Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 87 (1978)
Heft: 29

Heft

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

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

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

Download PDF: 16.08.2025

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

hotel revue

Nr. 29 20. Juli 1978

Schweizer Hotel Revue
Erscheint jeden Donnerstag
87. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
87e année

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

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

Wo bleibt der Wind,

wenn er nicht weht? Diese Kinderfrage fiel mir nach langem Sinnen vor einem weissen Blatt ein, auf dem ein Leitartikel entstehen sollte. Thema? Was gibt hundertachtzig einigermassen drukkenswerte Zeilen her? Zwei Dutzend Stichworte wurden gekehrt und gewendet, gaben nichts oder nur ungenügend her. Die zweite Methode, den nassen Finger in Luft stecken, liess auch keine deutlich spürbare Windrichtung erkennen, in die ich das Fähnlein respektive das Blatt hätte hängen können. Es ist, so scheint mir, windstill. Es zeigt sich am touristischen Himmel nichts Auffallendes, nichts, das nicht schon registriert, eingetragen und ausgewertet worden wäre. Nicht dass er sich strahlend blau wölbte oder der Tourismus mit dem nasstrüben Rinnen der sogenannten Sommertage gleichgezogen hätte. Wolken, die sich einmal drohend türmten, verflachten in unfreundliches, aber kaum mehr unheilvolles Grau. Silberstreifen blieben am Horizont. Blaues zwängt sich immer da und dort durch. Kurz, es gibt im Tourismus nichts Neues, nichts Ausserordentliches, nichts besondere Aufmerksamkeit Heischendes. Es gibt nichts, das nicht schon gesagt, öfters gesagt worden wäre.

(hr)

Die Motive sind ergründet, welche dem Tourismus die Massen zuführten. Die Kehrseite der Masse rief die Qualität. Die Qualität forderte Gutachten, Planungen und Konzepte. Infrastruktur ist, wenn auch nicht überall vollkommen, doch kein Fremdwort mehr. Die Werbung musste sich mit der Wahrheit arrangieren. Das Marketing ist aus dem Gewächshaus der Theorie ins Freiland verpflanzt und gedeiht. Die amerikanische Herausforderung legte sich selbst in zu viele leere Betten. Die Kettenbildung zeigt sowohl gute Fruchtansätze wie Wachstumsfreudigkeit. Kooperation wird nicht sonderlich geliebt, jedoch mehr und mehr betrieben. Die Erkenntnis, dass der touristische Markt ein Käufermarkt ist, hat die Dämmerstunde überwunden. Die meisten Anbieter haben gelernt, ihr Angebot zu verpakken. Aus im Tourismus Tätigen sind dank Aus- und Weiterbildung touristische Fachleute geworden. Concorde und Airbus haben den Jumbo mundtot gemacht. Die Engländer sind aus- und die Japaner eingestiegen. Charterflüge und Kreuzfahrten sind im hintersten Krachen Begriffe. Die Parahotellerie ist mehr Lex-Furgler behauener Eckstein des Tourismus als Stein des Anstosses. Das Bemühen, die Vor- und Nachsaison zu beleben, macht ebenso kleine Fortschritte wie dasjenige, den Verkehr zu meistern. Aus kleinen Reiseunternehmen sind gigantische Reiseveranstalter geworden, auf welche Kartellkommissionen und Konsumentenschützer ein scharfes Auge haben. Die Preise haben das Sitzenbleiben gelernt. Die Elektronik verleibt sich, trotz anfänglicher Verschlucker, auch diese Branche ein. Der Club Méditerranée gleicht nicht mehr fast dem Antichrist. Aktive Ferien sind so gut wie Ferien. Vom exotischsten Osten bis in die Einöden Alaskas erstrecken sich die unabenteuerlich gewordenen Wege des Touristen, und man weiss, dass der Tourist zu einem verantwortungsbewussten Touristen erzogen werden sollte.

(hr)

In der Tat: Was hat sich in den letzten zehn, zwanzig Jährchen nicht alles ereignet! Es haben viele und rauhe Winde aus wechselnden Richtungen geblasen. Unbekannte Strömungen erfassten das Schiff. Es hat gewetterleuchtet, und es stiessen wenig Gutes verheissende Wände auf. Warnlichter blitzten von allen Seiten. Das Segeln wollte verstanden sein. Einiges ging über Bord. Nicht wenige wurden abgetrieben. Vieles haben wir überstanden.

(hr)

Jetzt hat sich das Wetter stabilisiert. Wellen haben sich gelegt, Strömungen ihre Trift gefunden. Das in Gang Gekommene entwickelt sich mehr oder weniger gleichmässig. Nichts Grosses lenkt mehr vom Kleinen ab. Die Sorge hat sich vom Horizont gelöst und wieder den heimischen Gewässern zugewandt.

(hr)

Besteht nun nicht ein wenig die Gefahr, die relative Stille zu geniessen, etwas zu dösen, das Schiff dümpeln zu lassen oder nur noch darauf zu achten, dass es nicht in den Kosten auf Grund läuft? Weil sich der Sturm gelegt hat, übersehen wir zum Teil die Aufgaben, die er heranwehte. Wir kennen nun zwar die Schwächen, die unsere Schiffe in schweren Gewässern an den Tag legten, wissen, wo sie leck schlugen und dass Segel schlecht getrimmt sind, aber wir lassen uns viel Zeit mit dem Überholen, auf den neusten Stand bringen. Wir müssten Verschiedenes fester zurren, Ladungen anders verteilen, stärkere Pumpen beschaffen, Karten überarbeiten, den Mannschaftsgeist kitten, mit den Reedern Fraktur reden und die besten Kapitäne verpflichten.

(hr)

Wir müssten vor allem den Ausguck ständig besetzt halten, das Wetter aufmerksam beobachten und uns keine Veränderung am Himmel und im Wasser entgehen lassen. Das Schiff sollte immerwährend in bestem Zustand dafür bereitsein, den leisesesten Wind zu nutzen, und es darf sich auf keinen Fall der Gefahr aussetzen, völlig unerwartet in schlechter Position von einer Bö angefallen zu werden. Da wir wissen, wie jeder Vater, der seinem Kind das Verbleiben der Winde erklären muss – sie sind nirgendwo, aber wehen mit absoluter Sicherheit eines Tages wieder –, tun wir gut daran, die Flaute für alle Instandstellungs- und Verbesserungsarbeiten zu nutzen und den Horizont ununterbrochen im Auge zu behalten. Ich melde mich ab in den Mastkorb.

Maria Küng

brasco
Kaffee Café Caffè
HOWEG:
Tout. Tout de suite. Partout.

Durch eine rege Teilnahme bedanken sich die Gäste für die gute Idee der vier Flimser Hoteliers vom Des Alpes, Schweizerhof, Surpunt und Surselva: Über 70 Zmorge konnte Chef Capaul jeweils am Freitagmorgen zubereiten. Nebst dieser originellen Idee wird bei schönem Wetter am Dienstag jeweils der Piz Mundaun bestiegen (wobei drei «Leistungsgruppen» gebildet werden), und am Donnerstag steht ein Ausflug in die wildromantische Rheinschlucht mit Raubrittermahlzeit und Steinwurf-Wettbewerb auf dem Programm. Schlechtwetter-Alternativen sind ebenfalls vorgesehen. *(Bild Geiger)*

Avez-vous peur de l'avenir?

«La meilleure chose que nous puissions faire pour rater notre avenir est d'en avoir peur. En effet, la crainte nous paralyse; elle nous empêche de voir les aspects positifs de l'évolution et nous contraint à la résignation»: c'est en ces termes qu'a débuté l'exposé de M. Robert Schnyder de Wartensee, conseil en organisation et gestion, à l'occasion de l'assemblée des délégués de la SSH au mois de juin, à Lucerne. Nous en publions aujourd'hui un bref résumé:

Certes, de nombreux problèmes se présentent à l'horizon et leurs interdépendances nous laissent entrevoir des situations quasi inextricables. Toutefois, l'histoire de l'humanité démontre que, placés face à des situations souvent catastrophiques, les hommes s'en sont toujours sortis; après de grandes épreuves, la Sagesse et la Liberté ont repris le dessus. Mais évidemment, les hommes y ont mis du leur, et le redressement ne s'est pas fait tout seul.
Que pouvons-nous donc faire aujourd'hui pour dépasser ce sentiment de crainte et être en mesure de mobiliser toutes nos ressources?

● Accepter une fois pour toutes que nous ne vivons pas dans un paradis terrestre

Les perfections de notre civilisation «presse-bouton» qui, dans son ensemble fonctionne si bien sur le plan technique, nous amènent parfois à croire «qu'il n'y a qu'à» changer les systèmes et les hommes pour résoudre les problèmes de tout genre. Et pourtant, l'histoire nous enseigne:

- que le virus de la désunité est vieux comme le monde;
- que de tout temps chaque partie d'un ensemble a sécrété ses lois propres qui sont en contradiction avec celles des voisins;
- que lorsque deux rationalités se combattent, cela engendre de l'irrationalité;
- qu'à tous les niveaux, il est bien difficile d'intégrer les parties ou structures indépendantes dans un ensemble cohérent;
- et que ce manque d'intégration aboutissait facilement à la perversion des éléments isolés.

Etre réaliste consiste à faire la part des choses et accepter de nombreuses imperfections, sans pour autant se laisser abattre.

● Déceler les facteurs positifs porteurs d'avenir

En général, les mass-média montent en épingle ce qui va mal. Sachons créer un contre-poids et habituons-nous à enregistrer des faits positifs. Nous en trouverons dans tous les domaines, même si, dans certains cas, il ne s'agit que de premiers signes précurseurs d'une nouvelle évolution, à l'image des perce-neige qui nous signalent que le printemps est proche.
Nous trouverons des symptômes réjouissants:

- dans le *domaine technique:* des choses assez extraordinaires ont été réalisées au cours des trois dernières générations. N'allons pas croire que nos chercheurs vont, du jour au lendemain, arrêter toute activité! Ils continueront à chercher des solutions aux nouveaux problèmes techniques qui se présentent. L'ingéniosité des hommes n'est pas limitée comme le sont nos ressources physiques.
- sur le plan des *relations humaines internationales,* des pas ont été entrepris depuis la dernière guerre; certes, la désunité se manifeste toujours, souvent même de façon odieuse; et pourtant, ne constate-t-on pas des effets réjouissants de la bombe à retardement que représentent les accords d'Helsinki qui ont formulé sur le plan international des standards humanitaires? Ne négligeons pas de mettre dans la balance l'effet à long terme que peuvent avoir la mise au point d'une plus efficace conception de développement; les progrès de l'œcuménisme, les effets du tourisme international qui développe la compréhension de mentalités différentes sont autant de petits pas en avant.

(Suite deuxième page)

Aus dem Inhalt

Ueli Pragers Credo 3
Unser Interview

Les Suisses en vacances 3
Destinations balnéaires

Ein Toast auf die SSG 4
Speisewagengesellschaft jubiliert

Bargeldlos bewährt 5
Savognin fuhr gut mit Amexco

Balance touristique 6
Un solde positif malgré tout!

Villes en fête 7
Fribourg et Neuchâtel en musique

Über zehn Prozent Marktanteil 8
Rivella in voller Expansion

Technisch beurteilt: 10/11
Savoy Baur en Ville Zürich

Club Méditerranée 13
Des G.O. aux produits solaires

«Paris des Ostens» lockt 13
Hotel-Boom in Budapest

Vivre à l'hôtel 15
L'ameublement pour le confort et le dépaysement

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

Ecole hôtelière: palmarès du cours d'été

Cours d'assistantes de direction

(section Gouvernantes d'hôtel)

Mention «bien»:
Mlles Buechli Anita, 5,46 sur 6, Bechtold Renate 5,42, Crettol Elisabeth 5,23, Thoreau Rachel 5,17, Udry Christine 5,15, Karvetti Pavi 5,15, Hentges Martine 5,15, von Gellhorn Christiane 5,11, Dreyer Christina 5,10, Princen Martine 5,03, Mueller Barbara 5,00, Shen Karen 5,00, Hubrecht Thalia 5,00, de Brabandère Brigitte 5,00.

Viennent ensuite:
Mlles Baeckert, Betz, Boeven, Chang, Demont, Dugas, Fetscherin, Halbrehder, Hoffmann Rosado, Huenerwadel, Hurzeler, Kallmann, Kung, Machet, Maillat, Marcillaud, Martin, Monzon, Ribeiro, Sponagel, Stöckli, Toniutti, Vassalli, Voegtlin, Wallenberg, Zoller.

Cours de production

Mention «bien»:
Mlle Nievergelt Claudia 5,41 sur 6, MM. Morand Jacques 5,18, List Alain 5,14, Berclaz Guy 5,09, Agthe Marc 5,05, Heeb Daniel 5,05.

Viennent ensuite:
Mlles, MM. Bérény, Berner, Bickson, Bouchet, Le Boursicot, Christen, Cohen, Dallery, Dardenne, Delassus, Démé, Denis, Duc, Eichstaedt, Evers, Fer, Fernandez, Fiaschi, Florin, Frefel, Frei B., v. d. Gijp, Goehner, Granges, v. Gugelberg, Hayoz, Hoffmann, Hotz, Hug, Jeanmonod, Kehrli, Konrad, McLauchlan, Lawton, Ledermann, Leimgruber, Leu E., Levy, Loosli, Luscher, Mannerson, Menot, Meylan, Milliaud, Munoz, Oberli, Oggier, v. Oostende, Ormières, Paschoud, Petras, Ronnel, Schuler, Serex, Sigrist, Stalder, Stamberger, Stierli, Stubben, Sugino, Tromp Meesters, Vagnières, Valli.

Promus conditionnellement: Berthet M., Clor H., Jammet B., Koch H., Panis P., Salzmann F., Weingärtner J., Zen Ruffinen Ch., Zoni M.
2 étudiants sont revenus pour la 2e partie du cours et obtiennent leur certificat: MM. Groenendijk P. et Leu Hans.

Cours de vente

Mention «bien»:
Mlle Spothelfer Nadine 5,37 sur 6, Mlle Gas Brigitte 5,12; MM. Gueuning Géry Joseph 5,11, Cohn Robert Ralf 5,06, Garrigue Jean-Michel 5,00, Frei Heinrich 5,00, Chappuis Daniel 5,00, Wyss Hans-Jürg 5,00, Herzog Dominique 5,00, Sarrailh Jacques 5,00, Hallwyler Kurt 5,00, Wenckstern Klaus-Jürgen 5,00, Gétaz Jean-Claude 5,00, Hofmann Ernest 5,00.

Viennent ensuite:
Mlles, MM. Apothéloz, Bachmann, Brems, v. d. Broek, Buess, Christianos, Cuendet, Denis, Fueg, Gaddum, Gandet, Gessler, Hänni, Haizmann, de Hardt, Hochuli, Hollenstein, Karimjee, Kascioglu, Küng, Kuonen G., Kuonen R., Lederer, Mathis, Montani, Nordlind, Panizzi, Pannatier, Pauli, Ruedin, Ruegg, Satre, Schaub, Schoeber, Taillard, Trumeau, Vanderstichelen, Voutaz, Zimmerli, Zollinger.

1 auditeur: M. Rustan Toni
2 étudiants sont revenus pour suivre la 2e partie du cours; est promu M. Lavarini L.

Cours Hôtel et Technique

Mention «très bien»: M. Battiaz Philippe 5,50 sur 6

Mention «bien»:
Mme Vayssière Christine 5,44, Mlle Bovay Michèle 5,40, Mlle Wolf Ulrike 5,40, M. Hornus François 5,35, M. Vayssière Gilles 5,28, Mlle Kolarik Dagmar 5,25, Mlle Ruf Gabriele 5,25, Mlle Lang Heidi 5,25, M. Schumacher Ueli 5,17, M. Siri Jean-Pierre 5,17, Mlle Volz Marie-Christine 5,15, M. Knoepfel Andreas 5,15, M. Bieri Max 5,15, M. Meyer Guido 5,10, M. Girard Pierre 5,10, M. Wessendorf Hervé 5,06, Mlle Weinig Ute 5,05, M. Luisier Claude 5,05, Mlle Frey Brigitte 5,05, M. Guillaud Jean-Patrick 5,00.

Viennent ensuite:
Mlles, MM. Adhyatman, Aegler, Affentranger, Andrist, Beutler, Binst, Bodmer, De Bona, Borloz, Bravay, Bregnard, Calvo, Cellerier, Chaboudé, Chardard, Colombo, Cuénoud, Dejean, Dieterle, Ehrlich, von Escher, Evéquoz, Eyer, Fellrath, Fontanet, Frei S., Friedli, Fuchs, Gasche M., Gerber E., Gerber J., Goeldi, Golay, Goursaud, Graf, Greisler, Gruenert, Haeni, Hartwell, Hausin, Henry, Hermann, Heroven, Heukensfeldt, Huber, Hüsler, Jolliet, Kamhi, Kern, Koehl, Kubbinga, v. Loeben, Lopez, Maier K., Maret, Markides, Markwalder, Messina, Moser S., Ormières, Osterwalder, Pernet, Perret, Rao, Reinger, Rigoli, Robbe, Rosenstein, Roth, Salzgeber, Scheerer, Schmid R., Schmidt I., Schoepfer, Singenberger, Sinniger, Suzukawa, Tanner, Tüscher, Vogel, Walthard, Wintsch, Wolf M., Yang, Teyssier.

6 étudiants sont revenus pour suivre la 2e partie du cours et obtiennent le certificat: Mlles et MM. Ledermann W., Leismann I., Meeus E., Pinto R., Thiébaud Ch., Will N.

Assistantes de direction

Mention «bien»:
Mme Vayssière Christine 5,44 sur 6, Mlle Kolarik Dagmar 5,25, Mlle Ruf Gabriele 5,25, Mlle Lang Heidi 5,25.

Viennent ensuite:
Mlles Adhyatman, Affentranger, de Bona, Bregnard, Calvo, Chardard, Cuenoud, Dieterle, Frei, Fuchs, Gerber, Göldi, Haeni, Hartwell, Heroven, Heukensfeldt Jansen, Kamhi, Koehl, Maret, Messina, Schmidt, Singenberger, Walthard.

3 étudiantes sont revenues suivre la 2ème partie du cours et obtiennent le certificat: Mlles Leismann I., Thiebaud Ch., Will N.

Cours «Gestion et administration»

Mention «bien»:
MM. Hoppeler René-André 5,42 sur 6, Studer Daniel 5,35, Vetter Olivier 5,21, Wicky Jean-Philippe 5,14, Vauthier Peter 5,14, Olgiati Giovanni 5,14, Isoz Jacques 5,07, Ludes Jules 5,00, Mantel Bernhard 5,00.

Viennent ensuite:
Mlles, MM. Bachmann, Bezzola, Boegli, Boggia, Bonvin, Borcard, Brentel, Buey, Cachin, Caron, Courtois, Daehn, Egli, Egolf, Erismann, Erne, Etter, Fehlmann, Fortis, Francoz, Frunz, Gaberthuel, Goergen, Haeberli, Haubensack, Jacquet, Kaeser, Konzett, Kuhn P., Kurz, Lemmenmeier, van Lier, Maag, Moersen, Moser, Perrette, Reichenbach, Remondeulaz, Reynolds, de Ricaud, Roh, Schauder, Schnetz, Smarcan, Speck, Spring, Steiner, Testa, Tschol, Verfaille, Vlieghe, Widler, Wiesmann M., Wood, Wurfbain, Wyss, Ziegler.

1 étudiant est revenu passer les examens finals et obtient son diplôme: M. Oberson L.

Dr. Heinrich Bircher zum Gedenken

Nach kurzer, schwerer Krankheit ist am 12. Juli 1978 der ehemalige Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins, Dr. jur., Fürsprech Heinrich Bircher-Brod, im Alter von 68 Jahren ruhig entschlafen. So wie er im Leben allen Worten und allem Getue um seine Person abhold war, so wollte er zur letzten Ruhe getragen sein: im engsten Kreis der Familie und Freunde. Stellvertretend für die Schweizer Hotelle-

rie und den Schweizer Hotelier-Verein haben einige seiner Mitarbeiter in der Kirche zu Muri Abschied von Direktor Bircher genommen – haben zum Zeichen der Trauer und des dankbaren Gedenkens Blumen niedergelegt. Wir entbieten Frau Heidi Bircher-Brod und den Söhnen Urs, Adrian, Matthias und Lukas unser herzliches Beileid. Die Erinnerungen an ihren Gatten und Vater mögen ihnen Trost schenken in den Tagen des Abschieds und Mut und Kraft für künftige Zeit bedeuten.

Nach mehrjähriger Tätigkeit als Rechtsanwalt und Wirtschaftsberater, als Sekretär des aargauischen Arbeitgeber-Verbandes, Mitarbeiter der Wirtschaftsförderung, war Dr. jur. Bircher 1954 – 1966 als Geschäftsführer des Treuhand-Verbandes des Schweizerischen Autotransportgewerbes (TAG) tätig. Während der Ungarn-Krise stand der Generalstabsoberst Bircher im Dienst des internationalen Komitees vom Roten Kreuz in Wien zur Organisation der Hilfsgütertransporte. Der Zentralvorstand des Schweizer Hotelier-Vereins berief Dr. Heinrich Bircher auf den 1. Februar 1966 zum Direktor des Berufsverbandes der Hotellerie. Mit grossem Elan und unermüdlicher Schaffenskraft ging er daran, die Fülle der Probleme anzupacken. In seine Direktionszeit fällt der Ausbau unseres Berufsverbandes zu einem eigentlichen Dienstleistungsunternehmen. Ihm wurde die nicht leichte Aufgabe übertragen, die Sitzverlegung des Verbandes von Basel nach Bern durchzuführen. Auf- und Ausbau der beruflichen Ausbildung, Intensivierung der Beratungsdienste, Umgestaltung der Hotel-Revue, Propagierung des Rationalisierungsgedankens, Revision der Statuten sind nur einige Schlaglichter auf das Wirken unseres verstorbenen Direktors. Mit Leib und Seele hat er im Kampf um die Arbeitskräfte in vorderster Front gekämpft, hat unzählige Gespräche mit Politikern und Behörden geführt. Er vertrat den SHV in zahlreichen Gremien, so in den Vorständen der Schweizerischen Verkehrszentrale und des Fremdenverkehrsverbandes, in der Gewerbekammer, im Verwaltungsrat der Howeg, im Touristik-Komitee der OECD, um nur die wichtigsten zu nennen. Seine volle Arbeitskraft hat er in den Dienst unserer Sache gestellt. Dr. Bircher hat seine Aufgabe immer äusserst ernst genommen – er war beseelt von einem ausserordentlich tiefen Verantwortungsgefühl.

Wer den grossen, starken Mann sah, der stets Zuversicht und Kraft ausstrahlte, dachte kaum daran, dass Misserfolge oder Nichterreichen von Zielen Dr. Bircher aus seinem Gefühl für Verantwortung heraus schwer zu schaffen machten. Er trug die Sorgen für sich – und oft trug er sie schwer – auch wenn man ihm nichts ansah. Auch als es mit seiner Gesundheit längst nicht mehr zum besten stand, wollte er selbst damit fertig werden, nicht andere damit behelligen. Als sich das hartnäckige Herzleiden aber immer mehr verschlimmerte, musste sich Dr. Bircher schweren Mutes unter dem Druck der Ärzte eingestehen, dass er nicht weiter Raubbau an seiner Gesundheit treiben dürfe. Mitte 1973 ist er kurz vor Erreichen der Altersgrenze zurückgetreten. Bis vor zwei Jahren vertrat er den Schweizer Hotelier-Verein noch im Verwaltungsrat der Howeg-Einkaufsgenossenschaft. Mit Freude und Interesse verfolgte er die Entwicklung des SHV in den letzten Jahren. An den Delegiertenversammlungen war er gerngesehener Gast. Mit uns allen hat er sich über den Neubau der Hotelfachschule in Lausanne und über den neuen Verbandssitz im Monbijou gefreut. Regelmässig traf man Heiri Bircher bei den Veranstaltungen des Skal-Clubs Bern – mit Begeisterung erzählte er von seinen Wanderungen in Griechenland, von seinen Rosen im Garten – mit Stolz von seinen strammen Söhnen – bei einem guten Glas Roten versöhnlich und abgeklärt über Erfolge und Misserfolge der Vergangenheit.

Der Schweizer Hotelier-Verein dankt Dr. Bircher für alles, was er für den Berufsverband getan hat. Wir halten sein Andenken in Ehren. Dr. Heinrich Bircher ruhe in Frieden.

Franz Dietrich

† M. Heinrich Bircher

M. Heinrich Bircher, docteur en droit et avocat, ancien directeur de la Société suisse des hôteliers, est décédé le 12 juillet 1978 à l'âge de 68 ans des suites d'une brève maladie.

De même que, de son vivant, M. Bircher était hostile à tout embarras autour de sa personne, ainsi a-t-il désiré être porté en sa dernière demeure, en la seule présence de ses anciens collaborateurs et de ses amis. Au nom de l'hôtellerie suisse et de la Société suisse des hôteliers, quelques-uns de ses anciens collaborateurs sont venus lui dire adieu en l'Eglise de Muri.

Après plusieurs années d'activité comme avocat-conseil, puis comme secrétaire de la Chambre de commerce et d'industrie d'Argovie, M. Bircher dirigea la Fédération suisse de l'industrie des transports automobiles (TAG) de 1954 à 1966. Pendant la crise de Hongrie, le colonel EMG Bircher se trouvait à Vienne au service du comité international de la Croix Rouge pour l'organisation du transport du matériel de secours. C'est le 1er février 1966 que le comité central de la SSH fit appel à lui pour prendre la direction de l'association. M. Bircher s'attaqua à la tâche avec un immense enthousiasme, et sut faire de la SSH une véritable société de services. L'association lui doit de très nombreuses et diverses réalisations, dont, entre autres, le transfert du siège de Bâle à Berne, et l'élargissement et la restructuration de services essentiels tels que la formation professionnelle, l'Hôtel-Revue, les services de consultation. Les entretiens qu'il sut mener à bien avec les diverses autorités furent décisifs pour la sauvegarde des intérêts de l'hôtellerie suisse. C'est avec une grande efficacité qu'il représentait la SSH dans des instances aussi importantes que l'ONST, la FST, le conseil d'administration de la Howeg, ou le comité du tourisme de l'OCDE.

M. Bircher était animé d'un sens très profond de ses responsabilités. Quand son état de santé commença à se détériorer, il voulut tout d'abord l'ignorer. Mais, sous la pression de ses médecins, il dut abondonner ses fonctions en 1973, peu avant d'avoir atteint l'âge de la retraite. Il continua cependant de suivre avec intérêt l'évolution de la SSH, et c'est avec plaisir qu'il participait encore aux assemblées des délégués, ou aux réunions de Skal-Club à Berne.

Nous présentons à Madame Bircher, ainsi qu'à ses enfants, nos plus sincères condoléances. Puisse ce témoignage de sympathie les aider à supporter plus facilement ces pénibles moments.

Todesanzeige

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

Herr Dr. Heinrich Bircher

ehemaliger Direktor SHV

am 12. Juli 1978 gestorben ist.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Peter-Andreas Tresch

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 Heinrich Bircher

ancien directeur de la SSH

décédé le 12 juillet 1978.

Nous exprimons notre profonde sympathie à la famille en deuil et prions chacun de conserver un souvenir ému de notre ancien directeur.

Au nom du Comité central
Le président central
Peter-Andreas Tresch

Avez-vous peur de l'avenir?

(Suite de la première page)

- Progrès également en matière de *santé publique*: on arrive de plus en plus à une concepton globale de l'homme, considéré comme entité psycho-somatique. Et, petit à petit, on progresse vers une médecine préventive selon l'adage «Mieux vaut prévenir que guérir».
- Une évolution remarquable se fait au niveau d'une *perception plus globale* des phénomènes: l'intelligence de l'homme est mieux à même de saisir les interdépendances, d'agir simultanément sur plusieurs causes et d'obtenir la synergie des efforts.

Tout cela, et d'innombrables autres évolutions doivent être mis sur la balance pour rétablir une vue plus juste et moins pessimiste de notre monde. Cette vue sera renforcée lorsque nous aurons réalisé que tout cela est le fait des *hommes*, qui, sous l'effet de vicissitudes et de contraintes, sont à la recherche de solutions.

- Ces hommes et ces femmes, nous ne les trouvons pas seulement au niveau des chercheurs et des hommes d'état: ils sont *avec nous et autour de nous*. Songeons à tous ceux qui, dans l'hôtellerie, ne perdent pas courage, mobilisent toute leur énergie pour tenir le coup dans des situations très précaires, qui n'abdiquent pas et continuent à rayonner une foi en l'homme et en son avenir.
- La SSH a posé un jalon important: elle affirme, après près de 20 ans d'expériences pratiques, qu'un cadre ne peut réussir à long terme que lorsqu'il allie à ses capacités professionnelles une certaine *envergure d'homme.*

● Se maintenir en forme

Troisième condition pour tenir le coup et surmonter les épreuves, c'est ce que les Anglo-Saxons appellent «fitness».

- *Forme physique* d'abord. Evitons le cercle vicieux qui consiste à ne se rendre compte que trop tardivement que notre corps aussi a besoin de repos, d'exercices physiques appropriés, d'alimentation saine, etc. Lorsqu'on arrive à un degré avancé de fatigue, il est difficile de se soumettre à un régime d'autodiscipline. Prenons donc les devants en adoptant de bonnes habitudes avant que le médecin nous y contraigne!
- L'homme est un être social; nous avons besoin d'être en communication avec nos familles et nos amis. Savons-nous accorder une part suffisante à cet aspect si important pour notre *équilibre affectif?*
- Et que faisons-nous pour maintenir notre *esprit* en état d'alerte, ouvert au changement, curieux de mieux comprendre ce qui se passe autour de nous? La crainte, si souvent, est engendrée par l'incompréhension de problèmes. Dominer la crainte qui paralyse, consiste donc à étudier systématiquement les tenants et aboutissants de ce qui se passe autour de nous, à s'attaquer à de nouvelles tâches tant sur le plan individuel que collectif: c'est le seul moyen de rester jeune, de ne pas sombrer dans la routine.
- Enfin, il y a tout ce qui touche à la finalité, au *pourquoi* de l'existence. Une grande partie des névrosés d'aujourd'hui se pose cette question et n'arrive pas à la résoudre. La seule motivation du travail et la société de consommation ne peuvent apporter de remède; car ce problème se situe au niveau du sens des responsabilités de l'être: à qui vais-je en définitive rendre un jour des comptes?

Le défi

Ces quelques indications n'ont d'ambition que celle de stimuler la réflexion: l'avenir ne sera sombre que si nous refusons d'adopter une attitude de défi; en effet, comme le disait Péguy: il ne dépend pas toujours de nous que les événements se déclenchent, mais il dépend de nous d'y faire face.

Tâchons aussi de prendre au sérieux la constatation de Denis de Rougement: la décadence d'un peuple ou d'une collectivité commence quand on se demande: qu'est-ce qui va arriver? Au lieu de se demander: qu'est-ce que je vais faire?

C'est en regardant les événements en face et en décelant la meilleure façon d'agir que nous surmonterons le mieux la crainte face à l'avenir. En effet, ce qui importe, ce n'est pas la direction du vent, mais la façon dont on hisse les voiles.

R. Schnyder de Wartensee

BEARD
c'est aussi...

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

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

1820 Montreux, tél. (021) 62 38 62
8001 Zurich, tél. (01) 25 11 40
1201 Genève, tél. (022) 32 06 78

hotel revue

Verlag Schweizer Hotelier-Verein
Verantwortlich für die Herausgabe:
Gottfried F. Künzi

Deutsche Redaktion:
Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Französische Redaktion: José Seydoux

Anzeigen und Abonnemente:
Paul Steiner, Dora Artoni, Otto Hadorn
Postfach 2657, 3001 Bern
Tel. (031) 46 18 81; Telex 32 339 shvch

Vertreter für die Westschweiz:
Publicité Neumann
1111 St-Saphorin-sur-Morges
Tel. (021) 71 11 20

Die publizierten Beiträge verpflichten nur den Autor.

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

Les vacances estivales des Suisses

(ATS) Les destinations de vacances traditionnelles des Suisses, l'Espagne et la Grèce, font cette année encore partie du «hit-parade» des vacanciers helvétiques. Selon plusieurs agences de voyages, les vacances méditerranéennes des Suisses ne se constituent plus, comme par le passé, de simples séjours balnéaires. Il existe, en effet, une tendance à composer ses vacances d'un séjour à la mer et d'un voyage dans le pays d'accueil, afin de connaître les us et coutumes de l'endroit.

Ceux qui ont la chance de profiter d'un gros budget voleront, eux, vers les Caraïbes, l'Afrique de l'est ou les Etats-Unis. Les Suisses avides des plaisirs de la plage choisissent l'Espagne ou la Grèce, où les agences de voyages leur offrent de multiples possibilités de séjours, et aussi la Sardaigne, le Maroc et le Portugal. D'autres destinations autrefois très prisées, comme la Yougoslavie et la Tunisie, reviennent à la mode, après une éclipse de quelques années. Mais les Suisses font aussi de plus en plus de croisières, notamment sur la Méditerranée.

Voyages combinés et détente active

Parmi les destinations lointaines, les îles Caraïbes ont la cote depuis deux ans, alors qu'auparavant elles étaient pratiquement inconnues des Suisses. L'offre est importante, et comporte des «voyages combinés» allant des Bahamas à Haïti, en passant par la Martinique et la Guadeloupe. L'Afrique de l'est, autrefois l'un des buts préférés des globe-trotters, figure désormais au programme des bureaux de voyages. Et les Etats-Unis, tant en raison du faible cours du dollar que des offres nombreuses l'année dernière lors des fêtes du 200e anniversaire, appartiennent aux destinations les plus fréquentées des groupes de vacanciers.

Les possibilités de découvertes influent de plus en plus le choix des vacanciers: d'après les agences de voyages, il y a une demande croissante de vacances comprenant un séjour balnéaire complété d'un voyage de 3 à 5 jours à l'intérieur du pays. On aime aussi les vacances à la mer qui offrent la possibilité de faire du sport, sans que l'on ait à payer un supplément pour cela. Notons encore qu'une série télévisée sur la vie à bord d'une péniche rhénane a donné l'envie à de nombreux Suisses de passer leurs vacances sur le Rhin ou le Danube.

Vers une augmentation des commissions?

Les agences suisses de voyages entendent augmenter le montant des commissions qu'elles touchent lors de la vente de billets d'avions. Selon la Fédération suisse des agences de voyages, cette augmentation est nécessaire en raison de l'accroissement de l'indexe du coût de la vie (+54% depuis 1970) et des tarifs aériens (+13% depuis 1970). La Fédération a demandé à Swissair de tenter d'obtenir au sein de l'IATA une augmentation de 11% du montant des commissions touchées par les agences suisses de voyages. Selon Swissair, une telle augmentation aurait certainement une influence sur les coûts et par la même sur les prix.

Les agences de voyages touchent actuellement sur chaque billet une commission de 8%. La commission est de 11% pour les voyages forfaitaires. Le montant des commissions est en règle générale établi conformément à un accord de l'IATA. L'Organisation internationale des Associations d'agences de voyages a également entamé des négociations avec l'IATA. Ses exigences sont cependant plus modestes que celles des agences suisses de voyages.

A Genève, la campagne «accueil-sourire»

Les diverses tâches d'un office du tourisme s'exercent à l'extérieur, essentiellement dans le domaine de la propagande, des relations publiques et du marketing. Pour assurer le succès de cette propagande touristique, il faut aussi, et c'est la seconde tâche d'un office, veiller à la qualité de l'accueil, non seulement dans ses propres services, mais également dans tous les milieux concernés, directement ou indirectement, par le tourisme: l'hôtellerie, la restauration, les transporteurs, les commerçants, etc.

C'est en pensant à ces problèmes que l'Office du tourisme de Genève a décidé de lancer une campagne «accueil-sourire» en faveur de la population genevoise afin d'attirer l'attention de chacun sur l'importance que revêt une attitude d'accueil vis-à-vis des touristes qui font à Genève le plaisir d'une visite.

Slogans et graphisme

L'Office du tourisme s'est donc mis au travail et a organisé cette campagne, en cherchant quels étaient les moyens à disposition de manière à sensibiliser tous les milieux concernés; il a fallu choisir, parmi tous les slogans recueillis, celui qui faisait appel à une collaboration en créant immédiatement le climat favorable au but poursuivi: «Genève, Bien accueillir, Priorité au sourire».

Il ne fallait pas non plus qu'on puisse penser que personne ne sait sourire dans cette bonne ville de Genève, mais il s'agissait de rappeler à chacun que le sourire fait naître une certaine bonne humeur, car l'expression à laquelle il correspond engendre généralement la bienveillance réciproque.

Un appel aux divers milieux

Disposant du matériel nécessaire à la réalisation de cette campagne, l'Office du tourisme de Genève a fait appel à un certain nombre d'entreprises, aux associations de commerçants, aux grands magasins, à diverses associations qui ont déjà accepté de collaborer, mais les démarches se poursuivent afin que le plus grand nombre d'entreprises appuient cette initiative. L'Office du tourisme a également sollicité diverses administrations, telles que la Ville de Genève, les services de l'Etat de Genève, la direction des douanes, la direction de l'aéroport, les transports publics genevois, les chemins de fer fédéraux, les postes, la direction des téléphones et d'autres encore.

Nous nous étions déjà fait l'écho, sous le titre «Courrier de Genève», de cette excellente initiative, mais cette campagne, combattant le stress et l'incommunicabilité tant dénoncés aujourd'hui, méritait qu'on s'y attarde encore un peu, en espérant que de nombreux résultats tangibles viennent appuyer cette «priorité au sourire»! sp/r.

Le Festival de Jazz de Montreux est en train de vivre quelques folles nuits sur les bords du Léman; ici, Dizzy Gillespie à la trompette. (ASL)

Un Hilton à Genève

Selon un communiqué de Hilton International, «la société Hilton International vient de conclure un accord avec les promoteurs et propriétaires du complexe du Grand-Casino de Genève pour l'exploitation d'un hôtel cinq étoiles luxe.

L'ouverture du complexe du Grand-Casino est prévue pour 1980. L'hôtel qui sera intégré au complexe comprendra 300 chambres et suites, des restaurants et salles de conférence, une piscine, un club d'hommes d'affaires et un club de détente.

Le complexe du Grand-Casino inclura également un théâtre, un centre de conférences susceptible d'accueillir 1600 personnes, un casino, un night-club, une discothèque gérée par Régine, un drugstore, des boutiques et un parking souterrain.»

Eurotel à nouveau en mains suisses

(ATS) Eurotel-Management SA, anciennement Eurotel Suisse SA, passe à nouveau en mains suisses. La société était jusqu'ici contrôlée par un groupe hollandais. Le siège de l'entreprise, qui se trouvait à Steffisbourg (BE), sera déplacé à Zurich. MM. Alfred Kienberger, membre d'honneur de la Société suisse des hôteliers, Anton Wey, président de la direction de la société fiduciaire Katag, Fred Hausherr, directeur de la Katag, Roland Gehrig, ancien directeur d'Eurotel, et Hugo Steiner, agent fiduciaire à St-Gall, ont en effet acquis la moitié du capital-actions d'Eurotel; M. Alfred Kienberger est président du nouveau conseil d'administration.

Dans tous les restaurants Mövenpick

Généralisation des tables pour non-fumeurs

Voici trois ans déjà, les restaurants Silberkugel du holding Mövenpick avaient introduit les premières tables réservées aux non-fumeurs; actuellement, tous les restaurants des entreprises Mövenpick disposent de tables «non-fumeurs». La décision d'introduire des tables réservées dans plus de 50 établissements suisses de l'entreprise gastronomique a été prise après des essais dans les restaurants-tests, en constatant l'importante demande de places assises pour non-fumeurs. sp

Das Interview

Heute mit Herrn Ueli Prager, Begründer der Mövenpick-Unternehmungen

Sorgfalt, positive Einstellung

Der Schweizer Hotelier-Verein hat Sie, Herr Prager, kürzlich zu seinem Ehrenmitglied ernannt. Was bedeutet Ihnen diese Auszeichnung?

Verstandesmässig bin ich nicht ganz sicher, ob ich es verdient habe. Gefühlsmässig bin ich aber ehrlich und auch eitel genug, um sagen zu können, dass ich mich ganz riesig darüber gefreut habe. Ich bin auch selbstbewusst genug, um zu sagen, dass ich etwas geleistet habe, nur vielleicht etwas weniger für den Verband, der mir diese Ehrung zuteil werden liess, als in der Verfolgung meiner Überzeugungen und Vorstellungen.

Wenn Sie an diesem Tage zurückblicken: Welches war für Sie der schwerste, am härtesten errungene unternehmerische Entscheid?

Spontan kann ich dazu nicht antworten, weil ich in meiner Veranlagung rückblikkend die positiven Erlebnisse lebendig vor mir habe und die negativen in mein Unterbewusstsein verdrängt sind. Bei näherer Überlegung waren es aber wohl verschiedene glänzende Offerten, meine Aktienmehrheit an der Mövenpick Holding zu verkaufen, die ich nach schwerem Ringen zurückwies, weil ich mir bewusst wurde, dass mein Leben und meine Zufriedenheit in Arbeit und Leistung und nicht im Dolce far niente besteht. Die Aufrechterhaltung der Vitalität und des Interesses an alltäglichen Dingen ist nur gewährleistet, wenn man eingespannt ist in eine Aufgabe, die einen packt und fasziniert.

Ihr Unternehmen hat sich der Expansion verschrieben. Wo liegen die Schwerpunkte für die nahe Zukunft?

Eines kann ich mit Bestimmtheit sagen: nicht in der Saisonhotellerie. Die meisten Prinzipien, die man als junger Mann glaubte in sein Leben einbauen zu müssen, haben sich im Laufe der Jahre geändert. Manchmal waren es äussere Umstände, manchmal innere Entwicklungen oder eigene Einsichten und zunehmendes Verständnis für andere, die dafür verantwortlich waren. Einen Grundsatz aber, der mich während meiner dreijährigen Tätigkeit bei der damaligen Schweizerischen Hotel-Treuhandgesellschaft während des Krieges geprägt hat, habe ich

aufrechterhalten: Keine Tätigkeit in der Saisonhotellerie. In einem Land, das sich dem Ferientourismus verschrieben hat, mag ich völlig daneben liegen. Mövenpick will sich aber mit den alltäglichen Notwendigkeiten des auswärts Essens und des auswärts Schlafens beschäftigen. Und dies in qualitativ hochstehender, einfallsreicher, zukunftsorientierter und zwangloser Weise.

Mövenpick hat seit geraumer Zeit auch in der Hotellerie festen Fuss gefasst. Wie beurteilen Sie die Zukunftschancen der schweizerischen Klein- und Mittelbetriebe?

Es gibt einen ganz simplen Schlüssel zum Erfolg: Sorgfalt, positive Einstellung zum täglichen Tun. Wer die Neigung dazu hat und wer bereit ist, die zeitlichen Opfer zu bringen, der hat, wenn nicht alle äusseren Umstände schief liegen, heute und in der Zukunft Erfolg. Der Beruf ist faszinierend. Es gibt praktisch nichts, mit dem man nicht in Berührung kommt. Er ist aber auch brutal in seiner zeitlichen Anforderung. Erfolg hat also seinen Preis, das muss man selber und das muss die Familie wissen.

Die Situation auf dem Arbeitsmarkt ist angespannter denn je. Die Zukunftsaussichten auf diesem Sektor bezeichnen Sie als «dramatisch». Wie wappnen Sie sich für die Zukunft, wie sichern Sie sich weiterhin schweizerische Arbeitskräfte?

Ich empfinde die Haltung und die Auslegung der Gesetze durch gewisse Arbeitsämter als «Griffe an die Gurgel» einer der wesentlichen Industrien oder Gewerbezweige, die den schweizerischen Wohlstand hervorgebracht haben und ihn erhalten. Völlig verkannt wird dabei auch die Tatsache, dass ein gut funktionierendes Gastgewerbe, das *nicht* unter «dramatischem» Arbeitsmangel zu leiden hat, zu den Lebensqualitäten und Selbstverständlichkeiten eines jeden Schweizers gehört. Wie kann doch Herr Schweizer in Rage kommen, wenn er an seinem freien Tag in der aufgesuchten Wirtschaft nicht schleunigst und liebenswürdigst bedient wird! Sich die benötigte Anzahl schweizerischer Arbeitskräfte zu sichern ist eine Wunschvorstellung. Sie sind nicht vorhanden. Sie sind in Stellungen in Hotels und Restaurants rund um den Erdball.

Die Trinkgeldfrage wird wieder aktuell, der Overtip ist vielerorts bereits wieder zur Gewohnheit geworden. Was ist Ihre Meinung in dieser Frage? Sind Sie für oder gegen Overtip?

Ich bin in jeder Beziehung für die Anerkennung guter Leistung. Eine Anerkennung kann in Worten geschehen, in einem Geschenklein, das man zu Weihnachten macht, aber auch in einigen Batzen Aufrundung. Warum soll ich sektiererisch gegen Nettigkeiten und Aufmerksamkeiten wettern? Liegt es nicht in der menschlichen Natur, dort besser zu bedienen, wo einer Anerkennung findet? Es sei aber noch einmal gesagt, dass die Anerkennung nicht unbedingt Geld, sondern ebenso sehr ein Lob oder ein heiteres Wort sein kann. Das Verbieten oder Verketzern eines Geschenkleins, also eines kleinen Overtips, liegt mir ebensowenig wie ein Verbot, Fleisch zu essen, oder ein Gebot, nur in Krawatte erscheinen zu dürfen.

Die Mövenpicks nehmen die Berufsausbildung der Lehrlinge ernst. Sind Sie mit den heute angewandten Methoden in der Ausbildung der Serviceberufe zufrieden?

Ich bin der Meinung, dass die Schwerpunkte in der Ausbildung des Servicepersonals vielleicht weniger auf allzuvielen unbedeutenden beruflichen Details, sondern mehr auf die eigentlichen Verhaltensfragen gelegt werden sollte. Es geht also um die Frage: wie beeinflusse ich mein Gegenüber in positiver Weise, wie reagiere ich in schwierigen Situationen, wie vertiefe ich meine bejahende Ausstrahlung? Im Service sind die Kenntnisse weniger wichtig als die Umgangsformen. Die Kommunikation, die Kontaktfreudigkeit und Kontaktfähigkeit, die Einstellung zum Dienstleistungsberuf als eine Berufung, das ist zu 90 Prozent der Schlüssel zum Erfolg eines guten Service-Mitarbeiters.

Die Mövenpicks bilden Köche aus. Ein grosser Teil der Küchenproduktion läuft jedoch zentral. Wie können sich die Köche unter diesen Umständen in den Mövenpick noch entfalten und verwirklichen?

Hier sind Sie offenbar einer Informations-Ente aufgesessen. Gibt es Restaurants mit mehr Abwechslung als im Mövenpick? Mit mehr Möglichkeiten, alle Grundprodukte kennenzulernen? Ein Koch ist kein freier Künstler (es sei denn, er sei sein eigener Patron), sowenig wie ein Architekt, der für einen Bauherrn baut, oder ein Musiker, der Noten eines Komponisten spielt. Was machen die Köche in einem Fisch-Gasthaus, wo praktisch nur Egli und Hecht serviert werden? In einem sogenannt «gut-bürgerlichen» Restaurant, wo jahraus, jahrein die gleiche Karte aufliegt? Im Mövenpick finden im Jahr mindestens 12 Aktionen statt. Ich kann sagen, dass es auch kulinarisch nichts gibt, was es im Mövenpick nicht gibt.

Nur eines möchten wir nicht, und ich glaube, es gibt keine Firma, die positiv zu so etwas stehen würde: wir möchten nicht, dass mit jedem Wechsel eines Koches auch der Stil des Hauses, die Rezepte, das, was der Gast auf den Teller kriegt, die Herstellung, das Gewicht und die Anrichteweise ändert.

Jung, frisch und originell, typische Attribute der Mövenpick-Werbung. Wie verwahren Sie dieses Image vor dem Verflachen, dem Abgeschmacktwerden?

