

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 87 (1978)
Heft: 18

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



Nr. 18 4. Mai 1978

hotel revue

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
Einzelnnummer Fr. 1.20

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

Nos péchés dominicaux

Sous le couvert d'un humanisme généreux et de principes au demeurant fort louables s'ils ne relevaient d'un idéalisme manquant singulièrement d'imagination, les auteurs de l'initiative de Berthoud, préconisant «12 dimanches sans véhicules à moteur ni avions», veulent avant tout imposer à leurs concitoyens de nouveaux comportements. Face à la diminution de nos sources d'énergie et aux excès de la société moderne, ils désirent nous faire goûter, une fois par mois, aux joies d'un dimanche sans voitures, tout en nous permettant de participer à la protection de l'environnement et à élargir l'espace de ceux qui souffrent de la motorisation. Douze dimanches de pénitence en quelque sorte pour expier nos péchés, capitaux à leurs yeux, qui consistent à se servir d'une voiture pour partir en excursion, pour assister à une manifestation, pour regagner son lieu de travail, pour revenir de sa résidence secondaire ou d'un week-end à l'hôtel, pour rendre visite à sa famille ou, tout simplement, pour faire une balade de plaisir...

Nous avons déjà à maintes reprises pris la plume pour souligner le caractère utopique d'une telle réglementation, imaginée par des irresponsables qui s'ignorent et des simplificateurs qui compliquent tout. A voir aujourd'hui la passion que suscite cette initiative, que d'aucuns cherchent à politiser de façon démagogique en la réduisant à une bataille entre nantis et défavorisés ou entre écologistes et consommateurs, on se demande vraiment à quelle sauce vont être mangés les automobilistes helvétiques! On a dénoncé, depuis, l'atteinte à la liberté personnelle que représente cette initiative et toutes les fausses promesses qu'elle contient. Citons entre autres l'insignifiance de la réduction des nuisances (bruit et gaz d'échappement), l'économie dérisoire d'énergie, la diminution très aléatoire du nombre des accidents, l'impossibilité d'améliorer la qualité de la vie, etc.

Nul doute, en effet, que les aspects positifs, dont s'efforcent de nous entretenir les auteurs de l'initiative, tombent à faux et sont réduits à néant par le simple fait, mathématique, que l'interdiction des douze dimanches entraînerait un formidable décalage du trafic avant et après les heures «sans» et amènerait forcément un nombre considérable d'exceptions et de dérogations. Sans même évoquer les mesures policières de coercition qu'il faudrait mettre en place et qui seraient contraires à nos principes démocratiques, dont l'un consiste précisément, dans le cadre de la politique suisse en matière de transports, à offrir le libre choix du moyen de déplacement. Qu'on le veuille ou non, nous ne vivons pas une époque telle qu'il soit impérial de décréter une restriction aussi grave des libertés individuelles. Les initiateurs de Berthoud, qui veulent

interdire la machine pour modifier le comportement de l'homme, feraient mieux d'investir leurs idées dans des actions plus fondées et plus libérales, susceptibles, par exemple, d'aider le citoyen à prendre conscience de certains dangers et à décider lui-même des mesures qui, dans son comportement, tendront vers une meilleure qualité de vie. Que de futurs ingénieurs s'ingénient à nous montrer l'aspect négatif d'une utilisation à outrance de la machine n'a rien de répréhensible en soi, bien au contraire; mais quelques leçons de philosophie leur auraient peut-être permis de comprendre qu'il ne suffit pas de promulguer une interdiction pour faire le bonheur des gens, qu'il ne sert à rien de contraindre pour convaincre.

Ceux qui veulent faire de la Suisse, douze dimanches par an, une attraction en la faisant taire et lui offrir un rôle de pionnier en créant un tel exemple seraient également bien inspirés de prendre quelques cours de tourisme. Tenter penaudemment de nous expliquer que le maintien de la qualité de notre paysage naturel et la conservation de nos valeurs passent par une interdiction de rouler douze dimanches par an relève de l'inconscience ou de la bêtise. Ceci après qu'un rapport circonstancié, établi par la Fédération suisse du tourisme et appuyé par toutes les organisations représentatives de l'économie et de la politique touristique, ait recommandé instamment de refuser cette initiative dont les inconvénients, à cet unique point de vue déjà, l'emportent largement sur les avantages, en tenant compte de tous les aspects de la question et de ses répercussions écologiques, économiques et sociales.

Les milieux touristiques suisses sont conscients de la menace que représente le trafic automobile dans les zones de villégiature et de délabrement; mais cette menace est essentiellement due à des facteurs relevant d'un mauvais étalement des vacances, de la concentration des mouvements touristiques, d'un aménagement du territoire déficient et entraînant de regrettables collusions, de la réalisation par trop facilitée de routes là où il ne faudrait que des chemins pédestres. L'initiative de Berthoud est d'ailleurs impuissante à résoudre de tels problèmes; pire, son effet concentrateur ne ferait que les aggraver. Ses auteurs devraient pourtant savoir que les organisations centrales du tourisme suisse, ainsi que divers groupements locaux et régionaux sont intervenus constamment depuis des années pour la protection de l'environnement, l'aménagement du territoire dans nos régions de vacances et pour une croissance prudente et surtout qualitative.

Ce n'est donc pas aux gens du tourisme helvétique, Messieurs les moralistes de Berthoud, qu'il faut faire la leçon! Nous reviendrons bien sûr encore sur les répercussions négatives que ne manquerait pas de produire, dans le seul secteur du tourisme, l'acceptation de leur initiative. Concluons déjà aujourd'hui par une réflexion plus large: au moment où l'on s'efforce partout dans le monde - non seulement à Helsinki et à Belgrade - de faciliter et de libéraliser les déplacements des gens en général et des touristes en particulier, que penser de l'attitude de ce pays tant accueillant qui refuserait des automobilistes à ses frontières? Que la Suisse est toujours belle, mais que, le dimanche, elle est tarte!

José Seydoux



«Schach dem Winter!» scheinen sich die Freiluft-Schachspieler auf dem Berner Bundesplatz zu sagen. Bisher kamen sie selbst bei kniffligen Partien nicht ins Schwitzen, denn auch die ersten Tage des Wonnemonates Mai waren durchaus vom Aprilwetter geprägt. Macht man sich wohl derweilen im hinten sichtbaren Bundeshaus Gedanken, ob auch die Sonne währungsbedingt der Schweiz fernbleibt, der hohe Frankenkurs also in Relation zur niedrigen Sonnenscheindauer steht? (Foto: comet)

Währungsrisiko-Vorstöße im Nationalrat:

Bundesrat: Wenig Hoffnung

Bekanntlich hat der Schweizer Hoteller-Verein im Januar dieses Jahres eine bessere Absicherung des Währungsrisikos in der Hotellerie und die Gleichbehandlung von Fremdenverkehr und Exportwirtschaft in bezug auf die Versicherung des Währungsrisikos gefordert. Am 19. Januar haben die Nationalräte Cantieni (cvp, Graubünden) und Rubi (soz, Bern) Interpellationen zu diesem Thema eingereicht. Der Bundesrat hat nun geantwortet. Er verweist auf die Gespräche, die der Hoteller-Verein mit Bundesverwaltung und Nationalbank geführt hat und auf die zu schaffende Arbeitsgruppe, welche bessere Kursicherungsmöglichkeiten prüfen soll.

Argumente der Interpellanten

In ihren schriftlichen Begründungen hatten die beiden Nationalräte auf die schwerwiegende Aufwertung des Frankens gegenüber Dollar, DM, Franzosenfranken, Pfund und Lira aufmerksam gemacht und erklärt, dass die Währungsverschiebungen eine Grenze erreicht hätten, die für den Schweizer Tourismus schwerwiegende Folgen haben könne. So seien für die Sommersaison Annulationen vorgenommen worden und ausländische Reiseveranstalter weigerten sich, Verträge in Schweizer Franken abzuschliessen. Konkret bedeute dies für den Hoteller weniger Gäste, grössere Risiken und reduzierte Erträge. Eine weitere Vertiefung der Hotelleistungen für die ausländischen Gäste könnte einen kaum wieder gutzumachenden Substanz- und Imageverlust für den Schweizer Tourismus bedeuten. Im weiteren weisen die Interpellanten auf die Unsicherheit der ausländischen Einzelreisenden hin, die heute nicht mehr abschätzen könnten, was ihr Geld gegenüber dem Franken morgen wert sei.

Risikowale Experimente...

Sowohl Nationalrat Rubi und seine Mitunterzeichner (Brosi, Bundi, Cantieni, Carruzzo, Cevey, Ganz, Kunz, Künzi, Müller-Bern, Schaffner, Tschumi und Waldner) wie NR Cantieni (sekundiert von Biderbost, Blunschy, Oehler, Rippstein, Rubi und Ziegler-Solothurn) stellen schliesslich fest, dass die bisher bekannt gewordenen Selbsthilfemassnahmen - erwähnt wird das Beispiel der Nidwaldner Hoteliers, die bis Ende 1978 die Kurse dreier Währungen garantieren - als äusserst riskante Experimente zu werten sind, weil sie unkalkulierbare Risiken mit sich bringen.

Was die Antwort des Bundesrates auf die beiden Interpellationen betrifft, so geben

wir sie im folgenden im Wortlaut wieder. Die Zwischentitel stammen von der Redaktion.

Antwort des Bundesrates

«Die in den letzten Jahren wellenartig wiederkehrende Höherbewertung unserer Währung entwickelt sich zu einem der schwierigsten Probleme für unsere Wirtschaft. Nach einer rund einjährigen Stabilisierungsphase zwischen Mitte 1976 und Mitte 1977 sind die Wechselkurse im 3. Quartal 1977 weltweit wieder in Bewegung geraten. Infolge des Dollarkurssturzes stand der Franken seit November vergangenen Jahres unter einem immer stärker werdenden Aufwertungsdruck, der erst durch die von Bundesrat und Nationalbank Ende Februar dieses Jahres erlassenen Abwehrmassnahmen gegen ausländische Gelder gebremst werden konnte. Die seither eingetretene Kursentwicklung lässt erwarten, dass auf Grund dieser Massnahmen und der Teuerungsunterschieden zum Ausland längerfristig wieder mit einer Beruhigung des realen Frankenkurses gerechnet werden kann.

Zusätzlich zum absoluten Ausmass des jeweiligen Frankenkursanstieges bietet jedoch vor allem das Abrupte dieses Vorgangs besondere Schwierigkeiten für die Wirtschaft und damit auch für den Fremdenverkehr. Die Interpellanten fordern daher den Bundesrat auf, auch für die Fremdenverkehrswirtschaft bessere Kursicherungsmöglichkeiten im Rahmen der Exportrisikogarantie (ERG) oder durch ähnliche Regelungen zu schaffen».

ERG bietet keinen Festkurs

«Gegen einen Einbezug touristischer Leistungen in die Fremdwährungsrisikoversicherung der ERG bestehen verschiedene Hindernisse und Bedenken. So wurde

(Fortsetzung auf Seite 2)

Sommaire

Mehr Ausländer nützen nichts	2
Die UH zum Personalproblem	
Notre interview	3
M. J.-J. Cevey, président de l'ONST	
Spätes Ostergeschenk	3
Frequenzrekord im ersten Quartal	
Tourisme social	5
De la REKA à un hôtel veveysan	
«Ville de Genève»	5
Deux républiques pour un baptême	
Parahôtellerie	8
Swiss Chalets - Inter home en forte progression	
Blüemlisalp aus Beton	9
Touristisches Monument für Beatenberg	
Ein Musterbetrieb jubiliert	11
25 Jahre Flughafen-Restaurant Zürich	
Die Ambiance liegt im Detail	12/13
Schönes Kleines auf dem Tisch	
Piscines et saunas	16
Réflexions et principes généraux	

HOWEG

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

Vassalli & Moresi, 8050 Zurich
Vendomat AG, 3073 Gumligen

Genève

Congrès du 25e anniversaire des Clefs d'Or de Suisse

Les Clefs d'Or de Suisse ont tenu à Genève du 22 au 24 avril 1978 le congrès du 25e anniversaire de leur amicale fondée par le regretté Ferdinand Gillet et dont le fils Jean se trouve être aujourd'hui le président international!

Ils furent 215, dont un grand nombre d'épouses, à venir fêter ce grand événement organisé de main de maître par Robert Crélier, président des Clefs d'Or de Genève, assisté par le président national Albert Osterstag, de Zurich. Tous les grands et moyens hôtels et toutes les régions et cantons de la Suisse étaient naturellement représentés, mais aussi nombre de pays étrangers en la personne de MM. Robert Burdeyron (Grande Bretagne), président d'honneur international, Spartaco Girola (Italie), président des Clefs d'Or d'Italie et vice-président international, André Damonte, président des Clefs d'Or d'Angleterre, Walter Freytag, président des Clefs d'Or d'Allemagne, José Bautista, président des Clefs d'Or d'Espagne, et, bien sûr, le président international Jean Gillet qui est à la fois parisien et valaisain!

pour l'effort incessant que les Clefs d'Or déploient en vue de maintenir une qualité de service et d'accueil qui font la réputation de la profession hôtelière tout entière et il les en remercia chaleureusement.

Après une brillante réception à l'Hôtel Beau-Rivage, les congressistes se retrouvèrent le même soir à l'Hôtel Intercontinental où ils furent reçus par le Conseil d'Etat et le Conseil administratif de Genève. Un dîner d'une qualité exceptionnelle s'ensuivit avec la généreuse participation de la Maison Avis. Bob Azam, le propriétaire du Maxim's, avait prévu pour l'occasion sa troupe de danseurs et danseuses d'Haïti qui connurent un très grand succès.

Le dimanche, après un tour de ville, ce fut une réception à l'Hôtel du Rhône, puis un remarquable lunch à l'Hôtel des Bergues sous la houlette magique de M. Walter Scheel, et enfin une dégustation de vins genevois, organisée par l'Office du tourisme et Vin-Union Genève, sur le bateau «Hélvétie» ancré au débarcadère des Pâquis. Jacques Souvairan

L'assemblée générale s'est déroulée à l'Hôtel Beau-Rivage en présence de M. Peter-Andreas Tresch, président central de la société suisse des hôteliers. Dans son discours, M. Tresch, après avoir transmis aux Clefs d'Or leurs salutations et les vœux de la SSH, leur demanda d'utiliser leurs forces pour maintenir le niveau de qualité de la partie la plus importante de leur profession: le service, que les moyens techniques ne remplacent jamais. Rappelant que leur Patron était Saint-Pierre, il leur dit encore que même le Ciel ne peut se passer de concierges et que c'était tout dire quant à leur importance dans ce bas monde... Et le président de la SSH dit encore les portes avec une Clef d'Or, c'était avec confiance que les Clefs d'Or de Suisse pouvaient franchir le porche ouvrant l'accès à ces 25 prochaines années; et il conclut en exprimant le souhait que ces années à venir leur apportent beaucoup de satisfaction et de reconnaissance, afin qu'ils soient chaque jour en mesure d'aborder leur travail avec un courage neuf.

De son côté, M. Richard A. Lendi, président du Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse, adressa un message au président national Albert Osterstag dans lequel il exprima l'appréciation sincère des membres du Groupement et de lui-même



Die Obwaldner Landsgemeinde wählte Alexander Höchli, Engelberg, zum neuen Regierungsrat. Mit ihm hält wieder einmal ein Mann aus dem Tourismus Einzug in eine Kantonsregierung. Höchli ist durch mehrjährige Tätigkeit bei der Swissair, den Trübssee-Bahnen und der Schweizerischen Verkehrszentrale, insbesondere aber aus persönlichem Interesse bestens mit den Problemen der Branche vertraut. Es wird ihm ein echtes Anliegen sein, sich als Regierungsrat für den Tourismus noch mehr einzusetzen. Wir gratulieren ihm und wünschen ihm Erfolg.

Der Wirtverein der Stadt Zürich wählte Eduard Rosenberg zum neuen Präsidenten. Er ist Nachfolger von Fritz Werthmüller, der im Vorstand verbleibt.

Bundesrat: Wenig Hoffnung

(Fortsetzung von Seite 1)

die Kursorrhierung der ERG lediglich für jene Fälle geschaffen, in denen es den schweizerischen Exporteuren nicht gelingt, in Schweizer Franken zu fakturieren und damit das Fremdwährungsrisiko zu umgehen. Die Fremdwährungsrisikover sicherung der ERG soll zudem vor allem dazu beitragen, längerfristige Geschäfte gegen das Wechselkursrisiko abzusichern, was am Termindiscounting häufig gar nicht möglich ist. Zudem erlaubt die ERG den Unternehmen nur, sich (innerhalb des üblicherweise zugestandenen Deckungssatzes von zurzeit 90 Prozent) gegen das Risiko von Verlusten abzusichern, die aus der künftigen Verschlechterung der betreffenden ausländischen Valuten entstehen können. Die ERG bietet also keinen Festkurs im Sinne eines Touristen- oder Handelsfranks und vermag daher all jene Unternehmen keine Hilfe zu bieten, die bereits beim Kurs, wie er zum Zeitpunkt eines geplanten Vertragsabschlusses gilt, nicht mehr konkurrenzfähig sind.

Arbeitsgruppe wird eingesetzt

«Wie bekannt ist, sprechen auch rechtliche Gründe gegen einen Einbezug touristischer Leistungen in die ERG. Eine Änderung des ERG-Gesetzes mit dem Ziel, den Einbezug touristischer Leistungen zu ermöglichen, würde darüberhinaus einen längeren Zeitraum in Anspruch nehmen und wäre deshalb kaum geeignet, den von

der Fremdenverkehrswirtschaft erwarteten Schwierigkeiten abzuwehren. In einer Aussprache zwischen Vertretern der Bundesverwaltung, der Schweizerischen Nationalbank und dem Schweizer Hotelier-Verein, die am 26. Februar dieses Jahres stattfand, wurde deshalb vereinbart, im Rahmen einer Arbeitsgruppe zu prüfen, welche Kursorrhierungsmöglichkeiten für touristische Leistungen innert nützlicher Frist geschaffen werden könnten».

Nachfrage reagiert nicht bloss auf Preise

Auf der Suche nach Lösungen muss man sich der besonderen Schwierigkeiten der Kursorrhierung für touristische Leistungen auf Grund der Angebots- und Nachfragestruktur des Fremdenverkehrs in unserem Land bewusst sein. Nur rund 15 bis 20 Prozent der touristischen Leistungen entfallen auf den sogenannten Gruppen- und Kongress tourismus, der auf der Basis längerfristiger Verträge abgeschlossen wird. Dagegen ist über 80 Prozent des schweizerischen Fremdenverkehrs Individual tourismus. Es dürfte deshalb nicht leicht sein, praktikable, administrative nicht aufwendige Lösungen für die Wechselkursrisikover sicherung im Fremdenverkehrsgeschäft zu finden. Im übrigen zeigt die Fremdenverkehrsentwicklung der letzten Zeit deutlich (Zunahme der Ausländerübernachtungen in Hotels im 4. Quartal 1977, 10,2 Prozent und im Januar 1978 10,4 Prozent, dass die Nachfrage nicht nur auf Preis- und Wechselkursänderungen reagiert, sondern durch Ruhe- und Sicherheitsbedürfnis, landschaftliche Schönheiten und einen gepflegten Service wesentlich mitbestimmt wird. pd/r.

Auskunft

Spanien: Atlas Expreso SA und International Globe Tours

Sieben erfahren wir von der Schweizerischen Verkehrszentrale in Madrid, dass dieses Reisebüro, welches als Touroperateur mit International Globe Tours zeichnet, die Zahlungen eingestellt hat, jedoch weiterarbeitet. Wir bitten Sie, Kunden dieses Büros nur gegen Vorauszahlung aufzunehmen und eventuelle Forderungen mit Unterlagen sofort an das Secretaría de Estado de Turismo, Direccion General de Empresas y Actividades Turísticas, Comision Mixta de Vigilancia de Agencias de Viajes, Alcalá 44, Madrid 14, zu richten.

Bravo

Eine junge St. Moritzer Kochequipe, die im Auftrag des Schweizerischen Kochverbandes die Schweiz an der Kochausstellung in Kopenhagen vertrat, ist mit sechs Goldmedaillen und einem Ehrenpreis in die Heimat zurückgekehrt. Im Nationenklassement belegte die Schweiz den dritten Rang. Die Schweizer «Koch-Nationalmannschaft» an diesem internationalen Wetsreit setzte sich zusammen aus R. Frei, E. Defflorin und H. Dietrich, alle vom Palace Hotel, sowie M. Salzmann vom Bergrestaurant Corviglia.

Eine Equipe des Cordon Lorraine Bern eroberte an der internationalen Kochkunstausstellung Intergrasta in Stuttgart/Killesberg Gold in der Einzel- und der Mannschaftswertung. Die Mannschaft bestand aus: Günter Abfalter und Jacques von Brabant, beide Hotel Metropole in Bern, H. R. Rothen und Hugo Horat, beide Eurotel Villars, Martin Karolij, Spital Frutigen, Otto Gerber, Heimstätte Gwatt.

Das Old Swiss House in Luzern erhielt eine weitere Auszeichnung für seine kulinarischen Genüsse. Es handelt sich um den Koch-Kunstpreis «Il Cuoco d'Oro 1977 - Der goldene Koch», der jedes Jahr nur einem einzigen Restaurant der Schweiz verliehen wird.

Verteiler des Preises, der jeweils an ein Restaurant in 20 verschiedenen Nationen vergeben wird und von einer offiziellen Urkunde begleitet ist, ist das Assessorat du Tourisme de la Région Autonome Val d'Aoste.

Aus den Sektionen

Nach Vorschrift des Computers ausgefüllt

Haupttraktandum an der ordentlichen Frühlings-Generalversammlung des Hotelier-Vereins von Gstaad und Umgebung bildete die Bereitstellung der vom SHV-Computer miniös geforderten Unterlagen zur Gestaltung des neuen Hotelführers 1979. Die Übung gelang, wie man es bei den Saanenland-Hotelmanagern gewohnt ist, in kameradschaftlichem Einvernehmen, insbesondere was die Preisgestaltung anbelangte, die im Hinblick auf die heikle Markt-Situation einmal mehr nur mit kleinen Ausnahmen nach oben korrigiert wurde. Vereinspräsident Marcel Burri nahm die exakt ausgefüllten Fragebogen mit einem Lob an die Examinanten entgegen.

Im weiteren Verlauf der Versammlung wurde der «Bürgerfor Initiative» - 12 autofreie Sonntage - der Kampf angesagt, wobei im Volk aufklärend gewirkt werden soll; das Mitmachen im Kuoni-VBO-Programm jedem Mitglied freigestellt; die zurzeit im ganzen Land kursierenden Preisunterbietungen und Gratistage-Geschenke seitens vieler Hoteliers scharf verurteilt; der Saudi-Arabien-Bericht des VBO über die Werberaktion mit der Swissair zur Kenntnis genommen; dem «Swiss Open Gstaad» - Internationale Tennismeisterschaften der Schweiz mit einer Preissumme von 75 000 Dollar - 10 Prozent der Betten für Spieler und Funktionäre zur Verfügung gestellt; die frühzeitige Ausgabe des Pauschalkiwochen-Prospektes 1978/79 positiv aufgenommen, u. a. m. Eine Aussprache über Kurort-Probleme soll mit kompetenten Referenten im Herbst stattfinden. P. V.

Die Stimme der UH:

Mehr Ausländer nützen nichts

Die Sektionspräsidenten der Union Helvetia, Schweizerischer Zentralverband der Hotel- und Restaurant-Angestellten, haben sich an ihren Frühjahrskonferenzen in Zürich und Lausanne eingehend mit der Personalsituation im Gastgewerbe befasst.

Der in verschiedenen Bereichen des Gastgewerbes unbestreitbar bestehende Personalmangel sei in erster Linie eine Folge der oft wenig attraktiven Arbeitsbedingungen sowie ungenügender sozialer Sicherheit und Altersvorsorge für die Angestellten, schreibt die UH in einem Pressecommuniqué. Trotz akutem Personalmangel seien die Reallöhne gesunken, und viele Arbeitgeber seien nicht bereit, die Löhne wenigstens der Teuerung anzupassen.

Das Personalproblem im Gastgewerbe könne nur wirklich gelöst werden durch attraktivere Arbeitsbedingungen, bessere soziale Sicherheit und Altersvorsorge, fortschrittlichere Lohnpolitik und grosszügigere Förderung und Ausbildung der Angestellten, nicht zuletzt, um die Abwanderung von Berufsleuten in andere Branchen zu verhindern, führt die Union Helvetia in ihrer Verlaubarung abschliessend aus. pd

Die prekäre Personalsituation im Gastgewerbe dürfe nicht einfach durch eine Lockerung der Ausländerpolitik, d. h. durch die Anstellung billiger ausländischer Arbeitskräfte, gelöst werden. Sicher sei das Gastgewerbe seit jeher auf ausländische Arbeitskräfte, besonders Saisoniers, angewiesen. Die Union Helvetia tritt dafür für eine Aufrechterhaltung des Saisoniers-Status ein. Die Präsidentenkonferenzen sind aber der Ansicht, dass die Stabilisierungspolitik des Bundesrates unbedingt weiterzuführen ist, und lehnen deshalb nicht nur die Schaffung eines neuen Status für Kurzaufenthalter ab, sie wenden sich auch gegen die Lockerung der Voraussetzungen für die Erteilung von Saisonbewilligungen.

Lebendige touristische Partnerschaft

Im September dieses Jahres wird der «Echo-Express» (Reisebüro des «Darmstädter Echo») zum 7. Male mit rund 350 Gästen nach Gstaad fahren. Damit werden es insgesamt 2450 Gäste sein, welche dieses Presse-Reisebüro bis heute «geliefert» hat, oder 34 500 Logiernächte im Gesamtwert von rund 5 Millionen Franken. Während eine touristische Partnerschaft, wie sie wohl selten im Fremdenverkehr anzutreffen ist. Diese Tatsache hat den Gstaader Hotelier-Verein zusammen mit dem Verkehrsverein veranlasst, die Verbundenheit und Freundschaft durch einen dreitägigen Besuch im Hesse-Land zu dokumentieren.

Réunion de la Commission d'étude du marché et de politique des prix

Guide 79: derniers problèmes réglés

La Commission d'étude du marché et de politique des prix s'est réunie récemment à l'Hôtel Castello del Sole, à Ascona, dont le directeur, M. Beat Lindt, est également membre de cette commission.

Le président de la commission, M. Jean-Claude Bonvin, a adressé ses remerciements pour leur précieuse collaboration à deux membres démissionnaires, MM. Edgar Fassbind (Lugano) et Ernst Traber (Arosa).

En ce qui concerne la classification, les derniers recours ont été traités, de sorte qu'il a été possible d'examiner les normes de classification. En outre, la commission a traité les demandes des sections et des membres individuels ayant trait au Guide des hôtels 1979. Les travaux préparatifs concernant les informations générales paraissant dans ce guide ont été terminés. A la fin du mois d'août, paraîtra le nouveau Guide des hôtels 79 dans le cadre d'un vaste programme de lancement. Les actions d'information et de publicité qui seront lancées auront pour but d'atteindre, dans une première phase, le public suisse, puis, dans une seconde phase, le public étranger. Les membres de la commission ont qualifié

de bonne la saison d'hiver, s'accordant à reconnaître, en revanche, que les prévisions pour l'été restent incertaines. La tendance de réserver des chambres d'hôtel à court terme semble s'affermir; on a également constaté qu'en raison d'une mobilité croissante de nombreux hôtes fondent leur décision sur les prévisions météorologiques! L'an prochain, l'essentiel de l'activité de la Commission d'étude du marché et de politique des prix consistera à mieux faire comprendre la nouvelle présentation des prix et la classification, tâche qui ne sera pas aisée. sp

Advertisement for Hotel Beau-Rivage featuring a large cross symbol and text: 'A nos sociétaires Nous avons le profond regret de vous faire part de la douloureuse perte que notre Société vient d'éprouver en la personne de Monsieur Fred Mayer propriétaire de l'Hôtel Beau-Rivage, à Genève décédé le 21 avril 1978 à l'âge de 68 ans. Nous exprimons notre profonde sympathie à la famille en deuil et lui présentons nos très sincères condoléances. Au nom du comité central: Le président central: Peter-Andreas Tresch'

Advertisement for 'hotel revue' magazine: 'Éditeur: Société suisse des hôteliers Responsable de l'édition: Gottfried F. Künzi Rédaction allemande: Maria Küng, Gottfried F. Künzi Rédaction française: José Seydoux Annonces et abonnements: Paul Steiner, Dora Artoni, Otto Hadorn Case postale 2657, 3001 Berne Tél. (031) 46 18 81; Télex 32 339 shvch Agent en Suisse romande: Publicité Neumann 1111 St-Saphorin-sur-Morges Tél. (021) 71 11 20 Les articles publiés n'engagent que la responsabilité de leur auteur. Organe officiel: Association suisse des directeurs d'offices de tourisme ASDOT Communauté de travail des villes suisses de congrès CTWSC Hotel Sales Management Association HSMA Swiss Chapter Association suisse des écrivains du tourisme ASSET'

Advertisement for walko ag: 'Das Angebot der Woche Unsere Generalvertretung für die Kantone Bern, Freiburg und Solothurn, die Firma Vendomat AG, Gümligen, präsentiert an der BEA Bern: Halle 5, Stand 517, als Weltneuheit Carpijani Softicemaschine Mod. Bareco unter dem Motto: «Jetzt kann sich jedermann die Anschaffung einer Softicemaschine leisten.» WALKO AG, IHR PARTNER FÜR: KÜCHE • BUFFETPLANUNG • GLACEFREEZER • SOFTICE-GERÄTE • RAHM-AUTOMATEN • EISWÜRFELGERÄTE • KÜHLGERÄTE • UNIVERSALÖFEN MIT MIKROWELLE Ringstrasse 16 8600 Dübendorf Tel. 01 - 82116 80'

Advertisement for the Swiss Non-Smokers Association: 'DANKE, DASS SIE HIER NICHT RAUCHEN' with an illustration of a dog and a person smoking. Text: 'Schweizerische Arbeitsgemeinschaft Nichtraucher im SAN Postfach 143, 8029 Zürich'

Ersatzabgabe für fehlende Parkplätze

Keine Rücksicht auf den Bodenwert

Für den Umbau eines Stockwerks im Zentrum von St. Moritz hätte die Bauherrin, eine Bangesellschaft, drei Autoabstellplätze erstellen sollen. Da dies nicht möglich war, verfügte die Gemeinde eine Ersatzabgabe, die sie schliesslich auf 14 850 Fr. festlegte. Die Bauherrin rekurrierte dagegen an das Verwaltungsgericht mit dem Begehren, die Ersatzleistung auf 1250 Fr. pro Parkplatz oder tot' al auf 3750 Fr. zu ermässigen. Das Verwaltungsgericht hiess den Rekurs teilweise gut, indem es die Ersatzabgabe auf dreimal 3630 Fr. oder total 10 890 Fr. herabsetzte.

Mit diesem Entscheid jedoch fand sich die Gemeinde St. Moritz mit der Begründung nicht ab, das Verwaltungsgericht habe willkürlich gehandelt, indem es anstatt auf den Bodenwert der Bauparzelle auf den durchschnittlichen Wert des Baulandes im Umkreis der Bauparzelle abstellte. Das Bundesgericht, welches die Beschwerde nur auf Willkür hin zu überprüfen hatte, pflichtete in seinem Entscheid vom 15. November 1977 dem Ver-

waltungsgericht bei und wies daher die Beschwerde der Gemeinde ab.

Auf die anderen Eigentümer abstellen

Gleich wie das Verwaltungsgericht befürchtete sich das Bundesgericht auf den bekannten Zuger Entscheid über die Festsetzung einer Ersatzabgabe für Parkplätze vom 20. Oktober 1971 (BGE 97 I 792ff.). Darnach kann für die Bemessung der Ersatzabgabe nicht auf die vom Abgabepflichtigen im konkreten Fall dadurch eingesparten Kosten, dass er auf dem eigenen Grundstück keine Parkplätze erstellen muss, abgestellt werden. «Massgebend müssen vielmehr die durchschnittlichen Verhältnisse der übrigen baupflichtigen Eigentümer sein, deren Mehrbelastung die Abgabe ausgleichen soll.» Dabei ist von den durchschnittlichen Kosten inkl. Bodenpreis eines offenen Parkplatzes auszugehen. Doch muss die Ablösungssumme ganz erheblich tiefer liegen als jener Durchschnittspreis; sie darf, wenn der Grundsatz der Verhältnismässigkeit gewahrt bleiben soll, nicht mehr als einen Viertel der Kosten betragen, welche die Erst-

lung eines offenen Parkplatzes mit sich bringen würde» (BGE 97 I 808).

Bodenwert falsches Kriterium

Ob dieser Viertel als allgemein verbindlich zu betrachten oder durch kantonales und kommunales Recht höher festgesetzt werden dürfte, war im vorliegenden Fall nicht zu entscheiden. Der Obereingadiner Kurort wollte aber bei der Einsparung, die der Bauherr erzielt, wenn er die vorgeschriebenen Parkplätze nicht errichten muss, auf den Bodenwert der Bauparzelle abstellen, was sich nach dem Entscheid des Verwaltungsgerichtes des Kantons Graubünden und des Bundesgerichts für unzulässig erwies. vlp

Jakobshorn will Steuern sparen

An der Generalversammlung der Bergbahnen Brämbühl und Jakobshorn AG Davos stimmten die Aktionäre einer Senkung des Aktienkapitals von 6 auf 3 Mio Franken zu. Die bisherigen Aktien im Nominalwert von 500 Franken werden auf 250 Franken herabgesetzt und die Differenz von 250 Franken den Aktionären ausbezahlt. Zur Finanzierung dieser Transaktion wird ein Hypothekendarlehen im ersten Rang in der Höhe von 3 Mio Franken aufgenommen. Gleichzeitig werden 12 000 Inhaberaktien zu nominal 250 Franken ausgegeben. Die Transaktion dient in steuerlicher Hinsicht der Heraussetzung des Fremdkapitalanteils. Das neue Verhältnis von Eigen- zu Fremdkapital beträgt 50:50 Prozent. spk

Naherholungsboom am Untersee

Durch den über die bald fertige Autobahn Stuttgart-westlicher Bodensee verstärkt anrollenden Naherholungsverkehr wird das Bodenseegebiet eine starke Gäste-Belebung in den Ferien und vor allem an Wochenenden erfahren. Daher sind verschiedenorts Pläne zur Bewältigung des neuen Fremdenstromes entstanden.

Das grösste Projekt ist am Untersee vorhanden. Im deutschen Radolfzell will man dem Ansturm von Naherholungssuchenden dadurch begegnen, dass man ein Freizeitzentrum am Untersee schafft, das mit seiner vorgesehenen Gesamtfläche

von 39 Hektar für über 10 000 sonnenhungrige Freizeiteinrichtungen verschiedenster Art bieten will. Für rund 32 Millionen Mark. private Investitionen nicht begriffen, soll ein Projekt entstehen, das den Ausflüglern aus dem schwäbischen

Die März-Statistik:

Osterbedingter Quartalsrekord

In den ersten drei Monaten dieses Jahres ist die Zahl der Hotelaufenthalte gegenüber dem ersten Quartal 1977 um 835 000 oder 11 Prozent auf noch nie erreichte 8.42 Millionen gestiegen. Besonders erfolgreich verlief für den hotelorientierten Fremdenverkehr der Monat März, wobei vor allem die starke Zunahme der Gäste aus dem Ausland ins Gewicht fiel.

Den ersten provisorischen Ergebnissen zufolge erhöhte sich die Zahl der Hotelübernachtungen im März 1978 gegenüber dem Vergleichsmonat des Vorjahres um 0,6 Millionen oder 23 Prozent auf 3,17 Millionen. Nach Auskunft des Eidgenössischen Statistischen Amtes ist diese starke Belebung vor allem dem Umstand zu verdanken, dass die Osterfeiertage diesmal auf den März und nicht auf den April fielen. Während der Binnenverkehr nur um 2 Prozent auf 1,08 Millionen Logiernächte zunahm, wuchs die Frequenz aus dem Ausland um 37 Prozent auf 2,09 Millionen. Überaus kräftig verstärkte sich der Reiseverkehr aus der Bundesrepublik Deutschland (+74 Prozent), aus den Niederlanden (+77 Prozent), aus Belgien (+57 Prozent) und aus Grossbritannien (+26 Prozent). Hingegen ging die Nachfra-

ge aus den USA (-15 Prozent) abermals beträchtlich zurück.

In den Monaten Januar bis März 1978 wurden 5,0 Millionen Übernachtungen ausländischer Gäste verbucht, was im Vergleich zum ersten Quartal des Vorjahres einer Zunahme um 17 Prozent entspricht. Die Nachfrage aus dem Inland stieg um 4 Prozent auf 3,42 Millionen. Am meisten ausländische Gäste kamen mit 2,2 Millionen Logiernächten (+38 Prozent) wiederum aus der Bundesrepublik Deutschland. Es folgen Frankreich mit 0,6 Millionen (-1 Prozent), Belgien mit 0,38 Millionen (+17 Prozent), die Niederlande mit 0,31 Millionen (+35 Prozent), die USA mit 0,31 Millionen (-13 Prozent), Grossbritannien mit 0,22 Millionen (+17 Prozent) und Italien mit 0,16 Millionen (-2 Prozent). sda

Raum wie auch den Einheimischen einen grossen Erholungsraum am Seeufer schafft.

Das Raumprogramm sieht einen Bootshafen mit 240 Liegeplätzen vor, den Ausbau des Badestrandes auf einer Länge von 600 Metern, die Schaffung von Grünflächen mit Liegewiesen, Sport- und Spielflächen sowie der Bau einer grossen Parkplatzanlage. Für später ist auch eine Rollschuh- und Eislaufbahn, ein geheiztes Schwimmbad, eine Tennishalle, Sauna, Restaurant und ein Hotel- und Bettenkomplex vorgesehen. Selbstverständlich wird auch ein Campingplatz mit 500 Plätzen nicht fehlen. fh

Olympiade 88: Bundesrat einverstanden

Mit dem Segen des Bundesrates können Davos und St. Moritz ihre Voranmeldung für die Olympischen Winterspiele 1988 abgeben. Auf Grund einer Orientierung durch die Bundesräte Rudolf Gnägi und Hans Hürlimann hat ihnen die Landesregierung in diesem Sinne grünes Licht gegeben. Der Vorsteher des Militärdepartements und der Chef des Departements des Innern hatten kürzlich eine Delegation der beiden Kurorte und des Kantons Graubünden empfangen. Die formelle Bewerbung muss erst 1981 erfolgen.

SFV für das Zeitgesetz

Der Vorstand des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes (SFV) befürwortet das Zeitgesetz, das am 28. Mai zur Abstimmung kommt. Eine den ganzen westeuropäischen Raum umfassende harmonisierte Zeitregelung ist aus der Sicht der schweizerischen Fremdenverkehrswirtschaft und des öffentlichen Verkehrs erwünscht. Dabei geht es dem SFV nicht primär um die Einführung der Sommerzeit, sondern um die Kompetenzteilung an den Bundesrat, die Schweizer Zeit, wenn notwendig, den Nachbarstaaten anzupassen. In Anbetracht der engen wirtschaftlichen Verflechtungen mit den Nachbarländern darf sich die Schweiz ein Inseldein nicht erlauben. Die Einführung der Sommerzeit in der Schweiz ist nach Ansicht des SFV nur dann sinnvoll, wenn alle Nachbarländer ebenfalls auf Sommerzeit umstellen, und zwar zu gleichen Zeitpunkten. sda

Notre interview

Monsieur Jean-Jacques CEVEY, conseiller national, président de l'Office national suisse du tourisme, Montreux

De l'Office national suisse du tourisme aux Chambres fédérales

Vous avez accédé à la présidence de l'ONST au début de cette année. L'ONST a pour but d'organiser et d'assurer la propagande en faveur du tourisme pour l'ensemble de la Suisse; compte tenu de la dimension et de la complexité de cette tâche, quelles sont les options que votre organisation risque de devoir prendre ces prochaines années?

Comme membre du bureau et vice-président de l'ONST, j'ai déjà eu l'occasion de prendre part très largement aux préoccupations de cet organe, de sorte que je n'aurais pas ici sur l'aspect positif de l'image et du rôle de l'ONST qui me paraît évident et qui devrait lui permettre d'œuvrer en fonction d'une évolution très marquée du tourisme, pris dans une série de paramètres économiques qui déterminent la situation particulière de la Suisse.

Au niveau des structures de l'ONST, j'attache une grande importance à ce que notre office poursuive son rôle de stimulateur de l'ensemble de l'activité en faveur de notre tourisme. Ce rôle implique des rapports fréquents et institutionnellement bien définis avec les offices régionaux et locaux. Je ne peux pas concevoir un réel effort en matière de propagande et de promotion sans un souci d'harmoniser les actions des uns et des autres. La vitalité des offices régionaux a d'ailleurs progressivement effacé la crainte d'une centralisation jadis attachée à l'image de l'ONST. Sur le plan extérieur, il me semble indispensable que nous fassions jouer le premier rôle à nos agences en leur laissant suffisamment d'autonomie, ce qui implique la fixation d'une doctrine et d'un plan d'action, ainsi que des rapports étroits et constants entre Zurich et les agences. C'est notamment pourquoi nous avons nommé à Zurich M. Bruno Baroni, un homme du front qui venait de New York; nous tenons à ce que MM. Leo et Baroni, les deux collaborateurs directs du directeur, M. Werner Kämpfer, soient également intéressés à la marche des agences, donc branchés sur les marchés. C'est un exemple de notre souci d'aller vers une efficacité toujours plus grande.

Vous avez récemment assisté à l'ouverture de la «Maison Suisse» de San Francisco. Que représente ce type d'ambassade pour votre pays? L'idéal serait-il d'implanter de tels centres dans tous les pays où l'ONST est représenté?



La solution est certainement bonne, mais chaque cas est évidemment particulier. Diverses circonstances, notamment matérielles, déterminent les chances de réalisation de projets de ce genre, dont l'efficacité est liée à une position géographique favorable, ce qui est le cas de nos centres de San Francisco, New York, Paris et Londres. Ce jumelage de l'ONST avec d'autres entreprises, bancaires, aéronautiques ou gastronomiques, qui permet de créer véritablement une «Maison Suisse», nous assure une présence marquante et infiniment plus visible qu'un petit bureau perdu au milieu des innombrables offices qui foisonnent dans les quartiers d'agences de voyages ou de représentations touristiques nationales. Il nous incombe de trouver l'endroit où cela se justifie pleinement, car l'effort au niveau de la dépense et de l'investissement est considérable, et de bien choisir nos partenaires.

Le marché américain, sollicité par toutes les régions touristiques du monde, nous a valu une augmentation de nuitées de l'ordre de 17% l'an dernier. Du fait de l'affaiblissement du dollar sur le marché des changes et à la lumière de votre récent voyage aux Etats-Unis, l'optimisme est-il de rigueur en ce qui concerne la clientèle américaine?

J'avoue être parti sceptique aux USA, car nous avions de bonnes raisons de désespérer de l'évolution monétaire et de ses effets sur le marché touristique. Je reviens, en revanche, convaincu que nous devons poursuivre notre effort outre-Atlantique. Nous y bénéficions d'ailleurs d'une infrastructure relativement importante et de moyens humains et matériels, qui ont fait leurs preuves: nos représentants dans le Nouveau Monde ont su se faire connaître et apprécier dans de nombreux milieux touchant au tourisme et assurer à la Suisse un instrument de travail efficace. Ceci étant, il est primordial de sélectionner les régions où l'effort doit être tenté et peut-

être intensifié. A San Francisco, j'ai vraiment eu le sentiment que cet effort se justifiait; je crois au développement économique de l'Ouest américain et nos possibilités sont peut-être ici plus grandes que dans d'autres secteurs. Car il ne faut pas oublier que, dans la planification de son voyage outre-Atlantique, l'Américain doit faire intervenir tous les facteurs de dépenses: or, le voyage qu'il paie en dollars, à des conditions qui ne sont point tributaires du marché monétaire compense dans une certaine mesure l'influence de la cherté du franc sur le prix du séjour. J'aimerais aussi ajouter que les Américains ont cet énorme avantage, si on les compare à d'autres clients, d'avoir une capacité d'adaptation extraordinairement rapide; ce qu'ils subissaient hier, ils n'ont plus l'impression de la subir au même degré aujourd'hui, même si les conditions n'ont pas changé: ce sont eux, simplement, qui se sont adaptés! Ils sont sensibles aux campagnes publicitaires et promotionnelles. Et le fait que l'ONST puisse leur proposer, avec un réel succès, le slogan «Switzerland is good for you» me donne à penser que tous les avantages que représentent la sécurité, la qualité, la propriété de la Suisse, etc., l'emportent sur la cherté de notre franc à leurs yeux. Et j'ajoute qu'ils sont très attentifs au coup de frein donné à l'inflation dans notre pays.

D'une manière générale, l'ONST dispose-t-il des moyens nécessaires pour tenter de contrecarrer l'opinion généralement répandue d'une Suisse chère que son franc place sur un piédestal?

En fonction du seul marché européen, notre action doit être vraiment très marquée, car la Suisse subit ici la concurrence des pays de l'arc méditerranéen et des pays chauds, plus sensible pour l'Allemand par exemple que pour le touriste américain qui, finalement, ne vient pas chez nous pour chercher le soleil. Cela ne nous a pas empêchés de lancer il y a deux ans une campagne pour montrer, tout particulièrement aux journalistes américains, qu'à des dépenses relativement chères à leurs yeux, compte tenu de la faiblesse du dollar, correspondait tout de même une prestation de qualité, même dans les catégories relativement inférieures de notre tourisme. Toute l'image d'une Suisse sûre, confortable, sereine et propre - qui va quelquefois au-delà de la réalité - reste très payante auprès des étrangers, notamment des ressortissants d'outre-Atlantique.

Les statuts de l'ONST précisent que sa propagande à l'étranger doit également viser à mieux faire comprendre les aspects divers - politiques, culturels, économiques - de la vie nationale. Avez-vous le sentiment que l'image de la Suisse à l'étranger est toujours aussi bonne qu'on le prétend?

Il y a des hauts et des bas. Il faut reconnaître que certains événements, certaines affaires peuvent contribuer à détériorer

notre image. Nous devons y veiller, tout en constatant que, si des coups de griffes ont été donnés au portrait de la Suisse ou des Suisses à l'étranger, il n'y a pas eu d'atteintes fondamentales et nous jouissons d'un capital de sympathie et de considération tout à fait remarquable. Reste à savoir comment nous pouvons le maintenir et même l'améliorer pour parer à toutes les atteintes possibles. C'est une tâche globale qui incombe à divers organismes, non seulement à l'Office national suisse du tourisme, mais aussi à Pro Helvetia, à la Commission de coordination pour le rayonnement de la Suisse à l'étranger et au Secrétariat des Suisses à l'étranger. Ceux-ci bénéficient d'un «good-will» incontestable dans leurs pays d'adoption. On fait encore volontiers confiance à un Suisse... d'abord parce qu'il est Suisse, ce qui ne veut pas dire que cette confiance soit toujours bien placée...

En tant que président de l'ONST, quelle est votre opinion sur la commercialisation d'un office du tourisme?

Toutes les études faites tendent incontestablement à une certaine intégration de l'effort promotionnel, de la publicité jusqu'à la vente du produit. Mais si cet effort se justifie, il faut en déterminer le niveau. J'estime vain que des hôteliers s'en aillent isolément faire de la publicité à l'étranger - à moins de circonstances particulières - et je souhaite que cette promotion soit collective et se fasse au niveau de la station, ce qui suppose que l'office du tourisme local s'ouvre à une certaine commercialisation. Au niveau de la région, les problèmes sont déjà plus difficiles; une enquête a d'ailleurs démontré, dans le canton de Vaud, que le rôle commercial d'un office régional pose des problèmes de structures et de neutralité. A mes yeux la démarche promotionnelle, entreprise par le directeur de l'office d'une région ou d'un canton à l'étranger, doit être immédiatement suivie de la démarche commerciale dont peuvent se charger les offices locaux, les hôteliers, les transporteurs, etc. Au niveau national enfin, je ne vois pas comment l'ONST, compte tenu des intérêts parfois concurrentiels qui sont en présence, pourrait se lancer dans une commercialisation effective. J'estime personnellement qu'une organisation touristique nationale bien structurée se développe à trois échelons; il y a une image dont je me sers volontiers: le rôle de l'ONST est en quelque sorte d'engraisser le champ, de le préparer en fonction de critères bien précis afin qu'il fructifie; celui de l'office régional ou cantonal consiste à creuser le sillon; et, enfin, l'organisation locale et le secteur privé doivent semer la graine au bon moment. Ce qui suppose une coordination constante des efforts. Je défends entre autres l'idée d'actions de propagande et de promotion en «coups de poing», à l'aide de moyens plus massifs mis en œuvre tous les 3 ou 4 ans par l'ONST, en collaboration avec les of-

fices régionaux, dans des pays ou des régions déterminés. C'est pourquoi j'insiste sur l'harmonisation et la coordination.

