarbeitung hoteltechnischer Konzepte.

Anforderungen:

solide Fachausbildung im Hotelgewerbe und möglichst praktische Erfahrung in ähnlicher Stellung, kaufmännische Kenntnisse, Sprachkenntnisse in Italienisch, Spanisch und Französisch von Vorteil, Bereitschaft zum Reisen.

Eintritt: nach Vereinbarung.

Neben guter Bezahlung bieten wir fortschrittliche Sozialleistungen. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, die wir selbstverständlich vertraulich behandeln, an

Hotelpian

Internationale Reiseorganisation
Hoteldepartement
Postfach, 8031 Zürich, Tel. (01) 44 22 31

P 44-1518

BAD SCHINZNACH SCHWEFEL-THERMALQUELLE

Für unser Kurhotel Habsburg suchen wir nach Übereinkunft einen

Anfangs-Küchenchef

in Jahresstelle, mit kleiner Brigade, bei abwechslungsreicher Tätigkeit. Diätkenntnisse wären von Vorteil, aber nicht Bedingung.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf oder Ihre Offerte.

Direktion
5116 Schinznach Bad
Tel. (056) 43 11 11

3995



HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Wir suchen zum Eintritt für sofort oder nach Vereinbarung

Service:

Commis de rang Anfangskellner

Cuisine:

2. Chef pâtissier

Etage:

Zimmermädchen

(Saison- oder Jahresstelle)

Hilfzimmermädchen

Wir bieten Ihnen eine Jahresstelle, sehr guten Verdienst, regelmässige Arbeits- und Freizeit.

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

HOTEL BAUR AU LAC
Talstrasse 1, 8001 Zürich

3986

Erstklasshotel im Tessin

sucht per sofort oder nach Übereinkunft für lange Sommersaison oder in Jahresstelle

Chef saucier

(mit Erfahrung. Es besteht die Möglichkeit, als Sous-chef zu avancieren.)

Chef entremetier Commis pâtissier

(nur für Sommersaison)

Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 3982 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Hotel Eden Rheinfelden bei Basel Schweiz

mit dem bekannt guten Betriebsklima

sucht für lange Sommersaison, Eintritt 15. April 1978 oder nach Übereinkunft bis anfangs November 1978

Oberkellner/ Obersaaltochter

Wenn Sie umfassende Fachkenntnisse haben, kontaktfreudig sind und Wert darauf legen, in einem mittelgrossen Betrieb in einem guten Führungsteam zu arbeiten, sind Sie bei uns am richtigen Platz.

Gute Bedingungen mit freier Kost und Logis.

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns, wir geben gerne jede Auskunft.

Familie E. Wiki-Rupprecht, Telefon (061) 87 54 04.

3987

Hotel-Restaurant Krebs 3800 Interlaken

sucht für Sommersaison, Mai bis Oktober

Commis de cuisine

Offerten erbeten an
Ed. Krebs, Hotel Krebs
3800 Interlaken

3803

Landgasthof Halbinsel Au Zürichsee



8804 Au/Zürichsee, Tel. 01/780 00 21

► Es lächelt der See...

► Unsere Mitarbeiter sind zufrieden!

- Sie verdienen gut
- Sie fühlen sich wohl in unserem Betriebsklima
- Der Arbeit ist viel, aber interessant.

► Es hat noch Platz...

Chef de partie Kellner oder Serviertochter

die ihr Metier verstehen.

► Wann treffen wir uns?

Landgasthof
Halbinsel Au/Zürichsee
Tel. (01) 780 00 21
(B. Dünner verlangen)

44-1075

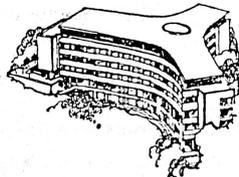
Privatpension im Engadin sucht auf kommende Sommersaison

1 Alleinkoch und 1 Allgemein- gouvernante

(auch Bürokenntnisse erforderlich) wenn möglich Ehepaar, 45 Feriengäste. Führen sehr gute Küche mit z. T. ital. Spezialitäten. Nötiges Personal vorhanden. Kenntnisse der ital. Sprache notwendig.

Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre 3233 Zz an Orell Fussli Werbe AG, 8022 Zürich/Postfach.

Atlantis Sheraton Hotel



Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir in Jahresstelle für sofort oder nach Übereinkunft

Tournant Commis pâtissier oder Commis pâtissière

Richten Sie bitte Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung direkt an unseren Küchenchef.

Herrn Walter Hug,
Dötschweg 234,
8055 Zürich
Telefon (01) 35 00 00.

3773

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft einen qualifizierten

Pizzaiolo

Restaurant Walliser Kanne
Fam. Zurbruggen-Nell
3904 Naters/VS, Tel. (028) 23 34 44

MA 55385

Saas-Fee

Restaurant Moulin

sucht für kommende Sommersaison (Anfang Juli bis Ende September) eine tüchtige, freundliche

Serviertochter

Nähere Auskunft erteilt gerne
Familie Arnold Andenmatten
Tel. (028) 57 26 76

3954

Gesucht nach Übereinkunft

Alleinkoch/Hilfskoch

in italienisches Spezialitätenrestaurant. Sehr guter Lohn, geregelte Freizeit.

Ristorante Rustica da Dino
8003 Zürich
Telefon (01) 35 59 24

3784

Das Parkhotel Waldhaus, führendes Haus in Flims, sucht für die lange Sommersaison von Ende Mai bis Anfang Oktober 1978 einen bestqualifizierten

2. Oberkellner

für unseren Saal und die div. Restaurants.

Journalführer/in für die Reception

Bestausgewiesene Bewerber schicken ihre Unterlagen an:

Parkhotel Waldhaus in Flims
z. Hd. Herrn H. G. Radecke, kaufm. Dir.
7018 Flims Waldhaus

3777



Gesucht auf 1. Mai 1978 oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine und Diätköchin (Koch)

Wir sind ein medizinisch ausgerichtetes Kurhaus in Luzern und führen eine sehr gute Küche.

Für unsere mittlere Brigade erwarten wir

- Lehre in gutem Hause
- Gefühl für Zusammenarbeit
- exakte Arbeitsweise.

Dafür bieten wir

- Fünftagewoche
- kein Abenddienst
- sehr geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten an

Kurhaus Sonn-Matt, 6006 Luzern 15
Telefon (041) 31 32 32
Herrn Manser, Küchenchef, verlangen.

3963

Quelle

dame de confiance

aimerait s'occuper de l'entretiens d'une maison et de la cuisine pour un couple de retraité habitant dans une belle villa à Jongny sur Vevey.

Chambre avec bain/TV etc. à disposition.
Gain et date d'entrée à discuter.

Faire offre à Mr. N. Ming, Hôtel Pavillon, Vevey,
tél. (021) 52 70 71 ou 54 01 33.

3675



Zermatter Erstklasshotel

eröffnet 1971 mit:

Hotel-Restaurant, Grill-Röstlerie, 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:

**Etage: Etagengouvernante
Zimmermädchen
Küche: Chef garde-manger**

Offerten mit Foto, Lebenslauf und Zeugnis- kopien sind zu richten an:

Herrn Werner Seeholzer, Direktor
Hotel Nicoletta, 3920 Zermatt
Telefon (029) 7 85 33

3292



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

sucht per 15. Mai 1978 oder nach Übereinkunft tüchtigen

Commis de cuisine

Bewerbungen erbeten zu- handen der Direktion oder Tel. (052) 23 22 31 (Frau de Mol verlangen).

M + S 224



St. Moritz

Wir suchen zum Eintritt auf 1. Juni oder nach Überein- kunft tüchtige, an selbständi- ges Arbeiten gewöhnte

**General-Gouvernante/
Aide-patronne**

für Etage, Lingerie und Eco- nomat in Jahresstelle.

Unterlagen mit Zeugnis- kopien an
Moritz Maerky, Prop. 4026

**Hotel du Lac
1296 Coppet**

(14 kilomètres de Genève, Relais de campagne)

cherche

cuisiner

experimenté, entrée imme- diate, logé et nourri.

Faire offre à la direction ou téléphoner (022) 76 15 21. 4032

Gesucht für die Sommersai- son

Commis de cuisine

Eintritt 1. Mai.

Offerten an

Giosch Collenberg,
Hotel-Restaurant
Canova, 6900 Lugano
Tel. (091) 22 71 16 4027

**Hotel des Alpes
7503 Samedan**

sucht in Saison- oder Jah- res- stelle

2 Köche

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten zu richten an Herrn A. Tarnuzzer
Telefon (082) 6 52 62 4022

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft freundliche, versierte

Serviertochter evtl. Kellner

für gepflegten Service, Jahresstelle. P 05-6069

Sich melden
Hotel National, F. Grünwald
Hirschengraben 24
3000 Bern, Tel. 25 19 88



Bahnhofbuffet Bern

sucht per sofort oder nach Vereinbarung für das Galerie-Restaurant (à la carte)

Chef(in) de service

Wir wünschen uns eine(n) sprachgewandte(n) und kontaktfreudige(n) Mitarbeiter(in) mit sehr guter Berufserfahrung und der Fähigkeit, auf die Wünsche einer anspruchsvollen Kundschaft einzugehen.

Es handelt sich um einen sehr selbständigen Pos- ten. Geregelte Arbeits- und Freizeit, gute So- zialleistungen wie Pensionskasse usw. Zeitge- mässe Entlohnung (evtl. Zimmer im Hause).

Melden Sie sich bitte schriftlich unter Beilage der üblichen Unterlagen bei:

Fritz Haller, Bahnhofbuffet Bern, 3001 Bern
oder rufen Sie uns an unter Tel. (031) 22 34 21 3921

**Hotel Schweizerhof
Sta. Maria/Münstertal**

sucht für Mai bis Ende Oktober

**Koch
Alleinportier
Zimmermädchen
Saaltochter
Restaurationstochter
Küchenmädchen/
Küchenburschen**

Offerten erbeten an

Familie Conradin
Hotel Schweizerhof
7531 Sta. Maria/Münstertal
Tel. (082) 8 51 24

3917

Gesucht bestqualifizierte(r)

**Gerantin oder
Gerant**

zur Führung eines grösseren Restaurationsbetriebes mit Alkohol- patent, an sehr guter Lage einer bedeutenden Stadt im Raume Zü- rich. (Umsatz 1 200 000)

Die Vielseitigkeit und anspruchsvolle Aufgabe erfordert, dass sich Bewerber darüber ausweisen, bereits Restaurationsbetriebe selb- ständig mit Erfolg geleitet zu haben.

Diese entwicklungsfähige Position ist den Anforderungen entspre- chend salarisiert. Es besteht auch die Möglichkeit für eine Erfolgs- beteiligung.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen wie Lebenslauf, Zeug- niskopien, Referenzen, Handschriftenprobe und Foto sind zu rich- ten unter Chiffre 900751-02 an Publicitas, 8021 Zürich.



Zur Ergänzung unserer Teams in den MOLINO-Restaurants in Davos und Winter- thur suchen wir

**Servierpersonal
Köche**

Sind Sie zuverlässig und einsatzfreudig, zu- dem versiert in Ihrem Beruf, rufen Sie uns bit- te an.
Gerne erwarten wir Sie zu einem informativen und unverbindlichen Gespräch. Wir bieten Ihnen eine Tätigkeit zu angenehmen Arbeits- bedingungen mit allen Vorteilen eines fort- schrittlichen und gut organisierten Grossun- ternehmens.

Restaurant «Molino»
Gerant Herr K. Hanhart
im Rätiacenter, Tel. (083) 3 79 01
7270 Davos Platz

Restaurant «Molino Reh»
Gerant Herr H. R. Knecht
Marktgasse 61
8400 Winterthur

P 44-367

**Hotel Weisses Kreuz
3818 Grindelwald**

sucht für die Sommersaison

**Entremetier oder Saucier
Verkäuferin für Kiosk und
Expressbuffet
Tochter** für Mithilfe im Büro und Kiosk

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

4010

Für die Führung eines 140-Betten-Hotels mit modernstem Kurzentrum in bekanntem Sommer- und Wintersportort des Berner Oberlandes su- chen wir ab Herbst 1978 bzw. nach Vereinba- rung

QUALIFIZIERTES DIREKTIONSEHEPAAR

mit solider Ausbildung (möglichst Unternehmer- seminar SHV) und mehrjähriger Erfahrung in der Leitung angesehener Betriebe im In- und Ausland.

Wir erwarten von Ihnen Phantasie im Verkauf, Kompetenz im Umgang mit Personal, Charme gegen- über Gästen und ausgeprägtes Kostenbewusstsein.

Bitte richten Sie Ihre vollständige Offerte an den Beauftragten,

Dr. Peter Kühler, Unternehmensberatung,
Talmatt 30A, 3037 Herrenschwanden/Bern.



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

Réception:

Kassier(in) (D, F, E) NCR 42

Snack-Restaurant:

**Chef de service/Hostess
Serviertochter/Kellner**

(Schicht 6 bis 15 oder 15 bis 24 Uhr)

Check-Point-Bar:

Barmaid/Barhostess

Bankett:

Chef de rang

Küche:

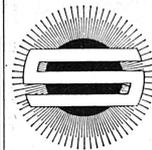
**Chef de partie
Chef tournant**

Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit (Fünf- tagewoche, 45 Stunden), gute Entlohnung, Self- service-Restaurant für unsere Mitarbeiter und auf Wunsch schönes Zimmer oder Appartement in einem unserer Personalthäuser.

Bitte schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an. Unser Personalchef, Herr Willi Gloor, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

3988

am Marktplatz
8050 Zürich
Tel. 01/46 43 41



**Sunstar Hotels
Davos**

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

Réception: **Réceptionist(in)**
mit NCR-Erfahrung
Telefonistin

Küche: **Sous-chef
Chef saucier
Chef garde-manger**

Service: **Saalkellner**

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

HOTEL FÜRIGEN
Fürigen
Bankettsäle
Restaurants Bars Dancing
Umstänthalber sind ab sofort folgende Stellen frei
1 Chef garde-manger
1 Chef entremetier
Sehr gute Entlohnung, Unterkunft in Einzelzimmer, sehr interessanter Betrieb.
Interessenten melden sich bitte telefonisch bei
Hotel Fürigen
6362 Fürigen
Tel. (041) 61 12 54 4067

Sind Sie die Person, die mit betagten Mitmenschen in jungem Team arbeiten möchte?

Wir sind ein neuzeitlich eingerichtetes Alters- und Pflegeheim mit 70 Pensionären, das am 1. April eröffnet wurde.

Ihr Arbeitsplatz wäre in der Küche als

Jungköchin oder Jungkoch

Wir bieten ein schönes Zimmer mit Bad und Kochgelegenheit, Pensionskasse und guten Lohn.

Zu Auskünften über nähere Einzelheiten stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte telefonieren Sie uns.

Altersheim GERBE
Telefon (055) 53 25 15 4050

Hotel Löwen Andelfingen

Wir suchen per 1. April in neu renovierten, gutgehenden Landgasthof

1 freundliche Serviertochter

sowie

1 bis 2 Hilfskräfte

für Küche und Haus.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf
Fam. A. Styger-Ritz
Tel. (052) 41 15 12 4063

HOTEL ADLER
Wir suchen per sofort in Spezialitäten-Restaurant an der Strecke Chur-Films freundliche
Restaurations-tochter
in junges Team (Garantie-lohn)
Rufen Sie uns bitte an
R. + S. Amrein
Tel. (081) 37 10 44 P 13-3315
HOTEL ADLER REICHENAU BEI CHUR

Hotel garni Café Collina 7078 Lenzerheide

sucht für Sommersaison (Juni-Oktober)

Serviertochter Buffetochter

Geregelte Arbeitszeit.
Melden Sie sich bitte bei
Fam. St. Bergamin-Meyer
Hotel Collina
7078 Lenzerheide
Tel. (081) 34 18 17 4041

Hôtel de la Couronne

cherche pour entrée à convenir
1 commis de cuisine
S'adresser à l'Hôtel de la Couronne, 1110 Morges, téléphone (021) 71 40 40. 4036

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



Laax Sporthotel Larisch

Wir suchen auf zirka Anfang Juni

Küchenchef

Möglichkeit auch für initiativen Sous-chef oder Chef de partie

Serviertochter

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Ihren Anruf.
Familie H. Kern
Sporthotel Larisch, 7131 Laax
Tel. (086) 2 21 26 4040

Neuerrichtetes Hotel in bekannter Station sucht für Sommer-, eventuell auch Wintersaison

Küchenchef

für kleine Brigade, qualifiziert sowie

3 Restaurationstöchter 2 Saaltöchter

Guter Lohn und geregelte Freizeit zugesichert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 4047 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



Hotel Segnes und Post Waldhaus 7018 Flims

Ich suche für die Sommersaison

Sekretärin (NCR 42) Restaurationstochter Commis de cuisine

Offerten an
A. Kleinguti
Tel. (081) 39 12 81 4077

Night-Club Dancing Cadillac BEEF CORNER
Wir suchen per 1. Mai 1978 für unseren Night-Club
Serviertochter
Sprachgewandte und branchenkundige Interessentinnen wollen sich bitte melden bei:
Dancing Cadillac
Lauppenstrasse 10, Bern
Telefon (031) 25 34 34
(bitte Herrn Hanselmann verlangen) 4037

Hotel du Sauvage

Für unser neu renoviertes, traditionsbewusstes Erstklasshaus (100 Betten) mit Restaurant, Bar und Dancing suchen wir eine qualifizierte

Korrespondent/in Réceptionistin

(NCR 42)
Sie müssen D, F, E und evtl. Ital. in Wort und Schrift beherrschen und die gesamte Korrespondenz selbständig erledigen sowie natürlich über die allg. Réceptionsarbeiten genau Bescheid wissen.

Wir bieten Ihnen modernste Arbeitsbedingungen sowie die Mitarbeit in einem jungen und sympathischen Team.

Die üblichen Unterlagen richten Sie bitte an:
Hotel du Sauvage
Direktion J+B Musfeld
3860 Meiringen
Telefon (036) 71 10 12 4083

Gesucht auf Herbst zur Führung eines Berghauses im Berner Oberland (Jahresbetrieb mit Autofahrt) initiativer

Geschäftsführer/Gerant oder Pächter

Das Objekt befindet sich an hervorragender Lage mit sehr guten Entwicklungsmöglichkeiten inmitten einer attraktiven Sportregion.

Anforderungen:

Als dynamische und tatkräftige Persönlichkeit verfügen Sie über:
- unternehmerische Fähigkeiten
- sehr gute Fachkenntnisse und Freude am Gastgebersein
- den nötigen Willen und Ehrgeiz, viele neue und gute Ideen erfolgreich in die Praxis umzusetzen.

Sie verstehen es, all die Chancen und Kontakte, wie sie heute von einer aktiven touristischen Umwelt geboten werden, sinnvoll und effizient zu nutzen.

Offerten erbeten unter Chiffre 4045 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hôtel-restaurant du Jura neuchâtelois, 400 places, rôtisserie, salles, cherche

couple de gérants

ou directeur, d'excellentes qualités professionnelles.

Ecrire sous chiffre 28-20437 à Publicitas, Terreaux 5, 2001 Neuchâtel, ou téléphoner heures de bureau (038) 33 64 33. P 28-20437

Hotel Restaurant Seidenhof, Zürich

Für unser renoviertes, alkoholfreies Stadtraum mit 90 Sitzplätzen suchen wir auf anfangs Mai 1978 eine selbständige

Serviceleiterin

Wir wünschen uns eine Mitarbeiterin: die praktische Erfahrung in der Führung einer kleinen Servicebrigade mitbringt; die initiativ, kontaktfreudig und gewandt im Umgang mit Gästen und Mitarbeitern ist; die Organisationstalent besitzt und dazu F und E flüssend beherrscht.

Wir bieten: geregelte Arbeits- und Freizeit (5-Tage-Woche, kein Spätdienst); den Fähigkeiten entsprechendes Gehalt. Auf Wunsch Zimmer im eigenen Personalhaus.

Richten Sie Ihre Anfrage bzw. die Bewerbung mit vollständigen Unterlagen an:

Personalabteilung des ZFV
Mühlebachstrasse 86, 8032 Zürich
Telefon (01) 34 14 85 4079

Sozialinstitution Ferien-/Erholungsheim St. Elisabeth 6318 Walchwil am Zugersee

sucht

Alleinkoch/-köchin

nicht unter 40 Jahren (Diätkenntnisse erwünscht), zur selbständigen Führung einer gutbürgerlichen Küche (keine Restauration). Stellenantritt nach Übereinkunft (spätestens 1. Juli 1978).

Offerten sind erbeten unter Chiffre 4054 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Für unser alkoholfreies Quartierrestaurant im Grüt, Albisriedstrasse 305, 8047 Zürich, mit 90 Sitzplätzen, suchen wir nach Vereinbarung eine(n) selbständige(n) und zuverlässige(n)

Alleinkoch/Alleinköchin

Wir führen eine bürgerliche Küche, wobei Wert auf Abwechslung und Sorgfalt gelegt wird.

Von unserer neuen Mitarbeiterin oder unserem Mitarbeiter erwarten wir Praxis in ähnlicher Position, geschickte Personalführung und kostenbewusste Kalkulation.

Einer initiativen Mitarbeiterin/Mitarbeiter bieten wir: ein zeitgemässes Gehalt sowie geregelte Arbeits- und Freizeit. (Kein Spätdienst, das Lokal bleibt Samstag geschlossen.)

Bewerbungen mit vollständigen Unterlagen erbitten wir an die

Personalabteilung ZFV
Mühlebachstrasse 86, 8032 Zürich
Telefon (01) 34 14 85 4078

Restaurant de la Rotonde, Payerne

cherche de suite ou à convenir

sommelier(ère)

(connaissances des deux services. Si possible parlant allemand)

jeune cuisinier

(capable de prendre des responsabilités)

Tél. (037) 61 16 22 4070
(Fermé le lundi)

Petit restaurant de style cherche pour le 1^{er} mai

couple

de préférence avec permis B, si possible pour lingerie/office, dans région genevoise ou dans la campagne.

Intéressés écrire sous chiffre 4082 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

Hôtel de l'Ancre Genf

34, rue de Lausanne 1211 Genève 2

sucht für sein modernes Haus (120 Betten) für Eintritt ab sofort oder nach Übereinkunft

Kellner oder Serviertochter

auch Anfänger.
Schweizer oder Ausländer mit Permis, gute Gelegenheit, die französische Sprache zu erlernen.

Offerten sind erbeten an die Direktion. 4076



Modernes Grosshotel (220 Betten)

sucht auf Mitte Juni bis Ende September einen gutausgewiesenen

Sous-chef saucier

sowie einen sprachkundigen und freundlichen

Chef de rang

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

Hotel Eurotel St. Moritz, 7512 Champfèr, oder rufen Sie uns doch einfach an. Verlangen Sie Herrn Geisseler, er gibt Ihnen gerne Auskunft. Tel. (082) 2 11 75. 4028



Wir suchen für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter(innen), bei Eignung auch für die Wintersaison:

Büro: Hotelsekretärin

sprachkundig, NCR-42-versiert, eventuell in Jahresstelle

Saal: Chefs de rang Demi-chefs de rang Commis de rang Saaltöchter

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an:

K. Illi, Direktor,
Park Hotel Kurhaus, 7500 St. Moritz,
Tel. (082) 2 21 11. 4025

Saas-Fee

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

- 1 Bürovolontärin
- 1 Commis de cuisine
- 1 Restaurationstochter oder Kellner

Eintritt: Ende Juni 1978.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Direktion Hotel Beau-Site
3906 Saas Fee
Tel. (028) 57 11 22 4069



Ein guter Mut, ein fröhlich Herz verbunden mit viel Schwung, oft auch bereit zu einem Scherz und voll Begeisterung...

...so sind Sie doch! Eigentlich wäre es also an der Zeit, dass wir uns kennenlernen, denn wir suchen nach Ihnen.

Bei uns wären Sie

Betriebs-Assistent(in)

mit der Hauptverantwortung für die Departement Buffet, Office und Hausdienst. Ihre Persönlichkeit und Ihre Arbeitsweise sind uns wichtiger als überdurchschnittliches Fachwissen.

Für eine Nachwuchskraft eignet sich diese Stelle um Führungsqualitäten zu verbessern.

Ihre Einarbeitung wird mit Sorgfalt vorbereitet, damit Sie sich bei uns möglichst bald wohlfühlen werden.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.
Bahnhofbuffet 4600 Olten
Tel. (062) 21 56 31, Hr. Eyer/Hr. Hofmann 3997

Ihre Stelle

Für gutgehendes Hotel mit Spezialitäten-Restaurant auf dem Lande und doch nur 12 km von Zürich entfernt, suchen wir zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams

- Restaurationskellner
- Commis de rang
- Chef de partie
- Commis de cuisine
- Réceptionistin

Für guten Verdienst und ein angenehmes Arbeitsklima sind wir bekannt.
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Bitte rufen Sie uns an.
HOSTELLERIE GEROLDSWIL
8954 Geroldswil
Tel. (01) 748 18 20 4046

4001 Basel **HOTEL** Blumenrain 8
DREI KÖNIGE AM RHEIN

Um den Wünschen unserer anspruchsvollen Kundschaft noch besser entsprechen zu können, suchen wir noch folgende Mitarbeiter in Jahresstelle

Chef de rang

Serviertochter

Commis pâtissier

Zimmermädchen

(Permis B oder C)

Gut ausgewiesenen Fachkräften bieten wir ein angenehmes Arbeitsklima, gute Entlohnung, Fünftagewoche und auf Wunsch Logis im Hause.

Richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Direktion Hotel Drei Könige
Blumenrain 8, 4001 Basel

★★★★★ 4034



Wir suchen für sofort



Réceptionssekretärin

(sprach- und NCR-42-kundig)

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:
Feldpausch AG, Herrn S. Saalfrank
6600 Locarno
Tel. (093) 33 88 81 4065

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



Hotel Crap Ner 7017 Flims-Dorf

sucht für die Sommersaison oder in Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter

Restaurationstochter

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an
Urs Trauffer, Hotel Crap Ner, 7017 Flims-Dorf
Tel. (081) 39 26 26 4068

Afrique occidentale Togo

Complexe touristique hôtelier (400 lits, 1^{re} classe) situé en bordure de mer cherche pour entrée à convenir

directeur

Nous demandons:
- une excellente formation de base dans la branche hôtelière
- apte à former et à diriger du personnel local
- esprit d'initiative
- français couramment et bonnes connaissances d'allemand et d'anglais

Ecrire offre détaillée ou téléphoner:
Continental Hotel Consultants
Goethestrasse 12
D-8000 München 2
Tel. 089-530037 4074

Restaurant «Le Richelieu» + Hôtel Carlton

4, av. de Cour
1007 Lausanne (Croix d'Ouchy)

cherche pour entrée en service à convenir:

un chef de rang
qualifié ou 2^{ème} maître de d'hôtel (F + B)

connaissance des langues désirées: préférence donnée à personne possédant, solides connaissances de la cuisine et des vins

un commis de cuisine
places à l'année bien rétribuées pour personnes qualifiées.

Prière d'envoyer les offres de service à la direction ou de nous téléphoner au (021/ 26 32 35) pour un rendez-vous. 4064

Restaurant Walliserkanne Olten

sucht eine
Serviertochter
für gepflegten Spiseservice sowie eine P 29-32264

Serviertochter-Anfängerin
Geregelte Arbeits- und Freizeit. Sehr guter Lohn. Bitte nehmen Sie mit M. Kiene Kontakt auf.
Tel. (062) 21 44 76

Gasthof Rheintal 8247 Flurlingen

(bei Schaffhausen)
sucht für Sommersaison, evtl. Jahresstelle

Jungkoch oder Köchin
neben Patron.

Offerten an
M. Riedener
Tel. (053) 5 48 67 4060

Hotel Hertenstein 6352 Hertenstein

Gesucht für lange Sommersaison ab sofort oder nach Übereinkunft

Saucier

(Vertretung des Küchenchefs)

Saal- und Restaurationskellner/ oder -töchter deutschsprechender Buffetbursche

Offerten erbeten an
Hotel Hertenstein
6352 Hertenstein
Tel. (041) 93 14 44 4035

Gesucht nach Lugano

1. Sekretärin/ Aide du patron

mit Initiative, für vielseitigen, interessanten Posten

Sekretärin

mit kaufmännischer Ausbildung

Zimmermädchen

(auch Anfängerin)

Commis de cuisine

Angebote an
Hotel Continental
6903 Lugano 3811



Pilatusstrasse 1
6003 Luzern
Haus 1. Ranges, 200 Betten

sucht nach Übereinkunft in Jahresstelle zur Ergänzung seines Mitarbeiterstabes:

- Chef entremetier
- Chef de garde
- Commis de cuisine
- Portier-Tournant und Nachtportier-Ablösung

(Deutsch und Englisch Bedingung)

Matrimonio para el Office Solo con permiso B

emleo anual (1. 10. 1978)

Warenkontrolleur, F & B

auch Anfänger, evtl. Koch, der sich weiterbilden möchte

Es können nur Schweizer oder Ausländer mit Ausweis B oder C (Ganzjahresaufenthalter) berücksichtigt werden.

Falls Sie an einer überdurchschnittlichen Verdienstmöglichkeit interessiert sind, bitten wir Sie um Ihre Bewerbung mit Lohnanspruch, Zeugniskopien und Foto an die Direktion.
Hs. Unternährer, Tel. (041) 22 08 01 4058

Wir sind ein international bekanntes Spitzenhotel an der Küste Kenias.

Da unser jetziger Food- & Beverage-Manager in eine neue Position aufrückt, suchen wir seinen Nachfolger als

Food- & Beverage-Manager

der den internationalen Standard unseres 350-Betten-Hauses weiter ausbauen und festigen hilft. Das Hotel steht unter deutscher Leitung, und unser neuer Mitarbeiter sollte die Reife mitbringen, seine Kenntnisse unseren willigen und interessierten afrikanischen Mitarbeitern weiter zu vermitteln. Als Eintrittstermin ist der 1. 10. 1978 vorgesehen.

Bewerbungen an die Personalabteilung.
A. Severin & Co. GmbH, Elektrogerätefabrik,
5768 Sundern/Sauerland, als Besitzer des Hotels in Kenia, Tel. (02933) 3016/19. Telex 084237 3661

HOTEL GRAVENBRUCH
Kempinski Frankfurt
6078 Neu-Isenburg 2, Telefon (06102) 5571, Telex 417 673

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

BAHNHOFBUFFET
OLTEN

In einem mittleren Restaurationsbetrieb wird der Posten des

Patissiers

frei. Wir suchen einen selbständigen Fachmann, der initiativ ist und seine Aufgabe gewissenhaft versieht.

Vorgesehene Arbeitszeit ist 08.00 bis 17.30 Uhr. Während jeweils ca. drei Monaten wäre ein Lehrling in der Patisserie auszubilden.

Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte und freuen uns auf Ihren Anruf.

Bahnhofbuffet 4600 Olten
Tel. (062) 21 56 31, Herr Ruch, Küchenchef verlangen. 3996

Cafe MERKUR
Restaurant

Für unser neues Restaurant im Zentrum von Zürich suchen wir einen versierten

Geschäftsführer

Wir bieten Ihnen:

- eine entwicklungsfähige Kaderposition in einer Kette
- interessantes Beteiligungssystem
- sehr gute Sozialleistungen
- Weiterbildung an internen und externen Kursen
- den freien Sonntag

Wir erwarten:

- eine gründliche Ausbildung im Gastgewerbe
- Initiative und Freude am Verkauf
- Besitz des Fähigkeitsausweises

Senden Sie uns bitte ihre Bewerbung an die folgende Adresse:

MERKUR AG, Abt. Eigene Gaststätten
Fellerstr. 15, 3027 Bern. P 05-6036

Gesucht in beliebtes Speiserestaurant im Zentrum von Bern (Jahresstelle)

Koch/Chef de partie

für Saucierposten und Sous-chef remplaçant. Sie finden bei uns eine modern eingerichtete Küche und ein angenehmes Arbeitsklima. Ihre guten Leistungen werden wir gebührend entlohnen.

Restaurant Kindlifräser
Kornhausplatz 7, 3000 Bern 7
Tel. (031) 22 42 77 4062

Bar-Dancing – Finanziell interessant

Dancing Chikito in Bern mit grossem Barbetrieb sucht nach Übereinkunft

Barmaid

Wir danken an eine Persönlichkeit mit Ausbildung und Praxis im Barfach, vorzugsweise Bar-Dancing.

Die charakterliche Eignung wird hoch eingestuft, Niveau, gepflegtes Äusseres und gute Sprachkenntnisse werden vorausgesetzt.

Interessentinnen bitten wir um Zustellung der üblichen Bewerbungsunterlagen an

Dancing Chikito AG, Neuengasse 28, 3011 Bern
Tel. (031) 22 26 80 (ab Di-Fr zwischen 15 und 18 Uhr) P 05-9025

Gesucht nach Zermatt ab Mitte Juni

**Alleinkoch
Restaurationsstochter
Saaltochter oder
Kellner
Zimmermädchen**

Offerten mit Zeugnissen an
Hotel Silvana
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 20 12 3743

**Restaurant
Fährima**

öffnet seine Pforten wieder:

Wir suchen per sofort

**Koch, Köchin
Serviertöchter, Kellner
Buffettöchter,
-burschen
Officebursche
Barmaid**

(gepflegte Erscheinung, fachkundig)

BITTE RUFEN SIE UNS AN:
tägl. 14-18 Uhr,
Tel. (061) 32 34 55,
Rest. Fährima,
Claraplatz 1, 4000 Basel.
P 03-6302

**Hôtel-Restaurant
Tête-de-Ran**

cherche encore

**chef de rang
sommelier
serveuse
buffetière
tournant**

Saisonniers et couples possibles.

Téléphonier (038) 53 33 23,
Mr Jean. P 28-20417

**Restaurant
le Chalet Suisse
à Lausanne**

cherche

**secrétaire/
aide-directrice
chef de service/
assistant de direction**

ainsi qu'un:

**chef de rang
commis de rang
chef de partie**

Faire offres manuscrites détaillées avec copies de certificats et photo à la Direction du Chalet Suisse, Signal de Sauvabelin, 1018 Lausanne. 4053

**Hotel des Bains
in Murten**

sucht

**Alleinkoch
oder -köchin**

Offerten an
Familie Perrotet
Tel. (037) 71 23 38 4038

**Restaurant Meierhof
5400 Baden**

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige, nette

Alleinköchin

Geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche, Samstag und Sonntag frei.
Offerten an
Fam. Rymann,
Mellingerstr. 146,
Tel. (056) 22 57 80. OFA 111.244.155

**Hotel Sternen
3074 Muri/Bern**

Für unser junges Team suchen wir in traditionellem Landgasthof noch zwei

**Mitarbeiter oder
Mitarbeiterinnen
im Service**

Überdurchschnittliche Bezahlung, sehr gutes Arbeitsklima. Bitte rufen Sie uns an oder schicken Sie Ihre Unterlagen an Werner Boiss, Sternen Muri, Telefon (031) 52 02 01. 4030

Gesucht in Jahresstelle zuverlässiger(r), sprachgewandte(r) und korrespondenzsicherer(r)

Sekretär(in)

zur Erledigung sämtlicher einschlägiger Hotelbüroarbeiten. Stellenantritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten mit Bild und Zeugnis an die Direktion des
Hotel Olden
3780 Gstaad
Tel. (030) 4 34 44 3700

Gesucht nach Davos für Sommersaison

**Lingerie-/
Zimmermädchen**

Offerten an
Pension Alpina
7270 Davos Platz
Tel. (083) 3 52 75 4039

**Kurhotelgesellschaft
Schuls
Engadin**

Hotel Belvédère – Engadinerhof – Post

sucht für Sommersaison von Mitte/Ende Mai bis ca. 15. Oktober

**Empfangschef/
Vizedirektor
Empfangssekretär(in)
Empfangspraktikant(in)**

**Restaurateur/
Sous-chef
Chef de partie
Pâtissier**

**Chef de rang
Demi-chef de rang
Dancing-Kellner**

Barmaid

Portier/Tournant

(Abt. Etagen-/Nachtportier, Chauffeur)

Bei gegenseitiger Zufriedenheit anschliessend Engagement für die Wintersaison 1978/79 möglich.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion, Kurhotelgesellschaft Schuls, CH-7550 Scuol. 4049

**Holiday Inn
and MÖVENPICK**

Wir haben nach Vereinbarung folgende Stellen neu zu besetzen:

**Front Office: Réceptionistin
Telefonistin**

Kiosk: Aushilfsverkäuferin
(15. 7.-15. 8.)

**Etage: Zimmermädchen
Etagenportier**

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

**Appenzeller-
Stube (Grill): Chef de restaurant
Chef de rang
Service-Hostess
Kellner**

**Pub: Assistent/
Chef-Barmann
Barmaid oder
Barsteward**

**Mövenpick: Service-Hostess/
Kellner**

Interessenten richten ihre Bewerbung bitte an
Holiday Inn und Mövenpick
W.-Mittelholzer-Str. 8
8152 Opfikon-Glattbrugg
Telefon (01) 810 11 11 (A. Meuter) P 44-61

Auf Mai/Juni sollten wir die Position unserer

Direktionssekretärin

als Jahresstelle neu besetzen.

Falls Sie diese Tätigkeit bereits einmal ausgeübt haben oder sich für diese Stelle berufen fühlen, so melden Sie sich bitte umgehend bei unserem Herrn Bodo Schoeps, Personalfachchef. Sie sollten in drei Sprachen (D/F/E) korrespondieren und evtl. auch ein Diktat in Steno aufnehmen.

Sie dürfen sehr selbständig arbeiten und finden Unterstützung durch einen IBM-Schreibautomaten.

Als zusätzliche Bereicherung sind Sie für einen Sportclub in unserem Hause als Sekretärin zuständig und pflegen so regen Kontakt nach aussen.

Wenn Sie noch mehr wissen wollen, so telefonieren Sie uns doch oder senden Ihre Bewerbung. 4020

Bewerbung einsenden an:
**HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinentorstrasse 25
Personalsbüro / 061-2218 70**

**Hotel International
Basel**

Für die kommende Sommersaison 1978 (Mitte Juni) suchen wir noch folgendes Personal:

**1 Alleinkoch
1 Réceptionistin**
(Tournant Service und Buffet)

2 Serviertöchter
(à-la-carte-kundig)

Gerne erwarten wir Ihre geschätzte Antwort.
Familie G. und G. Blaesi
7078 Lenzerheide
Telefon (081) 34 12 22 4031

**Hotel Bad Muntelier
Murten**

sucht per sofort oder nach Übereinkunft in lange Sommersaison

**Saaltochter oder
Saalkellner**
sowie

Buffettochter
(evtl. Anfängerin)

Geregelte Arbeits- und Freizeit sowie zeitgemässe Entlohnung werden zugesichert.
Zudem können wir auf den 1. Mai 1978

Kochlehrling
einstellen.
Rufen Sie uns bitte an oder schreiben Sie an
Herrn Kurt Fasnacht
Telefon (037) 71 22 62 4080

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.

Über Ihre Bewerbung freut sich Fam. Pfefferkorn, 6764 Lech am Arlberg, Tel. 05583/551.

Schule für Krankenpflege Sarnen
Erholungsheim Bruder Klaus Hof
6062 Wilen bei Sarnen

sucht

Köchin oder Alleinkoch

(Diätkenntnisse erwünscht)

zur selbständigen Führung der modernst eingerichteten Küche (täglich 70 bis 100 Verpflegungen).
Stellenantritt nach Übereinkunft.

Falls Sie Wert auf zeitgemässe, gute Arbeitsbedingungen sowie auf ein nettes Arbeitsklima legen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an unsere Direktion. OFA 112.176.947

Hotel/Speiserestaurant
Bar/Dancing
Kollermühle Zug

Telefon (042) 21 00 60

sucht

P 25-12561

**Commis de cuisine
Jungkoch
Koch**

in mittleren Betrieb. Jahres- oder Saisonstelle. 5-Tage-Woche, gute Entlohnung. Evtl. Zimmer.

Anfragen an F. Knüsel oder R. Paroz

Romantik-Hotel

Relais de Campagne-Mitglied

Gasthof Post Lech

am Arlberg (Österreich)

sucht ab Sommersaison

1 Küchenchef

mit Küchenmeisterprüfung bevorzugt, erstklassige internationale und österreichische Küche, Führungspersönlichkeit.

Schreiben Sie Ihr Angebot an Familie Moosbrugger, 6764 Lech, mit Vorstellungstermin. 3956

Hotel Restaurant

Seeblick

3705 Faulensee-Spiez

am Thunersee

Wir suchen für lange Sommersaison, in unseren gepflegten A-la-carte-Service, tüchtige und freundliche

1 Barmaid ab sofort für Dancing Tenne
Restaurationsstöchter

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

**Boulevard-Café-
Restaurant**

Arkade

sucht per sofort oder nach Übereinkunft für die Sommersaison 1978 Arbeitskollegen

**Serviceangestellte
Kellner**

Sie arbeiten in einem jungen, modernen Team, und ein guter Verdienst sowie eine geregelte Arbeitszeit werden Ihnen zugesichert.

T. Bühlmann, Café-Restaurant Arkade
Unter der Egg 2, 6004 Luzern 3950
Tel. (041) 22 02 67

**Hotel Bahnhof Terminus
CH-3700 Spiez**

100 Betten / Restaurant / Festsaal / Spiezerstube / Sitzungszimmer

Wir suchen für die kommende Sommersaison:

**Chef de réception
oder Hotelsekretärin
Chef de service
Commis de cuisine**

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen bitte richten an:

Frau J. Noser-Ungerer, Tel. (033) 54 31 21 3810

**Hotel Bahnhof Terminus
CH-3700 Spiez**

**Grächen
Hotel Bellevue +
Romantica**

suchen für Sommersaison

**1 Commis de cuisine
1 Saaltochter** (evtl. auch Anfängerin)
1 Zimmermädchen

Tel. (028) 4 02 41

**1 Koch
1 Saaltochter** (evtl. auch Anfängerin)
1 Zimmermädchen

Tel. (028) 4 06 25



Hotel Seerose am Hallwilersee
5616 Meisterschwanden Tel. 057-7 22 66

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
Hilfspersonal
Hilfspersonal für Office
Buffetdame**

Rufen Sie uns bitte an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskunft.

Hotel Seerose am Hallwilersee
5616 Meisterschwanden OFA 107.358.071
Tel. (057) 7 22 46, K. Imhof, Dir.

Nach 14 Jahren überaus erfolgreicher Tätigkeit verlässt uns unsere führende Service-Mitarbeiterin demnächst. Als Nachfolgerin suchen wir für die kommenden Sommer- und Wintersaisons in Haus ersten Ranges mit 70 Betten, in gediegenes Hotel-Restaurant, eine bestausgewiesene, erfahrene, sprachgewandte, jüngere

Service-Chefin

für die aufmerksame Betreuung unserer anspruchsvollen, internationalen Kundschaft.

Wir erwarten: gepflegte Erscheinung
gute Umgangsformen
Organisations- und Führungsqualitäten

Wir bieten: gutbezahlte Dauerstelle
angenehmes Arbeitsklima
abwechslungsreiche Beschäftigung

Schriftliche Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Foto, Referenzen und Gehaltsansprüchen sind zu richten an:
Marcel BURRI, Grand Hotel ALPINA, 3780 Gstaad 3928
Tel. (030) 4 31 62/63

Wir suchen tüchtigen
Koch

in gut eingerichtete Küche. Eintritt 1. Juni oder nach Übereinkunft. ASSA 86-36552
Fam. Wigger-Aregger
Hotel Sonne,
6103 Schwarzenberg
Telefon (041) 97 24 24
(Montag geschlossen)

Wir suchen für einen Jahres-
betrieb tüchtige
Restaurationsstöchter

Offerten bitte an
Frau Scussel
Hotel Terminus
7550 Scuol
Tel. (084) 9 12 71 3826

**Kongress
zentrum
hotel mittenza
muttenz**



Wir suchen auf Mai 1978 oder nach Übereinkunft, in Jahresstelle, einsatzfreudigen und fachlich gut ausgewiesenen

Chef saucier

Sie sollten im Alter zwischen 24-30 Jahren sein und schon in ähnlicher Position gearbeitet haben.

Commis de cuisine

Im weiteren suchen wir freundliche, flinke, fachkundige

**Restaurationsstöchter
oder -kellner**

für unser gut frequentiertes Spezialitätenrestaurant.

Ihr Arbeitsplatz:
Modernes Kongresszentrum in unmittelbarer Nähe von Basel, wo im Restaurations- und Bankettservice viel geboten wird. (5-Tage-Woche)

Ihre Mitarbeiter:
Freundlich und aufgeschlossen.

Ihr Verdienst:
Überdurchschnittlich.

Ihr Chef:
Kurt Jenni erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Kongresszentrum Hotel Mittenza
4132 Muttenz bei Basel
Telefon (061) 61 06 06
Kurt Jenni, Direktor 3713



**Hotel
Seiler au Lac
Bönigen
bei Interlaken**

sucht für lange Sommersaison folgende Mitarbeiter:

Serviertöchter sprachenkundig
Kellner sprachenkundig
**Entremetier
Tournant**

Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an
E. + R. Zingg-Dinkel
3806 Bönigen am Brienzensee 2194

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ

Flims
1100m-2800m

**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: Oberkellner

Wir erwarten gerne Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen an die

Direktion Hotel Surselva
7018 Flims Waldhaus 3219

Hotel Fédéral, Lugano

sucht für die Sommersaison bis Ende Oktober

Sekretärin (NCR)
**Saaltöchter oder Kellner
Zimmermädchen**

Schriftliche Offerten sind erbeten an
Hotel Fédéral, 6900 Lugano
Telefon (091) 22 05 51 3782

Gesucht junger

Küchenchef

per 1. Juni oder nach Vereinbarung.
Kleinere Brigade, Sonntag frei.

Grilldach Restaurant
Ciel d'Or, Zürich, S. Semprini
Telefon (01) 62 05 11 3779

Gesucht in kleine Brigade jüngerer, pflichtbewusster

Küchenchef

Verlangt wird:
Personalführung und Kalkulation, seriöse Arbeitspflicht, Selbständigkeit.

Offertiert wird:
gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit, Zimmer im Hause, Jahresstelle.

Offerten mit Unterlagen erbeten an:
A. und E. Cotsell
Hotel Seegarten
Seegartenstrasse 14, 8008 Zürich
Telefon (01) 34 37 37 3758

Hotel Alpina 8784 Braunwald

Sport- und Ferienort im Glarnerland, öffentliches Hallenbad.

Wir suchen für lange Sommersaison oder in Jahresstelle

Serviceangestellte

für Restaurant

Sekretärin

Offerten mit den üblichen Unterlagen an
Familie Rolf Schweizer
Hotel Alpina, 8784 Braunwald
Tel. (058) 84 32 84 3935

Berner Oberland

Führendes Luxushotel sucht zum baldigen Eintritt

Réceptionisten

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 3938 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel-Restaurant-Bar Gornergrat Zermatt Dorf

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft.

Küchenchef

Koch

Chef de service nette, sympathische Barmaid

Serviertochter oder Kellner

Buffetochter

Anfragen an
Dir, Hotel Gornergrat
3920 Zermatt Dorf, Tel. (028) 67 10 27 3940

SPORTHOTEL VALSANA AROSA RESTAURANT CHESA

(Chaine des rôtisseurs)
Erstklasshaus, 170 Betten,
Hallenbad, Freiluftschwimmbad,
4 Tennisplätze, Sauna, Solarium,
Massage.

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Hotelfachassistentin

Küche: **Garde-manger**
Saucier
Entremetier
Pâtissier

Büro: **Réceptionist(in)**
D, F, E, NCR 42

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.
H. R. Vogel, Direktor
Sporthotel Valsana, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 02 75 2722

Gesucht

Serviertochter

Albergo Ristorante Ticino
Tel. (093) 35 35 81
Ascona ASSA 84-34545

Hotel Wysses Rössli 6430 Schwyz

Neueröffnung

Wir suchen noch folgende qualifizierte Mitarbeiter per sofort oder nach Übereinkunft:

Küche 2 Commis de cuisine

Service Serviertochter Kellner

Office Küchenbursche/ Officebursche Officemädchen

Etage Hausbursche

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an
G. Gaffuri
6430 Schwyz
Telefon (043) 21 19 22 3946

Restaurant le Casanova

3, Quai Mont-Blanc
1201 Genève
téléphone (022) 32 24 14

On cherche
cuisinier
bon gain, entrée de suite ou à convenir. 3908

Palace Sporthotel 3825 Mürren

100 Betten, Kandahar-Grill
Sonnenterrasse, Palace-Bar
Seminar- und Banketträume

Für die kommende Sommersaison mit Eintritt Ende Mai/ Mitte Juni 1978 haben wir noch folgende Posten zu besetzen:

Küche: Küchenchef Chef de partie Commis de cuisine

Restauration: Chefs de rang Commis de rang

Bar: Barmann oder -dame

Diverses: Haushalthilfe (Besorgung des Privathaushaltes und Betreuung von 2 kleinen Buben)

Hilfspersonal

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung.
H. Imboden, Direktor
Palace Sporthotel
Telefon (036) 55 24 24 3804

ERMITAGE Hotel Ermitage

Seestrasse 80
8700 Küsnacht, Zürich
Tel. (01) 910 52 22

Für Sommersaison mit Eintritt für sofort oder nach Übereinkunft suchen wir

Chef de rang Commis de rang Buffetdame oder Buffetbursche Hausbursche Entremetier Koch-Tournant Tagesportier

Interessenten richten ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen zuhänden Herrn G. Meier. 3787

Hotel Münchnerhof Ristorante Pizza Basel

Riehenring 75
Telefon (061) 26 77 88

suchen in Jahresstelle

Hotelsekretärin

sprachenkundig, für die Kasse, Korrespondenz, Réception nebst allgemeinen Büroarbeiten.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte. 3795



Das Hotel Basel hat auf Frühjahr 1978 folgende interessante Stellen offen:

Réceptionistin

Unser junges Team freut sich auf Sie.

