

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 84 (1975)
Heft: 48

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

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



Nr. 48 27. November 1975

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
84. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
84e année

3001 Bern, Monbijoustr. 31
Tel. 031 / 25 72 22
Einzelnnummer Fr. 1.20

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

A vos marks!

La position de la Suisse sur le marché touristique allemand est-elle en train de vaciller? C'est la question que l'on est en droit de se poser, en catimini, à la lecture des résultats du mouvement touristique des Allemands dans notre pays cet été: -17% en août et -12% en septembre. Personne n'ignore en Suisse la portée, en chiffres absolus, des pertes de nuitées allemandes: un seul petit pourcent de diminution vaut, à la fin d'une année, 123 000 nuitées si l'on considère l'ensemble du mouvement touristique et encore 65 000 nuitées si l'on se limite au mouvement hôtelier. La clientèle allemande représentant, grosso modo, un tiers de notre clientèle étrangère et 19% de toutes nos nuitées hôtelières, toute lésion sur ce marché peut avoir des incidences graves sur les résultats de notre tourisme et en modifier fondamentalement le visage.

Tout avait pourtant assez bien commencé. En 1974, l'année de la vérité, on avait enregistré 2,29 millions de nuitées allemandes, soit 0,4% seulement de moins qu'en 1973. La part de la clientèle allemande dans le total des nuitées étrangères en Suisse — trois fois plus importante que n'importe quelle autre de nos clientèles extérieures — s'élevait même, l'an dernier, à 32,3%, contre 29,7% en 1973 et 27% en 1970. Au début de cette année, le pourcentage de nos hôtes d'outre-Rhin connaissait une progression constante jusqu'à fin juin. En juillet, le mouvement marquaît même une hausse de 13,4%, ce qui portait son avance à 3,5% pour les 7 premiers mois de l'année. En août, coup de théâtre: la République fédérale allemande se replie et perd 17% de ses nuitées, transformant du même coup son avance acquise depuis le début de l'année en un léger retard: -0,5%. Que s'est-il passé? «Rien d'alarmant», écrit le Bureau fédéral de statistique; la demande de ce groupe a déjà présenté auparavant certaines fluctuations de brève durée. Cette fois-ci, le recul doit sans doute être attribué partiellement au fait que les vacances scolaires ont été avancées dans plusieurs «Länder» et au temps maussade du mois d'août. Ce même organisme fait également état de l'intensification de la concurrence internationale et c'est à notre avis là qu'il faut chercher une autre cause réelle de cet inquiétant repli.

Nous en voulons pour preuve les premiers résultats du mois de septembre qui indiquent que la régression de la clientèle allemande continue (-11,9%). Ainsi, la Suisse aura perdu, l'été dernier (si l'on excepte octobre dont les chiffres ne sont pas encore connus), quelque 170 000 nuitées allemandes: c'est le dixième de la perte subie, durant toute l'année 1974, pour l'ensemble des nuitées suisses et étrangères. Au profit, en tout cas, de l'Autriche, de

la Grande-Bretagne, de la Grèce et peut-être de la France. Le marché allemand, dont la puissance monétaire fait l'objet des convoitises de toutes les régions touristiques du monde, est l'arbitre d'une concurrence effrénée. On s'y est battu cet été, notamment au travers des agences de voyages, et la Suisse ne pouvait, à l'évidence, qu'y laisser des plumes! Notre pays pourtant paraissait bien placé pour affronter l'été, tant notre office national que les offices régionaux et locaux de tourisme ayant fait de l'Allemagne, cette année plus que les autres, leur cheval de bataille.

Enfin, il sied de ne pas être dupe, en s'imaginant naïvement que l'hôte allemand est bientôt le dernier client potentiel (avec l'Helvétie!) dont le pouvoir d'achat reste élevé. C'est peut-être vrai, mais cela ne signifie pas grand chose. Et prétendre que la Suisse n'a point de soucis à se faire, parce que le tiers de sa clientèle étrangère se recrute sur le premier marché actuel du monde, c'est compter sans l'esprit méthodique, rationnel et calculeur de nos hôtes allemands. En 1974, ceux-ci ont passé 56% de leurs nuits dans les catégories de prix se situant entre 20 et 40 francs; les Anglais, 47%, et les Américains, 30%. Une étude du marché a également montré que le touriste allemand ne consacre que 52% de son budget de vacances aux arrangements fixes, le 48% étant absorbé par les frais annexes: le forfait intégral a donc encore un bel avenir devant lui.

Ces quelques données sont révélatrices d'un comportement qui, quelle que soit la force du mark, traduit une situation récessionniste dont la RFA n'a pas été épargnée. Nos amis du Nord sont, eux aussi, sensibles à la crise — on a un peu trop tendance à l'oublier de ce côté du Rhin — et l'on sait déjà qu'ils ont été beaucoup plus nombreux à passer leurs dernières vacances estivales dans leur pays, tout particulièrement en Forêt-Noire. A deux pas de la Suisse... Aujourd'hui heureusement, se manifestent des signes de reprise. Au contraire de la Confédération qui n'a, dit-on, pas encore connu le creux de la vague, l'Allemagne fédérale se redresse. L'activité dans l'industrie automobile, baromètre de la santé de l'économie allemande, est en progrès, et le chancelier Schmidt, comme l'ancien ministre de l'Economie Karl Schiller, s'accordent à penser que le revirement conjoncturel devrait se faire à partir du printemps prochain, malgré l'augmentation du chômage sectoriel. Les prospecteurs helvétiques sur le marché touristique allemand affichent le même optimisme et il ne reste plus qu'à espérer des jours meilleurs pour notre «Ferienland».

Préoccupation immédiate: la prochaine saison d'hiver. L'an dernier, cette saison nous avait valu 2,7 millions de nuitées allemandes, représentant 36,5 pour-cent des nuitées étrangères. Nous saurons, dans six mois, si ce pourcentage, en constante progression ces dernières années, continuera son mouvement ascendant. Rien ne saurait être désormais négligé pour satisfaire cette clientèle qui, en dépit de ses moyens, en veut pour son argent. En toute logique. Nous nous sommes simplement bornés aujourd'hui à tirer un signal d'alarme. Maladie, accident, rien de grave au moins? Le mark se porte bien, merci!

José Seydoux



A vos marks! Tel pourrait être aussi le slogan de ce commerçant allemand qui a trouvé dans la séduisante monnaie allemande de quoi décorer foyers et linges de bain. Et ces reproductions sont aussi convoitées que les originaux! (Comet)

Fachtagungen der SNOW 75

Vor gähnd leeren Rängen

Der Schlussbericht des offiziellen SNOW-75-Pressedienstes ist anscheinend mit einer ansehnlichen Portion Zweekoptimismus angereichert worden: er preist die 1. Weltschau für Ski, Schnee und Wintersport als «erfolgreiche Verwirklichung einer neuartigen Messe-Idee», spricht vom «grossen Besucherstrom» (60 729 verkaufte Eintrittskarten) und ... von der SNOW 76. — Für Kritik blieb nur ein kurzer eingeschobener Nebensatz übrig, der «einige verständliche Lücken» eingestand, aber selbst einige offen liess. Nicht zuletzt fehlte auch ein kritisches Fazit zu den fünf im Rahmen der SNOW 75 durchgeführten «internationalen Fachtagungen».

Tatsächlich wurden die zahlenmässigen Erwartungen der Veranstalter und Organisatoren weder bei den Ausstellern noch bei den Besuchern — trotz der Koppelung mit der Basler Herbstmesse — ganz erfüllt. Geradezu alarmierend niedrig waren jedoch die im Schlussbericht mit keinem Wort erwähnten Teilnehmerzahlen an den SNOW-Fachtagungen. Lag es am Konzept, an der fehlenden Nachfrage, an einer mangelhaften Information oder am präsentierten «Überangebot»? — Für die SNOW 76 wird man sich diesen Fragen kaum entziehen können.

Touristischer «Absentismus» ...

Der Berichterstatter hatte Gelegenheit, den interessanten Fachtagungen über «Wintersportzentren» und «Informations-Übermittlung» beizuwohnen. Die spärlich erschienenen Zuhörer waren sich an beiden Tagen darüber einig, dass die vier Referate kompetenter — zum Teil recht weit hergereister — Fachleute ein bedeutend breiteres Publikum und ein grösseres Echo verdient hätten. Wohl am auffälligsten sprang die völlige Abwesenheit schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren ins Auge; deren Vereinigung (VSKVD) führte unglücklicherweise zur selben Zeit einen Weiterbildungskurs in Bern durch. Koordinationsprobleme? Die Mehrzahl der SNOW-Fachvorträge hätten ebenfalls ausgezeichnet in ein Weiterbildungsprogramm für Touristik-Fachleute aus Winter-Kurorten hineingepasst. ... Die erste Fachtagung der SNOW 75 stand unter dem Motto: Schnee, Forschung — Pistens — Loipen — Lawinen; ein illustres Experten-Quartett sprach über Grundsätzliches zur Schneeforschung, über Bau und Pflege von Pistens und Loipen, über internationale Pistensrecht sowie über Rettungswesen und Lawinenschutz. Ein zweiter Tag galt dem Thema «Sicherheit»: bekannte Professoren und Doktoren aus

Deutschland, Osterreich und der Schweiz versuchten rund 15 bis 20 Unentwegte mit der winterlichen Sportmedizin, den Aufgaben und Zielen der Skiforschung, der Bedeutung der Skifpflege und den Problemen von Sicherheitsbindungen vertraut zu machen — eine wahrlich undankbare Aufgabe.

Wintersport ist nicht alles!

Mit einem Referat über «Raumplanung, Erschliessung und Umweltschutz in Wintersportgebieten» eröffnete Tagespräsident Jost Krippendorf, Direktor des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes in Bern, die dritte Fachtagung; er nahm dabei die Gelegenheit wahr, wesentliche Gedanken aus seinem Buch «Die Landschaftsfresser» auf winterliche Verhältnisse zu übertragen. Aus einer langjährigen Praxis in der Planung von Bergbahnen und Lifanlagen schöpfte der Thuner Bauingenieur A. Schönholzer als zweiter Redner, während der bekannte französische Architekt und Planer L. Chappis nach einem «Ausflug» in Geografie, Geschichte und Soziologie des Wintersportes seine Ideen zur Infrastruktur eines Wintersportplatzes entwickelte. Wertvolle Akzente zum Abschluss des Themenkreises «Tourismus und Wintersport» setzte H. Göckeritz, Sprecher der Touristischen Runde, München: Anhand zahlreicher Beispiele aus dem winterlichen Freizeit-Alltag legte der Referent überzeugend dar, dass Wintertourismus nicht mit Wintersport und Wintersport nicht mit Skisport identifiziert werden darf. Er forderte von den SNOW-Veranstaltern, aber auch von den Fabrikanten, den Kurdirektoren und den Hoteliers eine vermehrte Beachtung und eine bessere Heilung der «Nicht- und Nur-Gelegenheits-Sportler». Da der Wintersport keineswegs der allein seligmachende Hauptbestandteil des winterlichen Urlaubsge-

schehens sei, habe sich — so Göckeritz — gerade in den letzten Jahren gezeigt, «dass diejenigen Winterferienorte gut beraten sind, die den Tourismus nicht dem Wintersport unterordnen, sondern die den Wintersport einordnen in die Gesamtblänge des Feriengeschehens».

... zuviel des Guten?

Mit der Aufforderung, dass sich die Massenmedien vermehrt um die Hintergründe des Wintertourismus kümmern müssten, eröffnete der erfahrene Sportjournalist Karl Erb die vierte Tagung. Nach einer theoretischen Einführung zur Informations-Übermittlung (von Prof. Dr. W. Stank, München) kam er auf die internationale Berichterstattung von Wintersport-Veranstaltungen, auf deren publizistische und werbemässige Bedeutung für Wintersportplätze, aber auch auf aktuelle Probleme mit dem Wintersport zu sprechen. Der Bayerische Rundfunk-Redaktor B. Erath befasste sich im nächsten Vortrag eingehend mit den Informationsquellen für den Wintersportler; er kam dabei zum Schluss, «dass hier für die breite Masse der Skifläure immer noch viel zu wenig, oder zumindest nicht das unbedingt Erforderliche getan wird». Zu Public Relations-Problemen eines Wintersportzentrums äusserte sich als Vierter im Bunde der Berichtigter Kurdirektor G. Stopperich, der die Auffassung vertrat, dass Öffentlichkeitsarbeit in Zukunft das Image eines Wintersportzentrums noch

Fortsetzung Seite 2

Sommaire

Interview de M. Jacques Borel	3
Mitend-Initiative der Bäderorte	3
Loi vaudoise sur le tourisme	5
Wem gehört das Gastgewerbe?	7
Konkurrenz an der Kärntnerstrasse	7
7. Dezember: Abstimmung	8
Un village témoin	9
Congrès: des problèmes!	13

Es trinkt der ganze Reisebus «brasero» Kaffee mit Genuss.

HOWEG

Neuer Hotelführer SHV - Stellungnahme Nr. 3

Heute Herbert Felber, Agenturchef, Schweizer Verkehrsbüro, Frankfurt, Vertretung für Deutschland der Schweizerischen Verkehrszentrale, Zürich



Hat das Schweizer Verkehrsbüro in Frankfurt des öfteren Reklamationen wegen unvollständiger oder fehlender Informationen im jetzigen Hotelführer?

Obwohl der Hotelführer des SHV sowohl bei Firmen- und Industrie-Kundschaft inklusive Reisebranche, als auch bei der Privatkundschaft guten Anklang findet, erhalten wir auch Reklamationen und Rückfragen.

Diese beziehen sich auf die Preistransparenz einerseits (die Preisspannen zwischen Minimal- und Maximalpreisen sind zu gross) und andererseits auf nicht immer zutreffende Angaben unter «Besonderheiten». So sollte zum Beispiel aus Punkt 11 «Kinderbetreuung» ersichtlich sein, Kinder welchen Alters im Hotel betreut werden können. Analog sollte aus Punkt 7 «offenes Schwimmbad» hervorgehen, ob es sich dabei um ein hotel-eigenes Strandbad am See oder um ein offenes Schwimmbad des Hotels handelt und ob letzteres geheizt ist.

Da es nicht möglich sein wird, in allen Fällen Details auszudrücken, sollte mit diesem Zeichen der Hinweis «Nähere Einzelheiten sind beim Hotel zu erfragen» verbunden sein.

Welche Wünsche stellen Sie als Mitglied der Arbeitsgruppe für die Neugestaltung des Schweizer Hotelführers an den Informationsgehalt des neu zu schaffenden Hotelführers?

Zuerst plädiere auch ich für mehr Preisklarheit und für Einteilung der Hotels in Kategorien.

Ferner sollten noch mehr und nur zuverlässige Angaben enthalten sein, wie zum Beispiel:

- Welche Hotels nehmen Haustiere, besonders Hunde, auf und zu welchen Konditionen?
- Welche Hotels verfügen über Konferenzzimmer, mit welchen Kapazitäten?
- Welche Hotels bieten Frühstücksbuffet?
- Bedeutet «3» Garage oder offener Parkplatz?
- Wie weit entfernt vom Bahnhof oder der Poststation liegt das Hotel?
- Welche Hotels sind Apartment-Hotels?
- Welche Häuser sind an einer Zusammenarbeit mit Reisebüros interessiert und in der Lage, Kommission zu gewähren? Diese sollten als solche gekennzeichnet sein.

Gegebenenfalls sollten auch Angaben aus dem «Hotelführer für Behinderte» übernommen werden.

Schliesslich sollten alle Hotels, die die Voraussetzungen erfüllen, Mitglieder des Hotelier-Vereins sein, damit der Hotelführer möglichst vollständig wird.

Personelles

Der Verwaltungsrat der AG Kurhotels Waldhaus in Flims ernannte Hugo Nussli-Bezzola zum Generaldirektor der Gesellschaft als Nachfolger von Roman Bezzola, der weiterhin seine Funktion als Delegierter des Verwaltungsrates beibehalten wird. Die Direktion des Park Hotel Waldhaus wird H. Nussli behalten. Unterstützt in dieser Funktion wird er von H. G. Radcke, der seit 6 Jahren die Stelle eines Vizedirektors bekleidete und nun zum kaufmännischen Direktor befördert wurde.

Uwe Scheffer, der soeben seine Kochlehre im Hotel Zürich, abgeschlossen hat, erkornte sich in Stuttgart am 3. internationalen Lehrlingswettbewerb um den Friedrich-Göbel-Wanderpreis den 1. Rang und wurde mit dem Goldenen Spätelbreit ausgezeichnet.

Am 30. November kann einer der ganz Grossen unter den Trägern der «Goldenen Schlüssel», nämlich Toni Petschen, Luzern, auf eine 50jährige Tätigkeit in der Hotellerie zurückblicken. Der aus Disentis stammende, urwüchsiges Bündner für das Hotelfach prädestiniert, und wenn er sich vom Chasseur im Suvretta-Haus über die verschiedenen Posten bis zum 1. Concierge weltbekannter Hotels emporarbeitete, so will das etwas heissen.

Nach den Lehr- und Wanderjahren in berühmten Häusern, wurde ihm Luzern zur zweiten Heimat. Hier arbeitete er zuerst im «Wilden Mann», im «Beauséjour», in der «Sonnmatt», im «Balance», während voller 16 Jahre als 1. Concierge im «St. Gotthard» und ab 1961 bis heute in der gleichen Stellung bei Familie Furler im «Carlton Tivoli».

Sofern jemand ein Buch über die Qualitäten schreiben wollte, die man von einem Concierge erwarten darf, so müsste er eigentlich nur ein Charakterbild des Jubilars nachzeichnen.

In Dankbarkeit und Anerkennung gratulieren ihm heute sowohl seine persönlichen Freunde als auch seine jetzigen und ehemaligen Arbeitgeber, nicht zuletzt aber auch die von ihm so verwöhnten Gäste aus aller Welt. h. s.

Anregende Lektüre

Nr. 3/1975 der international anerkannten «Zeitschrift für Fremdenverkehr» enthält insbesondere eine Studie zur «Beurteilung von touristischen Projekten im Rahmen einer Region» von lic. oec. H. U. Berger. Dabei werden die Aussagekraft der Kosten-Nutzen-Analyse und die Möglichkeiten der Systemanalyse behandelt. Es folgen Beiträge zum Gravitätsmodell sowie zur Umweltbewertung, dargestellt an praktischen Beispielen. Der Chronikteil umfasst u. a. eine Themen-Disposition zum modernen Fremdenverkehr, Darstellungen zur höheren Fremdenverkehrsausbildung in Brasilien sowie zum Seminar «Erhaltung und Gestaltung der touristischen Landschaft in Europa» Bibliographische Hinweise über Neuerscheinungen beschliessen die interessante Nummer. CK

Höhere Fachprüfung für Küchenchefs

Im Frühjahr 1976 wird für die Teilnehmer der Vorbereitungskurse Bern, Brunn, Luzern und Zürich und eventuelle weitere Interessenten eine höhere Fachprüfung für Küchenchefs durchgeführt.

Prüfungsdaten:
zirka März/April 1976.

Prüfungsort:
Zürich oder Luzern (mündliche und schriftliche Prüfungen).
Weggis (praktische Arbeiten).

Letzter Anmeldetermin: 31. Dezember 1975 (Datum des Poststempels)

Zulassungsbedingungen:

Zur Prüfung wird zugelassen, wer im Besitze des eidgenössischen Fähigkeitszeugnisses als Koch ist und seit dem Abschluss der Berufslehre während mindestens sechs Jahren im Beruf tätig gewesen ist, wovon mindestens zwei Jahre in gehobener Stellung.

Anmeldestelle: Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe, Dreikönigsstrasse 34, 8002 Zürich, Tel. (01) 36 72 22. Interessenten erhalten das Reglement und die Anmeldeformulare.

ASCO teilt mit

Regionalverbände

Die Gründung des Regionalverbandes Zentralschweiz steht unmittelbar bevor. Und im Frühjahr 1976 dürfte sich der regionale Zusammenschluss der Konzertlokal-Inhaber im Kanton Graubünden verwirklichen lassen. Dass solche Zusammenschlüsse einem vitalen Bedürfnis entsprechen, beweisen die Erfahrungen insbesondere in der Westschweiz.

Ostschweiz: Vereinfachung des Prüfungs- und Bewilligungsverfahrens für ausländische Musiker und Artisten

Die Fremdenpolizei des Kantons St. Gallen machte die Erteilung der Arbeitsbewilligung für Musiker und Artisten aus fernen Ländern von einer Garantieerklärung des Betriebsinhabers abhängig. Mit der Unterzeichnung dieser Garantieerklärung verpflichtet sich der Betriebsinhaber zur Deckung der Rückreisekosten und Uebernahme der Haftung für alle dem Bund, den Kantonen oder Gemeinden aus Unfall oder Krankheit der Ausländer entstehenden Kosten. Als sich ein ASCO-Mitglied dieser Praxis widersetzte, erklärten die Fremdenpolizeibehörden, versuchsweise auf solche Garantieerklärungen zu verzichten, wenn die Musiker während ihres Aufenthaltes in der Schweiz ausreichend gegen Krankheit und Unfall versichert sind. Eine solche Versicherung gelte als Voraussetzung für die fremdenpolizeiliche Zulassung.

Hier nahm sich jetzt die ASCO der Angelegenheit an. Sie hat die eidgenössischen Behörden um eine Vereinfachung des Prüfungs- und Bewilligungsverfahrens für ausländische Musiker und Artisten. Dazu gehöre sicher einmal der Verzicht auf Garantieerklärungen und Versicherungsnachweise. Engagementverträge würden ja Monate vor Engagementbeginn abgeschlossen. Wenn ausländische Musiker und Artisten im Zeitpunkt des Vertragsabschlusses den Versicherungsnachweis erbringen könnten, sei damit lange noch nicht erwiesen, dass die Versicherung bei Arbeitsbeginn auch tatsächlich noch in Kraft sei. Und was sei unter «ausreichender Versicherung» zu verstehen? Es wäre sicher für unsere Mitglieder nicht zumutbar, Versicherungspolice in fremden, uns nicht geläufigen Sprachen abgefasst, zu studieren.

Nach einem während der letzten Monate durchgeführten behördlichen Vernehmlassungsverfahren gilt für die ostschweizerischen Kantone nunmehr folgende Regelung:

1. Für die ausländischen Musiker und Artisten wird auf eine Garantieerklärung für die allfällige Uebernahme der Rückreisekosten verzichtet.
 2. Im Kanton St. Gallen wird entgegenkommenderweise für ausländische Musiker und Artisten ab sofort von der Pflicht zum Abschluss einer Kranken- und Unfallversicherung abgesehen.
- Obwohl das Risiko der Uebernahme von Spital- oder Heimschaffungskosten besteht, verzichten alle ostschweizerischen Kantone versuchsweise, im Sinne einer Gleichbehandlung, auf Garantieerklärungen seitens der Arbeitgeber. Sollte dieser Entscheid aber zu Unzulänglichkeiten führen (grosse Kosten für die öffentliche Hand), würden diese Kantone die Abmachung widerrufen.
- Mit dieser Regelung haben die Behörden sicher einen Beitrag zur Vereinfachung des Prüfungs- und Bewilligungsverfahrens für ausländische Musiker und Artisten gebracht. Unsere Mitglieder in der Ostschweiz werden ihnen dafür sicher dankbar sein.
- Wie die eidgenössischen und kantonalen Behörden, so möchten auch wir hoffen, dass das entgegengedachte Vertrauen wie bis anhin nicht missbraucht wird.

Auskunft



Konkurrenzmeldung

Gemäss Information des «Swiss National Tourist Office» in San Francisco ist die Firma International Institut Inc., 777 E. Camelback Road, Phoenix in Arizona, in Konkurs geraten.

† August Buser

Aus Basel erreichte uns die betrübliche Nachricht, dass der langjährige Abwart des Zentralbüros SHV in Basel am 15. November 84jährig den Beschwerden des Alters erlegen ist. August Buser trat im Jahre 1931 in die Dienste des Berufsverbandes, der damals sein eigenes Haus an der Gartenstrasse bezog. Er diente dem SHV treu und ergeben bis zu seiner Pensionierung im Jahre 1962. Neben der eigentlichen Tätigkeit als Abwart besorgte August Buser zusammen mit seiner im Frühling dieses Jahres verstorbenen Gemahlin und mit von ihm zugezogenen Hilfskräften die Reinigungsarbeiten in den Büroräumen des SHV. August Buser war ein tüchtiger und beliebter, stets opferwilliger Mitarbeiter, dem alles gelang, was er in die Finger nahm, und der dem SHV durch sein handwerkliches Geschick manche Ausgaben ersparte. Mit beispielloser Hingabe hat er sich oft in zusätzlicher Arbeitszeit für den SHV eingesetzt. Wenn man Hilfe brauchte, war er immer da. Sein gesundes und kerniges Wesen war sprichwörtlich, wegen Krankheit hat er kaum je gefehlt. Den Angehörigen spricht der dankbare SHV, zusammen mit den Mitarbeitern des Heimgegangenen, das aufrichtige Beileid aus. Kr.



Todesanzeige

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

Herr Toni Waldis-Herzog
Hotel Raben, Luzern
am 17. November in seinem 99. Lebensjahr gestorben ist.

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

Im Namen des Zentralvorstandes
Der Zentralpräsident
Peter-Andreas Tresch



A nos sociétaires

Nous avons le profond regret de vous faire part de la douloureuse perte que notre Société vient d'éprouver en la personne de

Monsieur Joseph Besse
Hôtel Touring, à Verbier
décédé subitement le 11 novembre 1975, dans sa 67e année.

Nous exprimons notre profonde sympathie à la famille en deuil et lui présentons nos sincères condoléances.

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

Vor gähndem leeren Rängen

Fortsetzung von Seite 1

vermehrt bestimmen wird; seine Folge: «Auch Winterportorte werden die PR-Arbeit nicht mehr «aus der linken Hand» erledigen können...» Den überladenen - Fachtagungs-Reigen beschloss das Thema «Leistungs- und Freizeitsport» mit folgenden Referaten: Sport in der modernen Gesellschaft (F. R. Imesch, SLL-Direktor), Planung von Leistungs- und Freizeitsport (E. Ulrich, Deutscher Skiverband), Skischulwesen (K. Gamma, Direktor des Schweiz. Skischulverbandes), Planung und Durchführung von Wettkämpfen (P. Baum, Garmisch BRD). - Zwanzig Vorträge, zwanzig interessante und aktuelle Themen, zwanzig kompetente Redner... vielleicht zuviel des Guten?

Vermehrte Beschränkung

Wahrscheinlich wird man sich inskünftig auf zwei bis maximal drei Tage beschränken und eine bedeutend schärfere Themen-Selektion vornehmen müssen. Ebenso sollte zugunsten einer längeren Diskussionszeit - für die dann allerdings eine akzeptablere räumliche Umgebung geschaffen werden müsste - die Zahl der Referate pro Fachtagung auf höchstens drei beschränkt werden; andernfalls hätten die eingeplanten «Gespräche mit den Tagesreferenten» auch weiterhin mehrheitlich Alibi-Charakter. TH



Kyburz
Qualitätsbettwaren
für das individuelle
Schlafbedürfnis.

Carl Kyburz AG
Bettwarenfabrik «Waldhof»
3122 Kehrsatz bei Bern 031/54 31 24

Winterangebote 1975/76

Welche Schweizer Kurorte diesen Winter neue Attraktionen und preisgünstige Zwischensaisonferien bieten, wo man Pauschalarrangements für Skifahrer, Langläufer, Curlingspieler, Skiakrobatikfreunde, Nicht-Skifahrer usw. präsentiert, ist den soeben erschienenen sechs Broschüren der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) zu entnehmen. Sie sind in die Regionen Graubünden, Nordost- und Nordwestschweiz, Zentralschweiz, Berner Oberland, Jura, Genfersee und Tessin sowie Wallis aufgeteilt und kostenlos bei der SVZ, Postfach, 8023 Zürich, zu beziehen.

Ausserordentliche Delegiertenversammlung

Im Sinne von Artikel 25 der Statuten teilen wir Ihnen mit, dass der Zentralvorstand die ausserordentliche Delegiertenversammlung festgelegt hat auf

Mittwoch, 10. Dezember 1975, in Zürich

Wir bitten Sie, das Datum zu reservieren.

Anträge und Anregungen, welche der Delegiertenversammlung zur Beschlussfassung unterbreitet werden wollen, sind gemäss Artikel 26 der Statuten bis spätestens Dienstag, 28. Oktober 1975, der Geschäftsstelle SHV schriftlich zuzustellen. Programm, Traktandenliste und weitere Unterlagen werden Sie rechtzeitig erhalten.

Schweizer Hotelier-Verein
Der Zentralpräsident Der Direktor

Assemblée extraordinaire des délégués

Conformément à l'article 25 des statuts, nous vous informons que le comité central a fixé la date de l'assemblée extraordinaire au

mercredi 10 décembre 1975, à Zurich.

Nous vous prions de bien vouloir réserver cette date.

En vertu de l'article 26 des statuts, les propositions et suggestions qui devraient être soumises pour décision à l'assemblée des délégués doivent être adressées par écrit jusqu'au mardi 28 octobre 1975 au plus tard, au Centre de la SSH à Berne.

Le programme, l'ordre du jour et toute la documentation utile seront envoyés incessamment.

Société suisse des hôteliers
Le président central Le directeur

hotel revue

Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition:

Gottfried F. Künzi

Rédaction allemande:

Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Rédaction française: José Seydoux

Annonces et abonnements:

Paul Steiner, Dora Artoni, Otto Hadorn

Hôtel-Revue

Case postale, 3001 Berne

Tél. 031 / 25 72 22

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

Balneologie und Bioklimatologie:

«Miteinander geht's besser!»

Unter den touristischen «Sonderformen» nimmt der Kur- und Heilbadtourismus seit ältester eine wichtige Stellung ein. Welch bedeutsame Rolle dem «Geschäft mit der Gesundheit» auch heute zukommt, zeigte sich an der zweitägigen Zusammenkunft der verschiedenen an Balneologie und Bioklimatologie interessierten Organisationen: am 20. und 21. November trafen sich in Baden technische, medizinische und touristische «Bäder-Fachleute» zu zahlreichen Versammlungen und Veranstaltungen, ein gelungenes Beispiel, wie man gemeinsame Interessen zeitlich und räumlich konzentriert verfolgen und gleichzeitig den Erfahrungsaustausch pflegen oder intensivieren kann. - Zur Nachahmung empfohlen!

Im Mittelpunkt dieser Veranstaltungen stand die Plenarversammlung der beteiligten Verbände und Gesellschaften: anstelle des abwesenden Präsidenten Dr. med. Ulrich Frey übernahm der St. Moritzer Kurdirektor Peter Kasper den Vorsitz dieser Arbeitsgemeinschaft und begrüßte neben Vertretern des Eidgenössischen Gesundheitsamtes und der Meteorologischen Zentralanstalt Delegierte der Schweizerischen Gesellschaft für Balneologie und Bioklimatologie, der Gesellschaft für physikalische Medizin, der SITH (Gesellschaft für hydrothermale Technik), der Schweizerischen Vereinigung der Klimakurorte und - last but not least - des Verbandes Schweizer Badekurorte.

Natur als Kapital

Nach kurzen «Selbstportraits» der einzelnen Verbände und Organisationen verlas der junge Badener Kurdirektor Ludwig Thiede eine Zusammenfassung des von Dr. U. Frey, Direktor des Eidgenössischen Gesundheitsamtes, vorbereiteten Referates über die Bedeutung des Kurortwesens aus der Sicht der Gesundheitsbehörden: Naturschönheiten, Klima und Heilquellen gepaart mit Fleiss und Unternehmertum hätten die Schweiz zu einem Kur- und Ferientourismus ersten Ranges gemacht, sei es für die präventive Erhaltung der Gesundheit, für die Behandlung verschiedenster krankhafter Zustände oder für die Rehabilitation von Verunfallten oder Infarktpatienten. Der Verfasser würdigte die medizinischen Leistungen des schweizerischen Kurortwesens, wies aber auch auf die grossen wirtschaftlichen Impulse hin, die von Kurzentren ausgehen. Im Lichte der beängstigenden Explosion der Heilungskosten im Gesundheitswesen hob er vor allem die Bedeutung der Kur als «Vorbeugungsmassnahme» hervor: es dürfe erwartet werden, dass durch die präventive Benützung kurörtlicher Einrichtungen, aber auch durch deren «therapeutische und rehabilitative Auswirkungen» die Kosten des Gesundheitswesens gesenkt werden können. Einige negative Aspekte dürften aber auch nicht unerwähnt bleiben, so etwa die beunruhigende Zerstörung von Erholungslandschaften oder auch die «aus budgetären Gründen erforderlichen» Kürzungen von Bundesbeiträgen im Bereich des Kurortwesens. - Ein kleiner Trost: die erklärte Bereit-

schaft der behördlichen Mitwirkung bei der Koordination und Kooperation aller interessierten Kreise.