Vous êtes également membre de la Commission consultative fédérale pour le tourisme et 1er vice-président du Groupe parlementaire pour le tourisme et les communications. Est-ce pouvoir affirmer que le tourisme est considéré à sa juste place dans les préoccupations des autorités fédérales?

Aujourd'hui je suis enclin à répondre par l'affirmative à votre question. J'ai développé une intervention devant le Conseil national, avec quelques collègues, il y a plusieurs années; elle devait aboutir à la meilleure reconnaissance par les autorités politiques du tourisme et de son importance. Il me semble que, depuis lors, sans qu'il y ait eu forcément de relation de cause à effet, on ait réalisé de grands progrès. J'en veux pour preuve quelques faits symptomatiques: le million accordé à l'ONST dans le cadre des crédits de relance, le taux privilégié de la TVA accordé aux entreprises touristiques, etc. J'y vois là des signes que nous sommes maintenant mieux pris en considération, bien que, pour certains problèmes tels que celui de la limitation de la main-d'œuvre étrangère, il soit difficile d'obtenir un traitement particulier. J'ai donc le sentiment que notre branche conquiert petit à petit sa juste place, mais cela ne doit pas nous empêcher d'aller plus loin; la défense du tourisme doit passer par un travail en profondeur. Je me l'imagine sous la forme d'une analyse très poussée de l'importance de ce secteur dans l'économie nationale, thème d'une de mes interventions parlementaires, qui est aussi devenu l'une des préoccupations de la Commission consultative du tourisme, précisément chargée d'élaborer une conception globale du tourisme helvétique.

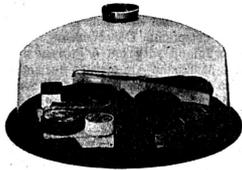
Advertisement for Henkell featuring a portrait of a man and the text: 'Der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt'.

Dampfkessel ● Heisswasserkessel ● Heissölkessel
 ● Speicher, Kaskaden ● Kamine ● Abfallverbrennung
 ● Wärmerückgewinnung ● Kondensatsysteme
 ● Rohrleitungsbau ● Fernleitungen ● Steuersysteme
 ● Industrie- u. Fernheizzentralen ● Revisionen u. Reparaturen aller Art ● Prozessgaskühler ● Druckbehälter ● Apparate u. Anlagen für Chemie, Textil, Nahrungsmittel usw.



Paul Weber AG
 4852 Rothrist
 Tel. 062 / 45 61 51
 Telex 68 395

Käseplatten und Käseglocken



Käseplatten, Art. Nr. 658-2, rund, 50 cm Durchmesser, Teak-Holz Stückpreis Fr. 67.-

Käseglocken, Art. Nr. 258-46, aus Acrylglass, rund, 46 cm Durchmesser, Höhe innen 22 cm, aussen mit Griff 28 cm Stückpreis Fr. 116.50

Bestellen Sie bitte heute noch!

Telefon (041) 22 55 85

Abegglen - Pfister AG Luzern

Ich trinke gerne Fendant Treize Etoiles



aber wenn ich Lust auf ein Glas Weisswein habe, wähle ich Fendant Rocailles



zwei ORSAT-Exklusivitäten

Alphonse Orsat SA, Martigny
 Propriétaires-éleveurs de vins du Valais



Achtung Gastronomen!

Branchenkenner wissen, dass

Crêpes

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

Auskunft über diese neue Backmethode erteilt Fiechter, Zaugg & Co., Rothweg 14, Postfach 2300, 6300 Zug, Tel. (042) 21 86 20.

525

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.

Ferlensprachkurse: Juni-August. Eintritt: April.

Auskunft, Prospekte, Studienberatung durch die Direktion. 3329

Wie erreicht man die Nachfragemacht Hotellerie?

Mit der hotel revue

Profitieren Sie...
 von den sensationellen Frühjahrsrabatten, welche Ihnen SCHALLER bis Ende Juni 1978 auf GASTRONORM Kühl- und Tiefkühlschränken bietet.
Ab Fr. 2950.-!

SCHALLER
 KÄLTE UND KLIMA
 PAUL SCHALLER AG, 3001 BERN, TEL. 031 41 37 33

125 Jahre WMF Profi-Kochgeschirre
 aus WMF-Cromargan® 18/10
 extrastark mit Kompensboden
 WMF Zürich AG · Bernstrasse 82 · 8953 Dietikon · Tel. 01/730 42 42

119
SPRING Gourmet-Line - zu Gast im renommierten Hotel und Restaurant.

Das Spring-Flambierwagen-Programm hat die Zusatzlinie einer neuen Generation erhalten.

In kompakter Bauweise präsentieren sich Flambier-, Servier-, Chafing-Dish- und Wärmewagen.



Diese Beispiele sind ein Hinweis darauf, dass das Spring-Hotel-Programm in allen Bereichen stark erweitert wurde. Der hier gezeigte Artikel steht stellvertretend für die andern. Der kürzlich erschienene neue Hotel-Prospekt bietet eine gute Übersicht über das erweiterte Programm. Fordern Sie ihn bei den nebenstehend genannten Fachhändlern oder direkt beim Hersteller an.

Bezugsquellen für:



Hans Fähr, Glashalle
 8640 Ragernswil
 055/55 27 18

A. Grütter-Suter AG
 8002 Luzern
 041/23 11 25

Victor Meyer AG
 4600 Olten
 062/22 37 37

L. Pambianc & Cie SA
 1000 Lausanne
 021/20 21 81

Miauton & Cie SA
 1820 Montreux
 026/22 96 51

Achille Gusberti & Co.
 6901 Lugano
 091/2 33 58

Banholzer AG
 4500 Solothurn
 065/22 17 22

Hotelbedarf Interlaken AG
 3800 Interlaken
 035/22 96 51

Kilian & Hammi AG
 7000 Chur
 081/22 14 29

Schmidhauser-Ruckstuhl
 9000 St. Gallen
 071/22 53 42

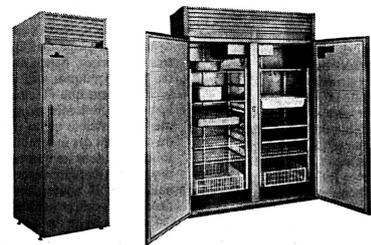
Schwabenland & Cie AG
 8021 Zürich
 01/25 37 40

Informations-Coupon

Bitte senden Sie uns den neuen Hotel-Prospekt 0-350 samt Preisliste und Bezugsquellennachweis.



Gebrüder Spring
 Metallwarenfabrik
 CH-8360 Eschlikon
 Tel. 073/43 12 43



SCHALLER GASTRONORM Kühl- und Tiefkühlschränke

Grösste Auswahl, 1- und 2türlich, Ausführung weiss oder Chromstahl, mit forcierter Umluftkühlung.

Coupon

- Senden Sie mir bitte detaillierte Unterlagen
- Ich wünsche den Besuch Ihres Verkaufsberaters

Name _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Coupon bitte senden an:
 Paul Schaller AG, Postfach, 3001 Bern

Assemblée générale de la Caisse suisse de voyage

Le numéro un du tourisme familial en Suisse

La 38^e assemblée générale ordinaire de la Caisse suisse de voyage (REKA) s'est déroulée la semaine dernière à Brunnen. Dans l'allocution qu'il a prononcée en ouvrant l'assemblée, le président de cette importante organisation du tourisme social, M. Werner Kämpfen, dr. h. c., s'est exprimé sur la fructueuse activité exercée en 1977. Grâce en particulier, à l'active collaboration des milieux patronaux, des groupements de salariés et des coopératives, le chiffre d'affaires réalisé sur la vente de chèques Reka, a atteint 109 millions de francs.

Cette épargne pour les vacances constitue un précieux carnet de commandes fixes pour l'économie des transports et le tourisme suisse. Le rôle important de partenaire que joue la Caisse de voyage en stimulant notre tourisme est mis en évidence par les chiffres suivants: d'une part, 2500 entreprises, établissements, administrations publiques, groupements de salariés et organisations du commerce de détail remettent à leur personnel et à leurs membres des chèques Reka à un prix fortement réduit; d'autre part, plus de 10 000 entreprises de transport et d'établissements touristiques de Suisse acceptent les chèques Reka en paiement de leurs prestations.

En 1977, la Caisse de voyage a, une fois de plus, été fidèle à sa mission d'institution sociale en permettant à 1300 personnes, surtout des enfants et des femmes, de jouir de deux semaines de vacances gratuites.

Un quart de l'offre totale d'hébergement

L'an dernier, l'activité qu'a exercée la Caisse de voyage en matière d'information a été principalement marquée par la réédition de l'Album suisse de vacances, ouvrage richement illustré de 688 pages. Au cours de six mois qui ont suivi sa publication, plus de 50 000 exemplaires ont déjà trouvé d'heureux possesseurs. L'Album suisse de vacances est destiné en premier lieu aux membres de la Reka. Les nouveaux membres de la Caisse de voyage reçoivent, à titre de cadeau de bienvenue, cet ouvrage enrichi de nombreuses illustrations dans une partie est en quatre couleurs. L'album constitue une véritable mine de renseignements sur tout ce qu'il faut voir dans notre pays.

Le Guide Reka remis gratuitement chaque année aux 274 000 familles membres de la Caisse de voyage est de loin le moyen d'information le plus complet sur les possibilités d'hébergement en Suisse. En effet, les indications qu'il contient portent sur 244 00 lits et places dans les hôtels, pensions, logements de vacances, campings, etc., soit un quart de l'offre totale dans notre pays. En 1977, 8560 familles comprenant 35 800 personnes ont profité de l'offre de logements de vacances appartenant à la Caisse ou loués par elle.

Les sociétaires de la Caisse de voyage présents en grand nombre à l'assemblée générale ont approuvé le rapport de gestion et les comptes annuels. Puis ils ont désigné comme successeur du regretté Ezio Canonica, conseiller national, décédé au début de l'année, M. Otto Flückiger, vice-président de la FMH, en qualité de vice-président de la Caisse de voyage.

Siôt après la partie officielle, M. Hanspeter Schmidhauser, directeur suppléant de l'Institut du tourisme de l'Ecole des hautes études économiques et sociales de Saint-Gall, a présenté un intéressant exposé sur les habitudes touristiques des Suisses. En 1976, 76% des habitants de notre pays ont entrepris au moins un voyage durant cinq jours (quatre nuitées) ou plus; 38% de cette part de notre population sont restés en Suisse, 32% ont séjourné tant à l'étranger que dans notre pays. Il importe aussi de relever que chacune des régions touristiques de notre pays attire une catégorie d'hôtes tout à fait spécifique, ce qui se traduit en particulier par une forte proportion d'hôtes ruguliers.



Hôtellerie vaudoise: morne mois de février

L'hôtellerie vaudoise ne s'est pas bien défendue en février dernier: avec 218 769 nuitées contre 231 709 en février 1977, elle rétrograde de 5,6%. Sans exception, toutes les régions du canton ont été touchées: le Plateau vaudois a perdu 10,7% sur un total de 8875 nuitées; le Jura a reculé de 5,7% (7617 nuitées); les Alpes vaudoises ont enregistré une perte de 8% (124 779 nuitées); la région la moins mal lotie est la région lémanique qui s'en tire avec un déficit de 1,2% seulement! Un mauvais mois, que l'on s'efforcera de vite oublier.

Lausanne: bonne année 1977 pour le Beau-Rivage-Palace

L'assemblée générale des actionnaires du Beau-Rivage-Palace vient de se tenir à Lausanne. L'année 1977 peut être qualifiée de très bonne, voire d'excellente, puisque 55 144 nuitées ont été enregistrées, contre 50 403 en 1976. Malgré un change défavorable, la clientèle américaine a augmenté et a occupé la première place parmi les hôtes du Beau-Rivage-Palace.

Les recettes de l'hôtel ont augmenté de 8,7%, dont 15,3% pour le logement et seulement 1,6% pour la cuisine. Cette grosse différence correspond aux désirs d'indépendance de la clientèle; c'est d'ailleurs un phénomène que l'on constate presque partout. La construction d'une piscine a commencé en octobre 1977. Il faudra vraisemblablement attendre jusqu'à l'automne prochain pour qu'elle soit mise à la disposition de la clientèle. Au compte de profits et pertes, le total des recettes dépasse 1 136 000 francs; celui des dépenses avoisine le demi-million, et le bénéfice d'exploitation est de 641 747 francs. Avec le report de l'exercice précédent, le bénéfice disponible est de 837 466 francs, ce qui correspond à une augmentation de 25,31% sur l'an dernier. Les actionnaires ont droit à un dividende de 12%.

Migros sauvera-t-il Montreux-Plage?

Bien que située sur la commune de Villeneuve, Montreux-Plage appartient à l'Office du tourisme de Montreux, qui doit en assurer l'exploitation et en subir les... déficits (plus de 160 000 francs pour ces deux dernières années). C'est là l'une des nombreuses mauvaises affaires héritées par l'OTM, vestiges des temps où tout ce qui touchait au tourisme était florissant. Les temps actuels l'exigeant, l'Office du tourisme de Montreux, soucieux de ménager ses finances, désire vendre Montreux-Plage. Jusque-là les communes de la région n'ont pas pu engager les sommes nécessaires pour un tel achat. D'où la décision (regrettable mais parfaitement compréhensible) de fermer purement et simplement la plage cet été. Mais voici que, cette décision une fois connue, quelques offres d'achat sont parvenues à l'OTM: dont la plus séduisante émane de la Migros qui désire créer un centre de santé à Montreux-Plage. Mais elle voudrait aussi acquérir le terrain de camping avoisinant, lequel est propriété privée avec droit de préemption en faveur de la Commune de Villeneuve. Tout cela pose donc un problème, qui ne paraît pourtant pas insoluble.

Montreux: on démolit le Continental, mais F. Weber n'est pas loin...

Près de quinze ans après sa fermeture, l'Hôtel Continental à Montreux a enfin été acheté et payé trois millions de francs par M. Antoine Pappadakis, un Grec résidant à Lausanne. Ce dernier a immédiatement fait donner le premier coup de pioche à ce vétuste bâtiment, prélé à la construction d'un nouvel hôtel dont la capacité sera d'environ 400 lits. On ne surprendra cependant personne en annonçant que l'inévitable Franz Weber, moderne défenseur des vieilles pierres et de surcroît président de «Sauver Montreux», a décidé de saisir le Tribunal fédéral de cette affaire et a demandé que les travaux soient suspendus. Et pourtant Franz Weber avait déjà été débouté en cette affaire par le Tribunal cantonal vaudois. Espérons que les juges fédéraux puissent donner très rapidement leur sentence, afin que Montreux puisse aller de l'avant sans les éternels coups de griffes du Don Quichotte bâlois.

CI. P.



Nouvelle unité de la flotte lémanique

Le «Ville de Genève» a été inauguré à... Lausanne

Sur le Léman, un bateau ne dépasse guère 75 ans de services. C'est ce qui est arrivé au vieux «Lausanne», construit en 1900 et mis à la retraite au début de l'an dernier. Pour le remplacer, la Compagnie générale de navigation sur le Lac Léman (CGN) a fait construire par le chantier naval du Bodan, une nouvelle unité destinée aussi bien aux services horaires qu'à des croisières charter.



Le «Ville de Genève», la nouvelle unité de la Compagnie générale de navigation sur le lac Léman, qui peut accueillir 560 passagers et qui peut être utilisée aussi bien en hiver qu'en été. (ASL)

Ce nouveau bateau, qui porte le nom de «Ville de Genève», a été baptisé vendredi matin aux chantiers navals d'Ouchy, par une souriante marraine qui ne pouvait être que Mme Lise Girardin, en présence d'une foule d'invités qui participèrent à la cérémonie inaugurale de Lausanne au débarcadère de Genève-Mont-Blanc, avec des escales à Morges, Rolle et Nyon.

Le «Ville de Genève» chez lui

Le «Ville de Genève» a fait une entrée remarquée dans la rade de Genève après sa triomphale «croisière» vaudoise, encadré qu'il était par l'«Helvétie» et «La Suisse», avec à son bord des enfants des écoles de Genève et de Lausanne. Le bateau est venu s'amarrer au débarcadère du Mont-Blanc terme de sa première étape. C'est à son bord encore que se déroulèrent les dernières cérémonies d'inauguration avec fanfare (en l'occurrence la Musique municipale de la Ville de Genève), discours, chant et, bien entendu, première verrée genevoise qui ne sera très certainement pas la dernière d'une carrière que l'on souhaite longue!

A Ouchy, tout le faste de ce genre de cérémonie avait été respecté: de ceaux, productions de la «Musique municipale de Genève», vœux de Mme Girardin avant que cette dernière ne brisât (en deux fois!) la traditionnelle bouteille de champagne contre la coque, abasourdiement des invités aux sons des clairons de trois cents

Swisses de la Fête des Vignerons, puis premier départ, première croisière du «Ville de Genève».

Quelques précisions techniques

Le «Ville de Genève» a coûté quatre millions de francs environ. Il pèse 200 tonnes et peut transporter 600 passagers, dont 480 trouveront des places assises. Il a été aménagé de manière à pouvoir être utilisé aussi bien en hiver qu'en été. Le pont principal est entièrement découvert à l'avant, la partie centrale est fermée et à l'arrière on trouve un salon particulièrement luxueux servant de restaurant de première classe. Quant au pont supérieur, il est réservé aux voyageurs de première classe, un peu plus de la moitié étant aménagée en salon. Vitrés sur tout le pourtour, les locaux offrent un maximum de visibilité à tous les passagers. Chauffage et aération, ainsi qu'un éclairage indirect, contribuent à leur confort. Une cuisine moderne et spacieuse avec buffet de distribution au milieu du pont principal et un office entre l'escalier et la timonerie au pont supérieur permettent au restaurateur de servir les passagers dans tous les locaux et d'assurer leur bien-être. Les principales caractéristiques du bateau sont les suivantes: longueur hors tout: 47,25 m; largeur hors tout: 9,40 m. Le «Ville de Genève» est propulsé par deux moteurs diesel d'une puissance de deux fois 440 CV; sa vitesse maximum est de 28 kilomètres/heure. Il répond aux plus hautes exigences actuellement en vigueur dans la construction des navires pour le transport de personnes.

Le rendez-vous international de la Rose d'or de Montreux

Ce samedi 6 mai s'ouvre à Montreux le 18^e Concours de télévision pour l'attribution de la Rose d'or de Montreux. Quelques 360 spécialistes de la télévision de 33 pays et plus de 110 journalistes représentant 90 organes et agences de presse de 19 pays ont annoncé leur participation. 31 émissions de variétés briguent une Rose d'or ardemment convoitée et une dizaine d'œuvres seront projetées hors concours.

On se rappelle que jusqu'en 1973, à l'occasion du concours annuel réunissant les spécialistes mondiaux de la télévision en émissions de variétés, il y eut des spectacles exclusifs couvrant toute la palette des divertissements, du jazz au rock en passant par la chanson. Evoquer les artistes qui ainsi se produisent à Montreux revient à feuilleter le Who's Who du show business puisque Wilson Pickett y cotoie Erroll Garner, les Rolling Stones débute comme Roberta Flack ou Rory Gallagher, Ralph McTell précède le mouvement folk, Count Basie joue pour la danse, «Colosseum» invente le jazz-rock, «Roxy Music» est superbement décadent avant l'heure et «Yes» s'affirme dans le classique. Les amateurs de blues ont découvert Johnny Winter et vue pour la première fois Fats Domino et Aretha Franklin alors que Tony Bennett faisait vivre Montreux au rythme de Las Vegas...

Après cinq années d'interruption, la Rose d'Or organise donc à nouveau une série de spectacles qui se dérouleront du 7 au 13 mai 1978 avec le dimanche 7 mai «The Commodores» nouvelles têtes d'affiche de la soul-music, le 10 «La Fabulosa guitarra de Paco de Lucia» et, pour la première fois en Suisse, Randy Newman le porte parole d'une autre Amérique. Le 12 mai, il y aura le Pasadena Roof Orchestra et Chi Coltrane et enfin on retrouvera le 13 mai Véronique Sanson.

Le Concours international d'émissions de variétés à la télévision pour l'attribution de la Rose d'or de Montreux, qui est organisé par la Société suisse de radiodiffusion et télévision (SSR) et la ville de Montreux, bénéficie du patronage de l'Union européenne de radiodiffusion (UER). Il a lieu cette année pour la 18^e fois, du 6 au 13 mai.

Renouer avec la tradition...

La Rose d'Or de Montreux a décidé de renouer avec les grands concerts publics qui ont fait sa réputation.

En marge des rénovations de l'Hôtel de Famille (VCH)

Un hôtel au service du tourisme social

Au cours d'une sympathique petite cérémonie, qui marquait la fin des rénovations, de nombreux invités ont été l'autre jour les hôtes de l'Hôtel-Pension de Famille, à Vevey. Cet établissement, inauguré en 1890, est membre depuis trois quarts de siècle de la Fédération internationale des hôtels chrétiens (VCH) dont il constitue d'ailleurs le siège helvétique. Il tend à démontrer — et cela est nécessaire — qu'un hôtel, par ses structures, ses méthodes de direction et l'adaptation constante de son offre — est en mesure d'être au service du tourisme social.

Dirigé par M. et Mme Daniel Kraehenbühl, un couple de jeunes hôteliers entrepreneurs et imaginatifs qui est en passe de permettre à l'Hôtel de Famille de boucler son premier siècle d'existence avec trois directeurs seulement, le précédent n'étant autre que le père de l'actuel, M. Jean Kraehenbühl, qui préside aux destinées du groupe VCH suisse, l'établissement veveysan compte aujourd'hui 100 lits.

Des principes et des initiatives au goût du jour

Comme l'a rappelé M. Gérard, président du conseil d'administration de l'Hôtel-Pension de Famille SA, cet établissement n'a cessé de suivre un programme de rénovation à un rythme qui s'est fortement accéléré depuis 1970 avec la réfection complète des chambres, de la réception, du hall, du bureau directeur, du salon, de l'office et de la salle à manger. Une salle de conférence, accueillante et bien équipée, pouvant recevoir une centaine de personnes, a été également aménagée à l'intention des séminaires, séminaires, groupes de travail et réunions de famille. Les chambres sont toutes claires, pratiques et fonctionnelles. Leur aménagement, très étudié, comporte notamment des lits escamotables qui permettent de vivre véritablement dans ces chambres et non seulement d'y dormir! L'offre d'hébergement se répartit désormais ainsi: 19 chambres avec WC, douche ou bain, 18 chambres avec douche et 25 chambres avec lavabo.

Fidèle à la politique des Hôtels chrétiens qui est aussi la sienne, l'Hôtel de Famille fonde sa politique sur les principes suivants: prix avantageux, confort amélioré, accueil personnalisé. «Notre hôtel ne doit pas devenir un palace», affirme M. Gérard, «nous voulons maintenir des prix de pension aussi bas que possible pour favoriser le tourisme social.» Ces prix oscillent entre 26 et 45 francs.

Des chiffres enviables et enviés

Il apparaît d'ailleurs que ces chiffres ne sont pas les plus étonnants qui caractérisent cette maison qui, à l'instar de la plupart des Hôtels VCH, occupe effectivement une place privilégiée dans l'hôtellerie suisse: le taux d'occupation voisine en

juin les 90% (il était de 98% en 1962!) sur toute l'année, la durée moyenne de séjour s'y monte à 5,7 jours, son chiffre d'affaires a été proche du million de francs en 1977 où il a enregistré 24 228 nuitées (75 lits disponibles)!

Il est vrai que les actionnaires de la société, en renonçant à tout superdividende pendant 88 ans, ont créé une situation financière unique en son genre. Selon ses statuts, il est attribué un dividende maximum de 5% aux actionnaires (au nombre de 70 qui se répartissent un capital-actions se montant à 100 000 francs depuis 1901) sur le bénéfice annuel diminué des amortissements jugés nécessaires. Le solde éventuel peut être reporté à nouveau, servir à la constitution de réserves, employé à la dotation du fonds de secours du personnel ou en faveur d'œuvres de bienfaisance. De 1890 à 1977, l'Hôtel de Famille a versé plus de 320 000 francs à des œuvres locales de ce genre. Jusqu'en 1971, la société n'avait contracté aucun emprunt bancaire. Deux millions de francs ont été investis dans ce programme de rénovation, répartis à parts égales entre les fonds propres et les fonds étrangers. Et, comme devait le relever en toute simplicité M. Daniel Kraehenbühl, l'Hôtel de Famille a dénombré 1,67 million de nuitées durant ses 88 ans d'existence!

La fidélité dans l'évolution

Il est intéressant de relever, pour la petite histoire, ce que publiait le prospectus de souscription de la Société de l'Hôtel de Famille en 1889: «Le but de la SA de l'Auberge de famille est de doter la ville de Vevey d'un établissement hospitalier pouvant offrir à des prix réduits un logement propre et sain, une nourriture aussi bonne que possible aux nombreux voyageurs qui passent ou séjournent dans notre centre...» Et plus loin: «Nous voulons que notre auberge rappelle à nos hôtes quelque chose du foyer domestique et qu'ils sentent qu'on leur porte un intérêt réel et chrétien en cherchant à leur faciliter le but qu'ils poursuivent...» C'est tout simplement une profession de foi en faveur de l'accueil et de l'hôtellerie, valable, aujourd'hui encore, pour n'importe quel établissement. Chrétien ou pas.

J. S.

Geschäftsjahr 1977 der Schweizer Reisekasse

Ferien-Vorverkauf à la Reka

Bei stattlicher Beteiligung - erstmals waren auch die Frauen der Genossenschafter zur Versammlung eingeladen - hielt die Genossenschaft Schweizer Reisekasse (Reka) vergangene Woche in Brünen ihre 38. ordentliche Generalversammlung ab. Auch im Geschäftsjahr 1977 gab es wachsende Zahlen: Der Gesamt-Jahres-Checkverkauf ist 1977 um 7 Prozent von 102 auf über 109 Millionen Franken angestiegen.

Reisebüros profitierten vom Mehrumsatz 1977 wurden 104 Millionen Franken in Reka-Checks, 4,9 Prozent mehr als 1976, für Ferien und Reisen ausgegeben. Dieser Betrag floss zum grössten Teil in die inländische Verkehrs- und Fremdenverkehrsunternehmen. Mit 49 Millionen Franken entfiel der grösste Anteil auf den öffentlichen Verkehr. Hier waren am Mehrumsatz von 1,3 Millionen Franken gegenüber dem Vorjahr hauptsächlich die Bahnen und Seilbahnen im Berggebiet beteiligt. Der touristische Privatverkehr partizipierte an der Einlösung von Reka-Checks mit 24,3 Millionen Franken, wovon 19,5 Millionen auf die Tankstellen und 4,8 Millionen Franken auf die privaten Autocampfirmen entfielen. Am meisten vom Mehr-Umsatz profitierten, wohl wegen des hoch bewerteten Schweizer Franks, die Reisebüros. Ihr Anteil am Checkumsatz betrug über 18 Millionen Franken und war um 9,6 Prozent höher als 1976.

Hotels halten ihren Anteil bei Beherbergungen

Für 12,5 Millionen Franken wurden Reka-Checks im Beherbergungssektor und den diversen touristischen Dienstleistungsunternehmen an Zahlung gebracht. Mit 6,9 Millionen Franken, oder 300 000 Franken mehr als 1976, konnten die Hotels den grössten Anteil für sich buchen. Die Reka konnte 1977 auch ihr Checksystem weiter verbreiten. Sie gewann zusätzlich 40 Firmen und Organisationen mit insgesamt 9500 Bezugsberechtigten für die Abgabe von Reka-Checks. 67 bisherige Abgabestellen erhöhten den Verbilligungsbeitrag, wofür 33 500 Begünstigten von besseren Bedingungen profitieren konnten. 1977 erhöhte sich die Zahl der Abgabestellen auf 2500 Unternehmen und Organisationen, während rund 11 000 touristische Betriebe die Checks annehmen. 274 500 Familien verzeichnet die Reka als Mitglieder.

Ferien wurden wirklich verbilligt

Reka-Präsident Dr. Werner Kämpfen wies in seinem Begrüssungswort auf zwei Punkte hin, die ihm am Reka-System besonders gefallen. So bedeuten für den schweizerischen Fremdenverkehr die Checkverkäufe von 109 Millionen Franken eine echte Vorleistung, weil sie lange zum Voraus einbezahlt und damit zu einem festen Vorverkauf im sonst kurzfristigen touristischen Geschäft geworden sind. Kämpfen: «Wie die Industrie sollte sich auch der Tourismus zunehmend mit solchen lange zuvor bereitgestellten Verkäufen à la Reka absichern können.» Noch fast wichtiger für Kämpfen ist die Tatsache, dass mit dem Reka-System auch 1977 die Ferien wirklich verbilligt wurden, denn im Durchschnitt sind für 100 Reka-Franken nur 84 Franken aufzubringen. «Wohl die schönste Leistung der Reka», so Kämpfen, «lag 1977 wiederum darin, dass über tausend Personen, vorwiegend Kindern und Müttern, zu zweis bis dreiwöchigen Gratisferien verholfen werden konnte.»

«Bestseller» Reka-Ferienbuch

Reka-Direktor Heinrich Risch ging in seinen anschließenden Ausführungen auf das neue Reka-Ferienbuch «Die vielseitige Schweiz», das im Frühsommer 1977 erschienen ist, ein. Das im Querformat gestaltete 688 Seiten umfassende Buch präsentiert die Schweiz aufgliedert in 9 Hauptregionen, die ihrerseits in 63 Teilregionen aufgeteilt sind. Rund ein

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



HABIMAT das System mit dem Codestift.

Problemlos - sicher - rationell
HABIMAT AG, Kellnerselbstbedienungs-Systeme
Leuggasse 21, 8001 Zürich, Tel. 01-47 86 77

Reisefreudige Schweizer

Hanspeter Schmidhauser, stellvertretender Direktor des Instituts für Fremdenverkehr an der Hochschule St. Gallen, breitete den interessierten Zuhörern - auch die Reka-Damen durften diesmal dabei sein - sein umfassendes Zahlenmaterial über den Reisemarkt Schweiz 1976 aus. In seinem mit statistischen Zahlen reich durchsetzten Referat («Die Schweiz als Ferienziel der Schweizer» fasste er vier wesentliche Erkenntnisse zusammen: So stellte er fest, dass die Schweizer weltweit zu den reisefreudigsten Völkern zählen. 1976 unternahm 76 Prozent der Bewohner der Schweiz mindestens eine Privatreise von vier oder mehr Nächten Dauer. Von den Schweizern, die 1976 mindestens eine Ferienreise unternahm, reisten 38 Prozent nur in der Schweiz, 32 Prozent sowohl in der Schweiz als auch ins Ausland und 30 Prozent nur ins Ausland.

Bevorzugte Ferienregionen

Schmidhausers Umfrage erfasste insgesamt 5281 Inlandreisen mit vier oder mehr Übernachtungen. Der prozentmässige Anteil verschiedener Ferienregionen an den Inlandreisen ist dabei recht unterschiedlich. An erster Stelle steht Graubünden (21,1 Prozent), gefolgt vom Wallis (16,4), Berner Oberland (14,4) und dem Tessin (12,4). Im Mittellied liegen die Ost- (9,9 Prozent) und die Zentralschweiz (8,1) sowie das Mittelland (7,6). Am Schluss der Hitparade der zehn Ferienregionen stehen der Jura (5,5 Prozent), die Waadt/Alpen (2,7) und schliesslich das Genferseebiet (1,9). Hanspeter Schmidhauser stellte abschliessend fest: «Die detaillierte Analyse ergab, dass die einzelnen schweizerischen Fremdenverkehrsregionen untereinander nicht - wie oft behauptet wird - beliebig austauschbar sind, sondern im Gegenteil ganz spezifische Gästechichten ansprechen, die sich nicht nur geografisch abgrenzen lassen. Jede Region besitzt somit in den Augen der Schweizer ein recht eigenständiges Profil oder Image, was sich auch in hohen Stammgäste-Anteilen niederschlägt. Die Schweizer Reisekasse, dies hat das vergangene Geschäftsjahr einmal mehr bewiesen, leistet einen nicht mehr wegzudenkenden Beitrag an die Förderung des schweizerischen Fremdenverkehrs. Die schweizerische Hotellerie ist sich dessen bewusst, haben sich doch bereits über 2200 Hotels der Reka angeschlossen. FWP

Aktion «Zürcher MundArt-Spezialitäten»

Bitte ein Schnitzel - chchch

Zwischen dem 18. Januar und dem 15. April dieses Jahres warb der Verkehrsverein Zürich gemeinsam mit der Schweizerischen Verkehrszentrale, der Swissair und dem Zürcher Hotelier-Verein in den deutschen Städten Frankfurt, Berlin, Bessen und Köln Ferienzüge für Zürich.

«Es handelte sich im Grunde um eine Public-Relations-Aktion für die Stadt Zürich», so die Initiatorin und PR-Chefin des Verkehrsvereins Zürich (VZ), Catherine Ziegler: «Der gute deutsche Einzeltourist sollte animiert werden, zum Beispiel ein verlängertes Wochenende in Zürich zu verbringen.» Animiert, dies wohl das Besondere der Aktion, wurde er durch kulinarische Zürcher Spezialitäten, Zürich MundArt also. Diese MundArt wurde den Deutschen in Mundart schmackhaft gemacht. Etwa so: Ärbuppe mit Schmörli, Jumpereschüeli u. Wintzerfrauent, Stadschrybergschlack, Fischerzunft-Chratze oder schlicht Züri-Schnörre. Die Zürcher Schnörre sei bei den Deutschen gut angekommen, berichtet Kurt H. Ziegler in seiner für den VVZ angefertigten Mitarbeiterkritik: «Die meisten Gäste amüsierten sich über den Text in zürchdeutsch sehr.» Gegessen wurde, was die Töpfe hergaben. So meldet etwa das in Frankfurt an der Aktion beteiligte Hotel Canadian Pacific Plaza: Umsätze gestiegen, Aktion imageässig positiv.

An der Spitze: Züri-Geschnitzletes

Absoluter Renner unter den angebotenen Speisen war das Züri-Geschnitzletes. Ebenfalls sehr gut kam das Züri-Mütsli an. Bei den Nachspeisen lag der Pfarrhau-Chueche an der Spitze. Dies trotz zürcherischem ch. Unter den MundArt-Gästen kursierte denn auch gerne folgender Witz: Wie benimmt sich ein Deutscher in Zürich, wenn er in einem Lokal als Einheimischer gelten will? Er sagt zum Ober: «Ich hätte gern ein Schnitzel - chchch.» Nun, hoffen wir, dass den Deutschen nicht nur der Rachenlauf in Erinnerung bleiben wird. Dafür will auch der VVZ vermehrt sorgen. Bei ihren Besuchen in deutschen Reisebüros stellten die MundArt-Initiatoren fest, dass die meisten Reisebüros seit langem keine Unterlagen über Zürich erhalten hatten und generell schlecht über die Limmatstadt informiert waren. Der VVZ empfiehlt denn auch den beteiligten Zürcher Hotels und Organisationen, die Reisebüros regelmässig mit Material zu beliefern und die geschaffenen Kontakte «warm» zu halten.

Erfolgreiche Strassenaktion

Die VVZ-Aktion wollte nicht nur bei den erwarteten Förderung des Individual-Wochen-Tourismus eine allgemeine Image-Werbung für Zürich erreichen und die Aufmerksamkeit des deutschen Publikums auf das hohe Niveau der Zürcher Gastronomie lenken. Zur Erreichung dieser Ziele dienten die gastronomischen MundArt-Wochen und begleitende Strassenaktionen in den vier deutschen Städten. Umrahmt wurden diese Aktionen durch Pressegespräche, Apéros für geladene Gäste sowie vielfältige, aber einheitlich durchgestaltete Werbemittel wie Tischsteller, Rezeptbüchlein, Prospekte, Flugblätter und Tischsets.

Wird der Samen angeheftet?

Die ganze MundArt-Aktion wirkt sehr freundlich und wirkt auf indirekte Art für Zürichs Stärken und schmunzeln für die Schwächen der Gerngsstadt. Der Kommentar in der Presse ist einhellig: Der Appetit auf Zürich wurde gekonnt angeregt. Für andere schweizerische Fremdenverkehrsregionen zeigt die Aktion, wie in Kooperation ein positives Resultat erreicht werden kann. Zweifellos ist diese Aktion nicht beliebig kopierbar, müssen doch viele Komponenten in Einklang stehen. Die in einer kleinen Umfrage geäußerten Meinungen deutscher Gäste über Zürich vermitteln ein sehr schmeichelehaftes Bild: Warum kommt man nach Zürich? Einmal wegen der Gastlichkeit und dem hohen gastronomischen Niveau, wegen dem See und dem Einkaufen. Man findet Zürich eine sehr saubere, angenehme Stadt, wo man sich noch als «Mensch» vorkommt. Im allgemeinen finden die angesprochenen Deutschen Zürich gar nicht so teuer. Wird der in Frankfurt gesäte Samen aufgehen und Zürich viele neue Wochenendgäste bringen? Wie bei den meisten Aktivitäten wird auch hier der Erfolg nicht umgehend konkret nachweisbar sein. Am VVZ soll es jedenfalls nicht liegen. Er versandt an alle am offiziellen Eröffnungsbankett in Frankfurt anwesenden Personen eine Grusskarte mit Blumenamen aus Zürich. FWP



Gstaad im Umbau

Die Wintersaison in Gstaad ist praktisch zu Ende, die Bausaison hat begonnen. Das Hotel Bernerhof ist bereits dem Erdbeben gleich gemacht; es wird erneut im Chaletstil im Dezember dieses Jahres seine Pforten öffnen. Das Hotel Christiania (Chalet Christiania) beginnt dieser Tage mit seinem Umbau und wird nach seiner Fertigstellung mehr als das Doppelte an Hotelbetten aufweisen. Auf die Baubewilligung wartet immer noch das bereits vergangenen Winter geschlossene Hotel Neuerer. Der Anbau beim Hotel Viktoria wird auf den Herbst hin fertig erstellt sein. Mit dem Aushub für die Überbauung des Areals Säge Reichenbach mit neuem Hotel soll im Herbst begonnen werden. Ebenfalls hat das Palace-Hotel gute Hoffnung, mit dem Aushub für die projektierte Residence beginnen zu können, zumal hier das verbesserte Luxusangebot einem dringenden Bedürfnis entspricht.

Ein Parkhaus an der Lenk

Die Bergbahnen Lenk-Betelberg beabsichtigen, bei ihrer Talstation ein Parkhaus zu erstellen. Die Fundamente sollen derzeitig drei Stockwerke tragen können, vorerst aber wird bloss eine Etage für rund 160 neue Parkplätze gebaut. Die auf rund eine Million veranschlagten Arbeiten sollen bis zur nächsten Wintersaison abgeschlossen sein.

Kandersteg auf dem Weg zum nordischen Skizentrum

Kandersteg befindet sich auf dem Weg zum internationalen nordischen Skizentrum. Wie an einer Orientierung erläuterte wurde, ist die Finanzierung des Projektes der Sprungschanzanlage Schwandholz bereits gesichert. Ausserdem ist der Baubeginn für die beiden Mattenschanzen mit Normpunkten von 70 bzw. 45 Metern für Mitte Sommer vorgesehen. Die Inbetriebnahme dieser Schanzen wird deshalb im Winter 1978/79 erfolgen können. Die Kosten belaufen sich auf 2,4 Millionen Franken. An der Finanzierung sind unter anderem der Schweizerische Landesverband für Sport, der Kanton, die kantonalen Turn- und Sportkommission sowie der Schweizerische Skiverband beteiligt.

Thun bekommt einen Verkehrsdirektor

Der Verkehrsverein und der Gemeinderat von Thun haben beschlossen, einen hauptamtlichen Verkehrsdirektor zu engagieren. Bisher wurden die touristischen Belange der Stadt durch den Verkehrsverband Thunersee wahrgenommen. Der neue Direktor wird aber mit dem Verkehrsverband eng zusammenarbeiten. Wie dessen Direktor, Dr. Hans Dasen, erklärte, sollte Thun zwecks Frequenzerhöhung wohl zusätzliche Betten erhalten, sich aber nicht als Kongressort profilieren. Neben dem Fremdenverkehr wird eine bessere Koordination der kulturellen und sportlichen Veranstaltungen angestrebt und versucht, Thun als Einkaufszentrum bekannter zu machen.

Tennis in und um Interlaken

In Wilderswil fand kürzlich der erste Spatenstich für den «Tennis-Park Jungfrau» - eine Tennishalle mit vier Spieldelern, zwei Squash-Courts, einem Restaurant, einem Tennis-Shop und vier Open-Air-Plätzen - statt. Eine private Trägerschaft zeichnet für das Vorhaben verantwortlich. Die Eröffnung soll noch Mitte September stattfinden können. - Das Grand Hotel Victoria-Jungfrau Interlaken plant ebenfalls den Bau einer Tennishalle. Sie wird auf die kommende Wintersaison in B./r.

Berner Oberland zu Gast im Speisewagen

«Heermli nach Äpler-Bruuch», «Schafprigel Unspanne» oder «Haslichueche» werden in diesen Tagen dem hungrigen Gast in den Speisewagen zwischen Genf und München oder Basel und Brig angeboten. In Zusammenarbeit mit dem Verkehrsverband Berner Oberland (VBO) führt die Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft (SSG) vom 27. April bis zum 15. Mai «rollende Berner Oberländer-Spezialitäten-Wochen» durch. Während dieser Aktion können bei einem Wettbewerbs 40 Preise (u. a. eine Woche Ferien im Berner Oberland) gewonnen werden. Die Speisewagen-Gesellschaft will mit derartigen Aktionen, bei denen jeweils verschiedene Regionen der Schweiz zum Zuge kommen, ihr Angebot erweitern und den Bahnreisenden vermehrt zum Essen im Speisewagen animieren. Dem VBO seinerseits bietet sich die willkommenen Gelegenheit, auf die Neuerungen im touristischen Sommerprogramm aufmerksam zu machen und für einmal nicht nur mit Prospektmaterial, sondern auch kulinarisch zu werben. kb

Den Ast absägen?

Die Schweiz - jeder weiss es - ist ein Ferienland. Die Schweiz - jeder möchte es - ist ein freies Land. Ein Land, das seinen Bürgern einen möglichst grossen Spielraum freien Tuns und Lassens bieten soll. Zum freien Tun und Lassen gehört, sich am Tage seiner Wahl mit dem Verkehrsmittel seiner Wahl an einen Ort seiner Wahl begeben zu dürfen, um dort einer freigelegten Tätigkeit nachzugehen, seine Freizeit, seine Ferien zu verbringen. Heute wird darüber diskutiert, diese freie Wahl einzuschränken. Und am 28. Mai wird darüber abgestimmt, ob der Schweizer an 12 festgelegten Sonntagen auf sein Auto verzichten muss.

Die Schweiz ist ein Ferienland. Diesen Ruf hat sie vor allem ihren landschaftlichen Schönheiten, ihrer kulturellen Vielgestaltigkeit zu verdanken, aber auch dem Angebot, welches speziell für in- und ausländische Gäste geschaffen wurde: dem Gastgewerbe, den touristischen Transportanlagen. Kein Zufall ist, dass sich das Gros dieser Einrichtungen in den See- und vor allem in den Bergregionen befindet. Der Ausflugs- und Ferienourismus ist somit auf Verkehrsleistungen angewiesen, die als Zubringer funktionieren. Dass das Auto heute einen wesentlichen Teil dieser Funktion erfüllt, ist bekannt.

82 Prozent der Haushalte, die Wochenendausflüge machen, tun dies per Auto. Das entspricht 70 bis 80 Prozent der am Ausflugsverkehr beteiligten Personen. Man kann daraus wohl den Schluss ziehen, dass ein wesentlicher Teil des Tourismus - vor allem jener in abgelegenen Gebieten - ohne Auto nicht mehr aufrechtzuerhalten wäre. Eine Beschränkung der freien Verfügbarkeit des Automobils bringt eine Reduktion auch des touristischen Verkehrs. Dies mag jenen frohgemuten Zeitgenossen, die sich am bewussten Sonntag hinter dem Ofen (ihrer Stammzelle) verstecken, egal sein. Jener Teil der Schweizer Bevölkerung, der als Bewohner von abgelegenen Gebieten vom Verkehr abgeschnitten wird, und jener Teil, der dort vom Tourismus lebt, kann 12 autofreie Sonntage nicht akzeptieren.

Die Burgofer Initiative steht auf idealistischem Boden. Sie propagiert ein Umdenken. Sie spannt aber gleichzeitig Vater Staat vor ihren Karren, damit dieser an 12 Sonntagen das Autofahren verbiete. Abgesehen davon, dass die Menschen durch ökonomische Anweisungen nicht zu Idealisten erzogen werden können, ist der Preis zu hoch angesetzt. Er besteht darin, dass sich schon heute vor allem im Berggebiet Verbilligung darüber breit macht, dass am Ast gesägt werden soll, auf dem der Tourismus sitzt. Der Preis bestünde im weiteren darin, dass sich die Schweiz der internationalen Lächerlichkeit preisgäbe, würde sie an bestimmten Tagen die Grenzen für einreisende Ausländer schliessen. Der Preis besteht schliesslich darin, dass die Schweiz als Ferienland kein freies Land mehr wäre. Wollen wir das wirklich? GFK

Verkehrsvereine berichten

Regionalprospekt Oberraugau

Unter der Leitung von Johann Mathys (Langenthal) hielt der 1976 gegründete Verkehrsverband Oberraugau in Wiedlisbach seine dritte Mitgliederversammlung ab.

Dem Verband, der in Langenthal eine von Markus Ischi geleitete Geschäftsstelle (Arbeitsgemeinschaft mit dem Regionalplanungsverband Oberraugau) unterhält, sind 20 Gemeinden, 15 Vereinigungen und Verkehrsbetriebe, 6 Firmen und Einzelpersonen sowie 46 Gaststätten angeschlossen.

Im Mai hofft der Verband den seit 1977 in Vorbereitung stehenden regionalen Fremdenverkehrsprospekt herausgeben zu können. Als Werbeaktion soll 1978 ein Oberraugauer Wandertag durchgeführt werden. pd/r.

Baden informiert

Dieser Tage startet der Kur- und Verkehrsverein Baden eine breitangelegte Informationskampagne über den Kurort. Dabei geht es in erster Linie darum, die Bevölkerung von Baden mit der 8seitigen Informationsbroschüre «Baden intern» über die geplante touristische Gesamtkonzeption der Bäderstadt zu orientieren. Neben der Vorstellung des neuen Kurdirektors Walter Wenger wird in der ersten Nummer näher beschrieben, was die touristische Konzeptstudie beinhaltet wird. In einem weiteren Artikel befasst sich der Kurdirektor unter anderem mit der nicht leichten Aufgabe, innerhalb der aktiven Schweizer Heilbäder durch die traditionellen Begriffe der «drei Badener K» («Kurort mit Kultur und Kurweil») wieder ein eigenständiges, selbstbewusstes Image für den Kurort Baden zu finden.

Wer GRILL sagt, muss TURMIX sehen!

TURMIX Infra-Kontaktgrill- und Bratgeräte für anspruchsvolle Profis.