Das ist eine Frage der Geisteshaltung. Wir sind Neuem zugetan und möchten Innovatoren sein. Wir lieben initiative und originelle Mitarbeiter, stehen guten Vorschlägen positiv gegenüber, wir sind flexibel. Wir lassen auch einmal fünf gerade sein. Wir akzeptieren, dass dort, wo gehobelt wird, auch Spähne fliegen. Mein grösstes Anliegen ist es, ein Klima zu schaffen, das die Arbeitsfreude und die Selbstverwirklichung aller Kader, die sich zum Mövenpick gehörend betrachten, fördert. Also grösstmögliche Freiheit innerhalb eines gesetzten Rahmens, der heisst: Qualität, Vielseitigkeit, Einfallsreichtum. Und dies alles konsumgerecht und marktgerichtet.

Individuelle Atmosphäre, persönliche Bedienung, der Gast fühlt sich nicht als Nummer. Das wollen Sie in Ihren Betrieben verwirklicht wissen. Steht Ihnen hier nicht die Grossunternehmung, die Sie heute sind, im Wege?

Die persönliche Bedienung ist nicht eine Frage der Grösse des Unternehmens, sondern der Person, die einen Betrieb leitet. Ist ein katholischer Pfarrer deshalb weniger glaubwürdig oder individuell, weil die katholische Kirche weltweit und gross ist? Ist das Persönliche nicht vielmehr eine Frage des Charakters des betreffenden Mitarbeiters und vor allem der Ausbildung dieses Mitarbeiters? Wir kommen hier natürlich alle nicht über eine Gesetzesmässigkeit hinweg, nämlich die des «25:50:25»-Gesetzes: 50 Prozent sind mittelmässig, 25 Prozent sind sehr gut und 25 Prozent sind schwach. Durch gute Motivation, gutes Betriebsklima und permanente Schulung können wir etwas nach oben korrigieren – aus der Welt schaffen können wir diese Gesetzesmässigkeit nicht.

Die Mövenpick-Gaststätten an den Autobahnen nehmen zu. Sie lassen sich jedoch kaum mehr im Konzept der Silberkugel unterbringen. Entsteht hier eine neue Mövenpick-Linie? Streben Sie auf diesem Sektor eine Monopol-Stellung an?

Ich glaube, dass wir an der Autobahn einen Dienst leisten. Nämlich einen Dienst am autofahrenden Publikum. Liegen wir richtig, sind wir also im Markt – haben wir Erfolg. Wenn wir es falsch machen, dann können wir wohl kaum die Investition verkraften, dann würden wir nicht mehr gefragt. Wir sind Gott sei Dank in einem Land der freien Marktwirtschaft. Wenn wir uns anstrengen, haben wir bei der Ausscheidung Chancen. Im übrigen glaube ich daran, denn zufriedene Gäste gibt es nur dort, wo das Personal auch mit seinem Arbeitsplatz zufrieden ist.

Alle Ihre Unternehmungen tragen Ihren persönlichen Stempel. Haben Sie die Nachfolge bereits geregelt? Wie sorgen Sie dafür, dass Ihre Ideen auch nach Ihrem Austritt aus der Konzernleitung hochgehalten werden?

Hatt-Haller, Hotel Elite in Zürich, BBC, Sulzer, Amag, Seiler Hotels in Zermatt, Bürgenstock Hotels – sie alle trugen den Stempel des Gründers. Haben sie nicht spielend dessen Ausscheiden überstanden?

75 Jahre Speisewagengesellschaft

Der Kluge speist im Zuge

Am 1. August kann die Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft auf ihr 75jähriges Bestehen zurückblicken. An einer Pressekonferenz in Olten orientierten Verwaltungsratspräsident Dr. Robert Lang und Direktor Rolf Kieni über die Entwicklung und die geplanten Jubiläumsaktionen ihres Unternehmens.

Am 1. August 1903 wurde die schweizerische Speisewagen-Gesellschaft gegründet. Anfänglich noch zusammen mit der Companie Internationale des Wagons lits, welche geschultes Personal und einen Teil des Wagenmaterials stellte, sollte das Geschäft mit den rollenden Restaurants ins Rollen gebracht werden.

Umstrukturierung

Bis 1942 arbeitete die Gesellschaft ausschliesslich mit eigenen und von der CIWL gemieteten Speisewagen. Die Erträge erwiesen sich jedoch als ungenügend. Nach und nach liess deshalb die SBB eigene Wagen bauen und wurde zugleich Aktionärin der SSG, der Wandel zur reinen Betriebsgesellschaft war vollzogen.

Vom Luxus zum Zweck

Auch den sich ändernden Bedürfnissen der Reisenden hatte die SSG sich anzupassen. Waren es zu Beginn noch opulente Schlemmereien, die in luxuriösen Salonwagen ausschliesslich den Reisenden der Polsterklasse geboten wurden, so ist das Speisen beim Reisen heute eine Selbstverständlichkeit für jedermann.
Die Einrichtung der Wagen ist dementsprechend sachlich und nüchtern, das Angebot einfacher und erschwinglich geworden.
Um dem Gebot der Massenverpflegung noch besser nachzukommen, wurden ab 1951 die «fliegenden Buffets», die Mini-Bars, eingeführt. Diese Neuerung hat sich als sehr marktgerecht erwiesen, sind die Mini-Bars doch heute mit einem Drittel am Gesamtumsatz der Zugsbewirtschaftung von 33.3 Millionen Franken beteiligt.

Trotz dieser beachtlichen Zahlen blieben die Erträge der Speisewagen unbefriedigend. 1975 erfolgte deshalb die Einführung von drei Selbstbedienungs-Speisewagen, die den Dienst am Gast wirtschaftlicher gestalten sollten. Heute sind rund ein Drittel der Kurse gewinnbringend.

Auf der Bahn – an der Bahn – an der Autobahn

lautete der Diversifikations-Kurs, den zu steuern sich die SSG ab 1951 entschloss. Mit der Schiffs-Restauration auf dem Bodensee wurde zudem noch ein dritter Verkehrsweg erschlossen.

Laut Geschäftspolitik sollen keine Kettenbetriebe gemeinhin, sondern individuell geführte, den örtlichen Verhältnissen angepasste Einheiten Bestandteile des SSG-Zweiges sein. Straffe Führung im Rechnungswesen, Gesamtkonzept für Werbung und Aktionen, gemeinsamer Einkauf sollen die einzelnen Betriebe mit dem Stammhaus verbinden.
Im Laufe der 75 Jahre wurde aus dem «Service auf Schienen» ein «Service auf Reisen» und aus der SSG ein Jubilar, der sich sehen lassen kann.

Jubiläumshit

Als Prunkstück des Jubiläums wird vom 26. August bis zum 1. September ein kulinarischer Rundreisezug mit Speisewagen aus sechs verschiedenen Ländern verkehren. Jedes Land stellt nebst dem Speisewagen auch die entsprechende Service-Brigade und serviert Landesspezialitäten. Reservationen werden ab 1. August durch die Reisedienste SBB entgegengenommen. JST

Hinter und vor den Kulissen der SSG-Speisewagen: Vorbereitung für den Service

Entwicklung der SSG-Zweigbetriebe

1951	Bahnhofbuffet Romanshorn und Schiffsrestauration Bodensee (5 SBB-Schiffe inkl. Autofähre)	200 Plätze
1970	Bahnhofbuffet Chur	450 Plätze
1971	Inter-Rest Forrenberg-Süd	170 Plätze
1971	Motel Agip, Egerkingen (110 Betten)	330 Plätze
1972/3	Kioske Teufengraben/Eggberg	50 Plätze
1974	Bahnhofbuffet Olten	530 Plätze
1976	Inter-Rest Forrenberg-Nord	180 Plätze

Gästeplausch in Gunten

Bereits zum fünften Male haben dieses Jahr die Hoteliers von Gunten und Sigriswil in Zusammenarbeit mit dem Verkehrsverein von Gunten ihren «Buremärit» durchgeführt.

Angesprochen sind die Hotelgäste, die für den Anlass keinen Aufpreis zum Pensionspreis zu zahlen haben, und die einheimische Bevölkerung. Im bis zum letzten Platz besetzten Festzelt war bei «bodenständiger Chost» und lüpfiger Musik denn auch bald ein reger Kontakt der beiden Gruppen im Gang.

Das Gewerbe hilft mit

Dank dem Entgegenkommen des einheimischen Gewerbes, das den Blumenschmuck, Brot zum Rohmaterialpreis und das Festzelt mitsamt Auf- und Einrichten zur Verfügung stellt, kann der jeweilige Kostenüberschuss in einem vernünftigen Rahmen gehalten werden. Getragen wird das Defizit von den beteiligten Hoteliers.

Tourismus-Verständnis wecken

Nach den Worten von Alfred Ropers, Direktor des Hotels Hirschen in Gunten, Initiant und treibende Kraft des Ganzen, wird mit dem Anlass zudem das Verständnis für die touristischen Belange bei den Einheimischen vertieft. Ein Verständnis, das in einer Gemeinde wie Gunten, wo nur ein kleiner Teil der Bevölkerung direkt vom Tourismus abhängig ist, sicher nicht vorausgesetzt werden kann.

Gemeinsam geht's besser

Weitere gemeinsame Aktionen, wie Nachtessen auf dem See, gehören bei den rührigen Gastgebern von Gunten und Sigriswil seit langem zur Palette der Gästeunterhaltung. Sie sind ein gutes Beispiel für die positiven Resultate, die aus der Zusammenarbeit von ausgesprochenen Individualisten, wie sie Hoteliers nun einmal sind, gewonnen werden können. Zur Nachahmung empfohlen! JST

Wallis

Neues Aparthotel in Saas Fee

Das Aparthotel «Saaserhof» in Saas Fee verbindet Komfort von Erstklasshotels mit der Wohnlichkeit von Ferienwohnungen. Grosszügig ausgestattete Suiten mit moderner Küche erlauben es den Gästen, zu wählen, wie sie wohnen wollen: im Hotel in Eigenverpflegung oder in Halb- oder Vollpension. Das im ländlichen Stil erbaute Hotel weist 140 Betten auf. Die Apart-Wohnungen bieten bis zu acht Personen Schlafgelegenheiten. Das Haus verfügt über ein Restaurant mit 80 bis 100 Plätzen, eine Hotelbar, einen Aufenthaltsraum, Empfang, Sauna, Direktionswohnung und Angestelltenzimmer.
Die Bauherrschaft des 4-Sterne-Hotels bildete ein Konsortium unter Beteiligung der Sport + Reisen AG. Geführt wird der «Saaserhof» von Lothar Stöpfer, der als Innenarchitekt für die Ausstattung des neuen Hotels im Gletscherdorf verantwortlich zeichnete.

Erweiterung der Thermalbäder Leukerbad

Die Burgergemeinde Leukerbad, Trägerin der Freiluft-Thermalbäder, erweitert die Anlagen. Während der Bauzeit von 2 Jahren – Eröffnung 1980 – wird der Badebetrieb in den Thermal-Freiluftbädern aufrechterhalten. Der Erweiterungsbau sieht ein Thermal-Hallenbad westlich der Freiluft-Thermalbäder vor.
Auf sechs Ebenen entstehen 35 Einstellplätze für Autos, ein 25 x 11 m grosses Thermal-Hallenbad mit Schleuse zu einem Freiluftbad mit Sprudelanlage und Massagedüsen, ein 110 m² grosses Kleinkinderbecken, gedeckter Zugang zu bestehendem Kurbad und Schwimmbad, Restaurant für Besucher, Restaurant für Badbenützer und Liegehallen. Für das von der Burgergemeinde Leukerbad am 19. Dezember 1977 gutgeheissene Projekt, Investitionssumme 8,3 Millionen Franken, fand am 13. Juli der erste Spatenstich statt.

Neues Hotel in Ulrichen

Ulrichen im Obergoms hat ein neues Hotel: das «Astoria». Besitzer ist das Ehepaar Imwinkelried-Tscherrig. Das Hotel «Astoria» bietet 13 geräumige Doppelzimmer mit Dusche, WC, Radio und Telefon.

Terminus in Brig-Glis renoviert

Unter der alten, das Wort «Gast» in den Vordergrund stellenden Bezeichnung «Gasthaus» und Café-Restaurant wurde in Glis das «Terminus» eröffnet. Es wird von der Familie Gertrud und Robert Poltera-Perrig geführt. Das «Terminus» bietet 15 Betten an, darunter 5 Doppelzimmer. Das Haus datiert von 1895 und wurde neu hergerichtet.

Erster Klimakurort des Oberwallis

Mit der Station Fiesch ist erstmals ein Oberwalliser Ort als Klimakurort mit Reizstufe I klassiert worden. Diesen Entscheid traf die Indikationen-Kommission der Schweizerischen Gesellschaft für Balneologie und Bioklimatologie. Fiesch wurde in die Vereinigung der Schweizerischen Klima-Kurorte aufgenommen.

Gesamtkonzept Fiesch-Eggishorn gefordert

An der Aktionärsversammlung der Luftseilbahn Fiesch-Eggishorn AG vom 24. Juni forderten die Aktionäre anstatt der vom Verwaltungsrat empfohlenen Konsolidierungsphase den Weiterausbau der bestehenden Anlagen im Skigebiet. Der Verwaltungsrat wurde aufgefordert, bis zur nächsten GV ein Gesamtkonzept über die weiteren Ausbaumöglichkeiten der Station vorzulegen. Antragsteller war der Verkehrsverein Fiesch-Fieschertal.

Weiterausbau der Seilbahnen in Naters

In Anbetracht der Rekordergebnisse des vergangenen Geschäftsjahres entschieden sich die Aktionäre der Seilbahnen Blatten-Belalp-Aletsch AG für den Weiterausbau der Station. Der sieht den Neubau eines Skiliftes Fletschtola-Sparrhorn mit einem Aufwand von 1,2 Millionen Franken vor. Im Herbst 1979 soll das Anhängen der zweiten Luftseilbahnkabine Blatten-Belalp realisiert werden – Kosten 2,4 Millionen Franken – was eine Aktienkapital-Erhöhung nötig machen wird. Die Luftseilbahn verzeichnete eine Frequenzsteigerung von 17,8 Prozent gegenüber 1976.

Bergrestaurant-Projekt auf der Bettmeralp

Die Luftseilbahnen Betten-Bettmeralp AG erzielte 1977 einen Reingewinn von Fr. 313.000.-. Auf das Aktienkapital von 4 Mio Franken schüttete sie eine Dividende von 5 Prozent aus. Mit der Erstellung der Gondelbahn auf das Bettmerhorn wird auch der Bau eines Bergrestaurants nötig, an dessen Realisierung sich das Unternehmen zu machen gedenkt. Es hofft, das projektierte Rundrestaurant – Kosten 1 Mio Franken – über alle Hürden, auch die des Naturschutzes, zu bringen. lk

Generalversammlung des Verbandes Schweizerischer Verkehrsvereine

Dilettantismus reicht nicht

Engere Zusammenarbeit zwischen den lokalen Verkehrsvereinen, den Ortsbehörden und weiteren interessierten Organisationen bei Unternehmungen und Leistungen in Gemeinde und Region, die den Bewohnern wie den Besuchern dienen, klarere Informationen in den Werbedrucksachen und vermehrte Berücksichtigung der Frauen in der freiwilligen praktischen Öffentlichkeitsarbeit forderte der Verband Schweizerischer Verkehrsvereine an seiner 77. Generalversammlung in Bad Schinznach.

Diese im Jahre 1893 gegründete älteste schweizerische Institution auf dem Gebiet des Tourismus – sie umfasst über zweihundert örtliche Verkehrsvereine mit zusammen mehr als hunderttausend Mitgliedern – hat sich unter der Leitung von Zentralpräsident Hans Rathgeb, Rapperswil, in den letzten Jahren eine zeitgemässere Zielsetzung zugelegt: die Wahrung gemeinsamer Interessen durch Stellungnahmen zu aktuellen Problemen des Fremdenverkehrs wird bewusst in die zweite Linie gestellt oder andern Organisationen überlassen. Dafür konzentriert man sich um so mehr auf echte Dienstleistungen zur Hebung der Leistungsfähigkeit der örtlichen Verkehrsvereine. Im Vordergrund steht ein praktischer Erfahrungsaustausch mit der Bearbeitung von Ideen und Anregungen für alle Bereiche der Verkehrsvereinsarbeit.

Mehr Frauen beteiligen

Zur Lösung grösserer Aufgaben, die nicht ausschliesslich dem Fremdenverkehr dienen, empfiehlt der Verband eine engere Zusammenarbeit zwischen Verkehrsvereinen, örtlichen Behörden und andern interessierten Institutionen und Gruppen. Verkehrsvereine sind dabei aufgerufen, notwendige Abklärung zu treffen, Entscheidungsgrundlagen zu erarbeiten und nach Möglichkeit durch Eigenleistungen die Initialzündung für die Verwirklichung zu geben. Schliesslich wurde im Rahmen des «offenen Gesprächs» die Forderung gestellt, es seien die Frauen in vermehrtem Masse zur Mitarbeit in den örtlichen Verkehrsvereinen einzuladen. Konkret wurde die Aufnahme von je zwei Frauen in alle örtlichen Vorstände empfohlen ...

Sachlichere Imprimate

Im Mittelpunkt der diesjährigen Verbandstagung stand denn auch ein «offenes Gespräch» über das Thema «Verkehrsvereinsarbeit – heute und morgen». Es wurde festgestellt, dass in keinem andern Land so viele freiwillige Mitarbeiter in uneigennütziger Weise in örtlichen Verkehrsvereinen tätig sind. Im Zeichen der totalen Werbung genügt aber heute «liebenswürdiger Dilettantismus» kaum mehr. Die verfügbaren Kräfte sind zu konzentrieren und zielbewusster einzusetzen. Leider werden bei der Herstellung von Ortsprospekten und andern Werbedrucksachen die Informationsbedürfnisse der Benützer immer weniger beachtet. Der Verband Schweizerischer Verkehrsvereine fordert deshalb klarere und sachlichere Informationen ohne Übertreibungen. Er stellt den örtlichen Verkehrsvereinen seine guten Dienste kostenlos zur Verfügung.

Die Jahresgeschäfte wurden diskussionslos verabschiedet. Für den aus dem Zentralvorstand ausgeschieden alt Kurdirektor Ludwig Thiede, Baden, wurde Fritz Senn, Fahrdienstleiter SBB, Brugg, Präsident der Aargauischen Verkehrsvereinigung, in die Verbandsleitung berufen. Die nächstjährige Generalversammlung wird in Montreux stattfinden. hr

Berghaus und Jugi Tannalp eingeweiht

Dieser Tage konnte auf Melchsee-Frutt die neue Jugendherberge und Berghaus Tannalp festlich eingeweiht werden. Die Geschichte der Herberge geht bis ins Jahr 1936 zurück.

1968 erwarb der Verein für Jugendherbergen Luzern das Objekt. Um das Problem einer besseren Trennung zwischen Jugendherberge und Gasthaus zu lösen, plante man 1974 eine etappenweise Renovation der beiden Häuser. Im August 1975, mitten in den Umbauarbeiten, brannte das Haus bis auf die Grundmauern nieder.

Seit Weihnachten in Betrieb

Der Verein entschloss sich in der Folge für einen Neubau mit Selbstbedienungsrestaurant, für welchen im Juli 1976 die Baubewilligung erteilt wurde. Am 20. Juli 1977 feierte man Aufrichte und vor Weihnachten kamen die ersten Gäste.
Die neue Jugendherberge bietet 75 Schlafplätze, wobei 8 Zimmer mit Kajütenbetten ausgerüstet sind. Zwei Schlafräume enthalten dazu total 26 Plätze. Den Leitern stehen zwei Zimmer zu 2 Betten zur Verfügung. Sämtliche Zimmer und Schlafräume haben Lavabos mit Kalt- und Warmwasser. In den Obergeschossen sind im weiteren zwei Angestelltenzimmer und die 3½-Zimmer-Wohnung des Geranten untergebracht. Das Erdgeschoss beherbergt das Selbstbedienungsrestaurant mit 90 Plätzen, die Küche, den Aufenthaltsraum für das Personal sowie einen Schulraum mit 30 Sitzplätzen.
Die Aufgabe der Architekten, das Gebäude in die Landschaft und in die bestehenden Alphütten zu integrieren, ist gut gelöst worden. Besondere Probleme boten die extremen Temperaturen auf fast 2000 Metern Höhe, das Plazieren der Kläranlage für 180 Einwohnergleichwerte sowie der Anschluss an die Wasserversorgung. r.

Gastliche Ostschweiz

Bädermuseum in der Taminaschlucht

Dank der Restauration des im 18. Jahrhundert erbauten Bad Pfäfers wird dem Kanton St. Gallen ein wertvolles kulturhistorisches Baudenkmal erhalten bleiben. Das vorgesehene Bädermuseum dürfte zu einer neuen Attraktion für die zahlreichen Besucher der romantischen Taminaschlucht und der Gäste des nahen Kurorts Bad Ragaz werden.

Sommer-Curling und Grasskifahren

In der gedeckten Curlinghalle in Wildhaus finden im Juli und August verschiedene Curlingturniere statt. Vom Dienstagnachmittag bis Donnerstag besteht die Möglichkeit, Schlittschuh zu laufen. – Auf grosses Interesse stossen die Grasskifahrer beim «Bömmeli» bei Urnäsch. Dort lädt ein herrlicher grüner Rasenteppich zu diesem muntern Tun auf Rollskiern ein.

Toggenburger Wild-Safari

Während der ganzen Sommersaison führt der Kurverein Wildhaus von einheimischen Jägern begleitete Wildbeobachtungsexkursionen durch. Die Teilnehmer erhalten Gelegenheit, Gemsen, Steinböcken oder gar Hirschen zu begegnen. In einem kurzweiligen Frage- und Antwortspiel werden die Jäger auch über die Art und Weise der Bejagung, über Schutz-, Hege- und Pflegemassnahmen informieren.

Schaffhausen will umstrukturieren

Der von der kantonalen Kommission zur Förderung der Region Schaffhausen eingesetzte Fachausschuss «Tourismus und Fremdenverkehr» hat eine erste Studie abgeschlossen, welche eine wirtschaftlichere Umstrukturierung der regionalen Fremdenverkehrsorganisation empfiehlt. Zurzeit wird nun abgeklärt, welcher Träger ein vollberufliches Verkehrsbüro finanzieren könnte. In der Studie des Instituts für Fremdenverkehr und Verkehrswirtschaft der Hochschule St. Gallen sind der volkswirtschaftliche Nutzwert und die ansehnlichen touristischen Verkehrsleistungen der Schiffahrt auf dem Untersee und dem Rhein festgehalten. Auf direktem und indirektem Wege werden 5,2 Millionen Franken Kaufkraft in Bewegung gebracht.

Pragelpass wird geöffnet

Das Glarner Kantonsparlament hat die Öffnung der Pragelpass-Strasse bewilligt. Die ins schwyzerische Muotatal führende Bergstrasse soll diesen Sommer aber bloss versuchsweise befahren werden können, da die Glarner zusätzlichen Durchgangsverkehr im Klöntal, einem wichtigen Erholungsgebiet, befürchten. r.

Sommer-Pessimismus

Die günstige Entwicklung der schweizerischen Hotellerie, die in der Wintersaison 1977/78 eine Zunahme der Übernachtungen von 5 Prozent gebracht hat, scheint sich nicht fortzusetzen. Nach einer Umfrage der Schweizerischen Bankgesellschaft in 40 wichtigen Fremdenverkehrsorten rechnen für die Sommersaison (Mai bis Oktober) nur noch 16 Kurorte mit einer Zunahme der Hotelübernachtungen; mehr als die Hälfte der befragten Orte erwartet eine Stagnation.
Die pessimistischen Erwartungen fussen vor allem auf dem hohen Frankenkurs. Man rechnet deshalb insbesondere mit weniger Ausländern; die Entwicklung dürfte ganz besonders hier weniger günstig ausfallen als in der Wintersaison, die bei den Logiernächten ausländischer Gäste noch eine Frequenzzunahme von 7 Prozent brachte. Da sich die Sommertouristen in der Regel kostenbewusster verhalten als die Wintergäste, registrieren zahlreiche Fremdenverkehrsorte nicht nur weniger Buchungen, sondern auch eine wachsende Zahl von Annullierungen, insbesondere aus den USA und aus der Bundesrepublik Deutschland. sda

Bargeldlose Ferien in Savognin:

Mehr als ein Werbegag

Während der vergangenen Wintersaison hat sich Savognin als «Europas erster bargeldloser Ferienort» profiliert und seinen Gästen vorgeschlagen, das gesamte touristische Angebot nicht mit dem Portemonnaie, sondern mit der Amexco-Kreditkarte in der Tasche in Anspruch zu nehmen. Nach den ersten Erfahrungen stellt sich – im Sinne einer Zwischenbilanz – die Frage: hat sich der Einsatz gelohnt oder nicht?

Als Savognin zusammen mit der American Express Inc., Zürich, das Angebot der bargeldlosen Ferien schuf – die Hotel-Revue berichtete darüber – gingen die Verantwortlichen von der grundlegenden Erkenntnis aus, dass sich die Bedürfnisse des heutigen Reisenden oder Feriengastes im Laufe der letzten Jahre stark gewandelt haben und durch einen neuen Lebensstil geprägt werden, der sich seinerseits durch das individuelle Konsumverhalten ausdrückt. «Deshalb», so Kur- und Verkehrsdirektor Toni Semadeni, «sehen sich Unternehmen, die im Tourismus tätig sind, immer wieder vor die Aufgabe gestellt, sich mit ihren Leistungen den neuen Trends anzupassen oder gar Entwicklungen zu fördern, die – zum Wohle des Feriengastes – den vermuteten Trend vorwegnehmen.»

«Es hat sich gelohnt»

Schon seit einiger Zeit war der Trend deutlich zu erkennen und er hat sich in der Zwischenzeit eindeutig bestätigt: auch in Europa sind die bargeldlosen Zahlungsmittel – Kreditkarten, Kundenkarten von Grossverteilern und Restaurationsketten, Traveller Checks, Hotelchecks, Eurocheques, Postschecks u. a. m. – im Vormarsch begriffen. Dennoch brauchte es beim «Testfall Savognin» von allen Beteiligten eine ansehnliche Portion Unternehmergeist und Vertrauen in die Zukunft, um mit vollem Einsatz auf dieses Pferd zu setzen. Doch sie sind sich einig: die Initiative hat sich gelohnt.

Dem Konzept des «bargeldlosen» Ferienortes Savognin lag die Idee zugrunde, dass ein Gast für das gesamte touristische Angebot und ergänzende (Dienst-)Leistungen die Amexco-Kreditkarte benutzen kann – angefangen beim Frühstücksbrötchen über das Fleisch und Gemüse bis zur Skiausrüstung und Skischule, zum Hotel und Ferienchalet, aber auch zum Bergbahnbillett, zum Farbfilm und zur Autoreparatur.

Keine administrativen Probleme

Während die einzelnen Hotels, die Skischule Savognin, die Nandro-Bergbahnen AG und die örtlichen Sportgeschäfte direkte Vertragspartner (total 26) von American Express sind, amtete der Verkehrsverein als Partner und Verrechnungsstelle für Ferienwohnungen und die restlichen Betriebe, da der Aufwand für jeden einzelnen kaum in einem vernünftigen Verhältnis zum Ertrag gestanden hätte. Die von Hand ausgefüllten Rechnungsformulare konnten wöchentlich dem Verkehrsbüro übergeben werden und gelangten als Sammelrechnung an die Amexco; von da aus wurde das Geld 14 Tage später direkt auf das Bankkonto des entsprechenden Betriebsinhabers überwiesen. Wie der Kurdirektor betonte, ist es dank einer sehr guten Information der Geschäftsbesitzer und des beteiligten Personals von Beginn weg gelungen, eine praktisch reibungslose Abwicklung sicherzustellen.

Einige von der Hotel-Revue befragte Unternehmer bestätigten diese Aussage. So bemerkte Peter Odermatt, Pächter der Milchzentrale Savognin, das Ausfüllen des Rechnungsformulares sei eine reine Routinesache; mit den Überweisungen auf die Filiale der Kantonalbank innerhalb der angekündigten Frist habe es ebenfalls geklappt. Grundsätzlich beurteilt er die Aktion positiv. Er wolle auch in Zukunft mitmachen, obwohl seine Produkte in den meisten Fällen immer noch bar bezahlt werden. Bäckermeister Anton Casparin berichtete von «vier Fällen», die im Laden oder im Tea Room mit der Kreditkarte bezahlt haben; auch bei ihm sind dabei keinerlei Probleme mit der Abrechnung aufgetaucht. Nicht etwa, weil er sich grössere Umsätze verspricht, sondern aus Solidarität mit dem ganzen Ferienort ist er selbstverständlich auch in Zukunft mit dabei.

Mehr Feriengäste, mehr Profit

Nur ein einziger Betrieb, der «Minimarkt», stand abseits. Dazu Inhaber Martin Steier: «Wir müssen Geld haben, nicht Kreditkarten! Das ist doch alles viel zu kompliziert und bringt einen viel zu grossen Arbeitsaufwand mit sich. Und statt Kommissionen zu bezahlen, kann ich das Geld genau so gut zum Fenster hinauswerfen». Da ist Giovanni Peterelli, Besitzer einer Autogarage, anderer Ansicht, denn bei ihm hat sich die Kreditkarte bei unvorhergesehenen Reparaturen «fast wie ein Schutzbrief» ausgewirkt. Zudem habe mancher Kunde dank der Karte bei Autozubehör-Artikeln eher zugegriffen oder eher ein teureres Produkt gewählt. «Beim Benzin, insbesondere bei kleinen Bezügen, hat sich die Sache allerdings nicht bewährt, da hier die Margen zu klein sind», ergänzte der Garagier. «Aber wenn Savognin diese Aktion im kommenden Winter weiterführt, werde ich wieder mitmachen, denn man darf nicht vergessen, dass wir sehr stark vom Fremdenverkehr abhängig sind. Und wenn wir dadurch mehr Feriengäste im Dorf haben, profitieren alle davon».

Die Propaganda

für «bargeldlose Ferien» bildete naturgemäss für Savognin wie für American Express einen der wesentlichen Schwerpunkte der gesamten Aktion. Zeitlich und örtlich aufeinander abgestimmt kamen verschiedene Werbemittel zum Einsatz: Pressekonferenz, Inseratenkampagne, Mailings an die Amexco-Karteninhaber, Artikel in der Amexco-Hauszeitschrift, Presse- und Bilderdienste sowie Exklusivreportagen. Neben Touristikfachleuten waren 31 Journalisten und Redaktoren an der Pressekonferenz vertreten, welche Artikel in etwa 90 Zeitungen und Zeitschriften (mit einer Gesamtauflage von über 3,6 Millionen Exemplaren) in der Schweiz, in Deutschland, Österreich und Belgien veröffentlichen liessen.

Das gesamte Budget, aufgeteilt auf Amexco und Savognin, belief sich auf ungefähr 80 000 Franken. Darin eingeschlossen waren auch Schaufensteraktionen in Amexco-Reisebüros, Kleber an den Gondelbahn-Fenstern in Savognin, beschriftete Pistenabsperrungen, Hinweise auf sämtlichen Ortsprospekten, eine grosse Parkplatz-Informationstafel sowie ein spezieller Willkomm-Prospekt. Darin waren alle Betriebe, welche die Amexco-Karte akzeptierten, aufgelistet und in einem Ortsplan bezeichnet. Und der Werbeerfolg blieb nicht aus: Hunderte von Prospektanfragen auf die Inseratecoupons und auf die Mailings an Karteninhaber und gesamthaft 8,5 Prozent Zunahme der Logiernächte im Winterhalbjahr 1977/78.

Auch für Amexco erfolgreich

Kurdirektor Semadenis Kommentar dazu: «. . . dies, obwohl die Weihnachtsfeiertage unglücklich fielen, die Bergbahnen mangels Schnee ihren Betrieb erst am 30. Dezember aufnehmen konnten, Ostern – traditionsgemäss das Ende der Wintersaison signalisierend – bereits Ende März war!» Selbstverständlich ist auch er sich darüber klar, dass nicht die gesamte Steigerung der Logiernächte als Erfolg dieser Kreditkarten-Aktion verbucht werden kann. Aber auch die Amexco-Umsatzzahlen sprechen eine deutliche Sprache: in Savognin konnte ein Zuwachs der über die Amexco-Karte getätigten Umsätze von über 300 Prozent registriert werden, während das Umsatzwachstum im Kanton Graubünden während der gleichen Periode einen Durchschnitt von knapp 48 Prozent erreichte. Zu diesem ausgezeichneten Resultat haben – so Semadeni – natürlich nicht nur neu hinzugekommene Betriebe, sondern in gleichem Masse auch die bisherigen Amexco-Partner in Savognin beigetragen.

Wie der Kurdirektor weiter mitteilte, haben sich die bisherigen Erfahrungen bestätigt, dass – trotz den gebotenen Möglichkeiten – die Karten im wesentlichen nur für grössere Beträge verwendet worden sind. Aus den Abrechnungen der dem Verkehrsbüro angeschlossenen Geschäfte einige Zahlen: grösster Betrag Fr. 523.—, kleinster Betrag Fr. 2.55, durchschnittlicher Betrag Fr. 85.50. Bei jenen Betrieben, die direkt mit American Express einen Vertrag abgeschlossen haben, liegt die durchschnittliche Einkaufssumme deutlich höher.

Noch weitere Ferienorte?

Damit steht für Savognin das Fazit fest: «Alle Aspekte in Betracht gezogen, darf aus den erreichten Resultaten eine wirklich positive Bilanz gezogen werden. Die für den Tourismus in Savognin Verantwortlichen sind deshalb überzeugt, dass der bargeldlose Zahlungsverkehr für den Feriengast ein echtes Angebot ist, das weiter auszubauen sich lohnt. Folglich wird Savognin seine Pionierleistung beibehalten und wenn möglich weiter ausbauen. Semadeni: «Diese Aktion war nicht nur dazu bestimmt, kurzfristig die Namen Savognin und American Express weiter bekannt zu machen, sondern soll sich als echte Dienstleistung weiter entwickeln und damit zu einem festen Bestandteil des Angebotes beider beteiligten Partner werden.» TH

Vom Schi- zum «Wanderhäsli»

«Wanderhäsli göh ids Haslital» – so wirbt die Region Hasliberg gegenwärtig mit einem Schaufenster im Bahnhof Bern für Sommerferien. Unterstützt wird die Aktion durch kulinarische Spezialitäten in den Restaurants des Bahnhofbuffets Bern.

Touristischer Modellfall

In einer Studie des geografischen Instituts der Universität Bern wird das Gebiet Meiringen-Hasliberg als Dreistufensystem in der touristischen Entwicklung dargestellt. Dieses basiert auf der stufenweisen Nutzung der Ferienlandschaft. Dabei befindet sich im Tal ein touristischer Kernort (Meiringen), der Träger von wichtigen Infrastrukturanlagen ist. Auf der Höhe zwischen 900 und 1300 Meter liegen eigentliche Ferienorte, und die Zone über 1400 m wird freigehalten als effektives Erholungsgebiet zum Skifahren und Wandern. Die Vorteile der Entwicklung in Meiringen-Hasliberg liegen in der besseren wirtschaftlichen Breitenentwicklung.

Im Jahr 1959 hielt mit dem Bau der Gondelbahn Hasliberg–Käserstatt der alpine Skisport seinen Einzug im Tal. Als Abschluss einer weiteren grossen Entwicklungsetappe konnten 1974 die Meiringen-Hasliberg-Bahnen (MHB) eingeweiht werden. Damit stehen dem Skifahrer fünfzig Kilometer leichte bis mittelschwere Pisten zur Verfügung. Diese sind durch eine Luftseilbahn, drei Gondelbahnen und je zwei Sessel- und Skilifte erschlossen, welche stündlich über viertausend Personen befördern können. Im kommenden Winter soll ein zusätzlicher Skilift die Station Bidmi der MHB entlasten.

Wandern und Schlemmen

Als traditionsreiches Sommer- Feriengebiet bietet die Region Hasliberg/-tal in dieser Saison ein beachtliches Wanderweg-Netz mit einer Länge von 250 Kilometer an. Grossartige Landschaften – darunter nicht weniger als fünf Naturschutzgebiete – lassen den Wanderer ein eindrückliches Naturschauspiel erleben. Auch kulturell steht das Haslital nicht abseits. So lohnt sich beispielsweise ein Besuch im Haslimuseum, im Kristallmuseum Guttannen oder im erst kürzlich eröffneten Freilichtmuseum Ballenberg ob Brienz.

Noch bis zum 26. Juli geniesst das Haslital Gastrecht im Bahnhofbuffet Bern. Auf der originell gestalteten Speisekarte findet der Feinschmecker Gerichte wie «Gumpesel» (schmackhafte, getrocknete Hauswurst), «Lammkoteletten Mägisalp» oder «Hasli-Topf Tschuor» (Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet) und zum Dessert ein «Birre Gschnätz mit Nidle». Auf diese Weise will die Interessengruppe für Touristikwerbung im Haslital auf die Eigenheit und Bodenständigkeit des vielfach nur als Ausgangspunkt zu den grossen Alpenpässen Grimsel und Susten bekannten Haslitals aufmerksam machen. kb

Fremdenverkehrsbilanz 1977

Über sechs Milliarden Einnahmen

Die Einnahmen der Schweiz aus dem Reise-, Studien- und Tagesverkehr ausländischer Gäste haben 1977 erstmals die 6-Milliarden-Grenze überschritten. Im Vergleich zu 1976 dürfte die Summe nach den Schätzungen des Eidg. Statistischen Amtes um 570 Mio oder 10,5 Prozent auf 6070 Mio Fr. gestiegen sein.

Der Zuwachs ist in erster Linie dem Wiederanstieg der Übernachtungen ausländischer Touristen (um 6 Prozent auf 32,9 Mio) und der überaus kräftigen Belebung im Tages- und Transitverkehr (etwa um 17 Prozent) zu verdanken. Intensiver war insbesondere die Nachfrage aus der Bundesrepublik Deutschland, den Niederlanden, Italien und aus Nordamerika. Die mittleren Ausgaben pro Aufenthalt lagen im allgemeinen leicht über dem Vorjahresstand.

8 Prozent mehr Auslandreisen

Die ins Ausland transferierten Ausgaben der Inländer haben sich im Berichtsjahr abermals erhöht. Verglichen mit 1976 stiegen sie um 290 Mio oder 9,5 Prozent auf rund 3330 Mio Fr. Obwohl im ganzen gesehen die hohen Teuerungsraten im Ausland durch gewisse Wechselkursvorteile nicht ausgeglichen werden konnten, waren die Auslandreisen der Schweizer Wohnbevölkerung im Mittel um etwa 8 Prozent zahlreicher als im Vorjahr. Dabei wurden vor allem Portugal, Spanien, Griechenland, Jugoslawien und viele überseeische Destinationen vermehrt aufgesucht.

280 Millionen mehr

Der in der Schweiz verbliebene Aktivsaldo der Fremdenverkehrsbilanz belief sich auf etwa 2740 Mio Fr., was gegenüber 1976 einer Zunahme um 280 Mio oder 11,5 Prozent entspricht.

4 Milliarden im eigenen Land

Über die Fremdenverkehrsausgaben der Inländer im eigenen Land sind nur unvollständige Unterlagen vorhanden. Nach den Ermittlungen des Eidg. Statistischen Amtes ist zu vermuten, dass sich 1977 dieser Betrag in der Grössenordnung von 4,0 Mia Fr. bewegte und um 100 Mio höher war als 1976. sda

6

Brief aus dem Tessin

Plädoyer für TEE

An der vor kurzem in Mendrisio abgehaltenen Tagung des Tessiner Verkehrsvereins (ETT) wurde erneut die Forderung aufgestellt, die aus Norden oder Süden kommenden TEE-Züge in der Tessiner Grenzstadt Chiasso halten zu lassen. Der ETT unterstützt damit ein altes Begehren der Behörden von Chiasso.

Weniger Gäste im ersten Quartal

Nach einem Rekordjahr – 1977 registrierte man über sieben Millionen Übernachtungen – ist in den ersten drei Monaten dieses Jahres schon ein leichter Rückgang der Frequenzen von 566 000 auf 560 000 festzustellen. Im April kamen 67 000 Gäste weniger als im April des vergangenen Jahres.

Madonna del Sasso wird saniert

Die von Felsrutschgefahr bedrohte Wallfahrtskirche «Madonna del Sasso» oberhalb Locarno soll erhalten bleiben. Das hat die Geschäftsprüfungskommission des Tessiner Grossen Rats beschlossen und gleichzeitig einen Kredit in Höhe von 2,5 Millionen Franken gutgeheissen.

Lugano gewinnt Terrain zurück

Nach jahrelangen Rückschlägen hat die Stadt Lugano 1977 wieder erfreulichen Touristenzuwachs zu verzeichnen: 8,7 Prozent mehr Übernachtungen gegenüber 1976. Das ist mehr als im Kantons- (plus 5,5) und auch im Schweizermittel (plus 6 Prozent). Die Zahlen wurden an der kürzlich abgehaltenen Versammlung des Verkehrsvereins bekanntgegeben. Direktor Eugenio Foglia beschwor seine Mitglieder eindringlich, alles Erdenkliche zu unternehmen, um den zurückgewonnenen Boden zu halten. Jetzte gelte es, die Angebote für die Gäste zu verbessern, zum Beispiel touristeneigene Sportanlagen zu bauen oder das Image eines sauberen Sees aufzubauen.

Kampf dem Lärm

Seit dieser Woche patrouillieren im Locarnese drei motorisierte Polizeitruppen à je fünf Mann, die im ganzen Gebiet improvisierte Strassensperren errichten und passierende Fahrzeuge auf ihre Verkehrstüchtigkeit und vor allem ihre Lärmentwicklung prüfen. Die Regierung will exzessiv lärmige Vehikel aus dem Verkehr ziehen. Die Aktion ist nicht zuletzt auch ein Dienst an den zur Zeit zahlreich im Südkanton weilenden Touristen, die sich immer mehr über Lärm beschweren. wz

Aktiver Sommer im Mendrisiotto

Der südlichste Tessinzipfel lädt bis zum 30. Oktober Gross und Klein zu Veranstaltungen unter dem Motto «Tourismus und Natur, Sport und Gastronomie» ein. Aktiv kann sich jeder an Gemeinschaftswanderungen beteiligen, aber auch am Wettschwimmen mit Teilnehmerurkunde. Feste im Grünen, Sportdemonstrationen wie Deltasegeln, Fallschirmspringen – Möglichkeit von Helikopterrundflügen etc., aber auch Schiffahrten, Bergbahnausflüge und unterhaltsame Abenteuer mit typischer Tessiner Musik und gastronomischen Spezialitäten sind im Programm enthalten.

Filmzentrum Locarno

Das internationale Filmfestival Locarno findet dieses Jahr zwischen dem 3. und 13. August statt. Es setzt sich zusammen aus einem Internationalen Filmwettbewerb mit 20 Filmen aus aller Welt, einer retrospektiven Schau, der Tribune Libre, die verschiedene, in der Schweiz noch unbekannte Werke, während die Fipresciwoche einige Tendenzen zum Filmwesen gewisser Länder aufzeigen möchte. Weiter wird im Rahmen des Festivals im Grand Hotel Locarno eine Kunstausstellung des bekannten Schweizer Malers Mario Comensoli zu sehen sein.

Wieder Vaporetti in Lugano

Auch diesen Sommer wird der «Vaporetto» bis zum 30. September wieder seinen Pendelverkehr zwischen Lugano und Paradiso versehen. Von Montag bis Samstag sind 44 fahrplanmässige Fahrten pro Tag vorgesehen. pd/r.

Offene Türen eingerannt

Das Programm zur Förderung der Wettbewerbsfähigkeit der schweizerischen Wirtschaft, kurz «Impulsprogramm» genannt, ist in lebhafter Diskussion. Das Vernehmlassungsverfahren läuft, Parteien, Verbände und Kantone nehmen Stellung. Das Impulsprogramm sieht unter anderem eine Weiterführung der im Zuge des Arbeitsbeschaffungsprogrammes erhöhten Beiträge an die Schweizerische Verkehrszentrale vor. 1976 und 1977 erhielt die SVZ unter diesem Titel je eine zusätzliche Million, die für eine weltweite Pressekampagne zum Abbau des Hochpreisimages der Schweiz verwendet wurde. Um die Erfolge dieser Kampagne zu konsolidieren, soll die SVZ über das Impulsprogramm 1979 bis 1982 je 750 000 Franken, total also drei Millionen, erhalten.

«Sind die Akzente richtig gesetzt» fragt zu diesen Absichten der touristische Mitarbeiter der «Finanz und Wirtschaft», um seine Frage gleich darauf zu verneinen. Man solle, statt eine kostspielige Insertionskampagne der SVZ zu finanzieren, welche emit einem Augenblickserfolg lediglich die Mengenkonjunktur im Schweizer Tourismus anheizt», die drei Millionen für eine zeitlich begrenzte Zinsverbilligungsaktion in der Hotellerie oder andere Finanzierungsaktionen verwenden.

Die im Rahmen des Impulsprogrammes für den Fremdenverkehr vorgesehenen Mittel – drei von total 70 Millionen – machen rund vier Prozent der Gesamtsumme aus – ein Indiz dafür, welche volkswirtschaftliche Bedeutung die zuständigen Stellen nach wie vor dem Tourismus beimessen. In ihrer gemeinsamen Stellungnahme zum Impulsprogramm haben der Schweizer Hotelier-Verein und der Schweizerische Fremdenverkehrsverband denn auch erklärt, dass der Beitrag von drei Millionen viel zu bescheiden und im Vergleich zu den anderen Förderungsbereichen unverständlich niedrig sei. Die Verbände vermissen sodann einen Beitrag zur Stärkung der touristischen Angebotsseite. Sie schlagen darum vor, nebst dem erhöhten Beitrag für die SVZ Mittel zur Zinsverbilligung zugunsten der Erneuerung der Saisonhotellerie bereitzustellen sowie die Informations-, Aufklärungs- und Planungstätigkeit des Fremdenverkehrsverbandes intensiver zu unterstützen.

Die von der «FuW» angestellten Überlegungen sind somit – soweit sie die Notwendigkeit der Angebotsverbesserung betreffen – von den Verbänden längst in ihre Erwägungen zum Impulsprogramm eingebaut worden. Was die Erhöhung des Beitrages an die SVZ betrifft, so kann man sich fragen, ob der bescheidene Beitrag über seine bloss kompensatorische Wirkung im Hinblick auf den ungleich intensiveren Werbeeinsatz unserer Konkurrenzländer überhaupt noch zusätzliche Nachfrage wird mobilisieren können. Von «Mengenkonjunktur» zu sprechen, wie dies die «FuW» tut, ist oberflächlich und absurd. Es geht nach wie vor um eine Korrektur des Bildes von der teuren Schweiz und nicht um touristischen Ausverkauf. GFK

Gastgewerbe für 0,8 Promille

Das schweizerische Gastgewerbe hat sich für die Beibehaltung des aufgrund bundesgerichtlicher Rechtsprechung gegenwärtig gültigen Blutalkohol-Grenzwertes von 0,8 Promille ausgesprochen; von einer Fixierung von 0,5 Promille auf Gesetzesstufe sei jedoch abzusehen.

Eine Arbeitsgruppe der drei schweizerischen Organisationen des Tourismus und des Gastgewerbes – Fremdenverkehrsverband, Hotelier-Verein und Wirteverband – hat die von Verbandsgremien genehmigten Ergebnisse in einer Dokumentation dem Eidg. Justiz- und Polizeidepartement als Antwort auf die Vernehmlassung zugestellt. sda

Bern-Belpmoos: Wie geht es weiter?

Die britische Fluggesellschaft Dan-Air, welche als einzige Liniengesellschaft das Berner Belpmoos bedient, hat erklärt, dass sie den Liniendienst zwischen Bern und London-Gatwick ab 1979 aus Gründen der Wirtschaftlichkeit nur noch mit modernen Jets vom Typ BAC-111 durchführen will. Ohne Verlängerung der Berner Piste ist jedoch ein solcher Betrieb nicht möglich. Gibt die Dan-Air den Berner Kurs auf, entgeht der Berner Flugplatzgesellschaft Alpar AG zweifellos der kantonale Beitrag von 300 000 Franken pro Jahr. Das daraus resultierende Betriebsdefizit wäre nach Ansicht der Alpar nicht aufzufangen. Eine Expertengruppe soll noch diesen Sommer Vorschläge für einen massvollen Ausbau des Berner Flugplatzes vorlegen. 1981 wird für das Belpmoos zudem die Konzessionserneuerung fällig. r

Le solde actif de la balance touristique suisse en 1977

(ATS) Selon les estimations du Bureau fédéral de statistique, les recettes de la Suisse provenant des voyages d'agrément et d'affaires, des séjours d'études et des déplacements d'un jour des hôtes étrangers en 1977 ont pour la première fois dépassé le cap des 6 milliards.

