

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 87 (1978)
Heft: 42

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



Nr. 42 19. Oktober 1978

hotel revue

Schweizer Hotel Revue
Erscheint jeden Donnerstag
87. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
87e année

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

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

Diese Woche Cette semaine

Unmoralisch?

Artikel 35 der Schweizerischen Bundesverfassung verbietet die Einrichtung und den Betrieb von Spielbanken in unserem Land. Diese edle Selbstbeschränkung kostet die Schweiz jährlich bis zu 250 Millionen - Gelder, die zu einem guten Teil dem einheimischen Tourismus zugute kämen. In Luzern haben kürzlich Fremdenverkehrsexponenten für eine Aufhebung des Spielbankenverbotes plädiert.

Seite 3

Evas Protest

Es geht um den Apfel. Trotz des wandrerfreundlichen Herbstwetters, des überreichen Apfelsengs und der in vielen Betrieben notwendigen Pflege des Nachmittagsgeschäftes werden Apfelkuchen und Obstdesserts in unseren Gasthöfen nicht oder doch viel, viel zu selten angeboten. Der Vorwurf ist nicht aus dem Apfelbaum gegriffen. Lesen Sie den kritischen Artikel auf

Seite 17

Engpass

Der Existenzkampf auf dem Grosskonsumenten-Sektor geht unvermindert weiter. Zeugnis von dieser Tatsache ist der Jahresabschluss der Howeg-Einkaufsgenossenschaft. Ein Umsatzplus von über 5 Prozent führte zu keiner Ertragssteigerung. «Der Engpass ist noch nicht überwunden» steht im Jahresbericht zu lesen. Mehr über das letzte Howeg-Jahr auf

Seite 10

6 milliards

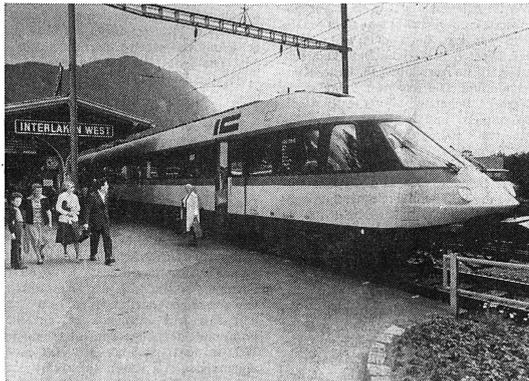
La balance touristique de la Suisse en 1977 accuse un solde positif en augmentation de 11,5% par rapport à l'année précédente. Les recettes augmentent, mais les dépenses aussi, étant donné les voyages hors des frontières plus fréquents de la population bénéficiant de taux de change avantageux. Ce bilan, établi avec constance dans la calculation des mouvements monétaires dus au tourisme, permet ainsi de se représenter de façon précise cette évolution.

Page 11

Saison d'hiver

Une quinzaine de grandes stations alpines françaises, des compagnies aériennes et d'autres entreprises importantes plus ou moins liées au tourisme se sont associées pour former «France-Ski Internationals». Cette association prépare notamment la saison d'hiver à venir par la promotion du produit «neiges» de France sur plusieurs marchés étrangers et auprès de diverses clientèles spécifiques.

Page 15



Deutschlands schnellster und bequemster Zug in Interlaken: Diese Woche weilte der sonst im Intercity-Verkehr München-Bremen eingesetzte ET 403 in Interlaken. Er brachte 90 «Leckerbissen-Reisende», denen vom Hotel Metropole ein attraktives Programm geboten wurde. Bericht im Innern dieser Ausgabe. (comet)

Generalversammlung Ambassador Service Hotels

Kühl(er) überlegend den Zielen näher

An ihrer neunten Generalversammlung im Mitgliedhotel Schweizerhof in Bern konnten die Ambassadors sich einen kurzen Moment auf Lorbeeren, beziehungsweise auf der erreichten Stufe ausruhen, bevor sie Schnauz zum weiten Anstieg und zur Verteidigung des erarbeiteten Vorsprungs schöpften. Und: Wer Ziele anstrebt, dem machen Probleme weniger bange.

Ansteckender Zukunftsglaube

Eine Versammlung eröffnen heisst für Präsident Rolf F. Gasteyer (Hotel International Basel) sie unter ein positives Vorzeichen stellen. Solidarität, Zusammenarbeit, dynamischer Einsatz; jene Voraussetzungen, die zu einem Erfolg führen müssen und werden, davon spricht er lieber als von den Problemen, die es dem Kapitän nicht leicht machen, den Kurs zu halten. Dem Spruche glaubend, wonach sich immer wieder eine Tür öffnet, wenn eine andere sich schliesst, gab er seinen Mitgliedern Zuversicht. Nur Panik und unüberlegtes Handeln könnten dazu führen, dass man der Zukunft tatsächlich sehr sorgenvoll entgegengehen müsste.

Für die ASH-Mitglieder wirke eine effiziente, schlagkräftige Geschäftsführung und die Kette habe sich, nach dem Urteil touristischer Partner, an die Spitze der schweizerischen Hotelgruppierungen vorgearbeitet. Diese Anerkennung bedeute Lob und Verpflichtung. Jedes passive Mitglied, jeder Hotellier, der seine ASH-Verbindlichkeiten nicht erfülle, sei eine Belastung, welche die Gemeinschaft hindere, den Spitzenplatz zu halten und zu verbessern.

Week-end-Flüge 50% billiger

Wochenendflüge von Westdeutschland ins europäische Ausland werden vom 1. November an um durchschnittlich 50% gegenüber dem Normaltarif billiger. Wie das Bundesverkehrsministerium in Bonn mitteilte, gelten die Billigtarife für Wochenendflüge von Flughäfen in der Bundesrepublik Deutschland nach England, Frankreich, in die Beneluxstaaten sowie nach Skandinavien, Italien, Österreich und in die Schweiz.

Einzige Voraussetzung für die Vergünstigung: Hin- und Rückflug dürfen jeweils nur an einem Samstag oder Sonntag angetreten werden, wobei die Reise nach längstens einem Monat wieder beendet sein muss. sda

ASH-Mitglieder

Total 93 Betriebe
8 5-Stern-Hotels
60 4-Stern-Hotels
25 3-Stern-Hotels

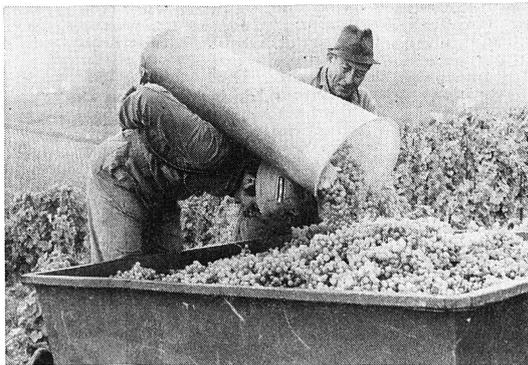
Neuzugler:

Europäischer Hof, Engelberg
Commodore, Lugano
du Sauvage, Meiringen
Metropol, St. Gallen
Thurgauerhof, Weinfelden
Metropole, Wengen
Schweizerhof, Zürich
(Wiederaufnahme)

Von der Menge zum Gewichtigeren

Die mit so anspornenden Worten eingestimmten Mitglieder verabschiedeten ohne jeden Kommentar Bericht und Rechnung des Geschäftsjahres 77/78. Das finanzielle und geschäftliche Ergebnis fiel befriedigend genug aus, um sich möglichst rasch dem neuen Programm zuzuwenden. Geschäftsführer Dr. Peter Kühler setzte hierzu den grossen Rahmen: Vorsprung ausbauen - Privat- und Firmenkundschaft ansprechen. Der Vorsprung ist wichtig, weil Hotelketten wie Pilze aus dem Boden schiessen und der Konkurrenzkampf vom Einzelbetrieb auf die Kooperationsgruppen eskaliert. Die ASH haben durch intensive Bearbeitung der Reiseveranstalter und Wiederverkäufer in den letzten Jahren auf einem breiten

(Fortsetzung auf Seite 7)



En ce début de semaine automnale, les vendanges ont commencé sur les bords du Léman. Sans espérer une quantité phénoménale, on pense obtenir un bon millésime, eu égard à une excellente maturation du raisin. (ASL)

En 1977, selon le Bureau fédéral de statistique

Tessin: 100 000 lits et plus de 8 millions de nuitées

Selon le Bureau fédéral de statistique, dont les chiffres et les commentaires sont repris par la «Vie économique», le canton du Tessin a connu en 1977 une bonne année touristique. L'hôtellerie, tout particulièrement, y fait un bon score, puisqu'elle enregistre, avec 27% seulement de la capacité totale d'hébergement, 48% de toutes les nuitées dénombrées au Tessin. Elle augmentait également, au cours de cette même année, sa fréquentation (de 5,6%), alors que l'hébergement complémentaire accusait une baisse de 0,6%.

• L'offre

Il y avait à la fin de l'année 1977 dans le canton du Tessin environ 135 000 possibilités d'hébergement pour les touristes. Cependant 34 000 environ de celles-ci étaient destinées exclusivement à l'usage des propriétaires et locataires permanents de maison et d'appartements de vacances et n'étaient ainsi pas offertes sur le «libre marché». Parmi les quelque 101 000 lits et places pour dormir, deux cinquièmes revenaient aux terrains de camping et de caravaning, 27% respectivement à l'hôtellerie et à l'hébergement privé, 5% à l'hébergement collectif et 1/2% tant aux établissements de cure qu'aux auberges de jeunesse.

• La demande

Après le recul enregistré au cours des années 1971 à 1974, la reprise de 1975 et la rechute de 1976, les séjours touristiques ont regagné du terrain en Suisse méridionale en 1977. Par rapport à 1976, le nombre des nuitées s'est élevé de 2%, soit de façon un peu moins marquée que dans toute la Suisse où l'on a assisté à une augmentation du nombre des nuitées de 3 1/2%. Cela tient probablement au fait qu'en juillet et août les conditions météorologiques

étaient particulièrement mauvaises dans le canton du Tessin.

En 1977, selon les informations reçues, environ 6,3 millions de nuitées, soit 140 000 de plus que l'année précédente, ont été enregistrées au Tessin; il faut y ajouter celles des propriétaires et locataires permanents de maisons et appartements de vacances (environ 2 014 000). Dans l'ensemble, 8 1/2 millions de nuitées, soit 275 000 de plus qu'en 1976, ont été inscrites par des touristes au Tessin en 1977.

Les Suisses en stagnation, les étrangers en progression

L'affluence des touristes suisses est demeurée la même qu'en 1976. Les 3,67 millions de nuitées des hôtes indigènes représentent 58% de la fréquentation globale du Tessin; la proportion des touristes suisses s'est donc quelque peu réduite en 1977 puisque l'année d'avant elle était de 59%. A longue échéance cependant, le pourcentage des hôtes helvétiques reste caractérisé encore et toujours par une tendance à la hausse: en 1970, en effet, la clientèle suisse n'était pas encore prépondérante

(Suite page 5)

«The Lake of Geneva Region»

Des Américains en Romandie

Dernièrement, une vingtaine de directeurs des plus importantes agences de voyages des Etats-Unis et du Canada (voyages individuels ou de groupes, voyages d'études, congrès ou incentives) ont passé cinq jours dans la région du Léman, à l'initiative de l'Office du tourisme du canton de Vaud, de l'Association touristique des Alpes vaudoises, en collaboration avec les Offices du tourisme de Genève, Lausanne et Montreux.

Avec le temps splendide qui a régné sur la région pendant ces quelques jours, les délégués américains ont pu visiter de nombreux lieux de séjour et apprécier divers moyens de transport!

Après un arrêt à Lausanne, les invités se sont rendus à Montreux, où un train du Montreux-Oberland bernois les a conduits à Château-d'Oex. Après une courte pause, ils sont repartis vers Leysin en car postal. Ayant visité le Centre sportif de cette station, les hôtes américains ont fait un petit tour en hélicoptère à destination des Diablerets, après avoir survolé la région des Ormonts et de Villars. Aux Diablerets, la calèche a pris le relais! A la suite de ce périple multi-transports, les professionnels américains du tourisme

se sont rendus à Montreux, Lausanne et Genève, où ils ont été reçus par les instances touristiques locales.

Les gros efforts de promotion entrepris dans une période difficile en faveur du tourisme en Suisse, spécialement sur un marché lourdement taxé par la valeur de son dollar, porteront certainement leurs fruits, d'autant que la région du Léman s'est présentée aussi somptueusement dans un décor automnal.

Inhalt • Sommaire

Schweiz	3/7/9
Suisse	3/5
Wirtschaft	10
Economie/Transports	11
Ausland	13/16
Gastromarkt	17
Technique	19



Mitteilung für Ausländer-Personal

Kein Schwein aus Spanien und Portugal

Das Eidgenössische Veterinäramt macht erneut darauf aufmerksam, dass die Einfuhr von Schweinefleisch in irgendeiner Form aus Afrika, Spanien und Portugal verboten ist. Nachstehend publizieren wir die Erläuterungen zu diesem Verbot in spanischer und portugiesischer Sprache und bitten die Arbeitgeber, ihre Angestellten darauf aufmerksam zu machen.

Hoja informativa para viajeros procedentes de España y Portugal

Prohibición de introducir carne y productos derivados del cerdo procedentes de España y Portugal en Suiza.

1. De acuerdo con las disposiciones de la Oficina Veterinaria Federal de 25 de Julio de 1978, la introducción de carne y productos derivados del cerdo - con excepción de conservas - procedente de España y Portugal está prohibida.

2. Todos los funcionarios de Aduanas tienen orden de llevar a cabo un detenido examen de los coches y equipajes de personas que, procedentes de España y Portugal, entran en Suiza. Este control se llevará a cabo asimismo en todos los envíos por correo.

3. Todas las mercancías de dicho tipo serán confiscadas sin - derecho a reclamación y enviadas a los Organismos respectivos para su inutilización.

4. El infrincamiento de esta prohibición, así como la ocultación de tal clase de mercancías, serán penados de acuerdo con el artículo 24 de la Ley de Epidemias Animales de 1 de Julio de 1966, con multas de importancia, de acuerdo - con el artículo 47 de la misma Ley, y en casos graves, con hasta 8 meses de prisión. Las autoridades reserrevan castigar las infracciones de acuerdo con las disposiciones especiales del Código Penal Suizo, así como de otras leyes - federales y de las Leyes de Aduanas.

5. Los extranjeros, en casos graves, pueden ser condenados a la expulsión del territorio suizo.

Berna, 15 de Julio de 1978
Oficina Veterinaria Federal

Memorando destinado aos viajantes vindos de Espanha e de Portugal

Proibição de importação para a Suíça de carne de porco e de produtos de carne de porco, provenientes de Espanha e de Portugal.

1. Nos termos da decisão do «Office Vétérinaire Fédéral», de 25 de Julho de 1978, é proibida a importação de produtos porcinos, tais como carne e produtos de carne - com excepção de conservas propriamente ditas.

2. Todos os postos alfandegários receberão instruções para proceder a uma inspecção minuciosa dos veículos e bagagens das pessoas que entram na Suíça, vindas de Espanha ou de Portugal. As encomendas postais ficam igualmente sujeitas a este controlo.

3. As mercadorias do tipo acima discriminado são confiscadas, sem indemnização, e entregues aos órgãos competentes para serem destruídas.

4. As infracções a esta proibição de importação, assim como a não-declaração de tais mercadorias, são delitos abrangidos pelo artigo 24 da Lei sobre as epizootias, de 1 de Julho de 1966, e puníveis segundo o artigo 47 da mesma Lei, com pesadas multas, e em casos graves até oito meses de prisão. Ficam reservadas as infracções de acordo com as disposições particulares do Código Penal suíço ou noutras leis federais, assim como na Lei das Alfândegas.

5. Nos casos graves, os estrangeiros poderão, além disso, ser expulsos do território suíço.

Berna, 15 de Julho de 1978
Office Vétérinaire fédéral



Nach über elfjähriger Tätigkeit beim Verkehrsverein Zürich - zuletzt als Stellvertreter Direktor und Chef der Kongressabteilung - wendet sich Siegfried Schär einem neuen Tätigkeitsfeld zu. Er verlässt auf Ende November den VVZ und wird künftig bei der Lokalredaktion der «Neuen Zürcher Zeitung» tätig sein.

Werner Belmont im Ruhestand

Seit Anfang September bereits lebt er im verdienten Ruhestand: Nach 24 erfolgreichen Jahren bei der SBB hat Dr. Werner Belmont «den Griffel aus der Hand gelegt». Zuerst als Mitarbeiter und dann als Chef des Publizitätsdienstes SBB hat er in dieser Zeit dem Werkstil der Bundesbahnen seinen unverwechselbaren Stempel aufgedrückt.

Werner Belmont wuchs in Basel auf, absolvierte ein juristisches und, nach praktischer Tätigkeit, ein Studium in Literatur und Theaterwissenschaft. Dazu kam eine musikalische Ausbildung am Basler Konservatorium. Die folgenden Jahre sahen Werner Belmont als Theater-Autor, Schauspieler und Regisseur, so am berühmten Cabaret Cornichon, an Radio und Fernsehen.

Nach seinem Wechsel ins Werbefach wurde Belmont 1954 in den Publizitätsdienst der SBB berufen. Seither hat er unzählige Beispiele seiner Kreativität in Bild, Idee und Text abgelegt. Man denke bloss an die Slogans «Der Kluge reist im Zuge», «Gute Idee SBB», «Eis-Eisern-Eisenbahn», «Zugkräftig und Zuverlässig». Es gelang ihm dabei, die Institution «Bundesbahnen» als menschennahen, guten und zuverlässigen Betrieb zu profilieren. Selten haben Werbeeffekte und -slogans den Weg in die Alltagssprache so spontan gefunden wie die fröhlichen Belmont'schen Kreationen. Wir wünschen Werner Belmont weitere in Jugendlichkeit zu verbringende Jahre.



Koch- und Köchinnenfachkurse 1978

Über 1000 Kochlehrerinnen und Kochlehrer rücken in diesen Tagen in 16 interkantonale Fachkurse ein. Die Lehrlinge und Lehrkräfte besuchen während der dreijährigen Beruflehre drei Kurse von je 8 Wochen Dauer. Die Kurse gelangen folgend zur Durchführung:

Berner Oberland	Lehrlinge:
Adelboden, Hotel Adler	77
Bönigen, Hotel Selter aus Lac	48
Obberhofen, Hotel Moy	49
Zentralschweiz	
Brunnen, Hotel Bellevue aus Lac	74
Engelberg, Hotel Schweizerhof	74
Sisikon, Hotel Telsplatte	74
Vitznau, Hotel Vitznauerhof (Kochlehrer)	74
Weggis, Hotel Alexander	65
Weggis, Hotel Beau-Rivage (Kochlehrer)	70
Ostschweiz/Graubünden	
Bad Ragaz, Badhotel Tamina	47
Davos, Hotel Du Midi	69
Flims, Hotel Surselva	70
Pontresina, Hotel Engadinerhof	73
Wallis	
Crans, Eurotel Christina	83
Montana, Hotel Vermala	39
Sion, Centre professionnel	60

Für den Unterricht stehen rund 150 Lehrkräfte des allgemeinbildenden und berufskundlichen Unterrichts zur Verfügung. Die Aufsichtscommission und die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe - unterstützt durch die Walliser Fachkommission für das Gastgewerbe (Walliser Kurse) - wünschen Lehrerschaft und Teilnehmern einen guten Verlauf der diesjährigen Kurse.

Die Kochfachlehrer in Brunnen

Alljährlich im Herbst, dieses Jahr zum neunten Mal, treffen sich die Kochfachlehrer an Gewerbeschulen und interkantonalen Fachkursen in Brunnen zu ihrer traditionellen Fortbildungsveranstaltung. Über 80 Teilnehmer nahmen dieses Jahr an der Veranstaltung teil, die am 6. und 7.

Oktober 1978 in der Gemeindeaula in Brunnen unter der Leitung von Herrn Hans Frei, Rektor der Gewerbeschule der Stadt Luzern, stattfand. Ein ganztägiger Vorkurs am 5. Oktober versammelte die Fachlehrer der interkantonalen Fachkurse zur Vorbereitung auf ihre Aufgaben bei den demnächst beginnenden interkantonalen Fachkursen.

Über die Geschichte der Berufsbildung und das neue Bundesgesetz über die Berufsbildung informierte H. Dellsperger, a. Vizedirektor der Abteilung für Berufsbildung des BIGA. Zweck, Ziel und Tätigkeitsfelder erläuterte Dr. W. Lustenberger. Direktor des SJBSP. Aus dem reichen Erfahrungsschatz eines Vorstehers eines kantonalen Amtes für Berufsbildung berichtete Franz Frei, Präsident der SFG. Eine Reihe von Themen (Lehrformen, Fragebogen, Prüfungsangst, Leistungsstress) waren der Unterrichtstätigkeit gewidmet. Hierüber referierte P. Bossart, dipl. Betriebspsychologe und erfahrener Lehrer an einer Berufsschule. Mit Interesse nahmen die Anwesenden auch Kenntnis von den Anstrengungen der SFG zur Schaffung von neuen Unterrichtsmitteln (Dia-Serie über die Hygiene, Hellraumprojektionsfolien, Musterlektionen usw.).

Bibliothek

Der Schweizer Käse im Gastgewerbe

Schweizerische Käseunion AG, Bern. Viele werden die bisherige Auflage dieses wertvollen Buches kennen. Da die deutsche Ausgabe vergriffen war, ist dieses Fachbuch vollständig neu überarbeitet und zusammengestellt worden. Es präsentiert sich jetzt in moderner, aktueller Form mit einem allgemeinen Käsekunde-Teil, wo erstmals über 300 Namenzeichnungen von Käsen aufgeführt sind, die in der Schweiz hergestellt werden. Diese Käsekunde umfasst Geschichtliches über Käse, Einführung in die Käsekunde, Käsekauf, Käseherstellung, Käsequalität, Käseinkauf, Ernährungslehre. Im umfangreichen Kochkünde-Teil dann finden sich über 350 Rezepte, und zwar nicht mehr wie bisher nach Mahlzeiten, sondern nach Gerichten aufgeteilt. Zahlreiche Farbfotos veranschaulichen die generellen Ausführungen über Käse sowie natürlich die Präsentation der herrlichen Käsegerichte.

Im Frühling 1979 wird auch die französisch- und die italienische Ausgabe erscheinen. Ein sehr schönes Fachbuch, das man immer wieder gern zur Hand nimmt.

Das Menübuch

Es ist dem Küchenchef zugedacht, der in diesem handlichen, stabilen Buch seine täglichen Menüs sicher gern eintragen wird. 351 Rezepttitel aus dem Buch «Der Schweizer Käse im Gastgewerbe» sowie 40 farbige Rezeptaufnahmen und verschiedene Tipps in deutscher und französischer Sprache geben ihm Anregungen für die Zusammenstellung seiner Menüs. Das Buch kostet Fr. 5.-.

Beide hier vorgestellten Publikationen können bei der Schweizerischen Käseunion AG, Postfach 1762, 3001 Bern, bestellt werden.

Backvergüngen wie noch nie

Bad Ragaz, Unzer Verlag, 320 Seiten, Fr. 29.80.

Jeder, der dieses «Bilderbuch vom Backen» zum ersten Mal durchblättert, muss begeistert sein. Die 555 besten, originellsten und raffiniertesten Backrezepte der Welt sind hier übersichtlich gegliedert und - mit 400 Farbfotos illustriert - in perfekten Rezepten so dargestellt, dass es auch dem Ungeübten gelingt, sie erfolgreich nachzubacken. Da gibt es alles, was das Herz begehrt: von Grossmutter's Napfkuchen, grosser Torten-Nostalgie und klassischer Weihnachtsbackerei bis zu den beliebtesten Obstkuchen, von rustikalsten Brotlaiben, Vollkorn-Spezialitäten und knusprigen Schmalzgebäck bis zur feinen Patisserie. In einem umfangreichen Ratgeber-Teil ist das heutige Wissen von der Backkunst zusammengefasst.

Raffiniert würzen - leicht gemacht

Gräfe und Unzer Verlag, 72 Seiten, 18 Farbfotos, Fr. 8.80.

Hier erfährt man alles über Geschmack, richtige Anwendung, Herkunft, Einkauf und Aufbewahrung der köstlichsten Gewürze und Kräuter. Die Autorin Antje

Schunka hat die Fülle des Angebots überschaubar gemacht. Sie hat ihre Erfahrungen mit einem wohlgefüllten Gewürzschrank gesammelt und die besten Rezept-Ideen ausprobiert. Vor allem aber zeigt sie in einer grossen Übersicht, wozu welche Kräuter und Gewürze besonders gut passen. Steckbriefe und Farbfotos der beliebtesten Gewürze und Kräuter, die Tips, auf die es ankommt, viele Zeichnungen sowie appetitregende Farbbilder raffiniert gewürzter Spezialitäten machen es leicht, mit den gebotenen Würzmitteln richtig umzugehen.

Die Tourismusindustrie

Rolf Hochreiter/Ulrich Arndt. Eine Markt- und Wettbewerbsanalyse. Bern, Frankfurt am Main, Las Vegas 1978. Etwa 220 Seiten. Broschiert ca. Fr. 39.-. Das Buch bietet eine Darstellung des Pauschalreisemarktes und seiner Wettbewerbsprobleme.

Umfang und Bedeutung werden ebenso wie die Angebots- und Nachfrageseite des Marktes auf empirischer Basis analysiert und kommentiert. Das Marktverhalten und die Marktleistung der Reiseveranstalter bilden die Grundlage zur Bestimmung der Einflussfaktoren und Entwicklung von Kosten im Bereich der Unterkunftsleistungen, des Transportes, der Werbung und des Vertriebs. Alle massgeblichen Wettbewerbsaktivitäten bei Werbung, Vertrieb und Preisen werden in ihrer Bedeutung für den Markt und die Veranstalter dargestellt und geprüft.

Es werden aktuelle und bedeutende Fragen, wie die nach den künftigen Wachstumsraten des Marktes, den Marktchancen für bestehende und neue Veranstalter, weiteren Konzentrationen und Aufkäufen sowie nach möglichen Auflösungserscheinungen der «Pauschalreise» und den Konsequenzen für die Veranstalter aufgegriffen und vor dem Hintergrund der intensiven Marktanalyse beantwortet. Verlag Peter Lang, Münzgraben 2, CH-3011 Bern.

Service de formation professionnelle de la SSH Un cours de connaissances juridiques

Le jeudi 2 novembre, à Sierre, le Service de formation professionnelle de la SSH organisera un cours consacré plus particulièrement à la notion de contrat et aux conditions nécessaires à sa conclusion. Ce sera notamment l'occasion d'approfondir les rapports juridiques liant l'hôtelier à sa clientèle et à son personnel (contrat hôtelier et contrat de travail). Ainsi, chaque participant aura la possibilité d'actualiser ses connaissances juridiques en matière de contrat d'hébergement et de convention collective nationale de travail. Animé par M. Didier Clavain, juriste au Service juridique de la SSH, à Bern, ce cours est offert au prix de 80 francs par personne (pour les membres des établissements membres de la SSH) et de 120 francs (pour les non-membres), déjeuner compris. Les intéressés sont priés de se référer aux annonces paraissant régulièrement dans la rubrique «Tableau noir SSH» de l'Hotel-Revue (avant-dernière page). Renseignements et inscriptions, également par téléphone, auprès de Mme Françoise Schmid, Service de formation professionnelle SSH, 3001 Bern (031) 46 18 81.

Suisse romande Une Association évangélique pour l'hôtellerie

Le 23 septembre dernier, une section romande de l'Association évangélique pour l'hôtellerie en Suisse (AEHS), qui existe en Suisse alémanique depuis le début du siècle, a été fondée à Glion sur Montreux.

En allemand, elle se nomme «Evangéliche Arbeitsgemeinschaft für das Gastgewerbe in der Schweiz» (EAG) et s'occupe d'annoncer l'Evangile selon les Saintes Ecritures parmi les employés des hôtels, cafés et restaurants.

La section romande a créé son propre feuillet «Pour vous, avec une méditation biblique en rapport direct avec les questions inhérentes à la profession. Elle utilise aussi le journal mensuel, distribué en Allemagne et en Suisse allemande, «Der Bote» qui fait paraître des articles en français, italien, espagnol ou serbo-croate. «Der Bote» existe depuis 1897.

De façon plus concrète, un ancien élève de l'Ecole hôtelière SSH a déjà visité plusieurs centaines d'hôtels, cafés et restaurants en Suisse romande. Il a reçu partout un bon accueil, sauf quelques rares exceptions notées; il essaie ainsi de témoigner de sa foi auprès des employés qu'il rencontre. Le budget de la section est financé par les dons de ceux qui désirent soutenir ce travail.

Un comité, sous la présidence du pasteur J.-Ph. Rouge, de Prilly, s'occupe de la bonne gestion de la section. L'Association suisse, au sein du comité, est représentée par M. F. Maeder, de Bevilwil am See, ancien hôtelier dans l'Oberland bernois. Cette section a une belle tâche en Suisse romande, parmi ceux qui travaillent dans le métier de l'hôtellerie et de la restauration. sp

Section romande de l'AEHS, Secrétariat: J. Brunnschweiler, 1823 Glion sur Montreux.



Angebotsplanung für Küchenprodukte

Regionaler Tageskurs In allen drei Regionen - Bad Ragaz, Geroldswald und Bern - wurde dieser für Küchenchefs ausgeschrieben Kurse durchgeführt.

Die 47 Teilnehmer waren denn auch mehrheitlich Küchenchefs. Sie wurden von der Referentin, Marianne Kaltenbach, Journaliste Gastronomie, Autorin von zahlreichen Kochbüchern in ihrem ersten Referat mit dem Titel «Ein markt-bewusster Küchenchef» angesprochen. Die Referentin erwähnte unter anderem,

der Küchenchef müsse instand sein, sich mit seiner Küche zu profilieren. Das war Zielsetzung des Kurses überhaupt. Bei jeder Massnahme, die getroffen wurde, musste diese Forderung berücksichtigt werden.

Beim Beispiel aus der Praxis - Hotel Bernerhof, Gstaad - konnten die Teilnehmer anhand der Geschäftspolitik feststellen, welche Kundenschaft im Bernerhof angesprochen wird. Das bestärkte die Teilnehmer in der Ansicht, dass eine Geschäftspolitik erstellt werden muss, bevor eine Menükarte erstellt werden kann. Die weiteren Themen, die Kursleiter Walter Rohner, SHV Bern, auf das Programm setzte, lauteten wie folgt:

- Kreation von neuen Gerichten
 - Wie entsteht eine Speisekarte?
 - Sinn und Zweck einer Küchenaktion
 - Welchen Anforderungen muss die Menükarte genügen?
 - Gruppenarbeit und eine Fallstudie
- Auf die Frage, wie das Küchenangebot (Speisekarte) im Jahre 2000 aussehen werde, gab Frau Kaltenbach folgende Antwort: «Ich sehe keine grosse Veränderung. Der Trend zur Spezialisierung im Angebot wird noch stärker werden. Ich sehe aber schwarz für die Betriebe, welche es nicht verstehen, sich auf die eine oder andere Art zu profilieren.» WR

Gästeunterhaltung - aktive Ferien

Regionaler Tageskurs Der Referent, Charly Glaus, Hoteller aus Losone, stellte zu Beginn seiner Ausführungen folgende Frage: «Warum kommen eigentlich die Gäste in unser Hotel in die Ferien?»

- Um zu essen Sicher nicht. Zu Hause kann er essen, was, wann und wo er will.

- Um zu wohnen (schlafen)? Wohl kaum. Zu Hause ist es doch immer am schönsten, und im eigenen Bett schläft man doch viel besser als im Hotelbett.

- Um etwas zu erleben? Ja. Das Ferienerlebnis, von dem er noch lange erzählen kann. Kontakt mit anderen Gästen. Ausbruch aus der alltäglichen Isolierung usw.

Glaus gab im Verlaufe des Tages viele Beispiele und Tips, wie er seinen Gästen mit grossem Erfolg die von ihnen so heiss erwünschten Ferienerlebnisse vermittelt. Viele Anregungen und Ideen brachten auch die sehr intensiv geführten Diskussionen unter den Kursteilnehmern zum Vorschein.

Kursleiter Walter Rohner, SHV Bern, konnte im weiteren einige Beispiele anhand von Unterlagen zeigen, wie verschiedene Hoteliers - jeder auf seine Art - mit grossem Erfolg ihren Gästen Erlebnisse, Entspannung und Befriedigung vermitteln.

Die 23 Anwesenden in Bad Ragaz waren sich am Schluss des Kurses einig, dass Kurse in dieser Art unbedingt weitergeführt werden müssen. WR

Vorausdenken - vorausplanen - vorausmelden

Schulhotels SHV - Lehrlinge 1979

Am 13. Oktober starten wir den Aussand «Lehrlingsstellungen für 1979» an alle Mitglieder.

Beachten Sie bitte diesen Versand. Er ist ein wesentlicher Bestandteil Ihrer Planung für 1979!

hotel revue

Editeur: Société suisse des hôteliers
Gottfried F. Künzi

Responsable de l'édition:
Gottfried F. Künzi

Rédaction allemande:
Maria Küng, Gottfried F. Künzi,
Fritz W. Pulfer

Rédaction française: José Seydoux

Annonces et abonnements:
Paul Steiner, Dora Antoni, Otto Hadorf

Case postale 2657, 3001 Bern
Tél. (031) 46 18 81, Téléx 32 339 shvch
Agent en Suisse romande:
Publicité Neumann
1111 St-Saphorin-sur-Morges
Tél. (021) 71 11 20

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

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

Wider das Spielbankenverbot

Artikel 35 unserer Bundesverfassung verbietet den Betrieb von eigentlichen Spielbanken in der Schweiz. Gestattet ist lediglich der «Spielbetrieb» in Kursälen, sofern dieser der Förderung des Fremdenverkehrs dient. Seit 1958 darf mit einem Maximaleinsatz von fünf Franken gespielt werden. Unter dem Motto «Was kostet uns Artikel 35 BV?» nahmen kürzlich touristische Exponenten an einem in Luzern veranstalteten Podiumsgespräch für die Aufhebung des Spielbankenverbots Stellung.

Der Kampf um die Spielbanken ist so alt wie die Gesetzgebung auf eidgenössischer Ebene (seit 1874). Die Befürworter von Spielbanken erblicken im Verbot einen Eingriff in die Handels- und Gewerbefreiheit, beziehungsweise einen Eingriff in die persönliche Sphäre des Einzelnen; die Gegner sehen ökonomische und moralische Gefahren. Doch was hat die Befürworter einer Lockerung des Spielbankenverbotes bewegt, die alte Frage erneut zu aktualisieren?

Doppel-Insel Schweiz

Die Schweiz ist, wie der Vizedirektor des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, Dr. Urs Schaar, ausführt, zu einer Spielbankenverbotsinsel geworden. Dies gilt im doppelten Sinne: Einerseits wird die Spielbankengesetzgebung in vielen Ländern liberalisiert (jüngstes Beispiel Spanien), andererseits entstand rund um die schweizerische Grenze ein ganzes «Stützpunktsystem» von Spielbanken (Divonne, Campione, Bregenz, Lindau usw.). Es ist unsicher abzuschätzen, dass dabei unserer Volkswirtschaft grössere Beträge verloren gehen (Schätzungen sprechen von 150 bis 250 Millionen Franken).

Auch der Tourismus wird davon tangiert: Während die Schweizer nach Konstanz oder Evian gehen, ärgert sich unsere zum Teil recht zahlungskräftige Gästeschicht über den limitierten Einsatz des ohnehin nicht besonders attraktiven Boulespiels. Jean-Claude Bonvin, Vizepräsident des Schweizer Hotelier-Vereins, weiss in seiner Eigenschaft als Präsident des Verkehrsvereins Crans einiges darüber zu berichten: Die Spitzenkurorte seien letztlich Aushängeschilder des schweizerischen Tourismus. Die Einnahmen des Spiegelschäftes dienten dazu, die hohen Unterhalts- und Infrastrukturkosten der Kursäle zu decken. Diese Erträge stagnierten aber seit den 60er Jahren.

Vorbild Österreich

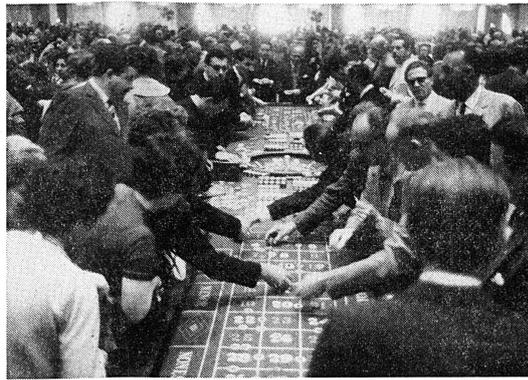
Am Beispiel des Casinos Riezlern (Klein-

walsertal) zeigte Verkehrsdirektor Fink Entwicklung und Auswirkungen einer Spielbank auf. Skepsis herrschte auch dort in bezug auf die Moral und auf finanzielle Auswirkungen (Umsatzrückgang der Nachtbetriebe, zu hohe Spielverluste, Pleitegeschäft wegen der relativen Nähe anderer Spielbanken). Bis heute darf der Bau des Casinos als Erfolg bezeichnet werden. 1977 registrierte man 64 000 Besucher, was fast einer Verdoppelung der Gästezahl seit der Eröffnung des Casinos entspricht. Die Gemeinde erhielt an Steuerrückvergütungen 400 000 DM erstattet, welche für die Errichtung neuer Infrastrukturen (Tennisplätze, Veranstaltungszentrum) eingesetzt werden. Weitere positive Aspekte sind der Werbeeffect, die Gewinnung neuer Gästeschichten und die Förderung von Vereinen und Organisationen.

Und die Moral?

Die österreichische Regelung müsste bei einer Änderung des Spielbankartikels auch in der Schweiz zum Vorbild genommen werden. Generaldirektor Wallner von der österreichischen Spielbanken AG formulierte es wie folgt: Die Einstellung zum Glücksspiel habe sich geändert, das Glücksspiel könne heute von einer breiten Masse betrieben werden. Natürlich existierte eine gewisse Gefahr, die jedoch auch in andern Bereichen (Verkehr, Alkohol usw.) bestehe. Entscheidend sei die Bekämpfung des Konsumexzesses. Dagegen müssten vom Staat und vom Unternehmen Schranken aufgebaut werden. In Österreich bestehe eine strenge Kontrolle der Spielenden. Es wurden Einkommens- und Vermögenskontrollen durchgeführt. Die Spielbanken hätten das Recht, Spieler ohne Angabe von Gründen vom Spiel fernzuhalten oder Besuchskontingente aufzulegen.

Auf Wunsch eines Behördenvertreter bzw. eines hohen kirchlichen Würdenträgers verfügte die Spielbanken AG, dass die Bevölkerung des Kleinwalsertals und von Seefeld in den jeweiligen Casinos nicht



Gebränge in Schweizer Kursälen? Bis zur erfolgten Änderung der Bundesverfassung ist wohl noch ein weiter Weg. (comet)

spielen dürfe. Eine strenge polizeiliche Überwachung und eine Trennung der Spielsäle (kleine und grosse Spiele) wären weitere Massnahmen zur Verhinderung von Auswüchsen.

Wer spielen will, spielt im Ausland. Unter diesem Gesichtspunkt, unter Berücksichtigung der oben erwähnten Möglichkeiten zur Verhinderung von Exzessen und in Anbetracht der Kasinstandlagen Österreich sowie Bayern und Baden-Württemberg (die kaum als besonders unmoralisch zu bezeichnen sind) wird die Neubelebung der Diskussion um Artikel 35 unserer Bundesverfassung auch im moralischen Bereich verständlich.

Was bringen die Spielbanken dem Staat?

Die Abgaben an den Staat sind recht unterschiedlich. Sie gehen von 89 Prozent in Österreich und 80 Prozent in der BRD hinunter bis auf 8 Prozent in Grossbritannien und 4 Prozent in Las Vegas. In der Schweiz werden 25 Prozent der Roheinnahmen dem Bund abgeliefert, welcher diesen Anteil den Opfern von Elementarhäden oder gemeinnützigen Fürsorgeeinrichtungen zuwendet.

Das Spiel ist in unserer Leistungsgesellschaft zu einem Bestandteil der Unterhaltung geworden. Der Spieler sucht ein Spiel, das eine möglichst prickelnde At-

mosphäre schafft. Dazu ist das Boulespiel wenig geeignet. Daher sind die beteiligten Kreise vor allem an der Freigabe anderer Spiele (Baccara, Roulette usw.) interessiert.

Um dieses Ziel zu erreichen, muss der Artikel 35 BV geändert werden. Alt Nationalrat Dr. H. Müller (Zürich) legte in Luzern einen Textentwurf vor. Die BV sollte in Zukunft nur die grundsätzlichen Aspekte beschlagen, die Detailregelung sollte mittels Gesetz (nach Kursaalverband durch Verordnung) geschehen. Auf die Totalrevision der BV dürfe man, so Müller, nicht warten.

Andere Sorgen

Hier scheint denn auch die Hauptschwierigkeit zu liegen. Das Problem betrifft unmittelbar nur einen sehr kleinen Kreis von Beteiligten. Die grossen Organisationen und Verbände (gerade auch des Tourismus) haben noch grössere Sorgen. Hinzu kommt eine sonst schon überlastete Bundesverwaltung und, sollte die Botschaft einmal vorliegen, die Hürde im Parlament. Und selbst die Zustimmung der Räte wäre, wie schweizerische Abstimmungsergebnisse beweisen, noch keine Garantie für den Segen des Souveräns. F.S.

Langenbruck soll wieder Kurort werden

Die rund 900 Einwohner zählende Baselbieter Gemeinde Langenbruck, auf 730 m Meereshöhe am Oberen Hauenstein zwischen Balthal (Kanton Solothurn) und der Kantonshauptstadt Liestal (BL) gelegen, wird urkundlich um 1145 erstmals als «Villa Langebruch» erwähnt. Im 19. Jahrhundert machte sich die Höhenstation im In- und Ausland durch Molken- und Bädereien in heilsamer Luft einen Namen. Die 1837 gegründete Gemeinnützige Gesellschaft schuf unter ihrem Präsidenten Dr. med. Martin Bider die Voraussetzungen für den Ausbau des Kur- und Ferienortes im Basler Jura, wie der Bau von rund 200 Kilometer Spazier- und Wanderwegen rund um Langenbruck.

Obwohl Langenbruck schon 1874 das Hotel Kurhaus nahe der Passhöhe auf 734 m eröffnen konnte und heute noch über drei Hektaren verfügt, fehlt das Dorf im Schweizer Luftführer. Vor der Eröffnung mancher alpiner Bergstationen als Winterkurorte führte Langenbruck als höchstgelegenes Baselieter Dorf schon 1908 die ersten Skirennen durch und ein Jahr später wurde die erste Sprungschanze erstellt.

Vor hundert Jahren waren es die Ärzte Dr. Martin Bider und Dr. Heinrich Bider, die die Geschichte des Kurortes entscheidend beeinflussen. Eine in Gründung befindliche einfache Gesellschaft mit Sitz in Langenbruck BL hat nun ein Projekt für ein neues Erholungs- und Kurzentrum in der Nähe des Dorfes ausarbeiten lassen. Die von Architekt Sepp Weibel (Langenbruck) ausgearbeiteten Pläne sehen vorläufig einen Rehabilitations- und Erholungsstrahl mit 21 Zimmern sowie einen Hoteltrakt mit 13 Zimmern - total 57 Betten - vor. Dazu kommen Therapieräume, Arztpraxis, Fitnessräume, Hallenbad, Sauna, Solarium, Aufenthaltsräume, Garten, Parkplätze, Tennis, Garagen, Restaurants, Bar, Dancing, Saal, Bankett- und Konferenzräume finden sich im nahegelegenen Hotel «Bären», einer im Jahr 1877 erbauten Gaststätte mit gepflegter Tradition, dem heute führenden Haus am Platz. Die Bau- und Anlagekosten werden auf 4,5 Mio Franken geschätzt. Gesucht ist noch ein unternehmungsfreudiger und ideenreicher Sport- und Kurarzt, der sich in Langenbruck einen Namen machen möchte. eas

Notre interview

M. Pierre A. SCHWARZENBACH, directeur régional de CEM-Hôtels et Restaurants en Suisse romande, directeur de l'Hôtel Continental, Lausanne

CEM en Suisse romande: l'organisation du succès

Quelle place occupe la chaîne CEM en Suisse et plus particulièrement en Suisse romande?

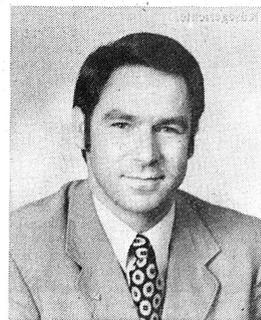
Une place relativement importante puisque le groupe CEM-Hôtels et Restaurants, dont le président-directeur général est Monsieur Caspar-E. Manz, compte 16 établissements qui sont autant d'hôtels, de restaurants, de bars et de dancing. Leur capacité représente 1500 lits et quelque 5000 places de restaurant. Trois importants maillons se trouvent pour l'instant en Suisse romande: l'Hôtel de la Paix, à Genève, l'Hôtel Continental, à Lausanne, et l'Hôtel Duc Bertold, à Fribourg, soit au total plus de 400 lits et 800 places de restaurant. Complètement intégré, ce groupement englobe également la société Conessa, une entreprise de comestible, et la société des Caves du St-Gothard, à Zurich. Ces deux sociétés réalisent 30% de leur chiffre d'affaires avec les établissements du groupe CEM dont le volume total s'est élevé à 73 millions de francs l'an dernier.

On a tendance à reprocher à ce type de chaîne une organisation et une gestion par trop téléguidées de l'extérieur de leur région d'implantation; qu'en pensez-vous?

Le groupe CEM est divisé en 4 régions: Zurich-ville, Zurich-campagne, Bâle et Suisse romande. L'administration centrale se trouve à Zurich, mais le système mis en place par CEM permet précisément d'éviter ce dirigisme central auquel vous faites allusion, grâce à «profit center» en vertu duquel chaque région est indépendante au niveau de son budget, chaque responsable de région travaille sur place. L'ensemble des directeurs régionaux participe à la direction générale, ce qui favorise une adaptation de la politique de groupe aux besoins locaux et régionaux.

Estimez-vous que le groupe CEM développe une véritable image de marque et pouvez-vous la définir?

Le sigle CEM doit en fait apparaître plutôt comme un label de qualité, car il in-



comber à chaque établissement de développer sa propre image de marque. Ce principe ressort d'ailleurs de la structure même de CEM, puisqu'en déchargeant les directeurs d'établissement des travaux de routine (comptabilité, recherches en matière d'achats, contacts commerciaux au niveau des fournisseurs), la centrale leur laisse un maximum de temps pour s'occuper de leur clientèle et l'image de leur maison, en particulier de l'intégration d'une entreprise dans sa région.

CEM, qu'un slogan assimile à «une organisation pleine de succès organisant le succès», semble effectivement réussir là où d'autres échouent... A votre avis, quelle est la clef de ce succès?

Je crois que la raison première réside dans le fait que son propriétaire, M. Manz, est avant tout un hôtelier-restaurateur qui a du cœur, et non un simple financier. Il participe personnellement à toute l'activité de son groupe et de ses établissements, il sait motiver ses cadres pour pouvoir en tirer le meilleur d'eux-mêmes, sans tout de suite vouloir en faire un profit. De plus, quelles que soient les difficultés, et l'exemple de l'Hôtel Continental de Lausanne est caractéristique, M. Manz joue la continuité qui n'est autre que la preuve de la force et du courage de suivre une ligne de conduite préalablement définie.

Quels sont les principes de gestion qui sont appliqués par le groupe CEM, en tant que chaîne intégrée, et comment sont partagées les responsabilités des directeurs régionaux et des directeurs d'établissement?

L'administration centrale, sise à Zurich, développe, comme je l'ai relevé, une fonction d'état-major, sans toutefois se préoc-

cuper de la politique d'entreprise, celle-ci étant mise au point par la direction générale qui, autour de M. Manz, regroupe les directeurs régionaux; chacun de ces derniers, d'ailleurs, dirige également un établissement, ce qui permet d'éviter un appareil administratif trop statique et inefficace. La centrale, qui emploie une cinquantaine de collaborateurs, dispose de plusieurs départements. Le département «finances et comptabilité», équipé d'un ordinateur, assure la comptabilité de chaque établissement; il prépare notamment les feuilles de salaire et s'occupe du paiement des factures, celles-ci étant préalablement visées par chaque directeur. Le département «achats» développe un système de recherche offrant la possibilité aux directeurs régionaux de choisir les produits qui leur conviennent le mieux; une cuisine-ter test permet d'étudier produits et procédés de cuisson. Le département «publicité et public relations» soutient, entre autres, les idées et les actions de chaque établissement en fonction de l'image que celui-ci entend développer; au niveau de la réalisation, chaque exploitation bénéficie de l'infrastructure et des moyens de l'ensemble du groupe, telle l'équipe de décorateurs. Enfin, le département «promotion-vente hôtels», placé sous la responsabilité de M. T. E. Metzger, secrétaire général de l'organisation de réservations Supranational, s'occupe exclusivement de la promotion des chambres, chaque directeur assumant, en collaboration avec les directeurs régionaux, celle des restaurants. Il faut encore ajouter le secrétariat général avec le PDG, ainsi qu'un service de consulting.

Quelle marge d'autonomie est laissée aux directeurs régionaux et aux directeurs d'établissement?

Cette autonomie apparaît notamment au travers du budget, qui constitue l'outil de travail numéro un de nos établissements, puisqu'il est établi par hôtel et par restaurant ou autre établissement assimilé. Etabli par le directeur d'établissement, revu par le directeur régional, le budget doit ensuite être approuvé par la direction du groupe. Compte tenu des directives générales et de la politique d'entreprise, les établissements sont ensuite totalement libres de fonctionner comme ils l'entendent, la seule chose que nous leur demandons étant d'atteindre les objectifs financiers et politiques fixés au début de l'exercice. Chaque mois, les résultats sont comparés au budget; les différences, expliquées immédiatement, et les mesures correctives, fixées. Quant à l'engagement du personnel, il est du ressort du directeur d'établissement.

Revenons un peu plus en détail sur la politique et l'organisation de la vente...

La vente est donc organisée en deux secteurs: la vente-hôtels et la vente-restaurants. Le responsable du premier dispose de vendeurs et spécialistes du secteur voyages, lesquels nous représentent dans les expositions, workshops et autres manifestations du même genre, en collaboration évidente avec les organisations de promotion locale, telles que les offices de tourisme. Ce système s'ajoute naturellement aux relations commerciales développées sur place par les directeurs d'établissement. En ce qui concerne la vente-restaurants, nous considérons qu'il s'agit d'une activité dévolue d'abord en faveur de la population indigène; c'est la raison pour laquelle elle est laissée à l'initiative des régions du groupe CEM. Toute la politique, ainsi que les campagnes promotionnelles sont élaborées par la conférence régionale des directeurs, chefs de cuisine et chefs de vente (maître d'hôtel).

Quelles sont les possibilités offertes par votre organisation aux entreprises de l'hôtellerie et de la restauration désireuses de profiter de vos expériences et de votre «know-how»?

Le département consulting du groupe CEM, auquel peuvent être appelés à collaborer des directeurs et des cadres, est en mesure d'offrir, selon la demande, des études de marché, une conception générale avec fixation des objectifs et des moyens, des budgets détaillés d'exploitation, d'investissement, etc. Les équipes sont formées de cas en cas, selon les besoins, et comprennent toujours des praticiens.

L'organisation CEM vient de prendre le contrôle de son premier établissement de tout premier rang, l'Hôtel de la Paix, à Genève. Celui-ci sera-t-il intégré dans le groupe au même titre que les autres maisons et quelles sont les raisons qui ont incité M. Manz à réaliser cette opération?

Comme nous avons une politique pour chaque entreprise, nous avons aussi une politique d'expansion pour l'ensemble du groupe. Genève était une place où, comme Lucerne et Lugano, CEM n'est pas encore présent, en dépit d'une demande importante. Ayant fixé certaines priorités, le groupe CEM cherchait depuis près de 5 ans un établissement adéquat à Genève; l'Hôtel de la Paix, de par ses caractéristiques et sa situation, entrait parfaitement dans le cadre de notre politique. Nous lui conserverons bien sûr son caractère d'hôtel de luxe que nous essaierons même d'accroître, ce qui nécessitera

certaines investissements. En très bon état, l'Hôtel de la Paix devra néanmoins faire face à la concurrence des nouveaux hôtels qui s'installent à Genève; et il ne pourra le faire qu'en maintenant, voire en développant sa qualité première: l'exclusivité d'être un hôtel personnel offrant un service personnalisé dans un cadre qui lui est propre. Je pense personnellement que nous occuperons ainsi une position de force, à Genève, dans ce créneau du marché. Dès le 1er janvier 1979, après un temps de réflexion et d'études, l'hôtel pourra être considéré comme entièrement intégré au groupe CEM.

Quelles sont, selon vous, les perspectives d'avenir qui s'offrent au groupe CEM-Hôtels et Restaurants?

En ce qui concerne l'extension du groupe, nous envisageons un jour d'avoir un établissement à Berne qui ferait partie de la région romande! C'est une question de distance et même de caractère. Comme j'y ai fait allusion, le groupe CEM cherche également à s'implanter une fois à Lugano et à Lucerne avec des établissements combinant toujours hôtel et restaurants. Des perspectives d'avenir finalement heureuses dans la mesure où ce que nous offrons correspond bien, je crois, à ce que demanderait la clientèle de demain, CEM devant rester un groupement individuel formé d'individuaux rejetant toute uniformité: une direction générale et un label de qualité, mais 4 régions et 16 établissements développant leur propre image.



Ob gross
oder klein:
Qualität von
Wander, gesund
und gut!

Die erfolgreichen Grosspackungen von Wander

Ovomaltine jetzt auch kalt sofort löslich.

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

Caotina nicht nur mit Schokoladengeschmack oder mit Cacao, sondern mit richtiger, feiner Schokolade. Die Mehrzahl der bedeutendsten Gaststätten führen heute Caotina. Das spricht für die Qualität unseres feinen Schokoladeproduktes.

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



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

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

Une libéralisation des casinos?

(ATS) Au cours d'une table ronde organisée récemment au Casino de Lucerne, l'ancien conseiller national Heinrich Mueller a demandé une nouvelle fois la révision de l'article 35 de la Constitution fédérale qui interdit les maisons de jeu en Suisse.

Avant sa retraite parlementaire en juin 1977, il avait déjà déposé une simple question à ce sujet auprès du Conseil fédéral, qui lui avait opposé un refus catégorique. M. Mueller estime que, vu le nombre des casinos étrangers exploités près des frontières suisses et vu le degré de motorisation actuel, cette interdiction n'est plus tellement justifiable d'un point de vue moral.

Un atout touristique

Avant tout, la Suisse devrait mettre un terme à la fuite des quelque 150 millions de francs que, selon les estimations, les Suisses mettent en jeu chaque année à l'étranger et des dépenses touristiques évaluées à 200 millions qui leur sont liées.

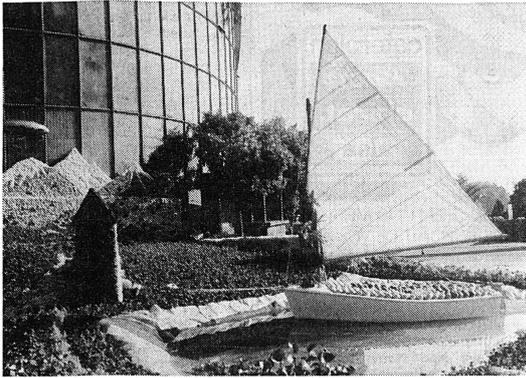
Dans les milieux touristiques, que représentait MM. J.-C. Bonvin, vice-président de la Société suisse des hôteliers et président de l'Office du tourisme de Crans, et U. Schaer, directeur désigné de la Fédération suisse du tourisme, on espère une levée de l'interdiction des maisons de jeu, qu'elle stimule les activités des casinos, attire davantage d'hôtes aisés, favorise une augmentation des recettes et améliore la renommée des stations. Que la Confédération cesse d'être un «îlot d'interdiction des jeux de hasard» dépend moins, selon eux, d'une éthique morale que de considérations économiques.