Die Schnellen und Rationellen für Dokumentation, Beratung, Demonstration in Ihrem Betrieb und Eintauschofferten wenden Sie sich bitte an:

TURMIX AG Jona
Postfach, 8640 Rapperswil
Tel. 055 - 27 68 33



**Office des faillites de Cernier
Enchères publiques d'immeuble (hôtel - restaurant - bar) à Boudevilliers**

Le jeudi 25 mai 1978, à 15 heures, à l'Hôtel du Point-du-Jour, à Boudevilliers (NE), l'office des faillites de Cernier vendra, par voie d'enchères publiques, l'immeuble et les accessoires immobiliers, dépendant de la masse en faillite de Hunziker Martin, préc. à Boudevilliers, act. domicilié à Oftringen (AG), à savoir:

Cadastre de Boudevilliers

Artèle 2225, Plan folio 4, à Boudevilliers, bâtiment, place - jardin de 716 m², soit:
- habitation - hôtel 290 m²
- place - jardin 426 m²
Il s'agit de l'Hôtel du Point-du-Jour, à Boudevilliers, à peu de distance de l'axe routier Neuchâtel à La Chaux-de-Fonds, comprenant 10 chambres, 1 appartement de 3 pièces avec salle de bains et cuisine, café, bar, salle, cuisine avec chambre froide et dépendances.
Estimation cadastrale (1976) Fr. 400 000.-
Assurances incendie (1976) Fr. 595 000.-
Estimation officielle, y compris accessoires immobiliers, selon liste mise à jour par l'office Fr. 625 000.-
Pour une désignation plus complète, on se réfère au Registre Foncier, dont un extrait est déposé à l'office sousigné, ainsi qu'au rapport de l'expert, à la disposition des intéressés.
Les conditions de vente et l'état des charges seront déposés à l'office sousigné, où ils pourront être consultés, dès le 10 mai 1978.
La vente sera définitive et l'adjudication prononcée en faveur du plus offrant et dernier enchérisseur.
Les enchérisseurs devront se munir d'un acte d'état-civil ou, pour les sociétés, d'un extrait du Registre du Commerce. Les intéressés sont rendus attentifs aux dispositions légales concernant l'acquisition d'immeubles par des personnes domiciliées ou ayant leur siège à l'étranger, ou par des sociétés suisses considérées comme étrangères en raison d'une participation étrangère prépondérante.
L'immeuble pourra être visité le mardi 16 mai 1978 et vendredi 19 mai 1978; rendez-vous pour les amateurs, aux jours indiqués, à 14 h. 30, devant l'Hôtel du Point-du-Jour, à Boudevilliers.
Office des faillites, Pr 2053 Cernier, E. Naine, subst. extr.

P 18-118

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 = sofortbereit
neu!
im 800-g-Beutel und 2x5 kg Sparpackung

***sais

BP 1729 F

Monatsaktionen du mois

HOWEG

Gültigkeit: 1.5.-30.6.1978
Validité:

Beachten Sie jetzt bitte unsere Sommereinkaufs-Preisliste mit Wettbewerb

Dès maintenant consultez notre liste des grands achats d'été. Avec concours

Grenchen 065 · 51 21 51 Zug 042 · 21 45 55
Bussigny 021 · 34 45 51 Riviera 091 · 95 22 21
Landquart 081 · 56 11 81 Bettlach 065 · 8 39 21




Für die Grossküche Neu und sensationell!

DART

der Dampfdruck-Schnellgar-Automat



Gewinnt jeden Vergleich!

- Eine einmalige Investition — bis 33 % günstiger!
- Kocht in Minutenschnelle gar — und gesund!
- Bewahrt Geschmack, Vitamine und natürliches Aussehen.
- Kapazität: Bis 600 Portionen pro Stunde!
- Kein Unterhalt — Geringer Stromverbrauch — Einfache Installation
- Für die Leser dieser Zeitschrift: **Kostenlose**

Vorführung in Lenzburg!

Gewünschtes ankreuzen: Gratis-Unterlagen Gratis-Vorführung HR

Name: _____

Adresse: _____

DART

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

Ihre Vertrauensadresse für wirtschaftliche Küchen-Einrichtungen



Günstige Gelegenheit!

**120-kg-
Waschschleudermaschine
Frontalex**

dampfbeheizt, 2-Kammer-Maschine, noch in Betrieb zu besichtigen, in bestem und neuwertigem Zustand, generalrevidiert, mit 6 Monaten Vollgarantie, ab sofort zu sehr günstigem Preis zu verkaufen.



Kannegiesser Maschinen AG

4417 Ziefen BL
Tel. (061) 95 28 28 - Telex 62936

4474

KID 78 s'est ouvert à Lausanne

KID 78, qui se tient du 3 au 15 mai au Palais de Beaulieu à Lausanne, est un Salon concernant les jeunes et les enfants, qui s'adresse aux adultes. C'est pourquoi ses stands commerciaux s'interpénètrent d'expositions thématiques. Indépendamment de ses trois grands thèmes de l'année - la formation professionnelle, l'enfance dans le monde et la musique - l'enrichit son programme de diverses participations.

Sous le patronage de son ambassade en Suisse, l'Italie y présente une remarquable exposition de livres pour l'enfance et la jeunesse, réalisée grâce au concours du Centre d'études italiennes en Suisse, avec la collaboration du Consulat général d'Italie à Lausanne.

La France y est représentée par deux expositions du Centre Georges Pompidou (Beaubourg), à l'enseigne de «L'Enfant et la Ville». La première, réalisée avec le concours de l'Internationale Design Zentrum de Berlin analyse et évalue les besoins en équipements de la petite enfance, à partir d'exemples de réalisation d'écoles maternelles de France et de l'étranger, notamment d'Allemagne et de Scandinavie; la seconde, en collaboration avec les écoles de Belfort, est une exposition de dessins sur les sujets suivants: votre maison, votre quartier vu d'avion.

Santé, jeux et loisirs

- Le secteur de la santé aborde la prévention des maladies et la prévention des accidents.
- La Communauté suisse des ludothèques procède à une vivante démonstration

tion de son activité: étant au jeu ce que la bibliothèque est au livre, à la fois bureau de prêt, salle de jeu et lieu de rencontre pour tous les âges de la vie, la ludothèque se développe rapidement en notre pays.

● L'Union suisse du commerce de fromagerie et l'Union centrale des producteurs suisses de lait présentent un pavillon de la fromagerie, donnent des cours de cuisine pour enfants.

Pour marquer son 50e anniversaire, l'Association suisse des directeurs d'offices de tourisme tient une véritable bourse des possibilités touristiques offertes aux apprentis, étudiants, adolescents et jeunes familles.

Et l'on retrouvera avec plaisir les terminaux de l'ordinateur NCR dont l'enquête, cette année, porte sur trois thèmes nouveaux: la musique, la radio et la télévision. L'Année Internationale de l'Enfant 1979.

Un programme instructif et divertissant sans tout, notamment aussi pour les parents, surtout s'ils sont au service de l'accueil et se préoccupent des problèmes et des besoins de la clientèle enfantine! sp/r.

Pro Jura et la promotion de l'entité touristique jurassienne

Comme l'Hôtel-Revue l'a annoncé la semaine dernière en rendant compte du rapport annuel 1977/78 de cette grande association touristique régionale, Pro Jura fête cette année son 75e anniversaire. L'Office jurassien du tourisme entend le faire avec éclat par des manifestations qui s'étaleront tout au long de 1978 et par des cérémonies officielles qui se dérouleront le 2 septembre 1978 à Moutier. Afin de mieux pouvoir se consacrer par la suite au souvenir, à la reconnaissance et aux festivités, Pro Jura a eu l'excellente idée de traiter d'abord les affaires administratives. C'est la raison pour laquelle ses membres avaient été convoqués en assemblée générale à Moutier, berceau du tourisme jurassien et siège de Pro Jura.

Il s'agissait donc d'abord de liquider les affaires administratives et les opérations statutaires et de réaffirmer solennellement la position que Pro Jura avait résolument adoptée en avril 1974, soit bien avant que les votations et les événements qui suivent ne décident concrètement de l'avenir du canton du Jura et des 3 districts demeurés rattachés au canton de Berne.

Pro Jura, association touristique régionale intercantonale

C'est cette décision, déjà entérinée par les assemblées générales de Porrentruy et de Saignelégier qui constituait l'essentiel de l'allocation de M. Henri Gorgé, président, qui souhaita la bienvenue à une centaine de membres et représentants des autorités qui avaient tenu à assister à cette réunion, afin d'assurer Pro Jura de leur soutien et de leur confiance en l'avenir.

Le tourisme jurassien, déclara M. Henri Gorgé, constitue un facteur important de l'économie jurassienne. Il représente l'une des plus grandes chances de voir le secteur tertiaire jurassien s'affirmer et se développer. L'entité touristique jurassienne est indissociable. Il serait en effet impossible de présenter une image réelle et authentique du tourisme jurassien si l'on devait se replier sur des frontières politiques. D'autres régions touristiques suisses se sont conformées à cet impératif, en organisant leur tourisme sur un consensus intercantonal.

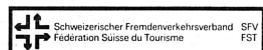
Le problème financier

Celui-ci est évidemment d'une importance primordiale. Jusqu'à présent, l'Etat de Berne fournissait l'essentiel des moyens financiers permettant Pro Jura d'accomplir ses activités sur l'ensemble du territoire jurassien. Après la création du canton du Jura, il continuera à financer le Jura

jusqu'aux limites du nouvel Etat et Pro Jura souhaite que le nouveau canton fasse l'appoint. Mais la décision définitive ne pourra être prise que par le premier gouverneur du canton du Jura, c'est-à-dire pas avant l'année 1979. M. Gorgé donna connaissance des démarches faites et de la correspondance échangée à ce sujet avec les autorités bernoises et jurassiennes compétentes, dont les réponses permettent d'envisager l'avenir avec confiance et optimisme.

Opérations statutaires

Nous ne reviendrons pas sur le rapport d'activité déjà résumé dans l'Hôtel-Revue et brillamment commenté, à Moutier, par M. Francis Erard, directeur, de même que le programme pour 1978 qui témoigne de nouveau du dynamisme, de l'imagination et de la somme incroyable de travail fourni par les bureaux de Pro Jura pour animer la région et faire connaître le Jura. Nous nous contenterons de signaler que le président et tous les membres du comité, nommés pour la période 1977-1980, furent confirmés dans leurs fonctions et qu'une élection complémentaire valut à M. Hugo Martini, hôtelier à Saignelégier, d'être élu au comité central pour y représenter le groupement des hôteliers et restaurateurs des Franches-Montagnes. P. N.



En faveur de la loi sur l'adaptation de l'horaire

Dans sa dernière séance, le comité de la Fédération suisse du tourisme (FST) s'est prononcé en faveur de la loi sur l'adaptation de l'horaire, contre laquelle les milieux paysans ont lancé un référendum. Il est indéniable que pour l'économie touristique suisse et pour les transports publics une harmonisation des horaires de tous les pays d'Europe occidentale serait extrêmement souhaitable.

En se déclarant en faveur de la loi sur l'adaptation de l'horaire, la FST n'entend pas se prononcer de prime abord sur l'introduction de l'heure d'été, mais elle désire donner au Conseil fédéral la compétence, si nécessaire, d'adapter l'heure suisse à celle des pays voisins. L'introduction de l'heure d'été en Suisse ne serait vraiment judicieuse que si tous les pays limitrophes adoptaient également l'heure d'été et cela pour une période débutant et finissant aux mêmes dates. La loi suisse sur l'adaptation de l'horaire permettrait de procéder sans difficultés à une telle harmonisation. En revanche, si le référendum contre la loi sur l'adaptation de l'horaire était accepté, notre pays se verrait, pour de nombreuses années, dans l'impossibilité de se rallier à une éventuelle solution uniforme. Etant donné l'étroite interdépendance économique existant entre notre pays et les Etats voisins, la Suisse ne peut se permettre, sur le plan des horaires, d'être une île au cœur de l'Europe. sp



Des Clefs d'or...

La section suisse des concierges des grands hôtels, a tenu son congrès national annuel de trois jours à Genève sous la présidence de M. Albert Ostertag, et en présence des autorités genevoises et de nombreuses personnalités du monde de l'hôtellerie. L'association des Clefs d'or est composée de sections nationales réparties dans 18 pays et regroupant environ 4000 membres. Des sections sont en formation aux Etats-Unis, au Canada, en Australie et en Turquie.

Le congrès de Genève a bénéficié d'un temps agréable - chose rare cette année - et les congressistes, venus davantage pour le plaisir que pour le travail, ont pu apprécier les charmes de Genève au printemps.

... à la Clef d'or

Celle-ci n'a pas du tout le même signification. En effet, la Clef d'or, ciselée par le maître artisan Bricard, est remise chaque mois à un chef de cuisine qui se distingue par ses qualités novatrices et par ses qualités intrinsèques. Elle a été décernée avec éclat, au début d'avril, à un jeune chef genevois qui, depuis l'été passé, a repris le restaurant «Le Vieux Moulin» à Drize, Gérard Bouilloux. C'est Christian Millau - coauteur du guide dont on parle tant - qui a remis la clef à Gérard Bouilloux, le joueur par la digne d'entrer dans cette famille des grands chefs dans laquelle régnent en Suisse Freddy Girardet.

Un bon mois de mars et un trimestre record

(ATS) La progression des nuitées d'hôtel s'est poursuivie au mois de mars dernier: la section du tourisme du Bureau fédéral de statistique indique que, par rapport au même mois de 1977, le nombre des nuitées a augmenté de 0,6 million ou de 23% pour atteindre 3,17 millions. Il faut pourtant relever qu'une forte augmentation est due au fait que les fêtes pascales tombaient cette année en mars et non en avril comme l'an passé.

La demande intérieure ne s'est renforcée que de 2% pour s'établir à 2,08 millions, alors que l'appart étranger s'est amplifié de 37% pour s'inscrire à 2,09 millions de nuitées. Il y a eu un accroissement considérable de la clientèle venue d'Allemagne fédérale, des Pays-Bas, de Belgique et de Grande-Bretagne; on note par contre une baisse des hôtes en provenance des Etats-Unis.

Au regard des trois premiers mois de l'année dernière, on enregistre pour le premier trimestre de 1978 une augmentation de 835 000 ou de 11% du nombre des nuitées qui parvient au total encore jamais atteint de 8,42 millions.

Le 150e anniversaire...

... de la naissance d'Henry Dunant sera célébré le 8 mai. Partout dans le monde on commémorera cet événement, mais Genève plus que tout autre se devait d'organiser une série de manifestations à cette occasion. C'est pourquoi le week-end des 6 et 7 mai sera particulièrement animé avec des opérations portées ouvertes, expositions, rallye en ville, spectacle audio-visuel, forum, débat, conférences et, organisé par la Croix-Rouge genevoise, un repas auquel elle conviera un millier de personnes isolées ou handicapées qui seront, ce jour-là, les «invités d'Henry Dunant».

En début de semaine...

... se tient à Genève, du 3 au 7 mai plus précisément, le XVIIe Congrès mondial des Anysseters. Jeudi, il tiendra une assemblée générale à l'Hôtel Intercontinental; vendredi, à l'issue de l'assemblée, ils seront reçus par les autorités genevoises au foyer du Grand-Théâtre, avec la participation des Vieux-Grenadiers; vendredi soir, dîner de gala avec intronisations diverses; samedi, visite du canton de Genève avec arrêts dans les grandes caves genevoises; dimanche, fin du congrès et croisière facultative sur le lac.

La sauvegarde des rives du lac...

... celui de Genève, cela va de soi, préoccupe grandement l'Institut de la vie. C'est pourquoi il espère créer dans l'opinion publique un mouvement de sympathie, et même plus, un mouvement de réflexion en faveur du lac et de ses rives menacées par un plan d'aménagement en provenance du Département des travaux publics. On s'approche maintenant de sa réalisation et c'est pourquoi l'Institut de la vie préférera que l'on stabilise le nombre des bateaux, que l'on coordonne le projet genevois avec ceux des Vaudois et des Français, que l'on améliore les installations existantes, et surtout que l'on maintienne et même que l'on recrée des rivages naturels. G.

Bonne progression de Swiss Chalets - Inter Home

Swiss Chalet - Inter Home, dont le siège est à Zurich, s'affirme de plus en plus comme la plus grande entreprise européenne de location de logements de vacances. Promoteur des vacances en appartements, s'adressant plus spécialement aux touristes motorisés et servant de porte-parole à plusieurs milliers de propriétaires immobiliers, Swiss Chalets - Inter Home possède 18 filiales et succursales dans huit pays.

Durant l'exercice 1976/77, son chiffre d'affaires total s'est élevé à 55,1 millions de francs (47,1 millions au cours de l'exercice précédent), soit 28 millions en Suisse et 27,1 millions à l'étranger. Si l'on tient compte du fait que le prix moyen d'un séjour, tel qu'il est estimé par les agences de voyages, atteint 1000 francs par jour, le chiffre d'affaires consolidé de l'entreprise se monte à 185 millions de francs.

Offre et demande

● A fin 1977, l'offre de cette organisation comprenait 10 500 appartements, studios, bungalows et chalets de vacances dans 14 pays.

● Au cours de l'exercice écoulé, le nombre des nuitées s'est élevé à 2 439 729, ce qui représente une augmentation de 13%. Le nombre de personnes logées a également été marqué par un accroissement de l'ordre de 12%, se fixant à 185 141.

Une année de consolidation

A l'exception de la filiale britannique (-45%), les 18 bureaux de vente ont progressé d'une manière jugée satisfaisante, relève le rapport d'activité 1976/77. L'année 1977 est considérée comme une période de consolidation par Swiss Chalets - Inter Home.

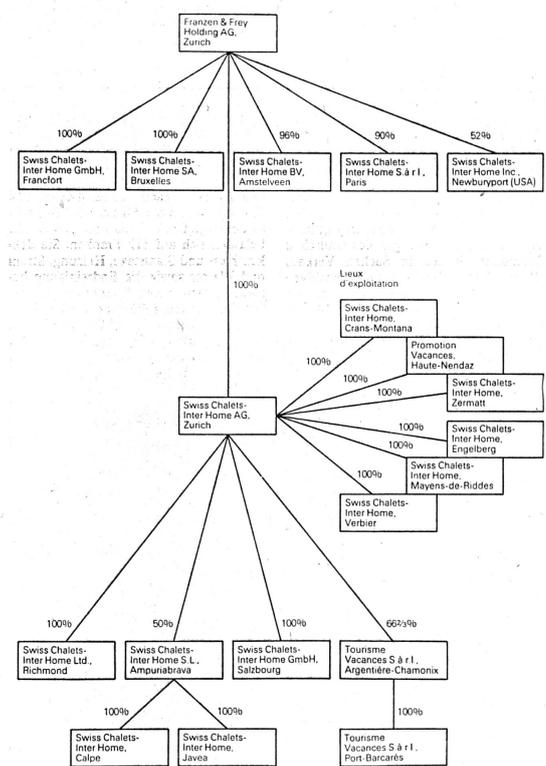
Bien que certains pays touristiques soient

devenus moins chers, ce qui en principe aurait dû apporter des bénéfices sur les opérations de change, on ne peut ignorer le fait qu'en raison d'un mode de travail centralisé et du rattachement des filiales étrangères, des pertes ont dû être enregistrées. Les perspectives pour 1978 semblent bonnes: l'entreprise compte augmenter son chiffre d'affaires de 32%. Au 30 septembre 1977, jour d'arrêt des comptes, les réservations enregistrées pour 1978 représentaient la somme de 4,5 millions (année précédente: 3,2 millions).

Intense activité publicitaire et promotionnelle

Pendant l'exercice 1976/77, 5,08 millions de brochures ont été produites dans 89 versions différentes; 1,3 millions de photocopies, 630 000 lettres et communications ont été envoyées aux propriétaires. Les responsables des services achats totalisent 990 journées de voyages et ont effectué 252 000 km pour visiter les logements. La centrale de réservations a enregistré 255 000 données informatiques et traité 200 000 demandes par écran: 15 288 prix différents ont été traités dans l'ordinateur selon 14 unités monétaires pour les pays d'achats et 8 pour les ventes. Swiss Chalet - Inter Home collabore avec 4453 agences dans 8 pays. sp/r.

Structures du groupe Swiss Chalets - Inter Home.



Airtour Suisse: les 100 millions en 1978?

(ATS) Airtour Suisse, organisation fatièrre regroupant plus de 400 agences de voyage suisses, a augmenté l'année dernière son chiffre d'affaires de 17,9% pour atteindre 96,2 millions de francs.

Le bénéfice net de la société, selon les déclarations faites jeudi à Berne au cours d'une conférence de presse, a passé de 178 000 à 185 000 francs. L'assemblée générale, qui s'est déroulée jeudi également, a décidé de verser un dividende inchangé de 10%.

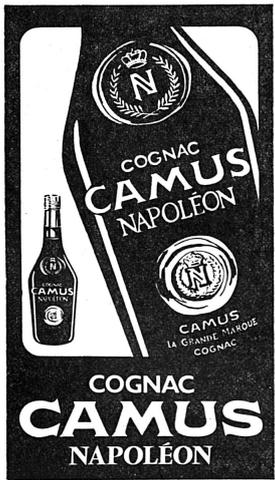
Pour la première fois depuis sa fondation, il y a vingt ans, Airtour Suisse a passé, en 1977, le cap des 100 000 clients. Avec un total de 122 476 passagers, Airtour a enregistré 40 000 réservations de plus que l'année précédente, soit une augmentation de 48%. Environ 23% des réservations furent faites pour la saison d'hiver et 77% pour la saison d'été. 74 886 passagers ou 61% du total ont choisi pour destination les stations balnéaires de la Méditerranée, des Iles Canaries et Madère; 10% se sont rendus dans des pays d'outre-mer et 25% dans diverses capitales. Airtour Suisse n'attend pas, pour l'année en cours, une croissance aussi forte qu'en 1977. Malgré la stagnation du chiffre d'affaires au cours des trois premiers mois de l'année, la société espère boucler l'exercice

avec un chiffre d'affaires supérieur à 100 millions de francs.

Swissair en assemblée générale

(ATS) Les actionnaires de Swissair, qui ont tenu leur assemblée générale à Zurich, ont approuvé toutes les propositions du conseil d'administration et se sont déclarés favorables au versement d'un dividende de 35 francs par action. Une part de 39,4 millions prise sur le bénéfice net qui s'élève à 51,9 millions de francs (43,9 en 1976) sera consacrée au versement de ce dividende, 8 millions de francs iront au fonds de réserve et 4 millions de francs seront attribués au fonds de prévoyance pour le personnel.

● Un nouveau membre du conseil d'administration a été élu en la personne de M. P.-A. Hoefliger, directeur du Comptoir Suisse de Lausanne. Le dividende de 35 francs est considéré par Swissair comme une sorte de moyen terme auquel on espère ne pas devoir déroger en cours d'année.





Jungfrau als Lokomotive: Vor dem Hintergrund des renommierten Panoramas wurde an der ITB Berlin das Beatenberger Modell präsentiert.

Entwicklungsschritt für Beatenberg:

Blüemlisalp aus Beton

Im 1300 Seelen-Dorf Beatenberg tut sich Grosses: Auf der Sonnenterrasse über dem Thunersee ist ein rund 600 Betten zählendes Ferienzentrum auf Aparthotel-Basis im Entstehen. Der grösstenteils mit deutschem Kapital finanzierte 32 Millionen-Komplex wird durch die dem Interlaken Hotel Metropole nahestehende Aparthotel Blüemlisalp AG hotelmässig bewirtschaftet.

Kantonalbank im Rücken

Nachdem sich deutsche Reiseveranstalter bereits 1974 in Beatenberg (und anderswo) nach einem günstigen Standort für ein Ferienzentrum umgesehen hatten, kam man schliesslich mit dem Kölner Wirtschaftsberater Dr. Ebertz ins Gespräch, welcher in Zusammenarbeit mit dem Architekturbüro Frutiger & Sieber (Oberhofen) das Projekt für ein 160 Wohneinheiten umfassendes Objekt konzipierte. Die Bemühungen des deutschen Promotors führten in Sachen Verkauf überraschend schnell zu einem positiven Ergebnis: Innerhalb von zwei Monaten waren vier Fünftel der Studios und Wohnungen an bundesdeutsche Bürger veräussert. In der Kantonalbank von Bern fand man einen vielseitigen Partner, der sowohl die Finanzierung der Wohnungen wie auch über seine Tochtergesellschaft Hotel Metropole Interlaken die Hotelbetriebsgesellschaft und die Pächterin der Restaurants stellen konnte.

142 Einheiten zu vermieten

Im jetzigen Zeitpunkt sind sämtliche Wohnungen verkauft. Am westlichen Dorfrand von Beatenberg, am Standort des einstigen Hotels Blüemlisalp, tut sich eine riesige Baugrube auf, aus der die ersten Geschosse des einst pyramidenförmigen Baus herausragen. 142 der 160 Wohnungen werden von der Bauherrengemeinschaft - die das ganze Objekt inklusive Nebeneinrichtungen besitzt - der Aparthotel Blüemlisalp AG zur Vermietung übergeben. Die Eigentümer haben das Recht, ihre Einheiten einen Monat pro Kalenderjahr (ausserhalb der Hochsaison) praktisch kostenlos zu nutzen. Während der übrigen Zeit stehen sie dem Hotelbetrieb zur Verfügung. Die zusätzlichen Einrichtungen umfassen ein Hallenbad, Sauna, Hobby- und Bastelraum, Kegelbahn, Kindergarten und Einstellhalle. Eine Tennishalle ist geplant. Der Restaurantteil besteht aus einem 170 Personen fassenden Restaurant, welches mittels Selbstbedienung anbietet, einer Raclette-Stube mit 60 Plätzen, einer Sonnenterrasse für 60 Personen sowie einer 140 Gänge aufnehmenden Diskothek. Der Bankettsaal soll 200 Personen Platz bieten.

Sechs Grundtypen

550 Betten wird der hotelmässig genutzte Teil der «Blüemlisalp» umfassen. Er teilt

sich in die drei Grobkategorien Studios, Appartements und Maisonettes und bietet vom einfachen Studio mit 36 Quadratmetern Fläche bis zum Luxus-Appartement (105 m²) für sechs Personen sechs Grundtypen, die einheitlich möbliert und wohnfertig sind. Preisbeispiel: Ein 60 Quadratmeter grosses Appartement für vier Personen kostet je nach Saison 490 bis 658 Franken, wobei der Mittelpreis 574 Franken beträgt. Die Nebenkosten pro Woche belaufen sich auf 112 Franken. Sie decken Kur- und Staatstaxe, Heizung, Strom und Wasser sowie die Endreinigung beziehungsweise einen Wäschewechsel pro Woche. Für das Frühstück werden 8 Fr., für Hauptmahlzeiten 17 Fr. (oder à la carte) zugeschlagen. Die Hälfte der Logement-Einnahmen gehen an die Betriebsgesellschaft.

An der ITB präsentiert

Dass ein 550 Betten-Haus an einem noch nicht zur ersten Garde der bekannten Stationen gehörenden Ort nicht eben leicht zu füllen ist, liegt auf der Hand. Die Verantwortlichen mit Metropole-Direktor Walter Obrist an der Spitze haben denn auch im Hinblick auf die im Sommer 1979 stattfindende Eröffnung erhebliche Pre-Opening-Kosten nicht gescheut und präsentierten das Objekt mit einem eigenen Stand an der diesjährigen ITB Berlin. Das Ziel ist, eine geeignete Auswahl von Reiseveranstaltern für das Objekt zu gewinnen, um dann später sukzessive den Individual-Anteil wachsen zu lassen. Man kann wohl auch damit rechnen, dass von seiten der Besitzer eine gewisse Zusatznachfrage ausgelöst wird, obwohl für den Kauf eines Appartements in der Schweiz vorab steuerliche Gründe massgebend ge-

wesen sein mögen, neben Sicherheits- und Anlagemotiven.

Als «Rettung für Beatenberg» wertet Walter Ringgenberg, Direktor des örtlichen Kur- und Verkehrsvereins, das Entstehen der «Blüemlisalp». In der Tat hat der vor dem Ersten Weltkrieg renommierte Kurort nebst der Erstellung des Hallenbades mit Kongress-Saal wenig touristische Impulse erfahren. Namentlich das Hotelangebot (rund 600 Betten in 17 Hotels und Pensionen) vermag in quantitativer und qualitativer Hinsicht höheren Ansprüchen kaum zu genügen und war 1977 bei rund 82 000 Übernachtungen bloss zu 41 Prozent ausgelastet. Rund 350 Chalets bieten über 2000 Gästebetten. Vier Skilifte, die Sesselbahn auf Nidredhorn, Tennisplätze, Minigolf, Natureisbahn, Loipe, Skiwanderweg und vor allem der 300 Personen fassende Kongress-Saal mit öffentlichem Hallenbad (25 Meter-Becken) bilden hingegen einen ausbaufähigen Grundstock von Attraktivitäten.

Neues Ski- und Wandergebiet erschliessen

Dass die faktische Verdoppelung der Hotelbettenzahl, eine neue Gästeschicht und ein neues «Dorfzentrum» dem Ort neue, zum Teil unerwartete Impulse geben werden, ist kaum zu bezweifeln. Die vom Konventionellen abweichende Architektur, welche sicher nicht überall auf Gegenliebe stösst, hat immerhin den Vorteil, dass der Komplex nicht kastenförmig wirkt. Der immerhin 12 Geschosse umfassende Bau ist vom Dorf kern und auch vom See her kaum einsehbar. Die Gemeinde hat in Anbetracht der Entwicklungsmöglichkeiten nicht gezögert, 3,5 Millionen für den Ausbau der Infrastruktur (Ausbau der Wasserversorgung, Strassensanierung, Kanalisation) bereitzustellen. Im weiteren liegen auch bereits konkrete Pläne für den Bau einer Luftseilbahn auf den Burgfeldstau vor, welche ein neues, schneesicheres Skigebiet erschliesse und mit einem Skilift die Verbindung zum Niederhorn-Gebiet herstellen könnte. Das Konzessionsgesuch für das 5,5 Millionen-Projekt ist eingereicht. GFK

Nova Park garantiert Dollar

Dem Nidwaldner Beispiel ist - allerdings in modifizierter und weniger risikoreicher Form - nun auch das Zürcher Hotel Nova Park gefolgt. Das mit 1000 Betten grösste Haus der Schweiz garantiert Reiseveranstalter für die Monate Juni, Juli und August 1978 und 1979 einen Dollarkurs von Fr. 1.85.

Ueli der Verkaufsdirektor des Nova Park, Ueli Mürger, im Gespräch mit dem Zürcher «Tages-Anzeiger» erklärte, bilden die amerikanischen Gäste in den genannten Monaten ohne Business-Verkehr ein unentbehrliches Kontingent. Man hat daher beschlossen, im Sinne einer «Verkaufsanregung mit einem gewissen Werbeeffekt», den Reiseagenturen in den USA sowie auch gewissen Schweizer Reisebüros einen garantierten Dollarkurs zu offerieren. Die Massnahme, die - wie gesagt - bloss für die Sommermonate gelten soll, ist auch als Reaktion auf Presseartikel in den USA zu werten, wonach der amerikanische Gast im März 1977 in der Schweiz 24 Prozent weniger für seinen Dollar bekam als vor Jahresfrist. Die Schweiz liegt auf dieser Negativliste, die im «US News and World Report» publiziert wurde, an der Spitze, gefolgt von Japan mit 17 und der Bundesrepublik mit 14 Prozent.

Immer noch 7 Prozent teuer
Man hofft im Nova Park, mit der offerier-

Speisekarten für Blinde

In ihrem Betrieb an der Place Chauderon in Lausanne haben die Mövenpick Unternehmungen erstmals auch Speisekarten in der Braille-Schrift für Blinde aufgelegt. Auf diesen Karten sind das gesamte feste Angebot und die Weine im Offensivschank aufgeführt. Die Tagesspezialitäten werden den blinden Gästen mündlich mitgeteilt. Das Mövenpick Chauderon in Lausanne ist nach eigenen Angaben das erste Restaurant in der Schweiz, das über spezielle Blinden-Speisekarten verfügt.

Optimismus im Urner Sommerkurort Seelisberg

Aktivieren geht über meditieren

In Seelisberg, dem traditionsreichen Urner Sommerkurort, stammen 17 Prozent des Gesamteinkommens aus dem Tourismus (Kantonsdurchschnitt: 5 Prozent). Die Struktur des Ortes ist jedoch in einem starken Wandel begriffen.

Die Fremdenverkehrsentwicklung setzte 1864 mit dem Bau des späteren Hotels Kulm ein. Das Hotel Sonnenberg und weitere Hotelbauten folgten sich in kurzen Abständen. 1871 entstand eine Fahrstrasse von Treib nach Seelisberg und mit der 1916 eröffneten Drahtseilbahn begann geradezu stürmische Zeiten. Seelisberg erlebt einen eigentlichen Touristenboom.

In der Folge allerdings trat eine gewisse Stagnation im Tourismus von Seelisberg ein. Theo Näpflin, Betriebsleiter der Treib-Seelisberg-Bahn und Leiter des Verkehrsbüros, führte dazu in einem Interview mit der LNN aus: «Man ruhte sich hier zu lange auf den Lorbeeren aus. Seit einigen Jahren steigen die Frequenzen jedoch wieder deutlich an. Besonders der Ausflugsverkehr hat explosionsartig zugenommen.» In den vergangenen 15 Jahren konnte die Bahn die Zahl der Fahrgäste verdoppeln.

Seelisberg unternimmt heute grosse Anstrengungen, mehr und neue Gäste anzuziehen. Wanderwege wurden ausgebaut, eine Tennisanlage und ein Vita-Parcours erstellt. Der Ausbau einer weiteren Sportanlage und der Badenanstalt am Seelisberger Seeli ist vorgesehen. Auch ein umfangreicher Veranstaltungskalender steht bereit.

Mit dem seinerzeitigen Verkauf der Hotels Kulm und Sonnenberg an die Stiftung «transzendente Meditation» erlitt Seelisberg zweifellos einen Substanzverlust, «Vorteile liegen allenfalls darin», so Alois Truttmann, Hoteller und Präsident des Verkehrsvereins, «dass in der Vor- und Nachsaison heute wesentlich mehr Kurtagen eingehen als früher». Seelisberg allerdings muss bei seiner weiteren Entwicklung von den heutigen Gegebenheiten ausgehen und wohl oder übel mit dem Maharishi und seinen Anhängern auskommen. Etwa nach der Devise: aktivieren geht über meditieren... pd/r.

Wind-Surfing - ein neuer Volkssport?

Während das an den berühmten Wellenrändern von Hawaii oder Biarritz («normales» Surfing (Surf-Riding = Wellenreiten) als sehr schwierig gilt, kann jeder Amateursportler das «Windsurfing» relativ rasch erlernen. Die 1977 in Bern gegründete Firma Swiss Surf (Jörg Rindlisbacher & Co.) will diese junge Sportart vermehrt dem sprachlichen Schweizer zugänglich machen.

Die Erfinder dieses attraktiven Wassersports sind die Amerikaner Schweizer und Darby. In Amerika ist Wind-Surfing ebenso populär geworden wie beispielsweise Rollbrettfahren und hat Wasserskifahren sogar in den Schatten gestellt, da der Windsurfer ausser seinem Brett keine Drittpersonen, kein Motorboot oder andere Hilfsmittel benötigt.

Ausrüstung

Es gibt heute auf dem internationalen Markt etwa 80 verschiedene Brettermarken. Das Brett allein wiegt ungefähr 20 kg, komplett (mit Segel und Zubehör) an die 30 kg. Die Kosten belaufen sich auf zirka 1500 bis 2000 Franken. Da jedoch das Wasser (vorläufig noch) gratis ist, entfallen weitere Kosten wie beispielsweise Skiliftabonnement, Eisbahntritt usw. Als erstes Spezialgeschäft für Surfartikel in der Schweiz verkauft Swiss Surf nicht nur Surf-Bretter und deren Zubehör, sondern auch Surf-Bekleidung (Anzüge, Schuhe), Surf-Reisen und Surf-Literatur.

Wie lernt man Wind-Surfen?

Wie bereits erwähnt, ist Wind-Surfen kein Sport für wenige Auserwählte oder besonders Talentierte. In maximal acht Stunden hat man das Elementare gelernt, und wie beim Skifahren gilt es dann, Routine zu sammeln und die eigene Technik auszubauen.

In der Schweiz hat Swiss Surf 1977 in Faulensee am Thunersee zusammen mit dem Schweizer Studentenreisediens SSR die erste Surfing-Schule eröffnet. Diese soll nun intensiviert werden und im Juli und August täglich den Schülern offenstehen. Zusätzlich wird dieses Jahr am Bielersee die Schule Schössli in Betrieb genommen. Im Ausland betreibt und vermittelt Swiss Surf folgende Schulen: Mit Hotelplan an der Costa Dorada (Spa-

nien), an der Côte d'Azur und in Grosseto (Italien), dazu mit dem SSR in Tunesien und Marokko.

«Swiss Surf träumt davon, dass diese einzigartige Wassersportart bald wichtig in unserem Land einzugliedert und zum Skifahren eine gleichbedeutende Parallele im Sommer bilden wird.» Diesen Worten, die anlässlich der kürzlich durchgeführten Presseorientierung zu hören waren, sei noch hinzuzufügen und zu wünschen, dass dem noch jungen und entwicklungs-fähigen Wind-Surfing die negativen Seiten des Skifahrens, wie verstopfte Strassen und lange Wartezeiten, erspart bleiben. kb



Wellenreiter in voller Aktion.

Schweizerischer Fremdenverkehrsverband SFV
Fédération Suisse du Tourisme FST

Mehr und besser informieren

Der Schweizerische Fremdenverkehrsverband hat ein neues Informationskonzept. Die Publikationen sollen vereinheitlicht werden: Künftig wird nur noch ein gelbes Bulletin für die SFV-Mitglieder und ein grünes für die Mitglieder der Dokumentations- und Beratungsstelle erscheinen. Das gelbe Bulletin kommt sechsmal jährlich und neu im A4-Format heraus (bis her viermal). Auf die Publikation der SFV-Informationen wird verzichtet. Eine Umfrage bei der Mitgliedschaft hat zu diesen Änderungen geführt.

Im weiteren will der SFV seine Informations- und Öffentlichkeitsarbeit intensivieren. Zu diesem Zweck ist eine Dokumentation im Aufbau. Verantwortlich für Information und PR beim SFV ist Fräulein Trudi Gerber, den Tourismus-Insidern keine Unbekannte. Sie hat ihre neue Aufgabe nach sechsjähriger Tätigkeit als Tourismusredaktorin einer Wochenzeitung vor drei Monaten angetreten.

Der SFV nimmt Stellung

Mittlerweile liegt die erste Ausgabe des neu gestalteten SFV-Bulletins vor. Sie bringt Beiträge zur touristischen Marktlage mit Rück- und Ausblicken, dann

Stellungnahmen des SFV zu aktuellen Tagesproblemen. Neben dem Nein zur Burgdorfer Initiative und dem Ja zum Zeitgesetz nimmt der SFV positiv zur neuen Mehrwertsteuerbefreiung Stellung. Allerdings fordert der SFV-Vorstand, dass der dem Gastgewerbe zugeständene Sondersatz auch im Ausführungsgesetz verankert werde. Die nach wie vor fehlende Gleichbehandlung von Hotellerie und Parahotellerie befriedigt nicht.

Die weiteren Beiträge des Bulletins befassen sich mit der Personalsituation im Gastgewerbe, dem Stand der Dinge in Sachen Währungsproblem und der touristischen Signalisation. Hier ist zu melden, dass im Schosse der Kommission 6 der Vereinigung Schweizerischer Strassenfachmänner auch die Wegweisung zu Hotels eingehend diskutiert wurde. Ein diesbezüglicher Vorschlag soll bis Ende Jahr realisiert werden. Das Bulletin berichtet ferner über das Grobkonzept für eine schweizerische Tourismuspolitik und die Tätigkeit der Dokumentations- und Beratungsstelle. Ein Fachbeitrag von Dr. Peter Kühler behandelt die Frage der Kommunikation zwischen Gastgeber und Gast und zeigt neue Möglichkeiten auf diesem Gebiet auf. r.

FÜR IHRE SICHERHEIT

GERBERUS

MANNODORF 01/922 6111

NEUE BARFACHSCHULE

unter neuer Leitung
Neuzeitliche Fachausbildung
für Mixen und Bar-Service

Internationale Cocktails
Long Drinks
mischen Schüler selbst!



Unsere Bar-Kurse beginnen

29. Mai 1978

Tages- und Abendkurse
Kursleitung: Barmänner-Vereinigung der Stadt Zürich
Leonhardstr. 5, 8001 Zürich, Tel. (01) 32 04 64

177

Das Hotelfach sucht tüchtige Kräfte ...

... und bezahlt gut. In dieser Branche gibt es kaum Arbeitslose. Aus gutem Grund: Essen, Trinken und Ferien sind Dinge, auf die man nicht gerne verzichtet. Deshalb ist der Job im Hotelfach ein guter Job, ein interessanter Job, ein sicherer Job.

Vorausgesetzt natürlich, dass man etwas vom Fach versteht. Vorausgesetzt, dass man sich seriös ausbilden lässt oder sich intensiv weiterbildet. Zum Beispiel mit unserem 1000fach bewährten Fern-Kurs für das Hotel- und Restaurationsgewerbe.

Sie lernen zu Hause, in der Freizeit, müssen keine Schulbank drücken und haben keinen Lohnausfall. Unser praxisnaher Fern-Kurs wird auch aus Ihnen einen tüchtigen Mitarbeiter machen, den man überall bevorzugt.

Lassen Sie sich gratis und unverbindlich informieren. Senden Sie uns einfach den nachstehenden Talon.

Institut Mössinger AG

(Die Fernfachschule mit Erfahrung)
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich, Tel. (01) 35 53 91

Ich interessiere mich für das Hotelfach.
Informieren Sie mich kostenlos und unverbindlich.

Name: _____

Alter: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

2215

neu

LA CIMBALI CIMATIC

elegant, schmal,
sicher



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 Gümliigen, Telefon 031/52 28 66

Besuchen Sie uns an der BEA Halle 5, Stand 517

GASTRO SCHAU 78

Region Olten-Aarau-Baden

am 9. und 10. Mai im Saalbau der Stadt Aarau
am Schlossplatz (beim Kino Schloss) von 13.30 bis 20.00 Uhr.

Ausstellung / Demonstration / Degustation

Aussteller

HOWEG	Kolanda
Salvis	Hero
Hobart	Roco
Franke	Businger
Merker	Latelini
Weber & Cie.	Henkell Sekt
Repa	Steinfels
NCR	Thedra
Turmix	

Verlosung der Teilnehmerkarten:
... eine Silberplatte im Wert von
600 Franken.

Rahmenprogramm:

Jeweils um 16.00 Uhr Kurzreferat mit Diskussion:

am 9. Mai 1978 Bauen und Planen aus betriebswirtschaftlicher Sicht. Referent: Herr J. P. Gehri, Leiter Abteilung Betriebswirtschaft SWV.

am 10. Mai 1978 Sinn und Zweck der Preiskalkulation im Gastgewerbe. Referent: Herr H. Peyer, Leiter der wirtschaftspolitischen Abteilung SWV

... der
Schlüssel
zur
Gastlichkeit

Bar Mt Cervin
Zermatt



Innenausbau und
Möbliering
erfolgte durch:

Möbelfabrik Gschwend
3612 Steffisburg
Tel. 033 37 43 43

MÖBEL FABRIK GSCHWEND

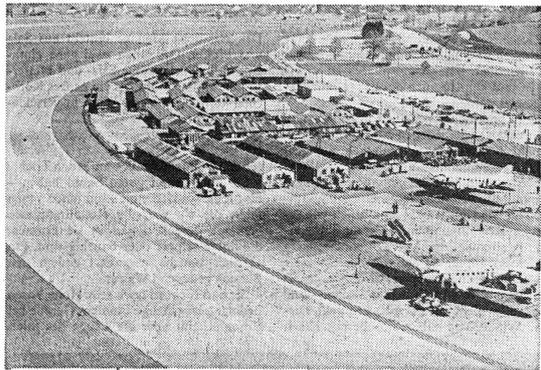
Musterbetrieb mit Herz

oder über 2 000 000 Tassen Gastfreundschaft

Was ist nicht schon alles in und mit Baracken entstanden! In solchen Wiegen lagen grösste Projekte. Nur weis man bei den einen, was aus ihnen werden wird, und bei andern würde am Anfang niemand für möglich halten, was im Verlauf der Jahre dann wirklich daraus wird. Zu den letzteren gehören die Flughafen Restaurants Zürich FRZ, die heuer ihr 25jähriges Jubiläum feiern.

Obwohl 1953 die Morgenluft schon recht kräftig wehte, Reisen nur noch ein halbes Abenteuer und der Traum vom Fliegen vielmotorige Realität geworden war, diskutierten die Leute in den Baubarracken und im Barackenrestaurant auf dem Gestalt annehmenden Flughafen Kloten we-

durch den Zollfreiläden an Bord gegangen, sich mit der Aussicht auf das Gratis Mittagessen begnügten. Mindestens zu einem aromatischen oder kühlen Abschiedstrunk in der «Bye-Bye-Bar» hatte es den meisten gereicht. Der eine oder andere drückte möglicherweise im «Air



der über Jumbos und Überschall noch Chartertourismus und Massenverpflegung. Das drei Tage dauernde Eröffnungsfest des Flughafes an Ostern des erwähnten Jahres brachte zwar Zehntausende auf die Beine, aber es war immer noch Volk und nicht Masse. Fluglärm war damals noch durchaus erträgliche Zukunftsmusik. Das Gespräch wurde nicht von Durchsagen und Aufrufen zerhackt. Frauen in Sari und Männer in Djelaba würdigte man noch eines zweiten Blickes. Die grosse weite Welt duftete in jenen Tagen wirklich, wogegen sie heute öfters stinkt.

Eine Nase voll Ferne und Wundersamem Die Faszination ist allerdings geblieben. Ein Flughafen ist nicht nur Mekka aller Buben, die sich schon als Piloten wähnen, er ist für viele ein Fenster zum Unbekannten, sei es die Welt der Technik oder diejenige, von der man in der Zeitung liest. Längst nicht alle, die sich in Kloten einfinden, haben ein Ticket im Sack und

So hat es angefangen: Am 1. Januar 1963 Übernahme der ehemaligen Baukantine im Barackendorf. Sie diente auch für die Verpflegung von Passagieren und Besatzungen, und wurde als typisch schweizerisch empfunden.



Offene Terrasse und Propellerflugzeuge, ein Bild, das sich stark gewandelt hat.



Personalhäuser des Flughafen-Restaurants

Business oder Beach im Kopf. Viele Besucher sehen sich nur einmal die Brummer aus der Nähe an, welche so oft am Himmel über ihrem Tagwerk weisse Streifen ziehen. Sie geben sich dem Rausch des Fliegens hin, wenn eine Maschine wegdonnert und lehnen dann erleichtert in den Stuhl zurück, der zum Glück nicht abgehoben hat. Und rollt der Car abends ins geraniensprangende Dorf zurück, legt sich das Fernweh zur Ruhe. Es war schön, wieder einmal mitten drin im grossen Brocken gewesen zu sein. Was erzählt man wohl am nächsten Tag den Nachbarn? Ob ein Jumbo da gewesen sei, dass man eine Gruppe Neger in ihrer Tracht gesehen habe oder etwa welche guten Mittagessen es im Top Air gegeben habe?

Ein Brösmeli Flughafen-Wahrscheinlichkeit

Die angestaunte Gruppe Afrikaner indes hat vielleicht vor ihrem Abflug sich nochmals an helvetische Spezialitäten herangewagt und in der gefälligen Brasserie «Guest Zyt» St.-Galler Bratwurst mit Rösti bestellt. Sie regte sich später über die Meldung betreffend Verspätung ihrer Maschine nach Kinshasa nicht auf, denn sie war in der Cocktail Bar im Transit Terminal B sehr gut aufgehoben. Wer weiss, vielleicht ist einer von ihnen sogar im «Blackout», Zürichs Polizeistützpunkt brechendem Nachclub, hängengeblieben. Von den Passagieren, welche den Jumbo gefüllt haben, waren nur einzelne direkt

Quick» noch schnell ein Stück Apfelkuchen oder einen Wurstsalat in sich hinein, vermutend, dies Lieblingspeise für einige Zeit entbehren zu müssen.

60 Buchstaben verspeist

Der Apfelkuchen- und der Wurstsalatesser hätten aber nur einen Eintausendacht-hundertfünfundsichzigstel der Tagesverpflegungsmenge der FRZ verzehrt. In den sechs öffentlichen und halböffentlichen Restaurants – im Behördeland Transit liiegend – und dem ebenso grossen wie ansprechend gestalteten Personalrestaurant werden am Durchschnittstag 3730 Mahlzeiten ausgegeben. Weil das für ein ganzes Jahr eine so tolle Zahl ergibt, muss sie einfach ausgeschrieben werden: eine-mil-lion-drei-hundert-einund-sechzig-tausend-vier-hundert-fünfzig Mahlzeiten. Es gibt also Millionäre im Schweizer Gastgewerbe! Neben dieser Zahl nehmen sich die 1 900 000 Giffeli und Brötl, die 2 379 300 Tassen Kaffee und 500 000 Eier auch noch recht anscheinlich aus.