Comparativement à 1976, ces rentrées devraient s'être accrues de 570 millions ou de 10,5% pour atteindre 6,070 milliards de francs. Cet accroissement est dû en premier lieu à une nouvelle progression du nombre des nuitées des hôtes étrangers (+6%), qui ainsi passé à 32,9 millions, puis à une croissance extraordinaire du trafic journalier et de transit (quelque 17% de plus). La demande en provenance de la République fédérale d'Allemagne, des Pays-Bas, de l'Italie et de l'Amérique du nord a été particulièrement forte. Les dépenses moyennes par séjour étaient en général légèrement supérieures à leur niveau de l'année précédente.

Les dépenses de nos compatriotes pour leurs séjours à l'étranger ont été de nouveau plus importantes pendant l'année considérée. Par rapport à 1976, elles ont augmenté de 290 millions ou de 9,5% pour s'élever à 3,330 milliards de francs. Bien que d'une manière générale, les taux élevés de renchérissement de l'étranger n'ont pu être totalement compensés par certains cours des changes avantageux, la population suisse a entrepris environ 8% de voyages de plus à l'étranger que l'année antérieure. Le Portugal, l'Espagne, la Grèce, la Yougoslavie et de nombreuses destinations d'outre-mer, notamment, ont obtenu ses faveurs. Le solde actif du bilan touristique qui revient à la Suisse s'est chiffré à quelque 2,740 milliards de francs. Par rapport à 1976, il s'est donc accru de 280 millions ou de 11,5%.

Quant aux dépenses touristiques des Suisses dans leur propre pays, les données dont on dispose ne sont que fragmentaires. Selon les évaluations du Bureau fédéral de statistique, il est présumable qu'elles aient atteint en 1977 un montant de l'ordre de 4 milliards de francs, soit quelque 100 millions de plus qu'en 1976.

Quelques pays plus chers que la Suisse!

(ATS) Suivant les calculs du Bureau fédéral de statistiques, il fallait dépenser l'été dernier, pour un panier touristique qui coûtait 1000 francs en Suisse, 1191 francs en République fédérale d'Allemagne, 1048 francs aux Pays-Bas et 1028 francs en Autriche.

Par contre, on pouvait passer des vacances meilleur marché en France (930 francs), en Espagne (839 francs), en Grande-Bretagne (818 francs) et en Italie (764 francs). Un séjour en Yougoslavie était très avantageux en 1977: en effet, pour à peu près les mêmes articles et prestations qui revenaient en Suisse à 1000 francs, on ne devait débourser en Yougoslavie que 715 francs.

Ce sont les voyages à l'étranger de la population suisse, à nouveau nombreux pendant la dernière période de vacances, qui ont amené le Bureau fédéral de statistiques à soumettre les prix touristiques, pratiqués dans quelques pays importants à une comparaison. C'est la parité monétaire touristique, laquelle donne le rapport du pouvoir d'achat entre le franc suisse et une monnaie étrangère, qui est en mesure d'exprimer les frais qu'occasionnent des prestations touristiques à l'étranger par rapport à la Suisse. Elle se base sur le «panier» touristique donné d'un ménage moyen. Environ 80% de ce panier type sont constitués par les frais de transport, l'entretien du véhicule, l'hébergement et le ravitaillement. Le reste comprend des dépenses pour l'habillement, les divertissements, ainsi que d'autres biens de consommation et prestations de service.

Les indications ont été tirées d'enquêtes du Bureau fédéral de statistique de la République fédérale d'Allemagne. Bien qu'elles se rapportent à l'été 1977 et ne reflètent naturellement qu'une «situation moyenne», elles donnent cependant des informations intéressantes sur les dépenses qu'il faut prévoir dans d'autres pays.

Le bilan 1977 de la Migros

Pour la communauté Migros, l'exercice écoulé a été bon et les résultats dépassèrent les espérances. Le nombre des collaborateurs augmenta à nouveau (+5,3%); de l'effectif global, soit 45 681 personnes, 31 518 étaient des collaborateurs fixes et 14 168 des collaborateurs auxiliaires. Le chiffre d'affaires consolidé atteint 7,231 milliards de francs (+8%).

Le chiffre d'affaires de détail des douze coopératives régionales Migros s'est élevé de 8% pour atteindre 6,272 milliards de francs. (Ceci représente un chiffre d'affaires moyen de 20,6 millions de francs par jour de vente.) Ainsi, l'accroissement du chiffre d'affaires Migros est de 4,7% supérieur à la moyenne suisse. Les impôts et taxes payés par la communauté Migros s'élevèrent à 61.5 millions de francs.

Le chiffre d'affaires moyen

En 1977, la surface de vente a augmenté de 33 733 m² pour atteindre la surface totale de 455 450 m². Les 449 magasins (dont 22 magasins à grande surface – MMM) ainsi que 41 magasins spéciaux ont enregistré un chiffre d'affaires moyen au mètre carré inchangé par rapport à l'exercice précédent de 13 800 francs. Les 116 camions-magasins ont desservi les quartiers urbains périphériques et régions retirées. On compte aujourd'hui 156 M–Restaurants dont un de conception nouvelle et offrant un service particulièrement rapide: le «Migrolino».

Le nombre des coopérateurs s'est élevé de 3,6% pour atteindre un total de 1 100 677 membres. Le lancement de bons de caisse Migros a permis pour la première fois aux coopérateurs d'acheter des titres dans les succursales de vente. La tranche de 20 millions autorisée a été vendue en quelques heures.

Les buts sociaux et culturels

Un total de 55,8 millions de francs furent attribués à des buts culturels, sociaux et d'économie politique. En tête viennent les 45 Ecoles-clubs Migros, dont les quelque 329 000 participants ont fréquenté les 186 cours proposés.

Le nombre des visiteurs du parc et du restaurant de la Fondation «Pré Vert du Signal de Bougy» augmenta une fois encore en 1977, et ceci malgré de mauvaises conditions amtosphériques. Le restaurant se révèle être d'année en année plus apprécié comme point de rencontre; ses salles de banquets et de réunions sont très souvent réservées pour de grandes festivités familiales, pour des cours et des séminaires d'institutions internationales ou d'entreprises du bassin lémanique. Un minigolf de 18 trous fut ouvert au public au cours de l'exercice. Vu qu'elle correspondait en tous points au normes internationales, cette installation fut homologuée par l'Association internationale de minigolf. Ce minigolf, qui rencontra un plein succès dès son jour d'inauguration en août dernier, se classe vraisemblablement parmi les plus beaux d'Euope.

Les résultats d'Hotelplan

● *Prestations:* organisation et entremise de voyages et arrangements, ainsi que gestion d'hôtels;

● *Chiffre d'affaires:* 343,7 millions de francs (+12,4%) et 488 700 arrangements (+15,9%);

● *Effectif:* de 723 à 1600 personnes, à cause des fluctuations saisonnières.

Des problèmes de change ont caractérisé l'année: En monnaie locale, l'accroissement du chiffre d'affaires se monte à 15,6%; cependant, ce taux se réduit à 12,4% converti en francs suisses. En raison de la dévaluation de la peseta espagnole, des réductions de prix, représentant une somme d'un million de francs, furent offertes aux clients. – Les grands favoris furent les vols à destination du bassin méditerranéen (avant tout l'Espagne), d'Afrique de l'Est et de l'Ouest, d'Extrême-Orient et d'Haïti, cette dernière étant une exclusivité en Suisse. Les «Escapades» (voyages de brève durée en avion, train ou bateau) enregistrèrent une participation accrue. Par rapport à l'année précédente, la demande d'offres spéciales pour automobilistes augmenta. D'après une étude du marché faite par la British Tourist Authority (BTA), Hotelplan détient la première place sur le marché pour les voyages en provenance de Suisse à destination de Londres. Au cours de l'exercice écoulé, Hotelplan Angleterre a fait l'acquisition de la firme Swans. – Les continuelles grèves perlées du trafic aérien en Espagne et à Londres occasionnèrent maints problèmes. De nouvelles agences furent ouvertes à la Marktgasse à Berne, au «Ladendorf Langendorf», à Romanshorn et à Charleroi (Belgique). sp

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

En direct du Tessin

La 9e saison musicale d'Aranno

Situé sur les collines du Malcantone, Aranno fait partie de ces nombreux villages, tels que Vira et Magadino, qui organisent depuis plusieurs années des manifestations artistiques. Pour sa 9e saison de spectacles, «Ars et Musica», Aranno présente un splendide programme, du 13 juillet au 6 août, que de nombreuses cités pourraient lui envier. Aranno possède un théâtre en plein air dans lequel seront présentés, outre des concerts de niveau international, des spectacles de ballets et de danses, notamment les ballets de l'Opéra roumain de Cluj et ceux de la Compagnie du «Piccolo teatro Veneto» (Padoue). Les ponts forts de ce programme sont, d'une part le spectacle de danse présenté par la Compagnie de danse de Larry Richardson, de New York, et d'autre part par le concert qui sera donné par le Jugendorchester européen, composé de 75 jeunes gens de 13 à 22 ans groupant 8 nationalités et dirigé par Jean-Jacques Werner, de Paris.

Le problème du vaporetto de Locarno

A Lugano, les promoteurs se réjouissent du succès remporté par leur vaporetto qui fait la navette continue entre Lugano et Paradiso. Un même service ne peut se concevoir entre Locarno et Tenero, car cette dernière commune refuse la construction d'un petit port dans sa baie. Chacun regrette cette décision, car une telle liaison serait certainement très appréciée par les hôtes des campings très nombreux dans la région, car la voiture ne serait plus nécessaire pour aller faire des achats à Locarno ou des excursions dans les environs. Elle serait d'autant plus utile que le trafic sur la route du Gothard vers l'Italie, traversant Locarno, est des plus intenses. Mais on ne perd pas l'espoir de voir ce projet revu, corrigé, et peut-être accepté!

Malgré les intempéries de l'année 1977

Paradoxalement, alors qu'on s'attendait à de sombres statistiques concernant le mouvement touristique de 1977, surtout en raison des intempéries, de partout s'élève la satisfaction de constater l'augmentation des nuitées et du nombre de voyageurs ayant emprunté les moyens de transports par câble. Lors de leur assemblée, les responsables de la Funivia, groupant le funiculaire, le téléphérique et le télésiège de Locarno–Cardada–Cimetta, se sont déclarés satisfaits. En effet, le nombre des voyageurs montés à Cardada s'est élevé à 122 153 personnes, contre 113 000 en 1976. La saison d'hiver a amené un chiffre de 60 789 personnes montées sur les champs de neige.

Soupers au clair de lune

Ayant acquis il y a quelques années une propriété privée sur les versants, Orselina peut aujourd'hui se féliciter de cet achat qui lui donne la possession d'un parc aménagé en gradins de 600 places, avec terrasse-podium, où peuvent être présentés des spectacles populaires ou artistiques. Ces gradins permettent aussi l'installation de tables pour pouvoir offrir de temps en temps des dîners champêtres qui rencontrent un vif succès auprès de la population et des vacanciers. Les prochains dîners au clair de lune auront lieu le 21 juillet, le 11 août et le 26 août au soir.

La lumière à Muralto

Lors de la restauration du Grand Hôtel de Muralto-Locarno, le secteur de l'éclairage a été particulièrement soigné; en effet, le lustre du grand vestibule ne mesure pas moins de 10 mètres de haut et pèse 45 kilos. La beauté de ce lustre réside dans l'éclat de ses verreries colorées provenant des célèbres fabriques de Murano. Cet ensemble, qui doit dater des années 1750–1800, proviendrait d'un antique château italien. D'autres lustres, mais plus petits, décorent aussi les vestibules de l'hôtel.

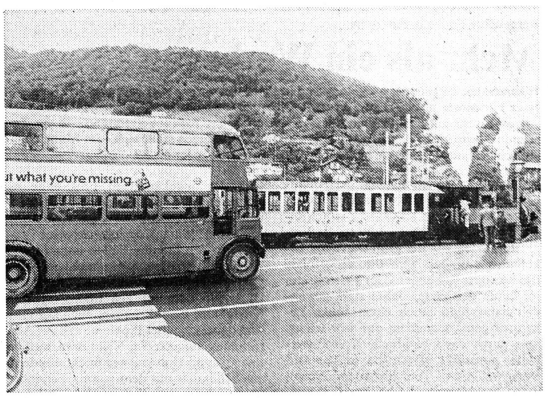
Y.Go.

Prix culinaire international

Pierre Taittinger 1978

Le thème 1978 du Prix culinaire international Pierre Taittinger sera une truite saumonée. Rappelons que cette traditionnelle épreuve est ouverte à tous les chefs d'Europe travaillant dans un établissement public et ayant au moins 8 ans de métier. Le prix qui est décerné est destiné à récompenser l'auteur d'un plat dont la légèreté s'alliera le mieux à la dégustation d'un vin de Champagne.

Les inscriptions seront closes le 4 septembre 1978; elles doivent être adressées au Comité d'organisation du Prix Pierre Taittinger, 36, rue Copernic, F–75016 Paris. La Maison Aux Planteurs Réunis, case postale 3492, à 1002 Lausanne, se tient à la disposition des intéressés pour leur faire parvenir auparavant toute la documentation nécessaire, notamment le règlement du concours. Les demi-finales sont fixées au 16 octobre; les épreuves finales, le 6 novembre 1978. r.



Quand un bus londonien rend visite à un petit train à vapeur... Les Romands désireux de se déplacer en groupes et de choisir un moyen original de transport peuvent le faire grâce à un bus à deux étages venu en droite ligne de Londres. Ce bus rouge a circulé dans les rues de la capitale anglaise et a parcouru plus d'un million de kilomètres. A Epalinges, où il stationne, il a été modifié pour répondre aux normes helvétiques. Il peut ainsi désormais, en toute quiétude, circuler en emportant 56 personnes. Ainsi, l'autre dimanche, il a rendu visite au petit train à vapeur de la ligne touristique Blonay–Chamby. (Photo Biétry)

Montreux-Oberland bernois: augmentation du trafic

(ATS). Le chemin de fer Montreux-Oberland bernois – l'une des principales compagnies privées de Suisse – a transporté 1,64 million de voyageurs en 1977 contre 1,627 million en 1976. La reprise du trafic est constante depuis plusieurs années. Les transports de marchandises ont aussi progressé l'an passé, de 22 600 à 27 300 tonnes. L'année 1977 a vu la mise en chantier du programme d'assainissement de la voie étroite de la ligne Zweisimmen-La Lenk. La reprise du trafic ferroviaire sur ce tronçon est prévue en septembre 1979. D'autre part, le programme de rénovation technique de 5 millions de francs s'est achevé l'année dernière par la mise en exploitation du bloc de ligne sur le tronçon Gstaad–Château-d'Oex.

L'exercice financier 1977 laisse un excédent de charges d'exploitation de 5 440 000 francs (5 443 000 francs en 1976). Le déficit du compte de pertes et profits, couvert par les subventions des pouvoirs publics, passe de 5 550 000 à 5 815 000 francs. La compagnie, qui a fêté son 75e anniversaire l'an passé, emploie 244 personnes et exploite 23 stations dans les cantons de Vaud, Berne et Fribourg.

Moins de passagers sur le lac de Bienne!

(ATS) Tributaire de la météo, et encore sensible aux effets de la récession, la Société de navigation du lac de Bienne a transporté, à bord de ses bateaux, durant l'exercice écoulé, 552 694 personnes, soit 12 813 (2,2%) de moins qu'en 1976. Alors que la fréquentation sur l'Aar s'est améliorée (+16 238 passagers), elle a diminué de 29 051 passagers sur le lac.

Si le compte d'exploitation se solde par un excédent de recettes de 51 925 francs, le compte «pertes et profits» de la Société présente un solde passif de 54 759 francs. La dette bancaire se montant à deux millions, le canton de Berne a accepté d'en prendre la moitié à sa charge, à condition que les communes riveraines, le canton et la ville de Soleure, ainsi que le canton de Fribourg et la ville de Morat, participent à l'opération en versant au total 200 000 francs à titre de prêt sans intérêt.

IATA: liberté des prix sans guerres tarifaires

(ATS) Le congrès de l'IATA (International Air Transport Association) approuvait dernièrement une recommandation en faveur de l'abaissement des tarifs aériens. Cette décision ne provoquera pas de concurrence généralisée sur les prix.

Les compagnies d'aviation ont intérêt à mener une concurrence ordonnée et non pas à se livrer à un combat ruineux. Les incidences de la décision de l'IATA de supprimer la fixation des prix ont été exagérées par la presse, indique-t-on à Swissair, notamment en ce qui concerne le règlement du service de bord. On ne se dit toutefois pas mécontent du résultat, car il est désormais possible de faire davantage d'expériences en matière de politique des prix.

En Suisse, comme d'ailleurs dans la plupart des autres pays, une autorité fédérale doit donner son accord pour les tarifs aériens: ainsi l'Office fédéral de l'air est compétent. Ce qui est déterminant dans une telle décision, c'est la garantie fournie pour la sécurité du trafic, et non en premier lieu la situation financière de l'entreprise. Swissair pourra ainsi établir elle-même ses tarifs, à tout le moins ses réductions de prix, comme elle l'a déjà fait sous la pression de la situation monétaire. Les problèmes liés aux parités des monnaies internationales demeurent essentiels pour Swissair, en dépit de la suppression de la fixation des prix, indique la compagnie d'aviation. Les réductions de prix par catégorie ou tronçon ne seront applicables qu'à partir de 1979, le comité exécutif de l'IATA devant encore se réunir en septembre pour rendre effective la recommandation.

Après un excellent exercice 1977

La satisfaction de la Société des Hôtels National et Cygne

L'assemblée générale ordinaire des actionnaires de la Société des Hôtels National et Cygne SA, réunie dernièrement au Montreux Palace, a approuvé les comptes de l'exercice 1977, qui peut être considéré comme très favorable, et a voté la décharge au Conseil d'administration.

Le chiffre d'affaires est passé en effet de 11,17 millions de francs en 1976 à 14,82 millions en 1977, ce qui représente une augmentation de 33%. Les nuitées pour l'ensemble des hôtels ont également progressé, passant de 52 712 en 1976 à 76 523 en 1977. Cette augmentation provient avant tout d'une fréquentation accrue de tous les établissements hôteliers, mais plus particulièrement du Montreux Palace qui a réalisé le plus important chiffre d'affaires de son histoire, bénéficiant du maintien à un très haut niveau de la qualité de ses prestations et de les efforts constants de prospection, plus précisément aux Etats-Unis. L'Hôtel National a enregistré une meilleure fréquentation des hôtes européens.

L'examen du bilan

Le bénéfice net s'élève à 648 104 francs par rapport à 508 939 francs en 1976. Avec le report de l'exercice précédent, c'est un montant de 767 644 francs qui se trouvait à la disposition de l'assemblée générale. L'assemblée, sur proposition du conseil d'administration, a décidé d'utiliser ce montant pour augmenter le dividende à 8% (contre 6% pour l'exercice précédent) sur le capital de 7,41 millions de francs, pour attribuer une somme de 55 000 francs à la réserve générale et pour isncrire un montant de 119 606 francs au report à nouveau.

Améliorations et rénovations

Les perspectives de l'exercice en cours sont très satisfaisantes. Il pourra vraisemblablement s'achever dans de bonnes conditions. Afin de maintenir et d'améliorer encore la position et la qualité des prestations, les organes de la Société ont étudié et approuvé la mise en œuvre d'une série d'aménagements dans deux des établissements.

Au Montreux Palace, la variété des possibilités de restauration sera considérablement accrue par la construction du «Grand Café» qui occupera la partie ouest de l'entrée principale. Ce restaurant du type «café-boulevard» comprendra 200 places. L'Hôtel National s'est vu doté de 16 nouvelles salles de bains, toutes les chambres disposant désormais d'installations sanitaires adéquates. L'Hôtel est aussi en train de subir d'importantes rénovations de façade, notamment la réfection des Arcades. Ainsi, à l'image de l'évolution suisse et montreusienne, la Société a réalisé une excellente année 1977, illustrée cependant par la «performance» du Montreux Palace. sp

Jeunesse, musique... et tourisme à Fribourg

«Jeunesse et Musique», tel est le titre de la grande manifestation musicale qui aura lieu à Fribourg du 4 au 13 août 1978, à l'occasion du 30e anniversaire de la fondation des Jeunesses Musicales de Suisse (JMS). Il a été possible de faire venir en Suisse, pour cette occasion, l'Orchestre Mondial des JM qui travaillera à Fribourg pendant deux semaines sous la responsabilité d'un chef de réputation internationale. Les JMS souhaitent donner à l'assemblée générale de l'année jubilaire un éclat tout particulier.

Le fossé qui est apparu depuis quelques décennies entre le public, l'interprète et le compositeur est un problème qui préoccupe depuis toujours les JM: rappelons que l'un de leurs buts est d'apporter la musique là où on n'est pas spécialement préparé à la recevoir. L'idée du congrès est d'établir des contacts entre les participants – mais aussi le public tout court – et les compositeurs. D'autre part, on voudrait donner à de jeunes interprètes suisses et étrangers la possibilité de mettre au point des œuvres des compositeurs invités, sous leur direction et de se présenter au public avec ce répertoire. Enfin, on voudrait aussi aider à faire connaître les compositeurs suisses à l'étranger, en invitant les musiciens étrangers présents à Fribourg, pour l'occasion, à jouer la musique de compositeurs suisses.

Quand la musique descend dans la rue

La manifestation ne se restreindra toutefois pas uniquement à la musique de ces compositeurs. D'autres aspects de l'activité des JM seront mis en évidence. Le traditionnel camp musical de Gwatt, auquel participent en général quelque cent musiciens venus d'une douzaine de pays, sera exceptionnellement déplacé à Fribourg et intégré au programme de la manifestation.
Enfin, l'orchestre symphonique des JM de Hollande, ainsi que des musiciens et des ensembles fribourgeois seront invités à participer à la «Fête de la musique» et diffuseront leur art dans les rues et sur les places de Fribourg. L'idée est la suivante: si l'on a l'impression que le public a de la peine à venir à la musique, c'est qu'il faut apporter la musique au public. D'autre part, le congrès cherche à démontrer que les jeunes s'intéressent aux genres les plus divers, allant de la musique pop à la musique contemporaine en passant par le jazz, le folklore et la musique dite «classique».

● A 14 endroits différents, de jeunes musiciens se produiront; quelque 23 ensembles sont déjà programmés. Ils proviennent soit des trois orchestres engagés, soit de formations qui viendront à Fribourg pour cette occasion. Les groupes se produiront, d'une manière générale, en fin de matinée, soit de 11 heures à midi, et en fin d'après-midi, à partir de 17 heures jusqu'à 19 ou 20 heures.

*

Pour Fribourg, la manifestation est d'un intérêt «publicitaire» évident. Tous les concerts seront enregistrés par la radio ou retransmis en direct. Cela garantit déjà à la manifestation un rayonnement dépassant de loin les frontières de la ville et du canton. La TV romande tournera également à cette occasion un film de 50 minutes sur la manifestation et sur Fribourg. sp

La 53e Fête des vendanges à Neuchâtel

Neuchâtel, ville en fête pour les vendanges

Les 30 septembre et 1er octobre prochains, Neuchâtel vivra à nouveau son week-end le plus explosif de l'année, car le programme mis sur pied par tous les organisateurs bénévoles est particulièrement alléchant.

Tous les coins de la ville seront des pôles d'attraction pour la population en fête, car la joie doit être partout souveraine. Samedi, un important groupe camarguais animera, aux Jeunes Rives, une véritable course à la cocarde, ainsi que des jeux camarguais.

Folklore et fanfares

La magnifique place des Halles accueillera une tente de 700 places, des fanfares, des groupes folkloriques et quantité de spectacles, alors que la place de l'Hôtel communal recevra une tente de 500 places, un bar et des orchestres. Quant à la place Coquillon, petit bijou dans l'écrin neuchâtelois, elle sera également un point d'attraction puisque, entre autres divertissements, des films des anciennes fêtes des vendanges seront projetés.
Samedi, dès 16 heures, les enfants costumés parcoureront le centre de la ville en un important cortège. Les plus beaux groupes, sélectionnés par un jury, recevront un prix et seront invités à participer au corso fleuri du dimanche.

«A plumes et à poil»

Tel est le thème, peu ordinaire, du cortège qui marquera, dimanche, l'apothéose de la 53e Fête des vendanges. Outre les 16 chars présentés par les maisons publicitaires, les horticulteurs et les officiels, on admirera également un char d'enfants au titre poétique: «Ouvrez, ouvrez la cage aux oiseaux...» Sans compter le retour de la fanfare de Boudry, les spectateurs auront le plaisir d'admirer les invités de la Stadtmusik de Zurich et son corps de ballet, l'harmonie Peugeot, déléguée par Peugeot Suisse puisque ce sont les voitures du même nom qui ouvriront le cortège et qu'une voiture est le premier prix de la loterie! En sus, on y verra un char envoyé par les Fêtes de Genève et on écoutera l'ensemble folklorique hollandais d'Adwendo qui fit un triomphe il y a deux ans. Il ne reste plus qu'à espérer que le soleil brillera au-dessus de Neuchâtel pour l'occasion et, même s'il n'y est pas, on le trouvera évidemment dans le cœur des Neuchâtelois! sp/r.

Vacances de tennis à Leysin

L'organisation de voyages Welcome Swiss Tours, à Lausanne, propose des arrangements forfaitaires pour les vacances de tennis. De telles vacances sont en effet dans le vent parce qu'aujourd'hui chacun a pris conscience de l'importance à accorder à l'amélioration de sa santé, et le tennis est l'un des meilleurs moyens d'y parvenir tout en se divertissant. A mesure que ce sport se popularise, les courts et les professeurs se font de plus en plus difficiles à trouver. Ces arrangements, eux, garantissent à la fois courts et instruction par un professionnel.
Ces nouvelles semaines de tennis à Leysin, dans les Alpes vaudoises, ont été créées à l'intention des personnes qui désirent apprendre ou perfectionner leur tennis. Le cours dure une semaine (période qui peut être doublée ou triplée), et 5 jours sont consacrés au tennis, avec 3 heures de cours journaliers donnés par un professeur qualifié, suivis d'une heure d'entraînement libre.
Leysin offre d'excellents courts en terre et, en cas de pluie, l'utilisation des courts couverts du Centre sportif ultra-moderne, sans supplément de prix.
La semaine proposée, dont le coût s'élève à 504 francs, comprend le logement pour 7 nuits en demi-pension, 20 heures de cours et d'entraînement et diverses entrées libres (piscine couverte, piscine chauffée extérieure, minigolf, patinoire, etc.). sp/r.

Hôtellerie genevoise

Une bonne action en faveur de la Croix-Rouge

A l'occasion du 150e anniversaire de la naissance d'Henry Dunant, fondateur de la Croix-Rouge, la chaîne «Rey Hôtels», à Genève, qui groupe 12 hôtels et 2200 lits, a décidé, en accord avec le CICR, que dès le 15 juin 1978, et ce durant trois mois, il sera prélevé 20 centimes par nuitée dans toute la chaîne, afin de constituer un montant qui sera versé à la Croix-Rouge internationale.
Consciente du rôle importante que joue la Croix-Rouge, la chaîne «Rey Hôtels» lance cette initiative en espérant que ce mouvement sera suivi par différents milieux de l'économie et du commerce. D'autre part, durant cette même période, une boîte destinée à recevoir des dons en faveur de la Croix-Rouge sera placée dans les réceptions des hôtels de la chaîne: Epsom, Auteuil, Rex, Royal, Chantilly, Derby, Drake, Longchamp, Ariana, Ascot, Vincennes et Edelweiss. sp/r.

Nouvelles vaudoises

Nuitées vaudoises en mai: modeste augmentation

C'est un petit 0,8% d'augmentation des nuitées (245 600 contre 243 666 en 1977) qu'ont enregistré les hôtels et établissements de cure vaudois en mai 1978. Ce résultat est très variable selon les régions du canton. Les stations des Alpes présentent le plus mauvais bilan avec 31 782 nuitées contre 33 875 en mai 1977, soit une baisse de 6%. Baisse aussi dans le Plateau vaudois avec un recul de 2,3% (14 535 contre 14 882 l'année précédente). Les autres régions du canton offrent par contre des résultats positifs: le Jura enregistre une augmentation de 2,4% avec 4220 nuitées (4121 en mai 1977), et la région lémanique voit son total des nuitées passer de 190 786 en mai 1977 à 195 063 au même mois de cette année; l'augmentation est de 2,2%.

Château de Chillon: le 100 000ème visiteur

Chaque année, on ne manque pas de fêter le 100 000ème visiteur du Château de Chillon. Cet événement s'est produit le 12 juillet dernier lorsque Mme Mildred Young, une Américaine de Jasper, en Floride, a passé le portillon d'entrée. Surprise et enchantée, Mrs Young – dont c'est le premier voyage en Suisse – a été félicitée par M. René Dénéréaz, intendant du Château, et fêtée comme le veut la tradition. Et maintenant on attend le 200 000ème visiteur! Il y en eut 268 000 l'an dernier, année du record absolu des entrées.

En janvier à Lausanne, un très important congrès: FACT 79

Du 26 au 29 janvier prochain aura lieu au Palais de Beaulieu, un congrès d'une importance mondiale: FACT 79, FACT signifiant Forum – Architecture – Communications – Territoire. Il est organisé en étroite collaboration avec l'Ecole polytechnique fédérale de Lausanne avec l'appui de la Commission nationale suisse pour l'UNESCO, de la SIA, de l'Institut Battelle de Genève, du PIRDES–CNRS, du Commissariat français à l'énergie solaire et de nombreuses autres institutions nationales et internationales, dont le Conseil fédéral suisse. FACT 79, pour lequel sont attendus de 700 à 1000 participants, aura pour thème l'autonomie et ses rapports avec l'architecture et l'urbanisme. Une étude de cas approfondie portera sur les possibilités qu'offre l'énergie solaire pour rendre le bâtiment plus autonome.
Ces quatre jours de rencontres comprendront des conférences données par les plus grands spécialistes mondiaux, des séminaires, des ateliers pratiques, un festival-concours de films et d'émissions de télévision, une exposition technique internationale sur les économies d'énergie, des manifestations culturelles, une table ronde réunissant les rédacteurs en chef de principales revues d'architecture et d'urbanisme, un forum, etc.

Le Casino de Montreux a changé de propriétaire

Le Casino de Montreux n'appartient plus aux communes. Cet épilogue prévisible d'une longue et triste histoire s'est déroulé lors de l'Assemblée générale des actionnaires de la Société Casino-Kursaal, présidée par M. A. Vogelsang. Ce changement de propriétaire s'effectuera en deux temps. Premièrement on va réduire de 1 million à 500 000 francs le capital-actions, chaque action perdant le 50% de sa valeur nominale et passant de 100 à 50 francs. Dans un second temps, on augmentera à nouveau le capital-actions à 1 million ou 140 000 francs. C'est par ce biais que les banques deviendront les propriétaires effectifs du Casino. On nommera ultérieurement un nouveau conseil d'administration, quelques aménagements intérieurs seront apportés au bâtiment, mais les nouveaux propriétaires ont, disent-ils, l'intention de ne rien changer au style d'exploitation actuel. Cl. P.

Yverdon-les-Bains: 100 000 curistes

(ATS) Ouvert aux premiers patients le 18 juillet 1977 et inauguré officiellement le 10 septembre, l'Etablissement thermal d'Yverdon-les-Bains a accueilli récemment son 100 000e curiste. L'affluence, qui varie entre 200 et 550 personnes par jour depuis bientôt une année, confirme la valeur thérapeutique des eaux thermales sulfureuses d'Yverdon qui, connues déjà des Gallo-romains, eurent un renom international jusqu'au XIXe siècle, avant de tomber momentanément dans l'oubli.
Le nouvel établissement est dirigé par M. Claude Ogay; il appartient à la société «Cité des Bains SA», constituée par la Commune et présidée par M. Pierre Duvoisin, syndic d'Yverdon. L'ancien Hôtel des Bains d'Yverdon a été classé monument historique, tandis que des installations modernes ont été créées à l'intention des curistes.

Echos du Valais

Nominations à l'Union valaisanne du tourisme

Le Bureau de l'Union valaisanne du tourisme (UVT) a établi un nouvel organigramme de l'administration. Afin d'assurer le bon fonctionnement du bureau durant les fréquentes absences professionnelles de M. Fritz Erné, directeur, *M. Firmin Fournier* a été nommé sous-directeur de l'UVT. L'appellation des services a été modifié comme suit:
– *M. Gard:* «service de renseignements et de promotion»
– *M. Rey-Bellet:* «service de presse et de relations publiques»
Par ailleurs, *M. Glassey*, comptable, a été élevé au rang de chef de service.

Neuf Sociétés de développement collaborent

Les intérêts touristiques de l'Entremont groupent 9 Sociétés de développement de la vallée et une plaquette vient d'être publiée dans laquelle sont signalés tous les renseignements concernant la région. L'assemblée générale, que préside le préfet Monnet, a pris acte des résultats positifs d'une telle collaboration et l'on envisage des contacts plus suivis avec l'étranger, notamment avec la région d'Essen.

Divorce à Sierre

La Société de développement de Sierre-Salquenen et le directeur, M. Pierre Champion, ont connu certaines difficultés ayant conduit à la séparation. La mise en congé immédiate a été entérinée par les conseils communaux intéressés et, au cours d'une conférence de presse, le président de la société, M. Simon Derivaz, a donné les principales raisons de cette rupture: des arrangements passés avec certaines sociétés étrangères engageant financièrement la Société de développement, engagements pris sans l'assentiment des responsables.

Le tourisme en deuil

L'Association des intérêts touristiques des Dents du Midi au Léman a perdu son président et l'Office du tourisme de Monthey son directeur. En effet, M. Werner Antony s'en est allé, victime d'une crise cardiaque, à l'âge de 60 ans.
Il a consacré une grande partie de sa vie au tourisme et tout ce qui y touchait de près ou de loin l'intéressait. On le voyait très souvent intervenir lors d'assemblées importantes et ce fut le cas encore au début du mois de juin à Anzère, lors des assises de l'UVT; M. Werner Antony était un homme très populaire et son brusque décès a causé la consternation dans tout le canton. Il est difficile d'imaginer que nous ne rencontrerons plus son sourire, que nous ne l'entendrons plus raconter une de ses bonnes histoires, qu'il n'animera plus la section valaisanne du TCS où il fonctionnait comme responsable des manifestations et réjouissances. Lorsqu'il avait encore un peu de temps, il le consacrait, au journalisme, en fidèle et ardent supporter de la presse locale montheysanne. Le canton ne mesure pas encore la perte qu'il vient de subir et le tourisme valaisan est en deuil.

Martigny: une brigade gastronomique présente au Comptoir

Le Grand restaurant gastronomique, créé l'an dernier au Comptoir de Martigny, a obtenu un tel succès que les responsables ont décidé de doubler sa capacité et de le porter à 240 places. Cette année, le stand est confié à une brigade gastronomique venue de Bretagne, plus précisément du Morbihan. Elle sera placée sous la direction de M. A. Kevarrec, président de la Société des hôteliers du Morbihan.
Les responsables ont mis au point, en collaboration avec les représentants du Comptoir, une carte de menus qui attisera les appétits. Une crêperie bretonne sera également dressé à l'entrée du restaurant et le service s'effectuera par d'authentiques bretonnes en costume du pays. La brigade gastronomique a reçu le titre d'hôte d'honneur ce qui la fera figurer en bonne place dans la liste des animateurs du Comptoir, se tenant du 29 septembre au 8 octobre.

La 12e marche Hermann Geiger

La Société des sous-officiers de Sion annonce que leur traditionnelle Marche commémorative Hermann Geiger se déroulera les 2 et 3 septembre prochains. Le parcours empruntera la région de Diolly, au dessus de Sion, et aura une longueur de 13 km. La médaille porte l'effigie de la cabane du Hoernli et du Cervin. Cette marche a été créée pour rappeler le souvenir du décès tragique du pilote des glaciers et pour souligner l'importante action menée par les pilotes tout au long de l'année. Cly

Un concours photographique sur la Fête à Lausanne

En 1977, le comité d'organisation de la Fête à Lausanne à lancé son premier concours de photos qui a rencontré un succès, puisque plus de 50 travaux ont été adressés à un jury composé de Marcel Imsand, photographe professionnel et de deux membres du comité de la Fête à Lausanne, MM. Renato Morandi, président, et Jean-François Thévoz, président de la commission de décoration.
Un nouveau concours est lancé, en rapport avec la Fête 1978 et les concurrents peuvent faire parvenir leurs travaux de concours, en noir/blanc ou en couleurs, d'un format unique de 13x18 cm, jusqu'au 10 septembre. Il est rappelé que les sujets choisis doivent avoir un rapport marqué avec la Fête à Lausanne ou le Festival de la Cité. Les photos primées pourraient éventuellement être utilisées pour la confection d'une affiche ou de toute publicité favorable à la Fête à Lausanne. De nombreux prix récompenseront les meilleurs photos qui pourront être reproduites lors de la 11e Fête à Lausanne, en juin 1979.
Les photos doivent être envoyées avant le 10 septembre, dernier délai, au Concours de photos de la Fête à Lausanne. Archives communales, Hôtel de Ville, Case postale 3280, 1002 Lausanne. sp

Les Diablerets

Prochain Festival international du film alpin

Les cinq jours du Festival international du film alpin, qui se tiendra du mercredi 13 au dimanche 18 septembre prochain, permettront à nouveau aux amis de la nature et aux alpinistes de se retrouver fraternellement aux Diablerets, dans le Alpes vaudoises.
L'intérêt que suscite la manifestation dans les milieux cinématographiques concernés est toujours aussi vif, et les inscriptions de plusieurs producteurs de différentes nations ont déjà été enregistrées par la direction du festival.
Pendant la durée du Festival, les guides et les milieux touristiques des Diablerets ont préparé une formule d'acceuil forfaitaire qui permettra néophytes comme aux spécialistes de jouir de la montagne tout en suivant les projections des films en concours. Chaque jour, des excursions, des cours de varappe et des courses sur les itinéraires le plus restigieux de Alpes vaudoises sont prévus.
Plusieurs alpinistes de grand renom ont annoncé leur participation, transformant ainsi le festival en un grand forum sur l'état de ce sport aujourd'hui. sp

Un musée de cires ouvert à Gruyères

(ONST) Le musée de cires «Historial Suisse» a été récemment ouvert au public à Gruyères, dans la tour Chupya Barba du mur d'enceinte. Il évoque en dix scènes les grands moments de l'histoire suisse, comme le martyre de saint Maurice, le serment du Grütli, Guillaume Tell à Altdorf, Calvin à Genève ou encore Henri Dunant à Solferino. Le musée est ouvert chaque jour de 10 à 18 heures.

Schweizerischer Fremdenverkehrsverband SFV
Fédération Suisse du Tourisme FST

Bulletin FST no 2/juin 1978

Dans son numéro 2 du mois de juin, le Bulletin de la FST consacre un article à *«la mort des palaces?»*, titre de l'émission diffusée par la TV romande en date du 28 mars 1978. Il s'agit du texte légèrement abrégé de l'interview accordée aux journalistes de la télévision par M. Jost Krippendorf, directeur de la FST.
● En ce qui concerne la *politique du tourisme*, la FST publie quelques réflexions et commentaires sur la votation des 12 dimanches sans véhicules à moteur, le refus de l'heure d'été par le peuple suisse, le projet de directives concernant les atteintes portées au paysage dans l'intérêt du ski et l'ordonnance sur l'octroi de concessions aux téléphériques (deux objets actuellement en procédure de consultation), la situation de l'emploi dans l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration en Suisse, la signalisation touristique dans les stations de vacances (en cours d'élaboration), l'initiative en faveur des chemins pédestres, la statistique des congrès et la discussion sur le tourisme et l'environnement dans le cadre de l'OCDE.
● Le Bulletin de la FST contient également quelques renseignements et notices bibliographiques sur le récent *séminaire du Conseil de l'Europe* qui s'est déroulé au mois de juin à Grindelwald.
● L'*assemblée générale* de la Fédération suisse du tourisme (FST) se déroulera à Lausanne le 8 septembre; elle sera précédée, le 7 septembre, d'une *journée d'étude* du Service conseil et centre de documentation de la FST sur le thème «Tourisme de camping et de caravaning en Suisse – Problèmes d'évolution – Propositions de solutions».

Rivella expandiert munter

Die Rivella AG, Rothrist, die im vergangenen Jahr 25 Jahre alt geworden ist, hat erstmals einige Zahlen aus ihrem Jahresabschluss bekanntgegeben. Daraus geht hervor, dass 1977 der Umsatz um 10,6% auf 40,02 (36,17) Mio Fr. gesteigert werden konnte; die Zahl der verkauften Flaschen hat sogar um 11,7% auf 67,1 (60,0) Mio Einheiten zugenommen.

Noch deutlicher ist die Ertragssteigerung ausgefallen: der Reingewinn wird mit 2,91 (2,27) Mio Fr. um 28,2% höher gezeigt und die Abschreibungen haben sogar um 41,4% auf 4,12 (2,91) Mio Fr. zugenommen, was einen Cash-flow von 7,03 (5,18) Mio Fr., d.h. einen um 35,6% über 1976 liegenden Betrag ergibt. Da viele andere Süsswasser Absatzverluste in Kauf nehmen mussten, hat sich der Marktanteil von Rivella auf 10,7 (9,7)% verstärkt.

Rivalla blau bereits ein Drittel

Zu diesem guten Resultat haben verschiedene Faktoren beigetragen. Einmal der starke Vormarsch des kalorienarmen «Rivella blau», auf das nun bereits ein Drittel des gesamten Rivella-Verkaufs entfällt; zum anderen die gesamtschweizerische Einführung des Fruchtsaftgetränkes «Passaia». Nicht zuletzt möchte Rivella den Erfolg aber auch verstanden wissen als direkte Folge der starken Profilierung des Getränkes als Familien- und Sportlergetränk. Diesem Umstand trägt die Firma nicht zuletzt Rechnung durch den speziellen Betriebszweig Sportservice, der den Sportveranstaltern u. a. gratis Wettkampfverpflegung, Sportmaterial wie Startnummern, Zielbänder, Streckenmarkierungen, Lautsprecherwagen oder Video-Geräte für Aufzeichnungen von Trainings und Rennen usw. zur Verfügung stellt.

In die USA vorstossen

Nicht in diesen Zahlen enthalten ist das internationale Geschäft, das über die Rivella International AG abgewickelt wird. Hier sind neben – allerdings bescheidenen – Exporten in den Nahen Osten vor allem Lizenzeingänge aus Frankreich, Holland, der Bundesrepublik und Australien enthalten. Neu soll jetzt das Lizenzabkommen auf die USA ausgeweitet werden.

Die Hälfte im Gastgewerbe

Rivella schätzt, dass die Produktion je etwa zur Hälfte, wenn sie in Litern gerechnet wird, in Restaurants und über den Detailhandel abgesetzt wird. Rechnet man hingegen in Flaschen, dann werden wegen der kleinen 3 dl-Flasche rund 75% der Produktion über Restaurants und etwa ein Viertel über den Detailhandel abgesetzt. Im Gastgewerbe allein verfügt Rivella über einen Marktanteil von jetzt 16,8 (15,9) %. Rivella belegt damit nach den weiterhin dominierenden Geschmacksrichtungen Cola mit 29,3% und Orange mit 18,4% bei den Süssgetränken bereits den 3. Platz noch vor Citron mit 12,6%, Tonic mit 11,0%, Grapefruit mit 4,9% und allen übrigen Geschmacksrichtungen mit 7,0%.

Direkte Tochtergesellschaften

der Rivella AG, die sich als Familiengesellschaft im Besitz von nur 3 Aktionären befindet, sind die Miroma AG mit einem Umsatz von 3,0 Mio Fr. (sie stellt vor allem das Rivella-Konzentrat her), die Passi AG mit einem Umsatz von 6,8 Mio Fr. (sie stellt vor allem das Fruchtsaftgetränk Passaia her) und die Gedis AG mit einem Umsatz von 1,4 Mio Fr. (sie ist eine Handelsgesellschaft, die u. a. in der Deutschschweiz und im Tessin das Evian-Mineralwasser und den Comella-Chocodrink vertreibt). Diese Umsätze sind in den 40 Mio Fr. Umsatz der Rivella AG nicht enthalten. wl.

Waffenstillstand bei Eurotel

Nach einer Eigentümerversammlung der Eurotel Neuenburg dürfte der Konflikt zwischen dem Pächter Martin Zoller und der inzwischen hälftig in Schweizer Hände übergegangenen Eurotel AG in Zürich fürs erste ausgeräumt sein. Die Hotel-Revue hat in Nr. 27 über die neue Situation bei Eurotel Schweiz berichtet.

Die von den Vorständen der beiden Eurotels in Les Diablerets (VD) und Neuenburg abgeschlossenen Pachtverträge mit Zoller, die ihm Betriebsführung und Marketing übertragen, wurden von der Versammlung einstimmig gutgeheissen.

Man will sich wieder vertragen

Die Eurotel-Management, ehemals zur Gschwend-Holding gehörend und seit dem letzten Jahr im Besitze einer holländischen Finanzgruppe, ist für die einzelnen Besitzer der Eurotels, die Stockwerkeigentümergemeinschaften, als Treuhänderin tätig. Die zwischen Zoller und den Vorständen der beiden Eigentümergemeinschaften Les Diablerets und Neuenburg abgeschlossenen Verträge waren von der Eurotel-Management als Angriff auf die Einheit der Eurotel-Idee gewertet worden. Um die Pachtverträge, nach Zoller ohne Zweifel rechtsgültig, nach Möglichkeit rückgängig zu machen, führte die Eurotel in Frankfurt mit den beiden zuständigen Beiräten eine Aussprache durch.

Wie von seiten der Eurotel zu vernehmen war, hätten sich die beiden Parteien darauf geeinigt, «mittelfristig wieder zusammenzuarbeiten». Die beiden Pachtverträge bleiben unverändert in Kraft, die Eurotel wird auch keine rechtlichen Schritte einleiten, vor allem jetzt, wo die Eigentümerversammlung Zoller das Vertrauen ausgesprochen hat.

Toga und Katag

Der neue Pächter Zoller seinerseits hat mit der Firma Toga (Touristik und Gastronomie S.A.) Ostermundigen (BE) einen Exklusivvertrag für alle Touristik- und Marketing-Fragen abgeschlossen und wird sich ausschliesslich der Betriebsführung der beiden Hotels widmen. Dagegen hat die Eurotel Schweiz für den gleichgelagerten Aufgabenkreis die Zusammenarbeit mit der in Luzern domizilierten Katag AG gewählt. r.

Zwischen Simplon und Mittelmeer:

Die Tenda-Bahn soll wieder fahren

Vom September 1979 an dürfte aller Voraussicht nach auf einer der schönsten Gebirgsbahnen Europas, der sogenannten Tenda-Bahn, welche Turin unter dem Tenda-Pass hindurch mit Nizza, beziehungsweise Ventimiglia verbindet, der Betrieb wieder aufgenommen werden.

Der durchgehende Verkehr war seit Kriegsende zufolge gewaltiger Zerstörungen unterbrochen und die Strecke existierte auf den europäischen Eisenbahnkarten und in den Kursbüchern nicht mehr.

Kürzester Schienenweg ans Mittelmeer

Für die Schweiz ist diese direkte Verbindung mit der Riviera deshalb von besonderem Interesse, weil sie sowohl gegenüber der Linie über Mailand–Genua als auch der über Genf, Grenoble und Marseille eine wesentliche Abkürzung bedeutet. Beträgt die Länge des Schienenweges über die letztgenannte Strecke rund 900 km, so reduziert sich die Entfernung über den Lötschberg, den Simplon, Turin und Cuneo auf 592 km.

Extreme Steigungen

Allerdings darf kaum damit gerechnet werden, dass sich die verkürzte Strecke auch in einer entsprechenden Fahrzeitverkürzung auswirken wird. In den elf Jahren, da die Tenda-Bahn in Betrieb war – von 1928 bis 1939 – gab es zwar täglich in beiden Richtungen direkte Wagen Berlin–Frankfurt–Basel–Bern–Arona–Turin–Ventimiglia; doch stellte man schon damals fest, dass die neue Linie zufolge allzu starker Steigungen (bis 26 Promille) für schwere Schnellzüge kein grosses Tempo erlaubte.