Serviertöchter Kellner

In einem unserer drei Restaurants finden auch Sie den gewünschten Arbeitsplatz.

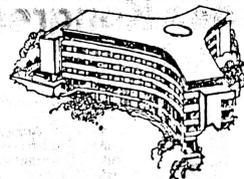
Lingerie-Dame

Macht es Ihnen Spass, einer nicht allzugrossen Lingerie vorzustehen.

Was wir Ihnen zu bieten haben, und was wir von Ihnen erwarten, erfahren Sie bei einer ersten Kontaktaufnahme mit uns.

Erich Bolt
Hotel Basel
Münzgasse 12
4051 Basel
Tel. (061) 25 24 23 3952

Atlantis Sheraton Hotel



Wir suchen in Jahresstellen mit Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft

Réceptionist(in) Chef de rang (Room-Service und Bankett)

Chef de rang (Rôtisserie)

Demi-chef de bar Serviertochter (Döitschi-Stübe)

Telefonistin Hallenportier Zimmermädchen Buffetbursche Buffetmädchen Garagist

(Chauffeur)
Ausländer nur mit Ausweis B oder C.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an die Personalabteilung.

Atlantis Sheraton Hotel
Döitschweg 234
8055 Zürich
Telefon (01) 35 00 00 1906

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 3806

Hôtel des Bergues Genève

cherche

1 téléphoniste PTT

français, anglais, allemand

Entrée de suite ou à convenir
Place stable, à l'année. 2 jours de congé par semaine

Envoyer offres ou téléphoner au bureau du personnel (022) 31 50 50, 33 quai des Bergues, 1201 Genève 3918

Tessin

Hotel Losone bei Ascona

sucht für Sommersaison
März bis Oktober

Buffetdame Chef saucier Chef de partie Hotelpraktikantin Restaurationskellner Restaurationsstochter Kindermädchen Praktikantin

Orientierung
Hotel 1. Klasse
100 Betten
Spezialitätenrestaurant
Bar/Dancing
Casa Rustica

Offerten an
Familie Glaus-Somai
Albergo Losone
6616 Losone
Telefon (093) 35 01 31 2934



Landgasthof Rössli 4114 Hofstetten

(13 km von Basel)
Telefon (061) 75 10 47

sucht per sofort oder nach Übereinkunft nette, freundliche

Serviertochter

Sollten Sie im Speiseservice nicht gewandt sein, so lernen wir Sie gerne an.
Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Anfragen sind zu richten an
Frau Josy Schöpflin 3909

Hotel Savoy, Bern

sucht in Jahresstelle

Gouvernante Hotelfachassistentin

zur Beaufsichtigung und Mithilfe in sämtlichen Abteilungen der Hauswirtschaft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an
R. Tanner
Hotel Savoy, 3011 Bern 3728

Zermatt/VS

Wir suchen für unser modern eingerichtetes Souveniergebiet fremdsprachenkundige (Englisch und Französisch)

Verkäuferin

(auch Anfängerin)

für die Sommersaison 1978 oder in Jahresstelle. Eintritt Anfang Mai oder nach Übereinkunft.

Wir bieten gute Entlohnung und geregelte Arbeits- und Freizeit. Zimmer mit Kochgelegenheit kann zur Verfügung gestellt werden.

Offerten bitte an
G. Bliner-Julen, Souvenirs
Bahnhofplatz, 3920 Zermatt
Telefon privat (028) 67 20 70
Telefon Geschäft (028) 67 10 60 P 36-120668

Wir suchen für unser Speise- und Spezialitätenrestaurant in der Stadt Bern mit Eintritt nach Übereinkunft jüngeren

Koch

in kleine Brigade als Chef de partie, der auch den Küchenchef während der Freitage ablösen kann.

Wir bieten sehr guten Lohn, geregelte Arbeitszeit.

Offerten sind zu richten an Postfach 1536, 3001 Bern.

3856



Die Hotel- und Restaurationsbetriebe der Thermalquelle AG suchen für die Hotels **Zurzacherhof** und **Turmhotel**

Köche

(Entremetier, Tournant, Saucier, Commis de cuisine)

Restaurations-Kellner Pâtissier

in Jahres- oder Saisonstelle. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Guter Verdienst. Gratis-Eintritt ins Thermalbad.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

Turmhotel
M. Jordan-Kunz
8437 Zurzach, Tel. (056) 49 24 40

3877

sucht in Jahresstelle, mit Eintritt Anfangs Juni 1978, bestqualifizierte, sprachenkundige

Hotel-Sekretärin

Geregelte Arbeitszeit, gute Entlohnung, angenehmes Arbeitsklima, evtl. 1-Zimmer-Wohnung.

Ausführliche Offerten sind erbeten an
3793

HOTEL MARGNA

S. D. Müssegens-Hürzeler
7515 Sils-Baselgia, Engadin
Telefon 082/45306

In neu renoviertes Hotel nach

Klosters

gesucht

Serviertochter 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

Wir suchen

Geschäftsführer(in)

für **gedlegenes Dancing/Bar** im Zentrum der Stadt Zürich.

Wir erwarten:

- Erfahrung im Gastgewerbe
- Fähigkeitsausweis
- Kontaktfreudigkeit
- Fantasievolle Initiative

Diese Position bietet eine **selbständige** Entfaltungsmöglichkeit mit angemessener Ertragsbeteiligung.

Offerten mit Lebenslauf, Schriftprobe, Foto und Angabe der Gehaltsvorstellungen sind erbeten unter Chiffre 3932 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Eine weltweit tätige Organisation auf dem Gebiete der **touristischen Werbung** mit zahlreichen Auslandvertretungen sucht zufolge Eintritts des bisherigen Stelleninhabers in den Ruhestand einen

Chef der Produktion

Ihm obliegt die Aufgabe, den vielsprachigen, umfangreichen Werbemittelbedarf vom einfachen Prospekt bis zum anspruchsvollen Imprimat in enger Zusammenarbeit mit dem Direktor zu planen und die Produktion zu realisieren. Diese vielfältige und verantwortungsvolle Aufgabe setzt folgende Eigenschaften voraus:

- breites Bildungsniveau
- solides Wissen über die Schweiz in ihren kulturellen, wirtschaftlichen und politischen Aspekten
- schöpferische Fähigkeiten, verbunden mit ausgeprägten technischen Kenntnissen
- stillichere schriftliche Ausdrucksweise
- Kostenbewusstsein und kalkulatorisches Geschick
- gute Kenntnisse der Landessprachen und des Englischen

Wir bieten:

- den Anforderungen entsprechende Salarierung
- vorzügliche Sozialleistungen
- schönen, lärmfreien Arbeitsort in Zürich

Stellenantritt nach Vereinbarung.

Interessenten zwischen 30 und 40 Jahren sind gebeten, ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Foto, Referenzen, evtl. Arbeitsproben) bis zum 28. April 1978 einzuzureichen unter Chiffre 5248 an Mosse-Annoncen SA, Zürich.

Zürich

Für den weiteren Ausbau des Kongress- und Tagungstourismus im Raum Zürich, in Zusammenarbeit mit der Hotellerie und einschlägigen Einrichtungen, suchen wir per 1. Juni 1978 oder nach Vereinbarung einen Initiator

Leiter des Kongresswesens VVZ

mit folgenden Hauptaufgaben

- Akquisition
- Koordination der Verkaufsanstrengungen im Raum Zürich
- Unterstützung von Kongressveranstaltungen
- Durchführung eigener Veranstaltungen
- Administration

Die Bewerber müssen über eine solide Erfahrung im Kongresswesen verfügen und die Sprachen Deutsch, Englisch und Französisch in Wort und Schrift beherrschen. Alter ca. 30 Jahre.

Detaillierte Offerten mit handgeschriebenem Lebenslauf, Gehaltsansprüchen, Foto und Eintrittstermin sind persönlich zu richten an **Erich Gerber**, Verkehrsdirektor von Zürich, Postfach, 8023 Zürich.

3224

Holiday Inn

und **MÖVENPICK**

Glattbrugg

Möchten Sie am Puls der Mode arbeiten?

Im ersten Textil- und Mode-Center der Schweiz, das direkt vor den Toren Zürichs eröffnet wird, werden wir die Restaurants «Les Boutiques» von Mövenpick führen.

Unsere Gäste werden Modeschöpfer, Mannequins, Ein- und Verkäufer der schweizerischen Textil- und Modebranche sein, die gewöhnt sind, geschmackvoll verwöhnt zu werden.

Wir suchen aktive und fröhliche Mitarbeiter für den Küchen- und Servicebereich, die Freude haben, in diesem attraktiven Betrieb zu wirken (Samstag und Sonntag bleibt die Restauration geschlossen).

Interessenten, die sich angesprochen fühlen, senden ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an A. Meuter.

Holiday Inn und Mövenpick
W.-Mittelholzer-Strasse 8
8152 Opfikon-Glattbrugg
Tel. (01) 810 11 11

P 44-61

Les résidences Kandahar

3967 Aminona sur Sierr
Téléphone (027) 41 37 96

cherche

une gouvernante d'étage un réceptionniste une aide entretien/ aide piscine

Veillez nous téléphoner ou écrire.

3883

USCHTERIA 77

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

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unsere Treff-Bar im Tagesrestaurant

Bar-Serviertochter Kellner

für A-la-carte- und Dancingservice

per 1. Mai 1978 oder nach Vereinbarung gut ausgewiesenen

Koch/Chef de partie Jungkoch

für A-la-carte- und Snack-Küche

Zimmermädchen und Küchenbursche

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 Pilatus am Vierwaldstättersee

Wir suchen auf die kommende Sommersaison

zweite Sekretärin oder Praktikantin Saaltochter oder Praktikantin Zimmermädchen Commis de cuisine

Offerten an

Familie Fuchs
Hotel Pilatus, 6052 Hergiswil
Telefon (041) 95 15 55

3888

Hotel Muottas Muragl Samedan/St. Moritz

Wir suchen für lange Sommersaison (Anfang Juni)

Jungköche (franz. Küche) Serviertochter oder Kellner Buffetochter Buffetdame Officemädchen Kioskverkäuferin

Offerten oder Anfragen richte man an

E. Meil, Küchenchef
Speiserestaurant Muottas Muragl
7503 Samedan/St. Moritz
Tel. (082) 9 39 43
(082) 6 44 92 Privat

P 13-2244

MÖVENPICK

Wir suchen für unser modernes Hotel City garni beim Hauptbahnhof

die freundlichste Gastgeberin Berns

Wenn Sie über sehr gute Umgangsformen verfügen, fließend französisch, englisch, italienisch, evtl. spanisch sprechen und viel Erfahrung in Housekeeping und Personalführung mitbringen, möchten wir Ihnen den Posten der

Directrice

anvertrauen.

Senden Sie uns bitte in den nächsten Tagen Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Handschriftprobe, damit wir bald mit Ihnen Ihre zukünftige Tätigkeit besprechen können.

Jean Dedie, Direktor
Mövenpick AG Bern, Aarberggasse 30,
3011 Bern. 4009



Unser Küchenchef verlässt uns, um ein eigenes Geschäft zu übernehmen. Deshalb suchen wir einen neuen

Küchenchef

Per 25. Mai, in Jahres- oder Zweisaisonstelle. Voraussetzungen: dynamisch, jung und mit sehr guter Ausbildung.

Offerten mit Foto, Lebenslauf und Zeugnissen sind erbeten an untenstehende Adresse. 2577

Fam. Paul Petzold Telefon 083 368 17
am Postplatz CH-7270 Davos Platz

Für unseren lebhaften und vielseitigen Restaurants- und Konzertbetrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung nettes

Servierpersonal

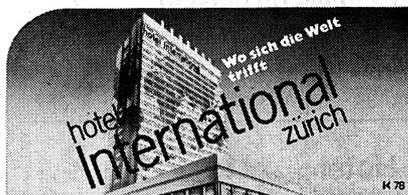
sowie für jeweils 8 bis 14 oder 19 bis 1 Uhr

Officebursche

Gute Verdienstmöglichkeiten und beste Anstellungsbedingungen garantiert. Zimmer im Hause. Geregelt Arbeitszeit.



Herr Lisak oder Herr Gross freut sich auf Ihren Telefonanruf. P 06-10107



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft einen

Bankett-Oberkellner

Wir wünschen uns für diesen verantwortungsvollen und abwechslungsreichen Posten (Bankettträglichkeiten bis 700 Personen) einen Mitarbeiter mit fundierten Fachkenntnissen und Organisationstalent.

Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit (Fünftagewoche, 45 Stunden), gute Entlohnung, Self-service-Restaurant für unsere Mitarbeiter und auf Wunsch schönes Zimmer oder Appartement in einem unserer Personalthäuser.

Bitte schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an. Unser Personalchef, Herr Willi Gloor, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte. 3989

am Marktplatz
8050 Zurich
Tel. 01/46 43 41



Hôtel du Léman
Jongny
cherche pour entrée immédiate ou à convenir une jeune

secrétaire de réception
Débutante acceptable, bilingue, Travail régulier.

Faire offres avec curriculum vitae et prétentions à
E. Mayer
Hôtel du Léman
1805 Jongny s/Vevay 3962

Hotel Falken, Solothurn
Gesucht in junges Team

1 Jungkoch
1 Chef de partie

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.
Offerten bitte an:
Familie R. Egger
Telefon (065) 22 04 22

Barstube zur Gerbern Grill-Room

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft (Jahresstelle)

2. Barman
Sind SIE versiert, ehrlich, flink und aufgeschlossen? Können SIE französisch/englisch? Haben SIE Servicepraxis und gute Gesundheit? Melden SIE sich bei Barstube «zur Gerbern» Sternensplatz 7 6000 Luzern 5 Tel. (041) 22 75 50 3919

Hotel-Restaurant Bären
3855 Brienz
sucht für kommende Sommersaison

Chef de partie Köchin
Commis de cuisine
Saaltochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:
A. Berthod
Hotel Bären, 3855 Brienz
Tel. (036) 51 24 12 1920

Hotel-Restaurant Rössli
6053 Alpnachstad (Nähe Luzern)
Gesucht wird für Sommersaison, evtl. ganzjährig, selbständiger

Koch oder Köchin
Auch Ehepaar angenehm. (Sie Zimmer/Lingerie.) Eintritt: Mitte April/Mai. Eventuell nach Wunsch könnten wir eine Wohnung zur Verfügung stellen. Tel. (041) 96 11 81 3802

Hotel Schweizerhof, Kandersteg
Frl. H. Glatthard/Prop. Dir.
Wir suchen für die kommende Sommersaison noch folgendes Personal:

Serviertöchter
evtl. Anfängerinnen

Commis de cuisine
Portier-Ehepaar
(Deutschkenntnis)
Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen Offerten mit Unterlagen an obige Adresse. 4013

Hotel zum See Grächen (VS)
Wir suchen für die Sommersaison MA 55393

Hilfssköchin
Telefon (028) 56 24 24

Dringend gesucht:
Geranten-Ehepaar

an den Vierwaldstättersee, für mittleres Hotel mit ausgeprägter Restauration.

Katag Treuhand
Postfach 580, 6002 Luzern
Telefon (041) 22 61 41 4017

Wir suchen in heimeliges, neues Restaurant freundliche

Serviertöchter
Offerten an
Familie Wolf, Hotel-Restaurant Klösterli
2542 Pieterlen bei Biel
Telefon (032) 87 33 33 P 06-2742

Saas-Fee
Spezialitäten-Restaurant sucht für lange Sommersaison

Commis de cuisine oder Köchin
2 Serviertöchter

Offerten sind zu richten an
Fräulein C. Bumann
Restaurant Vieux Chalet
3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 28 92 3953

Restaurant zur Eintracht, Muttenz
sucht nach Übereinkunft freundliche, im Speiseservice gewandte

Serviertöchter
(oder Kellner)
Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche (Sonntag, Montag frei).

Offerten sind zu richten an:
Fam. Walter Gallatti-Schütz
Restaurant Eintracht
4132 Muttenz
Tel. (061) 61 10 18 3955

Restaurationsbetrieb der Stadt Bern

Chef de service
Wir suchen:
- jungen, dynamischen Mann
- fähig, Servicemitarbeiter zu führen
- Freude an persönlichem Einsatz
- hohes Mass an Pflichtbewusstsein
- Motivationsbereitschaft.
Schriftliche Offerten mit Zeugnissen und Lebenslauf erbeten unter Chiffre A 21735 an Publicitas, 3001 Bern.

Gesucht nach

Davos

Koch und Serviertöchter
auf 1. Juni, für Sommersaison, evtl. Wintersaison.

Hotel Sportleck
Hr. Bachmann
Tel. (083) 3 59 63 OFA 132.141.265

Hotel Gotthard Interlaken

Für unser Hotel garni, Rancho-Dancing und Arena-Bar suchen wir per 15. April oder nach Übereinkunft junge, sprachenkundige

Anfangssekretärin/Aide du patron
für Büro/Réception und allgemeine Mithilfe im Betrieb.

Wir bieten interessante selbständige Tätigkeit, geregelte Freizeit und gute Entlohnung.

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an
W. Gerber
Hotel Gotthard, Interlaken 3760

Buffet Zürich HB

In unseren Restaurants, Au Premier, Alfred-Escher-Stube und Da Capo, können Sie Ihre beruflichen Kenntnisse jederzeit anwenden und bestimmt viel Neues dazulernen.

Serviceangestellte und Kellner
finden eine interessante und abwechslungsreiche Anstellung mit Aufstiegsmöglichkeiten.
Sehr guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.
Wir zeigen Ihnen gerne unseren Betrieb.

Melden Sie sich unverbindlich bei
A. Steurer, Personalchef
Bahnhöflet Zürich HB
8023 Zurich, Bahnhofplatz 15
Telefon (01) 211 27 43, intern 55 4015

Zimmermann Hotels AG
3920 Zermatt
sucht: baldmöglichst in Jahresstelle

Sekretär oder Sekretärin
für Zentralverwaltung und
Ende Mai bis Mitte September 1978

Chef de partie
Commis de partie
Kellner
für Restaurant-Dancing
Juli und August 1978

Servicehilfen
Hilfzimmermädchen
Offerten bitte an die Direktion:
A. Willi-Jobin, Direktor
Hotel National
3920 Zermatt 4019

Interlaken
Hotel Restaurant Löwen
sucht für Sommersaison mit Eintritt ab sofort oder nach Übereinkunft freundliche(n), zuverlässige(n)

Serviertöchter oder Kellner
Offerten an
Familie W. Tschiemer
Hotel Löwen
3800 Interlaken
Telefon (036) 22 30 33 3981

Hotel- und Restaurationsbetriebe der Zentralschweiz
sucht auf Frühjahr bestqualifizierten, erfahrenen, restaurationskundigen

Küchenchef
(evtl. Chef de partie)
für Dauerstellung. Wir offerieren erstklassige Entlohnung.
Offerten sind erbeten unter Chiffre 3939 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

St. Moritz
Gesucht für die Sommersaison, evtl. in Jahresstelle, tüchtige

Köchin
Gute Entlohnung.
Offerten sind erbeten an
Unfallklinik Gut, Frau E. Caveng
7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 41 41 3944



Wir suchen in Jahresstelle für unser Hotel- und Restaurationsbetrieb mit grossem Saalgeschäft noch folgende Mitarbeiter:

Auf 1. Mai

Chef de partie
Commis de cuisine
Restaurationstocher
oder -kellner

für unser A-la-carte-Restaurant.
Auf 15. Mai oder nach Übereinkunft

Sous-chef/
Chef-saucier

Mindestalter 24 Jahre.

Wenn Sie Interesse haben in einem vielseitigen und lebhaften Betrieb mitarbeiten, senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungen oder rufen Sie uns einfach an.

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

3794

hotel aarauerhof
5000 Aarau Bahnhofstr. 68
☎ 084 24 55 27 / Telex 68667

Grillroom · Herzstube
Café-Brasserie · Hopfenstube
Dancing-Club · Happy Night
Saal für Kongresse u. Bankette
50 Betten mit 42 Zimmern
Parkgarage im Haus

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

1 Dancing-Kellner oder
Serviertochter

überdurchschnittlicher Verdienst bei höchst angenehmer Arbeitszeit.

1 Chef de rang
(auch weiblich) für unser Grill- und Tagelichtcafé

sowie

1 Tagesportier

evtl. mit Ehefrau als Zimmermädchen

Ihr Anruf oder schriftliche Bewerbung würde mich sehr freuen (bitte Herrn Dubach verlangen). 3830

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



Hotel Blümlisalp
3718 Kandersteg

Wir suchen für kommende Sommersaison in Saison- oder Jahresstelle eine einsatzfreudige, selbständige

Aide du patron

Bestausgewiesene Interessentinnen für diese sehr interessante und vielseitige Tätigkeit möchten sich bitte melden bei

Fam. D. Wandfluh
Hotel Blümlisalp, 3718 Kandersteg
Telefon (033) 75 12 44

3719

Saas Fee

Wir suchen für lange Sommersaison

1 Koch
1 Restaurationstochter
2 Saaltöchter
1 Büropraktikantin

freie Kost und Logis im Hotel

Offerten sind zu richten an

Fam. Supersaxo-Kalbermatten
Hotel Derby, 3906 Saas Fee
Tel. (028) 4 83 45,
ab 8. April 1978 (028) 57 23 45

3825

Hotel-Restaurant Fontana
2513 Twann am Bielersee

sucht für lange Sommersaison

Commis entremetier
Commis tournant

Eintritt 1. Mai oder nach Übereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

Bruno C. Fontana, Hotel Fontana, 2513 Twann
Telefon (032) 85 18 85

3910



BLAUSEE · LAC BLEU · BLUE LAKE

Restaurant Alpine Forellenzucht Bazar

Mitarbeiten an einem der schönsten Arbeitsplätze der Schweiz und trotzdem nur 40 Minuten von Bern.

Für die kommende Sommersaison, Ende April bis anfangs Oktober, suchen wir:

Commis de cuisine

Unser Team ist jung und unternehmungslustig. Unsere Bedingungen sind sehr interessant.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Blausee AG
K. Meier, 3717 Blausee
Telefon (033) 71 16 42

3649



sucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstellung
- erfahrenen, sprachkundigen

Chauffeur

(mit Fahrbewilligung Kat. B)

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen (Zeugniskopien, Lebenslauf und Passfoto) sind an unseren Personalchef, Herrn J. Warnez, zu richten.

3966

Dolder Grand Hotel Zürich
Telefon (01) 32 62 31, intern 619

Zürich BASEL
Hilton HILTON

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Assistent
der Verkaufsleitung und
Sales Representatives

(auch weibliche Bewerberinnen werden berücksichtigt)

Wir suchen eine(n) zuverlässige(n) Mitarbeiter(in) in unsere Verkaufsorganisationen. Ehrgeiz und Erfolgswissen sind eine Voraussetzung. Erfahrung im Verkauf des Hotelfaches, der Touristik oder der Luftfahrtindustrie ist erwünscht, gute Englisch- und Französischkenntnisse sind erforderlich.

Wir bitten Sie, Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an Herrn Kurt E. Schmid, Personalchef, zu senden.



Zürich Hilton
Personalbüro
Postfach
CH 8058 Zürich-Flughafen
Tel. 01 810 31 31
Telex 55 135



Basel Hilton
Aeschengraben 31
CH-4051 Basel
Tel. 061-22 66 22
Telex 62 065

3902

Restaurant
Kreuz - Olten

Neueröffnung Anfang Mai
(nach totaler Umgestaltung)

Wir suchen

Küchenchef
Chef de partie
Commis de cuisine
Hilfskoch
Buffettochter
Serviertochter
Küchen-Hausbursche
oder -mädchen

Telefonieren Sie oder richten Sie Ihre Offerte an

M. und A. Pfenniger, Rest. Kreuz
Hauptgasse 16
4600 Olten
Tel. (062) 21 68 21
(zwischen 10 und 12 und 14 und 16 Uhr) 3998

Davos
Congress Centre

mit Hallenbad-Restaurant und Gartenbad-Terrasse
Bankett-Restoration

Hotel Angleterre

Wir suchen in Jahresstellen (evtl. nur Sommersaison), Eintritt nach Vereinbarung

1. Sekretärin

die wirklich in jeder Beziehung die Erste sein sollte

Hotelfachassistentin
Restaurationstochter

für Hallenbad-Restaurant einer der führenden Betriebe

Chef de partie

Stellvertreter des Küchenchefs

Commis de cuisine

Erstklassige Positionen mit erstklassigem Salär.

Vollständige Offerten mit Foto bitte an
Ed. Kleinert, Inh., 7270 Davos

Wir geben gerne telefonisch Auskunft: Tel. (083) 3 63 12 3937

Gesucht ab sofort für die kommende Sommersaison

Geranten
Gerantenehepaar oder
Betriebsleiter

für Restauration, Garten-Dancing, Barbetrieb, mit guter Erfahrung in Organisation- und Personalführung.