Zahlen sind nur leere Behälter

Ob sieben- oder nur sechsstellig hoch, nicht in erster Linie die Zahlen sind beeindruckend, sondern die Leistung, die Qualität und die Gastfreundschaft, die sie beinhalten. «Ad astra» – zu den Sternen – war eigentlich immer das Lösungswort für Persönlichkeiten im Bannkreis des Flie-

gens. Fliegen war elitär. Der Elitegedanke erfasste alle, die Verantwortung für die Entwicklung des Flugverkehrs trugen, nicht nur jene, die forschten, konstruierten, betrieben, sondern auch jene, die sich um die Menschen kümmerten, die geflogen werden wollten. Wird ein Mann, der sich schon der grossen Tradition des Schweizer Gastgewerbes verpflichtet fühlt, von diesem «Höhenflug» erfasst, so kann das ja nur an die Spitze führen. Bezeichnenderweise legt der Silberjubilär, Werner Glinz, nicht Gewicht darauf, den grössten Restaurationsbetrieb unseres Landes zu haben; er will zu den besten gehören. Er sorgt sich nicht so sehr darum, wieviele Bestellungen pro Tag entgegengenommen werden, sondern vielmehr darum, dass alle mit Sorgfalt und freundlich erfüllt werden. Seine Restaurants sind für Abertausende von Gästen aus allen Ländern Empfangszimmer der Schweiz. Ebenso viele nehmen von hier ihren letzten Eindruck von unserem Land mit. Für Werner Glinz ist das eine sehr grosse Verpflichtung – und schliesslich möchte er der Swissair die Qualitätslors-beeren und das gute Image nicht konkurrenzlöss überlassen.

Dass von grossen Kochwettbewerben immer wieder Goldmedaillen und Ehrenurkunden in die Küche der FRZ entführt werden, ist nicht eintägigen Sonderleistungen zuzuschreiben, das ist Bestätigung einer konstant hohen Leistung. Es erbringt sich fast, die eigene Metzgerei und Bäckerei zu erwähnen. Einmal wegen des Stolzes auf das Hausgemachte, und zweitens, weil ein Rund-um-die-Uhr-Betrieb, der zudem infolge technischer oder klimatischer Defekte plötzlich hundert Passagiere zu verpflegen hat, darauf angewiesen ist.

Hie Glinz, hie FRZ

Was nützen jedoch die besten Einrichtungen, die schönsten Restaurants, der hochgeschraubte Qualitätsgedanke, die tiefempfundene Verpflichtung als Gastgeber, wenn das Feuer nur im Patron brennt und der Funke nicht auf das Personal überspringt? Die FRZ wären nie geworden, was sie sind, blossen Werner und



Jubilär Werner Glinz. Die FRZ sind sein Werk und dasjenige seiner Mitarbeiter. Auf die Frage, was ihm in den vergangenen 25 Jahren am meisten Freude und Befriedigung bereitet habe, antwortete er spontan: «Mein Team».

Ein Mann, ein Wort

Eine vorbildliche Zielsetzung

Werner Glinz, Begründer, geschäftsführender Mitinhaber und Delegierter des Verwaltungsrates der Flughafen-Restaurants AG:

1. Wir wollen uns stets bewusst bleiben, dass alle unsere Anstrengungen und Bemühungen dem Wohle unserer Gäste dienen müssen.
2. Wir wollen unsere Gäste freundlich und aufmerksam bedienen und sie als Stammgäste gewinnen.

3. Wir wollen unser Unternehmen nach den neuesten betriebswirtschaftlichen Erkenntnissen führen, wobei wir alle Neuerungen nur insofern berücksichtigen wollen, als diese zu einer echten Verbesserung unseres Leistungsangebots beitragen.

4. Wir wollen die Flughafen-Restaurants als wirtschaftlich gesundes Unternehmen erhalten und es nach soliden Grundsätzen bewährter Geschäftsführung gegen allfällige Krisen schützen.

5. Wir wollen unser Verkaufsangebot auf alle Bedürfnisse und «Börsen» ausrichten. Das Angebot soll neuzeitlich, qualitativ hochstehend und preislich vorteilhaft sein.

6. Wir wollen die Verkaufspreise nur im Rahmen der Teuerung anpassen und durch gezielte Massnahmen der Rationalisierung und Qualitätsverbesserung das Angebot fortwährend auf ein höheres Niveau heben.

7. Wir wollen alle unsere Mitarbeiter gleich und gerecht behandeln, ihnen zur grösstmöglichen Arbeitsbefriedigung verhelfen und im Rahmen unserer Möglichkeit einen Beitrag zu ihrer sozialen Sicherheit leisten sowie die individuelle berufliche Weiterbildung nach Kräften fördern und sie nach Massgabe ihres Einsatzes und ihrer Tüchtigkeit am materiellen Erfolg des Unternehmens teilhaben lassen.

8. Wir wollen mit allen am Flughafen Beteiligten gute Beziehungen pflegen und mit ihnen zusammen, im Interesse des Fluggastes, die Zukunft planen.

9. Wir wollen unseren guten Ruf ferner dadurch fördern, dass wir auch in bezug auf Hygiene und Sauberkeit die Spitze halten wollen.

10. Wir wollen auch in Zukunft zu den führenden Flughafen-Restaurants der Welt gehören und weiterhin ein Aushängeschild echt schweizerischer Gastlichkeit bleiben.



25 Jahre Flughafen-Restaurants Zürich im Telegramm-Stil

- 1952 – Pachtvertrag zwischen FIG und FRZ (27.8.)
- 1953 – Eröffnung Flughafen
- Übernahme Baracken-Restaurant. Erste Feuerwehrrübung.
- 1. Personalunterkunft mit 16 Betten.
- 1954 – Selbständige Küche und leistungsfähige Geschirrwäscherei im 1. Stock eingeführt.
- 1. Silvester-Ball mit «Miss Airport»
- 1955 – 1. Metzgerei-Einbau, Erweiterung Ecomat
- 1956 – Ausbau Lingerie und Gemüserterei. Bezug von Wohnheimen auf dem Flughafen-Areal
- 1957 – Gründung Personalfürsorgestiftung
- 1958 – 1. kulinarische Sonderwochen: Flying Cooks und «La France vous invite»
- 1959 – Ausbau der bestehenden Restaurants – Projektierung der Produktionsbetriebe – Japan und «La France vous invite» als kulinarische Wochen
- 1960 – Baubeginn Personalhäuser Obstgartenstrasse 30-38
- Indische Wochen
- 1961 – Einführung der 5 1/2-Tage-Woche – Bezug Wohnungen Obstgartenstrasse – «Les Cordon bleus de France», als kulinarische Wochen
- 1962 – Eröffnung Cockpit
- kulinarische Wochen: 2mal Frankreich, 3mal Italien
- 1963 – kulinarische Wochen: England, 3mal Italien

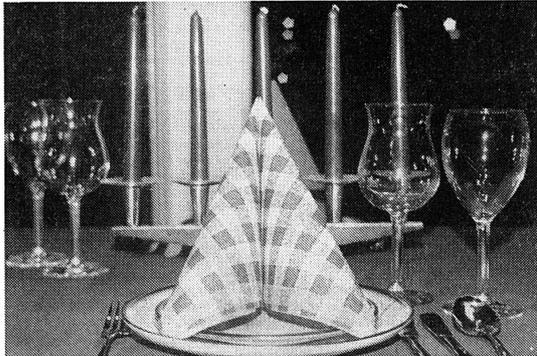
- 1964 – 2. Pachtvertrag mit FIG abgeschlossen
- kulinarische Wochen: Spanien
- 1965 – kulinarische Wochen: Skandinavien
- 1966 – Übernahme Transitbereich
- Eröffnung «Stop»
- Eröffnung Metzgerei-Bäckerei-Zürst- (Zentral-)Küche
- kulinarische Wochen: Österreich
- 1967 – Bezug neue Lingerie, Silberei, Reparatur-Werkstätten, Mineral- und Bierkeller
- Eröffnung Air Quick (Dezember)
- Einführung Service inbegriffen in den FRZ
- kulinarische Wochen: Portugal
- 1968 – Eröffnung Air Self: 1. Selbstbedienungsrestaurant dieser Art in der Schweiz
- Eröffnung Top Air (26. 10.)
- Bezug Personalhäuser Obstgartenstrasse 22/24
- kulinarische Wochen: Ligurien, Niederlande
- 1969 – Eröffnung Blackout
- kulinarische Wochen: China
- 1970 – Eröffnung Trans Air
- 1. Jumbo gelandet in Kloten (8. 2.)
- kulinarische Wochen: Indonesien
- 1971 – Abbruch und Neuaufbau Blackout
- Eröffnung Expressbuffet
- kulinarische Wochen: Ungarn
- 1972 – Einführung 5-Tage-Woche in der FRZ
- Bezug Eichweg
- kulinarische Wochen: Thailand
- 1973 – kulinarische Wochen: Türkei
- 1974 – Eröffnung GAVINETTE
- Eröffnung Bistro Midi und Café Treff in St. Gallen Multishop
- Bezug Zielgasse
- Service inbegriffen obligatorisch in der Schweiz
- kulinarische Wochen: Peru, Brasilien
- 1975 – Eröffnung Terminal B
- Bezug Dorfstrasse
- kulinarische Wochen: Mexiko, Normandie, Provence, Genf, Tesin
- 1976 – kulinarische Wochen: Finnland, «Aus deutschen Landen», Emilia-Romagna, Waadt, Basel.
- Basel = 50. kulinarische Aktion
- 1977 – Buchungssystem NCR 499 eingeführt (Computer)
- Goldmedaillen-Regen für die FRZ an der IGEHO
- kulinarische Wochen: Fürstentum Liechtenstein, Kanada

Ambiance liegt im Detail

An einem nett dekorierten Tisch macht das Auswärts-Essen noch mehr Spass

Dora Körber, Beratungs- und Dokumentationsdienst SHV

Landläufig werden unter dem Wort «Tischdekoration» Tischkärtchen verstanden. Wir im Hotelfach denken da eher an Blumenarrangements. In diesem Beitrag sollen nun allerdings nicht die festlichen Tischdekorationen zur Sprache kommen, nicht die prachtvollen Blumengestecke vom Floristen. Vielmehr soll hier der einladende Tisch für jeden Tag, von dem die Ambiance im Restaurant, im Speisesaal ausgeht, behandelt werden. Wer hat denn nicht schon verwelkte Blumen, unsaubere Vasen, farblich nicht auf Geschirz und Tischwäsche abgestimmte Blumen angetroffen! Unser Betrieb soll ja nicht nur bei speziellen Anlässen einen guten Eindruck hinterlassen.



Wer ein gutes Essen schätzt und gerne ein Glas guten Wein trinkt, der isst und trinkt auch mit den Augen. Also dürfen wir uns nicht nur auf unsere gute Küche und unseren gepflegten Weinkeller verlassen. Wir, die wir so voll beschäftigt sind, vergessen gerne, wie viel Zeit unsere Gäste haben, das Lokal und vor allem «ihren» Tisch und was sich darauf befindet zu studieren oder nur einfach auf sich wirken zu lassen. Dieser optische Eindruck ist nicht unbedeutend. Und weil die Betriebsblindheit eine weitverbreitete - um nicht zu sagen ganz normale - Krankheit ist, gleich zu Beginn eine Checkliste:

Der kritische Blick

Auch wenn nicht alles, was hier genannt wird, zum Tisch selbst gehört, haben alle Punkte doch einen Einfluss auf den Eindruck, den unser Lokal beim Gast hinterlässt.

Vorhänge

- passen sie in Farbe, Material und Geweart in den Raum?
- sind sie sauber?
- sehen sie verwachsen aus?
- sind sie richtig in der Länge (eingegangen in der Wäsche)?
- sind sie alle zurück- oder zugezogen, wie sie es sein sollen?

Bilder oder anderer Wandschmuck

- passt er farblich in den Raum?
- hängen die Bilder gerade?

Lampen

- beleuchten sie die richtige Stelle in der gewünschten Stärke?
- sind sie in der richtigen Höhe angebracht?
- passen sie in Material, Form und Farbe zur übrigen Ausstattung des Raumes?

Grünpflanzen

- sind sie gesund?
- glänzen die Blätter oder sind sie staubig?
- gibt es gelbe oder welke Blätter?
- gibt es Zweige, oder gar stachelige Blätter, die den Gast stören könnten?
- ist die Erde zu trocken oder zu nass?
- ist die Verteilung im Raum so, dass sie fürs Auge gut, dekorativ und verschönernd wirken?

Tischtücher

- liegen sie korrekt und allseitig gleich herunterhängend auf?
- sind sie sauber?
- könnte der Raum wesentlich zu seinem Vorteil verändert werden mit einer - ändern - Farbe?

Servietten

- könnte sie eine - andere - Farbe aufweisen, die den Gesamteindruck verbessern könnte?
- liegen sie am richtigen Ort (vis-à-vis)?
- sind sie einfach, aber exakt gefaltet?

Kerzen

- sind die Kerzenhalter sauber?
- passen Material und Form in den Raum?
- passen sie farblich zur Tischwäsche?
- sind neue oder noch genügend lange Kerzen in den Haltern?

wenn noch keine Kerzen auf den Tischen:
 ● würde ev. Kerzenlicht geschätzt von meinen Gästen?

auch mit Tischläufern gearbeitet werden. Sowohl Sets wie Tischläufer sollten so bemessen sein, dass alles, was zum Gedeck gehört, gut darauf Platz findet. Wie ungeschön, gut der grosse Teller bereits den ganzen Set abdeckt und mit Besteck und Glas auf den ungedeckten Tisch ausgewichen werden muss. Man erkundige sich daher beim Kauf der Wäsche genau über das Verhalten des Materials bei mehrmaligem Waschen, bezüglich Wascheingang und Farbbeständigkeit. Man kann da seine Wunder erleben, wenn man nur mit dem Auge einkauft!

Einwegtischwäsche

ist nicht mehr nur die «Rolle weisses Papier», wie das vor vielen Jahren üblich war. Längst gibt es Papierservietten in guter Qualität und vielen Farben, die im Gebrauch sogar angenehmer sind (saugfähiger) als gestärkte Stoffservietten, mit welchen man sich kaum den Mund abwischen kann, weil sie keinen Tropfen aufsaugen, und die einem dauernd wegrutschen und auf den Boden fallen. Seit einigen Jahren kennt man auch die Wegwerftischtücher in verschiedenen Farben und Dessins - jetzt auch auf Rollen. Da bieten sich ganz neue Möglichkeiten: z. B. dass der Gast für einen besonderen Anlass die Farbe von Tischtuch und Serviette aussuchen kann (nach Kantonsfarben, Vereinsfarben usw.). Diese Exklusivität wird ihre Wirkung auf den Gast nicht verfehlen und ein derart aufgedeckter Saal kann ein völlig anderes Aussehen gewinnen. Es gibt sogar Kerzen in genau abgestimmten Farben dazu. Übrigens fallen die Einwegtischtücher von Duni-Billa derart schön, dass man sie für Stofftischtücher hält. Sie sind imprägniert und haben noch den grossen Vorteil,

dass z. B. verschütteter Rotwein einfach mit einem weichen Lappen aufgetrocknet werden kann, ohne dass ein Flecken zurückbleibt. Trotzdem die Servietten aus demselben Material hergestellt sind (jedoch nicht imprägniert) und aufgestellt werden können wie gestärkte Stoffservietten, sind sie saugfähig.

Atmosphäre schaffen

Weshalb nicht für einen speziellen Anlass, oder einfach zur Abwechslung, einmal den weiss aufgedeckten Saal mit farbigen Duniel-Einwegnappons unterbrechen? Die Wäscherei/Lingerie wird etwas entlastet und die Gäste werden sich freuen am ganz neuen, fröhlichen, sogar festlichen Gesicht des sonst eintönig wirkenden Saales. Es ist faszinierend, mit Farben zu spielen und zu erleben, wie überraschend wirkungsvoll die farbliche Abstimmung zum Beispiel von Kerzen auf die Blumen, auf die Servietten, auf das Tischtuch oder das Geschirz sein kann. Kerzen sind natürlich ein ausgezeichnetes Hilfsmittel, um «Atmosphäre» zu schaffen und können auch das ganze Jahr eingesetzt werden. Sehr praktisch, aber auch dekorativ und in vielen verschiedenen Ausführungen erhältlich sind die ursprünglich aus den USA stammenden Windlichter. Sie verbreiten tatsächlich Atmosphäre, sind standfest, bereiten wenig Reinigungsaufwand, sind nicht brandgefährlich wie offene Kerzenflammen, sparsam im Kerzenverbrauch, die Kerze brennt stets in gleicher Höhe, da sie von einer Spirale ständig nachgeschoben wird, sie tropft nicht und entwickelt keinen Rauch - und das alles nicht nur auf dem Prospekt. Diese Windlichter haben sich bereits Xfach

bewährt - sogar bei sparsamen Hoteliers, falls der Anschaffungspreis etwas abschreckend sein sollte.

Aschenbecher

Auch wenn das Servicepersonal regelmässig die Aschenbecher leeren sollte, ist ein nicht zu kleines, nicht zu flaches Modell richtig; er sieht dann auch nicht schon «voll» aus mit zwei Zigarettenstummeln. Leider zwingen uns Kettenraucher zuweilen fast, Servicepersonal nur fürs Aschenbecherleeren einzusetzen. Aber auch Blumen und Pflanzen lieben diese Kettenraucher gar nicht! Werbeaschenbecher mögen in einer Gaststube weniger störend wirken, passen aber kaum in ein gediegenes Restaurant. Wer die «Nerven» hat, die günstigsten Angebote zu suchen, findet auch für wenig Geld einen schmucken und passenden Aschenbecher.

Ménagen

Das klassische Ménage besteht aus Salz und Pfeffer. Oft sahen zwei ganz einfache, dafür nachgefüllte Salz- und Pfefferstreuer hübscher aus, als ein ganzes Körbchen voll ungepflögter Ware in verschiedenen Farben.

Die richtige Vase

für den Blumenschmuck auf jeden Tisch:
 - Sie muss einen guten Stand haben - eine Eigenschaft die oft sogar jenen Vasen fehlt, die als spezielle Restaurantvasen verkauft werden. Eigen ist sie Formen, die unten schwer oder bauchig sind. Ein «grosser Bauch» garantiert zudem den Blumen genügend Wasser.
 - Sie darf nicht zu hoch sein. Hohe Vasen bedingen langstielige Blumen. Gerade bei Rosen scheint aber die Länge des Stiels

▲ Zweifellos ist nur mit Mühe zu erkennen, dass hier Einwegtischwäsche im Einsatz ist (Duniel).

- würde Kerzenlicht in den Raum passen? zur Ambiance, die ich mir in diesem Raum wünsche?

Aschenbecher

- wirken sie störend in Farbe, Material oder Form?
- sind sie sauber?
- stehen sie am richtigen Ort?

Ménagen

- wirken sie dekorativ, oder zumindest neutral? oder etwa störend (Material, Zusammenstellung, Farbe, Form, Werbeaufschrift)?
- sind sie sauber?
- sind sie nachgefüllt?

Blumenväseli

- passen sie in Farbe, Material und Form zum Interieur?
- wirken die Blumen frisch (keine welken Blüten oder Blätter)?
- steht die Vase am richtigen Ort? (auf allen Tischen am selben Ort, ohne dass die Blumen die Gäste stören)
- ist genügend Wasser in der Vase? - frisches Wasser?

Speise- und Getränkekarten

- passen sie in der Farbe zum Interieur?
- wirkt ihre Aufmachung auf den ersten Blick ansprechend?
- sind sie sauber? oder schmutzige, abgegriffen?
- weisen sie verschiedene Flickarbeiten (Preisänderungen) auf?

Bonbehälter

- sind sie sauber
- wirken sie in Material oder Farbe störend?

Stühle

- stehen sie alle im richtigen Abstand zum Tisch gleich ausgerichtet?
- sind sie sauber (Sitz, Lehnen)?

Geschirz, Besteck und Gläser

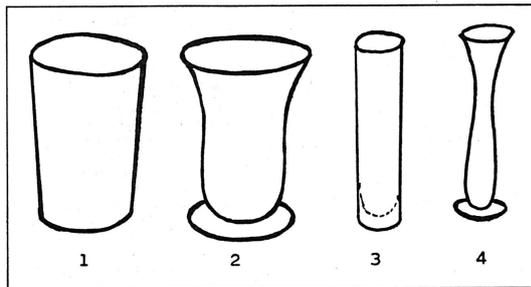
Nicht jedes Essen kann eine festliche Tafel sein mit Damasttischuch und silbernen Kerzenleuchter. Hübsch und ansprechend, sauber und farblich harmonisch abgestimmt kann jedoch der einfachste Tisch einladend neugierig werden für einen Trunk oder ein «Zvierli» Tischsets sind nun seit Jahren «in». Sie sind praktisch, rasch aufgelegt und ausgetauscht, rationell für die Wäscherei/Lingerie (deshalb gibt es keine Entschuldigung, wenn Flecken aufliegen). Sets lassen sich gut dem Raum, Anlass und sogar der Tischform anpassen in bezug auf Material und Grösse. Anstelle von Sets oder den herkömmlichen Nappons kann

Tischwäsche

fehlen in dieser Checkliste. Sie spielen selbstverständlich eine wichtige Rolle bei der Tischdekoration, jedoch erst beim aufgedeckten Tisch. Und weil dieses Thema - inklusive textiler Tischwäsche - in der Igcho-Ausgabe der Hotel-Revue (November 1977) ausführlich behandelt wurde, wird an dieser Stelle nicht mehr näher darauf eingegangen.



▲ Gute Vasenformen (die weissen bei Vatter AG), die mit auch nur einer Blume gut präsentieren.



▲ Eher ungünstige Vasenformen: 1 + 2 bedingen einen ganzen Strauss von Blumen, 3 + 4 haben schlechten Stand und fassen zu wenig Wasser.



▲ Einige Helfer bei der richtigen Behandlung von Blumen: Dünger für Topfpflanzen, Frischhaltemittel für Schnittblumen, Steckmoos in verschiedenen Grössen und Formen, Blumenigel und Draht für spezielle Gestecke. (Von Vatter AG Bern zur Verfügung gestellt).

den Preis zu bestimmen. Das Verhältnis Vase zu Blumenlänge (über dem Vasenrand) soll 1 zu 1 bis 1/3 zu 2/3 sein. Hohe Bouquets werden aber vom Gast oft störend empfunden, und sie stürzen leicht um.
 - Vasen aus Glas? Sie sind neutral, passen immer. Doch gilt es zu bedenken, dass sie fast täglich gereinigt werden müssen, denn das verdunstende Wasser hinterlässt hässliche Ringe und trübes Wasser wirkt kaum appetitanregend.
 - Wählen Sie eine, die auch nur eine Blume gut zur Geltung bringt. Eine frische Blume ist nämlich hübscher als ein halbverwelkter Strauss. Testen Sie die Vase beim Kauf, nehmen Sie von jenen Blumen mit, die Sie am häufigsten verwenden.

Der Umgang mit Schnittblumen

- Nur frische, kurz vor dem vollen Erblühen stehende Blumen kaufen - oder im eigenen Garten schneiden.

- Blumen aus dem eigenen Garten immer am Morgen, nie über die Mittagshitze, schneiden

- Schnittblumen, die während längerer Zeit kein Wasser bekommen haben (langer Transportweg, z. B. aus dem Ausland) sind empfindlich und halten nicht lange. Sie sollten sofort tief und locker in Wasser (mit Frischhaltemittel) gestellt werden, damit sie sich wieder vollsaugen können. Auch Blumen, die Strapazen ausgesetzt wurden wie krasse Temperaturunterschiede, versorgfältige Behandlung, werden Sie enttäuschen durch «Kopfhängen».

- Viele Blumen lieben leicht temperiertes bis warmes Wasser. Fragen Sie beim Kauf den Blumenhändler.

- Die unteren Blätter (mindestens soweit der Stengel ins Wasser zu stehen kommt) entfernen.

- Mit scharfem Messer (nicht Schere) Stengel schräg anschneiden - verholzte Stiele unten zerquetschen oder einige Male einschneiden.

- Es ist empfehlenswert, dem Wasser ein Frischhaltemittel - in Pulverform oder flüssig - beizugeben, besonders bei exklusiveren Blumen. Es verhindert das Faulen des Wassers.

- Vasen müssen immer sauber sein, sonst ist bereits die erste Voraussetzung für rasch faulendes Wasser gegeben.

- Wo Blumen nicht genügend tief in Wasser gesteckt werden können - z. B. bei Blumengestecken - sind sie auch dankbar für Feuchtigkeit auf Blätter und Blüten mittels eines Wasserversprühers (überall für einige Franken erhältlich, aus Kunststoff)

- Für die Nacht die Vasen einsammeln und die Blumen an einen kühlen Ort bringen. Aber bitte nicht in den Kühlraum, der Temperaturschock könnte

Ideen, Anregungen

Nicht immer, besonders während den Wintermonaten, können auf jedem Tisch frische Schnittblumen stehen. Was dann?

- In eine Glasvase schöne Kieselsteine legen, ein trockenes Zweiglein (wem's gefällt, mit Silber- oder Goldspray besprüht) und eine oder mehrere Trockenblumen hineinstecken.

- **Blühende Topfpflanzen.** Selbstverständlich ist auch ihre Haltbarkeit beschränkt, im Restaurant besonders, weil sie hier extremen Verhältnissen ausgesetzt werden: Rauch, Fettdämpfe und oft zu wenig Licht, wenn nicht sogar noch Durchzug (Lüftungsanlage). Die Pflanze ist aber weniger aufwendig als bei Schnittblumen und die Haltbarkeit doch um etliches länger.

Eignen können sich: St. Pauli, Begonien, Kalanchoe, Weihnachtsstern, Primel; nicht zu warm wolle es Cyclamen und Chrysanthen haben.

- Damit Tontöpfe von blühenden Pflanzen auf dem Tisch nicht störend wirken, gibt es viele verschiedene Cachepots aus Kunststoff und Geflecht. Crêpepapierhüllen können den Zweck auch erfüllen. Wollen Sie sich aber spezialisieren und ständig Blumentöpfchen aufstellen, kaufen Sie vielleicht Cachepots aus Steingut, Steinzeug oder Porzellan.

- Grünpflanzen und echte Trockenblumen vertragen sich und dürfen ruhig kombiniert werden. Aber bitte keine Plastikblumen!

- Mit einem Blumenarrangement als Blickfang kann man sich unter Umständen Blumen auf jedem einzelnen Tisch ersparen. Wenn ein Arrangement nach allen Regeln der Kunst gesteckt und im besonderen die Blumen von Anfang an richtig behandelt wurden, ist es lange haltbar.

Abends jeweils an einen kühlen Ort stellen (nicht Kühlraum), eventuell zuerst während 10 Minuten ins Wasser tauchen, oder mit Wasser besprühen; am Morgen die Blumen, die sich nicht erholt haben, auswechseln und nochmals mit Wasser besprühen.

- Erwas teuer, dafür problemlos sind die Seidenblumen. Es sind sowohl wunderschöne Phantasieblumen, wie gutgelungene Abbilder der Natur erhältlich.

- Ein aus frischen oder getrockneten Blumen gestecktes Arrangement kann, je nach Jahreszeit, mit Früchten, Nüssen, ja sogar mit Gemüse ergänzt werden, zur Jagdsaison mit Federn, durch das ganze Jahr hindurch auch mit Kerzen.

- Gefässe oder Krippen mit **Grünpflanzen** mit einer oder mehreren blühenden Pflanzen - die hier und da ersetzt werden -

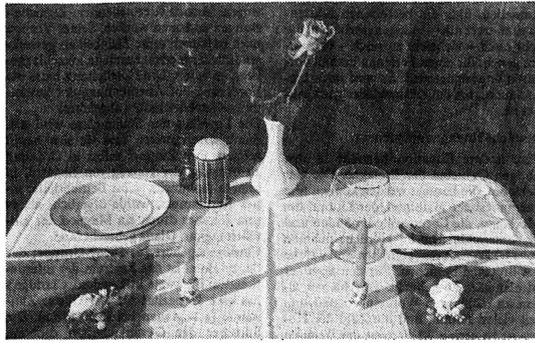
Bücher geschrieben und reich illustriert mit eigenen Aufnahmen. Nach den klaren Anleitungen mit Zeichnungen und Fotografien werden Sie sich mit einigem Geschick - besonders mit Unterstützung der Tageskurse - die Technik des Blumensteckens aneignen können. Die unzähligen, farbig abgebildeten Arrangements geben Ihnen viele Anregungen. Ich kann Ihnen nur einen Rat geben: Blättern Sie die Bücher immer und immer wieder durch.

Warum gleich abreißen oder umbauen?

Vor nicht allzu langer Zeit konnten Renovationen und Innendekorationen nicht teuer genug sein, heute sieht sich der echte Unternehmer einer anderen Situation

einen Tapezierer engagieren, was jedoch zum Interessanten dieses Vorgehens zählt, das ist der Umstand, dass ihr eigenes Personal die gut vorbereiteten Pläne problemlos ausführen kann. Die Erfahrung hat aber auch gezeigt, dass namentlich in Familienbetrieben kreativ begabte Personen darauf warten, mit ähnlich dankbaren Aufgaben betraut zu werden, wie es die Neugestaltung eines Innenraumes nun einmal ist.

Dazu kommt aber noch etwas. Wie Sie wissen, zieht jede gute und brauchbare Idee weitere Kreise: Tischtücher und komplementäre Accessoires sind ein weiteres Kapitel, wenn es sich darum handelt, einen Kunden nicht nur zu überraschen, sondern auch auf einem Gebiet zu erfreuen, wo er es kaum erwarten kann. Haben Sie schon einmal daran gedacht, bei einem Firmenanlass, die Hausfarbe



Ein einfach und doch noch aufgedeckter Tisch. Die Kerzenhalter für normale (nicht tropfende) Baumkerzen sind mit verschiedenen Dekors in Schacheln zu 10 Stück erhältlich.

In einem einzigen Geschäft (Ryfflihof Coop) sind diese nicht alltäglichen und trotzdem preislich günstigen Salz- und Pfefferstreuer gefunden worden.



«tödlich» wirken, besonders am nächsten Morgen, wenn die Blumen wieder in 25 Grad C kommen.

- Welche Blumen sich gut und welche sich weniger gut halten, finden alle, die sich mit Blumen befassen, nach längstens einer Saison selbst heraus. Es würde zu weit führen, hier Empfehlungen zu geben. Zum Stecken eignen sich alle Blumen mit eher schlankem, aber kräftigem Stiel.

- Wie die Blumen untereinander kombiniert werden können? Hier sind der Möglichkeiten kaum Grenzen gesetzt. Scheuen Sie sich nicht, Feldblumen jeglicher Art, Gräser, Astleien usw. zu verwenden und sogar auch einer Rose zuzugesellen.

- Wenn Sie Blumen und Pflanzen als das behandeln, was sie sind, nämlich Lebewesen, werden sie es Ihnen danken mit gesundem Aussehen, glänzenden Blättern und langem Blühen.

Nicht billig, aber praktisch, dekorativ, problemlos und X-fach bewährt: Die Windlichter mit der konstant gleichbleibenden Kerzenflamme und sparsamem Kerzenverbrauch.

Vier Gefässe aus verschiedenen Materialien, die als Cachepot verwendet werden können. In der Mitte zwei Vasen als schlechtes Beispiel (schlechter Stand). Hinten rechts ein Wasserversprüher, der sowohl Schnittblumen wie Topfpflanzen ersparen kann.



können einen Raum ganz wesentlich verschönern und viele Schnittblumen ersparen.

Genügen Ihnen diese Tips und Anregungen? Nein? Dann weise ich sie auf drei Tageskurse des Schweizer Hotelier-Verbands hin: «Raumschmuck mit Grünpflanzen», «Gestalten mit Frischblumen» und «Gestalten mit Trockenblumen». In diesen Kursen können Sie alles hören, sehen und selbst ausprobieren, was Sie in Ihrem Betrieb über Pflanzen und Blumen wissen können müssen. Diese Tage sind jedoch nicht nur lehrreich, sondern faszinierend und beglückend, denn Sie werden den Künstler, Edwin Rohrer, am Werke sehen. Florist Rohrer hat verschiedene

gegenüber: wieso Räumlichkeiten und Ausstattungen neu malen, wenn man durch einfache Wandtapeten und Innenraumhänger das Lokal im Jahr mehrmals verändern kann?

Zudem lässt sich eine Neugestaltung des Innenraumes wirtschaftlich gestalten. Sie können einem Raum - je nach Ausstattung - schon für 200 Franken Materialkosten eine neue, gediegene, und der Jahreszeit angepasste Note verleihen. Innerhalb welcher Zeit lässt sich eine solche Verwandlung vollziehen? Eine solche, von der Firma Display Material Georg Igloi, Zürich geplante Änderung benötigt zeitmässig ca. 1 bis 2 Tage, sie können die Ausführung dabei einem Dekorateur überlassen. Sie können auch

des betreffenden Unternehmens zu berücksichtigen? Es gibt Filz, ein Material in über 60 Farben, es ist 180 cm breit, fällt wunderschön an Kanten und Ecken des Tisches und ist gleichzeitig das Vorbild des idealen One-Way Tischtüchers, oder geht es bei Familienanlässen nicht oft gerade darum, einen Jubilaren, oder ein Hochzeitspaar durch eine kleine Aufmerksamkeit zu erfreuen? Das erreichen Sie dadurch, dass Sie sich die Lieblingsfarbe der betreffenden Personen verraten lassen. Sie sehen es selbst: Gute und brauchbare, der Zeit angepasste Ideen ziehen weite Kreise. Die Firma Igloi in Zürich berät Sie dabei unverbindlich und gerne, rufen Sie an und verlangen Sie den Spezialisten.

Blumen aus dem eigenen Garten

das beste, was Ihnen passieren kann!

Wer auf dem Lande wohnt und Gelegenheit hat, im eigenen Garten Blumen zu ziehen, sollte dies unbedingt ausnützen. Es gibt Einjahresblumen und Stauden, die wenig Pflege benötigen, aber den ganzen Sommer über Schnittblumen liefern. Selbst wenn an Ihnen nicht gerade eine Gärtnerin verloren gegangen ist, versuchen Sie's trotzdem. Lassen Sie sich beraten beim Gärtner oder im Samengeschäft und wählen Sie ein paar möglichst problemlose Blumensorten. Ihr Einsatz wird sich lohnen: erstens weil Sie Freude und Befriedigung erleben werden, wenn Sie die Pflanzen wachsen und erblühen sehen (Freude kann man ja bekanntlich nicht kaufen) und zweitens, wenn Sie jederzeit von Ihren Blumen im Garten schneiden können.

Blumen sollen stets am Morgen geschnitten werden, wenn sie lange frisch bleiben sollen. Werden sie in der Mittagswärme geschnitten, lassen sie bald den Kopf hängen. Ebenso sollen die Pflanzen im Garten oder in den Blumenkisten am Morgen oder Abend begossen werden, nie während der Mittagshitze.



Schwabenkäfer

in Ihrem Betrieb?

Da gibt's nur eins, beim ersten Auftauchen von Schädlingen sofort Profis zuziehen, die mit allem Ungeziefer (z.B. Ameisen, Silberfischen, Wanzen, Flöhe etc.) in kürzester Zeit und auf lange Dauer fertig werden. Mit neuen Produkten.

061 3744 44 CIBA-GEIGY

Ciba-Geigy Hygiene-Service

Ferien in der Bretagne?

Die Bretagne ist jedes Jahr das Ziel von zehntausenden ausländischen Touristen. Sie kommen aus der Bundesrepublik und aus der Schweiz, aus Belgien oder Holland. Alles war in der Bretagne für den Empfang dieser Touristen bereit, als die Katastrophe des Petroleumtankers Amoco Cadix hereinbrach.

Die ganze Welt hat über diese Katastrophe berichtet und dann ist es darum still geworden. Der Schaden für die Bretagne ist indessen enorm, der Strand ist an vielen Orten vollgestaut mit Rohpetroleum. Zehntausende Urlauber fragen sich: Können wir in diesem Jahr unsere Ferien in der Bretagne verbringen? Sind nicht alle Strände verschmutzt?

Nach einem Besuch an den bretonischen Küsten müssen folgende Feststellungen gemacht werden: Die Verschmutzung der Amoco Cadix betrifft die Küste von Quirac und vom Küstenstreifen der «Granit rose», ist dieser Abschnitt kein besonderes Gebiet für den Fremdenverkehr. Der Küstenabschnitt zwischen Conquet und Brignogan, der nach wie vor und trotz der intensiven Reinigungsarbeiten für den Touristenverkehr in diesem Jahr nicht zu empfehlen ist, nimmt zu normalen Zeiten nur 4,8 Prozent der Touristen auf. Insgesamt befinden sich in der verschmutzten Gegend aber 30 Prozent der Zweitwohnungen, die zumeist im Besitz von Parisern sind. Die möblierten Wohnungen repräsentieren zwischen Brest und Paimpol etwa 40 Prozent der dem Touristenverkehr zur Verfügung stehenden Betten.

Es bleibt nur die Hoffnung
Die Vermieter werden von der Situation hart betroffen, eine grosse Zahl von Reservierungen wurde zurückgezogen. Auf die Hotels in der verschmutzten Zone entfallen etwa 6,5 Prozent der gesamten Aufnahmekapazität. Das ist an sich wenig. Doch für die grosse Mehrzahl der Hoteliers ist die Amoco Cadix zu einer wirtschaftlichen Katastrophe geworden. Alles war für die Saison ausgebuht. Nicht das kleinste Zimmer stand zur Verfügung.

«Jeden Tag kommen telefonische Absagen, täglich gibt es Anfragen wie es an den Stränden aussieht. Bestenfalls ist zu hoffen, dass bis zum Sommer alles wieder sauber sein wird. Aber versprechen können wir bestimmt nichts», erklärt man uns im Syndicat des Hoteliers der Bretagne. Im «Comité de Tourisme» des Départements Finistère, ist man völlig im Ungewissen, über die bevorstehende Saison. Man zählt auf die 50 Prozent der Touristen, die jedes Jahr den Sommerurlaub in der Bretagne verbringen. Indessen muss man nach einem Besuch an den bretonischen Küsten Mitte April feststellen, dass die betroffenen Küstenstreifen trotz aller Reinigungsarbeiten, die sehr rasch - vielleicht zu rasch - vonstatten gehen, für einen Ferienaufenthalt vorläufig ungeeignet sind. Es wird noch lange dauern, bis die Küste wieder ganz sauber ist.

Restliche Bretagne ausgebuht

Eine andere Situation herrscht in den übrigen Gebieten der Bretagne. Die vier Sektoren, die besucht werden können (die guérandaise Halbinsel, der Littoral des Morbihan, die Cornouaille im Süden und die Emeraudeküste im Norden) nehmen etwa 60 Prozent der Touristen auf, welche die Bretagne besuchen. Für den Sommer ist hier alles ausgebuht. Es fehlt vor allem an möblierten Wohnungen und dies seit vielen Jahren, und die Zahl der Hotels ist zu gering. 82 Prozent der fremden Besucher in der Bretagne streben an die Küste. Die Verantwortlichen des Fremdenverkehrs wollen versuchen, den Strom in diesem Jahr vermehrt in das Landesinnere zu lenken, wo es noch in ausreichendem Mass Beherbergungsmöglichkeiten gibt. J. H.

Barbados vertraut auf Europa

Die «Trauminsel» in der Karibik hat vor allem deutsche Touristen im Visier

Die Antillen-Insel Barbados, einst britischer Besitz und seit 1966 unabhängig, vertraut auf Europa. Nachdem die Kanadier und Amerikaner sich das Eiland in der Karibik auf Grund der Dollarschwäche zum Teil nicht mehr leisten können - bisher kamen 75 Prozent aller Touristen aus USA und Kanada - schiebt man verstärkt über den Atlantik.

Mit den Zuwachsraten lässt sich Staat machen

Schon in den letzten drei Jahren konnte die Insel, die lediglich 255 000 Einwohner hat, einen geradezu atemberaubenden Anstieg bei der Zahl europäischer Touristen verbuchen. Man erreichte Zuwachsraten von über 70 Prozent. An der Spitze lagen im vergangenen Jahr die Engländer, von denen etwa 27 000 des Urlaubs wegen nach Barbados kamen. Besucher aus anderen europäischen Ländern machten noch einmal etwa die gleiche Zahl aus. Neben den Engländern spielen Urlauber aus der Bundesrepublik Deutschland im Tourismus-Geschäft der karibischen Insel eine immer wichtigere Rolle. Man rechnet allein für 1978 mit einer weiteren Zunahme der deutschen Touristen um rund 40 Prozent.

Die Tourismus-Verantwortlichen von Barbados sind der Auffassung, dass die 431 Quadratkilometer grosse Insel noch immer ganz am Anfang ihrer touristischen Entwicklung steht. Sowohl an der West- als auch an der Südküste sollen daher neue Ferienlager und Hotels entstehen. Gegenwärtig gibt es in der Luxusklasse etwa 2500 Fremdenbetten. In den Hotel-Kategorien A und B sind es rund 8000 Betten. In der Kategorie C sind es schätzungsweise 10 000 Betten. Zahlreiche Bungalows, Appartements und Gästehäuser runden das Angebot ab.

Zum Teil hervorragende Hotels, traumhaft schöne Strände und täglich zwölf Stunden Sonne haben Barbados den Ruf einer «Riviera Westindiens» eingebracht. Die bekanntesten Hotels liegen an der Platinium-Küste. Zu den Sehenswürdigkeiten gehört die sehr englisch wirkende Hauptstadt Bridgetown. Bei Hochzeitspaaren beliebt: das Hotel «Sam Lord's Castle», 1830 von dem Piraten Samuel Lord erbaut und in St. Philipp im Osten von Barbados gelegen.

Wie sehr Barbados vom Tourismus profitiert, mag eine Zahl erhellen: Die Insel, die von Mitte Dezember bis Mitte Mai Hochsaison hat, nahm 1977 rund 230 Millionen Mark an Devisen ein. -nd

In Kürze

Auch das Pariser Ritz?

Arabische Geschäftsleute, die vor zwei Jahren das Hotel Dorchester in London erwarben, stehen gegenwärtig in Verhandlungen über den Kauf des Pariser Nobelhotels Ritz. Laut einer Meldung der kuwaitischen Zeitung «Al Sissayah» wären die Araber bereit, das Hotel für 30 Millionen Dollar zu kaufen. Laut der Zeitung handelt es sich bei den Käufern um zwei libanesische Geschäftsleute, die als Finanzberater im Dienste des Scheichs von Ras al Khaima, einem der Arabischen Emirate, stehen. -nd/sda

Spanien: Touristen-Schutz

Zum Schutz ausländischer Touristen gegen Drohungen der kanarischen Separatistenbewegung Mpaiaic will die spanische Regierung in Madrid die Polizeikräfte auf der Inselgruppe verstärken und die Flughafenkontrollen intensivieren. Eine entsprechende Zusicherung gab der Tourismus im spanischen Handelsministerium zuständige Staatssekretär Ignacio Aguirre in Madrid Vertretern internationaler Reiseunternehmen, die ihre Besorgnis über Mpaiaic-Drohungen geäussert hatten. sda

Japan: Rekordzahlen im Fremdenverkehr

Der Tourismus in Japan hat im vergangenen Jahr einen neuen Höchststand erreicht. Nach Mitteilung der japanischen Einwanderungsbehörde machten 3,1 Mil-

Streik im Londoner Claridge

Die «Times», ein sensationellen Darstellungen ebenso abholdes wie der Londoner Tradition konservativ ergebene Blatt, meldete auf der ersten Seite in einer langen Spalte, dass die Disziplin des weltbekannten Londoner Luxus-Hotels Claridge einen Stoss erfahren habe, als eines Abends das Dinner nur aus «Stew and Salmon» bestand, weil Köche, Stubenmädchen und Restaurant-Kellner die Arbeit niederlegten.

Obgleich solche Vorkommnisse in anderen Betrieben keine Seltenheit sind, gab es in den 163 Jahren der Existenz dieses vom höchsten Adel, den ausländischen Staatspräsidenten und den reichsten mittelöstlichen Ölfürsten frequentierten Hotels bisher keinen Streik.

Über den Grund sind zwei Varianten im Umlauf: Ein 19jähriger Küchen-Elve ist wegen unzufriedenstellender Dienstleistungen entlassen worden. Seiner Version nach ist jedoch seine Tätigkeit als gewerkschaftlicher Vertrauensmann ausschlaggebend gewesen. Die Hotelleitung hatte die Forderung zur Anerkennung der zuständigen Gewerkschaften abgelehnt. Die Loyalität der Stammgäste wird u.a. damit demonstriert, dass sie sich bereit zeigten, ihre Zimmer selbst in Ordnung zu bringen; der Herzog von Bedford, in seinem Stammsitz selbst Betriebsleiter eines Restaurants, wurde ärgerlich, als er sein Zimmer durch ein Mitglied der Hotelleitung auf Glanz gebracht fand. Claridge's gehört zur Savoy-Gruppe; das Savoy-Hotel ist das Zentrum der internationalen Filmwelt in London. Claridge's hat eine Kapazität für 300 Gäste; Zimmerpreise beginnen bei 38,50 Pfund. Die Sprecher der Gewerkschaften drohten, den Streik auf alle Londoner Hotels auszuweiten, falls sie nicht offizielle Anerkennung durch Claridge's erhalten. FJW

Araber kaufen Pariser Hotels

Nachdem sich arabische Investoren in den letzten Jahren bereits auf dem Londoner Hotelmarkt breit gemacht haben, bahnt sich in Paris ähnliches an. Seit Monaten kursierende Gerüchte wurden jetzt offiziell bestätigt: Die italienische Gruppe der CIGA-Hotels hat drei berühmte Hotels in der französischen Metropole an die First Arabian Corporation (FAC) verkauft. Bei dieser Gruppe handelt es sich um eine Finanzierungsgesellschaft, die in New York ihren Sitz hat und vor allem libanesische Geschäftsinteressen vertritt. Bei den drei Pariser Hotels handelt es sich um das weltbekannte, direkt an der Oper gelegene «Grand Hotel», in dem auch das legendäre «Café de la Paix» beheimatet ist. Ausserdem wechselte das «Meurice» in der Rue de Rivoli den Besitzer. Dem dritten in arabische Hände übergegangenen Hotel handelt es sich um das «Prince de Galles» auf der vornehmen Avenue George V.

Wie verlautet, hat die CIGA für den Verkauf der drei Hotels von der FAC 23 Millionen US-Dollar kassiert. Die italienische Gruppe entschloss sich für ein Abstossen der drei renommierten Häuser, nachdem diese im Jahre 1976 etwa 10 Millionen Mark Verlust gemacht hatten

Novotel auch in Österreich

Die europäische Hotelkette Novotel hat kürzlich in Wien ihr erstes Hotel in Österreich eröffnet. Das Hotel ist in erster Linie auf Geschäftsreisende und auf die Abhaltung von Konferenzen zugeschnitten. Es verfügt über 102 Zweibettzimmer, ein Restaurant für 100 Personen sowie über unterteilbare Konferenzräume. Wie Direktor U. M. Chistee anlässlich der Eröffnung ausführt, will Novotel in den nächsten Jahren in Österreich fest Fuss fassen. Am 1. April wird mit dem Bau eines zweiten Novotels in Wien-Auhof mit 120 Zimmern begonnen, das in neun Monaten fertiggestellt sein soll. Die Novotel-Hotelkette mit Stammsitz in Paris betreibt weltweit mehr als 120 Hotels mit rund 14 000 Zimmern. Die Novotels werden überwiegend an Ausfallstrassen, in verkehrsgünstiger Lage zu Autobahnen, Flughäfen oder Industriegebieten errichtet. Ziel der Hotelgruppe ist es, bis 1982 etwa 20 neue Hotels, darunter auch weitere in Österreich, in Betrieb zu nehmen. apa

L'importance du tourisme dans l'économie nationale française

La balance touristique de la France en 1977

La balance touristique de la France a été influencée en 1977 par l'inflation intérieure, alors que l'évolution monétaire internationale, caractérisée par les fluctuations du franc français par rapport aux devises fortes, se reflétait d'une manière distincte dans les trends multilatéraux à travers les frontières de l'Hexagone. Le solde excédentaire (2.134 milliards contre 984 milliards en 1976) est un symptôme de la stabilité économique et même financière, notamment en ce qui concerne les recettes et les dépenses touristiques figurant au poste «voyages» de la balance des paiements.

Alors que le premier trimestre de 1976 se soldait par un déficit assez inhabituel, l'ensemble de l'année 1977 a assez fidèlement reflété le fameux effet de dumping de la dévaluation du franc français par rapport à la plupart des monnaies voisines.