Interdisziplinäre Arbeit

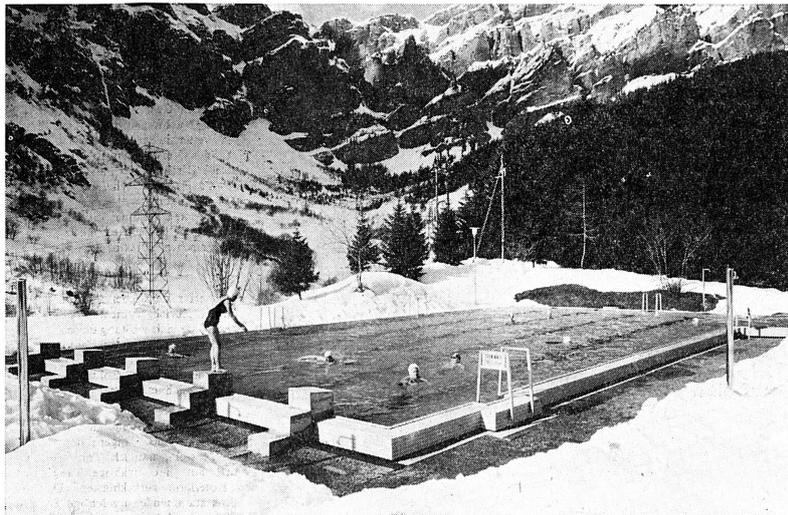
Auf reges Interesse stiessen die anschliessenden Ausführungen des Präsidenten der Schweizerischen Gesellschaft für Balneologie und Bioklimatologie, Dr. Peter von Deschwanden, Adelboden. Sein aktuelles Thema: «Der Kurort heute und morgen aus der Sicht des Arztes». Wie der Referent überzeugend darlegte, sind die Aufgaben der Förderung «echter» Kurorte vielfältig und oft dringend. Deren Lösung setze eine enge Zusammenarbeit der Beteiligten voraus, denn - so der Gastredner - ohne interdisziplinäres Denken, Planen und Realisieren verlieren wir Zeit, Geld und vor allem Ansehen. Alle Wünsche, Forderungen und Massnahmen sind - mehr denn je - objektiv und eingehend zu begründen. Positive Ergebnisse sollten durch sinnvoll moderne Kommunikationsmittel allen Interessierten zur Verfügung gestellt werden können. Die medizinische Betreuung der kranken und gesunden Kurgäste bleibt die Hauptaufgabe des Kurarztes. Der Kurarzt schöpft aus diesen ureigenen Tätigkeiten nicht nur Anregungen für die Rationalisierung und Entwicklung der Kurorte sondern auch Impulse für die Forschung. Diese so verstandene Forschung, in enger Zusammenarbeit von Hochschule, Klinik und Praxis, aber auch in offener, von gegenseitigem Verständnis getragener Zusammenarbeit aller interessierten Fachrichtungen, muss zu einer rentabelsten Kapitalanlage und zu Basis des Vertrauens werden, das die Kurgäste dem Kurort entgegenbringen.

«Kurort» als Markenzeichen

An der ordentlichen Delegiertenversammlung des touristisch recht gewichtigen «Verbandes Schweizer Badekurorte» durfte Präsident Peter Kasper, St. Moritz, am Freitagmorgen in seinem Jahresbericht befriedigt feststellen, dass mit dem in Baden erreichten Schulterschluss bereits ein erstes Kooperationsziel erreicht worden ist. Ein weither Schritt nach vorn soll in dem Entscheider getan werden, für Bäder- und Klimakurorte in Zukunft ein gemeinsames Werbemittel zu schaffen und in Zusammenarbeit mit der SVZ einen Band «Bade- und Klimakurorte der Schweiz» herauszugeben. Weiter hat man sich darüber geeinigt, eine Kommission mit der Aufgabe zu betrauen, für den Begriff «Kurort» eine klare Definition zu erarbeiten und nach Möglichkeiten zu suchen, den Namen «Kurort» alsdann soweit wie möglich zu schützen.

Optimistischer Ausblick

Nach einem Hinweis auf die noch enger als bisher gestaltete Zusammenarbeit mit dem Internationalen Kur- und Heilbäderverband (ITFEC), kam Peter Kasper auf die Zukunft zu sprechen: er schätzte die Aussichten des Bädertourismus - trotz oder vielleicht sogar als Folge der Rezession - recht optimistisch ein, betonte aber die entscheidende Bedeutung einer systematischen und effizienten Durchführung des modernen Marketings, das seinerseits die Anwendung zeitgemässer Führungs-



Die Badekur hat in den letzten Jahren einiges von ihrem «Kranken-Image» verloren. Das hat nicht allein die Fitnesswelle erreicht, vielmehr haben hier zielstrebige Bemühungen der Kurorte um den sportlichen, gesund bleiben wollenden Gast Früchte getragen. (Thermal-Freibad Leukerbad)

methoden bedinge: «Der Augenblick scheint günstig zu sein, um jetzt, nach Marketing-Prinzipien verstärkt in die Werbung und in die Public Relations einzusteigen. Das Heilbad-Angebot muss heute mehr denn je den Markt aufsuchen und ihn gezielt bearbeiten.» Und weil die wirtschaftliche Situation «auf der ganzen

Linie nach Rationalisierung und Koordination ruft», richtete der Präsident des «Verbandes Schweizer Heilbäder» zum Abschluss seines Jahresberichtes auch einen markanten Appell an den Willen zur Zusammenarbeit, die in Zukunft nicht nur fortgesetzt, sondern noch verstärkt werden soll. TH

Zufriedene Bündner

Die Bündner Hotellerie darf, wie im Jahresbericht 1974/75 des Bündner Hoteliervereins festgehalten wird, mit den Ergebnissen des Jahres 1974 im Vergleich zu andern Regionen des Landes zufrieden sein. Im Gegensatz zum gesamtschweizerischen Bild, wo die Logiernächtezahl der Hotelbetriebe um 4,9 Prozent absank, erzielten die bündnerischen Hotelbetriebe im Berichtsjahr eine Zunahme der Uebernachtungen um 0,1 Prozent von 5,98 auf 5,99 Millionen. Andererseits hält es der Bericht für verfehlt, allein den Logiernächtezahl entziehen zu wollen, es gehe der bündnerischen Hotellerie gut. Leider müsse man feststellen, dass fast durchwegs die Ertragslage nicht mehr zu befriedigenden vermitige. Die Logiernächte in der Bündner Parahotellerie nahmen um 4,4 Prozent auf 4,94 Millionen zu. Wenn man noch die Zahlen der Gruppenunterkünfte, der Jugendherbergen und der Campingplätze ein-

bezieht, dann erreichten die bündnerischen Hotel- und Kurbetriebe 50,3 (1973: 51) Prozent des gesamten touristischen Logiernächte totals.

Gegen gesamtbündnerisches Package

Der Vorstand des Bündler Hoteliervereins ist bei der Prüfung der vom Verkehrsverein für Graubünden aufgeworfenen Frage, zur Förderung der Vor- und Nachsaison ein gesamtbündnerisches Pauschalarrangement zu schaffen, zu einem negativen Entscheid gelangt. Er hält dafür, dass eine derartige Pauschalofferte angesichts der vom Ort zu Ort allzu verschiedenen Verhältnisse nicht zweckmässig wäre. Vielmehr vertritt er die Auffassung, dass derartige Arrangements lediglich innerhalb der Touristkregionen für ihr jeweiliges Gebiet geschaffen werden sollten. Auf diese Weise konnte dem Gast ein gezielteres Angebot, das ihm besser diene, gemacht werden. sda

Notre interview

Monsieur Jacques BOREL, PDG de Jacques Borel International, Paris

«Le succès d'un établissement ne se mesure qu'au nombre de clients heureux qui reviennent»

Un prénom et un nom ont donné naissance à l'une des premières chaînes européennes d'hôtels et de restaurants. C'est le travail d'un homme et d'une idée dont le résultat, aujourd'hui, peut se traduire par quelques chiffres. Lesquels?

Si l'on considère la situation depuis 1970, la progression de notre société se remarque aux données suivantes: 168 restaurants et hôtels en 1970, 750 à fin 1974, 910 actuellement (soit 880 restaurants et 30 hôtels). Le nombre de clients par jour en moyenne a passé de 105 000 en 1970 à 450 000 quatre ans plus tard; celui des clients par an, de 24 millions à 91 millions. Notre groupe, qui occupe aujourd'hui 14 260 employés, a réalisé en 1974 un chiffre d'affaires de près de 800 millions de francs français; il pense atteindre le milliard cette année. Enfin, de 1958 à 1974, la croissance moyenne annuelle s'est élevée à 48,3%. Depuis l'ouverture de son premier restaurant à Paris en 1957, Jacques Borel International est devenu la principale chaîne de restauration et d'hôtellerie d'Europe continentale, où elle exerce ses activités dans six pays: l'Allemagne, la Belgique, l'Espagne, la France, l'Italie et le Portugal.

Au-delà des chiffres, comment expliquez-vous ce succès?

Le succès, c'est 10% d'idées, 10% d'argent et 80% de tripiés!

Vous êtes le PDG d'un empire et l'on vous dit pourtant soucieux du détail, témoin ce péripète de 350 000 km que vous entreprenez chaque année. C'est aussi cela la clef de votre réussite?

Dans l'hôtellerie et la restauration, il n'y



a pas une seule idée intelligente, il n'y a que des détails. Le succès ou l'échec sont fonction de la capacité à résoudre ou à ne pas résoudre 1000 détails simultanément. Le client n'est pas heureux parce que nous avons résolu 999 détails; il est, par contre, furieux parce que nous avons omis ou nous n'avons pas réussi à en résoudre un seul.

On a parlé de «maximes» et de «méthodes boreliennes». En quoi consistent-elles?

Les «maximes» et les «méthodes boreliennes» sont simples. Il nous faut rendre les clients heureux: nous sommes bien sûr des marchands de soupe, nous sommes pourtant avant tout des marchands de bonheur.

Dans votre organisation, quelle est la place de l'homme et celle de l'ordinateur? Le management et le marketing ne sont-ils que de simples méthodes de travail adaptées à l'hôtellerie?

L'homme est une fin, alors que l'ordinateur n'est qu'un moyen. On ne peut donc pas confondre les hommes et les ordinateurs.

Certes, le management et le marketing sont des méthodes de travail adaptées à l'hôtellerie et à la restauration, mais, ne vous y trompez pas, on ne peut pas, seule-

ment avec des méthodes, improviser n'importe quoi, dans n'importe quel métier. Il faut d'abord apprendre ce métier et déterminer dans les méthodes ce qui marchera et ce qui ne marchera pas. C'est la raison pour laquelle j'ai été deux ans restaurateur, en 1957 et 1958, assumant tous les postes de travail. Après, et après seulement, peut-on savoir quelles méthodes il y a lieu d'appliquer!

On prétend que votre état-major ne comporte aucun hôtelier ou restaurateur...

C'est faux. Tous mes collaborateurs sont devenus restaurateurs et hôteliers.

Sur le plan de la restauration, vous occupez tous les créneaux du marché et vous vous adressez pratiquement à toutes les clientèles. Quelle part de ce marché espérez-vous contrôler un jour?

Nous espérons contrôler un jour au moins 3% du marché dans chaque pays européen et, dans certains cas, 5% du marché. Il nous apparaît en effet pratiquement impossible de contrôler plus de 5% d'un marché, ce qui veut dire un repas sur 20.

Ne craignez-vous pas, gastronomiquement parlant, de sacrifier la qualité sur l'autel de la quantité?

Les problèmes de qualité et de quantité sont fonction d'abord du temps dont dispose le client; ensuite, de ses besoins à ce moment précis; enfin, de l'argent qu'il est prêt à dépenser.

La qualité à la fois du Produit et du Service est notre préoccupation constante. Ce faisant, on ne peut pas comparer un repas à 100 fr. à un repas à 20 fr., de même que l'on ne peut pas comparer une Rolls, une Peugeot 504 à une «CV»...

Vous avez récemment prétendu (L'Express du 1 à 7 septembre 1975) qu'en 1980 vous disposerez de 50 000 chambres d'hôtel et servirez 2 à 3 millions de repas par jour. La crise agit-elle sur vous en frein ou en stimulant?

La crise agit évidemment comme un stimulant, car ce sont dans les crises que les hommes montrent leur punch. Et vous connaissez mon slogan, depuis que j'ai

prononcé en Suisse: Il n'y a pas de crise, il n'y a que des opportunités!

Après le rachat de la chaîne Sofitel, quelle est l'importance de l'activité hôtelière de votre groupe?

L'activité hôtelière du groupe Jacques Borel International représente 15 à 17% de notre chiffre d'affaires et 17,4% de nos fonds propres. Je pense qu'en 1980 l'activité hôtelière ne représentera pas plus de 20% de nos engagements, de notre chiffre d'affaires et de nos bénéfices. Il n'est d'ailleurs pas souhaitable qu'il en soit autrement.

Envisagez-vous, sous une forme ou une autre, l'extension de Jacques Borel International en Suisse?

Bien sûr, nous envisageons un jour l'extension de Jacques Borel International en Suisse.

Compte tenu du chemin parcouru et du succès de vos méthodes de travail, si l'on en juge la progression de votre entreprise, avez-vous le sentiment d'être, à votre façon, un pionnier?

Nous n'avons pas le sentiment d'être des pionniers. Mais plutôt celui d'être de bons gestionnaires. Et nous espérons que la clientèle continuera à nous honorer de ses faveurs. Nous sommes beaucoup plus des managers que des stars.

Quelle importance accordez-vous à l'accueil dans vos établissements?

L'accueil, aussi bien dans un restaurant que dans un hôtel, est fondamental, car en fait nos clients sont avant tout nos invités. Ils doivent se sentir comme chez eux, mieux que chez eux (puisque'ils sont servis) et le succès d'un restaurant ne se mesure qu'au nombre de clients heureux qui reviennent.

De quoi demain sera-t-il fait chez Jacques Borel International?

Nous estimons pouvoir réaliser une croissance de l'ordre de 40 à 60% par an de 1977 à 1980. Ce développement se fera par croissance interne et par un programme d'acquisition de chaînes européennes de premier plan. Les activités internationales représenteront comme prévu 33% de nos ventes en 1975 et 50% en 1980. A

partir de cette date toutefois, la croissance totale du Groupe deviendra vraisemblablement une croissance de croisière: semblable à celle de nos opérations en France à partir de maintenant, soit environ 25% par an. Une politique se dessine aujourd'hui déjà dans le Groupe Jacques Borel International pour trouver au Moyen-Orient, en Iran, dans les pays de l'Est, au Maroc, en Afrique Noire et au Brésil les points d'ancrage qui assureront le relais de la croissance européenne après 1980.

La position de marché n° 1 que nous désirons acquérir en 1980 pour l'ensemble de l'Europe (avec 5 milliards de francs français de chiffre d'affaires et de bénéficiaires nets de 125 millions) nous permettra de nous battre encore plus efficacement sur le triple front de l'attraction des clients, de l'attraction des hommes de valeur et de l'attraction des capitaux. A tous nos partenaires, alors, ainsi que je l'écrivais dans le dernier rapport d'activité de Jacques Borel International, nous pourrions «vendre du bonheur».

HENKELL TROCKEN
der Sekt,
der eine ganze Welt beschwingt



Schweizerischer Kochverband



Nestlé/Maggi Grossküchen-Service

präsentieren die Sieger des Toque d'Or 1975

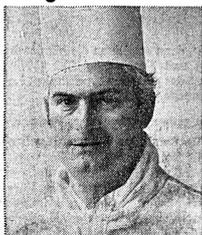
- des 2. Schweizerischen Kochwettbewerbes

Die Teilnehmer am Toque d'Or 1975 hatten strenge Wettbewerbskriterien zu bestehen, denn was in der Pfanne entsteht, muss nicht nur gut schmecken, sondern sich auch durch Originalität auszeichnen, wenig Material und Zeit beanspruchen und eine exakte Rezeptierung aufweisen.

Am 25.10.1975 fand in Luzern die Finalrunde statt. Aus den vielen Arbeiten, die aus der ganzen Schweiz eintrafen, qualifizierte die Jury 12 Kandidaten. Wir freuen uns, Ihnen nun die Sieger des Toque d'Or 1975 vorzustellen:

Hotels und Restaurants. Alter ab 25 Jahren.

Kategorie 1



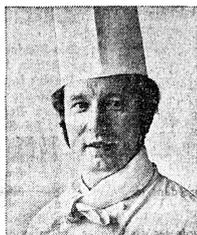
Goldmedaille

Herr V. Durussel,
Ecole Hôtelière,
Lausanne:
«Brochette d'agneau
caucasienne»



Silbermedaille

Herr A. Mosimann,
The Dorchester,
London:
«Ragout de baudroie
au cidre»

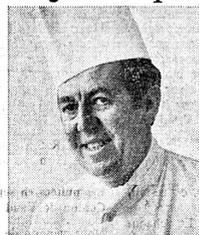


Bronzemedaille

Herr W. Heinrichs,
Drei Könige, Basel:
«Seemannstopf
Trafalgar»

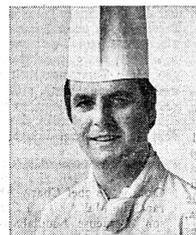
Personalrestaurants, Spitäler und Anstalten.

Kategorie 2



Goldmedaille

Herr O. Gräzer,
Culinarium AG der
Schweiz, Bankgesell-
schaft, Zürich:
«Zucchetti Wolfsberg»



Silbermedaille

Herr P. Marti, Suva
Nachbehandlungszentrum,
Bellikon:
«Trutenschnitzel
Bonne Femme»



Bronzemedaille

Herr H. W. Aeberli,
Vollamtlicher
Fachlehrer, Weinfelden:
«Fond d'artichaut
Morlaix»

Kategorie 3 Süssspeisen.



Goldmedaille

Herr H. U. Joss,
Culinarium AG der
Schweiz, Bankgesell-
schaft, Zürich:
«Kartoffelkuchen mit
Pistazien»



Silbermedaille

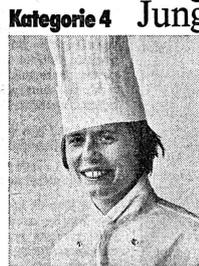
Herr H. W. Aeberli,
Vollamtlicher
Fachlehrer, Weinfelden:
«Bavarois Clermont»



Bronzemedaille

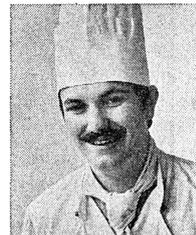
Herr F. Gatti, Palace,
St. Moritz:
«La pêche Corot»

Kategorie 4 Jungköchinnen und Jungköche.



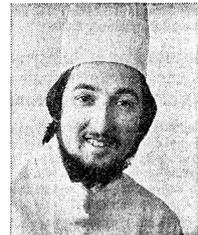
Goldmedaille

Herr W. Gaeng,
Schweizerhof, Berlin:
«Marmite de volaille
Mikado»



Silbermedaille

Herr L. Gaeng,
Heckers Deele, Berlin:
«Bitki Smirnoff»

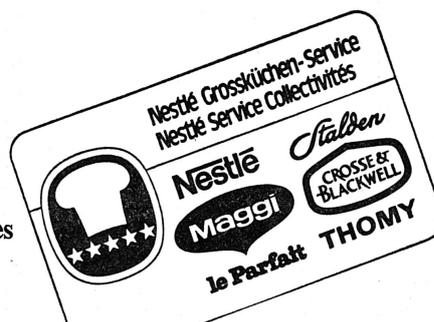


Bronzemedaille

Herr H. Lackner,
Hotel Interlaken,
Interlaken:
«Tripes en pâte
feuilletée»

Wir gratulieren den Gewinnern auch an dieser Stelle herzlich und freuen uns über ihren Erfolg.

Die Ausschreibung für den 3. Schweizerischen Kochwettbewerb Toque d'Or unter dem Patronat des Schweizerischen Kochverbandes und dem Nestlé/Maggi Grossküchen-Service wird wieder in der Fachpresse veröffentlicht.



Après un arrêt de jurisprudence du Tribunal fédéral

Modification de la loi vaudoise sur le tourisme

La taxe de séjour a occupé à plusieurs reprises, ces dernières années, le Tribunal fédéral à la suite de recours déposés par divers intéressés contre sa perception. En janvier 1974 notamment, le Tribunal fédéral a posé un certain nombre de principes dont plusieurs étaient contraires à la loi vaudoise sur le tourisme du 11 janvier 1970. Cela a conduit le Conseil d'Etat à proposer au Grand Conseil une modification de cette loi; alors même qu'aucun recours n'avait été déposé contre elle.

Rappelons que deux principes fondamentaux ont été retenus par le Tribunal fédéral, à savoir

- que le produit de la taxe de séjour doit servir à couvrir des dépenses qui toutes profitent de façon prépondérante aux hôtes de la station,
- qu'il est contraire au principe de l'égalité de traitement d'exiger des propriétaires domiciliés hors du canton une taxe forfaitaire plus élevée que celle qui est due par les propriétaires domiciliés dans le canton.

Une nouvelle garantie pour l'OTV

Ces deux principes - en contradiction avec la législation vaudoise - ont amené le Conseil d'Etat vaudois à revoir les bases de répartition de la taxe de séjour entre le fonds d'équipement (4/9), l'Office du tourisme du canton de Vaud (1/9) et les membres collectifs de l'OTV (4/9). Ces derniers ne sont autres que les offices de tourisme, associations d'intérêts, sociétés de développement, etc., régulièrement constitués ou reconnus. Les fonds mis à leur disposition doivent servir au financement de manifestations touristiques et d'installations créées pour les hôtes et utiles de manière prépondérante à ceux-ci. Quant au fonds d'équipement touristique - dont la part sera d'environ 750 000 francs - il doit faciliter le financement d'installations créées pour les hôtes, cela sous forme de cautionnements, de prêts, voire de contributions à fonds perdus.

La loi modifiée et adoptée la semaine dernière par le Grand Conseil assure par voie budgétaire à l'OTV un montant de 800 000 francs contre 500 000 francs précédemment. Il y a là une garantie importante pour lui; elle lui permettra de remplir sa tâche fondamentale (développement du tourisme en général, coordination des activités des associations et offices locaux, organisation de la propagande touristique, assistance aux offices locaux, conseil en matière de planification des équipements notamment) et de poursuivre la promotion du tourisme vaudois sur les plans national et international. L'OTV recevra en outre 1/9 de la taxe de séjour, soit quelque 188 000 francs et le 100 % de la taxe de tourisme, environ 140 000 francs. Les nouveaux revenus annuels de l'OTV - en tout environ 1,13 million de francs - correspondent à ceux qu'il recevait précédemment. Ses ressources sont ainsi préservées et son efficacité assurée, ce qui est particulièrement important en période de fléchissement économique. Ses membres collectifs verront leurs ressources augmenter, puisqu'elles passent de quelque 635 000 à 750 000 francs. Ce supplément, modeste, leur est nécessaire pour la création, l'entretien et l'exploitation d'équipements collectifs, pour assumer leurs tâches en matière d'accueil et d'animation.

Le problème des résidences secondaires

Conscient de la nécessité de cette adaptation législative à la jurisprudence du Tribunal fédéral, le Grand Conseil n'a pas discuté les propositions du Conseil d'Etat, approuvées par la commission ad hoc. Le débat sur l'entrée en matière a cependant donné l'occasion au député lausannois

Neukomm de soulever le problème de la situation des propriétaires de résidences secondaires.

Ceux-ci paient en effet une taxe de 4 % sur la valeur locative - qui elle est égale à 5 % de l'estimation fiscale de leur immeuble - au prorata du temps d'occupation. Il apparaît que pour un immeuble d'une valeur fiscale de 100 000 francs la taxe payée par un résident est deux fois plus élevée que celle appliquée à un «hôte». L'inéquité est ainsi réelle. On aura donc l'occasion de parler de ce problème, car les associations régionales - en voie de constitution aux Diablerets, à Villars, à Gryon - de propriétaires de résidences secondaires entendent se défendre. Elles y sont d'autant plus décidées qu'en 1974 les taxes de séjour provenant des hôtels, pensions, etc. ont atteint 694 000 francs, contre 635 000 francs pour les propriétaires de chalets, villas, appartements et 227 000 francs pour les campings. L'importance de leurs contributions incite les propriétaires de résidences secondaires à réclamer aussi une représentation au sein de l'organisme de fait du tourisme vaudois.

Ces remarques ne remettaient pas en cause l'adoption nécessaire de la loi sur le tourisme de 1970. Elles ne manqueraient cependant pas d'avoir leur prolongement au sein de l'OTV d'abord, puis devant le Grand Conseil. On aura donc l'occasion d'en reparler. c.j.

Courrier de Genève

Le roi de la bouillabaisse à Genève!

Onze soirs durant, au fournaux du restaurant «Au Plein Ciel» de l'aéroport de Cointrin, le chef Charly Abbo, du restaurant «Le Mal Assis», à Cannes, a préparé son onctueuse bouillabaisse. Et, chaque soir, ce fut le succès, en raison de cette saveur toute particulière qu'acquiert une bouillabaisse apprêtée avec du poisson arrivé le jour même, par avion, de la Côte d'Azur. Le patron du «Mal Assis», M. Roberto Oliveira, avait également fait le déplacement, pour officier au service de table, ses moustaches à la Salvador Dalí lui valant, au demeurant, un évident succès de curiosité...

L'agneau néo-zélandais à l'honneur

C'est au «Mövenpick» de la rue du Cendrier que l'agneau de Nouvelle-Zélande a été en vedette durant deux semaines. Outre le classique gigot d'agneau rôti, il y avait neuf spécialités, dont une, le «Lamb Punjab Style», exigeait, pour sa confection, plus de vingt épices différentes. C'est au cours d'une réception, suivie d'un repas-dégustation, que le «Mövenpick» a lancé sa quinzième de l'agneau néo-zélandais, en présence notamment de l'ambassadeur Easterbrook Smith, qui se trouve à la tête du consulat général de Nouvelle-Zélande à Genève, et de Sir Derek Fechney, directeur du New-Zealand Meat Producers Board à Londres. Il est vrai que, dans ce lointain pays, il existe soixante millions de moutons, ce qui en fait plus de vingt par habitant, d'où l'importance de commercialiser l'agneau un peu partout dans le monde.

Le café-brasserie du Commerce a rouvert ses portes au Molard

Après le café-brasserie des Négociants, celui du Commerce, dans l'immeuble voisin, à la place du Molard, a rouvert ses portes, après trois ans de travaux, dans un décor assez différent de l'ancien établissement, mais qui ne manque ni de charme, ni d'agrément. Le nouvel établissement abrite une grande brasserie et un restaurant de ville, ainsi qu'une taverne. Sa capacité totale est de 340 places. M. et Mme H. Albrecht en sont les tenanciers, pour la Brasserie Feldschlösschen. V.

Une Semaine de «Backgammon» en Suisse

Le Carlton de St. Moritz abritera, du 14 au 20 décembre prochains, un tournoi de «Backgammon», ce nouveau jeu qui commence à faire fureur dans les lieux les plus sélects de l'Europe. Préalablement à la compétition proprement dite, qui se déroulera les trois derniers jours, des cours seront organisés à l'intention des débutants. Le tournoi sera ouvert aux adultes et aux juniors; démonstrations, cocktails et cérémonie de remise des prix figureront au programme de cette semaine... sportive d'un nouveau genre.

Nouvelles vaudoises

Les Thermes d'Yverdon: du nouveau

Du temps des Romains, Yverdon était une bourgade fort connue. Pour ses Thermes.

C'est-à-dire pour une eau dont les vertus curatives n'ont, bien entendu, pas changé au cours des ans. Dès le 17^e siècle, on construisit des bâtiments de cure qui donnèrent encore plus de notoriété aux eaux sulfureuses d'Yverdon. Les Bains de la capitale du Nord vaudois furent célébrés et donnèrent une certaine prospérité à la région. Prospérité qui, il faut pourtant bien l'admettre, connut pas mal de hauts et de bas!

La dernière période faste se situe dans l'entre-deux-guerres. Mais, dès 1959, c'est la fin: les curistes abandonnent les pavillons dont la seule gloire n'est plus que de rester bâtiments classés sur le plan fédéral. En 1961, tout le domaine - il est vaste: plus de 45 mille mètres carrés - est acheté par la Commune qui carresse beaucoup de projets... pendant plus de dix ans.

Aujourd'hui il semble que, désormais, tout va recommencer. La Municipalité d'Yverdon met à l'enquête la construction d'un établissement de cure dont le but est certes plus social que touristique, mais qui ouvre la voie à des réalisations beaucoup plus importantes. Si le feu vert est donné, les travaux pourraient commencer ce printemps déjà.

Mais ce ne serait là que la première étape de la résurrection des Thermes d'Yverdon. Des projets d'extension sont déjà dans l'air, qui donneraient un regain d'activité à l'économie, à l'hôtellerie et au tourisme yverdonnois.

Distinction pour l'Ecole hôtelière

C'est notre confrère-vedette de «Jours de France» Edgar Schneider (un Montreusien d'origine) qui nous l'apprend: l'Ecole hôtelière de la SSH, «épinière des plus grands hôteliers internationaux», se verra prochainement décerner le diplôme de l'Excellence européenne. La Swissair et l'Hôtel Richemond de Genève feront partie de la même promotion.

Les nuitées en septembre dans le Canton de Vaud

Nous venons de recevoir les statistiques officielles des nuitées de l'hôtellerie et des établissements de cure pour l'ensemble du canton de Vaud en septembre 1975. Avec un total général de 297 889 nuitées, ce mois accuse une diminution de 21 849 nuitées ou 6,8 % par rapport à septembre 1974.

Les Suisses figurent pour 112 991 nuitées, en régression de 7957 nuitées, ou 6,6 %. Les nuitées étrangères ont baissé de 7 %: 184 898 contre 198 790 (-13 892) durant la même période de l'année 1974.

Quant au taux d'occupation des lits, il a été de 41,8 %. En septembre 1974, il avait été de 44,4 %.

Pour ce qui concerne les nuitées essentiellement européennes, le recul est de 7 %. Parmi nos clients traditionnels, ce sont les deux Allemagnes qui accusent les plus fortes baisses: 22,2 % pour la RDA et 16 % pour la RFA. L'Italie est en recul de 7,9 % et la France de 2,2 %. Par contre, les Pays-Bas ont une énorme augmentation de 42,8 %, l'Autriche de 7,5 %, la Belgique de 1,4 %, la Grande-Bretagne de 1,3 %. La baisse pour les Etats-Unis est de 12,4 %, et de 12,5 pour le Japon.

Cl. P.

Graves problèmes de personnel dans l'hôtellerie genevoise

L'hôtellerie genevoise, en particulier les établissements de luxe qui doivent offrir un large éventail de services à une clientèle toujours plus exigeante, est dans une impasse. Non pas en raison de la fréquentation des hôtels qui, cet automne, est en nette reprise, mais bien parce que les autorités leur refusent systématiquement le personnel dont ils ont besoin.

Alors que l'hôtellerie suisse a déjà tant de peine à maintenir sa capacité concurrentielle en raison de la cherté du franc suisse, il apparaît inexplicable et insensé que, par une politique restrictive dans le domaine de la main-d'œuvre, on porte atteinte à la qualité de son service qui tend à se détériorer. Or, le fait est que tous les hôtels genevois travaillent présentement dans des conditions qui ne permettent pas d'assurer un service même moyen, mais également la régularité des congés. Cela n'est pas sans conséquences sur la qualité des prestations et le climat de travail.

Les insatisfactions de la clientèle sont en

recrudescence; les hôtes étrangers, à juste titre, ne comprennent pas qu'à une époque de sous-emploi, les hôteliers se justifient en invoquant le manque de personnel et ils se demandent si leurs arguments sont honnêtes, ou si, au contraire, la tradition de l'hôtellerie suisse n'est pas surfaite. De plus, Genève, par sa vocation internationale, est de plus en plus appelée à recevoir des congrès d'un rayonnement mondial. Plus qu'une requête, c'est un appel de détresse que lancent les hôteliers genevois, afin que les autorités leur accordent le contingent d'employés étrangers nécessaire à l'exercice normal de leur profession.

Histoire, culture, tourisme et sport

1976, l'Année de Morat

La sympathique cité historique fribourgeoise de Morat s'apprête à vivre un triple anniversaire: elle fêtera, en effet, en 1976, les 800 ans de sa fondation, les 725 ans de l'octroi de la charte et les 500 ans de sa célèbre bataille. De très nombreuses manifestations marqueront, tout au long de l'année, ces diverses commémorations; certaines auront même un caractère international.



L'un des vitraux créés à l'occasion des Fêtes commémoratives de Morat en 1976.

C'est ainsi que pour lancer ce programme l'Université populaire du Seeland donnera, au mois de janvier, une série de conférences sur la bataille de Morat et que se succéderont, jusqu'au 3 octobre, date de la traditionnelle marche commémorative Morat-Fribourg, le Carnaval, un colloque historique international, la fête des jubiles de la ville, une marche populaire, des journées officielles, une fête des Romands, diverses fêtes en ville, ainsi que plusieurs manifestations sportives.

Les Zähringen seront là!

Les 15 et 16 mai, toutes les villes Zähringen suisses et allemandes seront représentées à Morat où elles arriveront par la voie du lac. Au programme de ce week-end organisé pour le 800^e anniversaire de la fondation de Morat, figurent une cérémonie officielle, une soirée récréative sous les arcades, un culte oecuménique dans la vieille ville et un grand cortège folklorique.

«100 000 marchent vers Morat»

C'est la devise d'une gigantesque marche populaire qui se déroulera en plusieurs temps du 15 mai au 11 juillet, sous le patronage de l'Association nationale de l'éducation physique, de l'Ecole fédérale de gymnastique et de sport de Macolin, de la Conférence des directeurs cantonaux de l'instruction publique, de la Conférence suisse des associations militaires et de l'Association suisse de tourisme pédestre. L'intérêt manifesté jusqu'ici par cette marche dépasse tous les espoirs; celle-ci permettra d'abord de se refaire une santé dans les magnifiques campagnes et forêts des environs de Morat, de partici-

per à un tour d'horizon historique sur les lieux mêmes de la bataille et de passer une nuit dans un camp de tentes, autour desquelles régnera une ambiance quelque peu semblable à celle du camp historique de Charles le Téméraire...

