

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 79 (1970)
Heft: 22

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



Nr. 22 Bern, 4. Juni 1970

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr
Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins
79. 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
79e année – Paraît tous les jeudis
Einzelnnummer 90 Cts. le numéro

Locarno, 7./9. Juni 1970

Aus dem Inhalt:

Locarno
Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins vom 7. bis 9. Juni 1970 1-7

Das Interview:
Heute mit Hans Schellenberg, Präsident der Kommission für Berufsbildung des SHV über Hotellerie und Arbeitsmarkt 9

Le dernier mot
Ultime recommandation avant la votation du 7 juin: NON 9

Hotel-Revue und Public Relations
Die Kommission Hotel-Revue plädiert für eine liberale Informationspolitik 10

Tourisme genevois
Plus de 450 millions de francs de recettes touristiques en 1969 11

Biennale für Freizeitalgestaltung
Kinderkrankheiten einer höchst interessanten Veranstaltung in Genf 11

Autoroute et tourisme à l'étranger
Le péage plutôt que le steak-frites sur les autoroutes françaises? 13

Hotellerie in Italien
Die Formel «Sonne, Mandolinen, Makkaroni» zieht nicht mehr 13

Hotellketten in Europa?
Der Zusammenschluss der britischen Hotelkonzerne Trust Houses and Forte ist ein Warnzeichen für die Hotellerie des Kontinents 14

Pub
Les premiers pubs s'implantent en Suisse, notamment à Lausanne où le easy going pub vient d'être inauguré 15

Problèmes de l'hôtellerie
4 événements en 1969: Package, jumbo-jets, main-d'œuvre et informatique 16

Präsenz der Schweiz im Ausland
Das Schweizer Restaurant an der EXPO 70: erfolgreicher Vorposten unserer Fremdenverkehrswerbung 17

Omaggi e ringraziamenti ai nostri colleghi ticinesi

Da sempre il Ticino è stato la meta sognata di tutti i Confederati residenti al nord del Gottardo. L'affascinante sintesi della civilizzazione romanico-germanica, il romanticismo della cultura mediterranea e l'allegra dei suoi abitanti hanno un che di incantevole per il visitatore venuto dal nord. I membri della Società Svizzera degli albergatori si affidano con entusiasmo ai loro colleghi ticinesi i quali da mesi hanno composto un programma che è un riflesso lampante della loro ammirabile mentalità. Un succedersi ricco e variato di ore di arduo lavoro, di gioia di vivere e di festosa tradizione. Locarno, questa attiva città dalla posizione invidiabile, tra i vigneti e le azzurre acque del lago Maggiore, può congratularsi dei notevoli sforzi prodotti e dei successi riscontrati nel campo del turismo. La sua infrastruttura turistica è stata adattata alla domanda degli ospiti di domani. I meravigliosi dintorni di Locarno ed il capace complesso alberghiero assicurano un afflusso sempre maggiore di stranieri in cerca di distensione. Questo spirito e questa atmosfera susciteranno certamente la fantasia e l'entusiasmo di cui hanno bisogno i nostri delegati ed i loro amici per risolvere gli innumerevoli problemi posti alla nostra albergoria – malgrado il record del numero di visitatori. Ai nostri colleghi ticinesi che ci preparano certamente una splendida accoglienza per la quale li ringraziamo cordialmente, porgiamo i nostri sentiti omaggi.

Ernst Scherz, Presidente Centrale

Dank und Hochachtung für unsere Tessiner Kollegen

Der Tessin war seit je Traumländ aller Eidgenossen nördlich des Gottards. Die faszinierende Mischung romanisch-germanischer Zivilisation, die Romantik der mediterranen Kultur und die heitere Art der Bewohner üben auf die Besucher aus dem Norden nach wie vor einen grossen Reiz aus. Die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins begeben sich deshalb mit Begeisterung in die Obhut ihrer Tessiner Kollegen, die seit Monaten ein Programm zusammengestellt haben, das ganz ihrer bewunderungswürdigen Mentalität entspricht: eine abwechslungsreiche Mischung von Stunden der harten Arbeit, ungewohnter Lebensfreude und festlicher Tradition. Locarno, diese eifrige Stadt in ihrer bemerkenswerten Lage zwischen Weinbergen und den Gestaden des tiefblauen Langensees hat beachtliche Anstrengungen und Erfolge im Tourismus aufzuweisen. Die touristische Infrastruktur wird zielstrebig den Forderungen der Gäste von morgen angepasst. Die schöne Umgebung von Locarno und die leistungsfähige Hotellerie tun ein übriges, den Strom der Erholung suchenden Fremden von Jahr zu Jahr ansteigen zu lassen. Dieser Geist und diese Atmosphäre werden anlässlich der Delegiertenversammlung sicherlich die Delegierten und die Begeisterung wecken, die unsere Delegierten und ihre Freunde benötigen, um die mannigfaltigen Probleme zu meistern, der sich unsere Hotellerie – trotz Frequenzrekorden – ausgesetzt sieht. Unsere Tessiner Kollegen werden uns einen splendiden Empfang bereiten. Dafür möchten wir ihnen danken und unsere Hochachtung aussprechen.

Ernst Scherz, Zentralpräsident

Willkommen in Locarno

Diesen herzlichen Gruss entbietet der Präsident der Sektion Locarno des Schweizer Hotelier-Vereins allen Delegierten des SHV aus der ganzen Schweiz. Mit grosser Freude und auch mit Stolz hat unsere Sektion die Delegiertenversammlung vorbereitet und wir hoffen, dass unsere Freunde aus der ganzen Schweiz einen unvergesslichen Eindruck aus dem Tessin – dieser in der ganzen Welt beliebten Gegend – mit nach Hause nehmen. Die Delegiertenversammlung in Locarno wird neben der Abwicklung der geschäftlichen Traktanden auch Gelegenheit bieten, unsere freundschaftlichen Bande zu stärken. Gleichzeitig möchten wir unseren Kollegen zeigen, welche Initiative in den letzten Jahren im Hinblick auf den Ausbau unserer touristischen Infrastruktur entwickelt wurde. Wir wünschen unseren Freunden von ganzem Herzen einen unvergesslichen Aufenthalt und eine erfolgreiche Tagung zum Wohle unseres schönen Berufsstandes.

Präsident der Sektion Locarno des Schweizer Hotelier-Vereins
Franz Helbling

Benvenuti a Locarno

È il cordiale saluto che il Presidente dell'Associazione degli Albergatori della Sezione di Locarno e Dintorni, porge ai Delegati, rappresentanti tutte le Sezioni dell'Associazione dell'intera Svizzera, che con gioia ospitiamo nella nostra Città per l'assemblea generale. Già da qualche mese la nostra Sezione s'è prodigata per preparare nei minimi particolari questo congresso, che oltre agli scopi di lavoro dell'assemblea è, soprattutto un incontro di persone: ed è sotto il profilo delle relazioni umane che cercheremo di rinsaldare i vincoli d'amicizia che ci legano ed avvicinare sempre più i nostri singoli paesi. Dedicavamo tutte le nostre energie per far sì che ogni partecipante abbia un gradito ricordo della nostra terra e che veda come anche a Locarno qual-

cosa si muove: quel dinamico risveglio inteso a potenziare le nostre infrastrutture turistiche. Sarà senz'altro un incontro fra amici ed auguriamo a tutti un gradito soggiorno nella Città della Pace.

Il presidente della Sezione di Locarno della Società degli Albergatori
Franz Helbling

Saluto del Sindaco della Città di Locarno

L'autorità politica di Locarno esprime ai delegati della Società svizzera degli albergatori i sentimenti della simpatia più viva e li saluta con particolare deferenza: è il saluto, nelle brevi parole del Sindaco, di tutta la nostra gente, perfettamente consapevole del ruolo che l'associazione assolve nell'ambito dell'economia svizzera.

Al saluto si aggiunge un sentimento di gratitudine agli albergatori svizzeri che assolvono al loro compito non soltanto con indispensabile distinzione ma che maggiormente conta, con un impegno esemplare, proprio della gente persuasa che in ogni attività umana devono rispecchiarsi le migliori qualità e attitudini di un popolo, il quale, appunto in esse, trova l'espressione della sua personalità.

I delegati, in questa occasione di un soggiorno a Locarno che auguriamo fecondo di risultati e confortato da piacevole distensione, sappiano trarre dai dibattimenti nuove energie per ulteriormente operare nel segno di una tradizione insostituibile di dignità arricchita dall'apporto delle esigenze di una società in ininterrotta rapidissima evoluzione.

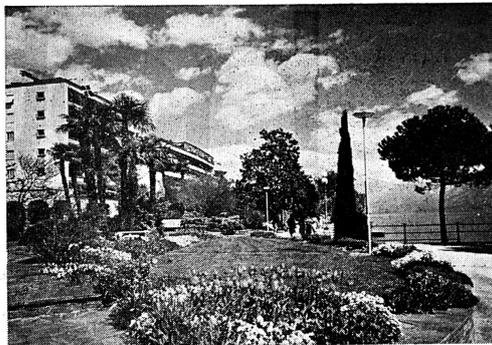
Nel frattempo, in questi prossimi giorni, e proprio per raccogliere a Locarno il frutto meritato di un'azione indispensabile ed energica, tutti gli albergatori svizzeri s'impegnano ad indicare al nostro popolo qual è la vera strada, nella libera democrazia svizzera, per progredire anche in avvenire nella più ampia, aperta collaborazione umana che non può essere limitata ed avvilta da frontiere politiche e da discriminazioni incivili, come qualcuno ha suggerito. E le giornate di Locarno saranno tanto più belle quanto più esplicita e massiccia sarà la risposta del popolo svizzero il 7 giugno.

Carlo Speziali
Sindaco di Locarno

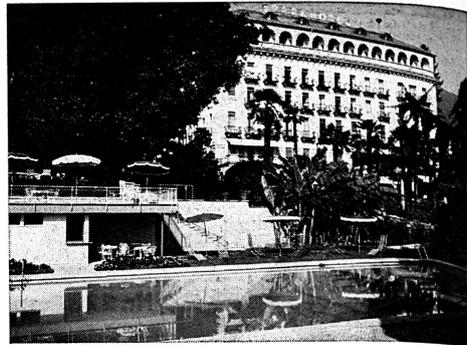


Locarno! Der bekannte Ferienort mit Ambiente, wo vom 7. bis 9. Juni 1970 die ordentliche Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins stattfindet.

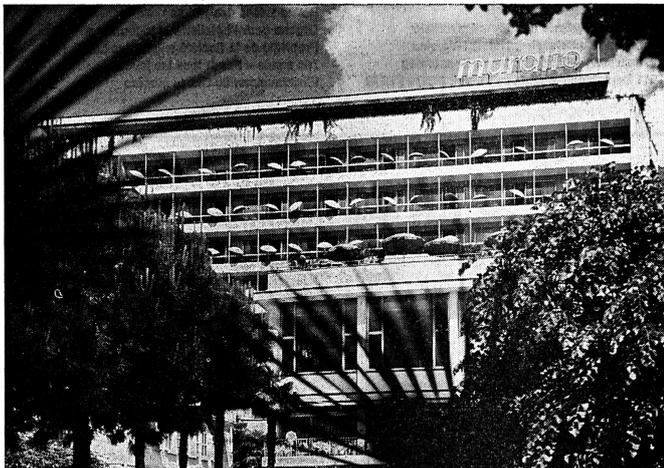
Hotellerie und Tourismus in Locarno



1



2



3

Bereits im Jahre 1912 wurde der Hotelier-Verein Locarno gegründet. Das Gründungskomitee bestand aus 5 führenden Hoteliers nämlich Adolfo Reber, Remo Mantel, Antonio Fanciola, sowie den Herren Franzoni und Jenny. Damit waren insgesamt 300 Betten im Hotelier-Verein organisiert, und zwar in drei Kategorien. Viele dieser Häuser bestehen noch, so das Grand-Hotel, das Park-Hotel, das Hotel Reber, das Beau-Rivage, das Belvedere, das du Lac, das Camelia und andere. Natürlich gab es auch damals bereits Aussenseiter, die sich weigerten, sowohl die Kurtaxen wie auch den jährlichen Bettenbeitrag von Fr. 3.- zu zahlen.

In der wechselvollen Geschichte des Hotelier-Vereins Locarno entstanden neue Hotels, andere schlossen ihre Tore oder wurden zweckentfremdet. Heute verfügt die Sektion Locarno über 67 Mitgliederbetriebe mit insgesamt rund 3100 Betten. Diese Zahlen spiegeln die grosse touristische Entwicklung wider, die Locarno in den 58 Jahren des Bestehens des Hotelier-Vereins erlebte.

Bereits vor dem Ersten Weltkrieg beteiligte sich der Hotelier-Verein Locarno aktiv am Ausbau der touristischen Einrichtungen, so insbesondere an der Finanzierung des Kurbaus, der bekanntlich von einer belgischen Gesellschaft erbaut wurde. Nach dem Ersten Weltkrieg musste die Erhebung der Kurtaxen reorganisiert werden – ein Problem das ja auch heute noch in der ganzen Schweiz aktuell ist. Während bis in die 30er Jahre Frühling und Herbst die wichtigsten Saisons für Locarno waren, dominiert heute die Sommersaison. Im Sommerhalbjahr 1969 konnte Locarno insgesamt 465 000 Übernachtungen verzeichnen, eine stolze Zahl, die Locarno in die wichtigsten Kurorte der Schweiz einreihet.

Konsequent wurden im Laufe der Jahre die Kurortseinrichtungen ausgebaut: Der Lido mit seinen Freibädern, eine Anlage, die zu den schönsten der Schweiz zählt und im Herbst noch durch ein Hallenbad gekrönt wird. Die Seeprothese in Minusio wurde für 250 000 Franken ausgebaut, ein modernes Kongresshaus entstand, der Parco della Pace und der Parco di Orselina wurden verschönert und dem Publikum zugänglich gemacht. Mit dem Ausbau dieser und anderer Einrichtungen wurde gleichzeitig die Hotellerie modernisiert. Heute stehen bereits verschiedene Hotel-Hallen- und Freibäder zur Verfügung, wodurch den Bedürfnissen der Gäste nach



4



5

aktiver Erholung sehr entgegengekommen wird. Insgesamt bieten Locarno und Umgebung heute mit ihrer Hotellerie den Gästen jeder Kaufkraftklasse und mit den verschiedensten Bedürfnissen einen breiten Fächer von Unterkunft, Verpflegung und Unterhaltung.

Folgerichtig wurden auch die Verkehrsverbindungen auf dem See und in die romantischen Täler der Umgebung verbessert. Die Schweizer Reisepost gibt ein sieben-tägiges Abonnement für sorgentfreies Reisen in der Südschweiz zum Preis von 95 Franken heraus. Neu ist auch das 7-tägige Ferienabonnement für die Region Locarno-Ascona und die Gratisreise für Kinder unter 16 Jahren in Begleitung der Eltern auf dem täglichen Kursschiff Locarno-Borromäische Inseln-Stresa.

Sicherlich werden alle soeben geschilderten touristischen Errungenschaften Locarnos und des Tessins ihre Wirkung auf die zahlreichen Delegierten und Gäste nicht verfehlen. PK

Die Tessiner Küche

Da, wo zwei grosse Zivilisationen aufeinander stossen, sind die Resultate immer faszinierend, besonders auf dem Gebiet der Küche. Die Qualität des Kochens, die Finesse, deren sich die Gastronomie verschiedener Nationen erfreut, kommt, so sagen Feinschmecker, noch besser zur Geltung, wenn sie von den Eigenarten einer Nachbarnation beeinflusst wird.

Die schäumende Lebensfreude der Italiener, die Gründlichkeit und Genauigkeit der Schweizer mischen sich mit der Phantasie der Franzosen, um dem Tessin eine Cuisine zu geben, die zum Entzücken der Gourmets wurde.

Da gibt es die tesseinigen Varianten der berühmten italienischen Gerichte, wie Minestrone, Ravioli, Risotto, Polenta; die herrlichen römischen Gnocchi, die verschiedenen Wurst-, Fleisch-, Fisch- und Geflügelkombinationen. Dazu die saftigen, in der Tessiner Sonne zur vollen Reife gelangten Gemüse aller Art. Schliesslich – wer könnte widerstehen – die unzähligen Kuchen und Torten, Eiskombinationen, die schon rein optisch, kleine Kunstwerke sind, und die frischen, ausgereiften Früchte. Eine ganz besondere Spezialität sind die Tessiner Edelkastanien, die auf verschiedene Arten zubereitet werden.

Die Backwaren aller Art in den unzähligen Konditoreien und Cafés, Schokolade in verschiedenster Form und verschiedenster Marken, die berühmten Schweizer Käsesorten und die Tessiner Käsespezialitäten sind eine Kostprobe wert.

Jeder Hotelier in Lugano und Locarno wird mit Vergnügen besonders schmackhafte echte Tessiner Mahlzeiten für die Gäste bereiten, wobei ein Glas echten Tessinerweins nicht fehlen wird.

Bilder 1 bis 5

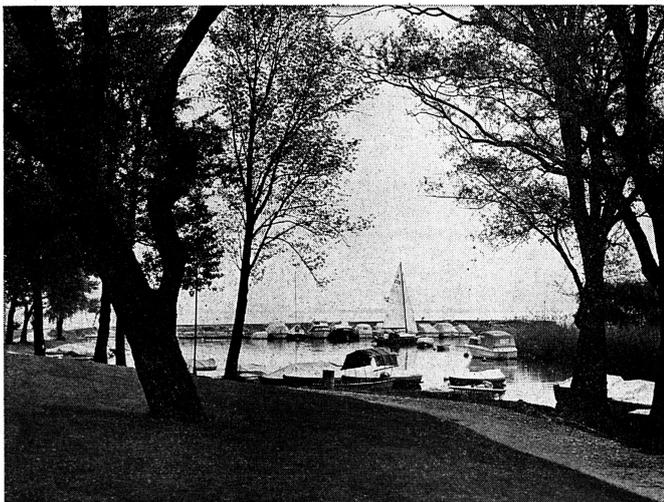
Einige Hotel-Ansichten sollen stellvertretend für die Hotellerie von Locarno und Umgebung des hohen Niveaus und die Ambiance veranschaulichen. v.l.n.u. Hotel La Palma au Lac (Photo 1), Parkhotel (Photo 2), Hotel Muralto au Lac (Photo 3), Hotel Esplanade (Photo 4), Grand Hotel (Photo 5).



Parco della Pace, eine grosse Parkanlage am See, in der nächsten eine grössere Anzahl Skulpturen von Arp aufgestellt wird.



Der Lido mit heizbaren Schwimmbädern, mit einem Self-Service-Restaurant, einem Strandbad und – ab Herbst – einem Hallenschwimmbad.



Il Locarnese

Sopra la città veglia il santuario della Madonna del Sasso, meta di pellegrinaggi - la chiesa custodisce alcune insigni opere d'arte: del Bramantino, del Luini, del ronchese Ciseri. Chi intendesse concedersi il piacere d'un panorama ancora più vasto, non ha che da salire sulla funivia che da Orselina lo sbalza su, fin sul pianoro di Cardada; di lì, per mezzo d'una seggiovia, si raggiunge la Cimetta (1700 m s/m), altura che d'inverno si tramuta in una efficiente stazione per gli sport della neve.

L'incanalata, pacifica Maggia separa Locarno dal limitrofo, fascino comune di Ascona, che particolarmente d'estate, è borgo tipicamente cosmopolita: la sua grazia, nonostante gli urti fatali del turismo, rimane inalterata. Alle spalle di Ascona, s'irradia il grosso paese di Losone: da qui s'inerpica una comoda strada che porta ad Arcegnò e di seguito a Ronco sopra Ascona. La strada all'altezza di Ronco sopra Ascona si biforca, scendendo una a serpentina fino a Ronco, un gruppetto di case sul lago, e l'altra inerpicandosi lungo i costoni fin sulle alture di Brissago, località, quest'ultima, tra le più belle e suggestive di tutta la sponda destra del lago Maggiore (tra le testimonianze d'arte più cospicue d'interesse che il paese vanta, l'armoniosissima chiesa di Santa Maria del Ponte).

Perla di Brissago e di tutto il bacino svizzero del lago sono certamente le isole omonime: luogo incantevole di pace, di silenzio, valorizzato per giunta da un giardino botanico di primaria importanza in Europa. Di fronte a Brissago, la punta estrema della sponda del Gambarogno: riva punteggiata in tutto il suo arco da piccoli villaggi dalle case addossate le une alle altre. Da Dirinella si rimonta attraverso Ranzo, Gerra, San Nazzaro, Vira, su fino a Magadino.

Attraverso il piano di Magadino, con una sosta magari all'aeroporto, si raggiunge, saldando il nostro cerchio panoramico, Gordola e Tenero. Locarnese è senz'altro quella dell'ampiezza, dell'agio del suo paesaggio.

La città di Locarno è collocata allo sbocco di due valli vicinissime e tuttavia straordinariamente diverse (la Valle Maggia, la Val Verzasca) e nel contempo nella curva d'un golfo che è tra i più armoniosi che la natura sia riuscita a ricavare dal delta di un fiume. Locarno, a guardar bene, all'opposto dei comuni che ne sono, in un certo qual modo, la propaggine. Murato, Minusto (di quest'ultimo, in particolare la deliziosa frazione di Rivapiana), sfugge, o almeno sfugge al lago che pur tocca le sue sponde.

Tutti i quartieri nuovi, il bosco Isolino, il bellissimo Parco della Pace, la vecchia Locarno, ricca di sorprese sfugge al lago.

Proprio lì, a ridosso, i bastioni del Castello (che risale alla metà del XV secolo), dentro le cui sale, si possono ammirare, accanto alle preziose vestigia dell'epoca del bronzo, dell'epoca romana, alcune eccezionali testimonianze dell'arte moderna. (In particolare una silloge di sculture di Jean Arp).

Parco di orselina

Orselina: 456 m s/m sopra Locarno, luogo ideale per le vostre vacanze durante tutto l'anno. Luogo di cura climatico: durata considerevole delle ore di sole anche in inverno. Temperatura mite con deboli variazioni giornaliere.



Indicazioni mediche: luogo con clima sedativo. Grado di stimolazione 0.

Estate: bellissime passeggiate tra una vegetazione delle più lussureggianti e ricca di colori. Manifestazioni varie.

Inverno: tutti gli sport invernali a 20 minuti da Orselina; sci a Cardada-Cimetta da Natale a Pasqua; pattinaggio, curling e golf ad Ascona. Panorama incantevole sul Lago Maggiore.

Santuario della Madonna del Sasso: l'origine del Santuario risale al 1450, in esso vi sono opere d'arte d'artisti famosi. La prima e la seconda domenica di settembre sono celebrate le feste principali della Madonna.

Così sta scritto sul prospetto pubblicitario che la Pro Orselina invia ogni anno alle agenzie di viaggio e alle Pro Loco dei maggiori centri interessati al nostro turismo.

Il ridente villaggio di Orselina, posto sulla collina che sovrasta Locarno, ha una lunga ed interessante storia turistica. Luogo di cura per anziani all'inizio del 1900, con la costruzione della Funicolare Locarno-Madonna del Sasso nel 1906, aumentava notevolmente la sua importanza anche quale luogo di scampagnate, di passeggiate e di feste giovanili. La cucina curatissima e nostrana sia negli alberghi sia nei grotti ticinesi aveva sempre più buon gusto, cosicché Orselina si fece un nome. Ma la forma moderna del turismo richiede sempre nuove attrazioni.

Orselina ha dunque preparato qualcosa di veramente grandioso e originale, il «Parco di Orselina». Posto su un'area di ca. 4200 metri quadrati, il parco è diviso in due settori; da un lato si sviluppa il parco naturale con alberi, piante e fiori tipici del Locarnese, con un gorgogliante ruscello le cui acque salubri sfociano in un laghetto con bellissime alghe.

Dall'altro lato un anfiteatro: sulle cui gradinate troveranno comodamente posto 600 persone; ai piedi dell'arena un campo di pallacanestro che potrà servire quale palcoscenico per varie manifestazioni.

Accanto all'arena, in una piccola costruzione attornata da piante sempre verdi, trovano posto i servizi, le docce, gli spogliatoi, un vasto locale per l'organizzazione di eventuali banchetti o feste campestri nonché un grill all'aperto capace di preparare 140 polli ed altro ancora. Nell'angolo più a sud sono sistemati i giochi per i bambini più piccoli.

Un complesso dunque, questo nuovo Parco di Orselina, che presenta una variazione di possibilità e di attrazioni veramente originale e nuova. Orselina si è arricchita di una nuova e simpatica attrattiva; un'attrattiva che eserciterà un piacevole fascino su tutti coloro che vorranno visitare il paese ed il suo bellissimo parco.

Hanno collaborato alla costruzione del «Parco di Orselina» - Comune di Orselina Pro Locarno e Dintorni, Pro Orselina.

Sotto gli archi della Piazza Grande si vende e si espone - come nei tempi passati - i prodotti tipici dell'arte popolare ticinese.

Parco di Orselina: Il 2 di giugno c'era l'inaugurazione di questo parco con la meravigliosa arena.

A Locarno, 200 m s/m si tratta con speciale attenzione della sua subtropicale vegetazione e del suo clima mite. A metà del mese di marzo già fioriscono le camelle, le mimose, le Azalee, le glizine e le magnolie - le vacanze di primavera sono per questo un grande evento.

Piccioni alla Locarnese

Prendete due piccioni giovani. Pulirli, fasciarli con fette di pancetta. Farli rosolare nel burro e salvia con due grani di ginepro, un po' di cannella, noce moscata ed una foglia di menta. Collocarli in una casseruola e farli rosolare nel burro; salarli e peparli, coprirli poi con vino bianco e farli cuocere a fuoco vivo per 20 minuti. Aggiungere un bicchiere di panna e un cucchiaino di rhum. Servire caldi con riso o con piselli.

Polenta dolce

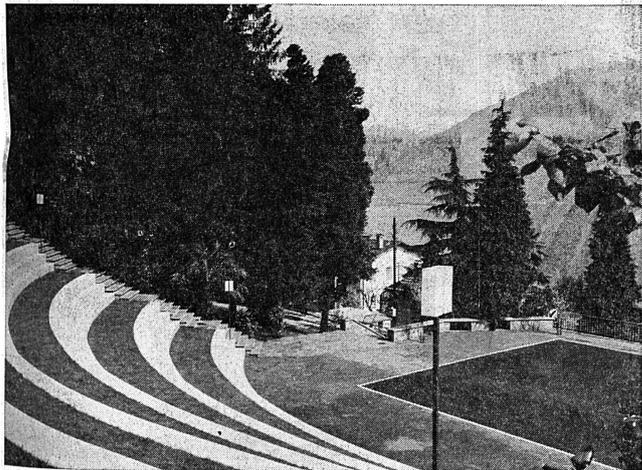
Ingredienti: Farina gialla, latte, sale, 6 uova, cannella, zucchero, burro, amaretti. Si mettono a bollire 300 gr. di farina gialla in un litro e mezzo di latte, con una piccola presa di sale. Giunta la polenta a mezza cottura, si ritira dal fuoco e si aggiungono 5 tuorli d'uova sbattuti con una presa di cannella, 80 gr. di zucchero, un etto e mezzo di burro e 3 etti di amaretti pestati. Fatene un impasto omogeneo, che farete cuocere al forno, in uno stampo unto, fino a che la superficie prenda un bel colore dorato.

Una delle particolari caratteristiche che nativi e ospiti concordano d'attribuire alla regione del Locarnese è senz'altro quella dell'ampiezza, dell'agio del suo paesaggio.

