

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 78 (1969)
Heft: 48

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 18.08.2025

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



Bern, 27. November 1969
Nr. 48

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr
Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins
78. Jahrgang – Erscheint jeden Donnerstag
3011 Bern, Monbijoustrasse 31. Tel. (031) 25 72 22

Revue suisse des Hôtels
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
78e année – Paraît tous les jeudis
Einzelnnummer 90 Cts. le numéro

La protection des touristes

Les touristes sont-ils en danger de mort? Sont-ils menacés de disparition totale? Faut-il, à leur intention, dresser des baricades et creuser des abris? Trêve de plaisanterie! Nos propos d'aujourd'hui n'ont été inspirés que par la petite annonce suivante, parue dans la presse romande, et plus particulièrement dans les quotidiens genevois:

«Touristes:

Vous avez souffert de:

- hôtels et repas défectueux
- promesses non tenues
- guides incompetents
- voyages trop fatigants, etc.

Dès maintenant, il est possible d'éviter de gâcher ainsi ses vacances. Venez à la réunion inaugurale de l'Association pour la protection des touristes, mardi 25 novembre 1969, à 20 h. 15, à l'Abbatiale. Entrée libre. Services d'information, de protection et juridique.»

A l'heure où paraîtront ces lignes, la séance constitutive sera terminée; nous en parlerons donc dans l'une de nos prochaines éditions. Mais cette simple petite annonce n'aura pas passé inaperçue.

La défense des consommateurs, dans le domaine du tourisme comme dans celui de l'alimentation, des loyers et de l'automobile, s'organise. C'est, à notre connaissance, la première manifestation de ce genre sur le plan suisse et hôtelier. Il faut croire, et personne n'oserait en douter, qu'une telle institution correspond à un besoin. C'est certainement le premier enseignement à tirer de cette initiative pour le moins courageuse si l'on songe à la complexité du secteur dans lequel elle va devoir se débattre et agir.

Le touriste doit-il être protégé? Ce n'est pas parce que nous sommes ses hôtes que nous allons répondre par la négative. Bien au contraire, un groupement comme le nôtre ne peut qu'engager le dialogue pour autant que celui-ci se base sur la loyauté et l'objectivité.

Dans la plupart des prestations touristiques, l'introduction du forfait a supprimé très souvent les querelles de prix, ce qui se révèle une excellente chose. C'est au niveau de leur qualité que peuvent apparaître les imperfections, et d'une manière plus sensible encore lorsque la propagande trahit l'offre et la réalité, ce qui est monnaie courante hélas chez certains commerçants. D'autres difficultés surgissent faute de personnel qualifié; il appartient, dans ce cas, aux chefs d'entreprises d'assumer pratiquement sa formation, voire sa simple initiation professionnelle!

Nous n'allons pas dresser un inventaire des difficultés, parce que le tourisme (lire aussi l'hébergement hôtelier, la restauration, les transports, les loisirs) est un monde en pleine évolution dans lequel l'on rencontre, quel que soit le côté où l'on se trouve, de bonnes et mauvaises gens.

Non, la petite annonce en question appelle aussi d'autres commentaires. En considérant d'ailleurs l'hébergement touristique, on constate que sur quelque 32 millions de nuitées dans l'hôtellerie seulement les clients qui réclament – ne parlons pas des contestataires ni de ceux qui le font par habitude ou par complexe – sont relativement peu importants. Un tel mouvement présuppose naturellement quelques erreurs humaines dont les victimes doivent recevoir des excuses, quand bien même les transports, les loisirs) est un monde en pleine évolution dans lequel l'on rencontre, quel que soit le côté où l'on se trouve, de bonnes et mauvaises gens.

A ce point de vue, nous ne pouvons que nous réjouir qu'une association pour la protection des touristes ait prévu un service d'information qui, bien organisé et bien documenté, sera à même d'éviter à quelques clients les désagréables surprises qu'entraîne l'ignorance de certaines notions élémentaires. Et si des abus quelconques gâchent leurs vacances, il faudra y remédier rapidement.

Nous sommes, pour notre part, prêts à répondre aux questions d'un tel groupement et à éclaircir, s'il y a lieu, les eaux troubles. Nous nous déclarons à sa disposition pour régler les problèmes qui nous concernent, en déclinant toutefois toute responsabilité si nous n'avons pas la possibilité d'entendre les voix des deux parties. Fort heureusement, la protection touristique n'a pas encore besoin de son «petit livre rouge»...



Mit dem ersten Schnee beginnen in fast allen Wintersportorten die beliebten Wedel-, Kurzski- oder allgemeinen Erholungs-Wochen zu Pauschalpreisen. (Photo SVZ)

Neue Absatzwege für das touristische Angebot

Beitrag der Reisebüros an den schweizerischen Tourismus

Anlässlich der 42. Generalversammlung des Schweizerischen Reisebüroverbandes in Bern appellierte Prof. P. Risch, Direktor des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes an die Teilnehmer, mehr für den Verkauf schweizerischer Fremdenverkehrsleistungen zu tun. Bekanntlich wurde von der Versammlung eine Resolution gutgeheissen, die sich gegen den selbständigen Verkauf von Ferienarrangements durch Transportunternehmen und Verkehrsvereine ausspricht. In diesem Zusammenhang dürfen die Aeusserungen von Professor Risch, die wir nachstehend gekürzt wiedergeben, von besonderem Interesse sein.

Zweifellos anerkennen alle im Tourismus tätigen Personen die enorme Bedeutung, die dem Reisebürogewerbe als Nahstelle zwischen Angebot und Nachfrage im modernen Tourismus zukommt. Ihre Aktivität wird uns allen täglich vor Augen geführt mit ihren verlockenden Angeboten von Reisen in entfernte Länder. Angesichts dieses kaum übersehbaren Angebots nach Fernreisen begreift man aber sicher auch die oft auftretende Frage nach dem Beitrag der schweizerischen Reisebüros zugunsten unseres eigenen Fremdenverkehrs. Wie Sie wissen, war man bisher über den Anteil der durch Reisebüros vermittelten Übermachungen unseres schweizerischen Fremdenverkehrs ziemlich im ungewissen. Erfreulicherweise hat nun in jüngster Zeit der SHV in enger Zusammenarbeit mit dem Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern in einer breit angelegten Untersuchung bei seinen Mitgliederbetrieben den Anteil des Reisebürogeschäfts zu ermitteln versucht.

Aus dieser seriösen Marktuntersuchung möchte ich wenigstens zwei Zahlen bekanntgeben: Rund 30 Prozent der in der Hotellerie unseres Landes erfolgten Reservationsen sind durch ausländische Reisebüros vermittelt worden. Dabei handelt es sich um einen Durchschnittswert, bezogen auf die Gesamthotellerie unseres Landes, der natürlich je nach Betrieb, Lokalität oder sogar Region ganz anders ausfallen kann. In der erwähnten Untersuchung wurde aber überdies abgeklärt, dass rund 11,3 Prozent aller Hotelreservationsen in der Schweiz durch schweizerische Reisebüros vermittelt wurden. Sie sind sicher mit mir einig, dass diese Zahl nicht gerade als überwältigend bezeichnet werden kann.

Sie überrascht mich persönlich aber keineswegs, da man sich doch Rechenschaft darüber geben muss, dass Ihr Tätigkeitsgebiet primär in der Vermittlung von Reisen nach dem Ausland liegt. Allein schon die betriebswirtschaftlichen Gegebenheiten zwingen Sie ja geradezu, möglichst Angebote zu vermitteln, die ein gewisses Preisniveau erreichen, da Sie schliesslich aus den für Sie abfallenden Kommissionen Ihre Betriebe finanzieren müssen. Nur die Vermittlung von Ferienaufenthalten in unserem Lande mit den bescheidenen Transportkosten würde Ihnen kaum Ihre Existenz sichern.

Übergang zum «hard-selling» im Fremdenverkehr Angesichts dieser Tatsachen, die in Fachkreisen schon längst vermutet wurden, aber bisher unbewiesen blieben, begreife Sie sicher, dass immer mehr die Frage des «hard-selling» in den einzelnen Ferienorten und touristischen Organisationen zur Diskussion gestellt wird. Der einzelne Ferienort muss vermehrt als eigentlicher Verkäufer touristischer Arrangements auftreten und sich aus der bisherigen Reserve der reinen Werborganisation herauslösen. Ich weiss, dass Sie diese Tendenzen nur ungern sehen und wahrscheinlich in aller Form be-

kämpfen werden. Ich frage mich aber, ob es richtig ist, gegen eine solche Entwicklung, die sich ohne jeden Zweifel abzeichnet, einfach Sturm zu laufen und ob nicht viel eher ein Weg gesucht werden sollte, um mit den lokalen und regionalen Fremdenverkehrsorganisationen das «hard-selling» gemeinsam zu organisieren. Bestünde nicht die Möglichkeit, dass ein Verkehrsverein ein Pauschalarrangement für seinen Ort ausarbeitet, das sowohl die Unterkunft wie die lokalen Transporteinrichtungen und weitere zusätzliche Leistungen beinhaltet und dann durch Sie verkauft wird. Bisher zeigte allerdings das Reisebürogewerbe für solche Pauschalarrangements kein allzu grosses Interesse, was schliesslich sogar – wie Ihnen bekannt ist – schon heute zum tatsächlichen «hard-selling» bestimmter Ferienzentren führte. Nachdem die Marktstellung der schweizerischen Reisebüros im schweizerischen Tourismus, wie die erwähnte Untersuchung zeigt, nicht besonders stark ist, könnte der Zeitpunkt kommen, wo man Ihr bisheriges, vor allem verbales Widerstand gegen diese Entwicklung nicht mehr allzu ernst nimmt und ohne grosse Hemmungen direkt mit verkaufsfertigen Arrangements an den touristischen Markt gelangt.

Die lokalen Verkehrsvereine, die sich mit dieser Frage befassen, streben mit solchen verkaufsfertigen Pauschalarrangements keine Erwerbsabsicht für ihre eigene Organisation an; sie wollen nur Gäste nach dem von ihnen betreuten Ort ziehen. Wenn die Reisebüros diese gut vorbereiteten Arrangements oder «packages» zu verkaufen gewillt sind, wären die Verkehrsvereine selber direkt auf dem Markt ihre Angebote verkaufen zu werden.

Ich darf hier noch betonen, dass ich keineswegs als Promotor einer solchen Entwicklung gelten möchte, sie aber voraussetze, wenn die Reisebüros sich nicht aktiver in den Verkauf von Ferienaufenthalten nach unsern eigenen Feriengebieten einschalten. Ich begreife durchaus, dass unter den heutigen Kostenverhältnissen die Bereitstellung von Pauschalarrangements, das Ausarbeiten solcher «packages» viel zu aufwendig geworden ist und dass Sie aus Kostengründen selber kaum mehr in der Lage sind, derartige Angebote zu kreieren. Ich glaube aber, dass eine Lösung gefunden werden könnte, wenn der einzelne Ferienort oder gar die einzelne Region die Ausarbeitung solcher Angebote bis in alle Details übernimmt und Ihnen schliesslich zum Verkauf an die Kundschaft überlässt. Sie hätten dann verhältnismässig bescheidene Produktionskosten und könnten dieses Geschäft betreiben. Wenn das nicht gelingt, dürfen Sie nicht verwundert sein, wenn in absehbarer Zeit immer mehr lokale und regionale Verkehrsorganisationen unseres Landes sich zu einer aggressiven Verkaufspolitik entschliessen.

Aus dem Inhalt:

Das Interview:	Seite
Heute mit Kurdirektor Renato Paozzi über Leukerbad als Rheumakurort	3
Loi du tourisme	
Le canton de Vaud élabore une solution moderne de loi touristique	3
Bahnhofbuffet Bern	
Modernste Ausstattung und rationelle Produktion im neuerrichteten Bahnhofbuffet Bern	5
IGEHO 69	
Technischer Rückblick für den Hotelier und Restaurateur	6/7
Tourisme en France	
Le budget touristique est défendu pour la première fois par un hôtelier	8
Kurortplanung	
Das Beispiel Adelboden	9
Hôtellerie à cœur ouvert	
Reportage sur un hôtel d'une nouvelle station de montagne	10

Preismässigung für Jugendliche

ag Die Eisenbahnverwaltungen von acht Ländern (Belgien, Frankreich, Italien, Luxemburg, Niederlande, Portugal, Schweiz und Spanien) haben mit Wirkung ab 1. November 1969 eine Ermässigungskarte eingeführt, um internationale Reisen Jugendlicher innerhalb dieser acht Länder zu erleichtern. Diese Karte mit der Bezeichnung «RAIL EUROP JUNIOR» berechtigt zu 25 Prozent Ermässigung der gewöhnlichen Fahrpreise für internationale Reisen. Diese kann an Jugendliche im Alter von 10 bis 21 Jahren ausgehändigt werden.

Da im Jahre 1970 die Schweiz den Jugendtourismus offiziell fördern wird, erscheint diese Ermässigungskarte gerade zur rechten Zeit.

5 compagnies aériennes créent une chaîne de grands hôtels

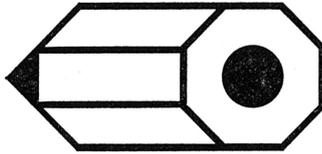
Alitalia, BEA, BOAC, Lufthansa et Swissair viennent de décider, avec l'aide de cinq banques européennes, la fondation de l'«European Hotel Corporation» (EHC) qui a pour but de créer une chaîne de grands hôtels à prix moyens, destinés au trafic aérien des plus importantes villes d'Europe d'abord et hors d'Europe ensuite. Les premiers établissements seront édifiés à Londres, Paris, Rome, Francfort, Munich et Zurich; coût approximatif: 200 millions de francs suisses pour la première étape. Il est prévu que d'autres compagnies aériennes viennent se joindre aux cinq précitées et que la chaîne d'hôtels se développe dans d'autres villes.

Moscou organisera peut-être les Jeux olympiques de 1976

L'annonce de la candidature officielle de la ville de Moscou pour l'organisation des Jeux olympiques d'été de 1976 a fait l'effet d'une bombe dans le monde de l'olympisme. C'est en effet la première fois qu'un pays socialiste, jouant ouvertement le jeu, s'aligne dans cette «discipline». Bien que la tradition veut que les Jeux soient organisés alternativement en Europe et hors d'Europe et qu'à ce titre l'Amérique (1976 sera l'année du bicentenaire des USA) conserve ses chances, il faut relever que l'URSS est un pays à qui l'organisation des Jeux d'été est encore à sa mesure. Dès lors, toutes les suppositions sont permises.

M. Avery Brundage, président du CIO, a déclaré que cette candidature était sympathique; M. Andrianov, président du Comité olympique d'URSS, a annoncé la décision du plenum de son comité, lors d'une conférence de presse. Quant à M. Vassili Promyslov, maire de Moscou, il a souligné que les installations sportives actuelles de sa cité, soit 69 stades, 22 piscines, 110 terrains de football et 230 salles de gymnastique, et celles prévues dans les prochaines années suffiraient largement au déroulement des épreuves. La ville pourrait même entreprendre, si nécessaire, la construction d'acacias équipements, notamment d'un édifice à l'échelle olympique.

Notiz Bloc-notes



50 Jahre Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes

Jubiläumversammlung am 29. November in Spliez

Dem Berner Oberland seine Naturschönheiten und seinen Ruf als erstklassiges Ferien- und Reiseland zu erhalten, bezeichnet die Volkswirtschaftskammer mit Recht als eines ihrer wichtigsten Gebote. Die Kammer war immer bemüht, eine enge Verbindung des Fremdenverkehrs mit den übrigen Wirtschaftsprägen herzustellen und sah in der Aufklärung der Öffentlichkeit über die gesamtwirtschaftlichen Zusammenhänge eine besondere Aufgabe. Als die Kammer im Sommer 1945 die Nachkriegsprobleme erörterte, wurde die bauliche und betriebliche Erneuerung der Hotels als das Dringlichste erachtet. Es galt die alten Schulden abzutragen und die Mittel für Neuinvestitionen zu beschaffen. Sie postulierte ebenfalls die Heranziehung von grösseren Veranstaltungen und Tagungen ins Oberland und sprach beim Politischen Departement für die Verlegung internationaler Kongresse vor, um so mehr als in den Städtchen Mangel an Unternehmlichkeiten bestand. In Nachdem in den zwei ersten Nachkriegsjahren die amerikanische Umlauberaktion verschiedenen Kurorten eine wertvolle Ueberbrückung brachte, erfuhr 1947 der Reiseverkehr aus dem Ausland einen verheissungsvollen Aufschwung, dem aber zufolge der englischen Devisensperre bald wieder ein empfindlicher Rückgang folgte. Mit Appellen an den guten Willen hat die Kammer zum Ferienmachen im eigen-

nen Lande aufgerufen. Sie rief 1950 die oberländischen Fremdenverkehrskreise zu einer Konferenz zusammen, um ein einheitliches Vorgehen zur Aktivierung der Wintersaison festzulegen. Es gelang eine kanonale Sofortaktion zur Verbilligung der Wintersportferien und zusätzliche Propagandamittel auszulösen. Das Vorgehen auf kantonalem Boden wirkte als Initialzündung für eine schweizerische Verbilligungsaktion für Skischul- und Bergführertarife. Bei den Vorbereitungen des kantonalen Gesetzes zur Förderung des Fremdenverkehrs wirkte auf Wunsch der Kantonalen Volkswirtschaftsdirktion auch die Kammer mit. Es ging vor allem darum, die gegenüber andern Fremdenverkehrsgebieten festgestellten Rückstände aufzuholen und den Ausbau der Kurortseinrichtungen voranzutreiben. – Als wichtige Stützen des Tourismus mussten auch die Verkehrsträger ausgebaut werden, damit sie sich im internationalen Wettbewerb zu behaupten vermochten. Die Kammer setzte sich in all den Jahren für manche Fahrplanbegehren und Verkehrsangelegen ein. Sie äusserte sich positiv zu Bahnprojekten, die der Erreichung neuer Gebiete dienten, und sprach sich gegen solche aus, die bestehende Anlagen zu Konkurrenz drohten. Ebenso trachtete die Kammer dem Oberland den Autobahnanschluss zu sichern. BE

Concierges und Oberkellner an der IGEHO

Zur Concierges- und Oberkellner-Tagung konnte Anton Petschen, Zentralpräsident des Verbandes, am 18. November in der Mustermesse Basel eine stattliche Zahl von Chefs der Halle und des Restaurants begrüssen. Unter der Verhandlungsleitung des Tagespräsidenten Egger, Oberkellner im Hotel Euler, wurde auf die Sorgen und Probleme dieser beiden menschlichsten aller gastgewerblichen Berufe eingetreten, eingeleitet durch ein gehaltenes Referat von Redaktor Max Mumenthaler, Zürich/Luzern, der aus der «Sicht eines Gastens» in trefflicher Weise die Funktionen des vielseitigen Concierges und des tüchtigen Oberkellners zu schildern verstand. Mit den Nachwuchssorgen vertraut, gab er einige beherrschende Ermahnungen hinsichtlich einer verständnisvollen Personalführung. Als Sprecher der Union Helvetia nahm Dr. Christian Burkhalter zu einigen ungeklärten Problemen des Gastgewerbes Stellung und unterbreitete diesbezüglich der Versammlung eine Resolution.

Die verantwortlichen Organisationen werden aufgerufen, das Interesse an der Öffentlichkeit und vor allem der Jugendlichen an den gastgewerblichen Berufen durch berufspolitische Massnahmen sowie durch Reformen auf wirtschaftlichem und sozialem Gebiet zu wecken. Die Resolution begrüsst es, dass die Entlohnungsform des Bedienungspersonals gründlich überprüft wird.

Die Reform muss sich unter Ablehnung von Radikallösungen auf das gesamte direkt kassierende Personal erstrecken. In Hotelbetrieben sollte der Garantelohn in Verbindung mit der Bedienungsgeldablösung durch Gesamtarbeitsvertrag verbindlich gelöst werden. Eine ähnliche Reform wäre in Restaurationsbetrieben durch den Einbau des sogenannten Trinkgeldes in den Preis zu treffen, wobei auch hier die Garantielöhne vorzusehen wären. In sozialer Hinsicht wird der beschleunigte Ausbau der Altersvorsorge im Gastgewerbe postuliert.

In der lebhaft benützten Diskussion konnte sich ein jeder eine Vorstellung von den Folgen machen, welche eine Annahme der II. Ueberforderungsinitiative haben müsste, als Oberkellner E. Stöcklin vom Hotel Drei Könige bemerkte,

dass in den Basler Hotels noch ganze 16 Prozent Schweizer tätig sind.

Der Präsident der Geschäftsleitung der UH, Bruno Berner, setzte sich für ein Entlohnungssystem ein, das den im Gastgewerbe Arbeitenden eine ausreichende, seinen Leistungen entsprechende Einkommensbasis sichert. Bezüglich der Nachwuchsförderung widmete er den Schulhotels des SHV ein Kränzchen. Die Grusse der Basler Regierung überbringend, dankte der Vorsteher des Gewerbeinspektoriates, Dr. Hans Frey, den Basler Funktionären für das auf dem Gebiet des Nachwuchses Geleistete und des Arbeitnehmerschutzes und erblickte in einer guten, verständnisvollen Lehrlingsausbildung die beste Nachwuchswerbung. Nachdem Vizepräsident Wischer des schweizerischen Wirtvereins bezehrte Worte an die Versammlung gerichtet hatte, dankte der Sekretär des SHV, Max Budiger, den Concierges und Oberkellnern für ihre treue und geschätzte Mitarbeit in unserer Hotellerie und zollte ihrem Einsatz zur Ausbildung des beruflichen Nachwuchses die gebührende Anerkennung, wobei er die Ausbildungsbestrebungen auf dem Platz Basel besonders hervorhob.

Mit Befriedigung erwähnte er das zwischen SHV und UH bestehende Verhältnis der guten Zusammenarbeit und bekundete die Bereitschaft der Arbeitgeber-schaft, in der Frage des Entlohnungssystems für das

Bedienungspersonal eine gerechte Lösung zu finden. Mit der Einführung des festen Lohnes würde es endlich möglich, auch diesen Mitarbeitern ein regelmässiges Einkommen unter Ausschaltung der Frequenzschwankungen zu gewähren, was der Hebung des Berufsstandes nur förderlich wäre.

Sodann kündete er an, dass das Kassenreglement der vor mehr als 8 Jahren gegründeten Alterskasse SHV unter Mitwirkung von Dr. Franz Portmann überarbeitet wurde und mit Wirkung ab 1. Januar 1970 wesentlich verbesserte Leistungen vorsehen wird. Im zweiten Teil der Tagung legte die weisse Gilde der Köche alle Ehre daran, die Herren der schwarzen Gilde, nämlich die Chefs in Halle und Restaurant mit einem delikaten Mahl mit einem Roastbeef vom Grill als pièce de résistance zu beglücken. ap.

Mitteilungen der Deutschen Sektion IHA

Die Mitgliederversammlung der Deutschen Sektion IHA wählte anlässlich der Herbsttagung salzungsgemäss Vorstand, Beirat und die sonstigen Gremien der Organisation. Als Vorsitzender wurde einstimmig Dr. G. Lotz, Grand Hotel, Nürnberg, bestätigt. Sein Stellvertreter wurde Dr. P. Stengel, Eden-Hotel Wolf, München. Schatzmeister wurde J. Neumann, Schlosshotel Hugenpoet, Kettwig. Zu Beisitzern wurden die Herren Generalkonstul E. Steigenberger, Steigenberger Hotelgesellschaft, KGaA, Frankfurt/Main, und Dr. R. Stolze, Hotel Bayerischer Hof, Lindau, gewählt. Am 31. Dezember 1969 wird Dr. W. Senf in den wohlverdienten Ruhestand treten. Gleichzeitig wurde mit grosser Mehrheit die Einrichtung eines zentralen Reservierungsbüros der deutschen internationalen Hotels beschlossen. Sitz des Büros soll voraussichtlich Frankfurt oder Bonn sein. Das Büro soll bis Mitte 1970 funktionsfähig sein. Je nach der Zahl der teilnehmenden Betriebe soll das Büro zunächst manuell oder halbelektronisch betrieben werden, um das Risiko möglichst gering zu halten. Ein späterer Übergang zu einem umfassenden vollen elektronischen System ist vorgesehen. Das zentrale Reservierungsbüro der Deutschen Sektion IHA soll in enger Verbindung mit allen interessierten Institutionen und Verkehrsträgern stehen, da es nur so voll wirksam arbeiten kann.

Für den Lehrmeister:
Berufsschule
Der Lehrmeister hat den Lehrling zum Besuch der interkantonalen Fachkurse oder mit Beginn der Probezeit zum Besuch des beruflichen Unterrichts an der zuständigen Berufsschule anzuhalten und ihm die hierfür nötige Zeit ohne Lohnabzug und ohne jede Schmälerung der wöchentlichen Ruhezeit zuzugeden. Die aus dem Besuch des beruflichen Unterrichts entstehenden bzw. verbleibenden Kosten (Reisekosten, Unterkunft, Verpflegung, Schulgeld usw.) werden vom Lehrmeister übernommen.

Die Berufsschulen vermitteln den Lehrlingen den obligatorischen Unterricht, der einen Teil der Berufsbildung bildet. Haben Sie Fragen über die Lehrlingsausbildung? Wenden Sie sich an die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe Dreikönigstrasse 34, 8002 Zürich (Tel. 051/25 90 55)

ERFA-Gruppe 8 in Basel

Das Hotel International in Basel bot am 16. November 1969 den Rahmen zur Durchführung der 8. Sitzung der Erfahrungsaustauschgruppe 8. Die vollzählig anwesenden Mitglieder nahmen mit grossem Bedauern zur Kenntnis, dass der verdienstvolle Gründungs-Obmann, H. Nussbaum, sich wegen der Übernahme anderer Funktionen veranlasst sah, sein Amt niederzulegen. Als neuer Obmann wurde R. Gasteiger gewählt. Der Vergleich der Betriebsrechnungen pro 1968 stellte das Hauptkränkel der Verhandlungen dar. Daraus ging hervor, dass die 11 der Gruppe angeho-

renden Stadthotels ihren Marktanteil im Untersuchungs-jahr merklich zu halten, wenn nicht zu verbessern vermochten. Die von allen Betrieben gemeldeten Umsatzsteigerungen waren erforderlich, um den Auftragsbeständen im Kostensektor begegnen zu können. Obschon höhere Einnahmemeinnes und bessere Warenrenditen als im Vorjahr realisiert wurden, konnte doch das für die Beurteilung der Wirtschaftlichkeit massgebliche Betriebsergebnis I nicht in allen Fällen gehalten werden. In diesen Betrieben eilte die Kostenentwicklung der Um-satzerzielung davon. Die Wirtschaftlichkeit des Küchenbetriebes bildete Gegenstand besonderer Betrachtungen. Das vom Hotel International praktizierte Erfolgsbeteiligungssystem wurde dabei mit besonderem Interesse zur Kenntnis genommen. Den Schlusspunkt zu dieser eher platonischen Beschäftigung mit gastronomischen Fragen, bildete ein vom gastgebenden Haus gespendetes, sehr reichhaltiges skandinavisches Buffet. Der zweite Sitzungstag führte die Mitglieder der ERFA-Gruppe in die IGEHO, wo jedermann praktische Anregungen zur Lösung betrieblicher Probleme erhielt und auch dank der Mannigfaltigkeit des Aus-stellungsgutes schlüssige Vergleiche anstellen konnte. HR.

Höhere Fachprüfungen für Küchenchefs 1970

Bern, Zürich, St. Gallen
Für die Teilnehmer der Vorbereitungskurse Bern, Zürich und St. Gallen und eventuelle weitere Interessenten werden im Frühjahr 1970 höhere Fachprüfungen für Küchenchefs durchgeführt.

Prüfungsorte:
Ende März und im Monat April 1970.
Prüfungsorte:
Voraussichtlich Bern, Zürich und St. Gallen.

Letzter Anmeldetermin:
15. Dezember 1969 (Datum des Poststempels).

Zulassungsbedingungen:
Zur Prüfung wird zugelassen, wer in vollen bürgerlichen Ehren und Rechten steht, im Besitze des Fähigkeitszeugnisses als Koch ist und seit dem Abschluss der Berufslehre während mindestens sechs Jahren im Beruf tätig gewesen ist, wovon mindestens zwei Jahre auf die Tätigkeit in gehobener Stellung als Küchenchef oder Chef de partie entfallen müssen.

Anmeldestelle:
Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe, Dreikönigstrasse 34, 8002 Zürich, Tel. 051/25 90 55.
Interessenten erhalten das Reglement und die Anmeldeformulare.

ASCO teilt mit:

Vor Monatsfrist teilte uns das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit in Bern mit, dass Walter Wächli, Sektionschef, als Präsident der Aufsichts- und Verwaltungskommission des SFM per 31. Oktober 1969 zurücktreten werde. Ab 1. November 1969 hat Herr Dr. jur. Werner Rohr, Adjunkt in der Unterabteilung für Arbeitskraft und Auswanderung des BIGA die Oberleitung des SFM übernommen.

PAHO

Partitätliche Arbeitslosen-Versicherungskasse für die schweizerische Hotellerie und das Gastwirtschaftsgewerbe, Zürich

Ausserordentliche Delegiertenversammlung im Frühjahr 1970:

Anträge zu kasseninternen Fragen und Wahlvorschläge in die Kassenorgane (ausgenommen in die Delegiertenversammlung) aus Kreisen der Mitgliedschaft und den an der Kasse beteiligten Verbände sind bis spätestens 31. Januar 1970 beim Vorstand der PAHO, Freigutstrasse 10, 8002 Zürich, schriftlich einzureichen. (Nach diesem Termin eingehende Anträge und Wahlvorschläge können nicht mehr berücksichtigt werden.)

Ueber die Aufgaben und Befugnisse der Delegiertenversammlung und der übrigen Kassenorgane geben die Art. 14 bis 21 der Kassenstatuten Aufschluss.

PAHO

Assemblée extraordinaire des délégués au printemps 1970

Les motions sur questions d'ordre interne de la caisse et propositions d'élection dans les organes de la caisse (excepté dans l'assemblée des délégués) provenant des membres et des associations collaborant à la caisse doivent être adressées par écrit

jusqu'au 31 janvier 1970 au plus tard au comité de la PAHO, Freigutstrasse 10, 8002 Zürich.

(Les motions et propositions d'élection arrivées après ce délai ne pourront plus être prise en considération.) Les articles 14 à 21 des statuts de la caisse informent des attributions et compétences de l'assemblée des délégués et des autres organes de la caisse.

Mannequins et remise de prix à l'Ecole hôtelière

Dans le cadre du programme des «Mercredis Sports et Informations», la Direction de l'Ecole a fait appel à M. Urech, de la Maison Pfeiffer & Cie, Mollis, qui a présenté aux étudiants et aux étudiants des cours de Gouvernantes et de Service une brillante démonstration. Il s'agissait de les tenir au courant

Schenken Sie

- interessierten Mitarbeitern
- jungen Leuten, die in Hotellerie und Fremdenverkehr ausgebildet werden
- Ihren Verwaltungsräten
- Ihren Freunden im Ausland
- usw. usw.

ein Abonnement auf die HOTEL-REVUE

	1/2 Jahr	1 Jahr
Inland	23.-	36.-
Ausland	28.-	48.-

Coupon (bitte einbinden an HOTEL-REVUE, Monbijoustrasse 31, Postfach, CH 3011 Bern)

Ich bestelle Abonnement(e) auf die HOTEL-REVUE und überweise den Betrag von Fr. auf PC 30-1674

Adresse des Bestellers
Name _____
Strasse _____
Land und Ort _____

Bitte senden Sie die HOTEL-REVUE

ab _____ an _____
Name _____
Strasse _____
Land/Ort _____
ab _____ an _____
Name _____
Strasse _____
Land/Ort _____

des nouveautés en matière de tissus et d'uniformes professionnels. Un défilé de mannequins remarquablement organisé a vivement intéressé tous les participants. D'autre part, il a été procédé dernièrement à la remise du «Prix Bols» qui a été gagné cette année par Monsieur M. Ritter; offerte par la maison Dehninger SA, cette récompense consiste en un séjour de 3 jours à Amsterdam.

Nombres maximaux d'apprentis et d'apprenties

Pour les maîtres d'apprentissage
Un établissement peut former parallèlement: apprenti cuisinier:

- 1 pour 1 à 2 cuisiniers qualifiés
- 2 pour 3 à 5 cuisiniers qualifiés
- 3 pour 6 à 9 cuisiniers qualifiés

apprentie cuisinière:
1 pour 1 cuisinier (àgé) qualifié (e)
2 pour 2 à 4 cuisiniers qualifiés
3 pour 5 à 8 cuisiniers qualifiés

apprenti sommelier/apprentie sommelière:
1 pour 1 à 2 employés de service qualifiés
2 pour 3 à 5 employés de service qualifiés
3 pour 6 à 9 employés de service qualifiés

Un apprenti ou une apprentie supplémentaire peut être formé(e) pour chaque nouvelle fraction ou nouveau groupe de 5 employés qualifiés.

En cas de circonstances spéciales telles que manque de places d'apprentissage convenables, l'office cantonal de la formation professionnelle peut, dans certains cas, augmenter temporairement les nombres d'apprentis ci-dessus mentionnés.

Pourquoi limiter le nombre des apprentis? Afin de garantir une formation professionnelle minutieuse sur le plan technique.

Avez-vous des questions à poser sur la formation des apprentis? Adressez-vous à la Commission paritaire suisse pour les hôtels et restaurants, Dreikönigstrasse 34, 8002 Zurich (No de tél. 051/25 90 55).



Todesanzeige

Wir haben die schmerzliche Pflicht, die Vereinsmitglieder vom Tode der nachfolgend genannten Mitglieder in Kenntnis zu setzen

Franz A. Caduff

Veteran SHV, Persönliches Mitglied Hotel Villa Anita, Arosa gestorben am 11. November im 85. Altersjahr und

Alfred Gartenmann

Veteran SHV, Persönliches Mitglied Hofstetterstr. 14, Thun gestorben am 18. Oktober im 79. Altersjahr.

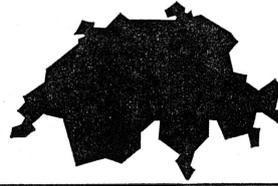
Bruno Ghilotti-Knapp

Hotel Traube, Scuol gestorben am 18. November, im Alter von 56 Jahren, an den Folgen eines Herzschlages.

Wir versichern die Trauerfamilien unserer herzlichsten Anteilnahme und bitten die Mitgliedschaft, den Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens das Zentralvorstandes Der Zentralpräsident Ernst Scherz

Schweiz Suisse



Pas à pas, la loi vaudoise du tourisme s'élabore

Depuis quelques semaines, la commission du Grand Conseil vaudois chargée de l'étude du projet de loi vaudoise sur le tourisme est au travail; elle a déjà tenu quatre séances ce qui prouve avec quelle attention les députés examinent ce document essentiel pour l'avenir touristique du canton.

Le voile sur le secret des discussions a été partiellement levé par M. Küttel, inspecteur au tourisme et aux transports du département des travaux publics, au cours d'un exposé présenté devant le Skai-Club de Lausanne.

Il apparaît que les membres de la Commission ont parcouru sans soulever d'objections majeures les chapitres d'introduction de la future loi et qu'ils passent maintenant à la lecture des articles.

La question s'est posée de savoir si le montant de la taxe de séjour cantonale devait être fixe ou au contraire progressif, en tenant compte des diverses catégories d'établissements.

Il faut relever à ce propos que l'intention des milieux touristiques et hôteliers vaudois représentés dans les commissions d'étude était de mettre tous les bénéficiaires sur le même pied; c'est-à-dire de prévoir une taxe unique de fr. 0,30 par nuitée. Certes, ce montant représente le 300 pour cent de la taxe précédente, fixée jusqu'ici pour les hôtels à fr. 0,10 et il n'est jamais très agréable de subir une augmentation aussi importante en apparence. Lors de la discussion qui suivit l'exposé très convaincant de M. Küttel au Skai-Club de Lausanne, des restrictions très sérieuses furent présentées par deux hôteliers, MM. Walter Schnyder et Jean-Louis Buttiaz, tandis qu'un troisième, M. Ed. Buttiaz, de Chêxbres, apportait un appui au projet en montrant l'intérêt qu'il présente pour l'avenir du tourisme.