(hiver) qui voit les recettes dues en grande partie aux clients étrangers en vacances dans les stations françaises, alpines et pyrénéennes, se gonfler de 780 millions, alors que les dépenses des Français en dehors de leurs frontières ne s'élevaient qu'à 3,15 milliards. Cette réduction de la char-

Evolution des soldes du poste «voyages» de la balance des paiements (en millions de francs)

Année	Trimestres				Année entière
	I	II	III	IV	
1977	+ 485	+ 1 227	- 348	+ 770	+ 2 134
1976	- 168	+ 1 125	- 432	+ 459	+ 984
Variations 1976/77	+ 653	+ 102	+ 84	+ 311	+ 1 150

En 1977, l'excédent des recettes sur les dépenses a donc plus que doublé, alors qu'en 1976 il avait diminué d'environ 157 millions ou de 13% par rapport à l'année précédente. Celui de 1974, qui s'élevait à 2 290 millions, avait été le meilleur depuis 1971. Le résultat positif de l'année écoulée s'en rapproche donc sensiblement.

Remersement de tendance

La dépréciation évidente du franc français en 1977 (plus de 6% par rapport au D-Mark et près de 16% par rapport au franc suisse) a ralenti le rythme accéléré des exodes massifs de touristes français vers les pays à monnaie forte... et même vers certains paradis ensoleillés dont les prix ont suivi l'explosion inflationniste. L'accroissement rapide des dépenses en devises de tous genres - et parmi celles-ci des francs suisses - pour un montant total de 16,41 milliards de francs a fait place à un fléchissement, notamment au cours du trimestre d'été où elles n'ont augmenté que de 468 millions, alors que les recettes dues au tourisme étranger en France s'accroissaient de 1 593 millions de francs français. Les chiffres sont encore plus spectaculaires pour le premier trimestre

ge en devises a largement contribué au phénomène de transformation du déficit trimestriel passant d'un solde négatif de 168 millions en 1976 à un solde positif de 485 millions en 1977.

Le franc français a bien tenu le coup

Contrairement à ce qu'on a pu lire dans une partie de la presse française, la devise française a joué, pendant l'année touristique 1977, un rôle de régulateur conforme au marché. Et il ne peut être question d'une accélération des fuites du franc vers les pays touristiques à monnaie forte. Cette tendance à la stabilisation devrait se poursuivre en 1978; les avoirs de la banque de France se sont bien rétrécies, passant de 21,32 milliards à fin 1977 à 19,6 milliards une semaine avant le second tour des élections législatives en mars, pour se reprendre et s'établir à 20,66 milliards au début avril.

La politique dite de l'économie du marché, qui a triomphé le 19 mars, se retrouve donc un peu dans la bonne tenue du franc et, par conséquent, dans les importations et les exportations «invisibles» dont dépend l'évolution favorable de la balance des paiements. Walter Bing

Avec des hôtes et un cœur gros comme ça

La Journée monégasque de l'Accueil

La Journée monégasque de l'Accueil se déroulera le mardi 30 mai 1978. Traditionnellement ouverte au tourisme international, la Principauté de Monaco se devait de mettre un accent particulier sur la qualité de l'accueil et de sensibiliser les divers secteurs professionnels aux désirs de la clientèle.

Dans cette perspective, une enquête au sujet de l'ensemble des structures d'accueil et de tourisme de Monaco (hôtels, restaurants, agences de voyages, centres d'attractions et de loisirs, commerces, sociétés de service: location de voitures, transport, etc.) sera effectuée. Elle touchera également certains services publics en contact avec la clientèle touristique (sûreté publique, service de la marine, service de la circulation, office des téléphones, office des émissions de timbres-poste, PTT, SNCF). Une opération similaire a été entreprise par l'intermédiaire des élèves hôtes de l'Ecole internationale d'hôtes Tunon auprès des visiteurs étrangers de la Principauté.

● Les hôteliers et les restaurateurs accorderont à leur clientèle une attention personnelle sous forme de fruits déposés dans les chambres ou de drinks au bar et les restaurateurs, de leur côté, offriront des fleurs aux dames.

● Les centres attractifs de la Principauté consentiront des conditions spéciales à leurs visiteurs.

● Les clients touristes des commerçants de la Principauté, membres de l'Union des commerçants, auront la possibilité de participer à un tirage au sort d'un certain nombre de bons d'achats importants.

● Le Service de la marine effectuera une visite personnalisée des yachts, de façon à connaître les besoins particuliers des plaisanciers.

● Le Service de la sûreté publique accordera une tolérance exceptionnelle aux véhicules de touristes par l'utilisation d'avis d'observation établis en plusieurs langues invitant les automobilistes à ne pas se mettre en infraction...

● Un bureau de la Journée monégasque de l'Accueil, complémentaire de celui de la SNCF, sera installé à la Gare de Monaco.

● A l'Office du tourisme, documentation et cadeaux seront remis aux visiteurs.

● Les chauffeurs de taxis proposeront une réduction de 30% pour les courses à destination des centres attractifs.

A noter que le congrès de l'Ecole internationale d'hôtes Tunon se tiendra dans le même temps en Principauté et que la présence, à cette occasion, de plusieurs centaines d'hôtes ne sera pas sans créer une ambiance en harmonie avec cette Journée. sp/fr.

Pour un accueil de grande qualité

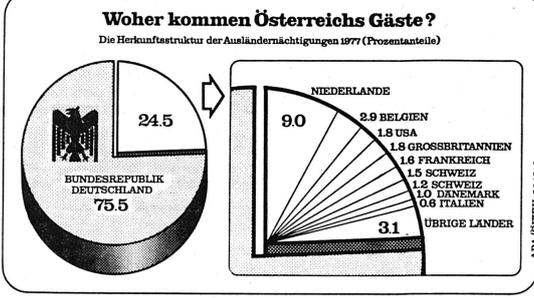
Les résultats de cette double enquête auprès des professionnels et de la clientèle touristique seront examinés par le comité d'organisation de cette «Journée» en vue de l'établissement d'une synthèse qui permettra de déterminer les éléments fondamentaux d'un accueil de grande qualité. Des modalités particulières marqueront la Journée monégasque de l'Accueil selon le schéma ci-après:

● Des bureaux d'accueil seront installés aux frontières de la Principauté, de 10 à 17 heures. Une documentation et des cadeaux seront offerts aux automobilistes dont les véhicules seront immatriculés hors de Monaco et des Alpes-Maritimes.

● Quatre circuits commentés de la Principauté seront organisés gracieusement pour les touristes, au départ de l'avenue des Boulingrins, par les agences de voyages et la compagnie des autobus de Monaco. Le tour de Monaco comportera une visite, également gratuite, des centres attractifs.

● En collaboration avec Héli Air Monaco et le Service de la circulation, un tour de la Principauté en hélicoptère sera offert à dix automobilistes tirés au sort utilisant le parking de Fontvieille.

● La gratuité des vols en hélicoptère Nice-Monaco et Monaco-Nice sera accordée à tout touriste utilisant ce moyen de transport pour se rendre en Principauté ou à l'aéroport.



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

Trotz Währungs- und Tarif Sorgen:

Swissair: Ziele erreicht

Obwohl der Ertrag in den ersten vier Monaten weniger stark als der Verkehr zugenommen hat, zeigt der Verkehr aber weiterhin überraschend gute Werte. Das teilte Swissair-Direktionspräsident Armin Baltensweiler den Aktionären an der Generalversammlung mit. Wenn auch für 1978 kein weiteres Spitzenresultat erwartet werden dürfte, so liege die Swissair aber bis Ende April doch gut im Bereich ihrer Ziele.

Zu den besonderen Sorgen unserer Luftverkehrsgesellschaft gehört die Erosion der Tarife. Als Hauptgrund für die Tarifschlacht vor allem im Nordatlantikverkehr nannte Baltensweiler die heutige Luftverkehrspolitik der Regierung Carter, die - auf der Welle des politisch orientierten Konsumentenschutzes reitend - alle Schleusen öffne. Das Rennen nach dem tiefsten Tarif werde damit für einige Gesellschaften zur panikartigen Flucht nach vorne.

Froh um Reserven

Dieser Flucht schliesse sich die Swissair nicht an, auch wenn sie auf dem Nordatlantik habe Tarife einführen müssen, die trotz guter Verkaufszahlen die Kosten nicht decken. 1977 sei das finanzielle Resultat auf dem Nordatlantik nahezu ausgeglichen gewesen; für die Zukunft sei auf diesem Streckenabschnitt aber wieder mit höheren Verlusten zu rechnen. Wie Baltensweiler eindringlich betonte, ist der Luftverkehr ein öffentlicher Dienst und kein Spielball der Politiker. Er sei überzeugt, dass zuerst einige Opfer auf dem Schlachtfeld bleiben müssten, bevor eine allgemeine Besinnung einsetze. Die Swissair werde jedenfalls froh sein um ihre beträchtlichen Reserven, die sie bis zu diesem Zeitpunkt einzusetzen imstande sei.

Durch eigenen Erfolg behindert

Gleichzeitig verursacht die Schwäche des Dollars bzw. die Stärke des Frankens der Swissair beträchtliche Sorgen. Soeben sind die Frankentarife in der Schweiz erneut um 4 bis 17% gesenkt worden, was der Swissair einen Einnahmenschuss von 36 Millionen Franken ohne entsprechende Einsparungen verursacht. Zwar könne man sich vorstellen, durch eine entsprechende Markterschliessung neue Einnahmen zu finden. Dem sind aber sehr enge Grenzen gesetzt: der Preis, den man für den Eintritt in bestehende Märkte von der Swissair verlange, sei hoch. «On vous estime, mais on ne vous aime pas», habe einmal ein ausländischer Berufskollege zu Baltensweiler gesagt und damit angedeutet, dass die Swissair in der Erschliessung neuer Strecken gewissermassen durch den eigenen Erfolg behindert werde. Insbesondere müsse die von vielen erhoffte Bedienung Zentralamerikas aus wirtschaftlichen Gründen weiter zurückgestellt werden.



Höhere Einkommen für die Bauern

Der Bundesrat hat auf 1. Mai den Milchgrundpreis der Bauern um 1 Rappen pro Kilo erhöht und gleichzeitig den Rückbehalt um 1,5 Rappen vermindert. Die Abgabepreise für Konsummilch bleiben unverändert, da der Bund auf die seit drei Jahren erhobene Konsummilchabgabe verzichtet. Dagegen sollen die Verkaufspreise für Butter und Käse zu einem späteren Zeitpunkt erhöht werden. Die Landwirtschaft erhält im laufenden Jahr keine weiteren Einkommensverbesserungen mehr.

Strompreisaufschlag verschoben

Die Nordostschweizerischen Kraftwerke (NOK) haben ihren ursprünglich auf 1. Oktober 1978 vorgesehenen Strompreisaufschlag auf 1. April verschoben. Sie gehen bei der geltenden Rechtslage auf diese Weise einer Herabsetzungverfügung des Preisüberwachers. Allgemein fragt man sich, ob nach dem ausgezeichneten Rechnungsabschluss der NOK diese Preisänderung nötig ist. Sie wird jenen Kräften Auftrieb verleihen, welche eine dauernde staatliche Überwachung von Monoppreisen durch ein schärferes Kartellgesetz fordern.

Arbeitsfriede im grafischen Gewerbe

Nach der zuständigen Gewerkschaft haben nun auch Arbeitgeber der Lithografiebranche einen neuen Gesamtarbeitsvertrag zugestimmt, der die schrittweise Einführung der 40-Stunden-Woche vorsieht. Bis 1. Juni 1979 wird in diesem Gewerbe die Arbeitszeit auf 40 Stunden verkürzt und bis 1981 der dreizehnte Monatslohn eingeführt. Die Gewerkschaft hatte bereits im Hinblick auf einen Arbeitskampfs Streikbeiträge eingezogen, die nun zurückbezahlt werden.

Handelskammern für das Zeitgesetz

Die schweizerischen Handelskammern haben für das Zeitgesetz, das am 28. Mai zur Abstimmung kommt, die Ja-Parole ausgegeben. Sie sind - wie die Organisationen des Fremdenverkehrs - der Ansicht, dass sich die Schweiz einem Allein-gang punkto Sommerzeit nicht leisten könne. Die 'welschen' Handelskammern und jene des Tessins würden sogar die Einführung der Sommerzeit gleichzeitig mit Frankreich und Italien begrüßen.

Tessin lehnt Taktfahrplan der SBB ab

Der Tessiner Staatsrat hat sich in seiner Vernehmlassung ablehnend zum Fahrplänenwurf 1981 der SBB geäußert. Der Taktfahrplan bringt eine Verschlechterung einzelner Vor- und Nachmittagsverbindungen mit Zürich und Basel, die Aufhebung von TEE-Halten in Bellinzona, den Wegfall der direkten Kurswagen mit Locarno und eine Verschlechterung im Regionalzugsangebot über die Mittagszeit.

Muba 78: Kein Rekord

Mit 435 715 verkauften Eintrittskarten hat die 62. Schweizer Mustermesse das Rekordergebnis von 1977 mit 452 906 nicht ganz erreicht, das Resultat von 1976 mit 431 072 verkauften Eintrittskarten jedoch übertroffen. Eine erste Analyse des Besucherstroms durch die Mustermesse hat ergeben, dass der Anteil der Fachbesucher gestiegen ist. Es wurden mehr Einkäufer und Ausstellerkarten verkauft, und an der Europäischen Uhren- und Schmuckmesse wurden 4 Prozent mehr Fachbesucher als 1977 registriert.

Mövenpick Zürich: Gute Abschlüsse

Alle Betriebsgesellschaften der Mövenpick-Unternehmungen auf dem Platz Zürich können gute bis sehr gute Abschlüsse des Geschäftsjahres 1977 vorlegen.

Ein hervorragendes Jahr hat einmal mehr die

Silberkugel AG Zürich

hinter sich. Sie kann auf dem auf 3,5 Mio Fr. erhöhten Aktienkapital eine von 24% auf 30% gesteigerte Dividende ausschütten. Neu in den Verwaltungsrat gewählt wurde Emil Koch, Generaldirektor der Swissair und Verwaltungsrats-Mitglied der Mövenpick Holding. Das Präsident der Verwaltungsrates ging von Ueli Frager, Direktionspräsident der Mövenpick-Unternehmungen, an Adolf Amacker, Generaldirektor der Silberkugel AG Zürich, über. Ueli Frager verbleibt aber weiterhin als Mitglied im Verwaltungsrat der Gesellschaft.

Mövenpick AG Zürich

Ebenfalls erfreulich verlief das Geschäftsjahr 1977 für die Mövenpick AG Zürich als Betriebsgesellschaft der Zürcher Mövenpick-Restaurants. Auf dem Aktienkapital von 1,2 Mio Fr. kommt eine von 15% auf 18% erhöhte Dividende zur Auszahlung.

Flügel und Schiene: Freund oder Feind?

Auf schweizerischem Gebiet, so ergab eine vom Stuzenizirkel von Aviaticjournalisten veranstaltete Tagung in Bern, können und sollen Bahnen und Luftverkehr noch vermehrt Zusammenarbeit suchen, besteht doch ein eigentliches Konkurrenzverhältnis zwischen den beiden Verkehrsträgern erst ab rund 300 Kilometern Reiseidistanz.

Einzig auf den Strecken Zürich und Basel - Genf ist in der Schweiz so etwas wie Wettbewerb zwischen Schiene und Flugverbindung zu spüren, erklärte SBB-Generaldirektor Dr. Karl Wellingner; was in den SBB und Swissair nicht daran hindert hätten, ihre Zusammenarbeit auf technischem und kommerziellem Gebiet zu verbessern. Wellingner nannte als konkrete Beispiele die Beförderung von Flugpassagieren, Gepäck und Fracht bei Behinderungen des Flugverkehrs durch Nebel, die Austauschbarkeit von Flug- und Bahnbilletten zwischen Genf und Basel und Zürich, das «Schweizerbummler»-Angebot sowie das Fly-Rail-Angebot von England und den USA nach der Schweiz.

das nicht alle Erwartungen und Wünsche realisiert werden könnten.

Neues Abfertigungssystem

Wenn auch sicher nicht alle regionalen Begehren nach möglichst direkten Verbindungen mit Kloten in Erfüllung gehen werden, so sind SBB und Swissair in Zusammenarbeit mit der Verkehrszone gewillt, im Ausland gebührend für die bessere Verkehrsabnahme in Kloten zu werden. Im weiteren vertritt Swissair-Generaldirektor Emil Koch kaum ein Wort über ein neues Kunden-Service-System, welches in seiner Art in Europa einzigartig sei. Koch trat im weiteren dafür ein, dass Bahnen und Luftlinien ihre Netze vermehrt integrieren sollten, das zu verhindern sei, dass sich die Flugpassagiere von der Bahn oder vom Flugzeug an ihren Bestimmungsort «stottern» müssen und dass die einzelnen Absichten vermehrt gemeinsam abgesprochen werden sollten, aber aus eigenem Antrieb und nicht unter der Knute des Staates.

Ungleich behandelt

Ein krasses Missverhältnis in Bezug auf Verkehrsleistung und staatlicher Hilfe konstatierte Dr. Anliker in Bezug auf den Bedarfsluftverkehr, etwa am Beispiel der Linie Kloten-Samaden. 1976/77 seien auf dieser Route bloss 58 Leute hin und 83 Passagiere zurück geflogen worden. Während die Öffentlichkeit über die den Bahnen entgangenen Einnahmen solchen privaten Luftverkehr subventioniere, während die Zivilluftfahrt vom Bund in den letzten zehn Jahren netto über 900 Millionen Franken erhalten habe, bekomme die BLS für den Doppelspurabsatz keine Subvention, sondern nur ein Darlehen. Aus diesen Tatsachen sei der Schluss zu ziehen, dass die Massnahmen zur Förderung einzelner Verkehrsträger gleichwertig und abgestimmt erfolgen sollten. Dass im Bericht der Gesamtverkehrskommission, der demnächst veröffentlicht wird, auch der Ausbau des Schienennetzes angemessen enthalten ist, wird den Bahnvertretern zur Freude gereichen. Ob diesbezügliche Projekte dann auch realisiert werden können, steht auf einem anderen Blatt. Man denke nur an die Schnellbahnprojekte.

von GFK

300-Millionen-Bahn

Die bedeutende Sammel- und Verteilungsfunktion der Bahnen gegenüber dem Flugverkehr könne als Marktchance gegenüber dem Automobil betrachtet werden. Wellingner berichtete sodann über die Entstehungsgeschichte des Flughafenbahnhofs Zürich-Kloten und der entsprechenden Zubringerlinie. 1969 stellten die SBB eine neue Konzeption der Flughafenbahn vor, welche darin besteht, die Flughäfen direkt in das Schnellzugnetz einzubeziehen und ohne besondere Abstimmung von Flug- und Fahrplänen ein über den ganzen Tag verteiltes Angebot mit möglichst vielen direkten Verbindungen zu den wichtigen Städten und Ferienzentren zu bieten. Die 1980 in Betrieb kommende Flughafenbahn wird rund 300 Millionen Franken kosten. Die öffentlichen Hand hat rund 40 Prozent der Baukosten a-fonds-perdu übernommen. In rund 10 Jahren soll die Sache rentieren.

Regionen wollen mehr direkte Anschlüsse

Auch Dr. Fritz Anliker, Direktor der BLS, sieht in der Schaffung des Bahnanschlusses eine sinnvollere Massnahme als etwa die Einführung weiterer Binnen-Flugstrecken. Er hält jedoch dafür, dass der Flughafenanschluss konsequent ausgenutzt werde und dass beispielsweise nur ein direkter täglicher Zug von und nach Interlaken niemals genügen könne. Solchen Begehren erwidert Dr. Wellingner,

ein Interesse auch an einer Winter-Ausgabe besteht.

Wenn Bahnen gemeinsam werben

Die Werbeleiter der in der Union Internationale des Chemins de fer (UIC) zusammengefassten Eisenbahnen trafen sich kürzlich in Wien zu ihrer diesjährigen Tagung. Vertreter aus vierzehn europäischen Staaten, worunter auch die Schweiz mit dem Werbeleiter der Schweizerischen Bundesbahnen (SBB) sowie demjenigen der Bern-Lötschberg-Simplon-Bahn (BLS), nahmen an der Veranstaltung teil.

Die Sitzung wurde durch den Generaldirektor der Österreichischen Bundesbahnen, Seidelmann, eröffnet, welcher die Wichtigkeit der Werbung für die Eisenbahnen unterstrich. Dem vom Vorsitz von Gerold Korherr, OeBB, wurden anschliessend die gemeinsamen Werbeaufgaben diskutiert, beraten und zur Ausführung verabschiedet.

Internationale Fahrplan-Broschüre

Seit 20 Jahren befassen sich die Schweizerischen Bundesbahnen mit der Herausgabe dieses, jeweils für den Sommer-Abchnitt gültigen Fahrplans, welcher die wichtigsten europäischen Bahnverbindungen enthält. Ursprünglich gelangte dieser Fahrplan nur in Amerika zum Einsatz, um das falsche Image der europäischen Eisenbahnen zu korrigieren. Auch heute noch werden drei Viertel der Auflage (155 000 Exemplare) ausserhalb Europas eingesetzt. Eine Umfrage soll nun Auskunft geben über die Art der Verwendung, ob die Abgabe dieses Fahrplans die Biletverkäufe günstig beeinflusst, über die Zweckmässigkeit der Auflage und ob

Inter-Rail

Die Werbeunterlagen für dieses für Jugendliche unter 23 Jahren in 21 Ländern gültige Abonnement wurden in Schweden (Prospekt-Auflage = 1 175 00 Exemplare) und Deutschland (Plakat-Auflage = 73 000 Stück) für alle interessierten Verwaltungen gedruckt. Man einigte sich, dass inskünftig das Plakat-Sujet auch für den Prospekt verwendet wird.

TEE

Die Werbung für Trans-Europ-Züge erfolgte in Europa durch ein von den Französischen Staatsbahnen geschaffene Plakat, während die Niederländischen Staatsbahnen den Prospekt ausarbeiten. Für die Werbung für 1979 konnten keine Beschlüsse gefasst werden, da das Angebot «TEE» durch die kommerziellen Direktoren neu überdacht wird (eventuell Aufnahme der zweiten Wagenklasse, usw.).

SBB zogen Gruppen an

Der Gruppenreiseverkehr hat unter den verschiedenen Reiseverkehrsparten 1977 einen Zuwachs von 13,3% und Mehrere von 25,1% verzeichnet. Die Entwicklung bei den bestellten Extrazügen ist dementsprechend ausgefallen: 441 Züge gegenüber 308 oder 33,4% mehr als im Vorjahr. An 288 Tagen wurden Schnelltriebwagenfahrten durchgeführt (Vorjahr 272). Der «spektakuläre Erfolg» des Gruppenreiseverkehrs ist nach Ansicht des «SBB Nachrichtenblattes» auf die Bemühungen der Reisedienste zurückzuführen, wobei das SBB-Jubiläum mit seinen Dampf- und Swiss-Express-Fahrten besonders günstige Voraussetzungen geschaffen habe.

SBB-Aktion: Kleingruppen fahren billiger

Die SBB führen eine zeitlich beschränkte Aktion «Fahrvergünstigung für Kleingruppen» durch. Damit wollen die SBB den Reiseverkehr fördern und die Reaktion des Marktes auf eine solche Vergünstigung abklären. Die Vergünstigung wird

auf Fahrerweisen gewährt, deren Geltungsdauer frühestens am 24. April und spätestens am 4. Juni 1978 beginnt. Die Vergünstigung besteht darin, dass für Kleingruppen von 3 bis 5 Erwachsenen (2 Kinder gleich 1 Erwachsene) eine geringere Anzahl Billette zu lösen ist, als für die an der Reise teilnehmenden Personen normalerweise erforderlich wäre. Ab sechs Personen ist der Tarif für Gesellschaften und Schulen anwendbar, wobei für Gesellschaften von 6 bis 24 Erwachsenen der Gesellschaftspreis für Gruppen von 25 bis 199 Personen berechnet wird.

NL-Reservierungen möglich

Seit Anfang April sind die niederländischen Eisenbahnen (NS) am internationalen Platzreservierungssystem der europäischen Bahnen angeschlossen. Wie die SBB mitteilen, wird es dadurch bei einer Reise nach Holland möglich sein, schon in der Schweiz Platzbuchungen für die Rückfahrt vorzunehmen und diese sofort bestätigt zu erhalten. Die elektronische Platzreservierung besteht in der Schweiz seit 1972.

spk

Zitronen wachsen im Wallis keine...

... aber jeder Fondue-Liebhaber weiss, dass ein paar Spritzer Zitronensaft die geschmolzene Käsesauce geschmeidiger, sämiger und rässiger machen. Die Walliser trinken zum Fondue nicht nur den frischen, fruchtigen und mild-herben Fondant. Sie schätzen dazu zur Abwechslung auch den aromatischen Johannisberg oder den recht aperten Arvine. H. Gilloz 155

Piscines et saunas

Réflexions et principes généraux

Par X. Leforestier, professeur à l'École hôtelière SSH de Lausanne

Dépassant le cadre traditionnel du service rendu par l'hôtelier, à savoir l'hébergement et la restauration, l'hôtellerie moderne est devenue un lieu de rencontre, d'échange et de détente. Pour satisfaire ce dernier point, dans les stations balnéaires, hivernales et estivales en particulier, la clientèle trouve à sa disposition: piscine, sauna, fitness, salle de massage et d'entraînement physique, solarium, etc.

● Au point de vue hôtelier, ces installations spécifiques doivent permettre un meilleur *taux d'occupation*, une prolongation de la *période de fréquentation* habituelle et, de ce fait, une augmentation du *chiffre d'affaires*. Toutefois, étant donné le coût du matériel, de son installation, de son utilisation et de son entretien, qui se répercute sur le prix de location, une étude préliminaire doit être soigneusement faite pour déterminer si le *profit* recherché sera atteint tout en maintenant une rentabilité acceptable de l'ensemble hôtelier ainsi constitué.

La conception et le choix

L'implantation de tout ou partie de ces installations est conditionnée par l'espace à disposition, ainsi que par le *taux d'occupation* moyen de celles-ci.

● A titre d'information, rappels qu'il est nécessaire de prévoir de 0,8 m² à 0,9 m² de *surface au sol* par personne pour une piscine et de 5 à 6,5 m² pour un sauna et ses locaux annexes.

Dans la mesure où une piscine et un sauna sont installés ensemble, il faut, afin de diminuer les frais d'installation, une salle de déshabillage et une salle de douches

La législation

Aussi étonnant que cela puisse paraître, seuls quelques cantons ont adopté une législation précise sur les normes d'hygiène à respecter dans la construction des piscines; ainsi, parmi les cantons romands, Vaud et Neuchâtel sont dotés d'une telle loi.

Il serait fastidieux de citer toutes ces lois, mais les personnes concernées par ces problèmes peuvent se les procurer auprès des chancelleries des cantons.

Le sauna

Le secrétaire de l'Association suisse des saunas fournit sur demande les règles à respecter pour l'installation et l'utilisation des saunas. Il est bon de les connaître avant d'entreprendre quoi que ce soit. Rappels: l'ordre logique des phases d'un sauna: *déshabillage, douche, sudation, rafraîchissement, repos, habillage*; à ces phases, peut s'ajouter les séances de massage et de solarium.

Service... (Hôtel La Perla, Agno) (Keystone)

... après-bain! (Piscine de Baden)

Mesures de sécurité: elles peuvent se résumer comme suit:

- le sol doit être antidérapant.
- les portes du sauna doivent s'ouvrir sur l'extérieur; elles ne doivent pas être verrouillées et pouvoir tout de même s'ouvrir sur l'intérieur en cas de nécessité.

- toutes les installations électriques doivent résister à la chaleur et à l'humidité.

Salle de rafraîchissement: elle doit communiquer avec la salle de sudation pour permettre le contact du corps avec l'air frais. Ce local peut être ouvert en permanence avec l'air frais extérieur.

Bien entendu, le sol doit être antidérapant et les installations à l'épreuve du gel.

Salle d'eau froide: elle doit être pourvue de:

pourvue de sièges, voire de couchettes, et éclairée de préférence par une bonne lumière du jour, bien aérée et d'une ambiance confortable.

Salle de massage: l'équipement principal, consistant en une ou plusieurs tables de massage, doit être complété par plusieurs armoires à linges et par des lavabos. La chaleur ambiante se situant vers 24° C, il est nécessaire d'y prévoir un chauffage, ainsi qu'une ventilation destinée à éliminer les odeurs des produits utilisés pour les massages.

Solarium: destiné au bronzage artificiel, il doit principalement être équipé de tables et chaises longues, ainsi que de lampes à infra-rouge. La durée d'exposition du corps étant limitée, on peut admettre aussi une installation en station debout.

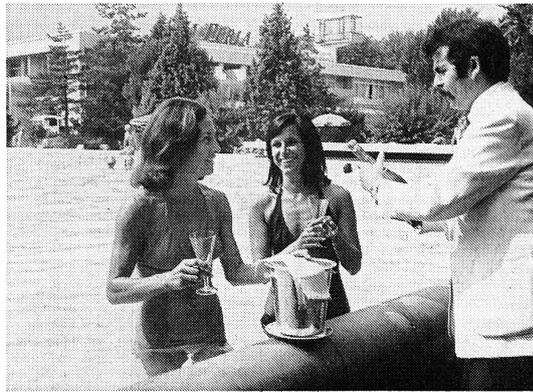
Les difficultés d'exploitation

Si un hôtelier, de par sa formation traditionnelle, peut maîtriser les problèmes de la cuisine, du service, de l'hôtellerie et de la gestion, il n'en va pas forcément de même pour les problèmes d'exploitation d'une piscine, d'un sauna et encore plus d'un centre de fitness.

En effet, pour ouvrir de tels établissements, il faut avoir à disposition un minimum de personnel spécialisé (masseur, maître nageur, voire maître de sport). Dès lors, on peut imaginer, d'une part, la difficulté de les choisir et, d'autre part, les salaires demandés par ces personnes.

Les difficultés de rentabilité

Si l'on se réfère aux chiffres donnés par l'étude de la SSH sur les piscines d'hôtel, soit un investissement de 9000 francs par lit pour une piscine couverte, et que l'on prend un «petit» hôtel de 100 lits, l'investissement est vite calculé. Si l'on ajoute les frais d'exploitation répartis en frais d'eau, d'électricité, de produits chimiques, de chauffage et de personnel, que l'on peut estimer à environ 5000 francs par lit/an, on aura saisi la difficulté de l'opération. Si, pour compléter ce calcul de gestion financière, on ajoute l'amortissement, l'intérêt hypothécaire, et on tient compte d'un taux d'occupation de 60%, il faudrait compter entre 35 et 40 francs de plus par lit. Bien entendu, peu d'hôtelier peuvent se permettre d'augmenter le prix de leur chambre dans une telle mesure, mais il reste encore à transformer ce montant en objectifs d'étude de marché qui peuvent s'établir de la façon suivante:



Bar, natation et fitness (Hôtel Beau-Rivage, Interlaken) (Photo Häslér)

communes et composer au maximum avec les installations propres à l'hôtel. La logique veut que piscine et sauna se trouvent sur le même niveau pour une utilisation rationnelle.

Les piscines

Selon les besoins auxquels elles doivent répondre, elles peuvent être:

- à ciel ouvert
- couvertes
- couvertes avec toit escamotable
- chauffées ou non

On rencontre de nombreux types de piscines; les principaux sont:

● *piscine en éléments préfabriqués*, et assemblés sur place. L'étanchéité est assurée par un film plastique en PVC d'une épaisseur de 50 à 75/100e de mm. Son coût est peu élevé, mais sa durée de vie n'est pas sa caractéristique requise. Les abords sont en matériau traditionnel.

● *piscines en béton* d'un coût très élevé, mais dont la durée de vie est pratiquement illimitée dans la mesure où la réalisation est faite dans «les règles de l'art et de la bonne manière». Un revêtement plastique permet de diminuer son coût sans trop nuire à ses qualités.

● *piscines «hors sol»*: ce sont les moins chères, mais leur esthétique est très relative.

Installations annexes

Le souci majeur de tout utilisateur est d'avoir une eau propre et stérile. Aussi est-il nécessaire d'adopter à la piscine un local dans lequel l'eau sera régénérée par filtrage et stérilisée avant sa réinjection dans la piscine!

Si la piscine est chauffée, nous trouverons dans ce même local une chaudière raccordée à l'installation générale de l'hôtel par un échangeur de chaleur.

Il faut tout de même garder à l'esprit l'énergie solaire qui, d'ici quelques années, peut être, fait les progrès qui permettront sans trop de risques de garantir une température de l'eau adéquate sans trop dépendre des conditions atmosphériques.

Local	durée du séjour (en minute)	Ambiance	surface m ² /pers.
Vestiaire	8 à 10	peu mouvementée	0,8 à 1,0
Douche	5 à 8	peu mouvementée	0,3 à 0,5
Sauna (2/3 passages)	25 à 35	calme	0,6 à 0,8
Local d'air frais	3 à 6	relativement mouvementée	1,0
Salle d'eau froide	25 à 30	mouvementée	1,0 à 1,5
Salle de repos	5 à 10	calme	1,2 à 1,5

Descriptif des locaux

Local de déshabillage: il comportera éventuellement des boxes fermés pour se dévêtir et des casiers à habits, ventilés, et dont les dimensions devraient être de 0,33 x 0,50 x 1,5 m. De plus il faut prévoir:

- un pèse-personne
- un miroir à tablette
- un ou plusieurs sèche-cheveux
- des poubelles

Bien entendu, comme pour les autres pièces «mouillées», le sol doit être antidérapant.

Salle de repos: elle doit pouvoir accueillir un tiers de la capacité du sauna. Elle sera

- tuyau d'arrosage
- douches
- robinets d'eau
- bassins d'eau froide d'environ 1 m³ de capacité, d'une profondeur de 0,8 à 1,2 m à renouvellement permanent d'eau froide
- bassin d'eau chaude pour les pieds (1 pour quatre personnes)

pour ce faire, il suffira de faire passer les canalisations d'eau chaude dans le sol.

Local de douche: il peut être collectif ou individuel. Le sol doit être, lui aussi, antidérapant avec une pente permettant une évacuation correcte de l'eau (2 à 3 cm par mètre).

Salle de sudation: il régle dans cette salle une température proche de 100° C avec un degré hydrométrique de l'air se situant de 3 à 10% à 80° C. Cet air agit directement par rayonnement sur la surface du corps et indirectement sur le système respiratoire.

L'air chaud est fourni par un poêle situé de préférence au centre de la pièce. Toutes les 5 à 10 minutes un dispositif permet de fournir de la vapeur d'eau sans abaissement de la température. Ce poêle doit pouvoir fournir 20 000 Kcal/h pour 15 personnes.

Renouvellement de l'air: le volume de la salle de sudation étant très restreint (2 m³ par personne en occupation maximum), il est nécessaire de renouveler l'air environ une douzaine de fois par heure. L'air vicié est évacué au niveau du sol et l'air frais injecté directement au niveau du poêle, cela sans provoquer de courant d'air.

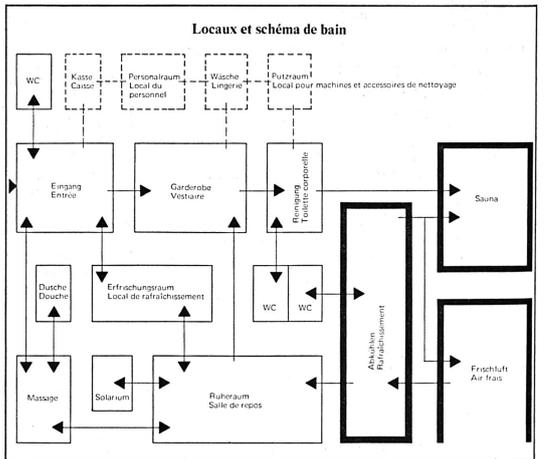
Tableau climatique des locaux

Local	température ° C	Renouvellement de l'air
vestiaire	20 à 22	8 à 10 fois par heure
douches	22 à 24	10 à 12
sauna	80 à 90	8 à 12
local frais	14 à 16	4 à 5
salle eau froide	16 à 18	4 à 5
salle de repos	18 à 24	5 à 8
salle de massages	22 à 24	5 à 8
plein air	temp. ext.	naturel

Considérations générales

Un hôtelier doit avant tout connaître les frais d'investissement nécessaires à la construction d'une piscine. Suivant une statistique de la SSH, datant de 1973, il faut compter environ 2000 francs d'investissement par lit pour une piscine en plein air; pour une piscine couverte, cet investissement atteint environ 9000 francs par lit (sans le prix du terrain).

- quelle sera l'augmentation du *taux initial d'occupation* grâce à cette offre?
- quelle sera l'augmentation du *chiffre d'affaires* restauration et bar du fait de l'emplacement judicieux de ces équipements?
- quelle pourra être l'amélioration de l'image de marque de l'hôtel, donc sa possibilité de recevoir une clientèle plus «intéressante»?



Sauna 12 personnes: 1 Vestiaire, 2 WC, 3 Toilette corporelle 4 Refroidissement 5 Bassin de plongée 6 Air frais 7 Sauna 8 Local de repos

Quels sont les besoins?

Si l'on admet que la qualité et la quantité des biens de consommation iront en augmentant, on est bien obligé d'admettre que d'ici quelques années l'installation d'une piscine d'abord, des saunas et de leurs équipements annexes ensuite, deviendront une nécessité pour certains hôtels. Parmi ceux-ci, on peut déjà citer:

- les hôtels pour hommes d'affaires, car ces clients apprécient dès le réveil de «piquer une tête dans la piscine» pour affronter détendus une nouvelle journée de «stress».
- les hôtels de montagne où «l'après-ski» d'hiver ou «l'après-promenade» d'été, réclame un bain, un sauna, voire un massage.

Bien entendu, ces prestations ne peuvent être offertes, pour le moment, qu'à une

Les possibilités d'exploitation

Bien entendu, un hôtelier qui prend l'initiative, voire le risque, d'investir dans de tels équipements doit être certain qu'ils répondent à un impératif de la clientèle. Il doit aussi assurer cet investissement grâce à ses fonds propres.

Or, cela est rarement le cas; si le premier des impératifs est respecté, il peut encore choisir la solution adoptée par certains grands hôtels, soit la location de la surface ou de l'équipement complet à une entreprise spécialisée dans la vente de ce produit. Dans ce cas, le montant de la location est facilement calculable, en fonction de l'étude de marché rappelée ci-dessus: toutes les possibilités de combinaison sont possibles dans la mesure où les exigences suivantes sont toutefois respectées:

- augmentation des nuitées
- augmentation du chiffre d'affaires cuisine et bar
- amélioration de l'image de marque
- réponse à une demande du marché

Stellenangebote Offres d'emploi



**Europahotel
Maghreb
Hotel Agadir
Agadir (Marokko)**

M A R K O Für unser 450 Betten First-Class-Hotel suchen wir einen

**Direktionsassistenten
(Food and Beverage)**
und einen

Empfangschef

Fremdsprachenkenntnisse erforderlich.
Einstellungstermin: sofort oder nach Vereinbarung.
Vorstellungstermin: Ende Mai in Zürich.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen, Lichtbild- und Gehaltsvorstellungen erbeten an:

Herrn Dir. G. Fischer
Bd. du 20 Août, Agadir
Tel. 212 12 - Telex 81032 4470

Gesucht netter
Alleinkoch
eventuell als Mieter oder
Gerant.
Telefon (032) 91 91 56
Hotel zum Jahr 1851
2711 Sornetan 4441

Welche
Köchin
sucht etwas mehr
Abwechslung?

Ungewöhnlicher Restaura-
tionsbetrieb in der Basler In-
nerstadt sucht per Mitte Au-
gust/Anfang September 1978
junge, unabhängige Kraft zur
Mithilfe in unserem Selbstbe-
dienungs-Restaurant wie
Buffet, Kasse usw. und zur
Freitagsablösung in der Kü-
che.

Unser Betrieb ist Samstag/
Sonntag geöffnet, jedoch an
Feiertagen sowie während 5
Sommerferien-Wochen ge-
schlossen.

Ihre Kurzofferte erreicht uns
über Postfach 172, 4010 Ba-
sel. Oder rufen Sie uns ein-
fach an: Telefon-Nr.
(061) 23 79 17 ab 19.00 Uhr.
4339

Zunfthaus «Linde» Oberstrass,
Zürich sucht per sofort

Serviertochter
für den Speiseservice (mit
Sprachkenntnissen) sowie

Buffetburschen
(nur mit Jahresaufenthaltsbewil-
ligung und guten Deutschkennt-
nissen). Auf Wunsch Zimmer im
Haus.
Offerten bitte an: Familie U. Nie-
dermann-Zimmerli, «Linde Ober-
strass», Universitätsstr. 91, 8008
Zürich, Tel. (01) 23 21 03
OFA 150.271.055

Gasthof mit modernster Dis-
kothek sucht per sofort

Jungkoch
und

Hausbursche

vielseitiger und gutbezahlter
Job.

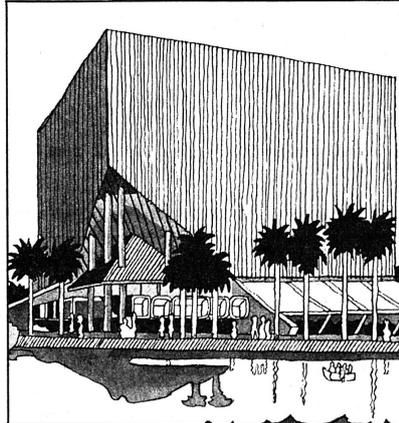
Anfragen an:
Gasthof Schwert
5257 Hornussen
Tel. (064) 61 34 01
ASSA 75-852

Bekanntes Erstklasshotel in
Graubünden sucht in Jahres-
stellung jungen, initiativen

**Küchenchef
Nachtportier**

mit Fremdsprachenkenntnissen
Offerten mit den üblichen Unter-
lagen unter Chiffre 4442 an Ho-
tel-Revue, 3001 Bern.

Dubai-Sheraton Hotel sucht für Neueröffnung April 1978 noch einen Metzger/Butcher



Wir offerieren guten Lohn,
frei Kost und Logis, 1 Monat
bezahlte Ferien pro Jahr, mit
freiem Hin- und Rückflug.
Vertragsdauer 2 Jahre.
Interessenten bewerben sich
bitte an:

Food and Beverage
Manager
Dubai-Sheraton Hotel
P.O. Box 4250
Dubai, V.A.E.
Telex: 6710
Tel.: 281111



Dubai-Sheraton Hotel

P.O. Box 4250, Dubai, United Arab Emirates
Tel.: 28 1111, Telex: 6710, Cable: SHERATON HOTEL

**Gasthof-Restaurant
Kreuz am See
6317 Oberwil-Zug**

Gesucht per sofort oder nach
Übereinkunft

Jungkoch oder Köchin

Kost und Logis im Hause.

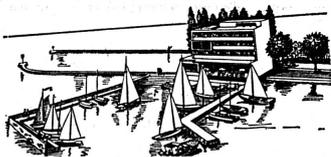
Ihre Offerte nimmt gerne ent-
gegen
M. Rickenbacher
Telefon (042) 21 05 63
P 25-12219

Nous engagerons pour date à convenir

un jeune cuisinier

avec bonnes qualifications et références.
Nous offrons le salaire selon les capacités.
Possibilité d'entrer dans la caisse de retraite.

Veillez prendre contact avec Monsieur
R. Romano, Buffet CFF, 2900 Porrentruy, télé-
phone (066) 66 21 35. 4449



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

cherchent pour longue saison d'été ou à l'an-
née

**commis de cuisine
lingère/femme de chambre
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. 4482

Anmeldeformular für Stellensuchende Einschreibgebühr sFr. 10.— pro Person, zu über- weisen auf Postcheckkonto 30 - 1674 Bern. Bewerber, die sich für einen Arbeitsplatz in einem unserer Mitgliederbetriebe interessieren, wollen bitte nebenstehenden Coupon in Blockschrift gut leserlich und vollständig ausfüllen und ein folgen- de Adresse einsenden: Schweizer Hoteller-Vereln Stellenvermittlung E Postfach 2657 3001 Bern Formulaire d'inscription pour les personnes à la recherche d'un emploi Droits d'inscription: 10 francs par personne, à verser au compte de chèques postaux No 30 - 1674 Berne. Les personnes à la recherche d'un emploi dans l'un de nos établissements sont priées de remplir en capitales, très lisiblement et en entier, le cou- pon ci-joint, et de l'envoyer à l'adresse suivante: Société suisse des hôteliers Service de placement E Case postale 2657 3001 Berne	Name Nom Cognome Apellidos Name	Vorname Prénom Nome Nombre Christian Name	Geboren am Né le Nato il Nacido el Date of Birth	
	Wohnadresse Domicile (adresse exacte) Indirizzo attuale Domicilio Permanent Address	Nationalität Nationalité Nazionalità Nacionalidad Nationality		Telefon Téléphone Telefono Teléfono
	Bisherige Tätigkeit Activité antérieure Attività svolta Actividad anterior Professional Activities up to now	Art der Bewilligung für Ausländer Genre de permis pour étrangers Genere di permesso per stranieri Permiso para extranjeros que posee Kind of Labour-permit for Foreigners		3 letzte Arbeitgeber 3 derniers employeurs 3 ultimi datore di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers
	Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired	Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniere Conocimientos de lenguas extranjeras Languages spoken		Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/temporero Annual/Seasonal employment
Bemerkungen Observations Osservazioni Observaciones Remarks	Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance		Eingang Check	

Hotel-Restaurant-Bar Schäfli, Wil SG

Neueröffnung im Oktober 1978

Für unseren total neurenovierten Betrieb mit Hotel, Restaurant und Bar suchen wir noch folgendes Personal, das Freude und Interesse daran hat, am Aufbau eines guten und kollegialen Teams mitzuwirken:

Koch

Wir bieten eine modern eingerichtete Küche als Arbeitsplatz. Wir verlangen gute Berufsausbildung und Zusammenarbeit.

Hilfskoch Barmaid

Nur Bewerberin mit Berufserfahrung und guter Allgemeinbildung, die Interesse daran hat, einer gediegenen Hotelbar zu einer angenehmen Ambiance zu verhelfen.

Serviertöchter Buffettochter Zimmermädchen Tournante (Service/Buffer)

Bewerbung mit Foto und Zeugnisunterlagen unter Chiffre 4549 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

TESSIN

Albergo Losone bei Ascona

Unser langjähriger Küchenchef hat sich selbständig gemacht.

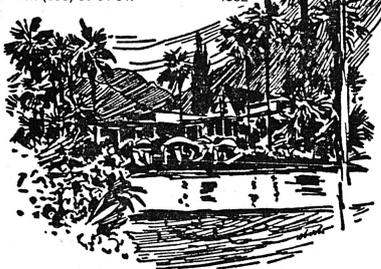
Wir suchen jungen, einsatzfreudigen und bestausgewiesenen

Küchenchef

(Jahresstelle)
Orientierung:
Hotel 1. Klasse, 5 Sterne,
100 Betten,
A-la-carte-Restaurant,
vielseitiger Banquetbetrieb,
Tanz- und Unterhaltungslokal Casa Rustica.

Offerten an
Familie Glaus Somaini,
6616 Losone,
Tel. (093) 35 01 31.

4562



Pour saison d'été nous cherchons jeune

cuisinier commis de cuisine

Offres à:
Hôtel de l'Avenir
1923 Les Marécottes (Valais)
Tél. (026) 8 14 61
4400



Wir haben eine anspruchsvolle Küche und sind eine 16-Mann-Brigade. Zur Komplettierung unseres Teams suchen wir jungen, dynamischen

Chef de partie und

Commis de cuisine

Gerne zeigen wir Ihnen unseren Betrieb, in dem Theateratmosphäre gross geschrieben wird.

Rufen Sie uns doch unverbindlich an. **Fernando Palma** gibt Ihnen jede Auskunft.

Restaurant Plauen
Zeitweg 1, 8032 Zürich
Tel. (01) 69 04 44 P 44-61

Hotel-Restaurant Seeblick 3705 Faulensee-Spiez (am Thunersee)

Wir suchen für lange Sommersaison in unseren gepflegten A-la-carte-Service, tüchtige und freundliche

Restaurationsstöchter

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeit, angenehmes Arbeitsklima, Unterkunft im Haus.

Gerne erwarten wir Ihre Anfrage oder schriftliche Bewerbung.

Fam. Habegger jun.
Telefon (033) 54 23 21
4559

Hotel Moy 3653 Oberhofen Thunersee

sucht auf Mitte Mai
Bar-Hallenkellnerin
(auch Anfängerin)

Bewerbungen mit Foto bitte an die Direktion.
4585

Kaderpersonal für das grösste Hotel der Schweiz

Die Fähigkeit zur Begeisterung,
Einfühlungsvermögen
und Durchschlagskraft

sind die
besonderen
Merkmale

von
Kaderleuten
für das
Hotel
Nova-Park.



Lockt Sie eine Karriere im Food-and-Beverage-Sektor?