La città di Locarno è collocata allo sbocco di due valli vicinissime e tuttavia straordinariamente diverse (la Valle Maggia, la Val Verzasca) e nel contempo nella curva d'un golfo che è tra i più armoniosi che la natura sia riuscita a ricavare dal delta di un fiume. Locarno, a guardar bene, all'opposto dei comuni che ne sono, in un certo qual modo, la propaggine. Murato, Minusto (di quest'ultimo, in particolare la deliziosa frazione di Rivapiana), sfugge, o almeno sfugge al lago che pur tocca le sue sponde.

Tutti i quartieri nuovi, il bosco Isolino, il bellissimo Parco della Pace, la vecchia Locarno, ricca di sorprese sfugge al lago.

Proprio lì, a ridosso, i bastioni del Castello (che risale alla metà del XV secolo), dentro le cui sale, si possono ammirare, accanto alle preziose vestigia dell'epoca del bronzo, dell'epoca romana, alcune eccezionali testimonianze dell'arte moderna. (In particolare una silloge di sculture di Jean Arp).



Benvenuto

da parte dell'Ente turistico regionale Pro Locarno e dintorni in occasione dell'Assemblea generale della Società Svizzera degli Albergatori a Locarno - 7/8 giugno 1970.

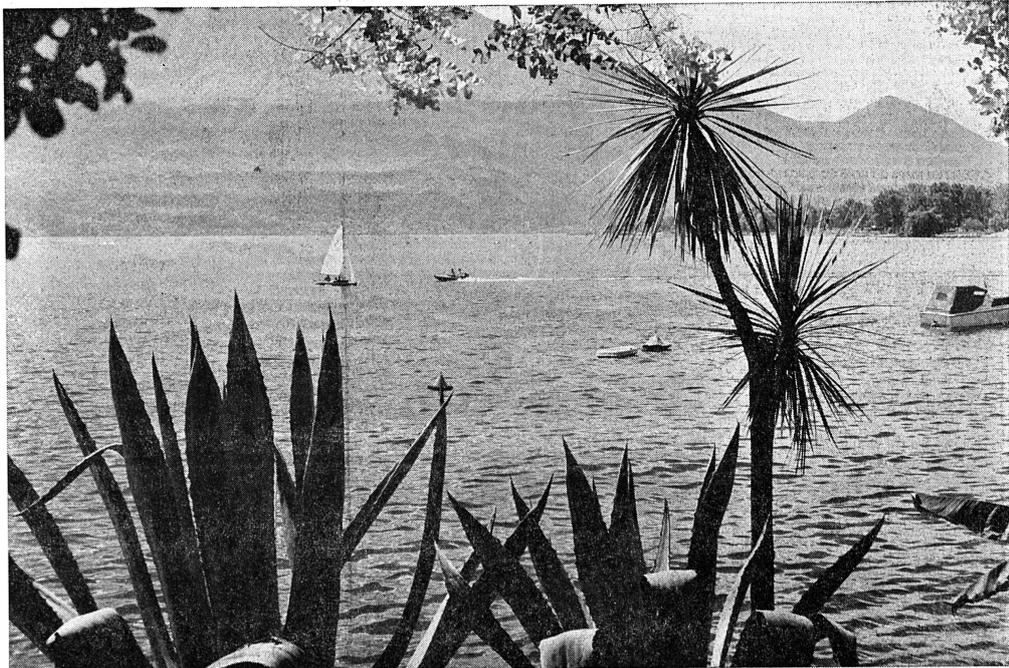
Un caloroso benvenuto desidera esprimere l'autorità turistica del Locarnese lieta di poter ospitare sulle fidate sponde del Lago Maggiore l'eletta schiera dei validi rappresentanti della Società Svizzera degli Albergatori.

Durante tre giorni il Comitato centrale ed i Delegati sezioni dovranno occuparsi di molti problemi che l'industria alberghiera svizzera deve risolvere nonostante difficili premesse: sia questo loro soggiorno, in una regione favorita dalla natura e aperta, per propria vocazione, al costante sviluppo dell'evoluzione turistica, motivo di ponderata valutazione per le importanti decisioni che sono poste in programma.

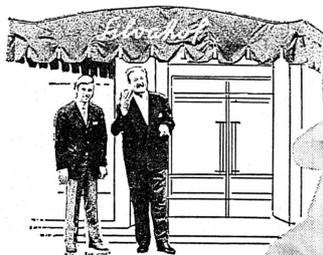
Nell'impegno del loro personale apporto alla vita professionale, valga pure l'occasione di un interessante e gradevole incontro, che i loro colleghi ticinesi e locarnesi, in particolare, hanno voluto preparare con premurosa attenzione in un ambiente prettamente nostro.

La Pro Locarno e dintorni si è unita con doverosa riconoscenza alla volontà degli operatori turistici per accogliere degnamente questi nostri graditi ospiti ai quali augura felice soggiorno e molte soddisfazioni per il loro avvenire.

Alfonso Varini
presidente della
Pro Locarno e dintorni
Ente turistico regionale



Sie kommen wieder!



Man sieht's - sie fühlen sich in der gepflegten Atmosphäre ihres Hotelzimmers zu Hause.

Kein Wunder (sagt Geelhaar) - denn ein wohnlicher, warmer Teppich gibt jedem Appartement das gewisse «Etwas».

Geelhaar-Hotelteppiche spielen weitere Trümpfe aus: sie wirken schalldämmend und sind gleitsicher. Ihnen helfen sie sparen. Der Reinigungsaufwand sinkt - das fällt beim heutigen Personalmangel und den hohen Löhnen ins Gewicht.

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, Zweierstrasse 35, 8004 Zürich, Tel. 051 35 38 00



Geelhaar grüsst die Delegierten des Schweizer Hotelier-Vereins in Locarno und wünscht einen angenehmen Aufenthalt!

La nouvelle Superautomate Olympia

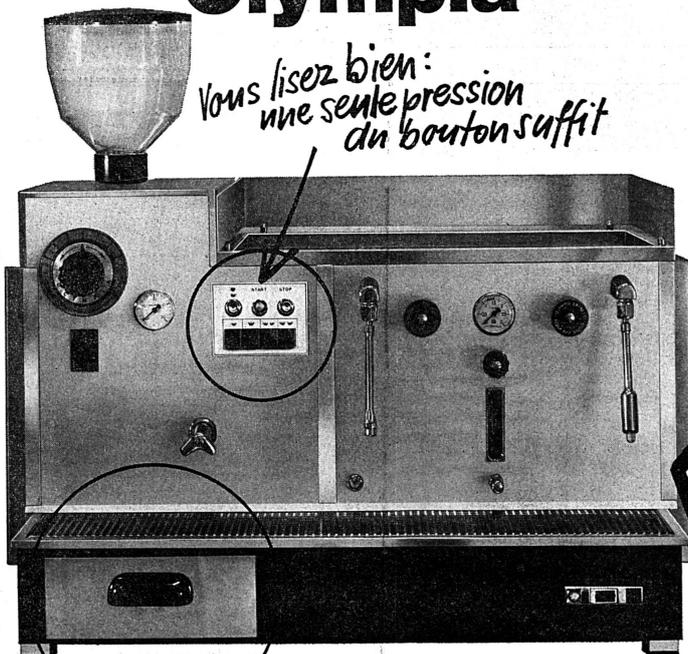
*Vous lisez bien:
une seule pression
du bouton suffit*

1. Mouture directe des grains de café (pas de dosage à l'avance)
2. Pistons hydrauliques entièrement automatiques (sans pompes)
3. Utilisation économique du café
4. Rejet du marc de café sous forme sèche et pressée tombant directement dans un tiroir encastré dans la machine

**Pas
d'engorgement
à l'écoulement**

Les 4 points susmentionnés sont importants
pour vous.

Olympia-Express vous démontre tout son programme de fabrication, de la machine à café pour le ménage jusqu'aux grandes installations.



Venez visiter
notre fabrique
à Morbio Inferiore
vis-à-vis la sortie
de l'autoroute
à Chiasso

OLYMPIA
EXPRESS

Fabrique de machines à café
L. Bresaola, 6834 Morbio-Inferiore / Chiasso TI
Tel. 091/432 14

Locarno ville optimiste

des passées, Locarno n'est pas dépourvue de cachet: elle a tout de même connu la paix depuis qu'elle est suisse et une promenade dans les ruelles de la vieille ville bâtie à flanc de montagne, ne manque pas d'intérêt, à condition toutefois d'ouvrir l'œil et de ne pas hésiter à pousser les lourds vantaux des portails de anciennes maisons patriciennes, car les façades sur la rue sont le plus souvent modestes: c'est à l'intérieur que se manifeste tout un art de vivre, presque andalou, délicat et précieux, dans les loggias, les cours, les jardins, les grilles, les balcons, accompagné parfois de l'odeur des citronnelles et du murmure des fontaines. Une longue et lente promenade qu'interromptra judicieusement une pause repas au Vecchio/Locarno, superbe établie dans une vieille demeure: murs épais, fenêtres étroites, pénombre, fraîcheur appréciable en été, cuisine honnête et prix légers. J'ai conservé le souvenir d'un excellent plat de l'assagne au four arrosé de deux ou trois décis de Merlot rouge, le vin du Tessin, le seul que l'on trouve couramment. Après quoi, allez méditer dans l'église de Sant'Antonio devant l'étonnant autel du Christ mort: des formes baroques, une chasse de marbre sur un socle polychrome, des peintures en trompe l'œil, un décor théâtral, tragique sans doute, de mauvais goût peut-être, mais oh! combien frappant dans la lumière parcimonieusement dispensée dans cette nef presque aveugle!

Les hauts de Locarno

On ne manquera pas à Locarno de vous recommander d'aller voir la Madonna del Sasso. Un funiculaire conduit en quelques minutes à ce sanctuaire perché sur un rocher à 200 m au-dessus de la ville, à l'emplacement où, en 1480, le frère Bartolomeo d'Ivrea vit la Vierge. La chapelle, bâtie en 1487, s'est depuis agrandie, étendue, enrichie de tableaux divers, dont le plus célèbre est une Fuite en Égypte du Bramante, et surtout d'une extraordinaire collection d'ex-voto naïfs mais évocateurs de la vie tessinoise: il en est même un sur lequel figure un superbe tramway bleu et blanc, témoignant sans doute d'un accident sans fâcheuses conséquences. Genre méprisé, l'ex-voto n'est-il pas une des formes les plus authentiques de l'art populaire? Et ceci suffirait à justifier une visite à la Madonna del Sasso. Mais celle-ci terminée comment résister au désir de pousser le plus haut encore, d'abord par le téléphérique de Cardada, qui mène en dix minutes à 1400 mètres dans une forêt très aménagée - chapelle, auberge, bancs, fontaines, tables, corbeilles à papier, jeux pour enfants, et même écreureils en liberté - mais d'une fraîcheur, oh! combien agréable! après la chaleur des rues de Locarno; ensuite par le télésiège qui monte à 1700 mètres, à Cimetta: on est alors à 1500 mètres au-dessus de la ville et du lac, et c'est sans doute du belvédère aménagé au sommet qu'on saisit le mieux l'ordonnance géographique de la région: la barrière dentelée des Alpes, la petite plaine alluviale, bien sagement disposée autour du Tessin canalisé, qu'on appelle le piano di Magadino, le demi-cercle de l'embouchure de la Maggia, le sombre massif du Gambarogno sur la rive opposée, le lac enfin, ou du moins sa partie supérieure, car il se perd, se noie



La ville, fort belle, invite à la promenade, à la culture des fleurs et à l'optimisme des conférences internationales. Je serais assez tenté de me rallier à ces mots de François Nourissier pour définir brièvement ce qu'est Locarno. Ce serait cependant un peu insuffisant. Car il y a tout de même autre chose à Locarno que l'ombre d'une conférence internationale de fâcheuse mémoire et du traité bien vain qui en résulte. Une ville d'abord, italienne par le style même si la vie y connaît un rythme helvète; un ancien pays de vallées sauvages et que n'a pas encore gâché le tourisme; un lac enfin qui donne à la ville et aux étroites vallées une autre dimension, war il les prolonge et les ouvre vers le sud. C'est d'ailleurs - comme pour un port - en arrivant non de la mer mais tout au moins par le lac que l'on découvrira le mieux la ville... A défilé le train, après avoir longé les berges et la promenade romantique de Rivapiana, vous débarquez dans la gare largement ouverte en plein cœur de la ville, à proximité immédiate du départ de la ligne des Centovalli, qui sert aussi de tramway urbain, de la gare du funiculaire d'Orselina et de l'embarcadere de la Navigazione... Si nous étions dans une station nouvelle on pourrait peut-être de «contre directionnel», mais tout serait-il aussi rationnellement groupé? Il est vrai en contrepartie que les parcs de stationnement sont un peu plus éloignés, ce qui n'est pas un mal, et que sur la grand-place

dans la brume, en territoire italien, au sein d'une étonnante architecture de crêtes bleuies. Mais ni l'ordre, ni la propriété suisses ne perdant leur droit, bancs et poubeilles sont là, face au sud: nul papier gras ne viendra souiller la majesté des lieux. Non, je ne me moque pas: il est tout de même agréable de pouvoir s'asseoir dans l'herbe sans y rencontrer quelque boîte de sardines encore huileuse ou tout autre vestige gastronomico-champêtre.

On est cependant surpris de voir en ce site estival des remonte-pentes au repos; comme les pentes herbeuses ne se prêtent pas au ski, une conclusion s'impose: on pratique les sports d'hiver, ici, au-dessus de Locarno, face au lac Majeur. Imaginez la neige s'opposant au bleu profond du lac: ce doit être quelque chose d'assez extraordinaire, même si les cinq pistes ne sont pas aussi vertigineuses qu'en d'autres stations plus sportives. Ce qui permet à Locarno de proposer des vacances d'hiver neige et soleil de janvier à mars: on loge sur les bords du lac, et quittant palmiers et magnolias, on monte à Cimetta en une demi-heure grâce à la jonction «funiculaire-téléphérique-télesiège», pour un prix d'ailleurs modéré puisque l'abonnement de libre parcours, y compris les téléskis, ne coûte guère plus que dans n'importe quelle autre station. 60 000 personnes ont été ainsi transportées en 1968-1969, de Noël à fin avril, sans que la capacité des téléphériques limite tout de même le nombre de skieurs. Vocation hivernale récente d'ailleurs puisque le téléphérique remonte à 1950 et le télésiège à 1968.

plé que le mondain Lido: les grands peupliers dispensent une ombre généreuse, les enfants jouent avec les vaguelettes, un paquebot de la Navigazione rentre au port. Le bateau blanc invite au voyage: comment résister à l'appel d'une croisière d'une heure ou d'un jour. Bien sûr, on insistera pour vous vendre le tour du lac, Stresa et les Borromées. Mais, désormais, celles-ci sont au parfum! Ou sont donc le merveilleux archipel, la baie enchantée, les îles ensorcelées, objet de tant d'épithètes enthousiastes? A Isola Bella, c'est en été tout au moins, le grand déballeage du souvenir touristique, et le palais se visite en cohorte au pas de course, sous la férule d'un guide intrinséquant, qui ne vous laisse le loisir d'admirer ni l'extraordinaire collection de marionnettes, ni l'architecture baroque des Grotti ou des Jardins. Bref, si le temps vous est compté, ne perdez pas une journée pour aller aux Borromées, mais naviguez plutôt, à petite dose, d'escale en escale, sur la partie supérieure du lac: Ascona, sorte de Saint-Tropez italo-helvète, où fleurissent l'antiquaire de luxe, la galerie de peinture, la terrasse mondaine, l'auberge gastronomique et la faune estivale bigarrée et pigrolette, mais qui offre aussi l'éclat de son petit port, ombragé de palmiers, des chemins secrets et silencieux, les fresques vibrantes de Santa Maria della Misericordia et le décor théâtral du collège pontifical.

D'autres escales encore: le village perché de Ronco, au terme d'une rude montée, les ravissants jardins des «Isote de Brissago», les îles vieux de six cents ans et le quai, presque vénitien, de Brissago. Et puis le lac, toujours, vu d'en haut, vu du quai, vu du pont, changeant, mobile comme le ciel. Et encore, si vous tenez à l'Italie, Luino, mais un jour de marché: il n'y a pratiquement plus de marché en Tessin et celui de Luino, le mercredi, est d'autant plus fréquenté que la Navigazione - exploitée par les Italiens - n'hésite pas à faire des bateaux spéciaux ce jour-là. Touristes et Tessinois affluent et c'est animé en diable, encore qu'il ne faille pas espérer y trouver trace d'un quelconque folklore: c'est le règne de la pacotille, du plastique et de la quincaillerie de bazar. Mais que les fruits y sont superbes!

Les eaux bleues du Verbano

Le Verbano, c'est le nom par lequel on désigne, le plus souvent, la partie suisse, de loin la moins importante du lac Majeur. Long de 60 à 65 km, selon les ouvrages, large de 5 à 12, s'étendant sur 212 km², et pour la plus grande part en Italie, profond au plus de 372 m, voici le lac, ramassé en quelques chiffres, et qui n'expriment rien car ils sont muets sur ce qui en fait la beauté. Mais comment le saisir: il est ondoyant et divers comme tout ce qui participe de l'élément liquide, sujet aux humeurs du temps et aux caprices de la lumière, présent et fugitif...

A Locarno, c'est sans doute du fond de la baie, entre l'embarcadere et Minusio, qu'on peut le mieux le goûter. Des jardins fleuris au gré des saisons, d'abord; ils offrent leurs bancs aux touristes - couples enlacés ou retraités bien sages - qui se remplissent de vague à l'âme en rêvant, à défaut de cythères perdues ou retrouvées, aux Borromées qui, tant qu'on ne les a pas vues, en ont quelque peu le parfum. Ou, mieux encore, de la verdoyante et romantique promenade de Rivapiana, interdite, grâce à Dieu et surtout à la municipalité, aux automobiles non riveraines, qui longe le littoral sur deux ou trois kilomètres: l'eau clapote au pied des saules, les tilleuls embaument, les hirondelles tournoient autour du campanile de San Quirico, un cygne dérivé, une légère brume estompe la rive opposée, une voile blanche peut-être, décrit une lente courbe délicate. Ou bien, de l'autre côté de la ville, depuis le bagno popolare - qui, contrairement à ce que son nom pourrait laisser croire - est souvent moins peu-

Ces articles, dus à la plume de P. Delacroix, nous ont été aimablement remis par «la Vie du Rail».

▲ La ville de Locarno et le lac Majeur, avec, au premier plan, la «Madonna del Sasso».

◀ Le téléphérique Orselina-Cardada, avec le magnifique panorama sur le lac Majeur et les îles de Brissago.

▼ Réverie solitaire, douce poésie, au départ d'un bateau pour les îles Borromées.



on trouve des parcourmes, du moins là où le stationnement n'est pas interdit...

Avec 13 000 habitants, Locarno n'est pas une très grande ville, mais elle est assez peuplée pour conserver son caractère propre et ne pas sacrifier exclusivement au tourisme: la Piazza Grande, animée par une circulation incessante, les interminables conversations autour d'un expresso bien noir, pourrait, à peu de choses près, être celle de n'importe quelle ville méditerranéenne, d'autant que les rives du lac, bordées de palmiers, fleuries au gré des saisons, renforcent l'illusion. Aussi ne sera-t-on pas surpris en visitant le musée archéologique installé dans les restes du château de découvrir que les premiers habitants du lieu ayant laissé quelques traces furent les Ligures.

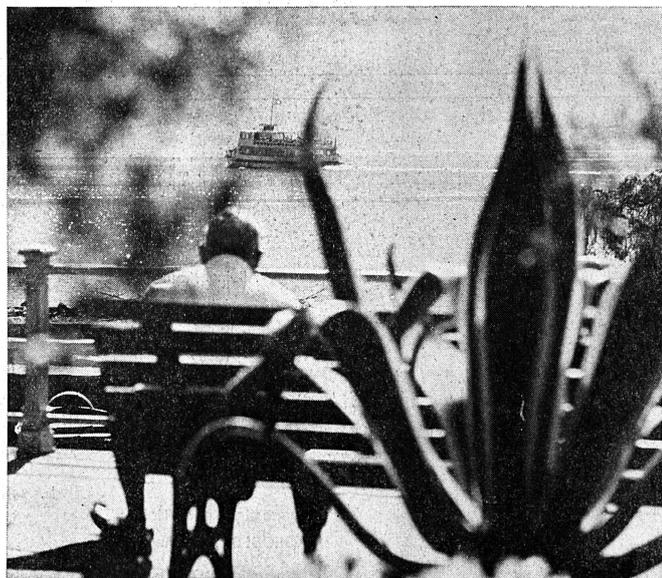
Locarno, avant d'être cette ville paisible, a d'ailleurs, tout comme Bellinzona, connu des temps difficiles. Place forte sur la voie reliant l'Allemagne et la Lombardie, elle fut l'enjeu d'âpres convoitises et de luttes incessantes: au XIII^e siècle, une famille venue de Varèse et qui avait pris le patronyme d'Orelli, dérivé du nom d'un vieux quartier de Locarno, s'approprie la ville, mais son règne ne dure qu'un temps; la ville est détruite à nouveau, à nouveau reconstruite, passant tour à tour aux mains des uns et des autres jusqu'au moment où, en 1439, le dernier des Visconti cède ses droits et son château de Locarno au comte Francesco Rusca. Courte trêve puisque quelques décennies plus tard les confédérés réapparaissent et finissent par occuper servent du château qu'une aile qui servira de résidence aux baillis. Prudence compréhensible, car n'étant pas sûrs de longtemps occuper ce bien difficilement acquis, ils ménageaient ainsi l'avenir et la possibilité d'une plus facile reconquête, d'autant que Bellinzona, bien fortifiée et défendue, n'était pas très éloignée... De même, tout disparu des murailles de la ville et du port fortifié. En dépit de ces vicissitu-

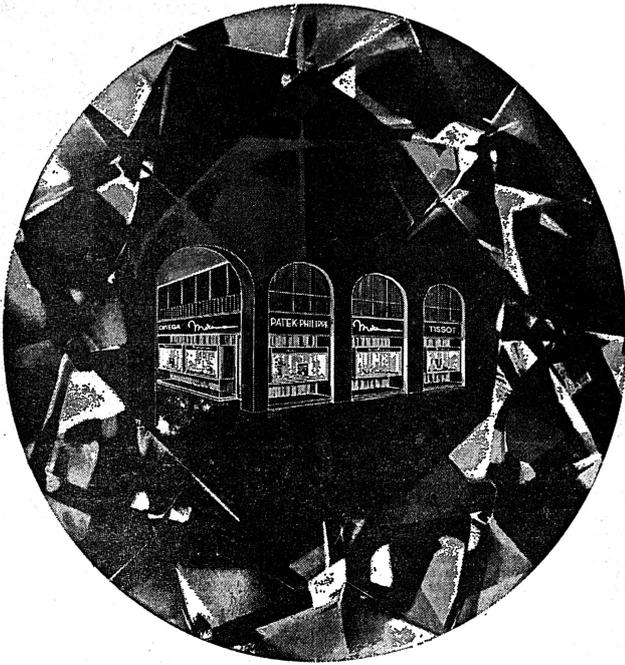
Uccellini Scappati alla ticinese

(Preparazione calcolata per 2 persone)

- 8 Uccellini
- 200 gr. di funghi porcini
- 600 gr. di pomodoro
- 3 et. di pepe
- Salsa: 100 gr. di vino nostrano
- 10 gr. di granoturco
- Si arrostiscono gli uccellini e si glassano in un fondo bruno e si preparano. Si guarniscono di funghi e di pomodoro tagliuzzati e di prezzemolo. Si servono con della polenta.
- (Preparazione per 2 persone)
- 1 pollo di circa 600 gr.
- 200 gr. di riso patna
- 100 gr. di fegatini di pollo
- 25 gr. di tartufi
- 50 gr. di peperoni
- 3 et. di brodo
- 150 gr. di pomodori per la griglia
- 200 gr. di cavoli al parmigiano spezie

Cuocera alla pilaw il riso, aggiungere i fegatini dopo averli fatti rosolare, i tartufi ed i peperoni. Prendere il pollo e far cirlo con il riso preparato in precedenza. Cuocere il pollo al forno per circa 30 minuti e servirlo con una salsa di pollo.





Mersmann

UHREN — JUWELEN

LOCARNO

Piazza della Stazione

People
who know
the difference
choose
'BLACK & WHITE'
the Scotch
that's **BIG**
on flavour



Sole Distributor for Switzerland:
PIERRE FRED NAVAZZA, GENÈVE



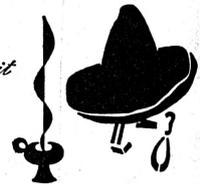
SPECIALE

**LA BUONA BIRRA DI
LOCARNO**



*Die Krönung
jeder Mahlzeit*

LA SEMEUSE
DER KAFFEE FÜR GENIESSER...



Verlangen Sie Offerte und Gratismuster

Kaffeerösterei LA SEMEUSE, 2301 La Chaux-de-Fonds
Tel. (039) 2 81 81



MERLOT-ROSE
Collinetta

Alleinverkauf

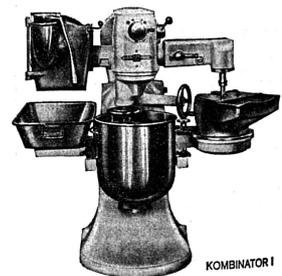


SCHIESS AG
WEINKELLEREI
9430 ST. MARGRETHEN/SG

Depositaro per il Ticino:
CHIODI SA, Vini, Ascona

**Küchenmaschinen
für jeden Betrieb**

Der Delegierten-
versammlung wünschen
wir einen vollen Erfolg.