Toute la Suisse à Morat

Les 19 et 20 juin, à l'occasion des Journées officielles, tous les états confédérés seront présents dans la bourgade historique. En plus de la fête commémorative proprement dite, un grand cortège historique et folklorique marquera l'apogée des festivités.

Les 11 et 12 septembre, dans le cadre de la «Fête des Romands», le «Week-end de la Bourgogne» permettra une rencontre des villes des deux camps, étant donné qu'outre Grandson et Nancy, les cités de Colmar, Schlettstadt et Strasbourg, ainsi que Gand, Mulhouse, Besançon et Langres ont d'ores et déjà promis leur participation.

Souvenirs!

Le Comité d'organisation des fêtes commémoratives de Morat, que préside M. Fritz Lorf, a d'ores et déjà lancé sur le marché une série de médailles d'or et d'argent, ainsi que des vitraux et des exemplaires de «La Bataille de Morat» selon trois enluminures d'anciennes chroniques suisses. Il faut enfin signaler que, pendant la durée des manifestations, diverses expositions auront lieu dans les bâtiments publics et les vitrines de la cité. Morat, sans aucun doute, vivra en 1976 l'une des plus brillantes manifestations de tourisme culturel que la Suisse ait connues... depuis 1476. J. S.

Champagne
TAITTINGER

Comtes de Champagne
Blanc de Blancs

PLANTEURS RÉUNIS
MOULINS ET FLEURY
TÉL. 021/20 69 31



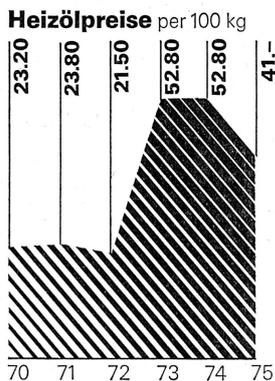
Zu hohe Betriebskosten? Reduzierte Gewinne?

Wir erstellen Ihnen ein "Individuelles Energie-Sparprogramm"

Kostenlos und unverbindlich

Energiekosten beeinflussen Betriebskosten und Gewinn

Die Heizölpreise haben sich innerhalb der letzten 4 Jahre mehr als verdoppelt. Die Betriebskosten sind gestiegen und können heute nicht mehr voll auf die Tarife überwälzt werden. Als Folge davon sind Ihre unternehmerischen Möglichkeiten eingeschränkt, Ihre Rendite hat sich verringert.



Sind Ihre Betriebsmittel wirkungsvoll?

Arbeitet Ihre Heizungs-, Lüftungs- und Klimaanlage wirtschaftlich? Haben Sie Energieverluste zu verzeichnen? Entsprechen Ihre technischen Einrichtungen Ihrer Betriebsgrösse? Untersuchungen haben gezeigt, dass sich die **Energiekosten bereits mit einfachen Vorkehrungen um bis zu 40 Prozent reduzieren** lassen. Ein überaus vielfältiges technisches und bauliches Angebot steht zur Verfügung, um der Preissteigerung des Heizöls zu begegnen und sich auch für die Zukunft zu wappnen.

Verlangen Sie eine kostenlose Untersuchung

Die Renumbau AG hat spezielle Erfahrungen in der baulichen Energieversorgung, in der Renovation und im Umbau. Wir erstellen Ihnen für Ihren Betrieb ein kostenloses unverbindliches Programm von Möglichkeiten zur Reduktion der Energiekosten. Wir analysieren Ihre Energiekostenrechnung sowie die Betriebsmittel, erstellen einen Katalog aller Möglichkeiten zur

Reduktion derselben, erarbeiten einen Kostenvorschlag und beraten Sie fachmännisch beim weiteren Vorgehen. Auf Wunsch helfen wir Ihnen mit bei der Beschaffung der nötigen finanziellen Mittel.

Sie brauchen lediglich den Coupon dieses Inserates einzusenden. Wir setzen uns sofort mit Ihnen in Verbindung und erarbeiten die für Sie richtige Lösung.

Spar-Coupon

Ich möchte von Ihrem Angebot profitieren. Bitte erstellen Sie mir kostenlos und unverbindlich ein Programm zur Reduktion der Energiekosten. Nehmen Sie am _____ mit mir Kontakt auf.*

Ich möchte mich vorerst weiter über Ihr Angebot informieren. Bitte senden Sie mir Ihre Dokumentation.*

* Zutreffendes bitte ankreuzen.

Name _____

Hotel _____

Adresse _____

Einsenden an: Renumbau AG,
Grindelstrasse 5, 8304 Wallisellen

Wir helfen Ihnen sparen.

RENUM BAU AG

Generalunternehmung
für Renovationen
und Umbauten
Grindelstrasse 5
8304 Wallisellen
Telefon 01/830 36 55

PR - das unbekannte Wesen (IV)

Gastgewerbe «gehört» der Öffentlichkeit

Nachdem wir in den vergangenen Ausgaben die Public-Relations-Konzepte eines Agenturinhabers und der Exponenten von Einzelhotels und Hotelkette zur Darstellung gebracht haben, lassen wir heute einen Vertreter eines Gäste-Konzerns zu Wort kommen. Die Mövenpick-Konzeption, im folgenden geschildert von Presseschef Alois Hirzel, verdient besondere Aufmerksamkeit: Sie zählt unseres Erachtens zum besten, was heute in der Schweiz - quer durch alle Branchen - geboten wird. Red.

Es ist eigentlich erstaunlich, dass selbst im Gastgewerbe immer noch zahlreiche Missverständnisse über die Bedeutung der Public Relations bestehen. Denn gerade diese Branche ist wie kaum eine andere im ureigensten Interesse geradezu verpflichtet, Öffentlichkeitsarbeit zu leisten, d.h. die Beziehungen zur Öffentlichkeit zu pflegen.

Die gesellschaftlichen Funktionen, die jeder gastgewerbliche Betrieb in grösserem oder kleinerem Rahmen als Kommunikationszentrum zu erfüllen hat, verleihen auch dem Einzelbetrieb oft eine Bedeutung in der öffentlichen Meinung, die in keinem Verhältnis zur Betriebsgrösse steht. Anders als etwa in einer Maschinenfabrik oder in einem grossen Produktionsbetrieb kann jedermann in die «Firma» Restaurant oder Hotel eintreten, kann sich Leistungen und Waren kaufen. Ein gastgewerblicher Betrieb «gehört» mithin gewissermassen der Öffentlichkeit und sein wirtschaftlicher Erfolg hängt deshalb entscheidend davon ab, wie gut er seine Beziehungen zu dieser Öffentlichkeit, die von seinen Gästen repräsentiert wird, gestaltet.

Patron ist PR-Chef

Der Schluss ist naheliegend, dass die Aufgabe eines PR-Chefs im Betrieb in erster Linie dem Patron zufällt - unbesehen davon, ob es sich um einen Familienbetrieb oder um den Betrieb eines grösseren Unternehmens handelt. Diese Aufgabe lässt sich weder an eine PR-Agentur noch - im Falle des Unternehmens - an den zentralen PR-Chef delegieren. Beide können dem Betriebsleiter wohl beratend zur Seite stehen - direkt eingreifen in die PR an der Front können sie allerdings kaum. Dazu sind sie «zu weit vom Schuss». Um so mehr wird der Geschäftsführer zur Erfüllung seiner PR-Aufgaben alle jene Mitarbeiter heranziehen, die täglich im direkten Kontakt mit den Gästen stehen. Ihr gemeinsames Ziel muss es sein, so für den Gast zu sorgen, dass er gerne wiederkommt, dass er in seiner Familie und in seinem Bekanntenkreis positiv über das Restaurant oder Hotel, das er besucht hat, berichtet.

Ort sind es keine weltbewegenden Massnahmen, die hier den Erfolg bringen. Es ist die freundliche Begrüssung oder Verabschiedung, die seriöse Beantwortung von Gästebriefen (Reklamationen) oder die Blumen im Gästezimmer, die grosszügige Regelung von Beantstandungen oder auch die besonders herzliche Betreuung der kleinen Gäste im Kinderalter (die sich übrigens sehr gut merken, wo es ihnen am besten gefallen hat und sich noch Jahre nachher daran erinnern!). Natürlich erschöpfen sich die Public Relations in einem Unternehmen wie Mövenpick nicht in derartigen Ueberlegungen, auch wenn deren Bedeutung gerade in einem Konzern, wo die persönliche Beziehungspflege schwieriger wird, nicht genug hervorgehoben werden kann.

Information auch nach innen!

Vor allem in grösseren Betrieben ist die Information nach wie vor das PR-Problem Nr. 1. Neben dem dargestellten Aspekt der direkten und persönlichen Beziehungspflege «vor Ort» erheischt denn auch die Information gegen innen wie gegen aussen die volle Aufmerksamkeit des Managements. Dies gilt insbesondere für einen gastgewerblichen Betrieb, der von

und mit einer breiten Öffentlichkeit lebt. Er hat bezüglich der Information recht weitgehende Verpflichtungen, zumal dann, wenn Publikumsaktionäre mitbeteiligt sind.

Hinsichtlich der externen Information sind in den letzten Jahren vielerorts zweifellos gewaltige Fortschritte erzielt worden. Recht stiefmütterlich werden demgegenüber oft immer noch die internen PR bzw. innerbetrieblichen Informationen behandelt, eine Unterlassungssünde, die gerade in diesen Zeiten zur Todsünde werden kann. Denn nur die Information innerhalb eines Betriebes oder Unternehmens ermöglicht dem Mitarbeiter überhaupt eine echte Identifikation mit der Firma, für die er arbeitet. Und nur von einem informierten Mitarbeiter kann man letztlich verlangen, dass er sich mit den Zielsetzungen und der Philosophie der Firma identifiziert. Ein schlecht informierter Mitarbeiter kann nie ein wirklich guter Mitarbeiter sein. Dasselbe gilt übrigens auch für den Gast.

Die permanente interne Information wird in dem Mövenpick-Unternehmen mit verschiedenen, zielspitzförmigen und monatlich erscheinenden Medien bewältigt, nämlich

- mit einer Personalzeitung («Mövenpick-les»), die sich an alle Mitarbeiter richtet und in der über geschäftspolitische Entscheidungen genauso berichtet wird wie über die Verlobung eines Mitarbeiters;
- mit einer Kaderinformation («Chefbulletin»), die den Charakter einer Führungsschicht hat und in der entsprechend selektionierte Meldungen dem mittleren und oberen Kader übermittelt werden.

Sporadisch und nur aus besonderem Anlass erscheinen die «Vertraulichen Mitteilungen», mit denen das oberste Kader kurzfristig über geschäftspolitisch wichtige aktuelle Ereignisse informiert wird. Ebenfalls zur permanenten Information ist im übrigen das in allen Betrieben angeschlagene «Schwarze Brett» zu zählen, dessen «redaktionelle Gestaltung» natürlich weitgehend von der Initiative des Geschäftsführers bzw. seiner ersten Mitarbeiter abhängt.

Immer grössere Bedeutung kommt schliesslich auch den audiovisuellen Informations-Medien (Tonbildschau, internes TV) zu. Beides wird in den Mövenpick-Unternehmen schon eingesetzt, aber der Entwicklung sind gerade auf diesem Gebiet noch kaum Grenzen gesetzt. Eine Fülle weiterer Informationen steht darüber hinaus etwa dem neuneintretenden Mitarbeiter als Basisinformation über seinen neuen Arbeitgeber zur Verfügung (Unternehmensgeschichte, Fachpublikationen, Werbeproschüren usw.).

Im Gespräch bleiben

Die Information gegen aussen umfasst zwar mehr und andere Mittel, will aber im Prinzip dasselbe, nämlich eine gewisse Identifikation der Gäste mit dem Unternehmen bzw. seinen Betrieben. Nachdem, wie wir gesehen haben, das Gastgewerbe in hohem Mass von seinem Ruf in der Öffentlichkeit abhängig ist, entscheidet eine gute Information gegen aussen weitgehend über den wirtschaftlichen Erfolg eines Betriebes. Denn wer Erfolg haben will - und dies zumal in einem Bereich mit hochklassiger, starker Konkurrenz - muss im Gespräch bleiben!

Mövenpick pflegt aus diesen Gründen schon seit vielen Jahren eine sehr offene Informationspolitik auch gegen aussen. An eigenen Mitteln und Kanälen stehen dabei dem Unternehmen die dreimal jährlich erscheinende Hauszeitung («Pick Ups») zur Verfügung, mit dem einem stets wachsenden Kreis von Gästen, Kunden, Lieferanten, Presseleuten und weiteren Interessenten aus erster Hand über die Tätigkeit des Unternehmens berichtet wird. In regelmässigen Abständen werden auch die Aktionäre mit einem «Aktionärsbrief» über die speziell sie interessierenden Fragen orientiert. Eines der wertvollsten PR-Instrumente stellt ausserdem der Jahrsbericht dar. Er wird jeweils mit besonderer Sorgfalt gestaltet, geht neben den Aktionären auch an die Presse, die eigenen Mitarbeiter und natürlich auch an die Banken und Lieferanten, an Politiker und Wirtschaftschleute.

Als ausserordentlich nützlich zur Erhaltung und ständigen Pflege des Gästekontaktes hat sich auch die Mövenpick-eigene Kreditkartenorganisation «Conférie des Gourmets Mövenpick» erwiesen. Rund 5000 Mitglieder weist diese Conférie heute auf und es braucht nicht sonderlich betont zu werden, dass alle diese Mitglieder eine wesentlich stärkere Bindung zum Unternehmen haben als etwa ein Gelegenheitsgast. Mit Spezialangeboten und Rabatten auf Eigenprodukten wird dieser



Nicht alles führt Ski - es gibt doch noch anderen vernünftigen Wintersport. Foto: SVZ

Kreis von Gästen und Kunden auch besonders intensiv gepflegt.

Vertrauen in die Medien

Letztlich wird es aber auch mit allen diesen Mitteln einschliesslich den von der Werbeabteilung produzierten Broschüren und Prospekten nicht gelingen, die tatsächlichen und potentiellen Restaurant- und Hotel-Gäste ausreichend mit Informationen zu versorgen. Die Verbindung zwischen Unternehmen und Öffentlichkeit herzustellen, bleibt der Presse als Vermittlerin von Informationen und Nachrichten vorbehalten. Die Betreuung der Massenmedien nimmt innerhalb der Mövenpick-Informationspolitik denn auch einen hervorragenden Platz ein.

Grundsätzlich erhalten die Medienvertreter alle Informationen aus dem Unternehmen, die nicht aus geschäftspolitischen oder Konkurrenz-Gründen geheim bleiben müssen. Ob und wie der Journalist die Nachrichten verarbeitet, bleibt seinem verantwortlichen Urteil überlassen. Im übrigen sind die Kontakte mit Journalisten ohne unmittelbares sichtbares Ergebnis mindestens so zahlreich wie jene, aus denen machter ein Artikel resultiert. Ein echtes Vertrauensverhältnis gerade zur Presse schafft man sich nicht durch ein mathematisches «Geb ich Dir - so gibst Du mir», sondern nur durch regelmässige Kontakte, bei denen man nicht jedesmal einen druckfertigen Text in der Hinterhand haben muss. Ein solches Verhältnis kann eines Tages auch den Vorteil haben, dass einmal etwas nicht in der Zeitung erscheint, das einem vielleicht peinlich wäre.

Kartien

Schliesslich sei noch auf ein letztes PR-Instrument hingewiesen, das Mövenpick im Gesamtunternehmen sehr intensiv pflegt, nämlich die Kundenkartei. Sie umfasst im Konzern derzeit rund 40 000 Adressen von Kunden und Gästen und ist wohl der am wenigsten schlechte Ersatz

für den persönlichen Kontakt. Die zentrale Adresskartei ermöglicht immerhin eine briefliche Verbindung zu den eingetragenen Adressaten und diese Kontaktmöglichkeit wird auch rege benutzt, sei dies für den Versand der Hauszeitung oder für spezielle Informationen bzw. Angebote (zum Beispiel von den Kellereien oder der Markenartikel-Abteilung).

Es ist bei nahezu allen diesen erwähnten PR-Instrumenten nicht etwa so, dass sie nur von einem Grossunternehmen verwendet werden könnten. Die meisten Mövenpick-Betriebe verfügen beispielsweise auch noch über ihre eigene Stammkundenkartei, mit der sie ihre Stammkunden (zum Teil einige hundert) selber anschreiben, um sie etwa über eine bevorstehende Aktion zu informieren. Einzelne grössere Betriebe haben auch schon eine eigene kleine Hauszeitung erscheinen lassen. Aus Gründen einer unerwünschten Verzettelung der Informationskraft (man kann auch zu viel informieren!) und weil eine von allen Seiten kommende Informationsflut nicht im Interesse des Unternehmens sein kann, handelte es sich dabei allerdings immer um besonders begründete Ausnahmen. Die vorliegenden Darlegungen erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Aber sie zeigen wohl doch die Fülle der Möglichkeiten auf, die dem gastgewerblichen Einzel- oder Kettenbetrieb für seine Bemühungen um die Public Relations zur Verfügung stehen. Das Gastgewerbe sollte die Chancen, die die PR gerade ihm bietet, energischer und gezielter beim Schopfe packen. Das ist weniger eine Frage der Finanzen als des Verständnisses für die Notwendigkeit, Öffentlichkeitsarbeit und Beziehungspflege zu leisten.

Der Marketing-Direktor des Mövenpick-Unternehmens formulierte es so: «Wissen Sie, dass alte Liebe was das Sprichwort sagt, nicht rostet? Und dass in dem Gastbetriebe Freundschaft fast gar nichts kostet?» Alois Hirzel

In herzlicher Konkurrenz

Das Schweizer Verkehrsbüro in Wien, Zweigstelle der Schweizerischen Verkehrszentrale, kann heuer auf ein halbes Jahrhundert einer fruchtbaren Tätigkeit zurückblicken.

Als amtliche Agentur der SBB wurde es 1925 ins Leben gerufen, dank unentwegten Bemühungen seines nachmaligen Leiters, des aus dem bündnerischen Vals stammenden Dr. Josef Jörgler, der schon bald nach dem Ersten Weltkrieg die Beziehungen zwischen der Schweiz und ihrem östlichen Nachbarland auf touristischem Gebiet enger zu gestalten suchte. Seither hat die Institution, mit einem 1944/45 durch die Kriegereignisse bedingten Unterbruch, sich in der österreichischen Hauptstadt mit Geschick für unsere Fremdenverkehrsbelange eingesetzt und im Konzert der touristischen Propaganda unüberhörbar, aber in fairem Zusammenhang die Stimme der Schweiz erklingen lassen.

Am 50. Geburtstag präsentierte sich die an der - heute den Fussgängern reservierten - Kärntnerstrasse, im Herzen von Wien gelegene Agentur herausgeputzt und ihre Schaufenster mit einer fröhlichen, von den Passanten mit Schmunzeln betrachteten Ausstellung phantasievoll erdachter Skis und Bergstöcke dotiert. Anlässlich des Jubiläums hielt der Ausschuss der Verkehrszentrale in Wien eine Sitzung ab. Am Abend des 20. November wohnten seine Mitglieder, zusammen mit den Damen, einer festlichen Veranstaltung im Palais Palfy bei, an der auch der Schweizer Botschafter, Dr. O. Rossetti, sowie eine Reihe von Persönlichkeiten und Exponenten des österreichischen Tourismus teilnahmen.

... und aus dem Kriegsbeil erblühte die Partnerschaft

Der in seinem kleinen «Reich» seit Jahren unermüdlich wirksame Chef der Agentur, Hans Dutler, - der für seine vermittelnde Arbeit übrigens vor kurzem österreichischerseits eine hohe Auszeichnung hat entgegennehmen dürfen -, eröffnete den Anlass mit herzlichen Begrüssungsworten. Danach liess der Direktor der Verkehrszentrale, Dr. Werner Kämpfen, in humorgewürzter, wohlpointierter Ansprache das Entstehen und die Geschichte der schweizerischen touristischen Niederlassung in Wien Revue passieren. Nicht nur, meinte er eingangs, erinnere das neuerdings prächtig restaurierte «Schweizerzort» in der Wiener Hofburg an frühere «fremde Dienste» - und «Verdienste» - unserer Landsleute; der Schweiz, und in besonderem dem Aargau, habe Osterreich vielmehr den wichtigsten «Import» seiner Vergangenheit, nämlich das Haus Habsburg, zu verdanken. Unsichtbarem Import entspreche andererseits heute, von der Schweiz aus im Hinblick auf die Zahlungsbilanz gesehen, der Reise- und Ferienverkehr von Schweizern nach Osterreich, unsichtbarem Export jener von Osterreichern in die Schweiz. Hier in guter Partnerschaft mit einem sehr lieben Konkurrenten, im Sinne des Nehmens und Gebens zu wirken, sei immer schon angestrebt worden und werde auch künftig ein wichtiges Ziel unserer Verkehrs-

werbung bilden. Dr. Kämpfen kennzeichnete die Vielfalt der Landschaft, das unvergleichlich reiche Sortiment als besondere Stärke beider Länder. Als verwandt schilderte er auch das beiderseits auf Präsenzmachen, Verkaufsförderung und Verkauf von Reisen durch Dritte abgestimmte Werkkonzept, dem das Landschaftskapital und die touristischen Einrichtungen zugrundeliegen. Ein besonderes Lob zollte der Redner schliesslich dem flotten Teamgeist, der sich in der SVZ-Agentur Wien, wie andererseits bei den Trägern des österreichischen Tourismus kundtue.

Sie haben uns zum Schlecken gern

Der österreichische Bundesminister für Handel und Fremdenverkehr, Dr. J. Staribacher, attestierte in seiner replizierenden Gratulationsrede - dem schweizerischen Tourismus, in welch feingesinnter, ja charmanter Weise er Propaganda zu machen verstehe - ohne als «Bzw. Konkurrent» zu erscheinen, den man am liebsten gleich wieder los hätte! Er dankte der Verkehrszentrale für eine von ihr unter dem Titel «Dank an Wien» herausgegebene reizvolle kleine Broschüre, und sprach dem Gleichzeitigen der beiden neutralen Nachbarstaaten das Wort. Als süsse Geburtstagsgabe überreichte er einen höchst kunstvollen, den Wiener Stephandom und das Matterhorn repräsentierenden Aufbau aus Zuckerguss. - Senatsrat Dr. Krebs überbrachte anschliessend die Glückwünsche der Stadtgemeinde Wien. Dem oratorischen Teil folgte sich eine köstliche, lebhaft applaudierte Lichtbild- und Filmdokumentation des friedlichen Wettbewerbs zwischen Osterreich und der Schweiz im Laufe von 50 Jahren an. Während des Nachbessens entbot der Präsident der Verkehrszentrale, Dr. Gastone Luvin, in sehr herzlichem Tone den Ehrentoast auf das Geburtstagskind. Auf das ausgezeichnete gegenseitige Einvernehmen wies auch der Vorsitzende der Arbeitsgemeinschaft für den Tourismus der Alpenländer, Ministerialrat Dr. Langerhansel (Wien). Das animierte Zusammensein wurde durch Darbietungen zweier Zürcher Troubadours und ein amüsanter Intermesse des Skirennfahrers Roland Collobin bereichert. E. Sch.



Weniger Logiernächte im August

Die Zahl der Logiernächte in der Zentralschweiz ging im August 1975 gegenüber dem gleichen Vorjahresmonat um rund 47 000 auf 548 749 zurück. Ein Rückgang ist sowohl bei den Schweizern als auch bei den Auslandsgästen zu verzeichnen. Der Rückgang betrifft alle sechs Zentralschweizer Kantone. Entsprechend dem Rückgang der Logiernächte ging auch die durchschnittliche Besetzung der verfügbaren Betten von 58 auf 54 Prozent zurück.

Restauration des Altdorfer Telspielhauses

Im Verlaufe des Monats April 1976 wurden die Restaurationarbeiten am Altdorfer Festspielhaus abgeschlossen sein. Die Kosten wurden mit 4 Millionen Franken veranschlagt. Da die Telspielgesellschaft nur über ein bescheidenes Vermögen verfügt, ist der Ausbau lediglich über finanzielle Leistungen weiterer Kreise möglich. Bisher wurden der Altdorfer Telspielgesellschaft rund 2,5 Millionen Franken zugesichert.

Stadt Luzern - mittelmässiges Jahr

Die Stadt Luzern steht vor dem Abschluss eines mittelmässigen Touristikjahres. Der September zeigte gegenüber dem gleichen Monat des Vorjahres einen deutlichen Rückwärtstrend bei den Logiernächten, obwohl die Zahl der Ankünfte um 1,3 Prozent anstieg. 9254 Logiernächte von Schweizern konnten verbucht werden. Dies entspricht einem Rückgang von 17,4 Prozent. Auch im Kongressbüro hat man Sorgen. Gegenüber dem Vorjahr schrumpften 1975 die in Luzern abgehaltenen Kongresse um rund 20 Prozent.

Weiteres Restaurant ob Giswil

Das Skigebiet Mörfältp ob Giswil ist Tunnelplatz von Skihäusern und Abfahrtskanonen. Ihnen steht ab 1. Dezember eine weitere Verpflegungsmöglichkeit offen, nämlich das neue Restaurant Giswilerviertel bei der Talstation des Skilifts Mörfältp. Es kann 90 Sitzplätze im Restaurant und 60 Plätze «an der Sonne» auf der Terrasse anbieten.

Neues Hotel für Sarnen

Die Korporation Freitell Sarnen beschäftigt sich seit einigen Jahren mit dem Neubau des Hotels Krone in Sarnen. In Kürze werden nun die Einwohner über einen Gemeindebeitrag von 1 Mio Fr. an den Saal des neuen Hotels entscheiden können. Dann soll es vorwärts gehen. Der Korporationsrat rechnet mit Gesamtkosten von 8,1 Millionen Franken. Das Projekt sieht ein Hotel mit 70 Betten, ein Dancing mit Bar und zwei Säle mit 160 bzw. 130 Bankettplätzen vor.

EIN NAME DER NACH WEIN DUFTET

...welch ein Charakter und welche Pracht! Von echtem Stolz durchdrungen. Römerblut, ein recht selbstbewusster Wein. Alphonse Orsat S.A., Martigny - 026/22401

Zur eidgenössischen Abstimmung vom 7. Dezember

Wettbewerbsnachteile mildern

Die wirtschaftliche Situation der schweizerischen Nahrungsmittelindustrie hat sich in den letzten Jahren immer mehr verschlechtert. Dieser Tatbestand ist einerseits auf den hohen Kurs des Frankens gegenüber den Währungen unserer wichtigsten Abnehmerländer sowie Wettbewerbsnachteile zurückzuführen, denen unsere Industrie sowohl auf dem Binnenmarkt wie auch auf den Exportmärkten ausgesetzt ist. Die Ursache dieser Wettbewerbsnachteile liegt darin, dass unsere Industrie, welche landwirtschaftliche Rohstoffe verarbeitet, dafür in der Regel höhere Kosten zu tragen hat als die ausländische.

Dies ist in der schweizerischen Landwirtschaftspolitik begründet, die gemäss dem Landwirtschaftsgesetz den bürgerlichen Produzenten kostendeckende Preise zu gewährleisten und den Absatz ihrer Erzeugnisse zu begünstigen hat. Die einheimische Nahrungsmittelindustrie kann sich demnach nicht nur zu einem geringen Teil zu den zumeist günstigeren Weltmarktpreisen eindecken. Die daraus entstehende Benachteiligung im internationalen Wettbewerb folgte der industriellen Zollherabsetzung im westeuropäischen Freihandelsystem zunehmend ins Gewicht.

Einsseitig

Dieser Wettbewerbsnachteil wird mit dem Stichwort «Rohstoffhandicap» umschrieben. Durch die aufgezogene unterschiedliche Kostenkalkulation entsteht eine einseitige Mehrbelastung. Durch das Rohstoffhandicap wird die schweizerische Nahrungsmittelindustrie in mehrfacher Weise bestraft. Einmal auf dem Inlandmarkt, wo sie mit höheren Rohstoffkosten als ihre exportierende Auslandskonkurrenz kalkulieren muss, aber auch auf den Auslandsmärkten, wo ihre Produkte nicht verbilligt werden. Zudem ist die Diskriminierung auf den Auslandsmärkten eine doppelte: Sie besteht nicht nur gegenüber der dortigen einheimischen Konkurrenz, die durch Einfuhrbelastungen (im Ausmass der Differenz zwischen den jeweiligen internen Preisen und den Weltmarktpreisen für Auslandsprodukte) abgeschirmt wird, sondern auch gegenüber den Anbietern aus Drittländern, deren Exporte durch Kostenersparnisse begünstigt werden.

Kostenunterschiede fallen ins Gewicht

Die Rohstoffkostenunterschiede zum Nachteil der schweizerischen Industrie sind sehr wesentlich. Sie betragen beispielsweise (immer je 100 kg) 19 Franken beim Brotgetreide, 170 Franken beim Malmehlpulver, 230 Franken beim Vollmehlpulver und nahezu 400 Franken bei der Butter. Anders ausgedrückt heisst das, dass die schweizerische Schokoladenindustrie 1974 bei der Exportschokolade für Milchpulver und für Zucker mit zwei- bis viermal so hohen effektiven Einzelpreisen zu rechnen hatte wie ihre Konkurrenten aus den Ländern der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft.

Nachteile mildern

Diese Nachteile soll nun das «Bundesgesetz über die Ein- und Ausfuhr von Erzeugnissen aus Landwirtschaftsprodukten» mildern. Es sieht deshalb ein ausländisches Regelungsähnliches Preisausgleichssystem vor, das es erlaubt, einerseits an der Grenze Abgaben auf den eingeführten Produkten zu erheben und andererseits schweizerische Exportgüter mindestens teilweise an der Grenze zu verbilligen. Diese Ausgleichsvorgänge sind im Bundesgesetz in ihrer Zulässigkeit klar begrenzt; sie beschränken sich in jedem Fall auf die Kostenunterschiede bei landwirtschaftlichen Rohstoffen.

Minimale Belastung

Fragt man nach dem Sinn des Gesetzes, so muss deutlich unterstrichen werden, dass es um nichts anderes als die Wettbewerbsgleichheit geht. Wer darin Elemente von Protektionismus und Exportsubventionierung, von Abkapselung und Dumping sehen will, befindet sich auf dem Holzweg wie auch jene, welche von einer Benachteiligung des Konsumenten sprechen.

Wohl wurde gerade unter dem Stichwort «Konsumenteninteresse» die – erfolgreiche – Referendumskampagne geführt, weshalb das Bundesgesetz am 7. Dezember Volk und Ständen vorgelegt werden

muss. Die zusätzliche Belastung, die dem Konsumenten tatsächlich erwächst, beträgt nach Angaben des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes im Jahr für den einzelnen Konsumenten jedoch nur 1,65 Franken. Mit diesem Betrag können in einer Zeit wirtschaftlicher Schwierigkeiten zahlreiche Arbeitsplätze erhalten werden, da durch eine Milderung der Wettbewerbsnachteile unsere Nahrungsmittelindustrie wieder konkurrenzfähig wird. Ein Ja am 7. Dezember zur Erhaltung schweizerischer Betriebe und Arbeitsplätze sowie zur Sicherung der Landesversorgung liegt auch im wohlverstandenen Interesse von Hotellerie und Fremdenverkehr. spk

Kapitalerhöhung bei National et Cygne

Die ausserordentliche Generalversammlung der Société des hôtels National et Cygne SA hat eine Erhöhung des Aktienkapitals von 5.559.770 auf 7.412.970 Fr. durch Ausgabe von 18.532 voll einbezahlten Inhaberkapitalen zu 100 Fr. nominal, zugestimmt. Ein Bankenkonsortium unter der Leitung der Banque de Paris et des Pays-Bas (Suisse) SA hat die neuen Aktien übernommen und voll einbezahlt. Diese Kapitalerhöhung folgt einer Vereinfachung und einer Vereinfachung der Aktienkapitalstruktur der Gruppe National et Cygne vom Oktober 1975, an welcher mehr als 95 Prozent der Aktionäre teilgenommen haben. Diese zwei Operationen erbringen der Gesellschaft zirka 4,2 Millionen Schweizer Franken neue Mittel.