Auch nachdem die italienischen Staatsbahnen (FS) in den Jahren 1931 bis 1935 die gesamte Linie Cuneo–Limone–Breil-sur-Roya–Ventimiglia elektrifiziert hatten, wurde für die rund 130 km lange Strecke eine Fahrzeit von drei bis dreieinhalb Stunden benötigt. Dank zahlreicher Verbesserungen beim jetzigen Wiederaufbau dürfte es möglich sein, mit modernsten und stärksten Diesellokomotiven Geschwindigkeiten zwischen 80 und 85 km zu erreichen.

Attraktion für Geniesser

Wie immer dem sei, auch nach der Wiederaufnahme des Betriebes auf der Tenda-Linie dürfte diese Strecke in erster Linie jenen Reisenden vorbehalten bleiben, für die eine sowohl in landschaftlicher und kulturteller als auch technischer Hinsicht genussvolle Fahrt Vorrang besitzt. Unschwer lässt sich voraussagen, dass man in der Schweiz nichts unterlassen wird, um Ausflüglern und Freunden geruhsamer Eisenbahnreisen eine neue touristische Attraktion zu erschliessen. spk

Wochen-Digest hotel revue

Mehr offene Stellen als Arbeitslose

Ende Juni waren in der Schweiz 8438 Arbeitslose eingeschrieben, bei 8565 gemeldeten offenen Stellen. Mehr offene Stellen als Arbeitslose weisen insbesondere das Gastgewerbe und die Hauswirtschaft auf (1474 offene Stellen, 533 Arbeitslose). Aber auch einige Industrien weisen ähnliche Verhältnisse auf, zum Beispiel die Metall- und Maschinenindustrie mit 963 Arbeitslosen und 1651 offenen Stellen. Grosse Ueberschüsse an Arbeitslosen weisen dagegen immer noch die kaufmännischen und technischen Berufe sowie der Sektor Unterricht, Fürsorge, Seelsorge auf.

Vorort gegen Impulsprogramm

Der Vorort des schweizerischen Handels- und Industrievereins hält das vom Konjunkturdelegierten des Bundes ausgearbeitete Programm für die Förderung der Wettbewerbsfähigkeit der Wirtschaft (Impulsprogramm) für unzweckmässig und systemwidrig. Der Wirtschaft sei besser gedient, wenn der Staat sich damit begnüge, ihr möglichst günstige Rahmenbedingungen zu bieten.

Die Vorlage ist somit bei Abschluss des Vernehmlassungsverfahrens als gefährdet zu betrachten. Sie enthält unter anderem auch einen Kredit zugunsten der Schweizerischen Verkehrszentrale für die Touristikwerbung auf kaufkraftstarken Auslandsmärkten.

Zahlen zum Touristik-Franken

Das Eidgenössische Statistische Amt hat Zahlenangaben der deutschen Statistiker widerlegen können, wonach die Schweiz ein besonders teures Reiseland wäre. Zu diesem Zweck hat das Amt einen touristischen Warenkorb zusammengestellt, der in der Schweiz 1000 Franken kosten würde.

Nach den Preisen des Sommers 1977 würde der gleiche Warenkorb in der Bundesrepublik Deutschland 1191 Franken, in den Niederlanden 1048 Franken und in Oesterreich 1028 Franken kosten. Billiger als die Schweiz sind Frankreich (930 Franken), Spanien (839 Franken), Grossbritannien (818 Franken), Italien (764 Franken) und Jugoslawien (725 Franken). R.S.

Eurocheque hat zwei Funktionen

Seit Anfang 1978 werden eurocheques und eurocheque-Karten an die Bankkunden abgegeben. Allein in der Schweiz gibt es heute schon mehr als 350 000 eurocheque-Besitzer. In ganz Europa sind es mehrere Millionen, von denen manche ihre Ferien in der Schweiz verbringen oder auf Geschäftsreisen in unser Land kommen und ihre eurocheques benützen.

Mit oder ohne Karte

Die Banken garantieren die Einlösung jedes eurocheques bis zu 300 Franken, wenn er im Zusammenhang mit einer eurocheque-Karte ausgestellt, d. h. wenn die eurocheque-Kartennummer auf der Rückseite des Checks notiert wird.

Etwas weniger geläufig ist die praktische zweite Funktion des eurocheques: Für Beträge über 300 Franken kann er nach den gleichen Richtlinien verwendet werden wie die bisherigen, überall bekannten Checks. Wer eurocheques über einen höheren Betrag als 300 Franken entgegennimmt, sollte den Aussteller kennen oder muss sich allenfalls bei der Bank über die Deckung vergewissern. pd

Aarauerhof: Kräftiges Umsatzwachstum

Nach einer Umsatzsteigerung um 36% im vorletzten Jahr kann die Aarauerhof AG Aarau, welche das gleichnamige 98-Betten-Hotel besitzt, für 1977 eine Umsatzzunahme von 25,1% auf 4,17 Millionen Franken melden. Trotz dieser erfreulichen Zahlen ist das Unternehmen noch nicht in den Gewinnbereich geraten. Mit einer Wachstumsrate von 55% hatte das Dancing «Happy Night» grössten Anteil am Umsatzplus. Der Hotelumsatz stieg um 27,4%, die Bettenbesetzung um 11,6 auf 56,1%. Insgesamt produzierte der Aarauerhof 1977 rund 18 000 Logiernächte, wovon ein erklecklicher Teil auf das Gruppen- und Kongressgeschäft entfällt. 1978 wird ein Umsatzziel von rund 5 Millionen Franken anvisiert. r.

Bahn verliert Kunden

Die Leistungen im Personenverkehr der SBB haben, trotz der Erholung von Wirtschaft und Tourismus, nach wie vor sinkende Tendenz. Mit 205.5 Millionen Reisenden wies der Verkehr 1977 einen Rückgang von 1,3% auf. Wie im Statistischen Jahrbuch der Generaldirektion der SBB dazu nachzulesen ist, betraf die Einbusse zum grössten Teil den Streckenabonnementsverkehr (–2,1%) und innerhalb dessen speziell den Berufsverkehr (–2,8%). sda

Orient-Express dampft weiter

In den Monaten August und September 1978 wird der wohl legendärste Zug, der je über Europas Schienennetz donnerte, exklusiv verkehren.

Es ist der berühmte, aus zehn Wagen bestehende Orient-Express, der für Urania-Reisen die folgende Exklusiv-Fahrt unternehmen wird: 31. August bis 3. September 1978 Bordeaux Express, mit Besuch der bekanntesten Weingebiete.

Nur 100 Teilnehmer

Der komplette Orient-Express besteht aus sieben Schlafwagen, die im Jahre 1929 gebaut wurden und die bei praktisch gleicher Länge lediglich 16 Betten haben. Die zwei Salon-Pullmanwagen, ebenfalls Baujahr 1929, bieten je 28 Gästen einen bequemen Sitzkomfort, und der Speisewagen, der am 8. Oktober 1977 an einer Auktion in Monte Carlo erworben wurde, stammt sogar aus dem Jahre 1926.

Die maximale Teilnehmerzahl pro Zug ist auf 100 limitiert worden, und für das Wohl der Gäste sorgen nicht weniger als 25 Mann. Dazu gehören neben Köchen und Kellnern auch ein Bordmechaniker und ein Arzt. Der Orient-Express ist heute Eigentum der Intraflug AG in Forch bei Zürich. pd

Titlisbahn mit Rekordergebnis

Erstmals über drei Millionen Franken betrugen 1977 die Gesamteinnahmen der Luftseilbahn Trübsee–Stand–Kleintitlis (LTKT). Auch der Gletscherskilift erwirtschaftete mit 48 760 Franken ein Spitzenergebnis.

Dieses beste Rechnungsergebnis in der Geschichte der LTKT ist vor allem auf die 1,2 Mio Franken zurückzuführen, mit denen sich die PTT ins LTKT-Energieversorgungsnetz eingekauft haben: die PTT haben sich mit einem Fernmeldezentrum auf dem Titlis niedergelassen. Obschon es sich hier um eine einmalige zusätzliche Einnahme handelt, beurteilt aber das Unternehmen seine Zukunft positiv: 1977 wurden auf der Bahn 828 689 Passagiere gezählt – das zweitbeste Ergebnis in der 10jährigen Bahnbetriebsgeschichte (Rekord 1975: 893 775).

Bezüglich der nächsten Zukunft des Unternehmens ist Direktor Eugenio Rüegger optimistisch. Leider könne die neunprozentig zu verzinsende Anleihe von 4.5 Millionen Franken, die seinerzeit aufgenommen werden musste, als die Bauabrechnung mit 17 Millionen Franken um 10 Millionen höher als das Budget zu stehen gekommen war, erst 1980 gekündigt werden. Dannzumal werde auch erstmals die Chance einer Dividendenzahlung bestehen und von einem endgültig konsolidierten Unternehmen gesprochen werden können. Das Schlimmste scheine aber endgültig überwunden zu sein.

Kapitalprobleme

Für die Zukunft bleiben zwei Probleme: einerseits solle auf Trübsee eine weitere «Beschäftigungsanlage» gebaut werden, von der man sich beste Frequenzen verspricht, weil die Gegend Laubersgrat-Stand ein ideales, aber noch ungenutztes Skigelände darstellt. Es ist deshalb vom Plan einer Sesselbahn Trübsee–Laubersgrat die Rede. Bevor sie gebaut werden kann, müsste ein anderes Transportproblem gelöst werden: Zwischen Gerschni und Trübsee beträgt heute die Förderkapazität der beiden (alten und neuen) Titlisbahnen 170 Personen pro Stunde weniger als auf der Standseilbahn Engelberg–Gerschnialp. Von verschiedenen Varianten stehen zwei im Vordergrund des Interesses: entweder Verlängerung der Standseilban über Gerschni hinaus bis in den Raum Trübsee-Bitzi oder Ausbau der bestehenden Anlagen Gerschni-Trübsee zur Frequenzerhöhung um 400 Personen je Stunde. -ffl-

Bergbahnen-Abschlüsse

Rothornbahn: Rekordwinter

Die Rothornbahn und Scalottas AG, Lenzerheide, haben 1977 einen Rekordwinter erlebt. Der Ertrag wurde von 3.78 (1976) auf 4,22 Mio gesteigert. Wie dem Geschäftsbericht zu entnehmen ist, entfallen auf die Einnahmen aus dem Winterverkehr 3,14 (Vorjahr: 2,8 Mio); diejenigen aus dem Sommerverkehr erreichten 0,62 (0,56) Mio. Der Reingewinn wird mit 0,63 (0,61 Mio) ausgewiesen. Der Verwaltungsrat beantragt, wie im Vorjahr eine Dividende von 10 Prozent auszurichten. sda

Pilatus-Bahnen: 10% Dividende

Die Zahnradbahn Alpnachstad–Pilatus Kulm hat 1977 etwas über 1000 Personen mehr als im Vorjahr, nämlich 238 223 befördert. Die Einnahmen stiegen dank einer Tariferhöhung um 83 000 Franken auf 2,26 Mio Fr. Bei der Luftseilbahn Fräkmüntegg–Pilatus Kulm gingen die Frequenzen um 7 Prozent auf 224 828 Passagiere zurück. Die Einnahmen verminderten sich um etwa 18 000 Franken auf 1,18 Mio.

Die Luftseilbahn Kriens–Krienseregg hatte Frequenzrückgänge infolge ungünstiger Schneeverhältnisse, schlechten Aprilwetters und längerer Revisionszeit zu verzeichnen: Sie transportierte 657 104 (Vorjahr: 744 402) Fahrgäste.

Die Gewinn- und Verlustrechnung der Pilatus-Bahn-Gesellschaft, die neben der Zahnrad- und Luftseilbahn auch Hotel- und Restaurationsbetriebe umfasst, schliesst bei einem Ertrag von 0.442 Mio Franken mit einem Aktivsaldo von 0.142 Mio ab. Bei der Krinsereggbahn AG wurde bei einem Ertrag von 0.275 Mio ein Aktivsaldo von 0,130 Mio erzielt. Es soll je eine Dividende von 10 Prozent ausgerichtet werden. sda

Guter Winter in Scuol

Für die Bergbahnen Scuol Motta Naluns AG in Scuol ist das Jahr 1977 gut ausgefallen. Die Betriebsrechnung ergab bei einem um 290 000 Franken höheren Ertrag von 2,79 Mio einen Ertragsüberschuss von 710 000 (696 000) Franken, und dies bei unveränderten Preisen seit 1972/73 und einem erweiterten Angebot. Der in der Erfolgsrechnung erwirtschaftete Gewinn, eingeschlossen die getätigten Abschreibungen, erreichte 1,33 Mio gegenüber 1,14 Mio im Vorjahr. Der Generalversammlung stand ein Gewinnsaldo von 533 500 Franken zur Verfügung, von dem neben der Reservebildung 350 000 Franken zur Ausrichtung einer unveränderten Dividende von 10 Prozent auf das Aktienkapital von 3,5 Mio verwendet wurden. sda

Verkehr

Italienische Bahnen teurer

Die italienische Bahn ist seit 16. Juli um durchschnittlich 20% teurer. Die Preiserhöhung ist bereits vor einem Monat beschlossen worden, trat aber erst jetzt in Kraft. Eine einfache Bahnfahrt zweiter Klasse von Mailand nach Rom (600 Kilometer) kostet nun etwa 27 Franken. sda

British Airways mit Concorde zufrieden

Wie die British Airways in einer Pressemitteilung bekannt gibt, wurden von Ende Mai 1976 bis Ende Mai 1978 mehr als 63 000 Passagiere mit der Concorde über den Nordatlantik befördert. Davon reisten 43 000 Fluggäste zwischen London und Washington, während 20 500 die seit dem 22. November 1977 beflogene Route nach New York benutzten.

Diesen Zahlen sind noch 13 000 Fluggäste hinzuzurechnen, welche die Concorde zwischen London und Bahrain benutzten. Die durchschnittliche Sitzauslastung auf der Washington-Strecke betrug 63 Prozent, zwischen London und New York machte sie 73 Prozent aus. Diese Entwicklung bezeichnet die British Airways als einen Erfolg. Sie wird deshalb die Anzahl der Flüge nach den USA erweitern. pd

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

Übergeben Sie diese Arbeiten dem Spezialisten!

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

8037 Zürich Habsburgstr. 9 (01) 44 06 77
3012 Bern Länggassstr. 36 (031) 24 43 33
1820 Montreux 18, rue de la Gare (021) 61 45 45
7000 Chur Hartbertstr. 9 (081) 22 52 21

SAVOY HOTEL
BAUR EN VILLE
ZÜRICH

POLARIS

Korrosions- und Verkrustungs-Inhibitor

Steam Tech AG
Tränkebachstrasse 28
8712 Stäfa
Tel.01/926 49 15 oder
055/27 71 51

Gediegene Einrichtungen
mit Serienmöbeln
und Einzelanfertigungen
Wohn-Schlaf-Kombinationen
Mindo-Zweibetten-Couches

Original-Minder-Matratzen
seit Jahrzehnten bewährt
für Jahrzehnte bestimmt

Lieferung Hotel Savoy

Betten Minder

Betten Minder AG
8025 Zürich
Brunngasse 6
b. Kino Wellenberg
Tel. (01) 32 75 10

Fabrik/Spedition:
8304 Wallisellen
Querstrasse 1/3
beim Bahnhof

minder

KONGRESS- UND BANKETT-MOBILIAR
King Arthur

Funktionell
Handlich
Kombinierbar
Preisgünstig

Generalvertretung für die Schweiz
International Hotel-Management
Prohotel AG
Postfach, 8058 Zürich-Flughafen, Telefon 01/810 33 63, Telex 58 488 proho ch

«Therma Grossküchen» bietet alle Voraussetzungen
für **die komplette Grossküche aus einer Hand**

«Eine komplette Grossküche aus einer Hand», das heisst für uns nicht nur, dass Apparate und Einrichtungen von einer Firma stammen (das Therma-Verkaufsprogramm – neu auch mit Geschirrwaschmaschinen – ist umfassend genug, um jeden Betrieb auszustatten).

Es bedeutet für uns auch: überall dabeizusein, von der Planung bis zur Inbetriebnahme.
Und es verpflichtet uns, auch später für Sie da zu sein, mit einer zuverlässigen Betreuung durch einen gut ausgebauten und schnellen Kundendienst.

Ob mit grossen oder kleinen Küchenproblemen, bei «Therma Grossküchen» sind Sie gut aufgehoben: Tausende von ausgeführten Anlagen im In- und Ausland beweisen es.

«Therma Grossküchen» bietet immer die zweckmässigste Lösung!

th therma
Therma Grossküchen Sursee AG
6210 Sursee, Telefon 045-21144
Filialen in:
Glattbrugg, Telefon 01-8101383
Lausanne, Telefon 021-27 64 64

Unser Beitrag zum Umbau des Savoy Hotel Baur en Ville, Zürich:
Lieferung der Grosskücheneinrichtungen;
Lieferung von Kühleinrichtungen durch Therma-Kälte

Wie erreicht man die Nachfragemacht Hotellerie?

Mit der hotel revue

Unter der Lupe

Fünf Jahre Planung, zweieinhalb Jahre Bauzeit und 30 Millionen Franken wurden aufgewendet um diesen traditionsreichen Veteranen der schweizerischen Hotellerie wieder zu neuem Leben im alten Kleid zu erwecken.

Über die Geschichte des Hauses, die spektakuläre Fassadentransplantation und die glanzvolle Eröffnung haben wir bereits in der Hotel-Revue Nr. 26 berichtet. Meinen Bericht beschränke ich deshalb auf die technischen Eingeweide und auf erwähnenswerte Details in der Inneneinrichtung des Hauses.

Planungsphase

Von welch entscheidender Bedeutung das aktive Mitwirken des Hoteliers, in dieser Phase, wie greifbar die Resultate aus diesem Mitwirken sind, sei hier anhand eines Beispieles aufgeführt:
Im Altbau wurden während einem Jahr zwei grundverschieden möblierte

Musterzimmer

in Betrieb genommen. Die Ausstattung entsprach bis ins kleinste Detail den geplanten Zimmern für den Neubau, inklusive Bad und Klimatisierung.
Getestet wurde so die Qualität und Funktionalität der Einrichtung.
Hier, stellvertretend für viele, ein **Testergebnis:**
Die seitlich der Betten ohne Zwischenraum an der Wand montierten Nachttische erwiesen sich als untauglich, wurden doch mehrere beim Einbetten abgesprengt. Grund: die durch das Hervorziehen und leichte Schrägstellen der Betten erzeugte Hebelwirkung. Durch das versetzen der Nachttische um einige Zentimeter konnte das Problem aus der Welt geschafft werden. Nach erfolgter Neumöblierung aller Zimmer wäre wohl aus der Maus ein teurer Elefant geworden . . .
Die Musterzimmer dienten zudem der **Gästebefragung.** Mittels Fragebogen und persönlichen Gesprächen wurden die Meinungen von ausgewählten Gästen ermittelt. Die Auswertung ergab die Entscheidungsgrundlage für den zu wählenden Möblierungstypus, wobei das «moderne» Zimmer mehrheitlich abgelehnt wurde, und dies zu einem guten Teil von jungen Gästen! Eine Fülle von verwertbaren Hinweisen und der kreierte Goodwill waren weitere positive Seiten der Aktion Musterzimmer. In weniger aufwendigem Rahmen kann dieses Vorgehen bestimmt in manchem Betrieb angewendet werden.
Die sorgfältig durchgeführte Planung zeitigte auch bei der

Ausführung

ihren Erfolg, musste doch kein einziger wichtiger Entscheid zurückgenommen werden.
Danach befragt, wie sich ein Pächter die Zeit vertreibt, während sein Betrieb umgebaut wird, gab mir Ferdinand Michel folgende Auskunft:
«Viel Zeit nahm meine Tätigkeit im Rahmen der Baukommission ein, war ich doch der einzige Hotelfachmann in diesem Gremium. Bewährt hat sich hier die Beteiligung des Kaders wenn es darum ging, ihre jeweiligen Departemente auszustatten.
Nicht minder wichtig war die Betreuung unserer Gäste. Zu diesem Zweck unterhielt ich ein ständiges Sekretariat mit Telefon und Telex. Von hier aus wurden auch die 15 000 Gästebriefe verschickt, in denen wir jeden Gast, der mehr als vier Mal bei uns abgestiegen ist, halbjährlich über den Stand der Bauarbeiten orientierten. Werbereisen habe ich keine unternommen, wohl aber vergleichbare Häuser im In- und Ausland besucht.
Zudem galt es, die 128 Mitarbeiter für den neuen Betrieb zu engagieren. Rund 30 Prozent der heutigen Mitarbeiter waren übrigens bereits im alten Haus bei mir, vor allem das Kader.» Soweit F. Michel.
Steckbrieflich gesehen präsentiert sich das Hotel heute mit folgendem

Raumprogramm

Untergeschoss:
Kühl- und Tiefkühlräume
Economat, gekühlte Kehrichträume
Sanitätszimmer
Öltank, Trafostation, Wasseraufbereitung.

Der Bau weiterer Untergeschosse für Autoeinstellplätze wäre mit einem unvertretbaren Aufwand verbunden gewesen. Der Grundriss hätte keine rationelle Einteilung erlaubt, und die Zufahrtsprobleme haben sich nicht befriedigend lösen lassen. Durch den Einkauf in das Parkhaus Urania konnte dieses Problem gelöst werden.

Erdgeschoss:
Café Baur (Snack), 60 Plätze
Savoy Bar, 26 Plätze
Fünf Läden, Reisebüro SBB, Coiffeursalon
Réception, Hotelhalle
Küche, Abwäscherei, Frühstücks- Office

1. Obergeschoss:
Grill-Restaurant, 66 Plätze
Bankett-Office
Toiletten, Garderoben, Foyer
Banketträume, Konferenzzimmer und Zunftsäle, 580 m², 400 Plätze

Besonders zu erwähnen sind der grosse Saal und das Zunftzimmer, die den entsprechenden Räumen des alten Hotels genau nachgebildet wurden, unter Verwendung von demontierten, erhaltenswerten Teilen der Täferungen und Marmorkapitellen.

2.–5. Obergeschoss:

Hotelzimmer, und zwar	
Einerzimmer	78
Zweierzimmer	14
Zweier-Luxuszimmer	12
Suiten	8
Total Zimmer	112
Total Betten	146

Das zweite Obergeschoss enthält auch die Wäscherei. Grosse Stücke werden auswärts, kleine im Haus gewaschen.

Nehmen wir nun die Lupe und begeben uns auf einen Rundgang durch die verschiedenen Bereiche, auf der Suche nach interessanten Details:

Beherbergung

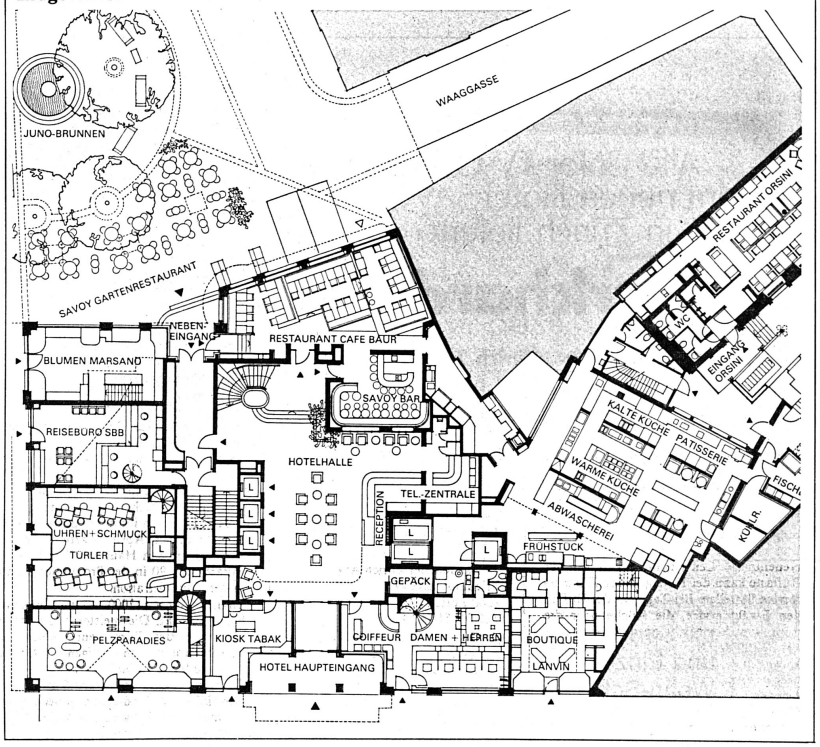
Interessant die **Rundbetten** in einigen Doppelzimmern, die in zwei Hälften unterteilt und auf Rollen gelagert sind. Das Einbetten wird dadurch sehr erleichtert. In jeder Hälfte sind die Masse eines Normal- Bettes enthalten, es werden somit keine speziellen Leintücher gebraucht.
Die **Vorhänge** in den Gästezimmern bestehen aus einzelnen Stoffbahnen, können somit auch einzeln abgenommen und gewaschen werden.
Die an der Wand montierten **Leselampen** der Beleuchtungs-AG aus Zürich sind mittels einem Gelenkarm horizontal verschiebbar, was bei guter Stabilität einen einwandfreien Lichtkomfort ergibt.
Die **Kühlschränke** sind im Schreibtisch untergebracht und lassen sich mit dem Zimmerschlüssel öffnen. Da sie im Besitz des Hotels sind, ist das Sortiment für den Hotelier frei wählbar.
In den **Badezimmern** finden wir grosszügige Abstellflächen. Die Gästebefragung hat hier ergeben, dass der Gast im Doppelzimmer eher auf ein zweites Lavabo zugunsten der Abstellfläche verzichten würde als umgekehrt. Im Savoy findet sich sowohl als auch.
Ein Drittel der Badewanne wird von einer Mauer abgeschlossen, gedacht als Dusche-Ecke. Auf die eher unhygienischen Duschevorhänge, die in der Reinigung zudem einige Probleme ergeben, konnte dadurch verzichtet werden.
Als einziger Flecken im Reinheft sind die fehlenden Bidets in den Einerzimmern zu erwähnen, auf deren Einbau angesichts der prekären Platzverhältnisse verzichtet werden musste.
Der Zugang zu den Wasserleitungen, dem WC-Spülkasten und den Sicherungen ist sehr gut gelöst:
Jedes Zimmer verfügt über einen vom Korridor zugänglichen **Installationsschrank.** Allfällige Reparaturen können behoben werden ohne den Gast stören zu müssen.

SAVOY HOTEL BAUR EN VILLE ZÜRICH

Vorbildlich eingerichtet sind die beiden **Rollstuhlzimmer.** Türbreiten, Bettenhöhe stimmen, Haltegriffe beim WC und der Badewanne fehlen ebensowenig wie der Bügel über dem WC, der, an einer Schiene laufend, bis zur Badewanne gezogen werden kann.

während im Grill alle Grilladen mit Beilagen zubereitet werden, das übrige Angebot aber ebenfalls in der Küche gefertigt wird. Um jeglichen Zeitverlust im Bestellwesen Grill-Küche zu vermeiden, wurde ein **Küchendrucker** in Betrieb genommen. Hierbei handelt es sich um eine Einzelanfertigung der NCR Schweiz, die im Testbetrieb läuft und nach weiteren Versuchen serienmässig hergestellt werden soll. Die Küchenbestellung wird mittels Nummern in die Registrierkasse eingetippt, der Küchendrucker schreibt die Bestellung in der Küche auf einem Empfangsgerät mit. Die **Banketträume** im ersten Stock werden mit zwei grossen Aufzügen beliefert, die Ausgabe erfolgt durch das grosszügig konzipierte Bankett-Office.
Nicht sehr glücklich gewählt scheint mir der Standort der **Hotelbar.** Der kleine, gefangene Raum wirkt düster, die enge Bestuhlung und der spärliche Lichteinfall vom Café Baur her lassen ebenfalls keine Atmosphäre aufkommen.

Erdgeschoss



Verpflegungsbereich

Die **Küche** befindet sich zentral gelegen im Erdgeschoss. Auf einer relativ kleinen Fläche sind hier Produktion und Fertigung untergebracht, getrennt durch die entsprechende Gruppierung der Apparate. Über die Ausgabestelle werden die Restaurants Café Baur, Boulevard und Orsini beliefert. Die Getränkeausgabe wird im Kellnergang getätigt.

Grillstationen sind im Orsini und im Grill installiert. Praktisch das ganze Angebot (italienische Spezialitäten) für das Orsini werden aus der Hauptküche geliefert,

Haustechnik

Um am Paradeplatz, einer der exponiertesten Verkehrslagen Zürichs, ein Luxushotel verwirklichen zu können, muss die Haustechnik überdurchschnittlich hohen Anforderungen gerecht werden. Die Spezialisten berichten hierüber im folgenden selber:

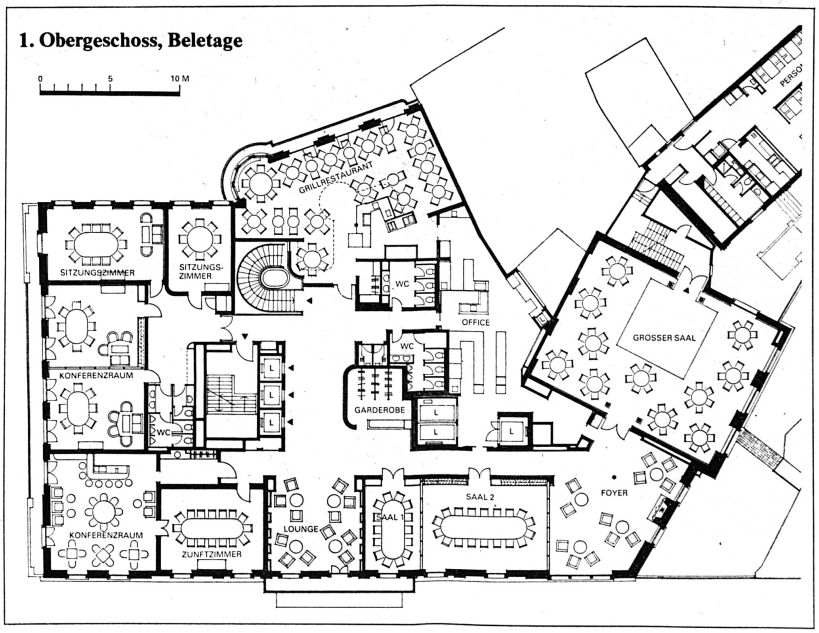
Heizung, Lüftung, Klimatisierung

Heizung: 2 Heizkessel mit einer Leistung von zusammen 2.6 Gcal/h für Heizung, Lüftung Klimatisierung und Warmwasserbereitung. Als Brennstoff dient Erdgas. Die Brenner können bei Bedarf auf Heizöl umgeschaltet werden.

Die Heizungsanlage ist in verschiedene, witterungsabhängig gesteuerte Heizgruppen unterteilt. Das ermöglicht eine optimale Anpassung der Beheizung an die jeweiligen Bedürfnisse.

Die Hotelzimmer sind mit einer Grundlast-Bodenheizung ausgerüstet. Zusätzliche Heizleistung durch ein in jedem Zimmer in der Badezimmerdecke eingebautes Umluftgerät, das im Sommer auch der Raumkühlung dient. Der Gast kann die von ihm gewünschte Raumtemperatur individuell einstellen. Die Zusatzenergie für Heizung und Kühlung werden nur bei Bedarf beansprucht.

1. Obergeschoss, Beletage



Lüftung und Klimatisierung: Die Zu- und Abluftapparate der Lüftungs- und Klimaanlagen sind, wie die Heizung, im Dachgeschoss untergebracht. Der dafür verfügbare Raum war äusserst knapp. Deshalb musste auf den Einbau von Luftwaschern zur Luftbefeuchtung verzichtet werden. Der für die Befeuchtung erforderliche Klimadampf wird von einem Zweikreiskessel geliefert, der gleichzeitig der Dampferzeugung und der Raumheizung dient. Für die Zuluftkühlung sind 2 Wasserkühlmaschinen installiert.

Die Unterteilung der Klima- und Lüftungsanlagen erfolgte ausschliesslich nach dem Verwendungszweck. Die Anlagen stehen nur im Betrieb, wenn sie wirklich benötigt werden. Alle Räume des Hotels einschliesslich der Läden im Erdgeschoss sind belüftet und klimatisiert. Die Anlagen mit grosser Luftmenge und langer täglicher Betriebsdauer sind mit einer Wärmerückgewinnung ausgerüstet.

Sanitäre Anlagen

Brauchwarmwasser und Mischwasser: Zwei Hochleistungsboiler im Heizraum, die mit Heizungswasser aufgeheizt werden.
Sämtliche Zapfstellen vom UG bis 1. OG sowie die Wäscherei im 2. OG erhalten Warmwasser 70 Grad/60 Grad C, die Hotelzimmer im 2. bis 5. OG Mischwasser 50 Grad/45 Grad.
Die Wasserverteilstränge für die Hotelzimmer befinden sich in Leitungsschächten, die vom Korridor aus zugänglich sind. Pro Geschoss ist immer nur ein Zimmer an die gleiche Leitung angeschlossen.

Wasseraufbereitung: Mit dem von der Steam Tech AG aus Stäfa gelieferten Polaris-Korrisions-Inhibitor wurde hier ein neues System angewendet, das hauptsächlich auf dem Schutz der Oberflächen basiert.

Apparate: In den Badezimmern sind in die Travertin-Abdeckungen Waschtische mit mechanischen Einlochmischern eingebaut. Die schallisolierten Stahlblech-Badewannen werden mit thermisch gesteuerten Wandmischern UP gefüllt. Die

Spülkasten der Wand-WC-Anlagen befinden sich im Leitungsschacht. Die Spülung wird durch elektrische Drücker ausgelöst.
In den allgemeinen Toiletten für Hotel und Restaurant sind Armaturen mit Berührungskontakt für Mischwasser eingebaut; die Pissoir-Anlagen haben photoelektrische Einzelsteuerungen.
Wünschenswert wäre in den öffentlichen Toiletten die Installation von Armaturen ohne Berührungszwang gewesen!

Akustik

Besondere Vorkehrungen waren im Bereich der Schallisolation nötig: Schwimmende Doppelböden, schalldämmende Aufhängung des gesamten Leitungssystems, schallisolierende Doppeldecken in allen Installationsräumen, 8 und 12 mm dicke Isolierverglasung sämtlicher Fenster.

Elektrische Installationen

Stromverteilung: Jedes Gästezimmer verfügt über eine eigene Sicherungs- und Steuerverteilung, die neben der Zimmertüre in der Korridorzone eingebaut ist. Die im Dachgeschoss untergebrachte Energiezentrale mit Heizungs-, Lüftungs- und Klima-Apparaten wird von der Hotelréception aus fernbedient und fernüberwacht.

Notstromversorgung: Um bei einem allfälligen Netzunterbruch einen Teil der Beleuchtung aufrechterhalten zu können, wurden etagenweise Notstrombatterien mit dazugehörigen Ladeeinrichtungen eingebaut. Auf eine dieselelektrisch betriebene Notstromgruppe musste aus Platzmangel sowie im Hinblick auf die Auflagen der Gebäudeakustik verzichtet werden.
Die **Fernmeldeanlage** der Firma Cerberus umfasst insgesamt 35 Alarmgruppen, die optisch und akustisch bei der Réception signalisiert werden. Alle technischen Räume, alle Fluchtwege, Hotelkorridore, (Säle, Sitzungszimmer, Restaurants, Foyer, Halle, Reception und Nebenräume) verfügen über automatische Feuermelder.
Zimmerservice: In jedem Zimmer ist in die Möblierung ein Bedienungspanel eingebaut. Es enthält neben der Musikanlage eine Digitaluhr. Der Gast kann an dieser Uhr die Weckzeit vorwählen. Die Steuerung dieser Uhren erfolgt über eine zentrale Anlage, deren Mutteruhr mit der Neuenburger Zeit synchron läuft. Mit der Ruftaste kann der Hotelgast den Zimmerservice bestellen. Bei Tag geht der Ruf an den Etagenservice, die Küche oder die Réception, bei Nacht an den Nachtportier. Wird der Ruf nicht fristgerecht beantwortet, so schaltet sich automatisch die nächste Stelle ein.
Liegen für den Gast bei der Réception Mitteilungen vor, so wird er mit einem optischen und akustischen Signal im Zimmer darauf aufmerksam gemacht.
Alarmzentrale: Alle im Gebäude untergebrachten technischen Anlagen werden automatisch überwacht, wobei rund 300 Datenpunkte ihre Störungssignale an die Alarmzentrale beim Hotelempfang weitergeben. Die Zentrale wertet die eingehenden Störungsmeldungen nach ihrer Priorität aus. Der angeschlossene Datenschreiber hält alle Meldungen in Klartext fest.

Technischer Dienst: Zwei Mitarbeiter gewährleisten eine 24stündige Präsenz des technischen Dienstes. Ein Detail: beim Einrichten der Werkstatt Radio und TV-Anschluss nicht vergessen. Störungen können so überprüft und eventuell selbst behoben werden, im andern Falle kann die Lieferfirma mit genauen Angaben über die Art der Störung versehen werden.

Pächter mit Geschichte

1930 nahm die Familie Michel das Savoy Hotel in Pacht. Die zweite Generation mit Ferdinand Michel leitet seit 1967 die Geschicke des Hauses. Mit Ferdinand dem Fünften, zurzeit in der Ausbildung in Lausanne, ist die Nachfolge gesichert. Selber Ancien aus Lausanne, meint F. Michel zu der Ausbildung seines Sohnes:
«Fachtechnsich wird heute in Lausanne bestimmt viel geboten, aber die Freude am Beruf wird nicht geweckt.»
Im Beruf als Berufung sieht Michel die einzige Möglichkeit ein wahrer Hotelier und Gastgeber zu sein.
Entsprechend ehrgeizig ist sein persönliches Ziel: das Savoy Baur-en-ville soll sein Renommé von 1838 wiedererlangen, eines der führenden Häuser Europas zu sein. Ein Ziel, das dem neuen Haus und seinem Hausherrn wohl ansteht. JST

Bauherr
Savoy Hotel Baur en Ville AG, Zürich

Planung und Ausführung
Generalunternehmung
Karl Steiner
Hagenholzstrasse 60
8050 Zürich
Tel. 01/50 10 10

Spezielle Planungen
Bauingenieur
S. Gatzka + H. Rothenbühler
Dipl. Ing. ETH/SIA
Neudorfstrasse 1
8050 Zürich
Tel. 01/48 33 11

Heizungs-, Lüftungs-, Klima- und Kälteanlagen
O. Jenni, Ing. SWKI
Ackeretstrasse 13
8400 Winterthur
Tel. 052/25 23 23

Elektrische Installationen
Grossenbacher Zürich AG
Friedaustrasse 17
8040 Zürich
Tel. 01/54 55 54

Sanitäre Installationen
Rothmayr & Co. AG
Hallwylstrasse 71
8036 Zürich
Tel. 01/242 50 71

Akustik
O. Gerber, dipl. Ing. + W. Schwind, Ing.
Schönenbergstrasse 91
8820 Wädenswil
Tel. 01/75 25 16

Bauphysik
O. Mühlebach, Ing. SIA
Stationsstrasse 57
8542 Wiesendangen
Tel. 052/37 14 93

Sind Ihre Möbel noch fit?

Eine neue Möglichkeit, Flecken und kleine Schäden an Möbeln zu beheben

Wer kennt nicht die hässlichen, nicht mehr wegzubringenden Wasser- oder Alkoholflecken auf schönen Möbelstücken? Oder wer muss nicht bei einem Kontrollgang durchs Haus immer wieder neue Kratzer, Eindrücke und weggeschlagene Ecken nicht nur an teuren Möbeln aus Holz, sondern auch an sogenannt unverwüstlichen, dauerhaften Kunststoffbelägen feststellen? Man ärgert sich, möchte Personal und Gäste umerziehen und die Schäden ungeschehen machen. Doch leider ist das alles unmöglich.
Unmöglich? Es gibt einen Ausweg: Die Firma Tonet AG in Dulliken führt seit ein paar Jahren Holzoberflächen-Ausbesserungskurse für Schreiner durch. Denn selbst Berufsleute sind nicht zwangsläufig mit allen Techniken der Oberflächenausbesserung vertraut. Wie sollten sie auch, schliesslich sind sie Möbelhersteller und nicht Möbelflicker.

Praxisnah

Nun sind aber die Firma Tonet als Herstellerin chemischer und technischer Werkstoffe (spezialisiert auf Holz- und Kunststoffoberflächen-Ausbesserungen sowie auf Möbelpflege) und die Hotellerie als notleidendes Kind (was die oft extreme Beanspruchung von Möbeln betrifft) aufeinander aufmerksam geworden. Auf Initiative von Herrn Kläy, techn. Leiter des Hotels Hilton Basel, fand ein erster Kurs für Hotelschreiner, Hausmechaniker und Hausmeister bei der Firma Tonet statt.
Ich habe als Teilnehmerin an diesem Kurs erkennen müssen, dass sogar eine falsche tägliche Pflege Schäden anrichten kann. Richtig gestaunt habe ich aber erst, als ich sah – und eigenhändig ausprobieren konnte – wie Kratzer, Beulen, abgeschlagene Ecken an Holz- und Kunststoffmöbeln zum Verschwinden gebracht, bzw. wieder angesetzt werden.

Wer hat Interesse?

Weitere solche Kurse werden stattfinden. Ähnliche Kurse für Gouvernanten, Hausdamen, Hofas sind in Vorbereitung. Ich konnte feststellen, dass die Firma Tonet sehr seriös vorgeht und nur Kurse anbietet, die genau auf die Bedürfnisse der angesprochenen Kursteilnehmer ausgerichtet sind.
Würde Sie ein Kurs für Möbelpflege oder Oberflächenausbesserung interessieren? Haben Sie Probleme mit Möbeln in Ihrem Betrieb? Sie können Ihre Probleme, Anliegen und Anregungen schriftlich oder telefonisch melden, entweder direkt bei der Firma Tonet Dulliken (062/35 41 41), Herr Buchmann, oder beim Beratungs- und Dokumentationsdienst des SHV, Frl. D. Körber. dk

Inserenten und Lieferanten-Telex

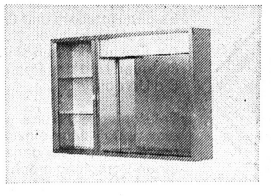
20 Jahre spirella
Vor 20 Jahren hat Anton A. Heuberger mit der Produktion von Duschvorhängen und Stangen begonnen – in einem Stall in Niederglatt.
Vom seinerzeitigen Einmannbetrieb ist die Firma gewachsen: der Stall wurde ersetzt durch Büros und Fabrikationsräume an drei verschiedenen Standorten in Kloten.
Um alles unter einem einzigen und vor allem eigenen Dach zu haben, hat die spirella in Embrach ihr neues Betriebsgebäude gebaut. Seit April 78 arbeiten in dem 4500 m² grossen Haus am Wildbach 130 Mitarbeiter, 90 in der Produktion und 40 in der Administration.
Täglich werden 1000 textile Duschvorhänge genäht. Die meisten aus Cortilon, dem von der Firma entwickelten duschechten und doch griffigen Stoff. Heute stellt sie 500 000 Duschvorhänge her, vor zwanzig Jahren waren es 1700 im Jahr.
Die Hälfte der Produktion findet ihre Abnehmer in der Schweiz, die andere Hälfte geht über den Export in über 50 Ländern auf allen Erdteilen.
Die Firma verarbeitet jährlich etwa 20 000 kg Aluminium zu Duschvorhangstangen: rund 750 000 Stück.
PS

Polytechna übernimmt Vertretung
Die Polytechna AG in Dübendorf, welche sich seit vielen Jahren mit Einwegprodukten aus Vliesstoff befasst, hat die Generalvertretung für die Schweiz von «Fiskeby» übernommen. Neben dem bisherigen Dispo-Vliesstoff-Sortiment (Reinigungstücher, Tischwäsche, Arbeitskleider) ist Polytechna jetzt in der Lage, für alle Anwendungsbereiche geeignete Einweg-Putz- und Poliertücher aus textilen Vliesstoffen oder aus Papier zu liefern.

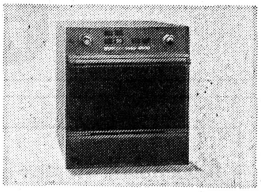
Antischmutz-Imprägnierung für Teppiche
Wohl niemand käme auf die Idee, ein Kohlenbergwerk mit Teppichen auszustatten. Und doch hat man das in Deutschland einmal gemacht, um einen neuen schmutzabweisenden Teppichschutz unter extremen Bedingungen zu testen. Weit über 3000 Kumpel überschritten im Laufe eines Tages auf ihrem Weg vom Förderkorb zur Kaue einen Teppichboden, der aus geschützten und nichtgeschützten Teppichplatten von derselben Qualität belegt war. Ergebnis: die mit dem von der 3 M entwickelten «Scotchgard» Teppichschutz behandelten Teppichplatten konnten nach dem Test (grobes Schuhwerk, aggressiver Kohlenstaub, Salze und andere Schmutzsubstanzen) mit einem handelsüblichen Staubsauger wesentlich leichter gereinigt werden. Die nicht imprägnierten Platten blieben auch nach dem Saugen dreckig.
Zahlreiche führende Teppichhersteller – auch in der Schweiz – imprägnieren ihre Qualitätsprodukte bereits mit diesem schmutzabweisenden Schutzmittel, denn die Schmutzempfindlichkeit ist der häufigste Reklamationsgrund der Kundschaft. Aber auch bereits verlegte Teppiche können nachträglich noch von Fachleuten behandelt werden. Bei angeschmutzten Teppichen erfolgt die Imprägnierung unmittelbar nach der Reinigung.
Der «Scotchgard» Teppichschutz ist eine Chemikalie auf Fluorcarbonharzbasis. Er kann auf praktisch alle gängigen Faserarten appliziert werden.

Neue Erzeugnisse

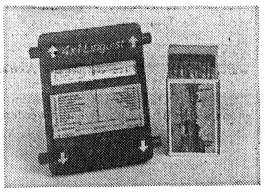
Spiegelschrank Hotelia
Aus eloxierten Aluminiumprofilen, Dreh- oder Schiebetüren mit Doppelkristallspiegeln (aussen und innen) Magnetverschluss, verstellbaren Glastablaren, Beleuchtung mit Fluoreszenzröhren, eingebaute Doppelsteckdose.
Neu ist die Glastüre des Ablageteils, der ein Liegenbleiben von Toilettenartikeln verhindern hilft.
A. Keller, St. Gallen, Tel. 071/25 25 22.



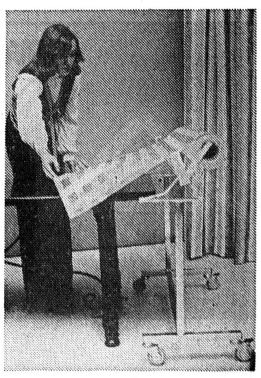
Mikrowellenapparat «Gigatherm Color 4000»
Die Idee, Mikrowellen mit Infra-Grill zu kombinieren, ist zwar nicht neu, aber dass es im professionellen Einsatz auch wirklich funktioniert, das ist neu! Nach mehr als 12monatigem Testbetrieb auf der Basis von Hotelküchen, ist der Mikrowellenapparat Gigatherm Color 4000 nun auf dem Markt.
Technische Daten:
1500 W echte Kochleistung
2,4 kW Salamanderheizung mit Oberhitze
2 Generatoren
2Drehspiessvorrichtungen
4 Normal-Teller/2 Gastronorm-Teller
Anwendungsbereiche: Auftauen, Erhitzen, Backen, Braten, Gratinieren und Regenerieren.
Gigatherm Mikrowellen AG, 9035 Grub.