KOMBINATOR I

Lips

JAKOB LIPS
Maschinenfabrik
8902 Urdorf, Tel. (051) 98 75 08

Über das Tessin



Dichter haben das Tessin in Versen besungen, Komponisten seine besondere Lieblichkeit in Tönen auszudrücken versucht, Maler sein ewig wechselndes Licht – morgens, mittags, abends und bei Nacht – auf Leinwand festgehalten. Alle haben versucht, die Persönlichkeit dieses besonderen Fleckens auf der Weltkugel einzufangen. Seine Persönlichkeit, ein Wort, das man immer da anwendet, wo für das, was man sagen will, kein Wort zu finden ist. Das Ticino, wie die Italienisch Sprechenden und Schweizerisch denkenden Bewohner ihren Kanton nennen – sie lassen das Wort auf der Zunge zergehen, wie frischen Honig – klingt einzigartig, wieder ein Wort, das sagen soll, was eigentlich mit Worten nicht zu sagen ist. Die Tage im Tessin glänzen wie das Gold, das mittelalterliche Maler als Hintergrund für ihre Heiligen verwendeten. Die Nächte sind blau, ein dunkles Blau, üppiger als das Blau Della Robbias.

ihren italienischen Märkten) und erreuten sich dreier Jahrhunderte des Friedens. Bis sie dann, 1803, sich ganz der Schweiz anschlossen und zu einem der Staaten dieses staatenreichen Staates wurden, was ihren Frieden bis heute aufrecht erhielt. So ist denn der Gotthardpass die Brücke zwischen dem sonnigen Süden und dem kälteren Norden. Die Schweiz und Italien teilen untereinander die beiden grossen Seen, den Lago di Lugano und den Lago Maggiore. Auf der Schweizerseite gibt es Städte und Städtchen, kleine und kleinste Dörfer und Marktflecken, die sich an deren Ufer schmiegen. Aber viele davon klettern höher die Abhänge der Berge hinauf, zweifellos um eine bessere Aussicht auf das herrliche Panorama zu haben. Es ist so schön, dass die Sonne selbst sich hier zu Hause fühlt und dadurch der subtropischen Pflanzenwelt zu ungeahnter Blüte hilft. Sogar Orangen blühen hier und das schweizerische Tessin ist auch ein Land, wo die Zitronen blü-

hen. Die Weintraube reift auf sich übereinander schichtenden Terrassen, liebevoll gezogen, und gibt dem Tessiner Wein seine sonnenreiche Reife. In den grossen Städten lebt man wie in anderen grossen Städten, im Schatten moderner Bauten aus Beton, Stahl und Glas. Aber die alten Gässchen in Lugano erinnern an Mittelmeerstädte mit ihren Arkaden, unter denen sich die Geschäfte befinden, die die Waren aus aller Welt zum Kauf anbieten, ein wahres Wunderland. Im alten Locarno stehen Patrierhäuser, einfach von aussen, innen jedoch voller Pracht, wie es die reichen Herren vergangener Jahre liebten, und da waren auch die heimischen Künstler, um diese Herrlichkeiten zu erstellen. Künstler hat das Tessin viele hervorgebracht. In hunderten Kirchen, sogar in den kleinsten Orten, findet man Kunstwerke der Architekten, Bildhauer und Maler, und Spuren alter Tessiner Kunst sind nicht verschwunden. Sind doch die Häuser und Kirchen aus Granit gebaut, von dem es hier gar so viel gibt. Aber auch im Ausland sind die Künstler aus dem Tessin tätig gewesen – in Sachsen, in Lemberg, im Oesterreich der Habsburger. Ein Tessiner entwarf die Pläne für den Bau der Stadt St. Petersburg, ein Tessiner baute die Kremeltürme zu Moskau und gravierte seinen Namen in einen: Pietro Antonio. Die Mischung von Romanischem und Germanischem hat einen starken, mit gesundem Verstand ausgerüsteten Menschenschlag hervorgebracht. Arbeit – nie zu viel. Aber auch Humor und Fröhlichkeit – nie zu viel. Die miniberückten Mädchen und ihre bärtigen, Seife verachtenden jungen Begleiter, die es hier, wie überall, gibt, stehen abseits und werden, wenn überhaupt beachtet, höchstens belächelt. Die Berge des Tessins sind ewig. Sie sind schön, aber nicht verschlossen. Sie öffnen sich in hundert Täler und in jedem wohnen Menschen mit ihrer eigenen Art, ja sogar ihrem eigenen Dialekt und Trachten, die sie stolz bei guter Gelegenheit tragen, besonders die Frauen. Im Grunde aber sind diese Menschen, so verschieden sie scheinen mögen, gleich: verlässliche, gute, gottesfürchtige Schweizer. Es gibt hunderte Dörfer in den Bergen und Tälern des Tessins. Aber manche sind verlassen. Leer stehen sie da, nur dem Wind, dem Wetter, auch manchmal einem einsamen Vogel bieten die alten Granithäuser eine kurzfristige Bleibe. Ihre einstigen Bewohner suchten in anderen Teilen der Welt ihr Glück. Flüsse und Wildbäche und Wasserfälle erzwingen sich von den Bergen herab zwischen Riesenfelsen einen Weg, um das kalte Gebirgswasser ins Tal zu schaffen. Aber viele von ihnen wurden gezähmt. Hohe Dämme halten sie gefangen und sie senden nun ihre überschäumende Kraft in Form von wertvoller elektrischer Energie hinaus in die Welt. Und überall herrscht Frieden, Ruhe, unerschütterlich wie die Berge. So wird ein Besuch im Tessin zu einem Besuch in einer anderen Welt, einer Welt des Friedens, wo die Seele sich von ihren Strapazen erholt.

Die romantische Seepromenade zwischen Muralto und Tenero wurde mit einem Aufwand von 250 000 Franken weitgehend verbessert.

Frühling in den Gartenanlagen der Seepromenaden in Locarno



Misto di Spezie alla vecchia maniera

- 40 gr. di noce moscata
- 30 gr. di canella di Ceylon
- 10 gr. di chiodi di garofano
- 10 gr. di pepe
- 10 gr. di basilico secco
- 10 gr. di timo secco
- 6 gr. di foglie di alloro
- 3 gr. di dragoncello secco
- 3 gr. di rosmarino secco

Si tritano finemente tutte le spezie separatamente e si mescola il tutto e lo si riduce in polvere in un pesto. Passare il tutto con un passino di seta. Questa mistura dovrà essere conservata in un recipiente di vetro ben chiuso e non in una scatola.

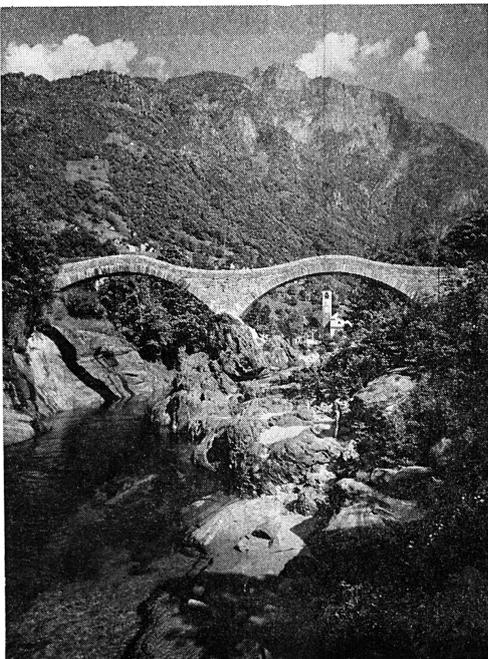
Eric Mann

Das Klima ist mild. Nicht nur mild, es ist mildernd satt, beruhigend. Aromatische Blüten blühen zu allen Jahreszeiten – Mimosen, Kamelien, Azaleen, Rhododendron, Magnolien. Die gepflegten Promenaden von Locarno und Lugano entlang der Seen duften, während sich ihre hohen Bäume im See spiegeln. Manch eine hohe Palmenkronen guckt verholen in die Fenster eleganter Hotels.

Seen und Berge sind einander nicht fremd. Sie sind Geschwister aus Nass und Trocken, die Polarität, die erst ein Ganzes schafft, wie Tag und Nacht, Schwarz und Weiss, Gut und Böse.

Da bekanntlich nichts schwerer zu ertragen ist, als eine Reihe von schönen Tagen, gibt es hier manchmal ein Gewitter – es waltet und siedet und brausert und zischt und donnert und blitzt, so dass es sogar dem einsamen Holländer in den norwegischen Gewässern ein hoffnungsvolles Lächeln auf die Lippen gezaubert hätte. Aber schon nach wenigen Stunden ist die Sonne wieder auf ihrem Posten und hat die letzten Spuren dieser meteorologischen Aggression verschluckt. Blumen gibt's wieder im Revier und durch geputzte Menschen.

Die Römer haben das Tessin entdeckt. Der bekannte römische Kriegsberichterstatler, Julius Caesar, hat es einmal erobert. Jahrhunderte später machte sich die Lombardei das Tessin zu eigen, aber als nach 1500 die Franzosen sich in der Lombardei häuslich niederliessen, stellten sich die Tessiner unter den Schutz der schweizerischen Waffen (und die Schweiz erhielt dadurch einen direkten Zugang zu



Romanische Brücke von Lavertezzo im Verzascatal.

Tessinerhäuser im Onsernonetal



**Der Delegiertenversammlung
des Schweiz. Hotelier-Vereins
entbieten wir
die besten Wünsche
für erfolgreiche Tätigkeit**

**Kreis AG
Spezialisten für gepflegte
Gastlichkeit.**

Kreis-Servierwagen,
Kreis-Selbstbedienungsbuffets
Küchenanlagen, Kannen, Platten, Bestecke und viele andere
Geräte für den gepflegten Service.

KREIS AG 9014 St.Gallen Zürcherstr. 204
Telefon 071 27 28 28 Telex 77524 Kreis



**Giger
garantiert
guten Café**

...und zufriedene Gäste

Café-Giger begeistert
ausgezeichnete Café Mischungen
in der praktischen Vakuum-
Verpackung. Ist röstfrisch — bleibt röstfrisch!

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.



Hans Giger AG
Gütenbergstrasse 3
3011 Bern



**die weltbekannte
Friteuse
für jede Küche**

ARO AG, La Neuveville BE
Tel. 038 - 7 90 91/92






**Lightronic RA
Typ 31**

ein vollelektronisches Lichteffektgerät mit 3
unabhängigen Kanälen à 1000 Watt für Glüh-
lampen (Spots), 27 x 26 x 16 cm, 5 kg, ge-
eignet für Bars und Dancings.

Im Rahmen unserer Winterausstellungen zeigen wir diese absolute
Neuheit in:

- Lucern** Hotel Pfister 8. und 9. Juni
- Bern** Hotel Volkshaus 10., 11. und 12. Juni
- Zürich** Vereinshaus Glockenhof 15., 16. und 17. Juni
- St. Gallen** Restaurant Dufour 18. und 19. Juni
- Chur** Restaurant Steinbock 23. Juni
(Wir bitten um telefonische Voranmeldung)

Ehrensperger, Winterthur, Tel. (052) 22 95 84

PZ 63



**Bouillon nature • Bouillon mit Mark • Bouillon
mit Ei • Bouillon mit Gemüse • Bouillon mit
Teigwaren • Bouillon mit Reis • Bouillon zum
Verfeinern • Natürlich nur mit Haco Bouillon
EXTRA oder Haco Bouillon EXTRA «Chef»**

Hell und klar im Aussehen — echt und
unverfälscht im Aroma. Eine tafelfertige,
herrliche Fleischbrühe — wie hausgemacht!

Bouillon EXTRA — mit gartenfrischem
Grünzeug.
Bouillon EXTRA «Chef» — klar,
ohne Grünzeug.

Haco Bouillon, die Bouillon mit dem
kräftigen Fleischgeschmack, von Fachleuten
entwickelt und von Küchenchefs geschätzt
und empfohlen.

Haco ag gümligen

Haco Bouillon erhalten Sie in zwei Arten:

☎ 031 52 00 61



La casa con la grande scelta vi
da il benvenuto e vi augura un
buon soggiorno.

Hotel- und Restaurant-Planung



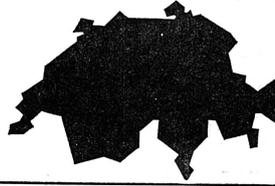
Architektur, Raumgestaltung und Innenausbau (eigene Werkstätte)
stehen bei uns unter einer Leitung. Wir bieten Ihnen deshalb den
rationalsten Einsatz bei minimalen Kosten.

Vertrauen Sie uns Ihre kleinen und grossen Probleme an.
Wir planen und realisieren für Sie. Beratung kostenlos.

Kurt Häberli

Architekturbüro Innenarchitekt dipl. PLG
Turnweg 31 3000 Bern Telefon 031 42 47 10

Schweiz Suisse



Nein

Auftrag des Zentralpräsidenten des Schweizer Hotelier-Vereins an alle Mitglieder und Leser der HOTEL-REVUE

Der Schweizer Hotelier-Verein erwartet von jedem Hotelier und Restaurateur in unserem Lande, in den verbleibenden Tagen vor der Abstimmung alles zu tun, um im Gespräch mit Gästen, Personal und Beauftragten auf die zahlreichen Argumente hinzuweisen, die gegen eine Annahme der sogenannten Ueberbelegungs-Initiative sprechen.

- Der Abzug von rund 340 000 Ausländern (wovon etwa 220 000 Erwerbstätige) in vier Jahren würde für das Gastgewerbe einen Verlust von rund 20 Prozent seiner ausländischen Arbeitnehmer und somit eine drastische Leistungsreduktion zur Folge haben. Unter diesen Umständen ist die Stellung der Schweiz auf dem internationalen Fremdenverkehrsmarkt äusserst gefährdet.
- Die Annahme der Initiative würde den guten Ruf der Schweiz als Fremdenverkehrsland par excellence und als Beschützerin sprachlicher und kultureller Minderheiten in Frage stellen. Wir könnten guten Gewissens im Ausland nicht mehr für Gäste werben.

Der Einwand Schwarzenbachs, dass durch unbeschränkte Bewilligung von Saisonarbeitern die Personalsorgen der Hotellerie mit einem Schlag beseitigt würden, ist eine gefährliche Irreführung. Denn:

- Die Zahl ausländischer Saisonierender, die sich für eine Saisonstelle in der Schweiz interessieren, sinkt infolge lockender Angebote im Ausland und infolge der Freizügigkeit in den EWG-Ländern.
- Die verbleibenden Saisonierender in der Schweiz werden solche Branchen bevorzugen, die dank städtischer Lage und dank attraktiveren Arbeitsbedingungen (keine Nacht- und Sonntagsarbeit) mehr bieten können als die Hotellerie, insbesondere als die Saisonhotellerie.
- Ein ausgewiesener Ganzjahresaufenthalter wird durch mindestens zwei Saisonierender ersetzt werden müssen, damit die Hotellerie ihre Leistungsbereitschaft nicht reduzieren muss. Die grosse Zahl von Saisonierenden, die mit unserem Land nicht vertraut sind, würde zu einer grösseren «Ueberbelegung» führen, als sie gegenwärtig bestehen soll.
- Auch die Kantone, deren Ausländerbestand heute nicht zehn Prozent beträgt (die also gemäss Schwarzenbach keine Ausländer «abbauen» müssten), wären von einer eventuellen Annahme der Initiative betroffen: einheimische und ausländische Arbeitskräfte würden den attraktiven Löhnen und Arbeitsbedingungen sowie den grösseren Aufstiegsmöglichkeiten in Städten und Industriegebieten folgen.

Diese und viele andere humanitären, politischen und wirtschaftlichen Gründe erfordern, dass die Initiative überlegend verworfen wird. Es kommt auf jede Stimme an.

E. Scherz, Zentralpräsident

Votation populaire du 7 Juin

Le dernier mot

Tout a été maintenant dit, tout a été écrit sur l'initiative Schwarzenbach, «Monsieur 10 pour cent» pour les Intimes, et chacun a pu se faire une opinion. Du moins nos les supposons, car l'audition et la lecture des arguments, des préjugés et des idées toutes faites des partisans de l'initiative nous laissent pantois et nous écoeurent.

Que des personnes, pourtant dûment informées, puissent émettre des réflexions dans le genre «Quand les étrangers seront partis, les Suisses auront enfin des logements» — alors qu'elles oublient que l'étranger occupe un logement, mais en construit cinquante — ou «Les Italiens et les Espagnols remplissent nos hôpitaux et nos écoles et les contribuables suisses paient» — alors que les étrangers s'acquittent de suffisamment d'impôts en Suisse pour que l'on construise des équipements hospitaliers et éducatifs qui profitent à tous — tout cela est très inquiétant, de la coexistence de ses ethnies et de son hospitalité traditionnelle!

De plus, nombreux sont ceux qui assimilent les conséquences du dernier arrêté du Conseil fédéral sur la main-d'œuvre étrangère à l'initiative Schwarzenbach. La différence est pourtant sensible, car l'arrêté fédéral stabilise sans renvoyer les étrangers, tandis que l'initiative en expulserait 300 000. Le sens des nuances et celui du réalisme semblent avoir complètement échappé aux partisans de l'initiative qui, non contents de piétiner les valeurs humaines les plus élémentaires, mélangent avec une facilité déconcertante, tous les problèmes.

C'est pour modérer le tempérament d'une plume acérée et pour garder le sourire nous citérons, pour conclure, un passage particulièrement intéressant du dernier sketch de Fernand Raynaud qui fait actuellement fureur en France, mais dont la moralité prend une signification bien spéciale ces jours en Suisse: «J'aime pas les étrangers parce qu'ils viennent manger le pain des Français. Et dans ce village si français, on fait tout pour chasser le sale étranger qui vient manger le pain des Français. Et l'étranger

Non

Appel du Président central de la Société suisse des hôteliers à tous les membres et à tous les lecteurs de l'HOTEL-REVUE

Durant les jours qui précèdent la votation populaire des 6 et 7 juin, la Société suisse des hôteliers encourage ses membres hôteliers et restaurateurs à s'entretenir de l'initiative avec leurs hôtes, leur personnel et leur entourage et à leur indiquer les nombreux arguments qui réfutent une acceptation de l'initiative sur «l'emprise étrangère».

Le retrait en 4 ans de quelque 340 000 étrangers (dont 220 000 travailleurs) représenterait pour l'hôtellerie suisse une perte de quelque 20 pour cent de son effectif de personnel étranger, et, par conséquent, une importante réduction de ses prestations. Dans ces conditions, la place de la Suisse sur le marché touristique international s'en trouverait fortement dégradée.

L'acceptation de l'initiative remettrait immédiatement en question la bonne réputation de la Suisse, en tant que pays de tourisme par excellence et patrie des minorités linguistiques et culturelles. Notre conscience nous interdirait alors de continuer nos actions de propagande à l'étranger.

L'argument de M. Schwarzenbach, en vertu duquel les problèmes de personnel dans l'hôtellerie seraient résolus par un effectif illimité de saisonniers, peut induire dangereusement en erreur:

- En effet, le nombre de saisonniers étrangers, qui s'intéressent à une place de saison en Suisse, diminue face aux offres plus attractives de l'étranger et à la liberté de circulation à l'intérieur des pays du Marché commun.
- Les saisonniers restants préfèrent travailler dans les secteurs qui, grâce à leur situation en ville et à leurs conditions de travail plus intéressantes, peuvent offrir plus que l'hôtellerie, et surtout plus que l'hôtellerie saisonnière.
- Un étranger titulaire d'un permis de séjour à l'année doit être remplacé par deux saisonniers au minimum, si l'hôtellerie ne veut pas réduire ses prestations. Le grand nombre de saisonniers qui en résulterait dans notre pays ne manqueraient pas de contribuer à accentuer «l'emprise étrangère».
- Les cantons, dont le contingent n'atteint pas aujourd'hui le 10 pour cent de leur population (et qui, selon M. Schwarzenbach, ne devraient pas renvoyer leurs étrangers) seraient également concernés par une éventuelle acceptation de l'initiative, car leurs ouvriers suisses et étrangers s'en iraient améliorer leur salaire, leurs conditions de travail et leur position sociale dans les villes et les régions industrielles d'autres cantons.

A ces quelques raisons, s'en ajoutent beaucoup d'autres, humanitaires, politiques et économiques, qui doivent nous persuader de rejeter l'initiative. Chaque voix sera décisive.

E. Scherz, président central

Brief aus dem Tessin

Der Touristenstrom setzte ein. Mit dem Beginn der Azaleenblüte kamen die Fremden. Sie sitzen in der Sonne und schlürfen ihre Getränke. Und unter den Arkaden von Locarno und Lugano beginnt das «grosse Schieben». Für eilige Stadtläufer eine wahre Nervenprobe. Doch die verschwenderischen Blüten, die duftenden Girlanden der mauvefarbenen Glitzrien, das frische Grün des jungen Laubes und die seidenweiche Luft zwingen selbst den hektischen Grossstädter zum Langsamtreten.

Die Gewässerverschmutzung ist im Tessin ein wohl bekanntes Problem. Der Luganersee steht auf der Liste zu oberst. Die Tessiner trösten sich mit der Ausrede, die Seen der Nordschweiz seien keineswegs sauberer. Das ist aber ein sehr schlechter Trost. Die Behörden sollten tatkräftig ans Werk gehen, bevor die Oelpest den Langensee verseucht oder der Luganersee zum Fischfriedhof wird. Schwimmbäcken und Schwimmbädern mögen sie auch noch so elegant sein, sind kein Ersatz für das Bad im offenen See. Der Feriengast wünscht sich, weit hinaus schwimmen zu können. Und ausgerechnet hier wird gespart und noch dazu mit Kläranlagen, die so wichtig wären für die Zukunft des Tessiner Fremdenverkehrs.

Locarno: Am Pfingstsonntag fand der alljährliche Blumencorso statt. Bekannte Musikbands aus vielen europäischen Ländern sorgten für gute Stimmung, und ein grosser «Blumen-Carneval» erfreute die Zuschauer. Millionen Blumen wurden für die prachtvollen Wagen verwendet. Man sagt, der berühmte Blumenumzug von Nizza übertreffe keineswegs den von Locarno. Wer am Sonntag dabei war, der dürfte es gern glauben.

Ascona: Am 4. Mai wurde die Ausstellung von Einbänden aus dem Asconer Zentrum des schönen Buches in Mailand eröffnet. Die Schweizer Handelskammer zeichnet als Organisator. Gezeigt wird eine Reihe der schönsten Bucheinbände aus der Kunstbuchdruckerei Ascona (deren Ruhm weit über den Kanton hinaus geht).

Die Boutique Tschingis öffnete im Hause Cincillà ihre Pforten. In Zürich längst ein Begriff für junge Mode, soll nun auch der Tessin erobert werden. Der originale und aparte Start verspricht einen Erfolg. Lugano: Rumänien's Jugendspenderin Prof. Ana Aslan sprach auf Einladung der Kultursektion im Auditorium des Radios vor einem überaus grossen Zuhörerkreis. Thema: Alt werden ohne zu altern, wobei sie selbst den besten Beweis für die Wirksamkeit ihrer Mittel und Theorien lieferte. Erstaunlich jung und elastisch nahm sie den lebhaften und dankbaren Applaus entgegen.

Lugano meldet ausserdem, sein Konsortium für Abfallabfuhr sei eines der besten in der ganzen Schweiz. Gegenwärtig nimmt man die Verstärkung der Verbrennungsanlagen in Angriff. Elektrostatistische Filter werden jede Rauchentwicklung verhindern. Eine sehr beruhigende Aussicht.

Ronco-Brissago: Eine der schönsten Strassen im Tessin, jene von Ascona nach Brissago, gleicht an bestimmten Stellen nach wie vor einer Maulwurfsgrube. Die vielen Kunstbauten, die erforderlich sind, um die Strasse am Seehang zwischen Villen und Gärten durchzuführen, erschweren die Arbeit ungemäss. Allerdings scheint es so, als ob in kurzer Zeit das Werk endlich fertig und die Strasse verbreitert sei. Selbst die Haarnadelkurve nach Porto Ronco wurde entschärft.

Le Tessin a passé un bon hiver

(ATS) L'Office cantonal de statistiques a publié des chiffres concernant le tourisme tessinois pendant les mois d'hiver. On peut y constater une augmentation réjouissante du tourisme hivernal.

Pendant les mois de décembre, janvier et février, on a enregistré 51 414 arrivées (1967/68: 48 750), représentant 160 965 nuitées, contre 155 165 pour la période 1967/68. Cette augmentation est due aussi bien à la présence de touristes suisses qu'étrangers. Les meilleurs clients des établissements tessinois demeurent les Italiens qui représentent 45 pour cent des nuitées. Ils sont suivis des Allemands, Américains, Anglais et Français.

s'en va. Depuis qu'il est parti, dans mon village, on ne mange plus de pain. Parce que l'étranger, c'était le boulanger.»

Ce bon mot en vaut bien un autre, le dernier: NON. J. S.



Das Interview:

Heute mit Herrn Hans Schellenberg, Präsident der Kommission für Berufsbildung des SHV, Hotel Krone, Winterthur

über Hotellerie und Arbeitsmarkt

Hotel-Revue: Herr Schellenberg, Sie beabsichtigen, anlässlich der Delegiertenversammlung in Locarno einen Appell zum Thema «Zeitgerechte Personalpolitik in der Hotellerie» an Ihre Kollegen zu richten. Von welchen Voraussetzungen gehen Sie aus, welche Ziele verfolgen Sie?

Schellenberg: Die Stagnation der Lehrlingszahlen für gastgewerbliche Berufe sowie die krassen Schwierigkeiten auf dem Arbeitsmarkt haben die Kommission für Berufsbildung veranlasst, den Gründen für die mangelnde Attraktivität der Hotellerie nachzugehen. Wir sind zur festen Überzeugung gekommen, dass die Haltung junger Leute gegen-



über der Hotellerie vor allem von drei Faktoren beeinflusst wird, nämlich von sozialen Ansehen der Hotelberufe, von den Verdienstmöglichkeiten und von den Arbeitsbedingungen.

Unsere Zukunft liegt im Bereiche der menschlichen Beziehungen. Wir müssen uns bewusst sein, dass nach unserer so geschäftstüchtigen Generation, die alles nach dem Leistungsprinzip klassiert, bereits junge Leute heranwachsen, die das, was wir als gesichert erachten, in Frage stellen. Nur wenn der Dialog zwischen den Generationen, zwischen Chef und Mitarbeitern zustande kommt und funktioniert, können wir junge Leute für unsere Branche gewinnen.

Hotel-Revue: Sie haben die Verdienstmöglichkeiten erwähnt. Halten Sie es für richtig, dass die Serviceberufe nach wie vor den grösseren Teil des gesellschaftlichen Risikos des Unternehmers tragen? Wie soll das Entlohnungssystem der Zukunft aussehen?

Schellenberg: Zeitgemässe Entlohnungssysteme sollten folgenden Ansprüchen genügen: Löhnegerechtigkeit zwischen fixbeholdendem und dem heutigen Trinkgeldpersonal, Geschäftsrisiko beim Unternehmer, Förderung des Interesses am Geschäftsverlauf, Sicherung im Alter und bei Schicksalsschlägen. Eine paritätische Studiengruppe (SHV, SWV und Union Helvetica) prüft gegenwärtig ein solches Anspruchs-konformes Entlohnungssystem. Ende des Jahres werden die Ergebnisse vorliegen.

Hotel-Revue: Wenn wir zunächst von den Arbeitszeiten absehen, wie beurteilen Sie die Arbeitsbedingungen in der Hotellerie verglichen mit anderen Branchen?

Schellenberg: Das Gastgewerbe wäre an sich in der Lage, seinen Mitarbeitern wesentlich angenehmere Arbeitsbedingungen zu ermöglichen, als andere Branchen. Denken wir nur an die Unterkunft im Haus, an die Verpflegung, an den Kontakt mit dem Gast usw. Ich möchte anerkennen, dass in den meisten Hotelbetrieben in dieser Hinsicht in den letzten Jahren sehr viel geleistet wurde. Aber es gibt noch da und dort düstere, kaum haltbare Unterkünfte mit Möbeln, die im letzten Jahrhundert noch in Hotelzimmern standen. Es ist klar, dass solche Personalzimmer von unseren jungen Leuten, die aus komfortablen, gut bebauten, gut beleuchteten und meist modern eingerichteten Wohnungen kommen, nicht mehr akzeptiert werden.

Hotel-Revue: Und wie steht es nun mit den Arbeitszeiten, Herr Schellenberg?

Schellenberg: Die wöchentliche Arbeitszeit für selbstständigende Serviertöchter beträgt gemäss Mehrrenten-GAV 60, in Saison- und Kleinbetrieben sogar 66 Stunden. Es ist nicht verwunderlich, dass angesichts solcher Arbeitszeiten junge Leute der Hotellerie den Rücken kehren und Branchen aufsuchen, die günstigere Bedingungen bieten. Das Gastgewerbe braucht während der letzten 25 Jahre, in allen Branchen der Arbeitszeitverkürzung, Betriebsorganisation, Rationalisierung und Kooperation vermittelt. 4. Im Einvernehmen mit unseren gewerkschaftlichen Partnern einen Gesamtarbeitsvertrag im liberalen Sinne abschliessen. 5. Nach Abschluss des Vertrages durch gezielte Information der Öffentlichkeit den Ruf der Hotellerie verbessern.

Hotel-Revue: Herr Schellenberg, wie kann denn die Hotellerie mit weniger Arbeitskräften, kürzeren Arbeitszeiten und höheren Löhnen noch ihre Leistungen erbringen?