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnsprüchen sind erbeten an

H. Hasler, Hotel Alexander
6353 Weggis
Tel. (041) 93 22 22

3994

Golf-Hôtel René Capt
1820 Montreux

Tel. (021) 61 41 33

cherche pour la saison d'été de suite ou à convenir

1 chef de cuisine

(petite brigade)

Faire offre à la direction.

4002



Waldhotel National
7050 Arosa

160 Betten, Hallenschwimmbad/Sauna
sucht ab sofort oder nach Übereinkunft in
Jahresstelle:

Chef de réception
Aide du patron

Schweizer mit entsprechender Berufserfah-
rung erhalten den Vorzug.

Sekretärin oder
Sekretärin

Für NCR, Kassa und Korrespondenz, spra-
chenkundig.

Richten Sie Ihre Offerten mit den üblichen
Unterlagen an die Direktion

Willy Huber
Waldhotel National, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 13 51 3673



Hotel Central
7050 Arosa

80-Betten-Hotel (Jahresbetrieb)

Haben Sie Freude, in einem jungen Team mit-
zuarbeiten?

Wir suchen ab 15. April 1978 eine nette, ein-
satzfreudige

Réceptionspraktikantin

(Schweizerin)
ab anfangs Mai 1978

Commis de cuisine

Offerten mit Foto und den üblichen Unterla-
gen sind erbeten an:

Hotel Central
z. H. Hr. Lendfers, 7050 Arosa
oder rufen Sie uns an:
Telefon (081) 31 15 13 3721



Rössli Würenlos

Spezialitäten-Restaurant an der Strasse
Zürich-Baden sucht

2 Jungköche/Köchinnen

1 Buffetdame
1 Küchen- und
Lingeriehilfe
1 Haus- und
Küchenburschen

(auch für Garten)
Geregelte Arbeits- und Freizeit.
Sehr gute Entlohnung.

Offerten an
Ed. Meier
Tel. (056) 74 13 60 3990

Hôtel Royal
3963 Crans

engagement pour saison d'été et saison d'hiver

une aide-gouvernante
une aide-lingère
un commis de bar
et un chasseur page

Faire offres à la direction.
Téléphone (027) 41 39 31 3904

Restaurant Gmüetliberg
8138 Üetliberg

(Endstation)

Wir suchen per sofort oder
nach Übereinkunft

Küchenbursche
Kellner

Wir bieten gute Verdienstmög-
lichkeiten, angenehmes
Arbeitsklima und fortschrittli-
che Sozialleistungen. Auf
Wunsch Zimmer im Hause.

Sollten Sie sich für eine die-
ser Stellen interessieren, te-
lefonieren Sie bitte unserem
Herrn A. Chierzi,
Tel. (01) 35 92 60. P 03-103567

Restaurant Les Iles
Collombey le Grand

cherche

1 serveuse

connaissant les deux servi-
ces

1 fille de maison

nourries logées. Congés ré-
guliers. Bons gains.

Tél. (025) 4 11 50 P 36-100205

Wir suchen freundliche, flinke

Service-Angestellte

in Speiseraum bei Luzern,
Eintritt sofort (Schichtbetrieb).
Sowie

Frau oder Tochter

für allgemeine Arbeiten.

Offerten an:
Fam. Schmidiger,
Restaurant Felmis,
6048 Horw, Tel. (041) 42 12 82,
OFA 112.295.596

Gastgewerbebetrieb im Zen-
trum der Stadt Bern sucht
nach Übereinkunft

kaufm. Mitarbeiterin
oder
kaufm. Mitarbeiter
als
Alleinangestellte(r)

Wir erwarten kaufmännische
Ausbildung, einige Jahre
Praxis, vorzugsweise im
Gastgewerbe, Korrespon-
denz in Deutsch und Franzö-
sisch und die Fähigkeit, alle
Büroarbeiten, inkl. Ruf-Buch-
haltung, selbständig und ge-
wissenhaft zu erledigen.

Wir bieten eine sehr selb-
ständige Tätigkeit mit zeitge-
masser Entlohnung und den
üblichen Sozialleistungen.

Ihre Offerte erwarten wir ger-
ne unter Chiffre T 21679 an
Publicitas, 3001 Bern.

Hotels Continental und
Park, Luzern

Morgartenstr. 4
Tel. (041) 23 75 66

Gesucht
freundliche(r), branchenkun-
dige(r)

Service-Angestellte
oder Kellner

(auch Saisonier)

Koch/
Chef garde-manger

mit guten Fachkenntnissen.

Wir bieten zeitgemässe Ent-
lohnung und geregelte Ar-
beitszeit.

Eintritt sofort oder nach
Übereinkunft. 3941

Hotel Suisse
Vevey/Genfersee

sucht

**Réceptions-
Praktikantin**
Serviertöchter

(auch Anfängerinnen)

Commis de cuisine

Eintritt nach Übereinkunft.

Rufen Sie uns an!
Tel. (021) 51 17 26. 3942

Wir suchen von April bis Oktober
treue, ehrliche

Serviertöchter oder Kellner

Hoher Verdienst, Kost und Logis
im Hause. P 06-26831
Familie Stämpfli,
Rest.-Hotel St.-Petersinsel
3235 Erlach am Bielersee
Telefon (032) 88 11 15

Je cherche
cuisinier

avec connaissance de la cui-
sine internationale. Capable
de former les apprentis et di-
riger le personnel. Moyenne
journalière de couverts: 150 à
200.
Place à l'année.
Gros salaire en rapport avec
les capacités.
Patron exigeant.

Faire offre à

Monsieur Gérald Reguin,
Café du Château,
1400 Yverdon,
tél. (024) 21 49 62. 3690

Berghotel
Oeschinensee

ob Kandersteg

sucht auf anfangs Mai bis
Oktober tüchtigen, jungen
und einsatzfreudigen

Alleinkoch

bei hoher Bezahlung.

Schriftliche Offerten erbeten
an

Fam. David Wandfluh-Berger
Telefon (033) 75 12 68 oder
(033) 75 12 44 nach 20 Uhr
3817



Alfredo Trees-Doetwyler
Telefon 065 224021 4500 Solothurn

Zur Ergänzung unserer Kü-
chenbrigade suchen wir auf
1. Mai 1978

Chef de partie/
Chef-Stellvertreter
Commis de cuisine

Wenn Sie Wert legen, in ein-
er modernst eingerichteten
Küche - zeitweilig im
Schichtbetrieb - zu arbeiten,
dann sind Sie bei uns am
richtigen Platz.

Wir bieten eine den Qualifi-
kationen entsprechende Ent-
lohnung bei einer geregelten
Arbeits- und Freizeit.

Bitte senden Sie uns Ihre Be-
werbung oder nehmen Sie
mit uns direkten Kontakt auf.

Alfredo Trees
Bahnhofbuffet SBB
4500 Solothurn
Telefon (065) 22 40 21 3822

Hotel Moy
3653 Oberhofen

Thunersee
90 Betten

sucht für Sommersaison,
Eintritt Mitte Mai, ausgewie-
senen

Küchenchef

Bewerbungen und Unterla-
gen an die Direktion,
Telefon (033) 43 15 14 2711



Hotel Glärnischhof
8022 Zürich 2

Modernes Erstklasshotel im
Zentrum von Zürich sucht in
Jahresstelle (5-Tage-Wo-
che):

1 Saucier

1 Chef de partie

sowie

1 Chef de rang

sprachen- und fachkundig

Eintritt per 1. Mai oder nach
Vereinbarung. Zimmer kann
vermittelt werden.

Offerten mit Unterlagen bitte
an:

Hotel Glärnischhof
Claridenstrasse 30
8022 Zürich 3876



Hôtel
Mon Repos

cherche

portier
d'étage

place à l'année.

Offre à la direction.

Hôtel Mon Repos
131, rue de
Lausanne
1202 Genève 3897

Gesucht in vielseitigen Hotel- und Restaura-
tionsbetrieb qualifizierter

Chef de rang
Kellner
Serviertöchter

sowie tüchtige, fachkundige

Barmaid

Ihren Besuch oder Anruf erwartet

H. Knuchel
Hotel Seestern, 6315 Oberägeri
Telefon (042) 72 18 55 3676



Grand-Restaurant

Tea-room / Confiserie

«Schuh»
3800 Interlaken

am Höheweg

Chef garde-manger

per sofort oder nach Übereinkunft als Sous-
chef de cuisine zu 11-Mann-Brigade

Serviertöchter per Mitte Mai und Juni
Konditor per Mai 1978

Chef entremetier per Mitte Juni 1978
Verkäuferin per Juli 1978

Alles gutbezahlte Saison- oder Dauerstellen,
nebst geregelter Arbeits- und Freizeit.

Offerten sind erbeten an

Familie F. Beutler
Telefon (036) 22 94 41 3707

Gesucht werden per sofort nach Adelboden

2 Serviertöchter

für unsere nette Schwingerstube, eventuell
auch Anfängerinnen, in Jahresstelle, guter
Verdienst.

Für 1. Mai 1978

Küchenbursche
und Hilfskoch
2 Serviertöchter

für gutgehendes Arbeiterrestaurant in Jah-
resstelle. Geregelte Arbeitszeit, guter Ver-
dienst.

Sich melden:

Hotel Victoria
Frau Strasser
3715 Adelboden
Telefon (033) 73 16 41 3899

Hotel Bristol
3954 Leukerbad

sucht per sofort oder nach Übereinkunft noch
folgende Mitarbeiter:

Saalkellner
Anfangssaaltochter
Anfangszimmermädchen
Sportlehrer

(Schwimmen, Tennis)

Hotelmechaniker

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Hotel Bristol, 3954 Leukerbad
Telefon (027) 61 10 01, O. Collenberg 3894

Hotel Restaurant
Des Alpes
3718 Kandersteg

sucht auf Anfang April oder nach Überein-
kunft

Alleinkoch
Serviertöchter
Tochter

für Buffet und Mithilfe im Service

Bewerbungen sind erbeten an

Familie Ed. Schild
Telefon (033) 75 11 12 3768

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.



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

Front Desk:
Informations-Hostess
Telefonistin

Administration:
Chef Warenannahme
Lagerchef

Hotelbar:
Barman/Barmad

Restaurants:
Chef de rang
Commis de service
Praktikanten

Interessenten für diese Stellen wenden sich bitte schriftlich oder telefonisch an Herrn P. Betschart, Hotel Nova Park, Badenerstrasse 420, 8004 Zürich, Telefon (01) 54 22 21. 639

Hotel Nova-Park – wo man sich trifft

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



Für unsere bekannte Haus-Konditorei suchen wir als Aushilfe für die Zeit vom 1. Juni bis 31. August 1978 einen tüchtigen

2. Konditor

Wir offerieren Ihnen ein modernes Zimmer im Personalhaus und 5-Tage-Woche. Ein attraktives Gehalt ist selbstverständlich.

Ihre Offerte richten Sie bitte an die Direktion des

Hotel Europe,
Clarastrasse 23, 4058 Basel,
Tel. (061) 26 80 80.

P 03-304



Hotel-Restaurant
Brienz-Rothorn Kulm

Für die Sommersaison 1978 (Mitte Mai bis Mitte Oktober) suchen wir für unseren langjährigen Geranten, Herrn E. Meier:

Koch Commis de cuisine Servicepersonal Aushilfsserviertochter

Wer an einem guten Verdienst interessiert ist und gerne eine Saison auf 2349 m ü. M. bringt, meldet sich bei

Brienz-Rothorn Unternehmung AG
3855 Brienz
Telefon (036) 51 12 32

3679



Hotel-Restaurant Obersee

Wir suchen zur Ergänzung unseres jungen Teams für lange Sommersaison in unseren gepflegten Betrieb

Küchenchef

(für kleine Brigade)

Commis de cuisine Kellner oder Serviertöchter Buffetbursche oder -tochter Büropraktikantin

Stellenantritt auf zirka 20. Juni 1978.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

Fam. J. Lehmann, Hotel Obersee, Arosa
Telefon (081) 31 12 16

3836

NIGHT-CLUB
in Zürich sucht nach Übereinkunft

Aide du patron

mit Aufstiegsmöglichkeiten. Alter 35-40 Jahre.

Wenn Sie über gute Fach- und Sprachkenntnisse verfügen und die Fähigkeit besitzen, dem Personal und den Artisten vorzustehen, bereits in führender Funktion im Gastgewerbe tätig waren, Organisationsstalent besitzen und dynamisch sind, dann reichen Sie Ihre schriftliche Offerte ein unter Chiffre 3930 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Der sichere Weg in die Gastgewerbe-Zukunft führt für Sie über diese Stelle.

Für unsere Auftraggeberin, einem mittleren, gut im Markt liegenden Unternehmen dieser Branche, suchen wir

Gerantenehepaare

die bereits Restaurantbetriebe selbständig geleitet oder die demnächst die Absicht dazu haben. Wir meinen: im Gastgewerbe erfahrene Eheleute mit Koch- resp. Serviceausbildung, die gewillt sind, «auf den eigenen Füßen zu stehen».

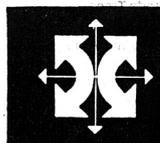
Wenn Sie über den erforderlichen Fähigkeitsausweis A verfügen, stehen Ihnen mittlere und grössere Restaurantbetriebe im Raume

Graubünden, Ostschweiz und Zürich
zur Wahl.

Die Vielseitigkeit dieser Aufgaben erfordert ein einsatzfreudiges Allround-Ehepaar, wobei Sie durch unsere Auftraggeberin wirksam unterstützt werden.

Diese entwicklungsfähige Position ist den Anforderungen entsprechend salarisiert. Auch besteht die Möglichkeit zur Erfolgsbeteiligung.

Sind Sie interessiert? Nehmen Sie mit uns schriftlich Kontakt auf unter Beilage der üblichen Bewerbungsunterlagen wie Lebenslauf, Zeugniskopien, Referenzen, Handschriftproben und Fotos. Volle Diskretion.



Katag-Treuhand
6002 Luzern

Treuhand- und Beratungsgesellschaft für Hotellerie, Restauration, Gemeinschaftsverpflegung
Habsburgerstrasse 22
Telefon (041) 22 61 41



Gesucht per Mitte April oder nach Übereinkunft

Kellner oder Restaurationstöchter

à-la-carte-kundig
Schweizer oder Ausländer mit B-Ausweis

Offerten an die Direktion
Tel. (065) 22 44 12

3861

Wir suchen zum sofortigen Eintritt oder nach Vereinbarung

Traiteurköchin oder -koch

zur alleinigen Betreuung unserer Traiteurabteilung (inkl. Personalverpflegung).

Wir bieten Ihnen:

- abwechslungsreiche Tätigkeit in moderner Traiteurküche,
- angenehme Arbeitszeit (Ladenöffnungszeiten)
- 5-Tage-Woche
- neuzeitliche Anstellungsbedingungen
- auf Wunsch Zimmer im Hause

Offerten sind erbeten an:

Metzgerei A. Niedermann-Hofmann
Universitätsstr. 96, 8033 Zürich
Tel. (01) 26 17 80 oder 26 13 84 (abends)

OFA 150.271.159



GOLDENES KREUZ
GERZENSEE

In unser bestrenommiertes Erstklass-Hotel-Restaurant suchen wir in Jahres- evtl. Saisonstelle

Serviertochter

für Rötisserie (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

Hotel Tamaro
6612 Ascona

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter

für lange Sommersaison

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an

P. Witzig
Hotel Tamaro, 6612 Ascona
Telefon (083) 35 39 39

3581



am Zürichsee

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in schönen Landgasthof mit Seegarten (15 Minuten von Zürich)

Serviertochter oder Kellner

Saison- oder Jahresstelle, 5-Tage-Woche,
Schichtbetrieb, hohe Verdienstmöglichkeit.

Ihr Anruf würde uns freuen.

W. und M. Wolf
Hotel Löwen, 8706 Meilen
Telefon (01) 923 43 66

3832

**In unseren Restaurants
in Basel
sind folgende Posten
neu zu besetzen:**

Le Bistrot

Aeschenvorstadt 48, 4000 Basel
Telefon 061 / 23 00 75

Commis de cuisine

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



In unseren attraktiven, modern konzipierten Restaurants bieten wir fortschrittliche Arbeitsbedingungen, geregelte Freizeit, sehr guten Verdiensten und von den schönsten Arbeitsplätzen im Basler Gastgewerbe.

Schriftliche Bewerbungen oder telefonische Anfragen sind bitte direkt an den einzelnen Betrieb zu richten.

3808



Sporthotel Valsana Arosa

sucht auf Sommersaison in Jahresstelle

Generalgouvernante

Haben Sie Initiative, Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen?

Wir stellen uns eine dynamische, aufgeschlossene und in ihrem Beruf bestens ausgewiesene Teamkollegin vor.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Ihre persönliche Vorstellung.

H. R. Vogel, Direktor
Sporthotel Valsana, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 02 75

3706



Motel Agip

Jährlich 1800 Konferenzen 28 000 Übernachtungen

Am Autobahnkreuz N1/N2 Egerkingen/Oltten

Für unser sehr schönes Motel suchen wir in Jahresstelle

Barmaid Kellner Serviertochter
(evtl. Aushilfen)

Wir bieten weitgehende Selbständigkeit, sehr guten Verdienst und angenehmes Arbeitsklima an einer der besten Verkehrslagen der Schweiz.

Offerten sind erbeten an:

Motel Agip, am Autobahnkreuz N 1/N 2
4622 Egerkingen-Oltten
Telefon (062) 61 21 21
Verlangen Sie bitte Herrn Manini

P 29-412



Restaurationsbetriebe der Säntis-Schwebbahn AG
9107 Schwägälp

Für die neuzeitlich eingerichteten Restaurants Schwägälp/Säntis/Passhöhe suchen wir in Saison- oder Jahresstelle jüngere, pflichtbewusste Angestellte.

Eintritt

2 Köche April/Mai
4 Buffet- und Kiosktochter

März/April/Mai

10 Serviertochter
2 Lehrtöchter als Restaurant-Angestellte

März/April/Mai

April 1978

Es bieten sich gute Verdienstmöglichkeiten, Kost und Logis im Hause.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

A. U. Länzlinger
Gasthaus Schwägälp, 9107 Schwägälp
Tel. (071) 58 16 03

2366



Hotel Schützen
4310 Rheinfelden

Telefon (061) 87 50 04

sucht für Sommersaison, mit Eintritt ab sofort oder nach Übereinkunft, noch folgende Mitarbeiter:

Demi-chef de rang Saalkellner Hotelfachassistentin Hotelpraktikantin

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen an

Fam. Kottmann, Hotel Schützen
4310 Rheinfelden

3168

Hotel Marguerite
6390 Engelberg

sucht für Sommersaison, ab 1. Juni bis Ende Oktober 1978

jungen, tüchtigen Koch

Offerten mit Foto sind erbeten an

R. Fontana
Hotel Marguerite
6390 Engelberg
(Tel. 041/84 25 22)

4006

Hotel «Zum Hirschen»
A-5700 Zell am See

Telefon 06542/2447

sucht für Jahresstelle tüchtigen jüngeren

Küchenchef

mit Auslandspraxis.

4000

MÖVENPICK
Lugano

Einem qualifizierten, gut ausgewiesenen Servicefachmann bieten wir die Gelegenheit, zum

Chef de brigade

in unserer Rôtisserie aufzusteigen.

Diese Position ist eine ausgezeichnete Vorbereitung auf den Posten des Chef de service in einem erstklassigen Restaurant.

Schreiben Sie uns oder rufen Sie uns einfach an.

Mövenpick Luganella
Viale C. Cattaneo 25
6900 Lugano
Tel. (091) 23 23 33 (K. Heim)
P 44-61



In unser Spezialitäten-Restaurant mit Holzgrill suchen wir für sofort oder 1. Mai jungen, dynamischen

Küchenchef

Wir erwarten selbständiges Arbeiten, Führung eines kleinen Küchenteams und selbständiges Einkaufen. Einsatzfreudige Persönlichkeit findet bei uns eine interessante Jahresstelle mit sehr gutem Verdienst.

Ebenfalls auf 1. Mai suchen wir eine tüchtige und freundliche

Restaurationsstochter

in Jahresstelle.

Offerten bitte an:

Fam. Trachsel-Rawlyer
Restaurant zum Bauernhof
3211 Ulmiz
Telefon (031) 95 10 09
OFA 117.135.657

Gesucht nach Locarno-Minuso per sofort oder nach Übereinkunft

freundlichen Kellner

(Schweizer) P 24-1761
(evtl. Serviertochter)

Eine(n) arbeitsfreudige(n) Mitarbeiter(in) können wir neben angenehmem Arbeitsklima und geregelten Freizeiten einen aussergewöhnlich hohen Lohn bieten.

GROTTO CA' NOSTRA,
Telefon (093) 33 58 52
6645 Brione s/Minusio

Restaurant Roter Turm
Rathausgasse 5, 5400 Baden

sucht nach Übereinkunft

Kellner evtl. Serviertochter

Guter Verdienst nebst geregelter Arbeitszeit.

Anfragen an
W. Gnädinger
Telefon (056) 22 78 24

P 02-504



Haben Sie Freude, einen gepflegten Service zu bieten?

Wir suchen per sofort für Sommersaison tüchtige

Service-Angestellte

sowie

Jungkoch und Buffettochter

sowie

Service-Aushilfen
für unseren lebhaften Restaurant- und Gartenbetrieb, an schönster Lage am Bodensee.

Gerne erwarten wir Ihre Anfrage
A. Stäger, Hotel Inseli
8590 Romanshorn
Telefon (071) 63 53 53

P 33-387

Hôtel restaurant de la région lausannoise cherche

gouvernante

pour remplacer le patron. Si possible français - allemand. Dimanche congé.
Offre manuscrite sous chiffre PR 301941 à Publicitas, 1002 Lausanne.

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

Hotel Restaurant Blumenstein
8500 Frauenfeld

Wir suchen per Ende April junge, initiative

Hotelfachassistentin

als Mitarbeiterin in einem mittelgrossen, lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.
Telefon (054) 7 47 28
Frau E. Zürcher 3992



cherche pour le 15 juin 1978 ou date à convenir un

chef de réception assistant de direction

qualifié et expérimenté, ayant le sens des responsabilités.
Connaissance des langues: Français, anglais et allemand et de la NCR 42.

Gouvernante

qualifiée, âge minimal 24 ans

Faire offre à la direction avec curriculum vitae, photo, copies de certificats et prétentions de salaire.

3683

Hotel Moy
6353 Oberhofen
Thunersee
90 Betten

sucht für Sommersaison, Eintritt Anfang/Mitte Mai,

Sekretärin Jungköche Hotelpraktikantin

Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion.

3092

St. Moritz Bergrestaurant Corviglia

Sommersaison Juni-Oktober

Chef de partie oder Commis de cuisine

gesucht.

Tagesbetrieb.
Geregelte Arbeits- und Freizeit.
Gute Entlohnung.

Offerten erbeten an

H. Mathis
Bergrestaurant Corviglia, 7500 St. Moritz
Tel. (082) 3 63 55

3716

Hotel-Restaurant Weisses Kreuz
3800 Interlaken am Höheweg

sucht für kommende Sommersaison: für das Spezialitätenrestaurant

Restaurationsstochter/Kellner

(sprachenkundig)

für das Hotel-Restaurant

Saaltochter/Kellner

für die Küche

Chef de partie

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten sind erbeten an
R. Bieri, Telefon (036) 22 59 51

2794

Wir suchen per 1. Mai (evtl. früher)

Gouvernante

Der Aufgabenbereich dieser verantwortungsvollen und selbständigen Tätigkeit umfasst: Der gesamte Einkauf (ohne Frischprodukte), Economat- und Kellerausgabe, Einsatzplanung und Überwachung der Angestellten, Wäschekontrolle, kleine administrative Arbeiten.

Nebst einem guten Lohn wird eine attraktive Arbeitszeit geboten: 6.00-15.30 Uhr, Samstag nachmittag und Sonntag frei.

Interessentinnen, die über eine entsprechende Ausbildung verfügen, senden ihre Offerten mit lückenlosen Zeugniskopien und Foto an

Pizzeria Moby Dick,
Waaggasse 5, 8001 Zürich.

3733

Hotel Müller Pontresina

hat für Sommersaison noch folgende interessante Stellen zu besetzen:

Commis de cuisine Chef-Entremetier

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:
H. Bieri, Hotel Müller, 7504 Pontresina,
Tel. (082) 6 63 41.