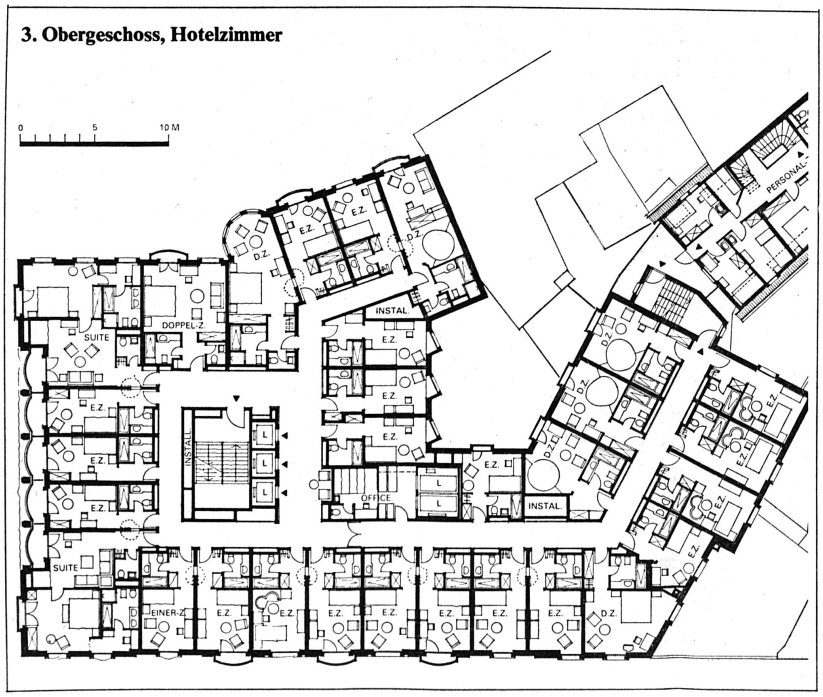
Übersetzungshilfe
Das Taschenübersetzungsgerät «4 x 1 Linguist» erlaubt über 1500 nützliche Übersetzungen mit der einzigartigen Möglichkeit der Satz-Zusammenstellung nach Wahl.
Diese Weltneuheit englischer Herkunft, ermöglicht dem Gerätebesitzer sich in vier Fremdsprachen verständlich zu machen. Es passt seiner geringen Abmessungen wegen, in jede Hemden- oder Rocktasche.
Durch die zusätzlich phonetische Schreibweise der jeweiligen Fremdsprache kann sich auch der «sprachlose» Tourist ausdrücken.
Erhältlich sind zurzeit zwei Typen:
Basissprache Deutsch in englisch/italienisch/französisch/spanisch oder
Basissprache Englisch in deutsch/italienisch/französisch/spanisch.
Richtpreis Fr. 14.80.
Ottheodor Fabrikation und Handel Burghalde 111, 5237 Mönthal.



Schneidgeräte für Papier-Tischdecken
Die modernen textilen Einweg-Tischdecken, Servietten und Sets bringen Abwechslung und eignen sich für jeden Anlass. Dispo-Tischdecken «Masslinn» bleiben übrigens solange im Gebrauch wie konventionelle textile Tischdecken. Das Waschen lohnt sich in der Regel jedoch nicht, weil die Kosten dafür höher liegen als für eine neue Tischdecke.
Mit einem neuen praktischen Schneidgerät, welches als Wand- oder als fahrbares Modell geliefert wird, lassen sich jetzt die Tischdecken oder Napperons auf einfachste Art sauber konfektionieren. Das fahrbare Schneidgerät im Wert von 340 Franken und das Wandmodell im Wert von 136 Franken wird den Kunden, welche einen Jahresverbrauch von mindestens 16, resp. 7 Tischdecken-Rollen haben, leihweise gratis zur Verfügung gestellt.
Die platzsparenden Schneidgeräte dienen gleichzeitig als Rollenhalter. Mit einem einzigen Handgriff kommen die prächtigen Tischdecken massgeschneidert auf den Tisch. Das Auswechseln der Rollen ist einfach.
Dank dem neuen Schneidgerät ist jetzt die Verwendung von Einweg-Tischdecken noch wirtschaftlicher.
Polytechna AG, Ringstr. 14, 8600 Dübendorf.



3. Obergeschoss, Hotelzimmer



Sämtliche Brandschutz- und Stahlblech-Türabschlüsse im Hotel Savoy von:

Aus unserem Fabrikationsprogramm

Brandschutz-Türabschlüsse

unter Verwendung von speziell für uns gefertigten

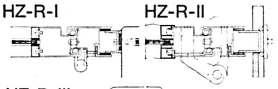
forster

Profilstahlrohren.

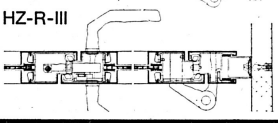
Modell HZ-R

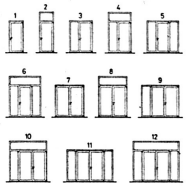
HZ Konstruktionen sind für Metallbaufirmen in Lizenz erhältlich

HZ-R-I HZ-R-II



HZ-R-III





Metallbau
HZ Konstruktionen
Profilpresswerk

Gegründet 1877

hädrich ag

8047 Zürich
Freilagerstrasse 29
Telefon 01-52 12 52

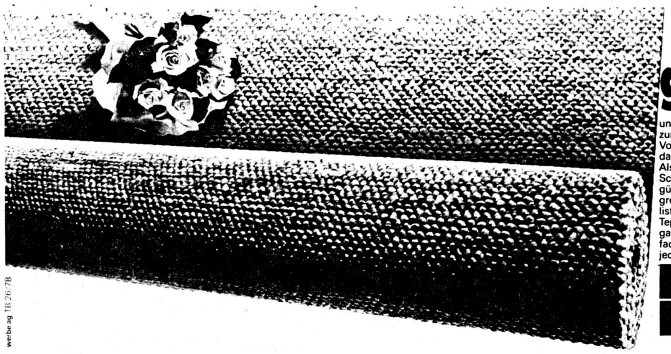
Möbelfabrik Horgen-Glarus AG seit 100 Jahren ein Begriff:

In Ausführungen von Großmöblierungen für Gastgewerbe, Theater, Heime, Kirchen und Schulen.

Horgen-Glarus sorgt für gediegene und treffende Atmosphäre, wo höchste Ansprüche sich mit Komfort, Decor und Design zu vereinen suchen.

Fragen Sie uns, den Fachmann.
Lassen Sie sich kostenlos und unverbindlich beraten.

Möbelfabrik Horgen-Glarus AG
8750 Glarus 058 61 20 91



Wir gratulieren

und freuen uns, dass wir gleich meterweise zum guten Gelingen beitragen durften. Vor allem danken wir der Bauherrschaft für das Vertrauen in unsere Leistungsfähigkeit. Als grösstes Teppichfachgeschäft der Schweiz sind wir tatsächlich in der Lage, günstiger und besser zu liefern. Unser grosser Stab an gelernten Teppichspezialisten, unser Zentrallager mit rund 2000 Teppichrollen sowie die 10 Regionallager garantieren kürzeste Lieferfristen und fachmännische Ausführung von Objekten jeder Art und Grösse. In der ganzen Schweiz.

Möbel-Pfister

ist auch Ihr Teppich-Pfister

werbe-rag 78/26/78

Wir planten und und lieferten die Beleuchtungskörper für das gesamte

Savoy-Hotel

Unsere Stärke exclusive Leuchten nach eigenen oder Ihren Entwürfen.

Beleuchtungs-Schau AG Zürich
Winterthurerstr. 694
CH-8051 Zürich
Tel. 01/41 41 55/41 41 81

Lips

Universal-Küchenmaschinen Elektro-Kartoffelschälmaschinen

Auch im Savoy Baur en Ville Zürich

- für Klein-, Mittel- und Großbetriebe
- prompter Service-Dienst direkt ab Fabrik

Jakob Lips, Maschinenfabrik, 8902 Urdorf, Tel. 01 734 21 08

Ausführung der Vorhangdekorationen in den Gästezimmern, den Restaurants und den Festsälen sowie Ausführung aller Wandbespannungen aus Stoff und Leder

Tapeten Spörri Intérieur

Zürich und Lugano

Hoteleinrichtungen
Tapeten, Stoffe, Möbel, Teppiche, Lampen

774

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

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

Telefonieren Sie uns, wenn es darum geht, eine neue Küche einzurichten. Oder die bestehende umzubauen. Oder ganz einfach, wenn Sie von uns einen Vorschlag möchten, wie Sie Ihre Küche rentabel gestalten können. Wir haben während 15 Jahren in unzähligen Betrieben Erfahrung gesammelt. Und diese Erfahrung sollten Sie nutzen.

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

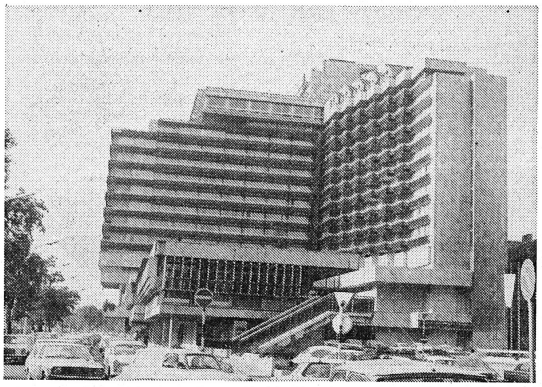
Telefon

031 46 18 81

Wer nicht planen kann, muss fühlen!

Ungarn ist dem Tourismus hold

Gegenwärtig stehen in den Hotels und Pensionen der Zwei-Millionen-Stadt an der Donau rund 10 000 Fremdenbetten zur Verfügung. Vor allem im Mai und Juni sowie von Ende August bis Oktober war es daher oft schwer, eine geeignete Unterkunft zu finden. Auch das «Duna Intercontinental» und das «Budapester Hilton», die beiden in den letzten Jahren mit amerikanischer Expertenhilfe entstandenen Grosshotels, brachten keine wesentliche Besserung. Deshalb sind jetzt weitere Hotels im Bau und in der Planung.



Das «Duna Intercontinental», neben dem Hilton das modernste und luxuriöseste Hotel von Budapest, verfügt über 115 Einzel-, 226 Doppelzimmer und 8 Suiten. Foto Klaus Pfund

Eines der neuen Hotels nimmt gegenwärtig auf der Margareten-Insel Form an. Diese malerische Insel liegt wie ein Dampfer in der Donau und ist mit ihren Park- und Sportanlagen eines der beliebtesten Ausflugsziele der Budapester Bevölkerung. Im Norden der 2,5 Kilometer langen und bis 500 Meter breiten Insel befindet sich bereits das rund 100 Jahre alte, nostalgische «Grand Hotel» mit seinem beliebten Restaurant und der Sommerterrasse unter schattigen Bäumen. In diesem Hotel befindet sich auch die Zentrale des 1972 gegründeten Hotel- und Heilbad-Unternehmens Danubius. Die Gesellschaft gehört zu den drei grossen staatlichen Hotelketten Ungarns (Hungar Hotels, Panonia und Danubius) und hat sich die Förderung des Kurtourismus in dem mit Quellen reich gesegneten Land zum Ziel gesetzt.

Die Badetradition fortführen

Die Danubius-Gesellschaft zeichnet auch verantwortlich für das neue Hotel, das gegenwärtig auf der Margareten-Insel seiner Vollendung entgegen geht und in unmittelbarer Nachbarschaft des «Grand Hotels» liegt. Es ist das «Hotel Thermal Margitsziget», das ursprünglich schon 1977 fertig sein sollte, nun Anfang 1979 seiner Bestimmung übergeben wird. Mit seinen 350 Betten in 210 Zimmern wird das der Kategorie A I angehörende sieben Stockwerke hohe Hotel das grösste Kurhotel Ungarns sein und den Gästen direkt im Haus alle Behandlungs-, Vergnügungs- und Einkaufsmöglichkeiten bieten. Das Bad des Hotels wird 1000 Personen aufnehmen können und soll aus einer vielgerühmten Heilquelle der Insel gespeist werden. Vorgesehen sind Thermalwasser-Bassins und Wannenbäder. Auch ein Restaurant, ein Nightclub, ein Espresso, mehrere Bars und eine eigene Garage gehören zum Hotelkomplex.

Ein weiteres Hotel ist neben dem mittlerweile sieben Jahre alten direkt an der Donau gelegenen, protzigen «Duna Intercontinental» (12 Stockwerke, 349 Zimmer, durchschnittliche Jahresauslastung 88 Prozent) geplant. Ausserdem ist jenseits ein Hotel neben dem Südbahnhof und unweit des Messegeländes vorgesehen. Diese Hotels sollen jeweils etwa 300 Zimmer erhalten und werden der Kategorie A 2 angehören.

Die ungarischen Hotels sind in insgesamt fünf Kategorien unterteilt. Man unterscheidet zwischen Luxushotels, Erster-Klasse-Hotels A1, sehr guten Hotels A2, gutbürgerlichen Hotel der Kategorie B und einfachen Touristenhotels der Kategorie C.

Doch nicht nur in der als «Paris des Ostens» gepriesenen Hauptstadt Budapest will der ungarische Staat das Betten-Angebot für Touristen verstärken. In dem von 1976 bis 1980 laufenden Fünf-Jahres-Plan sind im ganzen Land neue Hotels vorgesehen. Man will damit die vorhandene Zahl der Betten um rund 4500 auf 35 000 erhöhen und hat Mittel im Wert von 2,3 Milliarden Forint zur Verfügung gestellt.

Neben Budapest wird das zweite wichtige Touristen-Zentrum des Landes eine vorrangige Rolle spielen: der Plattensee, von den Ungarn Balaton genannt. Zur Entwicklung der Ferienorte an dem 77 Kilometer langen See, einem beliebten Treffpunkt von Touristen aus Ost und West, wurden im vergangenen Jahrzehnt über 6 Milliarden Forint aufgewendet. Unter anderem entstanden das 240-Betten-Hotel «Helikon» in Keszthely, das zwölfstöckige 300-Betten-Hotel «Marina» in Balatonfüred und in Siófok die moderne Kette der Hotels «Balaton», «Lido», «Hungaria», «Venus» und «Europa». Der Küchenchef des Hotels «Europa» hat sich übrigens darauf spezialisiert, die Gäste in die Rezepte und die Zubereitung ungarischer Spezialitäten einzuweihen.

Investitionen lohnen sich

1977 kamen – wie die ungarischen Fremdenverkehrsbehörden stolz berichten – erstmals über zwölf Millionen ausländische Touristen ins Land – mehr als Ungarn Einwohner hat. Die Mehrzahl dieser Reisenden kam natürlich aus den sozialistischen Nachbarländern, vor allem aus der Tschechoslowakei. Rund 1,3 Millionen Touristen – etwas mehr als 1976 – kamen jedoch aus dem Westen. Ganz vorn rangierten dabei die Österreicher, gleich an zweiter Stelle allerdings lagen die Gäste aus der Bundesrepublik. Die Gesamt-Einnahmen aus dem Tourismus erreichten erstmals fünf Milliarden Forint.

Um den Touristen-Strom aus westlichen Ländern weiter anzukurbeln und so noch mehr von den begehrten Devisen ins Land zu lotsen, sorgte der ungarische Nationalrat für Fremdenverkehr in den letzten Monaten für eine Reihe von Erleichterungen. Die Touristik-Verantwortlichen bemühen sich, auch den Visumszwang abzuschaffen.

Bei einem Aufenthalt in den Hotels Ungarns oder bei einem Besuch in den zahlreichen gemütlichen Lokalen des Landes fällt fast immer der sehr aufmerksame, freundliche Service wohltuend auf. Vieles hat noch einen Hauch aus K-und-K-Zeiten. Die meisten Hotelangestellten und Kellner sprechen deutsch. Nirgends wird man auf die sonst in Ostblockstaaten allgegenwärtigen Spruchbänder mit politischen Parolen stossen. Man könnte fast vergessen, dass man sich in einem sozialistischen Land befindet. -nd

Terror, «Reiseleiter» unserer Zeit

Ist eine Terroristendrohung dem Bereich der «höheren Gewalt» zuzurechnen oder gelten dafür andere Bedingungen?

Auf diese Frage spitzt sich ein Streit zwischen Reisenden und Reiseunternehmen zu, nachdem das Amtsgericht in Frankfurt in einem Urteil die Auffassung vertreten hatte, Reisende, die wegen angedrohter Terroraktionen von Flugreisen zurücktreten, hätten Anspruch auf volle Rückzahlung der Reisegebühren, wie sie von einigen Unternehmen auch bei Krieg, Epidemien oder inneren Unruhen versprochen werden. Eine endgültige Entscheidung wird durch acht weitere Fälle dieser Art, die bei den Reiseunternehmen «NUR» und «GUT» anhängig sind, erwartet.

Verschiedene Reiseveranstalter hielten bei einer Umfrage das Urteil des Frankfurter Amtsgerichts für problematisch. Ein Sprecher der Touristik-Union-International (TUI) fürchtet, «verheerende und katastrophale Folgen». Reisende könnten sich jetzt möglicherweise unter Angabe von vorgetäuschten und subjektiven Gründen von einmal geschlossenen Verträgen zurückziehen. Ein Sprecher des Stuttgarter Flugreisebüros Hetzel meinte, es erhebe sich die Frage, ob Reiseunternehmen mit dem gleichen Argument wie der Reisende vom Chartervertrag mit der Fluggesellschaft zurücktreten können, so dass in diesem Fall die Kosten von der Lufthansa zu tragen seien. Die Kaufhof-Hertie-Reisen (ITS) sind der Ansicht, dass jemand, der aus persönlichen Gründen von einer Reise zurücktritt, die von allen anderen Reiseteilnehmern angetreten und vom Veranstalter durchgeführt wird, auch die Stornogebühren übernehmen müsse. Und Touropa gibt zu bedenken, dass auch jeder, der privat in ein gefährdetes Land reise, das Risiko allein trage. apa

Starke Investitionsbereitschaft

Die Nachfrage nach geförderten Investitionsmitteln ist im österreichischen Fremdenverkehr anhaltend stark. Dies deutet auf eine positive Einschätzung der weiteren Entwicklung.

Um diesem Trend auch von öffentlicher Seite zu entsprechen, hat die ERP-Fachkommission für Fremdenverkehrskredite kürzlich Investitionen in Höhe von 1739 Mio S beraten. Dabei wurden von der Kommission ERP-Kredite und ERP-Ersatzkredite in Höhe von 415,8 Mio S beschlossen bzw. empfohlen. Von den geförderten Krediten entfallen 105,4 Mio auf Restaurationsbetriebe, 255,2 Mio auf Zu- und Umbauten von Beherbergungsbetrieben, 28,2 Mio auf Neubauten, 5 Mio auf Kurmittelhäuser wie Direktor Graenz von der Hotel- und Fremdenverkehrs-Treuhandgesellschaft m. b. H ausführte, und mehr als 600 hochwertige Arbeitsplätze im gesamten Bundesgebiet geschaffen. Für die Durchführung der Förderung stehen die ERP-Mittel des Jahresprogramms 1978/79, Mittel des Bundesvoranschlags 1978 und des Budgetüberschreitungsgesetzes zur Verfügung.

Bei der Gesellschaft liegen noch Kreditanträge von rund 900 Mio S vor. Für diese Anträge stehen 1978 noch die Restmittel in der ERP-Ersatzaktion für ein Kreditvolumen von 140 Mio S sowie ab 1979 im Rahmen des ERP-Programms noch rund 50 Mio S zur Verfügung. Die damit nicht zu erledigenden Anträge werden erst 1979 entschieden werden können.

Mit den Beschlüssen der Fachkommission werden 11 622 Restaurantplätze und 4546 neue Gästebetten in Entwicklungsgebieten bzw. zur Strukturverbesserung geschaffen. 88 Prozent der Investitionssumme entfallen auf österreichische Erzeugnisse und Leistungen. Die durch die Investitionen zu erwartenden zusätzlichen Erlöse der Fremdenverkehrsbetriebe können nach den Worten von Direktor Graenz mit rund 550 Mio S jährlich angenommen werden. Der geschätzte Devisenanteil beträgt rund 380 Mio S. apa

In Kürze

Jamaica-Tourismus 1977 rückläufig

1977 sind die Einnahmen Jamaicas aus dem internationalen Tourismus um nahezu 18 Prozent auf 96,5 Mio Jamaica-Dollar geschrumpft, wie das «Jamaica Touristic Board» berichtete. In ungefähr gleichem Ausmass – auf 386 000 – sank die Zahl der Touristen. Der Anteil der kontinentaleuropäischen Touristen hat sich dabei nur leicht auf 12 900 (Vorjahr 13 100) vermindert. Für das erste Vierteljahr 1978 ist gegenüber der vorjährigen Vergleichsperiode jedoch wieder eine bemerkenswerte Belebung des Tourismus auf Jamaica eingetreten. chg

Du tourisme aux produits de marque «Club Méditerranée»

Lors de l'assemblée générale du Club Méditerranée – comme nous l'apprend notre excellent confrère «Equip'Hôtel» – M. Gilbert Trigano a prononcé un important exposé sur l'avenir du tourisme en France.

«Pour notre pays, a-t-il déclaré, le tourisme a trois fonctions principales: les vacances des Français en France; les vacances des étrangers en France; les vacances des Français à l'étranger. Et pour certains, le tourisme est trois fois suspect: il est un temps de non-production; il risque d'être apparenté au phénomène d'évasion quand on le supporte; il peut être considéré comme un danger d'occupation quand on le pratique.»

«La nouveauté des problèmes qu'il crée multipliée par leur ampleur nécessite des recherches de solutions qui ne peuvent être traitées que par une politique globale déterminant: la volonté de l'Etat; une déontologie à imposer à tous les professionnels, commerciaux ou associatifs; le respect de la diversité de choix des consommateurs (et nous le sommes potentiellement tous).

La fonction économique et sociale des loisirs

A l'Etat, le président du Club Méditerranée demande de reconnaître la fonction économique et sociale des loisirs, en encourageant une politique d'investissements favorisant la création d'emplois permanents, et en créant un instrument qui permette de réduire les inégalités (ce serait une Caisse nationale des loisirs et du tourisme). Aux professionnels, il propose que soit désamorcé le «faux conflit» entre le tourisme dit social et celui dit commercial. Enfin M. Gilbert Trigano demande que soit élaborée une «charte des loisirs et du tourisme, qui devrait fixer les droits et les devoirs de chaque partie prenante, les réformes et les étapes pour sa mise en application et les moyens à mettre en œuvre.»

Des produits qui se vendent bien

Les comptes consolidés pour 1976–1977 du Club Méditerranée font apparaître un chiffre d'affaires de 1,35 milliards de francs, contre 1,06 milliard en 1975–1976 et 847 millions en 1974–1975. Résultats de l'exercice: 67,78 millions de francs. Le taux moyen annuel d'occupation des villages est de 71%.

La marque «Club Méditerranée» franchit une nouvelle étape avec le lancement par l'Oréal des produits «Soleil Club Méditerranée». D'autres contrats ont été signés pour des lunettes de soleil (fabricant BK Optic), des valises et des sacs de voyage (fabricant Superior à Besançon), et des draps de plage (fabricant la société belge Santens).

Conférence nationale de la Fédération israélienne des hôteliers

L'avenir du tourisme en Israël

La Conférence nationale de la Fédération israélienne des hôteliers s'est tenue les 21 et 22 juin derniers, à l'Hôtel Diplomat de Tel Aviv, sous la présidence de M. Hayim Shiff, en présence de nombreuses personnalités et d'envion 300 délégués, représentant 300 hôtels (24 500 chambres) répartis dans tout le pays.

Au cours de cette assemblée, de nombreux problèmes concernant l'industrie hôtelière israélienne en général ont été abordés, notamment les projets à réaliser pour pouvoir accueillir les 2 millions de touristes étrangers attendus d'ici 1980 et la question des investissements étrangers. Plusieurs discours ont été prononcés, à savoir ceux de MM. Yigal Hurwitz, ministre de l'industrie, du commerce et du tourisme, Hayim Shiff, président de la Fédération, Yehezkel Talmon, président du comité directeur de la Fédération, Yoram Blizovsky, chef de l'Autorité touristique, et Moché Amir, directeur général de la Fédération.

Un bilan 1977 satisfaisant

Il apparaît que 1,007 million de touristes ont visité Israël en 1977, ce qui représente une augmentation de 23% par rapport à l'année précédente. Les prévisions pour 1978 sont maintenues à 1,1 million de touristes, soit une progression de 10% par rapport à 1977. Les nuitées montrent une même hausse, elles sont passées de 5,3 millions en 1976 à 6,5 millions en 1977, c'est-à-dire une augmentation de 21%, et le taux d'occupation est passé durant la même période de 51,2% à 56%. Les rentrées de devises ont atteint un total de 470 millions de dollars contre 291,6 millions en 1976.

M. Talmon a demandé au Ministre de l'économie de présenter un projet de loi visant à promouvoir le tourisme, à l'instar de la loi qui régit la promotion industrielle. L'industrie touristique est l'une des principales branches de l'économie du pays, mais pour des raisons encore inconnues jusqu'à maintenant, cette activité n'a pas reçu la consécration qu'elle mériterait. Il a ajouté que de nombreux efforts sont consentis pour convaincre les autorités de la justesse des revendications des hôteliers; il est nécessaire que le Ministère de l'industrie, du commerce et du tourisme reconnaisse le secteur hôtelier comme une industrie travaillant à l'exportation afin d'obtenir des devises étrangères.

Concurrence et promotion

Les hôteliers israéliens sont préoccupés ... comment maintenir les tarifs et continuer à concurrencer les autres destinations touristiques? La Fédération luttera dans plusieurs domaines, notamment la promotion du tourisme, les investissements de capitaux, l'annulation de la taxe des employeurs et la simplification de la procédure de TVA pour la branche hôtelière.

M. Michael Federman, président de la Commission économique de la Fédération, a précisé que la construction d'un hôtel, tout en considérant le nombre de chambres prévues, revient aujourd'hui à environ 50 à 200 millions de livres israéliennes. Une chambre d'hôtel dans la catégorie «5 étoiles» coûte 500 000 livres et la rénovation d'une chambre environ 250 à 300 000 livres. Il est donc primordial de considérer les investissements dans leurs moindres détails.

M. Moché Amir a ensuite passé en revue l'activité de la Fédération et a souligné la création d'une société économique pour l'achat des produits destinés aux hôtels, ainsi que la création d'une compagnie d'assurances afin de mieux servir les intérêts des membres. La Conférence s'est terminée par l'élection de M. Samuel Federman à la présidence de la Fédération et de M. Moché Barnea à la présidence du comité directeur. *J. Aelion*

Le monde dans un mouchoir de poche

Un projet touristique à Luxor et Abu Simbel

(OMT) Le gouvernement égyptien a fait savoir qu'il entreprend des négociations en vue du financement d'un projet de développement touristique à Luxor et à Abu Simbel; le projet concerne l'amélioration des infrastructures, l'établissement de deux centres culturels, la rénovation de l'Hôtel Luxor de 200 chambres et la construction d'une école hôtelière. Le coût de ce projet est de l'ordre de 60 millions de dollars.

La promotion de la Nouvelle-Calédonie

Les autorités touristiques de la Nouvelle-Calédonie ont annoncé qu'elles procédaient à la réalisation d'une grande action de promotion des ventes tendant à accroître le volume des mouvements touristiques en provenance d'Australie, de Nouvelle-Zéalande et du Japon.

De nouveaux hôtels en Costa Rica

L'Institut du tourisme de Costa Rica prévoit d'ouvrir cette année 17 nouveaux hôtels actuellement en construction. Ces nouvelles unités, qui comporteront environ 1100 chambres, sont destinées à faire face à la demande croissante en provenance de l'étranger. Costa Rica, dont la capacité hôtelière totalise 4461 chambres, procède donc à la réalisation d'importants projets hôteliers dont le but est de faire bénéficier le pays d'une part plus élevée des courants touristiques internationaux.

Un projet hôtelier à Téhéran

Le Shah d'Iran a autorisé l'Imperial Country Club à louer du terrain à la société Sofitel en vue de la construction d'un hôtel de 500 chambres situé dans le centre de Téhéran et destiné principalement à héberger les visiteurs et les hommes d'affaires. On s'attend à ce que ce projet hôtelier soit achevé en 1981. Selon les informations, la société Sofitel exploite déjà un hôtel touristique à Ahwaz, ville située dans la région pétrolière du sud de l'Iran.

Des forteresses rénovées à Macao

Le gouvernement de Macao a annoncé que les forteresses historiques du pays seront restaurées et rénovées afin de coopérer au développement du tourisme culturel. Il indique aussi que certains forts seront transformés en auberges de style portugais (Pousadas) pour répondre à la demande d'hébergement touristique. C'est ainsi que le Fort Barra, construit par les Portugais au cours du 16ème siècle, bénéficie d'un projet de restauration et d'hébergement dont le coût est estimé à environ 200 000 dollars.

Liquidation

Rostfreier Chromnickelstahl 18/8

		statt	nur
24 Kaffeekannen	30 cl	45.–	27.–/Stk.
35 Milchkannen	30 cl	32.–	18.–/Stk.
21 Kaffeekannen	44 cl	48.–	29.–/Stk.
43 Milchkannen	44 cl	36.–	19.–/Stk.

Verlangen Sie Muster zur Ansicht wegen der Grösse und Form!

Sternegg
Sternegg AG
8201 Schaffhausen
Tel. (053) 5 12 91
Laden + Ausstellung
8003 Zürich
Manessestrasse 10

Qualität und Preis i.O.!

hilco

Die Marke für Feinschmecker

Hilcona Aktiengesellschaft
für moderne Ernährung
FL-9494 Schaan Telefon: 075 / 2 54 54 Telex 77896

Weltneuheit bei Soft-Ice-Maschinen!
Ihre Probleme sind gelöst!

Nur Deckel auf – Glacépulver rein... alles weitere besorgt Ihr DRY-FILLING Glacéautomat von Carpigiani.

* Bakteriologisch einwandfrei wird die Glacémasse direkt in der Maschine gemischt.
* Durch Verwendung von Soft-Ice-PULVER qualitativ und preislich bedeutend vorteilhaftere Warenbeschaffung.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an:

walko ag zürich

Walko AG	Vendomat AG	Gastromat	G. Ranaldo
Ringstrasse 16	Turbenweg 11	31, av. de la Chablière	Kühlanlagen
8600 Dübendorf	3073 Gümligen	1004 Lausanne	6514 Sementina
Tel. 01 821 16 80	Tel. 031 52 28 66	Tel. 021 37 15 45	Tel. 092 27 34 73

Sensationelles Einführungs-Angebot!

Sais, Hersteller von Gelina Glacépulver, übernimmt jetzt einen Teil des Anschaffungspreises dieser Glacémaschine.

Sais, Tel. (01) 44 44 71 intern 336

125 JAHRE WMF

WMF FAEMA-ESPRESSO-MASCHINEN

Voll- und Halbautomaten: 1-, 2-, 3- und 4 Gruppen.

Montage, Garantie und Service durch WMF

WMF Zürich AG · Bernstrasse 82 · 8953 Dietikon · Tel. 01/730 42 42

Wer GRILL sagt, muss TURMIX sehen!

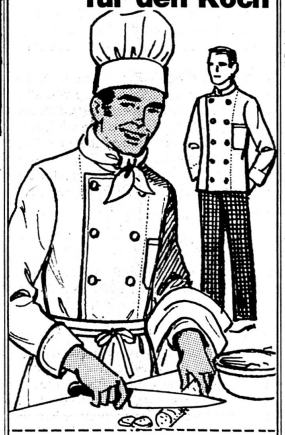
TURMIX Infra-Kontaktgrill- und Bratgeräte

Die Schnellen und Rationellen für anspruchsvolle Profis.

Für Dokumentation, Beratung, Demonstration in Ihrem Betrieb und Eintauschofferten wenden Sie sich bitte an:

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

PIKI führt alles für den Koch



Bitte senden Sie Prospekt über:
Berufswäsche – Berufswerkzeug
(Nicht gewünschtes streichen)
Talon einsenden an:

Jos. Huber, Inh. L. Hürzeler
5012 Schönenwerd ✆ 064/41 16 83

Tel. 01/720 85 86

Parasitestop

Abteilung der Hans Wyss AG, Thalwil

Achtung Gastronomen!

Branchenkenner wissen, dass

Crêpes

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

Auskunft über diese neue Backmethode erteilt Fiechter, Zaugg & Co., Rothusweg 14, Postfach 2300, 6300 Zug, Tel. (042) 21 86 20. 525

Hotel-Seifchen

Art. Nr. 814–2, verpackt in gefälligem, farbigem Karton-Umschlag, Frischgewicht 15 g, Kartons zu 500 Stück, Preis per 100 Stück bei Bezug von:

Stück	500	2500	5000
Fr.	24.–	23.20	22.40

Bestellen Sie bitte gleich telefonisch.
Tel. (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

SPEISEKARTEN
HOTELPROSPEKTE
REGIONENPROSPEKTE

mit System

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

anliker

Gemüse-Schneidemaschine

Ein Begriff!

Robert Brunner
Maschinenfabrik
8302 Kloten
Telefon 01/814 17 44

OFA 159.290.464

Filialen:

Sevelen	SG	085/ 5 56 81
Lausanne	VD	021 / 23 44 58
Magadino	TI	093 / 61 21 25

HESSER

Unternehmensberatung für das Gastgewerbe

Unsere Dienstleistungen sind Betriebsanalysen, Projektstudien, Wirtschaftlichkeitsberechnungen, Werbekonzepte, Betriebsreorganisationen, Budgets- und Massnahmenplanungen, Verbesserung des Rechnungswesens, Personalberatungen für Kaderangestellte, Führung und Überwachung von Restaurants und Hotels, Beratungen bei Kauf/Verkauf oder Miete/Vermietung gastgewerblicher Betriebe usw., alles Massnahmen, welche Ihnen dazu dienen, Ihren Betrieb wirtschaftlich optimal gestalten zu können. Wenn Sie sich mit uns in Verbindung setzen, unterbreiten wir Ihnen gerne vorgängig einen unverbindlichen und kostenlosen Vorschlag.

Frauentalweg 16 8045 Zürich, Tel. 01 · 66 16 29

Liegenschaftsmarkt
Vente et achat d'immeubles

Wir suchen

Hotel garni, Bergrestaurant Café usw. oder Kiosk

für Proviant, Souvenirs und Zigaretten. Saisonbetrieb, Miete oder al Gerant.

Offerten bitte unter Chiffre 5902 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu vermieten ab Frühjahr 1979 in Kantonshauptstadt der Ostschweiz

Hotel

Moderner Betrieb im Stadtzentrum. Langfristiger Mietvertrag möglich. Übernahme des Inventars.

Offerten unter Chiffre 13-5274 an Publicitas, 7001 Chur.

Im Zentrum der Stadt Zürich zu verkaufen (evtl. langjährig zu vermieten)

Restaurant mit Bar

140 Plätze
(ohne Liegenschaft)

Nötiges Kapital Fr. 250 000.–. Restfinanzierung geregelt.

Offerten unter Chiffre 5770 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

A vendre ou à louer en gérance libre plein centre de Lausanne

grande brasserie café-restaurant

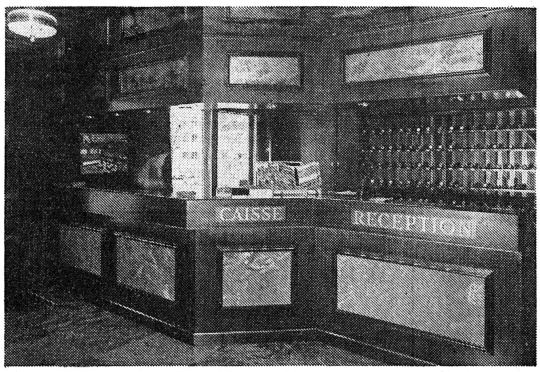
Importante affaire avec plus d'un million de chiffre d'affaires.
Grande possibilité de développement.

Offres sous chiffre 5864 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

L'ameublement dans l'hôtellerie

par X. Leforestier,professeur à l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne

L'ameublement est la dernière phase de l'équipement d'un hôtel avant sa mise en exploitation. Elle concerne à la fois le recouvrement des sols et des murs (moquette, tapis, tapisserie ou carrelage etc.), la pose des tentures et rideaux, les dernières installations électriques et la mise en place du mobilier.



La réception d'hôtel

Si, dans une habitation individuelle, on cherche à personnaliser chaque pièce et à obtenir une juxtaposition, parfois hétéroclite, de styles, c'est par souci de donner à chaque chambre une ambiance mieux adaptée à son utilisation. Pour un hôtel, il paraît préférable et moins onéreux de ne choisir qu'un seul style d'ameublement, pour des raisons que l'on peut grouper selon les critères suivants:

- caractère de l'hôtel: tourisme, affaires, régional, époque d'exploitation (saison, année, mer, plaine, montagne)
- rationalisation:

– dans le choix des tapisseries, tentures et autres;
– des dimensions des meubles et, par extension, de la construction en général (cas d'un ensemble à construire);

- coût: réduction due à l'importance de la commande.

A l'inverse, on doit s'imposer une *diversification* du caractère des locaux pour les raisons suivantes:

- désir de dépaysement du client qui passe d'un local à l'autre pour changer d'atmosphère;
- créer dans le même établissement plusieurs unités adaptées à des «publics-cibles» différents.

Le souci de rationalisation passe alors au second plan, car on cherche plus à attirer le client qu'à faciliter la tâche de l'entreprise, tant pour la construction que pour l'exploitation. De là, découle la réponse à la question initiale, à savoir pourquoi décorer l'hôtel: le client doit se sentir bien dans l'établissement qu'il a choisi, qu'il y consomme dans les meilleures conditions possibles, afin qu'il revienne.

L'ameublement est donc l'un des moyens d'atteindre la clientèle et ses désirs déterminés par l'étude marketing.

Les critères de choix

Le choix du mobilier doit répondre à plusieurs impératifs:
– harmonie de l'ensemble
– chaleur et confort
– facilité des chemins de communication
– robustesse et simplicité d'emploi
– entretien facile et rapide
– occupation minimale de place tout en préservant une entière liberté de mouvement.

Aucun de ces critères ne revêt plus d'importance que l'autre; ils doivent être réunis pour répondre aux *exigences d'un équipement professionnel.*

Il faut se rendre à l'évidence que le domaine de l'ameublement est très vaste, si l'on tient compte:
– de toutes les catégories de meubles
– des différents styles (d'époque, contemporain, régional, national)
– des pièces à meubler
– des matériaux utilisés
– de la diversité des coûts

Qui choisir pour réaliser son projet?

L'intervention de l'*architecte* ou de l'*architecte d'intérieur* semble à première vue la plus naturelle; elle entraîne cependant des impératifs à respecter. En effet, si les spécialistes sont soucieux d'esthétique ou d'originalité c'est bien souvent afin de réaliser ce qui leur fait plaisir; le respect des *impératifs du marketing* et de la fonction hôtelière est alors relégué au second plan. Il faut dès lors clairement formuler les *objectifs* d'une part, et *contrôler* continuellement les solutions proposées d'autre part, afin qu'elles correspondent à une utilisation rationnelle. Un *descriptif* précis, tant en ce qui concerne les formes que les matériaux à utiliser et leur mise en œuvre, permet à l'hôtelier de comparer les prix et d'obtenir ainsi l'équipement souhaité aux meilleures conditions.

La solution de facilité fait appel à un *agenceur-ensemblier* spécialisé dans l'équipement hôtelier. Il importe auparavant d'être certain que la qualité de fabrication corresponde bien au projet et que le savoir-faire de l'entreprise soit concrétisé par une liste de références.

Il convient de relever ici que l'agencement hôtelier n'est pas fabriqué en série, à l'exception peut-être de l'équipement «bon marché». Chaque réalisation en effet correspond à une *fabrication particulière*, précédée d'une étude spécifique. Que celle-ci soit conduite par une personne indépendante ou par le fabricant lui-même, peu importe, mais elle doit être faite très minutieusement et en parfaite connaissance de cause. A l'hôtelier de s'en assurer!

Hall d'accueil et réception

Pour résoudre le problème posé par ce secteur de l'hôtel, il importe d'établir un inventaire complet des besoins, de préciser l'organisation détaillée des activités ainsi que les moyens pour la mise en place judicieuse de tous les équipements. Dans l'ouvrage *«La Réception d'hôtel»* (éditions de l'Ecole hôtelière SSH) de MM. J. Froidevaux et F. Trachsel, tous les détails auquels un hôtelier doit être attentif pour l'organisation et la construction d'une réception, sont parfaitement décrits.

Le hall d'entrée est la plaque tournante de toute l'entreprise hôtelière:
– accueil de la clientèle,
– orientation de celle-ci vers les divers départements,
– contact avec l'extérieur (central téléphonique)
– prise de congé de la clientèle.

Le hall d'entrée doit donc être:
– accueillant par sa forme et ses couleurs
– d'une superficie adaptée à sa capacité et à son fonctionnement
– fonctionnel: comptoir d'accueil suffisamment dégagé de l'entrée afin d'en contrôler les mouvements et de permettre, aux moments de pointe, d'absorber le maximum de personnes sans bousculade.

Son ameublement doit comprendre:
– une réception, dont la hauteur de 100 à 130 cm permet d'écrire sans difficulté
– un salon, isolé, où la clientèle peut attendre confortablement autour de quelques tables basses
– des cabines téléphoniques

Le *sol* recouvert de moquette donne à l'ensemble une ambiance feutrée, mais entraîne un nettoyage difficile. On peut la remplacer par une pierre naturelle, un marbre par exemple, qui donne la touche de luxe désirée au détriment, malheureusement, de l'insonorisation.

Un bon *éclairage* de la réception permet aux employés un travail efficace sans fatigue. Cet éclairage ira en s'estompant vers le salon d'attente, il doit cependant être renforcé aux éventuels endroits de lecture. La lumière électrique ne doit, en aucun cas, aveugler le client à son entrée: elle lui indique le chemin pour annoncer son arrivée à la réception.

D'autres *locaux* peuvent compléter avantageusement le hall: bibliothèque, fumoir, salle de jeux, bar. A chacun d'eux correspond une ambiance particulière, réalisée, comme nous l'avons vu plus haut, par un assemblage de matériaux, par la disposition particulière du mobilier, par une utilisation précise des couleurs et de la lumière, l'ensemble étant rehaussé par des tableaux, des plantes etc.

Les composantes de l'ameublement

On vient de voir les points auxquels il faut être attentif lors de l'ameublement d'une réception d'hôtel. On pourrait procéder de même pour tous les autres locaux, mais cela nous entraînerait trop loin; la méthode propre à résoudre le problème de l'ameublement reste la même pour chacun d'entre eux.

On peut dès lors retenir quelques règles générales relatives aux différentes composantes de l'ameublement:

Les sols

En aucun cas, il convient d'arrêter son choix sur un revêtement «bon marché»: il est trop rapidement hors d'usage. Il faut alors compter un temps d'amortissement très court, sans parler des complications qu'entraînent les travaux de remise en état en dehors des heures d'ouverture.

Les revêtements en céramique, ou en pierre naturelle durent beaucoup plus longtemps. Si leur coût est relativement élevé, leur entretien plus facile justifie leur achat.

Les moquettes

Si pour la restauration soignée la moquette est de plus en plus utilisée, elle s'impose aussi pour les chambres d'hôtel. Mais, si l'on opte pour ce genre de revêtement, on n'oubliera pas que de déplorables accidents peuvent toujours se produire . . .même quand on a une clientèle raffinée. Une moquette ornée de motifs peut dissimuler bien des catastrophes!

Les garnitures des sièges

Si, ces dernières années, les hôteliers se sont attachés à l'habillage des sièges en vinyl, il en va parfois de même pour le poste de travail. Or, si ce matériau est facile à nettoyer, il est désagréable à l'usage, car il ne laisse pas respirer la peau. Il est préférable d'utiliser des tissus naturels, qui laissent passer l'air et absorbent l'humidité.

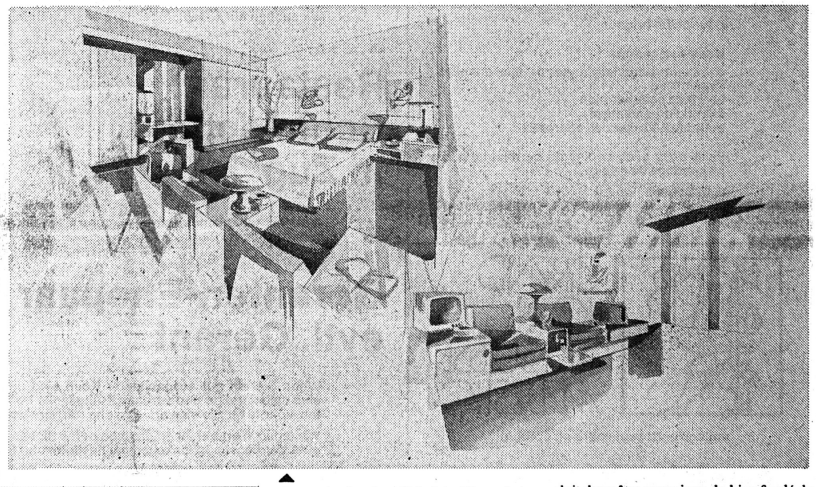
Les sièges doivent être confortables, mais pas trop, car ils ne favorisent pas la rotation de la clientèle. Ils doivent être stables, ne pas basculer, ni glisser sur le sol. Leur hauteur doit être de 45 cm environ, leur dossier légèrement incliné.

Les sièges de bar doivent être munis d'un dossier et d'un repose-pied. Leur hauteur est de 75 cm environ.

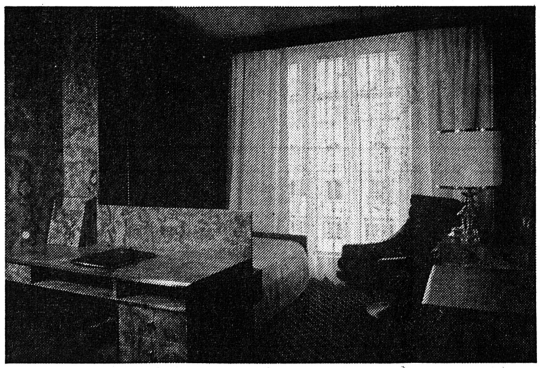
Les fauteuils de salon doivent être bas, avec accoudoirs, et leur dossier légèrement incliné.

Les sièges de bureau doivent être munis d'accoudoirs et d'un dossier réglable.

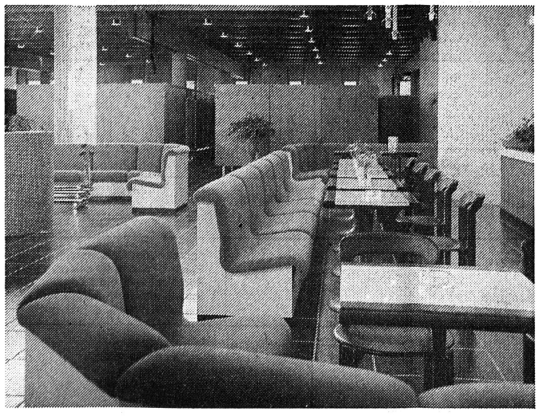
Les sièges de salle à manger doivent être légers, faciles à déplacer, empilables, avec ou sans accoudoirs.



Projet de chambre d'hôtel établi par le bureau d'architecture DEM, Dufour Frères, à Chavannes/Renens.



Une chambre d'hôtel avec son coin-bureau.



Un local d'accueil et de restauration

Les tables

Le rapport habituel de la hauteur de la table avec la chaise est de 48/78. Il garantit en principe une position confortable du client. L'habillage du dessus de la table, s'il n'y a pas de nappe, devrait être stratifié, afin de faciliter le nettoyage. Pour éviter qu'il ne s'écaille ou se fende, on peut l'encastrer dans en entourage en bois. La dimension standard des tables doit permettre de les assembler pour former des combinaisons de petites et grandes tables en fonction de la demande.

L'éclairage

Indépendamment de l'éclairage général, l'éclairage d'appoint est la touche complémentaire naturelle de la décoration. L'éclairage indirect, sous ses diverses formes crée l'appoint nécessaire. Une adaptation judicieuse peut être assurée par le réglage de l'intensité.

Confort aussi pour les handicapés

On ne peut plus ignorer aujourd'hui l'adaptation nécessaire des installations aux besoins des handicapés. Quelques tables, les portes, les passages de marches, les ascenseurs, les toilettes (à l'extrême), peuvent aisément être *adaptés;* il importe aussi que dès la planification générale, cette préoccupation soit aussi prise en compte.

De tels aménagements font découvrir aux clients le souci qu'a l'hôtelier du confort de tous ses hôtes, de son sens de l'hospitalité, et incitent les clients à revenir.

Les phases de l'ameublement

- *La pré-étude* doit être faite après discussion entre le réalisateur – qu'il soit une personne neutre ou un agenceur-fabricant – des objectifs fixés après l'étude de marketing. Elle doit déjà tenir compte de l'état des lieux, de l'électricité, des installations sanitaires, de ventilation et de chauffage.

Cette pré-étude doit faire ressortir les chemins de travail ainsi que la répartition des surfaces de travail et de celles réservées à la clientèle, l'ensemble tenant également compte des problèmes techniques liés à l'équipement en général. A ce stade, l'hôtelier, fort de son expérience et de ses études, accepte les plans de façon à pouvoir passer à l'étape suivante.