Dank dieser merklichen Zunahme der eigenen Mittel ist es der Gesellschaft somit möglich, die gegenwärtigen wirtschaftlichen Schwierigkeiten zu überwinden und ihre Expansion weiter zu verfolgen. Die Gesellschaft strebt dieses Ziel vor allen Dingen durch die Suche nach einer geographischen Diversifizierung ihrer Tätigkeiten an, insbesondere mit Hotel-Management-Vertragsabschlüssen. Trotz der unbefriedigenden Entwicklung des Tourismus im Jahre 1975 in der Schweiz gelang es der Gesellschaft, ihren Reingewinn zu verbessern: Gegenüber der Vergleichsperiode des letzten Jahres konnte in den ersten neun Monaten 1975 eine Steigerung erzielt werden. Dank dieser Entwicklung und auf Grund der bereits eingegangenen Reservierungen für das nächste Jahr sieht die Gesellschaft mit gewissem Vertrauen der Zukunft entgegen, wie in einer Pressemitteilung ausgeführt wird. pd

Firmennachrichten

Kuoni-Brückenköpfe in Deutschland

Das Schweizer Reisebüro Kuoni hat in Süddeutschland eine gute Marktpresenz aufgebaut. Nach München etablierte sich Kuoni auch in Freiburg i. B., Villingen und Konstanz mit Verkaufsstellen. Diese größere Aktivität ist nicht zuletzt darauf zurückzuführen, dass es nach 1973 Kuoni verwehrt wurde, die eigenen Prospekte in deutschen Reisebüros aufzulegen. Die dominierende Touristik Union International (TUI) hatte mit ihrer Drohung auf Lizenzentzug bei ihren zahlreichen Tochtergesellschaften (Touropa, Airtours, Scharnow, TransEuropa, Hummel, Tigges, Twentours) zu dieser direkten Marktstrategie Kuonis den Anstoss gegeben. Die anfänglich kleine deutsche Kuoni-Kundschaft von rund 5000 hat sich bis 1974 um etwa 15 % vergrößert. Für 1975 erwartet Kuoni eine weitere Zuwachsrate um 25%. chg

Rossignol stellt um

Die Firma Haldemann und Rossignol SA, Stans, hat beschlossen, Strukturänderungen durchzuführen und Dispositionen zu treffen, um die Fabrikationskosten zu reduzieren. Ab 1. April 1976 soll die Fabrikation der gesamten Skiskala von Stans nach Bière verlegt werden und in die Westschweizer Filiale des Stanser Unternehmens integriert werden. Die Handelstätigkeit, die Abteilung Ski-, Bindungs- und Schuhimport, die allgemeine Verwaltung, der Kundendienst und die Werbetätigkeit mit dem Rennlaufsektor werden in Stans konzentriert. Die Umstrukturierung wird die Stanser Fabrik 18 Arbeitsplätze kosten. In Bière müssen hingegen 15 neue geschaffen werden. sda

100 Jahre Glashalle Fähr Rapperswil

1875 gründete Johann Fähr, der Grossvater des heutigen Besitzers, in Kaltrbrunn ein Handelsgeschäft, das er 1891 nach Rapperswil in das neuerrichtete Haus zur

Glashalle verlegte. Sein früher Tod unterbrach den weiteren Ausbau, der unter seinem Sohn, Hans Fähr-Nägeli, wieder stark einsetzte. Dieser steuerte das Unternehmen tatkräftig und umsichtig durch gute und schwierige Jahre. 1963 übergab er es seinem Sohn, Hans Fähr-Brigger, doch ist der Seniorchef weiter in der Firma tätig. Das Wachstum der Glashalle fand seinen Ausdruck in verschiedenen Um- und Ausbauten des Geschäftshauses, die in der Einrichtung des modernen Hotel-Ausstellungsraums im Jahre 1965 und in der umfassenden Neugestaltung des Ladens im Jahre 1971 ihren vorläufigen Abschluss fanden.

Walldhaus Sils Maria: 6% Dividende

Im Geschäftsjahr 1973/74 hat die AG Hotel Walldhaus Sils Maria einen Umsatz von 3.962.298 Fr. erreicht gegen 3.815.187 Fr. im Vorjahr (+3,9%) und 41.598 Logiernächte gegen 42.653 im 1972/73 (-2,5%). Das Ergebnis gestattete Investitionen für Unterhalt und Erneuerungen für 542.000 Fr., Abschreibungen von 172.866 Fr., Zuweisungen an die Reserven von 78.600 und die Ausschüttung einer Dividende von 6% auf dem Aktienkapital von 500.000 Fr. Der Umbau vom Herbst 1973 mit der Einrichtung einer zweiten Halle, die auch für Tagungen und Anlässe dient, und die Erstellung eines neuen Kinderspielzimmers haben sich gut bewährt und tragen bereits Früchte. pd



Arbeitszeitverkürzung durch Vertrag

Der Zentralverband schweizerischer Arbeitgeber-Organisation hat seine grundsätzliche Bereitschaft erklärt, mit dem Schweizerischen Gewerkschaftsbund über Arbeitszeitverkürzungen zu sprechen. Diese hätten mit vollem Lohnausgleich aufzufassen bis zur 40-Stunden-Woche und erst bei einem Wiederanstieg der Konjunktur stattzufinden, und zwar gemäss den Verhältnissen in den einzelnen Branchen auf gesamtarbeitsvertraglichem Wege.

Der Schweizerische Gewerkschaftsbund hat an seinem Kongress in Basel die Unterstützung der PÖCH-Initiative für die 40-Stunden-Woche mit Dreiviertelmehrheit abgelehnt und seine Mitgliederverbände aufgefordert, mit ihren Vertragspartnern auf der Arbeitgeberseite Verhandlungen über stufenweise Arbeitszeitverkürzungen aufzunehmen.

Kein Anschluss an die Währungsschlinge

Nachdem Frankreich erneut Einwände gegen eine Mitwirkung des Schweizer Frankens in der Währungsschlinge erhoben hat, kommt diese auf absehbare Sicht nicht mehr in Frage. Die Schweizerische Nationalbank bleibt aber Mitglied eines Kontaktgremiums der europäischen Notenbanken, das Interventionen von Fall zu Fall zur Ausschaltung unerwünschter Wechselkurschwankungen vorbereiten kann. Es ist zu erwarten, dass die Schweizerische Nationalbank ihre Käufe am Markt insbesondere mit der Deutschen Bundesbank abstimmen wird, um den Druck auf die D-Mark etwas zu mildern. In der Zwischenzeit hat sich der Schweizer Franken gegenüber den Schlangewährungen – insbesondere der D-Mark – wieder befestigt. Man rechnet nicht mit einer baldigen Aenderung der Wechselkursverhältnisse mit den europäischen Währungen, wohl aber mit einem bevorstehenden Kursanstieg des US-Dollars.

Zusätzliche Konjunkturpritze

Die Finanzkommission des Nationalrats beantragt, das Zusatzbudget des Bundes für 1976 von 600 bis 700 Millionen Franken zu erhöhen. Gleichzeitig erklärte sich aber die Kommission mit der Kürzung aller Bundesausgaben um 10 Prozent einverstanden, die nicht durch Gesetz festgelegt sind. Dazu gehören zahlreiche Subventionen.

Verbesserte Arbeitslosenversicherung

Der Bundesrat hat die Bezugsdauer für Tagelöhner der Arbeitslosenversicherung von 120 auf 150 Tage erhöht. Dies bedeutet, dass alle bereits ausgereisteten Arbeitslosen im laufenden Jahr noch Anspruch auf 30 zusätzliche Tagelöhler haben; d. h. ihr Einkommen bleibt praktisch bis Jahresende gesichert. Anschliessend steht ihnen im neuen Jahr wieder ein Anspruch auf 150 Tagelöhler zu. Der Bundesrat hofft, mit dieser Massnahme die Einkommen der Betroffenen bis zur Ueberwindung des Tiefpunkts der Beschäftigung, der für das kommende Frühjahr erwartet wird, zu sichern.

Teuerungsausgleich wird bezahlt

Die SUVA-Lohnstatistik für das dritte Vierteljahr 1975 zeigt gegenüber dem Vorjahresstand eine Erhöhung der Stundenlöhne um 7,5 Prozent und der Monatsgehälter um 6,4 Prozent. Soweit die SUVA-Statistik repräsentativ ist – sie deckt etwa einen Drittel der Arbeitnehmer ab – wurde somit der Teuerungsanspruch voll ausgerichtet. Nur im Baugewerbe ist mit einer Erhöhung der Stundenlöhne um 6 Prozent und der Monatsgehälter um 3,5 Prozent ein Reallohnverlust gegenüber dem Vorjahr eingetreten. R. S.



Grindelwald mit Kunsteis

Die erste Bauetappe des Sportzentrums Grindelwald am 13. Dezember eröffnet werden. Sie umfasst eine Eishalle mit einer 30 x 60 Meter messenden Kunsteisbahn sowie eine Curlinghalle mit vier Rinks. «Im Keller» finden sich das Zivilschutzzentrum und eine Einstellhalle. Hallenbad und Restaurant haben nach wie vor der Ausführung, da die Finanzierung noch nicht gesichert ist.

Sommerschwind in Adelboden

Dem soeben erschienenen Jahresbericht des Kur- und Verkehrsvereins Adelboden ist zu entnehmen, dass sich die Adelboden Wintersaison 1974/75 mit 132.800 Logiernächten in Hotels und Pensionen auf der Höhe des Vorjahresergebnisses halten konnte. Die Gästezahl am 18. Februar 1975 ergab ein Total von 8615 in sämtlichen Beherbergungssparten. Der Sommer 1975 brachte indessen eine Logiernächtebusse um 5 Prozent auf 90.600, wozu die deutschen Gäste mit einer Einbusse von 20 Prozent kräftig beitragen. Der Besucherschwind wird im Bericht als beträchtlich bezeichnet. Auch die Parahotellerie verzeichnete Rückschläge.

Aktive Volkswirtschaftskammer

Auf rund 540 Millionen Franken beziffert der Jahresbericht der Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes den gesamten touristischen Umsatz im Einzugsgebiet. Die Volkswirtschaftskammer hat sich auch im abgelaufenen Geschäftsjahr für die Förderung von Fremdenverkehr und Hotellerie eingesetzt und vor allem in Verkehrsfragen die Anliegen des Oberlandes bei Bund und Kanton tatkräftig vertreten. An der am 22. November in Spiez abgehaltenen Jahresversammlung sprach der bernische Volkswirtschaftsdirigent Müller über staatliche Massnahmen gegen die Rezession.

Lenker News

Die Transportkapazität der Skiflitanlagen im Metsch-Gebiet wird durch den Ausbau der Strecke Metsch-Metschstand um weitere 100 Personen pro Stunde erhöht; damit können nun in der Region Bielberg – Metsch – Bühlberg/Hahnenmoos stündlich 16.710 Skifahrer transportiert

werden. Die an der Lenk zur Austragung gelangenden Schweizer alpinen Damenmeisterschaften geben Anlass zu bedeutenden Pistorenkorrekturen im Betelberggebiet, die auch den Nichtrennfahrern zugute kommen werden.

Im Dorfkern sind durch die Gemeinde 87 Autoabstellplätze für Dauerparkierer im Winter geschaffen worden. Die Metschbahnen konnten durch zusätzliche Landenerwerb bei der Talstation die Zahl der Graisparkplätze von bisher 500 auf 1000 steigern. Mitten im Dorf entsteht das neue Snack-Restaurant «Bingos» mit 130 Sitzplätzen, dem auch 18 Garni-Betten angegliedert sind. r.pd

Sinnvolle Zusammenarbeit

Der im März 1974 unter dem Patronat des Berufsverbandes Oberländischer Holzschneiterei von einigen Initiativen Bürger der Kirchgemeinde Brienz gegründete Verein «Fonds für künstlerischen Schmuck» hat bereits eine Regeltätigkeit entfaltet. Gemäss dem Zweckartikel seiner Statuten hat er in den verflochten anderthalb Jahren Holzschneiterei-Arbeiten in «Restaurants und allen der Öffentlichkeit zugänglichen Gebäuden der Kirchgemeinde Brienz» subventioniert. So sind in enger Zusammenarbeit zwischen Verein, Hoteliers und Wirten schon drei beachtenswerte Werke entstanden. Durch einen Vertrag zwischen Auftraggeber und Verein sind die Subventionsverhältnisse geregelt. Jedes Werk ist im Besitz des entsprechenden Wirtes oder Hoteliers. -oe

45 Prozent in 5 Jahren

In der Zeit zwischen 1970 und dem 3. Quartal 1975 haben sich die Lebenskosten in der Schweiz um den unerfreulichen hohen Satz von rund 45% erhöht. Im internationalen Vergleich schneidet unser Land indessen relativ gut ab; von den wichtigsten Industriestaaten weisen lediglich die Bundesrepublik Deutschland (35%), die USA (40%) und Oesterreich (43%) tiefere Zuwachsraten aus, während die inflationäre Entwicklung in Kanada und in Schweden in den letzten Jahren fast gleich verfallen wie in der Schweiz. Verschiedene Entwicklungsländer kennen demgegenüber ganz andere Ausmasses des Kaufkraftschwundes: In Argentinien zum Beispiel stieg der Lebenskostenindex im erwähnten Zeitraum um 77%. pd

Nel Ticino ed oltre San Gottardo La stagione invernale batte ormai alle porte

A Morbio Inferiore, presso il centro d'acquisti Serfontana, in un scenario originale e suggestivo, è stata presentata la stagione invernale 1975/1976 al sud delle Alpi. Per l'occasione si è allestita una manifestazione di un certo richiamo, che ha voluto unire simbolicamente «Ticinosci» (e cioè i dieci centri scistici ticinesi) con la nota stazione turistica giungla di Laax: il risultato, forse non da tutto previsto, è stato però che si è parlato più di questo conosciuto centro che delle dieci stazioni ticinesi.

D'altra parte va detto, ad onor del vero, che la stagione invernale si apre nel Ticino, all'insegna dell'ordinaria amministrazione. Un po' dappertutto si è provveduto ad eseguire lavori di miglioria alle piste, si sono potenziate qualche infrastruttura ricettiva e sportiva ma senza andare oltre l'ordinaria amministrazione.

Fra l'altro vi è sempre una certa qual dispersione degli interventi e delle iniziative, in quanto non si riesce a coagulare attorno ad una determinata stazione turistica l'interesse congiunto degli esercenti, degli albergatori e dei responsabili degli impianti di risalita. Così il turista ha a disposizione un numero invero molto scarso, se paragonato al resto della Svizzera, di settimane bianche e prezzo forfetario, comprendenti non soltanto gli impianti di risalita ma anche alloggio e vitto.

Praticamente nel Ticino le uniche iniziative che consentono allo sciatore di fare qualche economia sono date dall'abbonamento a buoni (per ticinesi e confederati) e dalla tessera gratuita (per gli stranieri): 30 buoni del valore effettivo di 50 franchi in vendita per 40 con l'abbonamento e 25% di sconto su tutti gli impianti di risalita con la tessera.

Oltre San Gottardo: le novità non mancano

Oltre San Gottardo, invece, la stagione si presenta tutt'altro che priva di novità. Anzi tutto in moltissimi centri sono stati creati nuovi impianti di risalita, si sono ampliate le infrastrutture sportive, sono sorti molti nuovi alberghi. La maggior abbondanza di impianti e di infrastrutture, ed un numero molto alto di posti letto sono, forse, le caratteristiche peculiari della nuova stagione al di là delle Alpi.

Un altro elemento importante dell'inverno 1975/76 è dato dall'entendersi dei prezzi bassi per il periodo che precede e quello che segue la stagione scistica vera e propria. Un po' in tutte le regioni della Svizzera vi sono stazioni che offrono prezzi forfetari, molto interessanti, per settimane scistiche e di sci di fondo, già in

dicembre, quando, appunto, i prezzi sono più bassi.

In gennaio, e da metà marzo fino al termine della stagione, non sono meno di una settantina le stazioni turistiche che offrono combinazioni forfetarie a prezzi vantaggiosi comprendenti alloggio, pensione (per lo più mezza pensione ma in molti casi anche pensione completa), lezioni di sci, abbonamenti generali sugli impianti di risalita, ecc.

Prezzi fissi

Gli abbonamenti regionali combinanti abbondano un po' dappertutto. Esistono pure abbonamenti a tagliandi che consentono altri utili risparmi. Nel settore dei prezzi alberghieri merita di essere sottolineata l'introduzione, su vasta scala, dei prezzi reali fissi, in sostituzione di quelli minimi e massimi. Per quanto concerne poi il scuro prezzi fa piacere constatare che vi sono stazioni che hanno saputo contenere l'aumento entro i limiti del rincaro del costo della vita. Anche là dove vi è stato un aumento maggiore, si è quasi sempre dato prova di moderazione ed equilibrio: del resto non basta paragonare i prezzi delle diverse offerte, ma anche le prestazioni garantite dalle diverse combinazioni forfetarie.

Turismo familiare

Un po' dovunque, sia pure con una certa lentezza, ci si sta rendendo conto dell'importanza che va assumendo il turismo familiare. Di qui l'impegno a creare determinate infrastrutture per chi si reca in vacanza d'inverno con la famiglia, ma non è affatto sciatore e per chi invece vorrebbe sciare tutto il giorno ma non può farlo, perché ha i bambini ancora piccoli che richiedono di essere curati e sorvegliati. Già in molte regioni vengono offerte combinazioni di favore per le famiglie. Gli asili nido esistono in almeno una settantina di stazioni.

Sulle possibilità, le combinazioni, le facilitazioni offerte dalle diverse stazioni invernali esiste una ampia documentazione di opuscoli edita dall'Ufficio Nazionale Svizzero per il turismo. abi

Mehrumsatz im Gastgewerbe

Garantiert durch einen zeitgemässen Umbau Profitieren Sie von unserer 30-jährigen Erfahrung in gastgewerblichen Innenausbau und Hotelmöblierungen. Verlangen Sie unsere Referenzliste. Langfristige Mit-Finanzierung möglich!

MOBEL FABRIK GSWEND

Das führende Generalunternehmen für gastgewerblichen Innenausbau 3612 Steffisburg, Telefon 033 37 43 43

Tourisme et économie montagnarde

Anzère: un village témoin

A la faveur de plusieurs journées «portes ouvertes», la station valaisanne d'Anzère a publié récemment les résultats chiffrés de son entreprise née au début des années 60 et forte aujourd'hui de plus de 5000 lits implantés «en altitude» sur les hauteurs de la commune d'Ayent. Au prix d'un investissement qui approche 180 millions de francs, injectés ainsi dans l'économie touristique-montagnarde qui n'occupe guère que 10 hectares, mais influence fortement, à tous points de vue, la vie de la population locale.

Fondée en 1962, Pro Anzère Holding SA a construit ici, selon une conception moderne de la planification touristique, une station d'hiver et d'été qui compte actuellement 200 chalets et, autour de la Place du village, 17 grands chalets à appartements; un parking souterrain de 500 places; 425 lits d'hôtel; un télécabine, 3 télésièges et 4 téléskis; une dizaine de restaurants et trois dancings; enfin, diverses installations de sport et d'animation, telles que piscines couverte et de plein air, tennis, curling, garderie d'enfants, place de jeux, boutiques, etc.

L'immobilier au service de l'équipement

La gestion et l'exploitation de cette station - qui ont le mérite d'une réelle transparence - relèvent de quatre départements: l'immobilier, les équipements sportifs, les activités hôtelières et l'exploitation proprement dite (régie, promotion, animation). La direction générale de Pro Anzère Holding, que préside M. Xavier Givaudan, est assumée par M. Victor Simonin qui, en saison, dispose d'une équipe de plus de 100 collaborateurs au service des départements précités. A ce niveau déjà, l'apport matériel du tourisme est substantiel, puisque ce ne sont pas moins de 2 millions de francs qui sont versés chaque année sous forme de salaires.

Station principalement axée sur la parahotellerie, Anzère est difficilement comparable toutefois aux anciens centres de villégiature qui ont vu leur capacité d'hébergement se développer considérablement sous l'influence du «boom» immobilier, au détriment du paysage et au mépris des équipements collectifs d'infrastructure et de sports. Ici, l'immobilier a réellement financé l'ensemble des installations, de concert avec la Commune d'Ayent qui a vu ses recettes fiscales provenant du tourisme passer de 11,6% en 1965 à 44,4% en 1973. L'investissement en équipements sportifs atteint 2400 francs par lit de tourisme; pour 100 francs d'investissement immobilier, la somme de fr. 8,70 a été investie en équipements sportifs.

Une ambition déçue?

Avec un nouvel immeuble d'appartements (400 lits) que la station s'offre en guise de cadeau de Noël, Anzère comptera quelque 5500 lits. Le plan d'aménagement, élaboré dès le départ, qui a notamment strictement délimité les zones d'habitation (chalets et Anzère-Village) et défini le style de construction, prévoit une capacité d'hébergement maximum de 12 000 lits, le seuil de rentabilité, justifiant les investissements d'infrastructure et d'équipements collectifs, se situe entre 7 et 8000 lits. La jeune station du Haut-Plateau ne cache donc pas ses ambitions, bien qu'en vertu des nouvelles prescriptions fédérales en matière de vente de biens immobiliers aux étrangers, elle ne puisse plus vendre le moindre m² de terrain et soit contrainte de placer le 35% de ses appartements sur un marché immobilier suisse pratiquement bloqué.

A comptes ouverts

Lors des journées «portes ouvertes», les responsables d'Anzère ont présenté l'évolution chiffrée de leur station, véritable îlot touristique au cœur d'une très vaste commune. Ils montrent notamment que la population active travaillant dans le tourisme a passé de 1% en 1965 à 16,8% en 1973 (245 nouveaux postes de travail, dont 129 occupés par des citoyens de la commune) et que la population elle-même a considérablement augmenté, puisqu'on

dénombre 2722 habitants, dont 309 (y compris 69 enfants) à Anzère... qui en comptait 300 de moins il y 10 ans. Les nuitées ont bien sûr suivi la même marche ascendante, passant de 50 000 au cours de l'année 1970/71 à 209 673 au cours de l'année 1974/75, des chiffres très relatifs dans la mesure où les statistiques hôtelières et les statistiques parahotelières sont difficilement comparables.

Objetif numéro un: le tourisme familial

Sur 3600 lits construits et placés en grande partie dans le circuit de location (soit le 60% du total); il convient d'ajouter 425 lits d'hôtel (dont 250 dans le tout nouvel hôtel Zodiaque). La proportion lits hôteliers - lits parahotelières n'est donc guère favorable, puisqu'elle est de 1 à 10; cette situation, en l'occurrence, n'a rien de catastrophique sur le plan des investissements collectifs, mais engendre naturellement un apport financier et économique moindre, tous les experts touristiques étant tombés d'accord pour reconnaître que la nuitée hôtelière présente une «productivité économique» plus importante que la nuitée parahotelière.

Sur le plan de la commercialisation de la station, Anzère se caractérise par deux grandes catégories d'hôtes: les propriétaires d'une part et les locataires de leurs unités immobilières d'autre part. Si l'on

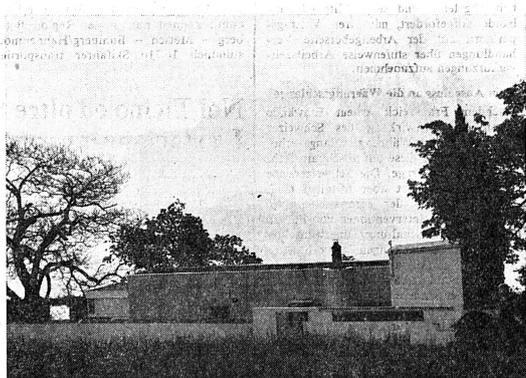
sait maintenant par expérience que les acquéreurs de résidences secondaires du type de celles qui sont offertes à Anzère se situent dans la classe sociale «aisée», on dispose de beaucoup moins de précisions sur le niveau des clients qui louent des chalets et des appartements. La politique des prix nous en apprend plus sur leur pouvoir d'achat et, à cet égard, M. Simonin est catégorique: «Quel que soit le prix de vente d'un appartement, son prix de location, tel qu'il est fixé à Anzère, est tout à fait concurrentiel sur le marché des familles de la classe moyenne. Nous avons même baissé nos prix et créé des produits compacts (pension complète, avec tickets-restaurants) qui se vendent très bien, exclusivement à la clientèle individuelle, par le truchement des agences de voyages dans 80% des cas.»

La station d'Anzère, ainsi que nous l'avons confirmé ses dirigeants, doit faire face à une très forte demande de locations, émanant des familles. La commercialisation de l'hébergement privé et public ne présente pas de problème en saison; on ne peut naturellement en dire autant de l'entre-saisons. Fait symptomatique à relever: à l'exception de quelques jours autour des fêtes de fin d'année, la grande majeure partie de la clientèle est formée de locataires et non de propriétaires. Aussi ne faut-il pas craindre d'affirmer que seule une organisation de promotion et de vente (plus précisément de location) efficace, complétée sur place par une véritable politique d'animation permanente, est en mesure de faire vivre une station, qu'elle soit axée sur l'hôtellerie ou la parahotellerie! Anzère, qui s'est assuré le concours d'un «sales manager», pratiquant un «hard selling» à toute épreuve, veut à tout prix montrer ainsi, sur ce plan-là, qu'elle n'est pas une station aux volets clos. Mais un nouveau village de montagne qui vit. Familierement. J.S.

Un attrait nouveau pour le tourisme culturel de la région veveysanne

Le «Musée vivant» Le Corbusier

Le grand architecte que fut Edouard Jeanneret-Gris, plus connu sous le nom de Le Corbusier, avait fait construire pour ses parents, en 1924, une petite maison en bordure du Lac Léman, à Corseaux-Vevy, près de l'établissement de la plage. On peut bien penser que cette villa avait été conçue dans un style qui, à l'époque, paraissait quelque peu révolutionnaire.



Toit plat, matériaux de construction alliant l'aluminium et le béton, grandes baies, toute l'esthétique de cette bâtisse aux dimensions modestes (elle mesure 10 m 75 sur 4 m 50, émerge de 2 m 50 du sol) avait fait dire à une partie de l'opinion publique qu'une architecture de cette nature constituait un «crime de lèse-nature». Le Corbusier eut sa revanche: en 1962, le Département public du canton de Vaud classa la «Villa Le Lac» au nombre des monuments historiques protégés!

Aujourd'hui, une aubaine!

Dix ans après le décès du célèbre architecte, l'Association internationale Le Cor-

busier, en accord avec la Fondation Le Corbusier, propriétaire de l'immeuble, aménage la villa en un «Musée vivant» dans lequel le visiteur aura la surprise de découvrir un charmant petit bâtiment dont chaque élément avait été pensé en fonction de sa destination: loger le père et la mère de l'architecte, et recevoir occasionnellement quelques amis. On trouve à l'intérieur du mobilier dont le dessin avait été réalisé par Le Corbusier. Ce «Musée vivant» vient d'être inauguré. Il constituera sans doute un élément attractif de premier ordre dans le secteur du «tourisme culturel» de la région veveysanne. F.M.

Genève

Le Palais des Expositions sera très occupé en 1976

Le Palais des Expositions, à Genève, sera très occupé l'an prochain. En effet, ce vaste complexe verra se succéder les manifestations suivantes: véhicules utilitaires et poids lourds du Salon international de l'automobile, du 24 janvier au 1er février; voitures, carrosseries spéciales et accessoires de ce même Salon, du 11 au 21 mars; en avril, World Tobacco, exposition mondiale de l'industrie du tabac, et Salon de l'ameublement et de la décoration; du 11 au 14 mai, Steve 76, une présentation de l'équipement automobile spécialisée; Eurosal 76, exposition internationale des moyens de sécurité et de sûreté industriels, dès le 13 septembre; Electric-Optica et Interactive Computer Graphics, salon des marchés de la technologie électro-optique, au début octobre; 24e Salon des arts ménagers, du 27 octobre au 7 novembre; en novembre, ce sera la deuxième Foire de la brocante; enfin, en

décembre, il y aura le Savi, le Salon vidéo.

Pour 1977, toute une série de grandes manifestations sont d'ores et déjà inscrites au calendrier d'occupation du Palais des Expositions, notamment une Foire internationale de la gastronomie. En attendant la construction d'un nouveau Palais des Expositions, non loin de l'aéroport de Cointrin, où il occupera une surface de 60 000 m² - entreprise qui exigera une dépense de 93 millions de francs - celui de Plainpalais va rafraîchir sa salle principale, dont le sol sera recouvert de nouveaux tapis tandis qu'un nouveau vélum remplacera celui masquant actuellement son immense verrière. Le grand restaurant sera doté d'une nouvelle décoration. Un effort sera accompli également dans le domaine de la climatisation, qui sera améliorée dans certaines des salles. V.



Importantes subventions en faveur du tourisme

La Commission cantonale d'encouragement au tourisme a siégé à Berne sous la présidence du professeur Jost Krippendorf et en présence de MM. Francis Erard et François Lachat, représentants de Pro Jura et de l'ADJI. Plusieurs projets concernant le développement du tourisme ont été examinés au cours de cette séance, dont deux concernant le Jura. Une subvention de 250 000 francs a été accordée à la Municipalité de Tramelan en faveur de la construction d'une patinoire artificielle, alors que la Commission de tourisme du Plateau de Diessé s'est vu octroyer un subside de 5500 francs pour l'aménagement d'une nouvelle piste de ski alpin à Chasseral. Les contributions octroyées en faveur des équipements touristiques sont fournies par les recettes provenant de la taxe cantonale d'hébergement.

On prépare la saison d'hiver!

D'ici quelques semaines, l'hiver aura fait son apparition sur les crêtes et hauts plateaux jurassiens. En attendant l'arrivée de la neige, l'Office jurassien du tourisme et ses sections déploient une grande activité pour mettre au point les derniers préparatifs. Ces jours-ci, plusieurs équipes baissent les quelque 250 km de pistes de ski nordique qui sillonnent les hauteurs du Jura. Les installations de remontées mécaniques mettent la dernière touche à leurs équipements. Sur le plan commercial, les séjours forfaitaires de ski nordique, auxquels ont souscrit de nombreux hôtels du Haut-Jura, sont présentement offerts un peu partout en Suisse et à l'étranger par les canaux de l'ONST et des agences de voyages. Un important matériel de propagande, financé par Pro Jura et qui est à disposition des intéressés, est également diffusé dans les lieux publics.

Le MOB sur le marché allemand

Le Service publicité et voyages de la compagnie des Chemins de fer Montreux-Oberland bernois, qui est placé sous la responsabilité de M. Georges Tauxe, vient d'effectuer un important voyage de promotion en Allemagne. Il s'agissait du 30e voyage de ce genre entrepris dans ce pays depuis 1968; au programme, des visites dans 13 villes, réparties sur une période de 12 jours.

Au terme de ce marathon, M. Tauxe a émis quelques considérations intéressantes, qui s'inscrivent bien dans le cadre d'une certaine reprise de l'économie allemande (cf. également notre éditorial de la page 1), notamment au sujet d'une augmentation du nombre des touristes allemands ayant séjourné à l'étranger au cours de ces dernières semaines, ce qui nous laisse espérer des jours meilleurs en Suisse en 1976. Mais la tâche n'est pas facile. «Ces contacts soutenus, nous précisons M. Tauxe, permettent de mieux jouer la carte touristique montreuusienne, face à une concurrence toujours plus marquée en provenance de tous pays, et dont les offres sont parfois déroutantes!»

Les voyages de fin d'année, créés en 1969 par le MOB, connaissent un grand succès et il y a tout lieu de penser que la venue de groupes lera en s'intensifiant dans les années à venir. A la suite de ses voyages de promotion, le MOB est en mesure d'annoncer, pour 1976, l'arrivée de 16 groupes, représentant 2780 personnes qui séjourneront dans la station montreuusienne de 2 à 8 nuits.

Pour une amélioration de la qualité de la vie

Les «Africanistes» se préoccupent du tourisme

(ATS/KIPA) La Société suisse d'études africaines a tenu son assemblée générale annuelle à l'Université de Fribourg, sous la présidence du Professeur Hugo Huber. Les travaux ont notamment porté sur le tourisme de masse en Afrique et ses conséquences économiques, mais aussi culturelles et sociales. Un film de promotion touristique a été projeté et commenté. Ce fut l'occasion de souligner l'isolement des voyageurs occidentaux et le manque d'échanges authentiques avec les Africains. Les congressistes ont pris connaissance avec intérêt de recherches consacrées par l'Unesco au tourisme et à ses effets sur les valeurs socio-culturelles des pays du Tiers-Monde. M. Danneker, de la Coopération technique suisse, a dressé un tableau des effets économiques du tourisme en Afrique qui sont loin d'être tous positifs. M. Imfeld, de l'«Information - Tiers-Monde», a proposé quelques solutions qui concilieraient le désir de voyager des occidentaux et la volonté des Africains de préserver et de faire mieux connaître leur patrimoine culturel. Ceci restera un des sujets de préoccupation des «Africanistes» suisses pour l'année à venir.

Concours international des vins: la Suisse à l'honneur

(ATS) Trois vins suisses - un Dézaley vaudois, un Pinot gris schaffhousois et un Johannisberg valaisan - ont obtenu la «grande médaille d'or» (premier prix) au 4e concours international organisé récemment à Bratislava (Tchécoslovaquie) par l'Office international du vin. Au Château de Glérolles, près de Saint-Saphorin-Lavaux, l'Office des vins vaudois a félicité M. Marc Leyraud, propriétaire vigneron à Rivaz et président de l'Association vaudoise des vigneron-encaveurs indépendants, qui a obtenu l'une des grandes médailles d'or pour son Dézaley 1971, qui s'est classé au niveau des meilleurs vins blancs européens.

Lors de la même manifestation, M. Maurice Hostetter, de Bottens VD, a reçu des mains de M. Jean-Paul Chaudet, syndic et député de Rivaz, le «Chapeau noir» des vigneron, qui ouvre toutes les portes du vignoble vaudois, en récompense de son premier rang au concours de dégustation des vins organisé au Comptoir suisse de Lausanne.

Du 28 novembre au 7 décembre 1975

Mille inventions au prochain Salon de Genève

(ATS) 540 exposants (+20% par rapport à 1974) venant de 25 pays, présenteront plus de mille inventions au 4e Salon international des inventions et des techniques nouvelles de Genève, qui se déroulera du 28 novembre au 7 décembre. 65% des exposants sont des firmes et 35% des chercheurs privés, a notamment indiqué à la presse M. Jean-Luc Vincent, président du comité d'organisation de l'exposition. Mis à part les 140 exposants de la section suisse, la nation étrangère la mieux représentée cette année est la France, suivie de l'Allemagne, de l'Italie, de l'Espagne, de la Tchécoslovaquie, de la Pologne, etc. Un jury international, composé de 40 spécialistes, évaluera la nouveauté, l'ingéniosité et les possibilités de commercialisation de toutes les inventions; plusieurs prix seront attribués.

L'une des caractéristiques de cette exposition réside dans le fait que les inventions ne peuvent être présentées qu'une seule fois. Le but de cette manifestation est de permettre aux inventeurs d'entrer en relation avec des industriels et financiers venus de nombreux pays.