Pas de véritable impôt de tourisme

Il est certain que l'on doit regretter qu'aucune loi ne peut astreindre les commerçants par exemple, qui sont les grands bénéficiaires du tourisme, à participer à l'effort commun. C'est l'hôte qui doit s'acquitter de la taxe par l'intermédiaire des hôteliers ou des locataires de toutes natures. A quoi l'on fait remarquer qu'à défaut d'un moyen légal d'atteindre chacun, les subventions directes de l'Etat sont précisément là pour remplacer les parts des autres intéressés. Seul un véritable impôt de tourisme, frappant chacun, éviterait ces inégalités. Cette anomalie n'est d'ailleurs pas seulement relevée chez nous mais dans tous les pays où des taxes de séjour et de tourisme sont perçues.

Trouver des moyens financiers supplémentaires en introduisant par exemple les jeux de hasard dans les casinos est une proposition séduisante en appa-

rence. Elle a été faite l'autre soir; mais on sait que la législation helvétique limite sérieusement l'exercice des jeux à la seule boule autorisée dans quelques stations de tourisme. Une modification du système exigerait une réforme de la Constitution et divers sondages ont prouvé qu'un tel projet n'a aucune chance de recueillir l'approbation de la majorité du peuple suisse et des cantons.

Une taxe pour tous les hôtels

La nécessité de faire quelque chose de plus pour le tourisme vaudois ne saurait être contestée. La loi répond à un besoin exprimé depuis longtemps et traduit par de nombreux rapports, dont celui de la Commission Tissot qui a fait école. L'augmentation de la taxe cantonale frappant les hôtels (on devrait passer en effet de 10 ct. à 30 ct.) permettrait en même temps d'atteindre d'autres catégories de touristes qui échappent dans la situation présente à toute participation. Ce sont en particulier les campeurs sans roulotte qui se trouvent lésés. Or ils utilisent largement les installations touristiques, plus largement souvent que les hôtes des grands hôtels. La loi nouvelle les soumet à la taxe tout comme l'ensemble des hôtes, habitant des appartements, des villas, des chambres privées, des instituts, etc.

Un montant progressif, basé sur la catégorie des établissements, ne paraît pas souhaitable, aux milieux intéressés. Il est relevé que les offices locaux du tourisme et les communes qui disposent d'une taxe communale ont établi généralement une échelle progressive. Le suppléant vaudois doit dès lors être considéré comme un tout.

Le montant nouveau est justifié enfin d'une part par l'augmentation constante du coût de la vie. Les 10 ct. perçus depuis des années - est-à-dire à l'introduction de la loi - ont sensiblement perdu leur pouvoir d'achat; d'autre part la loi nouvelle prévoit le versement du tiers de cette somme à un nouveau fonds d'équipement touristique, destiné à venir en aide aux entreprises hôtelières aussi bien qu'aux responsables de l'équipement des stations.

L'Etat participe par un versement annuel de 200 000 francs

Le coup de pouce cantonal devrait renforcer dans bien des cas l'intervention du crédit hôtelier et entraîner celle des communes. Et là, les besoins sont considérables.

Telles sont quelques réflexions à l'heure où s'élabore la loi vaudoise; et nous espérons qu'elles serviront de point de départ au Grand Conseil en février prochain; nous en avons donné les principales dispositions dans notre numéro du 13 décembre.

départager, les différences ressortant davantage de l'interprétation du thème et de règlements que des capacités et du goût des concurrents.

Les résultats

Après que le jury ait longuement délibéré, M. F. Balesira, Champéry, chargé de l'organisation du concours, put proclamer les résultats suivants: Le prix culinaire Prosper Montagné 1969 est attribué à M. Louis Pelletier, Auberge du Lion d'Or, Coligny-Geneve qui gagne le Prix Gauer, soit un séjour de 8 jours pour 2 personnes au Corfu Palace avec voyage en avion. 2ème, M. Jacques Niedergang, Hôtel du Rhône, Genève, gagne le Prix de l'Hôtel du Rhône, dans un séjour de 8 jours pour une personne à l'Hôtel Praia de Rocha, à Algarve, Portugal, avec voyage en avion. 3ème, M. Georges Bouilloux, Hôtel Beau-Rivage, Genève, obtient le prix de l'Hôtel La Palma à Locarno, prix consistant en un séjour de 7 jours à l'Hôtel La Palma avec voyage en chemin de fer. Les trois autres prix, tout aussi attrayants furent gagnés dans l'ordre par MM. Lothar Wirth, Restaurant la Grappe d'Or à Lausanne, Jean-Pierre Capit, Buffet de la Gare de Cornavin, Genève et Walter Koch, Hôtel Montana, St-Gall, Magnums et bouteilles de champagne et de vins, livres de cuisine etc. récompensant en outre les efforts des concurrents. Le Prix Prosper Montagné est fort bien inspiré d'organiser de tels concours, car il stimule l'imagination et l'esprit d'initiative des jeunes chefs de cuisine qui, à notre époque de rationalisation et d'uniformisation, sont extrêmement heureux d'avoir l'occasion de faire preuve d'originalité et de manifester leur personnalité.

Concours culinaire Prosper Montagné

Le Club Prosper Montagné ne se borne pas à réunir des gourmets chevronnés, mais il entend développer la bonne cuisine. Il organise chaque année un concours culinaire dont la finale a eu lieu à la fin de la semaine dernière à l'Ecole hôtelière de Lausanne qui avait mis ses locaux et ses installations à la disposition des concurrents et des organisateurs.

Poulardes farcies

Le thème 1969 était des recettes originales de deux poulardes farcies pour 10 personnes, la farce devant obligatoirement comporter des queues d'écrevisse et la garniture: des écrevisses, des champignons, et un légume du jour.

40 candidats avaient envoyé leurs recettes dans les délais au secrétariat du Club. Un jury de 10 spécialistes, présidé par M. A. Boli, Hôtel La Palma, Locarno, sélectionna tout d'abord 12 recettes, puis après une deuxième épreuve écrite retint les 6 finalistes qui eurent ainsi l'occasion d'exécuter et de présenter leur «chef-d'œuvre».

Tous les travaux devaient être exécutés à l'Ecole hôtelière, le matériel annoncé étant contrôlé par les experts et surveillants à l'arrivée des candidats qui disposaient de 4.30 h pour préparer leurs recettes. L'horaire fut parfaitement respecté et dès 16 heures les plats furent présentés au jury, de 20 à 20 minutes les poulardes étant découpées avec un art consommé par MM. C. Tur et A. Lucca, professeurs de service à l'Ecole hôtelière.

Si la tâche des concurrents n'avait pas été facile en raison de l'obligation d'utiliser des écrevisses pour la préparation de la farce et dans la présentation, celle du jury fut également délicate, car les candidats étaient de valeur égale. Il fut très délicat de les

Verband Schweizer Badekurorte

Am 20. November fand im Verkehrshaus in Luzern die Delegierten- und Herbstversammlung des Verbandes Schweizer Badekurorte statt. Unter der sportlichen Leitung des Präsidenten, August Schirmer, gelangten die statutarischen Traktanden schnell zur Erläuterung.

Hervorzuheben ist aus der Tätigkeit des Verbandes die Gemeinschaftswerbung der Schweizer Badekurorte, die durch H. v. Bidder bei der Schweizerischen Verkehrszentrale betreut wird. Die Gemeinschaftswerbung 1970 wird unter dem Slogan stehen «Verjüngungskur = Badekur im Schweizer Heilbad». Nach der Aufwertung in Deutschland soll die Inseratwerbung insbesondere im nördlichen Nachbarland intensiviert werden. Die Logiernächtestatistik des Jahres 1968 zeigt gegenüber dem Jahre 1967 einen Logiernächtezuwachs von rund 30 000 auf 1,2 Millionen. An dieser Zahl partizipieren der Reihe nach Bad Ragaz-Pläfers (210 000), Baden-Ennetbaden (190 000), Leukerbad (183 000), Scuol-Tarasp-Vulpera (147 000), St. Moritz-Bad (138 000), Rheinfelden (74 000) usw. Zu diesen in Hotels und Beherbergungsbetrieben registrierten Logiernächten müssen noch rund 233 000 Logiernächte in den neun Volkshelldörfern zugerechnet werden. Insgesamt ist man mit dem Ergebnis 1968 zufrieden und auch die Ergebnisse von 1969 werden nach den bis jetzt vorliegenden Zahlen als erfreulich bezeichnet.

Ein interessantes Detail: Präsident A. Schirmer konnte den vertretenen Kurorten den Dank für die rechtzeitige Ueberweisung der Mitgliederbeiträge aussprechen - eine in schweizerischen Vereinen wohl seltene Feststellung. Die Tagung fand ihren Ausklang mit einem Besuch des Planetariums Longines im Verkehrshaus, welches für Luzern eine wertvolle Bereicherung des touristischen Angebotes darstellt. Bei dieser Gelegenheit konnte auch festgestellt werden, dass - abgesehen vom Verkehrsverein Luzern - alle touristischen Organisationen der Zentral- und Westschweiz und Luzern ihre Büroräumlichkeiten im neuen Gebäude des Verkehrshauses konzentriert haben. Der SHV war durch seinen Vizepräsidenten, N. Weibel, Luzern, an dieser Tagung vertreten.

Personelle Nachrichten

Carnet

Nach langjähriger verdienstvoller Tätigkeit haben P. Schmidt-Riedl und Frau die Direktion des Post-Hotel Valbella an das Ehepaar H. J. Buettner übergeben, die bis anhin mit Erfolg das Hotel Bellevue in Gstaad geführt haben. Mit dem Direktionswechsel wurden auch einige Neuerungen am Hotel eingeführt, so u. a. Vergrößerungen der Taverna, Neuge-

staltung der Therapie-Abteilung und Einbau einer finnischen Sauna-Anlage.

Walter Obrist und Frau, bisher Stadt-Casino Basel, wurden als Direktionshepar für das in Interlaken in Bau befindliche Hotel Metropole gewählt. Dieses Erstklasshaus mit 182 Betten in 17 Stockwerken wird am Sommer 1971 eröffnet.

Raoul Escher, bis 1965 Restaurateur des Bahnhofbuffets Brig, Veteran und persönliches Mitglied SHV, feierte in Glis seinen 70. Geburtstag. Der Schweizer Hoteller-Verein schliesst sich den Gratulanten an und entbietet die besten Wünsche für viele weitere Jahre.

Am 20. November feierte in Bern Josef P. Genelin seinen 75. Geburtstag. Der aus Disentis gebürtige Bündner führte in den Jahren 1946-1965 das Hotel Bristol in Bern und widmet sich heute noch sehr intensiv der Ausbildung junger Nachwuchskräfte in der Hotellerie. Auch für Josef Genelin seien an dieser Stelle die besten Wünsche des Schweizer Hoteller-Vereins für viele weitere Jahre in Gesundheit ausgesprochen.

Fred. Ammann, der im Juni seinen 60. Geburtstag feierte, in diesem Zeitpunkt von seinem Posten als Werbeleiter der HOWEG zurückgetreten ist, teilt uns mit, dass er mit der Propaganda für den US-Pavillon anlässlich der IGEHO beauftragt war.

Après avoir pendant 15 ans assuré avec succès la difficile exploitation du Relais du Manoir au Château de Villa à Siere, où, dans un cadre artistique et historique l'on trouve l'impressionnante gamme de tous les cour vaissains, M. et Mme Joseph Zimmerman viennent de se retirer, laissant à M. et Mme Besse de Martigny, la tâche délicate de continuer l'œuvre commencée.

A Saas Fee, M. Paul Bumann, secrétaire de l'Office de tourisme, a donné sa démission, après 10 ans d'activité, pour exploiter un nouvel hôtel qu'il a fait construire dans la station et qui sera inauguré prochainement. Il a été remplacé à l'office du tourisme par M. Albert Kalbermann.

Dans sa dernière séance, le comité de l'Union valaisanne du tourisme a nommé M. Firmin Fournier, licencié H.E.C. de l'Université de Genève, secrétaire de direction de l'UVT.

Initiative Schwarzenbach: Abstimmung 7. Juni 1970

Ein Schwergewicht der kommenden Session bildet die Behandlung des Berichtes des Bundesrates über die Ueberfremdungsinitiative II. Da die vorberaterende Nationalratskommission diese Initiative einmütig, lediglich gegen die Stimme ihres Urheberers, zur Ablehnung empfiehlt und kein Gegenvorschlag verlangt worden ist, kann mit ihrer raschen parlamentarischen Erledigung in dem Sinne gerechnet werden, dass die eigenössische Volkswirtschaft so rasch als möglich von der Bedrohung eines unzumutbaren und schädlichen Fremdarbeiterabbaues durch einen abnehmenden Volkssteuert zu befreien. Inzwischen hat der Bundesrat in dem Sinne gerechnet werden, dass die eigenössische Volkswirtschaft so rasch als möglich von der Bedrohung eines unzumutbaren und schädlichen Fremdarbeiterabbaues durch einen abnehmenden Volkssteuert zu befreien. Inzwischen hat der Bundesrat in dem Sinne gerechnet werden, dass die eigenössische Volkswirtschaft so rasch als möglich von der Bedrohung eines unzumutbaren und schädlichen Fremdarbeiterabbaues durch einen abnehmenden Volkssteuert zu befreien.

Fremdenverkehr Januar bis September 1969

Die tendenzielle Aufwärtsbewegung des Fremdenverkehrs setzte sich im Berichtsmontat fort. Nach einer Zunahme von 1,1% in der Zeit vom Juni bis August stieg die Zahl der Hotelaufenthalte im September gegenüber dem gleichen Monat des Vorjahres um 177 000 oder 6% auf 3,16 Millionen. Sie blieb damit nur wenig unter dem im EXPO-Jahr 1964 erzielten Septemberhochstand.

Die Uebernachtungen der einheimischen Gäste vermehrten sich im September um 8% auf 1,30 Millionen, und die Frequenz aus dem Ausland stieg trotz dem erneuten Rückgang der Besucher aus Frankreich (-22%) um 5% auf 1,88 Millionen.

Günstig entwickelte sich namentlich der schon in den Vormonaten stark angewachsene Reiseverkehr aus den ausseruropäischen Einzugsgebieten, insbesondere aus den USA (+34%). Bei etwas vergrössertem Bettenangebot erhöhte sich die durchschnittliche Bettenbesetzung von 46 auf 48%. Die Periode Januar-September 1969 brachte der schweizerischen Hotellerie einerseits eine empfindliche Einbusse an Uebernachtungen französischer Touristen (-17%) und eine weitere Abschwächung des Besuches aus Grossbritannien (-3%), andererseits eine Zunahme der Frequenz aus dem Inland, aus Deutschland (+4%), den Beneluxstaaten (+6%), Italien (+7%), Oesterreich (+11%) sowie eine kräftige Belebung der Nachfrage aus Skandinavien (+16%), den Vereinigten Staaten (+25%) und weiteren Einzugsgebieten.

Aus diesem uneinheitlichen Frequenzverlauf resultierte eine Zuwachsrate von rund 4%, das heisst die Gesamtzahl der Hotelaufenthalte stieg gegenüber der Vergleichsperiode des Vorjahres um 927 000 auf 27,03 Millionen.

Davon entfielen 10,24 Millionen (+3%) auf einheimische und 16,79 Millionen (+4%) auf ausländische Gäste. Weit an der Spitze der Ausländer standen die Deutschen mit 4,48 Millionen Logiernächten, gefolgt von den Franzosen (2,36 Millionen), den Nordamerikanern (1,93 Millionen), Engländern (1,84), den Besuchern aus Belgien/Luxemburg (1,36), den Italienern (1,08) und den Holländern (1,07 Millionen).

(Eigenössisches Statistisches Amt)

Das Interview:

Heute mit Kurdirektor Renato Pacozzi über Probleme und Pläne des Rheumakurortes Leukerbad

HOTEL-REVUE: Herr Pacozzi, Sie sind jetzt seit einigen Monaten Kurdirektor in Leukerbad, wozu wir Ihnen gratulieren möchten. So vernimmt man, dass Leukerbad heute die modernste Rheuma-Klinik Europas besitzt. Stimmt das?

Pacozzi: Wir können dies, ohne überheblich sein zu wollen, bejahen. Leukerbad besitzt eine Rheumaklinik, welche durch ein Konkordat der Kantone



Zürich, Luzern, Bern und Wallis verwirklicht wurde, sowie auch ein Lähmungsinstitut. Zur Bäder- und Klimatherapie müssen im Behandlungssplan alle nötigen Einrichtungen vorhanden sein, welche der heutige Stand der medizinischen Wissenschaft als nötig erachtet, um den Patienten eine schnelle und anhaltende Genesung zu bringen. Diese besitzt Leukerbad in den erwähnten Zentren. Unser Badeort hat sich zum hochspezialisierten Rheuma- und Lähmungszentrum entwickelt, das sowohl in diagnostischer wie in therapeutischer Hinsicht alles bieten kann, was zur Bekämpfung des Rheumatismus und zur Behandlung von Lähmungsschäden nötig ist. Selbstverständlich sind auch die Spezialärzte da.

HOTEL-REVUE: Soviel ich weiss, zählt Leukerbad zu seinen Gästen nicht nur Rheumakranke und Geriatrie, welche dort Heilung suchen und finden, sondern auch Leute, die hier ihre Ferien verbringen?

Pacozzi: Die Thermalquellen von Leukerbad bringen den Kranken Genesung und so machen auch viele Gesunde hier Badekuren, wie andere Leute am Meer. Wir besitzen acht Hallen-Thermalbäder und drei Freiluftbäder mit Thermalwasser, zum Vergnügen aller Freunde des Schwimmsportes. Diese werden sogar mitten im Winter benützt, wenn sich ringsum der Schnee türmt. Diese Art des Badens hat ihren eigenen Reiz und wird vor allem nach dem Skifahren geschätzt, eine faszinierende Kombination von Sommer- und Wintersport.

HOTEL-REVUE: Was bietet Leukerbad ausserdem an sportlichen Gelegenheiten?

Pacozzi: Im Sommer, wie gesagt, Schwimmen, Wandern, Bergsteigen und Tennis. Im Winter besitzen wir ausgezeichnete Möglichkeiten für den Skisport, Eisbahnen, Curlingplätze. Wer im Winter wandern will, findet gepflegte Wege.

HOTEL-REVUE: Auf welche Faktoren ist der Erfolg von Leukerbad zurückzuführen?

Pacozzi: Vor allem natürlich auf das Thermalwasser, das mit 51 Grad aus den Quellen sprudelt, sowie das gesunde Bergklima; es wird mit der Reizestufe 2 bezeichnet. Und sehr viel Ruhe. Zum Beispiel ist innerorts der Autoverkehr auf das Notwendigste beschränkt.

HOTEL-REVUE: Wie hat sich die Anzahl Logiernächte in den letzten Jahren entwickelt?

Pacozzi: Im Jahre 1950 hatte die Gemeinde erst knapp über 500 Einwohner, Uebernachtungen wurden 53 864 registriert. Bereits 1957 wurde das erste Hunderttausend an Logiernächten erreicht. Den Start zu einer stürmischen Entwicklung bedeutete jedoch 1960 die Eröffnung der modernen Rheumaklinik. So zählte man 1963 in Hotels, Pensionen, Chalets und Kliniken zusammen 312 973, im Jahre 1968 503 023 Logiernächte, für 1969 werden 600 000 erwartet.

HOTEL-REVUE: Was für Pläne bestehen zurzeit in Leukerbad?

Pacozzi: Zu den verschiedenen Bauvorhaben gehört nebst der Errichtung einer Sommer- und Wintersportanlage (Eisbahn, Curling, Tennis, Fussball, Turnen) auch der Bau der Strasse Leukerbad-Albinen. Trotz dieses erfreulichen Wachstums gilt es für Leukerbad, die touristischen Anlagen für den «Gast von morgen» bereitzustellen. Im Bewusstsein, dass das Reservoir potentieller Touristen noch immer gewaltig ist und sich der Fremdenverkehr zukünftig mehr dem Gruppen- als dem Individualtourismus zuwenden wird, haben die Gemeinden Leukerbad und Albinen beschlossen, das weitläufige und vor allem schneesichere Torrentgebiet dem Tourismus zu erschliessen.

Die Konzession für den Bau der ersten zwei Seilbahnen (1. Etappe) ist denn auch am 27. Februar 1969 vom Eidgenössischen Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartement erteilt worden. Die Planung und Realisierung eines Skizentrums auf einer Höhe von 2400 m ü. M. mit Kabinenbahnen, Gondelbahnen und Skiliften dürfte für Leukerbad und Albinen ungeahnte Entwicklungsmöglichkeiten bieten. Zu den Vorzügen des schneesicheren Torrentgebietes gehört die ideale Anlage der Skipisten; der Einsatz von Pistenfahrzeugen ist in allen Abschnitten gewährleistet.

HOTEL-REVUE: Kürzlich las ich etwas von einer neuer Geheulung. Wie steht es damit?

Pacozzi: Tatsächlich wurde kürzlich in die Kirchstrasse auf 130 m Länge unter dem Blümen eine Kabelheizung installiert. Die Strasse ist etwas abschüssig. Bei Schneefall oder Frost wird die Heizung eingeschaltet, so dass die Kurgäste trotzdem trockenen Fusses und ohne auszurutschen diese Strasse begehen können.

HOTEL-REVUE: Wir danken Ihnen, Herr Pacozzi, und wünschen Leukerbad gutes Gedeihen!

Handel und Wirtschaft Commerce et Economie

Verbesserung des traditionellen Einkaufs in Hotellerie und Gastgewerbe

Eine Stellungnahme aus dem Gastgewerbe

Im Artikel «Weg vom traditionellen Einkauf in Hotellerie und Gastgewerbe» in der HÖTEL-REVUE Nr. 66 weist W. F. K. auf sich in Deutschland anbahnende neue Zusammenschlüsse für die Belieferung des Gastgewerbes hin. Die Entwicklung ist in vollem Gange und es ist interessant zu vernehmen, welche neuen Methoden versucht und angewendet werden. Der Preisdruck zwingt zu rationaleren Warenverteilung und die Auswirkungen dieses Kampfes manifestieren sich seit einiger Zeit auch in der Schweiz. Bessere Lösungen setzen sich durch, andere verschwinden wieder; wenn sie auch aus Prestigegründen noch einige Zeit fortgeführt werden.

Es scheint mir nun aber doch, dass es zu weit geht, unsere organisch gewachsenen Verteilungssysteme in Busch und Bogen als vorbestimmt zu bezeichnen. Die volkswirtschaftliche Struktur eines 7-Millionen-Volkes ist nicht unbedingt der eines 80-Millionen-Volkes gleichzusetzen. Zudem kennen wir in unserer Branche eine Einkaufsgesellschaft, die HOWEG, die sich aus kleinsten Anfängen zu einem massgeblichen gastgewerblichen Grossverteiler entwickelt hat. Und dies vor allem deshalb, weil sie immer wieder die sich neu zeigenden Entwicklungstendenzen anzupassen. Ihr Angebot weist ein breites Spektrum auf, und es ist dem Hoteller und Gastwirt durchaus möglich, sich bei ihr zu günstigen Bedingungen einzudecken. Man darf wohl festhalten, dass die HOWEG auf dem Felde der gastgewerblichen Einkaufspreise Pionierarbeit geleistet hat und immer wieder leistet. Wie manches Preismonopol wurde durch sie schon gebrochen! An der diesjährigen Generalversammlung in Freiburg hat Direktor Werner Senn in einem beachtlichen Referat die Howeg-Mitglieder unmissverständlich darauf aufmerksam gemacht, dass sie nur zu günstigeren Bedingungen gelangen, wenn sie selbst durch marktkonformes und kaufmännisches Verhalten beitragen, unnötige Kosten zu sparen. Hier war er mit verschiedenen Feststellungen von W. F. K. einig, hier liegt auch das Hauptproblem. Es braucht eine nicht erlahmende Erziehungsarbeit, und auch die beruflichen Schulungsorgane messen diesem Punkt grosses Gewicht bei.

Nur noch Kettenbetriebe?

Was mich als selbständigen Unternehmer und Bürger nachdenklich stimmt, ist die Feststellung, dass man unser Heil nur noch in Hotel- oder Restaurantketten sieht. Die kaufmännischen Erfordernisse können mit ihnen unbestreitbar besser erfüllt werden und in grossen Zentren sind die Kettenbetriebe aus verschiedenen Gründen im Kommen. Muss es aber unsere Aufgabe sein, der Vermassung und der Uniformierung Vorschub zu leisten? In der Schweiz existieren über 26 000 gastgewerbliche Betriebe. Viele von ihnen sind heute zu klein und werden untergehen. Mit ihnen verschwinden aber auch viele selbständige Existenzen und es vermindert sich jene soziale Gruppe, die im Aufbau unseres Staatsebens von jeher einen wichtigen Platz einnimmt. Sind wir bereit, einiger Prozente wegen ein Volk von Arbeitern und Angestellten grosser Mutterbetriebe zu werden? Ich glaube kann. Hier gibt es den oft geschmähten Mittelweg zu finden: Anpassung an die

neuen Entwicklungen, doch unter Wahrung unserer Eigenheiten, und unserer Selbständigkeit. Der manchmal als «rückständig» verschriene Entwicklungsgrad hat sich in der Vergangenheit oft als vorteilhaft erwiesen. W. H.

Wettrennen Concorde, Tupolew und Boeing 2707

(Itg) Während bei Boeing die Jumbos routinemässig vom Band laufen und für die Planungsingenieure damit schon fast uninteressant geworden sind, reift im Entwicklungszentrum der kalifornischen Flugzeugbauer bereits das Projekt heran, dass in wenigen Jahren ein Star am Himmel zu werden verspricht und die Menschen nachsichtig beim Anblick der «langsamen» Jets von heute lächeln lässt. Die bleistiftschlanken «Supersonics» mit den riesigen deltaförmigen Tragflächen werden dreimal so schnell wie die Düsenpassagiermaschinen von heute sein und damit um die Hälfte schneller noch als die beiden Konkurrententypen, die gegenwärtig in der Sowjetunion und in Frankreich/Grossbritannien erprobt werden. Frankreichs «Concorde» und die sowjetische «Tupolew 144» werden mit etwa 2,2-facher, die amerikanische «Boeing 2707» mit dreifacher Schallgeschwindigkeit, also etwa 3400 Stundenkilometer, fliegen. Während der französische Prototyp und das ihm äusserlich sehr ähnliche sowjetische Modell gegenwärtig erprobt werden, wird es noch etwa drei Jahre dauern, bis die Amerikaner ihre Uberschallmaschine starten können. Und erst in etwa neun Jahren ist an die Auslieferung der ersten amerikanischen SST zu denken, mit deren Einsatz sich die Flugzeit zwischen Frankfurt und New York auf rund drei Stunden verkürzt wird.

Schon 1973/74 hoffen hingegen die Franzosen und die mit ihnen zusammenarbeitenden Briten ihre «Concorde» vom Fließband rollen lassen zu können. «Vorbestell» sind von der «Concorde» bisher 74 Maschinen. Die Sowjets werden kaum mehr als 20 ihrer Uberschall-Tupolews an den Mann bringen können, während den Amerikanern bereits 122 Optionen auf das 160-Millionen-Fr.-Flugzeug vorliegen, das am Tag allein zweimal Europa-USA und zurück fliegen kann und daher einen wirtschaftlicheren Einsatz verspricht als die «langsamen» Jets unserer Tage. L.G.

Der Jumbo schluckt zuviel Benzin!

(Itg) Auf Mitte Dezember bereits war die erste Landung in Frankfurt gross angekündigt und hätte von der betreffenden Luftfahrtgesellschaft natürlich auch entsprechend propagandistisch ausgewertet werden sollen. Nun wird die Premiere, die eine neue Ära des Luftverkehrs hätte einleiten sollen aus technischen Gründen erst später erfolgen.

Wäre alles so gelaufen wie im Zeitplan vorgesehen, so hätte am 15. Dezember das erste dieser gigantischen Flugzeuge auf dem Frankfurter Rhein-Main-Flughafen zur Landung angesetzt. Bei der Erprobung der ersten Maschinen, die inzwischen harten Tests unterzogen wurden und sich dabei hervorragend bewährt haben sollen, hat sich ein zu hoher Treibstoffverbrauch ergeben. Durch technische Änderungen an den Triebwerken soll dieser Nachteil behoben werden. Die meisten der 23 fertigen Jumbos stehen deshalb mit demontierten Triebwerken auf dem Werksflugfeld umher. Mitte Dezember jedoch, so sagte man uns bei Boeing, werde die Zulassung bei der FAA erfolgen, so dass wohl Ende des Jahres die ersten Maschinen an die Luftfahrtgesellschaften ausgeliefert werden und im Laufe des späten Januar zum Einsatz gelangen dürften.

Nicht böse über die Verzögerung sind die Flughäfen, auf die mit der Abfertigung der Grossflugzeuge neue Probleme zukommen: die Bewältigung der Zoll- und Passkontrollen, die Auslieferung der Treibstoffe, die Betankung und was der Dinge mehr sind, dürften mit den bisherigen Einrichtungen nicht mehr zu bewältigen sein.

Vers la création de nouvelles routes en Suisse

Sous la présidence de M. A. Albrecht, Buchs, conseiller national, la Conférence nationale pour les questions de circulation routière, à laquelle sont affiliés trois services fédéraux, tous les cantons, les associations des usagers de la route et d'autres milieux intéressés au trafic routier, a tenu à Berne sa deuxième assemblée des membres. A la suite de la démission de M. F. Peyrot, conseiller d'Etat, Genève, ladite Conférence a élu son deuxième vice-président en la personne de M. E. von Roten, conseiller d'Etat du Valais.

C'est avec satisfaction que la Conférence a pris connaissance de l'arrêté du Conseil fédéral concernant le versement aux cantons, avec effet rétroactif au 1er janvier 1968, de subventions fédérales aux frais d'entretien, d'éclairage et de ventilation des tunnels routiers. En outre, elle a pris acte du fait que le financement des routes nationales pouvait être considéré comme assuré en vertu de la réglementation en vigueur.

Dans son exposé, le président de la Commission consultative pour la conception des routes nationales, M. A. Hürlimann, Zoug, conseiller national, a fourni des informations sur la conception nouvelle envisagée pour l'aménagement du réseau des routes principales.

Les routes nationales ne pouvant suffire à elle seules à satisfaire aux diverses exigences du trafic

dans notre pays, qui se situent à des niveaux absolument différents, il convient de les compléter par un réseau de routes principales nouvellement conçu.

A la suite d'études techniques approfondies, le réseau en question doit être fixé compte tenu de son extension dans l'espace et du dimensionnement des différentes sections de routes. Il s'agit également de créer les bases juridiques nécessaires pour rendre valables les décisions prises en matière de planification et, enfin, d'ouvrir la voie à une réglementation nouvelle et adéquate du financement. En vue d'apporter une solution plus rapide aux tâches de construction routières urgentes et d'un intérêt pour la Suisse en général, qui ne peuvent être prises en considération dans le programme des routes nationales, la Conférence salue expressément l'idée d'une conception nouvelle du réseau des routes principales.

1144 km d'autoroutes européennes en 1968

L'année 1968 a été une année record pour la construction et la mise en service des autoroutes en Europe, puisque 13 pays en ont inauguré 1144 kilomètres. Ce total a pu être atteint surtout grâce à l'Allemagne, à la France et à l'Italie qui, à eux trois, ont ouvert à la circulation plus de 800 km, soit respectivement 338, 183 et 292.

La Suisse, pour sa part, se classe au neuvième rang avec 34,4 km, ce qui représente un taux d'accroissement de 13,6 pour cent; elle détient également le 9ème rang pour la longueur de son réseau autoroutier, avec 252,9 kilomètres au 1er janvier 1969. Tout le réseau européen atteignait à cette date 11 286 kilomètres, dont 3950 en Allemagne, 1132 en France et 2968 en Italie.

1,18 million d'automobiles en Suisse

Un fascicule spécial intitulé «Effectif des véhicules à moteur en Suisse, par cantons, districts et communes» vient de paraître dans la série des «Statistiques de la Suisse». Il s'agit d'un instrument de travail fort utile pour l'économie des transports, les plans d'aménagement régionaux et locaux, le commerce d'automobiles, les autorités, etc.

Dans l'ensemble du pays, le nombre des voitures automobiles en circulation a presque triplé au cours des dix dernières années, passant de 403 000 à 1,18 million. Pour 1000 habitants, il existait 77 voitures automobiles en 1958 et 182 dix ans plus tard.

La première partie de cette publication contient les résultats du relevé d'effectif de 1968, pour les différents genres de véhicules; quant à la seconde partie, elle indique les chiffres de 1958, 1962, 1965 et 1968, par cantons, districts et communes.

La Suisse au prochain Salon de l'Alimentation

Dans un an, le 9 novembre 1970, la plus importante manifestation qui existe sur notre planète dans le domaine de l'alimentation s'ouvrira à Paris. Le 4e Salon international de l'Alimentation couvrira 200 000 m²; il sera le point de rencontre de tous ceux dont la fonction, à travers le monde, est de produire, d'acheter et de distribuer les produits alimentaires, le lieu où s'établiront les relations, où se traiteront les affaires. Les visiteurs qui se rendront au Salon international de l'Alimentation auront également l'occasion de visiter, sous le même toit, six salons techniques: Equipement des industries de l'alimentation; matériel pour l'industrie et le commerce de la viande; matériel d'emballage; équipement laitier; équipement pour boulangerie et pâtisserie; emballage des produits alimentaires.

L'an passé (ce salon se tient tous les deux ans), 2500 exposants, 378 stands, 15 entreprises individuelles, 25 importateurs et 34 pavillons nationaux ont présenté aux visiteurs une gamme inimaginable de produits traditionnels ou nouveaux. Les Brésiliens ont traité des affaires pour deux millions de dollars, les Israéliens pour six millions de dollars. Tout ce que la terre compte de spécialistes en la matière s'était donné rendez-vous à Paris.

En 1968, la Suisse a manqué ce rendez-vous international de l'alimentation. Des regrets se sont manifestés. Des questions ont été posées. C'est du passé. Aujourd'hui, une année nous sépare de l'ouverture du prochain salon. Il est temps de penser, dans nos milieux agricoles et alimentaires, à la mise sur pied d'un pavillon suisse. Nos producteurs, notre industrie et notre commerce, dynamiques, mettent sur le marché des produits de qualité; nos autorités facilitent les échanges internationaux; les Suisses recherchent le contact avec les autres nations. S'il vous plaît, ne manquons pas le prochain rendez-vous à Paris au Salon international de l'Alimentation, en novembre 1970!

Chiffres officiels des vendanges en Valais

Les résultats officiels des vendanges, valaisannes établis par les services cantonaux dirigés par M. Joseph Venetz, viennent d'être publiés. Le total des litres récoltés se monte à 32,79 millions de litres, soit 21,31 millions de litres de blanc et 11,48 millions de litres de rouge. La récolte de l'an passé avait donné 41,5 millions de litres. Cette récolte se décompose comme suit: 14,5 millions de litres de chasselas (sondage moyen 81,4 degrés Oechsle), 5,5 millions de litres de rhin (sondage 87,4), 8 millions de litres de pinot (sondage 93,2) et 3,4 millions de litres de gamay (sondage 85,3). Les rouges ont donné 10,1 millions de litres de dole (sondage 92,8) et 1,3 million de litres de goron (sondage 78,6).

ABC der Volkswirtschaft:

Der Eurodollarmarkt

Neben den ordentlichen nationalen Geld- und Kapitalmärkten hat sich in den letzten Jahren der sogenannte Eurodollarmarkt entwickelt und einen gewaltigen Umfang angenommen. Er enthält sich den nationalen und internationalen Kredit- und Währungskontrollen.

Viele Länder, die sich nicht zur eingehenden Bekämpfung von Zahlungsbilanzdefiziten und der Inflation zu entschliessen vermögen, stützen sich auf die Kredite des Eurodollarmarktes. Mit dessen Hilfe ist es aber auch möglich, die im Kampf gegen die Inflation verfügbaren Abschöpfungen von Liquiditäten durch Anleihen zu ersetzen. Die Kapitalflucht aus währungspolitisch gefährdeten Ländern sucht Anlagen auf dem Eurodollarmarkt, der dann auch Mittel zu Währungsspekulationen zur Verfügung stellt. Die Bilanzen amerikanischer, englischer, deutscher, schweizerischer, französischer und anderer Banken, die den Eurodollarmarkt fruktifizieren und beanspruchen, haben sich gewaltig ausgeweitet. Die internationalen Verflechtung ist unübersichtlich geworden und trägt ohne Zweifel grosse Risiken in sich. Gespiessen wird der Eurodollarmarkt vor allem durch die Dollars, die Europa aus dem anhaltenden amerikanischen Zahlungsbilanzdefizit zufliessen. Dieses wird noch dadurch vergrössert, dass amerikanische Privatpersonen und Unternehmen Kapital exportieren, um es rentabel am Eurodollarmarkt anzulegen. Der Abfluss von Geldern ersetzt dann amerikanische Banken durch Anleihen auf dem Eurodollarmarkt, wo sie beispielsweise in den letzten anderthalb Jahren 11 Milliarden Dollar oder rund 47 Milliarden Franken aufgenommen haben. Die Dollar sind auf dem Euromarkt auch deshalb gescheut, weil die Dollarschaffung in den letzten Jahren im Streben der Inflation einigermaßen Einhalt zu gebieten, schwieriger geworden ist.