Une roulette ennuyeuse

Les affaires des casinos suisses stagnent, régressent même pour certains. De 1966 à 1976, les recettes brutes de jeu ont passé de 7 à 8,9 millions de francs, alors que, pour faire face au renchérissement, elles auraient dû atteindre au moins 12 millions. Selon les orateurs, la mise maximale de 5 francs n'est pas suffisamment exploitée. Les meilleurs de joueurs qui fréquentent actuellement les casinos suisses ne risquent que de petites sommes, ceux qui risquent à chaque fois la thune limite ayant déserté les salles de jeux dans les années soixante, par ennui. Ce qui fait tout simplement défaut dans nos casinos, c'est l'excitation de pouvoir perdre 10 000 ou 20 000 francs, a déclaré M. Bonvin.

Encouragement du tourisme

Selon le projet de modification de l'article 35, proposé par M. Mueller, la Confédération réglementerait, après consultation des cantons, la création et l'exploitation des casinos, ainsi que le jeu lui-même, dans l'optique d'un encouragement du tourisme. Jusqu'à 3/4 des recettes de jeu seraient affectés aux infrastructures touristiques, aux victimes des dévastations naturelles et à des œuvres d'utilité publique. Et enfin, l'exploitation des maisons de jeu serait soumise à un contrôle efficace.



L'exposition «Flores», les florales d'automne, s'est déroulée à Lausanne. Fleurs et massifs étaient placés sous le thème de l'évasion, évasion en couleurs, bien entendu! (ASL)

Courrier de Genève

Dans une semaine...

...s'ouvrira le 26e Salon des arts ménagers qui, pour cette édition automnale, accueillera près de 500 exposants représentant les secteurs les plus divers de la vie quotidienne, car celle-ci est en effet composée de facettes multiples. Cette année, un hôte d'honneur: l'Italie qui, grâce aux efforts de la Chambre italo-suisse pour le commerce et l'industrie, sera brillamment représentée. Il sera notamment mis en valeur les ressources naturelles, économiques et humaines, les échanges culturels et artistiques et bien d'autres sujets encore. Comme chaque année, les groupements professionnels profitent de la mise sur pied de ce salon pour organiser des journées spécialisées: police genevoise, conférences professionnelles, Fédération romande des consommatrices; et même - ce qui n'a rien à voir avec ce qui précède, un grand concours de planches à roulettees.

Signalons encore les efforts que vont entreprendre les membres de la «Cuisine de l'amitié». En effet, durant tout le salon, quatre chefs «genevois» bien connus ont nom Bonneau, Bertrand, Ficht et Pelletier, vont se succéder sur un stand pour faire déguster aux visiteurs leurs produits, mais surtout pour leur expliquer comment on fait de la bonne cuisine, avec des tours de main bien à eux, des trucs et des astuces culinaires. Une initiative à suivre de près! De plus, la sérieuse Académie culinaire de France vient de remettre un diplôme à Michel Bonneau, de l'Hôtelierie de la Vendée, pour ses qualités et le sérieux de son travail.

Le Prix de la Ville de Genève...

...récompense chaque année des bijoutiers et des joailliers qui se distinguent particulièrement dans le cadre de ce concours. Mais cette année, on note une crise, une de plus, celle de l'imaginaire et de la création. Près de 100 concurrents en provenance de onze pays avaient envoyé au jury 274 dessins. Or, ce dernier n'a retenu, en bijouterie, que 6 projets sur 70 et 4 seulement en joaillerie sur le même nombre de 70. Enfin, en émailerie, aucun projet - sur 27 - n'a été retenu. Il a fallu deux séances au jury pour se prononcer qui n'a été, en définitive, que dix pièces. Mme Lise Girardin, l'émiriste de la Culture genevoise, a tenté de déclencher un défilé chez les créateurs en les mettant en garde contre la facilité. Quant aux causes de la crise de l'imaginaire, elles sont difficiles à cerner sans une recherche plus approfondie, mais on cite la modicité des prix décernés et les problèmes des maisons où sont employés les créateurs, elles hésitent peut-être à investir des sommes importantes pour créer des pièces qui ne seront pas forcément récompensées.

Les ordures...

...n'est pas un sujet dont on aime spécialement parler. Mais il faut tenir compte de leur réalité et du coût que cela représente pour les éliminer. A titre d'exemple, signalons qu'il a été demandé aux Genevois une «rallonge» de 43 millions de francs pour terminer l'agrandissement de l'usine des Cheneviers où sont détruites toutes les ordures de la communauté genevoise ou presque; 43 millions et pourtant pas une usine piloté, il y a de quoi faire tasser les Genevois! Et cela d'autant plus quand ils contemplant la fumée qui sort de la cheminée de l'usine actuelle. Alors, que sera-ce quand il y aura deux cheminées?

L'utilisation des chèques-repas...

...est relancée par une initiative de la Société des cafetiers, restaurateurs et hôte-

liers de Genève. Actuellement, 18 entreprises distribuent de tels chèques à leurs employés qui peuvent les utiliser dans 200 établissements du canton. Grâce à une association avec l'organisation Lunch-Chèques pour la restauration et l'hôtelierie, les utilisateurs des chèques peuvent maintenant les faire valoir, non seulement à Genève, mais aussi dans 800 autres restaurants de Suisse.

Nouvelles vaudoises

Bientôt l'Anneau d'Or à Lausanne

La deuxième édition de l'Anneau d'Or, concours international d'émissions sportives en télévision, aura lieu du 24 au 27 octobre 1978, à Lausanne.

Il sera précédé d'un «Atelier-Séminaire» ouvert à tous les journalistes et au cours duquel seront débattus des problèmes importants et très actuels: l'avenir du football télévisé et les progrès envisagés dans les retransmissions d'athlétisme à la télévision. Cet «Atelier-Séminaire» débutera le 23 octobre déjà et se prolongera le 24 jusqu'à l'ouverture officielle de l'Anneau d'Or. Le jury international de l'Anneau d'Or sera présidé par M. H. H. Iensbart (République fédérale allemande) avec MM. M. Jeuniau (Belgique) et B. Ward (Grande-Bretagne) comme vice-présidents. Le jury de la presse sera présidé par M. G. Meyer (France) avec MM. M. Della Percola (Italie) et Fr. Taylor (Grande-Bretagne) comme vice-présidents.

Vingt-trois organismes de télévision présenteront des documentaires sur les sports et sur les personnalités du monde sportif, ainsi que des reportages d'événements sportifs. On soulignera en particulier la participation des organismes de télévision du Japon et des Etats-Unis, présents pour la première fois à Lausanne. Enfin, cette manifestation sera animée par des présentations de films sportifs à l'intention du public, ainsi que par un concours de jeunes commentateurs sportifs de télévision.

Hôtelierie vaudoise: très mauvais mois d'août

Le schéma des nuitées dans l'hôtelierie vaudoise en août 1978 se présente de la même façon que celui du mois de juillet. A cette différence près que, si l'on pouvait espérer une légère amélioration en août, c'est le contraire qui s'est produit.

Avec 355 172 nuitées contre 402 211 en juillet 1977, la baisse est vraisemblablement l'une des plus sérieuses que le canton ait connues depuis longtemps: -11,7%. C'est énorme comparé au résultat du mois de juillet 1978: «seulement» -2,7%. Quant à l'occupation des lits, elle est descendue au-dessous de la barre des 50%, atteignant 48,2% contre 52,7% en août 1977.

Comme ce fut déjà le cas en juillet, seules les Alpes vaudoises ont enregistré un bon résultat, augmentant même de 2% leurs nuitées par rapport à la période correspondante de l'an dernier. Elles ont noté 117 873 nuitées contre 115 315 en août 1977. Pour ce qui est des autres régions, elles ont toutes aggravé leur baisse de juillet, souvent dans des proportions qui ne laissent pas d'inquiéter: Plateau vaudois: 18 860 nuitées contre 22 433 en août 1977, soit une baisse de 15,9% (-8% en juillet); Région lémanique: 211 544 nuitées contre 254 936, soit une baisse de 17% (-8,5% en juillet); Jura vaudois: 6 895 nuitées contre 9 521, soit une baisse de 27,6% (-8,8% en juillet).

Ces chiffres tristement éloquentes montrent bien combien est nécessaire et urgente une aide de l'Etat en faveur du T.C.P.

Editorial

Hypocrisie

Rien ne va plus dans les casinos suisses: les recettes stagnent, les tables de jeux sont désertées, les croupiers s'ennuient... et le franc ne paie plus. Ça n'a même jamais payé! Un peu plus de 7 millions de francs de chiffre d'affaires pour les 15 casinos de notre pays, c'est à la fois dérisoire et révélateur d'une situation malsaine qui ne satisfait rien ni personne, sinon la bonne conscience officielle. Voilà bien vingt ans que l'on a porté à 5 francs la mise maximale autorisée sur les tables de jeu de l'opulente Helvétie sans qu'aucune «indéxation» n'ait eu lieu depuis. Décidément, le franc suisse n'aura jamais été si léger, quoi qu'on en dise, ce qui ne rejoint pourtant pas l'opinion des directeurs des casinos étrangers sis à portée de main des joueurs confédérés dont les dépenses s'y chiffrent, bon an mal an, à 150 millions de francs!

Faut-il annexer Divonne?

Cette question, pour symbolique qu'elle soit, permet de mettre en évidence un curieux dilemme: la Suisse n'aime pas les casinos dont les Suisses raffolent. Sinon, comment expliquer les affaires mirobolantes dont peuvent s'enorgueillir les casinos voisins et l'attitude grégaire de nos autorités face à la libéralisation des règles du jeu dans nos karsaals? Certes, il y a l'article 35 de la Constitution fédérale, en vertu duquel les maisons de jeux sont interdites en Suisse et les mises limitées à 5 francs; la table ronde organisée la semaine dernière à Lucerne et consacrée à ce sujet (cf. notre compte-rendu) a démontré de façon probante la nécessité de modifier la législation en cours. Et l'on se demande d'ailleurs quelle majorité pourrait encore s'opposer à une telle mesure, eu égard aux avantages qui en découleraient pour la collectivité.

Sous le couvert de la morale

Les opposants officiels, animés d'un désir latent de montrer le bon exemple, se réfugient constamment derrière un point de vue moral. Il y a peu de temps encore, le débat avait été relancé aux Chambres fédérales, sans succès d'ailleurs, et nous en avions fait état dans ces colonnes. Or, n'est-il point paradoxal de constater qu'au nom d'une éthique qui n'a plus cours on refuse de permettre aux Suisses de dépenser leur argent dans leur propre pays tout en les laissant dépenser des millions à quelques mètres hors de leurs frontières? Ou est le sacrosaint libéralisme économique tant préconisé par notre pays? Confiné peut-être dans une interdiction maintenue, evens et contre tout, de dépenser son argent suisse dans un casino suisse profitable à une cause suisse. Cette façon de se voir la face pour ne pas voir ce que nos concitoyens dépensent à deux pas des postes de douane relève d'une condescendance hypocrite. La morale est sauve, n'est-ce pas l'essentiel! Et si elle feint de ne pas l'être, lotos et loteries se chargent de le faire à sa place.

Compétitivité inexistante

Les milieux touristiques suisses commencent à laisser poindre leur amertume dans ce domaine et on les comprend. D'autant qu'à l'attitude rétrograde de la Suisse correspondent des efforts et des initiatives non négligeables à l'étranger. Nous ne faisons même pas allusion à la France, trop heureuse de profiter de cette hémorragie pour redorer le blason de ses casinos bientôt séculaires. Mais à l'autriche, par exemple dont les neuf casinos ont rapporté près de 100 millions de francs suisses et stimulé le mouvement touristique dans une mesure appréciable. Ou à l'Espagne, qu'on ne peut guère soupçonner de s'adonner à la débauche, et dont les premiers casinos, néo sous le nouveau régime, font déjà la nique à leurs voisins français. La compétitivité de la Suisse en matière de casino, considéré à juste titre comme un équipement touristique de grande attractivité, s'avère nulle.

L'appartenance économique et social

Dans l'optique d'un encouragement du tourisme, une modification de la Constitution fédérale serait au demeurant bien venue par les milieux touristiques qui, tout en appréciant les efforts de «relance» et autres programmes d'impulsion promis récemment, apprécieraient avec reconnaissance une telle action. Néanmoins, l'intérêt d'une libéralisation devrait s'appuyer sur des considérations économiques et sociales plus générales dans la mesure où les caisses de l'Etat, à tous les niveaux, retrouveraient une manne bienvenue. L'affectation de celle-ci pourrait profiter par un éventuel système de pré-quantification, à l'ensemble de la collectivité. Via un équipement plus typiquement touristique, fréquenté tant par les étrangers que par les autochtones, ce sont des millions qui, chaque année, tomberaient dans l'escarcelle des moins nantis.

C'est, à notre avis, une solution plus morale que l'encaissement d'un droit de passage en Suisse, sous forme de vignette automobile autoroutière. Ou c'est à en perdre la boucle.

José Seydoux

Union suisse des journalistes, écrivains et éditeurs gastronomes

Des assises gastronomiques

L'Union suisse des journalistes, écrivains et éditeurs gastronomes (USJEG), qui préside M. Michel Vidoudez, avait eu l'excellente idée de choisir l'Hôtel de Ville de Crissier, chez Frédy Girardet, pour y tenir son assemblée générale 1978.

Une vingtaine de membres, venus de toute la Suisse et plus particulièrement de Suisse alémanique, avaient fait le pèlerinage pour passer quelques heures dans le temple de la cuisine légère et créative, nouvelle il est vrai pour de larges cercles de gourmets. Et ce fut une fête de la gastronomie automnale, de la poésie, de la couleur et de la finesse. Autant d'éléments que l'on aimerait retrouver dans la politique de l'Union, au seuil de redéfinir ses buts et ses intentions. Chaque membre a été prié de s'exprimer par écrit sur ce sujet, étant entendu que l'USJEG doit être son champ d'activité (produits, industrie alimentaire, grandes surfaces, etc.) et ne pas se confiner dans la seule critique gastronomique. Trois manifestations, néanmoins, sont d'ores et déjà prévues

pour l'année 1979: une visite de 2 jours dans les vignobles de la Côte, une visite du service catering de l'aéroport de Zurich-Kloten et une assemblée générale dans le cadre du Salon international IGE-HO 79. L'Union suisse des journalistes gastronomes, dont le secrétariat général a été repris par Mme Marianne Kaltenbach, a décidé de porter la cotisation des membres à 50 francs et de créer une catégorie de membres supporters et amis (min. 100 francs). Elle est également représentée au comité de la Fédération internationale de la presse gastronomique, vinicole et touristique (FIPREGA), une association momentanément en veilleuse et qu'elle entend dynamiser lorsque celle-ci aura réglé ses petits problèmes.

Tessin: 100 000 lits et plus de 8 millions de nuitées

(Suite de la première page)

(part: 47%), alors qu'en 1973 elle l'était pour la première fois.

Après avoir subi des pertes sensibles en 1976 (-14%), la demande de l'étranger s'est accrue à nouveau pendant l'année considérée (de 51%, atteignant ainsi le chiffre de 2.64 millions de nuitées). C'est surtout le tourisme en provenance de la République fédérale d'Allemagne qui a connu un remarquable essor (+13%). N'oublions pas de mentionner cependant aussi l'apport touristique plus marqué de l'Italie (+1%), des USA (+2%), d'Autriche, d'Asie (+11%) respectivement et d'Australie (+18%). Les séjours des Hollandais, Scandinaves (-31% respectivement), Français (-7%), Belges (-9%) et Britanniques (-21%) ont par contre été moins nombreux.

Les Allemands ont fait inscrire 1.46 million de nuitées, soit 55% des séjours d'hôtes étrangers. La dépendance du Tessin à l'égard de la clientèle de la RFA est, comme dans les Grisons (61%), relativement grande: elle n'est comparativement que de 35% en Valais, de 48% dans l'Oberland bernois et de 41% en moyenne suisse. Les Néerlandais ont représenté, quant à eux, le 16% du total des fréquentations dans le canton du Tessin, les Italiens le 6%, les Belges le 5%, les 30% des Etats-Unis et de France chacun le 3%. Les préférences des divers groupes de tou-

ristes pour telle ou telle forme d'hébergement ont été à nouveau différenciées. La parathélie a été à nouveau fréquente par les amoureux du camping que sont les Néerlandais (74%), les Suisses (56%) et les Belges (51%), alors que l'hôtelierie l'a été avant tout entre autres par les Allemands (52%), les Français (71%), les Britanniques (81%), les Italiens et les Nord-Américains (90% respectivement).

L'été d'abord

Les hôtels et établissements de cure ont enregistré 3.04 millions ou près de la moitié (48%) des nuitées passées au Tessin dans les différentes formes d'hébergement. L'expansion touristique, qui a été observée dans le canton du Tessin, doit être attribuée pour ainsi dire presque exclusivement à l'augmentation des fréquentations hôtelières; dans l'hôtelierie, le nombre des nuitées s'est élevé de 6% par rapport à l'année d'avant. La saison estivale reste la plus prisée au Tessin. Au cours de l'été 1977 (de mai à octobre), on a compté environ 5.30 millions de nuitées, soit cinq sixièmes du total annuel. Le lent déplacement de la demande qui s'était opéré en faveur du tourisme hivernal n'est plus poursuivi pendant l'année considérée. Durant les mois d'hiver, le Tessin a enregistré environ 1.01 million de séjours, soit 1% de plus qu'en 1976.

Capacité d'accueil et nuitées par formes d'hébergement, en 1976 et 1977, au Tessin.

Modes d'hébergements	Nombre de lits en 1977	Millions de nuitées									
		Hôtes du pays		Hôtes de l'étranger			Total				
		1976	1977	Augmentation en %	1976	1977	Augmentation en %	1976	1977	Augmentation en %	
Hôtelierie, établissements de cure	27 220	1 504	1 619	+ 7.6	1 289	1 415	+ 9.6	2 793	2 954	+ 5.8	
Campings, chalets, maisons de cure, etc.	40 731	75	92	+ 22.7	15	11	- 26.2	88	86	- 2.3	
Total	27 600	1 577	1 695	+ 7.6	1 304	1 446	+ 10.9	2 881	3 041	+ 5.8	
Hébergement complémentaire											
Chalets, appartements de vacances, chambres privées	27 400	1 216	1 235	+ 1.5	609	602	- 1.1	1 827	1 837	+ 0.5	
Campings, caravans	40 700	278	278	0.0	551	552	0.2	1 129	1 130	0.1	
Hébergement collectif	5 220	243	216	- 11.1	32	30	- 6.3	275	269	- 2.2	
Autres de jeunesse	200	22	21	- 4.5	9	10	+ 11.1	31	31	0.0	
Total	73 910	2 081	2 070	- 0.5	1 201	1 194	- 0.6	3 282	3 264	- 0.6	
		En tout	101 400	3 658	3 665	+ 0.2	2 505	2 640	5.4	6 305	2.3

* Sans le nombre des lits des maisons de vacances non destinées à la location et sans les nuitées des propriétaires ou locataires permanents.

ZUR KENNNTISNAHME
À TITRE D'INFORMATION

NR. 6



KULINARISCH-GASTRONOMISCHE TATSACHEN UND MEINUNGEN
CUISINE ET GASTRONOMIE - PROPOS ET POINT DE VUE

Zum Beispiel: EINKAUF...

Gibt es im Gastgewerbe und in der Gemeinschaftsverpflegung – nebst den Dauerbrennern PERSONAL-MANGEL und KALKULATION – einen vielseitigeren und brisanteren Gesprächsstoff als das Thema EINKAUF? Wohl kaum: denn die wichtigste «Nebensache» eines jeden Betriebes ist doch der tägliche Einkauf, die optimale Warenbeschaffung. Kommt dazu, dass bei diesem Thema praktisch jedermann mehr oder weniger kompetent mitreden kann – mit zurechen hat – und demnach Experte ist. Und weil alle, die einkaufen, selbstverständlich nur gekonnt, geschickt einkaufen, sind allesamt Meister – allerdings mit unterschiedlichen Interessen und Neigungen. Da gibt es beispielsweise den listigen «Prozent-Würger», dessen Interesse einzig und allein darin besteht, zu-

sätzliche Prozente herauszuwürgen, getreu dem Motto: Qualität und Menge sind Nebensache, Hauptsache es gibt Probe. Oder den kreativen «Preis-Erfinder», der, wie es sich gehört, nach eingehenden Offertvergleichen schliesslich selber einen Preis erfindet, damit die Lieferanten unter Druck setzt und gegeneinander ausspielt, nach der Devise: entweder oder. Ich kenne in Z. einen sehr tüchtigen Restaurateur, Inhaber eines mittelgrossen Restaurationsbetriebes, der in Sachen Preisentwicklung von Sonnenblumen- und Arachidöl absolut auf der Höhe ist. Obschon er zwar im Monat nur knapp 2 x 2 25-kg-Kannen verbraucht und im Economat noch eine rechte Reserve «gute» eingekaufte Ware vorhanden ist, hängt er sich tagtäglich für etwa 10-15 Minuten

ans Telefon und erkundigt sich bei ein, zwei Lieferanten über die momentane Preisentwicklung. «Das ist wie an der Börse», sagt er, «bei diesem spekulativen Geschäft muss man stets auf dem laufenden sein und dann im richtigen Moment einsteigen – so verpasse ich das Geschäft nie.» Recht hat er; aber rechnen müsste man können: z.B. Arbeitszeit x Bruttolohnkosten im Vergleich zum monatlichen Warenbedarf x Preisfluktuation. Ach, denke ich mir immer wieder, wenn ich mir all die guten Einkaufstypen und Einkaufsmethoden anhöre und erklären lasse: Einkaufen muss doch schön sein...



Nur eines verstehe ich dann nicht ganz: warum viele Fachleute trotz «Billig-Einkauf» über unbefriedigende Bruttorenditen in der Küche bzw. zu hohe Food-Costs klagen. (Anmerkung von «z.K.»: weil sie wirklich «billig» einkaufen.) Eigentlich wollte ich heute über den objektiven Preisvergleich schreiben. Aber so ist es nun mal beim Thema Einkauf: es gibt so viel Interessanteres zu berichten – von dem sogar «Experten» noch profitieren können.

«z.K.»

neu von caterplan

Knorr Grüne Pfeffersauce «Madagaskar»

Caterplan lanciert neu für das Grossverbraucher-Geschäft eine Grüne Pfeffersauce «Madagaskar» mit gefriergetrocknetem grünen Pfeffer. Die neue Saucen-Varietät ist verpackt in einer Dose mit 800 g Inhalt und reicht für 6,2 Liter fertige Sauce oder 62 Portionen. Die Grüne Pfeffersauce ist im Nu servierbereit. Sie kann nach Wunsch sowohl mit Wasser für eine dunklere Sauce oder mit Milch oder Rahm als helle Sauce zubereitet werden. Die zeitgemässe Qualitätssauce von KNORR bringt Abwechslung in den Speiseplan und eignet sich vorzüglich zu allen Arten von Fleisch, z.B. Hackplätzli, Hamburger, Filet, Entrecôte sowie Fisch. Die Firma KNORR hat bei der Entwicklung der Grünen Pfeffersauce «Madagaskar» die Wünsche namhafter Fachleute aus der Gastronomie berücksichtigt. Somit ist Gewähr gegeben, dass das Produkt den hohen Anforderungen der Grossverbraucherküche entspricht.

Redaktion «z.K.»
Knorr-Nährmittel AG
Postfach 8027 Zürich

Checkliste für den objektiven «Preisvergleich»

Wer für ein bestimmtes Produkt den Preis unter verschiedenen Angeboten objektiv vergleichen und beurteilen will, muss auch die zusätzlichen im Preis inbegriffenen oder nicht inbegriffenen Leistungen in Betracht ziehen und berücksichtigen: Darunter fallen u.a.:

- Vertrauenswürdigkeit des Lieferanten
- Qualitätsstandard und Qualitätskonstanz
- Produktausgiebigkeit, Produkt-nettogewicht
- Verpackungsarten, Verpackungseinheiten
- Optimale Bezugsmengen, Verfügbarkeit
- Lieferservice, Bestellung-Lieferung
- Nettopreis franko Haus pro Einheit
- Nettopreis pro Liter/kg
- Zahlungsmodus



«Die Kundschaft wird immer kritischer», seufzt der Geflügelhändler, «die sehen sich ein Hühnchen dreimal an, betasten es sogar und dann nehmen sie es doch nicht!» – «Wem sagen Sie das! – ich habe vier heiratsfähige Töchter...!»

Die Nr. 1 auf dem internationalen Bädermarkt

Bauherren, Planer und Bäderfachleute erhalten hier von mehr als 250 Herstellern aus dem In- und Ausland einen umfassenden Überblick über den internationalen Markt und informieren sich über den aktuellen Stand der modernen Bädertechnik.

Der Nutzen dieser Fachausstellung liegt klar auf der Hand. Hier erfahren Sie, wie Sie öffentliche Bäder, Privat-, Hotel- und Gemeinschaftsbäder, Sauna- und Freizeitanlagen sowie Medizinische Bäder wirtschaftlicher und erfolgreicher planen, bauen und betreiben können.

Nutzen Sie die Erkenntnisse und Erfahrungen anerkannter Wissenschaftler und besuchen Sie den 30. Kongress für das Badenwesen und die begleitenden Fachtagungen für Schwimm-, Badhygiene, Medizinische Bäder, Sauna und Privatbäder.

interbad 78
Internationale Fachausstellung für Schwimm-, Bäder-, Saunabau und Badhygiene
Düsseldorf, 8.-12. November, Neues Messegelände

Bitte Prospekt anfordern: Düsseldorf Messegesellschaft mbH - NOWEA - Postfach 320 203, 4000 Düsseldorf 30

Vertretung in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein: Handelskammer Deutschland-Schweiz, Talacker 41, 8001 Zürich, Telefon (01) 221 37 02, Telex 52 684.

Tip für Messebesucher: Beachten Sie die speziellen Reiseangebote der Reisebüro!

MOSSE 99.438.01

3 Gründe für die Bekämpfung von Ungeziefer:

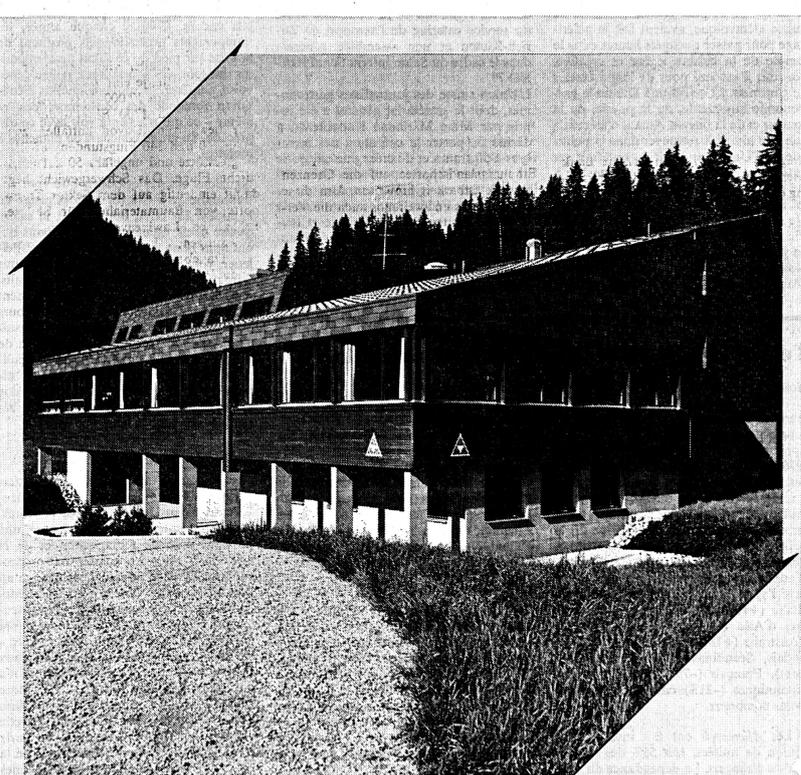
- verderben unsere Lebensmittel
- bedrohen unsere Gesundheit
- vermehren sich schnell

RENTOKIL AG

RENTOKIL vernichtet fachgerecht alle Ungezieferarten und schützt gegen Neubefall. Inspektion und Kostenvoranschlag gratis.

Das international führende Schädlingsbekämpfungs-Unternehmen mit Niederlassungen in 45 Ländern.

Zürich: 01 60 26 64
Bern: 031 84 14 54
Basel: 061 35 78 77
Genf: 022 44 48 00
44 22 88



Von Peikert geplant: Das Hotel zur «Wirtschaftlichkeit.»

Das ist ein Hotel von Peikert. Es ist aussen schön und innen vor allem ein Unternehmen. Nämlich ein gut zu bewirtschaftendes Haus zu einem Preis, der eine gesunde Rendite ermöglicht.

Wir erreichen das durch rationales, kostensparendes Planen und Bauen. Und mit Erfahrung im Hotelbau. Wir wissen beispielsweise, wie man mit baulichen

Massnahmen die Betriebsergebnisse verbessert und Personaleinsparungen realisiert. Wie man Energiekosten spart und das Raum- und Serviceangebot verbessert. Sei es nun bei Neubauten, bei Umbauten oder Renovationen.

Ein Hotel ist nicht zuletzt ein Unternehmen, das rentieren soll. Und so konzipieren wir es auch. Ist das nicht in Ihrem Sinne? Verlangen Sie weitere Unterlagen.

Peikert Contract AG
Bringt Hotelbauten schön und vernünftig unter Dach.

Peikert Contract AG
Industriestrasse 22
8300 Zug
Telefon 042 - 213235



Da ist etwas dran.
Wir möchten den Peikert-
Sprecherbau in Ihre Verantwortung
Adresse:

Neues aus dem **berner oberland**

Heimatmuseum für Zweisimmen

Als Höhepunkt der Festlichkeiten im Jubiläumsjahr «750 Jahre Zweisimmen» hat anfangs September im Hauptort des OberSimmentals ein dreitägiges Dorffest stattgefunden. In alter Form wurde eine Gemeindeversammlung durchgeführt: Unter freiem Himmel versammelten sich die Stimmberechtigten Zweisimmens zu einer Landsgemeinde. Sie bewilligten einen Kredit für den Kauf eines Hauses, in dem ein Heimatmuseum Zweisimmen eingerichtet werden soll.

Neue «alte» Panoramakarte

Rechtzeitig auf die Herbstsaison hat die Stockhornbahn eine Panoramakarte herausgegeben. Die Karte ist ein praktisch unveränderter Nachdruck aus dem Jahre 1829, die es dem Beschauer leicht macht, die über 200 eingetragenen Berggipfel in der Wirklichkeit zu finden. Sie kann bei der Stockhornbahn in Erlenbach und bei den Bahnhöfen im Einzugsgebiet gekauft werden.

SAC-Hütten erweitert

Anfang September konnte am Wetterhorn die ausgebauten Gletscherhütte offiziell dem Betrieb übergeben werden. Ihre Geschichte reicht ins Jahr 1870 zurück, in dem Grindelwaldner Bergführer eine erste Schutzhütte für 8 Personen erstellten. Heute stehen 116 Schlafplätze, 92 Sitzplätze und eine leistungsfähige Küche zur Verfügung.

Mit einem Aufwand von rund 120 000 Franken wurde im Rottal (Jungfrau) die SAC-Hütte um- und ausgebaut. Neben verschiedenen anderen Neuerungen konnte eine Sonnenzellen-Anlage zur Gewinnung von Energie für die Inbetriebhaltung des SOS-Telefons eingeweiht werden.

Neuer Parallelskilift

Die Skifilialanlagen auf Eltsenalp werden im kommenden Winter total 2700 Personen pro Stunde befördern können. Zu den bestehenden Lifts der ersten Anlage und dem Hohmatlifft kommt der neue Parallelskilift, erstellt nach dem Selbstanbögel-System. Frutigen erfährt dank diesem Ausbau eine wertvolle Bereicherung des Wintersport-Angebots.

Lenk kinderfreundlich

In der ersten Oktoberhälfte sind an der Lenk zum zweiten Male Gratis-Kinderferienwochen durchgeführt worden. Die erfolgreichen Vorstellungen fanden dreimal wöchentlich am späten Nachmittag statt. - Mittlerweile ist auch die Anmeldefrist für das vom 1. bis 8. Januar 1979 stattfindende 38. Schweizerische Jugend-Skifluger an der Lenk abgelaufen.

Adelbodner News

Kürzlich ist in Adelboden das zur altkantonischen Pension Hari gehörende «Haus Tobias», eingeweiht worden. Dabei handelt es sich um eine hotelmässige Erweiterung, welche 45 Betten aufweist. Alle Zimmer sind mit Bad/WC oder Dusche/WC ausgerüstet. Die Pension Hari gehört dem Schweizerischen Verband Christlicher Hospize an. - Der Gemeinderat von Adelboden hat einen Finanzrichtplan verabschiedet, welcher unter anderem auch namhafte Beträge für die Lösung des Verkehrsproblems im Dorfszentrum enthält. Im Budget 1979 figuriert eine Summe von 20 000 Franken für diesbezügliche Konzeptarbeiten.

Zwei Ausstellungen in Meiringen

Gleich zwei Ausstellungen sind dieser Tage in Meiringen eröffnet worden, jene des Handwerker- und Gewerbevereins Oberhasli, der sein 75jähriges Bestehen feiert, und die Schau «Gsundi Choscht» der Eidg. Alkoholverwaltung. Die Jubiläumsausstellung des Handwerker- und Gewerbevereins will auf das vielseitige Angebot des einheimischen Handwerks und Gewerbes hinweisen. Arbeitsdemonstrationen geben Einblick in diese Branchen. Die enge Verflechtung von Gewerbe und Tourismus wird durch das Mitwirken von Verkehr, Hotellerie und Gastronomie gezeigt. Eine Abteilung der Schau ist dem Zentenerium der Firma Brügger AG, Graphische Anstalt, gewidmet. pd/r.

SSV-Mitglieder günstiger

Die Angebots-Palette des Schweizerischen Ski-Verbandes (SSV) ist um eine weitere Dienstleistung reicher geworden. Nach Übereinkunft zwischen dem SSV und der Heliswiss erhalten alle SSV-Mitglieder gegen Vorweisung des gültigen Mitgliedausweises einen Spezialrabatt von 10 Prozent auf Skiflügen, Rund- und Taxiflügen sowie auf Helikoptereinsätzen zur Hüttenversorgung. pd



Gebirgsfliegerei einmal anders: Wenige Tage vor Weihnachten 1977 rettete ein Heli eine im Oberwallis eingeschneite Schafherde. (ASL)

Touristische Gebirgsfliegerei (II):

Helikopter kontra Umwelt?

Touristische Gebirgsflüge, für die einen faszinierendes Ferienerlebnis, für die anderen ärgernisverregnende Belästigung, bilden in jüngerer Zeit vermehrt Diskussionsstoff in Fremdenverkehrs- wie in Umweltschutzkreisen. Auf der einen Seite werden sie - im Extremfall - zum unerlässlichen Bestandteil einer konkurrenzfähigen touristischen Infrastruktur hochstilisiert, auf der anderen als energieverwendendes und umweltverschmutzendes Spielzeug einer gesättigten Überflugsellschaft verteuert.

Weder die eine noch die andere Optik wird den tatsächlichen Gegebenheiten der touristischen Gebirgsfliegerei in ihrer heutigen Bedeutung gerecht. Wer indes versucht, die Vor- und Nachteile sachlich gegeneinander abzuwägen, wird eingestehen müssen, dass die positiven Aspekte der in einem bescheidenen Rahmen gehaltenen und kontrollierten Touristikflüge im helvetischen Alpenraum deutlich überwiegen.

Minimale Beeinträchtigung

Einmal abgesehen von jenen «Bergfreunden», die am liebsten jeden Bergbahnen Mast in die Luft sprengen würden, um die unberührte Natur und lautlose Einsamkeit der Drei- und Viertausender für sich zu «spachen», gibt es durchaus ernstzunehmende Stimmen, die aus einer berechtigten Sorge um die Erhaltung der alpinen Erholungslandschaften auf die Grenzen ihrer Belastbarkeit hinweisen. Um diese Konflikte wissen zweifellos auch die Verantwortlichen des Eidgenössischen Luftamtes sowie der Flugbetriebe, die sich - neben Materialtransporten und Rettungseinsätzen - unter anderem auf touristische Rundflüge und Skiflüge spezialisiert haben.

Entsprechend eng sind die Grenzen dafür bereits gesteckt, so dass kaum die Gefahr einer wilden Expansion besteht. Zudem sind die Helikopter-Piloten ausdrücklich angewiesen, ihre Vollen so zu fliegen, dass der übrige Fremdenverkehr davon möglichst unbehelligt bleibt. Die Heliports der Sportzentren liegen abseits der Dorfzentren und für touristische Gebirgsflüge werden möglichst geräuscharme Maschinen eingesetzt. Lärmmessungen der Heliswiss haben ergeben, dass die eingesetzten Helikopter nicht lauter arbeiten, als ein Lastwagen im Baustelleneinsatz. Bereits in Höhen von 150 Metern und mehr über dem Boden geht - so der Kommentar dazu - deren Lärm in den Alltagsgeräuschen unter.

Anders als in Pionierzeiten

Auch der Air-Glaciers S. A. in Sitten konnte nicht verborgen bleiben, dass touristische Gebirgsflüge im Zuge eines veränderten Umweltbewusstseins immer häufiger ins Schussfeld der Kritik geraten sind. Denn dieses Unternehmen zählt zu den Pionieren der schweizerischen Gletscherfliegerei und hat deren Entwicklung bis heute wesentlich mitbestimmt. Die bewundernswerten Leistungen des legendären Gletscherpiloten Hermann Geiger, oder die Anschaffung des ersten zivilen Helikopters in der Schweiz haben Marksteine gesetzt, die unvergesslich bleiben. Wie uns Bruno Bagnoud informierte, stehen bei der Air-Glaciers gegenwärtig vier Helikopter (3 Lama und 1 Alouette III) sowie drei Flächenflugzeuge vom Typ Porter im Einsatz. Von insgesamt über 3500 Flugstunden pro Jahr - davon an die 2000 Stunden mit Helikopter - beanspruchen Skiflitt- und Rundflüge ungefähr 10 bis 12 Prozent. Mit rund 400 Flugstunden bewegen sich die Rettungseinsätze (1977: 301) in der gleichen Grössenordnung. 5489 der mehr als 20 000 Passagiere flogen im vergangenen Jahr von Sitten, Lauterbrunnen oder Leysin aus über oder in die Gebirgs- und Gletscherwelt. Ihre bevorzugten Ziele für Gletscher-Skifahrten: Glacier du Trient, Petit Combin, Pin d'Arolla, Rosa Blanche, Monte Rosa-Grenzstaal, Alphubel, Jungfraujoch, Ebenfluh, Petersgrat, Wildhorn und Les Diabliets. Eine grosse Zahl von Touristen machte aber auch von den 180 angebotenen Linienflügen zwischen Genf und Sitten Gebrauch, mit denen die Air-Gla-

ciers - als Zubringer vom und zum internationalen Luftverkehr - offensichtlich einem Bedürfnis antwortet.

Schwergewicht: Materialtransporte

Während die touristische Gletscherfliegerei vor allem im Wallis und - mit Einschränkungen - im Berner Oberland nicht nur als Ergänzung des Rettungswesens eine gewisse Bedeutung erlangt hat, fristet sie im Bündnerland ein unauffälliges Mauerblümchendassien. Die Air Grischina AG in Thusis als einziger regionaler Flugbetrieb dieser Art besitzt laut Angaben von Claudij Müller vier Helikopter (1 Lama, 1 Gazelle, je eine Alouette II und III), die bei zirka 17 000-18 000 Arbeitsrotationen etwa 1700 Flugstunden pro Jahr bewältigen. Davon entfallen zwischen 100 und 140 Flugstunden auf Rettungseinsätze und ungefähr 50 auf touristische Flüge. Das Schwergewicht liegt damit eindeutig auf dem Sektor Transporte von Baumaterialien für Skilifte, Seilbahnen, Lawinenverbauungen, Wasserfassungen, Hochspannungsleitungen usw. Daneben werden aber auch Flüge für die Polizei, Schulungsflüge, Film- und Fotoflüge, nicht-touristische Personentransporte und andere Flüge durchgeführt.

Zudem den touristischen Flügen dominieren die Skiflittflüge von St. Moritz auf den Piz Corvatsch und Las Trais Fluors sowie - erst seit 1978 im Programm - von Crap Sogn Gion auf den Vorabgletscher. Zusätzlich war auch eine Flugverbindung zwischen Crap Sogn Gion und Zermatt als Versuch geplant, der bisher jedoch dem schlechten Wetter zum Opfer fiel. - Nach Auffassung des Direktors der Air Grischina existieren in der Schweiz eher zu wenig Flug- und Landplätze über 1100 Meter über Meer und die bestehenden Einschränkungen der kommerziellen Gebirgsfliegerei machen die Aufgabe nicht eben leicht, den notwendigen Ausgleich zum Rettungswesen zu finden.

Mehr als nur eine Attraktion

Auch für Graubünden gilt - wie für andere Bergregionen - die Feststellung, dass ohne kommerziellen Einsatz der Helikopter die Rettungsorganisation in ihrem heutigen Ausbaustand gefährdet wäre. Vielfach wird von Kritikern nämlich übersehen, dass die Schweizerische Rettungswacht, von der bei Bergunfällen in den Massenmedien immer wieder die Rede ist, auf die Zusammenarbeit mit den privaten Flugunternehmen zwingend angewiesen ist und diesen zum Teil eigene Helikopter für Rettungseinsätze ganzjährig verchartert hat. Jener - zum Glück doch eher selten anzutreffende - Alpinist oder Skitouerist, der es nicht unterlassen kann, den vielleicht nicht so marschächtigen Flugstap nach der Landung mit Buh-Rufen zu empfangen, tut deshalb gut daran, sich diese Zusammenhänge vor Augen zu halten. Wer weiss, vielleicht ist gerade er, der am nächsten Tag erkrankt oder verletzt dafür dankbar ist, dass ein Helikopter rasch für ihn zur Stelle ist. - Und ganz abgesehen davon: angesichts eines fliegenden Helikopters müssen sich jene, die lathals über Energieverschwendung, Umweltverschmutzung und Lärmbelastung wettern, nur einmal in ihrer näheren Umgebung umsehen; sie werden feststellen, dass sie einer überwiegenden Mehrheit gegenüber stehen, für die ein Helikopter nach wie vor eine Attraktion und ein Gegenstand unbeschwerter Neugierde sein kann - im Gegensatz zum (erwähnten) Lastwagen im Baustelleneinsatz. TH

Kühl(er) überlegend den Zielen näher

(Fortsetzung von Seite 1)

Marktgebiet einen guten Bekanntheitsgrad erreicht. Sie wollen sich jetzt zusammen vom Warenhaus dem Fachgeschäft zuwenden und direkt jene Kundschaft vermehrt zu gewinnen suchen, die normale Preise zahlt, in vielen Hotels bereits den guten Gästestamm ausmacht und am krisenempfindlichsten ist. 78/79 ist für ASH das Jahr des Individualtourismus. Der in Kürze einsatzbereite informative neue - auf den SHV-Hotelführer abgestimmte - eigene Hotelführer wird hierzu das wichtigste Marketinginstrument sein. Die Einsatzbereitschaft erhöhen, die Erfolgsaussicht vergrößern und den Bedürfnissen der Mitglieder noch besser Rechnung tragen will die Geschäftsleitung durch strafferes Zusammenfassen der Mitgliedshotels nach spezifischen Angebotsmerkmalen. Solche «Kinder» sind bereits die Konferenzhotels, die Gastronomischen und die Freundlichen.

An allen Fronten im Einsatz und Vormarsch

Um all das Produzierte an vielen Stellen abzusetzen, wird mit viel know-how das Repräsentantennetz ausgebaut. Dieser Kanal wird bald einmal einen Logementumsatz von einer Million erschlossen haben. Wichtig, weil am ergiebigsten, bleibt die eigene Verkaufstätigkeit. Der vollkommene «smart and hard selling man» Toni Häuser hat innerhalb kurzer Zeit in den europäischen Gästereservoirs für ASH viele gute Leitungen angeschossen und wird auch im laufenden Geschäftsjahr ständig «auf Montage» sein. Der gewiefte Fuchs für Übersee, Dr. Ralf L. Schmitz-Leuffen, konnte betreffend den mit Sorge beobachteten US-Markt auf Grund seiner vielfältigen Kontakte recht hoffnungsvolle Prognosen stellen, wobei die Erfüllung der neu keimenden Erwartungen möglicherweise einige Zeit auf sich warten lässt. Auf jeden Fall wäre es gemäss seinen Ausführungen völlig dabeiben, in der Sales Promotion jenseits des Atlantiks «Brachmonate» einzuschalten. Dass ASH auch die Zusammenarbeit mit seinen Partnern Swissair, Avis und Mövenpick festigen und die Koordination mit der SVZ verfeinern will, versteht sich bei der Geschäftsleitung eigentlich von selbst, muss jedoch den Mitgliedern, insbesondere in bezug auf die Carte Gourmet Mövenpick, ans Herz gelegt werden.

Auf bewährten Instrumenten kräftiger bliesen

Neben dem neuen Hotelführer und dem Busreisen-Angebot werden die sich je länger je mehr bewährenden Verkaufsinstrumente eingesetzt: Das ASH-Hotelchecksystem, das Alpine Hotel Check System, der ASH-Hotelpass (10. Nacht gratis), integriert im Hotelführer, die Carte Gourmet Mövenpick als ASH-Kredit- und Stammkundenkarte, die Broschüre der Konferenzhotels und die adaptierten Voucher-Programme Eurokey und Drive-Inn-Europe sowie das Tarifbuch für die Profis. Werbung und PR werden unter anderem mit der Strassenkarte, Gemeinschaftsinseraten und anerkannten und ge-

nutzten Guides und per Beteiligung an Veranstalterbroschüren betrieben. In den ASH-Agenden sind selbstverständlich die wichtigsten Fachmessen, Workshops und Tradeshows eingetragen.

Vom umfangreichen, gut assortierten Tätigkeitsprogramm überzeugt, setzte die Versammlung mit der Genehmigung des 0,6-Millionen-Budgets die notwendigen finanziellen Mittel frei. An Vereinsgeschehnissen war hierauf noch die Bestätigungswahl von Jean-Jacques Droz (Biel) und der Revisoren vorzunehmen sowie eine Statutenänderung gutzuheissen, welche die Aufnahme von Passivmitgliedern - es ist vor allem an Restaurants gedacht - ermöglichen.

Währungsproblem - warm, aber noch nicht brenzlich

Wo Hoteliers zusammen sind, ist unweigerlich die Währungsfrage Diskussions Thema. Verschiedene Statements und das Ergebnis einer konsultativen Erhebung bestätigte die Ansicht des Vorstandes, wonach die Auswirkung des Währungsschlammessels auf die Mitgliedshotels zwar ein Problem, aber ein noch zu bewältigendes sei. Die Frage an die Versammelten lautete: «Wie beurteilen Sie rück- und ausblickend im jetzigen Moment die Situation im Vergleich zum Stand vor Jahresfrist?» Antworten: 5 x «eher besser», 18 x «gleich», 34 x «leicht rückläufig», 3 x «stark rückläufig». Nichtsdestoweniger wurde den Mitgliedern dringend empfohlen, sich auf keine währungsbezogenen Preiszeugnisse einzulassen und alles zu unterstützen, was der Entlastung der Währungsschlagseite dient. Der Vorstand gab als moralische Hilfe aus dem Geldbeutel den Mitgliedern ein Fünfpunkte-«Dank dra» mit auf den Weg.

- Der Hotelier ist kein Bankier
- Keine Panik
- Keine Währungsrisiken übernehmen, die nicht abgesehen sind
- Sensiblere Preispolitik
- Zusätzliche Dienstleistungen

Ein gutes Gefühl

Der kühl Überlegende hat die grössere Chance. Das sagte Präsident Gasteyer zur Währungssituation. Das trifft aber auch insgesamt auf die ASH zu, die sich konsequent zum emotionslosen, systematischen, Ziele setzenden Management bekennen und damit von Jahr zu Jahr ihre Chance vergrößern, nicht nur bei den Überlebenden, sondern bei den Vorausdampfenden zu sein. Und die sich die Chance geschaffen haben, auch in der heutigen Zeit optimistisch sein zu dürfen. Das sollte jedes, auch dasjenige Mitglied zufriedener stimmen, dem sich die Mitgliederbeiträge noch nicht in bündelbaren Vouchern auszahlen. Wie viel sie vom ASH-Konzept und der Effizienz dieser Kette halten, bewiesen die Lieferanten durch eine gegenüber dem Vorjahr stark gestiegene Beteiligung am nachmittäglichen work shop. Es ist schön, mit einem so guten Gefühl von einer Hotelier-Generalversammlung an die Arbeit zurückzukehren. Wie beschiedung das Gefühl nach dem Candle-Light-Dinner war, lasse ich besser unbeschrieben. Das Festen, das verstehen die Ambassadors auch. MK

ASH AMBASSADOR SERVICE HOTELS SWITZERLAND

DINE - DANCE - SLEEP - BRUNCH

WEEKEND FÜR UNTERNEHMUNGSSTÜTIGE PAARE ODER CLUBAUSFLUG MIT DAVEN

Reiseziel:

BASEL
BERN
LUZERN
ZÜRICH
AARAU

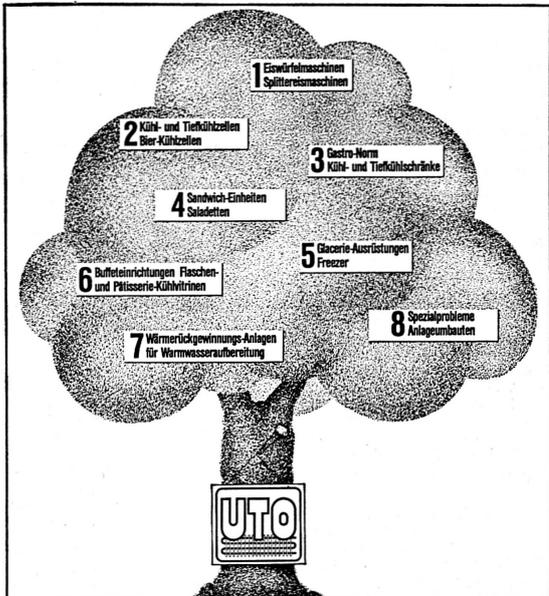
HOTEL AARAUERHOF ****
AARAU
TEL. 064/24 55 27
TELEX 68 667

Dies ist ein SONDERANGEBOT der busfreundlichen ASH Hotels in der Schweiz

Programm: 2 TAGE - 1 ÜBERNACHTUNG (SAMSTAG-SONNTAG)

- 1. TAG - ANKUNFT IM HOTEL AARAUERHOF GEGEN MITTAG
- BEZUG DER ZIMMER
- NACH WUNSCH EVT. MITTAGESSEN FR. 15.--
- NACHMITTAG: BUMPEL DURCH HISTORISCHE STÄDTCHEN UND GELEGENHEIT FÜR EINKÄUFE
- WELCOME - DRINK OFFERTEIT VON DER DIREKTION ANSCHLIESSENDO
- DINNER BEI KERZENLICHT
- FONDUE CHINOISE
V2 FL. ROSÉ DE PROVENCE
COUPE MARCHAND DE VIN
- DANN GEHTS LOS ZUR KRÖNUNG DES ABENDS
- IN DANCING "HAPPY LANDING" IM AARAUERHOF (TÄGL. SPIELZENDRECHSTER) IN EINEM DER EXKLUSIVSTEN DÄNKERS DER SCHWEIZ
- EINTRITT IM PREIS INBEGRIFFEN
- ÜBERNACHTUNG IN MODERNEN, KOMFORTABLEM ZIMMER

Im Juli wurde die Gruppe der «busfreundlichen ASH-Hotels» gegründet. 23 Mitglieder publizieren auf standardisierten Vordrucken Spezialofferten für Carunternehmer. Eine erste Auflage von 500 Broschüren mit je 45 Offerten wird zurzeit in der Schweiz, in Deutschland und Benelux verteilt.



UTO-Kühlmaschinen AG

40 Jahre verlässliche Kältetechnik!
Ist es für Sie von Bedeutung, dass sich unsere Ingenieure, Techniker, Berater und Kundendienst-Mitarbeiter seit mehr als 40 Jahren ausschließlich mit der praktischen Anwendung der Kältetechnik in Industrie, Gewerbe, Landwirtschaft und Handel befassen? Sicherheit! Denn dadurch können wir auch Ihnen – was immer Ihr Problem sei – eine umfassende Erfahrung zur Verfügung stellen. Alle UTO-Produkte sowie die entsprechenden UTO-Problemlösungen werden in

der ganzen Schweiz durch einen vorbildlich funktionierenden Kunden- und Servicedienst verlässlich abgesichert! Planen Sie, Ihren Betrieb weiter auszurüsten? Möchten Sie Ihre bestehenden Anlagen modernisieren, den aktuellen Bedürfnissen besser anpassen oder eine Wärmerückgewinnungs-Anlage einbauen? – Was immer Ihre Wünsche sind, füllen Sie den untenstehenden Talon aus und geben Sie die entsprechende(n) Bedarfsgruppe(n) an. – Wir werden Ihnen unverzüglich unsere Unterlagen zustellen.

Bitte informieren Sie mich/uns unverbindlich über folgende Bedarfsgruppe(n):

1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---

Über Ihre günstigen Occasions-Angebote Gewünschtes bitte ankreuzen

Firma: _____ Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____

Ausfüllen und einsenden an die UTO-Kühlmaschinen AG, Eggbühlstrasse 15, Postfach, 8050 Zürich (01/50 25 50)

Weltweit erprobt. Unübertroffene Vorteile. Milnor Wasch-Schleudermaschine. Nur von Ferrum.



Bei der Milnor von Ferrum trägt jedes der mit grösster Sorgfalt ausgeführten Einzelteile zur tausendfach erprobten, einzigartigen Qualität bei: von der kleinsten Schaltung in der Milnor-Automatik über die patentierte Aufhängung zu den sauber geschweissten Trommeln und der widerstandsfähigen Aussenbehandlung. Milnor Waschmaschinen vereinigen 3 Arbeitsgänge waschen, schleudern, lockern! in einer Maschine, auf kleinstem Raum. Amerikanische Grossserien und Direktimport machen den günstigen Preis der Milnor möglich. Aus diesen Gründen ist die Milnor von Ferrum die meistverkaufte Waschschleudermaschine der Welt. Seit mehr als 10 Jahren.



Daneben verfügt Ferrum über ein lückenloses Programm an Wäschereinrichtungen und bietet ausserdem in allen Bereichen den sprichwörtlich guten Ferrum-Service.

ferrum

Ihr Partner für Wäschereiprobleme

FERRUM AG, Giesserei und Maschinenfabrik, 5102 Rapperswil, Tel. 064-47 23 23

Kassen-Rechnungen

Garnituren und Einzelformulare (Ein- und mehrfarbig, gerillt, gestanzt usw.)

Briefbogen + Couverts-Druck

Wir haben uns auf diese Arbeiten spezialisiert!

Garantiert bis **25% Rabatt** auf Lieferantenpreise!