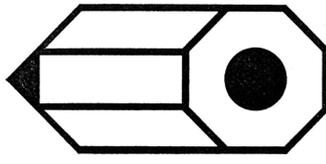
Schellenberg: Ich werde in Locarno fünf Phasen für das weitere Vorgehen vorschlagen:

1. Feststellen, welche Arbeitszeiten in der Hotellerie heute überhaupt üblich sind. 2. Unsere Mitglieder für die Arbeitszeitverkürzung und alle damit zusammenhängenden Probleme sensibilisieren. 3. Praktische Ratschläge und Hilfsmassnahmen für die Betriebe in allen Fragen der Arbeitszeitverkürzung, Betriebsorganisation, Rationalisierung und Kooperation vermitteln. 4. Im Einvernehmen mit unseren gewerkschaftlichen Partnern einen Gesamtarbeitsvertrag im liberalen Sinne abschliessen. 5. Nach Abschluss des Vertrages durch gezielte Information der Öffentlichkeit den Ruf der Hotellerie verbessern.

Phase 1 ist bereits abgeschlossen: erstaunlicher und erfreulicherweise arbeiten schon viele Häuser in Jahres- wie Saisongegenständen mit Arbeitszeiten von 48 oder noch weniger Stunden. Insofern fällt es leichter, die folgenden Phasen mit dem ganzen Einsatz unseres Berufsverbandes an die Hand zu nehmen. Doch darüber mehr in Locarno.

Hotel-Revue: Wir danken Ihnen, Herr Schellenberg.

Notiz Bloc-notes



Personelle Nachrichten

Andrea Badrut, Palace Hotel, St. Moritz, feierte am vergangenen Samstag seinen sechzigsten Geburtstag, zu dem wir ihm unsere herzlichsten Glückwünsche entbieten.

Charles Zimmermann, Unterseen, fliegt bald nach Hongkong, um als Assistent-Manager im Hongkong-Hotel für die Schweizer Hotellerie eine Einzelreise zu unternehmen. Dabei wird ihn Ursula Helbling als Zugbegleiterin, mit der er sich am 6. Juni verheiratet.

Familie J. C. Laporte, Bad Ragaz, hat nach über vierzigjähriger Tätigkeit das Badhotel Tamina an dem Händen übergeben. Sie beschränkte ihren Einsatz und ihre Sorge nicht nur auf den eigenen Gästebereich, sondern leistete im Hotelbereich und in Kurvereinen einen wertvollen Beitrag zum guten Ruf des Bades Ragaz. Nachfolger ist die Familie H. C. Bieri, die während 13 Jahren die Leitung des Cresta Palace-Hotels in Celerina inne hatte.

Paul Odermatt, J. Fürggen, der am 10. Mai einundneunzigjährig gestorben ist, war einer der Pioniere der zentral-schweizerischen Hotellerie. Auf beschwerlichen Anfängen schuf er das weitbekannte Hotel Paradies in Fürggen, das er später durch einen Betrieb in Wengen ergänzte, als der Wintersport Mode wurde. Daneben setzte er sich in Gemeinde und Kanton ein für das Wohl seiner Mitbürger und stellte seine reiche Erfahrung den Berufsverbänden zur Verfügung.

Hotel-Revue und Public-Relations

Am 28. Mai fand unter dem Vorsitz von Dr. H. Bircher die Frühjahrsitzung der «Kommission Hotel-Revue und Public-Relations» in Lausanne statt. Es wurden die Richtlinien für die Öffentlichkeitsarbeit des SHV diskutiert und entsprechende Entschlüsse gefasst.

Das Redaktionsprogramm der Hotel-Revue wird weiterhin die eingeschlagene Linie – Informationen über Ereignisse und Entwicklungen in Hotellerie und Tourismus – weitverfolgen, wobei aktuelle Schwerpunktthemen besonders hervorgehoben werden.

Dank des Einsatzes von Fräulein M. Küng, die zur Redaktorin in der deutschsprachigen Redaktion ernannt wurde, dürfte es möglich sein, vermehrt Recherchen zu betreiben und Eigenartikel zu veröffentlichen.

Trotz gelegentlicher Einwände aus dem Mitgliederkreis befürwortete die Kommission eine liberale Informationspolitik, da nur unter dieser Voraussetzung die Hotel-Revue über die Hotellerie hinaus weiterhin als wichtigstes Informationsmittel im Bereich der Hotellerie und des Fremdenverkehrs angesehen wird.

Um die Wünsche der gegenwärtigen und der durch unsere Abonnementswerbung anvisierten Leser repräsentativ und systematisch zu erforschen, wurde eine Leserschaftsanalyse beschlossen, über deren Ergebnisse wir unsere Leser auf dem laufenden halten werden. In diesem Zusammenhang diskutierte die Kommission auch verschiedene Anregungen aus dem Leserkreis über eine ansprechendere graphische Aufmachung der Zeitung.

Infolge der Erhöhung der Inserat- und Abonnements-einkünfte konnte die Hotel-Revue auch in diesem Jahr einen erfreulichen Beitrag für andere wichtige Vereinsaufgaben erwirtschaften. Erfolgreich ist vor allem, dass der Ruf der Hotel-Revue bei Firmen und Werbegesellschaften in letzter Zeit dank unseren gezielten Bemühungen besser geworden ist. Dieses Vertrauen drückt sich aus in einem stark gesteigerten Inseratvolumen für sogenannte Geschäftsinserate. Die Rechnung des laufenden Jahres wird jedoch durch verschiedene Kostensteigerungen, so insbesondere der Druck- und Versandkosten, sehr belastet.

Der Informations- und Pressedienst des Schweizer Hotelier-Vereins findet im In- und Ausland regen Anklang. Dank eines sehr guten Verhältnisses zu Presse, Radio und Fernsehen wird zunehmend über die Belange von Hotellerie und Fremdenverkehr in den Massenmedien berichtet.

Damit wird der Bedeutung des Fremdenverkehrs für Wirtschaft und Kultur in der Schweiz in erfreulicher Weise Rechnung getragen. Dafür sei der Presse an dieser Stelle herzlich gedankt.

Die Kommission hatte Gelegenheit, die neuen Räumlichkeiten der Association des Inlérats de Lausanne (ADIL) kennen zu lernen und die Gastfreundschaft «à la vaudoise» im Hause von P. H. Jaccard und seiner charmanter Gattin zu erleben, wofür den Gastgeber herzlich gedankt sei. PK

Aus der Sicht des Gastes

Ferien im Hotel! Ferien vom Ich! Ausspannen, Schlafen, Ausruhen, Lesen! Lesen abends im Bett! Wie schön, ausgestreckt dazuliegen und zu wissen, dass man am anderen Morgen nicht vom immer bösen Wecker aufgeschreckt wird, dass man nicht muss! Also werden möglichst viele Bücher eingepackt. Aber man muss trotzdem, nämlich schlafen. Weil die Nachtschlampen zwar existieren, aber eigentlich nur zur angenehmen Erhellung des ganzen Raumes dienen oder dazu, den Partner im zweiten Bett eventuell in seinem Schlaf zu stören, oder nur mit Streckgymnastik zu bedienen sind. Ich frage mich, ob und wie oft über die Funktion einer Nachtschlampe nachgedacht wird. Schwenkbare, richtbare und hell genug leuchtende Leselampen sind auf jeden Fall selten, und das heute in unserem funktionellen Zeitalter!

ERFA-Gruppe 2 in Lausanne

Am 26. Mai 1970 konnte Ed. W. Gianella die Mitglieder der ERFA-Gruppe 2 im Hotel Alpha-Palmiers in Lausanne zur 56. Tagung willkommen heißen. Ein erstes Haupttraktandum bestand im Vergleich der Betriebsrechnungen des Jahres 1969. Dabei erwies es sich, dass sämtliche Mitglieder der Gruppe gegenüber dem Vorjahr Mehrumsätze zu erzielen vermochten, die sowohl auf Mehrfrequenzen, wie auch auf Preisoberhöhen zurückzuführen sind. Diese Preispassungen waren unerlässlich, um die Kostenauftriebstendenzen auf dem Waren- und vor allem auf dem Personalsektor auffangen zu können. Dergestalt konnten bei 9 Mitgliedern der Gruppe die prozentualen Betriebsergebnisse gehalten und auch verbessert werden, während in 2 Fällen Rückschläge im Kauf genommen werden mussten.

Das gründlich renovierte Hotel Alpha-Palmiers war ein weiterer Verhandlungsgegenstand. G. Fassbind unternahm es, nähere Auskünfte über das Betriebskonzept, die bauliche Ausführung und die Organisation dieses auf die Geschäftskundschaft ausgerichteten Hotels zu geben. Die hier zur Anwendung gebrachten rationalisierungsmaßnahmen boten Anlass zu interessanten Diskussionen. Zur Bewältigung der auch von den Mitgliedern der ERFA-Gruppe 2 als präkar betrachteten Situation auf dem Arbeitsmarkt wird nicht darum herumkommen, die knapper werdende menschliche Arbeitskraft noch rationeller einzusetzen, als dies bisher der Fall war.

Der zweite Tag der Veranstaltung diente zunächst der Besichtigung der im letzten Jahre erstellten Hotels Continental in Lausanne. Sodann wurde die neue Sportanlage im Hotel du Signal in Chexbres besichtigt. Dieses Besuchsprogramm fand eine angenehme Auflockerung durch einen in der Cave des vigneronen in Chexbres eingenommenen Aperitif. HR

ERFA-Gruppe 8 in Wil

Die aus Stadthoteliers bestehende ERFA-Gruppe 8 traf sich am 24. und 25. Mai 1970 unter der Leitung ihres neuen Obmannes, R.F. Gasteyer, im Derby Hotel in Wil. Ein per Ende März 1970 durchgeführter Lohnverzicht liess bei der Auswertung die arbeitsmarktbedingten Auftriebstendenzen deutlich erkennen. Diese Lohnherhebung diente als Ausgangspunkt zu einer umfassenden Aussprache über die Situation auf dem gastgewerblichen Arbeitsmarkt. Der Mangel an Arbeitskräften wird immer deutlicher spürbar und stellt die Hotels vor schwer zu bewältigende Situationen. Die Mitglieder der ERFA-Gruppe 8 sind einhellig der Auffassung, dass der durch die Schwerzzenbach-Initiative bezweckte Abbau ausländischer Arbeitskräfte an die existenziellen Wurzeln des durch seinen ausgeprägten Dienstleistungscharakter gekennzeichneten Gastgewerbes greift.

Der zweite Teil der Tagung stand im Zeichen von Fragen rationaler Betriebsführung im Bereich der Küche. A. Junker, SHV, orientierte dabei bei Grundfragen der Küchenplanung, die bereits bei der Geschäftspolitik, beim Betriebskonzept ihren Anfang nehmen muss, um erfolgreich zu sein. Eine Umfrage über den Einsatz von Halb- und Fertigfabrikaten im Küchenbetrieb liess darauf schliessen, dass von diesen Möglichkeiten nach und nach Gebrauch gemacht werden sollte, dass auf diesem Gebiet grundsätzlichen Vorbehalte im Zuge des sich reich entfaltenden Angebotes allmählich – für bestimmte Artikel wenigstens – schwinden.

Mit grossem Interesse folgten die Mitglieder der ERFA-Gruppe Dr. A. Strässle bei der Führung durch das 1959 erbaute Derby-Hotel, das unter seinem Chef, ein ausserordentlich breit gefächertes Leistungsangebot beherbergt. Die Tagung fand ihren Abschluss mit dem Besuch der Polstermöbelfabrik Strässle Söhne & Co. in Kirchberg. HR

Stagiaires

Nouvelle réglementation pour le placement des stagiaires de l'Ecole hôtelière de Lausanne.

Jusqu'à présent, les stagiaires de l'Ecole hôtelière de Lausanne effectuaient après chacun de leur cours un stage pratique de cinq mois. L'Ecole tenait compte, autant que faire se peut, des désirs exprimés par ses étudiants. Ces désirs, pour la plupart justifiés, se sont accrus dans une telle mesure qu'ils imposent actuellement à l'Ecole le choix de nouvelles solutions pour le placement des stagiaires. La répartition des stagiaires pose de réels problèmes si l'Ecole désire satisfaire tout le monde.

Pour le semestre d'hiver 1970/71, la Commission scolaire a approuvé la solution suivante:

- Les entreprises intéressées de la SSH annoncent à l'Ecole leurs places vacantes, par voie de fiches, au plus tard à fin décembre pour la saison d'été et au plus tard à fin août pour l'hiver.
- Le futur stagiaire prendra directement contact avec l'entreprise. Le contrat devra être soumis à l'approbation de l'Ecole. Le salaire minimum, comme par le passé, est de fr. 400.- à fr. 450.- par mois (selon le département), plus la nourriture et le logement. Si le stage dépasse 6 mois, l'Ecole recommande, dès cette date, une adaptation du salaire.
- Le nombre des stagiaires de l'Ecole hôtelière de Lausanne est limité par entreprise, de la façon suivante:

Entreprises hôtelières et de restauration

au dessus de 200 lits	: 3 stagiaires au maximum
de 100-200 lits	: 2 stagiaires au maximum
moins de 100 lits	: 1 stagiaire au maximum

Entreprises de restauration

au dessus de 150 chaises	: 2 stagiaires au maximum
moins de 150 chaises	: 1 stagiaire au maximum

– La SSH se réserve le droit de coordonner le placement de l'ensemble des stagiaires des écoles hôtelières de Suisse et de l'étranger et de fixer un contingent par entreprise.

– Le secrétariat de l'Ecole hôtelière de Lausanne fait office, comme jusqu'à présent, de centre de coordination. Sur demande, l'Ecole conseillera les étudiants sur le choix de l'entreprise: Aucun contrat ne pourra être résilié sans l'assentiment de l'Ecole.

– A la fin du stage, l'hôtelier et le stagiaire rédigeront chacun un rapport. Ces rapports pourront être par la suite consultés par les étudiants intéressés.

Cette nouvelle réglementation, dont nous attendons qu'elle modifie profondément le déroulement des stages, entre en vigueur pour la saison d'hiver 1970/71.

Les entreprises de la SSH qui comptent engager un stagiaire de l'Ecole hôtelière de Lausanne sont priées de requérir au secrétariat de l'Ecole la formule d'affichage ad hoc.

Les offres qui ne seraient pas présentées sur ladite formule unifiée seront par conséquent retournées. Toutes les offres seront affichées dès leur réception à l'Ecole.

Le secrétariat de l'Ecole hôtelière de Lausanne reste volontiers à disposition pour tous renseignements complémentaires. Prière de s'adresser à M. P. Barakat, secrétaire de direction (021/26 59 23).

Stagiaires

Neue Regelung für die Vermittlung von Studenten der Hotelfachschule Lausanne.

Bisher hat die Hotelfachschule Lausanne die Platzierung der Studenten, welche einen Monatigen Stage absolvieren müssen, vorgenommen. In den letzten Jahren war es zunehmend schwieriger, die Wünsche der Studenten zu berücksichtigen und eine gerechte Verteilung zu erreichen. Ausserdem wird das Missverhältnis zwischen Angebot und Nachfrage ständig grösser. Es musste deshalb nach einem neuen System gesucht werden.

Für das Wintersemester 1970/71 hat die Fachschulkommission folgende Lösung gutgeheissen:

- Interessierte SHV-Betriebe offerieren durch Anschlag an der Schule offene Stellen, spätestens am Ende Dezember für die Sommersaison, spätestens am Ende August für den Winter.
- Der Stagiare setzt sich direkt mit den Betrieben in Verbindung. Der Vertrag muss von der Hotelfachschule genehmigt werden. Der minimale Lohn beträgt wie bisher 400 Fr. bis 450 Fr. monatlich (je nach Département), plus Unterkunf und Verpflegung. Dauert der Stage länger als 6 Monate, empfiehlt die Schuldirektion eine Anpassung des Lohnes ab diesem Zeitpunkt.
- Die Zahl der Stagiaires aus der Hotelfachschule Lausanne pro Betrieb wird wie folgt begrenzt:

Hotel- und Restaurationsbetriebe

über 200 Betten	: maximal 3 Stagiaires
100-200 Betten	: maximal 2 Stagiaires
weniger als 100 Betten	: maximal 1 Stagiare

Reine Restaurationsbetriebe

über 150 Sitzplätze	: maximal 2 Stagiaires
weniger als 150 Sitzplätze	: maximal 1 Stagiare

– Der SHV behält sich vor, die Platzierung von Stagiaren aus in- und ausländischen Hotelfachschulen gesamtthaft zu koordinieren, bzw. Kontingente pro Betrieb festzulegen.

– Das Sekretariat der Hotelfachschule dient weiterhin als Koordinationsstelle. Auf Wunsch werden die Studenten bei der Wahl der Betriebe beraten. Vertragsauflösungen bedürfen in jedem Fall der Zustimmung durch die Hotelfachschule.

– Sowohl der Stagiare als auch der zuständige Arbeitgeber verfassen am Ende des Praktikums einen Bericht über den Stage. Diese Berichte können später von andern interessierten Studenten eingesehen werden.

Diese neue Regelung, von der wir uns eine tiefgreifende Umgestaltung des Stages versprechen, tritt im Hinblick auf die Wintersaison 1970/71 in Kraft.

SHV-Betriebe, die die Anstellung von Stagiaren der Hotelfachschule Lausanne planen, werden gebeten, beim Schulsekretariat das spezielle Anschlagformular zu verlangen. Offerten, die nicht auf diesem einheitlichen Formular unterbreitet werden, müssen aus Konsequenzgründen zurückgeschickt werden. Sämtliche Angebote werden nach Eintreffen am Anschlagbrett veröffentlicht.

Das Sekretariat der Hotelfachschule Lausanne steht für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung; bitte Herr P. Barakat, Direktionssekretär, verlangen (Tel. 021/26 59 23).

Un bel anniversaire à l'Hôtel Royal-Savoy à Lausanne

Au cours d'une petite cérémonie, M. et Mme. Burkli-Haebler, propriétaires de l'Hôtel Royal-Savoy à Lausanne, ont remis à M. Amédée Gallo, chef de cuisine, accompagné de son épouse, le diplôme de la Société Suisse des Hôtelliers pour 40 ans de services. Né à Turin, M. Gallo a fait des études dans différents hôtels d'Italie, de France et de Suisse, notamment au Palazzo delle Fonti à Fiuggi, à l'Hôtel O'Connor à Nice, ainsi qu'à l'Hôtel Terminus à Engelberg. En 1930, sous la direction de M. Adolphe Haebler, il est devenu chef de cuisine à l'Hôtel Royal à Lausanne. Grâce à ses remarquables qualités professionnelles et à la conscience qu'il a mise à remplir ses fonctions, il s'est rapidement imposé. Au cours de sa longue carrière, M. Gallo a eu l'occasion de former de nombreuses volées de cuisiniers qui ont acquis, sous son experte direction, une solide formation professionnelle. Pour marquer cet anniversaire et lui exprimer toute leur reconnaissance, M. et Mme. Burkli ont remis à M. Gallo un cadeau-souvenir et se sont plus à souligner combien ses dons culinaires ont contribué à l'excellente renommée de l'Hôtel Royal-Savoy sur le plan gastronomique, dont ont témoigné tant d'hôtes illustres et de fidèles clients de cet établissement.

Avis

Pas de rabais injustifiés

Le Club de la carte en or Gault-Millau à Genève, propose aux établissements hôteliers qui lui sont affiliés d'accorder un rabais jusqu'à 10 pour cent aux membres de ce club. Cette demande injustifiée nous donne l'occasion de rappeler une fois de plus – dans leur propre intérêt – aux membres de la SSH que tout octroi de rabais de ce genre est strictement interdit. Il semble que certains clubs et organisations croient avoir trouvé l'œuf de Colomb en recourant à cette méthode de propagande totalement surannée. Ils donnent toutefois la fausse impression que les marges de gain dans l'hôtellerie sont suffisantes pour permettre de tels rabais. Il convient donc de réserver à ces demandes de rabais la destination qu'elles méritent: la corbeille à papier.

1. Weiterbildungskurs SHV für Betriebsinhaber und Direktoren

Am 26. Mai 1970 führte die Abteilung für berufliche Ausbildung des SHV in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Tiefkühlinstitut Zürich den ersten Weiterbildungskurs für Betriebsinhaber und Direktoren im Kursaal Bern durch. Der Kurs stand unter dem Thema:

Tiefkühlung als wesentlicher Bestandteil der Commercial Foods.

In sehr anschaulicher Art und Weise verstanden es die beiden Hauptreferenten, Dr. A. Kümin und T. Imbach vom Schweizerischen Tiefkühlinstitut, den 45 Teilnehmern einen Ueberblick über das Wesen der Tiefkühlung mitzugeben. Die dargelegten Aspekte der Tiefkühlung stiessen bei der Teilnehmerschaft auf grosses Interesse. Im Zeichen der momentanen Personalunsituation darf doch gesagt werden, dass der sinnvolle Einsatz von Tiefkühlprodukten eine echte Rationalisierungsmassnahme darstellt.

Wie es sich für einen solchen Kurs gehört, bestand das ausgezeichnet zubereitete Mittagessen und auch die Pausengebäcke aus Tiefkühlprodukten, angefangen bei der Suppe über die Vor- und Hauptgerichte bis zum Dessert.

Am 16. Juni 1970 findet nun ein weiterer Kurs statt, der die Aspekte der Tiefkühlung aus dem Betrachtungswinkel des Küchenchefs behandeln wird.

Les vacances d'été en Europe

La Fédération allemande des agences de voyages a communiqué les dates des vacances d'été suivantes pour les pays européens de tourisme:

Pays	Dates des vacances d'été 1970
Belgique	1er juillet au 30 août
République fédérale allemande	25 juin au 3 septembre
France	28 juin au 9 septembre
Grèce	15 juin au 15 septembre
Grande-Bretagne	Début juin à fin août
Irlande	Mi-juin au 1er septembre
Italie	15 juin à fin septembre
Yougoslavie	15 juin au 1er septembre
Luxembourg	15 juillet au 15 septembre
Monaco	28 juin au 3 septembre
Pays-Bas	27 juin au 15 août
Norvège	20 juin au 20 août
Autriche	Fin juin au début septembre
Portugal	Mi-juin à fin septembre
Espagne	Fin juin à fin septembre
Suède	1er juin au 25 août
Tchécoslovaquie	10 juillet au 31 août
Turquie	1er juin au 20 septembre

Redaktion, Inserate und Abonnements

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

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

Druck: Fritz Pochon-Jent AG, Bern.

Redaktion und Administration: Monbijoustrasse 31, 3001 Bern.

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

Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe:

Dr. P. Kühler

Deutsche Redaktion: Dr. P. Kühler, Maria Küng

Französische Redaktion: J. Seydoux

Technische Leitung und Inseratenteil: P. Steiner

Todesanzeige

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

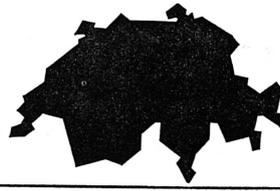
Werner Niederberger,
Hotel Bahnhoff, Altidorf

kürzlich durch einen tragischen Unglücksfall im Alter von 43 Jahren den Seinen entzogen wurde.

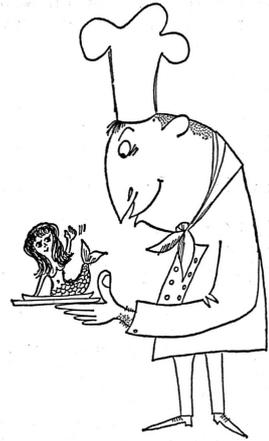
Wir versichern der Trauerfamilie unsere herzliche Anteilnahme und bitten die Mitgliedschaft, dem Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes:
Der Zentralpräsident
Ernst Scherz

Schweiz Suisse



Für die Frau



Offenes Haus für die Jungen

Als die älteste Tochter meiner Bostoner Freundin ihren Eltern eines Tages erzählte, in der Schule sei Rauschgift jeglicher Art im Handel, schlug es gewaltig ein. Von Stunde an hielten die Eltern von sechs Kindern einmal pro Woche ihr in der Schweiz für Jugendliche ab zirka 14 Jahren offen. Sie kommen nach dem Abendessen, erhalten Mineralwasser – und gehen gegen zehn Uhr. Zuerst überlässt man die Jungen sich selbst. Aber immer seltener wurde Ping Pong gespielt und Ferngesehen, und immer öfter wurden die Gastgeber zur Besprechung von Problemen aller Art beigezogen. Es werden Freunde der Familie herbeigeholt, für die ein oder andere Thema besonders gut Bescheid wissen. Diese Abende sind nicht mehr wegzudenken und das Haus musste bereits unterteilt werden, um mehr Platz zu gewinnen.

Was meine Freundin bedrückt, ist die Tatsache, dass die meisten herkommen, weil sie dahem selten jemand vorfinden, mit dem sie sich besprechen könnten. Das Vondahemweglaufen hat so sehr eingerissen, dass man in Boston allein mit ungefähr einer Million jugendlicher Ausreisser im Sommer rechnet.

Ich weiss nicht, ob man allgemein die Haschischwölkelein und andere «Auspuffgase» jugendlichen Unmuts Missbilligung die auch in der Schweiz gesichtet werden, ernst genug nimmt. Als Mütter und Hoteliersfrauen dürfen wir uns vor der Verantwortung unsern Kindern, Lehrlingen, jugendlichen Mitbürgern und Gästen gegenüber nicht drücken. Auch unsere Schweizer Jugend hat ungleich grössere Probleme als wir damals. Sie hat vor allem viel mehr Freiheit, die verarbeitet werden wollen. Dabei sieht sie ihr Problem sehr klar und setzt sich auch ernsthaft damit auseinander. Der noch nicht einmal 18jährige Präsident einer sehr initiativen Jugendgruppe hat mir übrigens unwissenschaftlich einen Tip gegeben, wie wir unser Heranwachsenden helfen könnten. Wissen Sie, sagte er, wenn wir uns doch vermehrt an einem neutralen Ort treffen könnten! Wir haben in den Städten unsere besten jugendlichen Jugendzentren, aber eben, in den Städten. Die Kirchen stellen uns Jugendheime zur Verfügung, aber das «haut» bei vielen nicht. Müssen wir für grössere Anlässe Gemeindefest mieten, wird es schon kritischer. Da möglichst viele Jugendliche erfasst werden sollen, erheben wir keinerlei Mitgliederbeiträge, was uns zwingt, die Miete zusammenzubringen und überlassen uns auch Eltern Zimmer oder Keller (er hat selber einen), aber sofort werden sie von Erwachsenen, ohne näher hinzusehen, als «politische Keller» bezeichnet je nach Hausbesitzer. Hier reisse auch das Einladungs- und Gegeneinladungsspiel ein, bei dem natürlich viele Jungen nicht mithalten können und sich enttäuscht absenden. Er wünschte eine «Wirtschaft» (der Name wäre noch zu erfinden) wo Jugendliche zwischen zirka 16.00 und 22.00 Uhr beliebig ein- und ausgehen könnten und gewiss wären, dort den einen oder andern Freund oder Freundin zum Diskutieren zu treffen. Erwachsene sollten, ausser sie werden von den Jungen als Diskussionspartner vorgeschlagen, keinen Zutritt haben, hingegen müsste sich ein jugendlicher oder eine kleinere Organisation für Ordnung verbürgen.

Warum eigentlich nicht? Gäbe es nicht in diesem oder jenem Betrieb noch einen grösseren Raum, der wenig gebraucht wird, so dass man ihn hin und wieder, im Idealfall täglich den Jungen reservieren könnte?