2818

Hotel-Restaurant Kreuz
3715 Adelboden

sucht auf Ende Mai oder nach Übereinkunft tüchtigen

Alleinkoch oder Köchin

(Hilfskräfte vorhanden) sowie

Serviertöchter oder Kellner

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an
Fam. A. Gempeler
Tel. (033) 73 21 21

3712

Café Aurora Lenzerheide

sucht für anfangs Mai freundliche

Serviertochter

in gutgehendes Café

Offerten an:

Lydia Bergamin
7078 Lenzerheide
Tel. (081) 34 13 32

OFA 131.136.224

Für die Leitung des rückwärtigen Dienstes unseres Hotels und Restaurants mit grossem Saalbetrieb (über 1000 Plätze) suchen wir eine selbständige und erfahrene

Gouvernante/ Hausbeamtin

Ihre Aufgabe:

- Organisation und Kontrolle von:
 - Etage und Lingerie
 - Office- und Küchenhilfspersonal
 - Buffet, Restaurant und Saal
 - Mithilfe bei Grossbanketten und Kongressen
 - Interesse an guter Lehrlingsausbildung

Wir verlangen:

Gründliche Ausbildungen in allen Sparten des Gastgewerbes.

Sie sollten schon in ähnlicher Position gearbeitet haben, und mindestens 25 Jahre alt sein.

Wir bieten:

Selbständige und interessante Arbeit in einem jungen und aufgeschlossenem Mitarbeiter-Team.

Eintritt:

Sommer oder Herbst 1978

Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre 3714 an Hotel-Revue, 3001 Bern

Diskretion ist selbstverständlich.



Zürcher Dreisternhotel

sucht bestqualifizierten, flinken, arbeitsfreudigen

Chef de service

Neue 3-Zimmer-Wohnung vorhanden.

Hotel Stoller
Badenerstrasse 357, 8003 Zürich

3947

Erstklasshotel in Italien sucht für die Saison 1978 (1. Mai bis Mitte Oktober)

Gouvernante

Italienischkenntnisse sind erforderlich.

Schriftliche Offerten mit Lebenslauf sind zu richten an

Hotel Cala del Porto, I-58040 Punta Ala, oder Popularis Tours, z. Hd. Herrn H. Meier, Waisenhausplatz 10, 3001 Bern. ASSA 79-7288



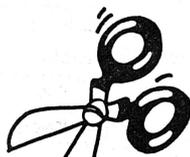
sucht mit Eintritt zwischen April und Mai 1978 für Saison-, evtl. Jahresstelle

Alleinpatissier (Bäcker/Konditor) Koch oder Köchin (Entremetier) Serviceangestellte Zimmermädchen

Offerten oder Anfragen erbeten an:

Familie Rogger, Hotel Wilerbad
6062 Wiler, Telefon (041) 66 10 71

3078



**Ist Ihnen eine
neue Stelle
40 Rappen wert?**

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

MÖVENPICK
Jung frisch, gut und freundlich!

Spezialitäten-Restaurant Dorta Zuoz

(Nähe St. Moritz)

Hätten Sie Freude, in einem jungen Team, in gediegener Atmosphäre zu arbeiten, dann wäre dies die richtige Stelle für Sie.

Wir suchen für die kommende Sommersaison (Mitte Juni) noch jüngere

Serviertöchter und Kellner

Wenn Sie Interesse haben, dann schreiben oder telefonieren Sie uns.

Peter Meier
Gasthof Rössli, 8116 Würenlos
Tel. (056) 74 13 60

3916

The Peninsula Group requires for the Peninsula Hotel in Manila an executive housekeeper

The successful applicant will have:

- sound training and a thorough knowledge of all operational aspects of the Housekeeping Department
- appropriate experience in a de luxe establishment
- considerable presence and adaptability
- will have good knowledge of the english language

We offer:

- a two year contract with full board and lodging
- two months paid leave after 22 months
- return air passage from Europe and full social securities

Please apply with curriculum vitae, copies of certificates and recent photograph to:

Group Personnel Manager
The Peninsula Group
Ocean Centre, 11th Floor
Kowloon, Hongkong

3936



**Hôtel des Alpes
Restaurant Le Pertems**
1260 Nyon, Lac Léman
Tél. (022) 61 49 31

Hôtel restaurant réputé



cherche pour son exploitation jeune et dynamique

un bon saucier/ sous-chef serveur ou serveuse

Entrée en service à convenir. Place stable. Chambre confortable à disposition. Bonnes conditions de travail.

Offres avec références à la direction.

3009

Cherchons pour maison privée couple avec expérience

valet de chambre- chauffeur femme de chambre

sans enfants, ayant le permis de travail B ou C, le permis de conduire et quelques connaissances de la langue allemande. Service de table soigné.

Entrée à convenir. Salaire avantageux. A disposition appartement confortable pour deux personnes avec télévision et garage.

Les intéressés ayant de sérieuses références et remplissant les conditions requises, sont priés de faire offre avec certificats à

Madame G. H. Page, 87 14 Feldbach
Tel. (01) 926 19 65

3959

Parkhotel, 6600 Locarno

Auf 1. Mai oder nach Übereinkunft suchen wir:

Saucier Chasseur

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen erbeten an

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

3993

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für lange Sommersaison

Serviertochter

(Speiseservice) oder

Kellner

sowie **Buffetaniermtochter**

Fortschrittliche Arbeitsbedingungen und gute Entlohnung.

Offerten erbeten an

A. Reiss, Seehotel und Restaurant Hallwil
5712 Beinwil am See
Tel. (064) 71 66 22

4007

Gesucht:

Wir suchen für unser Hotel-Restaurant eine freundliche, sprachgewandte

Aide du patron

für Réception-Service sowie allgemeine Überwachung des Betriebes.

Eintritt anfangs Mai oder nach Übereinkunft.

Offerten bitte an:

J. Ruckli, Hotel Löwen am See
6300 Zug, Telefon (042) 21 77 22

3625

Wir suchen für unsere Restaurants Mère Catherine, Cantina, Commercio, Cucina, per sofort oder nach Vereinbarung

bestens ausgewiesene Kellner

für Speiseservice.

Garantie-lohn Fr. 3500.-
Gute Sozialleistungen.

Interessenten melden sich während der Bürozeit über Tel. (01) 34 85 66.

COMMERCIO-PICADILLY AG
Rüdenplatz 8, 8001 Zürich

3967

Hotel Monopol-Metropol 6490 Andermatt

Wir suchen für unsere modern eingerichtete Küche einen

Küchenchef

per Ende Mai 1978, in Jahresstelle (evtl. mit Wohnung).

Im Sommer gewandt im regen A-la-carte-Service. Im Winter bestrebt, unsere treuen Gäste mit einer abwechslungsreichen und schmackhaften Küche zu verwöhnen.

Ebenfalls suchen wir

Restaurationstochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen sind zu richten an

J. A. Wenger, Hotel Monopol-Metropol
6490 Andermatt, Tel. (044) 6 75 75

3961

Renommierter Landgasthof, Spezialitäten-Restaurant in Vorort von Zürich, sucht per sofort oder nach Übereinkunft tüchtigen, willigen

Jungkoch

sowie

Buffetbursche oder Buffettochter

Angenehmes Betriebsklima und gute Entlohnung.

Offerten sind erbeten an
Familie Zimmermann
Hotel-Restaurant Schwanen
Birmensdorferstrasse 37, 8902 Urdorf
Telefon (01) 734 52 14

3775



Hotel und Kurhaus 7062 Bad Passugg GR

Haus 1. Ranges, 120 Betten

sucht für die kommende Sommersaison, ab Ende Mai 1978, noch folgende qualifizierte Mitarbeiter(innen):

Küche: **Commis de cuisine**
Saal: **Demi-chef de rang**
Commis de rang

Passagier
Stube: **Buffettochter**
Etage: **Etagenportier**
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen

Economat/
Office: **Gouvernante**

Ihre schriftlichen Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind erbeten an die Direktion Max Maurer.

3677



Wir suchen per 25. Mai 1978 für lange Sommersaison

Hotelsekretär(in)

(NCR-42-kundig)

Hotelpraktikantin

für Réception und Büro

Küchenchef Commis de cuisine Buffettochter oder -bursche

3704

Fam. Paul Petzold Telefon 083 368 17
am Postplatz CH-7270 Davos Platz

Zur Ergänzung unseres Réceptions-Team suchen wir in Jahresstelle, erfahrene, an selbständiges Arbeiten gewöhnte



Hotel-Sekretärin

Unser Haus liegt zwischen den Städten Aarau und Olten.

Interessentinnen bitten wir um eine kurze schriftliche Bewerbung oder um telefonische Kontaktnahme (Herrn Dönni verlangen).

Hotel Storchen
5012 Schönenwerd
Telefon (064) 41 47 47

3914

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Jungkoch oder Köchin

sowie

2 Kellner

in Spezialitäten-Restaurant.
Hotel-Restaurant Rössli
6210 Sursee
Tel. (045) 21 40 82 ASSA 86-2126

Gesucht für lange Sommersaison evtl. Jahresstelle

1 Koch

Eintritt Mitte Mai oder Anfangs Juni.
Selbständige Arbeit.

Gesucht per sofort

1 Aushilfs-serviertochter

für ca. 2 Monate.

Bewerbungen an
Hotel Scaletta
7525 Scant/Oberengadin
Fam. N. P. Schemmekes
Tel. (082) 7 12 71

3887



Hotel Wildstrubel 3775 Lenk

sucht auf den 27. Mai 1978 für die Sommersaison, evtl. Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter(in)

Saucier/Sous-chef Commis de cuisine Chef de rang

(deutschsprachig)

Saaltochter

(deutschsprachig)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

F. Schürch
Hotel Wildstrubel
3775 Lenk
Telefon (030) 3 15 06

3873



LE spécialiste des places saisonnières:
toujours du travail disponible!

HOTEX 11, rue du Mt-Blanc
1211 Genève 1 - Tél. 022/32 92 94

Gesucht

Aushilfskoch

(Commis de cuisine)
auf 1. Mai, für 3-4 Monate
(Spitalaufenthalt des Patrons). Lohn Fr. 2000.- netto.

S. Zürcher,
Gasthof Bären,
2552 Orpung/Biel,
Tel. (032) 55 17 33.

P 06-2717

Hotel Europe au Lac 6612 Ascona

Chef saucier Pâtissier

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die

Direktion Hotel Europe au Lac
6612 Ascona 3755



Hôtel de la Truite Reuchenette

OB SUR
BIEL-BIENNE
TEL. 032/86 14 10

Gesucht in bekanntes Spezialitätenrestaurant oberhalb Biels, auf Anfang bis Mitte Juni, junger, gut ausgebildeter

Küchenchef

zu kleiner Brigade in Jahresstelle.
Bitte senden Sie uns Ihre Offerte oder rufen Sie uns an. Herr H. Deubel oder P. Zeller gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.
Hôtel de la Truite, 2803 Reuchenette
Tel. (032) 96 14 10, Dienstag geschlossen.

P 06-3770



Kurhotel in Umgebung von Lugano sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Réceptionssekretärin

(mit NCR-42-Kenntnissen bevorzugt) mit Deutsch- und Italienischkenntnissen.

Interessentinnen melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen bei der Direktion des

Kurhauses Cademario
6936 Cademario
Tel. (091) 59 24 45 3838



Falkenstrasse 6 8008 Zürich

Wir suchen per 1. Mai oder nach Übereinkunft:

Nachtportier

Erforderlich: gute Deutsch- und Englischsprachkenntnisse

Per sofort oder nach Übereinkunft:

Buffettochter

Offerten sind erbeten an die Direktion, Tel. (01) 47 76 00 (vormittags bis 14.00 Uhr)

3848

Hotel Alpina 7188 Sedrun

sucht für Sommersaison 1978

1 Koch

2 Zimmermädchen 1 Küchenmädchen oder -bursche

Offerten an
J. Arpagaus
Tel. (086) 9 13 72

3920

Gesucht nach Rümlang, Zürich

Barmaid Kellner oder Serviertochter Commis de cuisine

Offerten an

Familie Ehold
Restaurant Rümmlingerhof
Telefon (01) 817 78 94

3922

Wir suchen für das Zunfthaus zum Löwen in Olten einen fachlich qualifizierten, jungen

Küchenchef

(in kleine Brigade)

Eintritt 1. Juni oder nach Übereinkunft.

Bitte richten Sie Ihre Offerte an:

M. Gaffuri
Zunfthaus zum Löwen
4600 Olten
Tel. (062) 21 21 17

3924

B. Nanzer Hotel Rest. Gotthard 6353 Weggis

Das gemütliche Familienhotel am Vierwaldstättersee

Für unser heimeliges Speise-lokal, Dorfgestaltung und Gartenwirtschaft suchen wir per 1. Mai 1978 oder nach Übereinkunft:

freundliche Serviertochter/ oder Kellner

(für Sommersaison)

Wenn Sie Freude haben, in einem lebhaften Betrieb einheimische und ausländische Kundschaft zu bedienen und die nötigen Kenntnisse und Fähigkeiten dazu besitzen, würden wir uns auf Ihren telefonischen Anruf und persönliche Kontaktnahme freuen.

B. Nanzer
(041) 93 21 14

3925

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



Wir suchen für 1. Mai oder nach Vereinbarung

Buffettochter

für unser Dancing im Zentrum der Stadt Bern.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit (Nacht-dienst), Jahresstelle und angenehmes Arbeitsklima.

Interessentinnen bitten wir, sich an Herrn Sturzenegger zu wenden (ab 15.00 Uhr).

Tel. (031) 22 50 41 P 05-9065

In meinen modernen, vielseitigen und bekannten Hotelbetrieb suche ich in Jahresstelle



Chef de partie Koch Hausmädchen

Ihre schriftliche Offerte erwartet gerne

R. M. Dönni, Hotel Storchen
5012 Schönenwerd
Tel. (064) 41 47 47

3915



Restaurant

MA POMME

Hotel Bahnhof Restaurant Ma Pomme
8500 Frauenfeld
Telefon (054) 7 20 51

Das lebendige Hotel zwischen Zürich und Konstanz, 2 Restaurants, 30 Betten

Lieben Sie den Umgang mit Gästen? Lösen Sie gerne Probleme und springen Sie dort ein, wo's brennt? Sind Sie ein junger Drahtgänger, haben Sie eine Berufserfahrung als Koch oder Kellner sowie etwas für die Weiterbildung getan, dann sind Sie unser

Aide du patron (Dame oder Herr)

den/die wir per 1. Mai 1978 oder nach Übereinkunft suchen.

Ebenfalls suchen wir noch

Kellner oder Serviertochter

Sehr guter Verdienst. Auch Anfänger(in) kann angeleitet werden. Wir bieten: 5-Tage-Woche, Einzelzimmer im Hause, Erfolgsbeteiligung. Telefonieren oder schreiben Sie, damit wir uns sofort kennenlernen. Herr Hilbrunner, Telefon (054) 7 20 51.

3892



sucht zur Verstärkung eines jungen, dynamischen Teams per Anfang/Mitte Juni:

Garde-manger Réceptions-Sekretärin

(NCR 42)

Service-Mitarbeiterin SHV

für Saal und Restaurant

Barmaid

Schriftliche Bewerbungen richten Sie bitte an

Hotel Chesa Guardalej
CH 7512 Champfèr
Tel. (082) 3 47 81

3687

Stellenangebote Offres d'emploi



Kurhaus Alvir
9499 Oberschan
sucht in Jahresstelle auf 1. Mai

Sekretärin (NCR-kundig)
1 Sekretärin/Praktikantin
1 Buffettochter (auch Anfängerin)
1 Serviertochter
1 Seilbahnwart/Hausbursche (nur Schweizer)

Offerten sind zu richten an E. Feiss, Direktor
Telefon (085) 5 11 35. 3783

Sommer in Griechenland
Auf die Sonneninsel Korfu
Hotel Korfu Palace de Luxe
Hotel Miramare Beach Korfu de Luxe
suchen wir:

Chef garde-manger
Chef du froid
in Küchenbrigade unter Schweizer Leitung, mit Eintritt ab zirka 25. April 1978.
Wir bieten: bezahlte Hin- und Rückreise, schöne, vollklimatisierte Personalzimmer, Strandbenützung.
Ihre Bewerbung richten sie bitte an:
Hotel Schweizerhof
z. H. J. Häberli
3001 Bern, Telefon (031) 22 45 01 3890

Hotel Staubbach
CH-3822 Lauterbrunnen
Berner Oberland
sucht für Sommersaison, Eintritt 1. Mai 78 oder nach Übereinkunft
Koch
Commis de cuisine
Offerten erbeten an
Fam. O. Staeger-Fischli
Tel. (036) 55 13 81 3796

Hotel Freienhof
6362 Stansstad
am Vierwaldstättersee
(Nähe Stadt Luzern)
sucht in lange Sommersaison zuverlässigen, initiativen
Koch
Eintritt nach Übereinkunft.
Offerten mit Zeugnissen an
Rolf Schmid, Tel. (041) 61 35 31. 3735

Hotel Pischa
7270 Davos Platz/GR
140 Betten - moderner Betrieb
sucht auf 15. Juni oder 1. Juli 1978 bis ca. 18. Oktober
Commis de cuisine/ Tournant
oder Jungkoch
(evtl. tüchtigen Hilfskoch)
Offerten mit Foto und Lohnansprüchen an
W. Altorfer, Dir. Hotel Pischa
7270 Davos Platz 3797

Les Restaurants du Palais de Beaulieu Lausanne
cherchent pour le salon KID 78, du 3 au 15 mai 1978,
cuisiniers qualifiés
Veuillez passer à notre bureau, chemin du Presbytère, 2
1004 Lausanne
ou téléphonez au (021) 21 32 92 (entre 9-17 h. 30) 3958

Buffet Zürich B
Wir suchen in sichere Dauerstelle
Kellermeister-Stellvertreter
Wir bieten interessanten Posten mit Weiterbildungsmöglichkeiten. Gute Entlohnung und Sozialleistungen, Pensionskasse usw. Geregelt Arbeits- und Freizeit. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Offerte.
Bahnhofbuffet Zürich HB,
Tel. (01) 211 27 43
Bahnhofplatz 15, 8023 Zürich
zuhanden von A. Steurer,
Personalchef P 44-1806

Hotel Hirschen am See
3654 Gunten/Thunersee
110 Betten
Renoviertes Erstklasshaus, direkt am See, mit eigenem Strandbad, Restaurant und Grill.
Wir suchen für die kommende Sommersaison:
Küche
Entremetier
Commis de cuisine
Buffet
Buffettochter
Offerten erbeten an die Direktion:
A. Roppers,
Telefon (033) 51 22 44 3948

Gesucht nach Davos per 1. 9. 1978, evtl. früher, erfahrene und zuverlässige
Hausbeamtin/Köchin
für anspruchsvollen Haushalt. Dauerstelle für entsprechende Persönlichkeit.
Anfragen an
Telefon (01) 65 33 00
Frau Vogt verlangen. Schmid A.

Gesucht in kleinen Höhenkurort
junge Tochter
als Hilfe in Tea-room, welche die französische Sprache erlernen möchte. Kost und Logis. Familienanschluss gesichert.
Sich wenden an
Frau Eugène Georges, Tea-room L'Étoile, 1961 Les Hautères bei Sitten, Tel. (027) 83 11 76. P 36-23410

Tessin
Wir suchen für die Sommersaison eine
Aide du patron
Offerten mit Unterlagen und Gehaltsansprüchen an
W. Casparis
Ristorante Ronco
6622 Ronco s/Ascona
ASSA 84-34559

Nach Wengen gesucht für die kommende Sommersaison (Ende Mai 1978) ein selbständiger
Koch oder Köchin
Guter Lohn und geregelte Freizeit wird zugesichert.
Sich melden mit den nötigen Unterlagen an
A. Lauener
Hotel Schweizerheim
3823 Wengen 3984

Hôtel du Rhône
Nous cherchons:
secrétaire de réception
sommeliers
Place à l'année.
Faire offre à la direction avec curriculum vitae.
Hôtel du Rhône
Rue du Sex 10, 1950 Sion 3985

Gesucht wird
Sekretärin/ Aide du patron
für Restaurationsbetrieb in Basel, evtl. als Teilzeitarbeit. Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.
Offerten unter Chiffre 645 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

HOTEL INTER-CONTINENTAL HAMBURG
Für sofort oder nach Vereinbarung suchen wir
Chef de partie
Demi-chef de cuisine
Commis de cuisine
Chef de rang
Commis de rang
Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns.
Fontenay 10
D-2000 Hamburg 36
(Personalbüro)
Tel. (040) 44 10 81 644

Für unser internationales, gepflegtes Hotel-Restaurant in süddeutscher Grossstadt suchen wir einen erfahrenen und einsatzfreudigen
Küchenchef
Wir erwarten einen Fachmann, der eine mittlere Küchenbrigade führen kann und durch sein Organisations-talent für einen reibungslosen Ablauf der Küche sorgt. Es erwartet Sie ein der Position angemessenes, gutdotiertes Gehalt.
Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbeten unter Chiffre 646 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Basels attraktivster NIGHT-CLUB mit internationalen Top-Shows
★ **Gesucht für unser Gartenrestaurant** ★
★ **Kellner** ★
★ sowie ★
★ **Serviceaushilfe** ★
★ während der MUBA in Basel ★
★ Anmeldungen sind zu richten an ★
★ Herrn René Werdenberg ★
★ Clara Night Club ★
★ Clarastrasse 2 ★
★ 4058 Basel ★
★ Telefon (061) 25 43 45 3949 ★

Spezialitäten-Restaurant

5000 Aarau
Wir suchen per sofort
Küchenchef
in Jahresstelle. Er sollte in der Lage sein, kleinere Brigade zu führen sowie Lehrlinge auszubilden.
Bitte rufen Sie uns an
Tel. (064) 22 23 12
Fam. Sanz-Schweizer 3980

Gasthof zum Goldenen Stern

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft freundliche(n), flinke(n)
Kellner oder Serviertochter
à-la-carte-kundig.
Geregelte Arbeits- und Freizeit zugesichert.
Offerten bitte an:
M. de Francisco
St.-Alban-Rheinweg 70, 4052 Basel
Telefon (061) 23 16 86 3727

Die Angestellten arbeiten gerne bei uns, weil wir einen gepflegten, gut organisierten Hotelbetrieb haben und tüchtiges Personal sehr zu schätzen wissen.
Es fehlen uns für Saison- oder Jahresstelle ein bestausgewiesener
Saucier/Sous-chef
sowie
Servicepersonal
Anfragen an
Hotel Bellevue, 6356 Rigi Kaltbad,
Fam. W. Jossen,
Tel. (041) 83 13 51. 3681

Per 1. Mai oder nach Übereinkunft suchen wir unseren
Assistenten des Bankett-Managers
Wir wünschen uns einen ehrgeizigen, jungen Mann, der gute Berufskennntnisse in den Sparten Küche, Service, Administration hat. Ideal ist diese Position für einen Absolventen einer Höheren Fachschule.
Wir bieten eine gut honorierte und interessante Tätigkeit, in der Sie selbstständig arbeiten können. Ihr Aufgabenbereich umfasst die Organisation und Durchführung von Anlässen aller Art sowie deren administrative Erledigung.
Sie arbeiten im Team mit unserem Bankett-Manager und sind sein direkter Stellvertreter.
Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung. Falls Sie noch Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unseren Personalchef, Herrn Bodo Schöps.
Bewerbung einsegnen an:
HOTEL INTERNATIONAL CH-4001 BASEL
Steinertorstrasse 25
Personalbüro / 061-2218 70 3799

Hotel Belvédère Hergiswil am See
Für die kommende Sommersaison, April bis Oktober, suchen wir noch folgendes Personal:
für die Röstisserie Kupferkanne:
Chef de rang
für unsere bekannte A-la-carte-Küche:
Chef de partie
Commis de cuisine
für unsere Trychle-Bar:
Barmaid
Buffettochter
auch Anfängerin
Offerten sind erbeten an
Hotel Belvédère, 6052 Hergiswil
Telefon (041) 95 11 85 3905

Gasthof Hirschen Interlaken (Bern Oberland)

sucht in Saison-, evtl. Jahresstelle tüchtigen

Koch

in kleine Brigade.
Hoher Lohn, geregelte Arbeitszeit.
Bewerber wollen sich bitte melden bei
Familie A. Sterchi
Telefon (036) 22 15 45 3747

Braunwald (Glarnerland) Hotel Alpenblick

(130 Betten)
5 Minuten vom Hallenbad

Für die kommende Sommersaison mit Eintritt auf Ende Mai/Anfang Juni für die Dauer von 5 bis 5½ Monaten suchen wir noch in bestens bekanntes Hotel:

Sous-chef oder Chef de partie Commis de cuisine/ Jungkoch Empfangssekretärin

Saison- oder Jahresstelle

Anfangssekretärin

Saison- oder Jahresstelle
Wir bitten um Ihre Bewerbung mit Unterlagen oder rufen Sie uns doch einfach an: Telefon (058) 84 15 44.
Fam. K. Schweizer
Hotel Alpenblick, 8784 Braunwald 3685



In einem interessanten Schichtbetrieb ist noch eine Stelle frei für eine(n)

Serviertochter oder Kellner

Die Arbeitszeit ermöglicht eine gute Freizeitgestaltung; der Verdienst ist hoch und die Sozialleistungen überdurchschnittlich.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Bahnhofbuffet Olten, 4600 Olten
Tel. (062) 21 56 31, Hr. Eyer oder Hr. Hofmann 3852.