Druckerei Kopp

Offset und Buchdruck
Fotosatz und Reproatelier
Telefon 030/2 28 28

3770 Zweisimmen

Prospektwerbung

Für Prospekte beraten wir Sie gerne: Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Effingerstr. 1, 3001 Bern
Telefon (031) 25 12 11

Exklusive Neuheit

Darauf haben Sie, als fortschrittlicher Hoteller, schon lange gewartet

Elektrisch gekühltes Frühstücksbuffet auf Rädern für Selbstbedienung



Beschreibung in HOTEL REVUE Nr. 36, S. 15, «Neue Erzeugnisse»

- Rationell
- Problemlos
- Beliebt

Machen Sie das Frühstück zu einer Attraktion Ihres Hauses (und entlasten Sie sich noch ganz nebenbei!)
Unverbindliches Angebot bei:

UPECHAR, 27 Cure, 1008 Prilly, Tel. (021) 35 03 70

Name: _____ Gewünschtes Angebot über:
Strasse: _____ Frühstücksbuffet
PLZ: _____ Wohnort: _____ gesamtes Programm

Den Verhältnissen angepasst...

...wird die Therna-Kühlzelle entweder als Fertigprodukt oder als Anlage aus den drei typischen Einzelelementen

- Wand-, Boden-, und Decken-elemente
 - Steckerfertiges Kühlaggregat
 - Regale für das Kühlgut
- rasch und sauber zusammenge-setzt. Immer mehr rationell arbeitende Verpflegungsbetriebe erkennen die Vorteile, die aus diesen beiden Baumöglichkeiten und der Zerlegbarkeit der Anlagen resultieren.

Denn wer investiert, rechnet. Und wer rechnet, wählt die Lösung aus dem

elcalor Therna-Kälte



COUPON
bitte ausschneiden und einsenden an
THERMA-Kälte, Infofolien
5000 Aarau, Tel. 064-22 72 01

- Senden Sie mir bitte detaillierte Unterlagen über
- Kühlzellen als Fertigprodukt
 - Kühlzellen für zentralen Anschluss
 - Gastronorm-Kühl- und -Tiefkühl-schränke
 - Gastronorm-Kühlunterbauten
 - Komplette Kühlraumanlagen

Name _____ PLZ _____
Adresse _____ Ort _____

DB-Superzug in Interlaken

Bereits zum vierten Mal weite der modernste Triebwagenzug der Deutschen Bundesbahn im Rahmen der «Leckerbissen-Reisen» der DB-Zeitung «Blickpunkte» in Interlaken. Während bisher immer Eisenbahnfans auf ihre Rechnung kamen, lag der Hauptakzent dieses Jahr auf Folklore-Spezialitäten.

Die Reihe der «Blickpunkte»-Sonderreisen begann vor vier Jahren, als PR-Manager René Schneider vom Interlaken Hotel Metropole den Geschäftsführenden Redaktor der DB-Publikationen, Helmut Calmbach, soweit hatte, eine erste «Leckerbissen-Reise» nach Interlaken auszusprechen und durchzuführen. Seither fuhr der ET 403 alljährlich im Herbst gen Interlaken, jeweils begleitet von Ehrengästen: Sowohl die deutsche Weinkönigin wie Prinz Louis Ferdinand von Preussen und das Käthchen von Heilbronn fanden ihren Weg mit dem ultramodernen ET 403 ins Berner Oberland.

Dichterlesung auf Piz Gloria

Dieses Jahr auf dem Programm: Eine Saisonabschlussfahrt unter dem Motto «Berner Folklore». Zum stolzen Preis von 829 DM (ab Frankfurt) kommen die Reisenden in den Genuss der Hin- und Herreise im superbequemen ET 403. Nach dem musikalischen Empfang in Basel, der samstagsabendlichen Ankunft in Interlaken ging es am Sonntag per Dampfschiff, Bus und Gondelbahn auf die Mägdisalp zu einem Oberländer Volksfest mit bodenständiger Kulinarik. Am Montagabend führte man die rund 90 Gäste auf das

Schilthorn, wo ihrer nach Erbsensuppe und Käsebuffet eine humorvolle Dichterlesung mit dem diesjährigen Ehrengast Thaddäus Troll und Schilthornbahn-Direktor Ernst Eggenberg wartete. Der Dienstag schliesslich führte ins Emmental (mit Ross und Wagen von Grossehöchstetten nach Schlosswil, Apero bei einem Bauernhof, Mittagessen im «Sternen» Grossehöchstetten usw.)

Soigner les détails

Dem ganzen Intensivprogramm die Krone setzte das Abschiedsdiner mit Musik und Tanz in den Bankettsälen des Metropole auf. Als Hinweis auf die sorgfältige und detailpflegende Organisation diene die Tatsache, dass die Teilnehmer das Abschiedsmenü auf einer handsignierten Diggelmann-Litho überreicht erhielten.

Nächstes Jahr wird der ET 403 zum fünften und vorläufig letzten Mal nach Interlaken reisen. Die diesjährige Edition brachte dem Hotel Metropole immerhin 360 Übernachtungen und die entsprechenden Extras. Symptomatisch: Erstmals reduzierten Währungsprobleme die Zahl der Teilnehmer auf rund zwei Drittel des Maximalbestandes... GFK

Interlaken und Otsu verschwert

Nach einer über zwei Jahre dauernden Vorbereitungszeit – die ersten Kontakte wurden anlässlich einer japanischen Tezzeremonie in Interlaken vom Verkehrsverein aufgenommen – fanden am 1. Oktober 1978 in Japan die Verschwörungsfestlichkeiten zwischen Interlaken und Otsu vor über 1500 geladenen Gästen statt.

Otsu, die Schwesterstadt von Interlaken, liegt am grössten Süsswassersee von Japan, dem Lake Biwa, in der Nähe von Osaka und Kyoto. Mit 200 000 Einwohnern sowie einer Agglomeration von über 1 Mio Einwohnern bietet diese Stadt ein grosses Touristenpotential für die Schweiz und Interlaken. Otsu selbst ist touristisch gut erschlossen und wird vor allem von den Japanern als Ferien- und Wochenendaufenthaltsort stark beansprucht.

Gemeinsame Probleme diskutieren

Der tiefere Grund für die Verschwörung liegt aber nicht nur in der Hoffnung auf vermehrte Gästefrequenzen aus Japan. Vielmehr sollen zukünftig auch Probleme verschiedenster Art gemeinsam erörtert werden. So wurde bereits unter der Leitung eines Universitätsprofessors von Tokio in Otsu das «First Otsu-Inter-

laken Symposium on Protection of Environment» durchgeführt. Weitere Symposien dieser Art sind geplant und sollen mithilfe, das Verständnis zwischen den beiden Orten zu wecken und für allfällige ähnlich gelagerte Probleme eine gemeinsame Lösung zu finden.

45 Interlakner dabei

Das Aufgebot an Massenmedien aus ganz Japan war anlässlich der fast drei Tage dauernden Feierlichkeiten beachtlich. Die herzliche Gastfreundschaft sowie das überaus grosse Echo in den Medien gaben der 45köpfigen Delegation aus Interlaken mit dem Gemeindepräsidenten als Delegationschef und der Schweizer Folkloregruppe – unter Leitung von Wysel Gyr – die Gewissheit, für eine gute Sache nach Otsu gereist zu sein. uz

Arosler News

Als erster Ferienort Graubündens wird Arosa in der kommenden Wintersaison über eine überdachte Kunstseilbahn verfügen. Das im Hinblick auf die Promotion des Eishockey-Clubs Arosa erstellte Stadion wird eine Kapazität von 1500 Sitz- und 3500 Stehplätzen haben und rund 10 Monate pro Jahr in Betrieb sein.

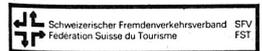
Auf die Saison werden im weiteren zwei neue Sesselfitte in Betrieb genommen. Es sind dies der «Bänkli»-Lift, der von der Talstation Plattenhornlift bis in den Carminasattel führt, und die Anlage «Obersäss» (Carmennahütte bis Bergstation Plattenhornlift). Die beiden Anlagen haben zusammen eine Förderkapazität von 2200 Personen. Arosa verfügt nun über eine Gesamtkapazität von über 15 000 Personen pro Stunde. Als weitere Neuigkeiten meldet der Verkehrsverein, dass das Nachtfahrverbot von Mitternacht bis 6 Uhr früh weiterhin besteht, dass der Skilift Hörli bis auf die

Grathöhe verlängert wurde und dass die Verkehrsbetriebe neu ein Generalabonnement für 21 Tage für 240 Franken herausgeben. In den GA ist künftig die Benutzung des Innerorts-Busses eingeschlossen.

Auch in der Arosler Hotellerie hat sich einiges getan. Hier die wichtigsten Neuerungen:

- Grand Hotel Tschuggen: Erweiterung des Speisesaales und Bäderneubauten
- Parkhotel: Neubau Tennis- und Auto-einstellhalle
- Savoy: Abruch und Neubau Mitteltrakt Hotel Savoy, Neubau Tennis- und Squash-Hallen (auch für Nicht-Hausgäste)
- Bellavista: Einbau von 3 Badezimmern
- Rätia: Baderneuerungsbau I. bis 3. Obergeschoss, Haus Germania
- Valsana: Teilweise Überdachung des Terrassenrestaurants
- Obersee: Balkonanbau auf der Nordfassade
- Beau-Rivage: Auflösung des Speisesaales im Erdgeschoss und Einbau von drei Einzelzimmern mit Nasszellen sowie eines Frühstückzimmers
- Bündnerhof und Rössli: An- und Umbau Dachgeschoss.

pd/r.



Bulletin Nr. 3/4 erschienen

Das neueste Bulletin des Fremdenverkehrsverbandes geht zu Beginn auf den bevorstehenden Direktionswechsel ein, wie er an der SFV-GV in Lausanne angekündigt worden ist. Das Bulletin enthält dazu eine ausführliche Würdigung der Verdienste von Professor Kruppendorf. Sodann werden die neuen Vorstandsmitglieder im Bild vorgestellt.

In bezug auf den bisherigen Verlauf der Sommersaison wird festgehalten, dass eine umfassende Würdigung erst bei Vorliegen der September- und Oktober-Resultate möglich sei. Breiten Raum nimmt sodann die Rückschau auf die SFV-Arbeitsstagung zum Thema «Camping/Caravaning» ein. Fachbeiträge befassen sich mit dem touristischen Stellenwert der Wanderwege und mit der Problematik, der durch die Landwirtschaft aufgegebenen Heustadler, die von «Zweitwohnern entdeckt» und zweckfremd werden. Das Bulletin berichtet schliesslich über Vernehmlassungen zu Erlassen des Bundes, über die geplanten Massnahmen der Nationalbank, die kommende Behandlung des neuen Ausländergesetzes im Ständerat sowie über die Autobahnviertel. Zu dieser Frage wird sich der SFV-Ausschuss am 12. Dezember äussern.



Der romantische Buick 33 vor dem Romantik-Restaurant Löwen in Worb. (Bild Breiner)

Romantische Tafelreise

Kürzlich hat Emil Pfister, Präsident der Schweizer Romantik-Hotels, einen auserwählten Kreis von Leuten aus der Publikumspresse zu einer originellen Pressefahrt eingeladen. Hier einige Eindrücke von Rolf Breiner, Redaktor an der «Weltwoche».

Romantiker gab es, gibt es und wird es geben, solange Menschen reisen, in gastlichen Häusern absteigen, nicht nur ihren Hunger stillen, sondern ihren Gaumen befriedigen wollen. Die «Romantik Hotels und Restaurants» Schweiz sind bestrebt, für ihre Leistungen zu werben. Der Schweizer Romantik-Präsident Emil Pfister vom «Stern» in Chur machte sich auf, Journalisten aus dem In- und Ausland die Schweiz und ihre Romantik-Hotellerie von der besten Seite zu zeigen. Nicht einfach so – per Dia, Prospekt oder mundgerechter Propaganda, sondern mittels eines munteren, wohlgepflegten Gefährts von 1933, einem 6plätzigem Buick 33. Und was eben Romantiker oder Gleichgesinnten erhascht, konnte im September auf dieser geruhigen Rundreise durch die Schweiz erschuppert, erobert werden: Gastlichkeit, 1000 km gelegte der geschneigte, gediegene PS-Aristokrat zurück, gemächlich mit höchstens 80 Stundenkilometern (Durchschnittsreisegeschwindigkeit: 60 km/h).

Die Etappen

- Romantik Hotel «Stern und Post» in Amsteg, eine sich inmitten massiver Bergkulisse dukende Doppelherberge;
- Romantik Hotel «Stern» in Chur, feuergeichertes Haus mit heimeligen und gastronomischen Spezialitäten;
- Romantik Hotel «Krone» in Dietikon, ein ehrwürdiges, verkehrsumbranntes Traditionshaus mit starker Führung, die nicht nur die hausverwandte Räuchererei aufrechterhält...
- Romantik Hotel «Krone» in Gollibodenese, heimelige Gaststube und engagierte Stätte unbegams, frischer nouvelle cuisine.
- Romantik Hotel «Chesa Grischuna» in Klosters, ein holz-heimischer Ort nicht nur wintertags;
- Romantik Hotel «Wilden Mann» in Luzern, ein im desorientierten Luzern schwer erreichbares Traditionshotel mit Romantik suchenden Überseeern;
- Romantik Hotel «Guardavala» in Bad Sciol-Tarasp, ein überschwänglich getä-

fertes Holzrefugium für romantische Sommerfrischer und Winteraktive;

- Romantik Restaurant «Sternen» in Kriegstetten, Treffpunkt für säumige Geniesser, die sich am liebsten persönlich verwöhnen lassen wollen;
- Romantik Restaurant «Zum Löwen» in Worb, bern-scharfes Haus mit regionalen Spezialitäten und ländlicher Gastfreundslichkeit. R. B.

Schweizer Caravan-Salon

Vom 19. bis und mit 22. Oktober 1978 findet in den Hallen und im Freigeleände der Berner Allmend der 11. Schweizer Caravan-Salon statt. Als Veranstalter zeichnet der Schweizerische Caravangewerbe-Verband. Der Salon wurde nach einem Untertuch von drei Jahren in die Bundeshauptstadt verlegt, wo er sich seit 1976 eines steigenden Erfolges erfreut. Die Zahl der Aussteller ist von 38 im Jahre 1976 auf über 60 angestiegen. Sie wenden sich an die Direktinteressierten und zeigen die markantesten Modelle der kommenden Saison im Bereiche der Wohnwagen, Mobilheime, Motorcaravans und der Zeltklapp-Anhänger. Der Salon ist die umfassendste Spezialmesse dieser Art in der Schweiz und die einzige, welche ausserhalb des Belanges des Caravaning dient. Im Sinne einer Information über die vorhandenen Mitbewerber auf dem touristischen Markt wäre es sicher interessant, Trends und Entwicklungen auf diesem Sektor der Parahotellerie kennen zu lernen. pd/r.

Basler Dybli

Mit berechtigter Kritik und sehr wenig Begeisterung ist in der Basler Presse darauf hingewiesen worden, dass die Hamburger-Welle nun auch in Basel Wogen zu schlagen beginnt. Eine recht elwagene Wirtschaft – in Basel hat so etwas den Ehrentitel «glatti Beiz» – wird in einen Ausstoss der Hamburger-Maschinerie McDonalds verwandelt. Die Presse hat darauf hingewiesen, dass das mit einem weiteren Niedergang der kulinarischen Kunst verbunden ist. Während sich Basels Wirt erfolgreich bemühen, für wenig Geld gute und phantastische Tellergerichte zu produzieren, wird ihnen da eine Abspeisende vor die Nase gesetzt, mitten in der Stadt. Man wird also in Basel bald so primitiv seinen Hunger stillen können wie in Deutschland und den USA, und es ist sicher, dass der bereits auf Coca, Tomaten-Ketchup und Pommes frutes eingeschworene Nachwuchs sich mit Begeisterung auf die neuen Fütterungsmaschinen stürzen wird.

Recht wenig Freude bereitet dem Basler Hotelgewerbe die Nachricht, dass just vor Basels Toren, im badischen Weil, ein Holiday-Inn-Betrieb gebaut wird, 60 Doppel-, 30 Einzelzimmer und 40 Studios soll er umfassen, dazu Tagungsräume für bis zu 200 Personen und alles Drum und Dran. Zusammen mit dem von der Regierung bewilligten Verlust der Werbemöglichkeiten im Autobahn-Restaurant am Weiler Zoll ist das ein harter Schlag für Basel, um so mehr als das Holiday-Inn am deutschen Brückenkopf einer neuen Brücke über den Rhein nach Frankreich steht, die zahllose potentielle Gäste von Basel fernhält. Das Hotel wird auch eine gewisse Schweizer Kundschaft anziehen, denn der deutsche Grenzort Weil wird in Basel bereits «unser Bordellviertel» genannt...

In den Restaurants der Basler Hotels finden zurzeit Aktionen mit Wild-Spezialitäten statt. Bei ihnen zeigt sich die Zwiespältigkeit von Basels Lage: rings um Basel herum im Ausland wird ebenfalls Wild zubereitet, aber infolge der Währungsfrage zu wesentlich billigeren Preisen. Es kommt zum Beispiel vor, dass Ciba-Geigy-Mitarbeiter Gäste der Ciba-Geigy vor dem Ciba-Geigy-Hotel «Basel» abholen und mit ihnen ins Elsass Wild essen gehen, obschon das Ciba-Geigy-Hotel «Basel» selber eine Wildaktion durchführt. «Wir haben eben auch ein Budget!» heisst's zur Entscheidung. Etwas Gutes hat die Grenzlage mit ihrer durch den Wechselkurs verschärfen Konkurrenz: die Basler Hoteliers und Wirte müssen sich ständig etwas Neues einfallen lassen. Und das tun sie auch. Demnach findet in einem renommierten Unternehmen eine Aktion statt, die man sich noch vor zehn Jahren nicht hätte vorstellen können: man serviert dort ein Käsebuffet. Die hohen Fleischpreise haben dazu geführt, dass Käse durchaus salonfähig geworden ist. Man merkt's auch bei Coop Basel, der seit ein paar Jahren sehr erfolgreiche Käsekurse durchführt, in denen je 50 Personen in vier Abenden das Wichtigste über Käseorten lernen und sie in der Degustation probieren können. HUCH

Gletscher-Schau ein Hit

Die in Zusammenarbeit von der Schweizerischen Verkehrszentrale und der Schweizerischen Naturforschenden Gesellschaft (SNG) gestaltete Ausstellung «Die Schweiz und ihre Gletscher – von der Eiszeit bis zur Gegenwart» im Stockalperpalast in Brig ist während 48 Tagen von 11 500 Besuchern besichtigt worden. Nun beginnt die Wanderung durch verschiedene Städte der Schweiz und um die Welt. Am 27. Oktober beginnt die zweite Etappe im Alpinen Museum in Bern.

Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren
VSKVD ASDOT
Association suisse des directeurs d'offices de tourisme

Gurtenkurs 1978

Der VSKVD führt auch dieses Jahr wiederum seinen traditionellen Aus- und Weiterbildungskurs auf dem Gurten bei Bern durch. Er findet vom 14. bis 16. November statt, gefolgt von der Generalversammlung am Freitag, 17. November, in Bern.

Das Detailprogramm wird den Teilnehmern Anfang November zugestellt werden. Der Kurs enthält die folgenden Themenkreise:

- Dienstag, 14. 11.:**
 - touristische Marktlage – aktuelle Probleme
 - die Kunst, sich mündlich auszudrücken – Vorbereitung und Präsentation
- Mittwoch, 15. 11.:**
 - Kommerzialisierung im Verkehrsbüro
 - Statutenänderung des VSKVD
 - intuitive Kreativität
- Donnerstag, 16. 11.:**
 - Zusammenarbeit mit den Massenmedien
 - praktische Übungen

Die Kurskosten betragen unverändert Fr. 100.– für Mitglieder und Kandidaten des VSKVD; Fr. 150.– für Nichtmitglieder. Anmeldefrist ist der 31. Oktober. Anmeldungen sind zu richten an das Verkehrsbüro, 1884 Villars.

Howeg-Jahresbericht

Mehrumsatz zahlt schlecht

Den Engpass noch nicht vollständig überwunden hat - so der Jahresbericht - die Howeg Einkaufsgenossenschaft für das schweizerische Hotel- und Wirtgewerbe in Grenchen.

Während im Geschäftsjahr 1976/77 auf Abschreibungen verzichtet wurde, um das Anteilskapital verzinzen zu können, sieht die Ertragsrechnung 1977/78 nach einem Bruttototal von 27,5 Mio (-1%) und leicht gestiegenen Kosten wiederum Abschreibungen von fast 250 000 Fr. vor.

Getränke liefern gut

Die Getränkeabteilung konnte 1977/78 nach einem letztjährigen Umsatzplus von 3% eine bemerkenswerte Steigerung um 16,7% ausweisen, obwohl sich auf der Importseite die Rotweinkontingentierung negativ bemerkbar machte.

Rückgang bei Kühlmöbeln

Trotz währungsbedingt tieferem Preisniveau erhöhte sich der Lebensmittel-Umsatz um 5,2% auf 61,7 Mio Fr. Besondere Beschaffungsprobleme waren keine zu melden.

Mehr Fleisch gefragt

Hauptsächlich auf Grund von Umsatznahmen bei Fleisch, Comestible-Artikeln, Wild und Charcuterie weist die Howeg-Grigo einen Mehrumsatz von 4% gegenüber dem Vorjahr auf.

Reorganisiert

Die Howeg-Interieur steht seit Jahresbeginn unter neuer Leitung. Die Reorganisationsmassnahmen führten bisher trotz ein-er Umsatzeinbuße zu einer verbesser-

Einkaufszentrum für Non-Food-Artikel eröffnet

Renaissance des Silbers?

Dem Einkäufer aus dem Gastgewerbe die Möglichkeit geben, das gesamte Kleininventar an einem Ort zu beziehen, so lautet die Zielsetzung der Jolie Table AG in Dietikon in Zürich.

Das neue Einkaufszentrum ist verkehrsgünstig an der Autobahnausfahrt in Dietikon bei Zürich gelegen. Um die aus-ge-stellten Artikel auch wirklich ohne Liefer-fristen abgeben zu können, erstreckt sich das Lager der Jolie Table AG über 3000 m².

Umfassendes Angebot

Um der Zielsetzung des Betriebes, dem gastgewerblichen Einkäufer die Möglich-keit zum zentralen Einkauf aller Non-

Food-Artikel nachzukommen, umfasst das Angebot von der Bekleidung zum Koch- und Küchengerät bis hin zur breiten Palette von Geschirr, Gläser, Besteck und Tischwäsche alle Bereiche des Kleininventars.

Tabak-Einbuße

Im Vertragsgeschäft wurde der letztes Jahr registrierte Umsatzzuwachs aufge-fangen; es resultierte ein bescheidener Zu-wachs um 0,9%. Einem Lebensmittel-Mehrumsatz von 1,6 Mio stehen Rück-gänge bei den Tabakwaren um 1,4 Mio gegenüber, was offenbar auf die CC-Kon-kurrenz zurückzuführen ist.

Komprimierte Margen

Aggressive Verkaufspolitik, gepaart mit Sortimentserneuerungen und -erweiterun-gen hätten zwar einen um rund 10 Mio höheren Umsatz bewirkt, die noch stärker

SCIH: 75 Mio umgesetzt

Die Ferienwohnungs-Vermittlung Swiss Chalets-Inter Home, mit 22 Geschäftsstellen in 8 Ländern Europas, erreichte 1977/78 ein Total von 3 175 204 Übernachtungen, was einer Steigerung von 30% gegenüber dem Vorjahr entspricht.

In Holland (+ 34%), Deutschland (+ 18%), Frankreich (+ 24%) sowie Belgien (+ 41%) wird rund 81% des Gesamtumsatzes erzielt. Die Schweiz als Verkaufsland erreichte 23% mehr.

Schweiz rückläufig

Mit diesen Zahlen ist man laut einer Presse-mitteilung im Hauptsitz von SCIH sehr zufrieden. Für das Reiseland Schweiz (mit 34,3% des Gesamtumsatzes) wird für die Zukunft eine Umsatzeinbuße be-fürchtet.



Korrektur in der Währungsschlange

Die Deutsche Mark ist gegenüber den an-deren Währungen der sogenannten Wäh-rungsschlange (dänische Krone, Gulden, belgischer Franc) im Durchschnitt um 3% aufgewertet worden.

Keine Privaten bedient

Angesprochen sind die Einkäufer von Hotels, Restaurants, Kantinen, Spital-und Grossküchen. Nach dem Willen von D. Du Shaw sollen keine privaten Kunden bedient werden.

Food-Artikel nachzukommen, umfasst das Angebot von der Bekleidung zum Koch- und Küchengerät bis hin zur breiten Palette von Geschirr, Gläser, Besteck und Tischwäsche alle Bereiche des Kleininventars.

Tendenz zur Tradition

Die bisherigen Verkaufserfahrungen, so Du Shaw, lassen einen eindeutigen Trend zu traditionellen Artikeln, wie Silber und Fischbesteck etwa, erkennen.

Keine Privaten bedient

Angesprochen sind die Einkäufer von Hotels, Restaurants, Kantinen, Spital-und Grossküchen. Nach dem Willen von D. Du Shaw sollen keine privaten Kunden bedient werden.

komprimierten Margen verhinderten hin-gegen eine Verbesserung des gesamten Bruttoertrages, schreibt der VR im Jah-resbericht. Bei den Kosten fallen vor al-lem massive Steigerungen bei den Büro-, Telefon-, Postcheck- und Portokosten (+27,3%) ins Gewicht, während die Reise- und Propagandakosten um 16,5%, die Personalkosten um 1,8% stiegen.

Wen wertet Lager auf

Die Bilanzsumme zeigt bei 95,3 Mio Fr. einen im Vergleich zum Vorjahr um 2,775 Mio höheren Stand. Die Debitoren bilan-zieren um 1,9 Mio unter dem Vorjahres-betriffnis. Das Warenlager weist hingen-gegen vorsorglicher Weineinkäufe ein-um um 3,1 Mio erhöhten Wert auf.

Kundentreue nötig

Der Kampf um den Markt und damit um die weitere Existenz der beteiligten Unter-nehmungen gehe mit unverminderter Härte weiter. Es bedürfe, so der Jahresbe-richt, zur Überwindung des Engpasses aber noch vermehrter Anstrengungen, zusa-tzlicher Mitarbeit und Kundentreue.

Erwartet wird, dass Frankreich und Österreich diesen Verlust auffangen.

75 Mio Umsatz erwartet

Der Umsatz, teilweise durch Kursver-schiebungen um 34% erhöht, wird ein Gruppen-totale von rund 75 Millionen Schweizer Franken ergeben. Der Cash flow ist befriedigend, wobei im Frühjahr vor der Kursentwicklung bessere Zahlen erwartet wurden.

SCIH wird auch in Zukunft weiter expan-dieren und erhofft sich für die neue Sai-son eine nochmalige Steigerung von 18%. Weitere Geschäftsstellen sollen vor allem in Frankreich eröffnet werden. Der Nach-frageboom für Ferienwohnungen ist un-gebrochen.

nerseits um 1% ermässigt. Die Änderun-gen in der Währungsschlange hatten auf die Kursrelation des Franken zur D-Mark praktisch keinen Einfluss.

Ständeratskommission für 8% Mehrwertsteuer

Die erweiterte Finanzkommission des Ständerats will im Gegensatz zum Natio-nalarbeit an einem Mehrwertsteueratz von 8% festhalten (Gastgewerbe 5%, 2,5% für Lebensmittel). Der Bundesrat soll aber die Kompetenz erhalten, diese Sätze zu ermässigen, wenn es die Wirtschafts-lage erfordert.

Krisensituation in der Uhrenindustrie

Der scharfe Rückgang der Uhrenausfahr führt dazu, dass mehrere Uhrenfabriken wieder Kurzarbeit einführen müssen und mit ihren Bestellungen für Uhrenrohwerk äusserste Zurückhaltung üben.

Aussenhandel gehalten

In den ersten neun Monaten des laufen-den Jahres hat die Schweiz wertmässig 1,3% weniger importiert und 2,7% mehr exportiert. Beim Export mussten, wie der sogenannte Index der Mittelwerte zeigt, erhebliche Preisnachlässe gewährt wer-den, um die Märkte zu halten.

Messe-Fachleute in Zürich

Vom 25. bis 27. Oktober wird in Zürich viel über Messen und Ausstellungen geredet. Zum ersten Mal in der über 45-jährigen Geschichte der «Union des Foires Internationales (UFI)» treffen sich die Mes-se-direktoren der wichtigsten Messen aus der ganzen Welt in der Schweiz.

Reisepost: Mehr Kurse

Die Reisepost erweitert ihr Angebot auf den Fahrplanwechsel vom 1. Oktober 1978 auf verschiedenen Linien. So ver-kehren beispielsweise im Bündnerland während der Winterhochsaison auf der Linie Chur-Films Waldhaus neun fünf Kurse bis nach Laax-Crap Sogn Gion und drei Kurse ab Laax.

TREUHAND AG des Schweizer Hotelier-Vereins FIDUCIAIRE SA de la Société suisse des hôteliers. 8037 Zürich, 3012 Bern, 1820 Montreux.

Bulletin Nr. 23

Die Verpachtung des bisher persönlich geführten Betriebes

Vor besseren Verständnis der Forderungen des steuerlichen Gesetzgebers schicken wir zum einige allgemeine Bemerkungen voraus.

Privatliegenschaften

Jede Villa, jedes Mehrfamilienhaus, welches einer Privatperson als Kapitalanlage gilt, ist sicherlich als Privatliegenschaft zu werten. Aber auch jedes Hotel, welches vom Besitzer nicht persönlich betrieben sondern an eine Drittperson verpachtet wird, gilt als Privatliegenschaft.

Geschäftsliegenschaften

Eine Fabrikanlage, ein Lagerhaus oder eine andere Liegenschaft, welche einem Geschäftszweck als Sitz dient und sich im eigenen Besitze des Geschäftsinhabers befindet, gilt in der Regel als Geschäftsliegenschaft. Das gleiche gilt somit ebenfalls für ein Hotel, welches vom Besitzer selber geführt wird.

Verpachtung eines bis anhin auf eigene Rechnung geführten Betriebes

Die Verpachtung eines Geschäftes kann als praktische Lösung erscheinen, wenn jemand gedankt, sich aus dem Geschäfts-betrieb zurückzuziehen. Da vom Fiskus die Verpachtung im allgemeinen eine Angelegenheit der privaten Lebenssphaere dar-stellt, bedeutet die Verpachtung einer Ge-schäftsliegenschaft, sei es der gesamten, oder nur eines Teiles, in der Regel eine Übertragung vom Geschäfts-in- ins Pri-vatvermögen.

datationsgewinn-Steuer bezahlt werden könnte, entstehen des öfteren sehr unan-genehme finanzielle Situationen. Daher lohnt es sich auf alle Fälle, vor einer Verpachtung die Situation genau abzuklären, wofür wir Ihnen jederzeit gerne zur Ver-fügung stehen.

Durch die Komplexität und die nicht all-gemein verständliche Erfassung dieser Li-quidationsgewinn-Steuer durch die Eid-genössische Wehrsteuer wurde des öfte-ren an das Bundesgericht appelliert, welches in den meisten Fällen das Vorgehen des Fiskus schützte. Allerdings dürfte als wichtigste Voraussetzung gelten, dass es sich effektiv um eine voraussichtlich end-gültige Verpachtung handelt.

Die Bestimmung des Verkehrswertes

Im Falle der Überführung vom Ge-schäftsvermögen in das Privatvermögen stellt sich selbstverständlich die Frage, wie der Liquidationsgewinn berechnet werden soll. Fest steht auf alle Fälle der letzte Buchwert. Da kein Veräusserungs-preis festgesetzt ist, wird der Verkehrswert berechnet. Zu dieser Frage der Berech-nung des steuerlich massgebenden Ver-kehrswertes sind verschiedene Bundesge-richts-Entscheidungen ergangen.

Grundstücksgewinnsteuer

In der kantonalen Gesetzgebung spielt meist die Grundstücksgewinnsteuer in den steuerlichen Ablauf hinein. Daher wird in der Regel, wie zum Beispiel in den Kan-tonen Bern und Zürich der Grundstück-gewinn infolge einer Verpachtung einer Geschäftsliegenschaft nicht besteuert. Hingegen werden, wie wir dies schon ein-leitend festgehalten hatten, die getätigten Abschreibungen als Einkommen auf-gerechnet, sobald der endgültige Übergang in das Privatvermögen bejaht wird. Bei ei-nem eventuellen späteren Verkauf der Liegenschaft würde dann dieser korrigier-te Preis zusätzlich den seither noch ge-tätigten wertvermehrenden Aufwendungen als Gestehungskosten gelten.

Abschließen möchten wir nur noch kurz erwähnen, dass selbstverständlich die Verpachtung eines Betriebes die Aufgabe der Erwerbsteuergeld darstellt, was somit für die Wehrsteuer sowie für die kantona-len und Gemeindesteuern zu einer soge-nannten Zwischenabtaxation Anlass geben kann, d. h. dass von diesem Zeitpunkt an das voraussichtliche Einkommen ver-steuert werden muss.



La balance touristique de la Suisse en 1977

Le cap des 6 milliards de recettes est franchi

Au cours de cet été déjà, nous avons publié dans ces colonnes les premiers résultats de la balance touristique de la Suisse en 1977. Nous y revenons plus en détail aujourd'hui, sur la base des derniers renseignements fournis par le Bureau fédéral de statistique, non sans avoir précisé que nous publierons prochainement de plus amples informations sur l'approche méthodologique de ce sujet. Tout en prédisant d'ores et déjà que la constance dans le choix des méthodes utilisées pour l'établissement des recettes et dépenses des balances touristiques est un précieux atout pour assurer la crédibilité et que l'évolution enregistrée, dès lors, n'est pas le fruit d'une interprétation, nous publions ci-après quelques chiffres bruts concernant l'année touristique 1977, une année record à plusieurs points de vue. Titre et intertitres émanent de la Rédaction.

● **Recettes: + 10,5%**

Succédant à une période (1974 à 1976) qui ne s'est caractérisée que par une faible expansion, les recettes ont de nouveau vigoureusement progressé. Au regard de 1976, elles se sont améliorées de 570 millions ou de 10,5% pour atteindre 6070 millions de francs et dépasser ainsi la frontière de 6 milliards pour la première fois. Tous les postes de la balance touristique se sont accrues et plus particulièrement ceux relevant de l'hôtellerie, du trafic d'un jour et de transit ainsi que des transports internationaux de personnes.

● **Dépenses: + 9,5%**

La tendance à l'augmentation des dépenses, observée depuis des années, s'est de nouveau renforcée en 1977. La population résidente suisse, selon les estimations, a déboursé à l'étranger à des fins touristiques quelque 3,33 milliards de francs, soit 290 millions ou 9,5% de plus qu'en 1976. Bien que d'une manière générale les taux élevés de renchérissement à l'étranger n'ont pu être compensés par des cours avantageux de change, les voyages hors des frontières ont été en moyenne de 8% plus nombreux qu'une année auparavant. La Grèce, l'Espagne, le Portugal, la Yougoslavie et des pays d'outre-mer notamment ont été les lieux de séjour les plus recherchés.

● **Solde: + 11,5%**

Il est resté ainsi à la Suisse un *solde positif* de quelque 2,74 milliards de francs, *solde* supérieur de 280 millions ou de 11,5% à celui de 1976.

pitaux et cliniques publiques et privées, 2 1/2% des personnes hospitalisées en Suisse ont leur domicile régulier à l'étranger. En 1977, ces patients comptaient globalement 488 000 jours d'hospitalisation et ils ont déboursé pour les honoraires des médecins, les frais d'opération, la pension et les soins généraux en moyenne 510 francs par jour. Ainsi, pour cette seule position, les *recettes globales* se sont élevées à quelque 249 millions de francs, soit à 2 1/2% de plus qu'en 1976.

Séjours d'étude

Pendant l'année sous revue, compte tenu des étudiants en congé, les hautes écoles suisses ont accueilli en moyenne 7600 étudiants et étudiants étrangers. Après déduction des bourses octroyées par des institutions du pays, les *étudiants étrangers* devraient avoir dépensé durant leurs séjours d'étude en Suisse quelque 77,6 millions de francs.

Les recettes résultant des séjours d'élèves étrangers dans des instituts, pensionnats et homes d'enfants étaient présumées se monter à 148 millions de francs.

Trafic journalier et de transit

Sur la base des chiffres d'entrée en Suisse de voitures de tourisme, de motocyclettes et d'autocars établis par la Direction générale des douanes suisses, ainsi que des documents ressortant de la conception globale des transports, il peut être admis que, pendant l'année 1977, quelque 78 à 79 millions de personnes sont venues en Suisse, mais sans y loger une nuit. Les recettes y afférentes, étant donné le défaut

qui est de l'appréciation de la partie dépenses de la balance touristique, est contraint de recourir dans une large mesure à des informations de source étrangère qui ne sont pas toujours comparables entre elles.

Vacances, séjours de santé et d'étude

Selon les renseignements demandés à de nombreux offices de statistique et ministères du tourisme étrangers, ainsi qu'après les informations d'organisations mondiales, le chiffre des nuitées des Suisses s'étant rendus à l'étranger s'est accru en 1977 par rapport à l'année précédente de 2 millions ou de 8% pour atteindre le nombre présumé de 30 millions.

● Les dépenses qui en découlent se sont élevées à 2,075 milliards de francs, soit à 70 francs en moyenne par nuitée.

Récapitulation des dépenses

En 1977, les dépenses se décomposent comme il suit (en millions de francs):

Vacances, séjours de santé et d'étude	2075
Trafic journalier et de transit	615
Transports internationaux de personnes	640
En tout	3330

Trafic journalier et de transit

Les Suisses qui se sont rendus pour des excursions d'un jour en pays voisins se sont chiffrés en 1977 à 40 millions, selon des données en provenance de la République fédérale d'Allemagne, de l'Italie et de la France.

● Compte tenu des petites quantités en trafic frontalier, les dépenses ont atteint 615 millions de francs.

Transports internationaux de personnes

Pour leurs titres de transport par air, rail ou par mer, les touristes suisses ont payé à des sociétés étrangères la somme de 640 millions de francs, dont 73 millions reviennent au trafic maritime (croisières, transbordeurs, trafic de lignes, croisières sur le Rhin).

Compagnies aériennes

Ethiopian Airlines

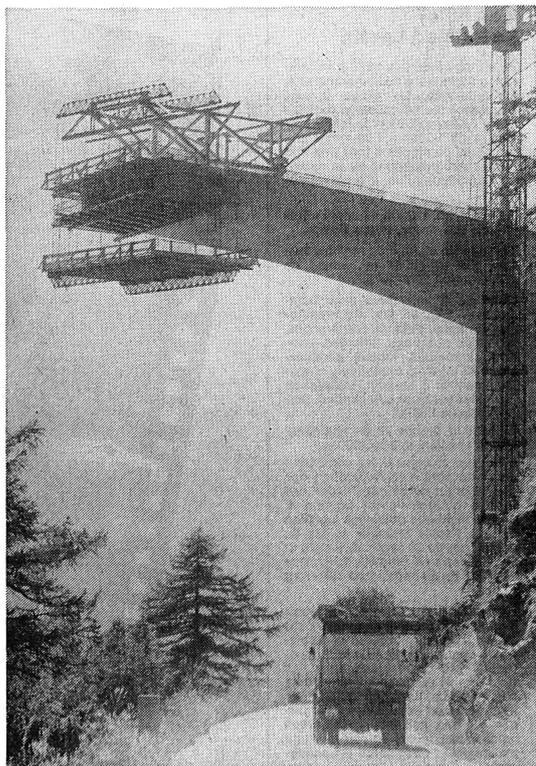
Tanzanie, Yémen, Seychelles

Ethiopian Airlines, la compagnie aérienne nationale de l'Éthiopie et l'une des plus anciennes compagnies d'aviation en Afrique avec ses 35 ans d'existence, a choisi dans son réseau, qui englobe l'Afrique, l'Europe, le Moyen-Orient et l'Asie, quelques destinations particulièrement attrayantes. C'est ainsi que la Tanzanie, pays particulièrement riche en faune et en flore, où Ethiopian Airlines fait escale à Arusha et Dar-es-Salaam figure en premier lieu parmi les programmes à forfait offerts. Le safari complet de 13 jours avec visite de Ngorongoro, Lac Manyara, Serengeti, Tarangire coûte 2985 francs. Ces voyages sont organisés par l'agence A. Borel, à Prilly-Lausanne.

Le Yémen est une autre destination particulièrement attrayante, qui est desservie par la compagnie éthiopienne deux fois par semaine. Les Seychelles sont à la mode; pour cette destination, Ethiopian Airlines offre de bonnes correspondances deux fois par semaine. Il existe également un programme offrant un safari au Kenya et un séjour balnéaire aux Seychelles. Ces voyages sont organisés par l'agence de l'Automobile Club Suisse, à Berne.

Réduction des tarifs aériens au départ de l'Allemagne

(ATS) Les tarifs des vols effectués pendant le week-end entre l'Allemagne fédérale et certaines capitales européennes seront en moyenne inférieurs de 50% aux tarifs normaux à partir du 1er novembre, a annoncé dernièrement le ministre des transports. Ces réductions s'appliqueront aux vols à destination de la Grande-Bretagne, de la Belgique, du Luxembourg, des Pays-Bas, des pays scandinaves, de l'Italie, de l'Autriche et de la Suisse. Une seule condition, les passagers devront voyager pendant le week-end et rentrer dans le mois suivant le départ.



D'énormes travaux sont en cours sur la route du Simplon, la N9, cette artère internationale si importante dans le trafic entre le Valais et l'Italie. Un pont gigantesque, surnommé déjà pont de l'Europe, est en construction près de Ganter, à 1450 mètres d'altitude. Il aura une longueur de 678 mètres et une largeur de 10 mètres, surplombant à certains endroits la vallée de 148 mètres. (ASL)

Dans le secteur viticole de Suisse romande

Le millésime 78: bon, mais peu abondant

(ATS) Qualité et quantité des vendanges prochaines ont fait l'objet de discussions et de pronostics à Cressier (NE) à l'occasion de l'assemblée ordinaire de la Fédération romande des vigneron.

Les délégués ont également nommé un nouveau président pour remplacer M. Jean Actis, de Sion; le choix s'est porté sur M. François Haussener, président de l'Association neuchâteloise des vigneron, à St-Blaise.

Selon les dernières estimations faites en des endroits représentatifs du vignoble romand, la récolte 1978 sera de bonne qualité et de faible quantité. Mesuré à Pully, le raisin titrait 60 degrés Oechsle et 14,6 pour mille d'acidité. La maturation est très bonne, et il y a peu de parasites. Les vendanges commenceront relativement tard, c'est-à-dire à la mi-octobre; le rouge sera riche en couleur.

alarmant au vu des stocks de vin, qui sont plus importants que jamais. En effet, ils ont augmenté de 14,2% en un an (vins indigènes), donnant des disponibilités de 13 mois de consommation moyenne. Avec les quantités escomptées pour 1978, l'équilibre pourra ainsi être retrouvé. A propos de la consommation totale de vin entre le 1er juillet 1977 et le 30 juin 1978, on enregistre une progression de 2% soit 4,2% pour les vins indigènes (0,4% pour le blanc et 10,9% pour le rouge) et 0,7% pour les vins étrangers.

Une production de vin accrue en 1977

(ATS) Comme c'était déjà le cas l'année précédente, la surface viticole a augmenté en Suisse en 1977, passant de 13 533 hectares à 13 579 hectares. Le 60% de cette superficie était plantée de raisins blancs et 40% de raisins rouges, indique la Société pour le développement de l'économie suisse (SDES). Quant à la récolte, elle a aussi enregistré à son dernier un accroissement sensible, puisqu'elle a augmenté de 8,9% par rapport à 1976 pour atteindre 1,3 million d'hectolitres. Là, le rapport vin blanc / vin rouge est de 65% à 35%. Enfin, la Suisse a importé en 1977 plus de 1,8 million d'hectolitres de vin, de sorte que sensiblement plus de la moitié des produits de la vigne consommés dans notre pays provenait de l'étranger.

Motor-Colombus: consolider le domaine touristique

Motor-Colombus SA, à Baden, n'a pas encore retrouvé son rendement des années passées. Compte tenu des problèmes et de l'évolution de la situation conjoncturelle, le holding se déclare satisfait de l'exercice 1977/78, si l'on considère le résultat financier et une réduction sensible du bénéfice net. Les participations de Motor-Colombus, qui appartient par sa part à 38% à Alu-suisse, vont de Atel, une entreprise d'électricité aux voyages Kuoni, en passant par le Mobag, une société immobilière.

● Afin de renforcer la productivité, Motor-Colombus entend poursuivre la compression de ses participations dans le secteur industriel et consolider celles touchant au domaine touristique; ceci devrait permettre de concentrer ses forces dans le secteur de l'énergie.

Dans le secteur touristique proprement dit, notons ses participations dans les sociétés suivantes: Cresta Ferian AG, Obersaxen (66%), Résidence Brocco SA, San Bernardino (50%), Albergo Brocco e Posta SA, San Bernardino (28,1%), Financière Touristique SA, Zurich (20%), Voyages Kuoni SA (17,5%) et San Bernardino SA Impianti Turistici (8,1%).

Nuitées et recettes d'après les formes d'hébergement, en 1977

Formes d'hébergement	Nuitées en milliers	Recettes moyennes par nuitée en francs	Recettes globales en millions de francs
Hôtels, établ. de cure	19 750	129	2 550
Chalets, appartem. de vac.	8 500	46	390
Terrains de camping et carav.	2 420	31	75
Hébergement collectif	1 860	33	61,5
Auberges de jeunesse	412	27	11
Parents et amis	*	*	73
En tout	32 942	*	3 160,5
Variation pourcent par rapport à 1976	+ 6,1	*	10,6

Les recettes par secteur

Hébergement

Comme il ressort du tableau publié ci-contre, plus de la moitié des recettes issues du tourisme provenait des étrangers ayant séjourné en Suisse. Les hôtes descendus dans l'hôtellerie et les établissements de cure constituant à eux seuls la source de revenus la plus importante du tourisme suisse; en effet, leurs débours, estimés à 2,55 milliards de francs, représentaient 42% des rentrées globales au titre des voyages.

Les recettes moyennes par nuitée reposent sur des enquêtes et estimations du BFS. Elles se composent des sommes dépensées pour l'hébergement, l'alimentation ainsi que des dépenses dites complémentaires (p. ex. pour l'achat de tabac, essence, chocolat, montres, souvenirs, cartes postales, parcours en téléphériques, téléskis). Des dépenses moyennes des hôtes de l'hôtellerie, par exemple, 39% sont allés à l'hébergement (nuitée y compris petit déjeuner, service et taxes), 25% à l'alimentation (boissons incluses) et 36% aux dépenses complémentaires.

● Les recettes moyennes par nuitée de loin les plus fortes étaient dues aux hôtes étrangers de l'hôtellerie et des établissements de cure (environ 129 francs).

● La clientèle ayant eu recours à la *parahôtellerie* a dépensé nettement moins; ainsi les touristes qui ont séjourné chez les privés dépensaient quelque 46 francs, les autres vacanciers environ 30 francs par nuitée. Quant à la somme que des touristes résidant à l'étranger ont dépensée en 1977 pour leurs vacances chez des parents ou des amis, elle est estimée à 73 millions de francs.

Aux recettes de 3,16 milliards de francs, s'ajoutent encore quelque 95 millions de francs découlant de *prestations touristiques des PTT*, soit taxes pour conversations téléphoniques, acquittement de frais de port, etc.

Hôpitaux, cliniques

Selon une enquête du BFS auprès des hô-

Récapitulation des recettes

La ventilation des recettes d'après les principales composantes se présente de la manière suivante (en millions de francs):

Hébergement	3255
Hôpitaux, cliniques	249
Séjours d'étude	226
Trafic d'un jour et de transit	960
Transports internationaux de personnes	1380
En tout	6070

Des dépenses estimées

Etant donné qu'en Suisse, pour des raisons financières, des enquêtes officielles sur les vacances auprès des ménagers ne sont pas encore réalisées, le BFS, pour ce

Arrondissement d'Aigle

Vente aux enchères d'un hôtel Le Relais à Leysin

Judi, 30 novembre 1978 à 15 heures, à Aigle, salle de la municipalité, Hôtel-de-Ville, 1er étage, il sera procédé - sur commission rogatoire de l'Administration spéciale provisoire de faillite - à la vente aux enchères publiques à tout prix des immeubles provenant de la faillite de CLEOPAS Alkis, à Genève, savoir:

A Leysin, alt. 1398 m - Hotel Le Relais, sis au Feydey, centre station.

Parcelle No 30 fo. 8 du registre foncier, 719 m² - 9047 m², année de construction 1972/1973.

Hôtel de 47 chambres avec baignoires WC, 95 lits, café-restaurant-terrasse, salle de conférences, réception et bureau, 3 étages, solarium, salon-bar, locaux commerciaux et dépôts, ascenseur, chauffage central à mazout, installation Sprinkler (défense c/incendie), place-jardin de 718 m².

Estimation fiscale et de l'administration spéciale fr. 2 900 000.-

L'état des charges et les conditions de vente sont à la disposition des amateurs au bureau de l'office des faillites d'Aigle, pl. du Marché 4. Les publications officielles insérées dans la Feuille officielle suisse du commerce du 30 septembre 1978 et Feuille des avis officiels du canton de Vaud du 29 septembre 1978 font règle.

Les enchérisseurs devront se munir d'un acte d'état civil et, pour les sociétés, d'un extrait récent de Registre du commerce. Ils sont rendus attentifs aux dispositions spéciales (loi Furgler) relatives à l'acquisition d'immeubles par des personnes étrangères ou domiciliées à l'étranger ou des sociétés considérées comme étrangères en raison d'une participation étrangères prépondérante.

Visites sur rendez-vous préalable avec l'office tél. (025) 2 43 23 ou avec l'exploitant actuel, tél. (025) 6 29 71.

Aigle, le 26 septembre 1978

Office des faillites d'Aigle: F. Bigler, préposé

Matériel d'exploitation et mobilier d'hôtel

Le 30 novembre 1978, à l'issue de la vente immobilière publiée ci-dessus et au même endroit, l'office soussigné - sur commission rogatoire de l'Administration spéciale provisoire - procédera à la vente aux enchères publiques du matériel d'exploitation et du mobilier de l'hôtel «Le Relais» provenant de la faillite de CLEOPAS Alkis, à Genève, soit:

Matériel d'exploitation et mobilier d'hôtel selon inventaire à disposition au bureau de l'office, ainsi que les conditions de vente.

Vente en bloc. Mise à prix fr. 160 000.- compte tenu des «manco» éventuels. Visites: comme pour vente immobilière ci-dessus.

Aigle, le 26 septembre 1978

Office des faillites d'Aigle: F. Bigler, préposé

P 22-9121

Grosse Leintücher-Aktion

Baumwoll-Ober- und Untertücher, weiss, Normalmass 160/250 cm, Passantleintücher, Stück nur 9.90. PERCALE-Leintücher, weiss, grün oder orange, Normalmass, 1a-Qualität, Stück nur 12.90.

J. Sieber Versand, 9445 Rebstein
Telefon (071) 77 29 44 7410

Geld richtig anlegen

entscheidet über Gewinn oder Verlust. Grosse Gewinne sind auch meistens mit Spekulationen verbunden. Der Fachmann vom Rohstoff-Termingeschäft empfiehlt heute:

Kakao ab Fr. 10 000.-
Zucker ab Fr. 10 000.-
Kupfer ab Fr. 10 000.-

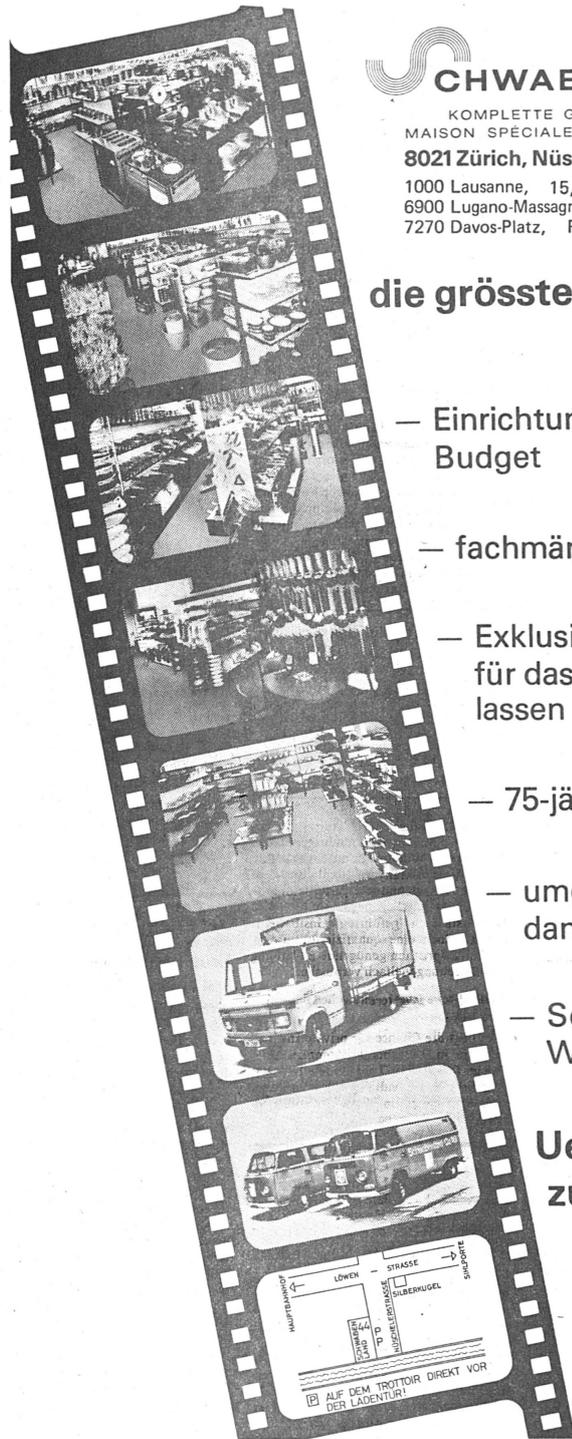
Ihre Kapitalanlage wird bis zur Fälligkeit überwacht.

Kostenlose, unverbindliche Beratung und BON für Gratis-Anlageprospekt einsenden an:

PROVERTA
Anlage und Finanz AG
Agerstrasse 71, 6300 Zug
Telefon (042) 21 47 44/45
und (042) 21 45 52 7935

BON

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



SCHWABENLAND & CIE AG SA

KOMPLETTE GROSSKÜCHEN-EINRICHTUNGEN
MAISON SPÉCIALE POUR INSTALLATIONS DE CUISINE

8021 Zürich, Nüscherstrasse 44, Tel. 01 22127 40

1000 Lausanne, 15, av. Denantou, tél. 021 26 20 07

6900 Lugano-Massagno, Via Motta 51, tel. 091 57 12 41

7270 Davos-Platz, Promenade 111, Tel. 083 3 49 77

die grösste Auswahl der Schweiz

— Einrichtungsgegenstände für jedes Budget

— fachmännische Beratung

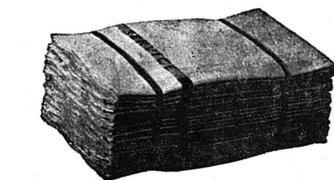
— Exklusiv-Artikel, die wir eigens für das Gastgewerbe anfertigen lassen

— 75-jährige Erfahrung

— umgehende Lieferung dank umfangreichem Lager

— Service durch eigene Werkstatt und Servicewagen

Ueberlegung führt zu Schwabenland



Aktion Service-Tücher

Service-Tücher, Art. 330-360, gebleichte Schweizer Halbleinen, abgepasst gewoben, Bord ringsum rot, 2fache Einwebung «Service», 47/60 cm

Preis per Stück jetzt nur **Fr. 2.50**

Bestellen Sie bitte gleich heute noch.
Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

Die Lebensretter. Les sauveteurs.