Vers une grande réalisation en faveur aussi du tourisme culturel

Le futur Musée grüerien

(ATS) La pose de la première pierre du Musée grüerien a eu lieu récemment à Bulle. Ce sont les enfants du district qui ont récolté quelque 1700 francs en chantant le jour du premier mai qui ont payé cette première pierre d'un bâtiment devisé à 4,2 millions. L'actuel Musée est logé dans une vieille bâtisse, où les très riches collections ne peuvent pas être exposées correctement, mais où elles sont encore en danger, ainsi d'ailleurs que dans la bibliothèque attenante.

Le bâtiment projeté sera édifié près du Château de Bulle, mais essentiellement en sous-sol pour ne pas gêner la vue sur le Château. Le volume sera de 17 000 mètres cubes, la surface de 2100 mètres carrés en sous-sol et 750 mètres carrés au rez-de-chaussé. Le bâtiment comprendra un musée permanent, un musée pour expositions temporaires et des réserves. Considérés par de nombreux spécialistes comme un des musées régionaux les plus riches de Suisse, le Musée grüerien dispose de quelque 10 000 pièces ayant trait à l'art populaire, au folklore, au mobilier, peinture, armes, témoins historiques.

Kloten s'est agrandi

Des changements sont à noter à Zurich-Kloten. D'une part, le complexe, déjà existant, de l'aérogare s'appelle désormais «Terminal A» et d'autre part le «Terminal B», dont la construction durait plus de quatre ans à un coût de 300 millions de francs, a été mis en exploitation le 1er novembre dernier. Il est destiné au trafic voyageurs avec aller et retour à l'intérieur du pays, en Europe - à l'exception de l'Allemagne fédérale et de l'Autriche - et à destination intercontinentale.

Par contre, le «Terminal A» groupe les voyageurs à destination de l'Europe de l'Est, de l'Allemagne fédérale, de l'Autriche, ainsi que les voyageurs en «charters». Pour les automobilistes, il importe de savoir donc que chaque «Terminal» a son propre parking. Ce que le nouveau «Terminal A» a de particulier, c'est son long dock de chargement et déchargement, avec neuf places de stationnement prévues pour les avions gros porteurs. Huit de ces places peuvent accueillir des avions de l'envergure d'un B-707 jusqu'à Jumbo ou au DC-10.

**7
Dezember**

Arbeitsplätze sichern!

Zurzeit haben wir über 10000 Arbeitslose und mehr als 100000 Kurzarbeiter. Auch in der Nahrungsmittelindustrie sind Arbeitsplätze gefährdet. Unsere Nahrungsmittelindustrie muss mit höheren Rohstoffpreisen rechnen als die ausländische Konkurrenz. Diesen Nachteil will das Bundesgesetz über die Ein- und Ausfuhr von Erzeugnissen aus Landwirtschaftsprodukten mildern. Es geht um die Erhaltung von 150 kleineren und mittleren Betrieben. Diese garantieren Tausende von Arbeitsplätzen in vorwiegend ländlichen Gegenden.

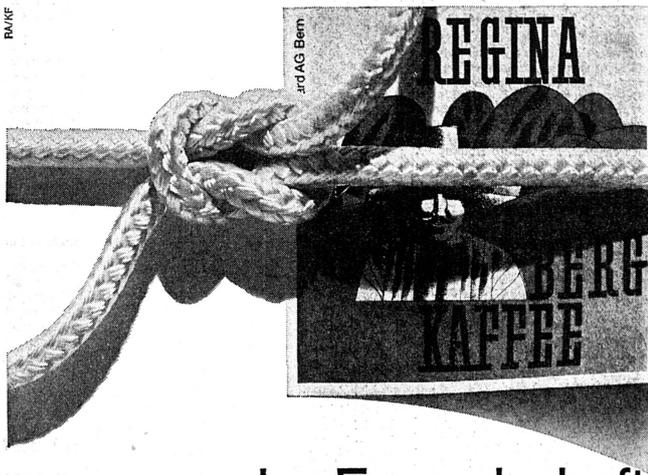
Mit der Annahme der Vorlage erreichen wir zweierlei:
Die Erhaltung von Arbeitsplätzen
Die Sicherung der Landesversorgung

Darum am 7. Dezember:
Ein- und Ausfuhrregelung

JA!

Schweizerisches Aktionskomitee für die Sicherung von Arbeitsplätzen und der Landesversorgung

RA/VF



...eine Freundschaft

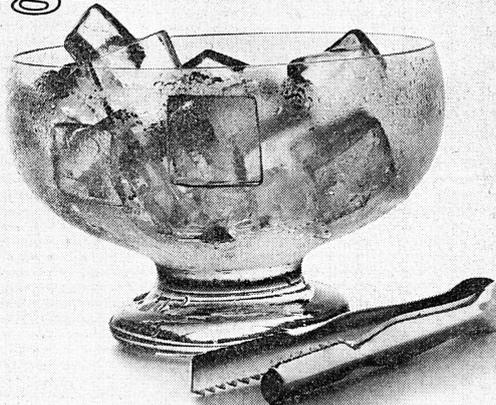
Weil, wer der Bergkaffee-Versuchung einmal erlegen ist, nicht mehr auf ihn verzichten mag. Und weil unser Kundeweiss, dass die Kaffequalität umso besser wird, je höher die Pflanzung gelegen ist,

weiss er auch unsere Freundschaft, die uns mit Kaffeepflanzern in den lateinamerikanischen Hochländern verbindet, zu schätzen.

Wie wir uns auf unsere Freunde verlassen können, können sich unsere Kunden auf uns verlassen; weil jeder für einen Freund sein Bestes gibt.

Versuchen Sie den Kaffee aus den Hochländern Lateinamerikas einmal selber! Sie erreichen uns über unsere «Degustationslinie», Telefon 031 45 34 55 O. Aeberhard AG Brunnmattstrasse 46a 3000 Bern 14

Kühl angenehm kühl!



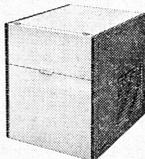
Mit Eis aus der Schaller-Eiswürfelmaschine

Ihre Kunden schätzen eisgekühlte Getränke zu jeder Jahreszeit. Und Eis im Glas ist modern und zeugt von individueller Bedienung. Darum muss nicht nur immer genügend Eis vorhanden sein, sondern es ist von grösster Wichtigkeit, dass die Maschine hygienisch einwandfreies Eis produziert.

2 Tischmodelle mit einer täglichen Würfelproduktion von 15 kg, bzw. 20 kg bei einer Lagerkapazität von 8,5 kg, bzw. 11,5 kg.

2 Standmodelle mit einer täglichen Würfelproduktion von 35 kg, bzw. 50 kg, bei einer Lagerkapazität von 20 kg, bzw. 30 kg.

Schaller-Eiswürfelmaschinen sind auch in Miete, mit voller Anrechnung bei späterem Kauf erhältlich



Schaller-Eiswürfelmaschinen erfüllen diese Voraussetzungen! Auch wo höchste Ansprüche gestellt werden. Darüber hinaus bieten sie so viele zusätzliche Vorteile, dass anspruchsvolle Käufer keine derartige Anschaffung machen, ohne auch die Schaller-Eiswürfelmaschine geprüft zu haben.

Gutschein

Bitte senden Sie mir unverbindlich Ihre Unterlagen über die verschiedenen Schaller-Eiswürfelmaschinen.

Name: _____

Vorname: _____

Adresse: _____

SCHALLER

Für alles was kühl sein muss

Paul Schaller AG, Stauffacherstrasse 60, 3001 Bern, Tel. 031 4137 33



Cocotte de volaille «Jean Pierre»

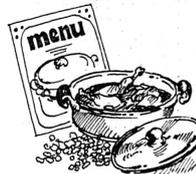
Der Gastwirt sieht sich heute einer in zunehmendem Masse kritisch und preisbewusst denkenden Kundschaft gegenübergestellt. Seine (nicht leichte) Aufgabe ist es, mit einer zeitgemässen Menuegestaltung und Preispolitik die meisten dieser Wünsche und Forderungen zu berücksichtigen.



Poulet einmal anders

Es muss nicht immer Filet sein. Ein oder zwei neue, originelle Pouletgerichte stehen jeder Menukarte gut an und lassen sich, weil zweitens gesund und erstens preislich interessant, auch verkaufen.

Ein Poulet sauté mit Tomaten, Sweetcorn, Schinken, Erbsli und Croûtons. Auf Spätzli angerichtet. Dazu Jägersauce à part.



Allerdings — und das gilt es besonders zu beachten — sollten die Rezepte auch wirklich neu sein und dem Gaumen Freude bereiten.



Eine Fülle von Pouletrezepten «einmal anders» in Verbindung mit den neuen Haco-Spätzli stehen für Sie bereit.

Unser Aussendienst-Mitarbeiter wird Ihnen beim nächsten Besuch gerne verraten wie Sie sich diese Rezepte beschaffen können. Falls Sie aber nicht so lange warten wollen, dann füllen Sie ganz einfach den untenstehenden Talon aus.



Haco-Spätzli



«Chef» Die mit der echten Form und dem richtigen Biss — auch nach dem Kochen.

HACO-H

Fabrik für Nahrungs- und Genussmittel, 3073 Gümligen Tel. 031/52 00 61



Basis-Rahmsauce Eine rahmige Grundsauce mit vielen Ableitungsmöglichkeiten

Jägersauce

Mit vielen feinen Champignons. Bain-marie getestet, wie alle Haco-Saucen.

TALON

Einsenden an: Rezeptdienst Haco AG Gümligen 3073 Gümligen

Name _____

Vorname _____

Betrieb _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Grosser Erfolg der «New Yorker IGEHO»

Eine Rekordzahl von Besuchern hat der Eröffnung der Hotel-Motel-Ausstellung in vier Stockwerken des grossen New Yorker Coliseums beigewohnt. Die Ausstellung ist nur Fachleuten zugänglich.

Für das Gastgewerbe wird ein mächtiger Auftrieb durch die Zweihundert-Jahrfeier der USA erwartet. Am 4. Juli 1976 fand in Philadelphia die Unterzeichnung der «Declaration of Independence» statt. Im Hinblick auf die Feiern dieses Ereignisses stand die Hotel-Motel-Ausstellung unter dem Schlagwort: «I've got the spirit, American Hospitality '76».

Rund 450 Aussteller beteiligten sich an der diesjährigen Gastgewerbeschau. Dies bedeutet einen leichten Rückgang gegenüber den Vorjahren, zurückzuführen auf die schwieriger gewordene Wirtschaftslage. Die Ausstellung wurde von zahlreichen Ausländern besucht, insbesondere wurden Hotelfachleute aus Frankreich, Westdeutschland, Schweden, England und Japan registriert.

Die Kosten drücken überall

Die eigentlichen Veranstalter der jährlichen Ausstellung sind die «New York State Hotel and Motel Association», die «Hotel Association of New York City» und der «Geneva Executives Club». Die Eröffnungsansprache wurde von Harry Mulliken, Präsident der American Hotel and Motel Association und gleichzeitig Präsident der Western International Hotels gehalten. Er betonte, wie wichtig es für das Gastgewerbe sei, sich nicht nur für den erwarteten Aufschwung im Jubiläumsjahr zu rüsten, sondern überhaupt den grösseren Anforderungen der achtziger Jahre gerecht zu werden. Überall sind steigende Kosten festzustellen. Der Präsident zeigte sich jedoch über diese Aufwärtsbewegung der Preise nicht besorgt, sofern gleichzeitig die Qualität der Beherbergung und Verpflegung auf hohem Niveau gehalten werde. Die Kostenfrage war Hauptthema der Fachtagungen, die sich unter anderem mit der Kontrolle und Regulierung der Nahrungsmittelprei-

se sowie mit der Energie-Einsparung in den Betrieben beschäftigten. Es ist natürlich unmöglich, bei der Fülle des Ausstellungsgutes auf Einzelheiten einzugehen. Auch in diesem Jahr hat sich gezeigt, dass Dinge, die mit Automatisierung und Mechanisierung des Hotelbetriebes in Zusammenhang stehen, besonderes Interesse finden. Darin drückt sich das Bestreben der Hoteliers aus, durch Automatisierung, wo das nur irgendwo durchführbar ist, die stetig wachsenden Kosten in Griff zu halten.

In diesem Zusammenhang ist besonders das neue «Cardgarda-System» zu erwähnen, das seit zwei Jahren in manchen Hotels ausprobiert wurde und sich anscheinend bewährt hat. Das System wurde ausgestellt von ADT Security-Systems. Schloss und Schlüssel existieren nicht mehr, sie sind ersetzt durch eine Plastikkarte, die in den Türschlitz eingeführt wird. Eine zweite Karte mit derselben Leuchung bleibt beim Empfangschef. Nur wenn die beiden Karten übereinstimmen, lässt sich die Tür des Gästezimmers öffnen. Gleichzeitig soll das Cardgarda-System helfen Energie zu sparen. Wenn ein Gast das Hotel verlässt und der Empfangschef seine Karte entfernt, so wird dadurch automatisch die Schliessung der Klimaanlage im betreffenden Zimmer herbeigeführt. Es sind noch Einsparungen an Licht und Wärme mit dem «Cardgarda-System» verbunden.

Ein Informationsstand orientierte über die Beschäftigungsmöglichkeiten von Invaliden im Hotel, insbesondere auch mit dem Einsatz geistig etwas zurückgebliebener Personen. Sie können als Angestellte in zahlreichen Abteilungen des Gastgewerbes gute Dienste leisten. Der soziale Zug der Zeit trat auch in einem anderen Ausstellungsstand, der den Titel «Jobs for Youth» trug, zutage.

Wenn ein Philosoph ein Hotel baut

Das Regency Hyatt House in Atlanta, Georgia, rühmt sich, «das erste Hotel seiner Art in der Welt zu sein. Vielleicht ist dieser Ausdruck etwas übertrieben, aber sicher ist es, dass dieses ungewöhnliche Luxushotel eine Reihe von Einzelheiten bietet, wie sie sonst kaum irgendwo anzutreffen sind.

Der junge Architekt John Portmann hat eine Fülle neuer Ideen in diesem Hotelbau zur Verwirklichung gebracht. Vom ersten Entwurf bis zur letzten Entscheidung benötigte er vier Jahre. Portmann: «Sehen und gesehen werden» sei für viele Menschen eine besondere Freude und mache einen wichtigen Punkt in der Anziehungskraft eines Hotels aus.

Das Hotel hat 22 Stockwerke. Es enthält 800 Gästezimmer, davon 50 Suiten, die rings um einen grossen gedeckten Hof angelegt sind, der als Lobby dient. Von der Decke hängt an einem einzigen starken Drahtseil das Dach der Hotelbar. Als durchsichtige Glas-Ballons steigen die Aufzüge an einem Turm im Innenhof auf und ab.

Wer bis zur vollen Höhe fährt, findet un-

ter einer blau schimmernden Kuppel das rotierende Polaris-Restaurant. Das Polaris befindet sich 110 m über dem Erdboden und gewährt eine weite Rundschau über die Stadt Atlanta und ihre Umgebung. Das Restaurant dreht sich in genau 58 Minuten um die eigene Achse und bietet 184 Gästen Platz. Inmitten der Hotel-Lobby befindet sich die Parasol-Lounge. Das Dach der Lounge, eine schirmartige Metallkuppel, hat ein Gewicht von mehr als 13 Tonnen. Die Parasol-Lounge bietet Raum für 80 Gäste.

In das Parabol hinein reicht der oberste Teil eines grossen Vogelhauses. Dieses Aviarium trägt zur Belebung der Hotelhalle bei. Es enthält im wesentlichen drei Arten von Vögeln: Papageien, McCaws und Tucans.

Europäischen Charakter haben das «Sidewalk-Café» Kopenhagen und das Kopenhavner Restaurant. Zum Hotel gehören im weiteren Huges Gourmet Restaurant, in dem besonders kontinentale Gerichte serviert werden, und der Club Atlantis. Der grosse Phoenix Ballroom zählt nahezu 2500 Beleuchtungskörper und fasst 1500 Bankettgäste. Ein eigenes Stockwerk dient zu Ausstellungszwecken. Mehr als 18 000 Quadratmeter stehen zur Verfügung. Es bedarf kaum der Erwähnung, dass jedes Gästezimmer farbiges Fernsehen besitzt, weiterhin übergrosse Betten und teppichbedeckte Badezimmer. Eine grosse unterirdische Garage bietet Raum für 500 Wagen.

Der Architekt soll dem Hotel helfen

John Portmann, der Architekt des Regency Hyatt House, gab in einem Interview seinen Gedanken darüber Ausdruck, in welcher Weise ein Architekt dem neu zu bauenden Hotel und seinem Betrieb wirklich helfen könnte. Er hält es für grundlegend wichtig, dass der Gast eine Umgebung vorfindet, die er wirklich lieben kann, in der er sich wohl fühlt. Das soll

nicht nur für einige ausgewählte Gäste der Luxusklasse gelten, sondern für jeden Durchschnittsgast. Portmann ist hoch erfreut, dass Menschen aller Gruppen und aller Klassen das Regency Hotel lieben. «Das ist gerade, was Architektur erreichen sollte», so sagt er. «Sie soll dazu verhelfen, den Menschen seelischen Aufschwung zu geben. Sie soll die Menschen dazu bringen, dass sie bleiben wollen, wo sie sich befinden.

Neben seinem Beruf hat Mr. Portmann nur ein wirkliches Interesse: Philosophie. Er liebt es, in der Welt von Ideen zu leben und ausfindig zu machen, was die leitenden Gedanken in früheren Epochen waren. «Aber all das führt schliesslich zum selben Ende», so sagt er, «und das ist: eine Umgebung zu schaffen, in der die Wünsche und Hoffnungen der Menschen Erhebung finden.» Auf diesem Grundprinzip ist das Regency Hyatt House aufgebaut und von demselben Grundgedanken ist der grosse Baukomplex des Peachtree Center geleitet, das Mr. Portmann und seine Mitarbeiter um das Regency Hyatt House herum erstehen zu lassen im Begriffe sind.

British Airways sowie einige ausländische Banken.

Das direkt am Kopenhagener Rathausplatz gelegene Palads-Hotel hatte 1974/75 laut der «Börse» ein Defizit in Höhe von 1,5 Millionen DM, das aber weniger durch ein verlustreiches Geschäft als durch Kursverluste entstanden zu sein scheint.

Im übrigen ist trotz der spürbaren Besserung der Lage der Kopenhagener Hotellerie deren Gesamtsituation nach wie vor prekär – vor allem wegen der explosiv gegangenen Lohn- und Nebenkosten. Dadurch sind selbst so renommierte Häuser wie das «Angleterre» und das der SAS gehörende «Royals» zwar nicht ins Schlingern geraten, aber erstmalig in ihrer Geschichte defizitär geworden.

Mövenpick am Nil

Dieser Tage ist zwischen der Mövenpick Projektierungs- und Management AG, Adliswil, und der staatlichen ägyptischen Hotel- und Restaurantgesellschaft EGOTH ein Vertrag zur Erstellung eines 500-Betten-Motels mit Standort in unmittelbarer Nähe der Pyramiden unterzeichnet worden.

Die Mövenpick-Gesellschaft wird gemäss diesem Vertrag für die Architektur verantwortlich zeichnen und als Generalunternehmerin für den Restaurantteil fungieren.

Die Betriebsführung wird in der Hand einer kleinen Betriebsführungsgesellschaft liegen, an der EGOTH und Mövenpick zu gleichen Teilen beteiligt sind. Zu diesem Zweck wird Mövenpick einen gewissen Anteil am Architektur-Honorar als Kapitalanlage stehen lassen.

Weiter wird Mövenpick die Betriebsgesellschaft gegen eine Abgabe mit gewissen Dienstleistungen unterstützen und so dafür sorgen, dass das geplante Motel und die Restaurants nach den von Mövenpick entwickelten Richtlinien und Erkenntnissen betrieben und in der Lage sein werden, gute Ergebnisse zu erwirtschaften. Die Eröffnung des Motels ist für den Sommer 1976 vorgesehen. Es wird den Namen «Jolie Ville» tragen und total 248 Doppelzimmer, zwei Restaurants und eine Bar aufweisen.

Eine Verwendung des Zeichens Mövenpick für das Motel oder die Restaurants wird zurzeit geprüft. Sie wird davon abhängen, wie weit der künftige Betrieb mit Mövenpick identifiziert werden kann. Der nun abgeschlossene Vertrag ist das Ergebnis verstärkter Bemühungen von Mövenpick, das geäußerte Know How ohne grössere eigene Investitionen auch in Drittländern zu nutzen.

100 km Langlaufloipe

Die Schwarzwälder präsentieren zur Wintersaison 1975/76 eine Sensation in Mitteleuropa: 100 km lang wird eine durchgehende Langlaufloipe beschilddert und auch gespurt sein (extreme Wetterverhältnisse vorbehalten). Diese Schwarzwaldspur verläuft von Schonach über Schönwald – Martinskapelle – Neueck – Thurner – Weistannenhöhe – Hinterzarten – Rinke – Feldberg – Stübchenwasen – Notscher – Hörnle – Wiedener Eck – Belchen – Hohntann-Loipe Muten. Es ist die schönste und schneesicherste Langlaufloipe in dieser Länge in Europa. Die durchschnittliche Höhenlage ist über 1000 m. An der Strecke befinden sich sieben Rundloipen, die den Spass für Skiwanderer und Langläufer noch steigern. An zehn Einstiegsstellen stehen Orientierungstafeln mit Informationen (Herbergen, Hütten, Länge der Streckenpartien, Wachsverkauf usw.). Ein großer Langläufer kann diese 100 km lange «Schwarzwaldspur» in drei Tagen durchschreiten. Wer sich Zeit lässt, kann die Etappen auf 8 bis 10 Tage ausdehnen. Ein Prospekt wird dem Sportler, der auf den Fussstapfen der Schwarzwaldwälder begeistert ist in den Winter läßt, erläutern, welchem Zeichen er folgen soll: wo ein Gasthaus, Hotel, Café oder eine Jugendherberge zur Einkehr auf ihn wartet, wo er übernachten kann, wo er Wachs, Skireparatur, Bus- und Bahnverbindungen vorfindet.

Diesen Prospekt gibt es bei der «Arbeitsgemeinschaft Skiwanderwege Schwarzwald», Hauptgeschäftsstelle Schwarzwaldverein, D-78 Freiburg, Rathausgasse 33.

Am nächsten liegt der deutsche Gast

An seiner Herbsttagung in Duisburg zeigte sich der Deutsche Fremdenverkehrsverband befriedigt vom Sommerergebnis 1975. Damit ist auch dasjenige von 1976 zufriedenstellend, startet er bereits im Dezember eine grosse Werbekampagne.

Im Sommerhalbjahr 1975 verzeichneten die deutschen Urlaubsländereien teilweise beachtliche Steigerungen ihrer Gästeübernachtungen. Von April bis September stiegen die Übernachtungen im Bundesdurchschnitt um rund 5 Prozent, wobei besonders die Ferienggebiete an der See wegen des lang anhaltenden prächtigen Sommerwetters teilweise noch weit höhere Zuwachsraten registrierten. Bemerkenswert ist auch, dass die deutschen Mittelgebirge mit ihrer günstigen Preissituation viel mehr Gäste als im letzten Jahr hatten, während in den traditionellen süddeutschen Feriengemeinden Bayerns und Baden-Württembergs die Saison eher durchschnittlichen Charakter hatte.

... und verknappte Pressehilfe?

«Nichts liegt näher: Deutschlands». Unter diesem Motto steht die vom Deutschen Fremdenverkehrsverband entwickelte Werbekampagne 1976. In 12 Publikumszeitschriften mit einer Auflage von mehr als 15 Millionen werden im Dezember 1975 und Januar 1976 ganzseitige vierfarbige Anzeigen auf die Vorzüge des beliebtesten Urlaubslandes der Deutschen hinweisen. Wie zwei Werbegutachten ergeben haben, stellen in dem genannten Zeitraum viele Bundesbürger die ersten Überlegungen über den kommenden Urlaub an. Neben Familien mit Kindern sollen auch ältere Personen und solche, die selten reisen, auf die Vorzüge des Urlaubs im eigenen Lande angesprochen werden.

Von den Fremdenverkehrsverbänden werden zusammen rund 400 000 DM, für die Anzeigenschaltungen zur Verfügung gestellt. Bei der Bundesregierung würde eine Beteiligung von 800 000 DM beantragt. Mit Hilfe dieser Werbekampagne, die zum erstenmal in dieser Geschlossenheit durchge-

führt werden kann, will der DFV dazu beitragen, das Informationsbedürfnis der Bundesbürger über die Inlandreiseziele und das vorhandene touristische Angebot besser als bisher zu befriedigen. Es werden die Anschriften der 25 wichtigsten deutschen Informationsquellen über touristische Ziele und Angebote genannt.

Der Verband hat kürzlich in seiner Stellungnahme zum Fremdenverkehrsprogramm der Bundesregierung darauf hingewiesen, dass ein touristischer Informationsdienst aufgebaut sowie wirkungsvolle Massnahmen zur Leistungssteigerung der Betriebe und zur Verbesserung der Absatzförderung ergriffen werden müssen, um die Wettbewerbsfähigkeit des deutschen Fremdenverkehrs zu sichern. Der DFV teilt die Auffassung der Bundesregierung, dass die kontinuierliche Entwicklung des Fremdenverkehrs von der Sicherung der Rahmenbedingungen und der Verbesserung der Erholungsmöglichkeiten für breite Bevölkerungsschichten am Fremdenverkehr abhängig ist.

Touristische Lands Gemeinde – in Deutschland ist's möglich

Nach 14jähriger Pause wird vom 22. bis 24. Juni 1976 in Bonn erstmals wieder ein Deutscher Fremdenverkehrstag stattfinden. Die gemeinsame Veranstaltung der Spitzenverbände des deutschen Fremdenverkehrs wird Diskussionsforum aller aktuellen fremdenverkehrspolitischen Fragen, insbesondere auch des konstruktiven Zusammenwirkens von Bund und Ländern, sein. Bis dahin sollte auch die Diskussion über das Fremdenverkehrsprogramm der Bundesregierung zu einem ersten Abschluss gebracht werden können, um anschliessend in die Phase der Realisierung eintreten zu können.

Leicht besser und trotzdem Millionendefizit

Wie bisher in jedem Jahr, haben die dänischen Hoteliers in den ersten Monaten des Jahres laute Kassandra-Rufe ausgestossen. Aber wie ebenfalls alljährlich zeigt eine Bestandaufnahme am Ende der Saison, dass es so schlimm eigentlich doch nicht war, ja, dass man sogar ganz zufrieden sein konnte.

Die internationalen Kopenhagener Hotels wie Scandinavia und Sheraton sind zwar noch weit davon entfernt, Gewinne zu erwirtschaften. Aber ihre jährlichen Millionenverluste scheinen sich allmählich zu verringern. Die jüngsten Veröffentlichungen sowohl der OECD als auch des Dänischen Statistischen Amtes geben ein relativ günstiges Bild. Laut OECD-Jahresbericht hat die dänische Touristik-Branche das Jahr 1974 besser überstanden als die meisten anderen westeuropäischen Länder. Dort lagen die Mehreinnahmen aus dem grenzüberschreitenden Fremdenverkehr nur bei der Hälfte der inflationsbedingten Kostensteigerungen. Dänemark dagegen konnte bei einer Inflationsrate von 15 Prozent immerhin eine zwölfprozentige Steigerung der Touristik-Einnahmen und einen nur geringfügigen Rückgang der Ausländer-Übernachtungen verbuchen. Ein relativ starker Rückgang des Amerikaner-Verkehrs war allerdings auch in Dänemark unvermeidlich.

Ein Prozent Hoffnung

Die als nur begrenzt zuverlässig geltende amtliche Hotelstatistik verzeichnet für den Juli 1975 eine Bettenauslastung von 70 Prozent in Kopenhagen und 68 Prozent im Landesdurchschnitt. Für die Zeit von Januar bis Juli stieg die Frequenz im Landesdurchschnitt allerdings nur geringfügig um 41 auf 42 Prozent, wobei jedoch zu berücksichtigen ist, dass die Zahl der gewerblichen Betten im selben Zeitraum von 53 145 auf fast 58 000 anstieg. Von den 4,1 Millionen Übernachtungen in den ersten sieben Monaten entfällt genau die Hälfte auf Ausländer.

Viele dänische Hotelbesitzer sprechen bereits von der Rückkehr des «goldenen Jahres» 1972 und berichten von Kapazitätsausnutzungen bis zu 99 Prozent, wie etwa das unmittelbar neben dem Kopenhagener Hauptbahnhof gelegene Grand Hotel. Die Krise, in der sich viele dänische Hotels noch in der ersten Jahreshälfte befanden hatten, scheint damit zumindest vorübergehend gedämpft zu sein.

Die Grossen nagen an dicken Brocken

Trotz der positiven Statistik sieht der finanzielle Alltag bei den Kopenhagener Hotels allerdings nicht so rosig aus. So berichtete die angesehen dänische Wirtschaftszeitung «Die Börse» Mitte November über Millionen-Defizite bei den drei Kopenhagener Grosshotels Scandinavia, Penta und Palads. Danach hatte das Hotel Scandinavia im Rechnungsjahr 1974/75 ein Defizit von über zehn Millionen DM – immerhin sechs Millionen DM weniger als im Jahre zuvor. Die acht Kommanditisten werden mit je einer Million DM zur Kasse gebeten, darunter auch der einstige «dänische Steinbohrer» Oscar Pedersen, der im Laufe des letzten Jahres seine meisten Häuser verkauft hat. Die skandinavische Luftfahrtgesellschaft SAS, ein weiterer Kommanditist bei Skandinaviens grösstem Hotel Scandinavia, wurde mit über zwei Millionen zur Deckung des Defizits herangezogen.

Beim Penta-Hotel beträgt der Verlust «nur» eine Million DM. Er trifft zur einen Hälfte Skandinaviens grössten privaten Reederkonzern A. P. Møller, zur anderen Hälfte die Lufthansa, Sabena und



Innenhof des Regency Hyatt Hotels mit der Parasol-Lounge

Produkte mit Vorsprung

z.B.

Bankettgäste jederzeit in 10 Minuten mit Spezialitäten verwöhnen

GASTROMET

berndorf
luzern

6002 Luzern, Tel. 041/65 95 05

Aus dem Blickwinkel des Bauherrn

«Während des ganzen Umbaus war das Hotel geöffnet. Jedes Zimmer, das nicht gerade umgebaut wurde, war täglich belegt.»

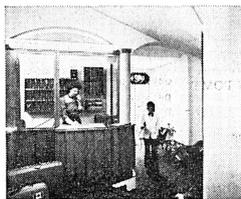
«Nachdem wir beim Bau des Personalhauses des Hotels Atlantis gute Erfahrungen mit der Ortobau und Architekt O. Rajki gemacht hatten, lag für mich auf der Hand, für den Umbau des Hotels Montana die gleichen Leute zuzuziehen.»
 Was erwarteten Sie von Ortobau?
 «Ich erwartete, dass der Ortobau sorgfältig durchgeführt wird, und zwar so rasch wie möglich... Ich wollte mich entlasten.»



Herr Rudolf Candrian, Präsident der Hotel Montana Zurich AG, bei unserem Interview.
 «Ein Umbau ist immer schwieriger als ein Neubau.»

Warum entschieden Sie sich für einen Generalunternehmer? Bei einem Umbau ist das ja nicht selbstverständlich.
 «Ein Generalunternehmen erfasst die ganze Aufgabe und gewährleistet eine bessere Koordination.»

Haben Sie von Ortobau Anregungen bekommen, die den Umbau verbessern?
 «Ja, besonders vom Bauführer und vom Projektleiter von Ortobau, die sich sehr einsetzen und die schwere Aufgabe meisterten.»

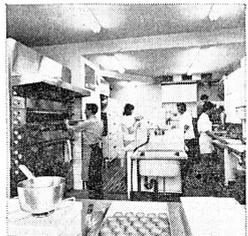


Einer der sympathischen Zimmer mit Bad oder Dusche, Telefon und Radio.

Wie sehen Sie das ganze Umbauvorhaben im nachhinein? Entspricht der Umbau Ihren Bedürfnissen?
 «Der Umbau entspricht unseren Bedürfnissen voll und ganz. Der Verwaltungsrat und die Aktionäre haben Freude daran. Wir haben richtig gehandelt.»
 Was für Tips können Sie einem Bauherrn für einen Umbau geben?
 «Ich würde raten, vorher eine genaue Untersuchung des Objekts durch ein Ingenieurbüro vornehmen zu lassen, um Überraschungen möglichst zu vermeiden.»

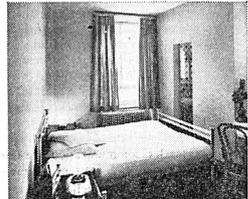
Niemand kann wohl alle Erwartungen erfüllen. Wo sind Sie eher enttäuscht worden? Oder was könnte man verbessern?
 «Man sollte sich auf Firmen verlassen, für die der Generalunternehmer einstehen kann. Wir haben es gut gemeint und auch Firmen beigezogen, die früher für uns arbeiteten. Das führte dann zu einer Verzögerung.»

Wie wurden Sie über den Baufortschritt orientiert?
 «Wir hatten jede Woche eine Zusammenkunft auf der Baustelle. Ausserdem orientierte Ortobau in schriftlichen Rapporten. Wir wurden gut orientiert.»



Die moderne Backstube des Tea-Room Kinzli, Bahnhofplatz 4, ein Vorgeschmack der Hotel Montana Zurich AG.