Grand Hôtel des Bains

cherche pour de suite ou à convenir

cuisinier/chef de grill cuisinier/chef de partie première lingère

Offres complets à la direction
R. Schrämmli
Téléphone (025) 3 60 55 3841

Speiserestaurant Schöntal, Ebnet-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

Bad Ragaz

Die Sommersaison steht vor der Tür. Bad Ragaz bietet als Kurort vielfältige Möglichkeiten der Freizeitgestaltung. Wir suchen zu schnellstmöglichem Eintritt für unser schönes Café-Restaurant freundliche, tüchtige

Serviertochter

in Schichtbetrieb. Guter Verdienst. Angenehme Arbeitsatmosphäre.

Café Restaurant garni Bambi
7310 Bad Ragaz
Fam. R. Caluori-Jergler
Telefon (085) 9 23 33

Inseratwerbung anderer Zeitungen unerwünscht.

OFA 131.136.269

Hotel Belmont 3812 Wilderswil

sucht für Sommersaison, Anfang Mai-Anfang Oktober

Alleinkoch oder Köchin

Keine Restauration.

Offerten an:
Frl. H. Zbinden
Tel. (036) 22 30 15 3960

Restauroute Dreistern AG

Wir suchen junge, tüchtige

Serviertochter Jungkoch

Wir bieten:
- modernste Arbeitsplätze
- attraktiven Grundlohn
- gutes Arbeitsklima

Bitte rufen Sie uns an:

Telefon (064) 43 45 55,
Fräulein Melliger,
Betrieb Süd, Richtung Zürich
Telefon (064) 43 46 46,
Fräulein Bühler,
Betrieb Nord, Richtung Bern
P 02-13162



Hotel Seerestaurant Frohsinn Steckborn



Wir sind ein Kleinhotel mit bekanntem Restaurant direkt am Ufer.
Für die kommende Saison suchen wir junge, selbständige

Köchin (neben Patron)

Eintritt nach Übereinkunft.

Familie Labhart
Telefon (054) 8 21 61
(Frau Labhart verlangen) P 41-303



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



sucht auf 1. Mai oder nach Übereinkunft 2 tüchtige, fach- und sprachkundige

Serviertochter

Offerten an
Familie Scheidiger
Tel. (036) 22 70 41 3740



Hotel Blümlisalp 3718 Kandersteg

sucht auf Ende April eine willige

Hausbeamtin oder Anfangsgouvernante

Anfängerinnen werden gerne angelernet.

Interessentinnen möchten sich bitte melden bei

Fam. D. Wandfluh
Hotel Blümlisalp,
3718 Kandersteg
Tel. (033) 75 12 44 3720

Hotel Balmer und Bahnhof 3812 Wilderswil bei Interlaken

Gesucht junge(n)

Serviertochter oder Kellner

für lange Sommersaison (auch Ausländer)
Telefon (036) 22 35 41 3741

Schloss Wülflingen Winterthur

Zur Ergänzung unseres jungen und einsetzungsfreudigen Teams suchen wir - ein renommiertes, erstklassiges, historisches Restaurant mit einer anspruchsvollen Kundschaft - auf den 1. Mai 1978 einen jüngeren, qualifizierten

Chef de partie

Chef-Stellvertreter)

Wir bieten ihm:
5-Tage-Woche,
sehr gute Bezahlung,
geregelt Arbeitszeit.

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Lohnanspruch richten Sie bitte an:

W. Zimmermann
Schloss Wülflingen
8408 Winterthur
Telefon (052) 25 18 67 3854

Symbol gediegener Gastlichkeit

Unser bisheriger Stelleninhaber übernimmt eine Pacht. Daher suchen wir auf 1. Juni oder Juli qualifizierte

Küchenchef

in Jahresstelle.
Wir erwarten exaktes, sauberes Arbeiten, gute Lehrlingsausbildung, Selbständigkeit.
Wir offerieren gute Entlohnung, angenehme Zusammenarbeit, genügend Hilfspersonal, evtl. schöne Wohnung.

Melden Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei

Josef Wolfisberg,
Gasthof Sonne
6205 Eich am Sempachersee
Telefon (041) 99 18 33 3726

Hôtel Mon Calme 1961 Haute-Nendaz

Cherche pour la saison d'été

secrétaire commis de cuisine chef de rang sommelier

Tél. (027) 88 22 40

Faire offre par écrire avec curriculum vitae. 3703

Wir suchen für die Sommersaison nach Pontresina

Saaltochter/-kellner Etagenportier Lingeriemädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:

Hotel La Collina
CH 7504 Pontresina
Telefon (082) 6 64 21 3882

Verenahof Hotels Baden

Wir suchen zum sofortigen Eintritt sprachkundigen

Conducteur/Telefonist

Es handelt sich um eine Jahresstelle.

Etagenportier Zimmermädchen Casserollier

Offerten an die Direktion.

3809

Flughafen-Restaurants

8058 Zürich-Kloten
Tel. 01 814 33 00

In Jahresstelle suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Kassierin

Englisch und Französisch erforderlich

Serviertochter Commis de cuisine Buffetochter 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 Garber und Grohe werden Sie gerne zu einer persönlichen Besprechung einladen. 2843

Schlosstaverne Herblingen

Gesucht auf 1. April oder nach Übereinkunft

Serviceangestellte(r)

möglichst mit Lehre oder entsprechender Ausbildung für Service im Restaurant und Ablösung des Chefs de service.

Auf 1. Mai oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine oder Koch

in kleine Brigade.

Offerten an
Schlosstaverne Herblingen
8200 Schaffhausen
Telefon (053) 3 35 15
Herr Martin oder Herr Romer 3635

Hotel Grand-Pré, Genève

Premier rang - 100 chambres

cherche

un night-auditor/portier de nuit

et

un secrétaire de réception tournant

3 jours et 2 nuits par semaine

Veillez adresser votre offre complète à

E. Graf, directeur
35, rue du Grand-Pré, 1211 Genève 16 3742



فندق الدوحة الدولي
doha international hotel

The most luxurious hotel in East Arabia - 200 rooms - exclusive suites - very large convention facilities.
Swiss management - excellent tax free salary - full accommodation - generous home leave

Saudi Arabia

requires for new-opening

**assistant to general manager
food and beverage manager
*front office manager
housekeeping manager
purchasing manager
personnel manager
training manager
chief accountant**

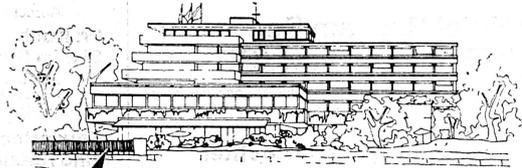
**chef de cuisine
*chef Arabic
chefs de partie
catering manager
chief steward
restaurant manager
coffee shop manager
banqueting manager**

**assistant food and beverage
assistant front office
housekeeping assistants
assistant purchasing
*assistant personnel manager
*assistant training manager
accounting assistants
assistant sales and public relations**

*Arabic indispensable

Knowledge of the English language is essential. Overseas experience will be taken into consideration. Interviews in Geneva.

Please apply with curriculum vitae, certificates, passport-size photograph to:
DHAHRAN INTERNATIONAL HOTEL, J. Winterhalter, European Office: 28, boul. du Pont-d'Arve, 1205 Geneva Switzerland, phone (022) 20 14 44.



HOTEL METROPOL ARBON BODENSEE

Für unsere bestrenommierte Rôtisserie und Bankett-Abteilung suchen wir fachlich bestausgewiesenen, initiativen, sprachkundigen, charakterfesten

Chef de service (auch Dame)

Alter zwischen 30 und 40 Jahren

Es wollen sich nur Schweizer oder Ausländer mit C-Bewilligung melden.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Schriftprobe, Foto und Ausweis über bisherige Tätigkeit an

Dir. Ch. Delway
Hotel Metropol
9320 Arbon-Bodensee

4043



**Golf- und Sporthotel
Hof Maran**

Wir suchen für die Sommersaison (zirka Mitte Juni bis zirka Ende September) noch folgende Mitarbeiter:

**Chef de partie
Commis de cuisine
Saalkellner
Restaurationstöchter
Zimmermädchen**

Bei gegenseitiger Zufriedenheit Engagement für lange Wintersaison möglich.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbitten wir an die Direktion E. Traber 4044

**Kurhotel-Gesellschaft
Schuls - Engadin**

Hotel Belvédère - Engadinerhof - Post

Wir suchen in Jahres-, evtl. Saisonstelle

**Empfangschef/
Vizedirektor**

fundierte Berufskennntnisse und Praxis, D/F/E, Verantwortungsbewusstsein, Selbständigkeit und absolute Zuverlässigkeit setzen wir voraus und bieten dafür eine interessante, vielseitige Position in unseren Betrieben. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die

Direktion Kurhotelgesellschaft Schuls CH-7550 Scuol 4048

Kursaal Lugano

Night-Club, Restaurant, Bar, Pizzeria, Terrasse

Wir suchen für Sommersaison oder in Jahresstelle gut qualifiziertes Personal.

Buffetdame

sofort

**Buffettochter/
Buffetbursche**

Mitte Mai

**Barmaid/
Barlehrtöchter**

nach Übereinkunft

Küche auf 1. Mai:

**Patissier
Saucier
Entremetier
Commis de cuisine**

Qualifiziertes Personal bitten wir, uns die üblichen Unterlagen zukommen zu lassen oder sich persönlich vorzustellen.

Telefon (091) 23 32 81. 4021



ST. MORITZ

7500 St. Moritz

Hotel allerersten Ranges sucht für die kommende Sommersaison (Mitte Juni bis Mitte September) folgende Mitarbeiter:

Réception: Empfangssekretär(in)
(mit Bedienung NCR 250)
Anfangssekretär(in)

**Büro: Administrationssekretärin*
Warenkontrollleur***

**Etage: Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen**

**Loge: Voiturier/Chauffeur
Telefonistin
Chasseur
Nachtschasseur**

**Küche: Chefs de partie
Commis de cuisine
Commis pâtissier
Gouvernante/
Caféterie**

**Service: Chef de hall
Chefs de rang
Commis de bar**

Lingerie: 1. Lingeriegouvernante*

**Divers: Krankenschwester
Personalgouvernante
Hilfsgärtner
Personalzimmermädchen**
*Jahresstellen

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion erbeten. 4052



Gesucht per 1. Mai 1978 oder nach Übereinkunft in junges Team flinke und freundliche

**Serviertöchter oder
Kellner**

auch Anfänger(in), ledig, evtl. Ausländer(in) mit guten Deutschkenntnissen. Guter Verdienst, Kost und Logis im Hause. Offerten an L. und R. Eberle, Tel. (058) 46 11 94 2064

Mein Name ist Siegfried Mannhardt. Ich komme aus dem Küchensektor und habe meine gastgewerblichen Sporen während längerer Zeit auch in der Schweiz abverdient. Seit einigen Jahren führe ich nun das renommierte Mövenpick am Opernplatz in Frankfurt. Mein steter Ehrgeiz ist es, dafür zu sorgen, dass das Angebot, die Qualität und die Dynamik von Mövenpick in Frankfurt so gut vertreten sind wie in der Schweiz. Sehr gute Mitarbeiter, speziell auch eine vorbildliche Küchenbrigade mit einem hervorragenden Chef-Pâtissier, unterstützen mich dabei



Nun suche ich einen erstklassigen

Küchenchef

der es als echte Herausforderung betrachtet, meine anspruchsvolle Zielsetzung im gesamten Küchenbereich zu seiner eigenen zu machen.

Für mich steht der Küchenchef an erster Stelle im Betrieb. Deshalb übertrage ich ihm so viel wie möglich an Verantwortung und Kompetenzen, und deshalb lasse ich ihn mir auch etwas kosten.

Liebäugeln Sie als Deutscher, der sich Küchenerfahrung in verschiedenen Häusern in der Schweiz gesammelt hat, mit einer Chefstelle in Deutschland? Und möchten Sie in leitender Position in einem Unternehmen mitarbeiten, welches sich Tafelkultur in modernem Rahmen und zwanglosem Stil bei höchster Qualität auf seine Fahne geschrieben hat?

Dann schicken Sie mir doch Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie mich an. Ich würde mich freuen, Ihnen meinen schönen Betrieb zu zeigen und mich mit Ihnen über Ihre Aufgabe und Ihre Zukunft bei Mövenpick zu unterhalten.

S. Mannhardt, Mövenpick am Opernplatz
Opernplatz 2, 6000 Frankfurt
Telefon (0611) 28 78 57/58

P 44-61

MÖVENPICK



sucht nach Übereinkunft für seinen renommierten Restaurant-Betrieb folgende fachkundige Mitarbeiter:

Chef de partie

(für lebhaftes A-la-carte-Geschäft)

Chef de rang

(Restaurant-Kellner mit Sprachkenntnissen)

Wir bieten stabilen, angenehmen Arbeitsplatz, Jahresstelle, geregelte Arbeitszeit, Fünftagewoche, gute Verdienstmöglichkeiten, auf Wunsch modernes Zimmer im Haus.

Interessenten richten bitte ihre Bewerbung an:

Direktion Hotel Waldhaus Dolder
Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich
Telefon (01) 32 93 60

4056

Hotel Riva am See 7131 Laax-Flims/GR

Für die kommende Sommersaison suchen wir für unser Erstklasshotel noch folgendes qualifiziertes Fachpersonal:

Saaltochter/Serviertochter

Antritt 8. Mai 1978

Jungkoch (Entremetier)

Antritt 8. Mai 1978

Anfangssekretärin

Antritt 8. Mai 1978

Zimmermädchen

(15. Juni bis 15. September 1978)

Ausgewiesene Kräfte wollen sich melden:
Telefon (066) 2 34 14
Herrn R. Bachofen verlangen. 3759



Motel Agip

Jährlich 1800 Konferenzen 28 000 Übernachtungen

Am Autobahnkreuz N1/N2 Egerkingen/Olten

Unser Motel-Restaurant ist ein lebhafter und vielseitiger Betrieb mit internationaler Atmosphäre. Für unser junges Serviceteam suchen wir nach Übereinkunft freundliche

Service-Angestellte

evtl. Aushilfen.

Wir bieten Ihnen eine gutbezahlte Jahresstelle mit geregelter Arbeitszeit.
Gerne erwarten wir Ihren Anruf. Verlangen Sie bitte Herrn Manini.

MOTEL AGIP, am Autobahnkreuz N 1/N 2
4622 Egerkingen-Olten
Tel. (062) 61 21 21 P 29-412

Gasthof/Camping du Lac 3807 Iseltwald

am Brienzsee (bei Interlaken)

sucht für die Sommersaison:

Serviertöchter Praktikantinnen Buffetochter

Offerten bitte an
F. Abegglen
Telefon (036) 45 11 12 3717

Wallis Saas-Grund

Für unser gepflegtes Hotel suchen wir nach Übereinkunft einen jungen, tüchtigen

Koch/Köchin Serviertochter

Wir legen Wert auf freundliche Angestellte.

- Angenehmes Arbeitsklima
- Geregelt Freizeit
- Zeitgemässe Entlohnung
- Freier Eintritt ins Hallenbad

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf

Offerten erbeten an
Fam. Venetz Jos.
Sport-Hotel
3901 Saas-Grund
Telefon (028) 4 85 38 3699



Gesucht nach Übereinkunft

Commis de cuisine oder Jungkoch

5-Tage-Woche

Restaurant Vorderer Klu, im
Rebberg
Fam. K. + J. Nussbaumer
4147 Aesch/BL
Tel. (061) 78 16 85
OFA 133.372.574

Gesucht nach Zermatt

Er: Koch Sie: im Service tätig

zur selbständigen Führung eines Restaurants sowie

Serviertochter und eine Hotelsekretärin

Offerten sind erbeten unter
Chiffre 3878 an Hotel-Revue,
3001 Bern.



Als dynamischer Wäschereibetrieb bieten wir die Stelle einer

Lingerie-gouvernante

an. Sie soll in der Lage sein, eine modern ausgerüstete Mangelerei für Hotel-, Restaurations- und Privatwäsche zu führen. Mündliche Italienisch-Kenntnisse sind erwünscht.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, guten Lohn und überdurchschnittliche Sozialleistungen. 3863

Wäscherei Papritz AG
3005 Bern
Weihergasse 11
Telefon (031) 22 10 11

Hotel Freienhof 6362 Stansstad

am Vierwaldstättersee (Nähe Stadt Luzern)

sucht in lange Sommersaison

Saalkellner Saaltochter

Eintritt nach Übereinkunft

Offerten mit Zeugnissen an
Sonja Schmid-Füllemann
Tel. (041) 61 35 31 3736

Hotel Windegg auf dem Albis

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Jungkoch Serviertochter oder Kellner Hausbursche

Wir bieten gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit.

Interessenten melden sich bitte bei

Hr. Huber,
Hotel Windegg, auf dem
Albis,
8135 Langnau a. A.,
Tel. (01) 713 31 13. P 02-475



8703 Zürich-Erlenbach

10 Minuten ab Stadtzentrum, am rechten Zürichseeufer, sucht für sein Spezialitäten-Restaurant per sofort oder nach Übereinkunft fachkundige, versierte

Chef de partie Commis de cuisine (à-la-carte-kundig)

Allroundman
(anspruchsvoller, vielseitiger Posten)

Restaurations-tochter oder Kellner

(Chef de rang)

Für Auskünfte bitte Herrin
W. Hodel verlangen.
Telefon (01) 910 55 22 3276

Moderner Restaurationsbetrieb in Zürich sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de partie/Saucier und Commis de cuisine

Bewerber erhalten gerne Auskünfte unter Telefon (01) 32 25 00. Herr Berrès oder Frau Deubelbeiss verlangen. P 44-61

Grill-Cafeteria Arcade, Baden

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertöchter Jungkoch Buffetochter

wird auch angelernt

Moderne Arbeitszeit, gute Entlohnung.

Interessenten melden sich bitte unter Tel. (056) 22 56 08 P 02-625

Gesucht pflichtbewusst

Alleinkoch

in gutgehenden Landgasthof.

Verlangt wird:
Saubere Führung der Küche
seriöse Arbeitspflicht
ausgewiesene Kochkenntnisse
Selbständigkeit

Offertiert wird:
Gute Entlohnung
geregelte Arbeitszeit
Zimmer im Hause
gut eingerichtete Küche
Dauerstelle

Familie Rogger
Hotel-Restaurant Feld
6208 Oberkirch
Telefon (045) 21 21 45
ASSA 86-2122

Altbekanntes Speiserestaurant am Zürichsee, zirka 10 Minuten von Stadtzentrum, sucht

Mädchen

für Buffet und Office sowie

Serviertochter oder Kellner

Jahresstelle

5-Tage-Woche, Mittwoch und Donnerstag geschlossen.
Restaurant Oberer Mönchhof M. Sartori
Alte Landstrasse 98
8802 Kilchberg
Telefon (01) 715 40 06 3847



Station d'été et d'hiver, 1700 lits

cherche

directeur para hôtelier

expérience de la réception

comptable (assistant)

économe aide économe

réceptionnistes (fae)
secrétaires (fae)
téléphonistes (fae)

animateurs professionnels personnes pour le service de sécurité

vendeuses (super-marché)
électriciens

chef de rang (fae)

jardinière d'enfants
coiffeuse
maitre nageur

Offres détaillées à la réception
1973 Thyon.
Renseignements:
(027) 81 16 08 P 36-245

Hotel Restaurant Ilge Luzern

sucht zur Ergänzung seines Teams

Buffetochter

mit sofortigem Eintritt

sowie

Saaltochter evtl. Praktikantin

mit Eintritt auf den 1. Mai 1978.

Ihren Anruf erwartet gerne:
Telefon (041) 22 09 18 4008

Hôtel de la Gare 1110 Morges

cherche pour le 1er mai

cuisinier seul

Connaissance des spécialités françaises et italiennes. Place stable et indépendante pour personne capable. Seul candidat ayant fait un apprentissage comme tel sera pris en considération. Faire offre avec copies de certificats ou se présenter. Téléphone (021) 71 16 61. 3776

Für unser modernes, neuzeitliches Erstklasshotel garni im Zentrum von Zürich suchen wir sprachkundigen

Logentournant

tüchtiges

Hausmädchen/ Zimmermädchen

sowie

Hausmädchen/ Buffetochter

für Frühstück- und Zimmerservice

Bewerbungen sind zu richten an:

Hotel Alexander garni
Niederdorfstrasse 40, Postfach 250
8025 Zürich
Telefon (01) 32 82 03 3199

Bahnhofbuffet SBB Wil/SG

Wir suchen in Jahresstelle mit Eintritt nach Übereinkunft tüchtigen

Chef de Service

(Betriebsassistent)

und erwarten einen qualifizierten, seriösen und kontaktfreudigen Mitarbeiter, der auf die Wünsche unserer Gäste einzugehen vermag.

Geregelte Freizeit, gute Entlohnung, angenehmes Betriebsklima, auf Wunsch Unterkunft im Hause.

Offerten sind erbeten an

Ferd. Schlegel
Bahnhofbuffet, 9500 Wil 3709

Hotel St. Gotthard

Bahnhofstr. 87, 8023 Zürich
Telefon (01) 211 55 00

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Gouvernante

Ihre Aufgabe:

- Einteilung, Kontrolle und Überwachung des Office- und Hauspersonals
- Überwachung und Kontrolle im Personalrestaurant

Sie finden bei uns eine selbständige und interessante Aufgabe. Sprachkenntnisse und Erfahrung im Umgang mit Angestellten helfen Ihnen Ihre Aufgabe optimal zu erfüllen.

Sie sind direkt dem Personalchef unterstellt und erhalten von ihm die nötige Unterstützung.

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche, angenehmes Arbeitsklima.

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an F. Offers, Personalchef. P 44-1075



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

Ihre Stelle beim SV-SERVICE

Wir sind ein lebhaftes und vielseitiges Dienstleistungsunternehmen für Gemeinschaftsverpflegung. Für baldigen Eintritt suchen wir

3 Betriebsleiterinnen

zur selbständigen und umsichtigen Führung verschiedenartiger Personalrestaurants. Sie haben die Wahl zwischen:

Ostschweiz: in kleinerem Personalrestaurant eines Textilunternehmens am Bodensee sind Sie für die sorgfältige und abwechslungsreiche Verpflegung der Betriebsangehörigen verantwortlich.

Kanton Aargau: im mittelgrossen Personalrestaurant eines Unternehmens in Dättlikon erwarten Sie ein vielseitiges Tätigkeitsgebiet.

Baselland: in gutgehendem, neuem SBB-Personalrestaurant mit eigener Küche, die auch noch andere Verpflegungsbetriebe in der Umgebung mit Mahlzeiten beliefert, finden Sie eine interessante Tätigkeit.

Wir wünschen uns: initiative Mitarbeiterinnen mit abgeschlossener gastgewerblicher oder hauswirtschaftlicher Ausbildung und Praxis, Verantwortungsbewusstsein, Menschenkenntnis, Organisationstalent und guten Umgangsformen. Fähigkeitsausweis angenehm.

Wir bieten: zeitgemässes Salär, gute Anstellungsbedingungen, fortschrittliche Sozialleistungen und sorgfältige Einführung in den Aufgabenbereich.

Nähere Auskunft erteilt gerne:
SV-SERVICE Schweizer Verband Volksdienst Neumünsterallee 1, Postfach, 8032 Zürich
Telefon (01) 32 84 24, intern 51, Frau H. Furtner.

Restaurant Rosenberg Zug

Wir suchen in unser Spezialitätenrestaurant versierten

Restaurations-Kellner oder -Tochter und 1 Serviertochter

Wir sind ein junges Team und würden uns auf tüchtige Mitarbeiter freuen.

Fam. Franz Erni-von Rickenbach
Tel. (042) 21 71 71 P 25-12974

Zürich

Mittelgrosses Erstklasshaus sucht in Jahresstellung

Aide du patron

(männlich oder weiblich), aktive Kraft mit Praxis in Personalführung, Réception, Rechnungswesen sowie

Gouvernante

Anfängerin
Antritt nach Vereinbarung.
Schriftliche Offerten unter Chiffre 3767 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Schweizerhof-Central, Andermatt

sucht für die Sommersaison noch folgendes Personal:

1 Koch 1 Commis de cuisine 1 Servicelehrtöchter 1 Kochlehrling/-tochter

Eintritt 1. Juni 1978 oder nach Vereinbarung.
Offerten erbeten an
Hotel Schweizerhof, Direktion
6490 Andermatt, Telefon (044) 6 71 89 3855

Für die laufende Saison suchen wir dringend für unser Exkursionsbüro in Lugano

Angestellten

für die Kassenbedienung und Informationen. Nationalsprachen und Englisch nur in Wort. Lohn den Fähigkeiten entsprechend.