Selbstrettungsapparat Ehrsam-DAVY

Einfaches und sicheres Rettungsgerät für jeden Zweck. Weltweit bewährt. Preisgünstig, anspruchslos in Bedienung und Unterhalt.

Rettungsleitern

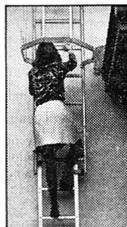
Der kostengünstige Fluchtweg. Aus Stahlprofilen, verzinkt, mit und ohne Rückenschutz.

Feuerlöscher ANSUL

Einfache Handhabung - grosse Wirkung.

Rettungsschlauch SUPER ACE S5

Das Rettungsgerät der Zukunft, ideal für Heime, Hotels, Bürohäuser und Schulen.



Appareil de sauvetage Ehrsam-DAVY

Simple et sûr. Eprouvé dans le monde entier. Avantages et simple à manier.

Echelles de secours

La voie de secours économique. En acier zingué, avec ou sans protection dorsale.

Extincteurs ANSUL

Maniement simple et grande efficacité.

Boyaux de sauvetage SUPER ACE S5

La solution d'avenir! Idéal pour homes, hôtels, immeubles commerciaux et écoles.

Ehrsam AG
Feuerwehrgeräte
und Leiternfabrik
Zugerstrasse 52
8820 Wädenswil
Tel. 01 780 00 56



für Ihre Sicherheit - pour votre sécurité.

Ehrsam SA
Fabrique d'échelles
et de matériel
contre l'incendie
Zugerstrasse 52
8820 Wädenswil
Tel. 01 780 00 56

Tansania holt auf

Als die Ostafrikanische Union noch Bestand hatte, gedieh in Tansania der Tourismus. Er wurde jedoch vor allem von Kenia aus gesät und geerntet. Nach dem Bruch mit den Nachbarn sah sich Tansania gezwungen, seinen Tourismus neu aufzubauen.

Als im Februar 1977 Kenia seinem südlichen Nachbarn Tansania die Partnerschaft an der gemeinsam betriebenen East African Airways aufkündigte, antwortete die Vereinigte Republik Tansania mit der Schliessung der Grenze zu Kenia. Damit war faktisch das Ende der längst in Auflösung begriffenen Ostafrikanischen Union zwischen Kenia, Tansania und Uganda besiegelt.

Zu lieb mit dem Nachbarn

Für Tansania, dessen Politik im Gegensatz zu Kenia einer streng sozialistischen Linie folgt, hatte dies einschneidende Folgen vor allem im touristischen Bereich. Denn in den vergangenen Jahren hatte es das im April 1964 aus dem Zusammenschluss von Tanganjika und Sansibar hervorgegangene Land versäumt, einen eigenen Tourismus aufzubauen und überliess Kenia weitgehend das Feld. Für die Safaris in die weltberühmten nordtansanischen Wildgebiete Serengeti, Ngorongoro-Krater, Manyara und Arusha wurde hauptsächlich in Kenia abgerechnet. Kein Wunder, dass sich Tansania mit der Zeit als der Geprellte vorkam. Schliesslich, als Kenia bei der Auflösung der East African Airways den grössten Teil des gemeinschaftlichen Flugzeugparks vereinnahmte - nicht zuletzt in der Hoffnung, Tansania touristisch auszutrocknen -, zog Tansania die Konsequenzen.

Neubeginn unter Null

Die abrupte Abnabelung von Kenia zwang das Land, den Fremdenverkehr in eigene Hände zu nehmen. Es galt, innerhalb kürzester Zeit etwas aufzubauen, was bislang anderen überlassen worden war. So erhielt der tansanische Tourismusminister Ole Saibull den Auftrag, das bisher Vernachlässigte möglichst schnell nachzuholen. Mit der Schliessung der Grenze zu Kenia blieben die Touristen zunächst fast gänzlich aus: die Luxus-Lodges und Strandhotels standen plötzlich gähnend leer. Denn die europäischen Reiseveranstalter flogen ihre Kunden per Charter weiterhin nach Kenia. Während vom Januar bis September 1976 221 464 Besucher der tansanischen Nationalparks gezählt wurden, waren es im gleichen Zeitraum des folgenden Jahres, in das die Grenzschliessung fällt, lediglich noch 69 469. Das sind knapp 25 Prozent des Vorjahres.

Reiche Mitgift der Natur

Beim Aufbau einer eigenen Fremdenverkehrsindustrie musste Tansania somit mit einer längeren Durststrecke rechnen. Sie wurde von der staatlichen Tanzania Tourist Corporation (TTC), der grössten Reiseorganisation des Landes, sehr optimistisch auf 18 Monate angesetzt. Dabei ging man davon aus, dass es in dieser Zeitspanne gelänge, Tansania als neues Touristenziel aufzubauen. Denn die touristischen Schätze, über die Tansania verfügt, sind einmalig. Mit dem Kilimanjaro besitzt das 939 704 km² grosse Land das höchste Bergmassiv des Kontinents und mit dem Ngorongorokrater, der Serengeti und den Nationalparks und Wildreservaten im Norden und Süden die unbestritten wildreichsten und schönsten Tierparks Ostafrikas. Dazu kommen noch rund 800 km Sonnenstrand am Indischen Ozean

und eine attraktive Inselwelt. «Tanzania - Land of Kilimanjaro» und «Tanzania - The Tourist Challenge» sind denn auch die Slogans, mit denen beim Touristen nun für das Land geworben wird.

Mit Geduld gewappnet

Die Choleraepidemie die zu Beginn dieses Jahres schätzungsweise rund 300 Tote forderte und mitten in die Aufbauphase fiel, bedeutete für den eben angekurbelten Tourismus ein empfindlicher Rückschlag. Doch lässt man sich in Daressalam dadurch nicht entmutigen. Man ist in der Hauptstadt überzeugt, dass nach der Trennung von Kenia für Tansania das goldene Zeitalter des Tourismus angebrochen ist. Wie der Direktor für Tourismus, M. Semu, betont, wurde eine verlustreiche Durststrecke bewusst in Kauf genommen. Denn «Tansania muss endlich seine Identität finden. An einer Öffnung der Grenze in nächster Zukunft sind wir derzeit nicht interessiert.»

Ausbau der Infrastruktur ist vordringlich

Die touristische Infrastruktur des Landes ist zurzeit noch recht dürftig. Darüber können einzelne Luxushotels und -lodges, der moderne Kilimanjaro Airport bei Arusha oder die grosszügig geplante Tazara-Eisenbahn, die Tansania mit Sambia verbindet, nicht hinwegtäuschen. Die staatliche Fluggesellschaft Air Tanzania ist erst im Aufbau begriffen. Ihr Flugzeugpark ist noch beschränkt. Denn es fehlt das Geld, auch für die Bezahlung qualifizierten Personals. Grösster Flugzeugtyp ist die Boeing 737, so dass Interkontinentalflüge nicht angeboten werden können. Immerhin wird der für den Fremdenverkehr so wichtige Kilimanjaro Airport mittlerweile von mehreren internationalen Fluggesellschaften angefliegen: Ethiopian Airlines, British Airways, KLM und Air France (November 1978). Doch erst wenn die europäischen Charterfluggesellschaften hier Landerrecht erhalten, dürfte der erhoffte grosse Aufschwung einsetzen.

Die Hotellerie

1977 gab es in ganz Tansania 106 Hotels mit insgesamt 6448 Betten. Das ist selbst dann bescheiden, wenn man nicht berücksichtigt, dass das Land mit über 14 Millionen Einwohnern 23 mal grösser als die Schweiz ist und dem Tourismus aus ideologischen Gründen bislang keine Priorität einräumte. Grösster Hoteleigner des Landes ist die Tanzania Tourist Corporation. Ihr gehören einige der bedeutendsten Lodges und Stadt- und Strandhotels. So in Daressalam anteilmässig das Kilimanjaro-Hotel (200 Zimmer) und New Africa-Hotel (105 Zimmer), welches zurzeit um 217 Betten in 133 Zimmern erweitert wird. Stolz der Gruppe ist das Kunduchi Beach-Hotel (102 Zimmer) 30 km nördlich von Daressalam. Einige der schönsten Lodges im Norden gehören ebenfalls der TTC: Lake Ngorongoro Wildlife Lodge (75 Zimmer), Seronera Wildlife Lodge (75 Zimmer), Lobo Wildlife Lodge (75 Zimmer) und Lake Manyara-Hotel (100 Zimmer). Dazu kommen noch das Mount Meru-Hotel und New Safari-Hotel in Arusha sowie das Moshi-Hotel in der gleichnamigen Stadt am Kili-



Walking Safari mit dem Wildhüter. Die Begegnung mit einem Dickhäuter bleibt ein Erlebnis, das den Puls beschleunigt.

manjaro. Die Belegungsfrequenzen für das Jahr 1977 spiegeln die schwierige Situation des Tourismus in Tansania nach der Stunde Null im vorigen Jahr. So hatte die berühmte Seronera Lodge in der Serengeti nur eine Auslastung von 33 Prozent. Die moderne Mikumi Wildlife Lodge südwestlich der Hauptstadt Dar-es-Salaam war nur zu 38 Prozent, die Ngorongoro Wildlife Lodge zu 58 Prozent, das Lake Manyara-Hotel zu 62 Prozent und das Kunduchi Beach-Hotel zu 60 Prozent belegt. Diese staatlich geführten Gastbetriebe lassen jedoch eine qualifiziertere, europäische Ansprüche genügende Bedienung und Betreuung vielfach vermissen.

Ausländische Investoren riechen das Geschäft

Hier liegt die Chance für private Investoren, die in Tansania willkommen sind. Die im Oktober 1977 gegründete Hotelgesellschaft Hotel and Tours Management Ltd. in Daressalam ist in wenigen Monaten zum grössten Konkurrenten der staatlichen TTC geworden. Der Tochtergesellschaft der Tanganyika Development Finance Company gehören das New Arusha-Hotel und Equator-Hotel in Arusha sowie das Bahari Beach-Hotel 27 km nördlich der Hauptstadt. Auf die kommende Saison eröffnet sie in Tanga das Mkonge-Hotel, ein modernes, allen Ansprüchen genügendes 100-Betten-Hotel mit Swimmingpool. Mit dem Bahari Beach-Hotel besitzt die Gesellschaft eines der schönsten, wenn nicht gar das schönste Strandhotel Ostaf-

Das «Taxi» zum Rufiji River Tented Camp

Durch Komfort gefilterter Hauch der Wildnis in Rufiji River Tented Camp

rikas Das 1969 gebaute Hotel liegt unweit des Kunduchi Beach-Hotels. Es besteht aus rund 25 Bungalows mit Palmdächern und einem zeltartigen, an den Seiten offenen Hauptgebäude, das durch ein riesiges Palmdach überdeckt wird. In den vergangenen Jahren schlecht geführt, bietet das 200-Betten-Hotel heute unter neuem Management das wohl beste Essen und die aufmerksamste Bedienung in tansanischen Hotels, eine Leistung, die sich die junge Hotel-Gruppe aufs Banner geschrieben hat.

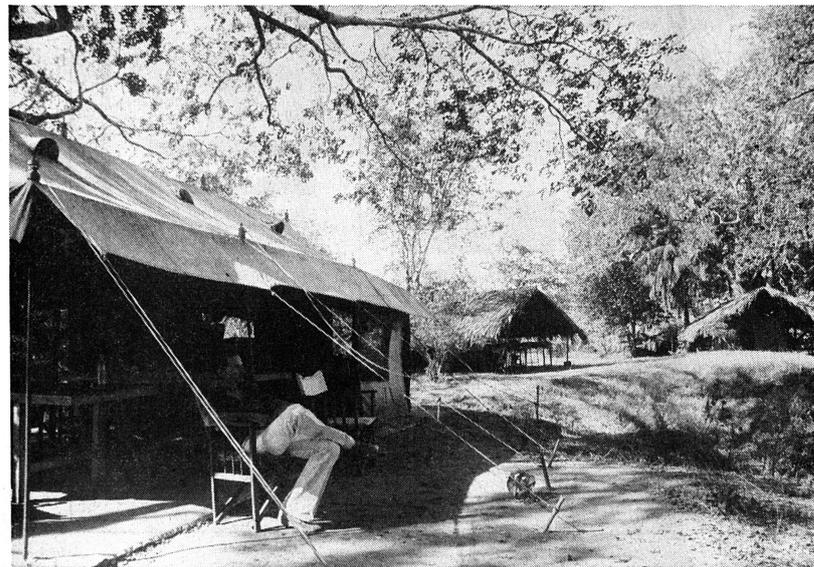
Luxuriös präparierte Wildnis

Der ehrgeizige Plan, auf dem touristischen Sektor in Tansania auch verwöhnteste Ansprüche befriedigen zu können, pigfelt voreerst in der Errichtung eines Lu-

den vergangenen fünf Jahren Pionierarbeit geleistet hat. Mit deutscher Gründlichkeit hat auch er einen Airstrip aus dem Busch geholt und kilometerlange Fahrwege für Safaris durch das praktisch noch völlig unerschlossene Selous-Reservat angelegt. Auch dieses Camp, das mit lediglich 16 Betten familiären Charakter hat, ist auf eine zahlungskräftige Kundschaft ausgerichtet.

Der Kluge reist im Zuge

Eine im Vergleich zu den Flugtarifen ausserordentlich preisgünstige Möglichkeit, das Land zu bereisen, ist eine Fahrt mit der Tazara (Tanzania-Zambia Railway). Diese von den Chinesen finanzierte und in den Jahren 1970 bis 1976 erstellte Bahn verbindet Daressalam am Indischen



ocean mit Kapiri Mposhi in Sambia, wo Anschluss an das sambische Eisenbahnnetz mit Verbindung nach der Hauptstadt Lusaka besteht. Die grosszügig ausgebauten 1860 Kilometer lange und weist 320 Brücken und 22 Tunnel auf. Die Reise in den wöchentlich sechsmal verkehrenden Zügen dauert in der Express-Komposition 36 Stunden; der Eilzug braucht 40 Stunden. Die Verspätungen des pünktlich abfahrenden Zuges liegen in der Regel bei nicht mehr als zehn Prozent der Fahrzeit. Der Zug weist drei Klassen auf, wobei die erste Klasse europäischen Komfort bietet. Die einfache Fahrt über die ganze Strecke kostet in der ersten Klasse einschliesslich aller Mahlzeiten und Bettzeug umgerechnet rund 85 Franken (395 TAS). Das Essen wird auf Wunsch in den sehr geräumigen Erstklassabteilen, die nur mit vier Personen besetzt werden, serviert. Der Zug ist regelmässig stark belegt. Reservierungen sind spätestens bis zwei Tage vor Abreise zu tätigen. Fotografieren ist auf der Fahrt streng verboten. Das Verbot ist für den Touristen lästig und sollte im Interesse der touristischen Entwicklung, die Tansania ja mit allen Mitteln fördert, aufgehoben werden.

Mit Leichtigkeit zur Sauberkeit

Boden-
reinigungs-
maschinen
Staub- und
Wassersauger
Teppichspül-
maschinen
Feg-Saug-
Automaten



immer
günstige **Occasionen**
mit **Vollgarantie**

Electrolux
Electrolux ISS AG
Flurstrasse 56, 8048 Zürich, Tel. 01-52 41 61

**Das isch eine vo üsne Manne, wo luegt,
dass alles klappet. (Die andere Manne stöh hindenaa und
chöme ds nächst mal dra.)**



HEINZ WALTHER

«Är dänkt numen a ds
Ässe und was me Neus und
Feins chönnt choche. Eine vo
üsne Chöch, wo nüt anders
macht als Rezäpt usprobiere.
Dass Dühr nüm müesst
pröble. Är weiss über alles
Bscheid, wi s inere Chuchi
zuezeit, imene chlyne wi
imene grosse Betrieb. We
Dühr Frage heit: aalüte oder
schrybe.»

Giger

Hans Giger AG, Grosskonsumenten-Service, Gutenbergstrasse 3, 3001 Bern, Telefon 031 25 27 35, Telex 32 266

apolloto
für alle
**Serviertöchter,
Kellner, Barmaids,
Barmen:**



**Bernhard Russi schenkt
Ihnen 4 x ein Auto
und 4 x Fr. 2'000.-
für das Buffetpersonal!**

Achten Sie ab sofort auf die aufgedruckte Zahl 0-9 auf der Innenseite aller Apollo-Kronendeckel. Dann versuchen Sie, mit 4 Deckel die folgende Gewinnzahl zusammenzustellen: **4921**

**Apollo-Gewinnzahl für die
1. Ziehung vom 30.11.78**

So können Sie das erste Auto gewinnen.

1. Stecken Sie die 4 Deckel mit der Gewinnzahl 4, 9, 2, 1 in den vorgedruckten Briefumschlag, den Sie in jedem Apollo-Harassli finden.
2. Briefumschlag ausfüllen, mit 40 Rp. frankieren, - und weg die Post.
3. Die Briefumschläge mit den genauen Lotto-Bestimmungen können Sie kostenlos bei Ihrem Getränkelieferanten verlangen oder direkt bei der THURELLA AG, 9220 Bischofszell-Nord.

Cherchons urgent

**les porteurs du certificat capacité
vaudoise et cafetiers, restaurants et
hôtels pour établissement important**

Les intéressés sont priés d'adresser leurs offres sous chiffre 13-30507 à Publicitas, 1002 Lausanne.



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

Die Schweizerischen Zeitungen und Zeitschriften.

Das interessiert jeden Gastwirt und Hoteller

**Können Sie sich
heute noch
Verlustgeschäfte
leisten?**

Wohl kaum angesichts des enormen Kostendruckes auf das Gastgewerbe! Typische Verlustgeschäfte im Gastgewerbe sind undichte oder nur einfach verglaste Fenster, gehen hier doch in vielen Gastbetrieben jährlich Tausende und Abertausende von Franken verloren.

Dem kann mit bescheidenen Mitteln abgeholfen werden! Und zwar mit den einfach montierbaren

- Zusatzverglasungen mit Scharnieren für einfachverglaste Fenster oder fest als 3. Scheibe für doppel- oder isolierverglaste Fenster
- Dichtungsleisten und selbstklebende Rollex- oder Sedur-Dichtungen für Fenster und Türen

Mit derartigen Zusatzverglasungen und Abdichtungen beseitigen Sie zudem den unangenehmen «Zug» an Fenstern und Türen und erreichen gleichzeitig noch eine bessere Schall-Isolation. Und für beides sind Ihnen die Gäste dankbar!

Gerne orientieren wir Sie näher. Als Glasspezialisten mit über 50-jähriger Erfahrung können wir Sie seriös beraten. Rufen Sie uns doch am besten gleich an — Tel. 064 / 70 11 31, oder senden Sie den untenstehenden Coupon ein.

HAERRY & FREY AG
GLAS + SPIEGEL 5712 BEINWIL AM SEE

COUPON

Bitte senden Sie mir Unterlagen über Zusatzverglasungen sowie Dichtungsleisten und -Bänder für Fenster und Türen. HR

Name: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

**Steckdose
genügt.**



So einfach macht Ihnen der neue Franke-Umluftofen «Junior» den Anschluss an das Rentabilitäts-Zeitalter:

Mehr Rentabilität! Das ist die Parole für eine erfolgreiche Zukunft in der Grossküche.

Ein wichtiger Schritt in diese Zukunft ist der «Junior» von Franke: ein Umluftofen, der Ihnen von einem Tag auf den andern mehr Vielseitigkeit, mehr Rentabilität, mehr Fortschritt bringt. Vergessen Sie alle Installationsprobleme - für den Franke-Junior genügt eine Steckdose.

Vielseitigkeits-Beispiele:
Mit dem Heissluftgerät Junior lässt sich einfach alles machen. Und alles ganz einfach: Backen, Braten, Warmhalten, Gratieren, Erhitzen, Auftauen...

Leistungs-Beispiele:
Eine Backfläche von 0,71 m² auf 4 Etagen! Das reicht aus für 12 Poulets. Oder 36 Schnitzel. Oder 10 kg Schweinebraten. Oder 40 Käsekrapfen. Oder 24 Pastetti. Und natürlich auch für verschiede-



denste Speisen gleichzeitig, denn Geschmacksübertragung gibt es nicht. Nur 3 Minuten, und schon ist die Temperatur auf 180 °C!

Standort-Beispiele:
Der Junior hat überall Platz. Er ist speziell geeignet für Hotels, Restaurants, Cafés, Metzgereien, Heime und Spitäler. Verlangen Sie mit dem Coupon den ausführ-

lichen Junior-Prospekt. Oder noch besser: Gleich eine unverbindliche Demonstration in Ihrer Küche!



Ich wünsche kostenlos und unverbindlich

- Information
 - Bitte senden Sie mir den Junior-Prospekt.
 - Demonstration
- Bitte rufen Sie mich an. 4/1/10

Name _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Tel. _____

Bitte einsenden an Franke AG, 4663 Aarburg, Telefon 062/43 31 31

Les stations françaises préparent la saison d'hiver 1978/79

Une offensive de «France-Ski International»

Associées à des fins promotionnelles à l'étranger, une quinzaine de grandes stations d'hiver françaises sont réunies depuis quelques années à l'enseigne de «France-Ski International». Cette association a notamment réalisé, avec le concours du Service d'études d'aménagement touristique de la montagne, une étude pour déterminer les méthodes des stations suisses, autrichiennes et italiennes et leur impact sur la clientèle étrangère.



A l'approche de la saison d'hiver 1978/79, la promotion des champs de neige français s'intensifie sur divers marchés étrangers importants. Neige et soleil à commander dès maintenant...

Il ressort de ses conclusions que toutes les stations membres ont connu, lors de la saison dernière, un accroissement sensible du nombre de touristes étrangers, principalement des touristes en provenance des Etats-Unis, du Canada et d'Amérique du

D'un hiver à l'autre

Au cours de l'hiver dernier, France-Ski International a mené des opérations de promotion dans 11 pays, en collaboration avec les compagnies Air France et UTA, ainsi que les délégations des Services officiels du tourisme français. Plus de 40 000 brochures ont été distribuées, tandis que quelque 500 professionnels des sports d'hiver, journalistes, organisateurs et agents de voyages étaient accueillis dans les stations regroupées au sein de France-Ski International.

Le plan d'action pour l'hiver 1978/79 prévoit notamment une intensification des campagnes de promotion sur plusieurs marchés importants et auprès de diverses clientèles spécifiques; ces opérations seront lancées conjointement avec des maisons françaises de prestige.

Cet automne déjà, plusieurs marchés lointains font l'objet d'actions promotionnelles, en particulier les Etats-Unis, le Canada, le Venezuela, l'Argentine, la Réunion de la Côte d'Ivoire.

France-Ski International

Les stations et les organismes suivants sont regroupés au sein de France-Ski International: Alpe-d'Huez, Avoriaz, Chamonix, Courchevel, Flaine, Isola 2000, La Plagne, Les Arcs, Les Menuires, Megève, Tignes, Val d'Isère, Val-Thorens, La Clusaz et Les Deux Alpes; Aéroport Lyon-Satolas, Air Alpes, Air France, Air Inter, BNP, SNCF et Tourisme France International.

Sud. Seul le marché japonais semble en stagnation, celle-ci étant attribuée à la concurrence effrénée que se livrent Européens et Américains; les stations d'hiver des USA et du Canada offrent des prix défiant à cet égard toute concurrence.

Le centre hôtelier Résidence La Serra à Ivrea

Des ruines romaines au design moderne

A trois kilomètres près, Ivrea se situe exactement à mi-chemin entre Genève et Gènes. Cette petite ville, dotée des nombreux vestiges historiques mérite une visite, constitue une étape parfaite entre la Suisse et la côte ligurienne. Ivrea ne vit pas que dans son passé; siège de la puissante société Olivetti, elle lui doit, entre autres, la création d'une étonnante résidence hôtelière gérée aujourd'hui par la chaîne Ithotels.

Dès le premier regard, La Serra concrétise l'idée que chacun peut se faire de l'architecture design. Si l'extérieur semble anachronique, particulièrement en regard au ravissant clocher qui se trouve dans la perspective de l'entrée de l'hôtel, l'intérieur séduit d'emblée car le visiteur n'a pas le sentiment d'entrer dans un hôtel, mais bien plutôt de monter à bord d'un navire. Les 55 chambres, distribuées sur trois niveaux, ne démentent pas la première impression: surfaces de rangement, cabine de douche et disposition des lits, tout évoque le bateau. Le bois, matériau très largement utilisé, confère à l'ensemble de la résidence une chaleur souvent inattendue en matière d'architecture contemporaine.

Cuisine traditionnelle

Le restaurant, d'une capacité de quelque 150 places, offre des plats régionaux de

toute l'Italie, accompagnés d'un vaste choix de vins italiens. Le snack bar, en dépit de son nom, présente également des spécialités nationales (pizza au jambon et des grillades. Quant au bar américain, on y trouve toutes sortes de cocktails. Un des responsables de l'établissement nous a expliqué son attachement à la cuisine régionale: d'une part cette cuisine est excellente et, d'autre part, la vocation de centre de congrès de La Serra permet de faire mieux connaître, non seulement aux touristes de passage, mais encore aux hommes d'affaires.

Pour les congrès...

La Serra est équipée d'une salle de conférences de 400 places avec quatre cabines de traduction simultanée et une cabine de projection. Cette grande salle feutrée est convertible en salle de spectacles. La Résidence possède par ailleurs une salle de réunions permettant à une vingtaine de personnes de travailler ensemble. La troisième salle, dont le plafond est formé d'une extraordinaire coupole de bois brut, se métamorphose en hall d'exposition grâce à un astucieux système d'escamotage des sièges, alors transformés en gradins.

...et les sports

En sous-sol, La Serra est dotée d'une piscine de 25 m de long, éclairée par une immense verrière, d'un sauna et d'une grande salle équipée de nombreux engins de gymnastique. La jouissance des installations sportives est gratuite pour les clients de l'hôtel; les autres usagers sont membres du club sportif de La Serra.

Les amateurs de ruines romaines, datant du Ier siècle avant J.C., peuvent visiter la crypte aménagée dans les fondations de l'hôtel dont les travaux de construction, commencés à la fin des années soixante, avaient été retardés par la découverte de ces ruines ensuite incorporées dans le bâtiment actuel. *Natasha Davidson*

Des échos qui feront école

Méridien: horizon 80

Issue des Relais aériens français et de la société Hotel France International, la chaîne hôtelière Méridien, filiale d'Air France, comprend actuellement plus d'une vingtaine d'hôtels, représentant une capacité de 7000 chambres, et le développement se poursuit à raison de 4 à 5 hôtels par an. Points chauds: le Proche-Orient, où Méridien réalise de grands projets (Syrie, Koweït, Irak). La chaîne française chiffre ainsi son «horizon 80» bien à la mesure de ses ambitions: 35 hôtels, 12 000 chambres, 10 000 employés, 900 millions de francs de chiffres d'affaires. Grâce à sa politique de développement tournée désormais essentiellement vers les implantations à l'étranger, Méridien constituera pour la France un instrument d'exportation primordial dans le domaine hôtelier.

France-Accueil, une chaîne de «patrons»

Un couple, un enfant et un chien, tels sont les éléments qui composent l'emblème de France-Accueil et qui situent directement la vocation de cette «chaîne hôtelière française de tradition», dont le siège est à Clermont-Ferrand.

France-Accueil dispose de 130 établissements bien répartis dans tout l'Hexagone; en fait, il s'agit d'une chaîne de «patrons», dans la mesure où tous les membres sont propriétaires de leur hôtel. France-Accueil veut être avant tout une manière de recevoir, des prix raisonnables, un décor traditionnel, une ambiance. Ajoutons-y un service personnalisé et une cuisine traditionnelle régionale. La plupart des établissements sont de petite et moyenne capacité.

A l'enseigne de «La France en liberté», cette sympathique chaîne propose des séjours payables à l'avance, avec possibilité de réserver sa chambre au jour le jour et d'hôtel en hôtel; l'arrangement est offert en arrangement de demi-pension. D'autre part, sept tampons sur le «passport-fidélité» de France-Accueil donnent droit à un grand concours dont les gagnants séjourneront gratuitement dans les hôtels de la chaîne en 1979. Avec la poignée de main du patron!

Salon international Horecava 1979

Du 8 au 11 janvier 1979 se tiendra, dans le Centre d'exposition RAI à Amsterdam, le salon international de l'équipement hôtelier et de la restauration Horecava; 374 exposants y présenteront les produits d'environ 2000 fabricants en provenance de 31 pays.

Horecava 1979 occupera une surface totale de 50 000 m². Le programme d'exposition comprendra tous les articles appropriés ou destinés à l'installation d'équipements, à l'usage ou à la consommation dans l'hôtellerie, la restauration et les industries connexes, comprenant cantines, cafétérias, glaciers, hôpitaux et autres institutions. D'autres manifestations auront lieu dans le cadre d'Horecava, qui sont devenues traditionnelles: finale des concours nationaux de débit de bière, concours snacks de la Fondation d'éducation professionnelle de l'industrie hôtelière, finale des concours pour la Louche à Glace en or, compétition national Cocktail/Longdrink du Club néerlandais des barmen, remise de la Fourchette d'argent pour le meilleur menu touristique et les concours de la Toque d'argent et du Coude d'argent pour chefs de cuisine. L'exposition sera ouverte tous les jours de 10 à 18 heures. *sp*

Avec 267 hôtels et 49 000 chambres dans 171 villes

L'essor de Supranational Reservations

Supranational est l'un des plus importants systèmes de réservation du monde. Basé sur la coopération entre chaînes et consortiums d'hôtels indépendants les uns des autres, tant sur le plan de la propriété que de la direction, il est actuellement surtout implanté en Europe occidentale, aux Etats-Unis et au Mexique; des pourparlers de coopération avec des partenaires potentiels d'autres parties du monde sont en cours.

● Fondé en 1973, Supranational réunit aujourd'hui 267 hôtels dans 171 villes du monde entier; il dispose au total de plus de 49 000 chambres.

● 17 bureaux de réservation dans autant de pays assurent à la clientèle un service optimal. Ces agences sont reliées entre elles par des moyens de communications bien organisés; elles sont dirigées et financées par les organisations partenaires respectives. Le système Supranational permet aussi d'opérer avec un minimum de frais et de charges administratives.

● En 1977, les partenaires de Supra-

Main-d'œuvre et hôtellerie

La mesure de l'intensité de main-d'œuvre

(OMT) Le niveau de l'intensité de main-d'œuvre dans le secteur de l'hébergement se mesure par le rapport employés/chambres (nombre d'employés par chambre). Cette mesure fournit également une indication sur l'effet que la construction d'un nombre déterminé d'hôtels peut exercer sur la demande de main-d'œuvre et elle est, en tant que telle, fréquemment utilisée pour la planification des besoins en matière d'emploi.

Plusieurs facteurs influencent le rapport employés/chambres. Les plus importants d'entre eux sont les suivants: type d'hébergement (hôtel, pension de famille, etc.); qualité de l'hébergement (luxe, première classe, etc.); dimensions de l'établissement; taux d'occupation et répartition de la clientèle au cours de l'année; pro-

ductivité du personnel hôtelier et efficacité de la direction.

Le tableau suivant fournit des données sur le niveau de l'intensité de main-d'œuvre dans les hôtels de luxe et de première classe de régions et de pays déterminés en 1975 et 1976 (*):

Région/Pays	Moyenne des rapports employés/chambres 1975 (*)	1976 (*)
Europe	0,76	0,85
Moyen-Orient	1,16	1,32
Asie	1,48	1,50
Extrême-Orient	1,18	1,93
Australie	0,80	0,90
Hawaii et Iles du Pacifique	0,75	0,73
Canada	0,62	0,77
Etats-Unis	n.d.	0,48
Mexique	1,07	1,03
Amérique centrale	1,18	1,26
Amérique du Sud	1,00	1,14
Caribbes	1,15	1,12
Afrique	1,70	1,91
Moyenne pour tous les hôtels	0,88 (*)	1,02

(*) Fondé sur les données provenant de: «Worldwide lodging industry», éditions 1976 et 1977, Lavenhø & Horwarth.
(*) Source: données communiquées par un total de 402 hôtels de luxe et de première classe.
(*) Source: données communiquées par un total de 418 hôtels de luxe et de première classe.
(*) A l'exception des Etats-Unis

Les indicateurs sur l'intensité de main-d'œuvre se fondent souvent sur des enquêtes par sondage, en raison de l'absence de statistiques complètes sur l'emploi. Ces indicateurs peuvent porter soit sur l'ensemble de l'hébergement hôtelier, soit sur des types et des normes d'hébergement sélectionnés.

Les variations dans les rapports résultent parfois des divergences qui se produisent

dans la portée des données statistiques en provenance des différents pays et il se peut, par conséquent, qu'elles n'expriment pas toujours les différences réelles qui existent, entre organisation et productivité, dans les différentes branches du secteur hôtelier. Ces indicateurs peuvent être utilisés en tant que bons instruments de mesure de l'intensité de main-d'œuvre dans le même type et la même catégorie d'établissements d'hébergement.

Chiffres et perspectives du tourisme canadien

(OND) L'année dernière, pour la première fois, les recettes touristiques du Canada ont dépassé 10 milliards de dollars. «Ce chiffre représente environ 5% de notre produit national brut et il reflète l'importance du tourisme pour l'économie canadienne», a déclaré M. Jack Horner, ministre de l'Industrie et du Commerce, qui a révélé les statistiques pour l'année 1977 dans une publication intitulée «Le tourisme... nous concerne tous».

Cette publication n'est qu'un élément du programme de sensibilisation à l'industrie touristique, commandité par l'Office du tourisme du Canada, les autorités touristiques provinciales et territoriales, ainsi que l'Association de l'industrie touristique du Canada.

Tourisme national et étranger

Le gros de la manne touristique canadienne provient des dépenses des Canadiens voyageant dans leur propre pays, dépenses évaluées à 8 milliards de dollars en 1977. Cette même année, les recettes provenant des touristes étrangers ont totalisé 2 milliards de dollars contre 1,9 milliard en 1976. Au Canada, le tourisme est maintenant la 6e source de devises étrangères, précédé par les voitures, les machineries, le bois, etc.

En 1977, le Canada a accueilli 31,8 millions de touristes américains, ce qui représente une légère diminution (-1,2%) par rapport à 1976; par contre, les recettes brutes ont augmenté légèrement: 1,346 milliard de dollars en 1976, et 1,509 milliard en 1977, soit une augmentation de 12%. Au cours de cette même année, le tourisme a procuré un emploi, de façon directe et indirecte, à plus de 900 000 Canadiens et suscité des besoins en installations et services représentant, de la part des secteurs privé et public, des investisse-

ments annuels de l'ordre de 1,5 milliard de dollars environ. D'autre part, les dépenses touristiques engendrent chaque année, entre tous les paliers de l'administration publique, des recettes fiscales supérieures à 5 milliards de dollars.

Des forfaits meilleur marché

Les indices permettent de penser que 1978 pourrait être une des meilleures années pour le tourisme national. L'Office du tourisme du Canada, de concert avec les secteurs de l'industrie privée, a créé quelque 54 circuits forfaitaires spéciaux touchant pratiquement toutes les régions du pays, à des prix jusqu'à 40% inférieurs à ceux des années précédentes. Il semble que bien des secteurs de l'industrie touristique aient rendu cette initiative possible grâce à des stimulants en matière de transport - et grâce aussi à des prix moins élevés dans le domaine de l'hébergement et des autres services. On s'attend également à ce que le taux de change plus favorable attire un nombre record de touristes américains, les Etats-Unis constituant le plus important marché. De leur côté, les touristes d'Europe et d'ailleurs profiteront sans doute de l'occasion qu'offre le Canada en 1978, étant donné l'évolution avantageuse de la situation monétaire.

«Il est évident, a souligné M. Horner, que le tourisme est une industrie très importante dans ce pays. Son succès est primordial pour l'économie canadienne et c'est un domaine où tous les Canadiens peuvent participer activement, afin d'assurer cette réussite en contribuant à affermir la réputation mondiale du Canada en tant que pays accueillant et chaleureux. Les gens viennent au Canada, rencontrent des Canadiens, admirent nos paysages grandioses, découvrent nos villes avec plaisir, apprennent à connaître notre culture et notre mode de vie, puis repartent avec une idée positive et amicale des Canadiens».

Lisez et faites lire l'Hôtel-Revue

le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

Bibliographie

La restauration, la mal aimée de la recherche...

Dans sa collection «Essais», le Centre des hautes études touristiques de l'Université d'Aix-Marseille III (Aix-en-Provence) vient de publier, sous les signatures de S. Asper, R. Baréty et F. Penz, une étude bibliographique sur la restauration*. Cette étude est en fait le pendant de celle consacrée par le CHET à la bibliographie hôtelière.

En guise de remarque préliminaire, ses auteurs notent pourtant que «la restauration reste la discipline mal aimée de la recherche touristique». D'une manière générale, la bibliographie présentée à cette occasion illustre les différentes recherches et analyses caractéristiques de l'évolution des modes nutritionnels.

* «Tourisme, restauration: essai bibliographique», CHET, 18 rue de l'Opéra, F-13100 Aix-en-Provence.

1977 Rekordjahr für die amerikanische Hotellerie und Restauration

Es boomt auf der Rückseite des Dollars

15,5 Prozent Zuwachsrate für die 400 Grössten der Industrie, \$ 23,- durchschnittliche Logementeinkommen (\$ 34,50 für die 400 Grössten), 71 Prozent durchschnittliche Zimmerbesetzung (78 Prozent für die 400 Grössten). Maximale Rendite und maximaler Kursanstieg von Hotel- und Restaurationsaktien (bis zu 172 Prozent). Dies sind Resultate, die mit Stolz in den amerikanischen Wirtschaftszeitungen publiziert werden. Für die amerikanische Hotellerie scheinen wieder Zeiten der unbegrenzten Möglichkeiten anzubrechen.

Wie jeden Sommer publizieren «Institutions/Volume Feeding Magazine», «Lodging Hospitality» und «Restaurant Business» die finanziellen Errungenschaften der Hotellerie. Wie weit die Zuwachsraten wegen der enormen Inflation aufblasen sind, ist schwer zu sagen. «Restaurant Business» hat berechnet, dass für Restaurants die reale Zuwachsrate, 7,23 Prozent beträgt. Auch dies ist ein ausgezeichnetes Resultat.

Sehr starkes Restaurations-Bien

Durchschnittlich stammen zirka 42 Prozent der Einnahmen eines Hotels aus Restauration und Banketten. Bei Western International ist die Zahl sogar 50,3 Prozent und bei Hilton International 49,8 Prozent im Gegensatz zu Ramada Inn, wo der Anteil nur 34,8 Prozent beträgt. «Lodging Hospitality» hat verschiedene Gruppen von Hotels untereinander verglichen. Die Einnahmen von Geschäftshotels mit Kongressmöglichkeiten stammen zu 55 Prozent aus dem Logement, 41 Prozent aus der Verpflegung und 4 Prozent aus anderen Quellen. Für Ferienhotels ergaben sich folgende Zahlen: 47 Prozent Logement, 41 Prozent Verpflegung und erstaunliche 12 Prozent aus anderen Quellen. Die «Roadside»-Hotels andererseits ziehen nur 1 Prozent aus andern Quellen.

Junge Struktur

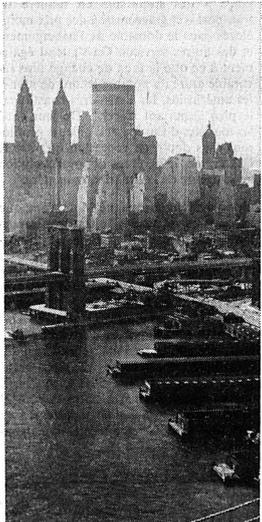
50 Prozent der Geschäftshotels sind weniger als 10 Jahre alt, 37 Prozent weniger als 5 Jahre. Bei Ferienhotels hingegen sind 35 Prozent zwischen 10 und 25 Jahre alt und 24 Prozent mehr als 25 Jahre.

Die höchsten Lohnkosten zeigen naturgemäß die Ferienhotels mit \$ 6902 pro Zimmer, oder einem Angestellten pro Gast. Die Geschäftshotels folgen mit \$ 6321 pro Zimmer, oder 83 Angestellten für 100 Zimmer. Die «Roadside»-Hotels zeigen die kleinsten Lohnkosten, \$ 3356 pro Zimmer, oder 63 Angestellten für 100 Zimmer.

Unter den individuellen Hotels der Business-Kategorie, gehört das Plaza Hotel in New York zu den erfolgreichsten. Dieses Hotel zeigt ein Einkommen von \$ 40 000 pro Zimmer, gegenüber \$ 26 300 eines St. Regis Sheraton, ebenfalls in New York. Die Ferienhotels erreichen bis zu \$ 67 000 pro Zimmer, wie zum Beispiel das Mauna Kea Beach Hotel in Hawaii. Alle Ferienhotels in Nevada, dem Spielbank- und Roulette-Zentrum Amerikas, haben ihre Zahlen nicht bekanntgegeben, sie dürfen jedoch schätzungsweise viel höher liegen.

Holiday Inn bleibt unschlagbar Spitzenreiter

Holiday Inn steht auch im Jahr 1977 wieder an erster Stelle mit 1713 Hotels, \$ 2,7 Milliarden Umsatz (eine Milliarde für Restauration), 71,2 Prozent durchschnittlicher Zimmerbesetzung und \$ 24,56 durchschnittlichen Zimmereinnahmen.



Das Währungsgefälle ist für den amerikanischen Fremdenverkehr günstig. Dank dem schwindstichtigen Dollar hat sich New York für viele Europäer von einem Traumziel in ein Reiseziel gewandelt. Das hat die Hotellerie in den Staaten sehr positiv zu spüren bekommen.

Die Einnahmen stiegen gegenüber dem Vorjahr um 25 Prozent. 3000 Zimmerbetten kamen neu dazu. An 2. Stelle steht die Marriott Corp. mit 51 Hotels, \$ 1506 Millionen Dollar Umsatz (\$ 1327 Millionen für Restauration). Nummer drei, die Sheraton Corp. hat 334 Hotels, zeigt eine durchschnittliche Zimmerbesetzung von 68,7 Prozent, eine durchschnittliche Zimmermiete von \$ 28,19 und Einnahmen von \$ 1100 Millionen (\$ 450 Millionen für Restauration). Ramada Inn mit 633 Hotels steht an 4. Stelle, Best Western mit 1600 Hotels jedoch nur an 5. Stelle. Howard Johnson, mit der besten durchschnittlichen Zimmerbelegungszahl von 80 Prozent, belegt den sechsten Rang. Die beiden Hilton Ketten, Hilton Hotels Corp. und Hilton International belegen den 7. und 8. Rang. Hilton Hotels Corp. haben eine der besten durchschnittlichen Zimmermieten der Industrie mit \$ 37,90 pro Zimmer. Hilton International andererseits zeigt ein spektakuläres Resultat mit ihrem Profit. Die Kette hat seit 1967 den Gewinn vervierfacht. Im Jahr 1976 und 1977 allein hat die Firma jedes Jahr den Gewinn um 70 Prozent vergrößert. Western International, an 9. Stelle, zeigte 29 Prozent Umsatzanstieg. Nennenswert sind auch die Ketten wie Hyatt Corp., Hyatt International, Radisson Hotel Corp. und Loews Hotels, die alle ausgezeichnete Resultate erzielt.

Die Grossen der Restauration

McDonald's dominiert die Industrie ihrer Milliarde mehr Umsatz als Holiday Inn, dem Spitzenreiter der Hotellerie oder zweimal mehr als Kentucky Fried Chicken. Nummer zwei der Restauration, McDonald's Einkommen war letztes Jahr 3,7 Milliarden Dollar. Das Einkommen vergrößerte sich um 22 Prozent, was allgemein erwartet wurde. Andererseits zeigte die Wendy Kette, McDonald's grösste Konkurrenz, ein Wachstum von 127 Prozent. Kein Wunder, dass die Wendy Aktien Liebhaber der Börsenspekulanten werden. Andere Ketten mit Namen wie Judy, Cindy, Andy, usw. versuchen den selben Erfolg zu buchen, indem sie Wendy's Hamburger Konzept kopieren.

Konkurrenzzruck

Die Konkurrenz in den verschiedenen Sektoren der Restauration ist gewaltig. Man hat errechnet, dass der durchschnittliche Amerikaner 10 Prozent seiner Verpflegung auswärts einnimmt, oder dass er 29 Prozent von seinem für das Essen bestimmten Dollar in Restaurants ausgibt. Darum wird in allen Restaurationsgruppen (Full Service, Cafeteria, Fast Food, usw.),

wie auch im Detailmarkt (Supermarkts) sehr viel entsprechende Werbung im Fernsehen und in Zeitungen ausgegeben. Der Wettbewerb des attraktiveren Angebotes zwingt Fast Food Restaurants die Ausstattung gemütlicher zu gestalten. Teppiche ersetzen den kalten, aber nützlicheren Linoleum. Die Full Service Restaurants bringen viel Abwechslung in ihre Menus. Unter den populärsten Neuerungen sind Salatbuffets, Yoghurt, Fisch, Crêpes in jeder Art, Pizza und vegetarische Menus. Das neue Gesetz «Truth on the Menu» und der neue Trend «Zurück zur Natur» haben die Menus gewaltig beeinflusst.

Unter den erfolgreichsten individuellen Restaurants finden wir Windows on the World mit \$ 15 Millionen Umsatz und der Club «21» mit 11,2 Millionen Dollar, beide Restaurants in New York. Anthony's Pier IV in Boston erzielte \$ 10,6 Millionen Umsatz. Aussergewöhnlich ist aber auch das Verkaufsvolumen eines McDonald's in Fairbanks, Alaska: Über 1 Million Gäste haben \$ 2 Millionen eingebracht.

Die neuesten Finanzierungstrends

«Franchises» oder «Management Contracts» und «Mergers» sind die akzeptierten Formeln für die Industrie. «Franchise» Verträge kontrollieren 85 Prozent der 25 Grosser der amerikanischen Hotellerie und den grössten Teil der Fast-Food-Ketten.

Fast alle Hotelketten der Luxusategorie führen ihre Hotels unter Management Contract. Auch Marriott Corp. hat letztes Jahr fünf weitere ihrer Hotels an eine Versicherungsgesellschaft verkauft, führt sie aber immer noch unter ihrem Namen weiter.

Der meistbeschriebene und meistdiskutierte «Merger» vom letzten Jahr war die Übernahme von Pizza Hut und Taco Bell vom Giganten Pepsi Cola. Pepsi Cola bezahlte Prämien weit über dem Marktwert, um die Kontrolle dieser beiden Ketten übernehmen zu können. Börsenexperten sind sich jedoch einig, dass dieser Merger finanzielle Vorteile bringt, und sind generell der Ansicht, dass die expandierenden Hotel- und Fast-Food-Ketten immer noch unter dem Marktpreis gehandelt werden.

Tatsächlich haben verschiedene Hotel- und Restaurationsaktien letztes Jahr unglaubliche Resultate an der Börse gezeigt, so zum Beispiel Loews Hotels mit 107 Prozent Wachstum, Hilton Hotels 73 Prozent (31 im Jahr 1976) und Dunkin Donuts 129 Prozent.

Auch für 1978 Optimismus

Am meisten wird der Einfluss der Regierung gefürchtet. Das letzte Jahr festgesetzte Minimum-Salar von \$ 2,65 pro Stunde soll auf 1. Januar 1979 auf \$ 2,90 erhöht werden. Das schlechte Wetter im letzten Winter und in diesem Sommer haben die Esskosten unproportional ansteigen lassen.

Andererseits floriert die Restauration und die Hotellerie trotz hohen Preisen wie noch nie. New York City hat noch nie einen solchen Boom erlebt. Es scheint, wie wenn der Gast seinen Dollar nicht schnell genug ausgeben könnte. SI/NY

Aus der österreichischen Nachbarschaft

Eine neue Idee: Wechselquartiere!

Wer in der Vorsaison zum erstenmal Neustift im Stubaital, Tirol, kommt, braucht nicht mehr die «Katze im Sack» zu kaufen! Der Fremdenverkehrsverband dieser rührigen Gemeinde bietet bereits jetzt - und besonders während der Wchdelwochenzeit, die schon am 1. Oktober beginnt - einen neuen Service: Alle Gäste, die ihre Unterkunft vorreserviert haben, können während der ersten 24 Stunden Aufenthalt das Quartier wechseln, ohne dass ihnen dadurch Unannehmlichkeiten oder Mehrkosten erwachsen. Mit diesem Service will man jedem Gast die Möglichkeit geben, sich einerseits durch Vorreservierung eine sichere Unterkunft zu besorgen, andererseits aber auch - falls die reservierte Unterkunft nicht den Erwartungen entsprechen sollte - in ein Haus, das voll entspricht, umziehen zu können. pd

Salzburger Sparkassen bieten erweiterten Reiseservice

Nachdem die Salzburger Banken sich in Zusammenarbeit mit bekannten Reisebüros zum Aufbau eines immer lebhafter in Anspruch genommenen Kunden-Reisedienstes entschlossen haben - man erhält besonders interessante Angebote sogar aufgedruckt auf Überweisungsformularen und Kontostand-Mitteilungen dieser Institute - sind nunmehr die Sparkassen mit ihrer Treuhänderin «Reiseservice der Salzburger Sparkassen GmbH» einen Schritt weiter gegangen: Man wird sich mit der «ÖAMTC-Reisen GmbH» verbinden und in Kürze die «ÖAMTC-Sparkassen-Reisen GmbH» aus der Taufe heben, das wurde dieser Tage an einer Mitgliederversammlung in Salzburg be-

schlossen. Die Geschäftsanteile betragen für jeden Partner 50 Prozent. Die Gesamtleitung übernimmt Direktor Hannes Strouhal, der in Presseinterviews im übrigen erklärte, dass man mit der neuen Organisation in ganz besonderem Masse auch ein Incominggeschäft für Reisen nach Österreich aufbauen werde. Im Gaststeiner Tal sollen demnächst Filialen in den drei wichtigsten Orten errichtet werden; auch für den Pinzgau - Zell am See etwa - ist eine Niederlassung geplant.

Österreichs Gross-Reisebüro im Hotelgeschäft

Das «Österreichische Verkehrs-Büro», bekannt als grösstes Reisebüro-Unternehmen der Donau-Republik, ist mit der Gründung der «Delta-Hotelbetriebs-GmbH & Co KG» nunmehr aktiv in die Hotelbranche eingetreten. Teilhaber dieser Geschäftserweiterung ist die Firma «Immo-Renta der Österreichischen Girozentrale. Die Aufgabe der neuen Gesellschaft ist die Errichtung und der Betrieb von Hotels, einschliesslich damit verbundener Gaststätten; die Anteilsmehrheit besitzt das ÖVB.

Man glaubt, dass in einer Reihe von mittelgrossen Städten Österreichs Bedarf für neue moderne Hotelbetriebe vorhanden ist. Den Anfang macht im Oktober 1978 das Projekt Wiener Neustadt, wo ein A-Klasse-Hotel mit 70 Zimmern errichtet wird, das auch ein 150 Personen fassendes Restaurant und einen grösseren Kongress-Saal besitzen soll. Weitere Hotel-Baupläne schweben für Bregenz, St. Pölten und Steyr, wobei ebenfalls die Bedürfnisse des Tagungswesens besondere Berücksichtigung finden sollen. ffs.



Die grösste Sporthalle der Welt

Der Weltmeisterschafts-Retourkampf im Schwergewichtsboxen zwischen Mohammed Ali und Leonhard Spinks fand in New Orleans im 1975 fertiggestellten Louisiana Superdome statt. Besuchte man New Orleans, sollte man eine Besichtigung dieser gigantischen Anlage nicht versäumen.

Die Halle wurde in viereinhalbjähriger Bauzeit mit einem Kostenaufwand von etwa \$ 160 Mio errichtet. Ursprünglich war der Bau eines Fussballstadions mit rund \$ 70 Mio vorgesehen; die staatlichen Stellen stellten jedoch zusätzliche Mittel zur Verfügung, um im Süden der Vereinigten Staaten ein neues Sportzentrum zu schaffen.

Die Sporthalle hat einen Fassungsraum von 100 000 Zuschauern, einen Durchmesser von 680 und eine Höhe von 275 Fuss. Ingesamt gibt es 52 sogenannte Meeting-Rooms. Der Center-Platz dient nicht nur für Fussball- und andere Spiele (Base- und Basketball, Tennis usw.) sondern auch für andere sportliche und kulturelle Veranstaltungen. Interessant die Anordnung der Sitzplätze: die gesamte Halle ist mit Spannteppichen in verschiedenen Farben ausgelegt, das gleiche gilt für die Sitzplätze; der Besucher weiss daher bereits mit der Farbe der

Eintrittskarte, wo er seinen Sitzplatz findet. Bestimmte Sitze können für die Dauer von 1 bis 5 Jahren gemietet werden. Die Miete für 5 Jahre beträgt etwa \$ 18 000 inkl. Eintrittskarten.

Von den Veranstaltungen können gleichzeitig über sieben verschiedene Farbfernsehkamäle Übertragungen durchgeführt werden. Durchgehend geöffnet sind Buffets und Restaurants. Der Parkplatz hat einen Fassungsraum von 5000 bis 6000 Autos, eine Parkgarage fasst bis zu 250 Busse. Der fixe Personalbestand beträgt über 200 Personen.

Karten für sämtliche Veranstaltungen können nicht nur in allen Hotels von New Orleans, sondern auch in anderen Städten gebucht werden.

Abschliessend wäre noch zu erwähnen, dass die gesamte Halle mit rund 100 000 Besuchern innerhalb von 15 Minuten geräumt werden kann. GG

Frequenzkurven

Ungarn

In den ersten acht Monaten des Jahres 1978 besuchten Ungarn 12,4 Millionen Ausländer, das sind 3,1 Millionen oder 34 Prozent mehr als in der gleichen Periode des Vorjahres, gibt der ungarische Landes-Fremdenverkehrsrat bekannt. Mehr als die Hälfte der ausländischen Besucher kam als Touristen, d. h., sie verbrachten in Ungarn mindestens eine Nacht, fast ein Fünftel als Ausflüger, d. h., sie verliessen Ungarn innerhalb eines Tages über die gleiche Grenzstrecke, und ein Viertel waren Transitreisende, die das Land innerhalb eines Tages über eine andere Grenzstrecke verliessen. Die Zahl der Touristen, die aus Rubelverrechnungsländern kamen, nahm um 35 Prozent, die der Ungarn-Besucher aus den westlichen Ländern um 25 und die Zahl der jugoslawischen Touristen um 78 Prozent zu.

Die aus dem internationalen Fremdenverkehr stammenden Deviseneinnahmen stiegen in den ersten acht Monaten des Jahres um 25 Prozent auf 4,4 Milliarden Forint. Die Rubelverrechnungseinnahmen wurden um 35 und die Einnahmen konvertierbarer Devisen um 4 Prozent grösser. Umgekehrt reisten in den ersten acht Monaten des Jahres 1978 3,7 Millionen ungarische Staatsbürger ins Ausland. Das sind 13 Prozent mehr als in der gleichen Periode des Vorjahres.

Zypern

Der Fremdenverkehr Zyperns hat einen neuen Anstieg zu verzeichnen. Nach einer Mitteilung der zyprischen Fremdenverkehrsorganisation (KOT) haben in den ersten sieben Monaten 1978 rund 110 200 ausländische Touristen Zypern (Südteil) besucht, gegenüber 102 164 Zypern-Besuchern in der vorjährigen Vergleichszeit. Hierbei handelt es sich um Auslandstouristen, die mehr als einen Tag auf der Insel verbringen. Die grössten Besucherzahlen entfallen der Reihe nach auf Grossbritannien, Griechenland, die BRD, Frankreich, die Schweiz und auf die arabischen Länder.