Wie stand es mit dem persönlichen Einsatz der Ortobau-Mitarbeiter?
 «Sehr gut. Der persönliche Einsatz der Ortobau-Mitarbeiter war einwandfrei. Wir hatten immer einen sehr regen Kontakt und haben uns gut verstanden.»

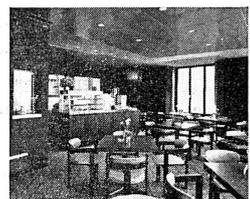


Einer der sympathischen Zimmer mit Bad oder Dusche, Telefon und Radio.

Wie sehen Sie das ganze Umbauvorhaben im nachhinein? Entspricht der Umbau Ihren Bedürfnissen?
 «Der Umbau entspricht unseren Bedürfnissen voll und ganz. Der Verwaltungsrat und die Aktionäre haben Freude daran. Wir haben richtig gehandelt.»
 Was für Tips können Sie einem Bauherrn für einen Umbau geben?
 «Ich würde raten, vorher eine genaue Untersuchung des Objekts durch ein Ingenieurbüro vornehmen zu lassen, um Überraschungen möglichst zu vermeiden.»

War die Bauzeit eine Belastung für Sie?
 «Während des ganzen Umbaus war das Hotel offen. Jedes Zimmer, das nicht gerade umgebaut wurde, war täglich vermietet. Abends, wenn die Arbeiter fortgingen, wurde das Haus gereinigt, um die Gäste nicht ganz so verschrecken. Für diese Leistung möchte ich unserer Leiterin Fräulein M. Portmann und ihren Mitarbeitern den besten Dank aussprechen.»

Ich bin froh, dass der Umbau fertig ist. Würden Sie wieder mit Ortobau umbauen?
 «Jawohl, ich würde ohne weiteres wieder mit Ortobau bauen oder umbauen.»



Der neue Coffee Shop des Montana steht auch externen Gästen offen.

Architekt: Otto I. und Stefan Rajki, dipl. Arch. SIA, Universitätsstrasse 87, 8006 Zürich
 Ingenieur: F. Minikus + E. Witta, dipl. Bauingenieure ETH/SIA, Biberlinstrasse 16, 8032 Zürich
 Planungs- und Baumanagement: Ortobau AG, Zürich.

Generalumbauer

Als Generalumbauer nutzt Ortobau alle technischen und organisatorischen Möglichkeiten aus, Umbauprobeme wirtschaftlich zu lösen.

Ortobau durchleuchtet das ganze Bauwerk, berücksichtigt geänderte Ansprüche und verbessert die funktionelle Qualität. Gerade für Umbauten braucht es ein erfahrenes Planungs- und Umbaumanagement. Jemand, der alle Fäden in der Hand hält. Für Sie.

Ortobau kennt die leistungsfähigen Unternehmer, Lieferanten und Handwerker. Ortobau sorgt dafür, dass ein Umbau aus einem Guss entsteht. Mit Ortobau haben Sie einen einzigen Vertragspartner. Ortobau bietet auch beim Umbau totale Dienstleistung.



ORTOBAU AG, Dürdlistrasse 112, 8050 Zürich, Tel. 01 48 44 23, Generalplaner und Generalunternehmer

KADI-FRITES

hilft rationalisieren

bietet ein interessantes Sortiment vorzüglicher küchenfertiger Produkte

Kartoffelprodukte
 diverse Salate
 Tiefkühlgemüse
 Gnocchi
 Knöpfli



Kartoffelflockenfabrik, 4900 Langenthal
 Abt. Kadi-Frites Telefon 063 2 41 56

Aktion Chef-Torchons

Art. Nr. 100-1, aus 1a Spezial-Torchongewebe, Zwirn, 6cm, 45 x 75 cm
 Stückpreis bei Bezug von

St.	25	50	100
Fr.	2.30	2.20	2.10

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

Abegglen-Pfister AG Luzern

SUPER DISCOUNT SEEHALER DIRNDL

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

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

neuwertige Occasions-Kaffeemaschinen

Aufgrund unserer grossen Herbst-Eintauschaktion haben wir eine Anzahl

preisgünstig mit Garantie abzugeben. Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns.



Supresso AG (Mitglied der Kaiser-Firmengruppe) 4002 Basel, Tel. 061/34 02 88

Günstig abzugeben

mit Vollgarantie

fünf Eiswürfelautomaten

Tagesleistung (kg)	50	50	50	75	200
Neupreis (Fr.)	4500	4500	4500	5700	9500
Spezialpreis	260	2800	2800	3500	5700

Kältetechnik AG, 3052 Zollikofen
 Telefon (031) 57 06 17

Der überall- und alles-inbegriffen-Container



Wegen seiner vielen Vorteile und des vernünftigen Preises hat er sich in der ganzen Schweiz seinen Platz erobert.

Er hilft auch Ihnen, Ihre Abfallprobleme zu lösen!

Wir wünschen den ausführlichen Container-Prospekt mit Preisliste

Firma _____
 Adresse _____
 PLZ/Ort _____

Bitte ausschneiden und einsenden an
 VERWO AG, 8808 Pfäfers SZ



Congrès américains à l'étranger: la menace se précise

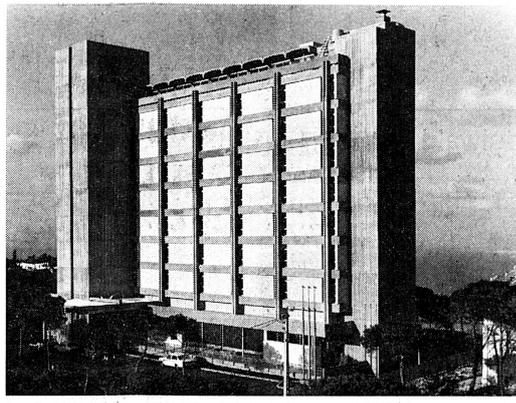
(AIH) La Commission du budget de la Chambre des Représentants des Etats-Unis a décidé de pénaliser la tenue de congrès ou de réunions à l'étranger par une loi sur la non-déductibilité fiscale des frais engagés à cet effet. Les contribuables américains seront autorisés à déduire des dépenses de deux déplacements par an, mais celles-ci seront plafonnées au tarif des billets d'avion de deuxième classe et au montant des frais de déplacement accordés aux fonctionnaires.

Cette proposition ne peut que nuire au développement de la coopération internationale. Elle privera certains pays d'un apport important de devises, ce qui les forcera à demander l'aide des organisations monétaires internationales. De plus, il est possible que d'autres pays mettent en place des législations similaires quant aux congrès et réunions tenus aux USA, ce qui créerait une atmosphère nationaliste et protectionniste préjudiciable aux relations internationales en général et à l'industrie touristique en particulier.

Il est certainement inutile qu'un grand pays contribue, même par des voies détournées, à accroître les difficultés du tourisme, première industrie mondiale, en limitant administrativement les possibilités de déplacement des voyageurs, hom-

mes d'affaires et congressistes américains, alors que déjà en 1975 leur nombre a diminué en raison de facteurs économiques.

L'Association internationale de l'hôtellerie espère fermement que le Gouvernement américain pesera les conséquences de cette proposition qui présente, apparemment, des avantages à court terme, mais ne peut, à long terme, que présenter de graves inconvénients. Dès mai 1975, lors de son congrès de Budapest, l'AIH avait demandé que de telles mesures soient évitées. Aujourd'hui, elle renouvelle sa mise en garde et regrette que les promesses de libre circulation formulées lors de la Conférence d'Helsinki soient si rapidement remises en cause.



La crise qui sévit dans l'industrie touristique n'a pas empêché le directeur général de l'Hôtel Choulamith et président de la Fédération des hôteliers israéliens, d'investir dans la construction d'un nouvel hôtel. Le «Nof», situé au centre d'Haifa, comprend plus de 100 chambres, divers salons, deux restaurants, trois salles à manger, un bar, un foyer et plusieurs salles de conférence. Un fleuron de plus à l'équipement hôtelier international de cette importante ville d'Israël!

Le marché des congrès internationaux

(OMT) L'enquête sur le marché des congrès internationaux a été récemment publiée par l'United States Travel Service. Elle distingue les congrès devant se tenir, pour une raison ou une autre, au lieu du siège de l'organisation qui les patronne, et le «marché libre» des congrès (37% du total en 1973 et 1974) qui peuvent avoir lieu dans n'importe quel pays.

Les principaux chiffres concernant ce marché sont réunis dans le tableau ci-après (moyenne des années 1973-1974):

	Marché total	Marché «libre»
Nombre de réunions	4 150	1 520 (37%)
Nombre moyen de participants	410	635
Nombre total de participants	1 698 400	965 600 (57%)
Dépense moyenne de chaque participant		268 dollars

Le chiffre concernant la dépense moyenne par participant est extrêmement intéressant, puisque si l'on prend comme indice 100 les dépenses des touristes nationaux, on arrive, pour les participants aux congrès internationaux à un indice de 363,6 (à l'exclusion des frais de transport). Le marché «libre» de ces congrès internationaux est donc estimé à une valeur se situant entre 775 millions de dollars (valeur en 1972) et 1,05 milliard de dol-

lars, toujours à l'exclusion des frais de transport encourus pour se rendre dans le pays où se déroule le congrès.

La structure de la dépense moyenne par participant est indiquée comme étant la suivante:

- logement et nourriture	64%
- achats divers	14,6%
- loisirs et distractions	10,4%
- autres	11%

Novotel: nouvelle phase d'expansion

Lors de son récent show, présenté à l'occasion du lancement de ses actions sur les principales places financières européennes, Jacques Borel avait notamment déclaré qu'il n'existerait plus, d'ici une dizaine d'années, que trois grandes chaînes d'envergure européenne: la sienne, «Fortie Trust Houses» en Angleterre, et Novotel en France.

Sans vouloir trancher la question de savoir dans quelle mesure d'autres groupes importants (comme la CIGA italienne et son nouveau patrimoine parisien, le «Grand Metropolitan» avec ses filiales françaises et Wagons-Lits/Nestlé), ou les 8000 chambres de ses Etap-Hôtels), subsisteront, on se demande si Novotel n'a pas voulu prendre «la fuite en avant» en annonçant qu'elle entrerait dans une nouvelle phase de son expansion européenne.

«Sphère» absorbera la chaîne Ibis

Un des membres de la direction du développement de Novotel, M. Robert Molinari, vient d'entrer au directoire de «Sphère SA» (qui est la firme sous laquelle se présente la chaîne hôtelière Ibis). Il a été nommé président d'Ibis SA, filiale de Sphère, laquelle comprend désormais la compagnie La Henin (55%), la SIEH, holding de Novotel (25%) et la Caisse de Dépôts et Consignations (10%). Cet ensemble devrait, compte tenu des conversations en cours avec la Compagnie internationale touristique et hôtelière (ITH), être élargi d'ici la fin de l'année, grâce à la participation du Crédit Lyonnais, d'ELF et du groupe Renault.

La chaîne Ibis a ouvert son premier hôtel «2 étoiles» à Bordeaux en septembre 1974 et exploite des établissements à Tourcoing (104 chambres), Paris-Bagnolet (414 chambres) et Sallanches (60 chambres). Elle ouvrira son cinquième maillon à Orléans et en mettra en chantier d'autres d'ici fin 1976.

L'appui du secteur nationalisé

Ce qui nous paraît particulièrement intéressant et même significatif pour la future orientation d'une chaîne qui comprend actuellement plus de 6500 chambres, c'est la participation à la prochaine phase d'expansion de trois entreprises du secteur nationalisé: le Crédit Lyonnais, le groupe pétrolier ELF et la Régie Renault. Nous ne doutons pas de tout ce que l'Etat, par l'entremise de sociétés qu'il contrôle, pourra donner à Ibis. Néanmoins, on apprend avec un certain scepticisme que l'expansion d'une chaîne privée, de tendance très libérale, ne peut aujourd'hui se réaliser qu'en recevant l'appui financier de trois grandes entreprises du secteur nationalisé de l'économie française, c'est-à-dire, finalement, qu'en recourant à l'argent des contribuables!

Gastronomie et vins à travers les provinces de France (20)

Le Béarn

Le Béarn, devenu le département des Pyrénées-Atlantiques, englobe le Pays basque, qui comprend la Côte de l'Atlantique de Bayonne à Hendaye.

La gastronomie y inscrit à son tableau la piperade, cette tranche de jambon de Bayonne accompagnée d'œufs, de tomates et de poivrons cuits, ainsi que le poulet à la basquaise, lequel est sauté et accompagné des mêmes légumes. Quant à la charcuterie basque, c'est surtout le merveilleux jambon de Bayonne qui ne manque pas d'amateurs.

Plus, à ce sujet, le Béarn proprement dit, ce sont les garbure et la poule au pot qui dominent. La garbure est tout bonnement une potée très épaisse faite de confit d'oie ou de canard avec des choux et des fèves. Enfin, n'oublions pas toute une série de gibier à plumes: palombes, ortolans, bécasses, etc.

Peu de fromages, mais de nombreux desserts alléchants: beignets et feuilletés béarnais, choux à la crème de Pau, rousquilles d'Oloron.

Comme vins, le Jurançon blanc et rosé est cité au premier rang et appartient à la catégorie des appellations contrôlées. Il dégage un bouquet très particulier qui étonne et qui charme en rappelant la cannelle et l'aillet. Sait-on que le Jurançon fut qualifié pour humecter les lèvres du nouveau né devant grandir: sa Majesté le roi Henri IV?

Le Madiran est un vin rouge tirant 11 degrés, robuste, charnu et fruité. Le Pacheron du Vic Bilb est un vin blanc de même degré, moelleux, liquoreux avec une saveur rappelant quelque peu le Madère. Les rosés de Béarn et le roussellet sont plus courants et consommés habituellement dans la région. Georges Liégeois

USA: coopérative à l'américaine

10 organisations de vente s'associent

Au 1345 de l'Avenue of the America, à New York, se trouve désormais le siège d'une nouvelle société, placée sous la présidence de M. William Stern, directeur de Loews Reservations Inc: l'«International hotel representatives information association».

En effet, les dix plus grandes organisations chargées de la commercialisation et de la vente de chambres d'hôtels aux Etats-Unis se sont unies pour échanger leurs idées et leurs expériences, tout en développant leurs affaires. La nouvelle association, qui risque de faire un certain bruit dans l'hôtellerie américaine, se propose également d'échanger des informations sur les hôtels et sur les fournisseurs.

L'hiver au Québec: l'exotisme en blanc

● Montréal possède désormais un nouvel aéroport, point d'arrivée et de départ de tous les vols internationaux. L'aéroport de Mirabel sera relié à Montréal et à l'aéroport de Dorval (pour les vols intérieurs) par un service d'autocars.

● La Trappe au Québec: c'est un nouveau programme de vacances, qui se situera dans le décor de la forêt québécoise, avec l'atmosphère d'un camp en bois rond du Lac Savane, un conteur, des jeux, de la musique, des repas composés de castor rôti, de civets, de galettes de sarrasin, de crêpes au sirop d'érable, sans oublier le verre de caribou. Après 5 jours dans la forêt, 2 jours à Montréal pour y goûter la vie à l'américaine!

● Le ski de fond est l'une des grandes attractions du tourisme hivernal au Québec. Les agences de voyages proposent divers arrangements qui comprennent notamment du ski «by night», une combinaison randonnée à ski et voiture de location et même 12 jours de ski de fond en compagnie des indiens du Nord du Canada, avec logement dans les camps forestiers.

● «Voyage d'expédition: l'Arctique», tel est le programme d'un arrangement de vacances particulièrement originales, puisqu'il s'agit d'une expédition en traîneaux tirés par des chiens dans le grand nord du Québec où les visiteurs découvriront la vie des esquimaux, les paysages de toundra, la glace, la neige et la forêt à l'infini...

● Plus confortables seront en revanche les séjours de ceux qui choisiront les nouveaux hôtels de Montréal. Le Méridien (600 chambres de luxe), situé au centre de la ville, comptera des salles de réunions pour 2000 personnes, une piscine été/hiver, six restaurants et bars, ainsi qu'une discothèque. Le Château Mirabel, lui, de la chaîne CP Hôtels, qui compte déjà dans ses rangs le Château Champlain, à Montréal, et le célèbre Château Frontenac, à Québec, construit actuellement le Château Mirabel, un hôtel de 318 chambres sur le site du nouvel aéroport international de Montréal/Mirabel.

Les ouvriers sont aujourd'hui les principaux vacanciers

Les entrepreneurs de vacances à prix forfaitaires dépendent à présent surtout de la clientèle ouvrière, si l'on en croit M. Wilf Jones, PDG de Cosmos, l'un des principaux tour operators britanniques. Il affirme, alors que, jusqu'en 1970, les classes moyennes et supérieures dépensaient en moyenne deux fois plus pour leurs vacances à l'étranger que la classe ouvrière, que la situation a complètement changé maintenant. Les classes dites «supérieures» sont devenues, en raison de l'inflation et

des écrasantes augmentations des impôts, les «nouveaux pauvres», tandis que les ouvriers, grâce à leurs salaires toujours plus élevés, sont en passe de devenir les «nouveaux riches». Cette évolution a permis à son entreprise d'augmenter le nombre des vacances vendues de 325 000 à 486 000 en 1975. Les commentaires de M. Jones sont confirmés par l'organisation Thomson et, en partie, par l'agence Thomas Cook. R. E.

Dès le 1er janvier 1976

OMT: nouvelle adresse

A la suite de la transformation de l'Union internationale des organismes officiels de tourisme (UIOOT) en Organisation mondiale du tourisme (OMT), le siège de cette organisation a été fixé à Madrid. En conséquence, à dater du 1er janvier 1976, toutes les communications destinées à l'OMT devront être adressées comme suit:

Monsieur le Secrétaire général
Organisation mondiale du Tourisme
Avenida del Generalísimo, 59
E - Madrid 16
Case postale: Apartado de Correos 35 000 Madrid

Restructuration à Aix-en-Provence

Le Centre d'études du tourisme d'Aix-en-Provence, que dirige M. René Baretje, vient de procéder à une réforme de ses structures. Au terme d'une réflexion et d'une évolution qui, en 15 ans, ont fait de l'institution aixoise le centre d'études et de recherches sur le tourisme que tous les milieux spécialisés connaissent, et compte tenu des impératifs inhérents à son développement futur comme à sa mission scientifique, le Centre a été appelé à changer d'université et à passer dans l'Université de droit et d'économie appliquée d'Aix.

Sous la nouvelle dénomination de Centre des hautes études touristiques
Fautré de la droaie
2, av. Robert Schuman
F - 13621 Aix-en-Provence

et sous les auspices du Secrétariat d'Etat au tourisme et du Secrétariat aux universités, le Centre continuera comme par le passé, et sous la même direction, à préparer un doctorat consacré au tourisme, et à diffuser les publications qui ont fait sa réputation. Le fonds documentaire comprend quelque 12 000 ouvrages et s'accroît de 1500 publications par an. Cette bibliothèque sera complétée par la mise en place du projet CELTIC et par une banque de données statistiques mise aussi sur support informatique.

Concorde: dès le 21 janvier 1976

(ATS) Le superpersonnel franco-britannique «Concorde» entrera en service commercial régulier le 21 janvier prochain simultanément sur Paris-Rio de Janeiro aux couleurs d'Air-France et sur Londres-Bahrein, sous le pavillon des British Airways. MM. Marcel Cavaillé, secrétaire d'Etat français aux transports, et Eric Varley, ministre britannique de l'industrie, qui viennent d'en prendre la décision, «confirment ainsi, selon un communiqué publié à Paris, les intentions exprimées dans le passé d'une mise en service simultanée. Il ne reste plus au superpersonnel qu'à recevoir, vraisemblablement au début de l'année prochaine, sa certification définitive, en quelque sorte son autorisation de mise en service commercial. Les moteurs qui équipent Concorde ont déjà reçu leur visa; les appareils devant assurer les premières liaisons seront livrés aux compagnies aériennes au mois de décembre.

CEE/ONU: planifier le développement du tourisme

(ATS) Le développement du tourisme et la protection de l'environnement gérés convenablement peuvent être complémentaires mais il est essentiel de synchroniser les investissements d'infrastructure du tourisme et les mesures de protection de l'environnement qui est sans défense devant le fait accompli. Cette conclusion ressort d'un récent colloque organisé par la Commission économique pour l'Europe (CEE/ONU) qui a souligné que le développement du tourisme ne peut plus être abandonné à la croissance spontanée: sa planification est aujourd'hui une nécessité qui doit tenir compte des politiques générales intéressant le social, l'économique, la protection de la nature et des sites historiques. Le colloque a proposé, indique notamment un communiqué de la CEE/ONU publié récemment à Genève, que soient établis de véritables inventaires des diverses ressources nationales - naturelles et culturelles - qui permettraient de déterminer leur «capacité d'accueil» et par là-même les limites du développement touristique dans le cadre de l'aménagement du territoire.

Les délégués des 31 pays et 11 organisations internationales qui ont participé au colloque, tenu à Dubrovnik, ont aussi souligné la nécessité de s'attacher plus que par le passé aux problèmes sociaux créés par le tourisme et à leur répercussion tant sur les touristes que sur les populations locales.

Une verte réaction de l'AIH:

(AIH) Les 150 experts du tourisme réunis par la CEE pendant trois jours à Dubrovnik, ont réussi un tour de force: parler du développement du tourisme sans, à aucun moment, parler du personnel qui lui est nécessaire. Pendant six demi-journées de débats, ils ont évoqué des villes fantômes, des hôtels sans hôteliers ni travailleurs, des transports sans transporteurs, des équipements sans équipes d'entretien... L'idée que les équipements touristiques nécessitent un effectif de travailleurs et que ces travailleurs, qui acceptent de travailler pour les vacances des autres, ne sont pas faciles à trouver dans les pays développés et difficiles à former dans les pays en développement, ne paraît pas être présente à l'esprit des planificateurs du tourisme.

L'AIH se doit de les mettre en garde. Faute d'une prise de conscience des limites qu'impose la pénurie de personnel et des difficultés de ce personnel qui doit travailler pendant les périodes de vacances et est trop souvent chômeur le reste du temps, la plupart des développements hôteliers vont se trouver en porte-à-faux. Une surenchère sur les salaires lors des mises en service de nouveaux complexes permettra sans doute de déboucher la main-d'œuvre d'autres activités touristiques, mais cette situation favorable sera temporaire et, globalement, la qualité des services fournis baissera régulièrement. Certains pays ont déjà fait cette expérience et ont maintenant mauvaise réputation dans le public. Faute d'accepter le fait que les effectifs de travailleurs sont la vraie limite de la capacité touristique d'une destination, cette situation va s'aggraver. Le tourisme ne sera plus alors l'activité réparatrice et de détachement qu'il devrait être.

1ère étape d'une ligne de 2000 km

Mise en service du «Transmaghreb»

Les réseaux des trois pays du Maghreb - Tunisie, Algérie, Maroc - ont récemment décidé la création d'un train rapide direct Tunis-Alger-Casablanca, le «Transmaghreb Express», qui circulera sur plus de 2000 km.

Cette liaison vient d'être partiellement mise en service au début de l'été, entre Alger et Tunis. Le «Transmaghreb Express» relie chaque jour les deux capitales en 18 heures, contre 33 heures précédemment, soit un gain de temps de 15 heures. Les formalités de douane sont effectuées à bord du train en marche, ce qui évite toute perte de temps. Les voitures utilisées sont des véhicules modernes, en acier inoxydable, et les rames comportent, outre les compartiments de 1ère et 2e classes, un service couchettes et des voitures-restaurants.

Un Suisse, président de l'AMFORT

L'Association mondiale pour la formation professionnelle touristique (AMFORT) vient de tenir son assemblée générale annuelle à Paris. Elle a réuni près de 250 personnalités des divers milieux du tourisme mondial et plusieurs délégués du gouvernement français. A cette occasion, l'AMFORT a désigné son nouveau président international en la personne de M. Bernard Gehri, administrateur-délégué de la Société d'expansion touristique S.A. et de l'Institut International de Glion.

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

Hotel Tuftbach, Grindelwald

Für unser Speiserestaurant suchen wir auf 1. Dezember für Wintersaison oder in Jahresstelle noch eine

Serviertochter

(service- und sprachenkundig).

Offerten bitte an
Familie M. Steffen, Telefon (036) 53 29 44
Hotel Garni Tuftbach, 3818 Grindelwald

6683

New York

Schweizer Spezialitäten-Restaurant sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de service

Für diese anspruchsvolle Position suchen wir einen Fachmann, der durch seine Ausbildung und menschliche Reife fähig ist, einen grösseren Mitarbeiterstab zu führen.

Gute englische Sprachkenntnisse sind unerlässlich. Das Visum kann durch uns besorgt werden.

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Zeugniskopien oder einen unverbindlichen Anruf.

Schweizerische Käseunion AG
Monbijoustrasse 45
3001 Bern
Telefon (031) 45 33 31

6686

Restaurant Central 7503 Samedan

sucht

Koch

und eine freundliche

Serviertochter

für Wintersaison.

Telefon (082) 3 34 41.

6741

Cabaret Dancing Rodeo Hôtel de ville La Chaux-de-Fonds

cherche

barmaid

Tél. (039) 22 57 29 (à partir de 17.00 heures).

6743

HECHT ST. GALLEN das gute HOTEL

Wir suchen nach Uebereinkunft als Stellvertreterin unseres Chefs de réception

Hotelsekretärin

Es handelt sich um eine sehr abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in Jahresstelle. Wir bieten überdurchschnittlichen Verdienst, geregelte Arbeitszeiten und flottes Arbeitsklima in kleinem Team und erwarten Einsatzfreude, gute Fachkenntnisse, Freundlichkeit und Sprachkenntnisse.

W. und R. Studer, Hotel Hecht, Am Bohl 1,
9004 St. Gallen, Tel. (071) 22 65 02.

6713

Zur Vervollständigung unseres "glatten" Teams in der

Réception

suchen wir noch

EMPFANGSSEKRETAER (-IN)

PRAKTIKANT (-IN)

Wir erwarten von Ihnen viel
Freundlichkeit und Humor sowie
Kenntnisse in Englisch und
Französisch.

Wir bieten Ihnen nebst abwechslungsreicher Tätigkeit (Gästebetreuung, Telefon, NCR 42, Kasse, etwas Korrespondenz) ein überdurchschnittliches Salär sowie die

5 Tage-Woche

Gerne erwarten wir Ihre Kurzofferte mit Angaben über bisherige Tätigkeit und Foto.

HOTEL BRISTOL
PETER MARBACH
SCHAUPLATZGASSE 10
3011 BERN

6760

Gesucht für die Wintersaison sprachenkundigen

Chef de service

und

Koch

Offerten mit Unterlagen sind zu richten an

Hotel Falken, 3823 Wengen

Tel. (036) 55 14 31.

6744

Hotel Aurora 6490 Andermatt

sucht für lange Wintersaison

Commis de cuisine/ Jungkoch

Offerten mit vollständigen Unterlagen sind erbeten an E. Christen, Hotel Aurora, 6490 Andermatt
Telefon (044) 6 76 61
Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

6974



Für unser Restaurant Mövenpick Riponne in Lausanne suchen wir

Chef de partie

Commis de cuisine

Kellner und Serviertöchter

Kellnerlehrlinge

Wir bieten:

- den Leistungen entsprechendes Salär,
- gute Arbeitsatmosphäre,
- moderne Arbeitsplätze,
- Unterkunftsmöglichkeiten.

Nur Schweizer oder Ausländer mit Arbeitsbewilligung B oder C können berücksichtigt werden.

Die Interessenten wenden sich bitte an
Mlle H. Schnoell, Directrice,
Rest. Mövenpick Riponne,
1, place de la Riponne, 1000 Lausanne,
Tel. (021) 20 70 51.

P 44-61

MÖVENPICK
Ein Unternehmen.
100 Berufe. 100 Wege in die Zukunft.

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

Les candidats qui désirent trouver un emploi dans un des hôtels membres de notre société sont priés de remplir complètement et lisiblement en lettres capitales le coupon ci-contre et de le retourner à l'adresse suivante:

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

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

Hotel Romazzino, Porto Cervo (Costa Smeralda) Sardegna/Italia

cerca per stagione estiva 1976

- ricevimento: **cassiere**
(NCR 42)
segretaria
(NRC 42)
- portineria: **2. portiere**
portiere di notte
turnante portineria
telefonista
chasseur-telefonista
- bar: **1. barman**
2. barman
commis di bar
- ristorante: **1. maître d'hôtel**
2. maître d'hôtel
chef d'étage
chef de rang
demi-chef de rang
commis de rang
- cucina: **commis di cucina**
- caffeteria
office: **governante di caffeteria**
governante d'office
ragazze di caffeteria
- lingeria: **stiratrice**
donne di lingerie
- piani: **cameriere ai piani**
portiere d'étage
- varie: **bambinaia**

Offerte a: Rank Hotel S.p.A., Via Anastasio II, 80, I - 00165 Roma.
Telex: 79285.

6762



Park Hotel Vitznau



sucht

Chef de cuisine

für Sommersaison 1976.

Wir bitten Sie, Ihre Unterlagen an die Direktion Park Hotel Vitznau, 6354 Vitznau, zu senden.

6819



KURHAUS CADEMARIO

180 Betten, Telefon (091) 59 24 45

sucht auf 10. bis 15. Februar 1976, in Jahresstelle, erfahrene

Gouvernante/Assistentin der Direktion

zur selbständigen Ueberwachung der Etagen, Lingerie, Office, Buffet.

Italienisch und Deutsch (mündlich) unerlässlich.

Gutbezahlter, verantwortungsvoller Posten, mit geregelter Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:
Dir. G. Loponte, Kurhaus Cademario
6936 Cademario

6812

Gesucht auf 1. Dezember, in Erstklasshotel am Bielersee, gut ausgebildeter

Küchenchef Chef de service Aide du patron

Garantielöhne.

Offerten unter Chiffre 80-70679 an Schweizer Annoncen AG, 2501 Biel.

Motel Faucon Maison du Peuple Fribourg

cherche pour la mi-décembre

jeune cuisinier

Bon salaire.

Prière d'adresser offres avec curriculum vitae et photo.
Téléphone (037) 22 13 17

6822

Touristenzentrum LA CAVA (Comerse) sucht für die Saison 1976

Geschäftsführer oder Mieter

für Restaurant - Bar - Kiosk

Arbeiter

zur Instandhaltung der Gebäude, Anlagen und Gärten

Angestellte

für Reinigungsarbeiten

Empfangschef(in)

mit Sprachkenntnissen

Schreiben an:

IN TOUR
Corso San Gottardo 12
6830 Chiasso

P 24-14213

CANADA

Gesucht in nette Schweizer Restaurants

Alleinkoch

mit Familie angenehm, evtl. Gewinnbeteiligung möglich, sowie junge

Serviertochter

Zimmermädchen

Mithilfe in der Küche.

Eintritt nach Vereinbarung.

Einreisevisum wird beschafft. Evtl. Vorstellung in der Schweiz möglich.

Wenden Sie sich vertrauensvoll an

Stellenbüro «Express», Luzern
Bundesplatz 10/Ecke Neustadtstrasse
Tel. (041) 22 65 15
Seit 30 Jahren Auslandsplacierungen.

P 25-26467



cherche pour fin novembre ou date à convenir une

secrétaire/gouvernante

Langues souhaitées allemand et français.

Se présenter ou faire offres à
M. Monbaron, rue des Terraux 7
2000 Neuchâtel, tél. (038) 25 85 88

P 28-1

Compagnie multinationale de restauration cherche pour entrée immédiate ou à convenir

chef de cuisine

Doit être une personne qualifiée, capable de gérer et de superviser l'installation d'une cuisine d'un restaurant «Multi-Unit».

Aptitudes et expériences sont requises et indispensables dans:

- l'organisation d'une cuisine
- la planification d'un programme de vente
- la gestion ainsi que la formation du personnel
- le calcul des différents prix de revient
- la conscience de qualité des produits crus et préparés
- La compétitivité dans les achats
- le déroulement de fonctions

A cela vient s'ajouter la responsabilité de la contribution marginale des ventes alimentaires.

Salaire et bonus sont en relation avec les compétences et responsabilités mentionnées.

Si vous disposez de l'expérience nécessaire, ainsi que de la formation adéquate et que vous vous intéressez à cette emploi, nous serons heureux de recevoir votre candidature, à laquelle vous voudrez bien joindre une photo et un curriculum vitae.



EUREST SUISSE SA
une société affiliée
de Nestlé-Wagons-Lits
Division restaurant
Stauffacherquai 40
8004 Zurich

P 44-2473

In Jahresstelle gesucht:

Küchenbursche Officemädchen/ Küchenmädchen

(Schweizer oder Jahresaufenthalter).

Offerten mit Lohnansprüchen bei freier Station, erbitten wir an:

E. Müller

Hotel Limmathof 5400 Baden

6806

Hotel mit 40 Betten, Restaurant und Snackbar in zentral gelegener Ortschaft der Westschweiz, bietet ideenreichem

Koch- oder Fachehepaar

das bereit ist, die Küche selbständig zu führen, überdurchschnittliche Umsatzbeteiligung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 6799 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht auf 15. Dezember 1975 eine nette, freundliche

Tochter

für Saal- und Restaurationservice (deutschsprechend, evtl. auch Anfängerin),

Küchenburschen oder -mädchen

Anfragen an

Hotel Beauregard Beatenberg

Tel. (036) 41 13 41.

6818



Zürcher Stadthotel sucht per Frühling 1976 erfahrenen, bestqualifizierten

Küchenchef

in größeren Hotel- und Restaurationsbetrieb.

Offerten bitte an:

Hotel Stoller, Badenerstr. 357, 8003 Zürich.