Wäre es denkbar, dass dort Getränke stark verbilligt abgegeben würden? Dürften diese jugendlichen Gäste vielleicht ihre eigenen Grampmatplattens und Tonbänder zum Abhören mitbringen? Würden Sie sogar soweit gehen, ihnen die Innenausstattung des Raumes z. T. zu überlassen?

Sicher hat die Idee ihre Nachteile und ist vielerorts überhaupt nicht realisierbar (Städte, Kurorte). Ihr Mann wird auf Ihren Wink hin vielleicht auch finden, dass es sich nicht lohne. Wirklich nicht? Die Hotellerie macht riesige Anstrengungen, um bei Schulentlassenen und deren Eltern den dringenden nötigen goodwill für das Gastgewerbe zu schaffen. Ob diese mit einer solchen «Aktion» nicht wieder jugendlicher mauert werden könnten? Ihre Kollegin

Assemblée générale de l'Office du tourisme de Genève

Recettes touristiques: 450 millions de francs

L'Office du tourisme de Genève, que M. Marcel Nicole dirige avec autant de compétence que d'efficacité, a tenu récemment son assemblée générale annuelle dans la salle de l'Alhambra, sous la présidence de M. Eric Sandoz, qui se trouve à la tête de son comité.

A cette occasion, un volumineux rapport a été présenté. Il en ressort que les efforts de propagande accrus, qui ont été déployés, dans plusieurs pays, notamment aux Etats-Unis et en République fédérale allemande, ont porté leurs fruits puisque, l'an passé, l'hôtellerie genevoise, qui dispose de 131 établissements totalisant 10 146 lits, a enregistré un nouveau record, avec 2 334 439 nuitées, contre 2 085 397 en 1968, ce qui représente un nombre d'arrivées de 646 273, contre 789 684 l'année précédente, et d'un taux d'occupation de 63 pour cent, contre 58 pour cent l'année d'avant.

Il s'ensuit que Genève se trouve en tête de l'ensemble des villes suisses, pour le total des nuitées réalisées. Zurich occupant la deuxième place avec 2 185 427 nuitées.

Les Américains, puis les Français, les Italiens, les Britanniques, les Allemands et les Espagnols sont les meilleurs clients du tourisme genevois. La durée moyenne de séjour a été de 2,76 journées, ce qui est également supérieur à Zurich, où la durée moyenne de séjour atteint 2,22 journées. Le bureau de jeunesse, qui est maintenant transféré dans de nouveaux locaux, a enregistré, quant à elle, 17 156 nuitées, contre 16 604 l'année précédente. Le camping du Bois de la Bâtie a été fréquenté par 17 840 personnes, qui y ont passé 34 574 nuits. Celui de la Pointe à la Bise a enregistré 12 528 arrivées et 43 668 nuitées.

Le bureau de logement de l'Office du tourisme de Genève, ainsi que sa permanence saisonnière, en gare de Cornavin, ont permis le logement, dans les hôtels et les pensions, de 23 500 personnes qui avaient eu recours à leurs services, ainsi que de 6 000 congressistes, ce qui représente un total de 65 000 nuitées au moins.

L'importance des moyens de transport
La gare de Cornavin a enregistré la venue quotidienne, l'an passé, de 120 trains et le départ de 119 autres, pour le seul trafic des CFF. La gare routière a été fréquentée par 23 190 autocars et plus de 450 000 voyageurs. A eux seuls, les tours de ville, en autocars, ont rencontré l'agrément de 36 000 touristes à l'aéroport de Cointrin, on a constaté le passage de 2 220 385 voyageurs locaux et de 241 000 voyageurs en transit, ce qui en fait, en tout, près de deux millions et demi. Les bateaux de la CGN ont accosté 1707 fois dans le port de Genève, embarquant 176 616 passagers et en débarquant 173 391.

Plus de 600 000 francs pour la propagande
Les comptes de l'exercice ont bouclé avec un excédent de recettes se montant à 6617 francs, par un

total de 1 058 401 francs aux produits et un total de 1 049 784 francs aux dépenses. Le poste le plus important, aux recettes, a été constitué par le rendement du Fonds spécial du tourisme, alimenté par les hôteliers et les maîtres de pension, et qui s'est élevé à 580 000 francs. Les subventions de la ville de Genève se sont montées à 221 000 francs et celle de l'Etat à 40 000 francs. Le plus gros poste des dépenses est constitué par la propagande, à laquelle on a consacré 620 426,57 francs. Pour 1970, le budget, qui représente un nouveau record, se monte à 1 130 000 francs aux produits et à 1 128 000 francs aux dépenses, avec un excédent présumé de recettes se montant à 2000 francs. La contribution des hôteliers et des maîtres de pensions, au Fonds spécial du tourisme, est estimée à 650 000 francs, donc supérieure de 70 000 francs au rendement de 1969. Une somme de 630 000 francs sera dépensée pour la propagande et la publicité en faveur de Genève.

Vers une évolution des casinos?

Au cours de cette assemblée, le président Eric Sandoz déclara que, l'an dernier, les hôtes de Genève avaient dépensé quelque 450 millions de francs, qui se répartissent dans les différents secteurs de la vie économique du canton; que la venue régulière, dès juin 1971, à Cointrin, des «Jumbo-Jets» à grande capacité, favorisera le tourisme de masse et exigera davantage de lits de catégorie moyenne, d'où la nécessité d'un grand hôtel de classe économique; qu'il serait souhaitable de revoir le problème des jeux, dans les casinos, en notre pays, afin de permettre à ceux-ci de financer, davantage que ce n'est le cas actuellement, les programmes de loisirs prévus pour les touristes, insistant sur la nécessité, pour Genève, de posséder bientôt le sien.

Présidé par M. Charles Leppin, qui se trouve à la tête de la Société des Hôteliers, un forum, consacré à «Tourisme et main-d'œuvre étrangère», a permis à MM. F. W. Hummler, président de l'Office suisse d'expansion commerciale, Max Budiger, secrétaire de la Société suisse des hôteliers, à Berne, Marc Desjaux, président de la Société syndicale des garagistes de Genève, Willy Wyler, directeur de Swissair pour la Suisse romande, et Edouard Giveli, président de l'Institut national genevois, d'exposer, avec pertinence, leur point de vue et de conclure en demandant au peuple suisse et aux cantons de rejeter, aussi massivement que possible, le 7 juin prochain, la déplorable initiative Schwarzenbach.

Heureux prolongement de ces assises, un dîner a réuni ensuite le comité de l'Office du tourisme et un certain nombre d'invités à l'Hôtel du Rhône. V.

Le rapport d'activité de la SSH

De la tradition à l'électronique

La Société suisse des hôteliers, qui groupe plus de 3000 membres, vient de publier son rapport d'activité pour l'année 1969. Le nombre des nuitées dans l'hôtellerie suisse s'est élevé à 31,86 millions l'année passée, soit une augmentation de 1,22 million ou de 4 pour cent; il y a toutefois de notables différences entre les régions, selon leur clientèle dominante. Devant les difficultés croissantes du marché du travail, la SSH a intensifié l'activité de son service de placement et étendu le recrutement en Suisse et à l'étranger. Des efforts considérables, pour un montant de 1,3 million de francs, ont été consentis dans le domaine de la formation professionnelle; l'accent a été porté sur la formation des cadres et des chefs d'entreprise; de plus, la SSH a élaboré un nouveau concept de formation pour l'Ecole hôtelière de Lausanne.

La collaboration interentreprise, dans tous les domaines – et par tous les moyens, a été intensifiée, parce que seule une coopération accrue permet de faire face aux concentrations qui se manifestent dans le tourisme. Sa coopération avec tous les milieux intéressés au développement du tourisme a été très fructueuse. Pour inaugurer sa nouvelle politique de marketing, la SSH a notamment lancé, avec succès, une campagne auprès des personnes âgées possesseurs d'un abonnement à chemins de fer, à l'enseigne du «Printemps des moins jeunes». La mise en service, en 1971, d'un système de réservation électronique de chambre d'hôtel, dont l'étude se poursuit, permettra à l'hôtellerie helvétique de s'adapter à l'évolution et aux métamorphoses du tourisme international.

Malgré les difficultés qu'entraîne la pénurie de personnel, les hôteliers suisses sont optimistes. Toutefois, l'augmentation rapide des coûts de personnel, de marchandises et de capitaux entraînera également des hausses de prix d'hôtel. Seule une simplification, voire une suppression de certains services pas absolument nécessaires, et une rationalisation poussée des entreprises, éviteront une hausse trop sensible.

Echos du Valais

La Fête-Dieu a été célébrée avec ferveur

Jeudi dernier, tout le Valais a célébré la Fête-Dieu avec ferveur. Dans de très nombreux villages et villes, des processions souvent pittoresques, ont réuni, non seulement de très nombreux participants, mais encore une foule de spectateurs. C'est souvent l'occasion de faire revivre des traditions séculaires qui tendent malheureusement à disparaître et l'on voudrait que d'autres coutumes demeurent aussi vivantes que les manifestations de la Fête-Dieu qui sont l'expression d'une foi ardente.

La section de Monte-Rosa du CAS sera mixte

Au cours de son assemblée générale annuelle, tenue récemment à Sorebois au-dessus de Zinal, la section Monte-Rosa du Club alpin suisse – une des plus importantes de notre pays puisqu'elle compte plus de 2000 membres – a décidé d'accepter les femmes comme sociétaires. Jusqu'à présent, le CAS n'acceptait pas d'éléments féminins au sein de ses sections, mais une révision des statuts est en cours et l'admission des femmes sera soumise à l'assemblée des délégués. La section Monte-Rosa a approuvé l'acceptation individuelle, par chaque section indépendamment, de femmes parmi son effectif. Ainsi, quelle que soit la décision du Comité central, la section Monte-Rosa sera mixte. Cette décision mettra fin à une situation jugée comique à l'étranger où l'on a peine à comprendre qu'en Suisse, pays d'alpinisme, il existe un club alpin masculin et un club alpin féminin indépendant.

Le Valais à Pietra Ligure

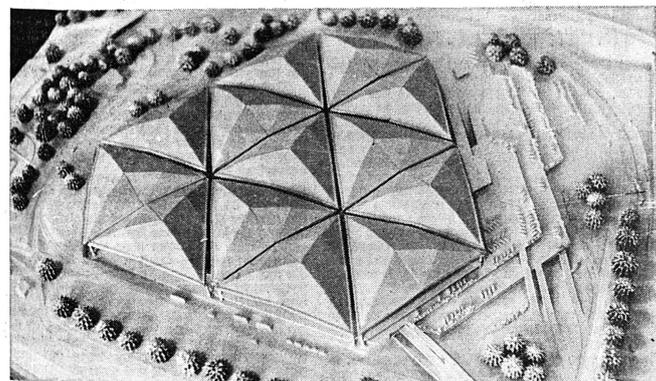
Comme nous l'avons annoncé lorsque les représentants de Ligurie sont venus en Valais, des groupes folkloriques valaisans se sont rendus à Pietra Ligure pendant les fêtes de Pentecôte. Ils étaient accompagnés à titre privé de M. Roger Bonvin, conseiller fédéral. Les productions chorales de la Chanson valaisanne, et celles des groupes folkloriques ont fait l'admiration de la population ligurienne. Ce fut une excellente propagande pour le Valais trop peu connu sur cette côte méditerranéenne pourtant si proche. Ces échanges culturels se poursuivront en juin et juillet par des concours de peinture et expositions de tableaux et par les productions, les 4, 5 et 6 juillet, de l'Harmonie municipale de Martigny.

«Treize étoiles» a fêté ses vingt ans

Chacun connaît aujourd'hui la magnifique revue touristique valaisanne «Treize étoiles», qui, éditée par M. Georges Pillet de Martigny et rédigée d'abord par M. Bojen Olssonner puis maintenant par M. Felix Caruzzo, conseiller national – qui a magnifiquement assumé la relève – est une des plus cotées du genre. On l'a lit toujours avec intérêt car non seulement elle fait revivre le Valais touristique, mais encore l'âme valaisanne toute entière. Ce 20ème anniversaire a été marqué par une réunion à Martigny des principaux collaborateurs de la revue.

La piscine de Brigerbad connaît le succès

L'on s'est habitué en descendant ou en montant la ligne du Latschberg à voir l'amusante tâche bleue-vert que fait sur le lac la piscine de Brigerbad. De même le regard est attiré, lorsqu'on emprunte la ligne du Simplon, par la multiplicité des couleurs des nombreuses tentes de campeurs qui séjourneront dans le camping avoisinant la piscine. Après un repos d'hiver bien mérité, Brigerbad est de nouveau ouvert aux amateurs de bains chauds, l'eau qui sort des rochers ayant une température de quelque 45 degrés C. Cette eau, selon des experts, vient du Simplon et jaillit à Brigerbad après de mystérieux détours. De nombreux campeurs de divers pays sont déjà annoncés et Brigerbad connaît, cette saison aussi, son succès habituel. P.N.



En vue de la construction d'un Palais des expositions et d'un Centre de congrès, l'Etat de Genève avait ouvert un concours. Ce sont les architectes Köchlin et Moser qui ont remporté le prix. Voici la maquette de ce bâtiment qui sera le plus grand de Suisse, avec une superficie de 60 000 m² et sera construit au Grand-Saconnex, près de Cointrin. (Photopress)

Europäische Biennale für Freizeitgestaltung

«Wir Menschen haben es ausgezeichnet verstanden, den einen Teil unseres Lebens, die Arbeit zu organisieren, wir haben aber vergessen, den anderen Teil, die Musse, in Ordnung zu bringen.» (Bernhard Shaw)

Vom 28. Mai bis zum 7. Juni fand in Genf, veranstaltet von der International Recreation Association, die erste europäische Biennale für Freizeitgestaltung statt. Verbunden mit einer Ausstellung war ein Kongress mit dem Thema «Freizeit heute und morgen». Die Ausstellung, die von 214 Ausstellern aus 15 Ländern auf insgesamt 21 000 m² Fläche die verschiedensten Ausrüstungen und Anlagen für Sport, Spiel und Unterhaltung zeigte, war von ganz besonderem Interesse für die Hotellerie. Insofern hoffen wir, dass die Reportage in der Hotel-Revue Nr. 20 dazu angeht, dass diese Ausstellung zu besuchen. Die vielen Anregungen werden in unserer Technischen Beilage Nr. 12 «Anlagen und Einrichtungen für den Gästesport» im einzelnen erläutert.

Kinderkrankheiten

Eine neue Messe bedarf bekanntlich einer gigantischen Voreröffnungswerbung sowohl im Publikum wie bei den Ausstellern. Vielleicht liegt es daran, dass der erste Versuch noch nicht recht zu befriedigen vermochte. Einerseits schienen uns die Schwierigkeiten innerhalb der verschiedenen Themen nicht richtig gesetzt, andererseits liessen die Besucherzahlen sehr zu wünschen übrig. Bei vielen Ausstellern gab es lange Gesichter. Sicherlich jedoch wird man die Erfahrungen dieses verheissungsvollen Anfangs auswerten, um sie bei einer Wiederholung der Veranstaltung zu berücksichtigen.

Freizeit heute und morgen

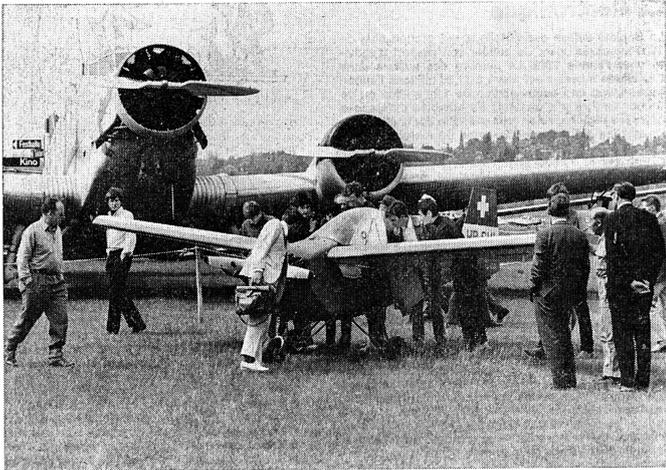
Dass die Reduktion der Arbeitszeit bekanntlich nicht nur positives mit sich bringt, sondern zu eigentlichen Freizeitproblemen führt, ist bekannt. Der grosse Fächer der von den Referenten aus dem In- und Ausland behandelten Themen zeigt denn auch die Grösse der Freizeitprobleme. Um nur einige Themen zu nennen: Freizeitgesellschaft aus pädagogischer Sicht, Freizeit und Städtebau, Freizeit und Kultur, Sport für jedermann, Freizeitrichtungen für jung und alt, Freizeitplanung in Europa und USA, Wochenendfreizeit und Regionalplanung, aktive Ferien für jung und alt, usw.

Eine wichtige Erkenntnis für alle am Tourismus Interessierten dürfte vor allem darin bestehen, dass die Nutzung der täglichen bzw. Wochenendfreizeit ebenso wichtige Probleme aufwirft wie die Freizeit in den Ferien. Die Kur- und Verkehrsvereine können sicherlich von den Erkenntnissen profitieren, die in städtischen Regionen bei der Gestaltung und Führung von Freizeitrichtungen gewonnen wurden. Die Hotel-Revue wird in ihren nächsten Ausgaben auf weitere Aspekte der Freizeit zu sprechen kommen. PK

Handel Wirtschaft Verkehr

Commerce Economie Transports

Luftverkehr



Die sinkende Bedeutung des Flughafens Bern-Belpmoos wird zu einem Teil kompensiert durch die jedes Jahr erfolgreichere Flugzeugschau. Im Bild: Eine Vorkriegs-Ju 52 und das kleinste Sportflugzeug Stamo 1400 mit VW-Motor. (RBD)

Zukunftsträchtiges Airbus-Projekt

Der ohrenbetäubende Lärm der Düsenflugzeuge und die langen schwarzen Rauchfahnen, die starrende Jet-Giganten über die Städte legen, werden bald der Vergangenheit angehören. Diese Voraussage wird gewagt, nachdem das für den europäischen Airbus A 300-B vorgesehene Triebwerk der amerikanischen Firma General Electric in diesen Tagen seine ersten Testflüge über den Wüsten von Nevada und Arizona hinter sich hat.

Wenn der Airbus A 300-B Ende 1973 zum ersten Male fliegt, wird er – mit nur zwei Triebwerken – schneller als der zurzeit schnellste vierstrahlige Düsenjet sein, 280 Passagiere befördern, nahezu rauchlos und mit viel geringerem Lärm fliegen. Im amerikanischen Erprobungszentrum Edwards in Kalifornien, hat das von General Electric konstruierte neuartige Turbofan-Mantelstromtriebwerk «CF 6» in einem zu diesem Zweck umgebauten Bomber vom Typ B-52 seine ersten Proben in der Luft bestanden. Es entwickelte eine Schubkraft von 18 150 Kilopond und erreichte eine Fluggeschwindigkeit von 1020 km/h.

Das «Geheimnis» dieser neuartigen Triebwerke liegt in der Mantelstrom-Konstruktion, durch die der Treibstoff intensiver als bisher ausgenutzt und ein günstigeres Schubgewichtsverhältnis erreicht wird. Bei gleichem Treibstoffverbrauch entwickeln sie eine um 20 bis 25 Prozent höhere Leistung, übertreffen daher an Schubkraft alle bisher üblichen Triebwerke und sind damit im Betrieb wirtschaftlicher. sda

Russische Aeroflot erweitert ihre Liniennetze

Für den sowjetischen Luftverkehr mit dem Ausland war es in den letzten Jahren charakteristisch, dass vor allem der Verkehr auf den grossen internationalen Linien gefördert wurde. Obwohl Aeroflot hinsichtlich ihres Arbeitsbereichs die grösste Luftverkehrsgesellschaft der Welt ist, verbunden bis vor kurzem die meisten Linien nur Moskau mit den Hauptstädten anderer Länder.

Nach Abschluss aller Verhandlungen wird Aeroflot im Frühjahr 1970 den Verkehr auf zwei bedeutenden Linien eröffnen: Tokio-Moskau-London und Tokio-Moskau-Paris. Ausserdem ist Aeroflot neuerdings berechtigt, von London aus weiter nach New York und von Paris nach Montreal zu fliegen.

Aeroflot wird also die ersten direkten Flugverbindungen zwischen Westeuropa und dem Fernen Osten nicht über den Nordpol, sondern auf der mit modernen Anlagen versehenen Sibirienroute aufnehmen. Ferner ist eine Verlängerung dieser Verbindungen bis auf den amerikanischen Kontinent geplant. Flüge dieser Art, die fast um die ganze Welt führen, stellen eine neue Entwicklungsphase des sowjetischen internationalen Flugverkehrs dar. E. S.



United Air Lines kauft Hotelkonzern

«Jeder Fluggesellschaft ihren eigenen Hotelkonzern», scheint die Lösung unserer Tage zu sein. Nach Pan American Airways, als Besitzerin der Intercontinental, und Trans World Airlines mit Hilton International, hat nun auch die drittgrösste amerikanische Luftverkehrsgesellschaft, die United Air Lines ihre eigene Hotelgesellschaft bekommen; durch Austausch von Aktien übernahm sie die Western International Hotels Company, die über 71 Hotels in den USA und Kanada und über weitere zwölf Hotels in übrigen Teilen der Welt verfügt. sda

Bodensee-Air-Service

Ein «Bodensee-Air-Service» hat das Zeppelin-Reisebüro in Friedrichshafen ins Leben gerufen. Zu den Aufgaben dieses Spezialdienstes gehört u. a. die Besorgung von Charterflügen von und nach Friedrichshafen. Für den Sommer werden Wochenendflüge zwischen Stuttgart und Friedrichshafen vorbereitet. Während der herbstlichen «Interboot» soll ein Liniendienst zwischen den beiden Städten günstige Tagesverbindungen zu einer Reihe von europäischen Flugzentren ermöglichen. Zurzeit laufen erfolgreichere Verhandlungen mit Fluggesellschaften über weitere Verbindungen zu innerdeutschen Verkehrsflughäfen. Mit einer Piste von 2,3 km Länge kann der Flugplatz Friedrichshafen neuerdings Flugzeuge mit bis zu 80 Reisenden abfertigen. 1971 werden auch Maschinen des Typs Boeing 727 die Stadt Friedrichshafen anfliegen können.

Les étudiants iront-ils aux USA pour 99 dollars?

(AFP) La compagnie de transports aériens «Pan American Airways» a annoncé hier son intention de proposer à la conférence de l'Association internationale des transports aériens, qui se réunira à Honolulu en septembre, un tarif spécial pour étudiants qui permettrait aux jeunes gens entre 17 et 22 ans de se rendre de New York en Europe pour 99 dollars (545 francs), aller simple. Ils pourraient atterrir dans n'importe quelle ville aussi distante de New York que Rome.

L'initiative Schwarzenbach et le problème des saisonniers

Le premier problème qui se pose est que l'initiative laisse, certes, de côté les saisonniers, mais seulement à ceux-ci ne séjourner pas plus de neuf mois sur douze en Suisse. Or, pour des raisons structurelles impératives, la durée du travail saisonnier dépasse aujourd'hui largement neuf mois par an; elle peut atteindre dix mois, voire davantage. Dans ces conditions, une proportion importante – que l'on peut évaluer à plus de la moitié – des saisonniers du bâtiment et de l'hôtellerie notamment tomberait sous le coup des prescriptions de l'initiative et devrait être renvoyée.

Instruire les nouveaux arrivants

D'autre part – et cela doit être très nettement souligné – notre économie ne retirerait en réalité aucun avantage sensible de l'exemption que l'initiative accorde en apparence aux saisonniers. En effet, on comprend aisément que les entreprises qui doivent disposer d'un personnel à l'année, c'est-à-dire le gros de notre industrie, n'ont que faire des saisonniers. Du reste, il est totalement erroné de penser que les travailleurs étrangers pourraient faire l'objet d'une rotation tous les neuf mois. La complexité des processus de production actuels fait que les entreprises sont obligées de dépenser des milliers de francs par poste de travail pour instruire les nouveaux arrivants. Il ne vaudrait pas la peine – et cela serait un boulet financier difficilement supportable – de recruter du personnel pour neuf mois pour ensuite

Geschäftsberichte:

AG Hotel Schweizerhof, Bern

Die Generalversammlung beschloss, aus dem Reingewinn von 120 144 Fr. 8 Prozent Dividende auszurichten sowie insgesamt 40 000 Fr. den Reservefonds zuzuweisen. Das Jahr 1969 war für die Schweizerhof AG ein Rekordjahr, stieg doch die Zahl der Logiernächte um 8,4 Prozent und weist die Unternehmung eine ungewöhnlich günstige Liquidität auf. Ab 1. Januar 1971 wird man auch in dieser Firma zum «Service inbegriffen» übergehen.

Grosse Sorge wurde angesichts der bevorstehenden Abstimmung über die Initiative Schwarzenbach laut, denn von den 164 beschäftigten Mitarbeitern sind 69 Ausländer. Alle Versuche, «abgebaute Ausländer» durch Schweizer zu ersetzen, waren bisher fast erfolglos.

Beau Rivage Palace, Lausanne-Ouchy

Dieses bedeutende Lausanner Hotelunternehmen richtet für das letzte Rechnungsjahr auf dem Aktienkapital von 4,8 Millionen Fr. eine auf 12 (11) Prozent erhöhte Dividende aus.

Aargauer Rebbaud

Die Weinproduktion im Kanton Aargau belief sich im vergangenen Jahr auf 9088 Hektoliter, wie dem Jahresbericht der aargauischen Zentralstelle für Weinbau entnommen werden kann. Die Rebfläche betrug 25 700 Aren. Der Wert des Aargauer Weins, Jahrgang 1969, beläuft sich gemäss obligatorischer Weinmedeklaration auf 2 Millionen Franken.

Die Aargauer Rebfläche teilt sich wie folgt auf: Blauburgunder 14 300 Aren, Riesling Sylvaner 6900 Aren, andere weisse Sorten 1200 Aren und Hybrid 3300 Aren. sda

Manche lieben es kalt

Der Schweizer ass im vergangenen Jahr 4,5 Liter Glace gegenüber 1,9 l im Jahre 1962. Der Konsum stieg seit 1968 um 22 Prozent an und erreichte 1969 26 115 000 l. Die Schweiz steht in bezug auf den Verbrauch von Glace und Eiscreme an dritter Stelle nach den USA und den skandinavischen Ländern. Wie der Präsident des Verbandes Schweizerischer Glace- und Eiscremehersteller, Hans König, am Mittwoch an einer Pressekonferenz in Lausanne betonte, nimmt der Glacekonsum in unserem Lande jährlich im Durchschnitt um 12 Prozent zu. Er stelle somit die höchste Zunahme unserer Nahrungs- und Genussmittelindustrie dar. sda

Assemblée des délégués du TCS

Les chemins de la conjoncture...

(ATS) L'Assemblée ordinaire des délégués du Touring-Club Suisse s'est déroulée vendredi dernier à Davos, sous la présidence de M. Fritz Ramseyer. Après l'approbation des comptes 1969 et du budget 1970, M. J.-P. Marquard, directeur-adjoint du TCS, a fourni de nombreuses indications sur le financement des routes nationales. Une position définitive sera prise après les discussions aux Chambres fédérales. En ce qui concerne la construction des routes nationales et leur financement, l'assemblée estime que le rythme des travaux fixés dans le programme à long terme ne doit varier, même pour des raisons de politique conjoncturelle; appuie une demande de crédit supplémentaire aux Chambres fédérales, afin de réaliser sans suppressions les programmes de travaux prévus pour 1970; propose d'augmenter d'une manière appropriée, à partir de 1971, la participation annuelle de la Confédération de 700 millions de francs et d'assurer plus de flexibilité dans l'octroi des crédits accordés annuellement aux cantons.