Portugal

Portugal Fremdenverkehr erholt sich sichtlich: Für 1978 wird aufgrund der bisherigen Ergebnisse mit einer im Durchschnitt 40prozentigen Einnahmesteigerung gegenüber dem Vorjahr gerechnet. Brachte die «Exportindustrie Nummer zwei» des Landes im Vorjahr rund 15 Milliarden Escudos, so werden für dieses Jahr 24 Milliarden Escudos erwartet. Setzt man die Inflation in Rechnung, so sind das real 40 Prozent Zuwachs. Demgegenüber brachte die Exportindustrie Nummer eins (Textilien) im Vorjahr 200 Milliarden Escudos, an dritter und vierter Stelle lagen mit ungefähr gleichem Wert

Kork und Wein mit je über fünf Milliarden Escudos. Unter den Auslandstouristen überwiegen die spanischen Nachbarn, die allerdings mehr Ausflüge als Urlaubsreisen machen, mit 3 Millionen im Jahre 1977. Ihnen folgen die Briten mit 2,25 Millionen, die Deutschen mit 2,20 Millionen, die Franzosen mit 1,6 Millionen und die Amerikaner mit 0,9 Millionen. Am längsten bleiben die Deutschen (durchschnittlich 7,7 Nächte) und die Briten (7,2), kürzer halten sich Franzosen (3,3) und Amerikaner (3,1) (alles Werte von 1977) auf. apa

Nordlichter

Rekordproduktionen der Reiseveranstalter

Das Wochenendreisen-Programm der Dänischen Staatsbahnen hat für das bevorstehende Winterhalbjahr einen neuen Rekord gesetzt. In dem 24 Seiten starken Programmheft «Ekstraferie - DSB tours» werden zwei Dutzend Ziele angeboten, darunter mehr als die Hälfte im Ausland, darunter auch Bern. Mit einer Auflage von 200 000 Exemplaren steht das DSB-Programm mit Abstand an der Spitze vergleichbarer Reisekataloge.

Andere dänische Reiseveranstalter melden ebenfalls Rekorde - allerdings für überseeische Ziele. So berichtet der zur skandinavischen Luftfahrtgesellschaft SAS gehörende Globetrotter-Konzern, er bietet jetzt 7000 Reisen an Übersee-Ziele an. Wenige Tage später meldete der Tjæreborg-Konzern, er offeriere 10 000 Fernreisen. Das altrenommierte Kopenhagener Jørgensen-Reisebüro überbot nun alle mit 15 000 Überseereisen.

Neues Hotel in Kopenhagen

Anfang September erlebte die dänische Hauptstadt das mittlerweile selten gewordene Schauspiel einer festlichen Hotel-eröffnung. In der unmittelbaren Nähe des Kopenhagener Rathausplatzes gelegenen Hotels Kong Frederik und Hafnia wurden zu einem einzigen Hotel vereinigt. Das Haus hat 127 Zimmer mit 200 Betten, darunter mehrere Suiten und Salons, sowie vier Restaurants unterschiedlicher Art, Ausstattung und Preisgestaltung. E. Kutner



Gläser
Porzellan
Bestecke
Metallwaren

BUCHECKER AG
LUZERN

Alpenquai 28-32 ☎ 041 44 42 44

Eine Umfrage, die Kopfschütteln verursachte und einen Protestartikel auslöste.

Der Apfel fällt so weit vom «Tell»

Lieber Leser, wenn Sie der Meinung sind, zur Pflege des Nachmittagsgeschäftes genüge Ihre Glace-Karte, zur Zeit «bereichert» mit Vermicelles, Früchtkekuchen sei Sache der Hausfrauen und Tea-Rooms, der Ruf der Schweizer Gastronomie leide zwischen Mittag- und Abendessen nicht und die Verwertung der Obstkerne solle den Landwirtschaftsgewaltigen nur Bauchweh machen, dann ersparen Sie sich die Lektüre des nachstehenden Artikels – aber es wäre bedenklich.

Die äusseren Umstände

Die erste Oktoberwoche zeigte sich fast gewillt, dem Winter das Tor zu öffnen. Schnee bis fast herunter auf unsere Nasenspitzen, kalt, unfreundlich. Am Donnerstagmorgen besann sie sich eines Besseren. Recht früh guckte ein sonniges Versprechen zwischen den Wolken hindurch, ein Versprechen, das abgesehen von ein paar Hochnebelgeschwadern relativ warm und sonnig gehalten wurde. Da die Berner sich der Herbstferien erfreuten, war anzunehmen, dass die Zuhausegebliebenen den endlich einermassenen schönen Tag zum Wandern und Ausfliegen nutzen würden. Zudem war Obstaison. Es war also kein «linker» Tag, um zu testen, wie es mit dem Apfelkuchen-Angebot, respektive der Pflege des Nachmittagsgeschäftes und der Berücksichtigung unserer Saisonprodukte im Gastgewerbe bestellt sei.

Die Befragten

Auf der Route Köniz-Schwarzenburg-Riggisberg-Zimmerwald-Belp-Gerzensee-Konolfingen-Grosshöchstetten – Worb stieß ich im Verlaufe des Nachmittages in 26 Gasthöfen die Frage: «Gibt es bei Ihnen heute Apfel- oder Zwetschkuchen?» Es handelte sich durchwegs um gute bis sehr renommierte Landgasthöfe, die ausnahmslos in der sehr gut erschlossenen Wanderzone und die Bundesstadt und an beliebten Ausflugszielen der näheren Umgebung liegen.

Das traurige Ergebnis

Skepsis veranlasste mich zu dieser kleinen Umfrage, und der Spott der Kollegen, mit welchem grossem Verfügenvermögen ich mich auf die Fahrt machen würde, prallte ab an der Ahnung, dass ich wohl mehr Apfelkuchen zu mir zwingen könnte, als aufzutreiben sei. Trotzdem: das Resultat



130 Millionen Kilo Tafeläpfel oder ein Viertel mehr als letztes Jahr werden diesen Herbst geerntet. Wenn nicht alle mithelfen, den Konsum zu steigern, muss ein Teil dieses Segens verfaulen. Foto Comet

wir keine Gastig. Nur am Freitag zum Dessert. Das ist zum Nachmittags-Kaffee zu teuer. Unsere Gäste würden das nicht essen. Ich mache nur, wenn es mir passt. Apfelkuchen, das macht man doch zuhause, das isst man nicht im Restaurant.» Einen ganzen Haufen Vorurteile, Geschäftsschwachsinn und Marktdeinteresse musste ich mit fast leerem Magen nach Hause tragen.

Fruchtsalat, eine mehr als dürftige Entschuldigung...

Nur unwesentlich besser fiel das Ergebnis der Zusatzfrage, «Oder gibt es sonst ein Dessert mit frischen Früchten?» Aus. Die meisten glauben mit Fruchtsalat (teilweise aus der Büchse) und allenfalls einer Früchte-Coupe einem etwaigen Bedürfnis voll Rechnung zu tragen. In lediglich fünf Betrieben wurde mir glaubwürdig versichert, dass hin und wieder am Sonntag-nachmittag Apfelkuchen angeboten und dass spezielle Obstdesserts hergestellt würden.

... trotz der verlockenden Alternativen

«Tant de bruit pour un gâteau de pommes» werden möglicherweise einige bis hierher gelangte Leser schulterzuckend sagen. ... jetzt gibt es ja schliesslich wieder Vermicelles. Ja, eben das habe ich auch fest festgestellt. In fast sämtlichen besuchten Gasthöfen baumelten entsprechende Rotairs oder verhiess ein Plakat schon beim Eingang diesen Genuss. An zahlreichen Orten standen auch die Körbli mit den von Saane bis Bodensee bekannten Stannioli- und Cellophanguetzli auf den Tischen. Der Wanderer und Ausflügler hat sich mehr oder weniger resigniert daran gewöhnt, mit diesen, einer Glace oder dem zur Zeit unvermeidlichen Vermicelle – das sich oft nur mit gutem Willen von kaltem Rübemus unterscheiden lässt – Vorlieb zu nehmen, wenn er bei seiner nachmittäglichen Einkehr einen kleinen Imbiss süsser Richtung haben möchte. Für das Gros unserer Restaurateure und Wirte scheint die Gastronomie erst bei den trois filets à la mode du patron und das Geschäft erst wieder um 19 Uhr zu beginnen.

Warum weiss das nur einer?

Einige der vorgehaltenen Argumente, warum man keinen Früchtkekuchen oder auch anderes mit Obst kombiniertes Gebäck führe, spottgen jogglicher Geschäftspolitik und werden von Tatsachen gründlich widerlegt. Die Behauptung, Früchtkekuchen und Obstdesserts seien nicht gefragt oder zu teuer, wird doch von all jenen Betrieben Lügen gestaft, die sie anbieten. Sie verzeichnen, je nachdem, wie sie den Absatz fördern, ganz respektable Umsätze. Die löbliche Ausnahme, die am ominösen Donnerstag Zwetschkuchen anbot, hatte vor der Tür eine Tafel aufgestellt: «Heute ofenwarmer Zwetschkuchen». Ja, es braucht viel, meinte die Servicetochter. Der Patron, auf das Problem angesprochen, erwiderte sich geradezu: «Heute können wir doch ein gutes Geschäft mit den AHV-Leuten machen, die gehen gerne von daheim weg. Wir müssen ihnen das Richtige anbieten. Diese Kundschaft hat nun einfach gern derartige Sachen. Ich mache jeden Tag Früchtkekuchen und am Sonntag Apfelstrudel – und das Geschäft läuft!» Er führt Statistik über die verkauften Portionen und kann an jedem Kollegen beweisen, dass es an gu-

ten Tagen bis über 60 sind. Er berechnet die Kosten für einen Zwetschkuchen auf Fr. 7.- und verkauft ihn in 12 Portionen à Fr. 2.50. (Fr. 2.- würden mir zwar besser gefallen und er käme immer noch auf 240 Prozent.) Und da sagen Wirte, es sei nichts zu verdienen.

Dass ich nicht lache, keine Gastig für Früchtkekuchen!

Was in Personalrestaurants, auch der gehobenen Kategorie, vor- und nachmittags an Obstgebäck – bei vollem Menu mit Dessert am Mittag – verschlungen wird, und zwar zum grössten Teil von den männlichen Belegschaft, wird von den Gastgewerblern nicht, nur neidisch oder als irrelevant, zur Kenntnis genommen. Mit den Tea-Rooms zu konkurrieren, hält man unter seiner Würde, obwohl man weiss, oder doch meint zu wissen, dass Männer und Jugendliche andere Gaststättentypen vorziehen. Es liegt kollektiv aber nicht unter der Berufsethre, der Frau und Tochter, die den Papi zu einem Glas Wein ins Restaurant begleiten mussten, anstatt des im Tea-Room erhofften frischen Kuchens die «Abgepackten» vorzusetzen. Fusste nicht das Image von Mövenpick zu Beginn zu einem ganz ansehnlichen Teil auf dem schnell berühmten Apfelkuchen und der Apple-Pie? Wie kam es, dass Gfeller mit seinen Früchtkekuchen weit, über Bern hinaus ein Begriff ist? Immer, wenn anlässlich eines Bankettes ein Stück Früchtkekuchen oder ein originelles Obstdessert aufgetragen wird, findet das Anklang und Beifall. Die Leute schätzen das, allein schon wegen der Abwechslung zu der geradezu unheimlich werdenden Vereisung des Dessertangebotes. Es gibt in meinem ganzen grossen Bekanntheitskreis nicht eine einzige Person, der ich mit einem Stück ofenwarmer, währschafter Wähe nicht eine kleine Freude bereiten könnte.

30 000 Tonnen Äpfel mehr!

Wie schlecht im allgemeinen von unserem Gastgewerbe das Geschäft mit der kleinen Zwischenverpflegung wahrgenommen wird, darüber habe ich ein anderes Mal schon fast eine Seite lang gewettert und Anregungen gegeben. Dieser Aspekt ist daher nicht besonders zu erörtern. Die Sache hat aber noch eine andere Seite. Äpfel, Birnen, Zwetschen sind unsere schweizerischen Produkte. Man scheint dies ob der Bananen, Orangen und der

sich immer weiter vordrängenden Exoten vergessen zu wollen. Schweizer Gäste und Schweizer Produkte scheinen keinen gemeinsamen Nenner zu haben. Man nimmt es auch schlichtweg nicht zur Kenntnis, dass die Natur Böses vom vergangen Sommer mit einem übermässigen Apfelsagen auszumachen sucht und die Produzenten vor dem Problem stehen, 30 000 Tonnen mehr Äpfel als im Vorjahr abzusetzen. Muss denn wirklich immer zuerst Bitti und Bätti gemacht und der Bund bemüht werden, bevor man sich gegenseitig hilft? Glaubt man, in gastgewerblichen Kreisen mit dem Neid auf die grosse landwirtschaftliche Lobby und die Missgunst gegenüber der daraus gefolgerten Macht der Agrarindustrie zur Prosperität unserer Wirtschaft beizutragen, die – man begriffe und handle endlich danach – ein ineinandergreifendes Räderwerk ist? Müssen immer die andern zuerst («Gleich tue») Müssen die Obstverwerter wohl für das Gastgewerbe eine völlig problem- und phantasielose Apfelsmassen herstellen, die vom verkaufsunwilligsten und bequemsten Angestellten – pffft – durch ein Apparäten gedrückt und pf-pf-pf mit etwas Schlagschaum garniert werden kann? Will man darauf warten, dass noch mehr Firmen etwas ersinnen, das zur Vereinheitlichung und damit Verarmung des Angebotes beiträgt? Man muss dem Ruf der Schweizer Gastronomie wieder auf kräftige Beine helfen, auch mit Apfelkuchen! Dass die Geschichte der Menschheit unter einem Apfelbaum begann und diejenige der Schweiz mit einem Apfelschuss ausgelöst wurde, mag hier nur eine lauwarme Pointe sein. Trüge der Hinweis aber dazu bei, dass der Protestschrei gehört und das Anliegen ernst genommen wird, so freute sich die Eva und Stauffacherin

Maria Küng

25 Jahre Expovina

Es begann mit einem Schiff: Vor 25 Jahren, im November 1953, veranstaltete Josef F. Sauter, noch heute Präsident der Genossenschaft für Wein-Ausstellungen, mit einigen Produzenten und Kellerleuten auf dem Zürichsee ein «Linth» die erste Expovina. Die Fässer des Schweizerischen Weinhandels waren damals bis zum Rand gefüllt; mit einer Ausstellung sollte der Absatz gefördert werden. Heute wollen die weit über hundert an der Expovina vertretenen Firmen mit ihrer Degustationsschau in erster Linie den Kontakt mit der Kundschaft festigen und beim Konsumenten die Kenntnisse über den Wein vertiefen. Aus einem Schiff sind neun geworden, die jeweils am Zürcher Bürkliplatz verankert werden, und die Zahl der Besucher ist in einem Vierteljahrhundert von rund 10 000 auf über 80 000 angewachsen. Und statt 60 Weine im Jahr 1953 halten die Aussteller der diesjährigen Jubiläums-Ausstellung, die vom 2. bis 16. November dauert, deren 1172 aus 13 Ländern zur unentgeltlichen Degustation bereit. Mit Spezialangeboten für die Besucher feiert die populäre Ausstellung ihren runden Geburtstag. pd

Zucker-Ersatzstoffe im Kreuzfeuer

Ein internationales Treffen von rund 50 Forschern findet vom 30. Oktober bis 1. November 1978 in Genf statt. Anlass ist das 10. Jubiläum der ERGOB (Europäische Forschungsgruppe für Mund-Biologie). Führende Experten aus aller Welt werden u. a. folgende wichtige Themen behandeln: Gründe für oder gegen den Ersatz von Zucker; Aufnahme durch den Körper, Stoffwechsel und Sicherheit von Zucker-Ersatzstoffen; praktische Probleme beim Ersetzen von Zucker in Lebensmitteln; neue Süsstoffe; Zucker-Ersatz in der Zahnmedizin unter Einbezug der Kariesforschung; das Abwägen der Risiken gegen die Vorteile und die rechtlichen Aspekte. Die Konferenz wurde von Professor Dr. Bernhard Guggenheim, Vorsteher der Abteilung für orale Mikrobiologie und allgemeine Immunologie am Zahnärztlichen Institut der Universität Zürich, organisiert.

Bäckereien fördern Apfelgebäck

Zwischen 3000 und 3500 Bäckereien in der Schweiz werden sich in der nächsten Zeit an einer Aktion unter dem Motto «Apfelgebäck – leicht und bekömmliches beteiligen. Mit der Aktion wollen sich einerseits die Bäcker im Konkurrenzkampf behaupten und andererseits sollen der einheimischen Obstproduktion neue Absatzwege erschlossen werden.

Bei der Apfelgebäck-Aktion handelt es sich um eine Gemeinschaftsinitiative des Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verbandes (Bern), des Schweizerischen Obstverbandes (Zug), der Wirtschaftsgenossenschaft Pistor (Luzern) und der Konditoren-Halbfabrikate-Firma Felchlin AG (Schwyz). Die Gebäcke, mit denen die Aktion durchgeführt werden soll, wurden an der Bäcker-Konditoren-Fachschule in Luzern ausgearbeitet. Hauptattraktion der Aktion ist der sogenannte Apfelstern, ein neues Gebäck, der mit einem günstigen Preis in den Verkauf gelangen soll. Auch der Verkauf von Apfelstrudel soll aktiviert werden.

Export ausgeschlossen

Dass die Apfelaktion in diesem Jahr gestartet wird, hat einen besonderen Grund: Die Tafelapfelernte 1978 bescherte einen ausgesprochen grossen Apfelsagen. Mit rund 130 000 Tonnen geschätzter verkauflicher Menge liegt der Ertrag wesentlich über dem Durchschnitt der letzten Jahre und 25 Prozent über der letztjährigen Ernte. Besondere Selbsthilfenstrategien sind erforderlich, da schon die Ernte 1977 Verwertungsschwierigkeiten brachte. Ein Export kommt wegen den Währungsverhältnissen und der hohen Zollbelastung durch die EG nicht in Frage. sda

Bouquet garni

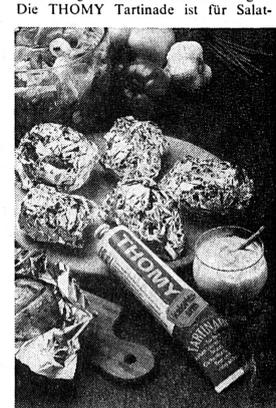
HERO, LENZBURG, meldet, dass ihre Birnenwegen-Einlage in der 1/1-Dose ab sofort wieder lieferbar ist. Besonders in der kühleren Jahreshälfte werden oft und gerne Birnenwege gegessen. Sie sind eine zu Recht beliebte Spezialität, die Sie jetzt öfters für Ihre Gäste zubereiten sollten.

SAIS CATERING beweist mit der Einführung des ersten halbfüssigen Bratfettes auf dem Grossverbraucher-Markt sein grosses «Know how» auf dem Gebiet der Fettstoffe. Mit der Entwicklung dieses neuartigen Produkttyps wurde in der Tat ein echter Fortschritt bei der Verwendung von Speisefetten erzielt. Die Eigenartigkeit dieser Pflanzenöle liegt darin, dass die halbfüssige Zusammensetzung die speziellen Eigenschaften der festen Fette (z. B. die hohe Hitzebeständigkeit) und die Vorzüge der Öle (z. B. die einfache



Handhabung) miteinander verbindet. Das auf rein pflanzlicher Basis hergestellte Goldflex hat sich bereits in der Praxis als äusserst wirtschaftlich (da sparsam im Gebrauch) und grossküchenecht (dank optimalen Brateigenschaften) erwiesen. Goldflex verleiht allen Pfannengerichten eine appetitliche Bräunung sowie einen besonders feinen Geschmack. Dank all diesen spezifischen Eigenschaften empfiehlt sich die halbfüssige Pflanzenöle-creme in vorzüglicher Weise zum Braten, Anbraten und Grillieren, sie lässt sich aber zudem zum Abschmelzen, Dünsten und Dämpfen auch sehr gut verwenden. Erhältlich in stapelbaren, lichtundurchlässigen 10-Liter-Bidons.

THOMY + FRANCK stellt eine neue Universalsauce für Kalorienbewusste vor. «Tartinade» ist mit 285 cal./100 g für alle, die leicht verdauliche Kost züchten, eine willkommene Abwechslung. 100 g Tartinade beinhalten z. B. gegenüber der gleichen Menge Butter 492 Kalorien weniger. Die THOMY Tartinade ist für Salat-



sauen, als leichte kalte Sauce zu Fleischgerichten, zu Fisch und Spargeln, zu «Geschwellten mit Käse», aber auch als Kombination von Süss und Sauer sowie zum Dekorieren von Hors-d'œuvre-Platten als delikate, leichte Sauce empfehlenswert.

Kartoffelsalat, russischer Salat, Reissalat und ähnliche Salatgerichte werden, mit dieser Sauce zubereitet, entscheidend niedriger in ihren Kalorienwerten. Tartinade kann überall dort verwendet werden, wo Mayonnaise oder Butter linienfreundlich ersetzt werden sollen.



Zur Erinnerung

An der IGEHO 77 veranstalteten die Eidg. Alkoholverwaltung und der Schweizer Hotelier-Verein die Sonderchau «Opfel, Bire, Nuss» mit dem Ziel, das Gastgewerbe zu vermehrt Kochen mit Obst anzuregen. Es wurden eine ganze Reihe besonders für die Grossküche geeignete Rezepte entwickelt. Wo sind sie geblieben? Erinnert sich zum Beispiel niemand mehr an die

Apfel- und Birnengepfel

- 500 g Äpfel entkernt und grob gerieben
- 75 g Sultaninen
- 75 g Haselnüsse gerieben
- 125 g Zucker
- 3 g Zimt
- 5 g Zitronenessenz
- 50 g Butter
- 750 g Blätterteig

Butter erhitzen, alle Zutaten begeben und gut vermischen. Ganze Masse 24 Stunden im Kühlraum ruhen lassen. Blätterteig ausrollen und in ca. 25 50 g schwere Dreiecke schneiden. Die Füllmasse auftragen und einrollen. Die Bäckchen bei 200 Grad 30 Min. ca. 25 Stück.

Für die Herstellung der Birnengepfel ist dasselbe Rezept zu verwenden, anstelle der Äpfel jedoch Birnen.

der Umfrage hat mich deprimiert, fast ein wenig erschüttert. Von sechszwanzig Betrieben bot ein einziger frischen Zwetschkuchen an!!! Apfelkuchen gab es nirgends, abgesehen von dem nicht mitgezählten Tea-Room, in dem ich mich vergewisserte, dass ich nicht einem Produkt meiner Phantasie nachjagte.

In der Tat befremdend

Vielleicht könnte man sich noch dazu bereit finden, diesen Apfelkuchen-losen Donnerstag hinzunehmen. Es hat jedoch kein Zufall mitgewirkt. Weniger die Tatsache, dass kein Früchtkekuchen aufzutreiben war, liess mich den Kopf schütteln, als viel mehr die Reaktionen und Antworten auf meine Frage. (Ich stellte mich überall als Vertreterin der Hotel-Revue vor.) Die Befragten (teils Servicemanager, teils Patrons) schauten mich manchmal so befremdet an, als ob ich nach Schlängengrout oder dem Auftreten einer Bauchtänzerin gefragt hätte. Eine Auswahl der Antworten: «Das gibt es bei uns nur privat. Dazu müssen Sie halt in ein Tea-Room. Solche Kuchen machen wir nur für das Personal. Apfelkuchen? Nein, nie, aber einmal im Jahr gibt es Käsekuchen. Für so etwas haben

Chaise soignée, solide, en deux teintes de tissus,
net Fr. 55.-
nombre limité, offre spéciale.



Tous genres de meubles, literies, prix des plus intéressants.
A. BERNASCONI
architecte d'intérieur

1814 La Tour-de-Pelliz,
tél. (021) 54 35 17.

848

anliker
Gemüse-Schneidemaschine
Ein Begriff!

Robert Brunner
Maschinenfabrik
8302 Kloten
Telefon 01/814 17 44

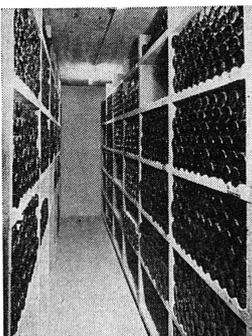
OFA 159.290.464

Fillialen:

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

125 Jahre WMF HOTEL-PORZELLAN
Rosenthal und Thomas
formschön, funktionell
bruchfest, stapelbar

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

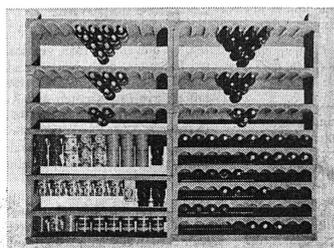


Wenn Sie sich mit der Einrichtung des Wein- und Vorratskellers befassen, vergessen Sie nicht, Oferten über die FIKO-Produkte zu verlangen.

Die FIKO-Flaschenwaben, -Wein- und -Konservengestelle usw. haben sämtliche Vorteile, die für einen Vorratskeller Voraussetzungen sind.

Die FIKO-Produkte sind dank ihrer Beschaffenheit und Wahl des Baustoffes

hygienisch, fäulnis- und rostfrei, luftfeuchtigkeits- und temperaturlausgleichend, bazillenfrei und geruchlos, raumsparend, stock- und rollstufen, unverwundlich und gut präsentierend.



Fiko

Jakob Fierz Erben
8154 Oberglatt
Glattalstrasse 808
Telefon (01) 850 35 05

OLMA Halle F
Stand 1310

Ein guter Griff!

Diese Mitgliederkarte bringt grosse Vorteile für Sie! Sie ist erst noch gratis und verpflichtet Sie zu nichts.

Was für Vorteile bietet eine Mitgliederschaft beim **Haco Service Culinaire**?



Zum Beispiel:
- Persönliche Mitteilungen über Fachfragen und Anregungen über moderne Marketing im Gastgewerbe.
- Rezeptdienst mit Kalkulationsangaben und neuartigen Gerichtsideen.
- Gratis-Auskünfte über kulinarische und ernährungsmedizinische Fragen.
- Beratung in Planungs- und Einrichtungsfragen für die Grossküche.
- Broschüre «A la carte» und vieles mehr!

Sie profitieren ausserdem von Sonderleistungen, wie:
- Preisreduktion bei Kursen im Forum Culinaire.
- Speichern und Schreiben von Adressen.
- Teilnahme am Gäste-Forum.
- Verkaufshilfen und vielen anderen Dienstleistungen.
Informieren Sie sich bei uns verbindlich. Wir geben Ihnen gerne über alles Auskunft.

Machen Sie mit? Eine Club-Mitgliedschaft ist für Sie gratis und ohne jede Verpflichtung. Sie brauchen nur den Coupon an den Haco Service Culinaire, 3073 Gümliigen, zu schicken.

Name: _____ Vorname: _____
Funktion: _____ Bereich: _____ Strasse: _____ PLZ/Ort: _____ Telefon: _____

COUPON

Ob Ihr Restaurant, Ihr Tea-Room, Ihr Hotel gross oder klein ist, ob Sie Bon, Doppelbon oder Gästerechnung verwenden (oder gedenken zu verwenden),

das anpassbare Kassensystem NCR 2135 geht auf Ihre persönlichen Wünsche ein.

Wir informieren Sie gerne darüber, wie Sie Ihr eigenes Kassensystem zusammenstellen können... und dabei nur die Leistungen bezahlen, die Sie beanspruchen. Sie werden staunen. Auch über den Preis. Wir freuen uns auf Ihren Coupon.

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

Mich interessiert, mehr über die NCR 2135 zu erfahren.

Coupon

Name, Adresse: _____

HR 1

wetrok

Mit wetrok® auf Nummer Sauber

Über 30 Jahre internationale Tätigkeit auf dem Fachgebiet der rationalen Reinigung ... und über 100 000 zufriedene Kunden

haben Wetrok zum Spitzenreiter ihrer Branche, zum «Reinigungs-Champion» Europas gemacht. Und das kommt nicht von ungefähr, denn Wetrok bietet ihren Kunden für jede Aufgabe, für jedes Problem

Dies verpflichtet! Das dynamische Wetrok-Team hat sich denn auch zum Ziel gesetzt, intensiv und permanent an weiteren Neuerungen, Verfeinerungen und Verbesserungen ihrer Produkte, Methoden und Dienstleistungen zu arbeiten. Nicht zuletzt in Erfüllung eines permanenten Auftrags ihrer Kundschaft

Durch ihr Know-How und das Vertrauen ihrer Kunden wurde Wetrok die grösste Fachorganisation Europas und somit Partner Nr. 1 in Reinigungsfragen!

1. die «massgeschneiderte» Reinigungsmethode,
2. die richtigen Reinigungsmaschinen, -Geräte und chemotechnischen Produkte und
3. ein grosses Angebot an Dienstleistungen.

Bestellcoupon
Um auf «Nummer Sauber» zu gehen, bitten wir um Zusendung Ihres Wetrok-Sammelaltposters.

Name/Firma: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Zustand: Herr/Frau/Fr. _____
Coupon ausfüllen und senden an: Diethelm & Co. AG, Wetrok-Organisation Eggbühlstrasse 28, 8052 Zürich

Treten auch Sie dem weltweiten Kreis der Wetrok-Partner bei und gehen Sie mit uns auf Nummer Sauber!

reinigen mit Methode wetrok®
ein Geschäftsbereich der **DIETHELM & CO. AG.**
8052 Zürich, Eggbühlstrasse 28, Telefon 01/50 30 30

Parcs et jardins d'hôtel

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

Un petit nombre d'hôtels situés en zone urbaine et la majorité de ceux construits hors des agglomérations sont entourés d'un parc ou d'un jardin qui isole l'ensemble hôtelier du courant d'activité, crée une zone de calme et de verdure, donne un cachet particulier permettant d'attirer et de retenir la clientèle. Autant de privilèges et d'atouts pour l'hôtellerie suisse qui trouve son bonheur dans le pré!

Posséder une telle infrastructure n'est pas possible à tous et n'est réservé qu'aux hôtels d'un certain standing, car il faut:

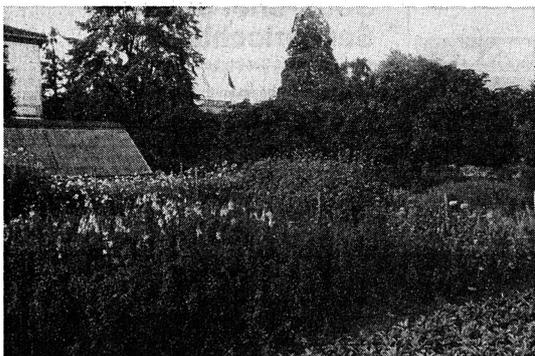
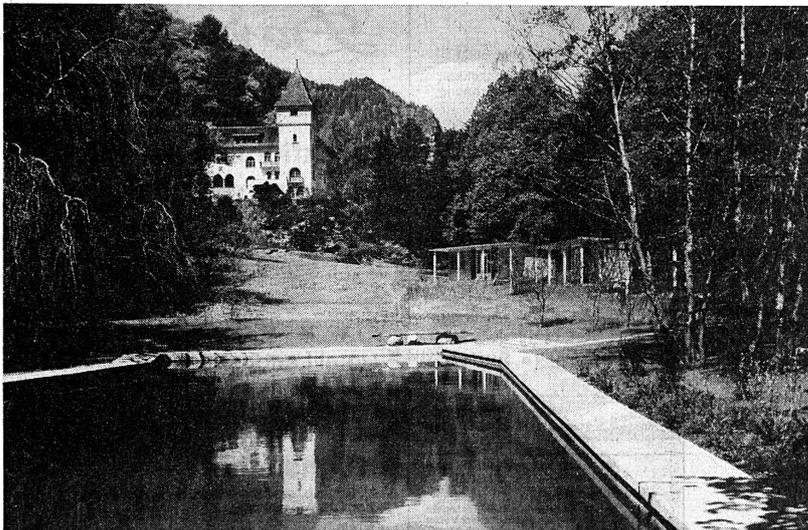
- disposer d'un terrain relativement vaste, souvent coûteux à l'acquisition,
- procéder à des travaux spécifiques lors de l'aménagement,
- prévoir un budget, toujours élevé d'ailleurs, pour l'entretien.

... alors qu'en regard de l'exploitation, il n'y a pas de recettes directement applicables à ce secteur.

Du bon goût d'abord

L'étude de l'aménagement et de l'équipement d'un parc ou d'un jardin et des abords peut être réalisé par chacun sans qu'il soit nécessaire de posséder autre chose que du bon goût. On se rappellera que les trois paramètres nécessaires à l'harmonie d'un jardin sont:

- la surface
 - le volume
 - la couleur
- Malheureusement, il est toujours difficile d'obtenir la perfection. Seul un spécialiste, engageant sa responsabilité, pourra créer une zone agréable dans laquelle la construction se fondra, sans trancher, ou



inversement, suivant l'effet recherché. D'autre part, selon la grandeur du terrain, on peut prévoir l'adjonction d'une piscine, d'une terrasse, d'un court de tennis, éventuellement aussi d'un golf, d'une volière, de bassins, de jeux pour enfants, etc. Ainsi, on s'aperçoit qu'une grande diversité de possibilités s'offrent et qu'il est préférable de laisser les professionnels agir dès l'instant où l'on a cerné ses désirs, respectivement ceux des clients, et les possibilités correspondant à l'enveloppe budgétaire à affecter à ce domaine.

Les éléments de planification

Un jardin est un lieu ordinairement enclos où l'on cultive des fleurs (parterre), des légumes (potager) ou des arbres (fruitier ou verger). Un parc est un lieu enclos destiné à la promenade. Ces deux définitions indiquent sans équivoque l'usage qui sera fait, dans l'hôtellerie, du terrain que l'on veut aménager: le potager et le verger ont, avant tout, une vocation utilitaire; le parterre et le parc sont avant tout destinés à l'usage de la clientèle.

Selon le terrain à disposition, le choix s'oriente vers:

- une forme de jardin pour des petites parcelles
- le parc pour des moyennes et grandes surfaces
- le parc avec les équipements annexes pour de plus grandes surfaces.

Mais, quelle que soit la solution retenue, il faut compter avec les éléments suivants:

- le climat de la région
- l'ensoleillement global et local
- la nature du sol et de son sous-sol

afin de pouvoir disposer tout au long de l'année et dans des conditions normales du jardin ou du parc.

Lorsque la vocation à donner au terrain bordant la construction a été définie, l'architecte-paysagiste en planifiera l'aménagement:

- Emplacement des bâtiments et éventuellement des annexes (garage, réserve, piscine, etc.)
- Détermination des voies d'accès (four-nisseurs, poubelles, clients, employés)
- Tracé des chemins de promenade
- Tracé des canalisations d'arrivée et d'évacuation des eaux (conduite d'eau et

de 90 cm pour les allées piétonnes. Dans tous les cas, les allées sont à bords parallèles.

Les parcelles: aspect technique

Si l'on veut obtenir, en culture, de bons résultats, il est important d'avoir:

- en surface, une terre légère dépourvue de pierres et de mauvaises herbes;
- en sous-sol, une zone perméable.

Comme ce n'est pas souvent le cas, il faudra enlever la terre d'origine sur une épaisseur d'environ 70 cm et la remplacer par:

- une couche de sable de 10 à 20 cm,
- une couche de bonne terre de 50 à 60 cm.

Lors de cette opération, on pourra procéder à la pose:

- de canalisations pour le drainage
- de canalisations destinées à l'arrosage futur.

Ces travaux préliminaires terminés, la préparation du parc dans sa forme définitive s'effectue de la façon suivante:

- engazonnement
- plantation d'arbres, d'arbrisseaux et d'arbustes
- confection des plates-bandes

Les catégories d'arbres

L'Association des pépiniéristes suisses tient à disposition la liste complète et détaillée des arbres disponibles sur le marché suisse. Celle-ci tient compte de la qualité du feuillage, des arbres dit montagnards, des conifères, s'ils doivent être plantés à l'ombre, mi-ombre, au soleil ou fortement exposés. En outre, elle communique la liste officielle des prix en tenant compte de leur grandeur.

Arbres à grand développement, feuillus

Ce sont les érables, chênes, platanes, tilleuls, etc. Ils procurent de grandes surfaces d'ombre lorsqu'ils sont adultes; de ce fait, ils doivent être plantés en bordure de parcelles, afin qu'ils protègent de leur masse les allées piétonnes.

Arbres d'ornement, feuillus

Ce sont les hêtres, cerisiers, sorbiers, bouleaux blancs et pourpres, etc. Comme les arbres précédents, ils procurent beaucoup d'ombre. Ils sont moins gros et ils seront donc plantés en milieu de parcelles.

Arbres d'ornement, conifères

Ce sont les pins, cèdres, mélèzes, etc. Ces arbres poussent surtout en hauteur et procurent aussi peu d'ombre.

Arbustes et arbrisseaux

Ce sont des arbres qui se ramifient très rapidement et ne prennent pas de hauteur. Ils seront prévus pour créer des massifs et des tonnelles. Ce sont les cognassiers du Japon, forsythias, lilas, noisetiers, houx vert, mahonias, conifères nains, rhododendrons, etc.

Les plates-bandes

Elles peuvent être disposées en bordure de parcelles ou en être le principal attrait. Elles servent principalement à la culture des fleurs. Parmi celles-ci, on peut distinguer les fleurs à grand développement (asters, delphinium, gueules de loup, chrysanthèmes, etc.) et celles à moyen et petit développement (marguerites, pavots, tulipes, pivoines, iris, etc.)

Selon l'importance de la surface du parc ou du jardin, deux solutions sont possibles pour son entretien:

- employer un jardinier à temps complet; il s'occupera en outre du jardin potager pour fournir la cuisine en petits produits divers et la salle à manger en fleurs;
- le confier à une entreprise (celle qui a élaboré le parc).

Les allées

Les matériaux principalement utilisés sont:

- le béton gris ou de couleur
- le bitume noir ou rouge
- l'ardoise
- les dalles de granit ou de béton
- le gravillon

Comme on peut s'en rendre compte, selon le matériau choisi, les allées seront unies ou à motifs réguliers (opus romain par exemple) ou irréguliers (opus incertum). Dans tous les cas, il faut penser à leur largeur pour permettre aux personnes et au matériel de passer facilement.

Quelques problèmes particuliers

Les écoulements des eaux de pluie

Ce problème est fondamental, car s'il n'a pas été pris en considération, des dégâts et désagréments sont prévisibles. Aussi doit-on prévoir une pente appropriée et des évacuations en nombre suffisant! Ces écoulements, comme nous l'avons déjà vu, seront favorablement aidés par des drainages.

Protection contre le gel

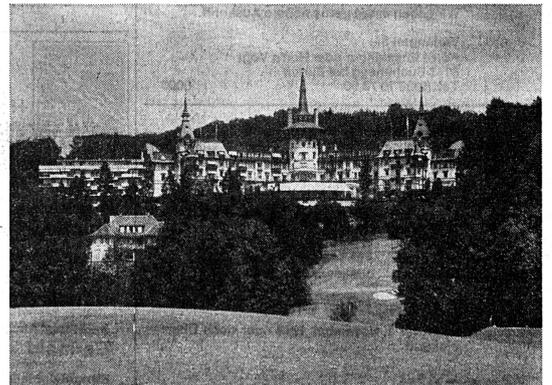
En période froide, le sol gèle en surface, puis en profondeur. Dans la mesure où il est gorgé d'eau, il se gonflera, détériorant ainsi tout ce qui se trouve en surface. Ces méfaits n'existeront pas dans la mesure où les écoulements d'eau auront été convenablement réalisés.

L'éclairage

L'éclairage, sous l'aspect utilitaire, doit permettre aux piétons et éventuellement aux véhicules, de circuler de nuit sans empiéter sur les parcelles et les plates-bandes.

Un hôtel et son environnement; du TM Schloss Ragaz... (Photo Fetzer)

...au Dolder de Zurich. (Photoglob Wehrli)



Mais, sous son aspect décoratif, l'éclairage peut, grâce à des projecteurs judicieusement placés, mettre en valeur tel massif, tel arbre, tout en donnant suffisamment de luminosité pour garantir un éclairage utilitaire au plus grand profit de l'esthétique.

Investissement

Bien entendu, il est très intéressant de connaître l'investissement nécessaire à une telle réalisation. Comme pour toute construction, les prix peuvent varier de 1 à 10 en fonction de la surface des aménagements extérieurs, de la surface construite et de la qualité de la réalisation. L'indice zurichois du coût de la construction donne un investissement pour les parcs et jardins de 2,2 à 2,4% par rapport au coût total de la construction d'un édifice. Cette proportion peut ainsi permettre de contrôler si l'investissement est raisonnable.

Pour appuyer ces données applicables à toutes sortes de constructions, il est intéressant de noter que la Société suisse de crédit hôtelier a financé pour 3,45 millions de francs d'aménagement de parcs et jardins de l'hôtellerie suisse, soit le 3% de ses prêts pour l'année 1977.

Quant à l'entretien, on cite habituellement le chiffre de 1 franc par m². Dans ce chiffre, sont compris les produits chimiques, les heures de travail et l'amortissement du matériel mécanique.



L'Hôtel Baur au Lac, à Zurich, dispose d'une véritable campagne fleurie et arborée; à gauche, la serre de la Maison.

L'aménagement et l'entretien d'un parc d'hôtel nécessitent parfois de gros moyens; ici, l'arrivée d'un olivier dans les jardins du Beau-Rivage, à Lausanne-Ouchy.

raccord, arrosage souterrain, réservoir à eau de pluie) et pour le drainage (inclinaison des surfaces, collecteur)

- Fixation du terrain (murs de soutènement, plantes à racines)

Ce plan, après son approbation, servira de base au descriptif précis de l'aménagement des surfaces pour suivre ensuite la procédure traditionnelle de la soumission.

Composition d'un parc et d'un jardin

En principe, on décompose l'ensemble de la surface à aménager en parcelles bordées d'allées dont la largeur minimale est

Le parc entourant un hôtel ou un restaurant est un reflet du climat qui y règne à l'intérieur. Aussi l'hôtelier qui a la chance d'en posséder un doit savoir faire l'effort financier nécessaire par l'entretien et son renouvellement. A une époque où tout est noyé dans le béton, le bruit et le mouvement, le voyageur ou le vacancier n'a qu'un souci pour l'étape qu'il a choisie: trouver un havre de calme et de repos. Il n'ira pas plus loin si vous le lui offrez!

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: jeden Freitag 11.00 Uhr

Riederalp/Wallis

Für lange Wintersaison (zirka 10. Dezember bis Ende April 1979) suchen wir jüngere, freundliche

Serviertöchter

Guter Lohn, Kost und Logis im Hause.

Offerten bitte an

Hotel Riederfurka, Fam. F. Marin-Kummer
3981 Riederalp
Telefon (028) 27 21 31

7505

Aussichts-Restaurant BUCHENEGG

bei Zürich

- Unser Haus hat eine einmalige Lage.
- Wir bieten gepflegten, zuvorkommenden Service und überdurchschnittliche gastronomische Leistung.
- Die Atmosphäre ist bei uns fröhlich, aber dezent.

Wir suchen zum Eintritt nach Vereinbarung

Serviertochter

Kellner (Chef de rang)

der später bei Eignung die Stelle eines

Chef de service

übernehmen kann.

Buffettöchter oder -bursche

Wir bieten:

- hohen Grundlohn
- 5-Tage-Woche
- Speiseservice
- Zimmer auf Wunsch im Haus

Wir geben Ihnen gerne nähere Auskunft.

Verlangen Sie
Herrn Eltschinger oder Herrn Vogt
8143 Buchenegg bei Zürich
Tel. (01) 710 73 90

8000



Hotel Schiff Murten

direkt am See

Dancing Navy Club

sucht für 1. November 1978 oder nach Übereinkunft

Barmaid oder Barman

für Service im Dancing. Jahresstelle. Januar Betriebsferien.

Schriftliche Offerten sind zu richten an

F. Lehmann
Hotel Schiff, 3280 Murten

7918



Ein Produktionsbetrieb der MIGROS

Für das Personal-Restaurant unseres Betriebes in Frenkendorf suchen wir eine ausgebildete, selbständige und organisatorisch begabte

Gerantin

Neben fortschrittlichen Sozialleistungen sind auch günstige Firmenwohnungen vorhanden.

Senden Sie bitte Ihre Kurzofferte an

GIFA AG, Lebensmittel/Waschmittel
Personalabteilung
Kleinhüningerstrasse 205, 4019 Basel

P 03-10015

Hotel Jungfraublick, 3823 Wengen Christliches Hospiz

In unseren lebhaften Hotelbetrieb mit zirka 100 Betten (Zweissaisonbetrieb, ohne Restauration), suchen wir in Saison- oder Jahresstelle

Koch/Alleinkoch

Wir erwarten: Freude am Beruf, Einsatzbereitschaft, Kollegialität.

Wir bieten: Geregelt Arbeitszeit, gutes Betriebsklima, Möglichkeit zur Mitarbeit der Ehefrau im Saalservice, evtl. 2-Zimmer-Wohnung vorhanden.

Eintritt: zirka 10. Dezember 1978 oder nach Übereinkunft.

Rolf Frick, Dir., Telefon (036) 55 27 55

8047



Hotel Therme
7132 Bad Vals

Wir suchen für Wintersaison oder Jahresstelle:

Bergrestaurant Küchenchef

Valserstübl

Alleinkoch Serviertochter

Sporthotel Rovana Barmaid

Kurmittelabteilung Masseur/-in Bädergehilfin

(Fango) wird angelernt

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an die Direktion

Hotel Therme Bad Vals
7132 Vals

8041



sucht auf
20. Dezember
1978

Serviertochter

mit Erfahrung und Sprachkenntnissen

Buffettöchter

Offerten mit Zeugnissen erbeten.

8086

Wir suchen auf Februar/März 1979 qualifiziertes

Wirte-Ehepaar

in neu umgebautes Speiserestaurant mit Bar in stark frequentiertem Vorort von Biel.
Evtl. später Kauf möglich. Einige Ausbauwünsche könnten noch berücksichtigt werden.
Offerten bitte an



EIGENHEIME 031 57 51 57
Hübeliweg 7 3052 Zollikofen

OFA 117.303.859



Bergrestaurant

Wir suchen zum Eintritt auf Ende November oder nach Übereinkunft

Jungköche

Buffetburschen oder Buffettöchter

Serviertöchter

welche mit jungem Team während der Wintersaison 1978/79 zusammenarbeiten möchten.

Gute Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeits- und Freizeit, selten Nacharbeit, Gratisbenutzung der Bergbahnen und Skilifte im Jakobshorn-Gebiet.

Schriftliche Offerten sind zu richten an

Bergbahnen Brämabüel und Jakobshorn AG,
z. Hd. von Herrn P. Meierhans, Gerant,
7270 Davos Platz.

Wir sind auch gerne bereit, telefonisch Auskunft zu erteilen (083-3 70 04/05).
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf!
OFA 132.139.499



Für die Wintersaison ab anfangs November oder nach Übereinkunft suchen wir eine ein- satzfreudige und selbständige

Direktionsassistentin

für die Mitarbeit und Aushilfe an der Réception, Service, Buffet, Etage und Lingerie.

Offerten

Hotel-Restaurant Dischm
7260 Davos Dorf
Telefon (083) 5 33 23

7940

* Hotel Landhaus *
* 6020 Emmenbrücke/Luzern *
* Telefon (041) 53 17 37 *
* sucht *
* Küchenchef *
* kl. Brigade, oder auch Chef de partie, der den Sprung zum Chef wagt *
* sowie *
* Sous-chef saucier *
* Serviertochter *
* guter Verdienst, Schichtbetrieb. *
* Offerten sind erbeten an E. Schriber-Ruät *

7881

Anmeldeformular für Stellensuchende 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 Hoteller-Verein Stellenvermittlung E Postfach 2657 3001 Bern Formulaire d'inscription pour les personnes à la recherche d'un emploi 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	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 Telephone
	Nationalität Nationalité Nazionalità Nacionalidad Nationality	Art der Bewilligung für Ausländer Genre de permis pour étrangers Genere di permesso per stranieri Permiso para extranjerios 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 datori di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers		
Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired				
Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniere Conocimientos de lenguas extranjerias 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



Kongress-Zentrum im Obertoggenburg
200 Betten

In Jahresstelle (Eintritt per sofort oder nach Über-
einkunft) haben wir folgende Stellen zu besetzen:

**2. Oberkellner
Barmaid
Chef de partie
Etagegouvernante**

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbeten
an
Werner J. Beck 7817

**HOTEL ACKER
WILDHAUS**
CH-9658 Wildhaus 2, Telefon 074 5 22 21,
Telex 71208

**HOTEL RESTAURANT
Spirgarten
ZÜRICH**

Für unseren Hotel- und Restaurationsbetrieb
mit grossem Saalgeschäft suchen wir auf
1. Dezember oder nach Vereinbarung

Chef de service

Mindestalter 25 Jahre.
Wir möchten mit einer fähigen Person zusam-
menarbeiten und Ihnen ein grosses Mass an
Verantwortung und Selbständigkeit übertra-
gen.

Schriftliche Offerten sind zu richten an
Hotel-Restaurant Spirgarten
Lindenplatz 5, 8048 Zürich
Telefon (01) 62 24 00 7955

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ

Flims
1100 m - 2800 m

Hotel Segnes und Post
7018 Flims Waldhaus

sucht für Wintersaison

**Restaurationstochter
Chasseur-Telefonist
Commis de cuisine**

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnanga-
ben an
A. Klainguti, Dir.
Telefon (081) 39 12 81 7383

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

Jeweils im Frühling und im Herbst betreiben wir während je 5 bis 10 Wo-
chen unsere

Schulhotels SHV

in welchen Hotelfachassistentinnen Richtung Hauswirtschaft ausgebil-
det werden.

Würde es Ihnen Freude bereiten, in einem dieser Schulhotels als

Fachlehrerin

zu unterrichten?

Wir erwarten:

- ausgezeichnete Fachkenntnisse
- einiges pädagogisches Geschick
- gute Umgangsformen
- Verständnis für die Probleme junger Menschen

Wir bieten:

- zeitgemässe Arbeits- und Einstellungsbedingungen
- Vorbereitung auf die Lehrtätigkeit in Form eines Methodik-Kurses
- Selbständigkeit
- freundliche Arbeitsatmosphäre

Bitte senden sie uns doch Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen
Unterlagen in den nächsten Tagen zu. Wir werden Sie dann zu einem
ersten Gespräch unter vier Augen einladen.

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung
Herrn Peter Helfer
Monbijoustrasse 130
Postfach 2657, 3001 Bern
Telefon (031) 46 18 81 7645

**Hôtel Royal-Savoy
Lausanne-Ouchy**

cherche

chef de cuisine

qualifié et dynamique, ayant expérience et sens de l'organisation.
Entrée en service le plus tôt possible ou à convenir.

Faire offre complète par écrit à la direction de
l'Hôtel Royal-Savoy
40, avenue d'Ouchy, 1006 Lausanne-Ouchy
Téléphone (021) 26 42 01 7780

**Wengen
Hotel Schweizerheim**
sucht für lange Wintersaison

**Köchin
oder Jungkoch**
Gelegenheit zum Skifahren.
Offerte mit Angabe der Ge-
haltsansprüche sind an
obgenannte Adresse zu
richten. 8092

**Hotel-Restaurant
Beau-Site
3800 Interlaken**
sucht auf Anfang Dezember
in Jahresstelle
gutausgewiesene
Sekretärin
Offerten mit den üblichen
Unterlagen an Max Ritter. 7976

Membre: Société suisse des hôteliers

cherche pour entrée immédiate ou à convenir - places à
l'année, caisse de retraite

réception secrétaire
expériences d'hôtels de grande
classe internationale indispensable

**restaurants 2me maître d'hôtel
chef de service
chef de rang**

**étages 1ère gouvernante
portier d'étages
femme de chambres**

**cuisine chef restaurateur
pour cuisine satellite
boucher**

Faire offres complètes avec curriculum vitae, copies de
certificats, photo et prétentions de salaire au chef du
personnel du

MONTREUX PALACE, 1820 MONTREUX,
Tel. (021) 61 32 31,
interne 3155 ou 32 37 25, ligne directe. 7983

**Membre
Groupement des hôtels
de tout premier rang
de Suisse**

**Hotel Rosatsch
7504 Pontresina**

Telefon (082) 6 63 51

Bei uns sind für die kommende Wintersaison
(eventuell für länger) noch folgende Stellen
frei:

Büro: Sekretärin
(für Korrespondenz D, F, E,
Buchhaltung und Gästempfang)

**Service: Oberkellner oder
Obersaaltochter**
(für Speisesaal)

Serviertöchter
für Speisesaal

Serviertöchter
für Restauration

Barmaid
für Hotelbar

**Küche: Garde-manger
Entremetier
Tournant
Garde**

Office: Gouvernante
für Kaffeeküche, Abwaschoffice
und Materialunterhalt

Für unser
**Tea-room/
Conditorei
Piz Süss**

**Serviertöchter
Alleinkoch oder Köchin**

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den übli-
chen Unterlagen. 7859

**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 be-
rufliche Laufbahn entscheiden könnte.

Für Luftpost-Abonnement bitte anfragen!

- Das Fachorgan für Hotellerie und Fremdenver-
kehr
- Attraktiver Stellenanzeiger
- Erscheint jeden Donnerstag

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

HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

HR

SILS
 sucht für lange Wintersaison (inklusive Ostern)
Sekretärin
 sprachkundig
 sowie
Barmaid
 zur selbständigen Führung unserer Kellerbar.
 Nur Abenddienst. Regelmässige Freizeit.
 Nur qualifizierte Bewerberinnen senden bitte ausführliche Unterlagen an
 8034
HOTEL MARGNA
 S. D. Müssgens-Hürzeler
 7515 Sils-Baselgia, Engadlin
 Telefon 082/45306

BAD SCHINZNACH
 SCHWEFEL-THERMALQUELLE

Haben Sie Interesse an der Arbeit in einem jungen Team, an geregelter Arbeitszeit (einen Tag in der Woche bleibt das Restaurant geschlossen), an einem angemessenem Lohn, an einer idyllischen Umgebung (zentral gelegen), an dem Kontakt zu Menschen aus aller Welt?

Dann sollten Sie sich sofort bei uns für eine Jahresstelle bewerben. Zur Ergänzung unserer Mannschaft würden wir gerne noch begrüßen:

für unseren Parkhotel-Grill

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

sowie für unser Restaurant und Kurhotel Habsburg

Saaltochter
Saalkellner
Lingeriehilfen
Zimmermädchen
Officeburschen

Wir erwarten gerne Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen (B- oder C-Bewilligung erforderlich):

R. Lappert, Personalchef
 Parkhotel, 5116 Schinznach Bad
 Telefon (056) 43 11 11

8083

SWISSAIR

sucht im Auftrag ihrer Tochtergesellschaft REVECA einen

Küchenchef nach Buenos Aires

für die Übernahme einer zirka 25köpfigen Brigade im Swissair-Restaurant, einem Betrieb mit exklusivem Angebot für hohe Ansprüche.

Verlangt werden gute Spanischkenntnisse, Ausweis über fachliche Kompetenz und Führungserfahrung. Es wird vor allem auch Wert gelegt auf Ideenreichtum, Improvisationsvermögen und Anpassungsfähigkeit. Die Vertragsbedingungen sind interessant und fortschrittlich.

Verlangen Sie ein Bewerbungsformular bei der

Swissair, Personaldienste
 Bodenpersonal/PBI
 8058 Zürich-Flughafen
 Telefon (01) 812 40 71

P 44-1312

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.

Kommen Sie nach Zürich ins Hotel Nova-Park. Das wird ein Markstein in Ihrer Karriere sein.