Offerten an P 24-767
Postfach 56, 6906 Lugano 6, Cassarate

Seerestaurant Zürich

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine Jungkoch Serviertöchter oder Kellner Chef de service

(auch Nachwuchsmann)

Interessenten melden sich bitte bei:

Seerestaurant Zürich,
Mythenquai 61,
Tel. (01) 202 02 80,
Hr. Forke verlangen. P 02-475

Bar Dancing Club in Zürich

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Barman

Sind Sie fachlich versiert und können Sie unsere anspruchsvolle Kundschaft zuvorkommend bedienen, so schicken Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 44-70975 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Engelberg

Gesucht für Sommersaison

Serviertochter Kellner

Anfragen an
B. Reinmann
Restaurant Sporthalle/
Pizzeria
6390 Engelberg
Tel. (041) 94 17 10 3828

Hôtel des Platanes 2025 Chez-le-Bart

au bord du lac de Neuchâtel
téléphone (038) 55 29 29

Nous cherchons pour la saison d'été entrée à convenir

1 jeune commis de cuisine 1 chef de rang 1 assistante d'hôtel stagiaire

3608

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



Gesucht für Sommersaison, Ende Juni bis Ende Oktober

Serviertöchter Buffetöchter oder -burschen Commis de cuisine

Telefonanrufe (083) 3 70 04 oder schriftliche Offerten sind erbeten an

Bergbahnen
Brämbüel & Jakobshorn
z. Hd. Herrn P. Meierhans
7270 Davos Platz
OFA 132.139.499

Ristorante «La Piodella» 6933 Muzzano bei Lugano

Gesucht auf 15. April (Saison bis Ende Oktober)

Restaurationskellner (I, D) oder Tochter Anfangskellner (I, D)

Offerten bitte an
Fam. C. Streuli-Amoos 3857

Est cherché
couple de restaurateurs
cuisinier, capable d'exploiter un café-restaurant de 150 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 29-20327 à Publicitas, 5, Terreaux, 2001 Neuchâtel.



Hotel Schweizerhof St. Moritz

Erstklasshaus im Zentrum
150 Betten
Restaurant Acla

Auf kommende Sommersaison suchen wir mit Eintritt anfangs Juni:

Sekretärin/ Réceptionniste

- mit Hotelerfahrung
- NCR 42
- Korrespondenz D/F/E
eventuell kommt Jahresstelle in Frage.

Bitte bewerben sie sich schriftlich mit Zeugniskopien und Foto.

Felix C. Schlatter
Hotel Schweizerhof
7300 St. Moritz
Tel. (082) 2 21 71 2859

Hôtel du Sauvage 3860 Meiringen

Erstklasshotel mit bekanntem Bar-Dancing sucht per sofort (spätestens 1. Mai)

Dancing-Kellner

Ein erfahrener, junger Schweizer Fachmann - auch versiert in A-la-carte-Service - kann dabei seine Kenntnisse unter Beweis stellen und bei modernsten Arbeitsbedingungen in einem fröhlichen Team mitarbeiten.

Die üblichen Unterlagen oder Telefonrichten Sie bitte an

Direktion J. + B. Musfeld,
Hôtel du Sauvage
3860 Meiringen
Tel. (036) 71 10 10 3896

Hotel Alprieden Bettmeralp/Wallis

Für die Sommersaison 1978 suchen wir

Saaltöchter Serviertöchter

für Restaurant

Buffetöchter oder -bursche Koch od. Köchin

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Tel. (028) 5 34 36
ab 8. April (028) 27 22 32 P 36-012556

Seerestaurant-Hotel Löwen, 3855 Brienz

In unserem Speiserestaurant mit Fischspezialitäten suchen wir für die Sommersaison bis zirka Mitte Oktober 1978

Köchin

neben Patron.
Eintritt 1. Mai oder nach Übereinkunft.

Offerten sind erbeten an
I. Rohner
Tel. (036) 51 11 31 3827

Neueröffnung Seerestaurant Hecht

Faulensee, am Thunersee

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft selbständigen, zuverlässigen

Restaurationskoch

sowie fachkundige

Restaurationstochter

für unseren gepflegten A-la-carte-Service. Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten, angenehmes Arbeitsklima sowie Unterkunft im Haus.

Auskunft erteilt gerne:
Hs. Führer-Hofstetter
Hotel Seerose
Faulensee, Telefon (033) 54 10 25 3853



Hôtel-restaurant du Lac et Hôtel-restaurant du Port 1470 Estavayer-le-Lac

cherchent pour longue saison d'été ou à l'année

commis de cuisine sommelière commis de rang garçon d'office

Veillez adresser vos offres à la direction ou téléphoner à Jean E. Plüss, (037) 63 13 43 ou (037) 63 10 32. 3934

GAUER HOTELS

Gauer Hotel Schweizerhof Bern

Zur Vervollständigung unserer Servicebrigaden suchen wir:

Stadtrestaurant:

Kellner Servicetöchter

Commis de bar

Wir bieten: angenehmes Arbeitsklima, auf Wunsch Personalzimmer im Hause, gute Entlohnung.

Wir verlangen: abgeschlossene Berufslehre oder mehrjährige Erfahrung im gepflegten Restaurationservice, Mitarbeiter(innen), die Interesse und Freude am Beruf empfinden.

Es können nur Bewerbungen von Schweizern/Schweizerinnen oder Ausländern/Ausländerinnen mit Ausweis B berücksichtigt werden.

Haben Sie Interesse an unserem Angebot, dann schreiben Sie oder rufen Sie uns doch einfach am besten gleich an. Gerne erteilen wir Ihnen nähere Auskünfte und würden uns freuen, Sie zu einem persönlichen Gespräch im Schweizerhof begrüßen zu dürfen.

Hotel Schweizerhof
z. H. J. Häberli
3001 Bern
Telefon (031) 22 45 01 3891

Nach

Brunnen

gesucht

2 tüchtige, freundliche

Serviertöchter oder Kellner 1 Buffetöchter 2 Saaltöchter

(Anfängerinnen werden angeleitet)

Offerten an
Hotel Weisses Rössli, 6440 Brunnen
Familie Fritz Ratt
Telefon (043) 31 10 22 3771

Rest. Pizzeria Bahnhofli Therwil

sucht für Neueröffnung, 20 Minuten von Basel, auf den 25. April 1978 oder nach Übereinkunft

Kellner oder Serviertöchter

(Schichtbetrieb)

Offerten an
M. Weidenbach
Parkstrasse 2, 4106 Therwil
Telefon (061) 73 55 33

P 03-103774



Gesucht für Sommersaison 1978

Hausbursche und Servicepersonal

für Frühstück.

Offerten sind zu richten an
Familie Degiacomi
Hotel Eden garni
7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 61 61

3991



Hotel Walther in Pontresina

sucht erfahrene

Sekretärin

Offerten mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an
Hotel Walther, Chr. Walther, 7504 Pontresina
Telefon (082) 6 64 71

4018



sucht nach Übereinkunft

Chef de service oder Serviceleiterin

Auch Anfänger mit entsprechender Ausbildung werden gerne berücksichtigt.

Wir wünschen uns einen sprachgewandten und kontaktfreudigen Mitarbeiter, der auf die Wünsche unserer Gäste einzugehen vermag. Es handelt sich um einen selbständigen Posten. Geregelter Arbeits- und Freizeit, gute Sozialleistungen wie Pensionskasse usw.

Bitte senden Sie Ihre Offerte an
Bahnhöfbufet Zürich HB
Postfach, 8023 Zürich
z. H. von A. Steurer, Personalchef.

4055

Wir suchen nach Übereinkunft

Gouvernante

(Jahresstelle)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung



7017 Flims Dorf, Telefon (081) 39 23 33
(Herrn R. Alder verlangen)

154

Für unser Hotel in der Zentralschweiz mit internationaler Kundschaft suchen wir zur selbständigen Führung

Gerant/Gerantin/ Gerantenehepaar

ferner

Service-Angestellte Koch Commis de cuisine

Eintritt sofort möglich. Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit und garantieren Spitzenlöhne.

Ihre Eilofferte richten Sie bitte unter Chiffre 3923 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



sucht für die Sommersaison, evtl. in Jahresstelle

Serviertochter Buffettochter

Telefon (081) 34 24 89
zwischen 17 und 19 Uhr
(Frau Taverna) OFA 131.136.757

Gutgehendes Spezialitätenrestaurant zwischen Winterthur und Kloten sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine oder Köchin Buffettochter evtl. -bursche Kellner oder Serviertochter

(für A-la-carte-service, sehr hoher Verdienst)

Haus- und Küchenbursche

Wir bieten:
junges Arbeitsteam,
5-Tage-Woche,
geregelter Arbeitszeit,
guten Verdienst,
4 Wochen Ferien,
Zimmer vorhanden.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Familie Lindauer
Telefon (01) 96 21 12

3630



Hotel Lattmann CH-7310 Bad Ragaz

Für die kommende Sommersaison (April-Oktober) suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Restaurant: Restaurationstochter

Saal:

Saaltöchter oder Kellner

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Fam. R. Martin-Feusi
Hotel Lattmann
CH-7310 Bad Ragaz
Tel. (085) 9 13 15

3951

Gesucht

Kellner

für Speiseservice

Rest. Tödi
Tödistrasse 44
8002 Zürich
Telefon 202 25 18

4012



Wir suchen

Hilfskoch oder Hilfsköchin

in kleine Brigade mit sehr gut eingerichteter Küche.
Wir bieten gute Besoldung, schöne Wohnmöglichkeit, günstige Arbeitszeit, Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten an die Verwaltung
Höhenklinik Valbella, 7260 Davos Dorf, Tel. (083) 6 11 45.
OFA 132.141.591

Hotel Monte-Rosa Saas Grund

Wir suchen für die Sommersaison

Alleinköchin oder Koch Mädchen

zur Mithilfe im Service

Haus- und Küchenbursche

Lohn nach Vereinbarung, geregelte Arbeitszeit.

Telefon (028) 4 85 70 oder (028) 57 25 70

4016

Gesucht

Jungkoch-Alleinkoch Küchenbursche

Sonn- und Feiertage frei.

Rest. Palmhof,
Universitätsstrasse 23, 8023 Zürich
Tel. (01) 47 05 90
OFA 151.522.935



Belvue Palace Hotel Bern

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter für lange Sommersaison oder in Jahresstellen, mit baldmöglichem Stellenantritt:

Büro-Praktikant(in)

für die Bon- und Warenkontrolle

Empfangs-Sekretär

Chef de rang

à-la-carte-kundig

Chef d'étage

Barmaid

für die Hotel- und Stadt-Bar

Hallenchasseur

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an

Hans Kunze, Personalchef,
oder rufen Sie ihn gleich an.

Belvue Palace Hotel Bern
Telefon (031) 22 45 81 3999

Restaurant Bären

3145 Niederscherli

Gesucht wird ein initiativer

Koch

für unseren Landgasthof in Stadtnähe
Bitte melden bei
Fam. Mühlestein
Tel. (031) 84 02 14

3823

Hotel du Lac Rapperswil/Zürichsee

Für die kommende Sommersaison suchen wir im Speiseservice gewandte

Service-Angestellte

Es handelt sich um einen lebhaften Restaurations- und Bankettbetrieb. Hoher Verdienst ist zugesichert. Kost und Logis frei im Haus. Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Offerten an

M. Brüllhardt
Hotel du Lac
8640 Rapperswil
Telefon (055) 27 19 43

4014

Restaurant-Pizzeria ROMANA, Vevey, cherche:

dame de buffet garçon d'office commis de rang sommelier(lère) apprenti(e) sommelier(lère)

Demandez M. Donis,
Tél. (021) 51 61 10
OFA 140.263.421

Cercasi

pizzaiolo

S. Semprini
Tel. (01) 62 05 11

3705

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



1100m - 2800m

Für kommende Sommersaison (ca. 13. Mai bis Ende Oktober) suchen wir in hauptsächlichem Tagesbetrieb

Alleinkoch oder -köchin Serviertöchter

(eine Mitte Juni bis Mitte September)

Küchenmädchen

Anfragen bitte an
Fräulein Ursula Casty
Restaurant Conn
7017 Flims Dorf
Tel. (081) 39 32 10 oder (081) 24 86 20

P 13-23541

Für die bevorstehende Sommersaison (Anfang Juni bis Ende September 1978) suchen wir noch in Haus 1. Ranges mit 70 Betten

1 Barkellner

evtl. Anfänger (zur selbständigen Führung einer kleinen Hotelbar)

1 Chef- oder Demi-chef de rang 1 Commis de rang 2 Köche (Chefs de partie)

Bei Zufriedenheit Engagement für Wintersaison zugesichert. Gut bezahlte Stellen.

Dienstunterlagen mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an:

M. Burri-Ammon, Grand Hotel Alpina,
3780 Gstaad, Tel. (030) 4 31 61/62

3927



Kulm Hotel, St. Moritz

Haus allerersten Ranges

sucht für kommende Sommersaison - Ende Juni bis Anfang September - folgende Mitarbeiter (bei Zufriedenheit Winterengagement zugesichert)

Büro:

Réceptionnaire

Loge:

Conclerge de nuit Téléphoniste-Tourmant

Restaurant + Bar:

Chef de rang Demi-chef de rang Commis de rang Commis de bar Chef d'étage

Etage:

Femme de chambre Femme de chambre-tournante

Cuisine:

Chefs de partie Commis de cuisine Garçons de cuisine

Economat:

Gouvernante Aide économat/Cafetière

Lingerie:

Repasseuse Lingère

Divers:

Gärtner (Jahresstelle) Schwimmbadaufsicht

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an:

Kulm Hotel
Direktion
7500 St. Moritz
Telefon (082) 2 11 51

3837

Gesucht wird für eine bestbekannte, attraktive Dancing-Bar, inmitten einer grösseren Stadt der Innerschweiz, eine versierte und erfahrene

Barmaid

Wir bieten:

- eine sehr schöne Arbeitszeit,
- überdurchschnittlich hohes Salär,
- ein kollegiales Arbeitsklima.

Wir erwarten:

- absolute Fachkenntnisse,
- gepflegtes und attraktives Auftreten,
- das Alter sollte über 25 Jahre sein (nicht unbedingt Bedingung),
- Fremdsprachenkenntnisse.

Eintritt nach Vereinbarung.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto unter Chiffre 3943 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Chesa Grischna

7250 Klosters

sucht für Ende Mai 1978 in Saison- oder Jahresstelle

Kellner Restaurationstochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen an
Hans Guler, Propr.
Telefon (083) 4 22 22

3969

Die ganz besondere Stelle

Sind Sie jung, humorvoll, voller Tatendrang und haben Freude an einer interessanten und verantwortungsvollen Aufgabe im Gastgewerbe?

Wir suchen zur Ergänzung unseres fröhlichen und dynamischen Teams, per sofort oder nach Vereinbarung

**Buffetpersonal
Serviertochter für
Speiseservice
Casseroller mit Bewilligung**

Mehr über Ihre zukünftige Tätigkeit verraten wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch. Rufen Sie deshalb gleich an!



die attraktion am bodensee
**seerestaurant
rorschach**

Tel. (071) 41 55 66

OFA 126.189.972

Cherche de suite ou à convenir

commis de cuisine

(cuisinier)
Bon gain, congé le dimanche.
Se présenter ou faire offres:
Brasserie
Feldschlösschen
43, rue des Jeunes
1227 Carouge
P 18-494



Inseratenschluss:
Jeden Freitag
morgen 11 Uhr!

Stellengesuche Demandes d'emploi



Hausbeamtin, Schweizerin, 31, sucht interessanten, verantwortungsvollen Posten als

Praktikantin

evtl. Assistentin für
Food and Beverage Management
Sommersemester, evtl. Engadin oder Ausland.
Sprachkenntnisse: E, F, I, S.

Offerten erreichen mich unter
Chiffre 3907 an Hotel-Revue,
3001 Bern.

Jeune
chef de cuisine

Francals (25 ans), cherche place saison, ou an, 3 ans d'expérience en Suisse, bonne présentation, sérieux, excellentes références, libre 1^{er} mal.

Alain Laval,
1, rue de l'Académie,
F-13001 Marseille,
tél. 91/54 11 91
4024.

Direktionsehepaar

Schweizer, Mitte 40, mit langjähriger Erfahrung in allen Sparten der Hotelbranche, Sprachen D, F, I, E, S, sucht ab sofort oder nach Übereinkunft

Direktion oder Pacht

eines Erstklasshotels im In- oder Ausland.

Offerten erbeten unter Chiffre 3694 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge, sprachkundige

Barmaid

sucht neuen Wirkungskreis.
E-, F- und I-Kenntnisse.
Offerten unter Chiffre 25-303686
an Publicitas, 6002 Luzern.

Deutscher (30), seit 1970 in der Schweiz tätig, sucht neuen Wirkungskreis als

Küchenchef/Alleinkoch oder Chef saucier

in Saison- oder Jahresstelle. Eintrittsdatum ungefähr Mitte Mai oder nach Vereinbarung. Offerten sind erbeten unter Chiffre 3927 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gerant

(A-Ausweis) sucht Aushilfsstelle, evtl. nebenamtlich.

Tel. (01) 780 61 83 ab 19 Uhr
P 44-31114

Gerant

mit Wirtpatent A, fachlich bestens ausgewiesen, findet in Zürich anspruchsvollen Wirkungskreis.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten unter Chiffre 4057 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Betriebsökonom HWV

(Diplom Juli 1979) mit Diplom Hotelfachschule Lausanne sucht ab Sommer 1979 Stelle in Hotel-Treuhand oder Administration in Hotelkette.

Interessenten melden sich unter Chiffre 3926 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

26jähriger Schweizer, gelernter Koch, Diplom EHL, Sprachen: D/F/E, sucht Stelle in

Administration/Warenkontrolle

für zirka 6 Monate. Bevorzugt werden erstklassige Grossbetriebe im Raume Zürich.

Eintritt: Ende April oder nach Vereinbarung.
Offerten erbeten unter Chiffre 3964 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger

Küchenchef

sucht neuen Arbeitsplatz in kleine Brigade (4 bis 6 Köche). Eintritt ab 1. Juni oder nach Übereinkunft.
Offerten erbeten unter Chiffre 3974 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer **Küchenmeister**, 42 Jahre, verheiratet, exzellente Erfahrung in Grosshotels im In- und Ausland, Inhaber div. Gold- und Silbermedaillen, kalkulationssicher, Sprachen: D, F, J, Sp, E, sucht baldmöglichst Stelle als

Executive-Chef im Ausland

Angebote erbeten unter Chiffre 4061 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gerne würde ich im Wallis oder in der Westschweiz als

Hotel-Sekretärin

arbeiten. Ich biete Kenntnisse in Französisch und Englisch.
Offerten unter Chiffre 33-310572 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Stelle

in gutes Hotel, evtl. Hilfe an Réception, Tel. oder Reisebüro.
Hat etwas Erfahrung im Hotelfach und Tourismus. Eintritt sofort.

Offerten an
Frau A. Leimgruber
Zollweg 11, 5034 Suhr
4023

**GRAND HOTEL
BEAU RIVAGE
3800 INTERLAKEN**

Das führende Erstklasshotel
Tel. (036) 22 46 21, TX 32827
Telegr. Beau Rivage

Wir suchen für die kommende Sommersaison, ab zirka 20. April bis 15. Oktober 1978, folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Chef d'étage/Winebutler

Chef de rang

Garde-manger

(Flair für Schaustücke und Buffets)

Patissier

(auch für Schaustücke)

Gärtner(in)/Florist(in)

Detaillierte Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüchen sind zu richten an:

Joe L. Gehrre, Dir. 4061



sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Garde-manger Saucier-Aushilfe

(Mai 1978)

5-Tage-Woche

Telefon (071) 23 35 35 4051

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft tüchtiger

Jungkoch oder Köchin

in Jahresstelle.

Offerten an

K. Meier

Hotel Bahnhof-Post

8260 Kreuzlingen

Tel. (072) 72 79 72 4075

Stellengesuche Demandes d'emploi



Fachkundige und einsatzfreudige

Direktions-Assistentin

27, mehrere Jahre Berufspraxis, zuletzt als Direktions-Assistentin, sprachkundig (Deutsch, Englisch, Französisch und etwas Italienisch), Diplom Hofa, sucht baldmöglichst interessante Stelle mit der Möglichkeit zur Weiterbildung.
Adresse: Postfach 62, 1820 Montreux-Territet. 4029

Junger Schweizer, zurzeit im Ausland in leitender Stellung tätig, sucht Stelle als

Direktor, Vizedirektor oder F & B

Ausbildung:
Diplôme Ecole Hôtelière, Lausanne,
Diplome Holiday Inn University, USA,
Diplome Creative Selling, Australien.
Sprachen: D, F, E, I, Spanisch.
Offerten sind zu richten unter Chiffre 3801 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, versiert in gepflegtem A-lacarte-Service, franchisier- und flambierkundig, sucht Jahresstelle als

Chef de rang

Auf zirka Mitte Mai oder nach Vereinbarung in Hotel oder Rôtisserie. Nord- oder Zentralschweiz bevorzugt.
Sprachkenntnisse: D, E, F, I.
Offerten sind erbeten unter Chiffre 4033 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotelfachmann

Schweizer, 36, zurzeit in ungenügender Stellung als Gerant, sucht nach Übereinkunft neuen Wirkungskreis als

Gerant/ Chef de service

Region Zürich bevorzugt.
Offerten sind erbeten unter Chiffre 3829 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Kontinentalerin, Schweizerin, 45 Jahre, alleinstehend (ohne Fähigkeitsausweis) sucht neuen

Wirkungskreis

evtl. als Gerantin eines Hotel garni an Ferienort irgendwo in der Schweiz. Sprachen: Deutsch u. Franz.
Offerten unter Chiffre 3978 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Kellner sucht ab 19. Juni 78

Jahres- oder Saisonstelle in Genf

im Speiseservice.
Anfragen sind erbeten an:

Rolf Gnädinger

Rathausgasse 5, 5400 Baden

Telefon (056) 22 78 24 P 02-504

19jährige

Service-Angestellte

mit beendeter Lehre sucht Stelle auf 1. Juni im Welschland, mit Möglichkeit, die französische Sprache zu erlernen.
Grundkenntnisse vorhanden.
Offerten erbeten unter Chiffre 3975 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Köchin

mit 3jähriger Lehre, sucht Stelle in Basel oder Umgebung, in Spital, Altersheim, Personal-Restaurant oder in Restaurant, ohne Abend- und Sonntagsdienst.
Offerten sind zu richten an:

D. Kohler

Röschenzstrasse 6

4242 Laufen 3973

Chefin de service

ges. Alters, sucht Stelle in gepflegtem Betrieb. Jahres- oder Saisonstelle.
Evtl. Aide du patron.
Offerten erbeten unter Chiffre 4072 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Küchenchef

Schweizer, 30jährig, mit internationalen Referenzen, sucht neuen Wirkungskreis im In- oder Ausland.
Offerten erbeten unter Chiffre 4073 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Reception Halle

Die „Visitenkarte“ Ihres Hauses. Planung und Ausführung
MOBEL FABRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Serviertochter

Sprachen: D, F, J, E.
Offerten erbeten unter Chiffre 4011 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Die «weissen» Schwarzwurzeln – ein echtes Convenience-Produkt

Schwarzwurzeln, das interessante Gemüse mit Charakter, wird oft gemieden, weil es mühsam geschält werden muss.
HERO bringt sie weiss und sauber in Kilogramm-Dosen Nr. 10 in die Grossküche.
Die weissen Schwarzwurzeln von HERO sind vielseitig verwendbar, zum Beispiel

- als Beilage
 - in Butter geschwenkt
 - mit Kräutern und Butter
 - mit gehacktem Ei bestreut
 - mit Brotbröseln überschmolzen
 - mit Tomaten gedünstet
 - an einer rissigen Salatsauce
- oder als Hauptgericht
 - im Teig ausgebacken
 - als Füllung für Quiches
 - gemischt mit Fleisch als weisses Voressen.
 - kalt mit Vinaigrette

Dieses Produkt erhalten Sie bei Ihrem üblichen Lieferanten.



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

Les BONS salsifis
Ich möchte eines der oben erwähnten Schwarzwurzeln-Gerichte ausprobieren. Bitte senden Sie mir eine Musterdose «weisse» Schwarzwurzeln.
Name: _____
Betrieb: _____
Adresse: _____
(Ausschneiden und einsenden an HERO Conserven Lenzburg, 5600 Lenzburg.)

Stellengesuche
Demandes d'emploi

Dame
connaissant buffet, service, restauration, correspondance, comptes, dactylo cherche à seconder patron 1-2 jours par semaine, vacances evtl. 1-2 dimanches par mois. Lausanne ou environs. Prendre contact au (021) 26 73 34 4066

Er
(27) möchte die Küche und was damit zusammenhängt kennenlernen.