Hier wird deutlich, wie mit Hilfe des Eurodollarmarktes die als äusserst wichtig erachtete Inflationsbekämpfung durchkreuzt wird. Wie erwähnt, dient der Eurodollarmarkt auch dazu, Zahlungsbilanzdefizite zu überbrücken, bis es dann wieder zu den bekannten Währungsanpassungen kommt, verbunden mit internationalen Störungen und Spekulationen.

Die nichtkonforme Beschaffung von Kapital kommt sehr teuer zu stehen. Für kurzfristige Anleihen werden bis zu 14 Prozent Zins bezahlt. Diese schwer zu verdauende Belastung zeigt allein schon, dass es sich um gefährliche Geschäfte handeln muss, im Zins ist vermutlich eine recht hohe Risikoprämie eingeschlossen. Die hohe Rentabilität führt dazu, dass grosse Banken- und Industrieunternehmen vor allem in europäischen Ländern ihre sonst in nationalem Geld gehaltenen Liquiditätsreserven auf dem Eurodollarmarkt anlegen. Um diese abzurufen, muss es sich um gefährliche Geschäfte handeln, wie die Notenbankdirektoren herangezogen, ja man geht so weit, diesen Kredit zu beanspruchen, um noch mehr Gelder auf dem Eurodollarmarkt lukrativ anlegen zu können.

Die Folgen der hohen Zinssätze auf dem Eurodollarmarkt und der Kapitalverknappung bleiben nicht aus. Die Notenbanken müssen ihre offiziellen Diskonssätze erhöhen, um die Kreditgewährung zu verteuern. Damit wird auch das inländische Zinsniveau in Bewegung nach oben gesetzt.

Es sei darauf hingewiesen, dass sich – allerdings in viel kleinerem Ausmass – auch Euromärkte in der Schweiz, in Frankreich, Deutschland, Italien, Spanien, Portugal, Griechenland und in andern Währungen entwickelt haben.

Mit den Geschäften auf dem Eurodollarmarkt hängt auch die genannte gewaltige Ausdehnung der Bilanzsummen zusammen. Die drei führenden schweizerischen Grossbanken verzeichneten im Jahre 1968 eine Zunahme ihrer Bilanzsumme um rund 34 Prozent. Neben dem Eurodollarmarkt, der die kurzfristigen Kredite vermittelt, ist der Euro-Kapitalmarkt aufgebaut worden, der Anleihen in der Form der Eurobonds begibt, deren Laufzeit zwischen zehn und zwanzig Jahren liegt. Diese Eurobonds werden von Bankkonsortien in mehreren Ländern zugleich emittiert. Auch diese Anleihen entziehen sich den nationalen Kontrollen, da sie in internationalen Finanzzentren wie Paris, London, Frankfurt ohne besondere Genehmigung aufgelegt werden können.

Wie der Präsident der Generaldirektion der Schweizerischen Nationalbank, Dr. E. Stopper, darlegte, ist für den Eurodollarmarkt das internationale Vertrauen in den Dollar ausserordentlich wichtig. Bei einer Vertrauenskrise könnten sich grosse Beträge vom Eurodollarmarkt in einige europäische Notenbanken ergiessen, die sich dann vor schwierige Probleme, extern und intern, gestellt sähen. In Ländern, deren Wirtschaft gegenüber dem Eurodollarmarkt stark verschuldet ist, wären das substantielle Verluste an Währungsreserven unvermeidlich, was die Spekulation anregen würde. Je massiver die Geldbewegungen ausfliessen, desto unabsehbarer und nachteiliger wären die Folgen für das Währungssystem, den internationalen Warenaustausch und die wirtschaftliche Prosperität. HS

Hotelympia 70 à Londres

Du 6 au 15 janvier 1970, se déroulera à Londres «Hotelympia», la vaste exposition internationale de l'hôtellerie et de la restauration. Nous reviendrons plus en détail sur ce salon spécialisé, l'un des plus grands d'Europe, consacré à l'industrie hôtelière.

Italien erwartet 69 Millionen Hektoliter Wein

Aufgrund der bisher vorliegenden Daten beziffert das Zentralinstitut für Statistik in Rom die diesjährige Weintraubenernte des Landes auf insgesamt 101 Millionen Deziliter gegenüber 94 Millionen Deziliter 1968. Die Weinerte, die im Vorjahr 65 Millionen hl erreichte, wird für 1969 auf rund 69 Millionen hl geschätzt. Allerdings werden nicht aus allen Anbaugebieten höhere Erträge gemeldet. Während die Regionen Aemilien-Romagna, Abruzzo, Apulien und Sizilien höhere Ernten als vor Jahresfrist erwarten, bleiben die Schätzungen in Sardinien, in Piemont und in Kampanien unter dem letztjährigen Ergebnis. E. D.



Mondpilotenfrühstück: eine Tasse gut gekneteter Kaffee. Fünftzig Franken kostet eine «Tasse» Welt-raumkaffee, aber das stört die Apollo-12-Astronauten kaum, jedenfalls weniger als die etwas komplizierte Zubereitung gemäss NASA-Ausbildungsprogramm: Beutel mit Klettverschluss am Raumanzug befestigen, sechs Spritzer aus der Heisswasserperle durch das selbstschliessende Ventil in den Plastik-sack geben, eine Minute ruhen lassen, drei Minuten gut durchkneten, Trinkschlauch entrollen und Kaffee geniessen. Keimtötende Pille in den Beutel hinterdrücken, «Tasse» zusammenrollen und in den Raumkapselmistkübel legen. – Fast ein Kinderspiel... (Photopress)

Schweiz Suisse



Bahnhofbuffet Bern eröffnet



Anlässlich einer Pressekonferenz vom 20. November konnte der Pächter des Bahnhofbuffets Bern, Fritz Haller, eine zahlreich erschienene Zahl von Gästen mit Stolz in den neuen Räumlichkeiten empfangen. Wenn auch die Restaurants noch für weitere zwei Jahre ein Provisorium sein werden – die riesigen Bauarbeiten des Bahnhofs sind erst dann beendet –, so ist doch jetzt bereits die grosszügige Konzeption des Bahnhofbuffets erkennbar. Die zahlreichen Wirtschaftsräume, die bereits jetzt definitiv eingerichtet und in Betrieb sind sowie die geplanten Restaurants ab 1972 stempeln das Bahnhofbuffet zu einem der modernsten Betriebe in der Schweiz. Bekanntlich stellt ein Bahnhofbuffet an den Gastromomen sowie an die technische Ausrüstung besondere Forderungen, sind doch eine grosse Zahl verschiedener Verpflegungsbedürfnisse zu erfüllen. Um dieses komplexe Bauprogramm fortschrittlich zu entwerfen, sind während mehrerer Jahre intensive Studien mit Fachleuten aus den verschiedensten Branchen geführt worden. Besichtigungsreisen im In- und Ausland haben zur Uebernahme bewährter Ideen und Lösungen geführt. Bei Besichtigung der

Wirtschaftsräume ist leicht erkennbar, dass in bezug auf rationalen Betriebsablauf ein Maximum gelang wurde. Materialfluss, Geschirr- und Behälterfluss sind so angeordnet, dass sie möglichst auf einer Ebene liegen und die Speiseverteilung an den Gast auf kürzesten Verbindungen erfolgt. Somit sollte eine häufigere Besetzung der Sitzplätze und ein grosserer Umsatz pro Sitzplatz bei geringeren Investitions- bzw. Kapitalkosten erzielt werden. Die Gestaltung der Arbeitsplätze, die Umkleide- und Waschmöglichkeiten sowie vor allem das gleichen Gebäudekomplex befindliche Personalhaus mit 130 Betten (vorwiegend in Einzelzimmern) beweisen, dass besonders auch die Ansprüche der Arbeitnehmer berücksichtigt wurden. In Zeiten zunehmender Personalknappheit eine weise Voraussicht. Das 109-jährige Geschichte des Bahnhofbuffets Bern erhält durch diesen Neubau einen zukunftsweisenden Akzent. Dem Pächterhepar Hedi und Fritz Haller sei an dieser Stelle der verdiente Erfolg gewünscht. Auf die technischen Finessen des Projektes werden wir bei nächster Gelegenheit detaillierter eintreten. PK

Schiens- und Strassenverkehr im Vergleich mit der Zivilluftfahrt

Aus einer Studie des Eidgenössischen Luftamtes (1)

Nach der Prognose der europäischen Verkehrsministerkonferenz (CEMT) im Jahre 1967 ergeben sich bis 1975 für die einzelnen Verkehrsträger folgende jährlichen Zuwachsraten:

	Schweiz	Europa
- Schiene	1,9 %	0,4 - 4 %
- Strasse	4,2 %	4,0 - 9 %
- Luftverkehr	10,1 %	11,1 %

Im Personenverkehr spielt sich die Konkurrenz mit dem Luftverkehr in einem Distanzbereich von 300-1000 km ab. Auf längere Distanzen beherrscht das Flugzeug das Feld, auf kürzere Schiene und Strasse. Mit einer negativen Beeinflussung des Luftverkehrs ist vor allem im Inland zu rechnen. Im europäischen Verkehr dürfte sich die Verkürzung der Reisezeiten im Schienen- und Strassenverkehr die Waage halten. Die Erfahrungen mit den TEE-Zügen lassen die Bahnverwaltungen vermuten, dass sie ihre Stellung gegenüber dem Luftverkehr für Reisestrecken über 500 km kaum mehr wesentlich zu verbessern vermögen. – Beim Strassenverkehr dürfte die Entwicklung ähnlich vor sich gehen. Das Eidgenössische Statistische Amt rechnet mit einer zurzeit raschen, jedoch allmählich langsameren Zunahme des Motorfahrzeugbestandes in der Schweiz. Im Güterverkehr kann zurzeit noch vorwiegend eine natürliche Arbeitsteilung zwischen dem Luftverkehr und den übrigen Verkehrsträgern festgestellt werden, nämlich:

- Bahnverkehr: Massengüter zu niedrigem Transportpreis
- Strassenverkehr: Stückgüter über kurze Distanzen, teilweise auch Massengüter
- Luftverkehr: Stückgüter über grosse Distanzen, eilige Sendungen (hoher Preis gegen Zeitgewinn)

Eine eigentliche Rivalität besteht im Güterverkehr gegenwärtig nur zwischen Schiene und Strasse. Die sich anbahnende Neukonzeption des Luftverkehrs, wie sie sich schon heute beispielsweise mit der Palettierung abzeichnet und die ihren Hauptauftrieb voraussichtlich in erster Linie durch die Einführung des flugplanmässigen Frachtverkehrs erhalten wird, wird mit grosser Wahrscheinlichkeit den Anteil des Luftfrachtverkehrs am Frachtvolumen stark erhöhen.

Die Tarifentwicklung im Luftverkehr

Die Tarifgestaltung richtet sich anfänglich nach den Preisen für vergleichbare Transportleistungen. Erst

die technische Entwicklung erlöste den neuen Verkehrsträger aus seiner preispolitischen Abhängigkeit; die wichtigsten Voraussetzungen sind die Schnelligkeit, die Sicherheit, die Netzbedingung, die Punktbedeutung und die Schaffung eines verbindlichen Flugplans. Mit dem Einsatz von Düsenverkehrsflugzeugen konnte eine massive Senkung der Transportkosten erzielt werden, welcher ebenso massive Tarifenkungen folgten, die ihrerseits eine kräftige Ausweitung des potentiellen Kundenkreises bewirkten. – Die in den letzten Jahren konsequent eingeschlagene Tarifenkpolitik hat dieses Luftverkehrsvolumen entscheidend beeinflusst. Die Grossraumflugzeuge werden ein zeitlich zusammengefasstes und erweitertes Platzangebot mit sich bringen. Dennoch wird eine kommerziell befriedigende Auslastung wohl nur durch weitere Tarifenkungen möglich sein. Die Grossflugzeuge werden Kostensenkungen pro angebotenen Tonnenkilometer und bei genügender Kapazitätsausnutzung auch Kostensenkungen pro nachgefragten Tonnenkilometer herbeiführen. Diese sohererart verbesserte Angebotsstruktur wird den Luftverkehrsgesellschaften über kurz oder lang Preisermässigungen erlauben, welche dem Luftverkehr neue Impulse verleihen könnten.

Das für 1972 geplante Ueberschallverkehrsflugzeug kann indessen in kommerzieller Hinsicht weniger optimistisch beurteilt werden. Hier gefährden vor allem die voraussehbaren hohen Betriebskosten die wirtschaftliche Entwicklung. Der Ueberschallkanal verursacht zusätzliche Probleme. Zudem wird sich die stark verkürzte Flugzeit nur dann als wesentlicher positiver Faktor erweisen, wenn die Zu- und Abholden am Boden sowie die Abfertigungszeiten ebenfalls merklich verkürzt werden können. Die Beurteilung des Einflusses der Tarifgestaltung auf das Verkehrsvolumen ist schwierig, da zahlreiche andere Faktoren auf dieses einwirken, so etwa die Kaufkraftschwankungen, die Reisefreudigkeit, die Sättigung gewisser für den Luftverkehr gewonnener Publikumskreise usw. Be.

Courrier de Genève

Les Ethiopian Airlines se sont installées à Genève

Les Ethiopian Airlines, qui existent depuis 25 ans et dont les appareils, parmi lesquels figurent des quadridacteurs de type Boeing, desservent 13 pays, mais pas encore la Suisse. Il n'en reste pas moins que cette compagnie, dont le réseau est en pleine extension, vient d'installer, à Genève, dans le quartier des Pâquis, une représentation générale pour la

Suisse, dont la direction a été confiée à un de nos compatriotes, M. Ernesto Stahl, qui possède déjà une sérieuse expérience dans le domaine des transports aériens puisque, pendant huit ans, il a été au service de la TWA, puis des Quantas Airways. A l'occasion de l'inauguration de leur nouvelle représentation, les Ethiopian Airlines ont organisé une grande réception, dans les salons de l'Hôtel des Bergues.

Hong-Kong fait sa propagande touristique

L'Association du tourisme de Hong-Kong a organisé une exposition itinérante, aménagée à bord d'un immense véhicule automobile, décoré de dragons, de bannières et de lanternes chinoises. A l'intérieur, des vitrines, brillamment éclairées, présentent des photos en rapport avec les beautés ainsi que la vie culturelle de Hong-Kong. Ce véhicule comporte également un petit salon permettant la projection de diapositives et de charmantes hôtesses l'accompagnent. Une manière vraiment nouvelle, et somme toute assez économique, de se faire connaître à l'étranger.

Eclatant succès d'une Semaine espagnole

Durant une semaine entière, l'Hôtel Intercontinental vient de vivre à l'enseigne de l'Espagne. En effet, huit jours durant, cet établissement a organisé toute une série de manifestations, qui furent placées sous le haut patronage de l'Ambassadeur d'Espagne en Suisse, Don Juan Pablo de Lojedo e Irujo, marquis de Velasco. Non seulement on put y déguster toutes les spécialités qui font la réputation de la péninsule ibérique, qu'accompagnèrent les meilleurs vins produits outre-Pyrénées, mais assista également à un certain nombre de manifestations artistiques, allant du défilé de mode au concert de musique classique, en passant par la présentation des objets les plus typiques de l'artisanat et du tourisme. Dans le cadre de cette Semaine espagnole, plusieurs réceptions furent données dans les salons de l'Hôtel Intercontinental, notamment par l'Office national espagnol du tourisme et la compagnie de navigation aérienne Iberia.

Le duc d'Edimbourg a honoré de sa présence le CHIO de Genève

Du 15 au 23 novembre, Genève vient de vivre son vingtième Concours hippique international officiel. C'est dans la halle principale du Palais des Expositions, comme d'habitude, que se déroula cette grande manifestation du monde hippique, qui a lieu tous les deux ans dans la ville de bout du Léman. Le prince Philippe, duc d'Edimbourg, mari de la reine Elizabeth II d'Angleterre, était venu tout exprès de Londres, à bord de son bimoteur particulier, qu'il pilote lui-même, pour assister au Prix des Etendards, au côté de M. Rudolf Naegi, conseiller fédéral. Il s'est montré vivement intéressé et très satisfait de l'organisation. En effet, le prince Philippe est président de la Fédération équestre internationale et c'est en cette qualité qu'il est venu au Concours hippique international officiel de Genève. Il maintient, en ce domaine, les traditions qu'avait établies son prédécesseur, le prince Bernhard, époux de la reine Juliana des Pays-Bas, que l'on eut l'honneur de voir fréquemment à Genève, pour cette grande rencontre du monde hippique. Le lendemain déjà, le mari de la reine Elizabeth II s'envolait de Coirtrin, pour regagner les bords de la Tamise. Un grand événement fut également le traditionnel bal du Concours hippique, qui se déroula dans les salons de l'Hôtel des Bergues et que précéda un dîner servi par petites tables, à plusieurs centaines de convives. Dans un conduit par trois orchestres réputés. Aussi cette manifestation, toute d'élégance et de distinction, a-t-elle connu un succès amplement mérité!

Une résolution qui fera du bruit

Assemblée de la Fédération suisse des agences de voyages

La Fédération suisse des agences de voyages vient de tenir sa 42e assemblée générale sous la présidence de M. Hans Joos; cette organisation faitière est près de 3000 employés. Au cours de cette réunion, les membres de la fédération ont voté une résolution dans laquelle ils recommandent à tous les offices de propagande touristique (locaux, régionaux et national) de ne pas se livrer à des activités commerciales qui concurrenceraient celles des agences de voyages; les offices de tourisme doivent se borner à la propagande générale, alors que la tâche des agences est de préparer, d'organiser et de vendre des arrangements concrets de voyages et de vacances. L'assemblée a décidé d'organiser au cours de l'année prochaine, pour la première fois, une campagne de propagande collective dans la presse en collaboration avec les CFF et Swissair.

8 millions pour un club-hôtel au Moléson

Le Salon international de la restauration collective et de l'hôtellerie, l'IGEHO 69, qui est de loin la plus importante exposition spécialisée d'Europe et qui vient de fermer ses portes à Bâle, présentait un projet concernant Moléson-Village. C'est à l'initiative de ce club-hôtel, est-à-dire d'une nouvelle forme d'hébergement qui combine judicieusement les avantages de l'hôtel et des autres systèmes para-hôtels, conçue en fonction de la clientèle familiale. Cet établissement, qui comptera plusieurs centaines de lits, dont le coût est évalué à quelque 8 millions de francs, constitue, sans nul doute, une excellente solution au tourisme d'été. Il permettrait en effet de répondre aux goûts de la saute mais nombreuse clientèle que l'on peut attirer en Gruyère, en lui offrant une gamme de services très étendus, de la restauration aux loisirs, à des prix forfaitaires à sa portée. Un crédit d'étude d'avant-projet est en cours, grâce au travail et à la collaboration des responsables de

la station et des spécialistes de la Société suisse des hôteliers et de la Fédération suisse du tourisme. La réalisation d'un tel projet ne manquerait pas de doter l'ensemble de la Gruyère d'un équipement valable et efficace, seul susceptible d'intéresser les animateurs du tourisme international.

Le nouveau «Buffet» de Berne

La nouvelle gare CFF de Berne abrite, comme il se devait, un Buffet brillant comme un sou neuf, le troisième en 110 ans, et qui n'aura ouvert ses portes que cinq heures après la fermeture de son illustre prédécesseur. C'est en effet le 5 novembre que le nouveau Buffet de la gare de Berne, qui ne sera définitivement terminé qu'en 1972, a inauguré ses premiers locaux, soit un restaurant, trois salles de banquets (Simplon, Gothard et Lötschberg) et tous les locaux de service. Ils seront directement accessibles du hall des voyageurs. Inutile de préciser que ce nouvel établissement bénéficiera d'une exploitation moderne et rationnelle pour répondre aux désirs d'une clientèle bien précise.

Le Valais bien un préposé au tourisme

Si le canton de Vaud a été, à notre connaissance, le premier canton suisse à s'assurer les services d'un inspecteur du tourisme, le Valais n'aura pas attendu l'attribution définitive des Jeux d'hiver pour décider la prochaine création d'un service du tourisme, rattaché au Département de l'Intérieur. Le Conseil d'Etat vient de nommer un préposé au tourisme en la personne de M. Bernard Bornet, de Nendaz, qui entrera en fonction au début de 1970. Le nouveau magistrat est licencié en sciences économiques de l'Université de Fribourg. Nos compliments!

Le nouveau directeur du tourisme fribourgeois

L'Union fribourgeoise du tourisme vient de se donner un nouveau directeur en la personne de M. Bernard Morand, docteur ès sciences économiques, actuellement secrétaire romand de l'ASPAN, que l'HOTEL-REVUE a eu maintes fois le plaisir de compter au nombre de ses collaborateurs. Agé de 26 ans, M. Morand a fait ses études à l'Université de Fribourg; il entrera en fonction le 1er mars prochain. Nos compliments et vos vœux de succès l'accompagnent dans son nouveau poste où il succède à M. Jean-Paul Marchand, dont nous avons déjà annoncé la nomination à la tête du tourisme suisse pour étudiants.

Bonjour, la compagnie!

L'diome des Confédérés suisse-allemaniques est-il un phénomène linguistique ou simplement une maladie de gorge, comme le prétendent des observateurs mal intentionnés? Le Dr. phil. Arthur Bur a opli, il y a 30 ans déjà, pour le premier terme de l'alternative. Son amusant petit ouvrage sur l'enseignement pratique de l'allemand suisse vient de réparer sous le titre «Grüzi mitenand» destiné avant tout aux ignorants du glossaire d'outre-Sarine, Touloufois, l'aveur, qui est originaire de Zurich, fait cette réserve qu'il se réfère au dialecte zurichois!

Echos valaisans

Les stations se préparent pour la saison d'hiver

La station des Giettes sur Monthey est d'accès facile et possède 2 téléskis. Elle a décidé d'améliorer la piste de Giettes-Chindonne, longue de 1 km en ligne droite et de 2 à 3 km en salom. La dénivelation est de quelque 400 m.

Morgins travaille activement à la construction du téléski de Bellevue reliant Sépaz aux Portes de Gulet. Longue de 1 km, avec une dénivellation de 300 m et un débit horaire de 800 personnes, cette nouvelle remontée mécanique sera mise en exploitation au cours de l'hiver. A Champéry, où la réservation pour l'hiver bat son plein, les hôtels disposeront d'un téléski supplémentaire reliant Léchereuse au Col de Ripaille. Long de 1,4 km, son débit horaire sera de 700 personnes.

A Montana, le réseau des moyens de remontées mécaniques sera étendu par la mise en exploitation du téléski de la Barmaz reliant l'arrivée de la piste du glacier de la Plaine Morte et les pistes du Petit-Bonvin à la station supérieure de la télécabine des Violettes. Dans la région du Mont-Lachaux, le nouveau téléski de Corbyre sera mis en exploitation le mois prochain. Anzère aura un nouveau téléski, celui de la Chaux de Dué, qui partira du fond de la Combe de Dué et aura son point culminant au départ de la Combe d'Hermance. Il sera à la disposition des skieurs pour les fêtes de fin d'année.

Quant à Grimentz, la station s'enrichira du téléski de la Sarava, à l'arrivée du remonte-pente d'Orsiva. Toujours dans le même valloin et comme complément, le relais sera pris par un second téléski à la hauteur du roc de la Tsa. Il conduira les skieurs à 2900 m au pied même du Bec de Bosson. Enfin, l'on aménage une piste de luge éclairée dans la forêt de Thyon, de même qu'une patinoire naturelle à proximité des hôtels de Thyon-Les Collons.

La candidature de Sion aux JO et la route du Rawyl

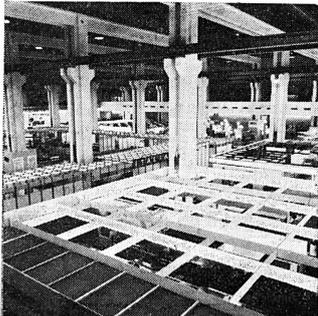
Le vent d'olympisme qui souffle sur le Valais fait espérer la réalisation de bien des projets. Le percement du Rawyl est du nombre. Un groupe de députés, dans une question au Grand Conseil, regrette le retard des travaux administratifs et techniques nécessaires à l'ouverture de la route du Rawyl. Il demande au Grand Conseil d'adopter une motion auprès des organes compétents de la Confédération pour que l'on avance de quelques années l'ouverture de cette voie de communication essentielle pour le Valais.

Le comité de l'UVT a siégé à Sierre

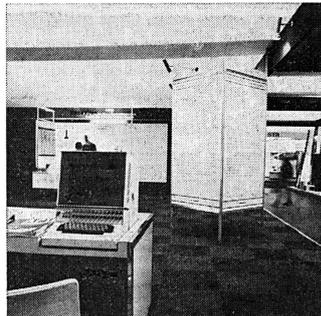
Le Comité de l'Union valaisanne du tourisme s'est réuni à Sierre sous la présidence de M. Antoine Baras. Il a rendu un vibrant hommage à la mémoire de Pierre Darbellay, récemment décédé, qui fut à l'origine de l'UVT. Le rapport du directeur prévoit que le tourisme valaisan se maintiendra, en 1969, au niveau de l'année précédente, le recul des nuitées françaises ayant été compensé par de notables augmentations des nuitées de ressortissants d'autres pays. Le comité a décidé d'assumer le sacrement de l'Association valaisanne de tourisme pédestre, de prendre des mesures pour lutter contre le bruit à l'intérieur des villages et des stations et s'est réjoui du succès remporté par le Valais à l'Olma. Malgré les difficultés politiques et monétaires dans certains pays, les milieux touristiques et hôteliers affrontent la saison d'hiver avec confiance.

Rückblick auf die IGEHO 69 aus technischer Sicht

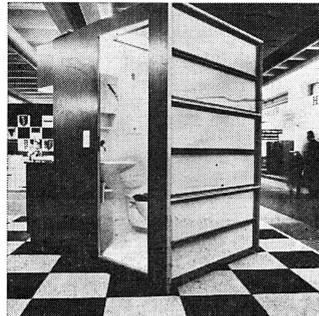
Von W. E. Batt, Dipl. Ing. Arch., Rothrist



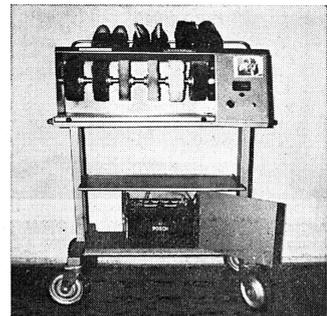
Auch aus ungewöhnlicher Perspektive bietet die Halle 23 der IGEHO einen interessanten Eindruck. Die Standgestaltung und die graphischen Elemente einer Messe tragen viel zur Atmosphäre bei und gehören wohl auch mit zur Messe-Technik.



Blick in die Zukunft der Schweizer Hotellerie? An der IGEHO 1969 wurde eingehend das Projekt SHV eines elektronischen Hotelreservationsystems erläutert; im gleichen Stand führte die SWISSAIR die erstaunlichen Möglichkeiten ihres PARS-Buchungssystems vor. Im Vordergrund ist ein mit dem SWISSAIR-Computer in Kloten verbundenes Daten-ein- und -ausgabegerät abgebildet, über das die Anfragen und Antworten durchgegeben wurden. Werden in Zukunft Hotelbuchungen ebenfalls auf solchen oder ähnlichen Bildschirmgeräten erscheinen?



Fixfertige Sanitärzelle, bereit zum Einbau in das alte oder neu zu erstellende Gebäude. Die rechte Seite zeigt deutlich die Zerlege-Möglichkeit in Einzelblöcke zum besseren Transport (Firma EBO, Zürich).



Fahrbare Schuhputzmaschine mit Batterieantrieb. Die Maschine wird von Zimmer zu Zimmer geschoben, um unnötige Wege zu vermeiden (Firma LEY-POLDT, Montlingen SG + Stuttgart).

Die IGEHO 69 in Basel ist nun vorbei. Sie ist vorher gross angekündigt und viel besprochen worden, man hat allgemein grosse Hoffnungen in diese zweijährig wiederkehrende Fachmesse gesetzt. Und heute können wir nun befriedigt feststellen, dass die IGEHO 69 voll gehalten hat, was man sich von ihr versprochen. Sie war selbst für einen professionellen Messebesucher die informativste und umfassendste Schau der gastgewerblichen Branche seit langer Zeit überhaupt.

Die technisch interessierten Besucher wurden durch die Eindrücke sogar etwas überfordert. Das Angebot war gut übersehbar und der Trend war in den meisten Gruppen klar zu erkennen. Aber all die vielen einzelnen technischen Neuerungen, Verbesserungen und Ideen sollten doch begutachtet, miteinander verglichen und in Relation zur täglichen Praxis gebracht werden. Und dies war schwer, wenn nicht sogar oft unmöglich. Es wird eine längere Zeit vergehen, bis man all das Geschehene verarbeitet haben wird.

Wir wollen dennoch, wenige Tage nachdem die IGEHO ihre Tore geschlossen hat, den Versuch eines Überblicks wagen. Eines müssen wir aber von vornherein deutlich aussprechen: Die Bildauswahl ist uns sehr schwergefallen. Die dargestellten Beispiele gelten deshalb oft nicht nur für diese eine bestimmte Firma, sondern zeigen die Weiterentwicklung der betreffenden Branche überhaupt. Und um zu einem abgerundeten Bild zu kommen, ohne allzu lang zu werden, ist die grosse Gruppe der thermischen Apparate vorerst ausgeklammert worden, um

später in einem weiteren Bericht gesondert behandelt zu werden.

Der Trend

Die IGEHO 69 hat dem aufmerksamen Besucher die Entwicklungsrichtung der Industrie klar vorgezeigt: Betriebsvereinfachung durch Rationalisierung – Rationalisierung durch Personaleinsparung – Rationalisierung durch Automation – Rationalisierung durch Normierung.

Wenn man die Messe aus diesem Blickwinkel betrachtet, wird jedem der enorme Fortschritt gegenüber der Ausstellung vor zwei Jahren bewusst, auch wenn eigentlich nur Details diesen Trend sichtbar machen.

Wir können und wollen an dieser Stelle nur auf wenige Gruppen eingehen, auf manche kurz mit einzelnen Hinweisen, auf andere etwas ausführlicher. Aber so eingehend behandeln, wie es das Gezeigte und Gesehene wirklich verdienen würde, können wir – leider – in keinem Fall.

Was war bemerkenswert?

- Die grosse Gruppe der Einrichterfirmen mit all ihren neuen Ideen und Ausstattungsbeispielen in Halle 24 (1. Stock).
- Daraus nur ganz wenige technische Beispiele:
 - Das Hotel-Reservationsystem am Stand des SHV
 - Die Sanitärzellen der Fa. EBO, Zürich, die für die Baurationalisierung weitere Möglichkeiten bieten

– Die fahrbare, batteriebetriebene Schuhputzmaschine der Firma LEYPOLDT, Montlingen SG + Stuttgart, die Wege und Zeit sparen hilft, ohne dass auf diese Dienstleistung verzichtet zu werden braucht

● Halle 25 (2. Stock) der Nahrungsmittel- und Getränke-Industrie, wo besonders der augenblickliche Stand von «convenience food» für uns alle von grosser Wichtigkeit ist. Wer an die Zukunft denkt, muss mit vorbereiteten, vorgefertigten, küchenfertigen, tischfertigen, gekühlten oder tiefgekühlten Produkten rechnen und sie in sein Verpflegungskonzept voll einbeziehen. Darüber haben wir viel erfahren und wir sollten die an der IGEHO gebotenen Möglichkeiten nun rasch realisieren.

● Die bei sehr vielen Geräten, Systemen oder Anlagen angewandte Automation, die die Handhabung vereinfacht und beschleunigt, die Arbeitsaufwand und damit Personal einspart und die Leistungen auch mit reduziertem und unqualifiziertem Personal ermöglicht.

– So im internen Transportwesen durch die vorprogrammierte, automatische Anlage der Firmen E. WAGNER, Reutlingen, und R. BOSCH, Stuttgart.

– So bei den vielen, verschiedenartigen Verpflegungs-Verkaufs-Automaten für Speisen und Getränke, die als Zusatzgeräte, als Aussenstationen, als Erweiterung des Etagedienstes, für Schnellimbissecellen, für Büros, Hallen, Terrassen usw. eine willkommene Ergänzung zu unserem Ver-

kaufsprogramm bilden können. Die Anzahl der Modelle und der Firmen dieser Gruppe nimmt ständig zu, als Beispiel nur ... AGB, Zürich; AVAG, Zürich; Bürke & Co., St. Gallen; SELECTA, Murten; WEBER & Cie., Zürich, usw.

– So bei den Kaffeemaschinen, deren Bedienung immer stärker automatisiert wird, wobei diese Entwicklung sehr viele, verschiedene Firmen und dabei die unterschiedlichsten Konstruktionsformen umfasst. Gerne hätten wir mehr Anlagen vorgestellt, denn es gab viel zu sehen an den Ständen der EGRO, Niederrohrdorf; CORY, Adliswil; HGZ, Zürich; REX, Zürich; SCHAERER, Wabern; OLYMPIA, Morbio Inferiore; CIMBALI, Zürich; WMF, Dietikon, usw. usw.

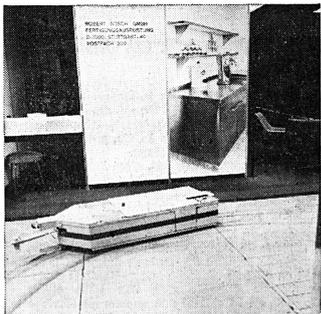
– Auch automatische Ausbildungen von Details und Zusatzeinrichtungen zählen wir in diese Gruppe, z. B. Dosiergeräte für Waschmittel der Geschirrwashmaschinen, wie sie die Firma HILDEBRAND, Aadorf, zeigte.

– Für Grossverpflegungen ist ein Geschirrsortierautomat der Firma MEIKO, Offenburg, entwickelt, der per Bandanlagen angeführte Tablettis automatisch abräumt und die einzelnen Geschirteile in Körbe sortiert, bereit zum Abwaschen in den entsprechenden Maschinen.

● Ueber die Normierung und speziell die Nutzanwendung der GASTRO-Norm brauchen wir heute wohl nicht mehr viel zu schreiben. Die «Thematische Schau Gastro-Norm» war eindrucklich und aufschlussreich, umfasste sie doch alle Gebiete des in-



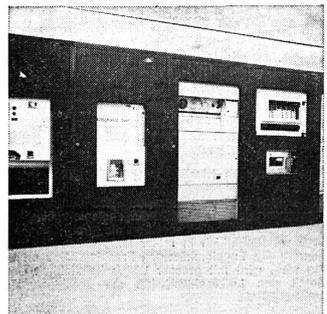
Convenience food als fixfertig vorgefertigtes Gemüse, plattierpackt zum Versand, bereit zum Kochen (VOLG, Winterthur, VLG, Bern).



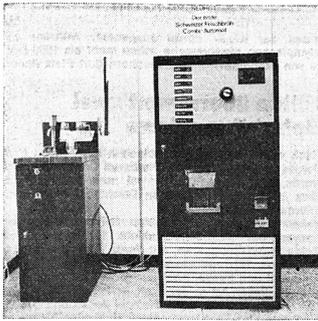
Unterfahrtschlepper, einmal der Untersatz allein und einmal mit einem Wäschewagen, als selbststeuern des Flurfahrzeug. Die Transportautomaten in der



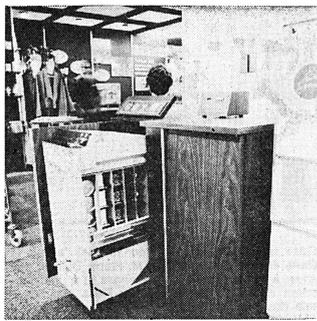
Lagertechnik (Firma E. WAGNER, Reutlingen + R. BOSCH, Stuttgart).