Für unsere bekannte und einmalige Hotelbar/Business-Grill mit Life Entertainment, in der die internationale Kundschaft zu Gast ist, suchen wir einen freundlichen, aufgeschlossenen, flexiblen und dynamischen

Abteilungsleiter

Bewerber mit einer natürlichen Persönlichkeit, mit der Fähigkeit zu delegieren, welche bereit sind, Verantwortung zu übernehmen, richten ihre Offerte an:

Herrn P. Betschart, Hotel Nova Park
Badenerstrasse 420, 8004 Zürich
Telefon (01) 54 22 21.

668



Hotel Nova-Park – wo man sich trifft

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



hotel atlas pontresina

Für die kommende Sommersaison von Anfang Juni bis Ende September suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Réceptionist(in)

Chef de partie Commis de cuisine

Chef de service Kellner

Wir bitten Sie, Ihre Offerte an folgende Adresse zu richten:

E. A. Lehmann
Clarastr. 29, 4058 Basel
Telefon (061) 26 80 80
4516



112, Rue des Bouchers
1700 Fribourg
Tél. (037) 23 47 33

On cherche pour tout de suite ou date à convenir une
secrétaire de réception

(non initiée également acceptée). Nous offrons tous les avantages d'un travail varié avec horraire « bloc » régulier.

Ainsi qu'une ambiance de travail sympathique.

Nous demandons une personne sérieuse et stable, connaissances allemand, français, anglais, aimant le contact avec la clientèle et s'intéressant à la vie de l'entreprise.

Veillez demander Messieurs Hurri ou Pernet.
4587

HOTEL SCHIFFLÄNDE AM HECHTPLATZ IN ZÜRICH



Neu

Das erstklassige Haus mit der persönlichen Note im historischen Zentrum Zürich's

- Hotel mit grossem Komfort
- Top-Restaurant "exklusiv"
- Cocktail-Bar zum Aperô
- Night-Club für Anspruchsvolle

Wir suchen nach Vereinbarung:

Top-Restaurant jungen Maitre d'hôtel Chef de rang

Night Club versierten Barman Kellner

Küche (nouvelle cuisine française) Commis de cuisine

Office
Officebursche
mit Permis B oder C. Sehr guter Lohn.

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an
Herrn Daniel Baumann
Hotel Schiffälände
Schiffälände 18
8001 Zürich
4552

Hotel Kustica

Restaurant – Bar – Dancing
3714 Frutigen

Zur Eröffnung 1. Juni 1978

suchen wir

Küche 1 Koch

mit A-la-carte-Erfahrung

Service 2 Restaurationstöchter 1 Kellnerlehrling

Bar-Dancing 1 Barmaid

sprachkundig, freundliches und nettes Auftreten

1 Dancingkellner

Offerten sind erbeten an
Herrn M. Stehli,
Mänimatte, 3714 Frutigen.

4570

Am Anfang jeder
starken Werbung
steht das Inserat.

Stellenangebote Offres d'emploi



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

2 Kellner Koch- oder Köchin Buffettochter oder -bursche

die sich gewohnt sind, in einem lebhaften Betrieb zu arbeiten. Wir bieten Ihnen dafür überdurchschnittliche Verdienstmöglichkeiten bei geregelter Arbeits- und Freizeit.

Offerten sind zu richten an
Kapitain Joe's Aarfähre Spezialrestaurant
5023 Biberstein bei Aarau
Telefon (064) 22 22 10 OFA 106.379.860



In unserem modernen Betrieb im Zentrum von St. Gallen wird infolge Rekrutenschule eines unserer Kellner per sofort oder nach Vereinbarung eine interessante Stelle frei für einen

Kellner

- Jahresstelle
- überdurchschnittlicher Lohn mit Garantie
- sehr angenehmes Arbeitsklima

«Am Gallusplatz»

Restaurant gastronomique, St. Gallen
(vis-à-vis Kathedrale) Tel. (071) 23 33 30, Herr Sisteck verlangen. OFA 126.183.966



Hotel-Restaurant «Bären», Langenbruck

Wir suchen auf ca. 1. Juni 1978

Serviertochter oder Kellner für unsere Gaststube

Restaurations-tochter oder Restaurationskellner

für gepflegten Speiseservice in unseren Restaurationsräumen

Serviertochter für Getränkeservice

für unser Bar-Dancing (evtl. nur abends und über das Wochenende)

Offerten erbeten an:
Landgasthof «Bären», 4438 Langenbruck/BL
Familie Grieder, Telefon (062) 60 14 14
Dienstag geschlossen, 3 Wochen Betriebsferien im Juli P. 03-4026



**HOTEL
CHESA GUARDALEJ**
RESTAURANT BAR
CHAMPFÈR
ST. MORITZ / SILVAPLANA

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

The Peninsula Group

(Hong Kong, Manila, Singapore)

requires a

maitre d'hôtel

The successful applicant should have a sound professional background with several years experience in a similar position, possessing a sense of leadership and capable of motivating and training staff.

This position which will be offered on a two year contract, will carry a remuneration package plus benefits which equates to high European standards. It will also include two months paid leave and return air tickets.

Applications should be forwarded to us by airmail together with full details of curriculum vitae, copies of certificates and recent photograph to:

Group Personnel Manager
c/o The Peninsula
Hong Kong 4280

Bruxelles

Hôtel de tout premier ordre en plein centre
engage:

gouvernante d'étages

(ressortissant du Marché Commun)

Sa tâche:

- Répartition, contrôle et surveillance du personnel d'étages, de nettoyage ainsi que de l'équipe technique.
- Contrôle de la lingerie et du pressing.

Cette personne de 35 ans trouvera chez nous un travail intéressant et indépendant. Elle sera à même de diriger le personnel et sera subordonnée directement au Directeur de l'Hôtel. Elle connaît le français, l'anglais et l'allemand.

Bons appointements, semaine de 5 jours, excellente ambiance de travail.

Offre par écrit à adresser sous chiffre 4427 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.



Wir suchen für die kommende Sommersaison (Eintritt Mitte Mai, eventuell Mitte Juni oder nach Vereinbarung):

Saaltochter oder Saalkellner Buffettochter

Köche (eventuell Köchin) (Hotel- und Restaurationsbetrieb)

Serviertöchter und Kellner

(Restaurant, Châmi-Stuba, grosses Sonnenterrasse und Unterhaltungsmusik)

sowie

Bedienungspersonal (9.00-17.00)

und

1 Koch für unser Bergrestaurant Längfluh, 2800 m ü. M.

Anfragen mit den nötigen Unterlagen und Foto sind zu richten an
Hotel Christiania, 3906 Saas Fee, Tel. (028) 57 16 66. 4295

Gesucht per 15. August 1978

Gerantenehepaar

mit Fähigkeitsausweis

zur Führung des Restaurants Schmidstube in Zug. Es handelt sich um einen gut im Markt liegenden, sehr lebhaften Kleinbetrieb.

Wir stellen uns die idealen Bewerber wie folgt vor:

Er:

- Koch mit viel Freude am Beruf und moderner Küchenführung, aufgeschlossen
- Erfahrung in der Führung einer kleinen Brigade
- ist bereit, überdurchschnittlichen Einsatz zu leisten

Sie:

- Service- und buffetskundig
- hat Freude an der Gästebetreuung und arbeitet aktiv mit.

Wir bieten einem Ehepaar, das gewillt ist, «auf den eigenen Füßen zu stehen» die Möglichkeit, in einem neuzeitlich konzipierten Betrieb die Schlüsselposition einzunehmen. Gute Verdienstmöglichkeiten mit Festlohn und Erfolgsbeteiligung.

Interessenten melden sich bitte mit den üblichen Bewerbungsunterlagen wie Lebenslauf, Zeugniskopien, Referenzen, Handschriftprobe und Fotos. Volle Diskretion.

Emil Doggwiler, Vorstadt 20, 6300 Zug. P 44-31405

Erstklassiger Hotelbetrieb mit Spezialitäten-restaurants, Bars im Berner Oberland sucht

Mitarbeiter(in)

als rechte Hand des Chefs (hauptsächlich für administrative Arbeiten). Für tüchtigen Fachmann im Gastgewerbe bieten wir eine gut bezahlte Jahresstelle.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsanspruch unter Chiffre 4357 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Für die kommende Sommersaison 1978 suchen wir noch folgende Mitarbeiter

Chef de partie Zimmermädchen

Ihre Offerte mit Zeugniskopien, Foto und eventuellen Gehaltsansprüchen senden Sie bitte an die Direktion.

Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern 4148

hotel
revue

Werden
Sie
Abonnent

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

Für Luftpost-Abonnement bitte anfragen!

hotel
revue

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

Name: _____

Vorname: _____

Beruf: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____



HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

HR

Planen
Sie
Ihre
Karriere!

SPITZINGSEE HOTEL

Nach längerer Tätigkeit verlässt uns unsere

1. Hausdame (Generalgouvernante)

Möchten Sie Ihre Nachfolgerin werden?

Wir bieten:
Leistungslohn, Anwesenheitsprämie, Weihnachtsgeld, eigenes Appartement mit Seeblick, gutes Teamwork.

Wir suchen:
Erfahrung, evtl. Auszubildereignung, Führungsqualitäten, Einsatzfreude.

Wir sind:
Erstklass-Jahresbetrieb in Oberbayern, moderne rustikale Einrichtung, 200 Betten, 4 Restaurants, in schönster Lage direkt am See, 60 km von München.

Vollständige Bewerbungsunterlagen erbeten an:

Spitzingsee-Hotel
M. R. Pemsel, Dir.
8162 Spitzingsee-Schliersee, Deutschland 4514

Hotel Bären, Einsiedeln
sucht tüchtigen

Jungkoch oder Köchin

in Jahresstelle, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Freizeit.

Offerten an
F. Kälin, Hotel Bären
8840 Einsiedeln
Tel. (055) 53 28 76 ASSA 86-36720

hotel international zürich
We sich die Welt trifft

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter

Küche:

**Chef de partie
Chef tournant
Pâtissier**

Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit (Fünf-Tage-Woche, 45 Stunden), gute Entlohnung, Self-service-Restaurant für unsere Mitarbeiter und auf Wunsch schönes Zimmer oder Appartement in einem unserer Privathäuser.

Bitte schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an. Unser Personalchef, Herr Willi Gloor, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

am Marktplatz
8050 Zürich
Tel. 01/46 43 41

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ

Flims
1100m - 2800m

Hotel Schweizerhof
sucht für lange Sommersaison (anfangs Juni bis anfangs Oktober)

**Zimmermädchen
Büropraktikantin
Tochter für Hotelbar**

Offerten erbeten an
Familie Rudolf Schmidt
Telefon (081) 39 12 12 4533

Gesucht nach Lugano

Sekretärin
(mit kaufmännischer Ausbildung)

Saaltochter
(auch Anfängerin)

Commis de cuisine

Angebote an
Hotel Continental, 6903 Lugano 4373

BAD SCHINZNACH
SCHWEFEL-THERMALQUELLE

für unser Parkhotel suchen wir per sofort für unsere junge Küchenbrigade noch einen

Chef de partie

in lange Sommersaison.

Offerten an:
Direktion
5116 Schinznach Bad
Tel. (056) 43 11 11 4468

Métropole
chercions cuisiniers

chef de brigade dancing

qualifiés.

Très bon salaire. Date d'entrée immédiate ou à convenir.

Faire offres à la direction du restaurant Métropole, place Bel-Air, Lausanne. P 22-6481

Restaurant Schwanen
Gesucht

Hotelfachassistentin/Hostess

evtl. Jahresstelle, per sofort oder nach Übereinkunft.

Urs Laufer
Restaurant Schwanen
Schwanenplatz 4
6004 Luzern
Telefon (041) 22 21 01 4527

Golf-Hotel des Alpes 7503 Samedan (Engadin)
sucht in Saison- oder Jahresstelle

**2 Commis de cuisine
1 Zimmermädchen**
(Schweizerin)

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten an
A. Tarnuzzer
Telefon (082) 6 52 62 4528

Hotel Désirée
Wir suchen für Sommersaison selbständigen

**Koch
Tochter**

junge, der Schule entlassene für Laden und andere Hausarbeiten. Eintritt nach Übereinkunft.

Anfragen an
Hotel Désirée
3925 Grächen
Telefon (028) 56 22 55 4534

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

Hotel Restaurant Ellbacherhof
8703 Zürich-Erlenbach

10 Minuten ab Stadtzentrum, am rechten Zürichseeufer, sucht für sein Spezialitätenrestaurant per sofort oder nach Übereinkunft fachkundigen, versierten

**Chef de partie
Commis de cuisine**
(à-la-carte-kundig)

Restaurationstochter oder Kellner
(Chef de rang)

Für Auskünfte bitte Herrn W. Hotel verlangen.
Tel. (01) 910 55 22 3276

Gesucht in Jahresstelle zuverlässige(r), sprachgewandte(r) und korrespondenzsichere(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
Telefon (030) 4 34 44 3700

Gesucht qualifizierte(r)

Restaurationskellner/Kellnerin

Albergo Ristorante Campagno Locarno-Minusio
Telefon (093) 33 20 54 4538

Le Mövenpick Fusterie à Genève cherche pour tout de suite ou pour date à convenir:

**cuisine:
chef de partie
commis**

**service:
sommelier
garçon/
fille de buffet**

Nous offrons les avantages sociaux d'une grande entreprise et des possibilités de perfectionnement (cours internes).

Téléphonez ou écrivez à

MÖVENPICK

Fusterie Mlle Lendi Place Fusterie 1204 Genève (022) 21 88 55 code 202 P 44-61

MÖVENPICK

in unsern liebhaften Hotel-Restaurant-Betrieb suchen wir

Serviertochter

Schichtbetrieb. Saison- oder Jahresstelle.

Otto Jauch, Hotel Goldener Schlüssel 6460 Altort/UR
Tel. (044) 2 10 02 4316

Lugano

BOLDT - HOTEL - ARCADIA
CH - 6876 CASTAGNOLA - LUGANO

Zur Ergänzung unseres Personals suchen wir noch per sofort oder nach Übereinkunft, mit Saisondauer bis Ende Oktober a. c., in erstklassiges Familienhotel

**1 Hotelpraktikantin/
Anfangsgouvernante**
(Tochter mit Haushaltlehre bevorzugt)

**1 Anfangsserviertochter/
Anlerntochter
oder Jungkellner**
für Tessiner Stube

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen pro Monat sind zu richten an die Direktion.
Telefon (091) 51 44 41 4463

Kulm Hotel, St. Moritz
Haus allerersten Ranges

sucht für kommende Sommersaison - Ende Juni bis Anfang September - folgende Mitarbeiter (bei Zufriedenheit Winterengagement zugesichert)

**Büro: Réceptionist(In)
Loge: Concierge de nuit
Téléphoniste-Tournant
Telefonist(In)**

**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**

**Economat: Gouvernante
Aide économat/
Cafetière**

Lingerie: 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

Saas-Fee
Wir suchen für lange Sommersaison

**1 Koch
1 Saaltochter**

freie Kost und Logis im Hotel

Offerten sind zu richten an
Fam. Supersaxo-Kalbermatten
Hotel Derby, 3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 23 45 3825

Grand Hotel Regina
3818 Grindelwald

sucht

**Etagenportier
Zimmermädchen**

Eintritt nach Vereinbarung 15. Mai oder 1. Juni 1978. Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an die Direktion. 4482



Bürgerspital Basel

Für unsere Diätberatung suchen wir eine kontaktfreudige

Diätassistentin

mit Initiative und Freude an Teamarbeit. Es handelt sich um einen sehr selbständigen, interessanten und abwechslungsreichen Posten. Der Aufgabenbereich umfasst die Betreuung und Beratung der Diätpatienten in unseren verschiedenen Institutionen. Die Anstellungsbedingungen und Sozialleistungen sind zeitgemäß. Interessentinnen richten ihre Bewerbung an die Personalabteilung des Bürgerspitals, Leimenstrasse 62, Postfach, 4003 Basel. Nähere Auskunft erteilt Ihnen Herr W. Pfund, Leiter der kaufm. Ressorts, Telefon (061) 22 84 10. P 03-2237



Bahnhofbuffet Bern

sucht per sofort oder nach Übereinkunft für modernste Wäscherei

Lingerie-Gouvernante

(geeignete Position für Hotel-Assistentin) Leiterin von einem kleinen Team. Geregelt Arbeitszeit. Zimmer in unserem Personalhaus zur Verfügung.

Bitte melden Sie sich beim Personalchef.

Bahnhofbuffet Bern
Bahnhofhalle, 3001 Bern
Telefon (031) 22 34 21 4558



SPORTHOTEL VALSANA AROSA RESTAURANT CHESA

(Chaîne des rôtisseurs)

Erstklasshaus, 170 Betten, Hallenbad, Freiluftschwimmbad, 4 Tennisplätze, Sauna, Solarium, Massage.

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Küche: **Garde-manger Entremetier Pâtissier**

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

H. R. Vogel, Direktor
Sporthotel Valsana, 7050 Arosa
Telefon (031) 31 02 75 4575



HOTEL EXCELSIOR 1820 MONTREUX

cherche pour tout de suite ou selon convenance

portier de nuit ou concierge de nuit

sachant français, anglais, allemand.

Faire offre:
F. K. Liechti
Hôtel Excelsior
1820 Montreux 4517



Wir suchen mit Eintritt auf Mitte Mai 1978 für Sommersaison bis Ende Oktober

Commis de rang

für unser Restaurant

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an die Direktion des Castello del Sole, 6612 Ascona (Tel. 093/35 11 65). 4550



HOTEX

Interested in other positions?
call us!

First-rate men for first-rate hotels

Unser Auftraggeber ist eine kleinere, aber erstklassige Hotelgruppe auf dem Platz BASEL. Im Zuge einer teilweisen Neuorganisation und im Hinblick auf eine geplante Expansion suchen wir mit Eintritt nach Übereinkunft einen absolut selbstständigen und hartes Arbeiten gewöhnten

Sales Representative

Der zukünftige Mitarbeiter (oder warum nicht Mitarbeiterin?) dieses fortschrittlichen Unternehmens, vorzugsweise ledig (unregelmässige Arbeitszeiten und viel unterwegs) sollte über einige Erfahrungen an der Réception und gute Sprachkenntnisse (inkl. Schwyzerdütsch) verfügen. Er (Sie) sollte in der Lage sein, den Verkauf sowohl auf lokaler, regionaler als auch auf internationaler Ebene zu organisieren und die damit zusammenhängenden Arbeiten in einem eigenen Department zusammenzufassen, um diesem nach der Aufbauphase als

Sales Manager

vorstehen zu können. Die zusätzliche Übernahme der gleichen Tätigkeit für eine angegliederte Kette ist vorgesehen.

Interessenten wollen sich bitte umgehend telefonisch bei uns melden.

HOTEL EXECUTIVE SERVICE 4515
P.O. Box 394 - CH-1211 Geneva 1 (Switzerland) - Phone 32 93 75 - Telex 28 98 95

Zurich BASEL Hilton HILTON

Wir suchen für unsere lebhaften und gut organisierten Betriebe persosort

**Night Auditor
Kassierer(in)
Réceptionist(in)
Telefonistin
Chauffeur**

**Captain
Chef de rang
Commis de rang
Hausbursche/
Wascher**

Wir stellen uns vor, dass Sie grosse Freude an Ihrer Arbeit haben, Weiterbildungsmöglichkeiten, interne Ausbildung, freie Arbeitskleidung, in Verbindung mit einem festen Lohn, schätzen.

Wenn Sie sich für eine dieser Stellen interessieren, senden Sie bitte Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an Herrn Kurt E. Schmid, Personalchef, oder rufen Sie unverbindlich eines unserer Personalbüros an.

4521

Zurich Hilton
Personalbüro
Postfach
CH 8058 Zurich-Flughafen
Tel. 01 81 91 31
Telex 55 135

Basel Hilton
Aeschengraben 31
CH-4051 Basel
Tel. 051-22 66 22
Telex 62 055

Gesucht für die Sommersaison 1978

1 Serviertochter

Eintritt anfangs Mai oder nach Übereinkunft. Tellerservice, Schichtbetrieb, guter Verdienst. Kost und Logis im Hause.

Für diese Stelle werden 3 schöne Preise zu Verfügung gestellt. (1. Preis Wert Fr. 300.-)

Ihre Anmeldung nimmt an der Verlosung teil.

Anmeldungen:
Hotel Lukmanier
Fam. Giger
7180 Disentis
Telefon (086) 7 51 07 4554



Für unser gehobenes Restaurant im Schauspielhaus Zürich suchen wir

Damen und Herren

die unsere anspruchsvollen Gäste mit Freude bedienen möchten.

Rufen Sie uns an. Ruth Aeberli oder Fernando Palma beantworten gerne alle Ihre Fragen.

Restaurant Pfauen
Zeitweg 1, 8032 Zürich
Telefon (01) 69 04 44 P 44-61

Wir suchen ab sofort für lange Sommersaison

Tournant

Concierge, Nachtportier, Telefonist (Italienisch-, Deutsch- und Französischkenntnisse).

Bewerben Sie sich schriftlich oder telefonisch an

Hotel du Lac-Seehof
6902 Lugano-Paradiso
Tel. (091) 54 19 21 4567



Welcher junge Koch hätte Interesse, in unserem Team als

Commis de cuisine

mitzuarbeiten? Rufen Sie einmal unverbindlich an Fam. Felix Künisch-Ingold, Küchenchef, Tel. (031) 52 02 20 P 05-9190



Wir suchen
**Kellner/Serviertochter
Buffetdame/-tochter
Küchenbursche**

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Offerte. 4586

Für unseren Leiter der Restaurant-Betriebe suchen wir in unsere Zentrale nach Basel

eine Betriebs-Assistentin

mit Kenntnissen sowohl im betrieblichen wie im administrativen Bereich, und Spass daran, sowohl in der Verwaltung wie auch «an der Front» eingesetzt zu werden.

Für unsere interessante Aufgabe (Beratung, Planung, Bau und Leitung gastronomischer Betriebe) wünschen wir uns eine vielseitige, möglichst selbständig arbeitende Kollegin, die sowohl Büroarbeiten speditiv und umsichtig erledigt, wie auch Kaderfunktionen im Betrieb übernehmen kann (Ablösungen/Einführungen/Eröffnungen usw.).

Wir bieten selbstverständlich eine sorgfältige Einführung in diese nicht ganz alltägliche Aufgabe, gute Arbeitsbedingungen und ein sympathisches Arbeitsklima in einem kleinen Team.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und unter Angabe Ihrer Lohnvorstellungen erwarten wir gern an die

GASTRAG, Beratung, Planung, Bau und Leitung gastronomischer Betriebe, Elisabethenanlage 7, 4051 Basel, Tel. (061) 23 04 79, z. Hd. Herrn H. Witsch. 4545



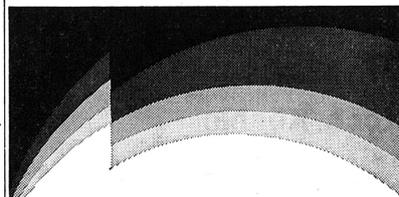
Nous cherchons pour saison d'été ou à l'année

secrétaire chef de partie/tournant commis de cuisine chef de rang commis de rang garçon ou fille d'office

(permis A exclu)

Prrière de s'adresser à la direction.

Kurhotel Valmont
1823 Glion sur Montreux
Téléphone (021) 61 38 02, interne 500 4530



Wir suchen für unser M-Restaurant Stadelhofen in Zürich eine zuverlässige

Chefin

für den Pâtisserie- und Traiteurverkauf

Organisatorisch haben wir den Verkauf dieser Spezialitäten unseren Restaurants zugeordnet - weil eine enge Zusammenarbeit mit dem Geranten erforderlich ist.

Sie stehen einem kleinen Verkaufsteam vor, disponieren täglich die Bestellungen und sind verantwortlich für eine einwandfreie Präsentation der Ware.

Später können wir Ihnen bei Eignung den Posten als Stellvertreterin des Geranten in Aussicht stellen.

Wir erwarten von Ihnen:

- eine Ausbildung im Gastgewerbe wie z. B. abgeschlossene Lehre als Hotelfachassistentin.
- oder erfolgreiche Verkaufspraxis und Flair für Personalführung

Wir bieten Ihnen:

- geregelte Arbeitszeit (44-Stunden-Woche)
- Ihren Leistungen entsprechend gutes Salär
- Anteil am Erfolg der Migros
- gründliche Einführung in Ihre neue Aufgabe

Gerne möchten wir uns mit Ihnen näher über dieses Angebot unterhalten. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre kurze schriftliche Bewerbung.

GENOSSENSCHAFT MIGROS ZÜRICH
Personalabteilung
Pfungstweidstr. 101, 8021 Zürich
Telefon (01) 44 44 21, Herr R. Taddei OFA 153.272.632





Grand Hotel Hof Ragaz

7310 Bad Ragaz
Telefon (085) 9 01 31

Wir suchen in unseren Jahresbetrieb

Stütze der Directrice

für die Departemente Economat, Kaffeeküche, Office.
Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Bekanntgabe der Gehaltsansprüche sind erbeten an die Direktion.

4520

Bad Ragaz

Hotel Real, Vaduz

sucht

Empfangssekretärin

sprachenkundig, NCR 42. Eintritt 15. Juni oder 1. Juli 1978.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto an

Felix Real, Hotel Real
9490 Vaduz
Telefon (075) 2 22 22

4542



Hotel Wilenbad am Samersee

sucht für Sommersaison oder in Jahresstelle, Eintritt Mai/Juni

Koch, Köchin

in kleine Brigade

Serviceangestellte

Anfragen erbeten an
Moritz Rogger, Hotel Wilenbad
6062 Wilen-Sarnen, Tel. (041) 66 10 71

4525



Grosshotel (220 Betten)

sucht

Food and Beverage Manager/Personalchef

Eintritt sofort möglich
sowie auf Mitte Juni bis Ende September

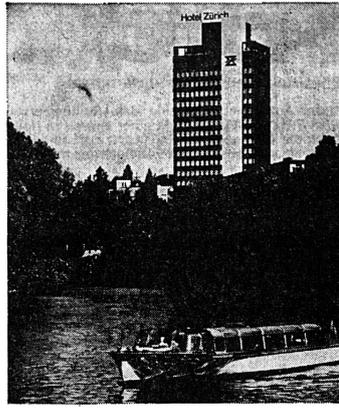
Sous-chef saucier Chef de rang

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an
Hotel Eurotel St. Moritz, 7512 Champfer, oder
rufen Sie uns doch einfach an und verlangen
Herrn Geisseler, er gibt Ihnen gerne Auskunft
über Telefon (082) 2 11 75

4581

Hotel Zürich

8001 Zürich
Neumühlequai 42
Telefon (01) 60 22 40



Wir suchen für unser De-Luxe-Hotel in der Stadt Zürich auf 1. Juli 1978 oder nach Übereinkunft

1. Küchenchef

Wenn Sie über die nötigen Kenntnisse sowie internationale Erfahrung verfügen, so senden Sie bitte ihre vollständige Bewerbung mit Bild an die Direktion.

Diskretion ist zugesichert.

4548



Möchten Sie in einer schweizerisch-libanesischen Hotelkette Ihre Karriere aufbauen und fortsetzen als

F + B Manager Frontoffice Manager Koffeshop Stewardess Headwaiter Chief accountant

Sind Sie nicht älter als 30, mit dem Hotelberuf bestens vertraut, dynamisch und voller Initiative?
Ein 120-Zimmer-Hotel am herrlichen Strand von Sharjah (Nahe von Dubai) in den Vereinigten Arabischen Emiraten zu eröffnen, dann schreiben Sie mir bitte umgehend an folgende Schweizer Adresse:
General Manager Sharjah Beach Hotel
c/o Herrrn J. Gehrler, Direktor
Grand Hotel Beau Rivage
3800 Interlaken

Ihre Unterlagen werden vertraulich behandelt und Sie werden in-nerst 5 Tagen eine Antwort erhalten. Bitte senden Sie alle üblichen Unterlagen zusammen mit Ihren Lohnvorstellungen und Telefon-nummer.

4532

(05-9025) **Prisco**
BAR DISCO-DANCE

sucht
Barmaid
Bewerberinnen mit Berufserfahrung, freundlichem Wesen und Sinn für gute Zusammenarbeit senden Ihre Offerte an:

Direktion
Dancing Chikito AG
Neuengasse 28, 3011 Bern
Tel. (031) 22 26 80
15.00 bis 17.30 Uhr

Hotel-Restaurant Kappelenbrücke am Wohlensee bei Bern

Wir suchen gut ausgewiesene(n)

Serviertochter oder Kellner
Gepflegter Speiservice, angenehmes Arbeitsklima, sehr guter Verdienst, Montag und Dienstag geschlossen. P 05-9648

Gebrüder Gyax
3032 Hinterkappelen
Telefon (031) 36 15 36

Hotel Restaurant Channa, 3900 Brig
Wir suchen fachkundigen
Restaurationskellner
in Brigade, guter Verdienst.

Familie P. Walch-Ricci
Telefon (028) 23 65 56

Hotel-Restaurant Des Alpes Grächen/Wallis
sucht auf die Sommersaison
Bürovolontärin Koch
(evtl. Jahresstelle)
Offerten an
Telefon (028) 56 22 44

Restaurant ZINETHALIS ZUR WAAG ZÜRICH

sucht auf 1. Juni 1978
Chef de partie
In Jahresstelle, geregelte Freizeit und gute Entlohnung.
Offerten an
O. Probst
Telefon (01) 211 07 30

Ascona
Wir suchen eine
Hotelfachassistentin
Siech bitte melden bei
Familie Studer
Hotel Riposo
6612 Ascona
Telefon (093) 35 31 64



Wir suchen in Jahresstelle für unser Hotel- und Restaurationsbetrieb mit grossem Saalgeschäft noch folgende Mitarbeiter:

Chef de partie Commis de cuisine Hotelfachassistentin

Wenn Sie Interesse haben, in einem vielseitigen und lebhaften Betrieb mitzuarbeiten, senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns einfach an.

Hotel-Restaurant Spitzgarten
Lindenplatz 5, 8048 Zürich
Telefon (01) 62 24 00, L. Demarmels

4531



Englisch Lernen

Gesucht für sofort junger

Chef de partie/ Sous-Chef

Englischstunden frei im Hotel.

Eilofferten mit den üblichen Unterlagen an
C. Bühler, Novotel Longfort, Coventry
Telefon Coventry 0203 888 33

4535

Bahnhofbuffet Bern
sucht per sofort oder nach Übereinkunft

- Serviceangestellte
- Serviceanfängerinnen oder -anfänger

Geregelte Arbeitszeit.
Sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

Zimmer in unserem Personalhaus zur Verfügung.

Bitte melden Sie sich beim Personalchef oder Chef de service.

Bahnhofbuffet Bern
Bahnhofhalle, 3001 Bern
Telefon (031) 22 34 21

Sommer 78 in Griechenland

Für das Hotel Kortupalace (de Luxe) auf der Sonneninsel Korfu suchen wir für Sommersaison mit baldmöglichstem Eintritt in Schweizer Brigade

Chef entremetier Commis entremetier Commis garde-manger

Wir bieten:
- bezahlte Hin- und Rückreise
- Unterkunft in Einzel- und Doppelzimmer, alle mit Bad oder Dusche
- Strandbadbenützung
- angenehmes Arbeitsklima
- zeitgemässe Entlohnung

Wenn Sie Interesse haben, diesen Sommer in Griechenland zu verbringen, richten Sie bitte Ihre Eilofferte an Hotel Schweizerhof, Bern, z. H. Herrn J. Häberli, Personalchef.

4572

Hotel-Restaurant Rössli St. Anton 9413 Obereggen

einzigartiges Panorama, 1100 m ü. M.
Wir suchen für lange Sommersaison

Serviertochter Kellner

5-Tage-Woche, sehr guter Verdienst. Kost und Logis im Hause. Bitte rufen Sie uns an. Fredy Bürki, Telefon (071) 91 24 42, gibt Ihnen gerne alle gewünschten Auskünfte. P. 33-1271



Rôtisserie Müli
5243 Mülligen

5 Autominuten von Baden und Brugg

Gesucht:

Restaurationskellner

(Bewilligung vorhanden)

Serviertochter

(im Speiseservice gewandt)

Serviceaushilfen

(Speiseservice, Samstag und Sonntag)

Sehr hoher Verdienst.

Offerten sind erbeten an

Familie E. Samson-Zellweger
Telefon (056) 85 11 54

4529

Für unsere betriebsame Pizzeria Rosticceria in Lugano-Paradiso suchen wir eine(n) verantwortungsbewusste(n) Betriebsleiter(in), der/die die selbständige Führung in unserem angegliederten Restaurationsbetrieb übernehmen würde.

Wir stellen uns einen fachlich gut ausgebildeten, dynamischen

Betriebsleiter

vor, der es mit Selbstinitiative versteht, unsere anspruchsvolle Kundschaft zu verwöhnen.

Wenn Sie sich für die Stelle interessieren, richten Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an die Direktion

Hotel Commodore
Riva a Caccia 6, 6900 Lugano

4522

**Hotel Anker
Restaurant und Bar
5000 Aarau**

Wir suchen in Jahresstelle

**1. Sekretär/
Aide du patron**

Wenn Sie:

- D, F und E sprechen
- interessiert sind an einem vielseitigen Posten
- wenn möglich KV- oder Kochausbildung haben
- gerne disponieren und Verantwortung übernehmen

dann setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Sie finden bei uns:

- ein 40-Betten-Stadthotel mit Restaurant und Bar
- Jahresstelle (auch teilweise Mitarbeit der Ehegattin möglich)
- Kost und Logis auf Wunsch im Hause, aber nicht Bedingung
- eine abwechslungsreiche Tätigkeit und attraktive Verdienstmöglichkeiten.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Hotel Anker, 5000 Aarau
Telefon (064) 22 74 18, Herrn Peter verlangen.
4537

**Zurich BASEL
Hilton HILTON**

Wir suchen für unsere lebhaften und gut organisierten Betriebe per sofort

**Assistentin der
Generalgouvernante**

Wir stellen uns vor, dass Sie grosse Freude an Ihrer Arbeit haben, Weiterbildungsmöglichkeiten, interne Ausbildung, freie Arbeitskleidung in Verbindung mit einem festen Gehalt schätzen.

Wenn Sie sich für diese Stelle interessieren, senden Sie uns bitte Ihre Offerte zu, zuhanden von Herrn Kurt E. Schmid, Personalchef, oder rufen Sie unverbindlich unser Personalbüro an.

4377



Zurich 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

Nous cherchons pour une chaîne hôtelière importante dans la région lémanique, un

adjoint de direction

Attaché à l'inspection, ce collaborateur sera chargé en particulier de travaux de contrôle et de révision dans les établissements. Il remplacera l'un ou l'autre des directeurs en cas d'absence.

Il est exigé une formation hôtelière solide dans le domaine administratif, des connaissances comptables, quelques années de pratique.

Age maximum 40 ans. Nationalité suisse ou permis C. Langues française et allemande parlées couramment.

Les intéressés sont priés de soumettre un dossier complet (lettre manuscrite, curriculum vitae, photo et copies de certificats) à ADEM PERSONNEL S.A., av. de la Gare 20, 1003 Lausanne. Discretion assurée.

Les offres ne seront transmises à notre mandant qu'avec l'accord formel du candidat.

4555

Organisation hôtelière importante, avec siège en Suisse romande, cherche un

cadre supérieur

capable d'assurer seul tous travaux d'expertises, d'analyses et de contrôle, même au niveau le plus élevé.

Il est exigé une formation hôtelière de base et plusieurs années d'expérience, dont une partie à l'état-major d'une chaîne hôtelière. L'âge et la nationalité sont indifférents, mais le candidat étranger doit être au bénéfice d'un permis de travail suisse, car il doit prendre domicile dans la région lémanique. Maîtrise de la langue française indispensable (capacité rédactionnelle).

La rémunération correspond aux exigences. Le titre de directeur sera attribué très rapidement à ce nouveau collaborateur, s'il fournit la preuve des qualités professionnelles et humaines que l'on attend de lui.

Veillez adresser des offres de service complètes, avec un document manuscrit, sous chiffre 4556 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne. Discretion garantie.

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
evtl. jüngeren Oberkellner**

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
Telefon (030) 4 31 62/63

3928

**Costa Smeralda
Sardegna**

Yacht Club - Golf Club - Tennis Club
Dotati di RISTORANTI di altissimo livello

cerca per la stagione estiva

**chef de partie
pasticciere**

Inviare curriculum vitae corredato di certificati di lavoro a

Mr. M. E. Nayrolles
direzione generale clubs
07020 Porto Cervo (SS)

4561

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
1 Koch**

Bei Zufriedenheit Engagement für Wintersaison zugesichert. Gutbezahlte Stellen.

Dienststofferten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an:

M. Burri-Ammon, Grand Hotel Alpina,
3780 Gstaad, Tel. (030) 4 31 61/62

3927



Hôtel de Luxe
150 lits

cherche pour entrée immédiate

**commis de cuisine
portier d'étage**

Faire offre à la direction.
Hôtel Le Mirador
1801 Mont-Pélerin (sur Vevey)
Tél. (021) 51 35 35

4563

**Gasthof Steinbock
3818 Grindelwald**

sucht in Saison- oder Jahresstelle junge

**Köchin
Restaurationskündig
Restaurationsstochter**

sprachenkundig

Familie Christian Boss
Gasthof Steinbock, 3818 Grindelwald
Telefon (036) 53 10 10

4578



Kur- und Sporthotel Bad Serneus

Für die Sommersaison (anfangs Juni bis zirka Ende September) suchen wir

Serviertochter

(Anfängerin wird angeleitet)

Mann oder Frau

zur Mithilfe im Badebetrieb.

Telefonische oder schriftliche Bewerbungen richten Sie bitte an

Kur- und Sporthotel Bad Serneus
7299 Klosters-Serneus
Telefon (083) 4 10 15

P 13-3393

Bahnhofbuffet Bern
sucht per sofort oder nach Übereinkunft

- **Buffetpersonal**
- **Kassiererin**
- **Zimmermädchen**
(für modernes Personalhaus)
- **Lingerie-Mädchen**

Geregelte Arbeitszeit.
Zimmer in unserem Personalhaus zur Verfügung.

Bitte melden Sie sich beim Personalchef oder Governante.

Bahnhofbuffet Bern
Bahnhofhalle, 3001 Bern
Telefon (031) 22 34 21

4539

Hotel Astoria, Olten

Zur Mitarbeit in unserem Team suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Kellner

oder evtl.

Serviertochter

für unser Restaurant français.

Es handelt sich hierbei um einen Posten, der Freude am Beruf, Einsatzbereitschaft, angenehme Umgangsformen, Sprachgewandtheit, Tranchier- und Flambierkenntnisse zur Voraussetzung macht.

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie einen den Leistungen entsprechenden hohen Lohn. Interessenten melden sich schriftlich mit den üblichen Unterlagen oder telefonisch bei Hotel Astoria, Hübelstrasse 15, 4600 Olten, Telefon (062) 21 84 91 (Herrn P. Langenegger verlangen).

4568

Neues Posthotel 7500 St. Moritz

100 Betten – Erstklasshaus

Wir suchen ab Mitte Mai oder nach Übereinkunft für lange Sommersaison, evtl. in Jahresstelle,

gut ausgebildete

Sekretärin/Sekretär

(Schweizer)
NCR, Sprachen: D/F/E

sowie einen anpassungsfähigen, freundlichen

Logentourant

mit Führerschein und guten Sprachkenntnissen.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an die Direktion, Telefon (082) 2 21 21 4566



Palace Hotel St. Moritz

sucht für die Sommersaison 1978

Réceptionist
Journalführer
Warenkontrollleur
Chef de rang
Commis de rang
Zimmermädchen
Etagenportier
Chef de partie
Commis de cuisine
Chef pâtissier
Commis pâtissier
Krankenschwester
Badmeister

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an
Palace Hotel, 7500 St. Moritz.

4564

Cresta Hotels Davos

Neue, moderne Hotels in zentraler Lage von Davos, 180 Betten, 2 Restaurants, 2 Hotel-Bars, 2 Swimming-pools, Sauna, Solarium, Coiffeur-Salon.

Wir suchen für die kommende lange Sommersaison mit der Möglichkeit für anschließende Wintersaison, ab 1. Juni 1978 oder nach Übereinkunft, noch folgende Mitarbeiter:

Chef de partie Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung, fortschrittliche Sozialleistungen und auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an:

A. Bachmann
Direktor der Cresta Hotels
7270 Davos Platz
Telefon (083) 3 60 22

4544

Entlegene Gegenden mit merkwürdig klingenden Namen -

- der Name HOLIDAY INNS klingt jedoch nicht so fremdartig. Hier, im südlichen Afrika gibt es bereits 22 Inns, und weitere befinden sich im Stadium der Planung. Diese laufende rapide Expansion macht es notwendig, dass wir zusätzliches dynamisches Personal brauchen, nämlich:

**Erfahrene stellvertretende
Manager**
Verwaltungs- Manager
**Abteilungsleiter
für Speisen
und Getränke**
Haushälterinnen
Küchenchefs
**Stellvertretende
Küchenchefs**
**Veranstaltungs-
chefs**



Wir sind hier in einem Land, in dem man mit der örtlichen Währung einen ausgezeichneten Lebensstil führen kann - dazu kommen noch einmalige Möglichkeiten der Entspannung. Einige der oben genannten Positionen schliessen freie Unterkunft und Verpflegung ein; wenn Sie jedoch an einer bedeutenden Karriere interessiert sind, bieten wir Ihnen noch folgendes:

- * ausgezeichnetes Gehalt
- * Leistungs-Prämien-System
- * gute Aufstiegsmöglichkeiten
- * ausgezeichnete Sozialleistungen
- * fortlaufende Ausbildung.

Bewerbungen, möglichst auf englisch, mit allen Einzelheiten

der bisherigen Laufbahn und Zeugnissen, und der Angabe einer Telefonnummer, unter der Sie erreicht werden können, wollen Sie bitte per Luftpost-Express bis zum 19. Mai an folgende Adresse richten:
Mr. E. Cox, Senior Group Consultant, P.O. Box 61147, Marshalltown 2107, Suedafrika,
oder nach dem 19. Mai bis zum 2. Juni an:
Mr. E. Cox, C/o Austin Knight Limited,
20 Soho Square, London W1A 1DS, England.

Vorstellungen werden in Europa durchgeführt werden.

Holiday Inns

MÖVENPICK

Für unser Mövenpick beim Broderbrunnen in St. Gallen suchen wir einen bestausgewiesenen

Chef de service

Herr Fröhlicher, unser Geschäftsführer, gibt Ihnen gerne jede gewünschte Auskunft.

Rufen Sie ihn an!

**Mövenpick beim
Broderbrunnen**
St.-Leonhard-Strasse 7
9000 St. Gallen
Telefon (071) 22 45 33 P 44-61



**Motel
Rex
Stans**

sucht versierte, freundliche

Barmaid

Angenehmes Arbeitsklima, guter Verdienst.

Rufen Sie uns an:
Telefon (041) 61 26 26 4519

Palace Sporthotel 3825 Mürren

100 Betten, Kandahar-Grill, Sonnenterrasse, Palace-Bar, Seminar- und Banketräume.

Für die kommende Sommersaison mit Eintritt anfangs oder Mitte Juni suchen wir noch einige tüchtige

Chefs de rang

Sie werden zu Beginn im Speisesaal, später im A-la-carte eingesetzt. Gute Verdienstmöglichkeiten in der deutschen Sprache sind unerlässlich.

Richten sie bitte Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen an

Palace Sporthotel
3825 Mürren 4524

**Aussichts-Restaurant
BUCHENEGG**

Der junge Familienbetrieb auf reizvoller Höhe.
Reservations-Auskunft: Tel. 017/70 73 90
5-Autenenruten-ab-Kilswal

Wir suchen für sofort oder nach Vereinbarung einen jungen, ausgehenden

Betriebsassistenten
(Chef de service)

Wir erwarten, dass Sie unser Restaurant selbstständig leiten und überwachen, dass Sie leichtere Büroarbeiten selbstständig erledigen, dass Sie aktiv und mit Freude bei der Organisation unseres Betriebes mithelfen. Wir bieten Ihnen eine gutbezahlte Jahresstelle mit zeitgemässer Entlohnung und geregelter Arbeits- und Freizeit.

Dieser Posten bietet einem jungen Fachmann gute Aufstiegsmöglichkeiten und alle Einblicke in der Praxis eines aktiv und zeitgemäss geführten Betriebes. 4434

Leitung: Mirella Bruno Th. Eitschinger

Hotel Unione Bellinzona

assume subito o per data da convenire

commis di cucina

per piccola brigata

portiere solo

con conoscenze linguistiche

Rivolgersi al
(092) 25 55 77 4546

Hôtel de Ville 1837 Château-d'Oex VD

cherche

sommelière

Entrée de suite ou à convenir.
Très bon gain et bonne ambiance de travail.

Téléphone (029) 4 63 98 4526



Sunstar Lenzerheide

Infolge unvorhergesehener Umstände suchen wir für die kommende Sommersaison ab zirka 15. Mai einen

Chef de service

für unser gut frequentiertes A-la-carte-Restaurant.

Unser Kaderangestellter sollte folgende Qualifikationen mitbringen:

- guter Lehrlingsausbilder
- Sprachkenntnisse
- flambier- und tranchierkundig
- im Interesse des Hauses arbeiten und einen freundlichen, zuvorkommenden Service garantieren

Diese Position bietet grossen Spielraum für selbständiges und kreatives Arbeiten. Bei beiderseitiger Zufriedenheit ist ein langfristiges Engagement erwünscht.

Ausserdem suchen wir noch

Chef-entremetier Barmaid oder Barman Restaurations- und Saalkellner

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Hotel Sunstar Lenzerheide
Familie A. Schreiber
Telefon (081) 34 24 91 4367

Gesucht
für die Sommersaison

Serviertochter oder Kellner Serviertochter, Anfängerin Buffettochter, Anfängerin Hilfskoch

in mittleres Hotel am Vierwaldstättersee, Eintritt Mai oder nach Übereinkunft. Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten an:
Familie Amstad, Hotel Sonne
6375 Beckenried, Tel. (041) 64 12 05 4560

Hotel premier ordre à Genève cherche:

un secrétaire de réception/ aide du patron

expérimenté, français/anglais, NCR 42 correspondance français/anglais.

Offres avec curriculum vitae et photo sous chiffre 4293 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.



In unserem modernen Betrieb im Zentrum von St. Gallen wird per sofort oder nach Vereinbarung eine Stelle frei für einen

Sous-Chef

Wir verlangen:

- Bei der Personalführung eines mittleren, aber feinen Küchenbetriebes, dem Küchenchef die rechte Hand zu sein.
- Fähig sein, unsere Lehrlinge auszubilden.
- Sehr positive Berufseinstellung und Freude an kulinarischen Objekten.

Wir bieten:

- Einem jungen Koch eine sichere, interessante Stelle.
- Regelmässige Arbeitszeit (45-Std.-Woche).
- Angenehmes Arbeitsklima und sehr guten Lohn.

«Am Gallusplatz», Restaurant gastronomique, St. Gallen (vis-à-vis Kathedrale) Tel. (071) 23 33 30, Herr Sisteck verlangen. OFA 126.183.966

Gesucht jüngerer, jedoch erfahrener, gut ausgewiesener

Gerantenehepaar

auf Hotel, Restaurant (100 Betten).

Eintritt: raschmöglichst Berner Oberland.

Bewerbungen mit vollständigen Unterlagen erbitten wir unter Chiffre D 900620 an Publicitas, 3001 Bern.

Diskretion wird zugesichert. P 05-5139

Auf den 15. Juli oder 1. August 1978 suche ich einen jüngeren, qualifizierten

Aide du patron

für mein sehr schönes Tea-room, das zum Hotelbetrieb gehört. Sie sollten die Küche selbständig führen (gepflegter Tellerservice und Snacks).

Ich erwarte einen strebsamen Mann, dem es darum geht, seine Kenntnisse zu erweitern und in der Praxis zu verwerten. Weiter erwarte ich Fingerspitzengefühl und Phantasie, um unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen. Ich biete Ihnen weitgehende Selbständigkeit im Einkauf und Kalkulationswesen, zeitgemäss Entlohnung und angenehmes Arbeitsklima.

Wenn Sie sich für diese Stelle interessieren senden Sie bitte Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an:

H. J. Ammann, «Hotel Ammann» Kirchgasse 4-6, 8001 Zürich

4275

Restaurant de l'Hippocampe

Bar, Dancing chez Gégène à 2022 Bevaix RN 5

cherche pour de suite ou date à convenir

commis de cuisine/ tournant

Téléphone (038) 46 18 44.

4328

Hotel Excelsior 3963 Crans sur Siere

cherche pour la saison d'été

chef de cuisine

Faire offre écrite directement.