Les frais d'investissement nécessaire doivent déjà être définis et tenir compte non seulement du coût de la réalisation, mais aussi des honoraires des différents spécialistes qui participent à l'étude, en particulier des ingénieurs.

- *L'avant-projet* définit les formes que doit prendre l'ameublement. Il sera mieux défini par les élévations des différents locaux à équiper.

C'est à ce stade, qu'il importe de décider du style de l'ameublement. L'hôtelier accepte ou rejette les propositions du responsable de l'installation. Si la décoration ne plaît pas, il faut absolument le refuser. C'est l'hôtelier qui animera l'entreprise, il doit donc être convaincu du bien fondé de son esthétique.

- *L'étude* complète le travail de recherche, définit les matériaux à utiliser, les couleurs, l'éclairage et les prix exacts en fonction d'un descriptif précis. L'ensemble est ratifié par l'hôtelier.

Dans cette étude, doivent intervenir les *sujets annexes* à l'ameublement soit:
– l'électricité
– les installations sanitaires
– la ventilation
– les installations de sécurité
– le chauffage

- *La réalisation* suit les soumissions, et la signature des contrats avec les différentes entreprises. Il appartient à l'hôtelier de définir les garanties qu'il désire avoir tant en ce qui concerne les temps de réalisation, que le prix et le mode de règlement, la planification des interventions, et de lire en détail les contrats!

Malgré la précision et la qualité d'une étude, des modifications peuvent s'imposer en cours de réalisation. L'hôtelier ne doit pas hésiter à les demander si c'est pour une meilleure utilisation de la place et des équipements, mais ces modifications doivent faire l'objet, au préalable, d'une confirmation de prix, et l'acceptation doit être signée par le «maître de l'ouvrage».

Conclusion

L'ameublement et la décoration sont un peu comme les bonnes sauces, ils agrémentent l'essentiel et font souvent toute la différence! Un restaurant bien agencé sera plus attractif et efficace. Il offrira des conditions de travail plus agréables pour les employés dont l'embauche sera ainsi facilitée.

On se méfiera toutefois des décorations «tape-à-l'œil» qui peuvent donner l'impression aux clients que les prestations offertes sont de même qualité. Or, n'oublions pas que tout ce qui brille n'est pas or . . .

X. Leforestier

Stellenangebote Offres d'emploi

Inseratenschluss: jeden Freitag 11.00 Uhr

Kurhaus Grimmialp
Berner Oberland

Hotel für Rekonvaleszente, für Ferien und Sport, Sommer- und Winterbetrieb, sucht, wenn möglich auf den 1. Oktober 1978, bestausgewiesenes

Ehepaar zur Leitung des Betriebes

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

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

P 03-2237

Par suite de la reprise d'une affaire à son compte par le titulaire, nous cherchons à engager pour le 1er septembre ou date à convenir

chef de cuisine

pour petite brigade

Nous demandons:
excellentes connaissances professionnelles
dynamisme
esprit de collaboration
talent d'organisateur
aptitude à former des apprentis

Faire offre avec copies de certificats, photo, prétentions de salaire à

J. U. Schoch
Hôtel Beau-Rivage, 1260 Nyon (Lac Léman)
Tél. (022) 61 32 31 5805

GRAND HOTEL MONTREUX SUISSE MAJESTIC

engage pour septembre ou octobre

sécretaire de réception-direction

Trois langues.
Place à l'année.

Faire offres manuscrites à la direction.

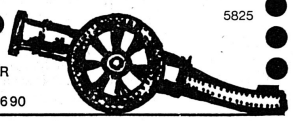
5792

Zeughauskeller
(seit 1487) Restaurant beim Paradeplatz

Restaurant beim Paradeplatz
Wir vom Service suchen eine nette Arbeitskollegin. Wir haben geregelte Arbeitszeit, hübsche Arbeitskleidung, einen guten Zahltag und viele nette Gäste. Rufen Sie uns bitte an.
Eintritt nach Vereinbarung (1. August oder später).

5-Tage-Woche, gute Verpflegung. Wir schliessen um 23.30 Uhr.

5825



K. ANDREAE und W. HAMMER
Bahnhofstrasse 28a
8001 Zürich / Telefon 01 211 26 90

Wir suchen auf 1. September 1978 oder Übereinkunft für unser

Restaurant Schmidstube in Zug

(neuer, interessanter Betrieb an guter Lage mit angenehmer Kundschaft)

Geranten-Ehepaar evtl. Gerant

Wenn Sie ein gut ausgebildeter Koch sind und den «Sprung» in eine selbständige und verantwortungsvolle Position wagen möchten, könnte für Sie eine erfolgreiche Karriere beginnen.

Wir legen Wert auf einen grossen persönlichen Einsatz und bieten gute Verdienstmöglichkeiten mit Festlohn und Erfolgsbeteiligung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an

Emil Doggwiler
Vorstadt 20, 6300 Zug P 44-317

Gesucht per 1. Oktober 1978

Geschäftsführer-Ehepaar

für anspruchsvolles Kleinhotel mit Restaurationsbetrieb in Fly-Amden am Walensee/SG

Voraussetzung: Küchenchef, er oder sie mit Fähigkeitsausweis A(mit Kleinkindern ungeeignet).

Nur gutausgewiesene Interessenten melden sich mit sämtlichen Unterlagen bei

Herrn E. Winistörfer,
Münstergasse 15, 8001 Zürich
Tel. (01) 32 23 10 5724

Hôtel de tout premier rang

à Genève cherche

barman

qualifié, ayant des références pour son bar avec clientèle internationale.

Seuls les candidats suisses ou en possession d'un permis de travail B ou C, ainsi que les frontaliers pourront être pris en considération.

Prière de faire offre complète sous chiffre 5158 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne

---

Sie sind unser Mann im

HOTEL DREI KÖNIGE Entlebuch

6162 Entlebuch Tel. (041) 72 12 27

den wir in unserer jungen, initiativen Brigade mit lauter Idealisten zum Beruf, in einer neuen, modern eingerichteten Küche als

Koch

aufnehmen möchten.

Sie suchen eine Stelle, wo Sie nach alter Schule mit frischer Ware, mit Butter und Rahm, mit Liebe und Phantasie kochen können.

Einen Telefonanruf ist es wert.

Oskar Marti
eidg. dipl. Küchenchef
Tel. (041) 72 12 27 5743

Anmeldeformular für Stellensuchende

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

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

Schweizer Hotelier-Verein
Stellenvermittlung E
Postfach 2657
3001 Bern

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

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

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

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

hier abtrennen

Name / Nom / Cognome / Apellidos / Name	Vorname / Prénom / Nome / Nombre / Christian Name	Geboren am / Né le / Nato il / Nacido el / Date of Birth
Wohnadresse / Domicile (adresse exacte) / Indirizzo attuale / Domicilio / Permanent Address		Telefon / Téléphone / Telefono / Teléfono / Telephone
Nationalität / Nationalité / Nazionalità / Nacionalidad / Nationality	Art der Bewilligung für Ausländer / Genre de permis pour étrangers / Genere di permesso per stranieri / Permiso para extranjeros que posee / Kind of Labour-permit for Foreigners	
Bisherige Tätigkeit / Activité antérieure / Attività svolta / Actividad anterior / Professional Activities up to now	3 letzte Arbeitgeber / 3 derniers employeurs / 3 ultimi datore di lavoro / 3 últimos patronos / 3 last Employers	
Wünscht Stelle als / Désire place de / Desidera posto di / Desea puesto de / Post desired	Eingang / Check	
Sprachkenntnisse / Langues étrangères / Lingue straniere / Conocimientos de lenguas extranjeras / Languages spoken	Jahres- oder Saisonstelle / Place à l'année ou saisonnière / Posto annuale o stagionale / Puesto anual/temporero / Annual/Saesonal employment	
Bemerkungen / Observations / Osservazioni / Observaciones / Remarks	Gewünschtes Eintrittsdatum / Date désirée d'entrée en fonction / Entrata in servizio desiderata / Fecha de comienzo que se desea / Desired Date of Entrance	

Stellenangebote Offres d'emploi

Hotel Kreuz Sachseln am Sarnersee

Wir suchen

Direktions-Ehepaar oder Direktor

Das Unternehmen besteht seit Jahrhunderten, ist aber den Bedürfnissen der Neuzeit immer wieder angepasst worden. Nach der vor Jahrefrist vorgenommenen Erweiterung enthält es 135 Betten, grösstenteils in Zimmern mit dem modernsten Komfort und verfügt über 250 Plätze in Restaurants, die von viel Tradition zeugen.
Eine fachkundige Leitung findet ein interessantes und entwicklungsfähiges Tätigkeitsfeld. Wir sind bereit, Sie am erwarteten Erfolg zu beteiligen.
Eintritt Ende Sept. oder nach Vereinbarung.

Angebote sind zu richten an:
Britschgi zum Kreuz AG
Farbhaus, 6072 Sachseln 5774

---

hotel aarauerhof
5000 Aarau Bahnhofstr. 68
064 24 55 27 Telex 68667

Grillroom · Herzogstube
Café-Brasserie · Hopfenstube
Dancing-Club · Happy Night
Säle für Kongresse u. Bankette
90 Betten in 67 Zimmern
Parkgarage im Haus

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

1 Réceptionistin
freundlich und an selbständiges Arbeiten gewöhnt.

1 Koch (Chef de partie)
sowie

1 Kellner oder Serviertochter
für unsere Hopfenstube.
Höchst angenehme Arbeitszeit bei überdurchschnittlichem Verdienst.

Ihr Anruf oder schriftliche Bewerbung würde mich sehr freuen.
Bitte Herrn W. Horisberger verlangen.

Hotel Aarauerhof, Aarau
Telefon (064) 24 55 27
5829

Der Tagungsort in ★★★★ der Zentralschweiz

Hotel-Restaurant Engiadina 7503 Samedan

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter

Küche: **Küchenchef**
Jahresstelle
(Eintritt 1. 10. 1978)
Commis de cuisine
Küchenbursche

Service: **Serviertöchter**
in Jahres- und Saisonstellen (Eintritt 1. 10. 1978)

Etage: **Zimmermädchen**
Hausbursche

Für Ihre Offerte, die Sie bitte an die untenstehende Adresse senden wollen, danken wir Ihnen bestens.

R. Caprez
Chesa Dschimels
7504 Pontresina 5783

Wir sind die Verwaltungsgesellschaft von Hotels und Restaurants in der ganzen Schweiz und suchen für unsere hauseigene Werbeabteilung einen

Nachwuchsmann

Wir stellen uns einen jungen, initiativen und gastgewerbeerfahrenen (Hotelfachschule, kaufm. Lehre im Gastgewerbe usw.) Mann vor, der sich einen Einblick in das Arbeitsgebiet einer Werbe- und Verkaufsförderungsabteilung verschaffen möchte.

Es besteht auch die Möglichkeit, nach einem bestimmten Ausbildungsplan, eine Stage in anderen Abteilungen unseres Unternehmens zu machen.

Wenn Sie sich mit viel Einsatzfreude und Interesse in einem jungen Team in ein neues Arbeitsgebiet einarbeiten möchten, setzen Sie sich doch mit uns in Verbindung.

CEM

CEM Management AG
Morgartenstrasse 3
8023 Zürich
Tel. (01) 241 59 66 P 44-1075

Im

Zunfthaus zur Meisen Zürich

ist nach Übereinkunft der anspruchsvolle Posten einer sprachenkundigen, qualifizierten

Chef de service

neu zu besetzen.

Wenn Sie an einem gepflegten Bankettservice Freude haben und mit vollem Einsatz für unser schönes Haus tätig sein möchten, senden Sie bitte Ihre Offerte mit Zeugnisabschriften an:

Zunfthaus zur Meisen
H. Deyhle
Münsterhof 20, 8001 Zürich
5751

St. Moritz

Hotel Monopol

****Hotel im Zentrum
Zweisaisonbetrieb

sucht auf Anfang September 1978 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Sekretärin

Aufgabenbereich:
Réception
Hauptkasse
NCR 42
Korrespondenz D/E/F

Interessentinnen mit Hotelerfahrung wollen uns bitte die Bewerbung mit den nötigen Unterlagen zustellen.

Tel. (082) 3 44 34 5264

Restaurant Corso

Theaterstr. 10, Bellevue
8001 Zürich

Wir suchen nach Übereinkunft qualifizierten

Chef de service

Diese Kaderstellung erfordert nebst gutem beruflichen Können ein hohes Mass an Einfühlungsvermögen.

Wir bieten entsprechendes Salär, geregelte Arbeits- wie Freizeit, ein junges, freudiges Team sowie neuen Betrieb.

Richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.
5908

Berghaus Visco Suisse 6174 Sörenberg

sucht per sofort

Hotelsekretärin
(Aide du patron)

Alleinkoch
Koch
oder Köchin
Serviertochter
Buffettochter

Offerten sind erbeten an

Familie E. Maag-Strickler
Tel. (041) 78 12 46 5784

Wenn für Sie die Saison aufhört, dann fängt sie bei uns wieder an!

Auf August/September suchen wir einen

Chef saucier und Chef de partie
Patissier

Junge, qualifizierte Fachleute, die nach einigen Saisonstellen mal im Jahresbetrieb arbeiten wollen, finden bei uns den bestausgerüsteten Betrieb in Basel. Unser umfangreiches, anspruchsvolles Küchenprogramm bietet Ihnen die rechte Basis, sich in der A-la-carte-Küche weitere Kenntnisse zu erarbeiten.

Wenn Sie noch dazulernen oder auch Ihre Kenntnisse unter Beweis stellen wollen, dann schreiben Sie uns oder telefonieren Sie unserem Herrn Bodo Schöps.
5483

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

★★★★ Hotel International Basel

---

hotel revue

Planen Sie Ihre Karriere!

hotel revue

Werden Sie Abonnent

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

Für Luftpost-Abonnement bitte anfragen!

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

Name: _____

Vorname: _____

Beruf: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

HR

Hotel Bernerhof Wengen

Gesucht in kleine Brigade in Ganzjahresstellung fachlich und charakterlich gut ausgewiesenen

Küchenchef

auch Jungchef

Offerten an die Direktion.

5772

Café MERKUR Restaurant

Im Rahmen der Expansion unserer Kette suchen wir nach Übereinkunft

Geschäftsführerinnen Geschäftsführer

Unsere Kette ist gesamtschweizerisch vertreten und besitzt Betriebe verschiedener Grössen und Konzepte.

Wir verlangen:
- gründliche Ausbildung in Küche, Service und Administration
- nach Möglichkeit praktische Erfahrung in der Betriebsführung
- Initiative und Freude an Selbständigkeit

Wir bieten:
- moderne Anstellungsbedingungen
- Weiterbildung
- Aufstiegsmöglichkeiten

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto, Handschriftprobe und Referenzen.

MERKUR AG
Abteilung Eigene Gaststätten
Fellerstrasse 15, 3027 Bern P 05-6036

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetrieb

fachkundige

Serviertöchter/Kellner

in anspruchsvollen A-la-carte-Service

qualifizierte, tüchtige

Barmaid

in unsere Dancing-Bar

gut ausgewiesener

Chef de partie

in gut bezahlte Stelle

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

Hans Knuchel
Hotel Seestern, 6315 Oberägeri
Telefon (042) 72 18 55 5894

DAN

DAN HOTELS ISRAEL

Für unsere international bekannten Hotels

Dan Hotel, Tel Aviv
King David, Jerusalem
Dan Carmel, Haifa
Dan Accadia, Herzlia
Dan Cesarea

suchen wir für sofort oder nach Übereinkunft

Chef de cuisine
Sous-chef de cuisine
Chefs de partie
Commis de cuisine
Chef pâtissier
Commis pâtissier

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an:

P. Schuber, General Manager
Dan Hotels Corporation
Tel Aviv (Israel)
99, Yarkonstreet 5895

Wir vom Alexandra

suchen für die Wintersaison

Direktion:	**Directrice** **Sekretärin**
Front Office:	**Réceptionist(in)** **I. Kassier(in)** **II. Kassier(in)** **Logentournant**
Küche:	**Sous-chef/Saucier** **Chef garde-manger** **Chef pâtissier** **Chef de grill/ Rôtisseur** **Chef entremetier** **Tournant** **Commis de cuisine** **Küchenburschen**
Restaurant:	**I. Maitre d'hôtel** **II. Maitre d'hôtel** **Chef d'étage** **II. Barmaid** **Serviertöchter** **Chef de rang** **Demi-chef de rang** **Commis de rang**
Etage:	**Gouvernante** **Zimmermädchen** **Portier** **Lingère**
Fitness-Club:	**Masseur/Masseuse**
Entertainment:	**Pianist** **Discjockey**

769

Das Sporthotel mit viel Flair.

Hotel Alexandra Arosa

Telefon 081/ 310111 Telex 74261

Mettler

Mettler Instrumente AG, 8606 Greifensee

In unserem Verwaltungszentrum in Greifensee verpflegen wir täglich über 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die sich über einen freundlichen Service freuen.

Für die Führung dieses Betriebes suchen wir eine erfahrene

Kantinenleiterin

die auch im Stossbetrieb die Übersicht nicht verliert.

Das Aufgabengebiet umfasst:
- Verteilung der Mahlzeiten, die von der Zentralküche angeliefert werden
- Herstellung und Verteilung kalter Teller
- Organisation und Überwachung des täglichen Kaffee- und Znüniverkaufs
- Organisation, Durchführung und Überwachung von Besuceressen
- Führung und Einsatz des Personals

Von Ihnen erwarten wir:
- gastgewerbliche Ausbildung, wenn möglich Richtung Gemeinschaftsverpflegung
- Kochkenntnisse, vor allem für die Aufbereitung der angelieferten Mahlzeiten
- Kenntnisse der kalten Küche
- Erfahrung in der Führung von weiblichem Personal

Interessieren Sie sich für diese vielseititge und interessante Aufgabe? Dann senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung.

Personaldepartement der Mettler Unternehmungen
8606 Greifensee, Tel. (01) 928 11 61 (Herr Günthardt)

P 44-38393

Grand-Hotel Belvedere 7270 Davos Platz

sucht für Wintersaison

Réception	**Journalführer(in)** NCR 42
Loge	**Telefonistin** **Chasseur**
Etage	**Zimmermädchen** **Zimmermädchen-Tournante** **Portier**
Saal	**3. Oberkellner** **Winebutler** **Chef d'étage** **Chef de rang** **Demi-chef de rang** **Commis de rang**
Office/ Küche	**Officegouvernante** **Office-/ Küchenburschen -mädchen**
Kaffeeküche	**Kaffeekoch/-köchin**
Economat	**Gouvernante**
Keller	**Kellerbursche**
Lingerie	**Lingeriegouvernante** **Glätterin** **Wäscher(in)** **Flickerin** **Lingeriemädchen**
Hallenbad	**Bademeister**
Grill	**Chef de rang** **Commis de rang**
Dancing	**Barpraktikantin** **Kellner/ Serviertöchter**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

Toni Morosani jr.
Grand Hotel Belvedere
7270 Davos Platz 5911

Café-Restaurant-Hôtel

importante station du centre du Valais, cherche dès la saison d'hiver 1978

un couple de gérants ou locataires

conviendrait à excellent cuisinier, grand restaurant.

Ecrire avec curriculum vitae sous chiffre P 36-900475 à Publicitas, 1951 Sion.

SOS – Wir suchen Barmaid

In unserem neu ausgebauten Dancing mit Bar fehlt uns nur noch eine charmante, tüchtige

Barmaid

wie Sie, die weiss, was unsere Gäste schätzen.

Wir würden uns freuen, Sie bald kennenzulernen.

Rufen Sie uns doch heute noch an.

Telefon (062) 21 66 77

Hotel Hauenstein

P 29–103

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft nach Adelboden, in gutgehendes Arbeiterrestaurant,

2 Serviertöchter

(Bewerberinnen auch ab 30 Jahren erwünscht)

oder Kellner

(nur Schweizer).

Jahresstelle, guter Verdienst.

Sich melden

Hotel Victoria
3715 Adelboden
Telefon (033) 73 16 41 5675

Probleme eines Betriebes lösen sich nirgendwo von selbst. Das Gespräch im Team kann aber dazu vieles beitragen. Ein kluger Geschäftsführer hört auf seine Mitarbeiter.

Wenn auch Sie gerne in einem Unternehmen tätig sind, wo man nicht einfach von oben diktiert, sondern wo Sie als Mitarbeiter ernst genommen und zur Problemlösung zugezogen werden, wo man auf Sie als Fachmann gerne hört und Ihre Meinung etwas zählt, dann kommen Sie zu uns.

Wir haben im Moment folgende Kaderpositionen zu besetzen

Sous-chef
Zürich und Genf

Chef de service
Zürich

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns an oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen!

P 44-61

* Bitte telefonieren oder schreiben Sie uns auch, wenn Sie erst zu einem späteren Zeitpunkt an einen Stellenwechsel denken oder sich für eine andere Position bei Mövenpick interessieren.

Mövenpick Personalberatung und Stelleninformation, Werdstrasse 104, 8004 Zürich, Tel. 01/241 09 40

MÖVENPICK

فندق الظهران الدولي
dhahran international hotel

Saudi Arabia

The most luxurious hotel in East Saudi Arabia – 200 rooms – exclusive suites – very large convention facilities.

Swiss management – excellent tax free salary – full accomodation – generous home leave

still resquires for late autumn

front office manager
***assistant front office**
***telephone and communications manager**
***hall porter**
***allround front office**
chief accountant
assistant bookkeeper
NCR 299e operator

staff controlers
***assistant personnel manager**
laundry manager
***assistants to laundry manager**
chief steward
assistant to chief steward
chef de cuisine
chefs de partie
chef arabic*

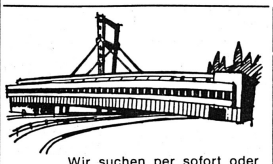
banqueting manager
restaurant manager
assistant restaurant manager
assistant coffee shop manager
pool- and lounge manager
asst. to the banqueting manager
room service manager
allround food and beverage
secretaries and clerical staff

*arabic indispensable

Knowledge of the english language and single status are essentiel. Only male staff. Overseas experience will be taken into consideration. Interviews in Geneva, Zurich, Frankfurt, Brussels and Paris.

Please apply with curriculum vitae, certificates, passport-size photograph to:
Dhahran International Hotel, Miss J. Winterhalter, 28, boul. du Pont d'Arve, 1205 Geneva, Switzerland, phone (022) 20 14 44.

5958



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft eine(n)

Betriebsassistenten(-in)

Sie sollten mitbringen:
- abgeschlossene gastgewerbliche Berufslehre
- administrative Grundkenntnisse
- Idealismus und Einsatzfreude
- einige Berufserfahrung
- Fremdsprachenkenntnisse

Wir bieten Ihnen eine interessante Aufgabe mit guten Aufstiegsmöglichkeiten.

Gerne erwarten wir Ihre detaillierten Unterlagen oder Ihren Anruf.

(Herr Brugger)

P 44-61

MÖVENPICK
SHOPPING-BRÜCKE
Würenlos
Tel. 056/74 01 61

Im Oktober eröffnen wir vor den Toren Basels unsere Autobahn-Raststätte Pratteln

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes benötigen wir noch folgende qualifizierte Kräfte:

Köche	Entremetier, Saucier Garde-manger, Jungköche
Bäcker – Pâtissier	für Schaubäckerei und Produktion
Serviertöchter	mit guter Serviceerfahrung
*****	
Hilfsköche	werden auch angelernt
Buffettöchter	für Selbstbedienungsrestaurant und Boulevard-Café
Hilfspersonal	für Rüsterei, Produktion und Hauswartung
Aiutanti di cucina **Aiutanti di casa**	con permesso «B»

Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto richten Sie bitte an:

RASTSTÄTTE PRATTELN AG
Direktion und Verwaltung
Südquaistrasse 14, 4019 Basel, Tel. (061) 65 00 65

P 03-6671

WINDROSE

IMCO

Wir sind ein bedeutender Import- und Handelsbetrieb der Lebensmittelbranche und suchen nach Vereinbarung einen

kaufmännischen Mitarbeiter für den Verkauf

und teilweise für den Einkauf.

Wir bieten:
- eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe mit viel telefonischen Kontakten
- einen Arbeitsplatz im Grünen (Stadtgrenze Wollishofen)
- ein Personalrestaurant à la Mövenpick
- ein angepasstes Salär und Sicherheiten eines Grossunternehmens

Wir erwarten:
- eine abgeschlossene kaufmännische Lehre oder eine gleichwertige Ausbildung
- einige Jahre Praxis in der Lebensmittelbranche
- Freude am Verkauf (keine Reisetätigkeit) und Verhandlungsgeschick
- gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und eventuell Italienisch
- rechnerische Begabung

Wir freuen uns, auf Ihre Bewerbung, die Sie bitte an folgende Adresse richten:

IMCO AG, Zürichstrasse 77, 8134 Adliswil
Tel. (01) 710 23 64 (H. Oeschger)

P 44-61

Fürigen

HOTEL FÜRIGEN

Bankettsäle
Restaurants Bars Dancing

Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter:

Direktionssekretärin
(NCR, Korrespondenz)

Hotelsekretärin
mit Erfahrung

Servicetochter
für Bure-Beiz

Kioskverkäuferin

Restaurationstöchter
(à la carte)

Lingeriedame

Interessenten melden sich schriftlich oder telefonisch an

Hotel Fürigen
6362 Fürigen
Telefon (041) 61 12 54

5618

Für einen Verband im Raum Zentralschweiz mit Sitz in Luzern wird gesucht ein

Geschäftsführer

Erwartet werden
- gereifte, dynamische und umgängliche Persönlichkeit für die selbständige Führung des Verbandssekretariats
- Erfahrungen im Bereich Reisen und Touristik
- Bereitschaft, sich mit Themen der Tagespolitik zu befassen
- Mithilfe bei der Redaktion der Verbandszeitung
- Erwünscht sind Sprachkenntnisse un Englisch, Französisch und Italienisch

Geboten werden
- selbständiger und abwechslungsreicher Arbeitsbereich, der vollen Einsatz verlangt
- zeitgemässe Salarierung, evtl. mit Erfolgsbeteiligung
- alternierende 5-Tage-Woche
- direkt der Verbandsleitung verantwortlich

Interessenten wenden sich schriftlich, unter Beilage der üblichen Bewerbungsunterlagen, an das Advokaturbüro Dr. Joseph Egli, Altstadtgasse 1, 6210 Sursee.

P 25-191814

Einem guten Chef de partie gebe ich die Chance, sich als

Sous-chef

zu bewähren.

Rufen Sie mich an.

Tel. (01) 221 15 34 (Leo Hofer)

P 44-61

Erstklasshotel in Winterthur

sucht per 1. August 1978 oder nach Übereinkunft tüchtigen, jungen Mann als

Portier

Geregelte Arbeitszeit, 5½-Tage-Woche (Ausländer mit Bewilligung B oder C).

Tel. (052) 23 22 31, Frau de Mol verlangen.

M+S 224

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ
Flims
1100 m – 2800 m

Hotel Crap Ner
7017 Flims Dorf

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Réceptionspraktikantin
Saucier
Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an

Urs Trauffer
Hotel Crap Ner
7017 Flims Dorf
Tel. (081) 39 26 26

5735

L'Hôtel du Lac
à Vevey

cherche pour date à convenir

une secrétaire de réception
Français, anglais, allemand, conn. NCR 42

portier de nuit
parlant f, ang., all.

chef de partie
dans une petite brigade, jeune et dynamique

Places à l'année.

Faire offre à la direction avec curriculum vitae et photographie.

5934

RESTAURANT Pfauen MÖVENPICK

Wir haben eine Bar!
Wir haben keine Barmaid!

Sind Sie eine Barmaid?

Dann haben wir eine Barmaid, für unsere Bar!

Rufen Sie mich an.

Dieter Albert
Telefon 242 83 11

P 44–61

Restaurant Kreuzstrasse
Stein-Säckingen

Wir suchen auf 1. September

Serviceangestellte

Kenntnisse im Speiseservice erwünscht.

Geregelte Arbeitszeit
Mittwoch und jedes zweite Wochenende frei
Zimmer im Haus

Rufen Sie uns an,
(064) 63 11 56, Frau Meister oder Frau Burri verlangen.

5955

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.

Front Desk:
Kassier(in)
Telefonistin

Food+Beverage:
Chef F+B Kontrolle
Assistent Chief Steward

Küche:
Chef de partie
Commis de cuisine

Etage:
Gouvernante
Zimmermädchen
Teilzeit möglich (mit Bewilligung B oder C)

Hotel-Kiosk:
Verkäuferin
(Teilzeit möglich)

Interessenten(-innen) wenden sich bitte schriftlich oder telefonisch an

Herrn P. Betschart
Hotel Nova Park
Badenerstrasse 420
8004 Zürich
Telefon 54 22 21

767

Hotel Nova-Park – wo man sich trifft

Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 542221

Hotel Merkur
Restaurant
«Le Mazot»
Bahnhofplatz 35
3800 Interlaken

Zur Ergänzung unserer 8-Mann-Küchenbrigade suchen wir in Sommersaison oder Jahresstelle

Chef de partie

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion,
Telefon (036) 22 66 55. 5907

Wir suchen in gepflegtes Hotel per 1. Oktober sehr tüchtige

Etagengouvernante

sowie nach Übereinkunft ebensolche

Lingeriegouvernante

in der Stadt Zürich.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 5910 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Morosani's Posthotel

Davos

(Erstklass-Ferienhotel, 160 Betten, Hallenbad, Sauna, Solarium, Spezialitätenrestaurant, Snackcorner, Bar, Pöstli-Club)

sucht folgende Kadermitarbeiter auf kommende Wintersaison mit Eintritt auf Ende November:

2. Oberkellner

für Speisesaal

2. Oberkellner

für Spezialitätenrestaurant

Chef de service

für Pöstli Night Club mit internationalen Spitzenorchestern und 400 Sitzplätzen

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an

H. P. Kreuziger, Direktor
Morosani's Posthotel
7270 Davos Platz
Telefon (083) 2 11 61 5885

RESTAURANT Pfauen MÖVENPICK

Unsere anspruchsvolle Küche benötigt qualitätsbewusste Mitarbeiter. Wir suchen

Commis de cuisine und Chefs de partie

mit viel Liebe zum Kochberuf.

Fragen Sie Armando Faes oder Karlheinz Hubertz, sie geben Ihnen gerne Antwort auf alle Ihre Fragen.

Telefon (01) 69 04 44

P 44–61

Hotel-Restaurant Krone
3074 Bern-Muri

Wir suchen nette, gewandte

Hotelfachassistentin

zur Entlastung der Aide-directrice und eventuellen Stellvertretung der Service-Chefin.
Schreiben Sie uns oder rufen Sie uns unverbindlich an, (031) 52 16 66 (Herr Bächler und Frau Crivelli). 5899

Postbar, Oensingen

Wir suchen tüchtige, nette

Barmaid

Guter Verdienst. Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten sind zu richten an

Roland Bloch
Telefon (062) 76 17 76

5674

NIGHT-CLUB clara

Basels attraktivster NIGHT-CLUB mit internationalen Top-Shows

Gesucht per sofort tüchtiger

Kellner

Hoher Verdienst.

Anmeldungen an

Direktion Clara Variété
4058 Basel
Telefon (061) 25 43 45

5872

Aussichtsrestaurant Buchenegg
8143 Buchenegg
bei Zürich
Telefon (01) 710 73 90

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter oder Kellner

(auch Anfänger oder aushilfsweise). Sehr hoher Verdienst, 5-Tage-Woche, Speiseservice.

Nähere Auskunft geben wir gerne.

Verlangen Sie bitte Herrn Eltschinger oder Frl. Stucki.

5893

Hotel Ascot
Lavaterstrasse 15
8027 Zürich
Tel. (01) 201 18 00

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de partie Commis de cuisine

Geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst.

Rufen Sie uns an und verlangen Sie Herrn Kessler oder Frau Hellmann.

P 44-1075

Davos

Gesucht in Saison- oder Jahresstelle

Buffettochter oder -bursche

Telefon (083) 5 25 25
Hotel Kulm, Familien Kessler
7299 Wolfgang Davos

OFA 132.140.445

Für unseren verunfallten Mitarbeiter suchen wir per sofort Ersatz

Serviertochter oder Kellner

mit guter Berufserfahrung. Hoher Verdienst.

Telefon (027) 63 12 88

Berghotel 3941 Albinen/VS
Nähe Leukerbad 5901

Allemagne
Die Mühlenhelle
527 Gummersbach 31

Hohler Strasse 1
Telefon 02261/75097

Für unser Luxusrestaurant bei Köln suchen wir zum baldmöglichen Eintritt:

1 Chef de cuisine
Jahresanfangsgehalt
DM 55 000.–

1 Chef garde-manger/ Patissier
1 Commis de cuisine

Wir legen Wert auf längere Zusammenarbeit. Wohnungen können gestellt werden.

Schriftliche Bewerbung mit Referenzen erbeten. Vorstellungskosten werden ersetzt.

765

Hôstellerie
du Vignier
(Lac de la Gruyère)
1631 Avry
devant Pont

demande de suite

1 chef de cuisine
1 jeune cuisinier
(ou extra)
1 sommelier(ère)

Tél. (029) 5 21 95

5867

Ich koche mit Vergnügen, weil ich es gerne mache! Ich möchte gerne eine Jahresstelle, wenn möglich am Thunersee. Eine kleine Wohnung in der Nähe wäre mir angenehm.
Sind Sie der

verantwortungsbewusste Koch

der diese Fragen mit Ja beantworten kann, dann haben wir die Stelle für Sie ab 1. Oktober 1978.

Ihrer schriftlichen Bewerbung mit Lohnansprüchen und Foto sehen wir gerne entgegen.

Fam. A. Künzle
Hotel-Restaurant Kreuz
3653 Oberhofen
am Thunersee
Tel. (033) 43 14 48

5862

HOTEL ENGEL
CH-4410 LIESTAL

HR. Hartmann-Lang

Tel. 061-91 25 11 Telex 62 086

Wir suchen

Kellner oder Serviertochter

mit Berufslehre
und

Anfangskellner oder Anfangsserviertochter

Bewerbungen an

H. R. Hartmann-Lang
Hotel Engel
4410 Liestal
Telefon (061) 91 25 11

5871

WENGEN

Hotel Regina ****

160 Betten in bekanntem Winterkurort

Wir suchen für Wintersaison 1978/79

Saucier
Garde-manger
Patissier

Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an

Jack Meyer
Hotel Regina
3823 Wengen (Berner Oberland) 5876

Hotel Regina 3823 Wengen

Telefon (036) 55 15 12

Grand Hotel Kurhaus
7078 Lenzerheide

sucht für die Wintersaison folgende Mitarbeiter:

Büro:	**Mecanograf** (NCR 42, abschlusskundig)
	Sekretärin (D/F/I, Eintritt zirka 1.10.1978)
	Büropraktikantin (KV oder HD, Eintritt 11.9.1978)
Loge:	**Telefonistin** (D/F/E)
Bar:	**Barmaid** (D/F/E) **Barhilfe**
Etages:	**Zimmermädchen**
Service:	**Saalkellner Serviertochter**
Küche:	**Küchenchef** (Schweizer) **Chefs de partie Commis de cuisine**
Divers:	**General-gouvernante Betriebstechniker** (Schweizer)

Anfragen und Bewerbungen (mit Foto, Zeugnissen sowie Gehaltsansprüchen) bitte an:

Reto Poltera
Grand Hotel Kurhaus, 7078 Lenzerheide
Tel. (081) 34 11 34 (werktags)

5929

Hôtel Excelsior
1820 Montreux

sucht in Jahresstelle mit Eintritt nach Vereinbarung (auf sofort)

Sekretär(in)/ Korrespondent(in)

NCR 42, Réception, Inkasso, allgemeine Büroarbeiten. D/F/E in Wort und Schrift Bedingung.

Chef de rang

(Vertretung des Maître d'hôtel)
D-, F-, E-Kenntnisse erforderlich.

Offerten an

F. K. Liechti
Hôtel Excelsior, 1820 Montreux 5554

Morosani's Posthotel

Davos

Erstklasshotel, 160 Betten, Hallenbad, Sauna, Solarium, Pöstli-Club, Pöstli-Bar, Restaurant, Stübli, Corner

sucht in Jahresstelle

Chef(in) de réception

Neben der Führung der Réception mit 6 bis 8 Mitarbeitern ist unser Chef de réception auch für die Personaladministration für 80 bis 130 Mitarbeiter in Zusammenarbeit mit dem Direktor verantwortlich.

Zwecks Einarbeitung sollte unser neuer Chef de réception anfangs Oktober eintreten.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an

H. P. Kreuziger, Direktor
Morosani's Posthotel
7270 Davos Platz
Telefon (083) 2 11 61 5886

Ihre Stelle beim SV-SERVICE

Unsere Organisation ist für die Führung von 280 Verpflegungsbetrieben verantwortlich. Nach Vereinbarung suchen wir für frei werdende Posten

3 Betriebsleiterinnen

die mit Schwung und Umsicht «ihrem» Personalrestaurant vorstehen und für die Gäste eine angenehme Atmosphäre schaffen. Zur Auswahl stehen:

Ostschweiz: Für dieses Personalrestaurant eines bekannten Industrieunternehmens in **Rorschach** sind gute Kochkenntnisse unerlässlich. Organisationstalent braucht es in besonderem Ausmass, da es auch die angeschlossene Filiale zu betreuen gilt.

Kt. Solothurn: Lebhaft geht es im geschmackvoll renovierten und zweckmässig ausgestatteten Personalrestaurant SBB in **Olten** zu. Die Gäste wissen ein abwechslungsreiches, sorgfältig zubereitetes Angebot zu schätzen.

Zürich: Die Mitarbeiter dieses am Stadtrand Zürichs domizilierten, weltweit bekannten Unternehmens erwarten einiges von ihrem Personalrestaurant. Die Aufgabe ist anspruchsvoll, um so mehr als die Küche noch Mahlzeitenauslieferungen an andere Firmen vornimmt.

Wir wünschen uns:
initiative, verantwortungsbewusste und freundliche Mitarbeiterinnen mit abgeschlossener gastgewerblicher oder hauswirtschaftlicher Ausbildung und Praxis, Führungsqualitäten, Organisationstalent und guten Umgangsformen. Der Fähigkeitsausweis ist erforderlich.

Wir bieten:
zeitgemässe Entlöhnung, gute Arbeitsbedingungen, regelmässige Weiterbildung, fortschrittliche Sozialleistungen und gezielte Einführung.

Nähere Auskunft erteilt gerne:

SV-Service Schweizer Verband Volksdienst
Neumünsteralle 1, Postfach, 8032 Zürich
Tel. (01) 32 84 24, int. 51 (Frau H. Furter)

P 44-855

Hôtel Le Richemond

Rue Ad.-Fabri 8–10

1211 Genève 1

Case postale 684

cherche

secrétaire de réception

(homme) NCR 42
connaissance des langues

commis pâtissier

Place à l'année.

Prière de faire offre complète ou de téléphoner (022) 31 14 00, int. 3147.

Grand Hotel Kurhaus 7078 Lenzerheide

In unserem Erstklasshotel ist ab anfangs Dezember für die Wintersaison 1978/79 der Vertrauensposten als

Küchenchef

neu zu belegen.
Wir suchen einen gutausgewiesenen, erfahrenen Fachmann, der es versteht, eine gepflegte, zeitgemässe Hotelküche mit einer mittleren Brigade erfolgreich zu führen.
Modernste Kücheneinrichtung, Elektroherd und Convectomat.

Handschriftliche Bewerbungen mit Foto, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten an die Direktion

Grand Hotel Kurhaus, 7078 Lenzerheide
Telefon (081) 34 11 34, werktags 5928

The Peninsula Group

requires for

The Hongkong Hotel

an Executive Housekeeper

The successful applicant will have:
- Sound training and a thorough knowledge of all operational aspects of the Housekeeping Department.
- Appropriate experience in a deluxe establishment.
- Considerable presence and adaptibilty.
- Good knowledge of the English language.

We offer:
- A two year contract with full board and lodging.
- Two months paid leave after 22 months.
- Return air passage from Europe and full social securities.

Please apply with curriculum vitae, copies of certificates and recent photograph to:

GROUP PERSONNEL MANAGER
THE PENINSULA GROUP
OCEAN CENTRE
11/F, KOWLOON, HONG KONG 5646

Direktion

für ein Hotel der obersten Preisklasse gesucht. Ganzjahresbetrieb, 220 Betten, Eintritt nach Absprache.

Wir erwarten
- Umfassende Ausbildung in der zeitgemässen Gastronomie
- Erfolgreich im In- und Ausland-Management
- Nachweis zu weltweiten Kontakten: Reisebüros, Convention Organisation
- Starke Persönlichkeit, unbeirrbar in der Zielstrebigkeit, Organisationstalent, Fähigkeiten zu unternehmerischem Handeln (Idealalter 35 bis 45 Jahre).

Was wir bieten
- Vieles. Aber darüber unterhalten wir uns nach Eingang Ihrer Bewerbung. Diese wird streng vertraulich behandelt.

Ihre ausführliche Offerte erbitten wir unter Chiffre 5919 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Im Auftrag eines Geschäftspartners in

Saudi-Arabien

suchen wir für ein Restaurant folgende Mitarbeiter

Geschäftsführer/Restaurateur

der schon einen mittelgrossen Betrieb mit Erfolg geführt hat, gute Englischkenntnisse besitzt und einige Auslanderfahrung mitbringt.

Küchenchef

der gute Führungsqualitäten hat, ideenreich und kostenbewusst ist, Englischkenntnisse hat und wenn möglich auch schon im Ausland war.

Metzger/Wurster Bäcker/Konditor

Das Restaurant, das im Herbst dieses Jahres eröffnet wird, umfasst 150 Sitzplätze, ist nach modernsten Grundsätzen gebaut und mit europäischen Maschinen und Apparaten ausgerüstet.

Interessenten richten Ihre Offerte bitte an

Mövenpick Personalberatung und Stelleninformation
Werdtstrasse 104, 8004 Zürich
Telefon (01) 241 09 40 (Yves Schlaepfer)

P 44-61

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

Etes-vous le

chef de vente traiteur

Capable de diriger ce service, de conseiller votre clientèle et d'organiser nos interventions? Si vous avez de très bonnes connaissances gastronomiques, de l'imagination et de l'esprit d'initiative et que vous possédez un talent de vendeur, nous vous offrons un poste de travail intéressant et varié.

Offres avec curriculum vitae adresser à

Monsieur H. Huser
Mövenpick Cendrier
17, rue du Cendrier
1211 Genève 1
204

en avant avec MÖVENPICK

P 44–61

---

metropole

CH-3800 Interlaken Tel. 036 21 21 51

180 Betten · Dancing-Bar · Raclette-Taverne · Metro-Snack · Apéro-Bar · Restaurant Chaplais · Top o'Met · Hallenbad · Sauna · Parking · Garage · SRS Reisen-Service

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle einen tüchtigen Mann als

Nachtportier-Ablösung

und für allgemeine Reinigungsarbeiten von 22.00 bis 7.00 Uhr.

Wir bieten geordnete Arbeitsverhältnisse.

Schriftliche Offerten sind zu richten an:

Personalbüro Hotel Metropole
3800 Interlaken 5888

Gasthof Löwen Bar Dancing 5745 Safenwil

Gesucht für Speiserestaurant per Anfang August

2 nette Serviertöchter evtl. Kellner

Schichtbetrieb, guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.

1 Küchenbursche

für Haus- und allgemeine Küchenarbeit.

Auf Mitte September

1 Mädchen

für Buffet und Lingerie

Es freut sich auf Ihren Anruf
Familie Bürli
Telefon (062) 67 17 53 5863

Für die Führung unseres modern eingerichteten (Selbstbedienung) Bergrestaurants Pradaschier, Churwalden, sowie wir für die Wintersaison 1978/79 einen qualifizierten

Geranten (auch Ehepaar)

Wir erwarten an selbständige Arbeit gewohnten, einsatzfreudigen Koch mit Führungs- und Organisationstalent sowie die Fähigkeit auch administrative Arbeiten erledigen zu können.

Schreiben oder telefonieren Sie uns bitte. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Sesselbahn und Skilifte
Churwalden AG
Bergrestaurant Pradaschier

Rico Wieser
Meierweg 31, 7000 Chur

Telefon Privat (081) 22 08 77
Telefon Geschäft (081) 22 07 44 (316)

P 13–2865

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 auf den 1. September 1978 oder nach Übereinkunft eine freundliche und einsatzfreudige

Hotelsekretärin

(Jahresstelle)

Ihr Aufgabenbereich umfasst:
- Direktionskorrespondenz
- Sämtliche Sekretariatsarbeiten
- Führung der Personaladministration
- Mithilfe in der Werbung

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, moderne Arbeitszeiten, zeitgemässe Entlöhnung, fortschrittliche Sozialleistungen und auf Wunsch Logis im Hause.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an

Herrn A. Bachmann
Direktor der Cresta Hotels, 7270 Davos Platz
Telefon (083) 3 60 22 5937

Der Kur- und Verkehrsverein Sils im Engadin

sucht

Geschäftsführer und Sportsekretär

Aufgabenkreis:
Administration und Büro
Einsatz und Überwachung der Kurvereinsarbeiter
Organisation von Sport- und anderen Anlässen
Ausführung der Beschlüsse der Kurvereinsbehörden

Eintritt Oktober 1978.
Einführung durch den bisherigen Amtsinhaber.

Bewerbung mit den üblichen Unterlagen inkl. Schriftprobe und Gehaltsansprüchen erbeten an

Rolf Kienberger
Präsident des Kur- und Verkehrsvereins
Waldhaus
7514 Sils-Maria 5926

Erstklasshaus in Winterthur

sucht per 1. August 1978 oder nach Übereinkunft tüchtigen

Jungkoch
Chef de partie

Bewerbungen sind erbeten an die Direktion

Garten-Hotel Winterthur
Stadthausstrasse 4, 8400 Winterthur
oder an Tel. (052) 23 22 31
(Frau de Mol verlangen) M+S 224

K 78

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

Panorama-Grill:
Chef de rang

Panorama-Bar:
Barkellner

Checkpoint-Bar:
Barmaid/Hostesse

Küche:
Chef de partie
Pâtissier

Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit (Fünftagewoche, 45 Stunden), gute Entlöhnung, Self-service-Restaurant für unsere Mitarbeiter und auf Wunsch schönes Zimmer oder Appartement in einem unserer Personalhäuser.
Unser Personalchef, Herr Willi Gloor, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte. 5740

am Marktplatz
8050 Zürich
Tel. 01/46 43 41

Restaurant Servit
Aeschenvorstadt 57
4051 Basel

Für unser Selbstbedienungsrestaurant suchen wir für Eintritt nach Übereinkunft tüchtigen

Jungkoch/
Commis de cuisine

Bewerber mit Freude an einem lebhaften, abwechslungsreichen Betrieb, finden bei uns eine gutbezahlte Dauerstelle mit ausgebauten Sozialleistungen und attraktiven Arbeitszeiten (bis 19 Uhr, Sonntag geschlossen).

Sollte Sie diese Stelle interessieren, telefonieren Sie bitte unserem Herrn Roth, Tel. (061) 23 20 00. P 03-1376

Restaurant lausannois
(fermé le dimanche)
cherche pour entrée immédiate
CHEF DE PARTIE
Semaine de 5 jours.
Téléphone (021) 28 75 85 P 22-6721

ZÜRICH REGENSDORF
MÖVENPICK HOTEL
HOLIDAY INN
Partner guter Organisation

Suchen Sie als Sekretärin mehr als eine Routinearbeit in Ihren vier Wänden?

Als

Bankettsekretärin

sind Sie mitten drin im Geschehen. Wenn Sie eine kaufmännische Ausbildung haben, an selbständiges und schnelles Arbeiten gewöhnt sind, wenn Sie rasch von Begriff sind und auch gerne mal improvisieren, wenn Sie gerne Menschen um sich haben und überdies noch Sprachkenntnisse besitzen, dann sind Sie bei uns am richtigen Ort.