Sie
(24) Erfahrungen am Buffet, ein wenig Service mit Fähigkeiten ausweis. A möchte gerne noch dazu lernen.
Sie könnte sofort antreten
Er in ungekündigter Stellung
Gerne erwarten wir ihr Angebot unter Chiffre 4035 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

J'aimerais faire l'apprentissage de
cuisinière
et par la suite me perfectionner dans la diététique. Hôtel ou clinique.
Faire offre à
Marianne Thomet
La Chenaux
1837 Château-d'Oex 4087

Junger Schweizer sucht Stelle, evtl. Jahresstelle,
Logen-tourant oder Nacht-portier
für Sommersaison, Graubünden bevorzugt! Sprachen D, F, I. Tel. (084) 9 17 31. 3575

Cherche place dans hôtel ou restaurant à Lausanne ou dans la région, comme
gouvernante/ aide du patron
possédant certificat de capacité d'assistante d'hôtel et certificat de restaurateur Neuchâtelois.
S'adresser
Voisard Francine
2311 Blaufond 4065

Je cherche un emploi comme
gouvernante
Office, économat event. étage
Préférence hôtel moyen. Saison exclu.
Envoyez les offres sous chiffre 3971 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Koch
Gelernter (Schweizer) mit Fähigkeitsausweis A sucht neuen Wirkungskreis als
Küchenchef/Garant evtl. Mithilfe der Ehefrau. Eintritt nach Vereinbarung.
Offerten erbeten unter Chiffre 3970 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Liegenschaftsmarkt
Vente et achat d'immeubles

Flims-Laax
Zu pachten gesucht von ausgewiesenen Fachmann
Hotel
per sofort oder nach Übereinkunft.
Detaillierte Offerten bitte unter Chiffre 4001 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

A vendre
pour raison d'âge et de santé.
Au dessus de Montreux, altitude 1100 m, joli petit hôtel, 20 à 30 lits, salle 50 places, entièrement équipé et meublé, parking privé, proximité route et gare, vue exceptionnelle. Prix Fr. 455 000.-. Pour traiter Fr. 100 000.- inventaire compris.
Ecrire sous chiffre 3933 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Zu verkaufen nächst der Ostschweizer Metropole an bester Verkehrsstrasse bekannter

Landgasthof/ Speiserestaurant
mit sehr netten Lokalitäten mit 130 Plätzen, 10 Gästezimmer mit 20 Fremdenbetten (alle Zimmer mit fl. Warm- und Kaltwasser und Spannteppichen), Hotelküche mit reichhaltigem Inventar (alles auf einem Boden). Ausreichend Parkplätze und grosse Wirtswohnung. Für tüchtige Fachleute eine einmalige Familienexistenz!
Erforderl. Eigenkapital Fr. 100 000.- Warenlagerübernahme keine Bedingung. Sofortiger Antritt möglich.
Offerten unter Chiffre P 33-909357 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Von Privat zu kaufen gesucht
Hotel
eventuell Garni mit ca. 50 bis 70 Betten
vorzugsweise Graubünden oder Berner Oberland
Offerten bitte an Balmanag AG, Postfach 98, 4002 Basel P 03-10994

A louer au Tessin
Restaurant/Bar/Hôtel
30 lits, belle terrasse au bord du lac de Lugano.
Offres sous chiffre 24-150434 à Publicitas, 6900 Lugano

Restaurateur sucht «älteres Restaurant evtl. Gasthof mit Atmosphäre» in Zürich und Umgebung. In Miete oder Kauf.

Eine Gaststätte, die einem unternehmerisch geschulten, erfolgreichen Restaurateur mit fachlich ausgewiesener Frau, die Möglichkeit bietet, auf der Basis einer bestehenden Qualitätstradition seine Idee von gepflegter Gastlichkeit zu verwirklichen. Ideal wären 60 - 100 Plätze.
Erstklassige Referenzen und entsprechender Kapitalnachweis stehen zur Verfügung.
Übernahme nach Übereinkunft.
Offerte unter Chiffre 44-307 777 an Publicitas, 8021 Zürich

Zu verpachten in Sommer- und Winterkurort im Ober-toggenburg sehr gut gehendes
Hotel-Restaurant
an Hauptdurchgangsstrasse (neben Fussballplatz; grosser Parkplatz vorhanden), zirka 150 Sitzplätze, mit Gartenrestaurant, zwei vollautomatische Kegelbahnen.
Es wollen sich nur gut qualifizierte Kochehepaare melden.
Inventarübernahme: zirka Fr. 30 000.-
Übernahme: 15. Mai oder nach Übereinkunft.
Interessenten melden sich unter Chiffre 4071 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel-Restaurant
evtl.
mind. 40-50 Betten, auf kommende Wintersaison oder nach Übereinkunft. Bevorzugte Gebiete: GR oder BO.
Angebote erbeten unter Chiffre 4042 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

hôtel-restaurant
avec agencement complet. Situation de premier ordre. Rentabilité assurée.
Demander notice explicative sous chiffre 28-20425 à Publicitas, Terreaux 5, 2001 Neuchâtel.

Für Kauf und Verkauf sowie Miete und Vermietung von
gastgewerblichen Betrieben:
HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG
Ältestes Spezial-Treuhandbüro für das Gastgewerbe
Seidengasse 20, 8023 Zürich 1
Telefon (01) 211 60 62

Terrain Côte d'Azur
Cap Brun, Commune du Pradret

Superficie 40 000 m², 250 m en bord de mer, très beaux arbres, conviendrait pour lotissement villas de haut standing, hôtel ou club avec port privé.
Prix au m² Fr. 50.-.
Tous renseignements tél. (022) 35 21 32 entre 10 et 12 h.
P 18-24210

A remettre à Crans-sur-Sierre

établissement chic
café-bar-restaurant entièrement rénové. Convierdrait pour couple.
Parking - Long bail.
S'adresser: notaire P. H. Clivaz, 3962 Montana

150-Betten-Hotel
im Engadin zu verkaufen.
Tadellose Finanzierung kann geboten werden.
Geeignet für Top-Hoteliere oder Gruppen/Organisationen.
Ausführliche Dokumentation unter Chiffre 28378 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hôtel à louer
dans station Valais central avec reprise du mobilier.
Faire offre sous-chiffre 89-42792 aux Annonces Suisses SA, 27, pl. du Midi, 1950 Sion.

Zu verkaufen an zentraler Lage in Basel
Hotel-Liegenschaft
mit interessantem Restaurations- und Barbetrieb.
Das Objekt eignet sich auch für Kapitalanleger, da Übernahme des gesamten Personals inkl. Geschäftsführer möglich ist.
Interessenten mit grösserem Eigenkapital melden sich bitte unter Chiffre 3886 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu pachten gesucht von dynamischem Hotelier-Ehepaar, 37jährig, in allen Sparten des Gastgewerbes versiert,
Hotel-Restaurant
evtl.
Hotel garni
mind. 40-50 Betten, auf kommende Wintersaison oder nach Übereinkunft. Bevorzugte Gebiete: GR oder BO.
Angebote erbeten unter Chiffre 4042 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu vermieten ab sofort
Restaurant
zirka 40 Plätze mit zwei 4-Zimmer-Wohnungen in guter Lage, Nähe Lugano.
Offerten erbeten unter Chiffre 3843 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Affaire à saisir.
Jura neuchâtois, région frontalière, but de courses et relais gastronomique.
Hôtel - café - restaurant
d'ancienne renommée, complètement équipé. Cuisine moderne. Salles pour sociétés, carnetzet, Night-club et vastes dépendances.
Possibilités d'exploitations variées. Place pour plus de 100 voitures.
Pour cause de maladie grave, cet établissement est à remettre à la moitié de sa valeur vénale.
Placement. Facilités éventuelles à prendre capable.
Pressant.
Demander renseignements sans engagements, sous chiffre 28-20426 à Publicitas, Terreaux 5, 2001 Neuchâtel.

Hotel/Restaurant/ Appartements

in Pacht, österr. Bodenseeufer in idyllischem Bodenseeort am österreichischen Ufer mit bestentwickelter Freizeitstruktur (z. B. bedeutender Sporthafen) entsteht durch Totalumbau eines bestehenden Grossgasthofes ein Hotel (60 Betten) mit Restaurant (zirka 150 Plätze) und eventuell Appartements, Bar usw. Wir suchen den erstklassigen Pächter, der an seinem Objekt jetzt mitplant. Kontakt: Fa. Montfort GmbH, Dr.-Wabel-Strasse 9, A-6850 Dornbirn, Tel. 66 3 55. 3979

A vendre à **Blonay s/Vevey**, alt. 700 mètres, promoitione sur le lac Léman et les Alpes, tranquillité
hôtel de 37 chambres
(55 lits), parc de 12 300 m².
Prix Fr. 1 825 000.-
Complètement équipé et soigné. Capital nécessaire Fr. 600 000.-
Agence immobilière Claude Butty Estavayer-le-Lac Tél. (037) 63 24 24 P 17-1610

Wir verkaufen gesundheits-halber unser rustikales
Altstadt-Café
am Engelplatz in Rapperswil am Zürichsee.
Das Café zählt zu den schönsten in der Schweiz, Café-Bar, Terrasse, 12 Zimmer, Garage, ca. 100 Sitzplätze, Nähe neuem Einkaufszentrum.
Die schöne Liegenschaft eignet sich auch für andere Branchen.
Verhandlungsbasis: Fr. 980 000.-
Nähme auch andere Liegenschaft a conto Anzahlung.
Anfragen nur von ernsthaften Interessenten an den Besitzer, W. Huser, Altstadt-Café, 8640 Rapperswil.
P 19-518

Zu verkaufen im Kanton Aargau (oberes Aaretal) verkehrsgünstig gelegener
Landgasthof
mit grossem Saal, Bar, drei sep. Speisesäle und Kegelbahn.
Eigenkapital zirka Fr. 300 000.-.
Tel. (056) 22 49 01 P 09-550

Sofort zu verkaufen neueres, sehr komfortables
Hotel-Restaurant
Jahresbetrieb, mit voller Sicht auf ganz Lugano, sehr ruhig gelegen, zirka 45 Betten, 7 grosse Garagen, grosser Parkplatz, 2770 m² Land. Kaufpreis einmalig 775 000 Franken plus Inventar.
Anfragen unter Chiffre 3911 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu vermieten neurestauriertes

Restaurant mit Rôtisserie
Lage: Industriedorf im Kanton Luzern.
Geeignet: für initiatives, dynamisches Wirte-Ehepaar mit gut fundierten Fachkenntnissen in der gepflegten Küche (Küchenchef).
Umsatz: gegen Fr. 500 000.-
Anfragen bitte unter Chiffre 25-191474 an Publicitas, Postfach, 6002 Luzern.

Fachehepaar sucht gegen Barzahlung oder Leibrente
schön gelegene Pension
oder Hotel mit mind. 30 Betten (evtl. auch älteres Baujahr oder zu reparieren), möglichst mit 2 Saisons.
Detaillierte Angebote erbeten unter 654 an Hotel-Revue, 3001 Bern.
Entreprise importante de Restauration pouvant offrir les meilleures garanties et références

cherche dès hiver 78/79
à reprendre, soit sous forme de location soit en mandat
restaurant d'altitude
(surtout saisons d'hiver)
bien équipé, minimum 150 places région Oberland/Alpes Valdoises/Valais.
Faire offre sous chiffre PP 900961 à Publicitas, 3001 Bern.

Fachkundiges Ehepaar (32-jährig), während 8 Jahren Direktionstellen im In- und Ausland, Absolventen der Hotelfachschule Lausanne, möchte sich selbständig machen und sucht auf kommenden Herbst mittlere
Hotel garni oder Hotel mit Restaurant
zu pachten.
Vorzugsweise Basel und Umgebung oder französische Schweiz.
Spätere finanzielle Beteiligung nicht ausgeschlossen.
Offerten erbeten unter Chiffre 4004 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Couple d'hôteliers suisses (32 ans, diplômé EHL de la SSH) cherche après 8 ans de directions pour l'automne prochain
hôtel garni ou hôtel restaurant
en location.
Achat ultérieur à envisager. De préférence en Suisse romande.
Ecrire sous chiffre 4005 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

K. BRUN
En Alsace
nous vendons près de Lucelle et en bordure de la route internationale
l'Auberge St-Pierre
Restaurant pour 60 personnes, 1 appartement de 3 pièces, 12 chambres meublées, terrasse, grande place de parc.
Elevage de truite possible.
Affaire très intéressante. Profitez du cours élevé du franc suisse.
P 06-2938

A vendre cause santé près de Genève
hôtel, café, restaurant
renommé gastronomique
10 chambres, café, carnetzet, salle à manger, terrasse, entièrement restauré.
Faire offre sous chiffre 3482 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Anschlagbrett Tableau noir



SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

TESSIN

Gestalten mit Frischblumen

Tageskurs

Dieser Kurs zeigt Ihnen Ideen und Möglichkeiten auf, um in einer modernen Geschmacksrichtung zu dekorieren. Die praktischen Arbeiten sollen die manuellen Fertigkeiten fördern.

Kurs Nr.: A/78 **Datum:** 18. April 1978 **Ort:** Hotel Muralto 6600 Locarno

Zeit: von 9.30 bis zirka 17.00 Uhr

Kursleitung: Walter Rohner, Abteilung für berufliche Ausbildung, Leiter der Fachkurse SHV

Referent: Edwin Rohrer, eidg. dipl. Florist und Dekorateur

Teilnehmer: Pflanzenfreunde – nur deutschsprachige

Kosten: Fr. 80.– pro Person, inkl. Mittagessen und Pausengetränke. Die für die praktische Arbeit verwendeten Blumen und Werkstoffe sind in diesem Betrag miteingeschlossen.

Inhalt: Tisch- und Raumdekoration
Freie Arrangements
Vasenfüllungen
Gestaltungen in alten Gefässen
Freie Hänger und Wanddekorationen
Steckunterlagen, Stecktechnik, Farb- und Formenlehre
Schnittblumen und Pflanzenpflege

Auskünfte und Anmeldung:

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung
Frl. V. Streiff
Monbijoustrasse 130,
Postfach 2657, 3001 Bern
Telefon (031) 46 18 81

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

Betriebsleiterkurs

«Finanz- und Rechnungswesen»

Steigende Personalkosten, preisbewusstere Gäste, ein überall spürbarer Gästerückgang – zum Teil bedingt durch die Abwanderung vieler Gastarbeiter – führen zu steigenden Kosten und sinkendem Reingewinn. Diese Auswirkungen der Rezession bringen auch heute noch für viele Betriebe schwerwiegende Probleme mit sich.

Daher gilt heute mehr denn je: Wer seinen Betrieb wirkungsvoll und konkurrenzfähig führen will, muss seine Zahlen in den Griff bekommen.

Mit unserem dreiteiligen Kurs «Finanz- und Rechnungswesen» wollen wir Ihnen helfen, sich in die Probleme des Finanz- und Rechnungswesens hineinzuarbeiten. Ausgehend von den Grundkenntnissen werden Sie erfahren, wie eine Bilanz- und eine Erfolgsrechnung interpretiert werden sollen.

Unser Kurs ist für den gastgewerblichen Praktiker konzipiert und findet wie folgt statt:

Teil A
vom 23. und 24. Mai 1978 (Hotel Haller, Lenzburg)
● Einführung in die doppelte Buchhaltung
● Führen des Hauptbuches

Teil B
vom 27. bis 29. Juni 1978 (Hotel Schützen, Stansstad)
● Jahresabschluss
● Abschluss Elemente
● transitorische Posten
● Abschreibungen

Teil C
vom 16. bis 18. Oktober 1978 (Hotel Stella, Interlaken)
● Kontierungssysteme
● Interpretation der Bilanz- und Erfolgsrechnung
● Betriebskennzahlen

Kursleitung:

Manfred Ruch
● Leiter der Abteilung für berufliche Ausbildung SHV
Dr. Hans Riesen
● Delegierter für betriebswirtschaftliche Fragen SHV
Erich Berger
● Leiter der Unternehmerschulung SHV

Kurskosten:

● Kursgeld inkl. Kursmaterial für alle drei Teile Fr. 950.–
● Verpflegung/Unterkunft zirka Fr. 500.–

Dokumentation:

Es wird eine auf die Praxis bezogene Dokumentation ausgehändigt.

Ich interessiere mich für den Betriebsleiterkurs SHV «Finanz- und Rechnungswesen» und bitte Sie, mir Ihren Prospekt sowie ein Anmeldeformular zukommen zu lassen.

Herr/Frau/Fräulein
Name: _____
Vorname: _____
Stellung im Betrieb: _____
Adresse: _____

Einsenden an:
Schweizer Hotelier-Verein
Abteilung für berufliche Ausbildung
z. Hd. von Frau F. Studer
Monbijoustrasse 130
Postfach 2657, 3001 Bern
Tel. (031) 46 18 81



Internationale BARFACHSCHULE Kaltenbach

Modernste Fachausbildung mit Diplomabschluss. Deutsch, franz., ital., engl. Älteste u. meistbesuchte Fachschule der Schweiz, gegr. 1913. **Perfekt im Fach durch Kaltenbach = Zukunftssicher!** Kostenlose Vermittlung, stets gute Stellen frei.

Kursbeginn: 8. Mai, 5. Juni
Auskunft u. Anmeldung: **KALTENBACH, Weinbergstr. 37 8006 Zürich, Tel. (01) 47 47 91** (3 Min. v. Hbh)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

Rechtskunde für jedermann

Regionaler Tageskurs

Es ist selten zu früh, nie zu spät und immer nützlich, sich mit den Grundlagen der Rechtskunde besser vertraut zu machen.

Kurs Nr.: V/78-1 V/78-2 V/78-3

Datum: 26. April 1978 27. April 1978 28. 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 17.00 Uhr

Kursleitung: Walter Rohner, Abteilung für berufliche Ausbildung, Leiter der Fachkurse SHV

Referent: Didier Clavaz, Rechtsdienst SHV

Kosten: Fr. 80.– pro Person, inkl. Mittagessen und Pausengetränke

Teilnehmer: Alle, die das Allgemeinwissen erweitern wollen

Inhalt: Anhand von Fallbeispielen aus der Praxis werden folgende Themen behandelt:

- Gastaufnahmevertrag
- Reisebürovertrag
- Arbeitsvertrag mit Bezugnahme auf L-GAV

Zudem werden 2 Kurzreferate über folgende Themen gehalten:
– Güterrecht
– Erbrecht

Auskünfte und Anmeldung:

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung
Frl. V. Streiff
Monbijoustrasse 130, Postfach 2657
3001 Bern, Telefon (031) 46 18 81



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 _____

Die private Fachschule, die hält, was sie verspricht:

BLÄTLERS Spezialfachschule

Service
19. 6.–7. 7./25. 9.–6. 10.

Bar
1. 5.–12. 5.
5. 6.–16. 6.

Flambieren/Tranchieren
29. 5.–2. 6./
18. 9.–22. 9.

Weinseminar
22. 5.–26. 5./9. 10.–13. 10.

Chef de service
17. 4.–28. 4.

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16

Individuelle, zielstrebige und verantwortungsbewusste Service-Stufenausbildung für die gepflegte Praxis im Hotel- und Gastgewerbe.
Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Gratisplacierung.
Auskünfte, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich.
Tel. (041) 44 69 55

Wer interessiert sich für die Hotelbranche?

Unser 1000fach bewährter Hotel-Fernkurs bietet auch Ihnen eine gründliche Einführung in das Hotel- und Restaurationsfach. Lassen Sie sich kostenlos informieren. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

INSTITUT MÖSSINGER AG

(Die Fernschule mit Erfahrung)
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich
Telefon (01) 35 53 91

Ja, ich interessiere mich für die Hotel-Branche. Informieren Sie mich unverbindlich über Ihren Fern-Fachkurs.

Name: _____
Alter: _____
Strasse: _____
Ort: _____

Wo informiert sich unser Hotelkader über Investitions- und Konsumgüter?

In der
hotel revue

Widerruf einer Liegenschaftsteigerung

Die im Konkursverfahren über Dr. W. Würth auf Montag, 17. April 1978, 14.30 Uhr, angesetzte Versteigerung der Liegenschaft Parz. Nr. 764, Plan 15, Grundbuch Thal, bestehend aus:

Hotel Weisses Haus, Bootshafen Marina, Campingplatz samt Nebengebäuden und Strandflächen findet nicht statt. Eine spätere Steigerung wird neu angekündigt.

Altstätten, 5. April 1978

Konkursamt
Unterrheinthal
P 33-56685

Drucksachen

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

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

Chambres d'hôtel avec le confort Regain de valeur et augmentation du chiffre d'affaires de votre hôtel – sans travaux coûteux

En un ou deux jours vos chambres d'hôtel sont équipées de douches, combinaisons douche/lavabo ou de salles de bain préfabriquées avec carreaux de céramiques véritables. Montage par nos spécialistes, sans dérangements pour votre hôtel. «Programme salles de bain préfabriquées, WC et douche» spécialement mis au point pour les hôtels. Fabrication sur mesure selon vos indications, en fonction de la place disponible. Revêtement extérieur livrable en différentes teintes de bois, convenant à votre installation. De plus: notre liste de références prouve combien nombreux sont les hôteliers perspicaces chez qui nos douches et salles de bain ont déjà fait leurs preuves.



Combinaison
douche/lavabo
(ou douche
seulement)



▲ Salle de bain préfabriquée avec douche (ou baignoire), lavabo et WC.
Partie frontale terminée avec portes.
Salles de bain préfabriquées REX – une idée pour la Suisse.

Veillez m'envoyer gratuitement et sans engagement de ma part un exemplaire du catalogue du programme complet des salles de bain préfabriquées REX.

BON

Nom: _____
 Nom de l'établissement: _____
 No postal/Lieu: _____
 Rue: _____ No _____
 Téléphone: _____
 A envoyer à:
 Rex-Electric – Bernstrasse 85 – 8953 Dielikon, Tel. 01/730 87 86

Bekanntschafft

Selbstinszeniert, Konditor, eher zurückhaltender, vielseitig interessierter Typ, kath., 30/165, sucht aufrichtige

Partnerin

zwecks Heirat. Dich stelle ich mir als saubere, nette, sprachgewandte Tochter vor, der es Freude bereiten würde, mit mir das Geschäft des Onkels zu übernehmen und weiter auszubauen. (Branche Hotel- und Lebensmittelsektor, Ostschweiz). Auf Deinen Brief mit Foto unter Chiffre 3877 an Hotel-Revue, 3001 Bern, freue ich mich. Jede Zuschrift wird beantwortet.

Tische Stühle

langlebig,
modern und
rustikal für
gepflegte
Gastlichkeit.

**MOBEL
FABRIK
GSCHWEND**
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Liegenschaftsmarkt
Vente et achat d'immeubles

A remettre à Genève

beau café

d'angle, 82 places,
3 chambres.
Loyer Fr. 1200.–.
Offres sous chiffre
36-425163 à Publicitas,
1870 Monthey.

Inseratenschluss:
Jeden Freitag
morgen 11 Uhr!

Wir suchen für unseren
Ganzjahresbetrieb «Dancing Rütli Keller»

Einmann- musiker, Duo, evtl. Trio

Tanz-, Stimmungs- und
Unterhaltungsmusiker
wollen bitte unter Beilage
der jetzigen Adresse
und einer Referenzanliste
Offerten senden an
Familie H. Rytz
Sport Hotel Rütli
CH-3780 Gstaad
3901

Den Umbau

von A-Z planen
und ausführen
das können Sie
ruhig uns
überlassen!

**MOBEL
FABRIK
GSCHWEND**
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Ballone

Helium und Zubehör, als Dekoration und Reklame für Eröffnungen, Anlässe, Feste, liefert preiswert
Tel. (01) 53 96 47 3976

CURRY INDIA

Postfach 208, 1701 Fribourg,
empfiehlt

* Currysaucé® Maharani
* Basmati Reis® Tadsch für echt indisches
CHICKEN-CURRY 636

rex royal

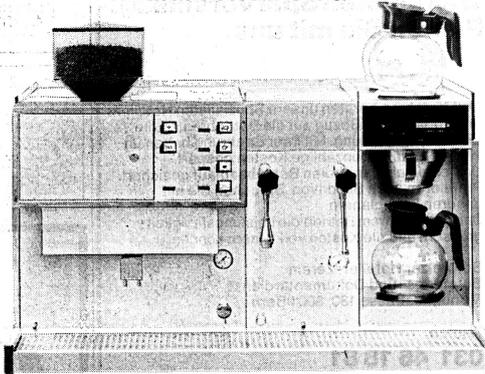
KAFFEEMASCHINEN

HGZ-Aktiengesellschaft
Zehntenhausstrasse 15-21
8046 Zürich 11
Telefon (01) 57 14 40

Eine Kombination aus der
rex royal-Varimat-Reihe ...

... die vollautomatische Expresskaffeemaschine Supermatic
kombiniert mit
Heisswasser/Dampf- sowie Filterkaffee-Element

Modell RV3/SWG



Stundenleistung: Supermatic 240/300 Tassen, Teewasser ca. 28 Liter
Kaffee-Element ca. 120 Tassen

Muba Basel
Halle 23
Stand 731
Untergeschoss



Die als Bauelement konzipierte vollautomatische Expresskaffeemaschine Supermatic kann allen Bedürfnissen und Anforderungen angepasst werden durch die Kombination mit 9 verschiedenen «rex-royal»-Varimat-Elementen. Ergänzung mit Münz- oder Jetonprüfer und mit Kellner-Selbstbedienungsgeräten.

rex royal -Kaffeemaschinen für die gepflegte Kaffeezubereitung

HGZ Grosskaffee- und Milchanlagen **BRAVILOR** Milcherhitzer Filterkaffeemaschinen