M. Ramseyer, président central, ayant manifesté le désir de se retirer, il a fait appel, pour lui succéder, à M. Auguste Bolla, de Bellinzona, jusqu'ici membre du conseil d'administration.

recommencer le processus d'adaptation et d'introduction au travail avec d'autres ouvriers ou employés. Des travailleurs qualifiés n'acceptent d'ailleurs pas des contrats dont la validité est aussi limitée. Notre économie perdrait donc rapidement ses meilleures forces en procédant à des changements de personnel tous les neuf mois, si bien que la productivité du travail s'en ressentirait fatalement.

Un problème humain

Naturellement, sur ces inconvénients ou, même sur ces impossibilités que l'on pourrait appeler techniques qui s'opposent à ce qu'on fasse des saisonniers la base du potentiel de main-d'œuvre à disposition de notre économie, se greffent des facteurs d'ordre humain que l'on ne peut pas négliger. En effet, peut-on, sans ressentir quelque gêne, se représenter une masse de quelques centaines de milliers d'étrangers venus nous apporter leur travail – pénible et peu considéré dans la plupart des cas mais sans lequel notre «miracle» économique ne survivrait pas – mais ne bénéficiant d'autre part d'aucune assimilation, même d'aucun contact avec la population suisse étant donné la brièveté de leur séjour dans notre pays, communauté marginale et détachée? Certes ce problème existe déjà maintenant, mais les saisonniers ne sont à l'heure actuelle qu'une minorité parmi les autres étrangers travaillant en Suisse et qui, eux, jouissent d'une assimilation plus ou moins grande, et surtout, d'un milieu familial.

ABC der Volkswirtschaft:

Wirtschafts- prognosen

Die Versuche, die Zukunft zu erforschen, sind jahrhundertalt und haben trotz allem Anruf der Söhner immer wieder Enttäuschungen gebracht. Mit neuen wissenschaftlichen Methoden und elektronischen Einrichtungen hofft man nun, sich in der Futurologie auf etwas sicherem Boden zu bewegen. So hat der Bundesrat einem Team von Wissenschaftlern unter der Führung von Prof. Dr. Klaus Auerk, St. Gallen, den Auftrag erteilt, «Entwicklungsperspektiven der schweizerischen Volkswirtschaft bis zum Jahre 2000» auszuarbeiten.

Ein erster Teil der Prognose «Bevölkerung und Erwerbstätigkeit» liegt nun mit dem Ergebnis vor, das unter der Voraussetzung des Weiterbestehens der zurzeit in unserem Land geltenden wirtschafts- und sozialpolitischen Leitbilder die Wohnbevölkerung der Schweiz im Jahre 2000 über 7,5 Millionen Menschen zählen wird, und zwar 6,5 Millionen Schweizer und eine Million (14,2 Prozent) Ausländer. (Vergleiche Leitartikel in HOTEL-REVUE Nr. 13/1970). Da zur Zeit der Frage der Fremdarbeiter besondere Aufmerksamkeit geschenkt wird, wenden wir uns der mattschönen Entwicklung der ausländischen Wohnbevölkerung zu. Von entscheidender Bedeutung ist hier die Arbeitsmarktpolitik, das heisst die behördliche Lenkung und Kontrolle der Zuwanderung ausländischer Arbeitskräfte.

Die St.-Galler Prognose kommt zum alarmierenden Schluss, dass unser Land in den nächsten drei Jahrzehnten vor einem starken Mangel an Arbeitskräften stehen wird. Der Zuwachs an erwerbstätigen Schweizern wird in den kommenden drei Jahrzehnten bescheiden sein. Selbst unter der Voraussetzung einer längeren Einbürgerungspraxis genügt die Zuwachsrate der erwerbstätigen Schweizer von 1965 bis 2000 mit schätzungsweise 0,67 Prozent pro Jahr nicht einmal, um den Ersatzbedarf zu decken, der sich aus dem Austritt der älteren Jahrgänge aus dem Erwerbsleben ergibt!

Es wird ein chronischer Arbeitskräftemangel herrschen, der sich ständig zu verschärfen wird. Die geschätzte Zuwachsrate bis zum Jahre 2000 beläuft sich nur noch auf 0,43 Prozent. Dies macht nicht mehr einmal einen Viertel der zwischen 1950 und 1965 erzielten Zuwachsrate aus!

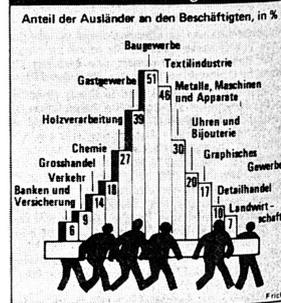
Wichtig ist die Entwicklung der sogenannten Erwerbsquote, das heisst der Anteil erwerbstätiger Frauen und Männer, Schweizer und Ausländer, Aufenthalter und Niedergelassene an der Gesamtbevölkerung. Bei den Schweizern ergibt sich eine leicht sinkende Gesamtquote. Ebenso bei den Niedergelassenen, die nach den Erwartungen der Prognostiker von 51 Prozent auf 48 Prozent im Jahre 2000 zurückgehen wird, für die konstant mit 65 Prozent dürfte sich die Erwerbsquote der Aufenthalter halten. Es sei daran erinnert, dass Aufenthaltler solche Ausländer sind, die kontrollpflichtig sind und nur eine befristete Aufenthaltserlaubnis besitzen, während den Niedergelassenen eine dauernde Aufenthaltserlaubnis gewährt wurde. Dazu kommen noch die Grenzgänger, die aber nicht zur Wohnbevölkerung gehören und aus dem Arbeitspotential! Sie dürften in den kommenden Jahren zunehmen, da sie bei einem schrittweisen Abbau der Ausländer die einzige Ausweichmöglichkeit bilden. Sie werden von 6,4 Prozent unserer ausländischen Erwerbstätigen bis zum Jahre 2000 auf etwa 10 Prozent steigen.

Der chronische und immer krasser werdende Arbeitskräftemangel kann aber dadurch nicht einmal in spärlicher Weise gemildert werden. Geradezu katastrophal würde die Lage nach der Meinung der Prognostiker, wenn unsere Behörde infolge der Annahme der Schwarzenbach-Initiative gezwungen würde, am Bestand der ausländischen Arbeitskräfte einen radikalen Adressverlust vorzunehmen.

Auch der Ministerrat der OECD (Europäische Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung) mit Sitz in Paris befasst sich mit der Zukunft. Er ist darüber besorgt, dass die Preise jährlich um 5 Prozent steigen, dass also die Geldentwertung stark zunimmt.

Diese Steigerung sei unannehmbar und doppelt so hoch wie im Durchschnitt der letzten zehn Jahre. Die Minister stimmen darin überein, dass sogar mit Vorrang die inflationären Spannungen beseitigt werden müssen. Sie wagen aber nicht, konkrete Vorschläge zu machen, sondern sagen lediglich, dass die restriktive Kreditpolitik in den meisten Ländern fortgesetzt werden müsse. Gleichzeitig verlangen sie aber mit Nachdruck, dass ab 1970 bis 1979 das reale Sozialprodukt der Gesamtheit der OECD-Staaten um rund 65 Prozent zunehmen müsse. Ob sich dieses dauernd forcierte wirtschaftliche Wachstum mit der gleichzeitig verlangten binnen- und ausserwirtschaftlichen Stabilität und einer günstigen Preisentwicklung ohne Störungen vereinbaren lässt, stimmt die Minister wenig. Sie sagen auch nichts von der ständigen Ausdehnung der internationalen Geld- und Kreditquellen, die einer Vermehrung des internationalen Papiergeldes gleichkommt. HS

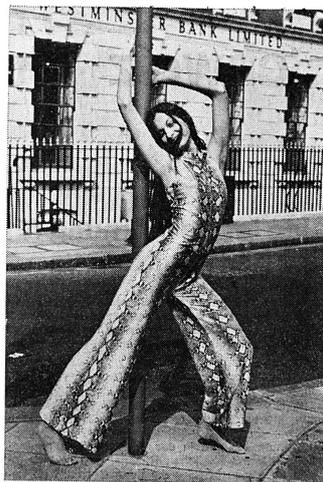
Gastarbeiter tragen mit



Gastarbeiter als Träger unserer Wirtschaft:

Die Gastarbeiter tragen nicht nur die schweizerische Wirtschaft mit, sie haben auch viele Schweizer in einen höheren sozialen Status. Nach den Zahlen der letzten Betriebsabrechnung, die heute bestimmt höher sind, kommt kein Wirtschaftszweig mehr ohne Gastarbeiter aus. Es wäre ein Irrtum zu glauben, ein radikaler Abbau der ausländischen Arbeitskräfte würde sich auf einige Branchen beschränken.

Ausland Dans le monde



Quo vadis italienischer Fremdenverkehr?

Das italienische Wirtschaftsblatt *Espansione* befasst sich in einem Leitartikel mit den Problemen des italienischen Fremdenverkehrs und kommt zu der Feststellung: unser Fremdenverkehr muss völlig neu gestaltet werden! Die bisherigen Schlager «Sonne, Mandolinen, Makkaroni» wurden unzureichend. Die touristischen Verhältnisse im Norden, und damit meinst *Espansione* das Gebiet zwischen Adria und Riviera nördlich von Rom, stehen in direktem Gegensatz zu den Anforderungen der Zeit.

Man spricht in Italien offen darüber, dass eine grundsätzliche Neuorientierung im Fremdenverkehr des Landes unvermeidlich sei, doch man weiss ebensogut, dass von Rom her keine echten Konzeptionen zu erwarten sind. Auch der Generaldirektor des staatlichen Fremdenverkehrsamtes Enit, erst kürzlich, dass der Fremdenverkehr Italiens in seiner Struktur umgestaltet werden müsse. Die Kompetenzstreitigkeiten in allen Fremdenverkehrsfragen zwischen Zentralregierung, Regionalregierungen, Bezirks- und Kommunalverbänden lassen aber eine einheitliche, straffe Fremdenverkehrspolitik nicht zu.

Hauptproblem: Erneuerung des Mittel- und Kleinbetriebs

Der Leitartikel von *Espansione* sieht das Hauptproblem in einer Erneuerung des italienischen Fremdenverkehrs in den mittelständischen Kleinunternehmen des Gaststätten- und Hotelbereichs. Diese Familienbetriebe, deren Besitzer nach *Espansione* keine Fachkenntnisse haben, die sich nicht um Infrastruktur, Gemeinschaftslinkauf und Gemeinschaftswerbung kümmern und vornehmlich dort ihre Kleinhotels gründen, wo die Landschaft fremdenverkehrsmässig schon überlaufen sei.

Diese Kleinunternehmer scheuen jedes Risiko und konzentrieren ihre Geschäftspolitik auf sofort realisierbare Gewinne, nicht auf Entwicklungsmöglichkeiten von morgen.

Die Zukunft liegt im Süden

Die Zukunft des italienischen Fremdenverkehrs liegt jedoch im landschaftlich reizvollen Mezzogiorno, in Süditalien, für die der Staat jede nur halbwegs erfolgversprechende Unternehmung durch Zuschüsse und verbilligte Kredite fördern hilft, um eine wirtschaftliche Belebung zu erreichen. Wozu er noch nicht bereit scheint, ist das grosse Konzept für dieses Gebiet zu entwerfen, damit es sich unter Ver-

Autoroutes et tourisme

Une atteinte aux intérêts hôteliers?



L'échangeur de Mâcon-Nord, sur l'autoroute A 6.

Selon les chiffres les plus récents, le trafic sur la grande transversale française nord-sud que représentent les autoroutes Lille-Paris (A 1), Paris-Avalon-Pouilly et Mâcon-Lyon-Avignon (A 6) a augmenté trois fois plus rapidement que sur les routes nationales parallèles. La même constatation a été enregistrée sur le tronçon Nantes-Vieux Rouen de l'autoroute A 13 (Paris-La Havre). Les autoroutes précitées sont déjà équipées de «restoroutes» à l'intention des automobilistes. La récente installation de ce genre est celle du péage d'Oc de Vidourle, sur le tronçon Nîmes-Montpellier de la future A 9 vers l'Espagne, dans le Languedoc-Roussillon.

Le péage plutôt que le steak-frites

En nous référant à un commentaire que nous avons publié dans l'HOTEL-REVUE No 19 du 14 mai dernier, sous le titre «Autoroute, tourisme et gastronomie», nous estimons qu'il est intéressant de reproduire ci-après quelques extraits d'un article paru dans l'hebdomadaire «L'Express». Ses auteurs se basent sur une enquête effectuée après la mise en service du dernier tronçon Avalon-Pouilly de l'autoroute Paris-Lyon. Selon cette étude, la «coupure entre la vie avant et après l'autoroute serait déjà faite pour beaucoup de Français. Sur la route nationale 6, à Saulieu, passage obligé de la route du soleil et traditionnel relais gastronomique le drama à eu lieu le 8 octobre dernier. Restaurateurs et pompistes avaient pris l'habitude de compter sur un flot de 8000 à 10000 véhicules par jour, avec des pointes à 25000 au moment des grandes migrations. Le jour de l'ouver-

meidung der Fehler, die im Norden Italiens eingetrennt sind, entwickeln kann.

Man erwartet Grosses von den grossen Hotelketten

Espansione sieht wie viele andere in Italien das alleinige Heil im Vordringen von Hotelgrossetrieben. Italtolly, dieses 1949 gegründete Hotelgrossetrieb, konzentriert sich in jüngster Zeit immer stärker auf den Fremdenverkehr und versucht durch strenge Rationalisierung und Zentralisierung in der Verwaltung und Betriebsführung neue Massstäbe für progressiven Fremdenverkehr zu setzen. Valtour ist ein weiteres Grossetrieb, das in den noch unerschlossenen Gebieten Süditaliens ganze Hotelstädte und Feriensiedlungen erbaut. Ganze Touristendörfer werden auch von der Insud in Süditalien errichtet, unterstützt von einem italienischen Bankenkonkorsium und staatlichen Finanzierungsgesellschaften.

Die Asta (Associazione di Studi per lo Sviluppo del Turismo) wird von fünf Grossindustrienternehmen, nämlich Fiat, Esso, Montedison, Pirelli und Shell betrieben und soll ebenfalls neue Landschaften unter grösstmöglicher Schonung ihrer natürlichen und historisch-kulturellen Reize für den Fremdenverkehr erschliessen.

Daneben tauchen die internationalen Hotelkonzerne im grossen Reisegeschäft von morgen im Mezzogiorno auf, die Esso Motor Hotels und die Holiday Inns, um nur zwei zu nennen. Die kleingewerbliche Gastronomie kann nur noch in der Zusammenarbeit gegenüber diesen von der Öl-industrie, der Grossfinanz und den Transportunternehmen beherrschten Hotelkonzernen ankommen. Süditalien droht ohne mittelständische Hotellerie zum westeuropäischen Fremdenverkehrsziel Nummer 1 zu werden, dann eine einmässige gewerbliche Hotellerie ist dort so gut wie nicht vorhanden, das Land steht offen für die Industriepianer und für die Industriemanager der Grossindustrie Fremdenver-

giter n'importe qui, pourvu que ce soit en moins d'une demi-heure. C'est le travail des restaurateurs, pas le nôtre. D'ailleurs, si l'autoroute nous a fait perdre 40 pour cent de notre clientèle, notre chiffre d'affaires n'a baissé que de 20 pour cent. Quant à notre plaisir de travailler, il est déçué.»

Et même des avantages pour les «hôteliers» le long des autoroutes

«Si le cas de M. Minot ne peut, dans l'immédiat, n'intéresser qu'un nombre limité de restaurants à vocation gastronomique, il existe d'autres exemples de coexistence pacifique entre le commerce d'une région et l'autoroute. Le meilleur est peut-être celui de l'Isardrome, sur l'autoroute A 6. Lancé en 1967, par la Société régionale de Saint-Rambert-d'Albon, il associe des organisations régionales, des hôteliers et des commerçants. Son but est de faire connaître la région et les produits régionaux aux touristes. Avec 45000 repas servis le seul mois d'août et 8 millions de francs de chiffre d'affaires prévus pour cette année, l'affaire semble bien engagée. Autre signe encourageant, la Chambre de tourisme de Vaucluse a enregistré, depuis l'ouverture de l'autoroute A 7, une progression spectaculaire des week-ends prolongés effectués par les touristes suisses ou belges.»

Ce qui nous prouve, une fois de plus, qu'il ne faut jamais généraliser et que les autoroutes, symbole du progrès technique d'une nation moderne, ne font pas que des «victimes»... Walter Bing

Tourisme derrière le rideau de fer

Progression du tourisme polonais

Près de deux millions de touristes étrangers ont visité la Pologne en 1969, dont 1,5 million de personnes venant des pays socialistes. En revanche, 800 000 Polonais se sont rendus à l'étranger, dont le 90 pour cent environ ont visité les pays socialistes. On prévoit cette année un accroissement du mouvement touristique de 10 pour cent. Une centaine de nouveaux hôtels, centres de sport et de tourisme, etc. seront mis à la disposition des touristes en 1970.

Le prix des vacances en Bulgarie

Au cours de cette saison touristique, «Balkantouriste» assurera aux estivants étrangers des lits dans 265 hôtels, 160 campings, 10 motels et un grand nombre de bungalows ainsi que 30 000 lits dans des logements privés. L'hôtel le plus cher sur le littoral bulgare est l'«International», à Zlatni Piasatzki. Il dispose de 211 chambres dotées de tout le confort ainsi que d'une piscine couverte que l'on remplit d'eau de mer ou d'eau thermale naturellement chaude. Le prix d'une chambre à un lit est de 15 dollars par jour. Dans tous les autres hôtels de la mer Noire, les prix varient entre 5,50 et 8 dollars. Les hôtels qui se trouvent à l'intérieur du pays sont moins chers. Les touristes peuvent aussi louer des chambres dans des maisons privées où les prix varient entre 1,4 et 2 dollars. La nuitée dans les campings ne coûte que quelques cents, y compris la taxe pour le stationnement des voitures.

Un petit déjeuner comprenant du beurre, un oeuf, du fromage, du lait et un café coûte de 0,50 à 0,70 cents. Si le touriste étranger désire «gouter» quelque spécialité bulgare, il lui en coûtera environ deux dollars. En outre, sur le littoral bulgare, les fruits sont abondants.

L'Espagne stimule la haute gastronomie

Un concours régional d'aptitude pour les cuisiniers s'est déroulé récemment à Torremolinos, en Espagne. Le chef de cuisine du Gran Hotel Nautilus, M. Théodoro Gonzalez, a remporté le premier prix avec un roastbeef froid comportant des figures artistiquement réalisées en margarine. De tels concours s'effectuent dans toutes les régions touristiques d'Espagne en vue de désigner, en juin prochain à Madrid, le gagnant du titre national.

L'année passée, une petite brigade du Palace Hôtel de Lucerne s'était rendue à Torremolinos dans le cadre d'une Semaine culinaire suisse; cette année, du 24 juin au 1er juillet, se déroulera, à Lucerne cette fois-ci, une Semaine gastronomique espagnole, avec la participation de M. Théodoro Gonzalez et de ses collaborateurs.

Hilton New York, le plus grand étalonnement du monde

L'Hôtel Hilton à New-York est en passe de devenir le plus grand étalonnement hôtelier du monde, avec sa tour de 45 étages, dont la construction coûtera 45 millions de dollars et qui pourra abriter 1250 chambres en plus des 2150 déjà existantes.

Réunion des ministres du tourisme des «six»

(AFP) Les ministres du tourisme des «six» du Marché commun se sont réunis pour la première fois cette semaine à Bruxelles. Il ne s'agissait évidemment pas d'un conseil, le tourisme ne figurant pas dans le Traité de Rome, mais d'une initiative du ministre belge des communications, M. Alfred Bertrand.

Celui-ci avait convié par lettre ses cinq collègues à un «examen d'ensemble des problèmes touristiques» dans le Marché Commun, soit à une première prise de contact au cours de laquelle une multitude de sujets ont été évoqués, parmi lesquels: statistiques touristiques, harmonisation du statut des divers types d'hébergement, unification des indicateurs des lieux touristiques, navigation de plaisance, investissements touristiques, etc.

Gare aux reptiles! Ils envahiront bientôt nos villes et nos hôtels, à en croire ce modèle présenté à Londres (Presse Diffusion)

Espagne schaff Ordnung auf Mallorca

In den letzten Monaten sind in der Schweiz, wie auch in der deutschen und englischen Presse, Artikel erschienen über prekäre Verhältnisse in einigen Hotels auf der Insel Mallorca. Angeblich wurden Buchungen entgegengenommen und bei der Ankunft dieser Touristen konnte das Hotel die Gäste nicht unterbringen. Weitere Beschwerden erwähnten eine mangelhafte Verpflegung und andere konträrtdrige Tatsachen.

Wie das spanische Wochenblatt EDITUR meldet, hat jetzt das spanische Touristenministerium die Beschwerden untersucht und teilweise begründet gefunden. Es wurden sogar empfindliche Strafen verhängt. So wurde beispielsweise einem Hotel in El Arenal ausser der Verpflichtung zum Schadenersatz eine Busse von rund 22 000 Franken auferlegt. In der Begründung heisst es, das Hotel habe über seine Kapazität Reservierungen angenommen (overbooking), die vorgeschriebenen Verpflichtungen bezüglich Verpflegung und Bedienung laut seiner Kategorie nicht eingehalten, unwahre Publizität erscheinen lassen und ohne behördliche Bewilligung den Betrieb eröffnet.

Die spanischen Behörden haben dadurch erneut bewiesen, dass vertragswidrige Behandlung ausländischer Touristen exemplarisch bestraft wird.

Grace Line fast Fuss in Skandinavien

Der grosse amerikanische Reisebürokonzern Grace Line hat dem skandinavischen Reisebürokönig Simon Spies das Angebot unterbreitet, für 65 Millionen Dänekronen in bar, sein Reiselimperium zu kaufen. Spies zeigte sich nicht uninteressiert, beklagt er sich doch schon seit längerer Zeit über Schwierigkeiten, welche die dänischen Behörden seiner Unternehmung bereiten. Büros des Spies-Reisers sind neben Dänemark in Schweden, Norwegen und Finnland anzutreffen. Für 1970 erwarten sie 220 000 Buchungen und einen Umsatz von 150 Millionen Dänekronen. Grace Line beabsichtigt, sich durch den Kauf in den europäischen Reisemarkt einzuschalten. Die Verkaufshandlungen sind noch nicht abgeschlossen. G. H. M.

SAS baut zweites Hotel in Kopenhagen

Kopenhagen erhält 1973 ein zweites grosses Hotel des skandinavischen Fluggesellschaft SAS, das den bereits fertig ausgearbeiteten Plänen gemäss 1008 Betten aufweisen soll. Ein entsprechender Beschluss wurde soeben anlässlich einer Konferenz zwischen Repräsentanten der SAS und mehreren dänischen Finanzierungsgruppen gefasst, die sich dazu bereit erklärt hatten, die für den Hotelbau erforderlichen finanziellen Mittel aufzubringen. Die Kaufverhandlungen für den Bauplatz zwischen dem Flugplatz Kastrup und dem Kopenhagener Zentrum konnten bereits abgeschlossen werden. Dieses neue SAS-Hotel wird Dänemark allergrösstes Hotel, mit nicht weniger als 22 Stockwerken, werden. Die Baukosten sind auf etwa 26 Millionen Dollar veranschlagt. Dr. G. H. M.

Aushilfekoch auf Stunden

In der britischen Industriestadt Coventry etablierte sich ein Unternehmen, das nachahmenswert erscheint: es betreibt sich «Rent-a-Chef», oder Kochverleih. Inhaber dieses Dienstleistungsbetriebes ist ein junger Küchenchef, und die Idee dazu bekam er, als dritte Gruppe von Kollegen gefragt wurde, ob er für einen Tag aushelfen könne. Heute stehen dem Rent-a-Chef-Unternehmen sieben Köche und eine ständig wechselnde Anzahl an Kellnern und Kellnerinnen zur Verfügung. Kommt ein Hotel oder Restaurant durch besondere Ereignisse, etwa einem Galabankett oder einer Grossveranstaltung erbeten, so können unter Druck, können ein Koch und auch eine Anzahl Kellner oder Kellnerinnen auf Stunden oder Tage gemietet werden. Häufiger noch machen Hotelküchen von dieser Möglichkeit Gebrauch, um dem eigenen Personal einen zusätzlichen freien Tag zu ermöglichen oder um dem Koch Ferien zu geben. Auch bei Krankheitsausfällen ist der mittelbare Aushilfekoch von kaum zu überschätzendem Wert für den Betrieb. Die Kundschaft des Rent-a-Chef-Unternehmens umfasst auch Kantinen, die auf Fertiggerichte umgestellt wurden und über keine eigene Küche im eigentlichen Sinne mehr verfügen; bei besonderen Anlässen möchten aber auch sie etwas Besonderes an Speisen auftragen können. Die Gruppe schliesslich sind jene Wohlstandsbürger, die bei einem Empfang nicht nur gute Küche, die auch ihr neues Haus den Gästen vorstellen möchten und darum neben Aufwartepersonal auch einen Koch für Stunden mieten wollen. ig.

PUB



La Tamise déborde dans toute l'Europe. Un vent venant d'Outre-Manche soufflé sur le continent, sur une note de musique «pop». Il y a même de l'«high» dans l'air et, au lieu de se dresser sur la tête, les cheveux tombent, tombent, tombent... Le mini itou.

Il n'en fallait pas plus pour que la formule «Pub», suivant l'évolution, quitte le territoire de sa gracieuse Majesté et vienne apporter – fort heureusement d'ailleurs – quelque diversité en Helvétie. En prenant avec elle – noblesse oblige – un portrait de la reine Victoria!

Welcome to Mr. Pickwick!

Trois pubs sont déjà en exploitation en Suisse, soit à Genève, Zurich et Lausanne; une quinzaine d'établissements de ce genre seront implantés dans les principales villes et stations de notre pays. Mr. Pickwick est né d'une association entre «Bass International Limited, London» qui, en Grande-Bretagne, exploite déjà plus de 11 000 pubs, et la société suisse Nelson Pub S.A. dont les deux administrateurs sont MM. C. de Mercurio et E. Wartmann.

Il n'est pas difficile de se lier d'amitié avec Mr. Pickwick, tant il est sympathique, accueillant et chaleureux. Le fréquentier, c'est trouver une source de détente et de dépaysement. Le dernier-né des «Real English Pubs» a été ouvert dernièrement à Lausanne. Conçu par un architecte anglais, il a été agencé en un temps record, grâce à l'importation d'éléments préfabriqués.

Au désir d'évasion hors du confort et d'une certaine étroitesse d'esprit, à cette volonté d'internationalisme, les pubs anglais – ne serait-ce qu'à cause de leur origine – apportent une solution inédite. Cette évolution se constate également dans la façon de se nourrir, à la fois simplement et avantageusement. Plus nous nous acheminons vers un style de vie fonctionnel, discipliné et strict, plus nous avons besoin de dévouement – dont la mode, les vacances, les loisirs et les gadgets sont de vibrants exemples – et de contact. Mr. Pickwick semble donc être cet interlocuteur que recherche avant tout la jeunesse.