4543

Hotel Europe au Lac 6612 Ascona

sucht noch

Patissier

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion Hotel Europe au Lac, 6612 Ascona, Telefon (093) 35 28 81.

4453

Für unser Café-Restaurant CHARLESTON im Bürozentrum Reinach/BL

suchen wir eine solvente

Firma oder Person

zur Führung dieses neuen Betriebes als Pächter ab 1. Jan. 1979. Miete/Kauf ebenfalls möglich.

Das Café-Restaurant wird im englischen Stil mit Alkoholpatent erstellt.

Grösse: ca. 85 Sitzplätze und ca. 30 Boulevardplätze, grosszügige Parkplatzmöglichkeiten direkt im Zentrum von Reinach.

Nähere Details erteilt:

KOWA AG

Birsigstr. 80, 4011 Basel
Telefon (061) 38 32 08

P 03-11059

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für unser italienisches Spezialitätenrestaurant/Pizzeria in grosser Westschweizer Stadt einen qualifizierten

Küchenchef

zirka 35-40 Jahre jung, mit Freude am Beruf, der Gabe, die Kundschaft mit laufenden italienischen Spezialitäten zu verwöhnen und den Fähigkeiten, Mitarbeiter erfolgreich zu führen.

Bei erfolgreichem Einsatz werden wir Ihnen die Chance bieten, einen unserer Betriebe zu übernehmen.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 4091 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Holiday Inn

and MÖVENPICK

Regensdorf

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Servicehostessen/-stewards Buffetdamen Commis de cuisine Bankettportier

Nebst modern eingerichteten Arbeitsplätzen bieten wir Ihnen:

- gute Verdienstmöglichkeiten
- geregelte Arbeitszeiten
- neuzeitliche Sozialleistungen
- modernes Personalhaus mit Studios
- Mitarbeiterschulung
- interessante Arbeit in einem jungen und aufgeschlossenen Mitarbeiterteam.

Nahe genug vom Stadtzentrum - aber auch weit genug davon.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

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

P 44-61

Hotel Freienhof 6362 Stansstad

am Vierwaldstättersee (Nähe Stadt Luzern)

sucht in lange Sommersaison zuverlässigen, initiativen

Alleinkoch

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten mit Zeugnissen an

Rolf Schmid
Telefon (041) 61 35 31

Cherche de suite ou à convenir

commis de cuisine sauclier/entremetier

Bons gains - congé le dimanche.

Se présenter:

Brasserie Feldschlösschen
42, route des Jeunes
1227 Genève
ou téléphoner (022) 43 64 02

P 18-494

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Nachtconciierge/ Tournant

für Hotel in Zürich.

Schicken Sie Ihre Bewerbung unter Chiffre 44-71113 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Für Ferienablösung vom 5. August bis 12. September

Alleinkoch/ -köchin

Wir schätzen gute Köche!

Hotel Europe
Dufourstrasse 4
8008 Zürich
Tel. (01) 47 10 30
(7 bis 9 Uhr, Zahner)

4494

Hotel Tenne, Zermatt

Für die kommende Sommer-, evtl. auch Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Rôtisseur Commis de cuisine Commis de restaurant Femmes de chambre

Offerten an:

Fam. J. Stöpfer
Hotel Tenne, 3920 Zermatt
Telefon (028) 67 18 01

4307

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



Parkhotel Waldhaus in Flims

Erstes Haus in Flims, sucht für die lange Sommersaison 1978 (Ende Mai bis Ende September) noch folgendes bestqualifiziertes Personal:

Réception

Sekretärin/ Korrespondentin

(sprachkundig)

Telefon

Telefonistin

Küche

Chef de partie Commis de cuisine

Senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:

Parkhotel Waldhaus,
z. Hd. von Herrn Dir. H. G. Radecke,
7018 Flims Waldhaus,
Tel. (081) 39 11 81.

4323

GUT · GEMÜTLICH · GASTLICH



eines der 80 gutgeführten
AMBASSADOR SERVICE HOTELS

In meinen gutbürgerlichen, familiären Hotelbetrieb suche ich einen erfahrenen Küchenchef, welcher Freude hat, in einer kleinen, lebendigen Stadt im Herzen des Oberwallis seine menschlichen und beruflichen Fähigkeiten voll zu entfalten.

Unser neuer

Küchenchef

sollte den Willen und das Können besitzen, die Tradition einer guten Küche fortzusetzen und dabei auch unseren Lehrlingen ein richtiger Chef zu sein.

Diese verantwortungsvolle Position ist nach Übereinkunft in Jahresstelle zu besetzen. Für eine schöne Wohnung oder ein Studio kann gesorgt werden.

Sind Sie bereit, mit viel Teamgeist diese anspruchsvolle Aufgabe zu übernehmen, so melden Sie sich bitte schriftlich oder telefonisch bei:

4105

Jean-Pierre + Margrit Baudet
Bahnhofstrasse 9
Telefon (028) 46 24 25
Telex 38 346



Institut International de Jeunes Gens à Rolle/VD (3 mois d'hiver à Gstaad/OB) cherche

cuisinier

(Suisse ou permis C) entrée immédiate ou à convenir. Horaire de travail et périodes de vacances agréables.

Adresser curriculum vitae détaillé avec photographie récente, certificats et prétentions de salaires sous chiffre 4447 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Je suis un cuisinier autrichien et je travaille comme chef dans le grand restaurant Mövenpick Riponne.

A ma clientèle, je propose une carte riche et raffinée. Pour me seconder, je cherche un

sous-chef de cuisine

Si vous êtes en mesure d'assumer des responsabilités dans une brigade de cuisine dynamique et que vous voulez profiter des avantages sociaux d'une grande entreprise (2 jours de congé par semaine) envoyez-moi votre offre ou téléphonez-moi au (021) 20 70 51.

Walter Siegmund / chef de cuisine, case postale 600, 1005 Lausanne.

Code 203 P 44-61



Hotel Danilo

7451 Savognin/Graubünden

Möchten Sie in einem modernen Betrieb arbeiten?

Wir suchen für die Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Service:

Serviertöchter oder Kellner

Küche:

Chef de partie/Sous-chef Commis de cuisine

(auch Köchinnen können sich melden)

Bar:

Serviertochter oder Kellner

Wir freuen uns auf Ihre Offerte:

O. + R. Federspiel, Dir. Danilo Hotel, 7451 Savognin Tel. (081) 74 14 66 4509

Hotel Posthuis 6061 Melchsee-Frutt

Für Sommersaison, Beginn zirka 20. Juni 1978, suchen wir versierte

Serviertochter

tüchtigen

Jungkoch

Guter Verdienst, geregelte Freizeit.

Bitte melden: Telefon (041) 66 42 19, Peter Rohrer. 4445



Hotel Gasthof Post 6764 Lech am Arlberg

sucht ab Sommersaison

1 Küchenchef

mit Meisterprüfung bevorzugt. Selbständige Küchen- und Personalführung. Wir sind eines der führenden Hotels in Österreich, haben modernste, neuerbaute Küche, 80 Hausgäste und sehr starkes individuelles A-la-carte-Geschäft.

Vorstellungstermin bis 11. Mai 1978. Zeugnisse sind mitzubringen. Telefon 55 83 20 60, Familie Moosbrugger. 4461

Hotel Krone, Aarberg

sucht in Jahresstelle für gepflegten A-la-carte-Service

Restaurationstochter oder Kellner

(Chef de rang)

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

Bitte melden Sie sich bei Herrn Schori.

Fam. W. Schmid-Trottmann Hotel Krone, Aarberg Telefon (032) 82 35 57 4493

Seehus Stäfa am Zürichsee

sucht für sofort

Chef de rang

der die Initiative mitbringt, zum Chef de service aufzusteigen. Dieser Mitarbeiter sollte mit seinem Beruf auf Du und Du stehen und absolut charakterfest sein. Sprachen: E - F - D - wünschenswert. 20 Minuten von der City (Zürich), die Perle am Zürichsee, einmalige Gäste, tolles Betriebsklima.

Offerten bitte an

H. Rudolph, Restaurant Seehus, 8712 Stäfa/Zürichsee, Tel. (01) 926 23 03. 4478



Hôtel des Alpes Restaurant Le Pertems
1260 Nyon, Lac Léman
Tél. (022) 61 49 31



cherche pour son exploitation jeune et dynamique

un bon saucier/ sous-chef

pour étage, lingerie, buffet, économat, office et réception.

Entrée en service à convenir. Place stable. Chambre confortable à disposition. Bonnes conditions de travail.

Offres avec références à la direction. 3009

Hotel Bahnhof 3777 Saanenmöser

sucht für Sommersaison 1978

2 Serviertöchter 1 Lingère

Eintritt Mitte Mai oder anfangs Juni.

Anfragen: Familie Pilet-Roux Tel. (030) 4 15 06 4446

Hotel Restaurant Bar Dancing am Vierwaldstättersee

sucht einsatzfreudige Dame als

Aide du patron

Offerten sind erbeten unter Chiffre 4458 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Tüchtlge(r)

Kellner oder Serviertochter

findet gutbezahlte Stelle in Hotel-Restaurant. Eintritt nach Übereinkunft, evtl. käme auch Saisonnier mit guten Deutschkenntnissen in Frage.

Familie W. Gehrig Hotel Cavalier Reiterstrasse 1 4054 Base Telefon (061) 39 22 62 4459

Hotel Uzwil

sucht in Jahresstelle, mit Eintritt nach Übereinkunft, freundliche, sprachenkundige

Hotelsekretärin

Geregelte Arbeitszeit, gute Entlohnung, angenehmes Arbeitsklima.

Offerten sind erbeten an R. Bol Iger Hotel Uzwil 9240 Uzwil Tel. (073) 51 51 51 4465

Gesucht auf 1. Juni 1978 oder nach Übereinkunft in Hotel-Restaurant an der Stadtgrenze von Zürich zu kleiner Brigade

Koch

5-Tage-Woche und modern eingerichtete Küche.

Hätten Sie Lust, in einem jungen Team unser neuer Mitarbeiter zu werden, so rufen Sie uns bitte einfach an.

H. Hausheer Hotel-Restaurant Sonnental 8600 Dübendorf Tel. (01) 821 30 52 4480

Hotel Belvédère 3818 Grindelwald

sucht

Barmaid oder Barman

für seine Hotelbar

Saison 25. Juni bis 5. Oktober 1978.

Offerten mit allen Unterlagen an Familie F. Hauser. 4475

Spezialitäten-Restaurant



5000 Aarau

sucht per sofort oder nach Übereinkunft qualifizierten

Koch

sowie

Jungkoch 1 Kellner oder Serviertochter 1 Buffettochter

Kost und Logis im Hause, sehr guter Verdienst zugesichert.

Ihr Anruf würde uns freuen. Telefon (064) 22 23 12 4513

Hotel Krone in Lech am Arlberg

sucht für lange Sommersaison (1. Juni bis 31. Oktober)

Garde-manger Entremetier

Wir bieten beste Bezahlung und geregelte Arbeitszeit.

Bewerbungen erbeten an Fam. Pfefferkorn, Hotel Krone, 6764 Lech am Arlberg, Tel. 00435583/551. 4495



LA MOUETTE

CH 2028 Vaumarcus

Lac de Neuchâtel

cherche

1 sommelier(ère) 1 commis de service

Tél. (038) 55 14 44

4450

Restaurant Rosenberg Zug

Wir suchen in unser Spezialitätenrestaurant versierten

Restaurationskellner oder -tochter und 1 Servicelehrtochter oder -kellner

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

HYPER JUMBO

cherche

pour son restaurant

cuisiniers

- semaine de 45 heures
- 13e salaire
- caisse de pension
- Entrée de suite ou à convenir

S'adresser à:

J.-L. Jemmely, Hypermarché Jumbo, Restaurant 1752 Villars-sur-Glâne

Téléphone (037) 82 11 91

P 02-2200

Jumbo c'est l'avenir!



Hôtel Le Richemond

Rue Ad.-Fabri 8-10

1211 Genève 1

Case postale 684

cherche

commis pâtissier

Place à l'année.

Prière de faire offre complète ou de téléphoner (022) 31 14 00, int. 3147. 4506



Sunstar Hotels Davos

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

- Réception: Telefonistin**
- Küche: 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

Hotelbedarfsgeschäft

mit Sitz in Zürich
sucht an selbständiges Arbeiten gewöhnten, initiativen

Mitarbeiter

(Einkauf/Verkauf) und dynamischen

Verkaufsleiter

zur Betreuung der Kundschaft im Raume Zürich.
Kaufmännische und gastgewerbliche Erfahrungen sind erwünscht. Geregelt Arbeitszeit und 5-Tage-Woche.
Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 4301 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes suchen wir für sofort oder nach Übereinkunft in Sommer- oder Jahresstelle

1 Serviertochter oder Kellner

(freundlich, flink, sprachenkundig) sowie

1 Pizzaiolo

(anche principiante)

1 Ragazza o Ragazzo

per l'office e laboratorio pasta
Offerten mit den üblichen Unterlagen an
A. Ragnacci-Kaufmann, Hotel Engel
8820 Wädenswil, Tel. (01) 780 00 11
... oder noch besser ... kommen Sie vorbei
P 44-31180

Für die kommende Sommersaison sind in unserem gut eingerichteten 80-Betten-Familienbetrieb folgende Posten neu zu besetzen:

Commis de cuisine

Eintritt 10. Mai, evtl. später

Saaltochter(-kellner)

Eintritt 10. Mai

Restaurationsstochter evtl. Restaurationskellner

per 1. Juni

Barman oder Bardame

per 1. Juni (evtl. Anfänger mit Servicekenntnissen)
Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen richten Sie an
Fam. K. P. Gygax, Hotel Haldi & Waldhaus
CH-3715 Adelboden BO 4134



Hotel-Restaurant Bellevue FISCHGRILL Iseltwald

Die Perle am Brienzensee CH-3807 Tel. 036 451190

Spezialitäten-Restaurant am Brienzensee sucht per sofort oder nach Vereinbarung für gepflegten A-la-carte-Service und Restaurations-service

Kellner oder Serviertochter (nur Schweizer(in))

Wenn Sie gern in einem jungen, dynamischen Team mitarbeiten, dann melden Sie sich doch mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen bei Frau Uebelhart, Hotel Bellevue, 3807 Iseltwald bei Interlaken, Tel. (036) 45 11 10 4229

Ring Hotel 6390 Engelberg

sucht für lange Sommersaison ab Ende Mai qualifizierten und strebsamen

Jungkoch

Überdurchschnittliches Gehalt. Anstellung für den Winter zugesichert.

Angebot mit den üblichen Unterlagen an:
Ring-Hotel, 6390 Engelberg 4290

In unseren lebhaften Betrieb suchen wir zuverlässige, tüchtige

Hotelfachassistentin

zur Betreuung unserer Lehrtöchter sowie zur Mithilfe und Überwachung des Frühstückservice, des Buffet- und Etagedienstes und der Lingerie.
Bewerberinnen, die über die nötige Ausbildung und Erfahrung verfügen, erteilt nähere Auskünfte: OFA 111.124.968
Hotel Linde, 5400 Baden
Telefon (056) 22 53 85
Frau Wanner oder Herr Hübscher verlangen.

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

Serviertochter Buffettochter

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima und guten Verdienst. OFA 132.139.652

Offerten bitte an
Familie John Phrat
Restaurant Alte Post
Klosters-Aetjia
Telefon (083) 4 17 16

Restaurant Au Rendez-vous 3818 Grindelwald

sucht nach Übereinkunft

Serviertochter Buffettochter Comms de cuisine

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit bei zeitgemässer Entlohnung.

Offerten erbeten an
E. Borel
Telefon (036) 53 11 81 4162



Haldenbof

Hotel Haldenbof 8557 Fruthwilen ob Ermatlingen

Renommiertes Spezialitätenrestaurant am Untersee sucht für sofort in Jahresstelle

Restaurationsstochter Restaurationskellner

für A-la-carte-Service sowie

Anfängerin im Spelseservice

Offerten bitte an
F. Peter
Telefon (072) 64 19 64 4342

Hôtel Sylvana 1854 Leysin

Alpes vaudoises
cherche pour la saison d'été
un cuisinier ou cuisinière
sachant travailler seul
une femme de chambre
Faire offre à
L. Bonelli,
chef de cuisine,
tél. (025) 6 21 36. 4439

Hotel Aletsch 3981 Bettmeralp (VS)

sucht für Sommersaison (ab 10. Juni 1978)

2 Serviertöchter

Offerten mit Unterlagen bitte an:
Hotel Aletsch
Fam. Eyholzer
3981 Bettmeralp
Tel. (028) 27 15 56 4428

HOTEL ADMIRAL BASEL

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Etagegouvernante Réceptionistin
per Sommer 1978
Küchenchef

Verlangen Sie unseren Herrn Römer. 4210

Economy-class
130 Zimmer-200 Betten
Geheiztes Schwimmbad
Tel. 061-287777
Telex 83444
Rosentalstr. 5
Mustermesse



HOTEL NOVA PARK JEDDAH INTERNATIONAL CHAIN WITH A NEW HOTEL CONCEPT

For the opening of our de luxe hotel in September 1978 we are looking for an **Executive Chef**

- Applicant should have
- Profound knowledge in his field
 - Experience in international hotels
 - Capability to train and guide staff
 - Knowledge of English

- We offer
- Tax-free salary
 - Free accommodation
 - Free laundry
 - Free meals
 - 100% medical insurance
 - Air transport from and to point of hire
 - Two-year contract

Please apply with full personal details and photo to

Jürgen F. Janke
General Manager Jeddah
Hotel Nova Park Zurich
Badenerstrasse 420
8004 Zurich



325 rooms (incl. 40 suites), 5 restaurants, 9 conference rooms, audiovision, sauna, fitness center, pool.
Address: Jeddah, Saudi Arabia, P.O. Box 475, telephone 24890.

Adressänderung (bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____

- Mitglied Abonnent

Neue Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____ Telefon: _____

- Mitglied Abonnent

Zu senden an: HOTEL-REVUE, Abteilung Abonnemente
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Changement d'adresse (en lettres capitales, s. v. p.)

Ancienne adresse

Nom: _____ Prénom: _____

Entreprise: _____

Rue: _____ Localité: _____

Numéro postal d'acheminement: _____

- Membre Abonné

Nouvelle adresse

Nom: _____ Prénom: _____

Entreprise: _____

Rue: _____ Localité: _____

Numéro postal d'acheminement: _____ Téléphone: _____

- Membre Abonné

A envoyer à: HOTEL-REVUE, Service des abonnements
Monbijoustrasse 130, 3001 Berne

Verenahof Hotels Baden

Wir suchen zum sofortigen Eintritt sprachensprechende

Conducteur/Concierge

Es handelt sich um eine Jahresstelle.

Casserolier

Offerten an die Direktion.

4406

Park Hotel Schöneegg 3818 Grindelwald

Gesucht für lange Sommersaison und eventuell auch Wintersaison:

Hotelsekretärin und Réceptionistin Entremetier Commis de cuisine

Bitte richten Sie Offerte mit Zeugnissen und Lohnanforderungen an

Familie Stettler,
Park Hotel Schöneegg, 3818 Grindelwald.

4281

Restaurant Kornhauskeller, Bern

sucht in Jahresstelle

Saucier

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

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

3263



HOTEL CHESA GUARDALEJ RESTAURANT BAR CHAMPFER ST. MORITZ / ENGADIN

Wir suchen für unseren Erstklassbetrieb (lange Sommer- und Wintersaison):

Oberkellner/ Chef de service

Unser Mitarbeiter sollte über sehr gute Deutschkenntnisse verfügen und den Willen zur Gesamtverantwortlichkeit für den Servicebereich mitbringen.

Wir bieten dafür geregelte Arbeits- und Freizeit sowie zeitgemässe Entschädigung.

Schriftliche Bewerbungen richten Sie bitte an Familie Totschnig-Funk, CH-7512 Champfer.
4385

Auf den 10. Mai ist unsere

Réception

neu zu besetzen.

Wenn Sie:

- D/F/E sprechen
- Dame oder Herr von gepflegtem Äusserem sind
- interessiert sind an einem vielseitigen Posten
- Freude an Zusammenarbeit haben
- über etwas allg. Erfahrung und Flair für einen Saisonbetrieb verfügen

dann setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.

Sie finden bei uns:

- ein bestens eingerichtetes Büro NCR 42/IBM 82M
- einen 80-Betten-Familienbetrieb, wo jedermann Hand anlegt
- bei gegenseitigem Einverständnis eine Jahresstelle
- ein Hotel mit Tradition und doch zeitgemäss.

Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen richten Sie an

Fam. K. P. Gygax, Hotel Huldí & Waldhaus
CH-3715 Adelboden BO

4133



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 kommende Sommersaison, Juni bis Oktober, in neues Bergrestaurant mit Tagesbetrieb

Serviertochter Haus- und Officetochter

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

4165

Cherché jeune

commis de cuisine

al Ristorante le Betulle,
6951 Origlio, six kilomètres de Lugano

tél. (091) 56 51 93

4332

Hotel Simmental Zweismen (Berner Oberland)

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft tüchtigen, à-la-carte- und menükundigen, flinken und zuverlässigen Koch

Jungkoch

in Passanten- und Hotelbetrieb. Dasselbst flinke, freundliche

Serviertochter

zur Bedienung von Einheimischen und Passanten im Restaurant und Garten. A-la-carte- und Französischkennntnisse erforderlich. Kost und Logis im Hause.

Offerten mit Referenzen erbeten an
Fam. F. Balsiger-Glauser
Tel. (030) 2 17 15

4285

Hotel Post 3981 Lax/Wallis

sucht auf 1. Juni

Koch oder Köchin

Angenehmes Arbeitsklima.

Offerten sind erbeten an
Frau W. Wenger
Tel. (028) 71 12 39

4334



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

Koch 1 Grillkoch 1 Serviertochter

Offerten an
Familie R. Lomatter
Hotel-Restaurant Tenne
3906 Saas Fee
Tel. (028) 57 12 12

4251

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

Koch oder Köchin

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima und guten Verdienst.

Offerten bitte an
Familie John Phrat
Restaurant Alte Post
Klosters-Aeuja
Telefon (083) 4 17 16

OFA 132.139.652



LE spécialiste des places saisonnières: toujours du travail disponible!

HOTEX 11, rue du Mt-Blanc
1211 Genève 1 - Tél. 022/32 92 94

Hotel-Restaurant Weisses Kreuz 3800 Interlaken am Höheweg

sucht für kommende Sommersaison:

Saaltochter/ Kellner

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten sind erbeten an

R. Bieri,
Telefon (036) 22 59 51.

4196



sucht für sofort oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine

und

Serviertochter oder Kellner

für gepflegten Speiseservice.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an
Fam. W. Palm

4399

ERMITAGE

Hotel Ermitage

Seestrasse 80
8700 Küsnacht, Zürich
Tel. (01) 910 52 22

Für Sommersaison mit Eintritt für sofort oder nach Übereinkunft suchen wir

Réceptionist/in

sprachenkundig (in Jahresstelle)

Réceptionspraktikant/in Gouvernante

Restaurationskellner Buffetdame (in Jahresstelle)

Interessenten richten ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen zuhanden Herrn G. Meier.

3787

Hôtel des Platanes 2025 Chez-le-Bart

au bord du lac de Neuchâtel
tél. (038) 55 29 29

Nous recherchons pour entrée de suite ou à convenir

1 chef de cuisine 1 commis de cuisine 1 chef de rang 1 barmald

4125

Wir suchen

Tochter

für Zimmer evtl.

Ehepaar

Er: Küche (Hilfskoch)
Sie: Zimmer und Mithilfe im Betrieb,
Kost und Logis im Haus

Familie Stämpfli
St. Peters-Insel
3235 Erlach
Telefon (032) 88 11 15

4394



Hotel Burgener, Rest. Skihütte

sucht für die Sommersaison (Eintritt Mitte Juni) eine freundliche

Serviertochter

Sich wenden an

Fam. Albert Burgener
Hotel Burgener
3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 15 22

4375

Hotel Anker Rorschach

Gesucht in Jahresstelle

Küchenchef

in kleine Brigade.

Wir legen Wert auf selbständige Führung der Küche, gute Kenntnisse in Fischspezialitäten, à la carte und Bankette.

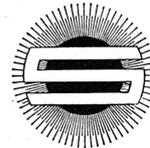
Buffetdame

für Frühstück und Frühstücksservice.

Offerten erbeten an

Hotel Anker
9400 Rorschach, Tel. (071) 41 42 43

4283



Sunstar Hotels Davos

Die Chance für einen tüchtigen

Chef de partie

Mit Eintritt auf den 5. Juni suchen wir für lange Sommersaison einen

Sous-chef

der die Küche im Hotel Sunstar (140 Betten) mit kleiner Brigade selbständig führen kann und bereit ist, Verantwortung für eine erstklassige Zubereitung der Speisen zu übernehmen.

Einkauf und Menügestaltung besorgt der Küchenchef im Hotel Sunstar Park. Verlängerung des Vertrages für die Wintersaison möglich.

Wir bieten der Verantwortung entsprechende Entlohnung, geregelte Freizeit und schönes Einzelzimmer.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto an die Sunstar Hotels Davos, K. Künzli, Personalchef, 7270 Davos Platz, Telefon (083) 2 12 41

4368

Hotel Bächau

direkt am Zürichsee

sucht in lange Sommersaison (Mai bis Oktober) oder in Jahresstelle

2 oder 3 Kellner

Wir legen grossen Wert auf gepflegten Service. Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Offerten an

Hotel Bächau AG, 8806 Bäch
Herrn A. Tanner verlangen
Telefon (01) 784 61 75
(Donnerstag geschlossen)

3413



Golf- und Sporthotel Hof Maran

Wir suchen für die Sommersaison per Juni einen

Concierge-Conducteur

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbiten wir an die Direktion, E. Traber.

4294



sucht für sofort

1 Commis de cuisine

für Saison- oder Jahresstelle.

Interessenten senden bitte Ihre Offerte an

Robert Frehner, Kurhotel Valens
7311 Valens, Tel. (085) 9 24 94

4414

Arosa
Welche unabhängige, selbständige Person wäre bereit, eine Stelle als

Direktionshilfe
eines gut geführten, modernen Hotels (85 Betten) für die Sommersaison (evtl. ganzjährig) anzutreten. Verlangt werden gute allgemeine Kenntnisse in Büro und Réception sowie Kontrollarbeiten im Hotel inkl. teilweise Überwachung und Mithilfe im Restaurationsbetrieb. Wir bieten für einsetzbar Person den Kenntnissen entsprechende gute Entlohnung und eine angenehme Zusammenarbeit. Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre DI 150.2271 an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8953 Dietikon.



Wir suchen per sofort oder Übereinkunft folgende Mitarbeiter

Panorama-Grill:
Chef de rang

Panorama-Bar:
Barkellner

Snack-Restaurant:
Serviertochter/Kellner
(Schicht 6 bis 15 oder 15 bis 24 Uhr)

Check-Point Bar:
Barmaid/Hostess

Bankett:
Bankettkellner

Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit (Fünf-Tage-Woche, 45 Stunden) gute Entlohnung, Self-service-Restaurant für unsere Mitarbeiter und auf Wunsch schönes Zimmer oder Appartement in einem unserer Personenhäuser.

Bitte schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an. Unser Personalchef, Herr Willi Gloor, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte. 4346

am Marktplatz
8050 Zürich
Tel. 01/46 43 41

RESTAURANT BRUDERHOLZ
Stucki
Hans + Susi Stucki-Herbstler
Bruderholzallee 42 4059 Basel Tel. 061 34 24 60

Für unser exklusives Restaurant suchen wir per 15. Mai oder 1. Juni 1978

Commis de rang
Chef de rang
Wir erwarten qualifiziertes Personal und freuen uns auf Ihren Anruf!
(Montags geschlossen) 667

Hotel Weisskrenz-Belvédère
7250 Klosters
50 Betten/Hotel-Restaurant

sucht für kommende Sommersaison

Küchenchef
zu kleiner Brigade (Jahresstelle möglich)

Chef de partie
Commis de cuisine
(bei gegenseitigem Einverständnis auch Winter 1978/1979)

Offerten erbeten an
S. und H. Stirnemann
Hotel Weisskrenz
7250 Klosters 4467

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

Wir suchen
Buffettochter
Buffet-Lehrtochter
Familie R. Lehmann
Tel. (065) 61 10 73
ausser Montag
OFA 123.143.869

Atlantis Sheraton Hotel

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir in Jahresstelle für sofort oder nach Übereinkunft

Chef garde-manger
(auch jüngere, begabte Bewerber kommen in Frage).

Richten Sie bitte Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung direkt an unseren Küchenchef, Herrn Walter Hug, Döltzschweg 234, 8055 Zürich, Telefon (01) 35 00 00. 4490

TESSIN

La Coteba del divertimento

KURSAAL CASINO
Circus-Club
Taverne del Dini

Hotel Romantica Melide
sucht für Sommersaison mit Eintritt per sofort:

Saucier
Sous-chef
Chef garde-manger
Offerten bitte an
Telefon (091) 68 75 21 4489

MATTER
WOLLBERG
Tea Room
sucht

Alleinkoch oder Köchin
auf anfangs Juni oder nach Übereinkunft.
Anfragen an H. Matter
6390 Engelberg
Tel. (041) 94 15 55 (während Geschäftszeit)
P 25-16117

Alpenhof St. Anton
Oberegg ob Heiden

Dringend gesucht per sofort für lange Sommersaison

Alleinkoch/-köchin
Serviertochter/Kellner

Wir freuen uns auf Ihre Offerte.
Fam. E. Prister-Locher
Telefon (071) 91 18 45 4444

BÄTTERKINDEN
Bekannter Spezialitäten-Landgasthof sucht

Koch oder Köchin
zur Mitarbeit in kleiner Brigade unter der Leitung eines eidg. dipl. Küchenchefs.
Wir bieten geregelte Freizeit und gute Entlohnung. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.
Offerten bitte an
Familie Hubler
Gasthof Krone
3315 Bätterkinden
Tel. (065) 45 34 34 4479

HOTEL ALTE POST BONADUZ
An der San-Bernardino-Route

sucht für kommende Sommersaison (Eintritt nach Übereinkunft):

2 Serviertöchter
1 Jungkoch

Wir bieten sehr guten Lohn und geregelte Arbeits- und Freizeit.
Offerten erbeten an
Bruno Theus
Hotel alte Post
7402 Bonaduz
Tel. (081) 37 12 18 4454

Bellevue Palace Hotel Bern

Haben Sie Lust, in einem erstklassigen Hotel zu arbeiten? Wir suchen noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Service:
Chef de rang
Chef d'etage

Pâtisserie:
1. Commis Pâtissier

Restaurant:
Serviertochter

Kontrolle:
Büro-Praktikant(In)
Anfangs-Sekretär

Bar:
Barmaid oder Bartochter

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Hans Kunze, Personalchef, Bellevue Palace Hotel, Bern. 4505

Pour les USA un poste de

chef de partie (cuisine)

est offert à un candidat qualifié désireux de passer 18 mois au minimum dans une ville très agréable du sud des Etats-Unis. Début d'activité: septembre/octobre 1978. Bon salaire, voyage aller et retour payé, très bonne ambiance de travail au sein d'une équipe de 10 jeunes Suisses et Français travaillant dans un restaurant gastronomique de classe.

Tous renseignements au téléphone (021) 32 89 21 ou faire offres avec copies de certificats à:
Mr. J. Tritten
Restaurant ALFIE'S
6, rue de Chantepoulet, 1201 Genève 4443

Gesucht per sofort jüngere, gut präsentierende, nette

Barmaid und Serviertochter
Anfängerinnen werden angeleitet.
Sowie

Buffetbursche und Hausmädchen, evtl. Ehepaar

Geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Hause, sehr hohe Verdienstmöglichkeiten.

Offerten:
Restaurant Landhaus, 3400 Burgdorf
Tel. (034) 22 29 92 4511

hotel aarauerhof
Aarau Bernhofstr. 10
Tel. (064) 23527

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

Serviertochter oder Kellner
für die Hopfenstube.
Überdurchschnittlicher Verdienst bei höchst angenehmer Arbeitszeit.

1 Chef de rang
(auch weiblich) für unseren Grill-room, 5-Tage-Woche
Ihr Anruf oder schriftliche Bewerbung würde mich sehr freuen (bitte Herrn Dubach verlangen). 4362

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

WENGEN

In unseren lebhaften Hotelbetrieb suchen wir in Jahresstelle eine freundliche und aufgeweckte

2. Réceptionssekretärin
die bereit ist, aushilfsweise Saalservice zu übernehmen.
Sprachen: D/F/E. Spezielle Kenntnisse in Buchhaltung sind nicht erforderlich, jedoch ein gewisses Flair im Umgang mit Menschen.
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.
Ich freue mich auf Ihre Anfrage
Rolf Frick, Dir. Hotel Jungfraublick
Christliches Hospiz, 3823 Wengen
Tel. (036) 55 27 55 4481

Hotel Drei Könige
8840 Einsiedeln
Dancing/Bar

Wir suchen per anfangs Mai oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle

2 freundliche, versierte, sprachenkundige

Serviertöchter
(sehr gute Deutschkenntnisse)

1 Koch oder Köchin

Offerten sind erbeten:
Fam. Nando Calore-Reichmuth
Hotel Drei Könige, Einsiedeln
Telefon (055) 53 24 41 4284

Importante organisation de tourisme social recherche pour fonction de contrôle

personnalité ayant expérience hôtelière

Nous demandons:
- expérience d'organisation d'hôtel
- notions de comptabilité
- connaissance des méthodes modernes de gestion
Nous offrons:
situation stable et possibilité d'organiser son travail de manière autonome.

Offre complète y compris demande de salaire jusqu'à mi-mai à Intersoc Bruxelles, Bureau Suisse, 7077 Valbella. P 13-24490

GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN

Wir suchen für die Sommersaison mit Eintritt nach Übereinkunft

Zimmermädchen-Tournante
Hilfszimmermädchen

Bewerberinnen sind gebeten, sich an die Direktion des
Grand Hotel National, 6002 Luzern,
Telefon (041) 24 33 22, zu wenden. 4460

Hotel Hirschen 3818 Grindelwald

sucht in Jahresstelle

Hotelfachassistentin Sekretärin/Aide du patron Serviertochter Buffettochter

Offerten an
Familie Bleuer, Tel. (036) 53 27 77

4466

DAS

französische Spezialitätenrestaurant Eichmühl
8820 Wädenswil

Wir suchen in Jahresstelle 1 oder 2 nette,
freundliche, gutausgewiesene

Serviertochter

in gepflegten Speiseservice. Wir bieten sehr
hohen Verdienst, Zimmer im Hause und 5-
Tage-Woche.

Für den Herbst suchen wir einen

Kochlehrling

mit Sekundarschulabschluss (Eintritt könnte
auch früher erfolgen). Wir garantieren für
eine ausgezeichnete Berufsausbildung.

Paul Wannenwetsch, Tel. (01) 780 34 44

4464



Berghaus Visco Suisse 6174 Sörenberg

Wir suchen für die Sommersaison oder in
Jahresstelle

Serviertochter

(auch Anfängerinnen)

Buffettochter Koch oder Köchin Commis de cuisine

Gerne erwarten wir Ihre Offerte.
Familie Maag, Telefon (041) 78 13 39.

4141



Landgasthof Sternen 3506 Grosshöchstetten

sucht auf Mitte Mai 1978 oder nach Überein-
kunft freundliche

Restaurations Tochter

für gepflegten à-la-carte-Service. Tranchier-
und Flambierkundige werden vorgezogen.
Wir bieten 5-Tage-Woche, ausgezeichneten
Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Bitte rufen Sie mich an:

Jürg Stettler
Telefon (031) 91 01 11

4270



Hotel
Storchen
Schönenwerd

Zur Ergänzung unseres Teams
suchen wir in Jahresstelle erfah-
rene, an selbständiges Arbeiten
gewohnte

Hotelsekretärin

sowie

Chef de partie

in modern eingerichtete Küche.

Ihre Offerte erwartet gerne

R. M. Dönni
Hotel Storchen, 5012 Schönenwerd
Telefon (064) 41 47 47

4476

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

Restaurant Le Marmotte und Hotel Continental 3920 Zermatt

Gesucht für Sommersaison
1978 evtl. in Jahresstelle

Serviertochter und Kellner

(sprachkundig)

1 Koch 1 Commis de cuisine 1 Saal-Lehrtochter 1 Anfangs-Sekretärin 1 Portier

(sprachkundig)

Offerten bitte an die Direk-
tion oder Tel. (028) 67 30 63
4402

HOTEL
Adula
FILMS

Auf Anfang Mai suchen wir für
eine bis Mitte Oktober dauernde
Sommersaison noch einen tüch-
tigen

Entremetier

Die Verlängerung für die Winte-
rsaison ist möglich.

Offerten mit Lebenslauf, Foto,
Zeugnis und Gehaltsan-
sprüchen sind zu richten an
H. Hotz, Hotel Adula
7018 Films

4347

Hotel Restaurant Stechelberg

Lauterbrunnental
Nähe Schilthornbahnstation

sucht für kommende Som-
mersaison

Serviertochter oder Schweizer Kellner Buffettochter und -burschen

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten bitte an

Familie Gertsch
3801 Stechelberg
Tel. (036) 55 29 21

4205

Saas-Fee

Gesucht für die Sommersai-
son, in kleineres Hotel mit
Restauration

1 Köchin oder Koch 1 Commis de cuisine 1 Serviertochter

Geregelte Freizeit.

Offerten sind erbeten an:

Sporthotel Saas-Fee
3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 20 44

3647



Wir suchen per sofort oder
nach Übereinkunft noch fol-
gende Mitarbeiter

Chef de garde

(17.00 bis 02.00 Uhr)

Commis de cuisine Kellner Serviertochter

Gerne erwarten wir Ihren An-
ruf.

Hotel Plaza
Goethestrasse 18
8001 Zürich
Telefon (01) 34 60 00

1467

Hotel Schweizerhof 7078 Lenzerheide

50 Betten, Hallenbad

sucht mit Eintritt nach Über-
einkunft für Sommersaison
oder in Jahresstelle

Empfangs-Sekretärin

Mit Eintritt Mitte Juni für lan-
ge Sommersaison

Entremetier

Commis de cuisine

Bewerbungen mit Zeugniss-
kopien, Foto, Lohnanspruch
sind an B. Decurtins zu rich-
ten.

3502

Modernes Passantenresta-
urant sucht auf Anfang Mai für
lange Sommersaison fach-
tüchtigen, selbständigen

Alleinkoch/ Küchenchef

Komfortable, möblierte Woh-
nung vorhanden.

Offerten erbeten an

Restaurant
San Bernardino Nord
7431 Hinterrhein
Telefon (081) 62 12 56

4366

Speiserestaurant mit kleiner,
hübscher Bar sucht per so-
fort oder 1. Mai

Barmaid

(evtl. jüngere Serviertochter)

Serviertochter oder Kellner

(Anfänger werden angelehrt)

Auf Wunsch Zimmer im Hau-
se.

Restaurant Sternen
8307 Effretikon
Tel. (052) 32 11 12

4186

Erstklassiges Spezialitäten-
Restaurant auf dem Platze
Zürich sucht per sofort oder
nach Übereinkunft:

Chef Gardemanger sowie

2 Commis de cuisine

Gutausgewiesene Bewerber,
die an einer gutbezahlten
Dauerstelle interessiert sind,
wollen sich bitte melden un-
ter Tel. (01) 34 92 26.

4507

Saas-Fee

Hotel Bristol

sucht für die Sommersaison
eine freundliche

Serviertochter

Sich wenden an
Familie Bumann Othmar

Hotel Bristol
3906 Saas-Fee
Telefon (028) 57 24 34

4512

Gesucht ab ca. 20. Mai in un-
ser junges Team eine freund-
liche, flinke

Serviertochter

sowie

Aushilfsserviertochter

Gute Verdienstmöglichkeit,
geregelte Arbeitszeit,
auf Wunsch einen Sonntag
pro Monat frei.

Gerne erwarten wir Ihren An-
ruf.

Erich Stalder
Restaurant Sternen
Pieterlen bei Biel
z. Z. (031) 86 03 06

4504

Hotel-Speiserestaurant Schmid am See 6440 Brunnen

sucht für Sommersaison bis
Ende Oktober 1978

Restaurationskellner oder -Tochter

sowie

Buffettochter

Offerten mit Zeugniskopien
sind zu richten an
Fam. C. Hackl-Schmid
6440 Brunnen
Tel. (043) 31 18 82

4502

Hotel Schloss

8590 Romanshorn am Bodensee
Alkoholfreies Restaurant, 30 Betten

Es fehlen noch in unserem jungen Team für
eine lange Sommersaison, Eintritt sofort, bis
Ende Oktober:

Koch oder Köchin

in kleiner Brigade

Serviertochter oder Kellner

Ausländerbewilligung vorhanden

Verstärkten Fachkräften werden geregelte Ar-
beitszeiten und hohe Löhne geboten. Kost
und Logis im Hause.

Richten Sie bitte Ihre Bewerbungen an
R. Werneburg, Tel. (071) 63 10 27

4164



Grand-Restaurant

Tea-room / Confiserie

-Schuh- 3800 Interlaken

am Höheweg

sucht per sofort und nach Übereinkunft

Serviertochter Verkäuferin

per Juli 1978.

Gutbezahlte Saison-, evtl. Dauerstellen, nebst
geregelter Arbeits- und Freizeit.

Offerten sind erbeten an

Fam. F. Beutler, Tel. (036) 22 94 41

4469

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in
vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetrie-
ben:

Serviertochter/Kellner

in anspruchsvollen A-la-carte-Service

tüchtige, fachkundige

Barmaid

sowie

Commis de cuisine

Ihren Besuch oder Ihren Anruf erwartet

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

4487

In unseren lebhaften Restaurationsbetrieb
suchen wir einen qualifizierten, selbstän-
digen

Koch

der zusammen mit dem Patron die Küche
führt. Eingearbeitete Hilfskräfte stehen uns
zur Seite.

Die Stelle eignet sich für einen Berufsmann,
der freies Arbeiten schätzt und seine sach-
lichen Ideen verwirklichen will. Bei der Fest-
setzung der Arbeitszeit können wir Ihnen ein-
ige Annehmlichkeiten bieten. Eintritt 15. Ju-
ni oder 1. Juli 1978.

Ebenso ist die Stelle einer

Serviertochter

neu zu besetzen. Sie arbeiten im Schichtbe-
trieb in einem Team von 7 Mitarbeitern. Der
durchschnittlichen Arbeitszeit von 9 Stunden
entsprechend kommen Sie auf einen interes-
santen Verdienst. Eintritt 15. Juni oder 1. Juli
1978.

Restaurant Emmenpark, Familie B. Nessler
4562 Biberist (4 km von Solothurn)

Telefon (065) 32 17 57

4491

L'Office du Tourisme de Leysin cherche

secrétaire de réception

parlant français/allemand/anglais. Date d'en-
trée à convenir.

Offres détaillées avec curriculum vitae et
photo à faire parvenir à Mr J. R. Herren, direc-
teur.

4440

Les Résidences Kandahar
3967 Aminona-sur-Sierre

cherche

réceptionniste

Veillez nous téléphoner ou nous écrire s'il vous plaît.
Téléphone (027) 41 37 96 4363

Restaurant Trichtenhausermühle
8125 Zollikerberg
(Stadtgrenze Zürich)

Wir suchen per 15. Mai, evtl. später

1 tüchtigen, fachkundigen Jungkoch
1 Serviertochter

versiert im Speiseservice

Fünftageswoche, Zimmer im Hause, guter Verdienst

Fam. Heer, Tel. (01) 63 68 13 4432

Hotel Righof Zürich

sucht auf 15. Mai oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Chef de partie oder Commis de cuisine

und für unser Spezialitätenrestaurant eine

Buffettochter

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten, 5-Tage-Woche (45 Stunden).

Offerten sind erbeten an die

Direktion Hotel Righof
Universitätstrasse 101, 8033 Zürich
Telefon (01) 26 16 85 4393

Ihre Stelle beim SV-SERVICE

Wir sind ein lebhaftes und aufgeschlossenes Unternehmen für Gemeinschaftsverpflegung. Für baldigen Eintritt suchen wir

2 Betriebsleiterinnen

zur selbständigen und umsichtigen Führung gepflegter Personalrestaurants. Zur Auswahl stehen:

Kanton Zürich: Das in aufstrebender Zürcher Vorstadt neu eröffnete Personalrestaurant eines Industrieunternehmens von weitweirer Bedeutung wird vom Hauptbetrieb mit den Mahlzeiten beliefert. Ihnen obliegt die sorgfältige Aufbereitung und gefällige Präsentation des Angebotes für Ihre anspruchsvollen Gäste.

Kanton Basel-Land: Im gutgehenden Personalrestaurant im Zweigwerk eines der grössten Basler Chemiekonzerne sind Sie zusammen mit einem erfahrenen Koch für die Planung und Zubereitung der Menüs, A-la-carte-Gerichte und Snacks sowie für die Betreuung der verwöhnten Gäste verantwortlich.

Wir wünschen uns: Initiative, freundliche Mitarbeiterinnen mit abgeschlossener gastgewerblicher oder hauswirtschaftlicher Ausbildung und Praxis, Führungsqualitäten, Organisationstalent und guten Umgangsformen. Fähigkeitsausweis erwünscht.

Wir bieten: zeitgemässes Salär, gute Arbeitsbedingungen, fortschrittliche Sozialleistungen und gezielte Einführung in das vielseitige Aufgabengebiet.

Nähere Auskunft erteilt gerne:

SV-SERVICE
Schweizer Verband Volksdienst
Neumünsterallee 1, Postfach, 8032 Zürich
Telefon (01) 32 84 24, intern 51, Frau H. Furter P 44-855

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft bis Ende Oktober 1978 oder in Jahresstelle

Kassierin Buffettochter

Kein Abenddienst. Schöne Zimmer, in Engelberg.

Sich bitte melden bei:
A. Meschenmoser
Tittlis-Restaurants, 6390 Engelberg
Tel. tagsüber (041) 94 25 70, abends (041) 94 10 30. P 25-16103



Presshaus Zürich

Für den Empfang unserer Gäste im neuen Ringier-Presshaus suchen wir einen zuverlässigen, freundlichen

Portier

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

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

Ringler & CO. AG

Personalwesen
Dufourstrasse 23, 8008 Zürich

B 20575

Gutgehendes Spezialitätenrestaurant zwischen Winterthur und Kloten sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Buffettochter evtl. -bursche Kellner oder Serviertochter

(für A-la-carte-service, Höchstlohn)

Haus- und Küchenbursche

Wir bieten:
junges Arbeitsteam,
5-Tage-Woche,
geregelt Arbeitszeit,
guten Verdienst,
4 Wochen Ferien,
Zimmer vorhanden.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Familie Lindauer
Telefon (01) 96 21 12 3630

Speiserestaurant mit Grill am Bodensee sucht

Küchenhilfe

Eintritt ab sofort oder nach Übereinkunft.

Restaurant Stern
9323 Steinach
Tel. (071) 46 16 13
Fam. Imthurn 4291

Wir suchen folgende Mitarbeiter für lange Sommersaison oder in Jahresstelle:

Chef de partie 2 Commis de cuisine Serviertochter

(deutschsprachig)

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto richten Sie bitte an

W. Tritten
Hotel Kreuz, 3775 Lenk
Tel. (030) 3 13 87 4279



à Gruyères

cherche de suite ou à convenir

chef de rang demi-chef de rang expérimenté

vendeuse kiosque jeune cuisinier

Offres à faire à

Mr. Miedler
Hostellerie St-Georges
1663 Gruyères
Tél. (029) 6 22 46 4480



Ihr Erstklasshotel in St.Gallen

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Entremetier

sowie

Grillkoch

Wir bieten Jahresstelle, moderne Einrichtung, gute Entlohnung, geregelte Arbeitsbedingungen.

Offerten an

E. Leu-Waldie
Hotel Walihalla
9001 St. Gallen
Telefon (071) 22 29 22 4398

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



1100m - 2800m

Gesucht in Bündnerstube

Serviertochter

Eintritt anfangs Juni

Hotelfachassistentin oder Aide du Patron

Eintritt ca. 1. Juli

Offerten bitte an:

HOTEL BELLEVUE
R. Joos
7017 Films-Dorf
Tel. (081) 39 31 31 4452

Suchen für kommende Sommersaison (anfangs Juni)

Allgemeingouvernante

in Privatpension im Engadin. 45 Gäste. Erwünscht auch Fähigkeiten zur Beurteilung von Menüs und Küche. Italienischkenntnisse erforderlich. Bereitschaft zur Zusammenarbeit mit Patron und langjährigem Personal. Wenn möglich Bürokenntnis.
Offerten mit Fotos und Lohnansprüchen erbeten unter Chiffre 3271 ZH, Orell Fussli Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich.