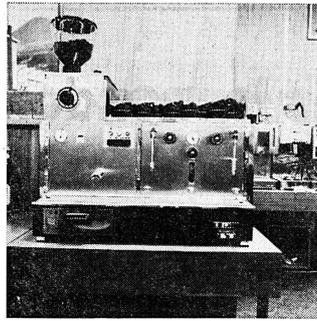
Verkaufsautomatenfront, wie sie sich heute dem Raum anpassen kann (Firma SELECTA, Murten).



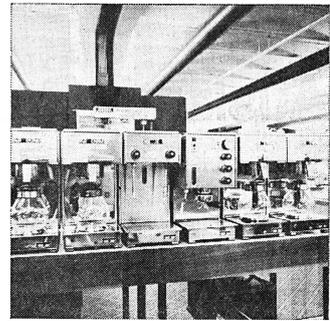
Kaffe-Ausgabeautomat als Beispiel der modernen Möglichkeit (Firma SELECTA, Murten)



Der Getränke-Automat für Hotelzimmer, welcher die Kontrolle vereinfacht und einen Kühlschrank ablöst. Mit dem Zimmerschlüssel wird die Sperre gelöst und die Entnahme automatisch dem Zahlwerk in der Buchhaltung übermittelt (Firma AGB, AG für rationelle Betriebsverpflegung, Zürich).



Kaffeautomat mit Kaffeemühle, Dosiergerät, Express-Automat, Kaffeesatz-Entfernung, Tassenwärmer, usw. (Firma OLYMPIA-EXPRESS, Morbio Inferiore)



Baukasten-Kaffeemaschinen mit verschiedenen Möglichkeiten. Die Teile können einzeln oder auch zusammengebaut aufgestellt werden (Firma OLYMPIA-EXPRESS).

ternen Wirtschaftsbetriebes und praktisch alle bekannten Firmen der Einrichtungs-Industrie.

- Gastro-Norm in Kochesseln, Bratpfannen, Backöfen, Umluftöfen, Wärmeschränken, Druckkochern.
- Gastro-Norm in Steamtables, Bain-Maries, Ausgabebewegen, Transportbehältern
- Gastro-Norm in Kühl- und Tiefkühltschränken, befahrbaren Kühlschränken, Kühlkörpern, Sandwichtischen, Kaltausgaben.
- Gastro-Norm in Arbeitstischen, Schubladen, Auszügen, Blechführungsanteilen

- Gastro-Norm in Normblechwagen aller Grössen, Materialien, Ausführungen.

- Gastro-Norm bei Schalen, Blechen und Tablett aus Chromnickelstahl, Plastikmaterial, Holz.
- Gastro-Norm auch bei Details, so bei den Neukonstruktionen der Firma MERZ-MEYER, St Margrethen, für Schubladen-Rollzüge, die aufgrund der neuen Flaschen-Normierung geeignete Auszüge entwickelt hat, um die normgerechte Unterbringung von jeweils 2 oder 3 Schubladen in einem Gastro-Norm-Buffer zu ermöglichen.

● Rationelle Organisations-Systeme und-Hilfsmittel waren ebenfalls eine ganze Reihe zu sehen. Hier nur einige Beispiele:

- Die Firma FRANKE, Aarburg, zeigte unter Einbezug möglicher Apparate und Maschinen eine komplette Küchenanlage inkl. Restaurant und Selfservicebuffet.
- Die Firma THERMA, Schlieren, stellte ebenfalls eine ganze Küche in den Mittelpunkt ihres Ausstellungsstandes.

- Die Firma HOBART-BORNSTEIN, Zürich, führte eine fahrbare Maschinenkorb-Rücklauf-Rollenbahn vor, die vielseitig einsetzbar Wege einsparen kann.

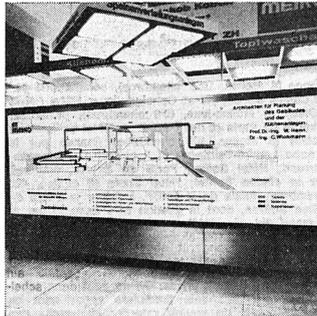
- Die Firma HILDEBRAND, Aadorf, stellte neu ein Menüwahlgerät vor, das durch seine Einfachheit und den geringen Platzbedarf auffiel.
- Die Firma FRIGOREX, Luzern, präsentierte fahrbare Kühl- und Tiefkühlgondeln als Servierbojen, und machte bildlich auf die Möglichkeiten der an Ort montierbaren Kühlzellen aufmerksam.



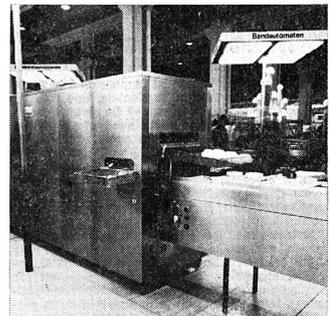
Kaffe-Dosiergerät, bei dem der fertige Kaffee aus darunter lagernden Containern entnommen wird (Firma HGZ, Zürich).



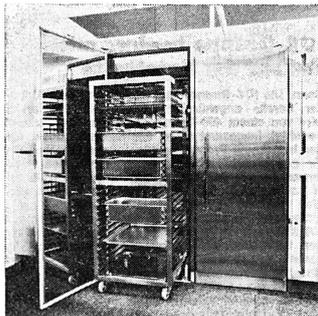
AQUALYT - Waschmittel von HILDEBRAND. NEU: Flüssige Waschmittel mit vollautomatischen Dosiergeräten. Für jeden Verwendungszweck. Für jede Wasserhärte. Für jeden Maschinentyp. Für jede Geschirrtart.



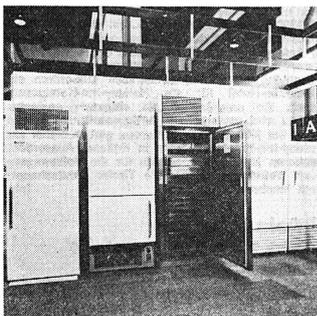
Geschirr-Sortierautomat. Tablett laufen auf Förderbändern in die Maschine ein, Bestecke und Schalen werden abgeräumt und geordnet in die angehängten Körbe eingefüllt, die in die entsprechenden Geschirrwassermaschinen gebracht oder auch automatisch eingeführt werden können. Die Tablett werden



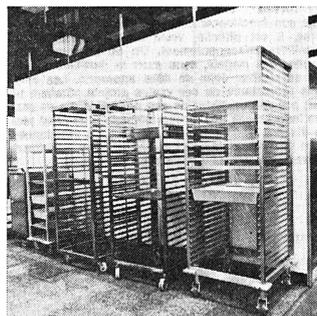
in die richtige Waschlage gebracht, durch eine eigene Waschmaschine gelenkt und erst am Ende des Durchganges gestapelt. Ein Automat zur Personalverminderung für Grossbetriebe (Firma MEIKO, Offenburg, KOBELT, Männedorf).



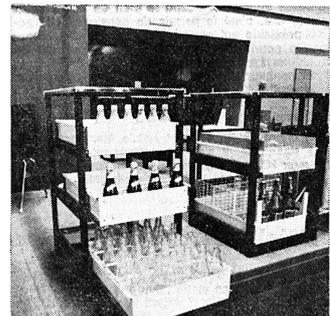
Befahrbarer Kühlschrank, in den ganze Normblechwagen nach Gastro-Norm eingebracht werden (Firma THERMA, Zürich).



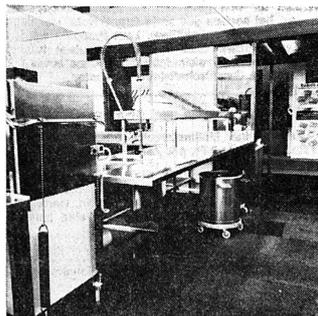
Gastro-Norm-Kühlschränke in der thematischen Schau «Gastro-Norm». (Firmen FRIGOREX, Luzern, FRANKE, Aarburg, BOSCH, Zürich.)



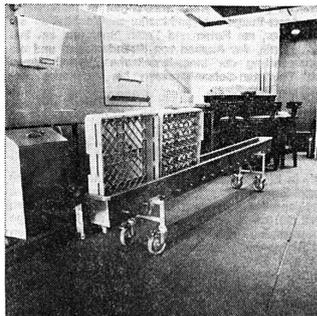
Gastro-Norm-Transportwagen verschiedener Grösse, verschiedenen Materials, verschiedener Konstruktion (Firmen ELLEMA, Dietikon, FRANKE, Aarburg, THERMA, Schlieren).



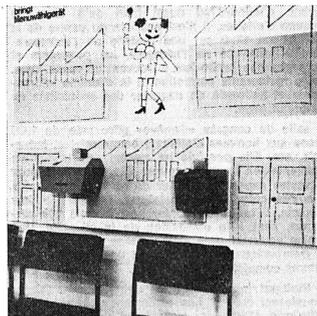
Schubladen-Rollauszüge, die eine speziell niedrige Konstruktion aufweisen um 3 Schubladen mit stehenden Flaschen der neuen Normhöhe in Gastro-Norm-Tischeinheiten unterbringen zu können (Firma MERZ-MEYER, St. Margrethen).



Anlageform eines Geschirrwashzentrums, vom Kellnergang aus gesehen. Vorne die Gläserwaschanlage, in der zweiten Reihe die Geschirrwashmaschine (nicht sichtbar), dazwischen der Schmutzgeschirr-Sortiertisch (Firma FRANKE, Aarburg).



Fahrbare Rücklaufrollenbahn für Geschirrkörbe. Durch die Beweglichkeit wird Raum gespart und nur bei Bedarf der entsprechende Platz beansprucht (Firma HOBART-BORNSTEIN, Zürich).



Menüwahlgerät in kompakter Ausführung zur Vorbestellung bei verschiedenen Auswahlmöglichkeiten, um der Küche die Disposition zu erleichtern (Firma HILDEBRAND, Aadorf und Firma XAMAX, Zürich).



Servierbojen für Hors d'oeuvres als Kühlgondel, auch als Tiefkühlgondel erhältlich. Die Bilder dahinter zeigen die Montage einer Kühlzelle in Elementbauweise (Firma FRIGOREX, Luzern).

Ausland Dans le monde



Le budget touristique de la France défendu par un hôtelier!

Le budget touristique de la France a été, pour la première fois depuis la guerre, défendu par un hôtelier. C'est en effet M. Marcel Anthozioz, Député-Maire de Divonne-les-Bains et propriétaire de deux établissements hôteliers du Département de l'Ain, qui, en prenant la parole devant l'Assemblée Nationale, a pu souligner que malgré les principes d'économie austère qui dominent le budget pour 1970 le tourisme recevra un peu plus en 1970 qu'en 1969. Les moyens mis en œuvre dans ce secteur pour assurer le développement et l'expansion ne se limitent cependant pas au budget du Secrétariat au Tourisme.

Estimant les autres formes de crédit ou d'aides consenties, le nouveau ministre du Tourisme en chiffre le montant à 500 millions 500 000 francs qui s'ajoutent au budget et à l'effort consenti par les collectivités locales: «Au total, c'est un investissement de 800 millions de francs qui sera effectué l'an prochain en faveur du tourisme français», affirme-t-il. «A en croire notre confrère «Le Monde» — et nous ne saurions que nous rallier à cette opinion — M. Anthozioz connaît l'importance des charges qui pèsent sur les hôteliers français par rapport à leurs concurrents étrangers. Il précise ensuite que d'ici à 1973 Paris bénéficiera de près de six mille chambres nouvelles réparties dans les hôtels de trois ou quatre étages, cinq cents chambres devant être réalisées et huit cents mises en chantier d'ici à la fin de l'année. Il ajoute que les objectifs du Ve Plan seront vraisemblablement dépassés quant à la réalisation des chambres neuves, avant de rappeler que de 1961 à

1969 54 125 chambres ont été créées, dont 20 000 dans des hôtels neufs. M. Anthozioz explique encore que, sur 13 000 hôtels classés de tourisme, plus de 10 000 sont de catégorie artisanale, les règles prévues à ce sujet devant d'ailleurs être revues. Que le Secrétaire d'Etat au Tourisme d'un «Wellfare State» qui se veut moderne, consacre un chapitre spécial au tourisme dit social ne nous étonnera point. Ce qui est par contre étonnant et réjouissant, c'est que M. Anthozioz a été tout autre que «confor-

Hawaii: Ferien-, Handels- und Forschungszentrum des Pazifiks

Hawaii, das 1959 der 50. Staat der Vereinigten Staaten wurde, verzeichnete einen raschen wirtschaftlichen Wandel in den vergangenen zehn Jahren. Die Wirtschaft, die in der Vergangenheit fast ausschließlich auf Zuckerrohr und Ananas basierte, hat eine größere Vielfalt erreicht und eine extrem wichtige Entwicklung im Tourismus fand statt. Der Tourismus ist heute die zweitwichtigste Industrie in Hawaii. Den ersten Platz nehmen die riesigen Einnahmen aus den US-Verleidlungsangeboten für diesen wichtigen Militärlagerort ein. Das Wachstum der Touristenindustrie in Hawaii führte im Jahre 1967 zu einem Rekord von 1,6 Milliarden Franken Einnahmen und die Zahl der Besucher erreichte zum

ersten Mal die Millionengrenze — ausgehend von 168 800 im Jahre 1957. Dieses Aufschwungverhältnis dem Handel Hawaii im vergangenen Jahr zu einem Einzelhandelsumsatz von mehr als 4,8 Milliarden Franken. Selbstverständlich ist das Wachstum des Tourismus auch ein Impuls für das Baugewerbe, den Außenhandel, das Finanzwesen und für die Beschäftigungspolitik des 50. US-Bundesstaates. Der Flughafen wird beträchtlich ausgebaut, damit es rechtzeitig gelingt, den zu erwartenden Massenansturm auf dem Passagiersektor zu bewältigen. Vorangetrieben durch den Einsatz der Jumbo Jets erwartet man für die Touristenindustrie in Hawaii in den nächsten zwei Jahren 1,5 Millionen Besucher. Laut Voraussagen wird Hawaii weiter 25 000 Unterkünfte benötigen, um diesen Besucherstrom unterzubringen. Die eine größere Vielfalt anstrebende Wirtschaft konnte in der Fertigungsindustrie, ausgenommen die Ananas- und Zuckerverarbeitung, einen sehr grossen Umsatzzuwachs verzeichnen. Hawaii-Planer bauen jedoch auf eine noch grössere Zukunft des Staates innerhalb des ganzen Pazifischen Raumes. Sie betrachten Hawaii als den Mittelpunkt des Pazifiks. Die Märkte Asiens, Australiens, Neuseelands sowie Nord-, Mittel- und Südamerikas können von hier aus bedient werden. Hawaii soll das Finanz- und Handelszentrum des Pazifiks werden. Mit seiner ethnisch gemischten Bevölkerung dient Hawaii in steigendem Masse als Testmarkt für asiatische Güter, die für den amerikanischen Markt, und für amerikanische Güter, die für den Verbrauch in Pazifischen Raum und in Asien bestimmt sind. Die Inseln liegen ebenfalls sehr günstig für Versammlungen von internationalen Geschäftsführern- und Handelsorganisationen.

Ausserdem will Hawaii seine Position als kultureller und technischer Austauschpunkt erweitern. Aus diesem Grund werden in Hawaii im nächsten Jahre ein Konsulat von Hawaii gegründet. Eine neuere industrielle und wirtschaftliche Studie über Hawaii's Zukunft hat Forschung und Entwicklung als das grösste Potential des Staates bezeichnet. F.A.G.

Difficile expansion de l'hôtellerie parisienne

Les planificateurs qui préconisent l'expansion à tout prix de l'hôtellerie parisienne auraient-ils, une fois de plus vu, «trop loin et trop grand»? On serait autorisé à le croire, en lisant l'article que notre confrère «Figaro» vient de publier dans son numéro du 28 octobre:

«Le 28 mai dernier M. Ravanel, commissaire au tourisme, a présenté, avec maquette à l'appui, neuf projets devant ajouter d'ici à 1973 6000 lits d'un standing international au parc hôtelier parisien. Renfort tout juste suffisant pour permettre à la capitale de tenir son rang touristique et de rivaliser avec les grandes métropoles européennes (nous pensons particulièrement à Londres). Plus récemment, M. Anthozioz, secrétaire d'Etat au tourisme, a fait sur l'avenir de ce programme des déclarations fort optimistes notamment devant la commission de la production et des échanges de l'Assemblée nationale. En y regardant de près, il semble pourtant que les projets sont beaucoup moins avancés que ne le laissent entendre les pouvoirs publics. Il est évident que les différentes mesures d'encadrement de crédit prises par le ministère des Finances ainsi que le relèvement du taux de l'escompte ont aggravé les soucis de financement des promoteurs ou des groupes financiers. Mais ceci n'explique pas tout. Toujours est-il que 7 projets sur 9 connaissent de sérieuses difficultés: quand le plan de financement semble fixé, c'est le permis de construire ou l'accord préalable qui se fait attendre; quand la construction pourrait démarrer rapidement, ce sont les conditions d'exploitation qui ne sont pas arrêtées; et si par bonheur tous ces problèmes sont réglés, c'est le terrain qui n'est pas disponible.»

Quels sont ces projets?

A en croire l'auteur de cet article (paru cependant sans signature), il s'agit notamment des projets suivants: Hôtel Fontainebleau (3 étages, 800 chambres) à financer par le Groupe Rothschild; Hôtel Air

France (4 étages, 1027 chambres), commandité par 10 Caisses de Dépôts et Consignations; Hôtel Palais d'Orsay (4 étages-luxe, 870 chambres), promoteur Banque de Paris et des Pays-Bas; Hôtel de la Porte Maillot (3 étages, 100 chambres) financé par le Groupe Louvre-Taittinger et l'entreprise Campenon-Bernard; Hôtel Sofitel, Porte de Sevres, construit par la chaîne Sofitel; Hôtel Scia (3 étages, 420 chambres), filiale de la SNCF, à ériger non loin du Hilton Sufferen, dont la gestion sera assurée par la Prexotel qui gère déjà 4 hôtels; Hôtel Vandamme-Nord (3 étages, 100 chambres), à exploiter par le groupe Sheraton.

Le financement de ces projets se fait en grande partie par des capitaux privés. On ne peut donc accuser les établissements financiers appartenant au secteur public de vouloir retarder la marche des affaires hôtelières. Dans deux cas, ce ne seraient d'ailleurs nullement des raisons financières, mais des obstacles juridiques ou administratifs qui empêchent la mise en chantier de ces grands projets.

La planification est difficile

Mais l'on ne saurait contester que dans un climat d'incertitude monétaire, où le marché des capitaux est déformé, non seulement en ce qui concerne le niveau des intérêts, mais également dans son fonctionnement normal à travers les relations de crédit, il est difficile, voire même impossible, de «planifier» raisonnablement. On ne peut que faire miroiter des projets, sans avoir la certitude de les voir se réaliser dans un délai approprié. Les différents promoteurs de ces vastes projets hôteliers ne sont pas responsables de ces difficultés. Ils ne sont que les victimes des erreurs commises pendant plus de dix ans par un régime qui ne peut fonctionner, étant donné qu'il se compose d'un mélange de dirigisme et de pseudo-libéralisme.

Walter Bing

L'Hôtel Stuttgart International ouvre ses portes

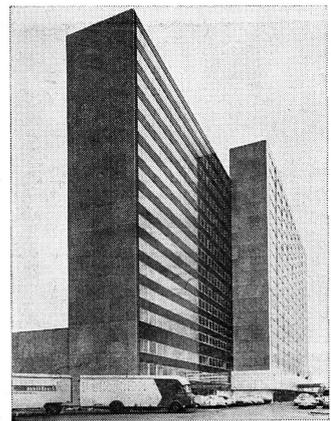
A 8 km du centre de Stuttgart, à proximité de l'aéroport d'Echterdingen et de l'autoroute Münch-Karlsruhe, se trouve l'Hôtel Stuttgart International, le plus grand et le plus moderne de la capitale souabe. 18 étages, 200 chambres avec 350 lits, 150 appartements à vendre ou à louer, telle est la capacité de cette imposante construction dont le coût s'est élevé à quelque 32 millions de marks. Il est superflu d'énumérer tous les avantages qu'of-

fre ce nouvel hôtel pourvu des installations les plus modernes et les plus perfectionnées. Toutes les chambres sont aménagées avec goût et confort (salle de bain ou douche); le téléphone, la radio et, sur demande la télévision, sont installés dans toutes les chambres et le client peut téléphoner directement de sa chambre sans passer par le standard téléphonique... puisque l'hôtel dispose de 350 lignes téléphoniques.

Grâce à sa situation géographique favorable et à son aménagement pratique, le Stuttgart International répondra sans doute au goût et aux exigences du touriste d'aujourd'hui aussi bien qu'à ceux de l'homme d'affaires. Il n'est pas loin du centre de la ville, et est situé sur une bretelle de l'autoroute. Etant à proximité de l'aéroport, les passagers et équipages des jumbo-jets y trouvent un relais idéal. Divers restaurants permettent à la clientèle internationale et nationale de déguster des spécialités de nombreux pays.

La salle de congrès «Genève» offre près de 1000 places aux hommes d'affaires, industriels, etc. Elle possède un système de traduction simultanée en quatre langues. Elle est idéale pour de vastes expositions, dîner de gala, buffets froids et autres grandes manifestations. Pour les petites réunions, 5 salles de conférence, jusqu'à 200 personnes, sont à la disposition de la clientèle. Une piscine couverte avec sauna, salles de massage et de gymnastique, des garages et un parking de 800 voitures complètent l'équipement.

Le Stuttgart International est dirigé par M. Günter Theissen, qui est non seulement un pionnier de l'hôtellerie allemande, mais aussi une figure marquante de l'hôtellerie internationale. L'établissement est la propriété de la «Lega», Hotel- und Gaststättenbetriebsgesellschaft GmbH. Son inauguration a eu lieu le 19 septembre et fut un brillant succès. Depuis lors, il est presque toujours complet et tout fonctionne à merveille. Michel A. Barouky



hâfen der Kieler Förde ausgebaut. Während der olympischen Wettbewerbe sollen mehr als 1000 Boote von skandinavischen Besuchern dort Platz finden.

Hilton übernimmt zwei Safari-Bungalows

Nach einem Vertrag, der zwischen der African Ponderosa Ltd. und Hilton International Co. geschlossen wurde, wird die A.P. Ltd. zwei neue Safari-Bungalows in Kenya bauen, deren Bewirtschaftung Hilton International übernimmt.

Bekanntlich sind die grössten Sehenswürdigkeiten Kenyas die Naturschutzgebiete für wilde Tiere. Beide Safari-Bungalows, mit deren Fertigstellung bis Dezember 1970 gerechnet wird, werden zwischen Amboseli und Tsavo, zwei der grössten Naturschutzgebiete dieser Art in der Welt, errichtet. Sie werden 200 Meilen südöstlich von Nairobi liegen und besonders gute Tier-Beobachtungsmöglichkeiten bieten.

Die neuen Bungalows sollen den Safari-Besuchern Sicherheit und Komfort bringen. Jeder Bungalow wird auf 60 Zimmer beschränkt, um das Leben und Treiben der Tiere nicht zu stören. Der erste Safari-Bungalow wird auf einem Hügel gebaut mit Blick auf den Kilimandscharo und die Taïta-Berge. Es sind zwei Gästezimmer-Etagen, ein Restaurant, eine Bar und ein Swimming-pool vorgesehen und alle Einrichtungen sind geschützt angelegt. Es gibt sogar ein Freigehege für afrikanische Vögel. Der zweite Bungalow wird über eine gewaltige Salzländunge gebaut, die die einheimischen Tiere seit Jahrzehnten bevölkern. Der Bau wird so hoch auf stabilen Zementpfählen errichtet, dass die Tiere frei darunter passieren können, so dass man nicht sieht und die Gäste andererseits die Gegenwart haben, von der Terrasse und dem Restaurant aus ihr Treiben zu beobachten. Auch dieser Bungalow erhält ein Schwimmbad.

Poolabkommen zwischen SAS und Aeroflot

Die staatlich sowjetische Fluggesellschaft Aeroflot und die skandinavische Luftverkehrs-gesellschaft SAS trafen ein den Verkehr zwischen Skandinavien und Südostasien via Russland betreffendes Poolabkommen. Ab 1. April 1970 wird die Aeroflot die Linie Skandinavien-Südostasien via Moskau zweimal wöchentlich befliegen, während die SAS viermal in der Woche via Tasjkent fliegen wird. In Südostasien fliegt die Aeroflot New Delhi und Singapur an, während die SAS Bangkok, Kuala Lumpur, Djakarta, Singapur und Manila bedient. In Europa wird der Kopenhagener Grossflugplatz Kastrup zum Ausgangspunkt der Linien der beiden Fluggesellschaften nach Südostasien.

Die Aeroflot wird ihre Linie mit dem viermotorigen Düsenflugzeug Iljušin 62 befliegen; die SAS mit einer DC 8 Super 62. Nach den Bestimmungen des Poolabkommens werden die Partner ihren Fluggästen die Möglichkeit zu einem Aufenthalt in der Sowjetunion bieten und eine erweiterte Zusammenarbeit einleiten. G.H.M.

Skandinavisches Urlaubsdorf in Israel

Ein grosses skandinavisches Urlaubsdorf soll Anfang der siebziger Jahre am Mikmore-Strand, 40 km nördlich von Tel Aviv, in Israel, erstellt werden. Initiativ ist Norwegen. Die Kosten werden mit zirka 25 Millionen Dollar angegeben. Israel steuert die Hälfte dieses Kapitals bei, während der Rest zwischen Norwegen mit 50 Prozent und Dänemark mit je 25 Prozent geteilt wird. Hinter dem Projekt steht das norwegische Unternehmen «Feriehus». In der ersten Runde sollen am Mikmore-Strand fünfzig Ferienhäuser in einem sehr hohen Standard mit Betten für 300 bis 400 Personen aufgeführt werden. Später werden weitere hundert Ferienhäuser hinzukommen. Das Feriendorf wird das ganze Jahr hindurch geöffnet sein. G.H.M.

IOS-Gruppe beginnt mit Aufbau der Hotelkette

Bonn. Die IOS-Gruppe beginnt jetzt mit dem Aufbau der bereits angekündigten Hotelkette. Als erstes wird von einem 400-Zimmer-Luxushotel auf Jamaika berichtet. Insgesamt sollen 200 Millionen Dollar von der Investment Properties International (Inpro), der für den Immobilienbereich neu gegründeten Tochtergesellschaft der IOS, in den kommenden Jahren in Hotels und Fremdenverkehrseinrichtungen in aller Welt investiert werden.

Aktien der Inpro mit einem Emissionsvolumen von 100 Millionen Dollar wurden in diesem Jahre auf dem internationalen Kapitalmarkt angeboten und innerhalb von drei Wochen voll placiert. Diese Aktien sind inzwischen an den Börsen von Amsterdam und Luxemburg zum offiziellen Handel zugelassen. In der Bundesrepublik werden die Inpro-Aktien zurzeit noch im Freiverkehr gehandelt. E. S.

Erstes Grand-Hotel für Hunde

(It) Der Ausdruck «Hundeleben» dürfte endgültig seinen bisherigen Sinn verloren haben — zumindest in Amerika. Dort, wo alljährlich rund 18 Milliarden Franken für den geliebten Vierbeiner ausgegeben werden, hat soeben das erste Grand-Hotel «for dogs only» seine Pforten geöffnet. Laut Prospekt werden dem vierbeinigen Gast hier eine exquisite Küche, ruhige Lage und kreislaugünstiges Klima sowie ein «anregendes Gesellschaftsleben» geboten.

Redaktion, Inserate und Abonnemente

Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 53 Rp., Reklamen 2 Fr. pro Zeile.

Abonnemente: Schweiz: jährlich 36 Fr., halbjährlich 23 Fr., vierteljährlich 13 Fr., Ausland: bei direktem Bezug jährlich 48 Fr., halbjährlich 28 Fr., vierteljährlich 17 Fr., Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen.

Druck: Fritz Pochon-Jent AG, Bern.

Redaktion und Administration: Monbijoustrasse 31, 3001 Bern.

Verkehrskonto 30-1674, Telefon (031) 25 72 22.

Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. P. Kühler

Deutsche Redaktion: Dr. P. Kühler

Französische Redaktion: J. Seydoux

Technische Leitung und Inseratenteil: P. Steiner

Hotels in Israel: 30 im Bau — 70 geplant

In Israel sind zur Zeit 30 Hotels in allen Teilen des Landes-Gürtel insgesamt 2750 Zimmern im Bau. Wie der 70 mit rund 9000 Zimmern befinden sich in den verschiedenen Planungsstadien. Sie sollen im Laufe der nächsten zwei Jahre fertiggestellt werden. Die meisten der Neubauten sind Häuser der gehobenen Mittelklasse, wie sie vor allem mit dem Einsetzen des Jumbo-Zeitalters im Tourismus benötigt werden. Rund 100 Bank-, Kreditfachleute und Vertreter internationaler Hotelketten treffen sich Anfang 1970 in Jerusalem, um über Millionen-Investitionen in die touristischen Einrichtungen Israels zu beraten. Dazu gehören ganze Touristeninsidlungen in modernsten Hochhaus-Bungalow-Kombinationen, Yachthäfen am Mittelmeer, am Roten und Toten Meer und am See Genezareth, der Ausbau von Strandanlagen und die Verbesserung der inner-Israelschen Verkehrswege von Touristen-Schnellstrassen bis zu neuen Anschluss-Flugplätzen. E. S.

Kiel baut für die Olympischen Spiele 1972

df- In Kiel-Schilksee wurde der Grundstein für das Segel-Zentrum gelegt, das als Begegnungsstätte der Segelsportler bei den Olympischen Sommerspielen 1972 (26. 8. - 10. 9.) dienen wird. Das 300 Meter lange Hauptgebäude des Segel-Zentrums mit Unterkünften für Aktive und Betreuer, Aufenthalts- und Speisesälen und Einrichtungen für Presse, Rundfunk und Fernsehen wird parallel zum Ufer stehen. Durch die Gestaltung der Fassade soll der Eindruck der «Lutigkeit» entstehen, der zur See passt. Die Besucher-Promenade wird auf einer Seite von einem Meerwasser-Schwimmbad — nach den Olympischen Spielen für Besucher des Ostseebades bestimmt — Gymnastrikmären und Saunabädern begrenzt. Nach Norden schliesst ein Hotelblock den Bau ab. Im Zuge der Errichtung der Olympia-Bauten werden die Hafenanlagen in Schilksee und in anderen Segelboot-

Schweiz Suisse



Coups de ciseaux

«Suisse-Sion» attend les Jeux

La désignation de Sion-Valais comme candidat de la Suisse à l'organisation des Jeux olympiques d'hiver de 1976 a suscité des échos très favorables dans la presse romande comme dans la presse suisse alémanique. Désormais, nous parlerons de la candidature officielle de «Suisse-Sion»; voici ce qu'en dit le NOUVELLISTE:

«Si nous voulons obtenir cette sorte de victoire que constituera ce choix définitif comme pays organisateur des Jeux olympiques d'hiver de 1976, il faut d'abord croire très, très fort en cette victoire et agir en conséquence. C'est ce que nous avons exécuté (dirigé par l'homme qui s'est fallit, M. Philippe Henchoz) à parfaitement compris. Il continue à fonder sans perdre une minute. Il reste énormément de choses importantes à faire pour mettre le plus de chances possibles de notre côté, avant Amsterdam. Plusieurs équipes, travaillant parallèlement devront chacune résoudre des problèmes différents de préparation. Dès la décision de samedi, le régionalisme s'est estompé. Nous serions incapables de faire face aux charges énormes qui nous incomberont, en cas de choix favorable, si nous n'avons pas l'appui moral et matériel du gouvernement et de l'Etat confédéral. Le département de M. Roger Bonvin a déjà fait savoir comment exécuter tous les frais inhérents aux installations téléphoniques, télégraphiques, de radio et de télévision seraient pris en charge par la Confédération, qui se réservera, bien sûr, les recettes de ce secteur. C'est magnifique! Il va s'agir là d'un investissement à très court terme pour des installations provisoires de l'ordre de 100 millions de francs.»

Un bond de 20 ans pour le Valais

C'est ainsi que s'exprimait une personnalité après la victoire de la candidature valaisanne; nous reproduisons un commentaire paru dans le quotidien genevois LA SUISSE:

«Empressons-nous d'ajouter que la plupart des Valaisiens gardent la tête froide et savent fort bien que cette victoire sur le plan suisse est loin d'être la victoire finale. Il va falloir défendre cette candidature le printemps prochain à Amsterdam et là, ce sera sans doute une autre paire de manches. Notons enfin que certains émettent les premières craintes sur la répercussion que la victoire en l'immediat déjà, la décision qui vient d'être prise à Berne. On craint que la fièvre monte sur le plan économique, notamment dans le domaine de la construction et dans la vente des terrains dans les régions touristiques. D'autres enfin, se souvenant de la cuisante expérience de Grenoble, espèrent fermement que le Valais ne se laissera pas emporter par la folie des grands et saura conserver avant et pendant les Jeux la simplicité légendaire.»

Le bilan d'une saison d'été

LA TRIBUNE DE LAUSANNE-LE MATIN se livre à une rapide analyse de l'été touristique en Suisse romande, évoquant notamment les difficultés dues aux événements internationaux; le quotidien lausannois poursuit en ces termes:

«Dans l'ensemble, cependant, la saison a été satisfaisante, les Allemands restant fidèles à la Suisse et les Italiens commençant à venir plus nombreux. Une préoccupation devient commune à toutes les régions: les coutumes touristiques changent, la plupart des petits hôtels ne correspondent plus aux besoins modernes, le tourisme dit de masse — qui touche les classes moyennes, choisissant les vacances à forfait — demande des établissements spacieux et des prix abordables, la clientèle des chalets se fait de plus en plus nombreuse et les villages de vacances semblent appelés à mal vieillir. Les hôteliers doivent donc, souvent, changer leur fusil d'épaule, ce qui, dans le cas présent, ne se fait pas en un jour.»

La grande kermesse du ski

Sous ce titre évocateur, l'hebdomadaire L'EXPRESS décrit les programmes que les grandes stations d'hiver françaises proposent à la nouvelle clientèle de la saison blanche; nous en publions quelques extraits:

«Le skieur doit avoir toutes les surprises, sans aucune de celles des prix. La formule, lancée par le skieur de Chamoni, annonce l'évolution des stations de sports d'hiver alpines dans une direction que la saison 1969-1970 va consacrer: le forfait. Pour un prix unitaire, à la semaine, le skieur exige, désormais, non seulement des pistes vierges, mais aussi des loisirs nouveaux. Pour les stations, cette évolution signifie que les clients veulent couronner la course aux surprises qui s'amorce dans deux directions: culturelle et sportive. (...) Désormais, la tendance est en effet au «ski continu». Le skieur 1970 ne se contente plus d'une petite descente précédée d'une petite grimpe et suivie d'un petit après-ski. Il réclame les vastes espaces, les sommets inviolés et les chevauchés de vallées en vallées. Voilà qui élimine pension complète et déjeuners gastronomiques, tares de l'hôtellerie française en période de vacances.»

Le «management» concerne aussi les petits hôtels

La revue française PRESTIGE DE L'HOTELLERIE publie la synthèse d'un colloque consacré à l'hôtellerie et au «management» de ses hommes; en voici de brefs extraits:

«Comment des hommes peuvent-ils s'épanouir au sein d'une entreprise s'ils ne connaissent pas l'étendue et les limites de leurs responsabilités, si leur fonction n'est pas clairement définie, si ils ne savent pas de quelle autorité hiérarchique ils dépendent? Si l'entreprise n'a pas su organiser son réseau de communications internes, elle ne pourra pas fonctionner ou elle fonctionnera mal en gaspillant de l'énergie humaine. Ce problème n'est sans doute pas encore le premier souci des dirigeants hôteliers, aussi ou cadres, parce qu'il est considéré comme fonction du ressort de quelques intellectuels. Pourtant! Toute question de rapports humains dans l'entreprise, toute question d'efficacité dans la gestion de l'entreprise est vaine s'il n'y a pas, au sein de cette entreprise, une structure élaborée. (...) Il n'y a pas d'organigramme-type, chaque établissement doit établir son propre organigramme suivant ses fonctions propres et sa propre situation. C'est ainsi que, dans les plus petits établissements, il y a toujours un certain nombre de fonctions, y compris les public relations, les ventes, les achats, les travaux, etc. Il n'y a pas alors un homme à chaque poste, mais chaque fonction doit cependant être couverte par une «fraction» d'homme.»