English Service at the easy going Pub

La carte des consommations est restreinte, mais originale. Les prix sont fixes, ce qui permet facilement de payer le personnel au mois et de lui accorder la semaine... anglaise. Comme dans tous les pubs, les

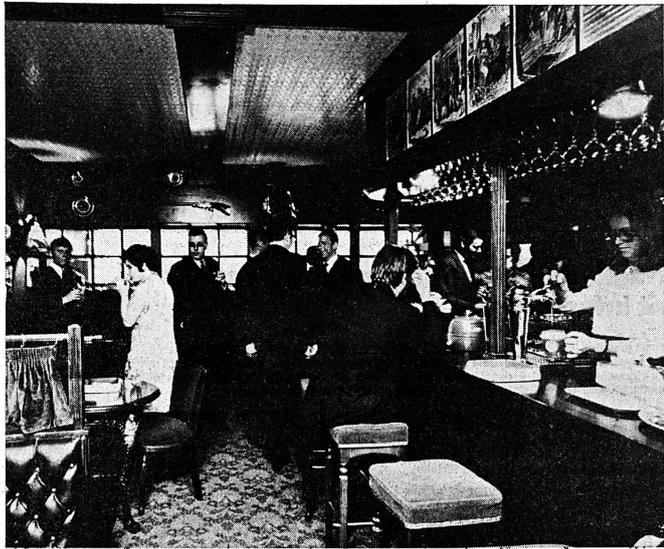
mets sont présentés au consommateur, mais non pas servis. Il ne s'agit toutefois pas d'un quelconque self-service, agité et bruyant, ici, dans le calme et la tranquillité, chacun se sert quand bon lui semble. Le paiement, simplifié lui aussi, intervient soit à la commande, soit au plus tard au moment de se servir. Car le service, lui non plus, ne manque pas d'originalité. Diabole! il est anglais! Par un passe, la consommation choisie (sandwiches, saucisses, fish and chips, etc.) est transmise directement de la cuisine, et un automate à monnaie permet de la régler sans perte de temps. Les prix varient entre fr. 1.50 et fr. 7.50.

En plus de l'ambiance et de la formule «pub», il faut noter encore une autre innovation, à la mesure du tempérament «futuriste» des animateurs: les couverts sont en plastique et ne sont utilisés qu'une seule fois. Il n'y a ni porcelaine, ni argenterie. Une hôtesse passe régulièrement avec un serv-ir-boy et fait discrètement disparaître les reliefs des repas et des consommations...

Total design

La décoration intérieure des pubs s'imprègne fortement d'une tendance «total design»: l'aménagement est entièrement conçu autour d'un thème central. La moquette est de rigueur, les fauteuils sont capitonnés ou rembourrés; le bois utilisé est un acajou très chaud; le tout est accompagné de lampes d'appoint. On peut même parfois s'adonner à une partie de «jeu de fléchettes».

Importés tout droit d'Angleterre, les pubs ne dénigreront certes pas les autres formules d'établissements publics. Que personne ne s'affraille inutilement: le petit bistrot du coin et l'auberge du cheval-blanco conserveront toute leur grandeur et leur fidèle clientèle. A moins que cette dernière n'abandonne son franc parler «bien romand» pour l'accent d'Oxford... Beer is good!



«L'English Service»... dans le calme et la décontraction.

Le confort d'abord! On remarque la tendance au «total design», c'est-à-dire à un aménagement conçu de A à Z autour d'un thème central.

Le Pub, c'est plus qu'une atmosphère, c'est un certain style, issu de principes à la fois très britanniques et un peu révolutionnaires!

Lausanne à l'heure anglaise

A quelques semaines d'intervalle, Lausanne a vu s'ouvrir deux établissements typiquement britanniques: au Lausanne-Palace, remplaçant l'ancien «Astoria», le premier «Saddle Room Pub» sur le continent et à l'Hôtel Eden «Mr. Pickwick, the easy going Pub», appartenant à la chaîne des «Real English Pubs» et dont il existe déjà en Suisse des établissements frères à Genève et à Zurich.

Cette offensive britannique dans le domaine de la restauration correspond bien à la tendance relevée partout du dynamisme actuel de la Grande-Bretagne et de la faveur dont jouit ce pays, spécialement dans les couches jeunes de la population.

Ces deux inaugurations ont donné lieu à des manifestations hautes en couleurs et très sympathiques. Au «Saddle Room» l'animatrice Helène Cordet et Mr. Davis avaient rassemblé tout un lot d'invités de marque, un cortège de cavaliers et de cavalières, des calèches, des sonneurs de cor de chasse et une fanfare. La circulation fut bloquée durant plus d'une heure devant le Lausanne-Palace dont les hôtes prenaient grand plaisir à cette fête inattendue, en pleine centre de la ville.

Foule aussi pour l'ouverture du «Mr. Pickwick» où M. Carlo de Mercurio, entouré des directeurs britanniques de la chaîne, accueillait ses invités et leur faisait les honneurs de l'établissement auquel M. et Mme René Riguzzi ont voué tous leurs soins. Ce fut l'occasion, pour les animateurs du Pub, de donner quelques renseignements sur la formule nouvelle, dont quelques jours d'expérience ont démontré tout le succès.

Le but n'est pas, comme on pourrait le croire, d'encourager en Suisse la consommation de la bière anglaise, mais bien de collaborer avec les brasseries suisses et d'offrir quelque chose de nouveau, correspondant véritablement à un besoin. Il s'agit d'offrir à la jeunesse principalement le dépaysement, la possibilité de se nourrir simplement, tout en gardant le contact avec autrui. Dans cet esprit le Pub anglais est le «Hyde Park Corner» de l'homme seul, où il peut exprimer librement son opinion et engager en toute spontanéité une conversation.

Venant de plus en plus nombreux à Lausanne, dont ils apprécient les séjours forfaires, les touristes d'Outre-Manche ne se sentiront plus dépayés.

Cette inauguration était honorée de la présence de M. Leward, président du Conseil d'administration de Bass International et administrateur-délégué de Bass Charington, de M. Mackenzie, administrateur-délégué de Bass International et de M. Quaranta, directeur général de cette compagnie. jd.



Schweiz Suisse



Package, jumbo-jet, main-d'oeuvre et informatique

Sous ce titre, nous avons le plaisir de publier les intéressantes considérations émises dans l'introduction du rapport d'activité 1969 de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers, et nous sommes persuadés qu'elles contribueront à développer une meilleure connaissance des problèmes qui se posent à l'hôtelier moderne. Les sous-titres ont été également ajoutés par la Rédaction.

L'année 1969 a été marquée par quatre événements d'une importance capitale pour le tourisme en général et pour notre hôtellerie en particulier.

La brusque poussée du «voyage à forfait»

La brusque poussée du «voyage et séjour à forfait» ou «package», qui a littéralement envahi le monde du tourisme, répondait à une demande évidente. Les programmes offerts par les agences de voyages, les compagnies d'aviation, les automobile-clubs, etc., ont mis en évidence le besoin de distractions de la clientèle d'aujourd'hui. Il en est résulté une concurrence acharnée, qui a eu pour conséquence un abaissement des prix. La fosse existant entre le package et le séjour individuel, à la carte, s'est donc encore creusée. La Suisse commence à s'adapter à cette nouvelle situation, sous l'impulsion, nous sommes heureux de l'affirmer, des milieux touristiques et hôteliers vaudois.

Hôtellerie et compagnies de transport

La prochaine entrée en service des avions à réaction géants «jumbo-jets» a provoqué un véritable branle-bas de combat. Presque partout, on a brusquement réalisé que les aéroports étaient trop exigus, que les services d'accueil, de police et de douane étaient inadéquats, que les moyens traditionnels de transfert des passagers étaient dépassés, et enfin qu'il n'y avait pas assez d'hôtels d'une capacité adaptée à une telle demande. La réaction n'a manqué ni de vigueur, ni de rapidité. Les compagnies d'aviation se sont mises à construire elles-mêmes des hôtels ou ont encouragé la construction d'établissements répondant à leurs vœux ou à leurs besoins. Les Chemins de fer fédéraux ont compris qu'il fallait établir une liaison entre l'aéroport international de Cointrin et la Suisse romande, sinon le pays tout entier. D'autres problèmes, en attente depuis plusieurs années, ont reçu un début de solution. On peut véritablement parler de l'effet multiplicateur du progrès.

La pénurie de personnel exige de nouvelles solutions

Les mesures prises ou envisagées pour une réduction de la main-d'œuvre étrangère en Suisse ont une répercussion particulièrement grave sur l'hôtellerie et la restauration. Notre accueil et notre service traditionnels s'en ressentent déjà. Nos milieux hôteliers ont cependant compris qu'il ne servait à rien de se lamenter et qu'il fallait rechercher d'urgence les moyens de pallier une telle situation. Ces moyens existent, en liaison avec les secteurs de la rationalisation, de l'automatisation, voire de la suppression de certaines prestations de service. Mais de telles mesures demandent de la compréhension de la clientèle, qui devra, selon toutes probabilités, s'y habituer.

L'urgence d'une offre à prix fixe

Peu nombreux sont ceux qui ont compris à quel point notre société va être modifiée par l'introduction de l'informatique. Il est certain que l'ordinateur électronique va conditionner peu à peu l'existence de chacun de nous. En 1969, sa pénétration a été profonde dans le secteur du tourisme. Compagnies de transport, agences de voyages et hôtels ont compris qu'il leur ouvrait un champ d'activité absolument impensable auparavant. Dans notre pays, la Société suisse des hôteliers étudie l'introduction des réservations par ordinateur. Le gain de temps, de sécurité et d'argent serait considérable. Mais une telle mesure exigerait certains sacrifices de la part des hôteliers, notamment de renoncer à certaines habitudes dans les fluctuations de prix. Par ce biais, on parviendrait enfin à cette offre à prix fixe si désirable, si nécessaire, et pourtant si difficile à obtenir! Si l'on songe que de tels problèmes s'ajoutent à de multiples soucis quotidiens, on doit convenir que l'hôtelier n'a certes pas la vie facile. Pourtant il va de l'avant, il fait des projets, il construit, modernise, agrandit, montrant ainsi qu'il est, lui aussi, un bon serviteur de notre économie générale.

nationalstrassen gerdigt werden. Der Vorschlag, auf bestimmten Rastplätzen des Autobahnnetzes zusätzliche Milchbars zu erstellen, wird daher in das Vernehmlassungsverfahren über den Schlussbericht der Expertenkommission für Nebenanlagen einbezogen. Damit sollen das Departement des Innern und der Bundesrat in den Besitz von Entscheidungsgrundlagen darüber gelangen, welche Dienstleistungsbetriebe an unseren Autobahnen insgesamt vorzuziehen sind. sda

Oberländische Volkswirtschaftskammer

Dieser Tage fand in Merligen eine Vorstandssitzung der Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes statt. Ueber die Fremdarbeiterfrage und die Initiative Schwarzenbach sprachen Dr. G. Pedotti vom BIGA und P. Haenni vom Kantonalen Arbeitsamt zu den Anwesenden. Nach gründlicher Aussprache und in sachlicher Würdigung aller Aspekte beklundete der Kammerpräsident eindeutig sein Vertrauen in die Vorsitzenden der Kantonalen Kommission für die Fremdarbeiterfrage unter Ablehnung der zweiten Ueberfremdungsinitiative. Eine Annahme der Initiative würde auch für die oberländische Wirtschaft schwerwiegende Folgen haben. Präsident Baumgartner erstattete sodann Bericht über die Tätigkeit der Kammer, die sich nebst dem ausgedehnten Bildungswesen laufend mit allen Problemen, die für die oberländische Volkswirtschaft irgendwenn von Bedeutung sind, befasst. Erwähnt seien nur die Vorstösse und Eingaben für die Fremdenverkehrsverbesserung, die Verbesserung der Verkehrsverbindungen und den beschleunigten Strassenbau, für Erschliessungsprojekte und die ärztliche Betreuung in Berggemeinden, sowie für verschiedene gesehliche Eingaben. Die Kammer aller Wirtschaftsklassen unter Führung der Gesamtinteressen ihres Landessteiles umfasse, und es keiner neuen Dachorganisation im Oberland bedürfte. Anschliessend orientierte Direktor P. Joss über die Ausbaupläne des Hotels Beatus. Es folgte ein Rundgang durch den fortschrittlich geführten Hotelbetrieb am Thunersee. M. Z.

Ferienparadies im Ferienkanton

8 km nördlich von Lugano, zwischen dem Veduggiofluss und der alten Heeresstrasse der russischen Suwarovarmee, eingebettet in den Bäumen, wurde vor kurzem ein neuer Campingplatz und Ferienzentrum (Centro Quadr) erstellt. Dieser Platz wurde großzügig in Terrassen angelegt, so dass jeder Campier ungestört sein Zelt oder seinen Wohnwagen aufstellen kann. Alle Wasch-, Dusch- und Aufenthaltsräume sind mit Zentralheizung versehen. Für die tägliche Versorgung steht ein Verkaufsladen mit reichem Sortiment bereit. Dem Campingplatz ist ein grosses, 50 m langes, geheiztes Hallenbad und ein Sauna für 12 Personen sowie eine Massageabteilung angegliedert. Für Ausritte und Reitunterricht stehen 10 Reitpferde zur Verfügung. Im Juni wird das neue Hotel-Restaurant eröffnet. Für die Kinder ist ein separater Spielsalon eingerichtet. 2 automatische Kegelbahnen, ein Grillplatz und eine Bowlingbahn stehen zur Verfügung. Ein Grotto kann die Gäste mit Tessiner-Spezialitäten versorgen. Ein Coiffeur ist ebenfalls im Hause. Dem Ferienzentrum ist auch eine Autoreparaturwerkstätte mit Servicestation angegliedert.

Bergsteigerschulen

sda. Die schweizerische Vereinigung alpinistischer Schulen die neun Schulen des der ganzen Schweiz verteilt, hat am 22. Januar 1970 bei sodann der Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten vorgeschlagen, in den nächsten Jahren auf etwa 20 bis 30 hierfür besonders geeigneten Rastplätzen des Autobahnnetzes Milchbars zu erstellen, einerseits um den Automobilisten zu ermöglichen, kleinere Zwischenverpflegungen einzunehmen, und andererseits um in unserem Lande den Milchabsatz zu fördern und die Milch als Volksernährungsmittel zu propagieren. Gestützt auf eine Publikumsbefragung sei die Wünschbarkeit von alkoholfreien Milchbars entlang unseren Nationalstrassen erhärtet. Die Milchbars würden nach denselben Bauplänen auf dem ganzen Nationalstrassennetz einheitlich errichtet, einer der Bars wären der Zentralverband selbst oder regionale Milchverbände, welche die Bars zusammen finanzieren und leiten würden. Die Errichtung von Milchkonsumställen auf Rastplätzen des Autobahnnetzes kann aber nur im Zusammenhang mit der von der Expertenkommission erarbeiteten Neukonzeption der Nebenanlagen an Nationalstrassen gerdigt werden. Die Vorschläge der diesbezüglichen technischen Kommission wurden angenommen. Die grundsätzlichen Unterrichtsnormen waren von Berufsberatern geprüft worden und sollen künftig in allen alpinistischen Schulen gleich sein. An der Generativversammlung wurde von den Delegierten auf die Tatsache hingewiesen, dass gewisse Sportgeschäfte Gebirgskurse ohne jegliche Vorkehrungen durchführen. Dabei werde meistens die Hochalpenroute benutzt, auf der 20 bis 30 Teilnehmer von einem einzigen Führer, der nicht einmal Berufsberufhaber sei, geleitet würden. Den Abschluss der Tagung bildete die Vorführung des Films «Die schweizerischen alpinistischen Schulen» von Denis Bertholet und die praktische Demonstration der zur Vereinheitlichung der Unterrichtsmethoden ausgearbeiteten Richtlinien.

Neueröffnung in Andermat

Unter kundiger Leitung von Martin Epp, in Bergsteigerkreisen bestens bekannt, wird die Alpine Sport- und Bergsteigerschule Andermat diesen Sommer erstmals ihre Tore öffnen. Das reichhaltige Programm umfasst Wochenendkurse, Kurse für Anfänger, Fortgeschrittene und spezielle Kurse für höchste Ansprüche. Es werden auch Tourenwochen organisiert. Eine schmackhafte Broschüre mit dem reichhaltigen Programm versehen gibt näheren Aufschluss über die neue Sport- und Bergsteigerschule.

Konjunkturpolitik

Prof. Stocker, Universität Bern, verglich die schweizerische Konjunkturpolitik mit einer feuchten Zündschnur: «Man zündet sie in der Krise an, und die Explosion erfolgt in der Hochkonjunktur.»

Assemblée générale des hôteliers fribourgeois

Dix ans après

La Société des hôteliers du canton de Fribourg a tenu ses assises annuelles à l'hôtel du Bateau, à Morat, sous la présidence de M. Robert Baumann, en fonction à ce poste depuis dix ans. Ce fut l'occasion, après une partie statutaire sans problèmes, de dresser un tableau de l'activité de l'hôtellerie fribourgeoise au cours de cette dernière décennie. Dans une remarquable synthèse de l'évolution de sa société et des organes de la SSH, M. Baumann releva l'importance prise par la technologie, l'électronique et l'information, en se demandant aussi ce que nous apporterait la découverte de la mécanisation de la logique et du stockage de l'information. L'hôtellerie suisse essaye déjà d'en tirer des avantages puisque la SSH s'occupe de créer un système électronique de réservation de chambres d'hôtel. Le président releva les principales réalisations de l'hôtellerie suisse au cours de ses dix dernières années, notamment sur le plan professionnel et social.

Des lenteurs inexplicables

Sur le plan fribourgeois, l'évolution de l'hôtellerie et l'augmentation des nuitées ont été moins spectaculaires que pour l'ensemble de notre pays. Les nuitées ont passé de 195 000 en 1960 à 238 000 en 1969, soit une augmentation de 22 pour cent contre 30 pour cent pour toute la Suisse. La participation du canton aux nuitées n'a été, l'année passée, que de 0,8 pour cent.

Ces chiffres devraient faire réfléchir les autorités en particulier qui, par la loi du 26 novembre 1964 sur le développement du tourisme et la perception de la taxe de séjour, manifestent leur volonté d'accorder un appui, officiel au tourisme. M. Baumann s'inquiète de la lenteur qui accompagne la mise sous toit de la nouvelle loi sur les établissements publics, actuellement en préparation dans maintes communes. Il souligne l'importance et l'urgence de cette révision pour la relance du tourisme fribourgeois, dont il salue le nouveau directeur, M. Bernard Morand.

Hôtellerie en expansion

La section fribourgeoise de la SSH a bien progressé dans les années 60, puisque le nombre de ses membres a passé de 33 à 55; parallèlement, la capacité d'hébergement a augmenté, mais à un rythme beaucoup trop lent. Fribourg a vu s'ouvrir trois nouveaux hôtels: l'Elite, la Rose et le Duc Bertold, soit 518 lits au total.

Toutefois, l'équipement touristique du canton de Fribourg exigerait une capacité d'hébergement plus importante et offrant des services mieux adaptés. En 1969, quatre nouveaux membres sont entrés dans la société: MM. Pulver, hôtel du Château, à Estavayer; Joye, Hôtel Central, à Fribourg; Schmid, Hôtel Montsofzo, à la Roche, et Dombret, Hôtel Duc Bertold, à Fribourg.

Après avoir insisté sur les difficultés du marché du travail qui, avec ou sans développement, devront forcément être compensées par de nouvelles structures (politique du personnel, systèmes de vente, techniques d'exploitation et de gestion en commun), M. Baumann remercia la Société suisse des hôteliers, l'Union fribourgeoise du tourisme les autorités et tous ses collaborateurs de leur soutien au cours de ses dix années à la tête de l'hôtellerie fribourgeoise.

D'un président... à l'autre

Nous ne soulignerons jamais assez le grand rôle qu'a joué M. Baumann à ce poste ingrat de président des hôteliers fribourgeois durant une période combien importante de l'avènement et du développement du tourisme moderne. Ses immenses qualités humaines et ses larges connaissances professionnelles, doublées de son ardeur à la tâche et de son infatigable dévouement, lui ont permis de mener à bien une tâche difficile, rendue plus ardue par le désintérêt de certains membres. La Société suisse des hôteliers et l'Hôtel-Revue tiennent à lui témoigner leurs sentiments de gratitude et de reconnaissance.

Pour succéder à M. Baumann, il a été fait appel à M. Fred Lehmann, propriétaire de l'hôtel du Bateau, à Morat, dont on connaît déjà la compétence et l'efficacité. Nommé par acclamations, le nouveau président des hôteliers fribourgeois s'efforcera de mener à bon port les destinées de sa société.

Au cours de cette assemblée, M. Max Budinger, secrétaire de la SSH, informa son auditoire des conséquences d'une adoption éventuelle de l'initiative contre l'emprise étrangère. Ces assises se terminèrent par un succulent repas, servi au Vieux Manoir, à Meyriez, par les soins diligents de M. et Mme Buol. Au cours de cette agape, diverses personnalités félicitèrent M. Baumann pour l' excellent travail qu'il a accompli à la présidence de la société et la gentillesse, la sensibilité et le doigté qui font les grands hôteliers et les grands présidents. J.S.



La saison des vacances a commencé en Europe. L'aéroport de Zurich-Kloten, qui dispose d'une nouvelle signalisation lumineuse à l'intention des usagers, en fait actuellement l'expérience. (Photopress)

Nebenanlagen an Nationalstrassen

Schlussbericht der Expertenkommission

Die Gestaltung der Nebenanlagen an Nationalstrassen – Tankstellen, Erfrischungsräumen und Klosien – im Lichte der bereits gesammelten Erfahrungen und der neugewonnenen Erkenntnisse bildet Gegenstand eines soeben veröffentlichten Schlussberichtes einer im Herbst 1968 eingesetzten Expertenkommission. Für diesen Schlussbericht der von Sektionschef Dr. F. Endtner (Eidgenössisches Amt für Strassen- und Flussbau) präsidentierten Kommission, die eine wesentlich über die geltende Ordnung hinausgehende Gesamtkonzeption der Nebenanlagen entwirft, sowie einen Vorschlag des Zentralverbandes schweizerischer Milchproduzenten auf Errichtung von Milchkonsumställen auf Autobahn-Rastplätzen wurde ein Vernehmlassungsverfahren eröffnet. Den Kantonsregierungen und den interessierten Wirtschaftsverbänden wird zur Stellungnahme eine Frist bis Mitte September eingärmt.

Das Ergebnis der Beratungen der Expertenkommission, besteht im Entwurf einer Gesamtkonzeption der Nebenanlagen an Nationalstrassen, die bedeutend über die nach geltendem Recht mögliche Ordnung hinausreicht. In Erweiterung der bisherigen, eher restriktiven Auffassung über die Gestaltung der Restaurationsbetriebe sollen neben Tankstellen mit Erfrischungsraum, wie heute die einzigen Anlagen bereits erstellt worden sind, an geeigneten Standorten eigene Restaurants – und für spätere Zeiten – auch Motels in Frage kommen. Ueber das Angebot an Speise und Trank und an Kioskwaren werden liberalere Bestimmungen vorgeschlagen. Allerdings ist die Kommission auf die

Frage des Alkoholausschanks nicht eingetreten, da sie offenbar den Entscheid dem Bundesrat überlassen will.

erner hat die Kommission technische Gestaltungsgrundsätze und Richtlinien über die Bauausführung der Nebenanlagen im einzelnen aufgestellt. Zur Verwirklichung dieses neuen Konzepts würde eine Revision der geltenden Rechtsnormen über die Nebenanlagen an Nationalstrassen notwendig; im Schlussbericht werden daher auch entsprechende Revisionsvorschläge vorgelegt.

Die Errichtung von Milchkonsumställen auf Rastplätzen des Autobahnnetzes Milchbars zu erstellen, einerseits um den Automobilisten zu ermöglichen, kleinere Zwischenverpflegungen einzunehmen, und andererseits um in unserem Lande den Milchabsatz zu fördern und die Milch als Volksernährungsmittel zu propagieren. Gestützt auf eine Publikumsbefragung sei die Wünschbarkeit von alkoholfreien Milchbars entlang unseren Nationalstrassen erhärtet. Die Milchbars würden nach denselben Bauplänen auf dem ganzen Nationalstrassennetz einheitlich errichtet, einer der Bars wären der Zentralverband selbst oder regionale Milchverbände, welche die Bars zusammen finanzieren und leiten würden. Die Errichtung von Milchkonsumställen auf Rastplätzen des Autobahnnetzes kann aber nur im Zusammenhang mit der von der Expertenkommission erarbeiteten Neukonzeption der Nebenanlagen an Nationalstrassen gerdigt werden. Die Vorschläge der diesbezüglichen technischen Kommission wurden angenommen. Die grundsätzlichen Unterrichtsnormen waren von Berufsberatern geprüft worden und sollen künftig in allen alpinistischen Schulen gleich sein. An der Generativversammlung wurde von den Delegierten auf die Tatsache hingewiesen, dass gewisse Sportgeschäfte Gebirgskurse ohne jegliche Vorkehrungen durchführen. Dabei werde meistens die Hochalpenroute benutzt, auf der 20 bis 30 Teilnehmer von einem einzigen Führer, der nicht einmal Berufsberufhaber sei, geleitet würden. Den Abschluss der Tagung bildete die Vorführung des Films «Die schweizerischen alpinistischen Schulen» von Denis Bertholet und die praktische Demonstration der zur Vereinheitlichung der Unterrichtsmethoden ausgearbeiteten Richtlinien.

BOUCHARD
PÈRE & FILS

Maison BOUCHARD PÈRE ET FILS
Négociants au Château
BEAUNE (Côte d'Or)

Depuis 1731, propriétaires des domaines
du château de Beaune, 80 hectares
de grands crus et de premiers crus.

Documentation sur demande aux
maisons concessionnaires suivantes:

BIJARD FILS S.A.
1095 Lutry/VD.

JULES GEX S.A.
1630 Bulle/VS

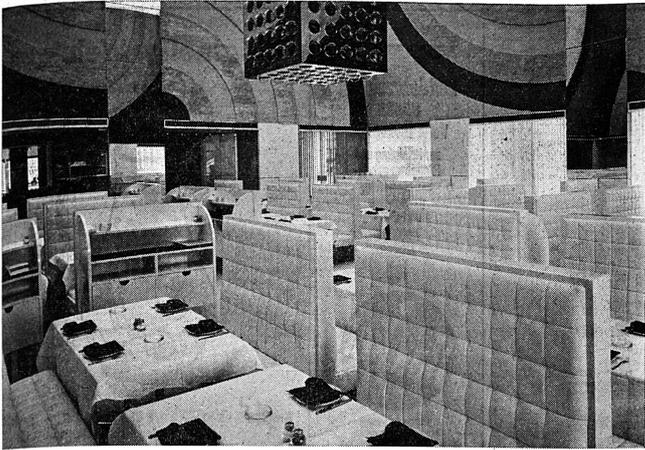
HEITIG VIN
2301 La Chaux de Fonds/NE.

RAPHOZ PÈRE & FILS S.A.
1225 Chene Bourg/GE

RIETSCHARD & C^e AG
3800 Interlaken/BE

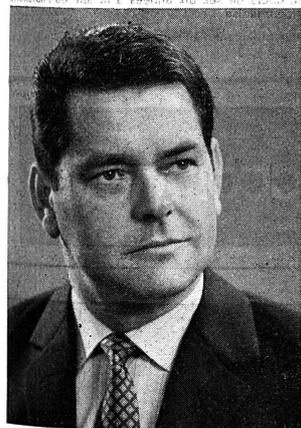
A. RUTISHAUSER & C^e AG
8596 Scherzigen/TG

BEAUJOLAIS-VILLAGES
CHATEAU DU SOUZY
appellation BEAUJOLAIS-VILLAGES contrôlée
MÉNÉPOLIS DÉPOSÉE EN SUISSE
en bouteilles 5/10



Expo 70 Osaka

Das Schweizer Restaurant



Für Japaner ist der Besuch im Schweizer Restaurant ein kleines Abenteuer. Trotz ihres völlig anderen Speisezettels finden sie mit sicherem Instinkt Gerichte heraus, die auch ihnen munden. So treffen sich denn beide im Schweizer Restaurant: der Heimweh-Schweizer, der nach alzuviel Sukiyaki Sehnsucht nach vertrauter Kost verspürt, und der Japaner auf seinem Vorstoss in Gastronomisches Neuland bei der «SWISSAIR».