Restaurant Gmüetliberg

8138 Uetliberg (Endstation)

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Küchenbursche jungen Hilfskoch

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten, angenehmes Arbeitsklima und fortschrittliche Sozialleistungen. Auf Wunsch Zimmer im Hause. Sollten Sie sich für eine dieser Stellen interessieren, telefonieren Sie bitte unserem Herrn A. Chierzi, Tel. (01) 35 92 60. P 03-1376



Vegetarisches Restaurant
8001 Zürich-Stadtzentrum
Sihlstrasse 28, Telefon (01) 221 38 72

Ein moderner Betrieb mit Schwung ergänzt sein Team:

Chef de service

Eintritt: Herbst 1978 oder früher. Sie sind eine mutigere «Front-Schwimmerin»: Zwischen Gästen und Mitarbeiterinnen, zwischen Service und «Ihrer» Stationsküche, zwischen Verkaufsbuffet und Produktionsküche, zwischen Vegetari-Cafeteria und Vegitable-Restaurant. Vielleicht können Sie Schreibmaschine schreiben – oder wollen es lernen. Freitagpläne und Bestellwesen könnten Ihre vielseitige Tätigkeit ergänzen. Auch Service-Angestellten, welche den Sprung in eine Kadroposition machen möchten, geben wir eine Chance.

Jung-Köchin (oder Koch)

Eintritt: Ab sofort möglich. Weshalb nicht auch die vegetarische Küche kennenlernen? Wenn Sie Freude hätten, unsere qualitativ hochstehende Palette von Gemüse-, Salaten und unseren «Veggi-Spezialitäten» in der Produktionsküche herzustellen und in den Stationsküchen mit Liebe anzurichten – dann wäre das bestimmt «Ihre» neue Stelle!

Ausbildung zur Service-Angestellten svag

Eintritt: Jederzeit möglich.
Dauer: 1 Jahr.
Mindestalter: 18 Jahre.
Freundliche und charmante Töchter, welche mit Einsatz und Freude unsere Gäste verwöhnen wollen, sind für diese neue Alerne geeignet, welche unter der Aufsicht des schweiz. Verbandes alkoholfreier Gaststätten (svag) steht. 4124

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

Hotel Müller Pontresina

hat für Sommersaison noch folgende interessante Stellen zu besetzen:

Chef-Entremetier Commis de cuisine

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:
H. Bieri, Hotel Müller, 7504 Pontresina,
Tel. (082) 6 63 41. 2818

Hôtel des Bergues Genève

cherche

1 demi-chef de rang

français-anglais

Suisse ou titulaire d'un permis valable. Entrée de suite ou à convenir. Poste stable, à l'année. Nourri et logé à l'hôtel si désiré.

Envoyer offres complètes ou téléphoner au bureau du personnel (022) 31 50 50, 33, qui des Bergues, 1201 Genève. 4312



Hotel Seiler au Lac Bönigen bei Interlaken

sucht für lange Sommersaison folgende Mitarbeiter:

**Serviertochter
Büropraktikantin**

Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an E. + R. Zingg-Dinkel 3806 Bönigen am Brienzsee 2194

Hôtel de tout premier rang à Genève

cherche

1 chef pâtissier

Place stable, à l'année. Entrée de suite ou à convenir. Nourri et logé à l'hôtel si désiré.

Faire offres sous chiffre 4093 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne, avec curriculum vitae, copies de certificats et photo.

**Speiserestaurant
Schöntal, Ebnet-Kappel**

(Toggenburg)

Wir suchen versierte

Serviertochter

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

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

Hotel St. Gotthard

Bahnhofstr. 87, 8023 Zürich
Telefon (01) 211 55 00

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

**Restaurant
La Bouillabaisse:**

Kellner
(fach- und sprachkundig)

**Restaurant
Brasserie:**

**Kellner
Serviertochter**

**Boulevard/
Terrasse:**

Kellner
(auch Studenten, Juni-Okt.)

Buffet:

**Buffetbursche
Buffetochter**

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst. Zimmer im Personalthaus möglich. Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung.

Offerten sind erbeten an:
F. Offers, Personalchef. P 44-1075

**Hôtel-Restaurant
Le Château d'Ouchy**

cherche pour la saison d'été

sommeliers(ères)

pour la taverne et la terrasse (2 services).

Faire offres à la direction.
Place du Port, 1006 Lausanne. 4288

Gesucht

**Masseur/
med. Bademeister**

(Physiotherapeut) evtl. Ehepaar für Sommersaison oder Jahresstelle

**Badegehilfen/-gehilfin
Portier/
Zimmermädchen**

evtl. Ehepaar, Eintritt 1. Juni, Jahresstelle

Offerten erbitten wir an
E. Müller
Badhotel Limmathof, 5400 Baden 4305

Gesucht tüchtiger, initiativer

Alleinkoch

in gutgehendes, gepflegtes Speiserestaurant. Sehr gute Entlohnung wird zugesichert. Kost und Logis im Hause. Eintritt ab 1. Mai.

Offerten an
Karl Schönenberger
Hotel-Restaurant-Metzgerei
zu Ochsen
9500 Wil
Telefon (073) 22 02 99

Wir suchen für die kommende Sommersaison (zirka auf 10. Juni)

Koch

in Privatpension im Engadin. 45 Gäste. Führen sehr gute Küche. Ablösung vorhanden. Italienisch-Kenntnisse von Vorteil, da Personal italienischsprechend. Gute Atmosphäre. Erbitten Offerten mit Foto und Lohnansprüchen unter Chiffre 3270 Zm, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich.

**Restaurant
zur Eintracht, Muttenz**

sucht nach Übereinkunft freundliche, im Speiseservice gewandte

Serviertochter

(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

Per 1. Juni oder nach Vereinbarung gesucht Mitarbeiterin oder Mitarbeiter in

**Hotel-Réception/
Sekretariat**

Wenn Sie Freude daran haben, in einem jungen Team Ihre Persönlichkeit bei grosser Verantwortung einzusetzen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Gute Kenntnisse in D/F/E, eine fundierte kaufmännische Ausbildung und ihr sympathisches Auftreten sind Voraussetzungen für diese Dauerposition.

Hotel Bernina Basel
Innere Margarethenstr. 14
4051 Basel
Telefon (061) 23 73 00
(Herr Scheuerer) 4483

**Hotel Schiff
8840 Einsiedeln**

sucht per sofort

**Buffetochter
Hotelfachassistentin**

Gutes Teamwork, angenehmes Arbeitsklima.

Offerten an
Familie H. Kälin
Telefon (055) 53 28 31 4492

**Hotel Julier, Silvaplana
bei St. Moritz**

Gemütliches Hotel mit Spezialitätenrestaurant sucht für lange Sommersaison, evtl. Jahresstelle ab sofort oder nach Übereinkunft selbständigen

**Saucier/Chefvertreter
sowie
Commis de cuisine**

Offerten an
Heinz Wymann
Hotel Julier
7513 Silvaplana
Telefon (082) 4 81 86 4361

Schöner Landgasthof, 10 Automaten von Bern, Richtung Schwarzenburg, sucht

Serviertochter

5-Tage-Woche, Einzelzimmer im Hause, hoher Verdienst.
Hans Wenger
Gasthof Rössli, 3144 Gasel bei Bern, Tel. (031) 84 02 11
OFA 117.135.033

**Kurhaus Alvier
9499 Oberschan SG**

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

**Sekretärin
(NCR-kundig)**

**Sekretärin-Praktikantin
Serviertochter/Kellner**

Offerten sind zu richten an
E. Feiss, Direktor
Telefon (085) 5 11 35 4356

Hotel-Restaurant im Tessin sucht qualifizierten

**Alleinkoch/
Köchin**

Guter Lohn, geregelte Arbeitszeit.

Auskunft erteilt
Tel. (091) 91 19 85
ASSA 85-5037

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



**Hotel Crap Ner
7017 Flims Dorf**

sucht für die Sommersaison noch folgende Mitarbeiterin:

Restaurationsochter

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an

Urs Trauffer
Hotel Crap Ner
7017 Flims Dorf
(Tel. 081/39 26 26) 4411



**CARCANI Zimmer-
mädchen**

sucht per sofort

Serviertochter
sprachkundig, tüchtig und selbständig

Offerte mit Bild und Zeugnissen erbeten. 4216

Restaurants-Pizzerias importants de la Côte engageraient tout de suite ou à convenir

collaborateur

remplacement du patron avec participation au chiffre d'affaires. Travail indépendant, avec grandes responsabilités et précisions, pour le contrôle de deux restaurants renommés. Seuls personnes avec connaissances complètes du métier et expérimentées peuvent faire leurs offres sous chiffre P 901126 à Publicitas, 1002 Lausanne.

**Hotel Belvédère
3818 Grindelwald**

sucht

**Commis de cuisine
Zimmermädchen**

mit Nähkenntnissen

Saaltochter

ab 10. oder 20. Juni bis 10. Oktober.

Offerten mit allen Unterlagen an
Familie F. Hauser 4298

Bahnhofbuffet Murten

Gesucht wird

Koch oder Köchin

in neu renoviertes Restaurant.

Offerten sind zu richten an
Familie O. Freiburghaus
Bahnhofbuffet, 3280 Murten
Tel. (037) 71 22 56 4327



**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

**Kurhotelgesellschaft
Schuls
7550 Scuol**

Hotel Belvedere - Engadinerhof - Post

sucht per 15. Mai 1978 oder nach Übereinkunft für lange Sommersaison

**Empfangschef/
Vizedirektor**

(Jahresstelle)

**Sous-chef/Saucier
Chef garde-manger
Chef entremetier
Chef tournant
Chef pâtissier
Commis de cuisine**

Allgemeingouvernante

Barmaid

**Chef de rang
Demi-chef de rang**

**Dancingkellner
Nachtportier**

Gleichzeitig oder im Anschluss an die Sommersaison Engagement für die nachfolgende Wintersaison möglich.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto neueren Datums erbeten an die Direktion, Kurhotelgesellschaft Schuls, CH-7550 Scuol, Tel. (084) 9 05 92. 4565



**Hotel-
Restaurant
Eden au Lac
Zürich**



Unsere langjährige Etagen-Gouvernante verlässt uns altershalber in den verdienten Ruhestand.

Aus diesem Grunde suchen wir per 1. August oder nach Übereinkunft eine qualifizierte, mehrsprachige

Etagen-Gouvernante

welche sich fähig fühlt, in unserem Hause ersten Ranges einen derartigen Posten zu bekleiden.

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung mit den üblichen Sozialleistungen, auf Wunsch können wir ein schönes Zimmer in unserem gepflegten Personalthaus zur Verfügung stellen, 5-Tage-Woche.

Per 1. Juni oder nach Übereinkunft sprachkundigen

Chef de rang

Offerte erbeten an die Direktion

Hotel Eden au Lac,
Utoquai 45, 8023 Zürich
Tel. (01) 47 94 04 4287

Das moderne Erstklasshotel Alexander in Zürich sucht

Telefonistin/Betriebsassistentin

mit Sprachkenntnissen (wird angelehrt).

Eintritt nach Übereinkunft.

Senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen an:
Hotel Alexander, z. Hd. der Direktion,
Postfach 250, 8025 Zürich,
Tel. (01) 32 82 03. 4130



**Das Hotel
Guarda Val, Sporz
7078 Lenzerheide**

sucht für die Sommersaison (anfangs Juni bis Mitte Oktober)

Chef de rang

tranchier- und flambierkundig

Barman oder Barmaid

für gut frequentierte Hotelbar.

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion Hotel Guarda Val, 7078 Lenzerheide. 4303

Stellenangebote Offres d'emploi



Für unser bekanntes Restaurant direkt am Bodensee suchen wir einen

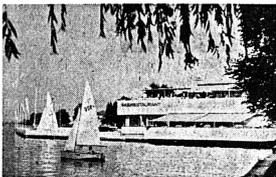
Chef de service

Wir stellen uns vor, Sie sind jung und bringen die nötigen Voraussetzungen mit, ein Team selbständig zu führen.

Wenn Sie bereit sind, sich voll einzusetzen, so erwartet Sie hier eine nicht alltägliche Aufgabe, die auch entsprechend honoriert wird.

Rufen Sie doch gleich an!

Seerestaurant Rorschach
Direktion
Telefon (071) 41 55 66



OFA 126-189.972

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

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:
Informationshoestess
Réceptionist(In)
Telefonistin
Reservationssekretärin

Food and Beverage:
2. Sekretärin
Assistent Chief Steward

Hotelbar:
Barman/Barmaid

Restaurant:
Chef de rang
Commis de cuisine

Snack-Restaurant:
Kassiererin

Küche:
Chef saucier
Chef tournant
Commis pâtissier

Etage:
Zimmermädchen
(Permis B oder C)

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. 669

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



Inseratenschluss:
Jeden Freitag
morgen 11 Uhr!

Night-Club Dancing

Cadillac BEEF CORNER

Gesucht per sofort für unser Restaurant.

Kellner
Buffetdame
Officebursche
sowie für Freitag und Samstag

Portier

Restaurant/Dancing
Cadillac
Luppenstrasse 10, Bern
Telefon (031) 25 34 34 4574

Luppenstrasse 10, Bern, Tel. 031/253434

Gesucht ins Engadin, Juni bis Oktober

Anfangssekretärin tüchtigen Jungkoch Alleinportier

Deutsch sprechend

Offerten mit den üblichen Unterlagen.
Hotel Post
7504 Pontresina
Telefon (082) 6 63 18 4571

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de service

oder Aide du patron mit guten Servicekenntnissen

Chef de partie oder Jungkoch

für Saison bis Ende Oktober.
Wir bieten neuzeitliche Arbeitsbedingungen und ein eingespieltes Arbeitsteam.

Restaurant-Brasserie Stadt München, an der Reuss, 6000 Luzern, Metzgerrainle 9

Schreiben Sie uns mit den entsprechenden Unterlagen oder telefonieren Sie zwischen 13.00 und 13.30 unter (041) 23 73 17 und verlangen Sie Herrn Helmlin. 4577

Stellengesuche Demandes d'emploi



Zwei 14jährige Knaben suchen

Beschäftigung

in einem Hotel, von anfangs Juli bis 15. August.

Tel. (081) 24 89 78
P 13-24375

Koch, verheiratet, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht auf Herbst 1978, evtl. Frühling 1979, Stelle als

Küchenchef/ Gerant

oder einen mittleren Betrieb zu mieten (Fähigkeitsausweis A).

Offerten bitte unter Chiffre 4500 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Direktionsehepaar

(Hotel und Restauration)

mit langjähriger Erfahrung in allen Sparten der Gastronomie, sucht einen neuen, in allen Belangen interessanten Wirkungskreis.

Wir sind bestens ausgewiesen und verfügen über sehr gute Erfolgswachweise.

Eintritt nach Übereinkunft. Graubünden oder Berner Oberland bevorzugt.

Offerten erbeten unter Chiffre 4484 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ich empfehle mich für Ablösungen als:

Hoteldirektor Gerant Küchenchef

Steh zur Verfügung ab 1. Juni bis Oktober.

Offerten unter Chiffre 4471 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suche Lehrstelle als Köchin

Raum Luzern bevorzugt. Arbeite zurzeit als Praktikantin im Kanton Solothurn.

Gerne erwarte ich Ihren Anruf. Telefon (062) 76 18 88 (Frau Lindemann). 4472

Suche Stelle auf Ende Juli als Réceptionspraktikant

(Diplom HVL Juli 1978), D/E/F, NGR-kundig.

Offerten unter Chiffre 4378 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Hotelier (24) mit Diplom der Hotel-Fachschule Lausanne sucht interessanter Stelle als

Aide du patron

in mittelgrossen Betrieb. Eintritt 1. Nov. 1978. Möglicherweise für Wintersaison. Offerten erbeten unter Chiffre 4455 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer sucht Stelle für Sommersaison (evtl. Aushilfe) als

Aide du patron

Erfahrung in Küche, Service, Réception, D, F, E.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 4584 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

27jähriger Bäcker-Konditor sucht

OFA 123.010.174

Kochlehrstelle

Urs Schwarzenrub
Zentralstrasse 80
2540 Grenchen
Telefon (065) 8 07 86

24jähriger, initiativer Berufsmann (gelernter Koch/Kellner, mit abgeschlossener Handelsschule) sucht in der

Abteilung Administration

einen neuen Wirkungskreis. Offerten richten Sie bitte an: Peter Huber
Fischerweg 17, 3012 Bern 4325

Sympathischer, kräftiger, junger dipl. Masseur

sucht Saison- oder Jahresstelle in gut präz. Betrieb. Ehem. Spitzensportler. Engl.-Kenntnisse vorhanden. Gerne erwarte ich Ihre Offerte unter Chiffre M 303996 an Publicitas, 3001 Bern.

Suis d'un certain âge de la branche hôtelière

cherche un emploi

dans petit hôtel garni ou pension-famille et m'initier avec la possibilité de secondar la directrice. Certificat de capacité E.R.
Faire offre sous chiffre 4372 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge, flinke, repräsentative Dame sucht auf 1. Juni, evtl. später

leitende Position

im Raume Zürich. Fähigkeitsausweis A, E, F, Handelsdiplom. Ich besitze gute Grundkenntnisse in allen Bereichen des Gastgewerbes.
Offerten bitte an: Ruth Walser, Uetliberghalde 1, 8045 Zürich, Tel. 35 28 07. 4456

Wir feiern dieses Jahr unseren 10. Geburtstag und suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

Service-Angestellte
fachkundig, deutschsprachig, mit Freude an lebhaftem Betrieb, zu mittlerer Brigade.

Buffet-Dame
selbständiges Arbeiten gewohnt, mit Kontrollfunktion.

Wir sind ein junges Team mit guter Arbeitszeit und sehr gutem Einkommen. Logis auf Wunsch vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf! Herr oder Frau Fanti verlängern. 4541

Landgasthof Wallberg Volketswil
8604 Volketswil, Tel. 01/945 52 22

RESTAURANT Pfauen
MOYENPICK

Wenn Sie Serviceerfahrung haben, pflichtbewusst sind und Initiative zeigen, haben wir für Sie die richtige Stelle.

Wir suchen einen jungen **Chef de service** für unser Restaurant im Parterre des Schauspielhauses Zürich.

Diese Stelle kann Ihr Anfang sein für eine Karriere im Gastgewerbe.

Senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an, Fernando Palma freut sich auf ein Gespräch mit Ihnen.

Restaurant Pfauen
Zeitweg 1, 8032 Zürich
Tel. (01) 69 04 44 P 44-61

Hotel Restaurant Seegarten
Pizzeria Al Porto, Piratenbar
3700 Spiez

Wir suchen für unseren lebhaften Restaurationsbetrieb noch folgende Mitarbeiter für anfangs Mai oder nach Übereinkunft:

Restaurationsstochter/ Kellner Barmaid Zimmermädchen Buffetbursche Officebursche

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Ihren Telefonanruf.

Familie Moro
Telefon (033) 54 41 61 4473

HOTEL EIGER
Grindelwald

GEPSI BAR STEAK HOUSE
Snack-Bar
"Chez Marianne"

Wir suchen **Réceptionspraktikantin** Mithilfe in Etage und Lingerie möglich.
Eintritt: Mai-Juni.
Für Sommer- eventuell auch Wintersaison.

Gerne erwarten wir Ihren Telefonanruf (036/53 21 21) oder Bewerbungsunterlagen.

B. Heller
Hotel Eiger
3818 Grindelwald 4553

Stellenangebot Offre d'emploi



Gesucht für Sommersaison evtl. Jahresstelle freundliche

Serviertochter

sowie

junge Köchin

neben Chef

Anfragen an:

M. Beer
Hotel-Restaurant Belfort
7499 Alvanen
Telefon (081) 72 16 17
(20 Autominuten von Davos-Lenzerheide-Savognin)
P 13-24614

Stellengesuche Demandes d'emploi



Junger diplomierter Küchenchef
sucht beruflich interessanten, abwechslungsreichen Arbeitsplatz. Jahresstelle im Raum Basel oder Zweisaisonbetrieb in Graubünden bevorzugt.
Auskunft erteilt:
Ernst Fässler
Kohlplatz 18
4310 Rheinfelden 4330

Junger Bursche sucht auf Herbst 1978
Kochlehrstelle
in vielseitigen Betrieb.
Nähere Angaben,
Tel. (041) 85 12 67 P 25-303809

Absolvent der Hotelfachschule Luzern sucht Stelle als
Hotelbüropraktikant
für Sommersaison - Eintritt anfangs Mai. Tessin oder Welschland bevorzugt.
Offerten bitte an:
Jean-Pierre Galey
Hotel Linthof
8730 Uznach 4457

Junger, kinderloses, zuverlässiges
Geratenehepaar
(evtl. Gerant, Frau Aushilfe) sucht neue Tätigkeit in Restaurant, Hotel, Tea-Room, Kantine oder Sportzentren.
Kanton Solothurn und Bern bevorzugt.
Zuschriften erbeten unter Chiffre OFA 1818 Li an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 4410 Liestal.

Tony & Mary
Unterhaltungs-Duo mit Quartett-Sound, 8 Instrumente.
Wir suchen Monats- und Wochenendengagements.
Demo-Kassette und Fotos von:
Tony Quero
Kappelsackerstrasse 97
3063 Ittigen
Tel. (031) 58 43 75 4365

Suisse, 22 ans, cherche un emploi comme
secrétaire de réception
Préférence hôtel de première classe, à Genève ou dans la région.
Envoyez les offres sous chiffre 4499 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



A remettre à Vallorbe joli, petit
café-restaurant
avec terrasse. Convientrait pour couple dynamique.
Faire offres sous chiffre 4485 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

TESSIN - LOCARNO
Zu vermieten oder zu verkaufen, neues
Restaurant - Snack - Bar - Gelateria
alkoholfrei (Alkohol-Patent später evtl. möglich). Nötiges Kapital bei Miete ca. Fr. 30 000.- (Anzahlung Inventar). Miete monatlich. Sehr interessantes Objekt für junges Ehepaar. Anfragen unter Chiffre 84-34642, Schweizer Annoncen AG «ASSA», 6601 Locarno.

Vendesi a Brissago, posizione centrale,
albergo
circa 30 letti, con ristorante e bar; costruzione moderna, arredata e funzionante.
Scrivere a cifra 84-1038, ASSA, 6601 Locarno.

Gestionnaire (Suisse)

30 ans, formation EH Lausanne et comptable.
Références: contrôle, achats, calculation, rendements F & B, comptabilité gén., organisation comptable, révisions, gestion salaires, contrôle journalier des coûts, rationalisation, recherche

place
en Suisse ou à l'étranger dans hôtel, management ou pour ouverture d'hôtel, éventuellement restauration.

Faire offres sous chiffre 4350 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Chef réception, sous-directeur
cherche place à l'année. Lausanne ou environs.
Ecrire sous chiffre 4498 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

26-jähriger Schweizer, gelernter Koch, Dipl. Hotelfachschule Lausanne, Sprachen: D/F/E, sucht Stelle als

Hotelsekretär / Kontrolleur F + B
in Administration oder Einkauf.
Dauer: anfangs Mai bis Oktober 1978, evtl. Saisonstelle. Bevorzugt werden erstklassige Grossbetriebe. Eintritt nach Vereinbarung.
Offerten erbeten unter Chiffre 4477 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune Suisse, langues all., fr., angl., it., possédant plusieurs années d'expérience, cherche emploi comme
chef de service
à l'année, dans stations d'hiver et d'été.
Faire offre sous chiffre 4576 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Schweizerin mit langjähriger Berufspraxis, Sprachen D, F, E, I, mit Wirtepatent A, sucht Stelle als
Aide du patron evtl. Gerantin
Eintritt sofort möglich.
Offerten erbeten unter Chiffre 4510 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Zu verkaufen

Hotel Restaurant-Café de la Poste, Le Landeron

neben Bahnhof, gute Situation, 1740 m², 7 Zimmer, 1 Wohnung mit 3 Zimmern, 3 Angestelltenzimmer, Restaurant 55 Plätze mit Terrasse, Bankettsaal 70 Plätze, Garage, Parkplatz für 20 Autos, Weinpresse und Keller mit Weinlagerfässern für 60 000 Liter, Velo- und Mopedhandlung. Preis inkl. Restaurantmobiliar Fr. 550 000.-. Gute Gelegenheit für Koch-Ehepaar. Übernahme nach Vereinbarung.

Kapitalkräftige Interessenten senden ihre Offerte an Robert Hugi, Waldstrasse 12, 8134 Adliswil.
P 44-31411

A vendre à Montreux

hôtel - café - restaurant

construction soignée, 1972, 36 chambres (64 lits), café 70 places, restaurant 70 places, salle de conférences 20 places, terrasse 70 places, le tout bien équipé. Jeux de quilles, grand parking. Très bonne situation.

S'adresser à E. ROCH, tous les jours de 11 h. à 12 h. à l'Hôtel de Chailly, Chailly s/Clarens, ou tél. (021) 62 21 51, (021) 61 52 94.
P 22-120

Zu verkaufen

Frankreich - Côte d'Azur - Cap d'Antibes

Gaststätte

im provenzalischen Stil, Kategorie 3*** NN, in einem Pinienwald gelegen.

20 Zimmer, schöner, stimmungsvoller Speisesaal für 50 Gäste; schattige, glyzinienbewachsene Terrassen für weitere 150 Gäste; ruhiger Garten mit schönem Baumbestand.

Zuschriften erbeten an:
«La Gardiole»
chemin de la Garoupe, F-06600 Cap d'Antibes

A vendre - France - Côte d'Azur - Cap d'Antibes

Auberge provençale 3* NN**

dans pinède
20 chambres, belle salle de caractère (50 couverts), terrasses ombragées, sous glycines (150 couverts), jardin avec belles essences, très calme.
Ecrire «La Gardiole»
chemin de la Garoupe
F-06600 Cap d'Antibes 4437

Costa del Sol

Kleines, elegantes Hotel, 9 Doppelzimmer mit Terrasse, alle Privatbad, Gr. Garten, 1700 m² Grund, wundervolle Aussicht, ruhige Lage, 80 m vom Strand. Baujahr 1969, zu verkaufen VB 450 000 DM. Hotel Avalon Nerja (Málaga). 4579

A remettre pour cause de santé
important commerce café-restaurant-bar dans le Nord-Vaudois
Chiffre d'affaires important. Agencement moderne. Nécessaire pour traiter Fr. 300 000.-.
Faire offre sous Chiffre PX 24327 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Ein nicht alltägliches Angebot!
An einmaliger Aussichtslage, mitten im Emmental (leicht von den grossen Städten erreichbar), wird ein sehr gut unterhaltenes
Hotel-Kurhaus
verkauft. Sehr attraktiver sep. Hoteltrakt, im Altbau umsatzstarke Restauration. Das Objekt ist ideal für Managertouristen.
Ein Objekt für initiative Hoteliers/Restaurateurs.
Die Offerte wird Ihr volles Interesse finden; verlangen Sie diese sofort unter Chiffre 119 der Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sehr interessanter, gutgehender

Restaurationsbetrieb

im Zentrum von Lausanne, mit bester Pasantenlage, zu vermieten.
Es kommen nur gut ausgewiesene Fachleute in Frage. Seriöse, solvente Interessenten sind häufig gebeten, uns über ihre bisherige Tätigkeit zu informieren (zum Beispiel ob aus dem Küchensektor kommend usw.).
Wenn möglich Kapitalausweis. Telefonnummer.

Offerten erbeten unter Chiffre 4523 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Spezialitäten-Restaurant

zu verkaufen
in Bezirkshauptort

- Hervorragende Existenz
- zentrale Lage
- sehr guter Bruttogewinn
- Kapitalbedarf Fr. 170 000.-

P 29-177

H.R. Eng (lic. oec. HSG)
Treuhand und Unternehmensberatung
4600 Olten, Tel. 062 / 22 66 44

Am besten Lage in der Stadt Zürich (Nähe Hauptbahnhof) zu verkaufen, evtl. langfristig zu vermieten, grosszügig gebautes

Restaurant mit Bar

140 Plätze, (ohne Liegenschaft).
Verkaufsbasis: Fr. 1 400 000.-, nötiges Kapital Fr. 400 000.-.
Eventuell Tausch an Liegenschaft möglich.

Offerten unter Chiffre 4419 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

A remettre à Genève

Café-Restaurant
Snack magnifiquement agencé (115 places)
Frs. 320 000.-
Grandes facilités de paiement.
Ecrire sous chiffre 2901019-18 à Publicitas, 1211 Genève.

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 meuble, parking privé, proximité route et gare, vue exceptionnelle. Prix Fr. 455 000.-. Pour traiter Fr. 100 000.- Inventaire compris.

A remettre dans les Montagnes Neuchâteloises

hôtel-restaurant
parking 200 voitures, en face du télé-ski.
1 salle à boire, 1 salle à manger avec cheminée, 1 discothèque. Pour traiter: Fr. 60 000.-.
Ecrire sous chiffre P 28-460149 à Publicitas, Avenue Léopold-Robert 51, 2301 La Chaux-de-Fonds.

Zu verpachten in grösserer Gemeinde des bernischen Oberaargaus

Hotel-Restaurant
neuerer, gut eingerichteter Betrieb. Gaststube 35 Plätze, Sälli 30 Plätze, 9 Fremdenzimmer mit total 13 Betten, Wohnung und Angestelltenzimmer. Automatische Kegelbahn, Parkplatz.
Es werden nur Bewerber berücksichtigt, die sich über eine praktische Tätigkeit ausweisen können.
Pachtbeginn: 1. Juli 1978 oder nach Vereinbarung.
Weitere Auskünfte durch die Eigentümerin. P 09-550

TREUHAND GERBER + CO
3380 HERZOGENBUCHSEE
TELEFON 063 60 11 51

Hotel garni

in Pacht, Miete oder Gerance. Fähigkeitsausweis vorhanden.
Offerten unter Chiffre 4117 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Anschlagbrett Tableau noir



SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

Tiefkühlung in der Grossküche

Regionaler Tageskurs

Hauptziel eines jeden Verpflegungsbetriebes ist es, seinen Gästen schmackhafte, preiswürdige und gesunde Speisen zu servieren. Dank Tiefkühlprodukten, gekauft oder selbst hergestellt, können die Wünsche der Gäste in vermehrter Masse erfüllt werden. Dieser Kurs soll aufzeigen, wie bei richtiger Behandlung der Tiefkühlprodukte nicht nur die Qualität erhalten bleibt, sondern auch unnötige Kosten vermieden werden können.

Kurs-Nr.: VI/78-1 VI/78-2 VI/78-3

Datum: 9. Mai 1978 10. Mai 1978 11. Mai 1978

Ort: Touring Mot-Hotel Schloss Ragaz 7310 Bad Ragaz
Hostellerie Geroldswil 8954 Geroldswil
Schweizer Hotelier-Verein Cité Monbijou 3000 Bern

Zeit: von 09.30 Uhr bis zirka 17.00 Uhr

Kursleitung: Walter Rohner, Abteilung für berufliche Ausbildung, Leiter der Fachkurse SHV

Referent: Margrit Fausch, Schweiz. Tiefkühl-Institut Zürich, Home Economist

Teilnehmer: Küchenchefs und deren Stellvertreter

Kosten: Fr. 80.- pro Person, inkl. Mittagessen und Pausengetränke

Inhalt: Vor- und Nachteile von Tiefkühlprodukten
Voraussetzungen für ein gutes Tiefkühlprodukt
Auffauen und Zubereiten
Kriterien, die beim Kauf von Tiefkühlprodukten berücksichtigt werden müssen
Kauf und Wartung von Tiefkühlgeräten und Einrichtungen

Ziel: Einsetzen von Tiefkühlprodukten unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit und Qualität.

Auskünfte + Anmeldung:
SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung
Frl. V. Streiff
Monbijoustrasse 130, Postfach 2657
3001 Bern, Tel. (031) 46 18 81



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 Nummer: A/78

Datum: 31. Mai 1978

Ort: Hotel Muralto, 6600 Locarno

Zeit: von 9.30 bis zirka 17 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
Fachkurse
Frl. Vreni Streiff
Postfach 2657, 3001 Bern
Telefon (031) 46 18 81



SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung

Studenten suchen Arbeit

Wir haben eine grössere Anzahl Anmeldungen von **Studentinnen und Studenten** die für die Monate 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 étudiants

qui cherchent des occupations pour les mois de juillet, août.

En outre il y a un nombre limité d'inscriptions de

débuts 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. Pirère de demander Madame Modosi.

Société Suisse des Hôtelières, service de placement



Am Anfang jeder starken Werbung steht das Inserat.

Die Schweizerischen Zeitungen und Zeitschriften.

Adressänderung (bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____

Mitglied Abbonent

Neue Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____ Telefon: _____

Mitglied Abbonent

Zu senden an: HOTEL-REVUE, Abteilung Abonnemente
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Changement d'adresse (en lettres capitales, s. v. p.)

Ancienne adresse

Nom: _____ Prénom: _____

Entreprise: _____

Rue: _____ Localité: _____

Numéro postal d'acheminement: _____

Membre Abonné

Nouvelle adresse

Nom: _____ Prénom: _____

Entreprise: _____

Rue: _____ Localité: _____

Numéro postal d'acheminement: _____ Téléphone: _____

Membre Abonné

A envoyer à: HOTEL-REVUE, Service des abonnements
Monbijoustrasse 130, 3001 Berne

Die private Fachschule, die hält was sie verspricht:

Individuelle, zielstrebige und verantwortungsbewusste Service-Stufenausbildung für die gepflegte Praxis im Hotel- und Gastgewerbe.

Kursdokumentation, Spezialkursaussweis, Gratisplacierung.

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

BLÄTTLERS Spezialfachschule

Servicekundigen Damen und Herren vermittelt unser

WEIN- SEMINAR

all die wertvollen spezifischen Kenntnisse über die Weine und deren korrekten Service.

Viele Degustationen, praktische Service- und Verkaufübungen, Weinberg und Kellereibesuche fördern Interesse und Sicherheit und befähigen zum erfolgreichen Verkaufen. Spezialkursaussweis. Verlangen Sie Kursunterlagen.

Kursleiter: Theo Blättler
Nächster Kurs: 22. 5.-26. 5.

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16



SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

TESSIN Verkauf und Beratung im Service

Tageskurs

Die erworbenen Kenntnisse über psychologische Grundlagen der Menschenbehandlung im Verkauf, ermöglichen dem Teilnehmer ein gezieltes Verkaufsgespräch zu führen und den Gast aktiv zu beraten.

Kurs Nr.: B/78

Datum: 17. Mai 1978

Ort: Hotel Admiral, 6900 Lugano

Zeit: von 9.30 bis zirka 17.00 Uhr

Kursleitung: Walter Rohner, Abteilung für berufliche Ausbildung, Leiter der Fachkurse SHV

Referent: Peter Helfer, Abteilung für berufliche Ausbildung, Leiter der hauswirtschaftlichen Schulhotels SHV

Kosten: Fr. 80.- pro Person, inkl. Mittagessen und Pausengetränke

Teilnehmer: Leitende Mitarbeiter und Berufsleute, die nicht servieren, sondern verkaufen wollen - nur deutschsprachige

Inhalt: Die wichtigsten Voraussetzungen um zum Verkaufserfolg zu gelangen

Unsere Gäste
- Die verschiedenen Gästetypen
- Verhalten gegenüber dem Gast

Das Verkaufsgespräch
- Der systematische Aufbau
- Frage- und Antworttechnik

Bedeutung von Zusatzverkäufen
Verhalten bei Reklamationen
Das praktische Verkaufsgespräch

Auskünfte und Anmeldung:

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung
Frl. V. Streiff
Monbijoustrasse 130, Postfach 2657
3001 Bern, Tel. (031) 46 18 81

Hat ein gutes Hotel überhaupt Werbung nötig?

Natürlich. Das ist unbestritten. Denn selbst wenn man Geld verschenken wollte, so müsste man es den Leuten erst einmal sagen. Und auch das Hotel muss immer wieder auf sich aufmerksam machen, um nicht auf leeren Betten sitzenzubleiben.

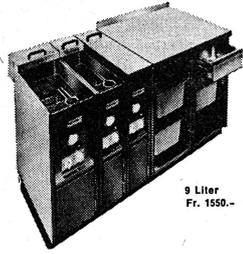
Wer wirksam werben will, dem sei der bewährte Mössinger-Fernkurs **Werbefachlicher Grundkurs** warm empfohlen. Besonderer Vorteil: man muss keine Schulbank drücken, hat keinen Lohnausfall, verliert keine Zeit für den Schulweg, man lernt, wann, wie, wo es einm passt.

Tun Sie den ersten Schritt zum erfolgreichen Werber: Einfach diese Anzeige ausschneiden, auf Postkarte kleben, senden an:

INSTITUT MÖSSINGER AG (Abt. 2293)
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich
Gratis-Information folgt postwendend.
Telefonische Auskunft (01) 35 53 91

Valentine-Friteusen nach Gastronom

Inhalt:
9, 12 und 18 Liter



9 Liter
Fr. 1550.-

HBZ-VALENTINE ZÜRICH
Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz
H. BERTSCH, 8053 ZÜRICH
Sillerwies 14, Telefon (01) 53 20 08



Valentine-Friteusen

Standmodelle, freistehend ab Fr. 1370.-
Bassin-Inhalt 7-18 Liter
Spez. Trockengangschutz
Ausführung Chromstahl
Alle Bassingrößen beliebig kombinierbar
Tischmodell inox 5-6 Liter Fr. 490.-

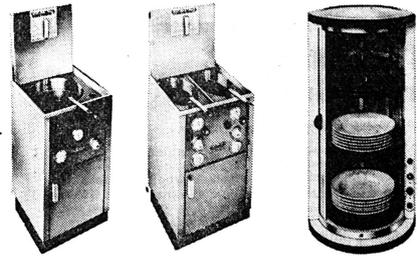
Tellerwärmer
VALENTINE-SERVOMAT
50 Teller
Inox, braun und
crème
Standmodell und
fahrbar
ab Fr. 680.-

Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
Gastronorm: Höhe/Tiefe 85 x 60 cm oder 90 x 70 cm
Diese fahrbaren Typen nur noch in die Kombination einschleiben, sie passen zu allen Arbeitstischen usw.

Vollautomatische elektr. Sparschaltung
Automatische Öelklärung, Spez. Trockengangschutz
grosse Leistung, einfache Bedienung
Schnellentleerung/Filterierung des Öels

Prüfen Sie kritisch, Preisvergleiche anstellen!

Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Wasgen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemanglen.



S-19 L Fr. 1695.- P-2 2x 6-7 L Fr. 2620.-

MODELL V-1

Steigen Sie um auf eine sorgenfreie Valentine für viele Jahre. Jede Valentine gibt es auch im vorteilhaften Valentine-Leasing. Vorteilhafte Eintauschmöglichkeiten. Verlangen Sie eine Offerte.

Liegenschaftsmarkt
Vente et achat d'immeubles



Zu kaufen oder mieten gesucht
Hotel garni evtl. mit Confliserie

von tüchtigem Ehepaar - SIE
Hotelsekretärin, ER Pâtissier,
Mehrfährige Geschäftserfahrung.

Offerten unter Chiffre 4451
an Hotel-Revue, 3001 Bern.

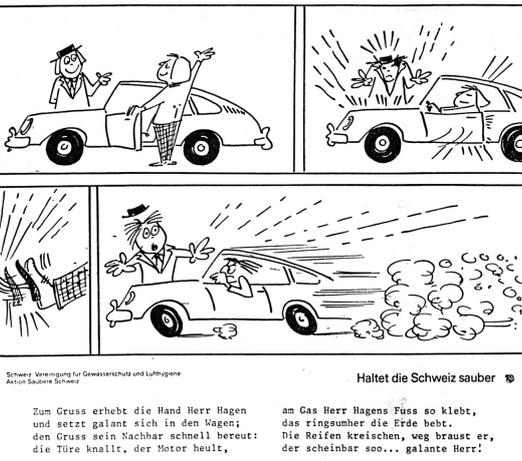
Zu mieten gesucht

von solventer Familie einfaches,
kleineres

Restaurant

wenn möglich Kanton Bern.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 4569 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Schweiz: Werbung für Gewässerschutz und Luftreinhaltung
Autor: Sabine Schweg

Halte die Schweiz sauber

Zum Cruss erhebt die Hand Herr Hagen
und setzt galant sich in den Wagen;
den Cruss sein Nachbar schnell bereut:
die Türe knallt, der Motor heult,

an Gas Herr Hagens Fües so klebt,
das ringsumher die Erde beb't.
Die Reifen kreischen, weg braust er,
der scheinbar soo... galante Herr!

Schwimmbad-Chemikalien

wie Di Halo Stiks, Chlorlangzeitabl., 210 g
Wasserprüfergeräte, Bodensauger für Hallen- und Freibäder.

Verlangen Sie eine Offerte!
Günstige Preise.

Schwimmbadservice Kuhn
Bernstrasse 143
4852 Rothrist
Telefon (062) 44 29 29
P 29-32650

Zu verkaufen

Mercedes 230/8

lang, silber-schwarz, 9 Plätze,
in sehr schönem Zustand, ab Kontrolle.

Tel. (032) 23 19 07 mittags
oder 87 29 05, Wegmüller
verlangen.

ASSA 80-6812

Bekantschaft

Gerantin B

wünscht neue Beziehung mit
hervorvollem Berufsmann.
Gerne

Koch A

auch vom Ausland. Bin 38jährig,
1,69 cm, gesch., sehr blond,
spontan und ehrgeizig.

Hobby: Brockenhäuser, Wasser
und einen sympathischen Partner
(habe kein Vermögen). Kind sehr
angenehm.
Chiffre 4407, Hotel-Revue, 3001
Bern.

CURRY INDIA

Postfach 208, 1701 Fribourg,
empfiehlt

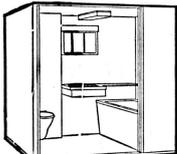
- * Currysaucen Maharani
 - * Basmati Reis Tadsch
- für echt indisches
CHICKEN-CURRY 636

Fremdenzimmer mit Komfort
Wertzuwachs und Umsatzsteigerung für
Ihr Hotel - ohne kostspieligen Umbau!

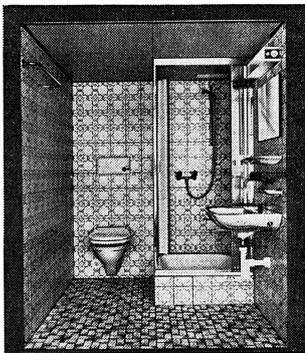
In 1 bis 2 Tagen sind Ihre Hotelzimmer mit Duschen, Dusch-Wasch-Kombinationen oder fertigen Badezimmeren mit echten Keramikfliesen ausgestattet. Montiert durch unsere Fachleute, ohne Störung Ihres Betriebsablaufes. Mit dem speziell für Hotels entwickelten «Fertigbäder/WC- und Duschen-Programm». Wir fertigen nach Mass an, entsprechend Ihren Raumverhältnissen. Aussehenverkleidung lieferbar in verschiedenen Holzarten, passend zu Ihrer Einrichtung.
Uebrigens: Unsere Referenz-Liste beweist, bei wie vielen fortschrittlichen Hoteliers sich unsere Duschen und Bäder bereits erfolgreich bewähren.



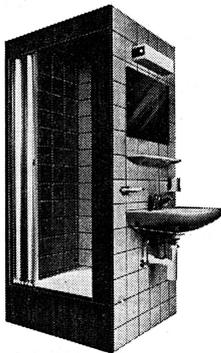
Dusch-Kombination mit
Doppelwaschtisch
an separater Wand.



Fertigbad mit Wanne und WC,
Frontabschluss mit Türe.



Fertig-Bad mit Dusche und WC, Frontabschluss mit Türe.



Dusch-Wasch-Kombination
(oder nur Dusche).

REX-Fertigbäder, ein Begriff für die Schweiz!

Bon

Ich bitte um kostenlose und unverbindliche Katalog-Vorlage
des REX-Fertigbäder-Gesamtprogramms.

Name _____
Vorname _____
Name des Betriebes _____
Wohnort _____ PLZ _____
Strasse _____ Nr. _____
Telefon _____

Einsenden an

REX-electric
Bernstrasse 85
8953 Dietikon
Tel. (01) 730 67 66

Wichtig
Bitte
Erscheinungsdatum
vorschreiben

Grosse Leintücher-Aktion

Baumwoll-Ober- und -Unterleintücher,
weiss, Normalmass 160/260 cm, Pasantleintücher, Stück nur Fr. 9.90.
PERCALE-Leintücher, weiss, Normalmass,
1a-Qualität, Stück nur Fr. 12.90.
J. Sieber Versand
9442 Berneck, (071) 72 41 07 4433

Günstig abzugeben:

grosser Posten
BIGLA-Gartenmöbel

Farben rot und gelb.

Restaurant Bruderholz
Bruderholzallee 42
4059 Basel
Tel. (061) 34 24 60 666

Inseratenschluss:
Jeden Freitag
morgen 11 Uhr!



Vente occasion

de cent bell-captains (mini-bar)
Révisé fr. 400.- la pièce, non
révisé fr. 250.- la pièce.

Faire offres sous chiffre 4268
à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.



HEGE-GARTENMÖBEL ...



... die Unverwüstlichen

Unterlagen von
FUETER & LEITNER
Digglemannstr. 35
8047 Zürich
01/52 74 25

Extraordinaire vente aux enchères

de tout le matériel d'exploitation de
l'Hôtel Terminus, av. de la Gare 52,
Lausanne. Pour case de fermeture de
l'établissement.
Vente: du lundi 8 au vendredi 12 mai
1978 de 9 h. 30 à 12 h. et dès 14 h.
Visite: samedi 6 mai de 10 h. à 21 h.,
dimanche 7 de 11 h. à 18 h., lundi 8
de 10 h. à 18 h. et 1/2 h. avant la vente
chaque jour.

Amateurs de beaux meubles

Mobilier: Chambres à coucher noyer,
avec armoire 3 p. et lits 1 ou 2 pl., ma-
telas à ressorts, tables de chevet et
commodes. - Très beaux fauteuils
velours - 1 série de chaises, style
rustique - guéridons et tables rondes
Heimatsstyle - 3 buffets à 3 portes, et
3 bahuts, rustiques - 1 série de fau-
teuils style Louis XVI a/guéridons.
Quelques tables rectangulaires et
rondes, rustiques - 36 chaises rem-
bourrées, genre rustique - 6 tabou-
rets de bar, style Louis XVI er 1 bar -
3 très belles tables, genre Louis XIII,
noyer, avec chaises rembourrées
cuir véritable.
Lustres: quelques très beaux lustres
a/ pendeloques cristal et appli-
ques - 1 série appliques bronze et
laiton-lampes de chevet.

Tapis d'Orient: 1 sensationnel
choix de Bakhtiar, Tebriz, Af-
shar, Kirman, Karadjic, etc.,
dimensions diverses, de qua-
lité, dont 1 extraordinaire
Bakhtiar de 320x405, 2 Kir-
man, env. 300x400, 2 très
beaux chinois, verts et rou-
ges unis, 280x370, env. Plus-
sieurs passages de 17 m et 19
m sur 120, moquette laine
toute belle qualité.

Rideaux: magnifiques velours, Ber-
ger (France), doublés
Lingerie: belles couvertures poil de
chameau - draps 1 et 2 pl. - linges de
bain, fil, mi-fil et coton, non marqués
- nappes, serviettes, taies d'oreillers
etc. marqués

Tableaux: Moreillon-Maffli. 1 Be-
nesch, nature morte, grande pièce.
Cuisine: 1 machine à laver Gehrig - 1
fourneau Therna 1 mach. café
Schärer, 3 réservoirs et 1 piston -
marmites et poêles.
Argenterie: plateaux-services à dé-
jeuner - services de table etc.
Vaselles: Langenhut

Buanderie: Ferrum 1 mach. laver 20
kg. 2 mach. laver 30 kg. 1 calandre.
Divers: armoires de pharmacie, inox.
- toute l'installation sanitaire soit: la-
vabos, robinetterie, cuvettes, WC etc.
sera vendue en fin de vente.
Tout ce matériel est en parfait état et
de qualité.
Demandez la liste détaillée et gratui-
te, avec ordre des vacations.
Conditions: paiement comptant -
sans garantie - enlèvement immédiat
- vente à tout prix, quelques articles
à prix minima - échute 2%.
Organisation: Daniel Beney, commis-
saire-priseur, av. Mousquines 2, 1006
Lausanne, tél. (021) 22 28 64.
Important: du 7 au 12 mai, tél. (021)
24 05 01