Kurortsplanung in Adelboden

Aus einer Studie des Schweiz. Fremdenverkehrsverbandes

Kurortsplanung in Adelboden

In einer industriearmen und marktfähigen Gegend dürfte auch in Zukunft der wirtschaftliche Fortschritt in erster Linie in der ureigenen Produktionsmöglichkeit — dem Fremdenverkehr — zu suchen sein. Die zu erwartende Expansion könnte früher oder später eine ernsthafte Wachstumskrise zur Folge haben. Deshalb ist eine Prognostizierung der wirtschaftlichen Entwicklung eine Notwendigkeit und die sorgfältige Prüfung der sich aufdrängenden Massnahmen für den bekannten Kurort im Engstligental vordringlich.

Zonenplan und Bauordnung

Man müsste nachgerade einen verborgenen Verstand haben, um nicht zur Erkenntnis zu gelangen, dass Bauordnung und Zonenplan die Grundlage jeder touristischen Ortsplanung darstellen. In erster Linie ist das für den Skisport unerlässliche Terrain vor Ueberbauung zu schützen. Ohne zu übertreiben darf mit Nachdruck darauf hingewiesen werden, dass ein Wintersportplatz ohne geeignete Skischulgelände und zweckmässige Zufahrten vom Skigebiet zu den Talstationen der Bahnen und Lifte auf die Dauer nicht existieren kann.

In baulicher Hinsicht dürfte sich die Einteilung der Gemeinde in 3 Zonen aufdrängen:

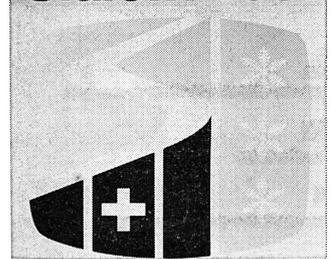
- Zone 1: Dörfer und angrenzende Gebiete mit einer dichten Bebauungsmöglichkeit.
- Zone 2: Weiträumiger Wohnort mit Bauvorschriften und Baulinienplänen, die dem Landschaftsschutz und der Sicherung der Skisport- und teilweise auch Übungsplätze Rechnung tragen.
- Zone 3: Weid-, Maad und Alpegebiet, wofür seit 1964 bereits Sonderbauvorschriften bestehen, die wir auszugswegsweise wiedergeben:

Eine Bau- oder Baurechtsparzelle darf höchstens mit einem Grundriss von 15 Prozent ihrer Gesamtfläche überbaut werden. In Fällen, wo sich die Einzäunung während des Weidgangs aufdrängt, ist der Zaun jenseits der Einzäunung von Parzelleinzeilern zu zerlegen, wenn das Grundstück im Zuge eines Schiltweges, einer Skistode oder eines Übungsfeldes liegt. In solchen Fällen dürfen weder Stütz- oder Umgebungsmauern, noch andere Anlagen, worunter auch Befestigung mit Sträuchern oder Bäumen einbezogen sind, erstellt werden und auch die Vornahme von Erdbewegungen, die das Gelände in seiner natürlichen Lage beeinträchtigen, ist nicht zulässig.

Neu: Slalom-Test

Schweizer Skischule
Ecole Suisse de Ski
Scuola Svizzera di Sci
Swiss Ski School

Slalom-Test



Über 30 000 Gäste aus dem In- und Ausland unterstützen im vergangenen Winter die Schweizerische Skinationalmannschaft mit einem beachtlichen Zustupf von 30 855 Fr., indem sie in einer der Skischulen entweder das bronzenne, silberne oder goldene Ski-Test-Abzeichen erwarben. Diesen Betrag konnte der Interverband für Skilauf aus den Einnahmen des «Schweizer Skitests» der Gönnerorganisation unserer Skiverbände überweisen. Der «Schweizer Skitests» ist Auszeichnung für eine bestandene sportliche Prüfung und Ausweis für das skitechnische Können seines Trägers. Er erleichtert beispielsweise dem Skischüler die Einteilung der Schüler in die entsprechenden Klassen und gibt Aufschluss, ob ein Gast die für eine Tour notwendigen Voraussetzungen mitbringt. Der «Schweizer Test» kann bei allen Schweizer Skischulen abgelegt werden.

Der Schweizer Slalom-Test ist eine Neuschöpfung. Er erlaubt den jungen und anderen Gästen unserer Wintersportplätze, sich in Relation zu den besten Rennfahrern zu testen. Die Vorfahrer sind entweder Mitglieder der Nationalmannschaft oder Elitefahrer des Schweizerischen Skiverbandes. Die Skilerner, die ebenfalls als Vorfahrer zugelassen sind, gehören zum halben Hundert bester Profis des Landes. Sie wurden an den Schweizer Meisterschaften selektiert und sind den Spitzenfahrern nur wenig unterlegen. Der Slalom-Test ist ein Ausweis über ein grosses technisches Leistungsvermögen des Trägers. Auskünfte über die Durchführung erteilen die Leiter der Schweizer Skischulen.

Mit zwei neuen, ansprechenden Plakaten werben Skischulverband und Interverband für Skilauf für den junggelebten Skitests und den erst aus der Taufe gehobenen Slalom-Test. Eb.

Parkplätze

Nebst den privaten Abstellmöglichkeiten verfügt Adelboden im Winter über rund 2000 Parkplätze, wobei ein beträchtlicher Anteil auf gemieteten Grund entfällt. Auf die Dauer vermögen zeitlich unbestimmte Lösungen nicht zu befriedigen. Die Voraussetzungen für die Neuerstellung von Parkierungsraum ausserhalb des Dorfkerns sind vorhanden; jedoch muss das notwendige Land für einen etappenweisen Ausbau von Parkplätzen sichergestellt werden. 1500 zusätzliche permanente Abstellplätze sollten spätestens in 10 und weitere 500 in 15 Jahren zur Verfügung stehen. Um Verkehrsspitzen im Winter überbrücken zu können, wird man aber auch in Zukunft auf die Bereitstellung von privatem Wiesland angewiesen sein.

Luftverunreinigung

Die Erhaltung der Lufthygiene ist für einen Kurort von Bedeutung. Es liegt deshalb auch im Aufgabenkreis der Gemeindebehörde, der Reinhaltung der Luft die gebührende Aufmerksamkeit zu schenken. Messungen haben eindeutig ergeben, dass die Staubbelastung in Adelboden wesentlich unter den für Kur- und Badeorte zulässigen Grenzwerten liegt. Trotzdem darf nicht übersehen werden, dass vorab Heizungsabgase nachteilige Auswirkungen zeitigen.

Kanalisation und Abwasserreinigungsanlage

In Adelboden ist das ganze Kanalisationswesen auf genossenschaftlicher Grundlage organisiert. Die Projektarbeiten für die Erstellung eines Schmutzwassersammelkanals und der Abwasserreinigungsanlage sind weitgehend abgeschlossen. Im Interesse des Gewässerschutzes muss es unser Bestreben sein, diese kürzlich Aufgabe baldmöglichst zu verwirklichen. Entscheidend ins Gewicht fallen dabei die Subventionierungsmöglichkeiten von Bund und Kanton.

Sportanlagen

Es muss das Bestreben eines Kurortes sein, die Sportanlagen den heutigen Erfordernissen entsprechend auszubauen. Dank der Beteiligung der öffentlichen Hand und den erheblichen finanziellen Leistungen der Fremdenverkehrsinteressenten war es in den letzten Jahren möglich, zahlreiche Projekte zu verwirklichen: 1960: Errichtung einer Kunstseilbahn; 1965: Erweiterung der Liegefläche des Schwimmbades durch einen grösseren Landwerb; 1966: Renovation des Schwimmbades; 1968: Kauf von 4 Tennisplätzen. Eigentümerin dieser Anlagen ist die Genossenschaft und Kunstseilbahn, während der Kur- und Verkehrsverein für Amortisation und Verzinsung und allfällige Betriebsdefizite aufzukommen hat.

Im Dezember 1969 kann das Hallenbad vom Hotel Nevada, das auch andern Gästen zugänglich gemacht wird, den Betrieb aufnehmen. In der Vorbereitungsphase befindet sich das Erweiterungsprojekt der Kunstseilbahn. Vorgesehen ist die Errichtung von 2 übereinanderliegenden Eisfeldern. Die Halle kann dann auch im Sommer betrieben werden.

Kindergarten und Kinderspielfläche

Leider ist damit zu rechnen, dass die 3 noch bestehenden Kinderheime in den nächsten Jahren andern Zwecken zugeführt werden. Deshalb wird ein Kindergarten errichtet werden müssen, um so mehr, als die Gäste dies immer wieder wünschen. In diesem Zusammenhang muss auch die Bereitstellung von Kinderspielflächen geprüft werden. Die Errichtung von Kinderspielflächen muss nicht andere wichtige Faktoren der Infrastruktur beachtet werden, so z. B. die Kehrichtbeseitigung, die Wasserversorgung und das Strassennetz.

Die Rolle der Frau im Gastgewerbe

Im Gastgewerbe tritt die Frau als Unternehmerin immer mehr in Erscheinung. Macht man sich einmal die Mühe in einem bestimmten Gebiet die Adressen von 100 Wirtschaften, Pensionen, Tea-rooms und Speiserestaurants zu ermitteln, die von einer Frau geleitet werden, stellt sich heraus, dass 47 Wirtinnen ledig, 18 verwitwet, 7 geschieden und 28 mit ihrem «Unterwirt» verheiratet sind. Das heisst, die letzten 28 haben die Gastwirtschaf und Geschäftsführung fast in der Hand, sind alleinige Inhaberin. Ihr Mann übt nebenbei einen Beruf aus und will in einigen Fällen «für die Theke und den Schankbetrieb» keine Verantwortung haben.

Die ledigen Wirtinnen sind zwischen 23 und 60 Jahre alt. Sie sind schlank und rank, aber auch kräftiger und müdler. Eins haben sie gemeinsam: sie verstehen Gastfreundschaft und Gespächtschendes Wesen wohl zu dosieren. Sie lassen sich — meist in kleineren und mittleren Betrieben tätig — nicht von allzu munteren Gästen an die Wand spielen. In den von Frauen geleiteten Gastwirtschaften sprechen die befragten Gäste durchweg von einem «harmonischen und gemütlichen Klima».

Mit der Frage «Kommt die Wirtin besser an als der Wirt?» haben sich inzwischen Wirtschaftswissenschaftler befasst. Sie stellten fest, dass viele Gastwirtschaften 30 bis 50 % mehr besucht sein könnten, wenn «eine Frau geschäftsführend im Vordergrund stünde. Nicht vorwiegend auf weibliche Bedienung, sondern auf das weibliche Unterhaltungsangebot. Es muss nicht unbedingt eine Wirtin sein, aber eine Frau als Geschäftsführerin oder «Zweitwirtin» wirkt sich förderlich aus.

Die Entwicklung seit 1960 und, wie es heisst, eine gewisse psychologische Tendenz im Gaststättengewerbe lässt erwarten, dass das Zeitalter der Wirtinnen noch kommt und in weiteren zehn Jahren, etwa bis 1990, 15 bis 21% der jetzt männlich geleiteten Gastwirtschaften von einer Frau übernommen werden. (DFK)

A 69 — pour votre santé

La campagne A 69 — «Pour la santé de notre peuple» se propose de montrer au public le chemin pour une meilleure santé! Les résultats des enquêtes confirment que la plupart des maladies dites «de civilisation» comme le cancer des pommuns, l'infarctus du myocarde, les cirrhoses, etc., ne se propagent principalement pas sous l'influence du monde environnant, mais à cause des mauvaises habitudes de l'individu.

Nous bien-être ne dépend pas en premier lieu des mesures officielles prises par l'Etat, mais de nos habitudes concernant la santé. Les «péchés» les plus imprudents contre celle-ci qui découlent de nos habitudes sont les abus de tabac, d'alcool et de médicaments, les régimes alimentaires irrationnels et surabondants, ainsi que le manque d'exercices physiques. Des notions détaillées sur ces sujets seront développées pendant la campagne A 69, afin d'accroître les connaissances de l'hygiène de notre peuple et en particulier celles de la jeunesse. Il reste cependant encore un autre pas à faire: il faudra stimuler même chez ceux qui jouissent d'une bonne santé, l'intérêt pour l'hygiène et pour la prévention, car lorsqu'une maladie se manifeste, malgré la meilleure volonté, il est parfois trop tard pour l'arrêter.

Diverses organisations et institutions sociales collaboreront à cette campagne parmi lesquelles figurent: l'Institut de médecine sociale et préventive de l'Université de Zurich, la Régie fédérale des alcools, le service fédéral de l'hygiène publique, la Ligue suisse contre le cancer, le Secrétariat suisse contre l'alcoolisme, l'Ecole fédérale de gymnastique et des sports de Macolin, l'Interpharma de Bâle, etc. La présidence d'honneur de la campagne est assumée par Monsieur H.-P. Tschudi, conseiller fédéral, tandis que le professeur Dr M. Schär, de l'Université de Zurich, préside le comité de patronage. La campagne édite une série de publications et son activité est largement appuyée par des émissions à la radio et à la télévision. Diverses manifestations relatives à la campagne, aident à une meilleure compréhension de ses buts. Une exposition itinérante «Pour la santé de notre peuple» a débuté en Suisse romande le 31 octobre 1969 à Genève.

Attention à la touristite!

Au cours d'un séminaire inter-régional de l'Organisation Mondiale de la Santé, organisé à Copenhague, on a constaté, pour s'en inquiéter, que les dangers d'intoxications alimentaires s'accroissent partout, non seulement à cause des maladies transmises par les aliments mais aussi en raison des risques que comportent les méthodes modernes de manipulation et la mauvaise utilisation de produits chimiques.

L'accroissement de la population, tant humaine qu'animale, favorise les dangers du fait de nouvelles méthodes de production et de distribution de masse des produits alimentaires. Le développement du commerce et des voyages internationaux contribue à l'aggravation du danger. Les participants à ce séminaire sont arrivés à la conclusion qu'une bonne hygiène alimentaire doit comprendre un contrôle très strict de la santé de l'homme, de l'animal, ainsi que de leur milieu, afin de prévenir plutôt que de guérir.

Aucun pays, même ceux de régions industrialisées d'Europe et d'Amérique, n'est épargné, constant ces experts. Les empoisonnements alimentaires sont causés par divers micro-organismes, parmi lesquels les «salmonelles» sont les plus répandues. Ces dernières provoquent la typhoïde, la paratyphoïde et d'autres maladies gastro-intestinales. Il en résulte souvent un relâchement intestinal, que l'on peut appeler «touristite», d'autant plus redoutable que la fréquence des déplacements augmente sans cesse.

Au cours de ce colloque, on a constaté en outre que, parmi les points faibles de la surveillance sanitaire, il convient de citer la lutte contre les rongeurs et les insectes, la manipulation des aliments par du personnel qui n'est pas en bonne santé, l'utilisation de matériel ou d'instruments mal lavés, la contamination par la proximité d'égoûts à ciel ouvert, le contrôle défectueux des températures dans les réfrigérateurs et sur les tables à cuisson. L'importe donc de se montrer vigilant, en ces différents domaines, afin de combattre efficacement la «touristite», ce mal qui frappe très fréquemment, dans certains pays, les touristes et les voyageurs se déplaçant d'une région à l'autre, d'un continent à l'autre. V.

Chèques de voyage en francs suisses

Des négociations sont actuellement en cours entre l'Agence d'Express et un groupe de grandes banques suisses en vue d'introduire un chèque de voyage libellé en francs suisses et plus seulement en dollars ou en livres.

Il en résulterait une simplification des opérations financières des touristes étrangers en Suisse et des Suisses voyageant hors de leurs frontières. La mise sur le marché de ce chèque basé sur le franc suisse devrait avoir lieu le 1er janvier 1970.

Zurich dans sa poche!

Tel est le slogan sous lequel est placée la nouvelle campagne de l'Office du tourisme de Zurich pour rendre la grande cité de la Limmat plus attrayante et plus séduisante durant les mois d'hiver. Il s'agit d'une gamme de prestations offertes gracieusement aux hôtels étrangers et plus particulièrement aux visiteurs d'outre-Atlantique. Cette campagne a été organisée grâce à la collaboration des offices de tourisme de Lausanne et de Genève et de celle de Swissair. Désormais, tous les passagers arrivant à Zurich ou en repartant, au cours d'un voyage intercontinental seulement, ont droit à bénéficier des avantages de «Zurich dans sa poche». Intéressante initiative pour animer la marche de l'hôtellerie et du tourisme durant les mois trop calmes!

Hôtel de montagne à coeur ouvert

Cet hôtel, de 93 lits, se présente sous la forme séduisante d'un grand chalet de quatre étages, l'un des 17 qui forment le centre du village, lequel est conçu par l'architecte genevois Jean Hentsch. Ouvert toute l'année, il se compose de 40 chambres (auxquelles il y a lieu d'ajouter une dizaine de chambres d'employés et d'un appartement de direction avec cuisinière), d'un restaurant, d'un hall, d'un salon avec bar, d'un dancing, d'un salon de télévision et d'une salle de jeux pour enfants. Si le caractère de la station était défini par les urbanistes, l'ambiance, comme nous l'avons relevé, figure en bonne place du cahier des charges de l'hôtelier. Dès lors, il a été très largement tenu compte de cet objectif, dans la conception et la réalisation de l'établissement. Nous retrouvons sans cesse, dans l'aménagement intérieur comme dans la personnalité du directeur, dans les services fournis comme dans la recherche d'animation, une unité et une chaleur propres à créer et à mettre en valeur un esprit « montagne ».

En altitude, le confort exige la qualité

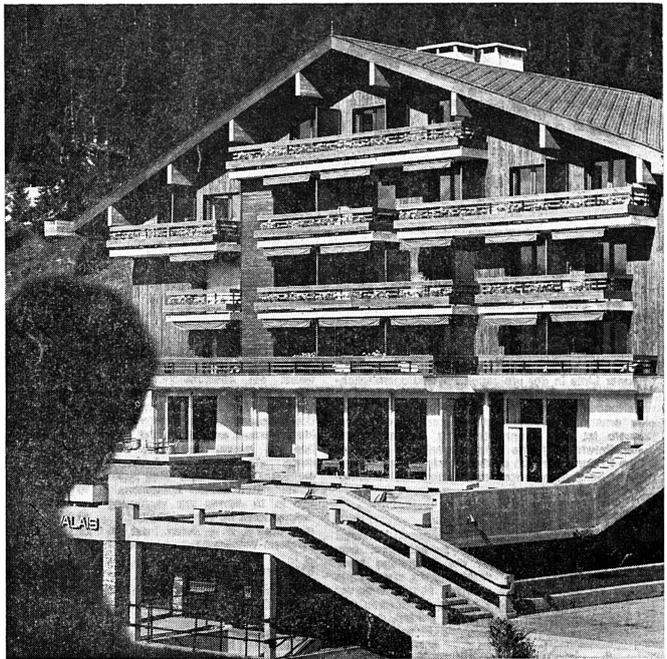
On pourrait décrire, l'un après l'autre, les trois secteurs « hébergement », « restauration » et « animation » de l'hôtel, mais la combinaison quasi magique et en tout cas sympathique des deux derniers ne le permet pas. En effet, le hall d'entrée, la réception, le bar, les salons et le restaurant-rôtisserie sont englobés dans un même local, autour d'une imposante cheminée à trois ouvertures : par un jeu d'éclairés et d'éléments de décoration, ces divers lieux d'agrément et de repos gardent une douce intimité. Ils favorisent la détente de chacun, tout en facilitant le groupement des hôtes qui, par affinité ou simplement par goût des soirées au coin du feu, recherchent le contact. Une pareille conception des locaux publics a d'ailleurs donné d'excellents résultats dans les hôtels des nouvelles stations d'hiver de Haute-Savoie. Peut-être sommes-nous en passe de créer une nouvelle façon de vivre... en vacances? C'est ce que pense à coup sûr l'architecte d'intérieur, M. Louis Martignoli.

Après avoir franchi la porte-carrousel d'entrée (un système original et pratique, mais présentant de nombreuses dispositions pour la casse!), le client arrive au hall d'accueil qui comprend un comptoir derrière lequel sont installés le conciergé, la réception et la caisse. A proximité, la centrale téléphonique et les cabines, un mini-bureau de direction, l'ascenseur. Et déjà, l'hôte peut pénétrer au coeur de la maison, prendre un apéritif au bar ou la pierre naturelle s'accommode par un jeu d'éclairés résultats à s'asseoir au salon, devant la cheminée, sur de confortables coussins de « vachette grattée » (Pony). La moquette des fonds et des parois, là où le gros crêpi blanc lui a cédé sa place, est le dénominateur décoratif commun de tout l'établissement; il s'agit d'une moquette en fibres « Meraklon » qui a même sa place dans l'ascenseur, ce qui suscite l'admiration unanime des visiteurs! Le restaurant d'environ 100 places se prête parfaitement, grâce à des tentures mobiles, au service de banquets, buffets froids, cocktails et autres réceptions.

En se laissant emporter silencieusement — et l'adverbe est un argument publicitaire dans « et assesseur sympathique (en a-t-on déjà vu des sympathiques?) », dont la machinerie, ceci dit en montant, se trouve au sous-sol pour une fois, mais aussi pour la lutte contre le bruit, nous arrivons dans le secteur « hébergement ». Chaque chambre est équipée du bain, de la radio et du téléphone; la plupart disposent d'un balcon. Ici, également, l'esprit « montagne » surprend agréablement le client: le bois et le crêpi blanc fin, alliés au parterre de moquette et à la laine gros tissage ou au lin des éclatantes couvertures de lits, restitue la chaude atmosphère des logis montagnards où tout concourt à créer les plaisirs du « chez-soi ». Faut-il ajouter que les différents matériaux et tissus utilisés donnent une impression, très réconfortante d'ailleurs, de qualité? Ce qui change le citadin, il faut bien le dire, de la fragilité et de la pacotille de certains appartements...

L'esthétique et la technique sont compatibles

Le schéma de la cuisine met en évidence la logique et l'efficacité fonctionnelle de la disposition des départements et des machines. On remarque d'emblée la partie réservée au personnel de service



comme en été. A noter que la restauration chaude est servie jusqu'à 23 h. 30 pour répondre et s'adapter aux besoins de la clientèle: hôtes, mais aussi vacanciers et visiteurs de la station.

Le bien-être dépend encore des valeurs humaines

Malgré la modernisation de l'équipement et le grand rôle de la technique comme de l'esthétique, l'attitude des hommes qui dirigent, animent et font fonctionner un hôtel de ce type, doit toujours s'inspirer des notions d'accueil, de service et de respect de son prochain. Ces valeurs humaines, fondamentales et indispensables, se rencontrent ici à chaque instant. Elles se manifestent dans le travail et la vie du personnel (24 employés en été, 52 en hiver); les difficultés de recrutement, durant la saison estivale spécialement, sont inhérentes à ce genre d'exploitation. La personnalité du directeur, ensuite, donne le coup de baguette magique pour que cet ensemble, qui a bénéficié des conseils techniques et administratifs de Monsieur E. Scherz, parvienne à assurer le bien-être et la bonne humeur de ses hôtes. M. J.-M. Herzog, 49 ans, dirige en effet cet établissement de premier rang avec beaucoup de doigté et de métier. Diplômé HEC, il a fait une brillante carrière dans l'hôtellerie, se spécialisant à la fois dans les établissements de premier rang et dans les restaurants de montagne, a priori un dilemme qui, finalement, trouve ici sa grande utilité et son plein épanouissement. Cet hôtelier-chef d'entreprise, professeur de ski par surcroît, s'est également employé à parfaire le bien-être de ses hôtes en essayant d'animer son établissement. Un programme de première importance dans une nouvelle station qui, on commence à s'en rendre compte ici et là, constitue bel et bien le complément indispensable au logement et à la restauration: l'animation. Pour ce faire, on a aménagé ici un dancing-discothèque avec attractions, une salle de jeux pour enfants et adolescents, un salon de télévision. En

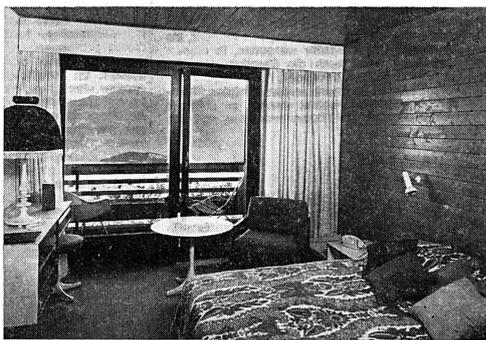
saison, l'on organise des buffets froids sur un thème donné, l'on distribue le vin chaud gratuitement le 27 décembre; un concert anime l'heure du thé au bar. L'hôtel participe à la distribution des prix lors des concours de ski, de luge et de ski-bob. Ce premier programme d'animation est réjouissant pour un hôtel qui tient à devenir le pôle d'attraction de toute la station. Il y parviendra, grâce à sa conception et à son esprit, où l'on a cherché à créer l'ambiance « montagne » sans recourir aux artifices traditionnels, mais en conjuguant avec un art et un goût très sûrs, la grande hôtellerie et les désirs, les tendances et le style de vie des nouvelles clientèles. Une gageure... pourtant rentable! José Seydoux

Si la création et le développement du tourisme en montagne commencent à suivre les règles de l'aménagement et de la planification contenues depuis quelques années dans les enseignements des spécialistes du tourisme, des urbanistes, des architectes et des sociologues, une telle ligne de conduite n'existe pas encore dans l'implantation d'un hôtel de montagne, entreprise délicate, onéreuse et combien difficile à exploiter. Si nous avons choisi un tel sujet, c'est que nous avons estimé qu'un hôtel de montagne est certainement le genre d'établissement qui, à l'heure actuelle, est appelé à suivre l'extraordinaire évolution du tourisme montagnard d'hiver et d'été, et à utiliser, pour y tenir un rôle de premier plan, toutes les techniques de gestion, de management et d'animation dont dispose l'hôtellerie moderne.

L'Hôtel des Masques, à Anzère, au coeur d'une des nouvelles stations de montagne européennes, peut être considéré comme un exemple intéressant et tout à fait valable d'une industrie bien particulière à qui l'on demande toujours plus.

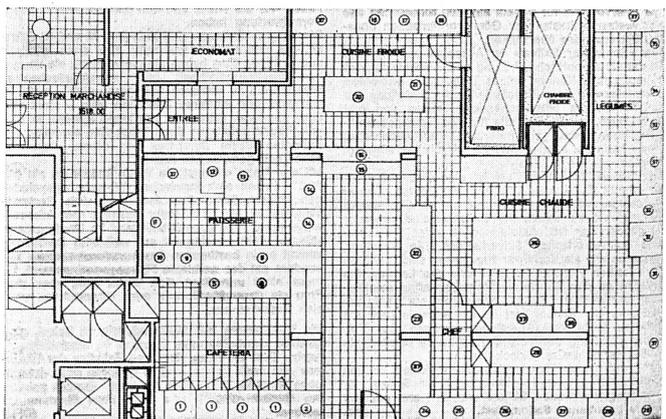
L'hôtel fixe le style et l'atmosphère de la station

Personne n'ignore qu'Anzère est conçu de toutes pièces, au centre du plateau qui porte son nom, à l'image d'un village avec ses grands chalets résidentiels, ses boutiques, sa place, son église. 3000 lits sont maintenant disponibles, les vacances ont déjà leurs souvenirs, la réputation du site se forge lentement. L'unique établissement hôtelier prévu dans la première partie de l'ensemble architectural en cours de réalisation s'est donc vu immédiatement attribuer une importante fonction d'accueil (constructeurs, personnes intéressées à l'achat d'appartements, journalistes, etc.) en plus de sa première clientèle. Tout comme il a dû, dès son ouverture, refléter l'atmosphère d'une station en devenir. Un exercice de style qu'il s'agissait de réussir à tout prix!



arrivant de la salle à manger; aucun portillon ne permet d'accéder directement dans la cuisine, domaine exclusif du personnel de cuisine, de la cafétéria, de la pâtisserie et de l'office. L'accès à la cuisine ne peut se faire que par une seule entrée où se trouve le contrôleur chargé de la réception des marchandises. Tout le département « restauration » est équipé selon les dernières techniques; la disposition de la cuisine, l'acquisition des machines et du matériel d'exploitation de l'hôtel avaient été confiées à Monsieur A. Perren. Il est utile de préciser que l'hôtel a également mis en place un service traiteur dans les chalets et appartements de vacances, service qui exige, en montagne plus particulièrement, une organisation très souple, du personnel supplémentaire spécialement entraîné et même l'utilisation d'une chenillette. Les premiers succès de ce service furent probants, face à l'évolution des habitudes des nouveaux propriétaires de résidences secondaires. D'autre part, l'approvisionnement de l'hôtel doit s'effectuer de la plaine, en attendant l'installation de commerces sur place.

L'établissement, dont la carte présente un choix intéressant des mets appropriés, s'est fait une spécialité de servir des buffets froids qui mettent en évidence les qualités culinaires du chef et qui, argument de taille, facilitent les contacts parmi la clientèle. On peut manger de 12 à 18 francs le menu complet ou à la carte; la maison applique toutes les conditions de pension et de demi-pension, en hiver



Plan financier

(conçu pour être rentable dès la 3ème année d'exploitation)

Terrain	Fr.	98 000
Bâtiment:		
sous-sol: salles de jeux et locaux de service rez-de-chaussée + 4 étages	2 120 000	
Aménagements extérieurs	41 000	
Taxes de branchement	27 000	
Participation aux frais généraux d'équipement	193 000	
Frais d'études et promotions	106 000	
Mobilier, machines, matériel d'exploitation	630 000	
Aménagement dancing	140 000	
Intérêts intercalaires	95 000	
Imprévus et divers	150 000	
Total	Fr.	3 600 000

▲ Une vue extérieure de l'hôtel de montagne

◀ Le coin du feu

▲ Une chambre à deux lits avec balcon

▼ Un schéma de la cuisine avec, au centre, la partie exclusivement réservée au personnel de service

(Photos Teles Deprez)



In Ihrem Hotel — Regennässe, Schmutz, Schnee

Regenböen, Schneesturm — wie freut sich Ihr Gast, endlich unter Dach zu sein! Doch Regen und Schnee hinterlassen Spuren: im Entrée und Korridor, im Restaurant und auch im Salon. Welcher Teppichboden verbindet Strapazierfähigkeit mit Eleganz, Pflegeleichtigkeit mit Komfort?

Hier ist Tapisom angezeigt, der unglaublich strapazierfähige und zugleich schöne Teppichboden. Tapisom gibt es dessiniert sowie uni, in vielen Qualitäten und in den verschiedensten Farbnuancen. Alle Tapisom haben aber eines gemeinsam: hoher Trittkomfort, minimale Abnutzung, grosse Pflegeleichtigkeit.

Die ausgebauten, allen Anforderungen gewachsene Hassler-Kollektion enthält für Hotels besonders geeignete Teppichböden, Spannteppiche und Vorhänge. Versäumen Sie nicht, sich darüber unverbindlich zu orientieren.

Beratung und Verkauf durch Ihren ortsansässigen Spezialisten, oder durch Hans Hassler AG in der ganzen Schweiz.



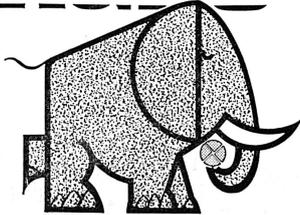
HASSLER

führend in Raumausstattung

Hans Hassler AG, Kasinostrasse 19, 5000 Aarau
Telefon 064 222185

Bern	Hans Hassler AG	031 223344	Zug	Hans Hassler AG	042 218622
Biel	Hans Hassler AG	032 33377	Lausanne	Hans Hassler AG	021 264007
Luzern	Hans Hassler AG	041 220544	Neuenburg	J. Wyss SA	038 52121
St. Gallen	Hans Hassler AG	071 244811	Zürich	H. Rüegg-Perry AG	051 236777

MARCHÉ DE GROS MACRO



La nouvelle collection de LINGES DE TOILETTE 1970 est arrivée
Assortiment en boîtes cadeaux dans tous les coloris:

linges de bain
linges des mains
lavettes

TOUT AU PRIX DE GROS

Heures d'ouverture:

MAGRO SION

Lundi - vendredi 08 h. 00 - 12 h. 00
 13 h. 30 - 18 h. 30
 Samedi 08 h. 00 - 12 h. 00
 13 h. 30 - 17 h. 30

MAGRO ROCHE

Lundi - vendredi 08 h. 00 - 12 h. 00
 13 h. 30 - 19 h. 30

Durant le mois de décembre, notre marché restera ouvert le samedi de

07 h. 30 - 12 h. 00
 13 h. 30 - 17 h. 00

P 36-2021



Zum Wohl Ihrer Gäste, mit weniger Arbeit und geringeren Kosten:

LUCUL «Gold-Perlen» ★

LUCUL «Gold-Flädli» ★★

Die idealen Suppen-Einlagen von bisher unbekannter Qualität.

LUCUL Nahrungsmittelfabrik AG, 8052 Zürich, Telefon (051) 46 72 94

188

VORANZEIGE

LIQUIDATION

Wegen Geschäftsaufgabe gelangt das gesamte Inventar des Hotel und Restaurant

zum Wilden Mann und Terminus Bern

Aarberggasse 41, Tel. (031) 22 31 41
 zum freihändigen Verkauf.

Mittwoch, 10. Dezember bis und mit Samstag, 13. Dezember täglich 10 — 13 und 15 — 18.30 Uhr

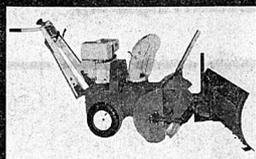
Komplette Baranlagen in rustikalem Bündnerstil mit Panneaux von Alois Carigiet, Schiffsbar mit sehr schönen, massiven Original-Schiffsbeschlägen und andere, Fotos und Pläne auf Verlangen.

Wäschereinrichtungen, Kaffeemaschinen, Registrierkassen, Kippgruppen, Friteusen, Küchenmaschinen, Kühlanlagen, Gas- und Elektroherde usw., zum Teil neuwertig.

Beachten Sie unser Inserat mit Preisangaben in der nächsten Ausgabe!

10619

INTRAVEND + Gilson Schneefräsen unerreich in Qualität, Leistung und Preis (ab Fr. 1990.-)



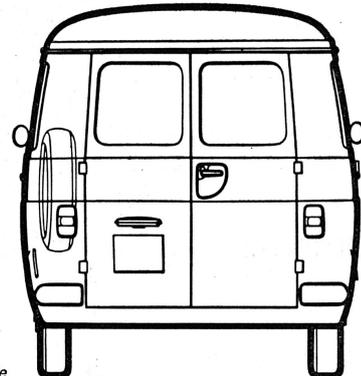
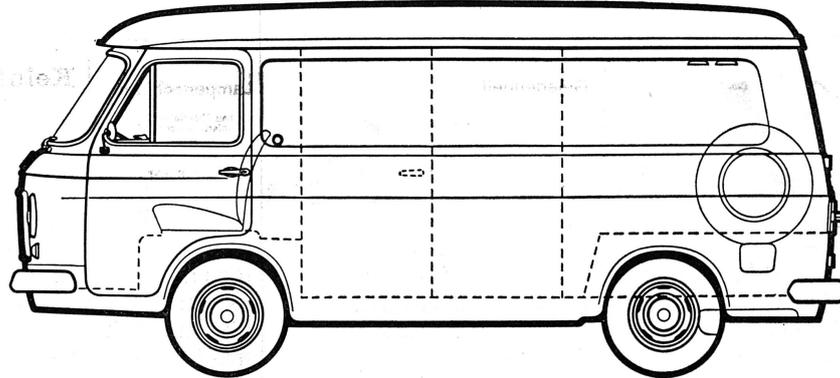
PS: 5, 7, 9, 10, 12, 14, 16
 Arbeitsbreiten: 67, 90 und mehr cm
 Zubehör: Verladekamin, Raupenantrieb, Ansteckpflüge: 1, 10 m, 1,40 m, 1,80 m



INTRAVEND AG

Buckhuserstrasse 28, 8048 Zürich
 Tel. (051) 54 54 45 - 47 Telex 54 289
 Wir suchen noch einige Gebietsvertreter

In den Laderaum gehört die Fracht, nicht der Motor.