Wir suchen per sofort oder nach Über-einkunft folgende Mitarbeiter

Front Desk:
Réceptionist(in)
Kassier(in)

Arte Nova/Nova Top:
Chef de rang
Commis de service

Office:
Ehepaar für die Reinigung
Matrimonio per l'office

Etage:
Zimmermädchen
Etageportier

Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit (5-Tage-Woche).

Gerne erwartet unser Personalchef, Herr P. Betschart, Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Nova Park
 Badenerstrasse 420, 8004 Zürich
 Tel. (01) 54 22 21

850



Hotel Nova-Park – wo man sich trifft
 Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 54 22 21

ASTORIA LUZERN
 SUCHT

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

Hotelsekretärin (NCR 42)
Buffetochter
Saalkellner
oder Saaltochter
Küchenbursche (Bewilligung «B»)
Officepersonal (Bewilligung «B»)

Anfragen an Direktion
 Hotel Astoria, Luzern
 Telefon (041) 23 53 23

8079

Wildhaus
 Hotel Alpenblick
 sucht attraktive, nette

Barmaid
 selbständige Arbeitsstelle
Serviertochter
oder Kellner

Hohe Verdienstmöglichkeit.

Offerte an
 A. Lenz oder
 Tel. (074) 5 13 43

8121

Gesucht per 15. Dezember 1978

Koch

(Schweizer)

Hotel Schöneegg
 Wengen
 Tel. (036) 55 17 25

7988

Hotel Kraft Basel

sucht per sofort oder nach Über-einkunft

Jüngling

zur Mithilfe in der Küche.

Mit Beginn der Kochlehre im Frühjahr 1979.

Tel. (061) 26 88 77

8025

Hôtel-Restaurant «Le Chalet»
 2016 Cortaillod NE
 Tél. (036) 42 14 38

cherche

bon cuisinier seul

Entrée immédiate ou à convenir.
 P 28-500

Hotel-Restaurant Anker, Luzern
 Am Pilatusplatz

kann Ihnen noch folgende Stellen anbieten:

Chef de partie/Saucier Zimmermädchen
 (B-Bewilligung oder Schweizerin)

Serviertochter oder Kellner

Möchten Sie bei uns in Luzern arbeiten, so schicken Sie bitte die üblichen Unterlagen oder telefonieren Sie unverbindlich.

Tel. (041) 23 30 76

8112

Florida USA

Welcher junge, dynamische, ideenreiche und kaufmännisch denkende

Sous-chef

möchte mir helfen, das Restaurant (150 Plätze) meines neu gekauften Hotels aufzubauen, evtl. später selbst zu übernehmen? Englischkenntnisse erforderlich. Eintritt 1. 5. 1979. Lohn und Sozialleistungen nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre 8114 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

The Manila Peninsula

requires a

maitre d'hôtel

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

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

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

Group Personnel Manager
 The Peninsula Group
 Ocean Centre
 11/F
 Kowloon
 HONG KONG

8158

Restaurant Plumachit, Montana

cherche

serveuse
file de buffet

Faire offre à case postale 65, Montana, ou tél. (025) 41 25 32

8080

Restaurant-Brasserie Le Commerce

7, place du Molard
 1204 Genève
 Tel. (022) 28 99 88

Um unsere Brigade zu verstärken suchen wir in Jahresstelle tüchtigen

Chef garde-manger
Chef restaurateur

Bitte Herrn Bucher verlangen;
 und für unser Buffet tüchtige

Buffetdame

für den Spätdienst, 16.00 bis 24.00 Uhr.
 Kost und Logis im Hause.

8084

Gesucht

Alleinkoch
oder Köchin

in moderne Küche, 60 Personen, selbständiger Posten, 5-Tage-Woche,

sowie freundliche

Hausangestellte

Auskunft erteilt gerne

Evang. Altersheim
 Churfürsten
 9650 Nesslau
 Telefon (074) 4 18 40

8116

Gesucht junge, flinke

Serviertochter

für den Speiseservice.

Wir bieten gute Entlohnung, geregelte Freizeit.
 Eintritt sofort oder nach Über-einkunft.

Sowie gesucht

Alleinkoch
oder Köchin

mit der Fähigkeit, die Küche selbständig zu führen und Lehrlingen vorzustehen. Wir bieten gute Entlohnung, geregelte Freizeit.

Melden Sie sich bitte bei
 Fam. W. Schori-Meier
 Restaurant-Metzgerei Bahnhof
 3428 Wiler
 Telefon (065) 45 49 40

P 37-723

NEUCHÂTEL HOTEL SUISSE
Beaulac
 1^{er} rang A - Tél. 35122 - ☎ 038 25 88 22

Pour nos deux restaurants, Le Grill et Le Français, nous cherchons

saucier sous-chef

dans la trentaine, habitué à un service à la carte soigné. Poste à l'année, brigade de 8/10 cuisiniers. Entrée en service à convenir.

Faire offres avec certificats et photo à la direction des restaurants.

8029



Bellevue-Palace Bern

Unsere Restaurants werden gegenwärtig unter erheblichem Aufwand umgebaut und ab Frühjahr 1979 wieder eröffnet.

Zur Führung der Küchenbrigade suchen wir einen mit neuzeitlichen Arbeitsmethoden vertrauten

Küchenchef

Nebst erstklassigen Fachkenntnissen setzen wir Organisationsfähigkeit und Freude am Umgang mit Mitarbeitern voraus. Ein diesen Anforderungen gerechtes Salär ist selbstverständlich.

Ihre ausführliche Offerte wollen Sie bitte richten an
 Fritz Maeder, Direktor
 Bellevue-Palace Hotel
 3001 Bern

8124

Erstklasshotel in Lugano sucht in Jahresstelle

tüchtigen

Sous-chef

für Spezialitäten-Restaurant.

Offerten mit Unterlagen sind zu richten an
 Direktion Hotel Commodore
 Lugano

8137

Dringend

gesucht eine

Frau

für Etage und Lingerie, evtl. auch Ausländerin mit Jahresbewilligung.

Sich melden bei
 Hotel Drei Könige
 9475 Sevelen
 Frau Frick

Telefonisch oder schriftlich.
 Tel. (085) 5 54 22

8145

Restaurant



Wir sind ein glattes Team, dem zurzeit ein

Saucier

fehlt. Nebst unserer vielseitigen Küche können wir Ihnen modernste Anstellungsbedingungen bieten.

5-Tage-Woche, jeden Samstagabend und Sonntag frei.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Rufen Sie uns an und verlangen Sie Herrn Doggwiler oder Herrn Brügger.

Restaurant Glattdörfli, Einkaufszentrum Glatt 8301 Glattzentrum/Wallisellen
Telefon (01) 830 55 51 8098



Reichenau GR

Am Beginn der N 13 gelegen, wenige Autominuten vom Skiparadies Flims/Laax und von Bündens Hauptstadt Chur

Sind Sie Koch «mit Leib und Seele»?

Ja, dann liegen Sie bei unserem renommierten und lebhaften A-la-carte- und Bankett-Betrieb bestimmt richtig!

Per 1. Dezember suchen wir in Saison- oder Jahresstelle tüchtigen, qualifizierten

Chef entremetier

Ein junges, dynamisches Team heisst Sie herzlich willkommen ...

Ruedi und Susy Amrein
Hotel Adler P 13-3315
7015 Reichenau GR
Telefon (081) 37 10 44

Wir suchen auf 15. Dezember tüchtigen

Koch

neben Chef, für Wintersaison, evtl. Jahresstelle. Gutes Arbeitsklima sowie angemessene Entlohnung sind bei uns selbstverständlich.

Rest. Heimat, 6390 Engelberg
P. Waser-Gärtner
Telefon (041) 94 13 32 8046

Hotel-Dancing Rössli 5116 Schinznach-Bad

sucht ab sofort

Serviertochter oder Kellner Jungkoch oder Hilfskoch

Bitte Frau Arn verlangen.
Telefon (056) 43 11 23 8027

Gesucht nach Davos auf 15. November oder evtl. 1. Dezember 1978

Barmaid

in neue Hotelbar
Offerten mit Zeugniskopien und Fotos sind schriftlich zu richten an
Direktion Sporthotel Rinaldi
7270 Davos Platz 8045

Gesucht für Wintersaison nach

Unterwasser (Toggenburg)

junger Koch

in neu eingerichteten Betrieb sowie nette, ehrliche

Serviertochter

in Kleinhotel mit rustikalem Restaurant.

Familiäre Behandlung sowie Kost und Logis im Hause.
Eintritt Dezember.

Offerten an
Fam. M. Stoeckli
Hotel Post, 9657 Unterwasser
Telefon (074) 5 21 55 8059

ZERMATT

Wir suchen für die kommende Wintersaison

sprachenkundige

Saaltochter

Hotel Metropol
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 32 31 8026

Restaurant Sporting Haute-Nendaz, Valais

cherche pour la saison d'hiver

un sommelier un chef de rang

Nourris et logés.
Téléphone (027) 88 20 61.
P 36-30404

WALLIS

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft tüchtigen und erfahrenen

Koch

in Jahresstelle.

Offerten sind erbeten an
Telefon (028) 23 14 05, ab 18 Uhr. P 36-012560

Gasthaus z. Waldegg
6048 Horw LU

Wir suchen nach Übereinkunft

Serviertochter

für A-la-carte-Servie und Bar.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.
Tel. (041) 41 20 79
Frau Runggli verlangen P 25-34677

Cherchons, pour le 1^{er} janvier 1979 ou date à convenir,

chef de cuisine

avec certificat de capacité, pour l'obtention d'une patente d'établissement important, pour café-restaurant, 90 places, canton de Vaud.

Faire offres sous chiffre 35-78 au journal «L'Est Vaudois», 1820 Montreux.

Gesucht nach Übereinkunft nach Baden

Küchenchef

zu einer Brigade von 5 Mann, davon 2 Lehrlingen.

Offerten richten Sie bitte unter Chiffre 900046-02 an Publicitas, 5401 Baden.

Bettmeralp/Wallis

Gesucht für lange Wintersaison, anfangs Dezember bis Ende April, tüchtiger

Commis de cuisine

Offerten sind zu richten an
Hotel Alpfrieden
Bettmeralp
Tel. (028) 27 22 32 Ma 55891

Der Sozialpädagogische Dienst der Schulen des Kantons Basel-Stadt sucht für das Von-Sprecher-Haus in Davos Dorf einen (eine)

Koch/Köchin

Bewerber mit entsprechender Berufsausbildung und Erfahrung in der Zubereitung individueller Grossverpflegung (max. 100 Personen) für Kinder und Erwachsene erhalten den Vorzug. Selbständige Arbeit ist erwünscht.
Eintritt per 1. 12. 1978 oder nach Übereinkunft. Arbeitsbedingungen und Gehalt sind gemäss kantonalen Verordnungen BS zeitgemäss.

Auskunft erteilen:
R. und I. Küng, Verwalterehepaar, Von-Sprecher-Haus, 7260 Davos Dorf, Tel. (083) 5 31 77, oder Herr E. Zussy, Sozialpädagogischer Dienst der Schulen des Kantons Basel-Stadt, Münsterplatz 17, 4051 Basel, Tel. (061) 25 64 80. P 03-2237

Hotel-Restaurant Bahnhof Rothrist bei Olten

bekannt für Spezialitäten, sucht

Sous-chef 1 Koch

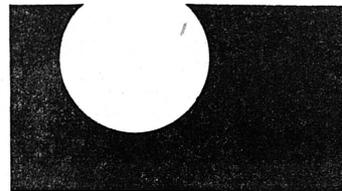
Offerten an
Fam. Wüthrich
Tel. (062) 44 20 88 8149

Zermatt

Gesucht für lange Wintersaison

Serviertochter

Offerten an
Fam. Edy Petrig
Restaurant La Taverne
3920 Zermatt
Tel. (028) 67 19 68 oder 67 19 66 8141



Arosa Kulm Hotel

Das fröhliche Berghotel der obersten Preis- und Leistungsklasse sucht für die Wintersaison (zirka 20. November bis zirka 20. April)

Cuisine

Chef saucier

Restaurant

Assistent(in) Restaurant-Direktor

F & B

Steward

Front-Office

Telefonistin PTT

Hotelrestaurant

Chef d'étage

Fitness + Beauty College

Masseur

Leute, die ihre Aufgaben mit dem Können und dem Stolz eines tüchtigen Profis erfüllen wollen, schreiben oder telefonieren uns (081) 31 01 39. 8113

Arosa Kulm Hotel 7050 Arosa



Zurich Hilton

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft:

- Réceptionist**
- Ass. F + B Controler**
- Commis de rang**
- Kellner**
- Barmaid**
- Serviertochter**
- Anfangsserviertochter**
- Chef de partie**
- Ass. Chief steward**
- Küchenbursche**

Bewerber mit A-Bewilligung können leider erst ab März berücksichtigt werden.

Neben einem modernen Personalhaus verfügen wir über eine Pensionskasse und können Ihnen ein festes Gehalt, geregelte Arbeitszeit, freie Arbeitskleidung und interne Weiterbildungsangebote anbieten.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbung noch heute an unseren Personalchef Werner Jaggi. Gerne beantwortet unser Personalbüro Ihre Anfragen auch telefonisch. Besten Dank.



Zurich Hilton

Postfach
CH 8058 Zürich-Flughafen
Tel. 01 810 31 31
Telex 55 135

Mitarbeiter für das schönste und beste Hotel an der Autobahnrehscheibe.



Front-Desk Réceptionist(in) Praktikant(in)

Restaurants Chef de rang Kellner/Serviertochter

Küche Chef de partie (Saucier) Commis de cuisine

Interessenten(innen) für diese Stellen wenden sich bitte schriftlich oder telefonisch an das Personalbüro.

P 29-412



am Autobahnkreuz
Treffpunkt der Schweiz
4622 Egerkingen-Olten
Telefon 062/61 21 21

le relais
gastronomique au carrefour des autoroutes

MÖVENPICK

in Riad, Saudi-Arabien

Nach erfolgreichem Start in Kairo, erweitert MÖVENPICK seinen Tätigkeitsbereich in Saudi-Arabien, wo in der Hauptstadt Riad bald der erste Betrieb eröffnet wird. Weitere folgen nächstes Jahr.

Für junge, erfahrene Berufsleute haben wir einige interessante Chancen. Wir suchen dynamische Leute, welche die Herausforderung zum Aufbau eines neuen Zweigs der Mövenpick-Unternehmungen lockt und die eine gute Portion Abenteuergeist besitzen. Ausserst interessante finanzielle Möglichkeiten und grosszügige Ferienregelungen mit bezahlten Flügen bieten genügend Anreiz. Englischkenntnisse und Ausländerfahrung wären von Vorteil.

Wen suchen wir?

Küchenchef

- guter Motivator mit Geduld (es wird vorwiegend mit Assistenten gearbeitet).
- Improvisationstalent

Chefs de partie

- für kalte und warme Küche
- als Stellvertreter des Küchenchefs

Bäcker/Konditor

- selbständige Arbeit

Einkäufer/Lagerhalter

Der Eintritt sollte im Dezember oder spätestens im Januar erfolgen.

Melden Sie sich bitte bei Mövenpick Personalberatung und Stelleninformation
Werdstrasse 104 8004 Zürich
Tel. (01) 241 09 40 (Yves Schlaepfer)

Bar Rustica-Schytlibar 5727 Oberkulm

Gesucht per sofort tüchtige, freundliche

Barmaid

(evtl. mit Fähigkeitsausweis Kanton AG)
Hohe Verdienstmöglichkeiten, auf Wunsch
Zimmer im Haus. Arbeitszeit von 17.00 bis
24.00 Uhr.

Sich melden bei Frau Graf
bis 19.00 Uhr Tel. (064) 22 23 81 (privat)
ab 19.00 Uhr Tel. (064) 46 13 77

ASSA 75-3897

Bekanntes Speiserestaurant in der Nähe von
Solothurn sucht fachkundige(n)

Kellner oder Restaurationstochter

Sprachenkenntnisse erwünscht, da grosse
Kundschaft aus dem Ausland. Jahresstelle.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 6903 Gr.
an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 2540
Grenchen.

Kurhotelgesellschaft Schuls

Hotel Belvedere Engadinerhof Post

sucht für Wintersaison 78/79

1. Empfangssekretär(in)
Empfangspraktikant(in)
Zentralgouvernante (Jahresstelle)
Betriebsgouvernante
Saucier/Sous-Chef
(mit Führungseigenschaften)

Chef pâtissier/Konditor
Commis pâtissier
Restaurationstochter
Saaltochter
Chef de rang
Dem-chef de rang
Barmaid für Hotelbar
Barmaid für Dancing-Bar
Dancingkellner
Buffetochter
Zimmermädchen
Portier-Tourant
(Abl. Nachtportier, Portier, Chauffeur)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Direktion
Kurhotelgesellschaft Schuls
7550 Scuol
Telefon (084) 9 05 92

8146

Ihre Stelle beim SV-SERVICE

Wir von der **Inventarbeschaffung** kennen keine
Langeweile. Im Gegenteil, bei uns ist so
viel los, dass wir Hilfe brauchen. Wir suchen
Initiative und kreative

Hausbeamtin

mit gutem Geschmack, aber auch klarem
Überlegungsvermögen. Je früher Ihr Eintritt
erfolgen kann, desto besser.

Einmal eingeführt, werden Sie selbständig
arbeiten, d. h. den Inventarbedarf für Neu-
und Umbauprojekte in allen Bereichen der
Gemeinschaftspflege ermitteln. Sie sind
für die von Ihnen bearbeiteten Objekte
verantwortlich, nämlich für Offertverfahren,
Bestellungsverteilung, Wareneingang und -kontrolle.
Und reger Kontakt mit Auftraggebern,
Architekten und Lieferanten macht Ihnen
Spass.

Wir erwarten:

eine fröhliche Mitarbeiterin mit abgeschlossener
hauswirtschaftlicher Ausbildung und
Praxis, Gewandtheit im schriftlichen
Ausdruck, Kontaktfreudigkeit und Teamgeist.
Alter nicht unter 25 Jahren.

Wir bieten:

zeitgemässes Salär, gute Arbeitsbedingungen,
fortschrittliche Sozialleistungen, Mitarbeit
in dynamischem Unternehmen mit
sympathischem Arbeitsklima, gepflegtes
Personalrestaurant.

Wir hoffen auf zahlreiche Telefonanrufe:

SV-SERVICE Schweizer Verband Volksdienst
Neumünsterallee 1, 8032 Zürich
Telefon (01) 32 84 24
Herr B. Brivio oder Frau H. Furter

P 44-855

Zeughauskeller

(Seit 1487)

Restaurant beim Paradeplatz

Wir suchen neue Mitarbeiter:

Einen tüchtigen Saucier

Eine Köchin oder jungen Commis
(Tätigkeit im Restaurant am Speisebuffet)

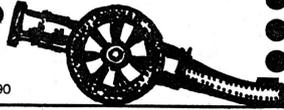
Eine junge Serviertochter
beide per 1. 11. oder nach Übereinkunft)

Unser langjähriger Mitarbeiter, Herr Antonio Medaglia,
sucht **einen tüchtigen Chef-de-service-Kollegen**, der
bereit ist, ihn und unsere Serviertochter tatkräftig zu
unterstützen, richtig «mitzumachen» und an 5 Tagen
pro Woche, im Wechsel auch sonn- und feiertags, zu
arbeiten.

Wir haben das Glück, sehr viele Gäste zu haben, und
wir versuchen mit Qualität, Schnelligkeit und
Freundlichkeit und normalen Preisen Stammgäste zu
behalten und zu gewinnen.

8037

K. Andree und W. Hammer
Bahnhofstrasse 28a
8001 Zürich, Tel. (01) 211 26 90



Zur Organisation und Überwachung der hauswirtschaftlichen
Abteilungen in unseren 3 Zweisaisonbetrieben suchen wir eine
versierte, initiativ, an selbständiges Arbeiten gewöhnte,
verantwortungsbewusste

Mitarbeiterin als Zentralgouvernante

Interessentinnen um diese gut dotierte Jahresstellung
bitten wir um Bewerbung an die Direktion

Kurhotelgesellschaft Schuls, 7550 Scuol
Telefon (084) 9 05 92

8147

Night-Club 6575 S. Nazzaro (vis-à-vis Ascona)

sucht

Barmaid

Arbeitszeit 20.00-02.00 Uhr,
6-Tage-Woche.

Tel. von 21.00-02.00 Uhr
(093) 63 24 94 P 24-480642



HERGISWIL

In mein bekanntes Speiserestaurant
Seehus, Hergiswil am See, suche ich einen
jungen, tüchtigen

Alleinkoch

oder evtl.

Köchin

der/die eine abwechslungsreiche Küche kreativ
und pflichtbewusst führen kann.
Jahresstelle.

Einen selbständigen Arbeitsbereich mit
entsprechendem Leistungslohn sichere ich
Ihnen zu.

Eintritt Ende 1978 oder Anfangs
Jahr 1979.

Schriftliche Offerten erwünscht an

Frau Antoinette Burch-Waser
Telefon (041) 95 11 84
P 25-16731

Restaurant-Motel «Le Central» 2735 Malleray J. B.

tél. (032) 92 11 19

Nous cherchons pour tout de suite ou date à convenir

un sommelier ou commis de rang

pour notre salle à manger.

Place à l'année.
Bon salaire, studio à disposition.

Prière d'écrire ou de s'annoncer à la direction
N. + G. Perno.

P 06-17501

Wir suchen für unseren
Heimleiter des Ferienhauses
Casa Solidarietà des
Schweiz. Arbeiter-Hilfswerkes
in Cavigliano eine

Stellvertretung

Sie sollten Freude haben am
Umgang mit älteren Menschen
und wenn möglich über
Italienischkenntnisse verfügen.
Die Arbeit ist sehr vielseitig:
Administration, Buchhaltung,
Reservationen, Mithilfe
Unterhalt und Reparaturen,
Gästebetreuung, Werbung,
Service, Wareneinkauf usw.
Auf eine kollegiale und flexible
Arbeitsweise wird grossen Wert
gelegt.

Eintritt: 1. Februar 1979 oder
nach Vereinbarung.

Bitte senden Sie Ihre Offerte an

Schweizerisches Arbeiter-Hilfswerk (SAH)
Postfach, 8031 Zürich
Telefon (01) 42 26 00

P 44-33604

Für die kommende Wintersaison
suchen wir 2 freundliche

Serviertöchter

Schichtbetrieb, jeden 2. Sonntag
frei.

Sich melden bei

Frau Odile Schuler
Garni Tea-Room Schmita
3984 Fiesch/VS
Tel. (028) 71 13 46 8056

Wir suchen in junges Team

Küchenhilfe oder Jungkoch

für die kalte Küche.
Alle Sonn- und Feiertage frei,
guter Lohn, Kost und Logis.

W. Haller
Rest. Hubertus
Letzigraben 101, 8003 Zürich
Tel. (01) 52 17 27 8055

Gesucht für unseren vielseitigen
Betrieb

Chef de partie

per sofort oder auf Wintersaison

Restaurationstochter

per sofort oder Übereinkunft

Barmaid Wintersaison

Commis de bar

Wir freuen uns, Offerten von
aufgeschlossenen Mitarbeitern
zu erhalten.

R. Olinger
Restaurant Alpenklub
6390 Engelberg
(041) 94 12 43 8048

Candle Light

Restaurants - Bars - Dancings
CH-8864 Reichenburg SZ
Bahnhofstrasse 37, (055) 67 16 23

Wir suchen auf den 1. 12. oder nach Vereinbarung
in Lenzerheide sowie in unseren anderen
Betrieben folgendes Personal:

Gerant oder Gerantin

Küchenchef

Commis de cuisine

Pizzaiole

Serviertöchter

Barmaids

Garderobier

Hausbursche

Küchenbursche

Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen Offerte
oder Telefon-Anruf von 8.00 bis 19.00 Uhr.

8091

Gesucht nach

ZERMAT

Küchenchef Chef saucier Chef lingère Saaltochter- Praktikantin

Wir können Ihnen eine interessante Stelle in
einem unserer Hotels anbieten.

Offerten mit Zeugniskopien, Lohnanspruch
sowie einer Fotografie senden Sie bitte an

Julen Hotels
Julen Europe Mirabeau, 3920 Zermatt
Telefon (028) 67 24 81 7887



ST. MORITZ

Hotel allerersten Ranges sucht für sein

französisches Restaurant «Le Miroir»

einen bestausgewiesenen

Oberkellner

Bewerber mit Erfahrung im Tranchieren und
Flambieren, guten Sprachkenntnissen und
Interesse an einer alljährlichen Mitarbeit
während der Wintersaison (Ende November bis
Ende März) sind gebeten, ihre Bewerbung mit
Zeugniskopien und Foto der Direktion einzu-
reichen.

8135



Mitarbeiten, mitgestalten, wo gute Leistung zählt

Für die kommende Wintersaison suchen wir
mit Eintritt per 1. 12. 1978 noch folgende
Mitarbeiter:

Bademeister

mit Schwimmlehrerbrevet, in Jahresstellung

Kellermeister

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit
Bewerbungsunterlagen an die Direktion des
Posthotels Valbella

(Telefon 081/34 12 12)

8130



Posthotel Valbella
7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon 081 34 12 12

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



Hotel Schweizerhof****

sucht für lange Wintersaison (1. Dezember 1978 bis 1. April 1979)

jüngeren

**Oberkellner
Anfangsbarmaid**

für Hotelbar

Schriftliche Offerten erbeten an
Familie Rudolf Schmidt
Hotel Schweizerhof
7018 Films-Waldhaus
Telefon (081) 39 12 12

7966

**Hôtel-Restaurant
Robinson
Crans-Montana (valais)**

cherche pour le 1^{er} décembre ou date à convenir

chef de cuisine

pour petite brigade

Nous demandons
excellentes connaissances professionnelles dans la restauration à la carte, dynamisme et rapidité, aptitude à former les apprentis, nationalité suisse ou permis à l'année.

Nous offrons
place stable à l'année ou saison, bon salaire.

Faire offres détaillées avec curriculum vitae, copies de certificats et références à la direction.

Fam. W. Schallert-Bonvin
tél. (027) 41 13 53

7885

Gesucht per 1. November 1978 oder nach Vereinbarung

Serviertochter

für Service in Restaurant und Speisesaal.
Sehr guter Verdienst.

Hotel Alpenruh
3825 Mürren
Telefon (036) 55 27 38

OFA 118.248.073

**Hotel-Restaurant
Drei Eidgenossen
9646 Alt. St. Johann/
Starkenbach, Toggenburg**

Gesucht für lange Wintersaison

**Koch
Serviertochter für sofort
Hausmädchen**

Offerten sind zu richten an

Fam. Haller
Telefon (074) 5 12 74

7550



6936 Cademario

12 km von Lugano

Wir suchen per 1. November 1978 oder nach Übereinkunft eine verantwortungsvolle, kontaktfreudige

Chef de réception

(Jahresstelle)

Mit Erfahrung auf NCR-42, Muttersprache Deutsch, Italienisch, Französisch in Wort und Schrift. Englisch erwünscht.

Sowie

**2 Réceptions-
sekretärinnen**

mit NCR-42- und Sprachenkenntnissen bevorzugt.

Interessentinnen melden sich mit den üblichen Unterlagen bei der

Direktion Kurhaus,
6936 Cademario,
Telefon (091) 59 24 45.

7307



Gesucht nach Rapperswil am Zürichsee, auf anfangs November, in kleinerer Brigade, in Jahresstelle, junger

**Chef de partie
(Entremetier)**

angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit, sehr guter Lohn.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

H. Kipfer-Kaufmann
Hotel Hirschen
Telefon (055) 27 66 24

P 19-987

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch tüchtigen

Alleinkoch

und freundliche

Serviertochter

Hotel Berghaus Toni
3981 Riederalp
Tel. (028) 27 16 56

8030

MÖVENPICK

Waisenhausplatz Bern

In unser kleines aber tatkräftiges Küchenteam suchen wir einen

Commis de cuisine

der gerne in einem individuellen Betrieb arbeitet und trotzdem die Vorteile eines Grossunternehmens genießen möchte.

Rufen Sie uns einfach an:

Mövenpick Waisenhausplatz
Waisenhausplatz 28
3011 Bern
Telefon (031) 22 45 63
(Robert Wüthrich oder Ruedi Amstutz)

P 44-61



**Romantik
Hotel Stern
Chur**

Komfortables, im Bündner Stil eingerichtetes historisches Hotel mit 85 Betten - Bündner Stuben - Konferenz-, Bankett- und Seminarräume, bis 80 Personen, eigene Weinhandlung.

Wir brauchen Verstärkung und suchen in Jahresstelle

2. Chef de service

mit abgeschlossener Berufsausbildung oder analoger Ausbildung im Serviceberuf.

Senden Sie Ihre Bewerbung bitte mit Bild und Zeugniskopien an

Emil Pfister
Romantik Hotel Stern
7000 Chur
Telefon (081) 22 35 55

7816

**Hotel Posthuis
6061 Melchsee-Frutt**

Wir suchen für kommende Wintersaison

tüchtigen, gut ausgewiesenen

Koch

Geregelte Freizeit, guter Verdienst.

P. Rohrer-Elmiger
Telefon (041) 67 12 42 oder
Telefon (041) 66 42 19

7912



Wir suchen auf den 1. Dezember 1978, evtl. früher, in unseren Hotel- und Restaurationsbetrieb (35 Betten)

2 Serviertöchter

welche an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind.

Wir legen Wert auf:

- Gepflegte Erscheinung
- Freude am Verkauf
- Speiseservicekundig
- Fremdsprachenkenntnisse (keine Bedingung)

Wir bieten:

- guten Verdienst
- geregelte Arbeitszeit
- Kost und Logis im Hause
- junges Team

Offerte an

L. + R. Eberle
(058) 46 11 94

7576

**Hotel Mira
7188 Sedrun**

Gesucht für die Wintersaison zuverlässiger

Alleinkoch

sehr gut eingerichtete Küche. Güter Lohn.

Offerten an
Geschwister Berther
Telefon (086) 9 11 82

P 13-30271



LE spécialiste des places saisonnières: toujours du travail disponible !

HOTEX 11, rue du Mt-Blanc
1211 Genève 1 - Tél. 022/32 92 94

Wir suchen per sofort oder per 1. November 1978 einen tüchtigen

Koch

sowie einen

Hilfskoch

Gerne erwarte ich Ihren Anruf.

R. Weber
Wienerwald im Huguenin
Bahnhofstrasse 39
8001 Zürich
Telefon (01) 211 37 96

P 44-2505



Die Professionals für Übersee-Stellen

HOTEX 11, rue du Mont-Blanc
1211 Genève 1 - Tél. 022/32 93 75

Zur Führung eines erstklassigen Speiserestaurants (hundert Plätze), Kanton Bern, suchen wir auf Frühling 1979 ein

**qualifiziertes
Ehepaar**

als Pächter oder Gerant.

Offerten unter Chiffre D 920558 an Publicitas, Neugasse 48, 2501 Biel.



**HOTEL ENGEL
CH-4410 LIESTAL**

Tel. 061-91 25 11 Telex 62 086

Wir suchen auf Januar 1979

**Chef de service/
Direktionsassistent**

Melden Sie sich bitte bei
Hansruedi Hartmann
Hotel Engel
4410 Liestal

7907



TIVOLI SPREITENBACH

Wir bieten Ihnen eine selbständige Aufgabe in unserem neuzeitlichen Betrieb. Sie finden bei uns gute Einkaufsmöglichkeiten, Personalrabatt und einen gedeckten Parkplatz. Die Arbeitszeiten lassen Ihnen genügend Spielraum für Ihre Hobbys (jeden Sonntag und jeden Abend frei).

Wir suchen:

Jungkoch/Köchin

Sie haben eine Kochlehre absolviert, sind begeisterungsfähig und flexibel und hätten Freude an «kleiner Küche» und am kreativen Mitgestalten der Menüs.

Eintritt: sofort.

Interessiert? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Feldpausch AG, Kafi F Tivoli
8958 Spreitenbach
Tel. (056) 71 54 34 (Frau L. Bleuler)

8050

**Hotel Continental
Grill-Restaurant**



sucht für die kommende Wintersaison

Direktionsassistentin

(Anfängerin) D, F

**Saaltochter
Restaurationskellner**

(für gepflegten A-la-carte-Service)

Portier/Hausbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an

Hotel Dent-Blanche
1968 Evolène

8036



Reise- und Tagungshotel
der soliden Komfortklasse

CH-8835 Feusisberg bei Zürich
Telefon (01) 784 24 64, Telex 75555

Wir suchen einen

Restaurant-Leiter

der fähig ist, unserem grossen Restaurantbetrieb vorzustehen und Tagungen zu organisieren. Sie sollten schon einige Jahre Erfahrung mitbringen und es verstehen, das Personal zu führen und zu motivieren. Fremdsprachen sind erforderlich. Bedingung: Schweizer Bürger oder gültige Arbeitsgenehmigung.

Wir sind:

ein führendes Hotel einer renommierten Hotelkette und haben viele Tagungen und Anlässe. Unser Hotel liegt in einer wunderbaren Landschaft über dem Zürichsee und ist trotzdem nur 20 Autominuten von Zürich entfernt.

Wir bieten:

- überdurchschnittlichen Lohn
- kostenlose Logis im Hause (auf Wunsch)
- angenehmes Arbeitsklima
- geregelte Arbeitszeit

Arbeitsbeginn:

am 15. November oder nach Absprache.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, melden Sie sich schriftlich oder telefonisch bei Herrn Heinrich.

109

Tourotel - die Hotelkette
der Wienerwald-Gruppe in
Feusisberg bei Zürich, Gaflei bei Vaduz,
Linz, München und Wien

Hôtel des Bergues Genève

cherche

1 fille d'économat

entrée: 1^{er} novembre 1978

1 fille de buffet

entrée: 1^{er} janvier 1979

1 stagiaire de bureau

pour le contrôle des bons et la caisse restaurant, entrée: 1^{er} janvier 1979

- connaissances de la langue française,
- Suisses ou titulaires d'un permis valable.

Postes stables, à l'année. Nourris et logés à l'hôtel si désiré.

Envoyer offres complètes ou téléphoner au bureau du personnel (022) 31 50 50

Quai des Bergues 33
1201 Genève

7587



Hotel Seerose Meisterschwanden am Hallwilersee

Für unser rustikales Erstklasshaus, direkt am See, suchen wir folgende Mitarbeiter:

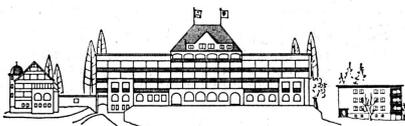
Saucier Garde-manger Pâtissier

in mittlere Brigade, auf anfangs Oktober oder nach Übereinkunft.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Unterlagen erwarten wir gerne an

Hotel Seerose
Kurt Imhof, Dir.
5616 Meisterschwanden
Telefon (057) 7 22 66/46

OFA 107.358.071



Waldhotel National 7050 Arosa

160 Betten, Hallenbad

sucht für lange Wintersaison

1 Night-Auditor (NCR 42) 1 Telefonist(in)

wird auch angelernt

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an

W. Huber
Telefon (081) 31 13 51

8076

HOTEL SCHIFFLÄNDE AM HECHTPLATZ IN ZÜRICH



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

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

Wir suchen nach Vereinbarung

Top-Küchenchef

der in der Lage ist, für unser exklusives Top-Restaurant mit sehr anspruchsvoller Kundschaft ein erstklassiges Angebot zu führen, Sinn für Originalität, Produktivität und Rentabilität hat.

Commis de cuisine

Offerten richten Sie bitte schriftliche an

Hotel Schiffländer Zürich
Daniel Baumann, Direktor
Schiffländer 18, 8001 Zürich

8153

Hotel-Restaurant Alpenrose 3925 Grächen VS

Gesucht auf 1. Dezember 1978 für Saison- oder Jahresstelle

1 Alleinkoch 1 Commis de cuisine 1 Servier- und Saaltochter 1 Kellner

evtl. auch Anfänger. Guter Lohn.

Auskunft erteilt
Familie Benj. Williner
Telefon (028) 56 26 36

7947

In unsere nette Bar suchen wir zuverlässige, attraktive

Barmaid

nur Abendbetrieb, jeden Sonntag frei.

Hotel Linde, Baden
Telefon (056) 22 53 85

Fr. Wanner oder Hr. Hübscher verlangen.

OFA 111.124.966.5

THYON 2000 ★ ★ SION

Station d'hiver et d'été
1500 lits

cherche

chefs de rang commis de rang garçons de buffet filles de buffet

vendeuses jardinières d'enfants gouvernantes de lingerie lingères femmes de chambre

service de sécurité:

veilleurs de nuit

Offres détaillées à la direction, 1973 Thyon. Renseignements au (027) 81 16 06.

P 36-245

GARTENHOTEL WINTERTHUR

Stadthausstr. 4, 8400 Winterthur,
Tel. 052/23 22 31
Inhaber: J.C. de Mol

sucht per Mitte Dezember 1978 oder nach Übereinkunft tüchtige

Gouvernante (Alleingouvernante)

Voraussetzungen:
Entsprechende Ausbildung, praktische Erfahrung in den Bereichen der Hauswirtschaft, selbständiges Arbeiten, Erfahrung in der Überwachung und im Einsetzen des Personals, Organisationstalent und Freude am Beruf.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten zuhänden der Direktion, Garten-Hotel Winterthur, Stadthausstrasse 4, 8400 Winterthur.

M+S 224

Für neues, modernes Restaurant in Olten suchen wir auf den 5. Oktober 1978 oder nach Vereinbarung einen qualifizierten, dynamischen

Küchenchef oder Koch

Service- sowie Buffetpersonal.

Bewerbungen an

E. Wyssbrod
Poststrasse 20b, Biel
Telefon (032) 41 51 77

P 06-30578

Hotel-Restaurant Alpina 3818 Grindelwald

sucht für lange Wintersaison oder Jahresstelle

Serviertochter Saaltochter

(auch Anfängerin)

Buffetochter Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Familie Kaufmann
Telefon (036) 53 33 33 7957

genève

Zur Verstärkung unseres Mitarbeiterstabes suchen wir zu baldmöglichem Eintritt

Empfangssekretär(in)

in Jahresstelle.
Erforderliche Sprachkenntnisse Deutsch, Französisch, Englisch.

Bildofferten erbeten an Direktion

hotel du midi geneve

Place Chevelu 4, 1201 Genève 8101



Wir suchen für die Wintersaison einen

Dancingkellner

Eintritt 15. Dezember 1978.

Schriftliche oder telefonische Anfragen an

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

8003

Gesucht nach Baden am Bahnhofplatz, zur Verstärkung unseres jungen Teams, ein erfahrener

Sous-chef

der sich in unserem vielseitigen Betrieb als Küchenchef weiterbilden kann.

Schriftliche Bewerbungen an:

Jürgen Kösslich
Bahnhofplatz 1, 5400 Baden oder persönliche Vorstellung nach telefonischer Vereinbarung.
Telefon (056) 22 56 08

P 02-475

Auberge gastronomique de campagne cherche pour tout de suite ou date à convenir

jeune cuisinier

dynamique et capable, pour seconder et remplacer le patron au fourneau. Salaire à discuter selon capacités.

Faire offre à:
Roger Ammann P 22-6192
Auberge Communale Eclépens/La Sarraz, tél. (021) 87 71 93

Valbella/Lenzerheide

Gesucht in lange Wintersaison tüchtiger

Jungkoch Hilfskoch Serviertochter

Regelmäßige Freizeit, zeitgemässe Entlohnung, Gratis-Skiflittabonnement.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte

Berghotel Restaurant
Tischa, Sartons,
Familie Schwarz,
7077 Valbella
Tel. (081) 34 11 93

P 13-30699

Hotel Maria Sils-Maria, Engadin

Für unser Hotelbüro suchen wir in Saison- oder Jahresstelle tüchtige, freundliche

Alleinsekretärin

sprachenkundig

Eintritt November/Dezember oder nach Übereinkunft.

Offerten erbeten an

H. Moeckli
Hotel Maria, 7514 Sils-Maria
Telefon (082) 4 53 17 7933

Lloyd's Baia Hotel de Vietri-Salerno

1 cat. ouvert toute l'année

cherche

une secrétaire-correspondant

- capable et avec initiative. Parfait allemand, français et anglais. Conditions à déterminer.

Détailleur curriculum, références à:
Italo Zanini
directeur de l'hôtel. 7905

Gesucht für interessanten, abwechslungsreichen Vertrauensposten

Direktionsassistentin

mit kaufmännischer Ausbildung

oder

Sekretärin/ Aide du patron

im Winter zur Führung des Sekretariates und Vorbereitung der Receptionsarbeiten. Nach Eröffnung Führung des Empfangs und Büromitarbeiter. Eintritt nach Übereinkunft.

Wenn Sie Interesse an einer guten Dauerstelle haben, melden Sie sich bitte bei

E. Fassbind
Hotel Continental, 6903 Lugano
Telefon (091) 56 11 12

6599



**TSCHUGGEN
HOTEL
AROSA**

Wintersporthotel allerersten Ranges sucht für die Wintersaison 1978/79 eine qualifizierte

Serviertochter

Bewerberinnen für diese interessante Stelle sind gebeten, ihre vollständigen Unterlagen zu senden an

Tschuggen Hotel
7050 Arosa
Telefon (081) 31 02 21

7813



ST. MORITZ

Hotel allerersten Ranges

sucht für die kommende Wintersaison (Ende November bis Ende März) folgende Mitarbeiter:

- | | |
|----------------|-----------------------------|
| Réception: | Empfangssekretär(in) |
| Büro: | Anfangssekretär |
| Loge: | Voiturier/Chauffeur |
| | Telefonistin |
| | Kioskverkäuferin |
| Etage: | Zimmermädchen |
| | Etagenportier |
| Küche: | Chef saucier |
| | Chef de garde |
| | Chef boulanger |
| Service: | Barmaid Club-Bar |
| | Chef d'étage |
| Restaurant | Serviertochter |
| «Le Chasellas» | Buffetochter |

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

8134



Sunstar Hotels Davos

Kommen Sie im Winter nach Davos. Arbeiten Sie in einem modernen, grosszügigen Erstklasshotel.

Wir suchen noch für lange Wintersaison (1. 12. 78 bis 21. 4. 79) für unsere Rôtisserie

1 Chef de rang 1 Commis de rang

mit Sprachkenntnissen.

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

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

8143

Ihre Stelle beim SV-SERVICE

Wer interessiert sich für eine Tätigkeit im Zugerland?

Die gegenwärtige Leiterin des von uns in Cham geführten Personalrestaurants übernimmt eine ander Aufgabe innerhalb unserer weitverzweigten Organisation.

Wir suchen auf den 1. Dezember oder nach Vereinbarung eine tüchtige

Betriebleiterin

zur umsichtigen Führung dieses Verpflegungsbetriebes und zur Gästebetreuung. Es werden täglich zirka 60 Mittagessen abgegeben. Ausserdem beliefert die Küche ein in der Umgebung ansässiges Unternehmen täglich mit 60 bis 100 Mahlzeiten. Gross ist die Nachfrage nach unserem Zwischenverpflegungsangebot.

Wir erwarten:
eine fröhliche Mitarbeiterin mit abgeschlossener gastgewerblicher oder hauswirtschaftlicher Ausbildung und Praxis, Führungsqualitäten, Organisationstalent und guten Umgangsformen.

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

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

SV-SERVICE Schweizer Verband Volksdienst
Neumünsterallee 1, 8032 Zürich
Telefon (01) 32 84 24, intern 51, Frau H. Furter
P 44-855

die attraktion am bodensee

seerestaurant
rorschach

Unsere Gäste stellen höchste kulinarische Ansprüche

Deshalb suchen wir einen qualifizierten, weiterfahrenen

Chef de service

In unserem bekannten Restaurant am Bodensee bietet sich einem fachkundigen Bewerber (zirka 26- bis 45jährig) eine einmalige Chance.

Ihre Aufgabe besteht darin, ein junges und strebsames Team zu führen und zu begeistern. Daneben sollten Sie auch in der Lage sein, das Personal weiter auszubilden.

Eine verantwortungsvolle Tätigkeit, die auch entsprechend honoriert 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



Mitarbeiten, mitgestalten, wo gute Leistung zählt

Für die kommende Wintersaison, mit Eintritt per 1. 12. 1978, suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Küche: **Chef garde-manger**
Commis pâtissier

Buffet: **1. Buffetdame**
Buffetkocher

Hotel: **Hotelpraktikant**
(für Keller- und Kontrollarbeiten)

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Bewerbungsunterlagen an die Direktion des Posthotels Valbella

(Telefon 081/34 12 12)

8129



Posthotel Valbella
7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon 081 34 12 12

Grindelwald

sucht in Dauerstellung zuverlässige und arbeitsfreudige

Sekretärin des Kurdirektors

Aufgabenbereich:

- Erledigung der Direktionskorrespondenz und Protokollführung
- Mithilfe bei Kongressen und Tagungen, Propaganda-Aktionen sowie kulturellen und sportlichen Veranstaltungen
- Betreuung von Studienreisen, Reisebürofachleuten und Journalisten

Verlangt werden

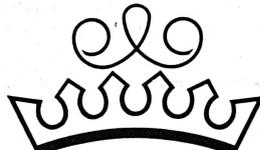
- kaufmännische Ausbildung mit einigen Jahren Praxis
- Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch
- Organisationstalent und Freude am selbständigen Arbeiten und am Umgang mit Menschen

Stellenantritt 1. Dezember 1978 oder nach Vereinbarung.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung. Richten Sie diese bitte mit den üblichen Unterlagen an

J. Luggen, Kurdirektor
3818 Grindelwald

8127



Führendes, neu renoviertes Erstklass-Hotel im Zentrum von Wengen, mit 120 Betten und Nebenbetriebe, sucht für kommende Wintersaison, ab 1. Dezember, evtl. 15. Dezember, noch folgende Mitarbeiter.

Restaurant à la carte **Saucier/ angehender Küchenchef**

qualifizierter

Chef de partie

Bars und Dancing **Barmaid**
Anfangsbarmaid

Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf, Foto und Gehaltsansprüchen richten Sie bitte an

S. Castellein
Hotel Victoria, 3823 Wengen/Berner Oberland
Telefon (036) 55 33 55

8033

Victoria Wengen

Zur Organisation und Überwachung der Empfangsabteilungen in unseren 3 Zweisaisonbetrieben suchen wir in Jahresstellung

Chef de réception/ Vize-Dir.

Wir erwarten:

Routine im Empfangswesen, Initiative, Selbständigkeit und Verantwortungsbewusstsein.

Interessenten oder Interessentinnen bitten wir um Bewerbung an die Direktion

Kurhotelgesellschaft Schuls, 7550 Scuol
Tel. (084) 9 05 92

8148



Hotel zum Storchen

Das Hotel zum Storchen sucht per sofort oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

Commis de cuisine
Partie-Koch
Restaurationskellner
(Rötisserie)
Zimmermädchen

Wir erwarten ein grosses berufliches Können.

Wir bieten überaus hohe Verdienstmöglichkeiten und ausgebaute Sozialleistungen.

Bewerbungen mit ausführlichen Unterlagen an die Direktion

Hotel zum Storchen
Weinplatz 2, 8001 Zürich 22
Telefon (01) 211 55 10

8066

Für unseren lebhaften und vielseitigen **Restaurations- und Konzertbetrieb** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung nettes

● Servierpersonal

und

● Office-Burschen/-Mädchen

sowie

● Officeaushilfen

(Burschen/Mädchen)

● Buffetaushilfen

Gute Verdienstmöglichkeiten und beste Anstellungsbedingungen garantiert. Zimmer im Hause.

Geregelte Arbeitszeit.



Herr oder Frau Lisak freuen sich auf Ihren Anruf.
P 05-10107

SAVOGNIN

Hotel Arlos

neben Gondelbahnstation

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir für die Wintersaison, Dezember bis April,

2 Serviertöchter
1 Koch
1 junges Mädchen

(evtl. auch ältere Frau) für Kiosk

Gerne erwarten wir Ihren Anruf

Fam. Steier-Hartmann
Tel. (081) 74 17 74

8144

Schmidt-Agence AG, Basel

Wir führen gesamtschweizerisch eine kleinere Kette von Restaurationsbetrieben verschiedenartiger Konzepte und unterschiedlicher Grösse.

Als rechte Hand für den Abteilungsleiter suchen wir per 15. November oder nach Vereinbarung eine

Sekretärin

Ihr Aufgabenbereich umfasst insbesondere alle administrativen Arbeiten im Personalbereich. Sie unterstützt den Abteilungsleiter bei der Budgetierung, der Budgetkontrolle und der Erarbeitung von Verkaufsprogrammen. Sie hat Freude an der Korrespondenz und am selbständigen Arbeiten, ist kreativ und besitzt Organisationsinstinkt.

Wir wünschen uns eine Interessentin mit KV- oder Handelsschulabschluss, evtl. mit Praxis in der Verwaltung von Hotels bzw. Restaurationsbetrieben oder eine Absolventin der Hotel- oder Gastgewerbeschule. Sprachen: Deutsch und gute Französischkenntnisse.

Wir offerieren ein der Aufgabe entsprechendes Gehalt, gute Sozialleistungen, gleitende Arbeitszeit mit Einsatzort in Basel sowie Verpflegungsmöglichkeit im Personalrestaurant.

Gerne erwarten wir Ihre handschriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien. Schmidt-Agence AG, Kioskunternehmen Personalabteilung, Savogelstrasse 34, Postfach, 4002 Basel
P 03-1376

Nestlé

Nous cherchons pour notre restaurant d'entreprise un

cuisinier

possédant une formation complète et une solide expérience professionnelle. En plus des repas pour le personnel, il devra collaborer à la préparation des réceptions et repas d'affaires.

Nous souhaitons engager une personne ayant un réel talent culinaire, sachant faire preuve d'initiative et d'imagination. Il est important que sa personnalité et son caractère lui permettent de s'intégrer sans difficultés dans une équipe de travail.

Nous offrons un horaire régulier, la semaine de 5 jours ainsi que les prestations sociales d'une grande entreprise.

Mlle Y. Zonca de notre Département du Personnel, tél. (021) 51 02 11, interne 2111, est à votre disposition pour vous donner de plus amples renseignements et vous faire parvenir une formule de candidature.

Les offres écrites peuvent lui être adressées au Département du Personnel NESTLÉ, 1800 Vevey.

OFA 154.205.739

Nestlé

Für die kommende Wintersaison suchen wir für unsere «Renaissance Bar» bestqualifizierten

Barman

Diese Stelle setzt überdurchschnittliche, fachliche Qualitäten sowie Flair im Umgang mit unserer sehr anspruchsvollen, internationalen Kundschaft voraus.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Volle Diskretion und speditive Behandlung wird zugesichert.

8107



Palace Hotel, 7500 St. Moritz, Tel: 082/21101.

Hotel Alpenrose 3823 Wengen

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison (15. 12. bis Ostern) noch folgende Mitarbeiter

1 Jungkoch

(Commis de cuisine) in kleinere Brigade sowie

1 Praktikantin

für Büro und Réception

wird in alle Bereiche eines Hotelbüros eingearbeitet.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen sowie Gehaltsansprüchen an

Familie P. von Allmen
Hotel Alpenrose, CH-3823 Wengen
Telefon (036) 55 32 16

8097

Wir sind ein Hotel allerersten Ranges in einem berühmten Schweizer Sommer- und Winterkurort.

Zur Führung unserer diversen Restaurants und Bars suchen wir einen

1. Maitre d'hôtel/ Restaurantdirektor

Einem erstklassigen, bestqualifizierten Mitarbeiter bieten wir eine herausfordernde Aufgabe, eine gute Einführung in das vielseitige Arbeitsgebiet, ein freundliches Betriebsklima und sehr gute Bedingungen, wie z. B. 5 Wochen Ferien im Jahr.

Richten Sie Ihre Bewerbung bitte unter Chiffre 8108 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel
**WILDEN
MANN**
6003 Luzern, (041) 23 16 66

sucht in Jahresstelle

1. Sekretärin
(Chef de réception)
Eintritt nach Übereinkunft.

Bewerbungen mit Bild und Zeugniskopien an die Direktion. 8128

Auf Anfang 1979 suchen wir für unser neu zu eröffnendes Restaurant im Fürstentum Liechtenstein einen jungen, dynamischen

Geranten

(evtl. Ehepaar)

mit Fähigkeitsausweis A. Verfügen Sie über eine abgeschlossene Kochlehre und über genügend gastgewerbliches Know-how, schreiben Sie uns mit den üblichen Unterlagen (Referenzangaben erwünscht) unter Chiffre 33-970007 an Publicitas, 9470 Buchs.



sucht per 1. Dezember 1978 oder nach Vereinbarung

Chef de partie Commis de cuisine

Angebote an
Paul Tüller
Restaurant Schützenstube
4410 Liestal
Telefon (061) 91 08 08
OFA 134.164.049.6

Restaurant Au Rendez-vous 3818 Grindelwald

Nach 6jähriger Tätigkeit verlässt uns unser Küchenchef. Wir suchen daher per 1. Dezember 1978 in Jahresstelle

Küchenchef

in kleine Brigade. Geregeltete Arbeits- und Freizeit, zeitgemässe Entlohnung. 3-Zimmer-Wohnung steht zur Verfügung.

Offerten erbeten an
E. Borel
Restaurant Au Rendez-vous
3818 Grindelwald
Tel. (036) 53 11 81 7435

Laufend sehr interessante Stellen in

Neuseeland, Bermudas, Südafrika

für Köche, Bäcker/Pâtissiers, qualifiziertes Hotelpersonal mit Lehrabschluss oder Hotelfachschule.

Wir haben seit 35 Jahren Erfahrung im Vermitteln von Auslandsstellen. Bitte rufen Sie uns an, wir beraten auch Sie gerne.



Stellenvermittlungsbüro
Express
Bundesplatz 10
6003 Luzern
Tel. (041) 22 65 15
P 25-573

Restaurant au Rendez-vous 3818 Grindelwald

sucht per 10. Dezember 1978

Serviertochter oder Kellner Buffettochter oder -bursche Barman Commis de cuisine

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit, angemessene Entlohnung.

Offerten erbeten an
E. Borel
Restaurant au Rendez-vous
3818 Grindelwald
Telefon (036) 53 11 81 7474

Hotel Kraft

sucht auf Ende Jahr oder Übereinkunft

sprachgewandte

Service-Angestellte

(mit Service-Lehre) zur Führung von kleiner Brigade.

Melden bei
Frau Waldmeier
Telefon (061) 26 88 77 7849

Wir suchen auf Wintersaison zwei nette

Serviertöchter

Gute Verdienstmöglichkeit.

Auf Ihren Anruf freut sich
Fam. B. Schumacher
Hotel Alpina
7323 Wangs/Pizol
Telefon (085) 2 20 86
7853

Hotel Restaurant de premier rang à Genève

cherche

1 apprenti cuisinier

de langue française ayant déjà travaillé dans la restauration.

Offres sous chiffre 7160 à Hotel-Revue, 3011 Bern.

Im Herzen der Altstadt von Bern suchen wir per sofort freundliche

Serviertochter eventuell Kellner

Guter Lohn, geregelte Freizeit.

Hotel zum goldenen Adler
Gerechtigkeitsgasse 7
3001 Bern
Telefon (031) 22 17 25 7878

Hotel Donatz 7503 Samedan

sucht junge, freundliche

Serviertochter

Saison- oder Jahresstelle.

Offerten erbeten an

René Donatz
Telefon (082) 6 52 90 7869



Wir suchen nette(n), freundliche(n)

Serviertochter oder Restaurationskellner

Eintritt nach Übereinkunft. Guter Verdienst nebst geregelter Arbeitszeit.

Fachkundige Person wende sich an:

Th. Gerber
Postfach 124, 3000 Bern 7
Telefon (031) 22 11 33 7631

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.