6824



Wir sind ein aufgeschlossenes, junges Team und suchen noch für die kommende Wintersaison

Jungkoch/-köchin Hilfskoch

Willkommen im

Hotel Orelli-Haus 7050 Arosa

Tel. (081) 31 12 09 (Herrn Meier verlangen).

6826

Erstklassbetrieb im Zentrum von Zürich mit Hotel und Restaurant sucht

qualifizierte Barmaid

Eintritt nach Uebereinkunft.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Offerte mit Foto.

Offerten unter Chiffre 6829 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Schweizerhof 6612 Ascona

sucht, mit Eintritt Anfang Januar,

Empfangssekretärin

Offerten mit Unterlagen sind erbeten an
R. Neeser.

6888

Wir suchen für unsere gemütliche Gerber-Bar eine versierte und tüchtige

Bardame

auf 1. Dezember.

Restaurant Gerberstube Schaffhausen

Telefon (053) 7 23 90,
Frau Ochsenr verlangen.

OFA 130.196.455



sucht

Barman

(Mindestalter 28 Jahre) in Bar mit 45 Sitzplätzen (Tanzmöglichkeit).

Offerten oder Telefon an D. Pinösch

Hotel Engjadina, 7524 Zuoz

Telefon (082) 7 13 55 oder
Telefon (091) 97 15 59 bis 28. November 1975.

6841

Hotel Eiger, Grindelwald

Wir suchen für Wintersaison per 1. oder 15. Dezember 1975

Garderobier/ Nachtportier

Sprachkenntnisse erwünscht.

Betriebsassistent

zur Betreuung eines Nebenbetriebes mit Getränke- und Speiseautomaten (Service- und Küchenkenntnisse).

Offerten sind zu richten an B. Heller, Hotel Eiger, 3818 Grindelwald, Tel. (036) 53 21 21.

6830

Gesucht per sofort

Serviertochter

Guter Verdienst zugesichert. Kost und Logis im Hause.

Hans Zurbriggen,

Hotel Edelweiss Saas-Almagell bei Saas Fee

Tel. (028) 4 81 50.

6832

Compagnie internationale de restauration cherche pour entrée immédiate ou à con- venir

gérant dynamique

Nous attendons

- prise en main d'un établissement de restauration moderne,
- conditions d'engagement intéressantes,
- possibilité d'avancement au sein d'une chaîne internationale grandissante.

Les aptitudes doivent être grandes

- esprit d'initiative requis,
- formation et question de personnel,
- sens marqué des responsabilités déterminées,
- conscience des prix de revient.

Si vous disposez de l'expérience nécessaire et désirez faire une carrière, alors nous attendons votre candidature, à laquelle vous voudrez bien joindre une photo et un curriculum vitae.



EUREST Suisse SA

une société affiliée de Nestlé-Wagons-lits
- Division Restaurant -
Stauffacherquai 40
8004 Zurich

P 44-2473

Hotel Riffelberg 3920 Zermatt

cherche

chef de partie
commis de cuisine
filles de buffet
caissier
tournante
(caisse/kiosque)

Pour entrer de suite ou à convenir.

Téléphone (028) 7 72 16 ou téléphone (028) 7 71 99.

6834



Brenner's Park-Hotel

Baden-Baden

Wir suchen für sofort oder nach Vereinbarung

1. Kassierer

mit guten Sprachkenntnissen.

Hauptaufgabengebiete:

perfekte Bedienung der NCR-42-Buchhaltungsmaschine,
Tätigen des laufenden Inkassos,
Abrechnung mit Hauptbuchhaltung und Nebenkassen,
Mitarbeit im Empfang.

Qualifizierte Bewerber werden gebeten, ihre Unterlagen mit Lichtbild an die Direktion zu senden.

Brenner's Park-Hotel

D-7570 Baden-Baden, Schillerstrasse 4-6,
Telefon (07221) 2 30 01.

743



Sir suchen

Chefin de Service Chef de Service

Die Jahresstelle in unserem Saisonbetrieb ist in jeder Beziehung interessant!

Sie sind:

- weitgehend selbständig arbeitend,
- talentiert in Führung einer mittelgrossen Servicebrigade (mit treuen Assistenten),
- fähig, minimale Gästekorrespondenz erledigen,
- sprachkundig,
- interessiert, für ein sehr gutes Honorar, die entsprechende Leistung zu erbringen.

Eintritt nach Uebereinkunft. Wir freuen uns auf Ihren Telefonanruf oder Ihr Schreiben.

R. Haederli,

Restaurant und Kiosk Park am Rheinfall 8212 Neuhausen am Rheinfall

Tel. (053) 2 18 21.

6670

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft für unseren Grossbetrieb mit 2 Lokalitäten, mit zirka 320 Plätzen, an bester Lage in Westschweizer Stadt ein

Direktionsehepaar

zirka 40jährig.

Französisch und Deutsch in Wort und Schrift sowie Italienisch sprechend, das bereits einem ähnlichen Betrieb erfolgreich vorgestanden hat.

Es melden sich bitte nur Restaurateure.

Offerten mit den üblichen Unterlagen wie Lebenslauf, Zeugniskopien, Passfoto und Referenzen sind zu richten unter Chiffre 6721 an Hotel-Revue, 8001 Bern.

Motel in Liechtenstein Vaduz

sucht auf 15. Dezember für Wintersaison (evtl. Jahresstelle)

1 Commis de cuisine 1 Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Fam. Rest. Motel in Liechtenstein, Vaduz.

6718



**GRAND HOTEL
VICTORIA-JUNGFRAU
INTERLAKEN**

Wir benötigen ab Dezember 1975 für 5 Monate (evtl. länger) folgendes qualifiziertes Personal:

Officebursche 3 Ehepaare

für Etagedienst

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an das
Personalbüro
Grand Hotel Victoria-Jungfrau,
3800 Interlaken.

6676

Hôtel-restaurant à 10 km de Lausanne cherche

bon cuisinier

Place à l'année, entrée 5 décembre 1975.

Faire offre avec copies de certificats et prétention de salaire sous chiffre 6833 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

Gesucht nach Zermatt, für lange Wintersaison,

Restaurationstochter oder Kellner

Hotel Silvana 3920 Furri/Zermatt

Telefon (028) 7 70 12

6816



Palace Hotel, St. Moritz

sucht für Wintersaison 1975/76

**Hilfswarenkontrolleur
Zimmermädchen
Glätterin
Restaurationstochter**
(Chesa Veglia)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an
Palace Hotel, 7500 St. Moritz
Telefon 3 38 19 oder 2 11 01

6809



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

Wir suchen per 1. Januar 1976 eine nette und freundliche

Barmaid

für unsere Stadtbar in Stadrestaurant.

Offerten sind zu richten an

U. Karli, Direktor, Hotel Astoria, Luzern
Telefon (041) 23 53 23

6815

Gesucht auf 1. Dezember, in Erstklasshotel am Blersee, gut ausgebildeter

Commis de cuisine
eventuell Chef de partie

3 nette Kellner

(können Flambieren und Tranchieren erlernen).

Garantielöhne.

Offerten unter Chiffre 80-3183 an Schweizer Annoncen AG, 2501 Biel.

WALD HOTEL FRIEDRICHSRUHE

Für sofort oder später suchen wir

einen Chef saucier/Souschef

für unsere Küchenbrigade (10-12 Mann).

Sie sollten Auslandserfahrung haben (Schweiz und/oder Frankreich) und vor allem die heutige klassische französische Küche beherrschen.

Die Stellung wird entsprechend Ihren Erfahrungen dotiert.

Bitte wenden Sie sich an Herrn Direktor L. Eiermann, D-7111 Friedrichsruhe, Wald- und Schlosshotel, Tel. 07941/7078.



6776

Für einen Kursaal/Casino-Betrieb in einem bekannten Bade-Kurort suchen wir auf Frühjahr 1976 ein

Direktionsehepaar

Die Aufgabe umfasst die selbständige und wirtschaftliche Führung des vielseitigen Restaurations-, Bankett-, Bar-, Konzert- und Spielsaal-Betriebes.

Der künftige Direktor sollte vor allem Erfahrung haben in der erfolgreichen Führung eines grösseren Restaurations- und Unterhaltungsbetriebes.

Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe sind an die beauftragte Stelle einzureichen:

Treuhandstelle SHV AG

zuhanden von V. Sermet
Habsburgstrasse 9, 8037 Zürich.

Die Zuschriften werden streng vertraulich behandelt.
6797

kaiser's hotel garni

7250 Klosters
Schweiz

Zur Ergänzung unseres jungen Mitarbeiterteams suchen wir noch für die kommende Wintersaison, mit Eintritt auf anfangs Dezember,

**Kellner
oder Serviertochter**

für Snackbar.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an
Leo Kaiser, 7250 Klosters
Telefon (083) 4 25 25.
6795

**Hotel Rössli
8873 Amden (St. Gallen)**

Gesucht ab sofort

**Serviertochter
oder Kellner**

für Wintersaison.

Offerten an Telefon (058) 46 11 94.
6792

Grindelwald

Gesucht in heimeliges Restaurant fröhliche und nette

**Serviertochter
Buffettochter**

sowie

junger tüchtiger Koch

Sehr guter Verdienst und schöne Zusammenarbeit zugesichert.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder ein Brieflein an
Familie Jossi, Hotel Restaurant Bodenwald,
3818 Grindelwald
Telefon (036) 53 12 42.
6791

Hôtel de la Paix, Lausanne

cherche de suite

pâtissier

Place à l'année.

Faire offre par écrit à la direction.
Téléphone (021) 20 71 71
6790

Sporthotel La Riva

Schwimmbad, Sauna, Solarium

Wir suchen für die kommende Wintersaison noch

1 Zimmermädchen

Guter Lohn, Kost und Logis sowie gute Zusammenarbeit werden zugesichert.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte.
Bruno Zörjen, Hotel La Riva, 7078 Lenzerheide
Telefon (081) 34 29 29
6787

**Hôtel Sylvana
1825 Leysin**

(36 lits)

cherche pour la saison d'hiver

**1 femme de chambre
1 fille de maison**

Faire offres à L. Bonelli
téléphone (025) 6 21 36
6763

**Strandhotel Belvédère
3700 Spiez am Thunersee**

sucht für sehr lange Sommersaison mit **Arbeitsbeginn am 20. Januar 1976:**

Lingère

(mit Erfahrung)

Zimmermädchen

(mit Erfahrung)

Nachtportier

(deutschsprachig)

Ausführliche Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Fotos sind zu richten an die Direktion, Herrn G. Näpflin, Tel. (033) 54 33 33.
6704

Hotel Säntis, Unterwasser

sucht für die kommende Wintersaison 1975/76:

**Küchenchef
Köche
Küchenhilfspersonal**

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsanspruch sind zu richten an Direktor A. Magel.
6646



Hotel Fürigen

Fürigen-Bahn - Strandbad - Lido Fürigen - Restaurant «Sans-Souci» - Bar - Dancing - Terrassenrestaurant Fürigen, das dominierende Hotel am Bürgenstock ob Stansstad bei Luzern

Wir suchen auf Frühling 1976 einen bestqualifizierten

Küchenchef

Schweizer oder Niedergelassener über 30 Jahre alt.

Wir erwarten:

- vollen Einsatz, sehr gute Führung unserer mittleren Küchenbrigade,
 - guter Organisator, Kalkulator,
 - phantasiereich in ausgewogenen Menüs und A-la-carte-Gestaltung,
 - Sinn für kulinarische Aktionen und Spezialitäten-Wochen,
 - angenehmer Charakter, saubere, gepflegte Erscheinung und Sinn für Ordnung.
- Freude an Lehrlingsausbildung.

Wir bieten:

- Jahresstelle (im Winter reduzierter Betrieb),
- weitgehende Selbständigkeit und loyale Zusammenarbeit,
- bei vorzüglichen Anstellungsbedingungen und den hohen Erwartungen entsprechende Entlohnung,
- wenn erwünscht, Wohnung vorhanden,
- vorteilhaft bezüglich Steuern.

Wenn Sie Wert auf eine längere Anstellungsdauer in gutem Betriebsklima legen und sich von dieser Aufgabe angesprochen fühlen, dann richten Sie bitte Ihre Bewerbung oder telefonischen Kontakt an

Herrn Dir. V. Tsakmaklis, Hotel Fürigen AG, 6362 Fürigen,
Tel. (041) 61 12 54.
6728

**Casino-Kursaal
Interlaken**

sucht in Jahresstelle

Direktionssekretärin

Infolge Wegzugs nach 11jähriger Zusammenarbeit der bisherigen Mitarbeiterin, ist dieser interessante, verantwortungsvolle und vielseitige Posten neu zu besetzen.

Geboten wird ein Salär, das dem Können und der beruflichen Ausbildung in jeder Beziehung entspricht.

Eintritt im Januar 1976 oder nach Vereinbarung.

Gewandte, sprachkundige Interessentinnen sind gebeten, ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen zu richten an
CASINO-KURSAAL, Direktion, 3800 Interlaken.
6780

**Hôtel de la Lande
1348 Le Brassus**

Vallée de Joux
cherche

1 maître d'hôtel

ou

1 chef de rang

qualifié.

Entrée 15 décembre.

Faire offres par écrit avec prétentions ou tél. au
(021) 85 55 63.
6753

Gesucht in mittleren Familienbetrieb in Zermatt

**Hotelsekretärin/
Aide Patron**

Eintritt zirka Mitte Dezember oder nach Vereinbarung. Evtl. kommt Teilzeitarbeit in Frage.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 6739 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen für unser gut frequentiertes Restaurant eine tüchtige

Serviertochter

die an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist. Wir legen grossen Wert auf freundlichen und gepflegten Service. Der Verdienst ist gut, Sie haben freie Kost und Logis, unsere Arbeits- und Freizeit sind sehr geregelt. Wenn Sie gerne in einem kleinen Team mit guter Zusammenarbeit tätig sein möchten, rufen Sie uns an: Telefon (085) 5 54 22.

**Hotel-Restaurant
«Drei Könige»
9475 Sevelen**

vis-à-vis Vaduz.
5486

ENGLAND 1976

Für unser modern eingerichtetes Luxus-Hotel (140 Betten), im englischen Seengebiet, suchen wir:

- Chefs de partie**
- Commis de cuisine**
- Chef pâtissier**
- Commis pâtissier**

- Officegouvernante**
- Officemädchen**
- Küchenburschen**

- Chefs de rang**
- Demi-chefs de rang**
- Commis de rang**

- Hausdamen-Assistentin**
- Zimmermädchen**
- Portier**

Saison März bis Anfang November. Unterkunft, Verpflegung und Englischunterricht im Hause.

Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Foto erbeten an:
Mr Tony England

**Lodore Swiss Hotel
Keswick, Cumbria, England**

6768

Madame Marthe Comba

**«Auberge Comba»
1831 Les Sciernes-
d'Albeuve**

sucht

für ihr kleines Hotel mit renommiertem Restaurant, herrlich gelegen im schönen Greyerzerland (wenige Kilometer von Bulle)

Commis de cuisine

als Alleinkoch (neben der Besitzerin). Junger Koch, der sich weiterbilden möchte und Interesse hat, die französische Sprache zu erlernen, findet vielseitige, interessante Jahresstelle, bei sehr gutem Lohn. Auf Wunsch Familienanschluss.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an den Beauftragten:
Robert Baumann, 131 Route Fort St. Jacques
1752 Villars-sur-Glâne/Fribourg
6767

Wir suchen für unser Restaurant, an bester Geschäftsstelle, Dame oder Herr als

Aushilfe-Geranten

ab zirka Januar/Februar 1976 für zirka 4 bis 6 Monate. Fähigkeitsausweis notwendig. Der Betrieb besteht aus Restaurant und Grill-Room und beschäftigt zirka 20 Angestellte.

Der Beauftragte gibt gerne Auskunft unter Telefon (032) 22 29 16 oder unter Chiffre Z 920458 der Publicitas, Neuengasse 48, 2501 Biel.



INTERNATIONAL STAFF CONSULTANTS

South Africa
General Manager - Resident Manager
F & B Manager - Executive Chef
Executive Housekeeper

required by Countries Largest Hotel Group.
Interviews: Europe - End Jan. 1976.

101 CHARING CROSS ROAD LONDON WC2
Telephone: 01-437 5557



Wir suchen für lange Wintersaison

Barmaid

zur selbständigen Führung unserer Kellerbar (nur abends).

Ausführliche Offerten bitte an: 6804

HOTEL MARGNA

S.D. Müssgens-Hürzeler
7515 Sils-Baselgia, Engadin
Telefon 082/45306

Hotelplan

Internationale Reiseorganisation

Für die Leitung eines Mittelklasshotels in einem bekannten Ferienort im Kanton Graubünden suchen wir eine neue

DIREKTION

Der Aufgabenbereich umfasst die Führung und Verwaltung des Hotels mit 120 Betten, eines sehr attraktiven Dancings sowie einer kleineren Restauration.

Den Anforderungen entspricht am ehesten ein Direktionshepaar mit Erfahrung in der selbständigen Leitung eines Ferienhotel-Betriebes. Neben guten fachlichen Voraussetzungen sind Initiative, Kontaktfreude und Fähigkeit zur Personalführung besonders wichtig.

Eintritt nach Vereinbarung.

Wenn Sie an dieser vielseitigen, aber auch anspruchsvollen Aufgabe Interesse haben, melden Sie sich bitte mit vollständigen Bewerbungsunterlagen, inkl. Foto, bei

HOTELPLAN, Internationale Reiseorganisation
Hoteldepartement, Postfach, 8031 Zürich

P 44-1518

LONDON

Swiss Centre Restaurants

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft:

Chef de partie

Commis de cuisine



Swiss Centre Restaurants

Personnel Office
10, Wardour Street
London W. 1, England
Telefon (0044 1) 7 34 12 91

6765



Für unseren Grossbetrieb suchen wir nach Uebereinkunft, in Jahresstelle, einen dynamischen, qualifizierten und sprachenkundigen

Chef de service

Geregelte Arbeits- und Freizeit, gute Sozialleistungen wie Pensionskasse.
Zeitgemässe Entlohnung.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Offerte an
Rudolf Candrian -
Restaurants Bahnhofbuffet Zürich HB
Postfach, 8023 Zürich

6777

Hotel La Perla

Agno - Lugano

(300 Betten)

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige, fachkundige

Masseuse

Masseur

Bademeister

für unser neu eröffnetes Hallenbad mit Fitness-Center.

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:
Hotel La Perla, 6982 Agno.

6835

Hotel Rigi-Bahn

6411 Rigi-Staffel

sucht für Wintersaison 1975/76 jungen, tüchtigen

Commis de cuisine

in kleine Brigade.

Eintritt 15. Dezember oder nach Uebereinkunft.

Offerten an: Josef Rickenbach
Telefon (041) 83 11 57

6687

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft erfahrene

Hotelsekretärin

für Réception, Führung der Gästebuchhaltung und Erledigung der Korrespondenz in 3 Sprachen.

Interessentinnen melden sich bitte schriftlich oder telefonisch bei

Hotel Fürigen

6362 Fürigen/Nidwalden

Telefon (041) 61 12 54

6746

Hotel Eiger, Mürren

Wir suchen für die Wintersaison (Mitte Dezember bis Mitte April):

Koch-Anfangssaucier

Offerten mit Zeugniskopien, Lohnanspruch und Foto bitte an
Hotel Eiger, 3855 Mürren
Telefon (038) 55 13 31

6650

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft:

Serviertochter oder Kellner

Commis de cuisine

Restaurant Gmüetliberg
8138 Uetliberg
Tel. (01) 35 92 03

6680

Gesucht in Jahresstelle

Hotel Löwen, 3855 Brienz

tüchtige

Restaurationstochter

Offerten erbeten an:
J. Rohrer
Tschingelstr. 26, 3800 Interlaken
Telefon (036) 22 53 72

6700

Nous cherchons pour saison d'hiver, dès le 15 décembre 1975:

jeune cuisinier ou cuisinière

commis de cuisine

filles de salle

femme de chambre

Offres à:

Hôtel de l'Avenir

1923 Les Marécottes (Valais)

téléphone (028) 8 14 61

6544

Gesucht für Winter und Sommer 1975/76

freundliche Serviertochter

für die Gemmi-Taverne.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an
F. Horber-Dattelbach
Telefon (033) 75 11 17.

6811

Jeune commis de cuisine

cherché par

Restaurant Bavaria

49, rue du Rhône
1204 Genève
téléphone (022) 28 05 01

P 18-337753



Warum nicht mal nach Winterthur

als

Serviceangestellte?

Eintritt am 1. Dezember oder nach Uebereinkunft.

Uebrigens: Zwei Winterthurer Kollegen von mir suchen ebenfalls noch je eine tüchtige Serviceangestellte.

Rufen Sie mich doch mal unverbindlich an:

Leonz Blunschli
Hotel Volkshaus Winterthur
Tel. (052) 22 82 51
(Chef de service: Hans Fuchs)

M+S 177

Hotel Volkshaus Winterthur

Telefon 052 22 82 51 L + G. Blunschli



Hotel Lattmann

CH-7310 Bad Ragaz

Für die bevorstehende Winter- mit anschließender Sommersaison, suchen wir noch eine tüchtige, freundliche

Restaurationstochter

für unser A-la-carte-Restaurant.

Offerten mit den üblichen Unterlagen werden erbeten an:
Fam. R. Martin
Hotel Lattmann, 7310 Bad Ragaz
Telefon (085) 9 13 15

6747

Gesucht per sofort

Service-Tochter

oder

Kellner

für Speisesevice, nur qualifiziert.

Hotel Linde, Baden

Telefon (056) 22 53 65

OFA 111.124.966



Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir für die Wintersaison noch folgendes Personal:

Hilfsgouvernante

Chef rôtiisseur

Oberkellner/Chef de service

Chef de rang

Commis de rang

Barmaid

Ihre schriftlichen Bewerbungen erreichen uns unter folgender Adresse:

Stiffler Hotelbetriebe Davos
Zentralbüro Hotel du Midi
7270 Davos Platz

6836

Gesucht per 15. Dezember 1975/1. Januar 1976

Allrounder – Aide du patron

Schweizer, Alter 19-25, gelernter Keller oder Koch, Jahresstelle, Monatslohn.

Bewerbung mit Bild an:
Restaurant Fuchsenhölle
R. Spillmann, Theatergasse 19
4500 Solothurn

P 37-25216

Restaurant Lac de Bret 1604 Puidoux

cherche pour le printemps 1976 ou automne 1976

apprenti cuisinier
(si possible école secondaire)

dans restaurant de spécialités sur le Balcon du Léman.

Faire offres à Monsieur Tschanz
téléphone (021) 56 11 26.

P 22-6746

Für unser Restaurant (schweizerischer Besitz) im Stadtzentrum von Madrid, suchen wir einen tüchtigen Hotelfachmann mit 1 bis 2 Jahren Berufserfahrung als

Assistenten des Geschäftsführers

Offerten mit Lebenslauf, Foto und Lohnansprüchen an:
Restaurant El Abuelo, c/Nuñez de Arce 5, Madrid 12.

744

Gesucht nach Mürren

Buffetbursche
in Saison- oder Jahresstelle.

Offerten an
Hotel Alpenruhe
3825 Mürren
Telefon (036) 55 27 38

OFA 118.248.073

Bahnhofbuffet SBB Winterthur

Wir suchen in grössere Brigade

Chef de partie
und
Commis de cuisine

Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerte bitte an B. Frauchiger
Bahnhofbuffet SBB, 8401 Winterthur
Telefon (052) 22 13 35

M + S 372

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft freundliche, nette

Serviertöchter
und
Buffettochter

Offerten erbeten an O. Kretschmer
Hotel-Restaurant Rössli
9202 Gossau
Telefon (071) 85 41 31

P 33-2672

Zermatt

Gesucht für Wintersaison sprachkundige

Serviertöchter
sowie
Mädchen oder Frau
für Lingerte und Buffet.

Sehr gutbezahlte Stellen.

Sich melden bei:
Restaurant Stockhorn, Zermatt
Telefon (028) 7 76 76

P 36-122178

Wir stellen ein auf sofort oder nach Vereinbarung, Kost und Logis im Hause,

Köchin oder Commis
Buffettochter
Office- und Küchenbursche
Office- und Küchenmädchen

Sich melden bei Familie Blender
Hotel Bären, 5610 Wohlen
Telefon (057) 6 11 35

OFA 109.101.342

Société cherche pour direction générale

dame retraitée

ayant connaissance commerciale, sens d'initiative, d'organisation administrative, offre beaucoup d'avantage.

Ecrire avec prétentions et curriculum vitae à la direction de
l'Hôtel Bel-Azur à Hammamet, Tunisie

P 22-309117

Hotel-Restaurant «Bellerive» Gstaad
Wir suchen per sofort

dynamischen Geranten

Bevorzugt wird Küchenchef oder Koch mit Fähigkeitsausweis.

Zuschriften erbeten an:
Herrn Dir. A. Pranter,
Hotel Bellerive, Gstaad.

P 05-307185

Hôtel de l'Ancre, Genève
cherche pour sa cuisine-grill

chef de cuisine

pour entrée en service de suite ou date à convenir.

Faire offre à la Direction
R. J. Bertocchi
Hôtel de l'Ancre, Genève
34, rue de Lausanne

6798

Kursaal

Casino AG, Luzern

sucht per 2. Januar 1976 oder nach Uebereinkunft qualifizierte(n), zuverlässige(n) und selbständiges Arbeiten gewöhnte(n)

in Jahresstelle (Sprachkenntnisse erwünscht).

Buchhalter(in)/Sekretär(in)

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:
Direktion Kursaal-Casino AG
Postfach, 6002 Luzern
Telefon (041) 23 07 33

6778

Gesucht für Basel, per sofort, qualifizierte(r) **Service-Angestellte(r)**
Sehr guter Verdienst.

Mövenpick Feldschlösschen, Personalbüro
Marktplatz 30, 4051 Basel.

P 44-61

Kurhaus Weissenstein
sucht nach Uebereinkunft tüchtigen

Jungkoch

Offerten unter Telefon (065) 22 17 06.

6766

Hôtel de 1ère classe à Hammamet, cherche

secrétaire de direction
Bon français obligatoire.

Voyage payé, nourrie, logée.

Ecrire avec prétentions et curriculum vitae à la Direction de
L'Hôtel Bel-Azur Hammamet (Tunisie)

P 22-309116

Crans/Siders
sucht

Koch

Fähig alleine zu arbeiten. Saison- oder Jahresstelle.

Anfragen unter Chiffre P 36-31783 an Publicitas, 1951 Sitten.

Hotel Rigi, Vitznau

Mit Eintritt anfangs Januar 1976 suchen wir eine bestens ausgewiesene, tüchtige

Betriebsassistentin

Da es sich um einen Mittelbetrieb mit Akzent auf der Restauration handelt, ist es wichtig, dass Sie speziell während den Wintermonaten im Service mitarbeiten und diesen selbständig leiten können.

Die Restaurants und die Küche werden im Dezember komplett renoviert und ausgebaut.

Eine fröhliche, gepflegte und freundliche Mitarbeiterin würde am besten in unser kleines Team passen. Mit anderen Worten: Wir stellen die Persönlichkeit vor die Fachkenntnis und führen Sie gerne in Ihren neuen Aufgabenbereich ein.

Schreiben Sie uns, oder rufen Sie uns an Telefon (041) 83 13 61.
Kurt Faes, Hotel Rigi, 6354 Vitznau.

P 25-3726

Hotel-Restaurant Bar Dancing
sucht

Aide du patron
evtl. Barmaid, die sich verändern möchte.

Offerten an
Hotel Eden
6440 Brunnen
Tel. (043) 31 17 56 oder
Tel. (043) 31 13 10

6759

Gesucht per sofort

Koch
in kleinere Brigade.

Offerten sind zu richten an:
J. Stenz
6000 Zofingen
Tel. (062) 51 11 49

6814

Salmen Wohlen Restaurant – Bar

sucht nach Vereinbarung

Barmaid

- Wir bieten selbständigen Arbeitsplatz,
- guter Garantielohn,
- geregelter Dienst

sowie

Buffettochter
(könnte auch angelernt werden).

Bitte telefonieren oder schreiben Sie uns, Telefon (057) 6 41 33.

OFA 109.115.881



Wir suchen in unseren bekannten engl. PUB im Zentrum von Interlaken gutausgewiesenen

Barman
mit Sprachkenntnissen in D., E., F.

Eintritt Mitte Dezember oder nach Uebereinkunft, Jahresstelle.

Interessanter Job mit sehr guten Verdienstmöglichkeiten.

Jungkoch
Commis de cuisine

Auf Mitte Dezember, in neue, moderne Küche.

Schriftliche Offerten mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien erbeten an:
Familie Hassenstein
Telefon (036) 22 76 12

Hotel Splendide 3800 Interlaken

6810

Bekanntes Speise-Restaurant direkt am Thunersee

sucht über die Festtage gewandte

Aushilfs-Restaurationskochen

Guter Verdienst.

Auskunft erteilt gerne:
Familie Hs. Fuhrer-Hofstetter
Hotel-Restaurant Seeros
3705 Faulensee-Spiez
Telefon (053) 54 10 25

6805

Hotel Schweizerhof 4002 Basel

sucht

Sekretär(in)

für Réception, Administration und Hilfe im Betrieb.
Eintritt Februar 1976.

Offerte an Herrn P. Götzinger.

6782

Gesucht nach Uebereinkunft fachkundigen

Jungkoch
neben eidg. dipl. Küchenchef. Geregelt Arbeitszeit, Leistungslohn.

Offerten an
Rest. Ermitage,
Eisenengasse 19,
2502 Biel,
Tel. (032) 22 30 55

P 06-2197

Wir suchen auf die Wintersaison in der **Region Davos/Arosa** Stelle als

Saucier
sowie als
Serviertöchter

wenn möglich in gleichem Betrieb.

Offerten bitte an
Hans Büchel
Föhrenschtrasse 57
6440 Brunnen
Tel. (043) 31 35 13

OFA 162277948

Hotel Admiral Basel

sucht per anfangs 1976

Etagen-Gouvernante
(sprachkundig),
Vorlangen Sie unseren Herrn Mutti.

6543

Hotel Alexander Basel

Riehenring 85

sucht in Jahresstelle einen tüchtigen, sprachgewandten

Chef de réception
(rechte Hand des Patrons)

mit Erfahrung, der die Verantwortung eines lebhaften Betriebes übernehmen kann.

Offerten mit Zeugnisabschriften sind erbeten an die Direktion, zuzuhenden von Herrn D. Spennato.

6820

Hotel Bahnhof 8200 Schaffhausen

Gesucht in Jahresstelle mit Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de partie Commis de cuisine

eventuell Aushilfe für 2 Monate.

Offerten bitte an
A. Graf
Tel. (053) 5 40 01

6831

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 31, 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 31, 3001 Berne

Zielgruppe Gross- verbraucher: Hotel- Revue.

- denn:
- 75,6% aller Einkäufer von Grosskonsumentenbetrieben, welche die Hotel-Revue lesen, sind regelmässige Leser (IHA 71)
 - In 69% aller Fälle wird die Hotel-Revue zuerst dem Direktor vorgelegt (SCOPE 70)
 - Durchschnittlich 4 Leser pro Exemplar (SCOPE 70)
 - Die Hotel-Revue wird als vielseitig interessant und als aktuell beurteilt – wertvolles Umfeld (SCOPE 70) usw.

- darum:
- Dokumentation anfordern
 - Prüfen und vergleichen
 - Einen Versuch starten – Erfolge buchen
- Hotel-Revue, 3001 Bern
Monbijoustrasse 31,
Telefon (031) 25 72 22



Stellengesuche Demandes d'emploi



Ich suche eine leitende Stellung mit Verantwortung und Kompetenz, die zu meinem Ausbildungsweg passt und gute Sprachkenntnisse erfordert.

Meine zukünftige Tätigkeit sehe ich in einem

Konzern mit internationalen Verbindungen evtl. mit Schwergewicht Tourismus, Verkehr oder Hotellerie

Meine Ausbildung:
- Handelsmatura
- Hotelfachschule
- Praktische Tätigkeit in diversen Betrieben der Hotellerie in verschiedenen europäischen Ländern
- Diplom Hotelier SHV
- Seit 10 Jahren in leitender Stellung in einem grossen Hotellerie-Betrieb.

Alter:
36 Jahre

Sprachen:
Deutsch, Französisch, Englisch und Spanisch in Wort und Schrift. Italienisch in Wort.

Eintritt:
Nach Übereinkunft.

Gerne erwarte ich Ihre Offerte unter Chiffre 90-65878 an Schweizer Annoncen AG «ASSA», Postfach, 8024 Zürich.

Wer sucht jungen, einsatzfreudigen, in allen Sparten des Gastgewerbes

versierten Geschäftsführer ?

Offerten unter Chiffre 6821 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Angelernter Kellner

Jugoslawe, mit gültiger Bewilligung B, Kenntnisse in gepflegtem A-la-carte- und Frühstückservice, sucht auf Anfang Januar 1976 Stelle in Mittel- oder Kleinbetrieb (Hotel oder Restaurant), vorzugsweise Kanton Aargau oder Kanton Zürich.

Schriftliche Offerten erbeten an Nedo Zilic, Bahnhofstrasse 53, 8905 Spreitenbach.

ter maitre d'hôtel

Français, souche Lorrain, marié à une Suisse, 30 années de références en France, USA, parlant couramment anglais et allemand, cherche engagement pour la saison d'hiver, même courte durée.
Faire offres à H. J. L. Kiesel, Schulstrasse, 9322 Egnach (TG).