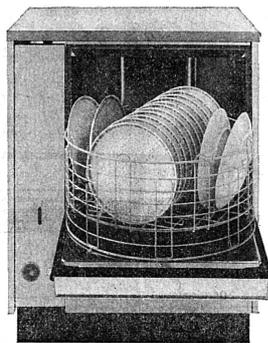
Deshalb hat der Fiat 238 Frontmotor. Der stört nicht beim Be- und Entladen. Beispiel: 3 SBB-Paletten lassen sich ohne Hin- und Herschieben in die 6,5 m³ Laderaum des Fiat 238 verladen: 2 von der Seite, eine von hinten. Weil hinten die Tür vom Boden bis zum Dach des Fahrzeuges reicht. Aber ein Frontmotor mit Vorderradantrieb hat noch andere Vorteile: Er verbessert die Strassenlage. Er erlaubt auch eine gleichmässige Verteilung des Ladegutes zwischen den 2 Achsen. Das ist wichtig bei einem Fahrzeug, das 105 km/h Spitze fährt. Aber - überzeugen Sie sich selbst: Sprechen Sie mit dem Fiat-Händler über Ihr spezielles Transportproblem. Machen Sie eine Probefahrt mit einem der 9 Modelle des Fiat 238. Ihr Urteil zählt. Motor: 1,5 Liter, 46 DIN-PS (bei 4200 U/min.). Vorderradantrieb, Servobremse. Nutzlast 1000 kg. Laderaum: 6,5 m³. 4 Türen (Breite der seitl. Türen: 140 cm). Niedrige Ladefläche (41 cm). Über 105 km/h. Fr. 10.450.-. Zubehör gegen Aufpreis. Pauschal für Transport und Lieferung Fr. 24.- Fiat (Suisse) SA, 108, rue de Lyon 1211 Genève 13, Tel. 022 441000

DISEGNO 371/ka-43



Neu für Gaststätten und Restaurants

Mit dem Geschirrwaschautomaten SG 6/G von Schulthess verkürzen Sie die Wasch-, Spül- und Trocknungszeit.



Ein neuartiges System im Ablauf der lochkartengesteuerten Waschprogramme der SG 6/G ermöglicht es, mit speziellen Geschirrkörben z. B. 300 Suppenteller, 600 kleine Teller, 600—800 Gläser oder 400—500 Tassen in der Stunde einwandfrei zu waschen und zu spülen.

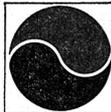
Die SG 6/G kann überall aufgestellt oder in die Gastro-Norm-Öffnung eingebaut werden. Sie arbeitet mit einem geringen Wasser- und Stromverbrauch. Ihr günstiger Preis, ihr überdurchschnittliches Leistungsvermögen, das leichte Reinigen

des ausziehbaren Boilers, die Vielfalt der Waschprogramme machen die SG 6/G somit zum eigentlichen Geschirrwaschautomaten für kleinere und mittlere Restaurationsbetriebe

Es lohnt sich, die SG 6/G näher kennenzulernen, zumal das Geschirrabwaschen dadurch rationeller abgewickelt werden kann. Darum verlangen Sie mit untenstehendem Bon entweder den unverbindlichen Besuch eines Schulthess-Beraters oder den SG 6/G-Prospekt mit detaillierten Angaben.

SCHULTHESS

Maschinenfabrik Ad. Schulthess & Co. AG, Zürich



sowie in allen
Elektro- und
Installationsge-
schäften mit
diesem Zeichen.

Schulthess Automaten finden Sie bei:

Maschinenfabrik Ad. Schulthess & Co. AG

8039 Zürich	Stockerstrasse 57	Tel. 051/27 44 50
3000 Bern	Aarberggasse 36	Tel. 031/22 03 21
7000 Chur	Bahnhofstrasse 9	Tel. 081/22 08 22
9008 St. Gallen	Langgasse 54	Tel. 071/24 97 78
1200 Genf	6, rue de la Flèche	Tel. 022/35 88 90
1003 Lausanne	3, place Chauderon	Tel. 021/22 56 41
2000 Neuenburg	9, rue des Epancheurs	Tel. 038/ 5 87 66
6962 Lugano-Viganello	Via la Santa 18	Tel. 091/51 89 71
4000 Basel	Sanitär Kuhn AG, Missionsstrasse 37	Tel. 061/43 66 70

Bon

Ich möchte wissen, wie ich das Geschirrabwaschen wirtschaftlicher abwickeln kann. Ich wünsche deshalb

- den Besuch Ihres Schulthess-Beraters für ein unverbindliches Gespräch über die SG 6/G
- Ihren ausführlichen Prospekt über den Geschirrwaschautomaten SG 6/G

Zutreffendes bitte ankreuzen

Name: _____

Adresse: _____

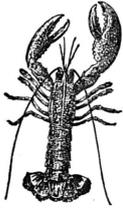
PLZ und Wohnort: _____



Verlangen Sie unseren reichhaltigen Katalog

R. Rein, Stahlrohrmöbelfabrik,
2017 Boudry, Tel. (038) 6 48 64

194



Hummer, Langusten, Austern usw.

hält der gewiegte Gastronom für seine Gäste das ganze Jahr lebend im betriebseigenen Krustentiervivier.

Wir fabrizieren Meerwasserbassins in allen Grössen. Der Unterhalt ist gering, die Wartung einfach. Service in der ganzen Schweiz. Ebenso bei uns erhältlich Forellenbassin Blauee. Verlangen Sie Dokumentation und Referenzen vom Spezialisten für Meeresaquaristik.

Tropical-Fish-Center

Fabrikationsabteilung,
Rösslimattstrasse, 6300 Luzern, Tel. (041) 44 12 85.

OFA 62893002

**Trinkgläser
kauft man von**



BUCHECKER AG, EXCELSIORWERK, LUZERN
Telefon (041) 44 42 44 134



- * leicht montiert
- * Benzin- oder Elektromotor
- * unfallsicher
- * IKSS geprüft

**mehr
Verdienst
mehr
Vergnügen**

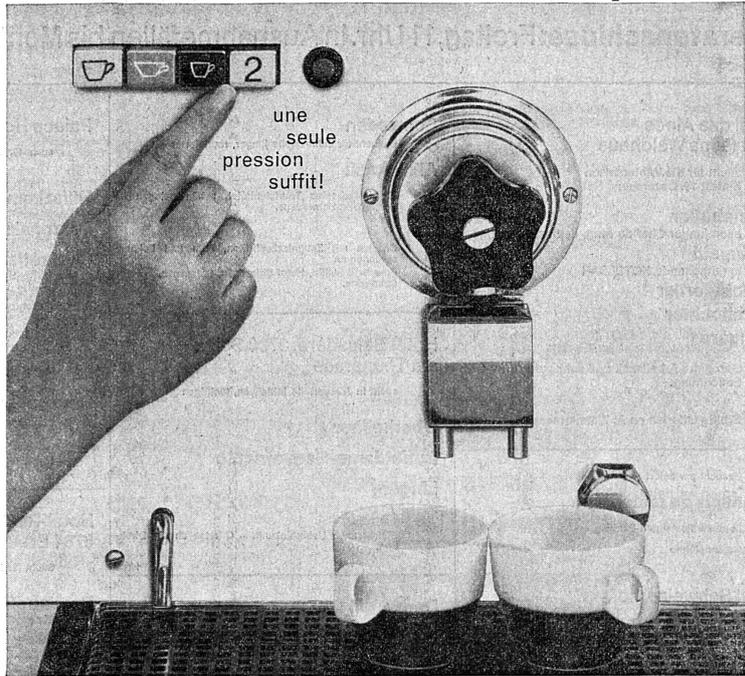
COUPON
Borer Skilifte:
Baby, Star, Mastenskilift
bitte senden Sie mir Prospekt(e)

Name: _____
Strasse: _____
Ort: _____

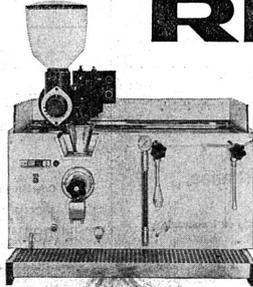
ein senden an:
Gebüder M & F Borer
4227 Büsserach, Tel. 061 8011 02

BORER

**Ce que nous appelons
entièrement automatique!**



REX Supermatic



REX

104, Baslerstrasse

A l'avant-garde du progrès!

La machine à café à pistons entièrement automatique surmontée d'un moulin-doseur

Moud le café par portion - automatiquement

Remplit le filtre express - automatiquement

Presse le café moulu - automatiquement

Dose la quantité d'eau voulue et fait le café - automatiquement

Vide et rince le filtre express - automatiquement

Rendement à l'heure par piston: plus de 250 tasses!

Correspond à une machine à café de 2 à 3 groupes!

Machines à café

8048 Zurich Téléphone 051 54 68 70

Représentant pour la Suisse romande: Mamoca SA, 57, rue du Grand-Pré, 1202 Genève, Téléphone 022 34 80 20



**neu-und
völlig anders!**



**Knorr
Buure-Topf**

**Gelberbsuppe
mit ganzen Erbsen
Bündner Gerstensuppe**

**...die währschäften Suppen
speziell für die
kalte Jahreszeit!**

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr. In Ausnahmefällen bis Montag, 11 Uhr, bei Verlust des Mitgliederrabattes.

Hotel des Alpes
7018 Flims Waldhaus
sucht für die Wintersaison
Eintritt 16. Dezember

1 Winebutler
auch junger Chef de rang, deutschsprachig

1 Barmaid
in gutgehende HOTELBAR

1 Nachtportier

1 Saaltochter

1 Lingère

Geregelte Arbeitszeit und sehr gute Entlohnung.

Erbitte Offerten an A. Zimmermann.

10595

Gesucht per sofort

2 Commis de restaurant

In neues Restaurant-Dancing
Garantiegehälter

Hotel Schweizerhof,
3718 Kandersteg,
Tel. (033) 75 12 41

10508

Gesucht nach Davos auf 15. Dezember 1969 für lange Wintersaison

jüngerer Koch

Saalkellner

Commis de salle

Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an die

Direktion des Sporthotels Rinaldi,
7270 Davos Platz.

10599



Hotel Cresta, 7451 Savognin

Wir suchen für die Wintersaison

Barmaid
für Bar-Dancing mit 300 Plätzen.

Qualifizierte Bewerberinnen senden ihre Offerte an die Direktion.
Tel. (081) 74 13 84

10592

Schweden
Gesucht für Jahresstelle junger, routinierter

Alleinkoch
für neugebautes Touristenhotel, schön gelegen im Seengebiet Schwedens.

Offerten mit Zeugnisausschnitten, Foto und Lohnansprüchen an:
Frau Britt Wallin, Hotel Siljansnäs, Siljansnäs, Schweden.

10506

Hotel Belvédère, 3700 Spiez
am Thunersee
sucht in Jahresstelle Initiativen, tüchtigen

Oberkellner

Buffetdame-Gouvernante

Lingère

Eintritt nach Uebereinkunft. - Offerten an die Direktion.

10503

Derby, Wil
sucht tüchtigen, kräftigen

Nachtportier

Dancingportier

Abends Türkontrolle im Dancing - ab Mitternacht Dienst an Reception und übliche Reinigungsarbeiten. Deutsche Sprachkenntnisse erforderlich. Eintritt sofort. Jahresstelle mit Garantiegehälter.

Offerten erbeten an die Direktion Derby-Hotel, 5500 Wil.

10502

L'Hôtel des Trois Couronnes,
1800 Vevey
cherche pour entrée immédiate ou à convenir

concierge de nuit

chasseur

portier d'étage

garçon de cuisine

Places à l'année.

10598

Tessin
Wir suchen für unseren neuzeitlichen Hotelbetrieb auf den 15. Dezember in Jahresstelle

Hotelsekretärin

Offerten mit Foto und Referenzen sind erbeten an Familie Amstutz, Hotel Orselina, 6644 Orselina - Locarno.

10504

Palace Hotel, St. Moritz
sucht für Wintersaison 1969/70

Hilfzimmermädchen

Personalzimmermädchen

Chef rôtisseur

Glätterin
(Siraatrice)

Näherin
(Cucitrice)

Lingeriemädchen

Haushaltsangestellte

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

10507

Hotel-Restaurant Rubschen,
8784 Braunwald
Sucht für lange Wintersaison auf 15. Dezember

Restaurationstochter
(für gepflegten Speiseservice.)
Hoher Verdienst und schönes Zimmer im Hause.

Offerten an H. Pfannenmüller, Telefon (058) 7 25 34.

10594

Gesucht in kleineres gut frequentiertes Hotel im Engadin tüchtige

Sekretärin
evtl. auch Anfängerin für die kommende Wintersaison.

Offerten an
Hotel Filli, 7550 Scuol Tarasp
Tel. (084) 9 13 36

10612

Zur Wintersaison

Serviertochter
gesucht. Sprachkenntnisse erwünscht.

Café Monsch, 7270 Davos-Platz, Tel. (083) 3 73 33.

OFA 32554

Hôtel du Golf, 3963 Crans-sur-Sierre
cherche pour la saison d'hiver ou à l'année

femme de chambre
qualifié

secrétaire-maincourantier

Faire offres avec copies de certificats à la direction.

10616

BUFFET DE LA GARE —
RESTAURANT DE VILLE
cherche

chef de cuisine

Nous demandons un collaborateur dynamique et bon organisateur pour diriger une grande cuisine soignée.
Age minimum 28 ans.

Nous offrons un poste de confiance avec salaire en fonction de la charge et caisse de pension.

Les offres manuscrites avec curriculum vitae, copies de certificats et références sont à adresser à
Walter Gnaegi, Buffet de la Gare, 1700 Fribourg.

10572

MÖVENPICK

Wir suchen nach Uebereinkunft

Commis pâtissier

Anfragen an K. Heim, Mövenpick am Grendel, 6000 Luzern, Tel. (041) 22 65 22

10613

Hotel Commodore, 6902 Lugano
sucht in Jahresstelle:

Loge: **Chasseur**

Cuisine: **Entremétier**
Commis de cuisine

Lingerie: **Lingère**
Femme de chambre

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit und gute Entlohnung.

Offerten mit Zeugnisausschnitten, Photo und Lohnansprüchen an die Direktion

10594

Erstklasshotel in Genf
sucht

2. Buchhalterin

Economatverwalterin

Koch

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten unter Chiffre 10579 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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 Bern

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

COOP — SCHWEIZ

- baut jetzt für die Zukunft
- hat immer dringenden Bedarf an qualifizierten Fachleuten
- braucht für Hotels und Restaurants

Geranten

Köche

Patissier

Buffet-Personal

Kellner und Kellnerinnen

Sekretärinnen

(auch für die Zentralverwaltung Basel)

Fachtüchtige Leute finden bei uns:

- sorgfältige Einführung in die neue Aufgabe
- weitgehende Selbständigkeit
- gute Entlohnung und moderne Sozialleistungen
- Aufstiegsmöglichkeiten im Rahmen unserer Organisation.

Der Einsatz ist für die welsche Riviera, das sonnige Wallis und im berühmten Graubünden vorgesehen, in modern eingerichteten Betrieben und Hotels mit je zirka 200 Betten.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Coop Schweiz, Büro Hostellerie, Postfach 1285, 4002 Basel.

10573

Auf kommende Wintersaison suchen wir für unser mittleres Erstklass-hotel mit Restaurationsbetrieben in Davos

**Direktions-Assistenten
Aide-Patron**

bewandert in allen Sparten der Hotellerie und sprachenkundig.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind erbeten unter Chiffre 10587 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Die Alte Rheinmühle, Büsingen

das einzigartige Erstklassrestaurant direkt am Rhein, sucht gewandte Dame als

Chef de service / Aide du patron

Offerten mit Bild, Referenzen und Gehaltsansprüchen sind erbeten an Alfred Wagner, Alte Rheinmühle, Büsingen, 8202 Schaffhausen Postfach 2

OFA 64739001

AROSA

Unser Direktor muss krankheitshalber für längere Zeit aussetzen. Wir suchen deshalb für die Dauer der Wintersaison geeigneten

**Direktor
oder auch Direktions-Ehepaar**

Wir bitten die Bewerber, sich umgehend mit uns in Verbindung zu setzen.

Telefon (081) 31 12 61/62

10611

Hotel Edelweiss, Mürren

sucht für lange Wintersaison (Eintritt zirka 15. Dezember 1969)

Saaltöchter oder Kellner

Offerten an Familie Ch. Affentranger, Hotel Edelweiss, 3825 Mürren Tel. (036) 3 43 12

10609

Parkhotel Waldhaus, 7018 Fiims-Waldhaus

sucht für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

- 1 Commis pâtissier**
- Zimmermädchen**
- Anfangszimmermädchen**
- Serviertochter**
- Barcommis**

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an: Rolf Humig, Personalchef

10598

Zürichsee
Restaurant Bahnhof-Post,
8708 Männedorf

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

- 1 Serviertochter oder -kellner**
- 1 Buffettochter**
- 1 Küchenhilfe**

Offerten erbeten an:
Walter Lüber, Tel. (051) 74 00 73.

10586

Hotel Kurgarten Carlton, Davos

sucht für lange Wintersaison:

- Zimmermädchen**
und
Etagenportier
(auch Ehepaar)

Vollständige Bewerbungen wollen Sie bitte mit den üblichen Unterlagen richten an:
Direktion, Hotel Kurgarten Carlton, 7270 Davos Platz.

10583

Für lange Wintersaison nach Davos gesucht

- Tochter**
zur Betreuung der Hotelbar und Mithilfe im Getränke-service (auch Anfängerin)
- Saaltöchter**
- Zimmermädchen**

Offerten erbeten an
K. Bill, Hotel Bernina,
7270 Davos Platz, Tel. (083) 3 50 91

10582



suchen für sofort

**2 oder 3 Restaurationstöchter/
Kellner**

Kellermeister

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Lohnan-sprüchen sind zu richten an
Fritz von Almen, Scheidegg Hotels, 3801 Kleine Scheidegg, Tel. (068) 3 42 13.

10590

Hotel Bristol, Saas Fee

sucht für die Wintersaison:

- 1 sprachenkundige Sekretärin**
(Schweizerin)
- 1 Kochlehrling**

Offerten an die Direktion.
Telefon (028) 4 84 34.

10581

Bahnhofbuffet 3000 Bern

sucht für sofort oder nach Vereinbarung in Dauer-stellung

Commis pâtissier

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Fortschrittliche Ent-lohnung, Verpflegung, evtl. auch Logis im Hause.

Schreiben oder telefonieren Sie bitte an
Fritz Haller, Bahnhofbuffet Bern, Tel. (031) 22 34 21.

10577



Für unser originelles und stimmungsvolles französisches Bistro-Restaurant «L'Escargot» suchen wir zur tatkräftigen Mitarbeit am Buffet sowie zur Ueberwachung des Betrie-bes «hinter den Kulissen», eine tüchtige, selbständige

Gouvernante/1. Buffetdame

Jahresstelle, fortschrittliche Verdienstmög-lichkeiten, vorbildliche Sozialleistungen, an-genehme Arbeits- und Freizeit.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder ganz einfach Ihren Telefonanruf an

Bahnhofbuffet SBB / Inh. E. Wartmann / Centralbahnstr. 10 / 4000 Basel / Tel. (051) 34 96 60 - Hr. Barrelet verlangen.

10585



SARAZENA Pontresina

Für die kommende Wintersaison bauen wir eine neue Dancing-Bar. Dafür suchen wir noch attraktive junge Mitarbeiterinnen als

**1. Barmaid und
Barpraktikantinnen**

ferner benötigen wir noch einen

**Commis de cuisine
Garderobiers**

Schreiben oder telefonieren Sie an Kurt O. Winkler, Dir. Dancing-Restaurant Sarazena, 7504 Pontresina, Tel. (082) 6 63 53

10434

WIR ENGAGIEREN in Jahresstellen

- Anfangs-Sekretärin** auf 1. Dezember
- Aide-Gouvernante**
- Lingerie-Gouvernante** } sofort oder nach Uebereinkunft

Adressieren Sie Ihre Offerten mit Unterlagen an:

Stadthof-Posthotel, 8023 Zürich, Tel. (051) 23 97 90.

10555

Wir suchen für unseren sehr vielseitigen, mittleren Betrieb (Restaurant, Café, Bar, Bankettsaal, Hotel) einen gut aus-gewiesenen

Betriebsassistenten

Er soll imstande sein, vor allem administrativ, aber auch praktisch, in allen Sparten mitzuhelfen (Serviceleitung, Bankettservice, Réception, Ablösung). Wir bieten eine verantwortungsvolle und abwechslungs-reiche Stelle, bestens geeignet für jungen, initiativen Fach-mann, der sich später selbständig machen möchte.

Interessenten wollen sich bitte melden bei
W. Wartmann, Restaurant Wartmann, Winterthur,
Telefon (052) 22 60 25.

MS 178

Gesucht nach Südschweden

für grösseres Hotel an der Westküste mit 350-600 Gästen, März bis September 1970

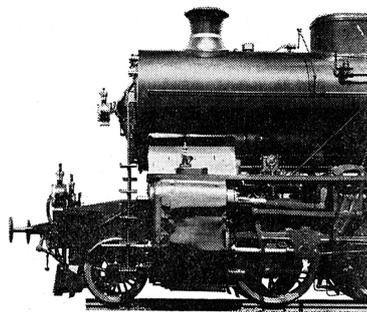
bestausgewiesener

Chef de cuisine

mit Erfahrung in Restaurant und Grossküche.

Offerten erbeten unter Chiffre 10571 an Hotel-Revue, 3011 Bern.
Tel. Auskünfte (051) 63 74 80.
Vorstellung in Zürich nach Vereinbarung.

10571



Bahnhofbuffet Biel

Der stetig zunehmende Geschäftsgang veranlasst uns, unsere Küchen-brigade zu erweitern. Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

- 2 Commis de cuisine**
- 2 Koch-Lehrlinge**
- 1 Patissier (oder Koch/Patissier)**

Geregelte Arbeits- und Freizeit, gute Bezahlung. Auf Wunsch Unterkunft im Hause.

Offerten erbeten an:
Heinrich A. Hoppeler, Bahnhofbuffet Biel, Tel. (032) 2 33 11.

10209

Hotel Säntis, 9657 Unterwasser
sucht für die kommende Wintersaison

Sekretär(in) oder Praktikant(in)
Saalpraktikant(in)
Barmaid
selbständig

Offerten an die Direktion.

10330

Hôtel d'Angleterre, 1200 Genève
cherche

réceptionnaire
sachant les langues, pratique NCR 42, entrée de suite ou à convenir.

Offres completes à la direction.

10576

Hôtel des Masques
1972 Anzère s/Sion
(ter rang), alt. 1500 m.
Hôtel - restaurant - bar - dancing

cherche pour saison d'hiver 1969/70:
(places de saison ou à l'année)

téléphoniste
(français, anglais, allemand)

chasseurs
chef saucier
chef entremétier
commis entremétier
chef de rang
demi-chef
commis
commis saucier
aide femme de chambre
dame de buffet - cafetière
(1er décembre 1969)
fille de buffet - cafetière
(1er décembre 1969)
garçon de maison

Faire offres avec copies de certificats et photos à la direction.

10474

Sporthotel Pontresina, 7504 Pontresina
sucht für lange Wintersaison:

Büropraktikantin/Aide-secrétaire
Patissier

Offerten sind erbeten an die Direktion.
Telefon (082) 6 63 31.

10564



CHANTARELLA HOUSE, 7500 ST. MORITZ
sucht für die Wintersaison 1969/70 bis nach Ostern

Etage: Zimmermädchen-Tournante
Saal: Commis de rang
Kaffeeküche: Kaffeeköchin

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen an die Direktion Max Maurer erbeten.

10610

Sporthotel Bellevue, 3855 Axalp/BO
sucht

Barmaid
in gemütliche Kellnerbar

Zimmermädchen
Köchin oder Commis de cuisine
Alleinportier/Hausbursche

Eintritt ab 16. Dezember 1969 oder nach Uebereinkunft.
Guter Verdienst. Familiäre Atmosphäre.

Offerten an Peter Bieri-Moser, Tel. (036) 4 17 72.

10566

Hotel Bristol, 7260 Davos
sucht für Wintersaison an selbständiges Arbeiten gewöhnten

Sekretär(in)
wenn möglich mit NCR-Erfahrung.
Guter Lohn und geregelte Arbeitszeit werden zugesichert.
Offerten mit den üblichen Unterlagen an Frau Bieri, Tel. (083) 3 59 42.

10563

Nach Klosters gesucht

Hausbursche-Portier
Officemädchen
Lingerie- und Zimmerhilfe
evtl. Ehepaar

Offerten an
Familie U. Altermatt
Sporthotel Kurhaus,
7252 Klosters Dorf, Tel. (083) 4 11 12

10560



Gesucht für lange Wintersaison mit Eintritt zirka Mitte Dezember

Chef de garde
Etagegouvernante
Officiegouvernante
Glätterin
Stopferin
Lingeriemädchen
Chasseur
Serviertochter
für Schenke
Barcommis

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:
Grand Hotel Schweizerhof,
7078 Lenzerheide

10557



Hotel Restaurant Post
Ennetbaden

Baden bei Zürich
Welcher
Chef de partie
evtl. 1. Commis hätte Interesse uns ab Mitte Januar beim weiteren Aufbau unseres gepflegten Spezialitätenrestaurants beizustehen.
Sie finden in unserer Zwei-Mann-Küche ein neuzeitliches Arbeitsklima mit sehr gutem Verdienst.
Gleichzeitig bieten wir einer netten
Restaurationstochter
evtl. Anfängerin
die Möglichkeit, unsere ebenso netten Gäste zu verwöhnen.

Offerten an:
J. Schnarwiler, Tel. (056) 2 30 88.

OFA 52721003

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef saucier
Offerten erbeten an
L. Gétaz, Bahnhofbuffet,
2000 Neuenburg, Tel. (038) 5 48 53

10561

Gesucht in Spezialitäten-Restaurant nach Rapperswil jüngeren
Chef de partie
(für sofort)
Buffetochter
(für 15. Dezember)
Guter Lohn sowie geregelte Arbeits- und Freizeit werden zugesichert.
Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an
H. Kipfer, Hotel Hirschen,
8640 Rapperswil
Tel. (055) 2 11 02.

10562

Hôtel de Strasbourg, Genève
cherche pour de suite

1 femme de chambre
Place à l'année.
Faire offre à la direction avec copies de certificats et photo.

10550

Posthotel, 7050 Arosa
sucht auf zirka Mitte Dezember 1969

Chef de garde
(cuisine)
Lingeriehilfen

Offerten erbeten an:
Hermann J. Hobi, Tel. (081) 31 13 61

10549

Gesucht in gutgehenden Landgasthof im Kanton Bern auf den 1. 2. 1970 oder nach Uebereinkunft

1 Koch oder Köchin
zur zeitweilig selbständigen Führung der Küche sowie
1 Serviertochter
und
1 Kochlehrling

Offerten erbeten an:
Fritz Spring, Gasthof «Sonne»
3150 Schwarzenburg
Tel. (031) 93 11 23

10548



Hotel Astoria Luzern
sucht für sofort

Commis de rang
Offerten sind erbeten an die Direktion.
Tel. Anfrage: (041) 23 53 23

10552

Schönegg, 3823 Wengen
Hotel-Restaurant-Tea-room

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch

2 Serviertöchter
1 Kellner
(Schweizer oder entplafonierte Gastarbeiter)

Offerten an E. Hofmann, Tel. (036) 3 47 25.

10559

Wir suchen für kommende Wintersaison noch folgende Angestellte:

Koch
oder
Commis de cuisine
(neben Chef)
Buffetochter

Offerten sind erbeten an
Posthotel, 7076 Parpan, Tel. (081) 35 11 91.

10575



HOTEL MONTINENTAL
nouveau central moderne tranquille
BIEL BIENNE
services ↑ prix ↓
téléphone (032) 2 32 55
téléx 3 22 35

cherche pour tout de suite ou entrée à convenir

1 commis de cuisine
Faire offre ou se présenter à la direction.
Tel. (032) 2 32 55.

10565

Le Littoral, Café-Restaurant
1814 La Tour-de-Peilz
Tel. (021) 54 27 74
engagerait
jeune commis de cuisine
Entrée en service à convenir

10522

International Hotel Company sucht für Hotel in Bermuda
Patissier mit Bäckerkenntnissen
Flugpostofferten an
H. Strohmeyer, Executive chef
The Carlton Beach, Bermuda

10509

Hotel Belvédère, 3818 Grindelwald
sucht für sofort (infolge Erkrankung)

Portier oder Nachtportier
Lingerietochter
(Ehepaar bevorzugt)

Offerten mit allen Unterlagen an Familie Hauser.

10567

Hotel Jungfrau, Wengernalp
(Bernser Oberland)
Durch Skunfall unserer Mitarbeiterin müssen wir den Posten der
Buffetdame/Bufettochter
neu besetzen.
Wir suchen eine tüchtige und freundliche Mitarbeiterin.
Eintritt wenn möglich in den ersten Tagen im Dezember, Saison bis nach Ostern.
Guter bis sehr guter Lohn, je nach Leistungsausweis sowie geregelte Arbeits- und Freizeit.
Offerten bitte an Frau Erika v. Allmen,
Hotel Jungfrau, 3823 Wengernalp, Tel. (036) 3 46 21.

10570

Hotel Adler, 3715 Adelboden
Gesucht für Wintersaison

Barmaid
Saalkellner

Offerten an P. Trachsel
Tel. (033) 73 21 51

10538

Gesucht nach Genf (Zentrum)

Barman
(ausser Plafonierung)
jung, gut präsentierend, englisch-, deutsch- und französischsprachig, Guter Verdienst. Detaillierte Offerten unter Chiffre T 921052-16 an Publicitas 1211 Genf 3.

Gesucht für Wintersaison nach Davos

Köche
(Schweizer)
Offerten an
Hotel Bünda, 7260 Davos-Dorf
Tel. (083) 3 72 08

10527

Wir suchen für neues modern eingerichtetes Stadtraisaurant, auf den 5 Januar 1970 (geregelte Arbeitszeit)

1 Küchenchef
der befähigt ist eine tadellose Küche zu führen, mit 2 Commis und 1 Lehrling.
Sehr hoher Lohn zugesichert.

2 Restaurationstöchter evtl. Kellner
2 Küchen-Office-Mädchen
oder- Burschen
1 Hausmädchen

Offerten mit Lohnangaben sind erbeten an
Max Rodel-Frick, Seefeld
5616 Meisterschwanden
Tel. (057) 7 26 86

OFA 51752512

Gesucht auf den 15. Dezember

Commis pâtissier
Commis de cuisine
Offerten mit Zeugnisschriften an
Bahnhofbuffet, 7000 Chur
Tel. (081) 22 30 13

P 13-1378

Hôtel Méditerranée, Genève
cherche pour date à convenir

secrétaire de réception
jeune aide-gouvernante

Ecrire à la direction de l'hôtel, 14, rue de Lausanne, 1201 Genève.
P 18-2720



Interlaken's remarkable drinking place
Suchen Sie als gutausgewiesener
Barman bzw. Barmaid
einen neuen, interessanten Job?
Dann melden Sie sich doch bitte für unser beliebten, original englischen PUB im Dorfzentrum.
Eintritt anfangs Dezember. Tel. (036) 2 27 12.
Hotel Splendide, 3800 Interlaken
Das ganze Jahr offen!

10555

Hotel-Restaurationsbetrieb der Ostschweiz sucht tüchtigen, bestempfohlenen

Küchenchef

Eintritt zirka Januar/Februar 1970 oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Unterlagen und Saläransprüchen unter Chiffre 10569 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gesucht für unser Jugendhotel am Luganersee für Anfang 1970 junger, gutausgewiesener

Gerant

der an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist.

Offerten mit Zeugniskopien, curriculum vitae und Photographie sind zu richten an:

Direktion Casa Coray
6933 Agnuzzo/Lugano

10341



Hotel Esplanade, 6600 Locarno
(Tessin)

Wir suchen in Jahresstellen einen jungen dynamischen

Küchenchef

und

1 Chef de partie

Offerten mit Unterlagen sind erbeten an die Direktion. Tel. (093) 7 21 21.

10618

Sous-chefs

Chefs de partie

(Saucier, Entremetier, Gardemanger und Poissonier)

Chef pâtissier

Commis pâtissier

Maitre d'hôtel

Chefs de rang

Die Köche sollten sich über gute Kenntnisse der französischen Sprache ausweisen können. Für das Bedienungspersonal sind sehr gute Englisch- und Französischkenntnisse Voraussetzung.

Air Mail Offerten sind zu richten an The Brody Corp., The Sherry Netherland Hotel, 5th Avenue and 59th Street, New York City (USA).

10339

Zermatt

Wir suchen für lange Wintersaison

1 Zimmermädchen

1 Serviertochter

1 Hausmädchen

Guter Verdienst und geregelte Freizeit werden zugesichert. Freie Kost und Logis.

Offerten sind erbeten an Hotel Elite, 3920 Zermatt, Tel. (028) 7 74 90.

10264

PALACE HOTEL, 3823 WENGEN

sucht für Wintersaison

Nachtportier

Tournant/Cuisine

Demi-chef de rang

Offerten bitte mit allen Unterlagen an die Dierktion. Telefon (036) 3 46 12.

10534

HOTEL EXCELSIOR

1201 GENEVE

cherche dès le 15 décembre:

secrétaire de réception

pour un remplacement au 15 février 1970.

Nous souhaitons trouver une collaboratrice connaissant tous les travaux de réception, correspondance, téléphone et langues.

Nourrie et logée à l'hôtel. Faire les offres avec curriculum vitae, copies de certificats, photographie et préention à la direction, 34, rue Rousseau, tél. (022) 32 09 45.

10348

Montana-Crans
On cherche pour la prochaine saison d'hiver du 15 décembre après Pâques

1 garçon ou fille de salle

1 femme de chambre

1 jeune fille

pour aider à la salle et aux chambres.

Faire offres avec références à

Hôtel Bellavista
3962 Montana-Vermala

10524

Hôtel de l'Ancre, Genève

sucht für sein modernes Haus

Kellner

oder

Serviertochter

Französischkenntnisse erwünscht. Jahresstelle bei gutem Verdienst. Offerten sind erbeten an: Hôtel de l'Ancre, 1211 Genève 2, Rue de Lausanne 34, Tel. (022) 32 18 31.

10525

Neueröffnung Braustube
Lichtensteig

Wir suchen auf 15. Dezember 1969 in Jahresstelle

Koch-Commis

und

Serviertochter

in sehr modern eingerichteten Betrieb. Geregelt Arbeitszeit, Zimmer im Haus, genügend Hilfspersonal vorhanden.

Karl Burth, Braustube Lichtensteig, 9620 Lichtensteig
Tel. (074) 7 15 24

10497



Luzern

sucht in Jahresstelle:

Receptionspraktikantin

sprachenkundig, speziell Englisch.

Bewerberinnen mit Hotelpraxis, die sich im Hotelbüro weiter ausbilden möchten, werden bevorzugt.

Eintritt Januar/Februar 1970.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an Personalbüro, Hotel Schiller, 6002 Luzern.

10503

Chalet Suisse Restaurants+Skyway Hotel Amsterdam, Amstelveen, Den Haag, Rotterdam.

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

II. Oberkellner

Chef de rang

Demi-chef

Chef de partie

Commis de cuisine

Pâtissier

Hausdame

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Zentralbüro Chalet Suisse
Laan van Meerdervoort 43,
Den Haag, Holland

10510



für unser Erstklasshotel mit Eintritt nach Uebereinkunft

Chef de rang

Demi-chef de rang

Commis de rang

Gutbezahlte Jahresstellen mit Entwicklungsmöglichkeiten in modernem Stadtbetrieb. Eigenes Personalhaus und ausgebaute Fürsorgeeinrichtungen.

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion Hotel International 4001 Basel. Für tel. Anfragen: (061) 24 98 00 Herr Taeschler verlangen



10519

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft in unserem sehr lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb

Bürofräulein

sprachenkundig, für Réception, Telefon, Kontrollen und Korrespondenz. Selbständiger Posten. Auch tüchtige Volantärin kommt in Frage. Jahresstelle.

Tüchtiger

Kellerbursche

mit Erfahrung in den Kontrollarbeiten. Jahresstelle. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit den üblichen Ausweisen und Ansprüchen an

Hotel Volkshaus, 3011 Bern
Tel. (031) 22 29 76

10514

Wir suchen

Direktionsehepaar/Gerant

in selbständige Stellung, für unser bestbekanntes Restaurant Snack-Bar Grill-room an bester Verkehrslage der Stadt Freiburg (zirka 200 Plätze). Sie benötigen den Fähigkeitsausweis, Französischkenntnisse, eine allgemeine Ausbildung und entsprechende Erfahrung im Gastgewerbe. Die Gabe der Kontaktfreude mit der Kundschaft, Interesse an der Führung und den Belangen des Personals sowie die Wertschätzung einer aufbauenden Zusammenarbeit brauchen Sie für Ihren persönlichen Erfolg an diesem Posten.