P 44-61

HOTEL FÜRIGEN
Bankettsäle
Restaurants Bars Dancing

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter:

Serviertöchter
für Grill, à la carte, sehr guter Verdienst (Jahresstelle)

Restaurations-töchter
für Buure-Beiz, Café-Restaurant, guter Verdienst

Chef de réception
(Dame oder Herr) Jahresstelle

Sekretärin
(NCR) Jahresstelle

Bestqualifizierte Interessenten senden Ihre vollständigen Unterlagen an:

Hotel Fürigen
6362 Fürigen 7820
Telefon (041) 61 12 54



Café-Restaurant Du Théâtre, Bern

sucht per sofort oder nach Übereinkunft, in vielseitigen und anspruchsvollen A-lacarte-Service, mit guten Verdienstmöglichkeiten

versierte, freundliche

Restaurationstochter

oder

Restaurationskellner

sowie

Chef pâtissier

Bewerbungen nimmt gerne entgegen

Ernesto Schlegel
Theaterplatz 7, 3011 Bern
Tel. (031) 22 71 77
7984

Jelmoli Glatt

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Serviertochter/Kellner und einen Jungkoch

Wir bieten:

- angenehmes Arbeitsklima
- geregelte Arbeitszeit
- Sonntag frei

Wenn Sie sich für diese Stelle interessieren, dann rufen Sie uns bitte an, wir informieren Sie gerne.

JELMOLI GLATT SA, Personalabteilung
8301 Glattzentrum bei Wallisellen
Telefon (01) 830 44 11 (int. 517) P 44-3600

Restaurant Gmüetliberg

das fröhliche Restaurant an herrlicher Aussichtsloge, direkt bei der Endstation Uetliberg in der Nähe der Stadt Zürich

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

Ein initiativer Jungkoch mit Freude am Beruf findet bei uns die Möglichkeit, sich in einer kleineren Brigade voll zu entfalten.

Wir bieten Ihnen sehr gute Verdienstmöglichkeiten, fortschrittliche Sozialleistungen und ein angenehmes Arbeitsklima.

Sollten Sie sich für diese Stelle interessieren, so telefonieren Sie uns und kommen einmal vorbei. Sie werden sehen, der Uetliberg ist eine Reise wert.

Restaurant Gmüetliberg
Herr A. Chierzi, 8138 Uetliberg
Telefon (01) 35 92 60

P 03-1376

Für unser Touristen- und Ferienhaus mit öffentlichem Restaurant, ob Unterwasser im Toggenburg, 1150 m ü. M., suchen wir auf Frühjahr 1979

Gerantenehepaar

(evtl. auch mit eigenem Koch), welches fähig ist, unser Haus in Regie zu führen und für die Verpflegung der Gäste zu sorgen (100 bis 110 Pensionsplätze). Gewünscht wird gelernter Koch oder Köchin mit guten Umgangsformen, der auch für den Unterhalt des Hauses und der Umgebung zu sorgen hat.

Der Bewerber muss befähigt sein, Vollpension und Einzelmahlzeiten abzugeben. Ferner muss er die Wirtfachprüfung für den Ausschank von alkoholischen Getränken besitzen.

Wir bieten gut eingerichtetes Haus mit moderner Küche und neuer, schöner Gerantenehepaar. Nebst der Grundbesoldung wird eine Provision ausbezahlt. Das Haus ist das ganze Jahr geöffnet und liegt in gutem Ausflugs-, Wander- und Skigebiet.

Es kommen nur bestausgewiesene und erfahrene Bewerber in Frage.

Handgeschriebene Offerten mit Fotos, Zeugniskopien, Lebenslauf, Referenzen und Leumundzeugnis der Gemeinde sind zu richten an die

Hausverwaltung «Seegüetli»
TVN Sektion Winterthur
Postfach 55, 8402 Winterthur

8133

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



1100 m - 2800 m

Hotel Vorab

sucht für Wintersaison (Eintritt nach Übereinkunft)

2 Saaltöchter oder -kellner Garde-manger Kochlehrling

(evtl. Eintritt sofort)

Es kommen nur Schweizer oder Jahresaufenthalter in Frage.

Hoher Verdienst, angenehmes Arbeitsklima sowie geregelte Arbeitszeit werden zugesichert.

Offerten erbeten an

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

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

7662

7451 Savognin Hotel Tgesa Romana

sucht auf kommende Wintersaison

- 2 Serviertöchter oder Kellner**
- 2 Buffettöchter**
- 2 Commis de cuisine**
- 1 Pizzaiolo**

Offerten mit Foto und Zeugniskopien erbeten an

G. Savoldelli-Cadotsch
Telefon (081) 74 15 44

7844

Wir haben sehr interessante und ausbaufähige Positionen neu zu besetzen!

- 2. Chef de réception** (auch Dame)
- 300 Betten, NCR 42, kleines Team
 - Erfahrung und gute Fremdsprachenkenntnisse
 - Eintritt nach Übereinkunft

Chef de service «Bankett»

- eine interessante Position für einen jüngeren, aufstrebenden Servicefachmann, der sich im F & B weiterbilden möchte
- Eintritt sofort oder nach Übereinkunft

Chef de bar «Essbar» (auch Dame)

- gute Servicekenntnisse, freundliches Auftreten
- Eintritt 1. Dezember 1978

**Kellner «Bankett»
Serviertöchter**

- Eintritt sofort

Bitte melden Sie sich telefonisch bei unserem Personalchef, Herrn Bodo Schöps, oder senden Sie Ihre Offerte. Wir werden Ihre Bewerbung mit der nötigen Diskretion behandeln.

Bewerbung einsenden an:

HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinentorstrasse 25
Personalbüro / 061-2218 70



**THE ATALLAH HOUSE
RIYADH**

Das Atallah House, ein modernes Geschäftshotel unter Schweizer Leitung, wurde mit dem neuen Al Khozama Hotel um 400 Betten erweitert. Beide Hotels befinden sich in Riyadh, der Hauptstadt von Saudi-Arabien.

Im Laufe des Winters/Frühjahres 1979 suchen wir zur Ergänzung des Mitarbeiterstabes:

- Chefs de partie**
- Commis des cuisine**
- Pâtissiers**
- Bäcker**
- Laundry Supervisor**

(Englischkenntnisse erwünscht)

Betriebsassistenten

(Hotelfachschulausbildung und gute Englischkenntnisse sind erwünscht)

Hotelmechaniker

Sie haben bei uns erstklassige Anstellungsbedingungen:

- 1-Jahres-Vertrag nach SHV-Normen
- Steuerfreies Salär in Schweizer Franken, in der Schweiz auf Ihr Bankkonto überwiesen
- Sehr gute Unterkunft und Verpflegung
- Alle 4 Monate bezahlter Heimaturlaub, insgesamt 7 Wochen Ferien
- Sämtliche Flugreisen werden durch uns bezahlt
- Aufstiegs- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Telefonieren Sie Herrn Christian Lendi, der Ihnen gerne weitere Auskünfte gibt.

Telefon (01) 202 15 88
GUSTAR AG
Steinentischstrasse 5, 8027 Zürich



8077



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:



- | | | | |
|-----------------------------------|--|--|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Zürich | <input type="checkbox"/> Regensdorf-Zürich (Holiday Inn) | <input type="checkbox"/> Kempththal (Autobahn) | <input type="checkbox"/> Stuttgart |
| <input type="checkbox"/> Basel | <input type="checkbox"/> Opfikon-Zürich (Holiday Inn) | <input type="checkbox"/> Pfäffikon SZ | <input type="checkbox"/> Wiesbaden |
| <input type="checkbox"/> Bern | <input type="checkbox"/> Luzern | <input type="checkbox"/> Sihlbrugg | <input type="checkbox"/> Viernheim |
| <input type="checkbox"/> Lausanne | <input type="checkbox"/> St. Gallen | <input type="checkbox"/> Walensee | <input type="checkbox"/> Essen |
| <input type="checkbox"/> Genf | <input type="checkbox"/> Würenlos (Autobahn) | <input type="checkbox"/> München | <input type="checkbox"/> Bonn |
| <input type="checkbox"/> Lugano | | <input type="checkbox"/> Frankfurt | <input type="checkbox"/> London |
| | | <input type="checkbox"/> Hannover | <input type="checkbox"/> Kairo |
- als
- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Chef de partie | <input type="checkbox"/> Gouvernante |
| <input type="checkbox"/> Commis de cuisine | <input type="checkbox"/> Essbarverkäuferin |
| <input type="checkbox"/> Pâtissier | <input type="checkbox"/> Zimmermädchen |
| <input type="checkbox"/> Chef de rang | |
| <input type="checkbox"/> Service-Steward | |
| <input type="checkbox"/> Service-Hostess | |
| <input type="checkbox"/> Commis de rang | |
| <input type="checkbox"/> Commis de bar | |
- 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 Zürich

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Nachréceptionist Telefonistin Chef entremetier Commis pâtissier Casserolier

Wir bieten Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit, einen hohen Lohn, Verpflegung im Personalrestaurant sowie auf Wunsch ein schönes Zimmer in unserem nahegelegenen Personalhaus. Gerne erwartet unser Personalchef, Herr P. Schnüriger, Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Zürich
Neumühlequai 42, 8001 Zürich
Tel. (01) 60 22 40

7991

Hotel-Restaurant «Waldhaus Polisina»

Neueröffnung Dezember 1978

In der Nähe von Würzburg, direkt am Main, mitten im fränkischen Weingebiet, eröffnen wir ein neues Country-Zentrum mit verschiedenen Restaurants, Weinstube, Gartenterrasse, Konferenzräume, Schwimmbad, Sauna, Solarium, Tennisplätze, Sportanlagen. Wir suchen per Vereinbarung

- 2. Chef de service**
- Kellner** (Service à la carte)
- Serviertöchter** für die Weinstube

- Chef de cuisine**
- Chefs de partie**
- Commis de cuisine**
- Hotel-Sekretärinnen**

Aufgrund des EWG-Abkommens können wir nur Personal aus EWG-beteiligten Ländern beschäftigen (Deutschland, Italien, Frankreich). Die Kandidaten sollten im weiteren mindestens einige Jahre Schweizer-Hotellerie-Erfahrung mit sich bringen. Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind zu richten an
Vérene Wild/Peter Bärtschi,
Il Nido Ticinese,
6911 Vico-Morcote (TI).

7891

flora

Hotel Flora
6003 Luzern
beim Bahnhof
☎ 041 - 24 44 44

Neueröffnung Frühjahr 1979

Das neue Hotel Flora**** mit 280 Betten wird am 1. Mai 1979 eröffnet. Wir suchen auf anfangs 1979 einen Mitarbeiter als

Leiter der Hotelabteilung

Wir bieten Ihnen eine selbständige, verantwortungsvolle Stelle im Beherbergungsbereich. Neben der Réception tragen Sie die Verantwortung für Arbeitseinsatz, Verkauf und Rendite Ihrer Abteilung.

Wir verlangen fundierte Kenntnisse in der Hotellerie. Sie sollten über sehr gute Beziehungen zu Reiseagenturen und -organisatoren, vor allem im Gruppengeschäft, verfügen.

Schriftliche Offerten mit Unterlagen richten Sie bitte an
Erich Fischer, Dir.
Zentralstr. 8, 6003 Luzern

8062

Snackrestaurant	alle Zimmer mit Bad
Stadtrrestaurant	280 Betten
Diskotheke	Direktwahltelefon
Ländlerkeller	Radio · TV · Telex
Hotelbar	☑ 100 Autos

Kongresshaus Zürich

sucht per sofort oder nach Übereinkunft, zur Ergänzung der Küchenbrigade,

Chef entremetier Chef tournant Commis

für unser Restaurant Français qualifizierten

Kellner

Interessenten wenden sich bitte an das Personalbüro des
Kongresshauses Zürich
Gotthardstr. 5, 8002 Zürich
Telefon (01) 201 66 88

8068

Gesucht für

Nordschweden junger Küchenchef

25- bis 30jährig, in Seebadhotel.

- Anforderungen:**
- Englischkenntnisse
 - selbständiges Arbeiten gewöhnt,
 - ledig

- Wir offerieren:**
- 40-Stunden-Woche
 - Überzeit bezahlt
 - 5 Wochen Ferien
- Anreise wird bezahlt.

Anfragen an
Hotel Florhof, Zürich
Telefon (01) 47 44 70, Hrn. Fitze verlangen.

8054

Hotel Freienhof Thun

120 Betten, Restaurant, Spezialitätenrestaurant
Aarestube, Banketträume bis 450 Personen,
Schiffsrestauration Thuner- und Brienzsee

Wir suchen auf 1. Januar 1979 oder nach Vereinbarung

Küchenchef

für grössere Brigade

qualifizierten

Lehrlingsausbildner

sowie

Saucier

Auf 1. November oder nach Vereinbarung

Entremetier Commis entremetier

Bewerbungen erbeten an die Direktion.
Hotel Freienhof, 3600 Thun
Telefon (033) 22 46 72

7847

Bahnhoft buffet Bern
sucht für die Brasserie/Taverna und teilweisen Einsatz in anderen Abteilungen

Chef de service
Auch Anfänger mit entsprechender Ausbildung werden gerne berücksichtigt.

Wir wünschen uns einen sprachgewandten und kontaktfreudigen Mitarbeiter, der auf die Wünsche unserer Gäste einzugehen vermag. Es handelt sich um einen sehr selbständigen Posten. Geregelter Arbeits- und Ferienzeit, gute Sozialleistungen wie Pensionskasse usw. Melden Sie sich bitte schriftlich oder telefonisch.

Eintritt Januar 1979 oder nach Vereinbarung.

Fritz Haller, Bahnhoft buffet Bern
Tel. (031) 22 34 21

8103

Flumserberge
Wir suchen für kommende Wintersaison

1 Koch
1 Serviertochter
1 Mädchen
für Küche und Zimmer

Anfragen an
Hotel Schwendiwiese
8891 Tannenheim
Telefon (085) 3 11 25

8122

Cafe MERKUR Restaurant

Wissen Sie, was ein(e)
Springer(in)
ist? So bezeichnen wir einen Mitarbeiter, der überall dort eingesetzt wird, wo gerade Not am Manne ist, der also von Stelle zu Stelle springt. Eine solche Position haben wir zurzeit in unserer Restaurantskette mit 16 Betrieben für die Ablösung unserer

Geschäftsführer
zu besetzen, da die bisherige Stelleninhaber unseren neueröffneten Betrieb übernimmt.

Für diesen Posten stellen wir uns einen Kadermitarbeiter (oder Kadermitarbeiterin) vor, der über eine umfassende Ausbildung im Gastgewerbe verfügt. Daneben muss er im Besitz des Fähigkeitsausweises sein. Weitere Voraussetzungen sind Unabhängigkeit, Anpassungsfähigkeit und Erfahrung in der Mitarbeiterführung.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an folgende Adresse:

MERKUR AG
Abl. Eigene Gaststätten
Fellerstr. 15, 3027 Bern

P 05-6036

Food- and Beverage Costcontroller
(in Jahresstelle)

Für diese sehr anspruchsvolle Tätigkeit erwarten wir schon gut fundierte Vorkenntnisse im Bereich der Warenannahme, des Lagerwesens und der Küchen- und Getränkekontrolle; wobei einschlägige Erfahrungen in Hotelkettens von Vorteil wären.

Es erwartet Sie eine sehr interessante Aufgabe, in welche Sie gut eingeführt werden.

Wenn Sie an dieser Stelle interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Volle Diskretion und speditive Behandlung wird zugesichert.

8106

BADRUTT'S PALACE HOTEL ST. MORITZ

Palace Hotel, 7500 St. Moritz, Tel: 082. 2.1101.

Saas-Fee

Hotel Bristol
sucht für die Wintersaison

2 Serviertöchter
1 Commis de cuisine

Offerten sind zu richten an
Fam. Othmar Bumann
Hotel Bristol, 3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 24 34 7948

Bellevue Palace Hotel Bern

Wir suchen zu baldmöglichstem Stellenantritt oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Büro
Büropraktikant
Büropraktikantin

Küche
Chef tournant
Commis saucier
Commis de cuisine

Casserolier
Küchenbursche

Economat
Economatgouvernante
Hotelfachassistentin
Aide-Gouvernante

Bar
Barmaid
Barmaidpraktikantin

Office
Officeburschen
Officemädchen

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C. Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an
Hans Kunze, Personalchef
Bellevue Palace Hotel, Bern
Telefon (031) 22 45 81

8075

Hotel-Restaurant Blume
3800 Interlaken

Auf anfangs Dezember suchen wir für das Restaurant (Tellerservice) tüchtige

Serviertochter
Arbeiten Sie gerne in einem kleinen, lebhaften Betrieb, dann rufen Sie und doch bitte an.

Familie H. Oberli-Steiner
Telefon (036) 22 71 31

7646

Die Hotel- und Restaurationsbetriebe der Thermalquelle AG in Zurzach
suchen in Jahresstelle

Hotelsekretärin
Eintritt: sofort oder nach Übereinkunft.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Zeugniskopien.

Turmhotel
8437 Zurzach
M. Jordan-Kunz, Dir. 7846

Gesucht per 1. November 1978 oder nach Übereinkunft in mittelgrossen Hotel-Restaurant-Betrieb

Sekretärin/ Aide du patron
Berufskennntnisse und Fremdsprachen erforderlich.

Offerten an
Frau G. Wüger
Hotel Sternen Oerlikon
Schaffhauserstrasse 335
8050 Zürich 7605

Hotel-Restaurant Bären, 3715 Adelboden
Wir suchen mit Eintritt auf 1. Dezember 1978

Serviertochter
Zimmer- und Lingerie mädchen

Offerten an P. Trachsel
Telefon (033) 73 21 51 8018

kurhotel bad ramsach
4448 Läuflingen
Telefon 062-69 23 23

Wir können Ihnen gute Stellen offerieren:
Als Köche in einer vorzüglich eingerichteten Küche als Kellner oder Serviertöchter können Sie im Hotelsaal, oder im à la carte Restaurant arbeiten. Fröhlichen freundlichen Mädchen können wir Arbeitsplätze in Lingerie, für kalte Küche, im Office oder am Buffet anbieten. Ihr Eintritt könnte im Oktober oder Ende Januar erfolgen.

Wir können Ihnen schöne Zimmer oder 2- und 3-Zimmerwohnungen zwei Min. vom Hotel offerieren. Bei uns hat es sicher eine gute Stelle nach Ihrem Geschmack. Telefonieren Sie uns und vernehmen Sie von Frau oder Herrn Kälin alles Wissenswerte.

Hotel Bergdohle
3981 Riederalp

Gesucht auf Anfang Dezember 1978 bis Ende April 1979 tüchtiger, selbständiger

Alleinkoch
eine freundliche und tüchtige

Serviertochter
Telefon (028) 27 13 37

P 36-012516

Hôtel du Rhône
1950 Sion

Nous cherchons
assistant de direction
secrétaires de réception
stagiaire de réception
sommelier

Faire offre avec curriculum vitae et prétentions de salaire à la direction.
Tél. (027) 22 82 91 7904

In heimeliges Restaurant im Städtchen Laufen
(20 km von Basel)

suchen wir in unser kleines Team 1 freundliche

Serviertochter
wenn möglich mit Französischkenntnissen und im Speisesservice gewandt. Schichtbetrieb, geregelte Freizeit, hoher Verdienst.

Sowie
1 Tochter
für Buffet und Lingerie. Hoher Lohn, geregelte Freizeit und Familienanschluss.

Hotel-Restaurant Lamm
4242 Laufen 8011

Restaurant Gambrinus, Baden
Für unsere Küchenbrigade suchen wir noch einen tüchtigen, fachlich bestens ausgewiesenen

Chef de partie
(Entremetier)
Wir offerieren Ihnen ein tolles Arbeitsklima, geregelte Freizeit und ein Ihren Fähigkeiten entsprechendes Salär. Fünftagewoche.

Interessenten wollen sich bitte melden bei Tel. (056) 22 85 88 (Frl. Lacher)

8067

Sporthotel Riffelberg
3920 Zermatt

cherche

assistant de direction
maitre d'hôtel
sommelier
portier
lingère
caissier

pour saison d'hiver.
Entrée à convenir.

Veillez adresser les offres à
Monsieur Lionel Dupart
Hotel Riffelberg, 3920 Zermatt
Tel. (028) 67 22 19

8139

Hotel du Sauvage

Für unser stimmungsvolles Bar-Dancing mit allerbesten Show-Bands suchen wir per 1. November oder nach Vereinbarung flinke und charmante

Dancinghostesse/ Serviertochter
(Schweizerin)
(servierkundige Anfängerin wird angelernt)
erfahrene

Hotelsekretärin/ Réceptionniste

zur Erledigung der gesamten Gästekorrespondenz und Réceptionablösung. (NCR 42), D, F, E mündlich und schriftlich Bedingung. Steno erwünscht. Eintritt zirka 15. Dezember.

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten, phantastische Wintersportmöglichkeiten vor dem Haus, modernste Arbeitsbedingungen.

Gerne erwarten wir Ihre Kurzofferte oder Ihren telefonischen Anruf.

Direktion, Hotel du Sauvage
3860 Meiringen
Telefon (036) 71 41 41

7823

HOTEL KRONE LENZBURG

Spezialitätenrestaurant, Snackbar
Hotel mit Hallenschwimmbad

bestbekanntes Haus zwischen Zürich und Bern, sucht in Jahresstelle

qualifizierten

Chef de cuisine
(evtl. Anfangsküchenchef)

Wir erwarten:
Sichere Führung einer mittleren Brigade Bankett- und Restaurations Erfahrung Phantasie in der Menügestaltung Freude am Beruf Gute Kalkulation und Lehrlingsausbildung

Wir bieten:
Selbständigen Arbeitsbereich Überdurchschnittlichen Lohn mit fortschrittlichen Sozialleistungen

Wir erwarten gerne Ihre persönliche oder schriftliche Anfrage.
Familie Charly Gruber-Hofer
Telefon (064) 51 42 60

7633

Cincilla Night-Club, Ascona

Per il nuovo night-club site a S. Bernardino GR cerca:

1 barmaid
1 aiuto-barmaid
1 guardarobiera

Inviare certificati con foto alla direzione.
Tel. (093) 35 51 71

7990

Restaurant Dübendörfli Dübendorf

Infolge Restauranterweiterung - dem bestehenden Restaurant wird eine Rôtisserie angegliedert - sucht der Wirt einen qualifizierten

Küchenchef

sowie eine tüchtige, fachkundige

Serviertochter

mit Eintrittstermin auf 1. Dezember 1978.

Offerten und Anfragen sind zu richten an
Restaurant Dübendörfli
8600 Dübendorf
Telefon (01) 821 20 64 oder
samstags (01) 56 59 39 8078

Aussichts-Restaurant BUCHENEGG

Für unser bekanntes Spezialitätenrestaurant suchen wir nach Übereinkunft

Geschäftsführer- Assistentin

Aufgabenkreis:

Personalführung, Personaleinsatz planen, Personalbeschaffung, Buchhaltung, Statistiken, Kassabuch, Chef-de-service-Ablösung, Gouvernantenfunktion, Organisation von Banketten und Spezialitätenwochen, Werbung usw.

Dieser Posten bietet einer ausgebildeten Dame alle Möglichkeiten, sich kreativ und selbständig zu entfalten.

Senden Sie Ihre Bewerbung bitte an

Bruno Eltschinger
Restaurant Buchenegg
8143 Buchenegg-Zürich 7439



Parkhotel Bellevue 3775 Lenk

Renommiertes Erstklasshotel im Berner Oberland sucht für die bevorstehende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter

Büro/
Réception: **2. Sekretärin/
Praktikantin**

Bar/Saal: **Kellner/Tournant**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an
Fam. S. Perrollaz, Besitzer
Telefon (030) 3 17 61 8082

ZÜRICH REGENSDORF MÖVENPICK HOTEL HOLIDAY INN Partner guter Organisation

Suchen Sie einen verantwortungsvollen Posten mit Kaderfunktion, an welchem Sie Ihre gründliche Ausbildung in Service und Küche, Ihr Talent zum Organisieren, Ihre Kenntnisse in der Verkaufsadministration anwenden und vertiefen können?

Wir bieten einem jungen, ausgebildeten Fachmann die Chance als

Bankettassistent zu arbeiten.

Die Position bietet einen breiten und interessanten Arbeitsbereich und verlangt ein hohes Mass an Einsatz, Selbständigkeit und Initiative.

Nebst guten Sozialleistungen bieten wir Ihnen eine den Anforderungen entsprechende Entlohnung. Fühlen Sie sich angesprochen, so rufen Sie uns bitte an. Wir geben Ihnen gerne die nötigen Auskünfte.

Mövenpick Hotel Holiday Inn
Zentrum Zürich-Regensdorf
Telefon (01) 840 25 20 (R. Pfister)

P 44-61



ZÜRICH-REGENSDORF
Tel. 01 840 25 20 Telex 53658



Grand Hotel Hof Ragaz

7310 Bad Ragaz
Telefon (085) 9 01 31

In unser von internationaler Kundschaft sehr gut besuchtes Erstklasshotel suchen wir freundliche, gewissenhafte

Sekretärin

Anfängerin kann angelernt werden.

Anforderungen:

flinkes Maschinenschreiben, möglichst Stenografie, Fremdsprachen, gute Auffassungsgabe.
Eintritt 1. Dezember 1978 oder zu vereinbaren.

Offerten mit Foto und den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an die Direktion. 8061

Bad
Ragaz

Gesucht für Wintersaison

1 Garde-manger 1. Saalkellner Saalpraktikant oder -praktikantin Restaurationskellner oder -tochter

Offerten an
Hotel Jungfrau
3825 Mürren 8069

Gesucht

Hotelsekretärin

Eintritt so bald als möglich.

Wollen Sie sich telefonisch oder schriftlich an folgende Adresse wenden.

Hotel Drei Könige
9475 Sevelen
Telefon (085) 5 54 22 7898

Gesucht freundliche

Serviertochter oder Kellner

(eventuell Anfängerin)

in modernen Restaurantbetrieb, guter Verdienst, geregelte Freizeit.

E. Helbling
Hotel Schiff
8715 Bollingen
bei Rapperswil
oberer Zürichsee
Telefon (055) 27 18 13 P 19-924

Gesucht nette, tüchtige

Serviertochter

Guter Lohn, geregelte Arbeitszeit.

Offerten an ASSA 79-56825
R.+H. Schüpbach
Landgasthof Löwen
3515 Oberdiessbach
Telefon (031) 97 02 01

Hotel Adler 3715 Adelboden

Wir suchen für Wintersaison

Barmaid Serviertochter

Offerten an P. Trachsel
Telefon (033) 73 21 61 8019

Moderner Restaurationsbetrieb in Zürich
sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de partie/saucier Commis de cuisine

Bewerber erhalten gerne Auskunft unter
Tel. (01) 32 25 00 und 32 34 00
(Herrn Berres oder Frau Deubelbeiss verlangen)

Zoo-Restaurant Outpost
Zürichbergstr. 219, 8044 Zürich P 44-61



Kulm Hotel, St. Moritz

Haus allerersten Ranges

sucht für kommende Wintersaison

Loge **Telefonist(in)**
Büro **Telexistin-Sekretärin**
(dreisprachig)
Küche **Sous-chef**
1. Pâtissier
2. Pâtissier
Bäcker
Etage **Zimmermädchen**
Tournante
Portier-Tournant
Lingerie **Glätterin**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an

Kulm Hotel
7500 St. Moritz
Telefon (082) 2 11 51 7959



sucht für kommende Wintersaison jungen

Koch

Offerten sind zu richten an
Hotel Anita, 7050 Arosa
Tel. (081) 31 11 09 8064

Gesucht in Tessiner Kurort
auf Februar/März 1979

Aide du patron

Leiterin, Sekretariatsarbeiten, Service usw., in Kleinhotel (60 Betten), Jahresstelle.

Offerten sind erbeten unter
Chiffre 7980 an Hotel-Revue,
3001 Bern.



Hotel Waldesruh Saas Fee

Wir suchen auf 9. Dezember
(Saison- oder Jahresstelle)
tüchtigen und selbständigen

Koch

(Küchenchef).

Schriftliche Offerten an
Thomas Kalbermatten
Tel. (028) 57 22 95

7757



Wir suchen auf 15. Dezember
(Jahresstellung) tüchtigen,
selbständigen

Koch

sowie jungen

Grillkoch

Wintersaison

Schriftliche Offerten an
Familie R. Lomatter
Hotel-Restaurant Tenne
3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 12 12 7171

ASSISTANT SALES MANAGER

mit fundierter Erfahrung
als Hotel-Verkaufsrepräsentant
München Sheraton Hotel
Arabellastrasse 6
D-8000 München 81
Telefon (089) 92 40 11

Für unseren Club, Laupenstrasse 17, Bern, suchen wir eine

Réceptionistin

Als freundliche Mitarbeiterin trägt sie wesentlich zum guten «Club-Klima» bei. Sie steht in ständigem Kontakt mit unseren Mitgliedern, bedient das Telefon und kann ihren abwechslungsreichen Job schon nach kurzer Einführungszeit selbständig ausüben.

Wenn Sie über ein gepflegtes Aussehen und gute Umgangsformen verfügen, geistig beweglich sind und vielleicht auch einige administrative Erfahrung mitbringen, sind Sie bei uns am richtigen Platz. Ihr Alter ist nebensächlich - auch eine dynamische Hausfrau, die einen Ausgleich zu ihrer alltäglichen Arbeit sucht, ist uns willkommen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Telefon (031) 25 69 15

P 02-171

JOHN VALENTINE FITNESS CLUBS



Der Leiter unseres Café-Restaurants in Biel übernimmt eine neue Aufgabe innerhalb unserer Restaurantkette. Für seine Nachfolge suchen wir deshalb

Geranten oder Geranten-Ehepaar

für diesen Betrieb mit 120 Plätzen.

Wir erwarten:

- eine gründliche Ausbildung in Küche und Service, Kenntnisse der Administration
- praktische Erfahrung als Vorgesetzte
- Initiative und die Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen
- Besitz des Fähigkeitsausweises

Wir bieten Ihnen:

- attraktive Anstellungsbedingungen
- Erfolgsbeteiligung
- Weiterbildung an internen und externen Kursen

Wenn Sie an dieser Position interessiert sind, so senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Handschriftenprobe und Foto an folgende Adresse:

MERKUR AG
Abt. Eigene Gaststätten
Fellerstr. 15, 3027 Bern

P 05-6036



**Hotel Cristallo
7050 Arosa**

Erstklasshaus im Zentrum

**Hotel Tivoli
Zürich-Schlieren**

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes benötigen wir noch folgende Angestellte (Saison- und Jahresstellen)

**Aide du patron
Hotelsekretärin
Réceptionspraktikantin
Barmaid
Serviertochter**

(Service und Bar)

Buffettochter

Offerten mit Foto und den üblichen Unterlagen an

Direktion
Hotel Cristallo, 7050 Arosa

Telefonische Auskünfte Nr. (01) 730 22 11
8142



Für unsere Getränkeabteilung suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen

Lagerchef

in Jahresstelle. Für tüchtige Bewerber handelt es sich um einen selbständigen Posten. Modernst eingerichteter Betrieb, geregelte Arbeits- und Freizeit, guter Verdienst sowie gute Sozialleistungen, Pensionskasse.

Schreiben Sie bitte an den Personalchef

Bahnhofbuffet Bern, Bahnhofhalle
3001 Bern, Tel. (031) 22 34 21

8102

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft in modernes Hotel mit alkoholfreiem Restaurant

**Stellvertreter(in)
der Geschäftsführerin**

Voraussetzung sind gute Fachkenntnisse und Erfahrung im Umgang mit Personal und in der Hotel-Administration. Selbständige Bearbeitung einer Teil-Aufgabe und Vertretung der Geschäftsführerin bei deren Abwesenheit.

Interessante und fortschrittliche Anstellungsbedingungen. Wohnsitznahme im Hotel erwünscht.

Bewerbungen und Anfragen an

Herrn Th. Pallmann,
Wannenfeldstr. 7, 8500 Frauenfeld,
(Tel. Büro 054/7 36 60, privat 054/3 25 14)

8096



am Zürichsee

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

**Chef de partie
Commis de cuisine
Serviertochter
Buffettochter
Officebursche
oder -mädchen**

Tüchtigen Mitarbeitern bieten wir eine gutbezahlte Jahresstelle in angenehmem Arbeitsklima.

Offerten richten Sie bitte an

K. Zurflüh, Direktor
Telefon (055) 27 77 77 7981



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

**Kellner
Serviertochter
Commis de cuisine**

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Hotel Plaza
Goethestrasse 18
8001 Zürich

Telefon (01) 34 60 00 7658

Ja, ICH bin der Mann mit den ausgezeichneten italienischen Sprachkenntnissen, freundlichem, zuvorkommendem Auftreten, menschlicher Reife und dem Flair, meine vornehme Kundschaft zu verwöhnen.

Darum bewerbe ich mich als kontakt- und einsatzfreudiger

Chef de service

für Ihr italienisches Spezialitätenrestaurant im Zentrum von Zürich per 1. November oder nach Vereinbarung.

L. Scheuble & Co.
Schmidgasse 8, 8001 Zürich
Telefon (01) 47 49 10 7877

Wir suchen auf 20. Dezember in gute Jahresstelle

2 freundliche, zuverlässige Mädchen

für Buffet und Service.

Anfragen bitte an
Frau M. Gantert
Hotel Panorama
3656 Aeschlen ob Gunten
Telefon (031) 51 26 26 7861

**Walliserkanne
3600 Thun**

sucht für 1. November oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Serviertochter

Hoher Verdienst, 5-Tage-Woche.

Wenn möglich persönliche Vorstellung.
Modernes Zimmer mit Dusche kann vermittelt werden.

Offerten an

Fam. F. Fuster
Marktgasse 3, 3600 Thun
Telefon (033) 22 51 88 7825

**Hotel Schweizerhof
7078 Lenzerheide**

50 Betten, Hallenbad

sucht mit Eintritt anfangs/ Mitte Dezember erfahrene, tüchtige

**Hotelsekretärin evtl.
Direktionsassistentin**

in Saison- oder Jahresstelle sowie

Hotelpraktikantin

für Wintersaison

Bewerbungen mit Zeugniskopien, Foto und Lohnanspruch an B. Decurtins.

8104



**Hotel Löwen
2540 Grenchen**

Neu renoviert, Restaurant Horloge, Leue Bar - Läberbärgstube - Bürgerstube, grosser Saal für Anlässe bis 200 Personen

Wir suchen in Jahresstelle per sofort folgende qualifizierte Mitarbeiter

Küche:

Küchenchef

(mit Erfahrung)

**jungen Koch
Commis du cuisine**

Restaurant:

Serviertochter

(auch Anfängerin)

**Kellner
Kellnerlehrling/
Tochter**

**Leue Bar
Barmaid**

Wir bieten:

Geregelte Arbeits- und Freizeit
Gute Entlohnung
Zimmer im Hause

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto sind zu richten an
N. IERACITANO, Dir.
oder geben Sie uns bitte an
Telefon (065) 8 50 79

7996



sucht auf kommende Wintersaison (Eintritt 15. 12. 1978) oder nach Vereinbarung

**1 Saaltöchter
2 Serviertöchter
oder Kellner**

sowie

1 Réceptionistin

(evtl. Hotelpaktikantin)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an
Fam. P. E. Ryser
Posthotel, 7076 Parpan

8090

**Hotel Astoria
4600 Olten**

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir zur Ergänzung unseres Teams einen tüchtigen

Koch

(Chef de partie)

mit Freude an seinem Beruf. Haben Sie Ideen und möchten diese innerhalb unserer 5-Mann-Brigade verwirklichen können, so sind Sie unser neuer Mitarbeiter. Wir erwarten von Ihnen fundierte Berufskennntnisse und Einsatzfreudigkeit.

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in einer anspruchsvollen A-la-carte-Küche, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie einen den Anforderungen und Leistungen entsprechenden guten Lohn.

Interessenten melden sich bitte schriftlich mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien oder telefonisch bei

P. Langenegger
Telefon (062) 21 84 91 7994

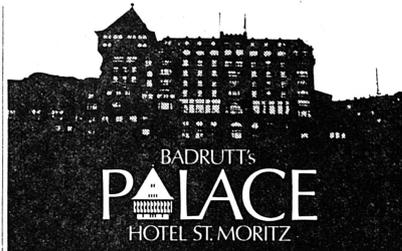
Gesucht auf sofort oder nach Vereinbarung freundliche(n), zuverlässige(n)

**Kellner oder
Serviertochter**

(evtl. auch Anfänger/in)

Interessante Tätigkeit in italienischem Spezialitätenrestaurant. Zimmer im Hause.

Auskunft erteilt ab 18 Uhr
Telefon (065) 22 38 70 P 37-632



Palace Hotel, 7500 St. Moritz, Tel: 082/21101.

sucht für die Wintersaison 1978/79

**Réceptionist
Journalführer
Bonkontrollleur(euse)
Telefonistin
Zimmermädchen
Chief Steward
Glätterin
Badmeister
Schwimmbad-Tourant**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an

Palace Hotel, 7500 St. Moritz
(Telefon 082/3 38 19 oder 2 11 01) 8105

Nous offrons à un cuisinier très qualifié, pour le compte d'un client, la possibilité de reprendre

en location

à des conditions très intéressantes, un restaurant-brasserie situé dans une ville industrielle du Valais. Construction récente, équipement moderne.

Faire offre à la

FIDUCIAIRE S.A.
de la Société Suisse des Hôtelières,
18, rue de la Gare, 1820 Montreux.

8088



Schwanen Rheinfelden

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir:

**Entremetier
und Commis de cuisine**

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Wenn Sie Freude an einer vielseitigen Arbeit in einer mittleren Brigade haben, erwarten wir gerne Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

Telefon (061) 87 53 44.
Familie H. Brun

8087

Nous cherchons pour début 1979

personne expérimentée

possédant certificat de capacité pour la direction d'un

hôtel-café-restaurant

du centre de Lausanne.

Faire offres avec curriculum vitae et certificats sous chiffre PB 30358 à Publicitas, 1002 Lausanne.



In unserem Bar-Restaurant mit 35 Plätzen ist die Stelle der

Restauranttochter

im November oder nach Übereinkunft neu zu besetzen.

Unsere Kunden sind einheimische und ausländische Hotelgäste. Mittags werden auch Tagesteller serviert.

Normale Arbeitszeit (keine Verlängerungen), 5-Tage-Woche.

Die Stelle erfordert Selbständigkeit und erlaubt individuelle Führung.

Offerten oder telefonische Anmeldungen an

Walther und Margrit Hegglin
City-Hotel Ochsen, Zug
Telefon (042) 21 32 32

8132

Stellenangebote Offres d'emploi



Für unser Dancing

Neueröffnung Mitte November 1978
suchen wir in Jahresstelle

1 Barmaid

(Idealalter zirka 28 Jahre)

2 Dancingkellner

1 Buffettochter (-bursche)

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Foto sind zu richten an

Kurt Oehri
Landstrasse 297, FL-9492 Eschen 7970



Für unser Hotel Europe mit 250 Betten, Bankettabteilung bis zu 200 Personen, bekanntem Restaurant und Bar suchen wir per Januar 1978 oder nach Übereinkunft einen

Kassierer(in)/Réceptionist(in)

Wenn Sie deutsch, französisch und englisch sprechen und über einige Jahre Berufserfahrung verfügen, und in einem jungen Team mitarbeiten möchten, bieten wir Ihnen Gelegenheit, sich mit modernsten Arbeitsmitteln vertraut zu machen (NCR 250). Ein attraktives Salär, 5-Tage-Woche, 13. Monatslohn sowie vorzügliche Sozialleistungen sind selbstverständlich.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an die Direktion des

Hotels Europe
Clarastrasse 43, 4058 Basel
Telefon (061) 26 80 80 7929



Wir suchen per sofort in Jahresstelle (evtl. Ausländer mit Jahresaufenthaltsbewilligung «B»)

1. Commis de cuisine Zimmermädchen Chasseur

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

Hotel Schweizerhof
6002 Luzern 7949

Hôtel Le Château d'Ouchy

cherche

femme de chambre

à l'année.

Faire offre à la direction.

Place du Port, case postale 115
1000 Lausanne 6 7886



Hotel
La Palma au Lac
Locarno

sucht mit Eintritt auf 1. November 1978 oder nach Übereinkunft, in Jahresstelle, selbständige

Direktionssekretärin

mit guten Deutsch- und Französischkenntnissen. Erfahrung in Food & Beverage und Personalwesen.

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion zu richten. 7961



Wir sind eine Restaurantkette mit 16 Betrieben in der ganzen Schweiz. Die Verwaltung ist in Bern zentralisiert. Im Rahmen des Ausbaus unserer Dienste für die einzelnen Betriebe suchen wir nun einen

kaufmännischen Mitarbeiter

dem wir folgende Aufgaben übertragen möchten:

- Erstellen der monatlichen Betriebsabrechnung
- Analyse der Resultate der einzelnen Betriebe und Vorschlagen von Massnahmen bei Abweichungen
- Kontrolle der Buchhaltungsunterlagen (Rechnungen, Kostenstellen-Belastung, Wareninventare, Kassaportale usw.)
- Erstellen von Statistiken, Nachführen von Listen

Für diese interessante und abwechslungsreiche Position sieht das Anforderungsprofil an den Bewerber etwa folgendermassen aus:

- kaufmännische Lehre oder Hotelfachschule mit anschliessender kaufmännischer Tätigkeit
- Flair für Zahlen und Freude am «Tüfteln»
- wenn möglich Kenntnisse der Belange des Gastgewerbes
- Gewöhnung an zuverlässiges und exaktes Arbeiten
- Alter 25 bis 30 Jahre

Wenn Sie die Aufgabe anspricht, Sie unseren Anforderungen entsprechen und wenn Sie dazu noch langfristig Karriere im administrativen Bereich des Gastgewerbes machen möchten, so senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto. Wir werden Sie dann zu einem ersten Gespräch einladen.

MERKUR AG, Eigene Gaststätten
zuhanden von Herrn P. Egger
Fellerstrasse 15, 3027 Bern P 05-6063



Romantik Hotel
«Stern»
Chur

Komfortables, im Bündner Stil eingerichtetes, historisches Hotel mit 85 Betten, Bündner Stuben, Konferenz- und Banketträumen.

Wir suchen in Jahresstelle tüchtigen

Commis de cuisine

für gepflegten A-la-carte- und Bankettbetrieb. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten erbeten an

Emil Pfister
Romantik Hotel Stern
7000 Chur
Telefon (081) 22 35 55 7987

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



Hotel Crap Ner
7017 Flims Dorf

sucht für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle

Serviertochter

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an

Urs Trauffer
Hotel Crap Ner
7017 Flims Dorf
(Tel. 081/39 26 26) 7977

Hotel Christiania
Saas Almagell

Wir suchen für die kommende Wintersaison

Saaltochter

auch Anfängerin
Gute Entlohnung, angenehmes Arbeitsklima.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

Fam. Anthamatten
Telefon (028) 57 28 63
oder 57 22 46 7972

Hotel Jura, Laufen

Küchenchef

in kleine Brigade mit Lehrling.

Offerten mit Zeugnissen und Lohnangaben sind erbeten an
Fam. Herrmann
Hotel Jura, 4242 Laufen
Telefon (061) 89 51 01 8010



Wir suchen für unseren Betrieb

Barmaid

für unsere Hotelbar. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten sind erbeten an

E. Leu-Waldis
Hotel Waihalla
9001 St. Gallen
Telefon (071) 22 29 22 7908



Hotel
waldhaus
Dolder
Zürich

sucht neue Mitarbeiter für folgende Positionen:

Chef de partie

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft

Chef de rang

(Restaurant-Kellner)

Service-Praktikant

Kioskverkäuferin

Zimmermädchen

Eintritt nach Übereinkunft. Wir bieten gutes Gehalt, geordnete Arbeits- und Freizeit, Fünftagewoche, modernes Zimmer im Haus sowie die guten Sozialleistungen der Dolderbetriebe.

Offerten sind zu richten an

Herrn Lambrigger, Personalchef
Hotel Waldhaus Dolder
Postfach, 8030 Zürich
Telefon (01) 32 93 60

7320

Hôtel Le Richemond
1201 Genève

Rue Ad.-Fabri 8-10

cherche pour entrée immédiate

commis de cuisine

Place à l'année.

Prière de faire offre complète.

7926

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

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung in renommierten Landgasthof (1/2 Std. ab Luzern)

Koch oder Köchin

Guter Lohn und familiäre Behandlung zugesichert.

Interessenten melden sich bitte an
A. Schmidlin
Hotel Kreuz, 6125 Menzberg LU
Telefon (041) 74 12 31 P 19-23729

Egnacherhof 9322 Egnach

Für Wiedereröffnung am 1. November suchen wir

Serviertochter Serviceaushilfe Küchengehilfe

Offerten an
L. Götti
Telefon (071) 66 11 11 8109

Wir suchen für unser

Mövenpick Cendrier centre in Genf

das 5 Restaurants und 1 Traiteur-Service enthält, einen fähigen

2. Küchenchef

Er soll sich über eine sorgfältige Berufslaufbahn ausweisen können und sich als Souschef oder Küchenchef bereits in einer grösseren Brigade betätigt haben. Fähigkeiten im Führen sowie Anleiten und Motivieren eines Stabes von 40 Mitarbeitern sollte zu seinen Stärken zählen.

Unsere Anstellungsbedingungen für dieses langfristige und zukunftsorientierte Engagement sind fortschrittlich und enthalten zum Grundlohn, tertielle Beteiligung am Küchenergebnis. Die Personalfürsorgestiftung, Möglichkeiten, sich als Vorgesetzter und als Mensch im Privatleben weiterzubilden, sind noch weitere Vorteile.

Wir wollen unseren Küchenchef sorgfältig und gezielt einführen und vorbereiten und mit ihm darüber anlässlich eines Kontaktgesprächs dieses Engagement bewerkstelligen lässt.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an
Mövenpick Genève S.A.
Direction régionale
O. Gontersweiler P 44-61
17, rue du Cendrier, 1211 Genève 1 204



Zermatter Erstklasshotel eröffnet 1971 mit:
Hotel-Restaurant, Grill-Rôtisserie, Panorama-Bar, Carnotzet, Hallenbad, Saunas, Solarium usw.

Zur Komplettierung unseres treuen Mitarbeiterstabes suchen wir für lange Wintersaison, von Ende November bis Ende April, noch folgendes Personal:

Administration: **F + B Controller**
sowie
Administrationspraktikant

Service: **Commis de rang**

Offerten mit Foto, Lebenslauf sowie Zeugnis-
kopien sind zu richten an
Werner Seeholzer, Direktor
Hotel Nicoletta, 3920 Zermatt
Telefon (028) 66 11 51 8063

Restaurant Alpina 3981 Bettmeralp VS

sucht für Wintersaison 1978/79 tüchtige

Serviertöchter

für Restaurant.
Sehr guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit.
Fam. Imhof-Minnig
Telefon (028) 27 12 08 7900

Berner Oberland



CH-3714 Frutigen
Tel. 033 71 30 71

Für unser am 1. Juni 1978 neu eröffnetes Dancing Rustico suchen wir:

junges, nettes
Fräulein
für Dancing-Service mit Bar-Ablösung
gleichzeitig freundlichen

Dancing-Kellner
(Schweizer oder Permis C)
Eintritt: 1. November 1978, in Jahresstelle.

**2 freundliche
Serviertöchter**
à-la-carte-kundig
Eintritt per sofort

Vom 20.-22. November 1978 ist das bekannte **Pepe-Lienhard-Orchester** in unserem Dancing Rustico zu Gast.

Offerten sind erbeten an
Hotel Rustica
M. Stehli
3714 Frutigen
Telefon (033) 71 30 71 8028

Wintersaison in den
Flumserbergen

Hotel Cafrida

2 Serviertöchter
1 Saaltochter
1 Buffettochter
1 Kochcommis

Anfragen an
Fam. J. Kurath
Hotel Cafrida
8891 Flumserberg
Telefon (085) 3 11 93

Hotel Gamperdon

1 Barmaid
attraktiv und selbständig

1 Buffettochter
1 Koch
1 Kochcommis
1 Hotelpraktikantin

Anfragen an
Fam. W. Schibli
Hotel Gamperdon
8891 Flumserberg
Telefon (085) 3 16 22 7875

In unser bestbekanntes Haus im **Zürcher Oberland** suchen wir einen erfahrenen und einsatzfreudigen

Küchenchef

sowie einen jüngeren, begeisterungsfähigen

Koch

Eintritt nach Vereinbarung, hoher Lohn und angenehmes Arbeitsklima. Wohnung kann zur Verfügung gestellt werden.

Bewerbungen mit den notwendigen Unterlagen erwarten wir gerne unter Chiffre 94-39 an Schweizer Annoncen AG, «ASSA», Postfach 510, 8401 Winterthur.



Wir suchen noch folgende Mitarbeiter zur Ergänzung unseres Teams im A-la-carte-Restaurant

Entremetier (mit Berufserfahrung)

Restaurationstochter
(in gepflegten A-la-carte-Service, mit Berufserfahrung)

Eintritt 15. Dezember 1978, Saison bis nach Ostern.
Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an
Hotel Derby
7050 Arosa 8015



Gesucht für Wintersaison

Serviertöchter Schweizerinnen Buffettochter Koch

Offerten an
H. Cavagn
Hotel Bünda
7260 Davos-Dorf
Telefon (083) 5 37 57 6998



Hotel Restaurant Sternen 7013 Domat-Ems 5 km von Chur, Jahresbetrieb

Wir suchen in Jahres- oder Saisonstelle:

2 Serviertöchter
(für regen A-la-carte-Betrieb)
1 Gouvernante
(für Etage und Economat inkl. Büroablösung)
1 Barmaid
1 Hotelpraktikantin

Bitte melden Sie sich unter
Telefon (081) 36 11 65. 7618

Buffet de la Gare CFF 2800 Delémont

cherche pour tout de suite ou à convenir 7945

sommelière ou sommelier

Téléphoneur (066) 22 12 88.

Für kommende Wintersaison (Ende November) suchen wir in kleineres Hotel im Oberengadin

tüchtigen Koch

sowie selbständige

Barmaid

Guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit werden zugesichert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an
Familie A. Pfister
Hotel Post
7504 Pontresina 7876

Grand Hotel Villa Castagnola au Lac 6906 Lugano-Cassarate

sucht auf zirka 15. Dezember 1978

Chef de partie Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion. 8065

Gutgehendes Spezialitätenrestaurant zwischen Winterthur und Kloten sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Haus- oder Küchenbursche Commis de cuisine oder Köchin Kellner oder Serviertochter

versiert (für A-la-carte-Service, Verdienst zirka 2700 Fr.)

Wir bieten:
junges Arbeitsteam
5-Tage-Woche
geregelte Arbeitszeit
guten Verdienst
Zimmer vorhanden.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.
Familie Lindauer
Telefon (01) 96 21 12 7809

Restaurant de la Grappe Neuchâtel

cherche pour le mi-novembre
cuisinier seul
(chef de cuisine)
Faire offre à L. Marini
2000 Neuchâtel 7971

TESSIN

Gesucht wird für Jahresstelle oder evtl. lange Sommersaison, mit Eintritt auf 1. Februar 1979,

Sekretärin

Sprachen:
Deutsch, Französisch und Italienischkenntnisse.

Offerten an
Herrn Dir. Bernasconi, 6867 Serpiano
Tel. (091) 69 18 61 8007

Kur- und Ferienhotel Alvier 9499 Oberschan (St. Galler Oberland)

sucht auf Anfang Dezember 1978

Koch Commis de cuisine Sekretärin Serviertochter Zimmermädchen Hausmädchen

Nur Schweizer.

Offerten sind erbeten an
E. Feiss, Direktor
Telefon (085) 5 11 35 7902

Wir suchen für unser Stadthotel eine tüchtige

Hotelfachassistentin oder Etagen-Lingerie- Gouvernante

mit Eintritt nach Übereinkunft.

Wir bieten eine geregelte Arbeitszeit, einen angemessenen Lohn sowie Zimmer im Hause.

Offerten bitte an
J. Ruckli
Hotel Löwen am See, 6300 Zug
Telefon (042) 21 77 22 7567

Hotel Zwyssighof

Zentral gelegenes Hotel mit 50 Betten
Dusche, WC, Telefon
Ausgangsbüro
Wettlinger Herrenberg Eigenbau
Bankkette für 14/20/50/100 Personen
Gartenrestaurant

Familie Johann R. Erne Telefon 056 2680 22

Wettingen

Wir suchen für unser bekanntes Hotel-Restaurant nach Übereinkunft eine qualifizierte

Aide du patron

Ihr Aufgabenbereich umfasst in Kürze:

- Stütze des Geschäfts
- dessen Stellvertretung
- Réception/Kasse
- Erledigung der anfallenden administrativen Arbeiten (flinkes Maschinenschreiben)
- Überwachung der Etage
- Lehrlingsausbildung

Ihre Bewerbung richten Sie mit Foto und den üblichen Unterlagen an
Fam. Erne-Lendenmann
Hotel Zwyssighof
5430 Wettingen 7529

Wir suchen verantwortungsbewussten

Koch oder Pâtissier

Wir bieten Dauerstelle, zeitgemässe Sozialleistungen, keinen Früh- und Spätdienst. Auf Wunsch steht Zimmer oder Wohnung zur Verfügung.

Bewerbungen sind zu richten an
Verwaltungsdirektion
Psychiatrische Klinik Schöslis
8618 Oetwil am See
Telefon (01) 929 11 66 8038



Nachtportier (Niederlassungsbewilligung C)

Barmaid Commis de cuisine Officebursche/-mädchen (Niederlassungsbewilligung B oder C)

Serviertochter
Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion, W. Palm. 8035

LA MARGNA

Für die Wintersaison (20. 11. bis zirka 15. 4.) sind bei uns noch folgende Stellen frei:

Chauffeur Commis de rang

Saal

Offerten mit Foto und Lebenslauf sind an die Direktion erbeten.

8073



Brenner's Park-Hotel

Baden-Baden

sucht zu baldigem Eintritt eine gewandte

Direktionssekretärin

Unsere neue Mitarbeiterin sollte Stenografie und Maschinenschreiben beherrschen, einwandfrei Englisch sprechen und schreiben, Organisationsstellen besitzen und nicht unbedingt den «Dienst nach Vorschrift» praktizieren wollen.

Schnelle Auffassungsgabe und ausgezeichnete Umgangsformen sowie vor allem selbständiges Arbeiten sind unabdingbare Voraussetzungen.

Sollten Sie diese Anforderungen erfüllen und an einer ungewöhnlich vielseitigen Arbeit Spass haben, so setzen Sie sich bitte umgehend mit unserem geschäftsführenden Direktor in Verbindung.

Brenner's Park-Hotel

Schillerstrasse 4-6, D-7570 Baden-Baden
Telefon (0 72 21) 2 30 01 838

Wir suchen auf 1. Dezember 1978 für unsere Selbstbedienungsrestaurants

Köchin Jungkoch evtl. Alleinkoch Kassierin Kiosk-Verkäuferin

Englischkenntnisse Bedingung.
Kein Abenddienst.

Nähere Auskunft erteilt
A. Meschenmoser
Tittlis-Restaurants, 6390 Engelberg
Telefon (041) 94 10 30, abends P 25-16019



Hôtel Mirabeau Montana (Valais)

cherche pour saison d'hiver

un réceptionniste un chef de partie

Offres avec curriculum vitae à la direction. 8031

Kaufm. Angestellte/ Sekretärin

Welcher Titel ist Ihnen lieber? Die Arbeit ist dieselbe. Sie beinhaltet Kaufm. Arbeiten, ebenso wie die «Überwachung» der Tätigkeit des Chefs. Verstehen und umsetzen in fassbare Praxis von Ideen, wie auch die Erledigung von Routinepflichten, bringen die vielleicht erwünschte Abwechslung in den Tagesablauf.