Schreiben Sie uns, oder rufen Sie uns einfach an, Herr Pfister gibt Ihnen gerne jede gewünschte Auskunft. P 44-61

ZÜRICH-REGENSDORF
Tel. 01 840 25 20 Telex 53658

Davos

Hotel Albana
Spezialitätenrestaurant

Wir suchen auf 1. Oktober 1978 flinken

Koch

auf 1. September 1978

Buffettochter
oder -bursche

Offerten an
Familie B. Ghidoni 5940

Aussichtsrestaurant
Buchenegg
8143 Buchenegg
bei Zürich
Telefon (01) 710 73 90

Wir suchen gewandten, freundlichen

Kellner oder
Serviertochter

welche bei Eignung später bei uns die Stelle eines

Chef de service

übernehmen kann. Nähere Auskunft geben wir gerne.

Verlangen Sie Herrn Eltschinger oder Frl. Stucki. 5935

Wildsaison im Swiss Centre, London

Letzten Herbst verkauften wir 76 schottische Hirsche, was die grosse Beliebtheit unserer Wildgerichte bestätigt.

Zu Beginn unserer diesjährigen Saison suchen wir

Chef de partie
Commis de cuisine
Metzger

- 5-Tage-Woche, freie Verpflegung
- Berufskleidung wird zur Verfügung gestellt.
- Reisespesen werden nach einem vollen Dienstjahr im Betrag von £ 125.– netto rückvergütet.

Werner Schulz
Personnel Department
Swiss Centre Restaurants
10, Wardour Street
London W. 1 3HG

5905

Auberge des Planches
Montreux

cherche deux

commis de restaurant

(suisses allemands) pour service à la carte.

Ecrire ou téléphoner.
Tél. (021) 61 23 13 5861

Grand Restaurant du Port-de-Pully

M. et Mme André Pelletier-Cavegn
Tél. (021) 28 08 80
cherche

2ème maitre d'hôtel
chef de rang
demi-chef de rang
sommeliers(ères)
jeune cuisinier
dans brigade

Entrée immédiate ou à convenir.
Bon gain. P 22-6900

Wir suchen auf 1. August oder nach Vereinbarung in neuen Tea-room in Thun jüngeren, selbständigen

Koch

Geregelte Arbeitszeit.

Tel. (033) 23 17 07 5868

Chikito

Bern, sucht

Dancingkellner

Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit, guter Verdienst.

Anfragen an:
Telefon (031) 22 26 80
(15.00 bis 17.30 Uhr) P 05-9025

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.

Für unseren lebhaften Frühstück- und A-la-carte-Service suchen wir nach Übereinkunft

Restaurations-
kellner
Serviertochter

Geregelte Frei- und Arbeitszeit (5-Tage-Woche, Frühdienst 6.00 bis 17.00 Uhr oder Spätdienst 17.30 bis 2.30 Uhr).

Interessenten(-innen) wenden sich bitte schriftlich oder telefonisch an

Herrn P. Betschart
Badenerstrasse 420
8004 Zürich
Telefon 54 22 21 768

Hotel Nova-Park – wo man sich trifft

Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 542221

Hotel Freienhof
3600 Thun

sucht für sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Chef de réception
1. Sekretärin/
Sekretär

NCR-42-kundig, sprachkundig, gewöhnt an selbständiges Arbeiten.

Bewerber oder Bewerberinnen richten Offerten an die

Direktion, C. Platzer
Telefon (033) 22 46 72 5938

Hotel Regina ****

160 Betten in bekanntem Winterkurort

Wir suchen für Wintersaison 1978/79 gut präsentierende, freundliche

Barmaid

in unsere Hotelbar. Guter Verdienst.

Offerten mit Bild und Zeugniskopien an

Jack Meyer
Hotel Regina
3823 Wengen (Berner Oberland) 5877

Hotel **Regina** 3823 **Wengen**

Tel. (036) 55 15 12

Erstklasshotel in Winterthur

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Réceptionssekretär/ -sekretärin

als Stellvertreter für den Chef de réception.

Anforderungen:

abgeschlossene Ausbildung, Sprachen D/F/E, evtl. I, NCR-kundig (Anfänger wird angelernt), Pflichtbewusstsein, Organisationstalent und Freude am Umgang mit Menschen.

Offerten sind zu richten zuhanden der Direktion

Garten-Hotel Winterthur
Stadthausstrasse 4, 8400 Winterthur
oder an Tel. (052) 23 22 21
(Frau de Mol verlangen) M+S 224

Arosa

Für unser schönes, gepflegtes Haus in freier Lage suchen wir mit Eintritt auf Oktober 1978 jüngeres, gutausgewiesenes

Direktions-Ehepaar

mit Ausbildung in Küche und Service.

Das Hotel verfügt über 90 Betten, Zimmer grösstenteils mit Privatbädern und befindet sich in ausgezeichnetem Zustand.

Ihre ausführliche Bewerbung mit allen notwendigen Unterlagen richten Sie bitte an:

Hotel Isla, 7050 Arosa

5917

KAFI Feldpausch

Tivoli Spreitenbach

Wir bieten Ihnen eine selbständige, verantwortungsvolle Tätigkeit in einem neuzeitlichen Café. Unser Betrieb ist an Sonn- und Feiertagen geschlossen.

Wir suchen:

Top-Gerantin

Sie haben den Wirtefachkurs oder die Hotelfachschule mit Fähigkeitsausweis absolviert und werden mit viel Flair und Ihrem ganzen persönlichen Einsatz Café, Take-out und Confiserie-Shop führen. Ihre Gäste im Shopping-Center werden Sie mit Geschick zu betreuen wissen.

Eintritt: Wenn möglich am 1. Oktober 1978.

Wenn Sie sich für diese abwechslungsreiche Aufgabe begeistern können, setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.

Feldpausch AG
Zentrales Personalwesen
Spitalgasse 5, 8001 Zürich
Telefon (01) 34 30 76.

5942

Schloss Steinegg
Die Gesundheits-Insel

Das bekannte Kurhotel Schloss Steinegg mit 40 Betten und Ganzjahresbetrieb in Hüttwilen (TG) sucht nach Vereinbarung

kaufmännischen Direktor/ Direktionsehepaar

Ihr Organisationstalent soll gegenüber den Kurgästen einen ruhigen Betriebsablauf garantieren. Die Arbeitszeit von 8 bis 12 und von 15 bis 21 Uhr ist ausgefüllt mit unter anderem:

- Die langfristige Rentabilität des zukunftsgerichteten Kurhotels zu sichern
- die kaufmännischen Arbeiten eigenhändig zu erledigen
- überzeugend stark am Telefonverkauf zu agieren
- ein aufgeschlossenes, gutes Mitarbeiterteam nach gesundem Menschenverstand zu führen
- unseren Gästen zuvorkommend und hilfsbereit beizustehen.

Ich bitte Sie um Zustellung der üblichen Unterlagen für ein erstes informatives Gespräch. Danke.

Peter C. Spleiss
Schloss Steinegg
8503 Hüttwilen (TG) 5922

Im Herzen des Tessins bieten wir Ihnen Ihren neuen Arbeitsplatz.

Für den Herbst (spätestens 15. September) suchen wir für das Kongresszentrum in Lugano den

Chef de service/ Bankettchef

Das in einem herrlichen Park liegende Zentrum besteht aus einem Restaurant, einer Bar und Räumlichkeiten für Bankette bis zu 1000 Personen.

Sie sollten Erfahrungen mit der Organisation von Grossveranstaltungen, dem Verkauf von Banketten, der Beschaffung und vor allem der Führung von Mitarbeitern haben. Perfekte italienische Sprachkenntnisse sind unerlässlich.

Wir erwarten viel von Ihnen, doch neben einem der Position entsprechend guten Gehalt und den Sozialleistungen eines Grossunternehmens bieten wir interessante Aufstiegsmöglichkeiten.

Schreiben Sie uns oder rufen Sie doch einfach an

Mövenpick Parco Ciani
Piazza Independenza 4, 6900 Lugano
Telefon (091) 23 86 56 (Giacomo Chiaramonte)

P 44–61

---

jolie ville
Cairo – Giza
Hotel at the Pyramids

Wir haben eine herausfordernde Aufgabe zu vergeben.

Zur Betreuung der diversen Installationen in unserem 480-Betten-Hotel suchen wir für baldigen Eintritt einen

technischen Unterhaltschef (Chief Engineer)

den wir uns wie folgt vorstellen:

er hat überdurchschnittliche Fachkenntnisse
er hat sich in der Praxis Allround-Kenntnisse angeeignet, könnte somit auch unsere Grossmaschinen (Generator usw.) und den Wagenpark betreuen
er hat die Fähigkeit, einen Stab von zirka 18 Mitarbeitern zu führen
er hat sehr gute Englischkenntnisse
er hat Auslanderfahrung (wenn möglich in Afrika oder Orient).

Bestens qualifizierten Bewerbern bieten wir:

eine selbständige und anspruchsvolle Aufgabe
ein interessantes Salär (50% im Ausland ausbezahlt)
jährliche bezahlte Ferien mit Heimflug
Unterkunft in Privatvilla

Interessenten richten bitte ihre Bewerbung an Yves Schlaepfer.

Mövenpick Personalberatung und Stelleninformation
Werdstrasse 104, 8004 Zürich
Telefon (01) 241 09 40

P 44-61

EURO TENNIS CLUB

Management: TOGA S/A

Euro Tennis Club-Hotel

Costa Blanca
Villajoyosa/Alicante
Spanien

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Chef de réception

D/F, Spanischkenntnisse erwünscht

1 Direktionssekretärin

D/F/E (Spanisch nicht unbedingt erforderlich)

2 Réceptionistinnen D/F

Barmaid für Diskothek

(Umsatzbeteiligung)

für das Euro Tennis Club-Hotel, das grösste CIS-Tennissportzentrum Europas, 230 grosszügige Appartements (800 Betten), mit 17 Tennisplätzen, eigene Badebucht, Windsurfern, Segeln, Wasserski, Fitness, Schwimmbad, grosszügige Aufenthaltsräume, Boutique, Bar, Diskothek usw.

Bewerbungen bitte an:

TOGA
c/o Intersport
Obere Zollgasse 75
3072 Ostermundigen/Bern
✆ (031) 51 43 51 / 51 48 51
Telex 32 862

Hotel-Restaurant «Bären«
Langenbruck im Baselbiet

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter in Jahresstelle mit Eintritt August oder September 1978:

Serviertochter
in Gaststube und für einfachen Bankett- Service

Restaurationstochter oder Restaurationskellner
für lebhaften A-la-carte-Service

Commis de cuisine
und/oder jüngeren

Chef de partie
in kleine Brigade zu guter Küche

Da wir bis 27. Juli in den Betriebsferien weilen, erbitten wir schriftliche Offerten an

Hotel-Landgasthof «Bären»
Postfach, 4438 Langenbruck/BL
oder telefonische Anfrage an unseren Telefon-Antwortgeber, Tel. (062) 60 14 14 (Beantwortung innerhalb 3 bis 4 Tagen).

P 03-4026

THYON 2000 ★★ SION

Station d'été et d'hiver, 1700 lits

cherche

un comptable

Faire offre à:

Pierre Lugon Moulin, 1973 Thyon
Renseignements au (027) 81 16 08

P 36-245

Ascona

Hotel Casa Berno Hotel Arancio

sucht für lange Sommersaison (März bis Ende Oktober 1978)

Restaurationskellner

(mit guten Deutschkenntnissen)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion.

Herrn P. Goetschi
Hotel Casa Berno, 6612 Ascona
Telefon (093) 35 32 32 5945

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ

Flims

1100 m – 2800 m

Hotel Vorab

sucht per sofort

1 tüchtige Restaurationstochter oder -kellner Commis de cuisine oder Koch

für Speiserestaurant

Geregelte Freizeit, hoher Verdienst und angenehmes Arbeitsklima werden zugesichert.

Offerten erbeten an

Fam. Meiler
Hotel Vorab, 7017 Flims Dorf
Tel. (081) 39 18 61

(Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht)!

5947

Fürigen Vierwaldstätter See

HOTEL FÜRIGEN

Bankettsäle
Restaurants Bars Dancing

Infolge Reorganisation suchen wir in Jahresstelle ab August/September 1978, Schweizer oder Niedergelassener, bestausgewiesener

Chef(in) de réception

Interessenten melden sich schriftlich oder telefonisch an das
Hotel Fürigen-Kongresszentrum
6362 Fürigen am Bürgenstock
Tel. (041) 61 12 54

5930

Maison de qualité à Genève «restaurant» désire s'assurer la collaboration d'un

maitre d'hôtel

avec bonnes références, 3 langues parlées; âge souhaité 28–40 ans. Date d'entrée à convenir.

Sous chiffre C 901.701-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Umständehalber suchen wir in unsere gepflegte Rötisserie per sofort oder nach Übereinkunft

qualifizierte(n) Chef de service

Bewerber(innen) mit Freude am Verkauf, aufmerksamer Gästebetreuung, Personalführung usw. erreichen uns unter Tel. (01) 32 34 60 oder 32 25 00 (Herrn Müller oder Herrn Haas verlangen).

P 44-61

Buffet de la Gare
1337 Vallorbe
tél. (021) 83 10 09, le soir

Nous cherchons:

un bon cuisinier une serveuse ou un sommelier

Entrée 20 août ou à convenir, bon salaire à personne capable.

P 22-78

Gesucht in junges Team

Serviertochter/ Barmaid

in Dancing/Diskothek

Geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst sowie Unterkunft sind bei uns selbstverständlich. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Rest. Drei Eidgenossen
Dancing «Al Camino»
Grillroom-Pizzeria
9630 Wattwil
(074) 7 12 31

OFA W 126.280.499

In unser neu eröffnetes **Café** (mit Alkohol) suchen wir auf 1. August oder nach Übereinkunft eine freundliche

Serviertochter

auch Anfängerin. Neues, möbliertes 1½-Zimmer-Logis steht zur Verfügung.

Sonntag ab 21.00 Uhr geschlossen.
5-Tage-Woche (Montag Ruhetag) evtl. 1 Sonntag im Monat frei.

Bernhard Erni-Stritt
Café-Restaurant Zentrum
4855 Wolfwil, Telefon (063) 46 24 83

P 29-34451

Restaurant de l'Hôtel de Ville à Echallens, cherche

sommelier de restauration

Place à l'année, congés réguliers, entrée en fonction à convenir.
Offre avec photo à
M. Ravet, Hôtel de Ville
1040 Echallens

P 22-6189

Restaurant Paprika, Bern

Wir suchen nach Übereinkunft einen

Jungkoch

welcher bereit ist, unsere Ideen zu verwirklichen und auszuführen.

Wir bieten:
Geregelte Arbeitszeit.
Bei Eignung überdurchschnittlichen Lohn.

Restaurant Paprika
3012 Bern
Telefon (031) 24 50 88
Herrn Strasser verlangen.

ASSA 9-5663

Viele Aktionen und Aktivitäten auf dem kulinarischen Sektor prägen unsere Speisekarte.
Denn wir verbinden in unserem gediegenen Restaurant eine feine Spezialitätenküche mit «La cuisine nouvelle».

Was uns jedoch fehlt, ist eine tüchtige

Köchin!

Sollte es in Ihrem Interesse liegen, auch auf diesem Gebiet sich weiterzubilden, dann bietet Ihnen unser Betrieb sicher diese Möglichkeit.

Weiteres über diesen Posten erhalten Sie von

Herrn Cantieni
Restaurant Neu Klösterli
Zürichbergstrasse 231
8044 Zürich
Telefon (01) 32 28 53

P 44–61

Mit Eintritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft suchen wir für unseren vielseitigen Betrieb einen tüchtigen

Sous-chef

Wir erwarten von Ihnen eine gut fundierte Ausbildung und viel Freude am Kochen.

Bei uns arbeiten Sie unter Bedingungen, die wir mit gutem Gewissen als sehr fortschrittlich für unsere Branche bezeichnen dürfen.

Rufen Sie uns doch einfach an!

Herr Cantieni
Restaurant Neu Klösterli
Zürichbergstrasse 231
8044 Zürich
Telefon (01) 32 28 53

P 44–61

Sehr interessante **Auslandstellen** per sofort oder nach Vereinbarung

Bermudas

Hotelpersonal, Köche, Patissiers

Neuseeland

Hotelpersonal,
dringend 1 Executive Chef

Südafrika

Hotelpersonal

Indonesien

1 Chef de partie

England

1 Patissier, 1 Mädchen für die kalte Küche, Kellner, Serviertöchter

Wir haben seit 35 Jahren Erfahrung im Vermitteln von Auslandstellen.

Bitte rufen Sie uns an, wir beraten auch Sie gerne.

Stellenvermittlungsbüro EXPRESS
Bundesplatz 10, 6003 Luzern
Telefon (041) 22 65 15/16 P 25–573

Gesucht auf Herbst 1978 junge, freundliche und erfahrene

Barmaid

Gute Arbeitsbedingungen sowie Verdienstmöglichkeiten.

Serviertochter

für Tagesrestaurant
(Anfängerin wird angelernt)

Schriftliche Offerten sind zu richten an

A. Meli
Dancing Safari
7000 Chur

5921

Für die Neueröffnung unseres sehr schönen Restaurants am rechten Zürichseeufer suchen wir per 1. Oktober 1978:

Geranten-Ehepaar

(Er: Küchenchef
Sie: versiert im gepflegten Speise- und Weinservice)

Serviertochter

Seriöse, einsatzfreudige und fachlich bestens ausgewiesene Bewerber richten Ihre Offerte bitte unter Chiffre 5891 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Engelberg

Für unsern lebhaften Betrieb, Hotel-Restaurant, nach Übereinkunft gesucht

Serviertochter Buffettochter (Kochlehrling)

wenn möglich bald).

Sehr guter Verdienst, angenehmes Arbeitsklima.

Telefon (041) 94 16 74

5875

Sonnmatt Luzern

Gesucht per 1. August 1978 oder nach Übereinkunft

Sekretärin/ Réceptionistin

Wir sind ein medizinisch ausgerichtetes Kurhaus in Luzern und bieten einer Sekretärin eine interessante und ausgefüllte Tätigkeit.

Wir verlangen
KV-Lehre oder Handelsschule
Sinn für Zusammenarbeit.
Erfahrung im Hotelfach erwünscht.

Dafür bieten wir
5-Tage-Woche
geregelte Arbeits- und Freizeit
aufgeschlossenes Team
angenehme Arbeitsatmosphäre

Offerten an

Kurhaus Sonnmatt
6015 Luzern
Telefon (041) 31 32 32
Direktion oder
Frl. Schweizer verlangen

5716

Restaurant in Zürich sucht auf Anfang Januar 1979 einen jüngeren

Betriebseinkäufer

Bewerber mit Erfahrung und Freude am Warenverkehr, Kontrollwesen, Inventuren usw. senden Ihre vollständige Unterlagen unter Chiffre 44–71452 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Restaurant Gmüetliberg
8138 Uetliberg
(Endstation)

Wir suchen per 1. August oder nach Übereinkunft

Kellner Serviertochter

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten, angenehmes Arbeitsklima und fortschrittliche Sozialleistungen. Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Sollten Sie sich für diese Stelle interessieren, telefonieren Sie bitte Herrn
A. Chierzi
Telefon (01) 35 92 60

P 03-1376

Gesucht nach Basel einsatzfreudiger

Geschäftsführer

mit Fähigkeitsausweis zur Leitung eines Bar-/Restaurationsbetriebes mit Discothek.

Offerten erbeten unter Chiffre 5771 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Café-restaurant des Alpes Vaudoises cherche pour place à l'année

serveuse et fille d'office

(Etrangère avec permis B ou C).

Téléphone (025) 6 25 72 ou 6 11 54. P 22-120

Hôtel-Restaurant des Balances
1099 Montpreveyres

cherche

aide de patron

Personne féminine désirée, entrée à convenir. P 22-304514

Tél. (021) 93 11 77

Mittelgrosses Hotel-Restaurant Bar-Dancing, Nähe Winterthur, sucht nach Übereinkunft

Chef de service

als Stütze des Chefs
(Ausweis kann später erworben werden)

Aushilfs-Barmaid

Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Offerten erbeten unter Chiffre 5916 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht per 1. August junge, freundliche

Serviertochter

(evtl. Kellner)

für erstklassigen Speiseservice. Guter Verdienst. Sonntag frei. Wohnung vorhanden.

Bitte melden

Restaurant Räblus
Zeughausgasse 3, 3000 Bern
Telefon (031) 22 59 08

5892

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in gutgehendes Dancing jüngere, charmante

Barmaid

hoher Verdienst, gutes Arbeitsklima

sowie

tüchtiger Küchenbursche

guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Interessenten melden sich bitte bei

Harry Burkhard
Dancing Goldwand,
Club Nr. 1
Landstrasse 6
5415 Rieden bei Baden
Telefon (056) 82 15 20

P 02–621

Zunfthaus «Linde Oberstrass», Zürich, sucht per sofort

Koch und Jungkoch
(Entremetier + Garde-manger)

Serviertochter
für den Speiseservice (mit Sprachkenntnissen)

Buffetbursche
mit guten Deutschkenntnissen und Jahresaufenthalts-Bewilligung.
Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Offerten bitte an
Familie U. Niedermann-Zimmerli
«Linde Oberstrass»
Universitätsstrasse 91
8006 Zürich
Telefon (01) 28 21 09

OFA 150.271.055

BABALU

Gurtengasse 3, 3011 Bern
Tel. 031/22 08 88

Für unseren Nightclub suchen wir auf den 1. August oder nach Übereinkunft junge, tüchtige

Barmaid

Offerten erbeten an

R. Maerkle
Hotel Spinne
3818 Grindelwald

5884

DANCING
NIGHT-CLUB BERN

Le restaurant et hôtel du Monde
1603 Grandvaux (VD)
Téléphone (021) 99 11 74

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

une sommelière

pour saison ou éventuellement à l'année, ainsi qu'une

fille de maison

(travaux de lingerie, etc.)

P 22-6257

Night-Club Dancing Cadillac BEEF CORNER

Gesucht per Anfang August oder nach Vereinbarung

Koch-Aushilfe

für einfache Grillküche. Freitagsablösung, 2 Tage pro Woche, 4mal zirka 2 Stunden pro Tag.
Auch für ältere Leute geeignet.

Restaurant Cadillac
Laupenstrasse 10, Bern
Tel. (031) 25 34 34
(Bitte Hr. Vranic oder Frl. Schläfli verl.)

5939

Laupenstrasse 10, Bern Tel. 031/25 34 34

Carlton Pub Zürich
the first Pub in town

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de bar

Sie sind:
- ein guter Fachmann
- mit dem nötigen Teamgeist
- mit guten Englischkenntnissen
- Sie sind kreativ und einsatzfreudig

Wir bieten:
- Selbständigkeit
- angenehmes Arbeitsklima
- geregelte Arbeitszeit
- angemessene Entlöhnung
- gute Sozialleistungen

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung:

Direktion, Carlton Elite Hotel
Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich
Telefon (01) 211 65 60

5936

Per 1. 9./1. 10. 1978 oder nach Übereinkunft suchen wir in modernsten Hotelbetrieb im Kanton Graubünden:

Direktionsassistentin
(ganzjährig, NCR-kundig)

Sekretärin
(ganzjährig, NCR-kundig)

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, guten Lohn, geregelte Arbeitszeit.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Offerte mit Bild unter Chiffre 5933 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Seglerkeller Disco-Dancing Muschel Seerestaurant Rorschach

Sind Mixed Drinks Ihre Spezialität?

In unser modernes Disco-Dancing suchen wir einen bestausgewiesenen

Barman

oder eine

Barmaid

Gerne verraten wir Ihnen mehr über diese interessante Tätigkeit in einem persönlichen Gespräch.

Seerestaurant Rorschach
Direktion
Telefon (071) 41 55 66

OFA 126.189.972

Club of Clubs

Für unseren exklusiven **Private Member Club** suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine

Club-Hostess

der ein anspruchsvoller Service und die Betreuung internationaler Kundschaft noch richtig Spass macht.

Wir bieten auch Anfängerin mit Sprachkenntnissen die Möglichkeit, durch geschultes Personal eingearbeitet zu werden.

Eintritt nach Übereinkunft.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen bitte an

Herr Christoph Neeracher
Geschäftsführer
Club of Clubs
im Hotel Nova-Park
Badenerstrasse 420
8004 Zürich
Tel. (01) 54 22 21

773

Hotel Bellevue
7050 Arosa

sucht für lange Wintersaison (bis nach Ostern 1979)

Chef de réception – Aide du patron

(Schweizer)

NCR 250-kundig

sprachgewandt und mit den Kenntnissen der Lohnabrechnungen; an selbständiges Arbeiten gewöhnt.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Angabe der Lohnerwartung erbeten an

F. Hold
Hotel Bellevue, 7050 Arosa.

5797

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir noch einen sehr gut ausgewiesenen, initiativen und ambitiösen

Chef tournant

sowie zwei junge, ehrgeizige und einsatzbereite

Commis de cuisine

(Schweizer oder Ausländer mit Jahresbewilligung/Niederlassung) in Jahresstelle.

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten, zwei Tage frei pro Woche, komfortables Personalhaus.

Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen oder auch ganz einfach Ihr Anruf erreicht uns im

BAHNHOFBUFFET SBB, Inh. E. Wartmann
Centralbahnstrasse 10, 4051 Basel
Telefon (061) 22 53 33, Herrn W. Bürgard verlangen.

5648

Hôtel-restaurant de premier rang à Genève

cherche

commis de cuisine
demi-chefs de partie
chefs de partie tournant

Places à l'année
Entrée à convenir
Suisses ou possédant permis B ou C

Offres sous chiffre 5721 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Hotel Bahnhof
3360 Herzogenbuchsee

Telefon (063) 61 23 83

sucht per 1. September 1978 oder nach Vereinbarung jungen, gut ausgebildeten

Küchenchef

der es versteht, unsere vielseitige Küche einwandfrei und selbständig zu führen.

Wir bieten eine gute Entlöhnung und angenehmes Betriebsklima.

Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen oder Ihren Anruf erwartet gerne Frau G. Thommen.

5846

Für unsere anspruchsvolle A-la-carte-Küche suchen wir per 1. August oder nach Übereinkunft einen jungen, initiativen

Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion erbeten. Auskünfte erteilt Ihnen gerne unser eidg. dipl. Küchenchef G. Bihn unter Telefon (056) 22 53 53

OFA 111.244.615

DU PARC
BADEN
HOTEL RESTAURANT

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

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

☐ Zürich ☐ Basel ☐ Bern ☐ Luzern ☐ Lausanne ☐ Genf ☐ Lugano
☐ Regensdorf-Zürich (Holiday Inn) ☐ Opfikon-Zürich (Holiday Inn) ☐ St. Gallen ☐ Würenlos (Autobahn)
☐ Kempttthal (Autobahn) ☐ Pfäffikon SZ ☐ Sihlbrugg ☐ Walensee ☐ München ☐ Frankfurt ☐ Hannover
☐ Stuttgart ☐ Wiesbaden ☐ Viernheim ☐ Essen ☐ Bonn ☐ London ☐ Kairo

als
☐ Chef de partie ☐ Commis de cuisine ☐ Pâtissier ☐ Chef de rang ☐ Service-Steward ☐ Service-Hostess ☐ Commis de rang ☐ Commis de bar
☐ Gouvernante ☐ Essbarverkäuferin ☐ Zimmermädchen ☐ _____

Am frühesten wäre mir dies möglich ab _____

Und nun bin ich gespannt auf Ihre Antwort.

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

Mövenpick Personalberatung und Stelleninformation
Werdstrasse 104, 8004 Zürich, Telefon (01) 241 09 40

MÖVENPICK

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

Hotel Restaurant Alpina
3818 Grindelwald

sucht

Serviertochter

(evtl. Anfängerin)

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten an C. A. Kaufmann.

5853

Moderner, gepflegter Landgasthof sucht zu sofortigem Eintritt (oder nach Übereinkunft):

Koch

(Chef de partie)
- mit abgeschlossener Berufslehre
- ausgewiesenem, fachlichem Können
- guter Zusammenarbeit

Service-mitarbeiter

- sprachenkundig/ fachkundig
- A-la-carte-Service
- freundlich und ehrlich

und bieten:
- gute Verdienstmöglichkeiten
- angenehmes Betriebsklima
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- auf Wunsch: Unterkunft

Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbung an:

Landgasthof Wallberg
8604 Volketswil
CEM-Betrieb
(Hrn. od. Frau Fanti verl.)
Tel. (01) 945 52 22
(Montag geschlossen)

5779

Landgasthof Wallberg Volketswil
8604 Volketswil, Tel. 01/945 52 22

Hotel-Restaurant Dancing

sucht

Kellner

für Restaurant und Dancing

Barmaid

für Dancing-Bar

Aide du patron

Hotel Eden
6440 Brunnen
Telefon (043) 31 17 98

5854

Hotel-Restaurant zur Au
8108 Dällikon
A. Brun, Telefon (01) 844 05 50

5 km ab Stadtgrenze Zürich mit direkter Busverbindung in die Stadt

Wir suchen per 1. August 1978 oder nach Übereinkunft tüchtige

Lingère/ Zimmermädchen

Wir bieten: geregelte Arbeitszeit, feste Entlöhnung, Kost und Logis im Hause.

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

OFA 149.269.790

Kiki-Bar Ascona

sucht per 1. August 1978

Barmaid

mit Erfahrung in Night-Club.

Persönliche Vorstellung oder Tel. (093) 35 17 95

ASSA 84-35011

Hotel Limmathaus Zürich

sucht per sofort oder nach Vereinbarung zuverlässigen und sprachenkundigen

Nachtportier

Offerten sind erbeten an die Direktion

Limmatstrasse 118
8031 Zürich
Telefon (01) 42 52 40

5815

GOLDENES KREUZ GERZENSEE

In unser bestrenommiertes Erstklass-Hotel-Restaurant (Nähe Bern) suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de partie (Entremetier) oder Commis de cuisine

Offerten sind zu richten an:

Herbert Huber, Direktor
Tel. (031) 98 08 36

5777

Gasthof zum Goldenen Sternen

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft freundlichen, flinken

Kellner und Serviertochter

à-la-carte-kundig

Offerten bitte an

M. de Francisco
St. Alban Rheinweg 70, 4052 Basel
Tel. (061) 23 16 66

5719

Für die

Jugendherberge «Höhwald» Davos Wolfgang

an schönster Lage am Davosersee

suchen wir auf den 1. Oktober oder nach Vereinbarung ein

Leiter-Ehepaar

Aufgaben:
Selbständige Führung und Betreuung des Hauses mit 84 Schlafplätzen, Abgabe von Verpflegung an die Gäste, Kassaführung.

Erforderlich sind:
Gute Kochkenntnisse, hauswirtschaftliche, handwerkliche, etwas kaufmännische sowie einige Fremdsprachen-Kenntnisse.

Es steht eine 4-Zimmer-Wohnung im Haus zur Verfügung. Wir bieten gute Sozialleistungen und Altersvorsorge.

Wenn Sie Interesse an dieser sehr selbständigen, vielseitigen und verantwortungsvollen Aufgabe haben, reichen Sie bitte Ihre Kurzofferte mit den üblichen Unterlagen ein an

Verein für Jugendherbergen Zürich
Mutschellenstrasse 116, 8038 Zürich

5898

4001 Basel **HOTEL** Blumenrain 8
DREI KÖNIGE AM RHEIN

Um den Wünschen unserer anspruchsvollen Kundschaft noch besser entsprechen zu können, suchen wir per 1. September 78 oder nach Übereinkunft tüchtigen, qualifizierten

Chef de rang

(Permis B oder C)

Gutausgewiesenen Fachkräften bieten wir ein angenehmes Arbeitsklima, gute Entlöhnung, 5-Tage-Woche und auf Wunsch Logis im Hause.

Richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Direktion Hotel Drei Könige
Blumenrain 8, 4001 Basel

5706

Wir suchen für die Leitung unseres Restaurants in Basel

Geranten-Ehepaar

welches einen Klein-Mittelbetrieb selbständig führen kann.

Wir bieten eine interessante Dauerstelle mit Erfolgsbeteiligung.

Bei Eignung und zufriedenstellender Betriebsführung kann zu einem späteren Zeitpunkt ein Mietvertrag in Aussicht gestellt werden.

Bitte richten Sie Ihre vollständige Offerte mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Foto, Handschriftprobe und Referenzen unter Chiffre 5897 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Les Boutiques MÖVENPICK

Limerick eines Personalchefs

Da war noch ein Chef vom Tirol
der fühlte sich nicht mehr so wohl
ein **Commis** noch fehlte
der die Schnitzel ihm mehlte
und salzte und kochte den Kohl.

Auch der Restaurantmanager
er war einmal Catcher
er dachte sich Tag für Tag
wie soll ich's bloss machen
wer serviert all die Sachen
ob wohl niemand hier arbeiten mag?

Wir eröffnen Anfang August unsere Restaurants und Bar im ersten Textil- und Modecenter der Schweiz in Glattbrugg (Nähe Flughafen Kloten).
Haben **Samstag und Sonntag geschlossen** und suchen noch modebewusste Mitarbeiter, um unseren Gästen die **gastronomischen** Wünsche zu erfüllen.

Wünschen Sie mehr Information, rufen Sie mich bitte heute noch an

A. Meuter
Telefon (01) 810 11 11
Samstag, Sonntag und abends (01) 840 59 11
P 44–61

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft

Chef de rang

Wir bieten guten Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Kurzofferte!

Hotel Alban-Ambassador
Jacob-Burckhardt-Str. 61
4052 Basel
Tel. (061) 35 75 20
158

Les Mövenpick en Suisse romande cherchent pour date à convenir:

sous-chef de cuisine

Nous vous offrons, outre les avantages sociaux d'une grande entreprise moderne, de vastes possibilités de perfectionnement (cours internes).

Si vous avez entre 26 à 28 ans et que vous avez les qualifications nécessaires pour diriger une grande brigade de cuisine, présentez votre candidature par écrit à

en avant avec MÖVENPICK

Direction régionale
Monsieur O. Gontersweiler
17, rue du Cendrier
1211 Genève 1

201 P 44–61

THYON 2000 ☆☆ SION

Station d'été et d'hiver
cherche

chef de réception
comptable
chefs de rang
vendeuses
jardinières d'enfants
femmes de chambres

Offres à

Pierre Lugon Moulin, 1973 Thyon
Renseignement: Téléphone (027) 81 16 08
P 36–245

Gesucht per sofort in Jahres- oder Saisonstelle

Alleinsekretärin
(für Hotel mit 60 Betten)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

Familie Fux
Hotel Grächerhof
3925 Grächen/Zermattertal
Telefon (028) 56 25 15 oder 56 25 16
5813

HOTEL RESTAURANTS CLUB
BAD HORN
AM BODENSEE
TEL. 071/41 55 11

Neu umgebautes Nautik-Hotel am Bodensee sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Sous-chef/Saucier
Commis de cuisine

auf zirka 1. September 1978

Barmaid

für unseren Bounty-Bar-Club in Jahresstelle

Ihren Telefonanruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen erwarten wir gerne.

U. Hatt, Direktor
Hotel Bad Horn
9326 Horn
Tel. (071) 41 55 11
5821

Hotel St. Gotthard
Bahnhofstrass 87
8023 Zürich
Tel. (01) 211 55 00

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Zimmermädchen
Lingeriemädchen

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Zimmer im Personalhaus möglich. Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung.

Rufen Sie uns an und verlangen Sie F. Offers, Personalchef.
P 44-1075

Hôtel Touring Balance
Case postale 498
1211 Genève 3
Tél. (022) 28 71 22

cherche pour le 1er août

1 cuisinier
1 chef de rang
1 gouvernante de lingerie

et pour le 1er septembre

une sécretaire de réception

Places à l'année.

Faire offre à la direction avec références.
5762

Restaurant Hirschen Zug

Wir suchen für sofort tüchtige

Serviertochter

in bestbekanntes Speiserestaurant. Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Jahresstelle.

Melden Sie sich bei

Emil Ulrich
Rest. Hirschen, Zug
Tel. (042) 21 29 30 P 25-12204

Achtung, Welschland!

Möchten Sie gerne in Lausanne oder Genf arbeiten? Wir suchen

Kellner
Serviertöchter
Köche
div. Hilfskräfte

Sie erreichen uns unter Tel. (01) 242 17 61 bis 18 Uhr.
R. Vogel, Personalberater.
P 44-61

Wir suchen per Mitte August 1978 für zirka 8 Wochen
Ferienablösung

Empfangssekretärin (evtl. Sekretär)

für die selbständige Führung der Réception unseres Betriebes mit 100 Betten. Schichtarbeit.

Offerten mit Unterlagen von entsprechend qualifizierten und erfahrenen Bewerbern (innen) (NCR-Kenntnisse unerlässlich) bitte an:

Albert Fankhauser
HOTEL KREUZ
Zeughausgasse 41
3001 BERN
Tel. (031) 22 11 62
5788

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Alleinkoch oder Köchin

sowie

Serviertochter
Barmaid
Buffetdame
oder Buffetbursche

Geregelte Arbeitszeit, familiäre Behandlung, Kost und Logis im Hause.

Offerten an

Restaurant Landhaus
3400 Burgdorf P 09-1020
Tel. (034) 22 29 92

Gesucht in Jahresstelle per anfangs Oktober/November fachtüchtiger, selbständiger

Küchenchef

in mittlere Brigade, erstes Hotel am Platze, 100 Betten, Restaurant und Sonnenterrasse.

Idealalter 30 bis 35 Jahre.

Offerten mit Referenzen unter Chiffre 5671 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel wilerbad am Sarnersee

sucht per möglichst bald oder per September

Koch oder Köchin und Garde-manger/ Hotelmetzger

in kleine Brigade (Jahres- oder Saisonstelle).

Offerten oder Anfragen an:

Moritz Rogger
6062 Wilen-Sarnen
Tel. 66 12 92 5756

HOTEX
LE spécialiste des places saisonnières: toujours du travail disponible !
HOTEX 11, rue du Mt-Blanc
1211 Genève 1 - Tél. 022/32 92 94

Restaurationsbetriebe der Säntis-Schwebebahn AG
9107 Schwägalp

Für die Restaurationsbetriebe der Säntisschwebebahn AG suchen wir tüchtige, flinke

Serviertochter

sowie

Buffet-/Kiosktochter

in Jahresstelle.

Es bieten sich gute Verdienstmöglichkeiten. Kost und Logis im Hause.

Bitte telefonieren Sie und wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

A.+U. Länzlinger
Gasthaus Schwägalp, 9107 Schwägalp
Telefon (071) 58 16 03 5739

Sunstar Hotels Davos

Sichern Sie sich frühzeitig eine interessante Stelle! Kommen Sie im Winter nach Davos und arbeiten Sie in einem modernen, grosszügigen Erstklasshotel! Wir sind ein junges Team mit dem Ziel, unsere Gäste zu verwöhnen.

Wir suchen für lange Wintersaison (1. 12. 1978 bis 21. 4. 1979):

Réception:	**2. Sekretärin** CH **Réceptionistinnen** (NCR-kundig) **Night Auditor** **Telefonistinnen** **Korrespondentin** CH **Hostess**
Küche:	**Chef saucier** **Chef garde-manger** **Chef restaurateur** **Chef entremetier** **Commis**
Service:	**Chef de rang** für Rôtisserie **Winebutlers** **Saalkellner** **Commis de rang** für Rôtisserie **Commis Winebutler**
Sennhütte: (kleine, rustikale Bar):	**Barmaid** auch Anfängerin
Etage:	**Zimmermädchen** **Portiers** **Personal-zimmermädchen**
Nahtstellen:	**Buffettöchter**
Lingerie:	**Lingeriegouvernante** CH **Wäscher** **Lingeriemädchen**
Diverse:	**Chauffeur**

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

Sunstar Hotels Davos
K. Künzli, Personalchef
7270 Davos Platz
Telefon (083) 2 12 41 5750

LA CUCAGNA

7180 Disentis

Wir suchen

Koch
Köchin

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima in neuerem Hotel.
Jahresstelle, sehr gutes Einkommen.
Eintritt nach Übereinkunft.

Bitte telefonieren Sie an (086) 7 59 54, Herr Schwarz
5873

Vielleicht sollten Sie jetzt Ihre berufliche Zukunft planen??!!

Dann finden Sie bei uns einen interessanten und anspruchsvollen Arbeitsplatz.

Auf Mitte August, Anfang September suchen wir

Betriebsgouvernante (Kaderstelle)
Buffetdame (früh und spät)
Chef de partie
Food & Beverage-Assistent
Réceptionssekretärin
Sekretärin Direktion
Sekretärin F & B
Serviertochter

Bitte richten Sie Ihre Offerte an das Personalbüro oder telefonieren Sie unserem Personalchef, Herrn B. Schöps.

5694

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

Hotel International Basel

Treuhand- und Beratungsstelle

sucht

Mitarbeiter(in)

Wir sind ein Team von 6 Personen und betreuen über 60 Betriebe.

Wir erwarten:
Freude am Umgang mit Zahlen, exaktes Arbeiten und keine Angst vor EDV und Computer.
Praktische Erfahrungen im Gastgewerbe sind von Vorteil.
Möglichkeit zur Aus- und Weiterbildung im Sektor EDV.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

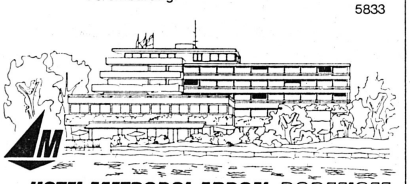
REBAG Treuhand- und Beratungsstelle
für das Gastgewerbe AG
Algierstrasse 1, 8048 Zürich
Telefon (01) 64 38 70 5835

Zur Erweiterung unseres harmonischen Teams in der bestrenommierten Rôtisserie benötigen wir noch fach- und sprachkundige

Service-Angestellte

Damen oder Herren, nicht über 30, welche eine Berufslehre abgeschlossen haben oder über ausgewiesene Erfahrung im erstklassigen A-la-carte-Service verfügen, senden ihre Bewerbung mit Zeugnissen und Foto an Dir. Charles Delway oder telefonieren an untenstehende Telefonnummer zwecks Termin-Vereinbarung.

5833



HOTEL METROPOL ARBON BODENSEE
CH-9320 Arbon, Tel. 071 46 35 35, Telex 77 247, Dir.: Charles Delway

---

Restaurationsbetriebe der
Säntis-Schwebebahn AG
9107 Schwägalp

Für die neuzeitlich eingerichteten Berggasthäuser «Säntisgipfel 2504 m und Passhöhe 1300 m» suchen wir in Jahresstelle per 1. Oktober 78 tüchtige, dynamische

Geranten-Ehepaare

(Das Wirtepatent ist nicht Bedingung)

Wir erwarten, dass der Ehemann ein ausgezeichneter Koch mit Organisationstalent ist. Die Ehefrau soll die Überwachung von Service, Buffet, Kiosk und den allg. Hausarbeiten übernehmen.

Wir offerieren einem einsatzfreudigen Ehepaar eine gut bezahlte Dauerstelle, eine Gewinnbeteiligung, eine schöne Wohnung, eine gründliche Einarbeitung sowie weitgehende Selbständigkeit. In Frage kommen nur ausgewiesene und seriöse Geranten-Ehepaare.

Bitte richten Sie Ihre vollständige Offerte an die

Restaurationsbetriebe der SBU
9107 Schwägalp
Tel. (071) 58 16 03 5738

Neueröffnung
Restaurant «Alte Mühle»
Allschwil/Basel

Auf den 15. 8. suchen wir für die original, als Restaurant umgebaute Wassermühle, aus dem 16. Jahrhundert, mit Müllerstube, Buurestube und Säli bis 60 Personen, nettes, freundliches

Servicepersonal
Koch mit gutem Fachwissen

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Restaurant Mühle
Mühlebachweg 17, 4123 Allschwil
Telefon (041) 93 14 68 5858

---

kurhotel bad ramsach
4448 Läufelfingen
Familien Leuthardt und Kälin

Wir suchen

Chef de partie
und
Service-Personal

Wir bieten
angenehmes Arbeitsklima in neuerem Hotel
mit Hallenschwimmbad
in schöner Gegend, in Stadtnähe
Sehr gutes Einkommen
Neuzeitliches Zimmer
oder Wohnung sind vorhanden
Bitte telefonieren Sie uns
062 - 69 23 23
Frau oder Herr Kälin
geben Ihnen gerne Auskunft

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

Wir suchen per 1. August

Koch

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

Gerne erwarten wir Ihre Anfrage oder schriftliche Bewerbung.

Fam. Habegger jun.
Tel. (033) 54 23 21 5752

Ein Koch
oder eine Köchin

gesucht per sofort.

Hotel Dan
Via Fontana 1, 6900 Lugano
Tel. (091) 54 10 61

5789

Tessin

Gesucht per Anfang 1979 bestausgewiesenes, sprachenkundiges

Geranten-Ehepaar

in gediegenes, mittelgrosses Hotel.

Ebenso suchen wir tüchtige, freundliche

Sekretärin

evtl. in Jahresstelle.

Angebote mit Gehaltsansprüchen, Referenzen usw. sind erbeten unter Chiffre 2838 B an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 3001 Bern.

Wir suchen

Chef de partie
Commis de cuisine

für erstkl. A-la-carte-Küche

Rufen Sie uns doch einmal an.

5645

065 22 06 11
RESTAURANT
BAD ATTISHOLZ

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in mittelgrosses Hotel mit Restaurationsbetrieb zuverlässige

Frau

zur Stütze der Hausfrau. Hauptsächlich im Bereiche des Service tätig, Sprachkenntnisse erforderlich.

Ausführliche Offerte an

Hotel Restaurant Alpina
3818 Grindelwald

5852

Per sofort oder nach Übereinkunft gesucht jüngerer

Aide du patron

Alter zirka 21 bis 24 Jahre. Jahresstelle.
Geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst.

Offerten unter Chiffre 5659 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen eine(n) initiative(n)

Jungkoch/Köchin

welche(r) interessiert ist, mit seinen Ideen auf Gehör zu stossen.

Hotel Anker
Metzgergasse 6, 5000 Aarau

Bitte melden Sie sich bei Herrn Peter, oder rufen Sie uns an: Tel. (064) 22 74 18

5749

Hotel Bellevue
7050 Arosa

sucht für lange Wintersaison (bis nach Ostern 1979)

Zimmermädchen
sprachgewandt

Etagenportier
sprachgewandt

Kontrolleur – 2. Kassier (CH)

Commis de bar

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Angabe der Lohnerwartung erbeten an

F. Hold, Hotel Bellevue, 7050 Arosa.

5798

L'Hôtel des Marmettes
à Monthey

cherche pour le 1er septembre jeune

chef de cuisine

evtl. bon chef de partie.

Bonne place à l'année, logés à l'hôtel, congé le dimanche.

Prière de faire offre avec certificat et photo à la direction.

Tél. (025) 4 15 15 5794

Möchten Sie . . .

uns mithelfen, unsere Gäste zu verwöhnen? Wir sind ein kleiner, moderner Restaurationsbetrieb direkt am Zugersee und suchen noch eine zuverlässige, freundliche

Service-Mitarbeiterin

Eintritt per 1. August 1978 oder nach Übereinkunft.
Wir bieten: 5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit und hoher Verdienst.

Bitte melden Sie sich bei:

Fam. K. Eberle
Rest. Schmidstube, 6300 Zug
Tel. (042) 21 44 18 P 25-12355

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

Chez Fritz

9470 Buchs

Der Posten als

Küchenchef

ist bei mir neu zu besetzen.
Mein jetziger Chef will sich selbständig machen, deshalb suche ich einen guten A-la-carte-Fachmann in eine gepflegte Küche.
Wenn möglich nicht unter 30 Jahre alt.

Interessante Jahresstelle.
Eintritt nach Übereinkunft.

Ausserdem suche ich noch eine

Serviertochter

Offerten erbeten an

Fritz Gantenbein
chez Fritz
Hotel Bahnhof, 9470 Buchs
Tel. (085) 6 13 77 5925

Die Hotel- und Restaurationsbetriebe der Thermalquelle AG in Zurzach suchen per sofort oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter in Jahresstelle:

Küche: **Saucier**
Entremetier
Garde-manger
Tournant

Restaurant: **Kellner und Serviertöchter**

Wir bieten:
- hohe Löhne
- angenehmes Arbeitsklima
- schöne Unterkunft
- Gratiseintritt ins Thermalbad Zurzach

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an:

Turmhotel
8437 Zurzach
M. Jordan-Kunz, Dir.
Tel. (056) 49 24 40
5913

HOTEL-Garni Alphorn GSTAAD

RESTAURANT

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft zuverlässiger, tüchtiger

Alleinkoch

Geregelte Arbeitszeit.