Wir bieten Ihnen eine absolut selbständige Stellung, Vertrauen, Entwicklungsmöglichkeiten, wenn benötigt die Unterstützung nach allen Seiten, Beteiligung am Betriebsergebnis und am Umsatz sowie ein entsprechendes Salär. Eine grosse, schöne 4-Zimmer-Wohnung steht zur Verfügung. Eintritt nach Uebereinkunft.

Wir geben Ihnen gerne Auskunft unter Tel. (032) 2 29 46 oder erwarten Ihre Kurzofferte unter Chiffre Y 23395 an Publicitas, Neugasse 48, 2501 Biel.



Hôtel PRESIDENT Genève

cherche

saucier sous-chef

Salairé élevé.

S'adresser directeur, Hôtel Président, 47, Quai Wilson,
ou téléphone (022) 31 10 00.

10149



Wir eröffnen im
Dezember 1969
unser neues
Kur- und Badehotel
mit über 1000 Betten

Jedes Hotel-Kurappartement besteht aus einem Wohn-/Schlafzimmer mit Balkon, Bad, WC, Telefon, Radio, Fernsehanschluss

Erstes hochalpines Thermal-Mineral-Wellen-Freischwimmbad Europas

Hallenheilbad — Trink- und Badekuren — Kneipp — Sauna — Mildes Hochgebirgsklima — Nebelfrei — Skilifte

WIR SUCHEN NOCH:

- KELLNER
- SERVIERTÖCHTER
- KAFFEEKÖCHIN / ECONOMAT
- PÂTISSIER
- HOTELSEKRETÄRIN
- TELEFONISTIN
- LOGENTOURNANT

Bitte senden Sie uns Ihre ausführliche Bewerbung mit Zeugnisausschnitten und Lohnansprüchen.

Kurverwaltung 7132 Bad Vals / GR

B 1213 T

Hotel Savoy, Bern

sucht auf 5. Januar 1970 oder nach Uebereinkunft jungen, tüchtigen, sprachenkundigen

Direktions-Assistent

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto sind zu richten an R. Tanner.

10360

Restaurant-Rôtisserie Chartreuse, Zürich

Wir suchen auf 15. Dezember 1969 oder nach Vereinbarung

Hausbeamtin/Aide du patron

Verantwortungsvoller, selbständiger Arbeitsbereich. Bewerberinnen, die Freude und die Fähigkeit haben zur Anleitung von Personal, Economat, Wareneinkauf, Bonkontrolle, ein sehr schönes neues Restaurant zu unterhalten verstehen, sind gebeten, ihre Offerte einzusenden an

Louis Lier
Restaurant-Rôtisserie Chartreuse
Mutschellenstrasse 137, 8002 Zürich
Tel. (051) 45 99 55

10507

On cherche pour entrée immédiate jeune

commis de cuisine

place à l'année, nourri, logé blanchi, très bon salaire.

Faire offres à

l'Hôtel Kluser, 1920 Martigny

10513

Gesucht für sofort in Jahresstelle tüchtiger

Chef de partie

(3-Zimmer-Dienstwohnung kann zur Verfügung gestellt werden)

sowie

1 Commis de cuisine

Anfragen an

Restaurant Feldberg, 4000 Basel, Tel. (061) 33 85 59

10496



sucht für lange Wintersaison, Eintritt 15. Dezember

Commis de cuisine

Buffetochter oder -bursche

(Anfänger wird angelehrt)

Es handelt sich um gutbezahlte Stellen, geregelte Arbeits- und Freizeit, Kost und Logis im Hause.

Offerten sind erbeten an die Direktion, Hotel Bodenhaus, 7431 Splügen.

10538

Erstklasshotel in Zürich sucht

Commis de bar

Englischkenntnisse erwünscht.

Chef de partie

(Entremetier), evtl. 1. Commis, französische Küche.

Offerten unter Chiffre 10535 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hôtel Bristol à Genève

cherche pour le 1er janvier 1970 une

secrétaire-réceptionniste

parlant l'anglais, Suisse ou permis C.

Il s'agit d'une place stable.

10533

Erstklasshotel in Lugano sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Kaffeeköchin/Officegouvernante

Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten an Direktion

Hotel Commodore, 6900 Lugano

10520

Jüngeres, strebsames

Gerantenehepaar

für besteingeführtes Saison-Garni in Lugano (47 Betten, gut belegt). Spätere Pacht möglich. Tessiner Patent bei Antritt (März 1970) notwendig.

Chiffre Q 901411, Publicitas Lugano.

P 24-4078

Moderne Privatklinik im Tessin, 40 Betten, sucht in Jahresstelle zur selbständigen Leitung des hauswirtschaftlichen Teiles

Hausbeamtin-Gouvernante

sowie selbständige

Köchin

Kenntnisse der italienischen Sprache und Küche erforderlich. Eintritt 1. 2. 1970 oder nach Uebereinkunft. Guter Lohn. Geregelte Freizeit.

Offerten mit Unterlagen an die Direktion der

Klinik Viarnetto, 6963 Pregassona-Lugano.

10532

ENGLAND - Seendistrikt

Gesucht wird für Mitte Dezember:

junger, tüchtiger

Küchenchef

(Mindestalter 23)

Ausgezeichneter Verdienst bei angenehmen Arbeitsbedingungen für Erstklassachtkräft.

Offerten an:

R. Schaefer, The Wild Boar Hotel Near Windermere, Westmorland, England.

10537

Gesucht auf 1. Mai 1970 nach Engelberg

Gerant

Bevorzugt wird Ehepaar mit guter fachlicher Ausbildung (Koch), das entsprechende Referenzen unterbreiten kann.

Offerten unter Chiffre 10512 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Schlosshotel Flims

sucht für Wintersaison

Zimmermädchen

Saalanfängerin

Offerten erbeten an

Hug und Hillbrunner, Tel. (081) 39 12 45

P 13-2977-13

Restaurant TALVO

sucht für kommende Wintersaison

2 Commis de cuisine

oder Jungkoch

2 Commis de service

1 Chef de rang

sprachenkundig

oder Serviertochter, sprachenkundig

Buffetochter

selbständig

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Y. Winterberg, Restaurant Talvo, 7512 Champfèr, Tel. (082) 3 44 55.

13-3619-134

Leiterin

für evangelisches

Ferienheim

gesucht.

Haus an bester Lage eines bekannten Ferienortes im Kanton Bern. Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 41-25429 an Publicitas AG, 8401 Winterthur.



Hotel-Restaurant Bad Attisholz

Wir suchen zur Ergänzung unserer Küchenbrigade in Jahresstelle mit Eintritt für sofort oder nach Vereinbarung

1 Chef de partie

1 Commis de cuisine

Freie Kost und Logis im Hause.

Anfragen an:

Direktor G. Dürfer, Hotel Bad Attisholz, 4533 Riedholz, Tel. (065) 2 20 25.

OFA 65123002

Gesucht auf Ende Februar

2 Commis de cuisine

Sich melden bei:

A. Bertschy, Rest. Chez Maurice, Eastbourne/Sussex, England.

FA 577

Wir suchen auf 15. 12. 69

1 Buffetochter

1 Officebursche

Offerten mit Unterlagen erbeten an

Hotel Post, 7550 Bad Schuls Tel. (084) 9 13 41

10529

L'Hôtel-Restaurant, Au Vieux Pêcheur Villeneuve-Montreux

cherche pour sa réouverture le 12 décembre 1969

1 commis de cuisine

de 1ère force (capable de remplacer le chef)

1 garçon de cuisine

1 casseroier

1 garçon ou fille d'office

2 sommeliers

(2 services)

1 commis de restaurant

Bons gains. Places à l'année. Faire offres directement

Tel. (021) 60 17 53

10498

Gesucht auf Januar 1970

tüchtige Hotelsekretärin

mit Hotelpraxis, initiative, charmant und gewandt. Tätigkeitsgebiet: sämtliche Arbeiten eines Hotelbüros und Mithilfe in der Réception.

Offerten mit Foto erbeten an:

Hotel Neues Schloss, Stockerstr 17, 8002 Zürich, Tel. 36 65 50

10281

Cause santé, je cherche couple qualifié pour continuer l'exploitation de mon

hôtel-restaurant - grill-room

agencement moderne, 12 chambres, chiffre d'affaire prouvé. Possibilité de reprise si garanties suffisantes.

Bureau: René Ischer, Genève, 6 Rôtisserie, tél. (022) 24 72 62 et privé à partir de 19 heures (022) 33 34 11.

P 18-2876

Commis de cuisine

findet in unserem modern geführten vielseitigen Betrieb angenehmes Arbeitsklima. Guter Lohn. Kleiner Brigade mit 4 Köchen und 2 Lehrlingen.

Hotel und Konzert-Café-Restaurant

Wartmann, am Bahnhof 8400 Winterthur, Tel. (052) 22 60 25

M-S 178



Wildhaus (Obertoggenburg)

sucht für die kommende Wintersaison:

Commis de cuisine

Office- und Küchenbursche

Restaurationskellner

Barlehrtochter

Serviertochter

für Dancing

Portier

Nachtportier

Commis de rang

Offerten an: Frau M. Hilty-Weber, Hotel Acker-Montana, 9601 Wildhaus-Lisighaus

10518

Sporthaus Sörenberg

Selbstbedienungsrestaurant

sucht für Wintersaison 1969/70 (zirka Mitte Dezember)

Küchenmädchen

(Gelegenheit für Töchter, sich im Kochen weiterzubilden.

Koch

(Chef de partie), neben Patron

Jungkoch oder Köchin

Vielseitige, interessante Arbeit. Familiäre Behandlung. Zeitgemässe Entlohnung. Kost und Logis im Haus.

Richten Sie Ihre Offerte an

E. Kirchhofer, Rüeggisingerstr. 17 6020 Emmenbrücke, Tel. 5 60 78

SA 8598/7 LZ

MONZA Restaurant/Bar

Schöneeggstrasse 5, 8004 Zürich

sucht nach Uebereinkunft einen Initiativen, zuverlässigen

Koch

der gewillt ist, sich in die italienische Küche einzuarbeiten. Gute Anstellungsbedingungen.

Bitte telefonieren Sie an 23 15 00, Hr. Porro.

OFA 67153008



Hotel Astoria Luzern

sucht für sofort in Saison- oder Jahresstelle:

Restaurationstochter

Guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit, freie Kost im Hause.

Offerten sind erbeten an die Direktion.

Tel. Anfrage: (041) 23 53 29

10553

Nous cherchons

une sommielière

connaissant bien le service de restauration et

une jeune sommielière

pour notre service sur assiettes, désirant se perfectionner en français.

Prière de faire offre à la Direction du

Restaurant des Halles 2000 Neuchâtel, tél. (038) 5 20 13

10508

Gesucht auf Anfang Dezember für lange Wintersaison

Saalkellner oder -töchter

sowie

Zimmermädchen

Hotel Alpenrose, 3823 Wengen Tel. (036) 3 46 51 oder 3 56 42

10505



cherche

contrôleur de bons

si possible Suisse ou hors contingent, éventuellement demi-journée.

Faire offre avec copies de certificats ainsi qu'une photo format passeport à l'Hôtel Beau-Rivage, Genève

10508

Hotel Kreuz, 3250 Lyss

sucht per 15. Dezember oder nach Uebereinkunft

Serviertochter

(restaurationkundig)

Kochlehrling

(Frühjahr 1970)

Offerten sind erbeten an Fam. Winkelmann, Tel. (032) 84 13 04.

10502

Die Hotels Zimmermann in Zermatt

Hotel National-Bellevue

suchen für kommende Wintersaison:

2. Pâtissier

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an die Direktion

10501



Place Chevelu Téléphone 022 / 3178 00

10188

Hotel Münchnerhof, 4000 Basel

sucht in Jahresstelle

Nachtportier-Hausbursche

Offerten sind erbeten an: A. Glogner, Tel. (061) 32 93 33

10500

Savoy Hotel Baur en Ville, 8022 Zürich

Savoy Bar - Café Baur - Restaurant Orsini

Telefonistin

Jahresstelle

Chef de rang

(Orsini)

Commis de rang

(Café Baur)

Zimmermädchen

Jahresstelle

10504

GRAND HOTEL SUISSE-MAJESTIC
Stadrestaurant « Brasserie »
 1820 MONTREUX
 250 Betten, Tel. (021) 61 23 31

sucht einen jungen dynamischen

Küchenchef

Wir bauen unser Hotel-Restaurant im kommenden Winter vollständig um. Unser Küchenchef sollte ein Mann sein, der Erfahrung in moderner Hotel- und Restaurationsküche hat. Der Freude hat, in einem jungen Team mitzuarbeiten und bei der Gestaltung des neuen Sills des Verkaufsprogramms mithilft. Der dank seiner ruhigen und autoritären Persönlichkeit eine mittlere Kochbrigade ohne grosse Aufregung durch die Klippen einer Wiedereröffnung führen kann.

Offerten bitte an die Direktion.

10343

Nous cherchons comme locataire pour auberge réputée à La Saugue près de Cudrefin (Vaud) jeune

couple de restaurateurs

Excellente affaire convenant particulièrement à cuisinier avec patente. Connaissances administratives et du service désirées.

Offre sous chiffre 10366, Hotel-Revue, 3011 Berne.

Restaurant mittlerer Grösse, Nähe Zürich, sucht für November oder nach Uebereinkunft bestausgewiesenen, in der à-la-carte-Küche und Bankettküche gut bewanderten

Küchenchef

(nur Schweizer)
für mittlere Brigade.

Wohnung kann zur Verfügung gestellt werden. Geregelte Arbeitszeit und Freizeit.

Offerten mit vollständigen Unterlagen mit handgeschriebenem Lebenslauf, lückenlosen Zeugnisausschnitten mit Foto und Lohnansprüchen sind bitte zu richten unter Chiffre IZ 1220-S, IVA AG, Beckenhofstr. 16, 8035 Zürich.

167

KONGRESSHAUS ZÜRICH



sucht zu baldigem Eintritt

Office-/Küchengouvernante

Office-/Küchen-Hilfsgouvernante

Commis de cuisine

Commis pâtissier

Kochvolontaire

Lehre ab 1. 4. 1970

Restaurationskellner

Chasseur/Telefonist

Hausbeamtin

(Abt. Office/Küche)

Lingeriegouvernante

Gefl. Offerten richte man an das Personalbüro unter Beilage der Zeugniskopien mit Foto.

7168

GESUCHT

wird für die kommende Wintersaison gut ausgewiesener

Koch

Offerten mit Unterlagen sind zu richten an

Hotel Falken, 3823 Wengen
Tel. (036) 3 44 31

10499

kaiser's hotel garni

7250 Klosters
Schweiz

sucht für lange Wintersaison (Anfang Dezember bis Ende April)

1 Zimmermädchen

selbständig

1 Küchenmädchen

Offerten an Leo Kaiser, 7250 Klosters, Tel. 063/4 25 25

10446

First-Hotel, Bärenstube, Rigi, sucht für Wintersaison oder Jahresstelle

2 Zimmer-Lingerietöchter

1 Buffettochter

1 Saaltöchter

Offerten an:
Familie Abplanalp, 6356 Rigi-Kaltbad, Tel. 041/83 14 64

P 25-34496

Hotel-Restaurant Volkshaus Bern

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle tüchtiger

Kellerbursche

für selbständigen Posten, mit Erfahrung in den nötigen Kontrollarbeiten.

Geregelte Arbeits- und Freizeit, guter Lohn und Unterkunft.

Offerten mit Zeugnissen und Ansprüchen an Hotel Volkshaus, 3011 Bern, Zeughausgasse 9, Telefon (031) 22 29 76.

10457

Wir suchen für lange Wintersaison

Serviertöchter

Küchenbursche oder -mädchen

Eintritt: 15. Dezember 1969.

Offerten sind zu richten an:

Xaver Grab, Hotel Touriste
3825 Mürren, Tel. (036) 3 43 27

10445

Bürgerspital Basel

Wir suchen für unsere Diätküche einen jungen, qualifizierten

Koch

welcher bereit ist, in einem lebhaften Betrieb mitzuhelfen. Bewerbern ohne Diätzusatzlehre wird die Möglichkeit geboten, den Lehrgang (1 Jahr) im Hause zu absolvieren.

Wir bieten interessante Arbeit, gute Bezahlung, geregelte Arbeitszeit und vorzügliche Sozialleistungen.

Handgeschriebene Offerten mit Lebenslauf, Foto und Zeugnisausschnitten sind zu richten an die Direktion des Bürgerspitals, 4000 Basel.

10493

Chur

Sie schätzen einen Arbeitsplatz, an welchem Sie einen regen, persönlichen Kontakt mit unseren guten Gästen haben und Ihre Aufgaben weitgehend selbstständig erledigen können.

Die Arbeit einer

Empfangssekretärin

liegt ganz in dieser Linie und erfordert ein taktvolles Auftreten, Freundlichkeit und zuverlässige Arbeitsweise.

Könnten Sie sich für dieses Tätigkeitsgebiet begeistern und würden Sie gerne in einem modernen Haus arbeiten, senden Sie uns gleich Ihre Bewerbungsunterlagen, Fremdsprachenkenntnisse erforderlich. Eintritt: 1. Februar 1970 oder Mitte Januar 1970.

Kurze Offerte mit Foto unter Chiffre 10483 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotel Silberhorn, Wengen

Gesucht auf 1. Dezember für lange Wintersaison oder Jahresstelle

Entremetier

Offerten an Familie W. Beldi-Lauener, 3823 Wengen.

10405



Hotel Merkur
 3800 Interlaken
 am Bahnhofplatz

Wir suchen per 15. Dezember 1969

Commis de cuisine

Restaurationskellner

Restaurationsstochter

Buffettochter oder Bursche

Lingeriemädchen

Offerten erbeten an die Direktion, Telefon (036) 2 16 31

10359

Neueröffnetes Erstklasshotel am Luganersee sucht nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Sekretär/in

Gute Entlohnung, angenehmes Arbeitsklima und geregelte Arbeitszeit werden geboten.

Offerten von erstklassigen Fachkräften mit Referenzangabe, Lebenslauf, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre 10523 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

aktuell
dynamisch
originell

drei verbindliche, charakteristische Bezeichnungen für unser Restaurant. Denn unsere Gäste sind sich gewohnt, dass sie tagtäglich aus einem interessanten Angebot wählen können. Deshalb suchen wir einen unternehmungslustigen, beweglichen

Chef de service

der Freude hat an ständig wechselnden Aktionen, der mit Elan und Begeisterung das Service-Training organisiert, der maschinenschreiben kann, der Schweizer Bürger ist (oder die Aufenthaltsbewilligung besitzt), und zirka 30 Jahre jung ist.

Hätten Sie Interesse, in unser Team einzutreten? Bitte schreiben Sie uns oder verlangen Sie telefonisch Herrn E. Fritsche.

10536

**markt
platz**
E. Fritsche

Restaurant

Neugasse 2 St. Gallen Tel. 22 36 41

Sind Sie für kürzere oder längere Zeit frei?

Könnten Sie einige Tage oder Wochen Ihre Kollegin oder Ihren Kollegen vertreten?

Für meinen Aushilfsdienst, der sich über die ganze Schweiz erstreckt, suche ich gut ausgewiesenes

Hotelpersonal

sämtlicher Sparten, schweiz. Nationalität oder Ausländer mit Niederlassung.

Fortschrittliche Lohn- und Arbeitsbedingungen. Anmeldung kostenlos.

Hotel-Dépannage-Service,
Suzanne Flury, 1025 St-Sulpice VD
Telefon (021) 34 06 02.

OFA 60349004

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina

sucht auf kommende Wintersaison

Demi-chef de rang Commis de rang Commis de bar

Offerten sind erbeten an Hotel Kronenhof, 7504 Pontresina.

10600



Wir suchen in gute Jahresstellen, Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft, fachtuechtige, freundliche

Restaurations-toechter oder -kellner

ein gutes

Zimmermaedchen

ein guter

Commis de cuisine

(für 15. Dezember)

Offerten erbeten an Fam. W. Studer, Hotel Hecht, 9004 St. Gallen, oder rufen Sie an: Tel. (071) 22 65 02.

10225

Suchen Sie eine selbstaendige Stellung als

Direktions-Ehepaar

wo Sie vor allem persoenlich am gesamten Erfolg und auch in finanzieller Hinsicht teilhaben koennen?

Wenn Sie jung und dynamisch sind, den Faehigkeitsausweis besitzen, gute Franzoesischkenntnisse haben und auch eine entsprechende Erfahrung im Gastgewerbe, dann vertrauen wir Ihnen gerne unser allerschoenstes, modernes und grosszuegig eingerichtetes Grossrestaurant (200 Plaetze) mit Snack Bar und Grill-room in allerbesten Geschaeftslage an.

Wir bieten Ihnen neben einem entsprechenden Salaer und einer grosszuegigen Beteiligung Vertrauen, Unterstuetzung in allen Belangen und eine grosse, sehr schoene 4 1/2-Zimmer-Wohnung.

Jederzeit, auch sonntags, beantworten wir Ihnen gerne weitere Fragen unter Telefon (032) 2 29 46 oder erwarten Ihre Kurzoeferte unter Chiffre 10578 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Im Zentrum eines weltbekannten Thermal-Badekurortes der Ostschweiz liegt unser

Hotel-Restaurant

Der gepflegte, bestrenommierte Betrieb umfasst:

Speiserestaurant 50-60 Plaetze
Terrasse 20 Plaetze
Speisesaal 50 Plaetze
Hotelbetten 20 Plaetze

Garten, Garage, Abstellraeume, Personalzimmer. Auf Fruehjahr 1970, eventuell auch fruher, suchen wir

Paechter-Ehepaar

Tuechtiger Kuechenchef mit fachkundiger Ehefrau (für Büro, Buffet, Hotel). Spaetere Verkauf der Liegenschaft nicht ausgeschlossen.

Bestaugewiesene Interessenten richten ihre Offerte mit den ueblichen Unterlagen und Kapitalnachweis unter Chiffre 10605 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Für die Sommersaison 1970 suchen wir einen bestqualifizierten

Kuechenchef

- der einer grosseren Brigade mit Takt und Autoritaet vorstehen kann
- eine ganz erstklassige Kueche zu fuehren weiss, die hoechsten Anspruechen gerecht wird
- in der Restauration, im à-la-carte- und Bankettwesen bestens bewandert ist
- die Kalkulation und den Einkauf von Grund auf beherrscht.

Einem ueberdurchschnittlichen Mitarbeiter bieten wir einen verantwortungsvollen, selbstaendigen Posten mit ueberdurchschnittlicher Entloehnung.

Bewerbungen sind erbeten an

H. Rindlisbacher, Hotel Balances-Bellevu 6002 Luzern

10547



Kulm Hotel St. Moritz

sucht für Wintersaison (Ende November bis Anfang April)

Chef d'etages

Cuisine:

Chef boulanger

Chef patissier

Nur Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Antwortcoupon an die Direktion, Kulm Hotel, werden beruecksichtigt.

9182

Hotel Ruetli, Luzern

Infolge Ruecktritt unseres langjaehrigen und geschaezten Direktors suchen wir auf Fruehjahr 1970

Direktions-Ehepaar oder Direktor

Bestaugewiesene Bewerber belieben Offerten mit allen ueblichen Unterlagen und Angaben von Referenzen und Gehaltsanspruechen an

Herrn Walter Pfenniger, Vizepraesident des V. R., Bahnhofbuffet, 6002 Luzern,

zu richten.

P 25-34800

Hotel Schweizerheim, Wengen

sucht für kommende Saison

1 Koch

1 Saallehrtochter

Eintritt 1. eventuell 15. Dezember 1969.

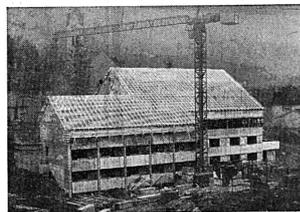
Sich melden mit Lohnangaben und Zeugniskopien an Hotel Schweizerheim, Wengen

10485

Neubau

Hotel-Restaurant Sternen

Nesslau



Auf Mitte naechsten Jahres suchen wir zur Fuehrung dieses neuen Betriebes ein

Geranten-Ehepaar

Der neue Sternen hat 120 Plaetze im Restaurant und 45 Betten. Eine Doppelkegelbahn und eigene Fischereistrecke an der Thur sorgen für Unterhaltung der Gaeste.

Einem tuechtigen Ehepaar, versiert im Gastgewerbe und in der Hotellerie, bietet sich eine interessante und ausbaufaehige Taetigkeit. Praktische Erfahrung als Kuechenchef ist Bedingung.

Interessenten senden eine schriftliche Bewerbung mit Referenzen an die Direktion der Bierbrauerei Schuetzengarten AG, St.-Jakob-Strasse 37, 9004 St. Gallen.

10546



Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft juengerer, bestqualifizierten

Oberkellner/Maitre d'hotel

(Aide-patron)

und eine juengere, tuechtige

Sekretaerin

für Réception, Kasse, Telefon usw.

Gute Jahresstellen in altrenommiertem Hause - modern gefuehrt.

Offerten mit Unterlagen und Salaeranspruechen erbeten an Fam. W. Studer, Hotel Hecht, 9004 St. Gallen, oder rufen Sie an: Tel. (071) 22 65 02.

10226

Bezirksspital Rheinfelden

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige, zuverlässige, an selbständiges Arbeiten und den Umgang mit Personal gewohnte

Leiterin des Hausdienstes

(Gouvernante)
mit guten Italienischkenntnissen.

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, gutes Salär sowie zeitgemässe Sozialleistungen.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an den Verwalter des Bezirksspitals Rheinfelden, 4310 Rheinfelden, zu richten. Telefon (061) 87 52 33.

OFA 53163010



Hotel-Restaurant Engemathof 8002 Zürich

sucht in Jahresstelle

1 Hilfgouvernante

(für Etage und Economatblösung)

Eintritt baldmöglichst. Bei Zufriedenheit Engagement als Gouvernante im Frühjahr 1970 zugesichert.

Bewerberinnen (Schweizerinnen oder entplanierte Ausländerinnen) sind gebeten, Ihre Offerte einzusenden an die Direktion des Hotels Engemathof, Engemattstrasse 14, 8002 Zürich, Tel. (051) 36 25 04.

10384



Infolge Todesfalles des bisherigen Stelleninhabers suchen wir für unsere Werkkantine Winterthur einen gutausgewiesenen

Küchenchef

In der bestehenden Kantine werden täglich etwa 600 Mahlzeiten abgegeben. Mitte 1970 erfolgt die Eröffnung unserer neuen Werkkantine, die über eine nach modernen Grundsätzen konzipierte Küche verfügt und die Zubereitung von vorläufig 1600 Mahlzeiten erlaubt.

Wenn Sie

- mit neuzeitlichen Kochmethoden, unter Verwendung von Automaten, vertraut sind,
- Führungsqualitäten besitzen (Anleitung und Ueberwachung eines grösseren Mitarbeiterstabes),

so bitten wir Sie, Ihre Offerte unter Kennziffer 6090 an unser Personalbüro für Angestellte zu richten.



P 41-225-6090

Hotel Drei Könige, 9475 Sevelen

Komfortables Hotel-Restaurant an schönster Lage im Rheintal sucht in Jahresstelle

Küchenchef

(à-la-carte- und bankettkundig)

auch tüchtigem

Saucier

wird Gelegenheit geboten, sich zum Chef zu avancieren.

Chef de partie

Commis de cuisine

Restaurationstochter

Buffettochter oder Bursche

Offerten sind erbeten an die Direktion, Tel. (085) 5 54 22.

10433

Wir suchen einen gut ausgewiesenen

Sekretär(in)

für die Buchhaltung und allgemeine Sekretariatsarbeiten.

Gutbezahlte Dauerstelle mit der Möglichkeit zum Eintritt in die Pensionskasse.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an

W. Frauchiger-Minnig
Bahnhofbuffet SBB, 8401 Winterthur

P 41-179

Hôtel Rhodania, Verbier

Nous cherchons pour saison d'hiver

1 saucier

1 femme de chambre

1 dame de buffet

Faire offre avec copies de certificats et photo.

10387

Hotel Bären, Bern

sucht guten

Commis de cuisine - Koch

in Jahresstelle.

Eintritt Mitte Dezember oder nach Uebereinkunft.

Anfragen an die Direktion: Tel. (031) 22 33 67.

10373

Hotel Rigi-Bahn, 6411 Rigi-Staffel

sucht für Saison- oder Jahresstelle tüchtigen

Koch

Kochlehrling

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten an:

Josef Rickenbach, Tel. (041) 83 11 57.

10385

Historisches Wirtshaus zu St. Jakob, 4000 Basel

Gesucht in bekanntes Spezialitätenrestaurant

tüchtige Mitarbeiterin

in Vertrauensstellung als Entlastung der Betriebsinhaberin.

Eriedigung der Büroarbeiten.

Kenntnisse im Restaurationsbetrieb erwünscht. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Bewerbungen mit Photo und Gehaltswunsch an: Frau E. Freundlieb, Tel. (061) 41 72 97.

10377

Genève, nous cherchons pour restaurant tête classe:

maitre d'hôtel-directeur de salle

jeune, sympathique et dynamique, désirant avoir responsabilités et possédant excellente formation hôtelière ainsi qu'un esprit de collaboration.

Nous offrons indépendance dans le travail, bon salaire avec participation au chiffre d'affaires. Place stable avec possibilités d'avenir. Date d'entrée à convenir.

Faire offres avec références et curriculum vitae sous chiffre 10422 à l'Hotel-Revue, 3011 Bern.

Wir suchen auf Mitte Dezember in gut eingerichteten Pensionsbetrieb:

Koch oder Köchin

Saalkellner

Saaltöchter

Saalpraktikant oder Praktikantin

Zimmermädchen

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung und geregelte Freizeit. Offerten mit den üblichen Unterlagen sind

erbeten an

Familie Siegrist, Chalet Lenk
3775 Lenk, Telefon (030) 3 14 22

10361

Gesucht nach St. Moritz

für lange Wintersaison, Hotel mit 100 Betten

1 Pâtissier

1 Chef de garde

1 Etagen-Tourante

1 Economat-Hilfe

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Gehaltsansprüchen sind zu richten an die Direktion, Hotel Caspar Badrutt, St. Moritz, Tel. (089) 3 40 12.

10472

Welche intelligente, gut präsentierende

Tochter

möchte sich von unserer qualifizierten Dancing-Bardame gegen ein hohes Fixum, Kost, Logis und Trinkgeldbeteiligung zur perfekten

Barmaid

ausbilden lassen.

Telefon (041) 23 30 32, von 12-13 Uhr oder Telefon (041) 22 51 50, von 16-19 Uhr, Frau Gehrig, Cabaret Dancing Cacadou.

10468

Park Hotel und Hotel Weisses Kreuz 7504 Pontresina/Engadin

sucht für lange Wintersaison:

Alleinpatissier

fachkundig

Etagengouvernante

sprachenkundig

Offerten erbeten an E. Hofer, Dir.

10380

Gesucht

Alleinsekretärin

(Mindestalter 26-28)

in modernes Garni-Hotel (50 Betten) in Sommer- und Wintersportort im Berner Oberland.

Auskunft: Tel. (036) 3 20 14

10484



Erstklasshotel in Zürich

Einer jüngeren

Hotelpraktikantin

können wir die Gelegenheit zu einem abwechslungsreichen Ausbildungsjahr bieten. Möchten Sie sich in allen Sparten eines fortschrittlichen Betriebes umsehen, darin arbeiten und davon profitieren, dann telefonieren oder schreiben Sie an die Direktion Hotel zum Storchen, Weinplatz 2, 8001 Zürich, Telefon (051) 27 55 10.

Eintritt könnte sofort erfolgen.

10440

Neueröffnetes Erstklasshotel am Luganersee sucht nach Uebereinkunft in Jahresstelle:

1. Maître d'hôtel

für seinen grossen à-la-carte- und Bankett-Betrieb.

Offerten von erstklassigen Fachkräften mit Referenzangaben, Lebenslauf, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre 10407 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Kurverein Vitznau

sucht

Verkehrsbüroleiter (in)

für die einschlägigen Arbeiten. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch erwünscht, Jahresstelle. Stellenantritt Januar 1970.

Handschriftliche Bewerbungen mit Saläransprüchen und Referenzen an: W. Kung, Präsident des Kurvereins, 6354 Vitznau.

10403

KONGRESSHAUS ZÜRICH



sucht zu baldigem Eintritt einen tüchtigen

Oberkellner/Chef de service

Interessenten senden ihre Bewerbung mit Foto und Zeugnisabschriften an die Direktion.

7173

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina

sucht auf kommende Wintersaison für neuerröfnete Bündner Stuben mit Kegelbahn

Restaurationsstochter Buffetstochter Service-Praktikantin

Offerten sind erbeten an Hotel Kronenhof, 7504 Pontresina.

10601

Grand Hôtel à Genève cherche:

concierge de nuit

Suisse ou hors contingent.

Faire offres sous chiffre 10421 avec copies de certificats et photo format passeport.

10421

Kulm-Hotel St. Moritz

sucht noch für die Wintersaison (Ende November bis anfangs April) tüchtigen

Maincourantier NCR

Offerten mit Unterlagen sind erbeten an die Direktion Kulm-Hotel, 7500 St. Moritz.

10401

Hotel Staubach 3822 Lauterbrunnen

sucht für die Wintersaison ab zirka 15. Dezember 1969, evtl. Jahresstelle

1 tüchtiger Koch

Offerten an Familie O. Stäger-Fischli.

10396

Berghotel Hahnenmoospass, 3715 Adelboden

sucht für lange Wintersaison

Serviertochter Buffetstochter

evtl. Anfängerin und

Mädchen

für Küche und Haus. Gute Verdienstmöglichkeiten in neuzeitlichem Betrieb.

Fam. W. Spori-Reichen, Tel. (033) 73 19 58.

P 0527208



Hotel Lattmann, 7310 Bad Ragaz

Wir suchen mit Eintritt auf 18. Dezember

Restaurationsstochter Restaurationskellner

(möglichst flambier- und tranckierkundig)

Saucier

Entremetier

Commis de cuisine

Nach Uebereinkunft lange Sommersaison zugesichert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an die Direktion, Tel. (085) 9 13 15.

10390



3823 WENGEN
SCHWEIZ

sucht für Wintersaison 1969/70 oder in Jahresstelle

Saucier

Commis de cuisine

Restaurationsstochter

sprachkundig

Buffetstochter

Hausbursche

Eintritt 1. Dezember 1969 oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an H. Perier, Hotel Bernerhof, 3823 Wengen.

10258

Gesucht per sofort

Geratenehepaar oder Gerantin

für Hotel mit Restaurant im Bündneroberland. 40 Betten, Winter- und Sommersaison.

Offerten unter Chiffre 13-33383 an Publicitas, 7002 Chur.

Posthotel Rössli, Gstaad

Jahresbetrieb mit Restaurant sucht tüchtigen

Commis de cuisine

zu kleiner Brigade.

Eintritt nach Uebereinkunft. Saison- oder Jahresstelle.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Angabe der Lohnansprüche an Fam. M. Widmer-Ammon.

10080

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft:

Chef entremetier

(Schweizer)

Garde-manger

(Schweizer)

Commis de cuisine

Buffetstochter

Serviceangestellte

Wir bieten geregelte Arbeitszeit. Zimmer im Personalhaus. Direkte Busverbindung nach Zürich.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüche sind bitte zu richten an Familie Brun-Reller, Landgassthaus zur Au, 8108 Dällikon, Tel. (051) 71 45 50.

167

Hotel Hirschen, 9659 Wildhaus (Toggenburg) sucht noch für Wintersaison:

Hostess

gut präsentierend oder

Oberkellner

für Restaurant-Dancing

Restaurationsstochter Buffetstochter und Buffetbursche

Zimmermädchen

Eintritt: 15./18. Dezember 1969.

Offerten bitte raschmöglichst an: Gebr. A. & R. Walt AG, Tel. (074) 5 22 52.

10389

Gesucht auf anfangs Dezember in Hotel- und Spezialitätenrestaurant nach Chur versierter und erfahrener

Kellner

Im Flambieren ausgewiesene Bewerber erhalten den Vorzug. Sehr guter Verdienst.

Anmeldungen sind erbeten an:



OF 55-667001

Hotel und Restaurant Eiger, Wengen

sucht für Wintersaison oder in Jahresstellen

Patissier

Saalkellner

Serviertochter

für frisch renoviertes Restaurant, sprachkundig.