6796

Bitte geben Sie uns Ihren **Personalbedarf**, für Hotels, Haushalt, Kinder.
Wir sind seit 14 Jahren bemüht, unsere Kundschaft im In-/Ausland zufriedenzustellen, und haben stets junge, anspruchsvolle Leute frei, mit oder ohne Erfahrung.
Continental Employment Agency
43, New Brigatte, Leeds 1, GB
Telefon Leeds 456030 (Tag und Nacht Ansafon)

6677

Schweizerin, 25, mit dreijähriger Telexerfahrung, möchte zwecks Umschulung ab sofort ein

Büropraktikum

in einem Hotel absolvieren.
Sprachkenntnisse: **Deutsch, Englisch, Spanisch, Französisch, Russisch**. Anfangskenntnisse in der italienischen Sprache.
Sprachaufenthalte in der Westschweiz, den USA, England und Russland.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 6679 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hôtelier

diplômé Ecole Hôtelière Suisse, 28 ans, français, cherche place pour début 1976

comme chef de réception

Connaissances des langues françaises, allemandes, anglaises (écrites et parlées). Pratique dans toutes les branches. Certificat et référence à disposition.
Offres sous chiffre 6751 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Hotelfachmann

mit Schweizer Diplom, 28, Franzose, sucht Stelle ab Frühjahr 1976

als Chef de Réception

Gute Deutsch- und Englischkenntnisse. Fundierte Ausbildung und Praxis in allen Sparten. NCR 42. Bewilligung C.

Offerten unter Chiffre 6750 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune couple diplômé EHL, ayant plusieurs années d'expérience de direction dans hôtel de tête catégorie, cherche place comme

directeur ou gérant

Disponible dès mars 1976.

Faire offres sous chiffre 6801 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Jeune fille suisse (22), débutante, cherche place

comme volontaire, réceptionniste, téléphoniste, aide secrétaire.
Connaissances approfondies F, I, A, A, deux ans école de commerce.
Offres sous chiffre 24-U 313436, Publicitas, 6901 Lugano (TI).

Junger Koch

sucht für sofort oder ab 1. Dezember Stelle in Winter- skigebiet.

Reto Scherer
Don-Boscostrasse 5
4153 Reinach
Tel. (061) 75 54 06
P 03-356245

Schweizer, 23, D/F (Servicekurs Montana Luzern) sucht Jahres- stelle im Service (evtl. Cafeteria).
Eintritt Januar 1976 möglich.
Offerten unter Chiffre 6761 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Frau, Schweizerin, sucht

Zimmermädchen

mit langer Erfahrung und guten Sprachkenntnissen, sucht Stelle für Winter- saison.
Offerten unter Chiffre 6837 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Arbeit in Davos

vom 23. 12. 1975 bis 30. 3. 1976.

Adresse zurzeit: Elisabeth Casulleras Restaurant ABC
Faubourg du Lac 27
2000 Neuenburg

6817

Buffetkocher

mit besten Referenzen sucht Jahresstelle. Vertrauensposten.
Christina Meyer
Schmittenhau 6072 Sachseln

6794

Tüchtige Verkäuferin, Damenkonfektion oder Boutique, sucht Stelle in Wintersaison.

Sprachenkundig, 1. oder 15. Dezember (Graubünden bevorzugt).

Offerten unter Chiffre 6793 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

24jährige sucht **Aushilfsstelle im Gastgewerbe** vom 24. 12. 1975 bis 4. 1. 1976.
Sprachen: D, F, E.

Prinz Ida, Bullingerstrasse 34, 8004 Zürich
Tel. (01) 44 30 50

6788

Hotel-Revue-Inserate werden in der ganzen Schweiz gelesen!

6828

Vertrauensposten

(Aide patron) in gutgehendem Hause. Für die kommende Wintersaison. Mithilfe im Service nicht ausgeschlossen.
Offerten sind zu richten unter Chiffre 6789 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht ab Frühjahr 1977 **Kochstellstelle** für 15-jährigen Jüngling. Kanton Bern bevorzugt.

Offerten sind erbeten an Familie H. U. Haldemann-Gasser, 3555 Trubschachen, Telefon (035) 6 52 78

6786

Bünderin, 20jährig, eidg. Handelsdiplom, Sprachaufenthalt in England, sucht Stelle als

Hotelpraktikantin oder Réceptionniste. Eintritt Dezember.
Offerten unter Chiffre 6784 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gewandte Servierkocher

gesetzten Alters sucht Stelle. Restaurant-Saal oder Tourante in mittel-grossem Betrieb. Region Zürich - Chur - Obereggenin bevorzugt.

Offerten erbeten unter Chiffre 44-463759 an Publicitas, 8021 Zürich.

Junger (32-jähriger), initiativer Fachmann des Gastgewerbes, mit flair für kaufmännische Belange, sucht

Kaderposition

im Gastgewerbe oder ähnlichen Branchen.
- abgeschlossene Lehre als Koch und Kellner
- mehrjährige Praxis als Gerant und Pächter
- Inhaber des Wirtspatentes.

Raum Luzern/Innerschweiz bevorzugt, jedoch nicht Bedingung.
Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Offerten an Telefon (041) 31 23 25. P 25-303054

Malter/Isolier (55-jährig), sucht

Stelle

Kost, Logis und gute Behandlung erwünscht.

Offerten an H. Kammer
Im Moos, 5630 Muri.
OFA 109-100.422

16jährige Tochter sucht ab Frühjahr

Lehrstelle als Köchin

Gute Voraussetzungen vorhanden.
Luzia Hilber, Haldenweg 9
4460 Gelterkinden
Telefon (061) 99 28 67

6770

Junge Floristin (Schweizerin) mit Berufserfahrung und Sprachaufenthalten in der Westschweiz, in Italien und England möchte sich zusätzlich Erfahrung im Umgang mit einer anspruchsvollen Kundschaft im Hotellbereich erwerben und sucht deshalb geeignete

Wintersaison-Stelle (1975/76)

Offerten unter Chiffre 13-303002 an Publicitas, 7002 Chur.

20jähriger **Schweizer Koch** und **junger Buffetkocher** mit absolvierter Lehre, suchen ab anfangs Dezember gemeinsame Stelle in der Westschweiz, in **Jahresstellung**.

Angebote an: Verena Schorer
Tanwaldstrasse 44
4600 Olten
P 29-301782

Wir suchen für unsere Tochter, 16 1/2 Jahre,

Kochlehrstelle

Bern oder Umgebung. Abgeschlossene Primar- und Sekundarschulen, 1 Jahr Welschland-Internat.

Anfragen: Telefon (031) 59 26 24. P 05-305362

Junger Mann mit absolviertem Servicekurs SWW sucht per 15. Januar oder 1. Februar 1976 Stelle als

Kellner

im Raume Olten-Aarau.
Offerten unter Chiffre 29-301772 an Publicitas, Olten.

Schweizerin, 33, sucht Saisonstelle in Winterkurort als

Empfangssekretärin

Sprachen: D., F., E., Spanischkenntnisse.

Telefon (032) 51 68 80

6808

Schweizerin, 23jährig, zurzeit als **Betriebsassistentin** tätig, sucht ab Mitte Januar oder nach Übereinkunft neuen Wirkungskreis. Handelsdiplom und Diplom der Hotelfachschule Lausanne (Service, Küche, Administration).
Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Spanischkenntnisse.
Offerten bitte unter Chiffre 6803 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Orchestre

de tout premier ordre (duo ou trio), jouant n'importe quel genre de musique, cherche engagement pour le 31 décembre 1975 (éventuellement aussi 1er janvier 1976).
Faire offres sous chiffre 6765 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Täbris 340/470 cm

Feraghan-Motiv mit Medaillon, sehr seltenes Exemplar, wenig gebraucht, bestens geeignet für Hotelhallen.

Tel. (052) 23 27 35
P 41-23245

Von Privat zu verkaufen grössere

Renaissance-Truhe

Jahrgang 1688, seltenes Stück, restauriert.

Tel. (034) 22 50 68 oder Tel. 22 13 03
P 09-35647

Den Umbau

von A-Z planen und ausführen das können Sie ruhig uns überlassen!

MOBEL FABRIK GSCHWEND

3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Müese, Ratten, Küchenkäfer vernichtet
W. Kauer, 6243 Egozwil
Tel. (045) 77 12 92
ASSA 66-25678.9

Junger Koch

sucht Stelle, auch für Saison.

Offerten unter Chiffre J 03-356214 an Publicitas, 4001 Basel.

Reception Halle

Die „Visitenkarte“ Ihres Hauses. Planung und Ausführung

MOBEL FABRIK GSCHWEND

3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Sulsee, 23 ans, école hôtelière. Bonne présentation. Langues: français, anglais, espagnol, allemand, cherche place

barman

Ecrire sous chiffre F 338505-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

VORSCHRIFTEN

über das Erscheinen der Inserate an einem bestimmten Platz in der Hotel-Revue werden immer nur als Wunsch, jedoch nicht als Bedingung entgegengenommen.

gezielt inserieren ist besser!

Inserieren heisst informieren!
Erweitern Sie Ihren Kundenkreis in Hotellerie und Gastgewerbe mit einer gezielten Werbung in der Hotel-Revue, der offiziellen Fachzeitung des Schweizer Hotelier-Vereins.
Die Technische Beilage der Hotel-Revue behandelt das weitgespannte Gebiet der Hoteltechnik, deren Entwicklung im vollen Gange ist. Werben Sie deshalb nicht irgendwo für Ihre Produkte, sondern dort, wo Ihr Inserat von Fachleuten gesehen und gelesen wird, in der Hotel-Revue, dem Fachblatt für den Fachmann.
Inseratenverwaltung der Hotel-Revue
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Planen Sie frühzeitig!

Wir suchen ein

Hotel-Restaurant

(eventuell Restaurant mit Wohnung)

auf Spätherbst 1976 oder Frühling 1977 oder nach Uebereinkunft zu kaufen oder zu pachten. Unser Kapitaleinsatz stellen wir uns mit zirka Fr. 500 000.- vor. Als Standort Zürich oder Zentralschweiz (nicht Bedingung).

Wir sind 5sprachig und haben sehr gut fundierte Fachkenntnisse.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 6807 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verpachten

Hotel-Restaurant

(50 Betten)

Jahresbetrieb in mittelgrosser Stadt am Genfersee (Waadt). Antritt nach Uebereinkunft.

Zuschriften unter Chiffre P 44-66447 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Commune de Broc

Location de l'Hôtel de Ville

La commune de BROC (Gruyère) offre à louer, par voie de soumission, son Hôtel de Ville.

Entrée en jouissance le plus rapidement possible.

L'établissement d'excellente renommée, doté d'un agencement moderne (construit en 1967/68), comprend: café-brasserie, restaurant, grande salle, appartement pour le tenancier, 4 chambres pour le personnel, 12 lits d'hôtel, jeux de quilles, carnoizet, foyer, etc.

L'établissement est situé en plein centre de la localité, sur la place principale, et offre à un tenancier sérieux des possibilités intéressantes.

Les soumissions devront être adressés sous pli fermé, portant la mention «Soumission location Hôtel de Ville», au Conseil communal de 1636 BROC, jusqu'au 15 décembre 1975, à 17 heures, au plus tard.

LE CONSEIL COMMUNAL
P 17-123863

Wir vermieten

Hotel-Restaurant

nächst Zürich. Umsatzgrösse 1,2 Millionen Franken. Sehr günstige Konditionen (9% vom Umsatz). Es melden sich bitte nur Unternehmenspersonalitäten mit zirka Fr. 100 000.- Eigenkapital.

Setzen Sie sich bitte in Verbindung mit Herrn W. Christen, in Firma

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

Treuhandbüro für das Gastgewerbe seit 1905, Seidengasse 20, 8023 Zürich
Telefon (01) 23 63 64.

Wir haben eine glückliche Kombination vom

Mostbeizli

bis zur gehobenen

Buure- und Quartierwirtschaft

und dann zum

gutbürgerlichen Speiserestaurant

mit angeschlossener, stimmungsvoller

Bar

und dazu ein

30-Betten-Hotel

Der Umsatz beträgt weit über 1 Million Franken und ist mit absoluter Sicherheit noch steigungsfähig; die Möglichkeiten sind bei weitem nicht ausgeschöpft. Dieses Objekt nächst

Zürich

wird zu einem Satz von unter 10%

verpachtet

In Frage kommen aber nur ausgesprochene Unternehmenspersonalitäten mit finanziellem Hintergrund (Eigenkapital von mindestens Fr. 100 000.- erforderlich). Verlangen Sie bitte diese aussergewöhnliche Offerte unter Chiffre 44-66306 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Zu verkaufen

Bar-Restaurant-Dancing

Nähe Neuenburg, Umsatzgrösse etwa 1 Mio Franken. Es melden sich bitte nur kapitalkräftige Fachleute.

Auskunft erteilt gerne Chiffre 44-66021, Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Zu vermieten gutgehendes

Arbeiterrestaurant

an fachtüchtiges Ehepaar, welches fähig ist, eine einfache Küche zu führen.

Nötiges Eigenkapital Fr. 30 000 bis Fr. 40 000.-.

Zuschriften unter Chiffre W 03-109583 an Publicitas, 4001 Basel.

Occasion unique à saisir par couple de métier

à remettre à Sion

établissement de premier ordre

en bordure de la route internationale du Simplon.

Place de parc pour 140 véhicules.

Gros chiffre d'affaires.

Long bail.

Conditions intéressantes.

Offre sous chiffre P 36-900620 à Publicitas, 1951 Sion.

Einzigartige Gelegenheit für Ehepaar vom Fach:

zu übergeben in Sitten estrangische Geschäft

am Rande der internationalen Simplonstrasse.

140 Parkplätze.

Grosser Umsatz.

Langjähriger Pachtvertrag.

Interessante Bedingungen.

Schriftliche Offerten sind zu richten unter Chiffre P 36-900620 an Publicitas, 1951 Sitten.

A céder à Bellinzona

Pizzeria, bien introduite avec discothèque.

Offres sous chiffre 975164 à Publicitas, 6601 Locarno.

P 24-16004

Ihre Chance!

Per 1. Dezember 1975 (eventuell sofort) neu umgebautes

Hotel-Restaurant

zu vermieten. (22 Betten und zirka 70 Plätze.) In bekanntem Ferien- und Ausflugsort. Das Hotel liegt an sehr guter Passantenlage, mit schönster Aussicht auf die Berge. Wenige Minuten von Skipisten und Seilbahn.

Keine Inventarübernahme.

Eilofferten an Joh. Sutter, Berggasthaus Ebenalp 9057 Weissbad AI

6643

Zu vermieten an einzigartiger Lage im Seeland, mit Einzugsgebiet Neuenburg, Achse Bern-Neuenburg.

Landgasthof

Schöne Lokalitäten, Bar, Garten, grosser Parkplatz.

Möglichkeit zusätzlich zu mieten Scheune und Stall, z. B. für Pferdesport.

Antritt: Februar 1976.

Selbstinteressenten wollen sich melden unter Chiffre G 901715 an Publicitas, 3001 Bern.

Ostsee/Norddeutschland

Zu vermieten krankheitshalber guteingeführtes

Hotel mit Restaurant

(Jahresbetrieb), 70 Betten, direkt am Meer gelegen.

Fachhepaare mit guten Kochkenntnissen melden sich bitte unter Chiffre 6453 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Inserieren bringt Erfolg!

Tea-Room Stadt Zürich

Umsatz Fr. 600 000.-, steigerungsfähig, 35% Küche, zu verkaufen.

Es melden sich bitte nur kapitalkräftige Fachleute unter Chiffre 44-66283 an Publicitas, 8021 Zürich.

Gstaad BO

Zu verpachten gutgehendes

Hotel-Restaurant-Bar

zirka 50 Betten (Ganzjahresbetrieb). Inventarübernahme Fr. 360 000.-, Pachtzins Fr. 95 000.-.

Zuschriften erbeten unter Chiffre K 307184 an Publicitas, 3001 Bern.

Schweizer Ehepaar (Fähigkeitsausweis SHV) sucht im Tessin

Familienhotel oder Pension in Pacht.

Frühjahr 1976 oder Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 6773 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Welche sympathische

Dame aus dem Hotelfach

wäre bereit, als Teilhaberin ein Hotel mit 40 Betten, Restaurant, Snack-Bar und Dancing mit über Fr. 800 000.- Umsatz zu führen?

Offerten mit Bild sind zu richten unter Chiffre 6900 an Hotel-Revue, 3001 Bern. Absolute Diskretion zugesichert.

Zu vermieten

das altrenommierte

Restaurant Goldwand

Tavernenwirtschaft

Das Restaurant befindet sich am Fuss des bekannten Rebberges Goldwand an der Ausfallstrasse Baden-Nussbaumen-Koblentz.

Wir stellen uns einen Wirt (Wirt-ehepaar) mit solider fachlicher Ausbildung vor. Für unternehmerisch veranlagten und zielstrebig arbeitenden Fachmann bietet sich eine sehr gute und ausbaufähige Existenz.

Bei Eignung und Interesse kann zusätzlich das Personalwohnhaus (Mietzimmer) der Firma übernommen werden. Bewerber richten ihre Offerte an die Direktion der

Aktiengesellschaft OEDERLIN & CIE. 5401 Baden

P 02-2176

Zu mieten gesucht, per sofort oder nach Uebereinkunft,

Restaurant

(Biel oder Umgebung) von jungem, dynamischen Paar.

Er: Koch, Geranten-Erfahrung, Fähigkeitsausweis A; Sie: Erfahrung in Service und Buffet.

Offerten unter Chiffre S 354812 an Publicitas, Neuen-gasse 48, 2501 Biel.

Valais

A vendre à Martigny-Bourg joli immeuble ancien, comprenant

Café et Carnozet

de très bon rapport, appartement, caves à voûte avec borsaris.

Prix très avantageux.

Ecrire sous chiffre P 36-900632 à Publicitas, 1951 Sion.

Investir aux U.S.A.?

A vendre

Restaurant européen de luxe Spécialités françaises et suisses 220 places plus cocktail-lounge et salles de banquets. Emplacement de premier choix dans ville très attractive des Etats-Unis.

Le restaurant est en pleine activité. Grans succès et vastes possibilités de développement. Nombreux contacts et demandes en vue création chaîne.

45 employés, dont 10 Européens hautement qualifiés, possédant permis de travail.

Direction suisse, Ecole hôtelière Lausanne.

Prix pour fonds de commerce et inventaire marchan-dises: U.S.dollars 185 000.- (cent quatre vingt cinq mille).

Ecrire sous chiffre 6595 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen oder zu vermieten, 15 Autominuten ab Zürich, linkes Zürichseeufer, an einmalig exklusiver Lage mit Seesicht, renommiertes

Restaurant/Bar

mit Kleinhotel. Gute Zufahrt sowie grosser Parkplatz vorhanden.

Auskunft und Besichtigung: Eugster-Immobilien Telefon (01) 620 04 33

Eugster Immobilien

8600 Dübendorf Usterstrasse 3 Telefon 01/65 19 02
ASSA 90-5033

Gäste-zimmer

wohnlich, robust und pflegeleicht. Individuell möbliert durch

MÖBEL FABRIK GSCHWEND 3612 Stiefisburg Telefon 033/37 43 43

Restaurants

Ambiance - von Spezialisten mit Erfahrung. Innenausbau, Möblierung

MÖBEL FABRIK GSCHWEND 3612 Stiefisburg Telefon 033/37 43 43

Hotel-Revue-Inserate

werden in der ganzen Schweiz

gelesen!

Bücher vom Wein

Verlangen Sie gratis unseren Spezial-katalog mit den wichtigsten und neuesten Weinbüchern (über 50 Titel) bei der

Buchhandlung Enge AG Telefon (01) 36 20 78

Ich bestelle gratis den Katalog «Bücher vom Wein»

Name: _____

Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ/ort: _____

Bitte als Drucksache mit 15 Rp frankiert einsenden an: Buchhandlung Enge AG, Bleicherweg 56, 8027 Zürich.

MOSSE 99.317.74



LANZ AG, Moosmatstrasse 8953 DIETIKON, 01/88 79 92
ZUM WYBUR, Chutzenstrasse 26 3000 BERN, 031/45 10 31
WUNDERLE AG, Rheinfeldenstr. 25 4127 BIRSELDEN, 061/42 80 00
KLAUS SA, route Neuve 6-8 1700 FRIBOURG, 037/22 41 81

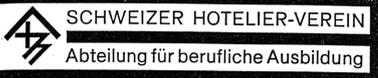


un placement sûr

Oasis de paix au cœur du Valais. Station d'été et d'hiver. Vente et location de chalets et d'appartements.

Bureau d'Affaires Touristiques A. Corvasse, 3961 Vercoiria tél. (027) 55 03 86.

Anschlagbrett Tableau noir



Mitarbeiter besser führen

Kurs SHV für höhere und mittlere Kader im Gastgewerbe Nr. 54

2.-5. Dezember 1975 im Seehotel Adler, Arth am See

- Thematik:**
- Urbedürfnisse und Erwartungen des Menschen
 - Motivation der Mitarbeiter
 - Persönlichkeitsstruktur und Autorität des Vorgesetzten
 - Der erfolgreiche Führungsstil
 - Organisatorische Voraussetzungen im Betrieb
 - Lernpsychologische Grundsätze für die Instruktion
 - Delegation von Aufgaben, Kompetenzen und Verantwortung.

Teilnehmer:

- Damen und Herren in der Position eines Departmentchefs
- Inhaber mittlerer Stabsstellen
- deren Stellvertreter

Unter Berücksichtigung gruppenspezifischer Erkenntnisse ist die Teilnehmerzahl beschränkt.

Kosten:

- Fr. 350.- inkl. Pausen-Getränke, exkl. Pensionskosten.

Kursleitung:

- Rudolf Bolliger, Leiter der Kadenschulung SHV.

Auskünfte und Anmeldung:
SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
 Abteilung für berufliche Ausbildung
 Fr. Vreni Streiff
 Monbijoustrasse 31
 3001 Bern
 Tel. (031) 25 72 22

Ich interessiere mich für den Kurs «MITARBEITER BESSER FÜHREN» und bitte Sie, mir die entsprechenden Unterlagen zukommen zu lassen.

Herr/Frau/Fräulein
 Name: _____
 Vorname: _____
 Geburtsdatum: _____
 Stellung im Betrieb: _____
 Betrieb: _____
 Adresse: _____



Management im Gastgewerbe
 2 1/2 mtl. FÜHRUNGSLEHRGANG
 für Selbständige, Vorgesetzte und
 Nachwuchskräfte - Prospekt anfordern.
 CH-1854 Laysin - HOSPRA S. A.
 Telefon 025/6 25 24

Was tut sich in der Schulung?

Dürfen wir Sie orientieren?

Sagen Sie uns, für welche Kurse, Seminarien und Dienste unserer Abteilung Sie sich interessieren. Wir senden Ihnen gerne eine umfassende Dokumentation!

- Seminar SHV für Unternehmungsführung in Hotellerie und Restauration; mit Diplomabschluss (viermal 3 Wochen)
- Betriebsleiterkurs SHV (5 Tage)
- Séminaire de développement humain en Suisse romande (3 jours)
- Kaderkurs SHV (4- und 11tägige)
- Dokumentation über die gastgewerblichen Lehrberufe
- Dokumentation über die gastgewerblichen Ausbildungsmöglichkeiten
- Anmeldeformular für die Vermittlung von Kochlehrlingen und Kochlehrtöchter

Wo erreicht Sie unsere Information?

Name: _____ Vorname: _____
 Adresse: _____
 Telefon: _____

Wo erreichen Sie uns?

Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung für berufliche Ausbildung
 Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22

Individuelle, moderne, zielstrebige Service-Stufenausbildung für die gepflegte Praxis im Hotel- und Gastgewerbe. Nächste Kurse:

BLÄTTLERS
 Spezialfachschule

Service
 26. 1.-13. 2. / 12. 4.-1. 5.

Bar
 5. 1.-16. 1. / 15. 3.-26. 3.

**Flambieren/
 Tranchieren**
 18. 1.-29. 1. / 29. 3.-2. 4.

Chef de service
 5. 4.-9. 4. 1976

Weinseminar
 16.-20. 2. 1976

**Hotel-Rest.-
 Administration**
 2. 2.-10. 4. 1976

6000 LUZERN
 Murbacherstrasse 16

Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Grat-Placierung, Auskunft, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich.
 Sekretariat Telefon (041) 44 69 55

Reinigungskurse der Firma A. Sutter AG

Vorschau 1976

Kurse für Gebäudeunterhalt

Dienstag bis Donnerstag, 16. bis 18. März (deutsch)
 Dienstag bis Donnerstag, 15. bis 17. Juni (deutsch)
 Dienstag bis Donnerstag, 18. bis 20. Mai (französisch)

Kurs für Teppichreinigung

Dienstag bis Mittwoch, 17. bis 18. Februar (deutsch)
 Kursort: Münchwilien
 Hotelunterkunft in Wil
 Im Kursbeitrag von Fr. 230.- bzw. Fr. 150.- sind Hotelunterkunft, volle Verpflegung und Getränke in den Arbeitspausen inbegriffen.

Eintageskurse für das Reinigungspersonal

In Zürich
 Kurs A Mittwoch 14. Januar
 Kurs B Mittwoch 21. Januar
 Kurs C Mittwoch 28. Januar
 Kurs A Mittwoch 5. Mai
 Kurs B Mittwoch 12. Mai
 Kurs C Mittwoch 19. Mai

In Bern
 Kurs A Mittwoch 11. Februar
 Kurs B Mittwoch 18. Februar
 Kurs C Mittwoch 25. Februar

In Basel
 Kurs A Mittwoch 24. März
 Kurs B Mittwoch 31. März
 Kurs C Mittwoch 7. April

In Sargans
 Kurs A Mittwoch 9. Juni
 Kurs B Mittwoch 16. Juni
 Kurs C Mittwoch 23. Juni

Kursbeitrag: Fr. 45.- (Mittagsverpflegung und Getränke in den Arbeitspausen inbegriffen).

Auskunft und Anmeldungen: Kurscenter für Gebäudeunterhalt der Firma A. Sutter AG, 9542 Münchwilien, Telefon (073) 26 26 26 (Frau Jossi).

NEUE BAR-FACHSCHULE

Neuzeitliche Fachausbildung für MIXEN und BAR-SERVICE.

INTERNATIONALE COCKTAILS LONG DRINKS

mixen Schüler selbst!

Unsere BAR-Kurse beginnen:
 1. Dezember 1975
 26. Januar 1976

M. FÜRER, Kursleiterin
 Leonhardstrasse 5, 8001 Zürich, neben Hotel-Leoneck
 Telefon (01) 32 04 64/(01) 34 92 55



hotel revue

Werden Sie Abonnent

Planen Sie Ihre Karriere!

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

hotel revue

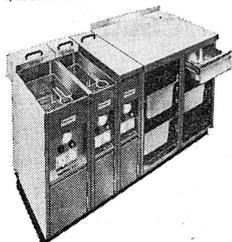
- Das Fachorgan für Hotellerie und Fremdenverkehr
- Attraktiver Stellenanzeiger
- Erscheint jeden Donnerstag

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

HOTEL-REVUE
 Postfach, 3001 Bern

Valentine-Friteusen nach Gastronomie

Oelinhalt:
9, 12 und 18 Liter



HBZ-VALENTINE ZÜRICH
Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz
H. BERTSCH, 8053 ZÜRICH
Sillerwies 14, Telefon (01) 53 20 08

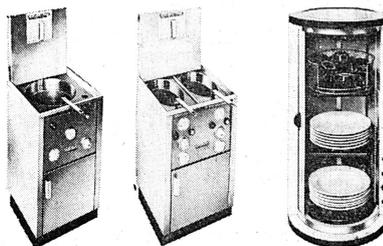
Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
Gastronomie: Höhe/Tiefe 85 x 60 cm oder 90 x 70 cm
Diese fahrbaren Typen nur noch in die Kombination einschließen, sie passen zu allen Arbeitstischen usw.

Vollautomatische Oelklärung, vollautomatischer Sparschalter
einfachste Bedienung, spezieller Trockengangschutz
grosse Leistung, sehr günstiger Preis,
minimster Platzbedarf

Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemangen.

Valentine-Friteusen
Standmodelle, freistehend ab Fr. 1370.-
Bassin-Inhalt 7-18 Liter
Spez. Trockengangschutz
Ausführung Chromstahl
Alle Bassingrößen beliebig kombinierbar
Tischmodell Inox 5-6 Liter Fr. 498.-

Tellerwärmer
VALENTINE-SERVOMAT
50 Teller
Inox, braun und
crème
Standmodell und
fahrbar
ab Fr. 690.-



S-1 9 L

P-2 2x 6-7 L

MODELL V-1

Jede Valentine gibt es auch im Valentine-Leasing! Verlangen Sie eine ausführliche Offerte!
Steigen Sie um auf eine sorgenfreie Valentine für viele Jahre

Geelhaar:

**Wie der Teppich,
so der Service.**

Bewährt. Vorteilhaft. Aussergewöhnlich. Womit alle Ihre Teppichprobleme optimal gelöst werden.

Geelhaar

W. Geelhaar AG, Thunstrasse 7
3000 Bern 6, Telefon 031 431144
Teppich-Showroom, Zweierstrasse 35
8004 Zürich, Telefon 01 39 34 24

★★★
gastromet

das moderne Servicesystem für Bankette
● echte, gewinnbringende Rationalisierung
● begeistert Ihre Gäste



Störli & Co. 8820 Wädenswil
Abt. gastgewerbliche Einrichtungen
Telefon 01 - 75 14 33

Des prescriptions relatives à la publication d'annonces à des places déterminées ne peuvent être acceptées que comme des vœux, mais en aucun cas comme conditions de l'ordre d'insertion.



stinova GmbH

Sitzkomfort

für Hotelhallen, Entrees und Gasträume.
Sonderanfertigungen nach Architektenentwurf sind unsere Stärke.
Pläne einsenden und Angebot anfordern.

D 7590 Achern Postfach 1227

Todesanzeige

Wir haben die schmerzliche Pflicht, Sie vom Hinschied unseres hochverdienenden

Engelbert Fringer-Abplanalp

Delegierter des Verwaltungsrates

in Kenntnis zu setzen. Er starb allzufrüh im Alter von 48 Jahren.

Wir verlieren mit ihm einen äusserst umsichtigen, tüchtigen und allzeit hilfsbereiten Menschen.

Der Verstorbene war Gründer unserer Gesellschaft und stand dieser mit unermüdem Fleiss und hervorragenden Fachkenntnissen bis zu seinem Ableben vor.

Wir werden ihm ein gutes Andenken bewahren.

7050 Arosa, den 18. November 1975

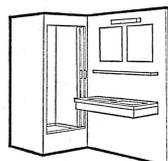
AG Sporthotel Valsana, Arosa
der Verwaltungsrat und Mitarbeiter

Die Abkündigung fand am 21. November in Arosa statt.

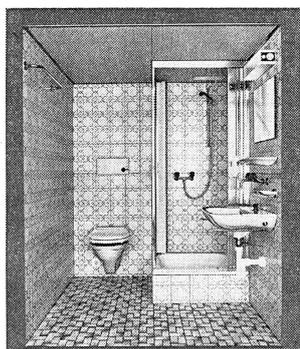
P 13-2718

Fremdenzimmer mit Komfort
Wertzuwachs und Umsatzsteigerung für Ihr Hotel - ohne kostspieligen Umbau!

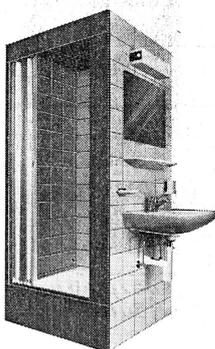
In 1 bis 2 Tagen sind Ihre Hotelzimmer mit Duschen, Dusch-Wasch-Kombinationen oder fertigen Badezimmer mit echten Keramikfliesen ausgestattet. Montiert durch unsere Fachleute, ohne Störung Ihres Betriebsablaufes. Mit dem speziell für Hotels entwickelten «Fertigbäder/WC- und Duschen-Programm». Wir fertigen nach Mass an, entsprechend Ihren Raumverhältnissen. Aussenverkleidung lieferbar in verschiedenen Holzarten, passend zu Ihrer Einrichtung.
Uebrigens: Unsere Referenz-Liste beweist, bei wie vielen fortschrittlichen Hoteliers sich unsere Duschen und Bäder bereits erfolgreich bewähren.



Dusch-Kombination mit Doppelwaschtisch an separater Wand.



Fertig-Bad mit Dusche und WC, Frontabschluss mit Türe.



Dusch-Wasch-Kombination (oder nur Dusche).

Fertigbad mit Wanne und WC, Frontabschluss mit Türe.

REX-Fertigbäder, ein Begriff für die Schweiz!

HR

Bon Ich bitte um kostenlose und unverbindliche Katalog-Vorlage des REX-Fertigbäder-Gesamtprogramms.

Name _____

Vorname _____

Name des Betriebes _____

Wohnort _____ PLZ _____

Strasse _____ Nr. _____

Telefon _____

Einsenden an
REX-electric
Bernstrasse 85
8953 Dietikon

Mehr Gäste als Sie gerechnet haben? Hier hilft ein flinker Küchenroboter von

frifri
Tel. 038 512 091

Damit schaffen Sie beträchtlich mehr. Für wenig Geld. Ansehen kostet nichts. Beratung und Information

ARO AG, 2520 La Neuveville

WMF aktuell

Bratenplatten CROMORGAN® 18/10

Art.-Nr.	Masse cm	Fr.
0636	32x18	18.-
0637	37x20	21.-
0638	42x22	27.-
0640	50x25	44.-

ab 10 Stück
5% Rabatt
ab 20 Stück
10% Rabatt

Bestellen Sie noch heute

Ihr Partner und Berater

WMF Zürich AG
8953 Dietikon
Abt. Hotelbedarf
01/98 42 42