Die Branche, in welcher Sie schon einige Erfahrung gesammelt haben sollten, heisst **Gastgewerbe und Food-Produktion.**

Wenn Sie uns unter Chiffre 8040 an Hotel-Revue, 3001 Bern, Ihre Bewerbung zukommen lassen, geben wir Ihnen gerne weitere Informationen.



Ist Ihnen eine neue Stelle 40 Rappen wert?

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

P 44-61

MÖVENPICK

Jung, frisch, gut und freundlich!

Zermatt

Auf die Wintersaison suchen wir noch eine freundliche, gewandte

Serviertochter

Zeitgemässer Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit, Zimmer im Hause.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Restaurant «Chez Pierre», Hotel Elite, 3920 Zermatt
Telefon ab 17 Uhr
(028) 67 31 74 8100

Gesucht für Wintersaison oder Jahresstelle

Koch

Melden Sie sich bei
Fam. Zwahlen-Heiri
Hotel Jungfrau
3822 Lauterbrunnen
Telefon (036) 55 12 23 7942

Hotel-Restaurant Weisses Kreuz 3800 Interlaken

sucht für sein Spezialitäten-Restaurant

Serviertochter

Eintritt: 15. Dezember oder nach Übereinkunft

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

R. Bieri
Telefon (036) 22 59 51 8074

Le Centre d'enfants handicapés mentaux La Castalie, Monthey

cherche

dame-lingère

sachant coudre
ayant expérience et sens de l'organisation.

Entrée en fonction: 1. 1. 1979.

Faire offre par écrit à la Direction du Centre. 7565

Seehotel Schwert 6442 Gersau

Fisch- und Spezialitätenrestaurant am Vierwaldstättersee

sucht per sofort oder nach Übereinkunft, möglichst in Jahresstelle:

Serviertöchter

(Anfängerinnen werden angeleitet)

Überdurchschnittlicher Verdienst bei entsprechendem Einsatz.

Koch und Köchin Lingeriemädchen

Melden Sie sich sofort und unverbindlich bei
Seehotel Schwert
6442 Gersau
Tel. (041) 84 11 34 8044

Nous cherchons pour Genève pour grand restaurant d'une institution internationale

assistant de direction

avec formation complète.
Entrée immédiate ou à convenir

Offre à
TELE-RESTAURANT
INTERNATIONAL
12, rue des Acacias,
1211 Genève 24
tél. (022) 43 59 50 8032

Saas-Fee

Hotel Astoria

Wir suchen noch ab Anfang Dezember für lange Wintersaison (Ende April) tüchtigen und selbständigen

Koch

(Küchenchef)

Schriftliche Offerte mit üblichen Unterlagen an

G. J. Murith, Dir.
Telefon (028) 57 11 33 8094

Gesucht per sofort jüngere, gut präsentierende, nette

Barmaid

für unsere Bar «La Romantica». Arbeitszeit 17 Uhr bis Feterabend. Sehr hohe Verdienstmöglichkeiten, Kost und Logis im Hause.

Offerten an
Restaurant Landhaus, 3400 Burgdorf
Telefon (034) 22 29 92 P-09-1020

KURSAAL-CASINO BAD RAGAZ

Wir suchen in Jahresstelle erfahrene, qualifizierte

Barmaid

für unsere Kellerbar. Eintritt 1. Dezember 1978.

Bitte richten Sie Ihre vollständige Offerte an

R. Meroni
Kursaal Casino
7310 Bad Ragaz
Tel. (085) 9 01 61 P 13-2780

Sonotels International B.V. Hotel Consultancy and Management

has a vacancy for a highly qualified

chef

for a deluxe hotel to be opened soon in Nigeria.

We offer excellent conditions on a years contract basis.

Apply with full resume photo and certificates to

Managing, Director Sonotels International
Intergen House, 65-67, Western Road
Hove Sussex, England. 8039

7050 Hotel Bellevue Arosa

sucht für lange Wintersaison

Chef saucier Restaurationstochter (CH)

tranchier- und flambierkundig.

Offerten mit den üblichen Unterlagen, Lichtbild, Lohnansprüchen erbeten an

F. Hold
Hotel Bellevue, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 12 51 8043

Wir suchen in Jahresstelle mit Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Gouvernante

die dem hauswirtschaftlichen Bereich eines modernen Erstklassbetriebes mit Hotel, 50 Appartements mit jedem Komfort, Restaurant, Hallenbad und Fitness-Center kompetent vorstehen kann.

Bewerberinnen, die einen ähnlichen Posten mit Erfolg gemeistert haben, finden eine gut honorierte Dauerstelle. Richten Sie Ihre Offerte an

H. Muhmenthaler
Hotel Résidence Cabana
3792 Gstaad-Saanen
Telefon (030) 4 48 55 7476



SCHLOSS WÜLFINGEN 8408 WINTERTHUR

- Bestrenommiertes Haus
- Erstklassiges Spezialitätenrestaurant
- Klassische franz. Küche
- Anspruchsvolle Kundschaft

sucht für sofort oder nach Übereinkunft jungen, qualifizierten Koch als

Küchenchef- Stellvertreter

sowie einen strebsamen

Commis de cuisine

Wir stellen uns vor, dass Sie:
- fachlich sehr gut ausgewiesen sind,
- Freude am Beruf mitbringen,
- bereit sind, Verantwortung zu übernehmen.

Wir bieten Ihnen:
- 5-Tage-Woche,
- sehr gutes Leistungssalär,
- geregelte Arbeitszeit,
- Jahresstelle.

Ihre Offerte erreichte uns an folgende Adresse
W. Zimmermann
Schloss Wülflingen, 8408 Winterthur
Telefon (052) 25 18 67 7607

Atlantis Sheraton Hotel



Wir suchen in Jahresstelle mit Eintritt per sofort

Telefonistin Officegouvernante
(Buffet, Office, Hausdienst)

Oberkellner
(evtl. bisheriger Chef de rang)

Chef de rang Demi-chef de rang Barkellner/Hostess Buffettochter Officeangestellte Hausmädchen

Ausländer nur mit Ausweis B oder C.
Modernes Personalhaus vorhanden.

Bitte richten Sie Ihre Offerte an die Personalabteilung (Th. M. Camenzind verlangen).

Atlantis Sheraton Hotel Dolschweg 234, 8055 Zürich
Tel. (01) 35 00 00

8115

HOTEL RESTAURANTS CLUB

BAD HORN

AM BODENSEE
TEL. 071/41 55 11

Neu umgebautes Nautik-Hotel am Bodensee sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Chef entremetier Saucier Tournant Commis de cuisine

Ihren Telefonanruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen erwarten wir gerne.

U. Hatt, Direktor
Hotel Bad Horn
9326 Horn 8081

Hôtel CRANS AMBASSADOR
3962 Montana

engage pour la saison d'hiver saucier/sous-chef secrétaire
(langue maternelle française)
Faire offre avec curriculum vitae et prétentions de salaire à la direction. 8152

Paulus-Akademie Zürich-Witikon

In unser modernes Tagungs- und Studienzentrum am Stadtrand von Zürich suchen wir nach Übereinkunft:

Alleinkoch

(gepflegte, gutbürgerliche Küche)

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung, 44-Stunden-Woche, Pensionskasse sowie angenehmes Arbeitsklima in kleinem Team.

Paulus-Akademie
Carl-Spitteler-Strasse 38
Postfach 361, 8053 Zürich
Tel. (01) 53 34 00
(bitte verlangen Sie Herrn Briel)
7399

Davos

Gesucht für lange Wintersaison

Köchin Empfangssekretär
(Schweizer)
Auch Anfänger mit kaufm. Ausbildung.

Zimmermädchen

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten an
Hotel Anna Maria
7260 Davos Dorf
Tel. (083) 5 35 55 8140



SPORTHOTEL KRONE CHURWALDEN
Tel. 061 - 35 13 93
Reto Collati

Churwalden – Winterkurort an der Route Chur-Lenzheide mit Ski- und Sessellift vor dem Haus.

Für die kommende Wintersaison suchen wir in unser 100-Betten-Hotel (mit Restaurant, Taverna, Bar) zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

Chef de rang Serviertöchter Kellner Barmaid

Jungkoch
Eintritt Anfang Dezember 1978
Offerten erbeten an die Direktion. P3-2881

Obersaxen Rest. Chummenbühl Obersaxen

Gesucht auf Wintersaison (1. Dezember) oder nach Übereinkunft

Koch sowie Jungkoch
In modern eingerichtete Küche

Serviertöchter und Buffetköcher
Angenehmes Arbeitsklima, Spitzenlohn sowie freie Benutzung der Seilbahnen werden garantiert.
Anmeldungen bitte an
Marco Luck, 7131 Schleuis
Tel. (086) 2 19 58 8157



Am Servieren liegt's wenn's schmecken soll.

Deshalb suchen wir für unsere Restaurants Habsburgergrill und Landbeiz

freundliche

Service-Mitarbeiter

Wir erwarten:
– Flair im Umgang mit unseren Gästen
– Erfahrung im Speiseservice

Wir bieten:
– 5-Tage-Woche
– Schichtbetrieb
– sehr guten Verdienst
– auf Wunsch komfortables Zimmer

Interessenten melden sich doch bitte bei Albert Brugger. P44-61



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

Gesucht nach Mürren für lange Wintersaison

Koch Commis de cuisine Saucier

Jung, tüchtig, dynamisch, in kleinerer Brigade.

Offerten mit Zeugnissen und Lohnansprüchen an
Hotel Eiger
3825 Mürren
Tel. (036) 55 13 31 8120



Bellevue-Palace Bern

Wir suchen per 1. 1. 1979 einen jungen Hotelfachmann mit Erfahrung im F & B-Bereich oder einen gelernten Verkäufer als

Sales Representative

welcher bereit ist, zwei Drittel seiner Tätigkeit ausser Haus (In- und Ausland) zu verrichten. Von einem sprachgewandten Bewerber erwarten wir selbständiges, kreatives Denken und Handeln sowie zielstrebiges Anpacken der anfallenden Aufgaben.

Bitte senden Sie Ihre ausführliche Offerte an
Fritz Maeder, Direktor
Bellevue-Palace Hotel
3001 Bern
Tel. (063) 23 45 81 8123

Für unser Speiserestaurant suchen wir **1 bis 2 freundliche**

Serviertöchter oder Kellner

Jeden 2. Sonntag frei,
sowie 1 bis 2

Köche oder Hilfsköche und Küchenbursche

Fam. R. Schmied
Rest. Pinocchio
4900 Langenthal
Tel. (063) 23 18 23
0FA 121.249.858

Rôtisserie

MÜHLE RAD

7 Automotiven von Luzern Relais des Gourmets

Wir suchen in Jahresstellen, mit Eintritt sofort oder nach Übereinkunft:

Chef de rang
– nicht unter 21 Jahren
– Schweizer(in) mit Berufslehre – freundlich und initiativ
– für anspruchsvolle Kundschaft

Restaurant-«Dortbeiz» Serviertöchter
– für gepflegten Tellerservice – Schichtbetrieb
– freundlich und selbständig arbeitend
Offerten sind zu richten an Robert Näpflin, 8095

Hotel Schützen Stansstad
Telefon 041 - 61 13 55

Ticino

Locarno

Für unsere Restaurants im Tessin suchen wir in Jahresstellen einen kontaktfreudigen, initiativen

Chef de service

Es macht Ihnen Freude, erstklassige Produkte zu verkaufen und verwöhnen gerne eine anspruchsvolle, internationale Kundschaft. Italienisch müssen Sie können, die deutsche und andere Sprachen dürfen Sie all-italiano sprechen.
Wäre dies etwas für Sie?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Feldpausch AG
Herrn S. Saalfrank
6600 Locarno
Telefon (093) 33 88 81 8093

Berghaus Gotschnagrat 7250 Klsters

sucht für lange Wintersaison, Ende November bis Ende April,

Köche Köchinnen Hilfsköche Hilfsköchinnen Serviertöchter

Wir bieten guten Verdienst, geregelte Arbeitszeit (kein Spätdienst), Gratiskilfahrten.
H. & E. Gehret-Bärtschi
Berghaus Gotschnagrat
7250 Klsters
Tel. (063) 4 20 94 8089

ZÜRICH REGENSDORF MÖVENPICK HOTEL HOLIDAY INN
Partner guter Organisation

Wollten Sie nicht schon immer in einer Banktabelle arbeiten?

Als **Banktsekretärin** sind Sie mitten im Geschehen.

Neben Kenntnissen im Hotelfach, sollten Sie auch kaufmännisch ausgebildet sein, Freude an selbständigem Arbeiten mitbringen und über Sprachkenntnisse verfügen.

Möchten Sie mehr über diese Stelle erfahren? Dann rufen Sie uns bitte an. Wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Mövenpick Hotel Holiday Inn
R. Pfister, Personalchef
8105 Regensdorf
Tel. (01) 840 25 20 P 44-61



ZÜRICH-REGENSDORF
Tel. 01 840 25 20 Telex 53658

Lugano

Hotelkompanie sucht für seine Betriebe

Buchhalter(in)

wenn möglich mit Hotelpraxis.

Wir stellen uns eine initiative und vertrauenswürdige Person vor, die mit Erfahrung alle buchhalterischen Arbeiten selbständig erledigt.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre 8136 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ

Flims

1100 m – 2800 m

Hotel Surpunt 7018 Flims Waldhaus

sucht auf Anfang Dezember eine junge

Hotelsekretärin/ Réceptionistin

sprachen- und NCR-kundig.
Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen.

Familie J. Caduff
Tel. (081) 39 11 69 8085

Londres

Emploi avec logement pour

garçons de restaurant (chef de rang) commis de restaurant commis de cuisine

chefs de partie de cuisine chef pâtissier femmes de chambre

Ecrivez avec certificats de travail et numéro de téléphone au:

Directeur
Basil Street Hotel
Knightsbridge
Londres S. W. 3,
Angleterre 8125

Inserate in der HR haben Erfolg!



Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Gesucht für Winter- saison (Dezember/März)

Barmaid

evtl. auch Anfängerin, für Nachtlokal-Disko- thek. Guter Verdienst mit freier Kost und Logis im Hause.

Offerten an:
Club-Internazionale
8549 San Bernardino
Tel. (092) 94 11 88 8042

Gasthof auf dem Lande sucht nach Vereinba- rung jungen

Commis de restaurant

(evtl. auch junges Mäd- chen), welcher sich im Restaurationsgewerbe weiterbilden und gleich- zeitig Französisch lan- nen möchte. Guter Ver- dienst. Eigene Unter- kunft.
Offerten an:
J. Perchaud
1349 Bretonnières (VD)
P 22-14935

Stellengesuche Demandes d'emploi



Schweizer, 27, gelernter Koch, Kellner, Belvoir ZH, sucht Stelle, ab sofort oder nach Übereinkunft, als

Garde-manger, Saucier, evtl. Sous-chef

In Küche, wo kulinarisch etwas gebo- ten wird. Raum Bern/Westschweiz be- vorzugt.
Offerten und Anforderung meiner Un- terlagen an:
Willy Gerber, Schreinerei
3203 Mühleberg 8053

Experienced secretary

(38), German/English written and spoken, is looking for an overseas job, either USA/Canada or Bahamas.
Who would be able to offer working-contract? (Hotels/Restaurants, Travel-Agencies, Airlines preferred.)

Please write to Karin Hänsel
Hans-Hübcher-Strasse 31
4500 Solothurn P 37-130783

Junger, initiativer, organisationsfreudi- ger

Kaufmann

(Grundausbildung Textil) sucht sich zu verändern, eventuell Richtung Touristik oder Hotelfach. Bereitschaft zur Weiterausbildung vorhanden.
Sprachen: D, E, F- und Sp.-Kenntnisse, eventuell Wohnsitz in Übersee ange- nehm.

Offerten unter Chiffre 33-306011 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Koch

26, mit Fähigkeitsausweis A des Kantons ZH, sucht neuen Wirkungskreis in Stadt/Kanton Zürich, am Zürichsee oder nähere Umgebung.
Offerten unter Chiffre 44-309487 an Publicitas, 8021 Zürich.

Junge Österreicherin, 22 (ohne Bewilligung), gelernte

Serviertöchter

sucht neuen Wirkungskreis.
Offerten bitte unter Chiffre 2341 an m+s-Annoncen, Postfach 722, 8401 Winterthur.

Schweizerin, 20, sucht Jahresstelle als

Réceptions-Praktikantin

für anfangs 1979, in Luzern und Umge- bung. Handelsdiplom, 1 1/2 Jahre Aus- landaufenthalte in Frankreich und Eng- land mit Sprachkursen.

Offerten sind zu richten an
Marianne Goll
Untergöltschstrasse 35
6003 Luzern 8099

Zwei junge Serviertöchter

suchen Saisonstelle in Winterkurort in Speiserestaurant
Bitte schreiben Sie uns sofort, da spä- ter ferialenabwesend.

Offerten mit Prospekten an
A. Gasser
zum grünen Affen
2543 Selzach
0FA 123.143.869

Erfahrene Réceptionistin, 24 Jahre alt, soeben aus dem Ausland zurückge- kehrt, sucht neuen Wirkungskreis

Hotelreception/ Empfang

Sehr gute Englischkenntnisse. Ein- trittstermin nach Vereinbarung.
Offerten bitte unter Chiffre 8155 an Ho- tel-Revue, 3001 Bern.

2 junge, hübsche Mädchen aus Finnland

(23) suchen eine Stelle im Raume Ostschweiz. Sie ha- ben das Abitur gemacht und danach Hotelfach, Touristik studiert. Beide haben Erfah- rung an der Réception. Spra- chen: Finnisch, Schwedisch, D, F, E.

Offerten erbeten unter Chif- fre 8151 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Stellengesuche Demandes d'emploi



Junger Kellner

20 Jahre alt, aus Deutschland, zurzeit in einem Feinschmecker-Restaurant tätig, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht für die Wintersaison Stelle im Bereich St. Moritz, Flambier-, Tranchier- und Barkenntnisse vorhanden.
Freundliche Zuschriften erbeten unter Chiffre 8119 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer Hotelier, 40jährig, Erfahrung im In- und Ausland, viersprachig, sucht

Direktionsstelle

in Erstklasshotel im Kanton Tessin.

Offerten unter Chiffre 8022 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Nach mehrjähriger, erfolgreicher Führung eines Spezialitätenrestaurants suche ich (34, verheiratet, 1 Kind) einen neuen Wirkungskreis als

Küchenchef

in grössere Brigade, auf zirka Mai 1979.

Offerten unter Chiffre E 920559 an Publicitas, Neugasse 48, 2501 Biel.

2 irische Mädchen

suchen für die Wintersaison Stellen in Hotel als Zimmermädchen oder Saal-service/Bufet. Nur englischsprechend, haben Hotelerfahrung.

Interessenten melden sich beim Beauftragten: J. Kaiser, Nürenbergstrasse 25, 8037 Zürich.
8138

Chef de réception oder Direktionsassistentin

vorzugsweise in einem kleineren, mittelgrossen Hotelbetrieb. D, E, F sowie gute Verständigungsmöglichkeit in Italienisch und Spanisch.
Kontaktnahme erbeten unter Chiffre 8131 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

2 Jeunes filles - Suissesses

6 ans d'expérience dans le tourisme comme chef d'agence, 5 langues, cherchent emploi à la

réception d'hôtel

dans station d'hiver, pour la saison 1978/79.

Renseignements: Téléphone (027) 23 10 28
P 36-302570

Schweizer, 26 Jahre, Diplom Schweizer Hotelfachschule Luzern, Erfahrung in allen Sparten des Gastgewerbes, in gegenwärtiger Anstellung als Assistent Manager, sucht neuen Wirkungskreis als

Vizedirektor/ Direktionsassistent

oder ähnlichen Posten auf Sommersaison 1979 im Raume Tessin.
Offerten sind erbeten unter Chiffre 4590 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Barman, esperienza ventennale presenza lingue: inglese, tedesco, francese, anni 38 libero,

occuperebbesi presso albergo

o bar, dal 1. novembre al 28 febbraio, ottime referenze controllabile.
Offerte a cifra 24-V 310883 Publicitas, 6901 Lugano.

Hotelier
Svizzera, 21 anni, lingue nazionali + inglese, pratico ufficio cerca settore alberghiero.
Scrivere a cifra 24-471.116 Publicitas, 6830 Chiasso.

Ehepaar

sucht per sofort oder nach Übereinkunft Stelle als **Chef de service und Gouvernante**. Er gelernter Bäcker-Konditor mit guten Kochkenntnissen, lange gearbeitet als Chef de service in Hotel, Tranchier- und Hamlerkundig. Sprachen: D, E, F, I. Sie: gelernte Hotelfachassistentin SHV, lange Zeit Gouvernante in Hotel, Fähigkeitsausweis, 1 Jahr Handschulche. Sprachen: D, F, etwas Italienisch. Offerten bitte unter Chiffre 8117 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Restaurateur, 30jährig, Deutsch, Französisch, Italienisch und Englisch sprechend, sucht

neue, selbständige Aktivität

auf dem Gebiete **Hotellerie, Lebensmittel oder Import-Export**.

Ausländerfahrung. Augenblicklich Leiter einer Restaurant-Kette
Verfügbar ab Anfang 1979 oder nach Vereinbarung.

Offerten werden erbeten unter Chiffre 29060-17 an Publicitas SA, 1211 Genève.

Réceptionistin/ Hotelsekretärin

Handelsschul-Abschluss, 3jährige Hotelerpraxis in Paris. Sprachen: D, F, E.
Offerten erbeten an:
Karin Gerung
Folchartstrasse 14, 5000 St. Gallen
Telefon (071) 22 39 40 P 13-302393

Tüchtiger, 21jähriger Bursche, mit guten Kenntnissen in Service und Küche, sucht Stelle als

Chef de service

oder im Saal. Sprachen: D, F, E. Eintritt nach Übereinkunft.
Offerten an M. Eckert
c/o Mrs. I. P. Cowly
Queens Park Terrace, Brighton
Tel. (063) 22 04 29, ab 18 Uhr
OFA 121.577.146

Jeune homme, 25, CH, allemand/anglais/français, diplôme de commerce, Ecole hôtelière Lucerne, cherche

place saison d'hiver

pour réception, contrôle ou administration, région préferée Valais, dès ter décembre.
Ecrire sous chiffre 44-309529 à Publicitas, 8021 Zurich.

26jährige Schweizerin, zurzeit als Betriebsassistentin tätig, sucht verantwortungsvollen Posten auf zirka 10. November oder nach Vereinbarung als

Aide du patron

(Direktionsassistentin, evtl. Gerantin oder ähnliches) in Café, Restaurant oder Kleinhotel. Fähigkeitsausweis A vorhanden. Sprachen: D, F, E. Kanton Bern, Aargau oder Luzern bevorzugt. Offerten an Fr. S. Reist, Tel. (034) 71 10 96 oder (071) 63 10 27. 7892

Chef de service/Maitre d'hôtel

Je cherche pour un ancien collaborateur, qui exploite depuis 3 ans son propre Restaurant en Espagne pendant la saison d'été, une place pour cet hiver.
Vos clients auraient l'occasion d'apprécier ses excellents services, son amabilité et ses connaissances linguistiques (espagnol, français, allemand, anglais, italien), et vous auriez trouvé en lui une personne sérieuse, sachant trancher et flamber d'une manière parfaite et capable de mener une brigade à votre entière satisfaction, tout en étant un excellent vendeur. Pour tous renseignements supplémentaires, veuillez appeler le no. de téléphone suivant: (037) 71 53 14 ou (037) 71 34 72 (le soir). Mercè. 7899

31jähriger Schweizer, seriöser Küchenchef

kreativ und bestqualifizierter Koch

mit guten Referenzen, sucht neuen Wirkungskreis ab Januar 1979 in Erstklasshaus im Raume Basel.
Offerten sind erbeten unter Chiffre 8071 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Chef de cuisine

62 ans, Suisse, cherche saison d'hiver en brigade dans hôtel. Endroit indifférent. Cherche également remplacement pour novembre.
Prière d'écrire sous chiffre 8072 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht Stelle:

Réception-Büropraktikant

in französisch sprechenden Winterkurort. Sohn aus Hotel- und Restaurationsbetrieb mit Handelsdiplom und Praktikum im Hotelfach, Deutsch, Englisch, Italienisch sprechend, mit Französischkennntnissen.
Niils Olinger
Hotel-Rest. Alpenklub
6390 Engelberg 8049

Hotelfachmann mit langjähriger Erfahrung, versiert in allen Sparten, bereit und gewöhnt für überdurchschnittlichen Einsatz, sucht Stelle als

Oberkellner

(evtl. Chef de service, Aide du patron)
Platz Zürich. Vertretungen und auch kürzere Aushilfen möglich. Eintritt ab Ende Oktober oder nach Übereinkunft.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 8058 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Köchin

Osterreicherin, sucht Stelle in der Schweiz, Gasthof oder Hotel. Auskunft erteilt
Frau Kathi Thalman
Haumühlestr. 92,
8427 Rorbas
Tel. (01) 96 72 76 8150

Chef de rang

Francais, fonction maitre d'hôtel, formation professionnelle Chambéry.
Tél. (022) 93 40 43
P 18-330690

Servier-tochter

sucht Stelle, evtl. auch als Barmaid.
Wintersaison 78/79, Berner Oberland.
Offerten unter Chiffre K 305344 an Publicitas, 3001 Bern.

Gouvernante générale

Suisse, connaissances à fond de la branche hôtelière et restauration, cherche emploi fixe pour le 15. 11. ou 1. 12. 1978 ou éventuellement remplacement (région Genève).
Faire offre sous chiffre 8070 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Koch

Graubünden, St. Galler Oberland oder Westschweiz bevorzugt. Schulunterricht in deutscher Sprache.
Offerten an Moritz Egger
St. Alban-Rheinweg 70,
4052 Basel
Tel. (061) 23 46 49 8154

Wichtig
Bitte
Erscheinungsdatum
vorschreiben

eibe
Kindergarten-möbel

Für Kindergärten, Krippen, Horta, Heime und Spielgruppen.
Eibe setzt neue Massstäbe in Design, Farbauswahl und Vielseitigkeit. Einrichtungen nach Mass. Sehr preisünstig!
Verlangen Sie Unterlagen und Offerten von
GSTM 2532 Magglingen
01/66 11 30 od. 032/23 69 03

SONDYNA

Hawaii 7303
Die störungsfreie Unterhaltung für Ihre Hotelgäste: ein Telefonrundsprachegerät von SONDYNA!
Ideal für die Gästezimmer, den Aufenthaltsraum, das Restaurant oder die Bar.
Telefonieren oder schreiben Sie uns, wir senden Ihnen gerne den ausführlichen Prospekt.

SONDYNA AG
Vogelsgangstrasse 23
8307 Effretikon
Tel. 052/32 31 21

Name _____
Firma _____
Adresse _____
Plz/Ort _____

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

TISCHE + STÜHLE
BARSTÜHLE + BÄNKE
UNSERE SPEZIALITÄT:
RUSTIKALE BESTUHUNGEN

Bänke auf jedes Mass und in jeder Ausführung

GROSSTE FABRIK - AUSSTELLUNG
Name _____
Adresse _____
PLZ _____ Ort _____
BON für Gratis-Katalog BON

KEUSCH + SOHN AG
Tisch- und Stuhlfabrik
9623 Boswil AG
Tel. 057-7 42 84

keusch

Little School of English and Commerce
Claydon House, 107-109, Marine Parade
Worthing, Sussex, England

Englisch-Intensivkurse für Hotelangestellte
Kursbeginn: 8. Januar und 9. April 1979.
Dauer: je 12 Wochen.
Preis: £ 600.76 inkl. Schulgeld/Halbpension/Vollpension am Wochenende (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

Unser Kleinstes ganz gross

Der neue Schindler Kleingüteraufzug für Verwaltung, Spitäler, Heime, Gastgewerbe - jetzt Einbau ohne grosse Umtriebe

Geräumig - kostengünstig - rasch montiert

Der Schindler Kleinaufzug nimmt Ihnen vieles ab. Zuverlässig transportiert er Akten, Paletten, Speisen usw. zum gewünschten Ziel. Bewährte Norm-Ausführung. Sonderausführungen und Spezialzubehör auf Wunsch. Informieren Sie sich direkt bei der nächsten Schindler Verkaufsstelle oder über Telefon 041-393131.

Schindler

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Konkursamtliche Grundstücksteigerung

Im Konkurs über die Zawinog Immobilien AG, Grenchen, gelangt Freitag, 10. November 1978, 15.30 Uhr, im Restaurant Parktheater (beim Nordbahnhof), Grenchen, zur öffentlichen Versteigerung:

Grundbuch Grenchen Nr. 4636	Katasterschätzung
Hausplatz mit 13 a 82 m²	Fr. 17 250.-
Wohn- und Geschäftshaus	
Nr. 30, Solothurnstrasse	Fr. 1 687 100.-
Total Katasterschätzung	Fr. 1 704 350.-
Total konkursamtliche Schätzung	Fr. 8 050 000.-

Anmerkungen, Vormerkungen und Dienstbarkeiten laut Lastenverzeichnis. Der Ersteigerer hat unmittelbar vor dem Zuschlag eine Barzahlung von Fr. 50 000.- zu leisten. Für den gestundeten Teil des Zuschlagspreises ist vor dem Zuschlag ein Finanzierungsnachweis einer schweizerischen Grossbank, Kantonalbank oder einer im Kanton Solothurn domizilierten Bank beizubringen.

Beim Steigerungsobjekt handelt es sich um einen 1973/74 erbauten Komplex, enthaltend:

- Restaurant mit zirka 100 Sitzplätzen
- Hotel mit 8 Zimmern (16 Betten)
- Dancing mit 265 Sitzplätzen
- 6 Ladengeschäfte
- 3 grosse Geschäftsräume/Büros
- 1 Massagesalon mit 5 Zimmern
- 16 Einzelzimmer-Wohnungen
- 6 5/2-Zimmer-Wohnungen Duplex
- 1 Dachschwimmbad
- 35 Autoeinstellplätze

Die Liegenschaft wird nach dreimaligem Aufruf des höchsten Angebotes dem Meistbieter zugeschlagen.

Besichtigung des Objektes nach Vereinbarung mit dem unterzeichnenden Konkursamt.

Die Steigerungsbedingungen und das Lastenverzeichnis liegen vom 15. bis 25. Oktober 1978 beim Konkursamt Lebern, Filiale Grenchen-Bettlach, Grenchen, auf, wo ernsthafte Interessenten auch weitere Auskünfte erhalten.

Die Interessenten werden auf den Bundesbeschluss über den Erwerb von Grundstücken durch Personen im Ausland vom 23. März 1961 mit den seitherigen Änderungen aufmerksam gemacht.

2540 Grenchen, den 25. September 1978

KONKURSAMT LEBERN, Filiale
Grenchen-Bettlach, in Grenchen
Tel. (065) 8 26 51
OFA 123.252.033

Wir suchen Geschäftspartner (Koch)

zum Kauf eines Hotels mit 32 Betten und Restaurant. Dazu 19 Appartements mit zirka insgesamt 110 Betten. Sehr interessanter Preis infolge Liquidation. Bekannter Ferienort im Wallis, Jahresbetrieb.

Nötiges Eigenkapital zirka Fr. 100 000.-.
Total investiertes Kapital Fr. 2 400 000.-.

Offerten erbeten unter Chiffre 7866 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hoteller sucht mittelgrosses

Hotel-Restaurant oder Hotel garni

zu pachten.

Tessin oder französische Schweiz bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 7931 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu vermieten oder zu verkaufen

Restaurant mit Bar

im Kanton Aargau.

Notwendiges Eigenkapital Fr. 80 000.-.

Anfragen
Telefon (064) 47 10 67
OFA 107.626.282.1

Zu kaufen gesucht

Hotel

In den Bergen, 100 Betten.

Offerten unter Chiffre OFA 2269 A an Orell Füssli Werbe AG, 4001 Basel.

A louer à Leysin

hôtel de famille

avec restauration et bar. Convientrait pour jeune couple dynamique. Libre de suite ou à convenir.

Tél. (021) 28 43 03
ou (025) 6 21 48

7896

Auf Frühjahr 1979 im

Tessin

zu mieten oder zu kaufen gesucht

Hotel garni

(auch mit kleinem Restaurant)

Offerten unter Chiffre 8021 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Station Fribourgeoise (2 saisons)

A louer de propriétaire, pour cause de santé

hôtel-restaurant

L'exploitation, située dans un cadre unique, jouit d'une grande renommée gastronomique.

Elle sera remise équipée. Le preneur, de préférence un couple professionnel dynamique, ne reprendra que le stock de marchandises, les machines et tout le matériel d'exploitation. Conditions de reprise correspondant au chiffre d'affaires.

Les personnes intéressées sont priées de s'adresser par écrit à:

Fiduciaire Marcel Fontana
Route Neuve 6, 1700 Fribourg

qui communiquera, avec le consentement de son mandant, tous les renseignements complémentaires.

8126

Zu verkaufen in Bezirkshauptort des Kantons Bern (Nähe Autobahn-Ausfahrt N 1), gepflegter, historischer

Landgasthof

Gaststube 25 Plätze, Speiserestaurant 60 Plätze, 2 Säle im 1. Stock (zusammenlegbar) 60 Plätze, Garten 25 Plätze, 10 Zimmer mit 20 Gästebetten. Alle Zimmer mit Kalt- und Warmwasser, zum Teil mit Bad/WC oder Dusche/WC. Gute, alte Weinkeller. Schöne, geräumige 4-Zimmer-Wirtwohnung mit Bad/WC in separatem Wohngebäude. Viele Parkplätze für PW und Cars. Garagen sowie Ställe für Pferde vorhanden. Grundstücksfläche nach Wahl zwischen 50 und 100 Aren (Landreserve). Der Gasthof wurde in den letzten Jahren teilweise renoviert: Zentralheizung, Säl im 1. Stock und Fassade. Kapitalkräftige Interessenten melden sich bitte unter Chiffre T 35000 an Publicitas, 3001 Bern.

Zu verkaufen in Basel-Stadt

Liegenschaft mit Restaurant

Eigenkapital zirka Fr. 500 000.-.

Anfragen unter Chiffre 7903 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir verkaufen an idyllischer Lage am Seeufer, im aufstrebenden Ferienort **Laax** (bei Flims) mit Übernahmetermin Frühjahr 1979, das

Apart-Hotel Riva

mit Restaurant Rustica, grossem Speisesaal, Bar, Küche samt Nebenräumen, Hallenbad, Sauna und 11 Appartements mit über 50 Betten.

Die geräumigen Appartements eignen sich auch sehr gut als Ferienwohnungen und werden deshalb allenfalls auch einzeln verkauft (mit Hallenbad- und Saunanteil sowie Autoabstellplatz).

Ernsthaft interessierte, solvente Kaufinteressenten melden sich bei

Confidar Treuhand AG
Hartbertstrasse 9
7000 Chur
Telefon (081) 22 20 33

OFA 131.589.092

Locarno-Minusio Garni

200 m vom See, 30 Betten, modern, alle Zimmer mit WC und Dusche, schöner Frühstückssaal, in Pacht oder Geranz ab Ostern 1979 abzugeben.

Offerten unter Chiffre 24-975096 an Publicitas, 6601 Locarno.

Montreux (sortie autoroute)

A vendre, quelques minutes centre et lac, important passage,

Motel-Café-restaurant

tout confort, de 140 places, 36 chambres (64 lits). Salle de conférences, jeu de quilles.
Chiffres d'affaires important.
Prix: Fr. 2 250 000.-
Cap. nec. Fr. 750 000.-.

Agence immobilière
Claude Butty
Estavayer-le-Lac
(037) 63 24 24 P 17-1610

Inseratenschluss:
Jeden Freitag
morgen 11 Uhr!

Für Kauf und Verkauf sowie Miete und Vermietung von

gastgewerblichen Betrieben:

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

Ältestes Spezial-Treuhandbüro für das Gastgewerbe
Seidengasse 20, 8023 Zürich 1
Telefon (01) 211 60 62

Wer interessiert sich für die Hotelbranche?

Unser 1000fach bewährter Hotel-Fernkurs bietet auch Ihnen eine gründliche Einführung in das Hotel- und Restaurationsfach. Lassen Sie sich kostenlos informieren. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

INSTITUT MÖSSINGER AG

(Die Fernschule mit Erfahrung)
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich
Telefon (01) 35 53 91

Ja, ich interessiere mich für die Hotel-Branche. Informieren Sie mich unverbindlich über Ihren Fern-Fachkurs.

Name: _____

Alter: _____

Strasse: _____

Ort: _____

Die private Fachschule, die hält, was sie verspricht:

Individuelle, zielstrebige und verantwortungsbewusste Service-Stufenausbildung für die gepflegte Praxis im Hotel- und Gastgewerbe.

Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Gratiplacierung.

Auskünfte, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich.
Tel. (041) 44 69 55

BLÄTTLERS Spezialfachschule

Service
29.1.-16.2.79/2.4.-21.4.79

Bar
15.1.-26.1.79
19.3.-30.3.79

Flambieren/Tranchieren
8.1.-12.1.79
12.3.-16.3.79

Weinseminar
7.5.-11.5.79

Chef de service
23.4.-4.5.79

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16

Hotel

Von Privatperson in langjähriger Miete, evtl. zu kaufen gesucht

mit oder ohne Restaurant, Zentralschweiz bevorzugt.

Bedingungen:

Hotel in gutem Zustand an einem guten Ort gelegen
Mindestgrösse 40 Betten, bei Kauf bis zu 1,5 Millionen Franken
Mietbeginn: Frühling 1979
Mietvorstellungen:
Fr. 50 000.- bis Fr. 110 000.- je nach Zustand und Grösse.
Jetziger Umsatz unwichtig.

Offerten unter Chiffre 7118 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Anschlagbrett Tableau noir



SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

FACHKOMMISSION FÜR DAS GASTGEWERBE

KFG
DER REGION BASEL

NEU

Ein Kurs, der den Betriebsinhaber, die Betriebsinhaberin und die Vorgesetzten im Gastgewerbe zu dem verhilft, was sie im Geschäftsleben anstreben. Sie haben die Möglichkeit, ab 8. November 1978 die Kurstfolge des

SU
(Schweizerisches Institut für Unternehmensschulung im Gastgewerbe)

während zirka 1 Jahr, pro Woche stets 1 Tag, zu besuchen und nach Wunsch sich auf die eidg. Diplomprüfung anzumelden. Am Kurs werden Kaderleute in den neuesten Stand der Wissenschaft sowie den Bedürfnissen der Praxis geführt. Kostenlos und ohne jegliche Verpflichtung können Sie sich gegen Vorweisung dieses Inserates am

Mittwoch, 18. Oktober 1978, von 15 bis zirka 16.15 Uhr
im Gewerbeverband Basel-Stadt, Elisabethenstr. 23 orientieren lassen. Interessenten und Interessentinnen sind willkommen. Wir erwarten Sie und grüssen freundlich

KFG der Region Basel
Büro: Max König, Blumenrain 25, Tel. (061) 25 28 18

SOCIÉTÉ SUISSE DES HÔTELIERS
Service de formation professionnelle

Küchenkontrolle und Kalkulation
Regionaler Tageskurs

Kurs-Nr.:
XI/78-1 XI/78-2 XI/78-3

Datum:
24. Okt. 1978 25. Okt. 1978 26. Okt. 1978

Kursort:
Touring Mot-Hotel Hotel Zwysighof Schweizer
7310 Bad Ragaz 5430 Wettingen 3001 Bern

Zeit:
von 9.30 bis zirka 17.00 Uhr

Kursleitung:
Walter Rohner, Abteilung für berufliche Ausbildung, Leiter der Fachkurse SHV

Teilnehmer:
Küchenchefs und deren Stellvertreter

Kosten:
Fr. 80.- für Teilnehmer von Mitgliederbetrieben SHV. Fr. 120.- für Teilnehmer von Nichtmitgliederbetrieben. Bei 2 oder mehr Teilnehmern aus dem gleichen Betrieb gewähren wir eine Reduktion von Fr. 10.- pro Person. Das Kursgeld versteht sich inklusive Mittagessen und Pausengetränke.

Inhalt:
In diesem Kurs werden wir uns vor allem über die wirtschaftliche Betriebsführung in der Küche (Restauration) auseinandersetzen.

Themata:

- Aufbau der Kalkulation
- Berechnung des Verkaufspreises
- Was heisst marktgerecht sein?
- Kalkulationskontrolle
- Warenmenge (Portionen)
- Einstandspreise (Abweichungsanalyse)
- Selbständige Kostenüberwachung

Auskünfte:
Schweizer Hotelier-Verein
Abteilung für berufliche Ausbildung
Frl. A. Schären
Monbijoustrasse 130
Postfach 2657
3001 Bern
Telefon (031) 46 18 81

Internationale BARFACHSCHULE Kaltenbach

Modernste Fachausbildung mit Diplomabschluss. Deutsch, franz., ital., engl. Aelteste u. meistbesuchte Fachschule der Schweiz, gegr. 1913.

Perfekt im Fach durch Kaltenbach = Zukunftssicher!
Kostenlose Vermittlung, stets gute Stellen frei.

Kursbeginn: 6. November, 4. Dezember

Auskunft u. Anmeldung: **KALTENBACH, Weinbergstr. 37 8006 Zürich, Tel. (01) 47 47 91 (3 Min. v. Hbh)**

105

Connaissances juridiques
7/78

La notion de contrat, les conditions nécessaires à sa conclusion, voilà un sujet qui intéresse non seulement le juriste mais aussi l'hôtelier. Parmi les nombreux contrats que l'hôtelier conclut quotidiennement deux d'entre eux feront l'objet d'une étude approfondie au cours de cette journée, soit les rapports juridiques liant:

- l'hôtelier à sa clientèle
- l'hôtelier à son personnel

Date:
jeudi 2 novembre 1978

Heure:
de 8 h. 45 à environ 18 h. 00

Lieu:
Sierre, Hôtel Atlantic

Organisation:
Société suisse des hôteliers, Berne
Service de formation professionnelle

Animateur:
Monsieur Didier Clavaz, juriste au Service juridique de la SSH, Berne

Objectifs:
à la fin du cours, chaque participant aura actualisé ses connaissances juridiques en matière de contrat d'hébergement et de convention collective nationale de travail. Il sera à même de résoudre lui-même des cas pratiques pouvant se présenter dans son établissement.

Programme:

- 1. Principes de droit contractuel**
Rappel de quelques connaissances de base
- 2. Le contrat hôtelier**
A ce sujet il n'existe aucune législation particulière à laquelle l'hôtelier puisse se référer. Le contrat hôtelier est un contrat mixte du fait qu'il contient des éléments du droit de bail, du droit de vente, du contrat d'entreprise et du mandat. Ces divers types de contrat du CO seront donc traités dans le but de mieux comprendre le contrat hôtelier.
- 3. Le contrat de travail**
Il n'est actuellement plus concevable qu'un hôtelier ne connaisse pas exactement ses droits et ses obligations envers son personnel. C'est pourquoi une place prépondérante sera réservée à l'étude de plusieurs thèmes, tels l'engagement, la résiliation, l'indemnisation, les assurances, etc.

Méthode:
Afin d'obtenir la plus grande participation des personnes présentes, le temps à disposition est judicieusement réparti entre théories, applications pratiques et discussions. Le langage utilisé par l'animateur tient compte du fait que le cours s'adresse avant tout à des praticiens.

Prix:
fr. 80.- par personne, pour les participants des établissements qui sont membres de la SSH
fr. 120.- par personne, pour les participants des établissements qui ne sont pas membres de la SSH
Ce prix comprend le déjeuner ainsi qu'une documentation pratique destinée à l'usage personnel de chaque participant (le montant est à verser au CCP 30-1674). A partir de 2 participants du même établissement nous accordons une réduction de fr. 10.- par personne.

Inscriptions:
par téléphone, jusqu'au vendredi 27 octobre 1978 au plus tard.

Renseignements:
Société suisse des hôteliers
Service de formation professionnelle
Mme Françoise Schmid
Case postale 2657
3001 Berne
Téléphone (031) 46 18 81

Hotelschule Lötscher
6356 Rigi Kaltbad
Tel. (041) 83 15 53

Gerne senden wir Ihnen die näheren Unterlagen zu unserem

Hotel-administrationskurs
vom 23. Oktober bis 15. Dezember 1978.

Name: _____
Adresse: _____

Management im Gastgewerbe
Bwöchiger Führungslehrgang für Selbständige, Vorgesetzte und Nachwuchskräfte - Management - Marketing - Verkaufspsychologie - Rhetorik - Betriebswirtschaft - Rechtsgrundlagen

CH-1854 Leysin - HOSPRA S.A.
Telefon (025) 6 25 24, Prospekt anfordern

ENGLISCH IN LONDON
Angloschool, eine erstklassige Sprachschule, offeriert Ihnen Intensivkurse - 30 Std. in der Woche Fr. 240.- inkl. Unterkunft und Verpflegung. P 09-700

Dokumentation:
M. Horak, Kirchstutz 1, 3414 Oberburg, Tel. (034) 22 81 06

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

Betriebsleiterkurs SHV

Ohne Sand im Getriebe

- die Organisation im Hotelbetrieb als Schlüssel zur besseren Wirtschaftlichkeit und Produktivität

Auszug aus dem Programm
Einführung in die Fallstudie «Stella-Hotel»
- Untersuchen, wo die besondere Problematik der Organisation im Stella-Hotel liegt

Die Führungsorganisation
- Die organisatorischen Besonderheiten des Hotelbetriebes
- Konkrete Ziele setzen und lernen, wie man damit arbeitet
- Entscheidungshilfen anwenden (Kosten-Nutzen-Analyse, Wertanalyse)
- Die wirtschaftliche Kontrolle

Die Aufbauorganisation
- Die Gesamtaufgabe richtig zerlegen
- Das funktionsgerechte Organigramm und die Organisationsmatrix
- Die Stellenbeschreibung

Die Ablauforganisation
- Die Ist-Aufnahme, dargestellt im Arbeitsablaufdiagramm
- Arbeits- und Personalplanung
- Erstellen von Dienstplänen
- Möglichkeiten des multiplen Einsatzes

Das Organisationshandbuch
- Erstellen eines Organisationshandbuches für den eigenen Betrieb

Kursmethode
Seminarform mit aktiver Beteiligung der Kursteilnehmer. Das Kurshotel dient als Fallstudie.

Kursdauer
Montag, 20. November 1978, bis Mittwoch, 22. November 1978

Kursort
Hotel Stella, Interlaken

Kursreferenten
Daniel Frei, Hotelier, Hotel Stella, Interlaken
Dr. Arnold Meyer, Privatdozent an der ETH Zürich, Ittigen

Kursleitung
Erich Berger, Leiter der Unternehmensschulung SHV, Bern

Kursteilnehmer
- Betriebsleiter und deren Stellvertreter
- Höheres Kader (Vizedirektoren, Aide patrons)

Inhalt und Methodik des Kurses sind im besonderen auf Klein- und Mittelbetriebe ausgerichtet.

Anmeldung und Auskunt
Bis 1. November 1978 an:
Schweizer Hotelier-Verein
Abteilung für berufliche Ausbildung
Frl. Ruth Wittwer
Monbijoustrasse 130
Postfach 2657
3001 Bern
Telefon (031) 46 18 81

Wir senden Ihnen gerne ein detailliertes Kursprogramm.

Bar-Fachschule
der Barmänner-Vereinigung Zürich

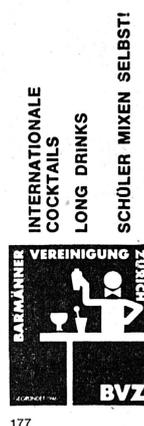
Neuzzeitliche, praxisnahe Ausbildung in Mixen und Barservice für Damen und Herren mit

Diplom-Abschluss

Unsere Kurse beginnen:

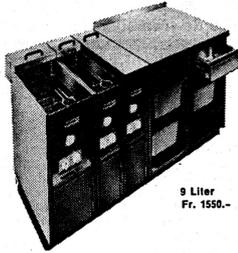
- Barmikkurs**
6. November, 27. November
- Servicekurs**
20. November, 24. November

Tages- und Abendkurse
Bitte gratis Dokumentation anfordern!
Barmänner-Vereinigung Zürich
Leonhardstrasse 5, 8001 Zürich
Telefon (01) 32 04 64



Valentine-Friteusen nach Gastronom

Oelinhalt:
9, 12 und 18 Liter



9 Liter
Fr. 1550.-

HBZ-VALENTINE ZÜRICH
Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz
H. BERTSCHI, 8053 ZÜRICH
Sillerwies 14, Telefon (01) 53 20 08



Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
Gastronom: 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.

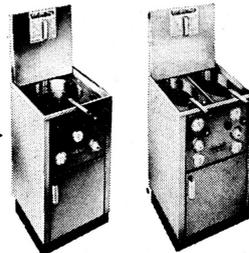
Vollautomatische elektr. Sparschaltung
Automatische Oelklärung, Spez. Trockengangschutz
grosse Leistung, einfache Bedienung
Schnellentleerung/Filterierung des Oels

Prüfen Sie kritisch, Preisvergleiche anstellen!

Wetter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemanglen.

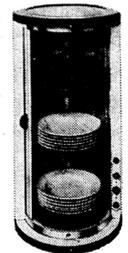
Valentine-Friteusen

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 Eintauchmöglichkeiten. Verlangen Sie eine Offerte.

Steigerungsbekanntmachung

(Art. 257 bis 259 SchKG)

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

Ganttag:
Freitag, 8. Dezember 1978, 14.30 Uhr

Ganttlokal:
Hotel Hecht, Rheineck

Auflage der Steigerungbedingungen:
vom 21. bis 30. Oktober 1978 im Büro des Konkursbeamten an der Kriesenstrasse 40 in Altstätten (Tel. für Auskünfte 071/75 35 45) und auf der Bezirksgerichtskanzlei Unterrheinthal in St. Margrethen.

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

Konkursamtliche Schätzung:
Fr. 6 874 000.- P 33-25500

Der Ersteigerer hat unmittelbar vor dem Zuschlag auf Anrechnung am Zuschlagspreis eine Barzahlung von Fr. 100 000.- zu leisten. Der Rest der zu erbringenden Barzahlungen ist innert Monatsfrist zu leisten und vor dem Zuschlag mittels Bürgschaft (z. B. Bankgarantie) oder Hinterlage von Wertpapieren sicherzustellen. Im weiteren wird auf Art. 122ff VZG, Art. 71ff KV sowie den Bundesbeschluss über den Erwerb von Grundstücken durch Personen im Ausland vom 23. März 1961 mit den bisherigen Änderungen und die dazugehörigen Verordnungen verwiesen.

Altstätten, 11. Oktober 1978

Konkursamt Unterrheinthal
H. P. Eisenhut

Der exklusive

KALENDER

für jedes Gästezimmer,

der Sie und Ihre Gäste jeden Tag mit sinnreichen, sorgfältig ausgewählten Sprichwörtern begeistern und Ihrem Hotel eine besondere Note verleihen.

BESTELL-COUPON

..... Stück Gästekalender 1979
à Fr. 35.-

Adresse:

Einsenden an:
Clariden
Postgasse 23, 8750 Glarus

8051

Achtung Gastronomen!

Branchenkenner wissen, dass

Crêpes

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

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



Ergometer

Das erstklassige Gerät für Sportler, Clubs, Ärzte. Mit Tacho, Timer und Belastungsmesseneinrichtung.
TUNTURI S 100 Fr. 689.-
TUNTURI S 90 Fr. 445.-
In Sport-, Sanitätsgeschäften, Warenhäusern.
GTSM 2532 Maglingen
01/66 11 30 ext. 032/23 69 63

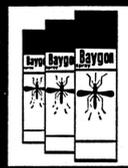


Profitieren Sie!

FR. 4.- BILLIGER

erhalten Sie jede Baygon-Spray-Dose 1000 g in Drogerien und Apotheken.
Baygon überzeugt durch seine dreifache Wirkung!

Atemwirkung
(bei fliegenden Insekten)
Frasswirkung
(bei kriechenden Insekten)
Kontaktwirkung
(bei versteckt lebenden Insekten)



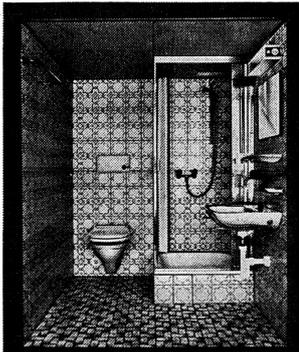
BAYGON
BAYER AG ZOLLIKOFEN



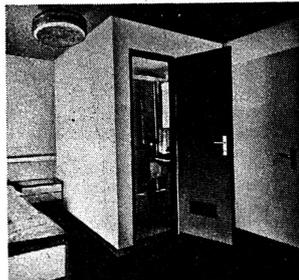
REX-Fertigbäder – tausendfach bewährt!

Wertzuwachs und Umsatzsteigerung für Ihr Hotel – ohne kostspieligen Umbau!

REX-Badezimmer, Duschen und Dusch/Wasch-Kombinationen . . .



REX-Fertigbad mit Dusche, Frontabschluss mit Türe



Hotelraum mit nachträglich eingebautem REX-Fertigbad. So können auch Ihre Zimmer in 1 bis 2 Tagen aussehen.

REX-Fertigbäder – ein Begriff!

. . . werden nach Mass vorgefertigt und exakt Ihren Raumverhältnissen angepasst, dank dem einzigartigen, von REX in der Schweiz entwickelten Verfahren.

. . . werden nahtlos in Ihre Räume eingepasst (siehe Bild).

. . . haben Wand- und Bodenbeläge aus echten Keramikfliesen, die Aussenverkleidung wird passend zu Ihrer Einrichtung geliefert.

. . . sind innert 1 bis 2 Tagen montiert, ohne Störung Ihres Betriebsablaufes!
Bis zu 700 nach Mass vorgefertigte Badezimmer, Duschen und Dusch/Wasch-Kombinationen werden jährlich von REX in der Schweiz und in Österreich installiert. Unübertroffen in Qualität und Preisgünstigkeit. Die kostensparende Alternative zu Um- oder Einbau! Verlangen Sie unsere Referenzlisten.

REX-ELECTRIC

Bernstrasse 85 (Rexhof) CH-8953 Dietikon Tel. 01 730 67 66

Bon Ich bitte um kostenlose und unverbindliche Katalogvorlage des REX-Fertigbäder-Gesamtprogramms. HR

Name _____

Name d. Betriebes _____

Ort/PLZ _____

Strasse _____

Telefon _____

Einsenden an: **REX-ELECTRIC**
Bernstrasse 85, CH-8953 Dietikon

Occasion unique

A liquider

état de neuf, pur fil

460 nappes 100 x 150
30 napperons 110 x 100
2000 serviettes 50 x 50

Prix à discuter.

Ecrire Mme Schaller
5, place du Molard
1204 Genève

P 18-368

Wo könnte

Hobby-Kutscher

70, mit eigenem Pferd und Tibby, Deutsch und Französisch sprechend, sich während der Wintersaison als Volontär noch nützlich machen? Kein Stand.

Offerten unter Chiffre M 305328 an Publicitas, 3001 Bern.



1 Gasto-Norm-Tiefkühl-schrank Occasion

steckerfertig, Demo-Modell, stark reduzierter Preis.
1 Jahr Vollgarantie.
Rufen Sie uns an:
Uto-Kühlmachines AG
Eggböhlstr. 15
8050 Zürich
Tel. (01) 50 25 50
P 44-1414

Les grandes et petites entreprises de la restauration ont une raison de choisir frifri

30 ANS D'EXPÉRIENCE

frifri

Les collaborateurs frifri au service externe se tiennent à votre entière disposition pour tous renseignements complémentaires. Demandez une visite et notre documentation

frifri aro sa La Neuveville
Fabrication et vente d'appareils pour hôtels, restaurants et ménages
Téléphone : 038 / 51 20 91 - 94 Telex 35 415 friag ch

Exposé à l'OLMA Halle C Stand 1253