Commis de salle

Eintritt nach Uebereinkunft. Lange Wintersaison bis Mitte April.

Offerten mit Zeugniskopien an Fam. K. Fuchs-Gertsch, Hotel Eiger, 3823 Wengen Tel. (036) 3 41 32.

9185

Hotel du Commerce, Basel

sucht vom 1. Januar bis 31. März 1970

Receptioniste-Sekretärin

(an Anker-Buch-Maschine) als Urlaubsvertretung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen über bisherige Tätigkeit, Sprachkenntnis usw. Bild und Ansprüchen an W. und N. Weibel, Tel. (061) 32 96 16

10362

Hotel Löwen, 6490 Andermatt

sucht für lange Wintersaison (Mitte Dez. bis Mitte April)

Küche: Commis de cuisine

Dancing: Barmaid

Etage: 2. Portier

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion Tel. (044) 6 72 23

10358

The Queen's Hotel-Keswick - Cumberland (Angleterre)

Maison de tout premier ordre. Recherche pour la saison 1970 - 23 mars au 31 octobre - Restaurant à la carte et Table d'hôte.

chefs de rang

demi-chefs de rang

commis de rang

Portinerie:

chasseurs bagagistes

jour et nuit

Applications avec copies photostatiques des certificats et photo à la Directrice, M. Worthington.

10340

Hotel St. Gotthard, Zürich

sucht im Hinblick auf die spätere Uebernahme eines Tochten-Betriebes einen fachlich gut charakterlich qualifizierten

Hotelfachmann

Einarbeitung im Zürcher Stammhaus und in der Zentralverwaltung. Interessenten, die über eine vielseitige Ausbildung und Praxis verfügen und auf längere Sicht planen möchten, erhalten den Vorrang.

Handschriftliche Offerten sind erbeten an Herrn P. H. Müller, Direktor, Hotel St. Gotthard, Bahnhofstr. 87, 8023 Zürich.

10345

Hôtel Rhodania, 1936 Verbier

Cherche

chef de cuisine

Avec très bonnes références. Place à l'année. Entrée de suite.

10340

ENGLAND

Gesucht in 2 an der Südküste von England direkt am Meer gelegene Hotels mit 180 Betten

Mädchen

18 bis 35 Jahre alt, für Restaurant, Zimmer und andere Obliegenheiten. Keine Erfahrung notwendig. Englischkenntnisse erwünscht. Vom 22. März oder 26. April bis Mitte Oktober 1970. Vorstellung in Zürich Mitte Dezember.

Detaillierte Offerte mit Photo und Referenzen bitte richten an Langham Hotel, Royal Parade, Eastbourne/England

P 44-302612

3954 Leukerbad - Hotel Escher

Wir suchen auf zirka Mitte Dezember einen jüngeren

Aide du patron

Hotelpraktikant oder Praktikantin

Schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an:

Telefon (027) 6 44 31.

10482



sucht für 1. Dezember oder nach Uebereinkunft

sauberen und tüchtigen

Koch

sowie freundliche

Serviertochter

Guter Verdienst und angenehmes Arbeitsklima.

10451

Hotel Toggenburg, 9658 Wildhaus

sucht für Wintersaison

Saaltöchter oder Kellner

Buffetstochter

Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Familie H. Vetsch, Tel. (074) 5 23 23.

10678

Gesucht per sofort in Jahresstelle

Restaurationsstochter oder Kellner

zu Speisenservice à la carte.

Hotel Linde, 5400 Baden
Tel. (056) 2 53 86

OFA 52.606.001

Für lange Wintersaison suchen wir noch

Buffetstochter

(auch Anfängerin)

Wäscherin

Commis de cuisine

Offerten sind zu richten an

Hotel Schweizerhaus, 7516 Maloja
Tel. (082) 4 31 90

10456

Hôtel-Restaurant Tête de Ran 2208 Les Hauts Geneveys

1425 m

ouvert toute l'année, entièrement renové, date d'entrée à convenir

2 Commis de cuisine

Faire offres à la direction avec curriculum vitae, copies de certificats et prétentions de salaires.

9318

Hotel Bären, 3507 Biglen

Wir suchen in Dauerstelle erfahrenen, seriösen

Küchenchef

der in der Lage ist, einer kleineren Brigade vorzustehen. Bewerber mit gutem Organisationstalent und besten Kenntnissen in Bankettservice werden bevorzugt.

Gute Bezahlung, geregelte Freizeit.

Wir bitten um persönliche Kontaktnahme.

V. Senn-Berchtold, Tel. (031) 91 53 54 oder 91 59 55.

9905

Governante (Hausdame)

Il San Domenico Palace Hotel di Taormina cerca prima e seconda governante con lunga esperienza alberghiera. Conoscenza lingua estere. Posto annuale.

Inviare curriculum vitae e recente foto al

comm. Freddy Martini, Direttore generale, San Domenico, Palace Hotel, 98039 Taormina, Italia.

9948

ENGLAND

Chefs de commis

gesucht, männlich oder weiblich, für 7monatige Saison ab Ende März 1970. In 2 am Meer an der Südküste von England gelegene Hotels mit 180 Betten. Alter über 21 Jahre. Erwünscht mindestens 2jährige Erfahrung in Hotelküche.

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Angabe von Referenzen an Langham Hotel, Royal Parade, Eastbourne/England

P44-302611

Gesucht in Restaurant Nähe Zürichs gewissenhafte, flinke

Barmaid

Nur Schweizerin oder Entplafonierte. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Zimmer kann zur Verfügung gestellt werden. Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 8085 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

**Dancing
Cabaret
Cacadou
Luzern**
sucht versierte, gut präsentierende
Barmaid
Tel. (041) 22 00 73 ab 17 Uhr.

10469

Stellenangebote Offres d'emploi

Hotel-Restaurant Waldheim Risch am Zugersee

sucht in Jahresstelle junge, tüchtige

Buffettochter

Anfängerin mit schneller Auffassungsgabe wird angelernt.

Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an Familie B. Schriber, Hotel Waldheim, 6349 Risch/Zug, oder Tel. (042) 84 11 55

9256

Hotel Engiadina, 7503 Samedan

Alleinsaaltochter

gesucht für Wintersaison, eventuell auch Anfängerin.

Offerten an René Donatz

10177

Hotel an der Stadtgrenze von Zürich sucht für sofort

junge Töchter

für Lingerie, Zimmer und Buffetabläufe, Anfängerinnen werden gerne angelernt.

Bitte Offerte an:

Fam. Hausheer, Hotel Sonnental, 8600 Dübendorf/ZH, Tel. (051) 85 61 52

10170

Grand Hotel Regina 3818 Grindelwald

sucht per sofort

Personalkoch

Commis patissier

Die üblichen Bewerbungsunterlagen an W. Lässer, Küchenchef, (036) 3 36 51

10336

Hotel Blume, 3800 Interlaken

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Restaurationstochter

sowie eine

Barmaid

Guter Verdienst. Kost und Logis im Hause

H. Oberli Tel. (036) 2 31 31

10335



cherche:

réceptionniste

téléphoniste

formation PTT

aide-gouvernante d'économat

Faire offres avec copies de certificats et photo format passeport à l'Hôtel Beau-Rivage, Genève.

10381

Berghaus Eggli, Gstaad

sucht für die kommende Wintersaison eine tüchtige, sprachkundige

Restaurationstochter

Offerten mit Photo und Zeugniskopien an H. Breit-haupt, Küchenchef, 3760 Gstaad, Tel. (030) 4 22 90

10160

Hotel Stop, 6390 Engelberg

sucht auf 1. Dezember in Wintersaison, evtl. Jahresstelle

1 Commis de cuisine 1 Buffetdame

(Tochter, Bursche)

Schönes Zimmer im Hause, gutes Salär und geregelte Freizeit.

Anfragen Tel. (041) 74 16 74

10371

Palma-Bar, Hotel Niesenblick 3625 Heiligenschwendi

ob Thun, sucht per 1. Dez. 1969 in Jahresstelle, Initia-tive

Barmaid

(Schweizerin)

Modernes Lokal mit 60 Stützplätzen. Musikunterhal-tung. Offerten bitte mit Zeugniskopien und Foto.

10333

Mexico

Gesucht in bekanntes Schweizer Restaurant nach Mexico fachlich gut ausgewiesener, selbständiger

Koch

in Jahresstelle. Eintritt Mitte Dezember - Anfangs Januar 1970. Vorteilhafte Bedingungen.

Richten Sie bitte Ihre Eilofferte unter Chiffre 13-33512 an Publicitas AG, 7002 Chur.

P 1333512

Hotel Bären, Bern

sucht

Zimmermädchen Küchenbursche

Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft.

Anfragen an die Direktion: Tel. (031) 22 33 67.

10378

In Wintersaison gesucht

Bursche für Küche

Gelegenheit, das Kochen zu erlernen. Arbeitsbewilligung für Ausländer vorhanden.

Offerten an: Frau R. Oberholzer Real. Kantonsgrenze Oberholz 8638 Wald (Zür) Tel. (055) 3 13 12

10521

Hôtel Epoque à Genève

cherche pour entrée de suite ou à convenir une

stagiaire de réception

Suisseuse ou Permis C.

Faire offre à la direction, 10, rue Voltaire. P 18347587

Gesucht junge, ehrliche

Servierperson

in die heimelige Altstadt Biel.

Restaurant-Bar Du Bourg

2500 Biel, Place du Bourg 12,

Tel. (032) 2 38 95.

SA 80009251

Cherchons pour le 1er décembre

garçon d'office

et une première fille de salle

places à l'année, gros gages, vie de famille

Faire offres à à Hôtel du Soleil, 1885 Villars-Chesières. Tel. (025) 3 23 62

Hotel Sommerau Ticino 8953 Dietikon

sucht für Reception

Hotelsekretär

kaufmännischer Angestellter mit Sprachkenntnissen und guter Allgemeinbildung ist uns willkommen. Wir führen Sie gerne ein. Wir bieten Ihnen ein interessantes und selbstständiges Arbeitsgebiet.

Tel. (051) 88 28 76.

10404

Gesucht für sofort einsatz-freudige

Tochter

für Mithilfe in der Küche, am Buffet und Service-Ab-lösung. Guter Lohn und familiäre Behandlung zugesichert. Anfragen erbeten an: Fam. Schnüriger, Gasthof Aesch 8834 Schindeldelgi, Tel. (051) 76 12 45

P44-26147



Intelligent

Hausgehilfe

(allgemeine Unterhalts-arbeiten, Portier, etwas sprachkundig) in Jahresstelle

Koch oder Köchin

gut ausgebildet, selbst-ständig und aufge-schlossen für neuzeitliches Kochen zu kleiner Brigade (5-7) Jahresstelle. Aufstiegsmöglichkeit.

Service-Praktikantin

gepflegt und etwas sprachkundig

Telefon (036) 2 21 31

10551

jeune cuisinier

dans restaurant renommé, logé nourri, pour le 1er décembre.

Genève Téléphone (022) 36 06 86 P 18-347845

Dernier délaïs d'insertion:

chaque vendredi matin à 11 heures!

Stellengesuche Demandes d'emploi

Küchenchef-Pâtissier, Fähigkeitsausweis A, Kanton Zürich, sucht auf Anfangs Januar 1970

Gérance

Offerten unter Chiffre 41-25423 an Publicitas AG, 8401 Winterthur, oder Tel. (064) 63 14 54 (nur abends). P 41-25423

Fleischermeister

mit Kochkenntnissen, 25, sucht auf 1. Dezember 1969 einen neuen Wirkungskreis.

Angebote bitte mit Gehaltsangabe an Willi Voll, Mühlhölzerstrasse 12, c/o Papke, D-68 Mannheim. 10516

Etagegouvernante

Deutsche, 25 Jahre, beste Referenzen, gute Franzö-sischkenntnisse, fließend Englisch sprechend, und

Garde-manger

Deutscher, 24 Jahre, beste Referenzen, geringe Fran-zösischkenntnisse, suchen Jahresstelle in der fran-zösischen Schweiz. Eintritt 1. Februar 1970.

Offerten unter Chiffre 10531 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotelsekretär

29 Jahre, mit Fähigkeitsausweis A, sucht passende Stelle, eventuell Aide du patron.

Offerten unter Chiffre 10528 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Couple d'hôtelier restaurateur

écôle hôtelière, patente vaudoise, cherche direction gérance. Région lémanique ou Valais.

Faire offre sous chiffre PK 313790 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Service

S. Gallerin, 35 Jahre sucht auf 1. oder 15. Dezember Stelle im

Bevorzugt wird Winterkurort. Offerten unter Chiffre 308138-33 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Monsieur

belge, 29 ans, désire contacter restaurateur de standing en vue apprendre métier cuisinier.

Ecrire: VISSÉMAEKENS, 12, rue Great, CORTIL-NOIRMONT (Belgique). P 4610335-30

Gelernter Koch, verheiratet, Schweizer, in leitender Stellung, sucht neuen Wirkungskreis als

Geschäftsführer

in Restaurant oder Hotel, Frühjahr 1970. Bevorzugt Ausland. (Sprachkundig).

Offerten erbeten an:

O. Hochstrasser Restaurant «La Pergola» Calle Lima 491, Miraflores, Lima, Peru.

P 14-301166

Schweizer, 27 Jahre, verheiratet, sucht Stelle als

Küchenchef

in Dauerstelle auf Frühjahr 1970. Bevorzugt Ost-schweiz, aber nicht Bedingung.

Offerten unter Chiffre B 03-355527 an Publicitas AG, 4001 Basel.

P 03-355527

Restaurations-tochter

Deutsch, Englisch, Fran-zösisch, sucht Saison-stelle.

Offerten unter Chiffre K 303806 an Publicitas, 3001 Bern.

Schweizer, Chef de service, Oberkellner, Stellvertreter des Patrons

sucht passendes Engagement. Frei ab 1. Dezember 1969.

Offerten mit Gehalts-angaben unter Chiffre 10416 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junge Schweizerin mit Diplom der Wirtfachs-chule Bellevoir in Zürich sucht Saison-stelle als

Barmaid

Offerten unter Chiffre OFA 286 Sch an Orell Füssli-Annoncen AG, 8201 Schaffhausen.

Direktionsehepaar

In allen Sparten bewandert, sucht nach Ueberein-kunft neuen Wirkungskreis in lebhaftem Betrieb. Gé-rance, Miete eventuell Pacht. Wohnung erwünscht.

Offerten sind erbeten unter Chiffre A 03-355524 an Publicitas, 4001 Basel.

Holländisches Ehepaar mit Fähigkeitsausweis, ausge-zeichneten Sprachkenntnissen, Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch, jahrelange Erfahrung Hotel-betrieb in der Schweiz, möchte gerne Winter 1969/70

Hotel führen

Offerten erbeten unter Chiffre 10543 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Jünger Mann (28 Jahre) sucht Stelle in Zürich oder Umgebung als

Empfangschef/Personalchef Assistent manager/Vizedirektor usw.

für Anfangs Dezember.

Beste Referenzen.

Anfragen an: Postfach 271, 8042 Zürich.

10540

Schweizer, Anfang 50, gut präsentierend, sucht Saisonstelle

Sekretär/Conciere/Réception

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Spanisch, Japanisch fließend in Wort und Schrift. Handlungsausbildung.

Offerten an M. Brigel, Fadderstr. 3, 8305 Dietlikon, Tel. (051) 93 06 45 (nach 8 Uhr).

P 44-302777

Koch, 23 Jahre, Schweizer, gute Praxis in à-la-carte, sucht Jahresstelle als

Alleinkoch

auf 15. Dezember 1969.

Offerten erbeten an Otto Bosshard, 8570 Hard bei Weinfelden.

10591

Schweizer Hoteller-Ehepaar

mit persönlichen Beziehungen im In- und Ausland sucht nach Uebereinkunft in der Region Basel

Hotel-Direktion

mit oder ohne Restaurant. Antworten sind erbeten unter Chiffre 10589 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Dynamischer Hotel- und Restaurationsfachmann sucht ab Frühjahr entwicklungsfähigen

Wirkungskreis

(Zürich und Umgebung bevorzugt)

Der Aufbau einer Restaurantkette würde mich reizen. Besondere Erfahrung in:

rationaler Küchenproduktion Service Administration Planung und Betrieb von Snack-Bars

Offerten erbeten unter Chiffre 10588 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

28jähriger Deutscher sucht Stelle als

Barkellner

in Dancing.

Angebote mit ungefährer Lohnangabe erbeten an J. Röhling, Posenerstrasse 30, D-4 Düsseldorf. 10617

Restaurations- und Hotelfachmann, Initiativ, guter Organisator, sprachkundig, mit mehrjähriger Erfahrung im in- und Ausland, sucht neuen Wirkungskreis als

Direktor/Gerant

Beste Referenzen stehen zur Verfügung. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten unter Chiffre 10420 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Wirt vom



sucht sich auf 1. April 1970 zu verändern. Gesucht wird kleineres Speiserestaurant, eventuell mit Speisesaal, als Pächter oder Gerant zu übernehmen.

Nicht mehr erwünscht sind grosse Gartenbetriebe! Eventuell auch Stelle in Hotel, da aus der Hotelbranche! Bevorzugte Gegend ist Zürich und Umgebung.

Offerten sind erbeten an: R. Zanconato-Hasler, Küchenchef, Wehntalerstr. 790, 8046 Zürich.

10544

Stellengesuche Demandes d'emploi



Direktor

Tunesier, (30 Jahre), dreisprachig, Diplom Hotelfachschule Berlin, mit mehrjähriger Berufspraxis in grossen Hotels und ausgezeichneten Referenzen, sucht neuen Wirkungskreis als Hotelleiter, Direktions-Assistent, in der Réception oder Administration.

Zuschriften sind erbeten an H. Kamper, Oettingerstrasse 1, 4057 Basel, Tel. (061) 32 45 75 (ab 18 Uhr).

10584

Gut ausgewiesener Schweizer

Dancingkellner

sucht Wintersaisonstelle in einem gut frequentierten Betrieb.

Offerten an Postfach 2, 3700 Spiez.

10607

Hotelsekretär und -sekretärin

suchen Stelle für Wintersaison

Büro/Réception

Offerten unter Chiffre 10622 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Jeune couple français,

cuisinier, chef de partie et serveuse de restaurant

désire faire saison d'hiver ou place stable. Sérieuse référence. Suisse française de préférence.

Monsieur et Madame Jacques Gentil, Vallée du Loiray, Marçon 72, France.

10614

Junger Koch

Schweizer, sucht auf Anfang Dezember Wintersaisonstelle in Davos oder Umgebung.

Offerten erbeten an Ubald Hofer, Neumatt, 3549 Fankhaus.

Chef de cuisine

cherche place à l'année ou saison dans station d'hiver ou grande ville Suisse romande. Excellentes références.

Ecrire à M. Delputte 1 ch. Tolochenaz 1110 Morges

Junge Köchin

sucht Stelle auf 1. Dezember oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Gehalts- und Freizeitangaben erbeten unter Chiffre 10630 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junge, freundliche

Serviertochter

sucht Wintersaisonstelle in gutgehendem Speiseraum. Bevorzugt wird Bündner oder Berner Oberländer.

Offerten sind zu richten an Lisbeth Eberle Gasthof Linde 8850 Sommer Tel. (071) 67 10 33 P. -3-37504

Erstklassige, vielseitige

Pop-Band

noch frei über das Jahresende.

Anfragen an Tel. (031) 56 67 45. 10574

Gerantin

25, mit Praxis, Kochlehre absolviert, Wirtpatent und Fahrausweis Kat. A vorhanden.

Ich suche meiner Ausbildung entsprechenden Tätigkeitsbereich mit geregelter Arbeitszeit in Zürich oder näherer Umgebung.

Offerten unter Chiffre 10515 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

28jähriger, der Hotelfachschule Belvoir Zürich entlassener Schweizer, 3sprachig, sucht neuen Wirkungskreis in verantwortungsvoller Position.

Offerten unter Chiffre 10620 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junges, spanisches Ehepaar sucht Wintersaisonstelle als Portier und Zimmermädchen Beide entplaniert, Italienisch und Deutsch sprechend, Schweiz. Fahrausweis.

Offerten unter Chiffre 10615 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Barmaid

45 Jahre, Deutsche, sucht Wintersaisonstelle in der deutschsprachigen Schweiz.

Offerten mit Verdienstmöglichkeiten an G. Schillinsky, Dr.-Wassmud-Strasse 8, D-2409 Niendorf/Ostsee. 10568

Junger Schweizer Fachmann sucht Saisonstelle als

Aide du patron

oder Réceptionist

Gegend Klosters-Davos bevorzugt.

Auskunft Tel. (032) 91 31 03

10593

3 Hoteltüchlerinnen suchen vom 25. 12. 1969 bis 4. 1. 1970 Stelle im

Service

oder eventuelle Küche, in Wintersportort.

Offerten unter Chiffre 10517 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junges Ehepaar aus dem Gastgewerbe sucht für die Wintersaison 1969/70 gutbezahlte Stelle in der deutschsprachigen Schweiz. Er: Chef saucier; Sie: Serviertochter mit Inkasso. Offerten mit Verdienstangaben an Michael Huber, Affischtrasse 83, A-9020 Klagenfurt. 10314

Restaurationskellner

(entplaniert), sucht ab sofort

Halbtagsstelle

(morgens) in Bern oder Thun.

Sekretärin (deutsche, englische, französische Kenntnisse) sucht Ganztags- oder Halbtagsstelle in kleinerem

Hotelsekretariat und Réception

für Saison 1970 in Winterkurort.

Offerten unter Chiffre 10541 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Schweizer, 21 Jahre, wünscht Wintersaisonstelle

als Barman

wenn möglich Wallis oder Bündnerland.

Anfragen unter Chiffre 44-302747 an Publicitas, 8021 Zürich.

Wirtsohn, 28 Jahre, gelernter Koch, Hotelfachschule Luzern, Fähigkeitsausweis, sucht Stelle auf 1. Januar oder nach Uebereinkunft als

Gerant/ Aide du patron

oder andere verantwortungsvolle Tätigkeit. Stadt Bern und Umgebung bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 10558 an Hotel-Revue, 3011 Bern.



bescheiden kalkuliert

Leintücher

Percal-Spitzenqualität Seit 15 Jahren bewährt platzsparend in Waschmaschine und Schrank 165/280 cm 16.50, etwas schwerer 15.- Grand-lit 24.-

Pfeiffer & Cie. Wäschefabrik Mollis Telefon (058) 4 41 64

Das ist die angenehmste Erfindung und größte Verbesserung des WCs:

FRISCHLUFT WC



Geruch in der Toilette? Jeder kennt das Problem. Gaggenau-Ingenieure haben die einfachste aller Lösungen gefunden: Das Frischluft-WC! Es ist ein Klosettsitz. (Perlweiß oder schwarz.) Passend für jedes WC.

Ohne Installation. Steckdose genügt. Dieser Klosettsitz hat es in sich. Einen Spezialfilter. Mit hochwertiger Aktivkohle. Durch sie wird die Luft von allen Geruchsstoffen gereinigt. Gründlich. Diskret. Und automatisch. Ganz nach Wunsch. Durch Knopfdruck. Oder Sitzkontakt. Sagen Sie selbst: Ist das nicht die angenehmste Neuheit seit der Einführung des WCs? Und diese Neuheit heißt: Sitzentlüfter WCfresh. Von Gaggenau. Wollen Sie mehr darüber erfahren?

Neu! Sitzentlüfter WCfresh. Von Gaggenau. Stoppt Geruch, bevor er sich ausbreitet.

Dann senden Sie bitte den Gutschein für ausführliche Informationen an die GAGGENAU APPARATE AG 8105 Regensdorf-ZH

Gutschein für ausführliche Informationen über den Sitzentlüfter WCfresh. Von Gaggenau.

Name _____

Ort _____

Strasse _____

GAGGENAU

Gaggenau. Frische Luft im Haus.



Giger garantiert guten Café ... und zufriedene Gäste

Café Giger begeistert

ausgezeichnete Café-Mischungen in der praktischen Vakuum-Verpackung. Ist röstfriesch - bleibt röstfriesch!

Café Giger ist vielseitig

in Bohnen oder gemahlen, für Filter oder Kolben. 14 Varianten erfüllen alle Wünsche für jeden Geschmack, für jede Zubereitungsart.

Tee Giger eine weitere Spezialität

ausgesuchte Qualitäten Ceylon, Darjeeling, China - sowie Kräutertee, dazu unser vollständiges Giger «Milflor» Teebeutel-Sortiment.

Hans Giger AG

3011 Bern · Gutenbergstr. 3
Telefon 031/25 27 35

Deutlich geschriebene Inseratentexte erleichtern das Absetzen und verhindern unliebsame Druckfehler.

Name und Adresse möglichst in Blockbuchstaben!

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Gesucht von tüchtigem, erfahrener Hotel-Ehepaar für sofort oder später

Garni evtl. kleineres Appartementhaus

Kauf, Miete oder Leitung.

Nur beste Lage im Tessin, Kanton Graubünden oder Stadt Zürich. Für sofort oder später. Diskretion zugesichert.

Offerten unter Chiffre 10554 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Zu vermieten im Tessin, Lago Maggiore, neuzeitlich eingerichtete

Pension

8 Gästezimmer mit 14 Betten, Zentralheizung, Speisesaal und Aufenthaltsraum, grosse Garage, südlicher Garten in einzig schöner Aussichtslage eines Kurortes.

Beruflich ausgewiesene Interessenten melden sich unter Chiffre OFA 6673 an Orell Füssli-Annoncen, Postfach, 4000 Basel.

A louer

Hôtel-Restaurant

du Bas-Valais.

Excellente affaire, en plein essor, bien agencée, disposant de 6 chambres d'hôtes (12 lits) et de 120 places de restauration (+ 80 places sur terrasses). Idéal pour un couple jeune et dynamique. Investissement nécessaire environ Fr. 55 000.-.

Offres à Fiduciaire de la Sté Suisse des Hôteliers S.A. 18, rue de la Gare, Montreux, tél. (021) 61 45 45

10545

Zu vermieten in Industrieort im Berner Jura (Ajoie)

Hotel-Restaurant

(18 Betten) mit Garten und grossem Parking. Einzigartige Lage, 2 km von der Grenze und 6 Minuten von Militärplatz entfernt.

Gute Gelegenheit für seriöses Koch-Ehepaar.

Offerten erbeten unter Chiffre 10448 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Zu verkaufen mitten in Ferien- und Sportort des Berner Oberlandes

Hotel-Restaurant

mit 30-35 Betten. Warm- und Kaltwasser in jedem Zimmer, Oelzentralheizung, heimelige, diverse Wirtschaftsrumlichkeiten, Autoparkplätze usw. Ansehnlicher Umsatz. Preis mit Inventar und Mobiliar Fr. 570 000.-. Anzahlung Fr. 180 000.- oder zu besprechen.

Auf schriftliche Anfragen erteilen wir gerne weitere Auskunft unter Nr. 2557 G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern.

Lugano

Günstig abzugeben

Nachtlokal (Dancing)

In bester, zentraler, touristischer Lage, Kapital zur Übernahme des Inventars Fr. 200 000.-.

Langjährige Miete oder auch Verkauf des Gebäudes. Angeschlossen oder getrennt abzugeben: eine gediegene

Bierhalle und Snackbar

Offerten an Postfach 88011 A, 6902 Lugano.

10454

Ältestes Treuhandbüro für Kauf, Verkauf, Miete, Pacht von Hotels, Restaurants, Tea Rooms, Cafés

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

Seidengasse 20 Zürich. Tel. 23 63 64

Initiativer Restaurateur sucht gutgehenden Betrieb in

Pacht

zu übernehmen. Bevorzugt Zürich, Tessin, Graubünden.

Offerten an Postfach 348, 8048 Zürich.

P 44-302741

Zu verkaufen

in touristisch gut bekanntem, aufblühendem Seitental des Oberwallis

älteres Hotel mit Nebengebäuden und Gartenwirtschaft

Zirke 35 Gastbetten. Parkplatz für etwa 15 Autos. Sämtliches Betriebsmobiliar befindet sich in gutem, gebrauchsfähigem Zustand. Der gesamte Komplex würde sich vorzüglich für die Beherbergung von Ferienkolonien oder dergleichen eignen.

Notwendiges Eigenkapital ca. Fr. 100 000.-.

Schriftliche Offerten sind zu richten unter Chiffre 10365, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Westliche Peripherie von Lausanne, Nähe von zukünftigem Universitätszentrum, zu vermieten

Café-Restaurant

in neuem, aufstrebendem Quartier mit Geschäftshäusern, Büros und Wohnsiedlungen.

Patent für 60 Plätze, verfügbare Fläche 153 m². Eröffnung im Laufe des Frühlings 1970.

Auskunft durch PUBLIAZ S.A., Immobilienverwaltung, 14 avril 3, 1020 Renens, Tel. (021) 35 46 35

OFA 60723003

Zu pachten eventuell zu kaufen gesucht

Hotel-Restaurant

eventuell Motel (auch Berghotel)

von fachkundigem Ehepaar (Küchenchef) mit langjähriger Erfahrung in besten Häusern. Jahres- oder Saisonbetrieb. Antritt 1970/71 oder nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 1064 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junges, Initiatives Wirt-Ehepaar sucht ein kleineres

Café oder Restaurant zu pachten

Kanton Zürich wird bevorzugt.

Offerten sind zu richten an Chiffre 10425 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Snack-Restaurant

de 1er ordre, proximité immédiate d'un parking grandes possibilités.

Régie Jean Bailly S.A. 17, rue de Bourg 1003 Lausanne L. Rameil P 222807

Gross-Restaurant Bürgerhaus in Bern

das Haus für Kongresse und Bankette mit verschiedenen Lokalitäten, Snack-Bar, moderner Küche, zahlreichen Angestelltenzimmern, eigener Wirtewohnung

wird auf 1. Juni 1970 zur Pacht ausgeschrieben

Interessenten melden sich bis 10. Dezember 1969 an die Bürgerhausverwaltung, 3000 Bern, Neuengasse 20, III. Stock, Tel. (031) 22 06 14.

ALN

Hotel de Suisse romande, 1 rang A, idéalement situé sur un lac, et en ville,

AFFERME

pour le 1er novembre 1970

sa

BRASSERIE-SNACK-BAR

et sa terrasse

son

RESTAURANT FRANÇAIS

et sa terrasse

son

BAR

Important chiffre d'affaires et conditions d'affermage très favorables à couple dynamique ayant une excellente formation de restaurateur.

Faire offres avec curriculum vitae et références sous chiffre 10429, Hôtel-Revue, 3011 Berne.

Zu verkaufen in

LEUKERBAD

Hochbetrieb das ganze Jahr



Restaurant

150 Plätze

Tea-room-Confiserie

64 Plätze

mit Sonnenterrasse
Neubau in «fortuna»-Haus

Modern und rationell eingerichtet mit den nötigen Kühlräumen. Vorzügliche Lage neben den offenen Thermalschwimmbädern und Rheumathermalkurorten.

Für initiativen Fachmann sehr hohe Rendite.

Verkauf: Familien Kaspar Meichtry, Bauunternehmung, 3954 Leukerbad, Tel. (027) 6 41 82.

Mosse 9964040

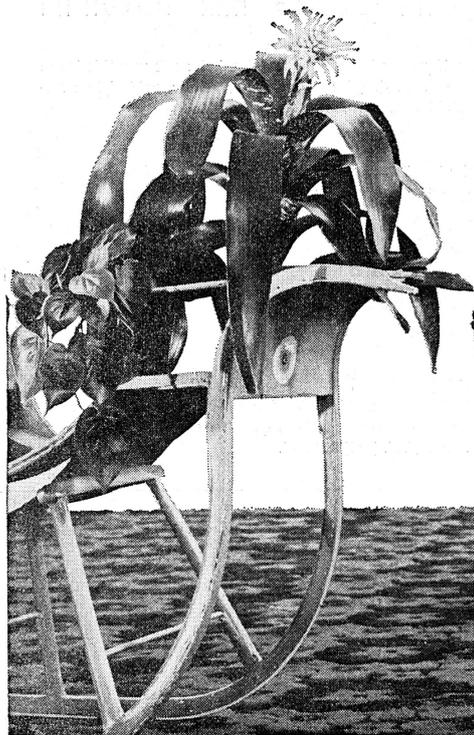
Das Ei des Kolumbus



Jedes Mitglied des SHV wirbt jedes Jahr eine junge Schweizerin oder einen jungen Schweizer für eine berufliche Laufbahn in der Hotellerie.

Der erste Blick entscheidet !

Ein Blick - und bereits an der Réception weiss Ihr Gast, ob er sich bei Ihnen zu Hause fühlt. Wenn ja - bleibt er!



Deshalb ist es wichtig, dass Sie Ihre Gäste gleich auf einem Geelhaar-Hotelteppich empfangen. Er wirkt warm, einladend, persönlich. Der Besucher wird zu Ihrem Gast.

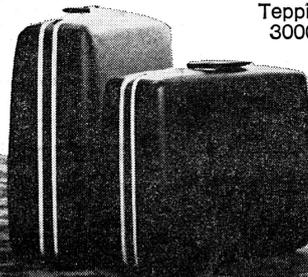
Geelhaar-Hotelteppiche sind robust, pflegeleicht und genau auf die Bedürfnisse des fortschrittlichen Gastgewerbebetriebes ausgerichtet. Unsere Hotelspezialisten beraten Sie gerne!

Vergleichen Sie Preis und Qualität. Der Geelhaar-Service (Beraten, Offerten, Verlegen, Reparaturen, Tipp-Topp-Teppichreinigungs-Service) steht Ihnen überall, in der ganzen Schweiz, zur Verfügung.

Geelhaar

Teppichhaus W. Geelhaar AG
3000 Bern 6, Thunstrasse 7
Telefon 031 / 43 11 44

Showroom, 8004 Zürich
Zweierstrasse 35
Tel. 051 35 38 00



Kisag-Gaskerze
Die stufenlos regulierbare Kisag-Gaskerze ist die grosse Neuheit im Hotel- und Gastgewerbe. Wachskerzen gehören zur Vergangenheit. Keine Wachskrusten mehr auf Plattenwärmer und Tischtücher. Das Reinigen der Kerzengläschen fällt weg. Brenndauer pro Kisag-Gaskerzen-Füllung: 1 Stunde. Sparsam im Gasverbrauch. Speziell für das Hotel- und Gastgewerbe: Das Kisag-Gaskerzen Multi-Pack.

Kisag-Technik für das Hotel- und Gastgewerbe!



© 1265/6

© 1265/1
Kisag denkt an Neues

Kisag-Produkte revolutionieren den Service im Hotel- und Gastgewerbe!

Kisag

Kisag AG
4512 Bellach (SO), Tel. 065 2 45 44

Kisag-Rechaud, Kisag-Gasbrenner und Kisag-Caquelon

Kisag-Gasartikel sind ideal für das Hotel- und Gastgewerbe. Sie sind einfach zu handhaben und betriebssicher. Bei Ihren Gästen und Ihrem Personal gleich beliebt.

Das Kisag-Rechaud ist modern und formschön, leicht zu reinigen und rasch stapelbar. Der stufenlos regulierbare Kisag-Gasbrenner hat eine Brenndauer von 1 1/2 - 3 Stunden pro Füllung. Er ist sparsam im Gasverbrauch, geruch- und geräuschoslos. Kann auch in anderen Rechauds verwendet werden.

Kisag-Gasartikel für einen perfekten Service!



© 1265/2

Hotel St. Gotthard, Zürich
sucht gut erhaltene

silberne Voiture
zu kaufen.

Offerten bitte an P. H. Müller, Hotel St. Gotthard,
8023 Zürich, Tel. (051) 23 17 90.

10580

Les annonces de l'Hôtel-Revue
sont lues dans toute la Suisse.

Fachleute bevorzugen
Nicro-Bestecke und
Nicro-Tafelgeräte von
BERNDORF

Berndorfer Metallwerk AG
6002 Luzern
Telefon 041 / 22 47 91



176

Deutlich geschriebene Inseratentexte
erleichtern das Absetzen und verhindern
unliebsame Druckfehler.
Name und Adresse
möglichst in Blockbuchstaben!

Champagne



Taittinger
Reims

Comtes de Champagne

Agents généraux pour la Suisse
Suisse romande:

**PLANTEURS REUNIS S.A.,
LAUSANNE**

Deutsche Schweiz und Tessin:

**A. FISCHER
ERSTE ACTIENBRENNEREI, BASEL**



Ihre Gäste fühlen sich wohler auf unseren Teppichen

St.Gallen Zürich Basel Winterthur Bern Lausanne