Bitte melden Sie sich bei

Familie Mösching
Hotel-Restaurant Alphorn
Tel. (030) 4 45 45 P 05-23540

Erstklasshaus in Winterthur

sucht per 1. August 1978 oder nach Übereinkunft

Restaurationstochter oder Kellner

als Chef de rang für den anspruchsvollen und gepflegten A-la-carte-Service in unserem Stadtrestaurant mit internationaler Kundschaft.

Anforderungen:
Abgeschlossene Berufslehre, Tüchtigkeit und Freude am Beruf sowie Sinn für Zusammenarbeit.

Wir bieten Ihnen einen sicheren – wenn auch oft hektischen – Arbeitsplatz, gute Entlöhnung sowie übliche Sozialleistungen.

Ihre Bewerbungen richten Sie bitte zuhanden der Direktion

Garten-Hotel Winterthur M+S 224
Stadthausstrasse 4, 8400 Winterthur

Hotel NATIONAL Davos
CH-7270 Davos Platz (Schweiz)

Wir suchen für die kommende Wintersaison ab zirka Ende November

Gouvernante générale

als rechte Hand des Direktors.

Entsprechende Erfahrung auf dem Sektor Hauswirtschaft sowie gute Sprachkenntnisse sind Bedingung. Gut präsentierender Dame mit erstklassigen Umgangsformen den Gästen und dem Personal gegenüber wird eine interessante Stelle geboten.

1. Sekretärin

(D/F/E, NCR 42)

Freundliche und erfahrene Mitarbeiterin, die in der Lage ist, die Réception verantwortungsvoll zu führen.

Réceptions-praktikantin

Deutsche Muttersprache.

Gerne erwarte ich Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen.

G. Loponte, Direktor
Hotel National
7270 Davos Platz 5866

L'Hôtel Aulac à Lausanne-Ouchy

cherche pour son restaurant Le Pirate, un jeune

assistant de direction

(responsable du service)

Faire offre à la direction avec curriculum vitae, copies de certificats et photo.
Entrée de suite ou à convenir. 5915

Hôtel Aulac
4, place de la Navigation
1006 Lausanne-Ouchy

Davos

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir

Koch/Köchin

mit Berufserfahrung.

Wir bieten einen interessanten Arbeitsplatz, gute Besoldung und geregelte Arbeitszeit.

Bitte senden Sie Ihre Offerte mit Foto an

Klinik für Dermatologie und Allergie
Tobelmühlestrasse 2
7270 Davos Platz
Telefon (083) 2 11 41
OFA 132.139.262

Hotel Arizona
Lugano

Wir suchen für den 1. September 1978 oder nach Übereinkunft eine erfahrene

Hotelsekretärin

NCR 42, Korrespondenz I, D, F, E.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an

F. Brunner
Hotel Arizona
6900 Lugano 5918

RESTAURANT Pfauen MOVENPICK

Sind Sie ein

Chef de service

aus Leidenschaft?

Besitzen Sie ein Organisationstalent?
Haben Sie Führungsqualitäten?
Übernehmen Sie gerne Verantwortung?
Wollen Sie gerne zu unserem Team gehören?

Dann sind Sie unser Mann!

Rufen Sie mich an!

Dieter Albert
Telefon 242 83 11
P 44–61

Gesucht nach Basel einsatzfreudiger

Geschäftsführer

mit Fähigkeitsausweis zur Leitung eines Bar-/Restaurationsbetriebes mit Discothek.

Offerten erbeten unter Chiffre 5771 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Krafft

sucht per 1. September oder nach Übereinkunft

Büropraktikantin oder 2. Sekretärin

mit Fremdsprachenkenntnissen

Bitte melden bei Frau Waldmeier in Basel
Telefon (061) 26 88 77
5870

---

genève

Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade suchen wir einen

Sous-chef de cuisine

sowie einen jungen, aufgeweckten

Commis de cuisine

Eintritt 15. August oder nach Übereinkunft.

Bildofferten an P. Trottmann
5860

Place Chevelu Téléphone 022/31 78 00

hôtel du midi genève

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir junge, tüchtige

Buffettochter

Jahresstelle

Offerte mit Referenzen an

Fam. Farese
Hotel Dachrestaurant Astoria
4500 Solothurn
Telefon (065) 22 75 71 5869

Gesucht

Serviertochter

in lebhaften Restaurationsbetrieb.
Guter Verdienst, geregelte Freizeit. Jahresstelle oder eventuell Aushilfe für 2 bis 3 Monate.

E. Helbling
Hotel Schiff
8715 Bollingen
bei Rapperswil
Telefon (055) 27 18 13
P 19-924

Schlosstaverne Herblingen

Gesucht auf 1. September oder nach Übereinkunft

Chef de service
Serviertochter oder Kellner

für gepflegten A-la-carte-Service.

Offerten an

G. Romeri
Schlosstaverne Herblingen
8207 Schaffhausen

Betriebsferien vom 24. Juli bis 7. August.
5900

Bellevue Palace Hotel, Bern

Wir suchen für sofort noch folgende Mitarbeiter:

jüngere Nachwuchskraft, womöglich mit Ausbildung an einer Hotelfachschule oder mit Hotelerfahrung als

Sekretär oder Büropraktikant

in Wareneinkauf und Warenkontrolle

sowie qualifizierte à-la-carte-kundige

Chef de rang
Chef d'étage

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an unseren Personalchef

Bellevue Palace Hotel, Bern
3001 Bern
Telefon (031) 22 45 81
5914

Hotel Baur au Lac Zürich

Wir suchen zum Eintritt nach Vereinbarung für unseren Jahresbetrieb:

Etage	**3. Gouvernante** **Zimmermädchen** **Hilfs-zimmermädchen**
Loge	**Telefonistin** **Chauffeur**
Lingerie	**Magazinerin** **Näherin** **Lingeriemädchen**
Economat	**Hotelfach-assistentin** **Kaffeeköchin/Koch**
Weinkeller	**Kellerbursche**
Club Diagonal	**Dancingkellner**

Wir bieten Ihnen einen sehr guten Verdienst, regelmässige Arbeits- und Freizeit, auf Wunsch mit Kost und Logis.
Für Ausländer nur geeignet, wenn mit Bewilligung «B» oder «C».

Telefonieren Sie unserem Personalchef: (01) 221 16 50 oder schreiben Sie uns.

HOTEL BAUR AU LAC
Talstrasse 1, 8001 Zürich
(Eingang Börsenstrasse 27) 5920

Grand Hôtel du Parc
1884 Villars-sur-Ollon

hôtel de toute première catégorie, 150 lits

cherche à partir du 15 décembre 1978, pour saison d'hiver et d'été (contrat de 4 à 9 mois)

cuisine:

chef garde-manger
sous-chef de cuisine
chef entremetier
tournants de cuisine
commis de cuisine

Faire offres écrites avec copies de certificats, curriculum vitae et photographie ou téléphonez au numéro (025) 3 24 34.
5946

BUFFET DE LA GARE FRIBOURG

cherche
pour entrée de suite ou selon arrangement

chefs de partie

salaire élevé en fonction des capacités

plus

commis de cuisine

désirant se parfaire dans cette profession.

Offre avec références à:

Roger Morel
Buffet CFF
1701 Fribourg
tél. (037) 22 28 18

ASSA 81-291

Grand-Restaurant
Tea-room / Confiserie
«Schuh»
3800 Interlaken
am Höheweg

sucht per sofort versierte

Serviertöchter

Gute Verdienstmöglichkeit nebst geregelter Arbeits- und Freizeit.

Offerten sind erbeten an

Familie F. Beutler
Telefon (036) 22 94 41 5951

SUVRETTA HOUSE ST. MORITZ

Hotel allerersten Ranges sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen gut ausgebildeten, initiativen

Direktionsassistenten

in Jahresstelle (Schweizer). Personalschulung, Administration und interne Überwachung bilden die Schwerpunkte dieses verantwortungsvollen Einsatzbereiches.

Offerten mit den üblichen Unterlagen, Foto und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion erbeten.

5943

Für unsere Neueröffnung auf Mitte Oktober 1978 suchen wir:

Küchenchef

Dieser Posten verlangt:
- Alter 28- bis 35jährig
- Erfahrung im A-la-carte- sowie Bankettsektor
- Sicherheit in Kalkulation und Einkauf

Koch/Köchin
Serviertöchter/
Kellner
Küchenburschen

Wir bieten:
- geregelte Freizeit
- Schichtarbeit
- Sonntag frei
- sehr gute Entlöhnung

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an

Café-Konditorei Gerspach
Baslerstrasse 18, 4125 Riehen
Telefon (061) 67 13 40/38 28 18

OFA 133.372.804

BERGHOTEL DAVOS

Hotel Schatzalp
7270 Davos Platz

Für die kommende Wintersaison suchen wir folgende Mitarbeiter:

Réceptionist(in)
NCR 42
(Eintritt sofort oder nach Übereinkunft, Jahresstelle möglich)

Telefonist(in)
Logentournant
Masseur/Bademeister
2. Oberkellner
Chef de rang
Commis de rang
Barman
Chef de partie
Commis de cuisine
Restaurationskellner
Economatgouvernante
Etagengouvernante
Lingeriegouvernante
Näherin/Glätterin

Wir erwarten gerne Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

Direktion
Hotel Schatzalp
7270 Davos Platz 5954

HOTEL LA SIALA FALERA

Zur Neueröffnung des Hotels La Siala in Falera bei Laax/GR suchen wir für die kommende Wintersaison folgende Mitarbeiter:

Réception:	**Sekretärin**
Loge:	**Nachtportier und Chauffeur**
Küche:	**Küchenchef** (Saison- oder Jahresstelle, mittlere Brigade)
	Chef de partie
	Commis de cuisine
Etage:	**Gouvernante** (Saison- oder Jahresstelle)
	Lingeriemädchen
Restaurant:	**Chef de rang**
	Serviertöchter
Diverse:	**Kindermädchen**
	Masseur
	Hausmechaniker oder Hauswart-Ehepaar (Jahresstelle)

Reto Camenisch
c/o Bauring Sonnegg AG
Deutsche Strasse 35, 7005 Chur
Telefon (081) 27 10 78 5956

Hotel Krone
3270 Aarberg

sucht in Jahresstelle für gepflegten A-la-carte-Service

Restaurationstochter oder Kellner

(Chef de rang)

sowie für unsere Küche einen gut ausgewiesenen

Chef de partie/ Sous-chef

der bei Abwesenheit unseren Küchenchef vertritt.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

Fam. W. Schmid-Trottmann
Telefon (032) 82 35 57 5950

---

seerestaurant rorschach

Unsere Gäste stellen höchste kulinarische Ansprüche

Deshalb suchen wir einen qualifizierten, welterfahrenen

Küchenchef

Sind Sie 26- bis 40jährig, ehrgeizig, und haben Sie eine besondere Vorliebe für die moderne französische Küche und die Herstellung von kulinarischen Buffets aus aller Welt?

Fällt es Ihnen leicht, eine ganze Küchenbrigade zu führen und die Lehrlingsausbildung zu übernehmen?

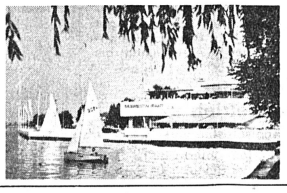
Macht es Ihnen Spass, den Einkauf selbständig zu führen?

Sie sehen, es steht Ihnen also eine interessante Aufgabe bevor, die Sie sicher begeistern wird.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit handgeschriebenem Lebenslauf und den üblichen Unterlagen an die

Direktion Seerestaurant Rorschach
9400 Rorschach
Telefon (071) 41 55 66

OFA 126.189.972



SCHWEIZERHOF

Hotel Schweizerhof St. Moritz

sucht dringend

Restaurations-Kellner
oder
-Tochter

Hotel Schweizerhof
7500 St. Moritz
Tel. (082) 2 21 71
5932

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Auf die Wintersaison suchen wir einen tüchtigen

Chef de service

für unsere neue, vielseitige Restauration: Felsenkeller (Spezialitäten), Strada (Snacks), Silberhornstube (Tee-Dancant), Tiffany Dancing (Disco).

Wenn Sie gerne und geschickt Ihre Servicemitarbeiter führen und viel von einem freundlichen und raschen Service mit gutem Arbeitsklima halten, dann telefonieren oder schreiben Sie uns.

Hotel Silberhorn
3823 Wengen
H. J. Beldi
Telefon (036) 55 22 41 5957

Grand Hotel Vereina
7250 Klosters

sucht für die kommende Wintersaison bis Ende März einen initiativen und qualifizierten

Küchenchef

in mittlere Brigade.

Bewerber, es können auch bisherige Souschefs sein, sind gebeten, ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an die Direktion zu senden.

5953

Belvédère MALIX

Unser Betrieb bleibt wegen Umbau diesen Sommer geschlossen.

Für die Eröffnung unseres neuen Hotel- und Restaurationsbetriebes suchen wir folgendes qualifiziertes Personal, mit Eintritt zirka Mitte September in Jahresstelle.

3 Serviertöchter oder Kellner
(Aushilfen Freitag, Samstag, Sonntag)

Küchenchef
eventuell Anfänger

Buffettochter Küchenbursche

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an

R. Stecher
Belvédère, 7099 Malix
Telefon (081) 22 33 78
P 13-2115

Gesucht per sofort

Serviertochter oder Kellner
(evtl. Aushilfe für 3 Monate) für unseren lebhaften Betrieb an der Bahnhofstrasse in Brig.

Tellerservice.
Sehr guter Lohn, geregelte Arbeitszeit.

Restaurant Viktoria
3900 Brig
Familie Tidy
Telefon (028) 23 10 25 5952

RESTAURANT LIDO HOTEL PLAZA

Wir suchen nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

Chef de garde
(17.00 bis 02.00 Uhr)

Commis de cuisine
Kellner
Nachtputzer
(4.00 bis 15.00 Uhr)

Officeangestellte

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Hotel Plazza
Goethestrasse 18
8001 Zürich
Telefon (01) 34 60 00

5924

Gutgehendes Spezialitätenrestaurant zwischen Winterthur und Kloten sucht per 7. August 1978 oder nach Übereinkunft

Haus- und Küchenbursche

Commis de cuisine oder Köchin

Buffettochter evtl. -bursche
(Lohn zirka 1600 Fr.)

Kellner oder Serviertochter
versiert (für A-la-carte-Service, Verdienst zirka 2700 Fr.)

Wir bieten:
junges Arbeitsteam
5-Tage-Woche
geregelte Arbeitszeit
guten Verdienst
4 Wochen Ferien
Zimmer vorhanden.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Familie Lindauer
Telefon (01) 96 21 12

5700

Stellengesuche Demandes d'emploi

Secrétaire de réception

Suisse, 24 ans, cherche place pour date à convenir en Suisse romande.
Langues: d, f, e, sp.

Faire offre sous chiffre 5948 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Wirt (Koch)

Seit 10 Jahren selbständig, sucht sich auf Herbst/Winter 1978 zu verändern.
Vorzugsweise in Kantinenbetrieb. Erfahrung in selbständiger Personalverpflegung (5 Jahre Praxis). Auch aktive Beteiligung an grösserem Restaurationsbetrieb oder Hotel kommt in Frage. Ehefrau mit Handelsdiplom Pat. A. Sprachen: D, F, J, E, Sp.

Offerten unter Chiffre 7079 U an Orell Füssli Werbe AG, Holbeinstrasse 30, 8022 Zürich.

Junger Koch

25 Jahre, sucht ab 1. September oder 1. Oktober 1978 neuen Wirkungskreis (Winterthur oder Umgebung).

Anfragen sind zu richten unter Chiffre 2281 M+S-Annoncen, Postfach 722, 8401 Winterthur.

Küchenchef

mit sehr guten Referenzen sucht neuen Wirkungskreis im Raume Basel auf Herbst 1978.

Offerten bitte unter Chiffre 5874 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Qualifizierter

Chef de service

sucht Stelle auf 1. September oder 1. Oktober oder nach Übereinkunft.

Offerten bitte unter Chiffre T 352458 an Publicitas, Neuengasse 48, 2501 Biel.

Stellengesuche Demandes d'emploi

Unser gepachtetes Hotel wurde verkauft, nun sucht Hotelier

qualifizierten Küchenchef

verheiratet, 32jährig, neuen Wirkungskreis in grosse Brigade, eventuell Spital.
In der Umgebung von Thun, Bern und Seeland.
Gute Referenzen vom In- und Ausland.

Offerten bitte unter Chiffre 5882 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ich bin gewöhnt, selbständig zu arbeiten und habe Freude am Organisieren.
Ich suche eine interessante und verantwortungsvolle Stelle im Gastgewerbe als

Aide du patron/ Betriebsassistentin

KV, einige Jahre Praxis, D, E.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 5883 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 25jährig, mit **Diplom der Hotelfachschule Lausanne** (Gouvernanten- und Administrationskurs) und einigen Jahren Erfahrung in verschiedenen Bereichen der Hotellerie sucht

neuen, interessanten Wirkungskreis (D, F, E, I)

auf 1. September oder nach Übereinkunft.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 5879 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Qualifizierter

Nachtportier D, F, E

sucht ab zirka 1. November 1978 Stelle in Genf oder Lausanne.

Offerten bitte unter Chiffre 5909 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Auf allen Gebieten versierter, ideenreicher, dynamischer Hotelfachmann (38jährig), verheiratet, mit langjähriger Erfahrung in der Leitung von mittleren Betrieben der gehobenen Klasse, sucht neuen

anspruchsvollen Wirkungskreis

Jahres- oder Saisonbetrieb. Mitarbeit der Ehefrau möglich. Spätere Beteiligung, Pacht oder Kauf nicht ausgeschlossen.

Offerten unter Chiffre 5890 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Schweizerin, zurzeit noch in kaufm. Beruf tätig, möchte sich verändern. Wo habe ich die Möglichkeit, eine

umfassende Ausbildung

im Gastgewerbe/Hotelfach zu absolvieren? Bevorzugt wird kleiner bis mittlerer Betrieb (evtl. Landgasthof), wo ich einen möglichst vielseitigen Einblick erhalten kann.
Raum Ostschweiz. Eintritt Ende 1978.

Offerten unter Chiffre 5881 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Dipl. Masseur

Schweizer, 35jährig, mit Erfahrung in Hotel 1. Ranges, sucht Jahresstelle auf zirka 1. November 1978.

Offerten unter Chiffre 5927 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gut präsentierende, sehr gut ausgebildete

Gerantin

sucht interessanten, anspruchsvollen Wirkungskreis. **Gérance oder kaufm. Leitung/Directrice** eines umsatzstarken Hotels, Restaurants, Bar oder evtl. Cafeteria.
Es käme auch Kauf oder Pacht in Frage.

Offerten unter Chiffre 5880 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

---

2 qualifizierte Kellner

suchen Jahresstelle als Chef de rang in gut eingeführtem Grill.
Sprachen: D/I/F, etwas Englisch. Aufenthaltspermis B (Alter 28 Jahre). Beginn: 1.12.1978.
Offerten unter Chiffre 84-67454 an ASSA, 6601 Locarno.

Initiativer, junger Fachmann, in ungekündigter Stellung, gelernter Koch/Kellner, viersprachig, Auslandaufenthalte, mehrjährige Erfahrung in Teamführung als Oberkellner/Maître d'hôtel in Erstklasshäusern, sucht verantwortungsvollen Wirkungskreis als

Maitre d'hôtel/Aide du patron

Raum Luzern, Innerschweiz bevorzugt. Eintritt nach Übereinkunft.
Sie erreichen mich unter Chiffre 5878 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Koch und Wirt

sprachenkundig, sucht ab Mitte September 1978 **Aushilfsstelle** als Ferienablösung, auch längere Zeit.

Tel. (065) 88 360

5904

Junges, repräsentatives Fräulein sucht nach Übereinkunft

leitende Position

KV, D, E, F, gute Kenntnisse in allen Bereichen des Gastgewerbes, zurzeit als Aide du patron in einem renommierten Hotel tätig. Raum Zürich bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 5912 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 25, verheiratet, zurzeit als Sous-chef tätig, mit Fähigkeitsausweis A (Kt. BE), sucht neuen Wirkungskreis auf den 15. November/1. Dezember 1978 als

Küchenchef

in Landgasthof, Hotel-Restaurant oder Kantine-/Personalrestaurant im Kanton Bern oder als Gerant in mittlerem Betrieb.
Offerten sind erbeten unter Chiffre 5767 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Schweizerin sucht eine Aushilfsstelle, anfangs September bis Ende November, als

Etagen- oder Economatgouvernante evtl. auch Buffet

Offerten unter Chiffre 5906 an Hotel-Revue, 3001 Bern

Jungmann, 26, Ausbildung Ecole hôtelière Lausanne, sucht Stelle als

Aide du patron oder Buchhaltung oder F+B-Assistent

Sprachen D, F, E. Eintritt 1. 8. 1978.

Offerten unter Chiffre 5931 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Cuisinier

cherche place dans une grande brigade.
Pour tout de suite ou date à convenir.

Ecrire sous chiffre 06-460097 à Publicitas, 2610 St-Imier.

Agée de 19 ans, de langue maternelle française, je rentre d'un séjour en Angleterre et possède parfaitement l'allemand. Diplômée de Bénédict, Lausanne. Je cherche poste de

secrétaire d'hôtel

Faire offre à N. Rod
tél. (021) 95 20 72

5949

Junger Schweizer (31jährig) sucht neuen und interessanten

Wirkungskreis

per 1. September 1978 in Zürich oder Umgebung. Abgeschlossene Kochlehre, Handelsschule mit Diplomabschluss, mehrjährige Erfahrung als Vizedirektor eines grösseren Unternehmens sowie im Besitze des Fähigkeitsausweises A.
Offerten erbeten unter Chiffre 5944 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Für nächste Wintersaison, Dezember bis Ende April, sucht junges

Hotel-Ehepaar

Stelle im Service.

Anfragen erbeten an

Postfach 9
3931 Eyholz VS P 36-012585

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

A remettre à

Bienne

pour le 1er octobre 1979

hôtel Royal

centre ville, 40 lits, restaurant 50 places.

Excellente affaire familiale.

Inventaire mobilier et machines à reprendre environ fr. 150 000.–.

Offres à adresser à la

famille J. Guanter
35a, quai du Bas, 2500 Bienne

5896

Aus langjährigem Besitz zu verkaufen in grösserer Grenzstadt an allerbester Lage ein

Bahnhof-Hotel-Restaurant

mit 40 Betten, zirka 150 Restaurationsplätzen in diversen Räumen, Terrassenrestaurant, gediegene Hotelierwohnung, eigene Parkplätze für zirka 20 bis 25 Autos usw. Das Geschäft ist bestens eingerichtet, die Gebäulichkeiten sind in sehr gutem Zustand. Für Fachleute eine vorzügliche Existenz.

Offerten unter Chiffre 33-144200 an Publicitas, 8021 Zürich.

Zu verpachten

Bahnhofbuffet Glarus

Pachtantritt: 1. Juni 1979
Anmeldetermin: 31. August 1978

Die Verpachtungsvorschriften können bei der Betriebsabteilung der SBB, Sihlpostgebäude (Büro 414) in Zürich, eingesehen werden. Diese Vorschriften werden auf Wunsch gegen Einsendung von 5 Franken per Post zugestellt. Dieser Betrag wird nicht rückerstattet. Bewerbungen sind unter Verwendung des anzufordernden Bewerbungsformulars bis 31. August 1978 an die Kreisdirektion III der SBB, Postfach, 8021 Zürich, einzusenden.

Die Interessenten werden gebeten, sich nur auf Einladung hin vorzustellen.

Kreisdirektion III der
Schweizerischen Bundesbahnen

ASSA 79-1045

Zu kaufen oder zu mieten gesucht in Winter- und Sommerkurort von solventem Interessent an entsprechender Lage

Restaurant, Hotel oder Liegenschaft

Auch geeignet zum Umbau eines gutbürgerlichen Restaurantes/Hotel Garni.

Bevorzugte Regionen: Gstaad/Umgebung BE oder Graubünden/Oberengadin.

Unter gewährter Diskretion nimmt sachdienliche Offerten mit bestem Dank entgegen Chiffre 5759 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

A louer ou à exploiter:

Complexe touristique

au bord de la mer. Magnifique cité de 80 000 m² tout sur la plage, à 200 km au sud d'Athènes. Complètement équipé avec beaucoup d'options tels que: night-club, minigolf, restaurant panoramique, tennis, piscine de 1400 m³, saouna, cinéma, snack bars etc. Capacité de 400 lits sur le bâtiment ainsi que les bungalows.

Pour tous renseignements supplementaires s'adresser à

«Costa Perla Hotels» SA
Ermioni-Argolidos, Grèce
Telex 21 9876, COPE, GR

5809

Hôtel-Restaurant familial

à vendre, région Gryon/Villars-sur-Ollon, grandes possibilités pour famille du métier.

Financement: sans apport financier par loyer mensuel de fr. 10 000.– env.

Ecrire sous chiffre 8020 L à Orell Fussli Publicité SA, case postale, 1002 Lausanne.

●

Zu verkaufen auf Herbst 1978 oder nach Vereinbarung mittelgrosses

Restaurant

(zirka 60 Plätze)
mit gut eingeführter Küche. Standort Nähe Solothurn.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre H 33273 an die Publicitas AG, 4500 Solothurn.

Im Auftrage zu verkaufen in **Flims-Waldhaus,** zentrale Lage, gutgehendes

Hotel

45 Betten, Lift.

Speiserestaurant und grosse Konditorei und grosses Café.

Offerten erbeten unter Chiffre 13-27253 an Publicitas, 7001 Chur.

Dans station hiver/été de Suisse romande, à remettre

hôtel-restaurant

en gérance ou en location pour le début 1979.

Ecrire sous chiffre 17–600269 à Publicitas, 1630 Bulle.

In einem stilgerecht und vollständig renovierten Jugendstilhaus, direkt an der Stadtgrenze von Basel gelegen, ist ein neueröffnetes, von der Konzeption her am Ort konkurrenzloses

Hotel-Restaurant

zu verpachten. 24 komfortable Zimmer (48 Betten) mit Farb-TV, Mini-Bar, Telefonselbstwahl (Tel. autom. Wähler und Einzel-Taxer), Telexservice. 2 Restaurants, Terrasse, Bar, total 100 Sitzplätze (Spezialitätenlokal 25 Plätze). Modernst eingerichtete Küche und Buffet (keine Buffetangestellten nötig). Hotel bereits gut belegt. Geschäftskundschaft. Mittelfristig lukrative Rendite für ausgewiesenen Fachmann.

Kapitalkräftige Interessenten (Bankgarantie) erhalten weitere Auskünfte unter Chiffre 766 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotels

zu kaufen oder zu mieten gesucht von

Organisation

Offerten unter Chiffre 5923 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verpachten in einer Landgemeinde des bernischen Oberaargaus

Restaurant

Gut eingerichteter, renovierter Betrieb, Gaststube, Säli, grosser Parkplatz.

Beliebtes Ausflugsziel für Gäste aus der näheren und weiteren Umgebung.

Pachtbeginn: nach Vereinbarung.

Bewerbungen sind unter Beilage der üblichen Unterlagen zu richten an
W. Wälchli
Treuhandbüro
4900 Langenthal
Tel. (063) 22 42 18

OFA 121.576.739

Zu vermieten, evtl. zu verkaufen auf Frühjahr 1979 **zu günstigen Bedingungen**

Sport-Hotel-Restaurant

Berner Voralpen

vollständig renoviert, 30 Betten, 200 Sitzplätze. Für tüchtiges Koch-Ehepaar mit Erfahrung in der Betriebsführung sehr gute Existenz.

Bewerbungen bitte unter Chiffre L 23315 an Publicitas, 3001 Bern.

Fachkundiges Schweizer Ehepaar (45- und 39jährig), langjährige Erfahrung als Pächter und Gerant mittlerer Betriebe mit Erfolg. Fähigkeitsausweis A, sucht auf Herbst oder Winter in Gérance oder Miete kleinen bis mittleren

Saison- oder Jahresbetrieb

(Speiserestaurant)

Offerten unter Chiffre 5903 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen zu sehr günstigen Bedingungen gut erhaltenes

Hotel-Restaurant

in grösserer Ortschaft des Kantons Bern. Sehr gute Verkehrslage, nachweisbar ohne Umsatz.
Kleininventar zirka
Fr. 250 000.– bis Fr. 300 000.–.
Übernahme nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 5639 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Pour raison d'âge des propriétaires

l'hôtel du Lion d'or au Sentier

Vallée de Joux

est à vendre.

24 lits, café-restaurant, salle à manger, salon, grande salle, garages, jardin, 1 magasin et 3 appartements loués.

S'adresser à

Georges Meylan
Hôtel du Lion d'or
1347 Le Sentier 5760

Hotelier SSH mit tüchtigem Kader und eigenem bekannten Sommer-Betrieb sucht ab diesen Herbst 1978/1979

grösseren Winterbetrieb

in Direktion, Pacht oder Gérance

Bevorzugt: Berner Oberland oder Wallis

Offerten erbeten an

Postfach 8, 3800 Interlaken

5802

Anschlagbrett Tableau noir

Die private Fachschule, die hält, was sie verspricht:

Individuelle, zielstrebige und verantwortungsbewusste Service-Stufenausbildung für die gepflegte Praxis im Hotel- und Gastgewerbe.

Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Gratisplacierung.

Auskünfte, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich.
Tel. (041) 44 69 55

BLÄTTLERS
Spezialfachschule

Service
28. 8.–15. 9./25. 9.–6. 10.

Bar
23. 10.–3. 11./
4. 12.–15. 12.

Flambieren/ Tranchieren
18. 9.–22. 9./
16. 10.–20. 10.

Weinseminar
9. 10.–13. 10.

Chef de service
6. 11.–17. 11.

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16

HOSPRA
ECOLE HOTELIERE DE LANGUES ET DE MANAGEMENT

Fremdsprachen-Sekretär (-innen)
23 Wochen-Speziallehrgang
AUDIO-VISUELLE-Lehrmethoden
CH-1854 Leysin · HOSPRA S. A.
Telefon 025/6 25 24 · Prospekt anfordern
Sommersemester · Wintersemester

Hotelschule Lötscher
6356 Rigi Kaltbad
Tel. (041) 83 15 53

Zu welchem Kurs dürfen wir Ihnen nähere Unterlagen senden?

- ○ **Hoteladministrationskurs** 23. Okt. bis 15. Dez. 1978
- ○ **Food and Beverage Kurs** 8. bis 20. Oktober 1978
- ○ **Managementkurs** 10. bis 29. September 1978
- ○ **Diplomkurs** 7. Okt. 1978 bis 2. Febr. 1980

Name: _____

Adresse: _____

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

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

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

Telefon
031 46 18 81

Planen Sie Ihren Betrieb mit unserer Erfahrung

BON Wir wünschen ein unverbindliches Gespräch mit Ihrem Fachberater

Name _____
Vorname _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

Für Ihre Agenda

Datum/ Dauer	Veranstaltung	Teilnehmer	Ort
September 1978			
5.	Regionaler Tageskurs Angebotsplanung für Küchenchefs	Küchenchefs	Ragaz
6.	Regionaler Tageskurs Angebotsplanung für Küchenchefs	Küchenchefs	Geroldswil
7.	Regionaler Tageskurs Angebotsplanung für Küchenchefs	Küchenchefs	Bern
7.–22.	Séminaire SSH de formations des chefs d'entreprise, cycle 1, cours IV «planification et politique d'entreprise	Chefs d'entreprise	Lausanne
12.	Personalbeschaffung und Personalselektion	Mittlere und höhere Kader	Bern
12.–14.	VDH-Seminar 1978	Vereinigung dipl. Hoteliers	Elm
26.	Conduite du personnel Cours d'une journée	Chefs d'entreprise	Lausanne
26.–28.	Führungs- und Verhaltensseminar, Teil I	Mittlere und höhere Kader	Elm
27.	Regionaler Tageskurs Gästeunterhaltung	Mitarbeiter aller Bereiche	Ragaz
28.	Regionaler Tageskurs Gästeunterhaltung	Mitarbeiter aller Bereiche	Lenzburg
Oktober 1978			
3.	Regionaler Tageskurs Gästeunterhaltung	Mitarbeiter aller Bereiche	Bern
10.–12.	Weinseminar	Mittlere und höhere Kader	Region Lavaux
12.	Etude et analyse du bilan Cours d'une journée	Chefs d'entreprise	Montreux
16.–18.	Betriebsleiterkurs «Finanz- und Rechnungswesen» Teil C	Betriebsleiter hohe Stabsstellen	Interlaken
23.10.–3.11.	Seminar SHV für Unternehmungsführung, Zyklus 8, Kurs III «Finanz- und Rechnungswesen»	Teilnehmer Seminarzyklus 8	Bern
24./25.	La publicité en hôtellerie et restauration	Chefs d'entreprise	Genève
25.–27.	Führungs- und Verhaltensseminar, Teil II	Mittlere und höhere Kader	Elm
November 1978			
6.–10.	Betriebsleiterkurs «Personalwesen»	Betriebsleiter hohe Stabsstellen	Interlaken
7.	Regionaler Tageskurs Küchenkontrolle und Kalkulation	Küchenchefs	Ragaz
8.	Regionaler Tageskurs Küchenkontrolle und Kalkulation	Küchenchefs	Geroldswil
9.	Regionaler Tageskurs Küchenkontrolle und Kalkulation	Küchenchefs	Bern
16.	Cours technique	Cadres et praticiens	Bienne
21.	Regionaler Tageskurs Gestalten mit Trockenblumen	Blumenfreunde	Chur
21.–23.	Führungs- und Verhaltensseminar, Teil III	Mittlere und höhere Kader	Elm
23.	Regionaler Tageskurs Gestalten mit Trockenblumen	Blumenfreunde	Wettingen
29.	Regionaler Tageskurs Gestalten mit Trockenblumen	Blumenfreunde	Bern
Dezember 1978			
4.–6.	Betriebsleiterkurs «Redetechnik/ Verhandlungs- und Konferenztechnik», Teil I	Betriebsleiter hohe Stabsstellen	Interlaken
12.	Regionaler Tageskurs Verkaufsförderung für Réceptionsangestellte	Réceptionsangestellte	Chur
13.	Regionaler Tageskurs Verkaufsförderung für Réceptionsangestellte	Réceptionsangestellte	Geroldswil
14.	Regionaler Tageskurs Verkaufsförderung für Réceptionsangestellte	Réceptionsangestellte	Bern

10870

Internationale
BARFACHSCHULE
Kaltenbach

Modernste Fachausbildung mit Diplomabschluss.
Deutsch, franz., ital., engl. Aelteste u. meistbesuchte Fachschule der Schweiz, gegr. 1913.
Perfekt im Fach durch Kaltenbach = Zukunftsicher!
Kostenlose Vermittlung, stets gute Stellen frei.

Kursbeginn: **7. August, 4. September**
Auskunft u. Anmeldung: **KALTENBACH, Weinbergstr. 37**
8006 Zürich, Tel. (01) 47 47 91 (3 Min. v. Hbh)

105

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

Wie führe ich meine Mitarbeiter optimal?

Betriebsleiterkurs SHV «Personalwesen»

Untersuchungen haben ergeben, dass der durchschnittliche Angestellte nur rund zwei Drittel seiner Arbeitskraft verbraucht. Es muss dem gastgewerblichen Unternehmer deshalb heute speziell ein Anliegen sein, die in den Mitarbeitern vorhandenen Leistungsreserven zu mobilisieren. Personalführung ist eine der zentralen Führungsaufgaben – Personalführung ist kein Schlagwort, sondern anspruchsvolle Arbeit im Interesse der Betriebe und der Mitarbeiter.

Wie die Mitarbeiter optimal geführt werden, darüber gibt der Betriebsleiterkurs SHV «Personalwesen» Auskunft.

Der nächste Kurs findet statt:

Datum:
6.–10. November 1978

Kursort:
Hotel Stella, Interlaken

Kursteilnehmer:
- Betriebsleiter und deren Stellvertreter
- Personen mit höchsten Kaderfunktionen (z. B. Personalchef)

Kursleitung:
Manfred Ruch, Leiter der Abteilung für berufliche Ausbildung und Personalchef SHV

Kurskosten:
pro Person Fr. 450.–, für Ehepaare Fr. 700.– plus Verpflegung und Unterkunft

Dokumentation:
Es wird eine auf die Praxis bezogene Dokumentation abgegeben.

Methodik:
Seminarform mit aktiver Beteiligung der Kursteilnehmer.

Thematik:
- Der Mensch als Individuum und als soziales Wesen
- Der Unternehmer als Persönlichkeit
- Der Mitarbeiter in der betrieblichen Gemeinschaft
- Grundgesetze der Führung
- Führungsaufgaben und Führungstätigkeiten
- Führungsinstrumente

Ich interessiere mich für den Betriebsleiterkurs SHV «Personalwesen» und bitte Sie, mir Ihren Prospekt sowie ein Anmeldeformular zukommen zu lassen.

Herr/Frau/Fräulein
Name: _____
Vorname: _____
Stellung im Betrieb: _____
Adresse: _____

Einsenden an:
Schweizer Hotelier-Verein
Abteilung für berufliche Ausbildung
z. Hd. Frl. Anita Hächler
Monbijoustrasse 130
Postfach 2657, 3001 Bern

Little School of English and Commerce
Claydon House, 107–109, Marine Parade
Worthing, Sussex, England

Englisch-Intensivkurse für Hotelangestellte

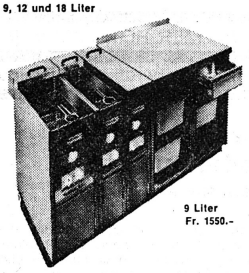
Kursbeginn: 25. September 1978 und 8. Januar 1979.
Dauer: je 12 Wochen.
Preis: **Fr. 2674.80** inkl. Schulgeld/Vollpension (Familienunterkunft).

Kleine Klassen. Vorbereitung auf alle anerkannten Englischprüfungen. Schule direkt am Meer. Charterflug bei frühzeitiger Anmeldung.

Verlangen Sie unverbindliche Auskünfte und Dokumentation bei:
Mme G. Wegmüller
Les Granges, 1261 Arzier (VD) P 18-2860

Valentine-Friteusen nach Gastronom

Oelinhalt:
9, 12 und 18 Liter



9 Liter
Fr. 1550.–

HBZ-VALENTINE ZÜRICH
Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz

H. BERTSCHI, 8053 ZÜRICH

Sillerwies 14, Telefon (01) 53 20 06

WER RECHNET KAUFT VALENTINE

Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
Gastronorm: Höhe/Tiefe 85 x 60 cm oder 90 x 70 cm
Diese fahrbaren Typen nur noch in die Kombination einschieben, sie passen zu allen Arbeitstischen usw.

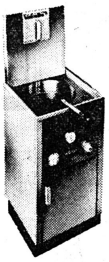
Vollautomatische elektr. Sparschaltung
Automatische Oelklärung, Spez. Trockengangschutz
grosse Leistung, einfache Bedienung
Schnellentleerung/Filtrierung des Oels

Prüfen Sie kritisch, Preisvergleiche anstellen!

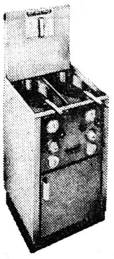
Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemangen.

Valentine-Friteusen

Standmodelle, freistehend ab Fr. 1370.–
Bassin-Inhalt 7–18 Liter
Spez. Trockengangschutz
Ausführung Chromstahl
Alle Bassingrössen beliebig kombinierbar
Tischmodell inox 5–6 Liter Fr. 490.–

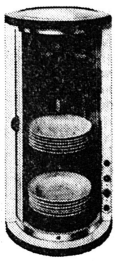


S–1 9 L Fr. 1695.–



P–2 2x 6–7 L Fr. 2620.–

Tellerwärmer
VALENTINE-SERVOMAT
50 Teller
Inox, braun und crème
Standmodell und fahrbar
ab Fr. 680.–



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.

Zu verkaufen Teigwarenmaschine

La Polonaise TR 5

neuwertig, günstiger Preis.

W. Sandmann
8304 Wallisellen
Telefon (01) 830 68 46

5865

Stielow 5300

Automatische Adressiermaschine mit Zubehör. Geeignet für Reisebüro- und Gästekorrespondenz.
Günstiger Preis.
Telefon (041) 47 11 70 P 25–304455

Wegen Geschäftsaufgabe von Privat zu verkaufen

Lido-Soft-Ice-Maschine

Neuwert Fr. 19 000.–.
Verkaufspreis Fr. 7500.–.
Drei Saisons in Betrieb.
Auch WIR-Bezahlung möglich.

Anrufe sind zu richten an:
Tel. (072) 44 21 83 5768

Grosse Leintücher-Aktion

Baumwoll-Ober- und -Unterleintücher
weiss, Normalmass, 160/260 cm, Passantenleintücher
Stück nur Fr. 9.90

Percale-Leintücher
Normalmass, weiss, orange oder grün
Stück nur Fr. 12.90

J. Sieber Versand
9445 Rebstein
(071) 77 29 44 5342

Ein neuer

Bezugsstoff

aus unserer reichhaltigen Kollektion gibt Ihren gebrauchten

Polstermöbeln

ein ganz neues Aussehen.

Eigene Polsterwerkstätte
Vorhangateliер
G. Bischof, Polstermöbel/Vorhänge
Metzgergasse 30, 9000 St. Gallen
Tel. (071) 23 26 60 oder
(071) 24 35 83 Polsterwerkstatt
P 33-177

Küchenschaben

(Schwabenkäfer)
beseitigt mit 100% Garantie

Tel. (028) 67 33 13
MA 55662

Achetons

tables

et chaises de café anciennes et autres meubles anciens.

Tél. (021) 93 70 20
P 22-304

A vendre

une machine à café (CONTI)

de groupe 3 ans, revisé sur facture

un grill TURMIX

ouver pour les grillades

une lustre

à bronce, massiv 8 broches.

Tél. (025) 2 22 66
5887

Inseratenschluss:
Jeden Freitag
morgen 11 Uhr!

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Wallis
● Motel-Restaurant

mit Camping und Tankstelle zu verkaufen. Äusserst attraktive Anlage (Bruttogewinn ca. Fr. 500 000.–) für kapitalkräftige Fachleute. Gutachten stehen zur Verfügung.

● Hotel garni nächst Bahnhof

mit 80 Betten zu verkaufen. Finanzierung geregelt. Geeignet für Hotelier-Ehepaar.

Über beide Objekte erteilt gerne Auskunft unter Chiffre 4349, an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Lugano

Hotel Garni

mit langjährigem und günstigem Mietvertrag, an bester Lage zu verkaufen.
Ernsthafte Interessenten mit Kapitalnachweis erhalten Auskunft unter Postfach 56969, 6901 Lugano.

5764

Inserieren bringt Erfolg!

Zu kaufen gesucht ausbaufähiger

Gasthof/Restaurant

(Saal ab 100 Platz)

mit **landwirtschaftlichem Betrieb.** Finanzierung gesichert.

Offerten unter Chiffre 24880-02 an Publicitas, 5401 Baden.

Gesundheitshalber zu verkaufen, Industrieort am Bodensee,

Hotel-Restaurant

erstklassige Lage, sehr guter Zustand.

Notwendiges Kapital
Fr. 150 000.–.

Offerten unter Chiffre 5889 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen, evtl. zu verpachten

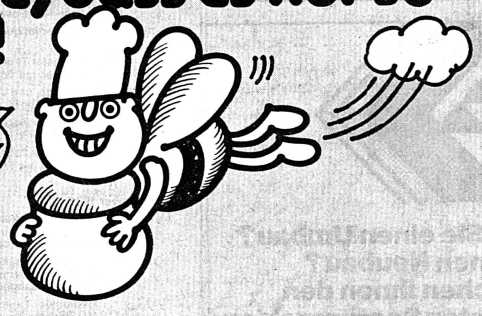
Landgasthof zum «Wilden Mann» Aarwangen

Zeitpunkt: 1. April 1979 oder nach Vereinbarung.
Lokalitäten: 1 Restaurant, 2 Speisesäli, 1 Sitzungszimmer, 1 grosser Saal (300 Personen), doppelte Kegelbahn, 15 Betten für Gäste, Wirtewohnung, Garage, Waschküche usw.
Die Liegenschaft verfügt über einen grossen Parkplatz. Aarwangen liegt am Autobahnzubringer Ausfahrt Niederbipp.

Ernsthafte Bewerber melden sich bei Nationalrat R. Etter Mosterei, 4912 Aarwangen Telefon (063) 22 22 16

OFA 121.576.743

Mit dem neuen Franke-Dampfdruckkocher «Steamer» gewinnen Sie Vorteile, dass es nur so dampft!



Franke hat das Dampfdruckkochen neu definiert: wirtschaftlicher, praktischer und absolut sicher. Der Steamer von Franke ist nun wirklich der ideale Dampfdruckkocher für jede Küche. Ideal zum Auftauen, Erhitzen, Kochen, Blanchieren... und Vorteilegewinnen:

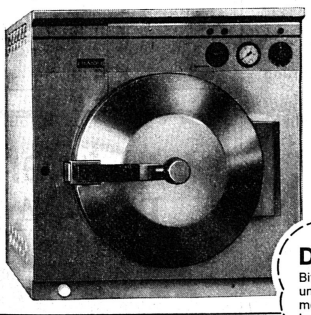
Zeitvorteile.
Kochzeit in Minuten:
Fischfilet 2, Blattspinat 3, Karotten 4, Erbsen 4, Bohnen 5, Blumenkohl 5, Kartoffeln 7, Eier 8, Speck 15, Rippchen 20.

Qualitätsvorteile.
Farbe und Eigengeschmack von Gemüse bleiben erhalten, Vitamine werden geschont, alles bleibt herrlich saftig und kann immer frisch und heiss serviert werden – à la mode du Patron.

Bedienungsvorteile.
Die Bedienung des Franke-Steamers ist problemlos einfach. Für maximale Sicherheit ist vorgesorgt: mit einem ausgereiften Sicherheitssystem und rigorosen Kontrollen im Werk.

Konstruktionsvorteile.
Franke hat die Dampferzeugung völlig neu konzipiert. Der eingebaute Dampferzeuger bringt gegenüber dem Wasserbad wertvolle Pluspunkte. Zum Beispiel die problemlose Wartung. Energieeinsparungen. Und Platzgewinn.

Servicevorteile.
Der eingebaute Enthärter macht Schluss mit den lästigen Verkalkungsproblemen. Einfach mit Kochsalz regenerieren – und Sie ersparen sich Servicekosten und Betriebsausfälle.



Sparvorteile.
Sie sparen Zeit. Platz.
Und auch Geld: der Preis des Steamers scheut keinen Vergleich. Für die Installation genügt ein Kaltwasseranschluss. Und die Betriebskosten sind minimal. Alles Gründe dafür, dass sich auch kühlste Rechner rasch für den Franke-Steamer erwärmen können.

FRANKE

Dampf drauf!
Bitte senden Sie mir kostenlos und unverbindlich die Steamer-Dokumentation mit weiteren Kochzeitbeispielen, technischen Facts usw.

Name

Strasse

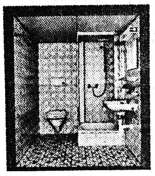
PLZ/Ort

Tel.

Franke AG
4663 Aarburg
Telefon 062/43 31 31

Chambres d'hôtel avec le confort
Regain de valeur et augmentation du chiffre d'affaires de votre hôtel – sans travaux coûteux

En **un ou deux jours** vos chambres d'hôtel sont équipées de douches, combinaisons douche/lavabo ou de salles de bain préfabriquées **avec carreaux de céramiques véritables.** Montage par nos spécialistes, sans dérangement pour votre hôtel. «Programme salles de bain préfabriquées, WC et douche» spécialement mis au point pour les hôtels. **Fabrication sur mesures selon vos indications, en fonction de la place disponible.** Revêtement extérieur livrable en différentes teintes de bois, convenant à votre installation. De plus: notre liste de références prouve combien nombreux sont les hôteliers perspicaces chez qui nos douches et salles de bain ont déjà fait leurs preuves.



Combinaison douche/lavabo (ou douche seulement)

Salle de bain préfabriquée avec douche (ou baignoire), lavabo et WC. Partie frontale terminée avec portes.
Salles de bain préfabriquées REX – une idée pour la Suisse.

BON **Veuillez m'envoyer gratuitement et sans engagement de ma part un exemplaire du catalogue du programme complet des salles de bain préfabriquées REX.**

Nom:

Nom de l'établissement:

No postal/Lieu:

Rue: No

Téléphone:

A envoyer à:
Rex-Electric – Bernstrasse 85 – 8953 Dietikon, Tel. 01/730 67 66