Attraktives Rot und Weiss
Marc Einhorn, Restaurant Manager

Der Schweizer-Pavillon hat eine klare, moderne Linie, die sich ideal in das Gesamtbild der Expo'70 einfügt. Auch das Restaurant ist ganz in diesem Sinne konzipiert. Die Räumlichkeiten wirken sehr modern und äusserst attraktiv. Der Raum, ca. 25 m im Quadrat, ist neun Meter hoch und wird von einem wichtigen Kandelaber, der einen Zweig von leuchtender Struktur darstellt, dominiert. Vier- und dreissig Vierertische sind spiralförmig im Raum verteilt. Sitzbänke aus weissem Leder, alle mit hohen Rückenlehnen, tragen dazu bei, dass man sich trotz des grossen und hohen Raumes wohl fühlt. Der Gast findet in unserem «White Room» sowohl eine private Atmosphäre als auch eine Oase der Ruhe, die er bei dem Rummel auf dem Ausstellungslande zu schätzen weiss. Der Red Room ist vom Raum her gesehen ein wohl-

gelungenes Gegenstück. Wie es der Name verrät, dominiert hier unsere zweite Landesfarbe. Der ganze Raum ist mit Teppichen ausgelegt. Boden wie auch Wände und Decke leuchten in sattem Rot. Diese Innenausstattung gibt dem Restaurant eine intime Note. Der rote Raum ist lediglich mit neun Vierertischen ausgestattet. Er ist das Restaurant mit gehobener Atmosphäre. Auch bezüglich Menu und Service unterscheiden sich beide Restaurants sehr voneinander. Im «White Room» liegt das Schwergewicht auf dem Tellerservice, im Gegensatz zum «Red Room», wo sehr viel Wert auf einen gepflegten à la carte Service gelegt wird. Der Anklang unserer Weine, so müssen wir leider eingestehen, ist eher mässig. Der Wein in Japan ist noch lange kein Nationalgetränk und zudem bewahrt sich das Sprichwort: «Was der Bauer nicht kennt, ...» in diesem Fall ganz drastisch. Dies ist auch der Grund, weshalb wir uns entschlossen haben, die Weine glasweise zu offerieren und nun auch in ein Tischreitermenu einzubauen.

Die Küche
Anton Mosimann, Küchenchef

Die Küchenbrigade besteht aus folgendem Personal: Schweizer: Küchenchef, 1 Souschef, 7 Chefs de partie, 1 Chef-Pâtissier, 1 Japaner: 1 Metzger, 11 Commis de cuisine (welche von den bekanntesten Hotels Japans zu uns gerufen wurden), 8 Kitchenhelpers. Die Brigade wurde in 3 Schichten aufgeteilt, wovon jede 8 Stunden arbeitet. Die japanischen Köche sind an unseren Spezialitäten sehr interessiert, sie fragen und notieren zu gleichen Zeit. Nur selten kommt es zu einem lauten Wort, denn das ist nicht die feine Art des Japaners – und wenn, dann nur wegen den Sprachschwierigkeiten, da sie im allgemeinen nicht viel Englisch sprechen. Es wird gut Hand in Hand gearbeitet, was in unserem Betrieb nicht anders zu denken wäre, denn nur so können wir pro Tag durchschnittlich 1800 bis 2000 Personen bedienen. Die Japaner sind sehr ehrgeizig, jeder will sein Können beweisen und zeigt nur sein Bestes – was natürlich auch von unseren Schweizern der Fall ist. Die Kücheneinrichtung wurde zum Teil aus der Schweiz importiert, denn nur mit den japanischen Geräten wäre es uns nicht möglich gewesen, die Küche aufzubauen, wie sie heute steht. So wurde zum Beispiel eine japanische Kartoffelschälmaschine installiert, die kein Wasser speichert. Dass die Kartoffeln in Japan anders schmecken, war uns bald klar. Erst nach 2 Wochen «Rösti-Test» waren wir soweit, eine Rösti, wie wir sie in der Schweiz kennen, herzustellen. Dies bedingte, dass wir verschiedene Kartoffelsorten ausprobieren hatten, denn meistens waren Sie zu süss oder es war nicht genügend Bindemittel vorhanden. Die Hiroshima Kartoffel ist die einzige, die sich eignet um eine echte Schweizer Rösti herzustellen. Sie kostet allerdings SFr. 2.60 pro Kilo. Kurz vor der Eröffnung wurden hier in Japan zum ersten Mal St. Galler Bratwürste unter Aufsicht eines Schweizer Metzgers für unsere Restaurants hergestellt, welche wir nun mit sehr grossem Erfolg verkaufen.

Die Gäste
Ursula Blattner, VIP- und Chefhostess
Neben den täglichen Besuchern unserer Restauration dürfen wir im Red Room, dem exklusiveren der beiden Restaurants, auch die Prominenz zu unseren Gästen zählen.

Die verschiedenen General Kommissare anderer Länder bringen ihre wichtigsten Gäste mit zu uns und dies ist für uns die wichtigste Mund-zu-Mund-Reklame. – Viele ausländische Gäste kommen mit einem Zeitungsausschnitt, den sie zu Hause in Amerika, Australien oder Europa gefunden haben und verlangen das darin empfohlene Schweizergericht. Wein und Bier werden nur selten bestellt, sie sind den Japanern einfach zu stark, dafür aber geniessen sie um so mehr unser Essen. Sie fragen selten, aus was ein Gericht besteht, im Gegenteil, sie bestellen munter drauf los. Oft wird ein Birchermiesli zusammen mit einem Raclette Montagnard gegessen und allem Anschein nach schmeckt es ihnen ausgezeichnet. Die Landbevölkerung kommt in Gruppen an die Expo. Allen voraus immer ein Führer mit Fahne. Nun ist es schon öfters vorgekommen, dass diese Gruppen in unseren White Room kamen. Bevor die Hostess nach den Wünschen dieser Gäste fragen konnte, hatten dieselben bereits ihr mitgebrachtes Obento – vergleichbar mit einer Lunchboxe – ausgepackt und begannen mit Appetit ihren kalten Reis und rohen Fisch zu verzehren. Sie fragen selten, was ein Gericht besteht, im Gegenteil, sie bestellen munter drauf los. Oft wird ein Birchermiesli zusammen mit einem Raclette Montagnard gegessen und allem Anschein nach schmeckt es ihnen ausgezeichnet. Dies alles geschieht mit einer grossen Höflichkeit und gegenseitigem Verstehen. Die Schweizer sind alle begeistert von unseren eleganten Restaurants – nur sind sie mit den Preisen auf unserer Speisekarte oft nicht einverstanden. Sie vergleichen die Preise mit denen in der Schweiz und vergessen dabei, dass die meisten Lebensmittel importiert werden mussten und hohe Transportkosten und Zölle dafür bezahlt wurden. Die Japaner finden unsere Preise mässig für die hohe Qualität die wir bieten, denn ein gutes japanisches Essen ist ja alles andere als billig. In einem guten japanischen Restaurant bezahlt man durchschnittlich Fr. 30.– pro Person für ein normales Nachessen.

Beide Restaurants sind ganz mit Teppichen verkleidet, was ihnen zusammen mit den lederbezogenen Sitzen eine sehr elegante Note verleiht. Das eine ist ganz in Rot das andere in Weiss gehalten.

Direktor Cuno Blattner

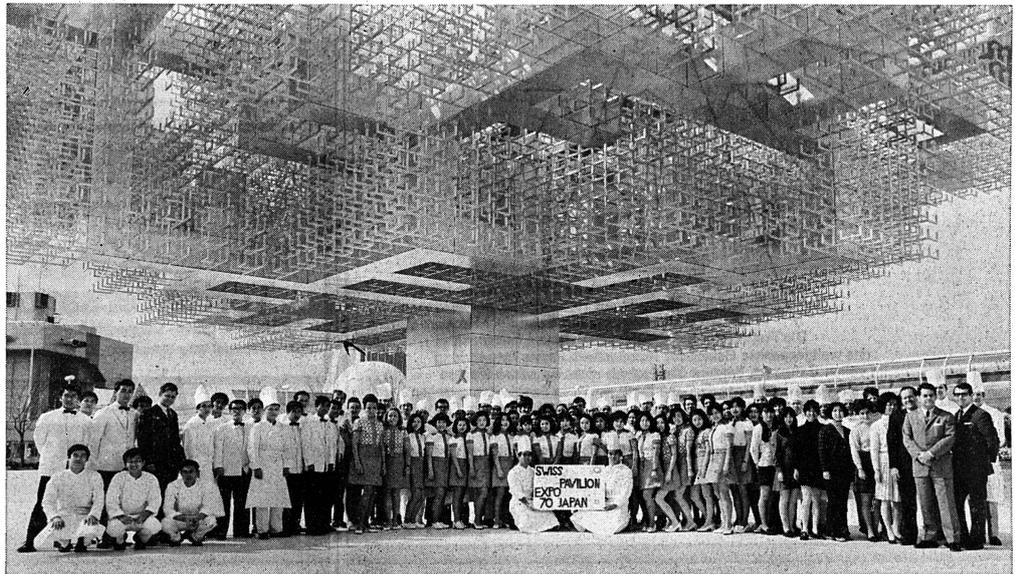
So viel schweizerische Tüchtigkeit und japanischer Charme kümmern sich um die Besucher unseres Pavillons

Die SWISSAIR präsentiert Schweizer Gastronomie
Cuno Blattner, Direktor

Der bekannte amerikanische Food Editor Craig Claiborne schrieb in einem Artikel über das Schweizer Restaurant in der New York Times, unter anderem: «And the miracle is, that a kitchen in a foreign land that produces such fare, did not exist a few weeks ago.» Dieser Ausspruch des bekannten Journalisten könnte nicht treffender sein, waren doch in der Nacht vor der Eröffnung noch praktisch alle Installationen unvollständig und nicht betriebsbereit. – Als 5 Stunden nach der Eröffnung die beiden Geschirrspülmaschinen, sowie sämtliche Bainmaries ihren Dienst quittierten, glaubte niemand mehr daran, dass es möglich sein würde, pro Tag 2000 Mahlzeiten zu produzieren und zu servieren. Heute jedoch läuft der Betrieb mehr oder weniger reibungslos. Schweiz – das bedeutet für den Ausländer und vor allem für den Nichteuropäer zumeist: Uhren, Schokolade, schneebedeckte Viertausender. Schon immer aber gehörte in diese Kette helvetischer Prominenz ein weiteres, nicht minder wichtiges Glied: die weltweit berühmte schweizerische Gastronomie. Nicht immer ist es leicht, die echte einheimische Küche in allen Belangen dem Publikum zu präsentieren, bestimmen doch Einfuhrbestimmungen, Zölle, Preise etc. die Speisekarte. Wir beschäftigen zurzeit über 100 Angestellte – 30 davon aus der Schweiz. An Spitzentagen erreichen wir «turnovers» pro Stuhl bis 12,8 x.

Sitzkapazität:
186 Sitzplätze

Meistverlangte Gerichte:
Geschnetzeltes Zürcherart: 400 Portionen p. Tag
Daily Menus: 800 Portionen p. Tag
Bratwurst / Rösti: 500 Portionen p. Tag
Pollo Luganese: 300 Portionen p. Tag



Schätzen Sie Ihre Arbeitskraft?

Kennen Sie ihren wahren Wert in Franken?
Einige Beispiele:

Alter	Durchschnittliches Monatseinkommen	Kapitalisierter Wert dieses Einkommens *
25	Fr. 1500.- Fr. 2000.-	Fr. 405 000.- Fr. 540 000.-
30	Fr. 2000.- Fr. 3000.-	Fr. 515 000.- Fr. 770 000.-
40	Fr. 2000.- Fr. 3000.-	Fr. 450 000.- Fr. 675 000.-

* Das ist das Kapital, welches bei 100% Invaldität und Annahme eines Zinssatzes von 3% benötigt wird, um das gleiche Einkommen zu gewährleisten.

Verlorene Arbeitskraft ist unwiederbringlich. — Trägt Ihre Unfallversicherung heute noch sowohl dem Wert Ihrer Arbeitskraft als auch den stark gestiegenen Kosten Rechnung? Den Heilungskosten und den Lebenshaltungskosten? Sind Ihre zukünftigen persönlichen Verhältnisse und die mutmassliche Entwicklung Ihres Einkommens berücksichtigt?

Die Winterthur-Unfall bietet Ihnen jetzt eine ganze Reihe Neuerungen

Wir haben an Ihre Zukunft gedacht und deshalb vielen Versicherten viele Fragen gestellt. Wir haben die Auswirkungen von Unfällen für die direkt und indirekt Betroffenen erforscht. Dann haben wir als Erstes die Versicherungsleistungen bei schwerwiegender Invaldität stark erhöht (bis

350% der einfachen Versicherungssumme). Und wir verzichten bei den Heilungskosten jetzt ausdrücklich auf das sonst übliche Kündigungsrecht, sei es nach einem Unfall oder bei Vertragsablauf. Das ist für spätere Jahre wichtig, im Alter.

Unsere Informationsschrift «Schätzen Sie Ihre Arbeitskraft?» hilft Ihnen Ihre persönlichen Unfallversicherungsprobleme überblicken. Sie ist bei allen unseren Geschäftsstellen und Agenturen erhältlich.

Winterthur UNFALL

Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur, General Guisan-Strasse 40, 8401 Winterthur

Die zeitgemässe Unfallversicherung bleibt im Wirbel des Lebens ein sicherer Halt!

COUPON

Bitte ausschneiden und in offenem Kuvert mit 10 Rp. frankiert einsenden an Winterthur-Unfall, Postfach, 8401 Winterthur. Sie erhalten dann in den nächsten Tagen die Informationsschrift «Schätzen Sie Ihre Arbeitskraft?».

Name: _____

Strasse/Nr.: _____

PLZ/Ort: _____ 112

Seit Jahrzehnten etwas vom Besten...

zur Reinigung und Pflege von geölzten, mattierten, gewachsenen und mattschleierten Möbeln ist



Erhältlich in Drogerien und anderen Fachgeschäften. Hersteller: G. Wobisch, 9533 Dinkeln

Origineller Weinkrug

in grauem Steinzeug. Dekor und Schrift blau



Preis 2 dl 11.— 3 dl 12.60 5 dl 14.60 geeicht

Verlangen Sie Ansichtsmuster

MAHLER & CIE. AG

Glas - Porzellan, engros, Tel. (081) 22 21 31

7002 Chur

Bau von DISKOTHEK- und FILMOTHEK-Anlagen

A. EGGENSWILER, Hilf-Spezialgeschäft Aarburg bei Olten, Tel. (062) 21 51 25/26/27

Verlangen Sie Offerte!

P 29-119

B MIX Bar KURS

der Internationalen Barfachschaft KALTENBACH

Kursbeginn 6. Juli

Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch, Tag- und Abendkurse, auch für Ausländer. Neuzeilliche, fachmännische Ausbildung. Auskunft und Anmeldung:

Büro Kaltenbach, Leonhardstrasse 5, 8000 Zürich (5 Minuten vom Hauptbahnhof), Tel. (051) 47 47 91

Älteste Fachschule der Schweiz.

111

Pfeiffers Tufiflor-Bettüberwürfe

robust und praktisch, da normal in der Maschine waschbar und bügelfrei.

Erhältlich ab Fr. 69.— in mehr als 20 Umfarben.

Bitte Prospekt und Muster verlangen.



Wäschefabrik, 8753 Mollis Tel. (058) 4 41 64

gezielt inserieren ist besser!

Inserieren heisst informieren!
Erweitern Sie Ihren Kundenkreis in Hotellerie und Gastgewerbe mit einer gezielten Werbung in der Hotel-Revue, der offiziellen Fachzeitung des Schweizer Hotelier-Vereins.

Die Technische Beilage der Hotel-Revue behandelt das weitgespannte Gebiet der Hoteltechnik, deren Entwicklung im vollen Gange ist. Werben Sie deshalb nicht irgendwo für Ihre Produkte, sondern dort, wo Ihr Inserat von Fachleuten gesehen und gelesen wird, in der Hotel-Revue, dem Fachblatt für den Fachmann.

Inseratenverwaltung der Hotel-Revue
Monbijoustrasse 31, 3011 Bern, Telefon 031 25 72 22

Hotelgeschirr - Hotelgläser - Bestecke - Küchenartikel

victor meyer

Hotelbedarf, 4600 Olten, Telefon (062) 22 37 37

Hotelschule Lötscher, 6353 Weggis

Wir führen im Winter 1970/71 folgende Fachkurse durch:

Kochkurs
9 Wochen: 10. November bis 11. Dezember 1970

Servierkurs
5 Wochen: 10. November bis 11. Dezember 1970

Sekretariats- und Réceptionskurs
10 Wochen: 12. Januar bis 18. März 1971

Verlangen Sie unsern ausführlichen Schulprospekt. Telefonische Anfragen werden vormittags unter Nummer (041) 83 15 53 entgegengenommen.

135

BAUSCHER

das Hotelporzellan für Kenner und gute Rechner

Berndorfer Metallwerk AG
6002 Luzern
Telefon 041/22 47 91

Willy's TORTEN

Tortenversand

Neutraler Decor - Lieferung ganze Schweiz
Conditor Willy Unterdorfer, Hammerstrasse 36, 4058 Basel. Telefon (061) 32 27 51 / 32 71 80

600

Käfer ... rüpolac schafft ein Jahr Ruhe!
Wir lösen auch jedes andere Schädlingsproblem.

Hans Wyss AG
8800 Thalwil
051/92 60 11

die vielseitige Streuwürze:

Maggi Fondor

jetzt noch feiner,
noch aromatischer

preisgünstig:
1 kg-Dose Fr. 8.10
5 kg-Dose Fr. 37.50
30 kg-Trommel Fr. 210.—
Zwei 30 kg-Trommeln à Fr. 195.—

soeben erschienen:
**9. Serie
Rezeptkarten**
Sie erhalten sie gratis beim
nächsten Besuch
Ihres Maggi-Vertreters.

Maggi Grossküchen Service

Den Wohlstand gefährden?

Am 7. Juni stimmen wir über die sogenannte Schwarzenbach-Initiative ab. Es geht um die Frage, ob wir über 300 000 Ausländer zum Verlassen unseres Landes zwingen sollen.

Die Folgen einer derartigen Rosskur wären einschneidend:

- Welcher Schweizer ist bereit, auf der sozialen und beruflichen Leiter abzustiegen, um jene Arbeit zu leisten, die heute die Ausländer verrichten?
- Sind wir bereit, auf den gewohnten Service zu verzichten und ein Volk von Selbstbedienern und Schlangenstechern zu werden?
- Wer ist bereit, den mit dem Abstieg verbundenen geringeren Lohn in Kauf zu nehmen?
- Wer ersetzt den Steuerausfall, wenn Betriebe wegen Arbeitskräftemangel die Produktion drosseln oder sogar schliessen müssen?
- Wollen wir den weiteren Ausbau der sozialen Vorsorge gefährden, indem wir die Leistungsfähigkeit der Wirtschaft aufs Spiel setzen?
- Darf sich das weltoffene Export- und Touristenland Schweiz einen solchen Rückschritt leisten und sich sein Ansehen verscherzen?

Die Antwort lautet: Nein. Wir wollen nicht den Ast absägen, auf dem wir sitzen.

Wir lehnen die menschen-, fremden- und wirtschaftsfeindliche Initiative ab.

Darum am 7. Juni:
Ueberfremdungs-Initiative

NEIN!

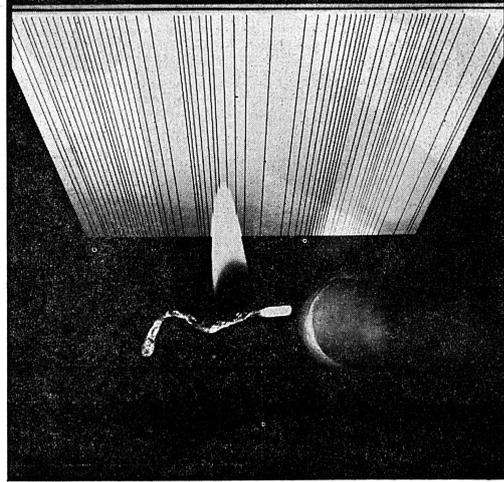
Schweizerisches Aktionskomitee gegen die Ueberfremdungs-Initiative



Krankheit und Unfall
bereiten Sorgen;
sieh dich heute vor
und nicht erst morgen!

Die Kranken- und Unfallkasse des SHV in Montreux wird Sie gerne beraten. Sehr günstige Kassenbedingungen

Krankenkasse SHV, 18, rue de la Gare, 1820 Montreux,
Tel. 021 61 49 22



Mit PAVAROC verbrennt man sich die Finger nicht.

PAVAROC gefällt nicht nur wegen der modernen Oberflächen-Strukturen, sondern auch, weil es echte, beste Eigenschaften hat. PAVAROC brennt und glimmt nicht. Mit der praktischen Abhängevorrichtung lassen sich PAVAROC-Decken leicht und schnell montieren. Das wirkt sich auch im Einhalten der Termine aus.

Wer aus geschmacklichen, terminlichen oder feuerpolizeilichen Gründen die Finger nicht verbrennen will, wählt PAVAROC.

pavaroc
eingetragene Schutzmarke

Pavatex AG
Jenatschstr. 4
8027 Zürich
Tel. 051 36 21 23



6 NEUE SAUCEN in EXKLUSIVER QUALITÄT!

Bratensauce/Demi-glace, Sauce Tomates, Sauce Idéale,
Sauce Béarnaise, Sauce Hollandaise, Sauce à la Crème.

EINMALIGER EINFÜHRUNGS-RABATT! MODERNE VERPACKUNG!

LUCUL Nahrungsmittelfabrik AG, 8052 Zürich, Telephon (051) 467294

«Fabelhaft...» sagen Sie,
wenn Sie Ihren Apfelsaft-
Umsatz betrachten.
Das Gleiche sagen Ihre Gäste,
wenn sie Apfelsaft trinken.

Mit Apfelsaft löscht man den Durst. Mit Apfelsaft hält man sich gesund und fit. Apfelsaft ist reiner Fruchtsaft. Hundertprozentig. Ihre Gäste wissen das.

Ist Ihr Vorrat gross genug? Jede Flasche ist ja ein sicheres Geschäft für Sie!

Viele Inserate und TV-Spots unterstützen Sie bei Ihren Bemühungen!

Apfelsaft – 100% reiner Fruchtsaft!



Kein Pardon für Plagegeister



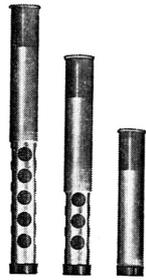
Fliegen, Mücken und
alle Hausinsekten

verschwinden wie
weggeblasen mit



stiletto

Stiletto aufstellen
oder aufhängen –
das ist alles.
Regulierbar nach Grösse
des Raumes.
Verschlussbar zum
Aufbewahren. Fr. 9.80.
In Apotheken und
Drogerien



ADROKA AG BASEL



Fliegen,... Mücken,... Motten?

Der richtige Tip

MAFU - STRIP



die führende schweizerische Gaststätte
auf 10000 m. (Eröffnung Frühjahr 1971)
wählt jetzt ihr Personal aus.

Wir wünschen uns noch viele tüchtige

Stewards

Bereits im Hotelfach tätige und im Service erfahrene Schweizer zwischen 21 und 31 bringen für diesen kulinarischen Luftfahrer-Beruf besonders günstige Voraussetzungen mit, wenn sie neben der soliden Grundausbildung über sehr gute Konversationskenntnisse im Englischen und Französischen verfügen.

Im Hinblick auf einen späteren Aufstieg zum PURSER (Chef einer ganzen Kabinenbesatzung) sind auch Führungseigenschaften und Organisationstalent von Bedeutung.

Die nächsten Ausbildungskurse beginnen im Oktober, November und Januar.

Verlangen Sie bitte unsere Broschüre und Bewerbungsformular.

Ihre Adresse

Unsere Adresse

SWISSAIR

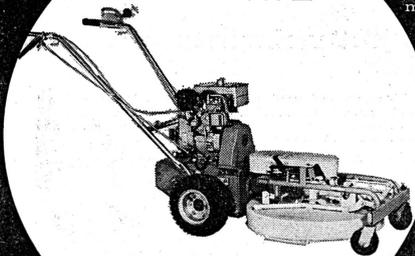
Personaldienst Kabinenpersonal, 8058 Zürich-Flughafen



IHR AREAL -
IHRE VISITENKARTE

UNITRAC-COMBI

Rationelle Grossflächenwartung
mit einer einzigen Maschine



- Rasenmäher
- Abfall- u. Laubsauger
- Schneeschleuder
- Schneepflug
- Salz- Sand- und Düngerstreuer

Verlangen Sie eine unverbindliche
Vorführung dieses nützlichen Helfers.

UNIVERSAL

UNIVERSAL AG 8942 OBERRIEDEN 051 / 92 14 44

Stellenangebote Offres d'emploi



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

«Grand Hotel Europe», 6000 Luzern
sucht zu baldigem Eintritt bei überdurchschnittlichem Verdienst:

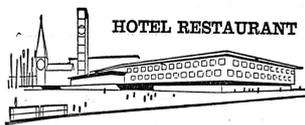
- 1. Officegouvernante
- 2. Kaffeeköchin
- 2. Etagegouvernante
- Zimmermädchen
- Etagenportier

- 2. Barman (Englisch)
- Chef de rang
- Commis de rang

Office-Küchen- und Lingeriemädchen

Offerten sind an die Direktion zu richten. Tel. (041) 22 75 01.

6075



HOTEL RESTAURANT

AM LINDENPLATZ ZÜRICH 9/48 - TELEPHON 62 24 00

Gesucht nach Uebereinkunft zu mittlerer Brigade

- Chef de partie
- Commis de cuisine
- Buffetdame oder Tochter

Gute Entlohnung, angenehmes Arbeitsklima.

Anfragen an die Direktion, W. & T. Greiner

4909

Parkhotel Giessbach am Brienersee

Für Sommersaison bis Oktober

Lingeriegouvernante
Wäscher

Die Schwarzenbach-Initiative schadet uns.

Fürchen Sie nichts und melden sich bei der Direktion.

A. Berthod, Dir., CH - 3855 Brienz

2131

Hotel Montana, Zürich
Tel. 42 69 00

sucht per 1. Juni oder nach Uebereinkunft

Hotelpraktikantin

Englischkenntnisse erforderlich, für Réceptionsab-
lösung und zur Mithilfe im ganzen Betrieb.

Hausochter oder Personalköchin

Offerten erbeten an die Direktion

6218



Gesucht für Sommersaison mit baldmöglichem Eintritt

Empfangssekretärin
jüngerer Oberkellner

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:

Grand Hotel Schweizerhof
7078 Lenzerheide, Tel. (081) 34 11 81

6240

Hotel am Thunersee

sucht für lange Sommersaison

Köchin neben Chef
Economat-Gouvernante
Anfangs-Saaltochter

Tochter als Stütze der Hausfrau

Offerten erbeten an Chiffre 6237, Hotel-Revue, 3011
Bern

6237

Les restaurants de l'Aéroport
A. Canonica, 1215 Genève 15

tel. (022) 93 12 00

chercheur pour leur restaurant Plein Ciel, cuisine
internationale de renommée:

Barmaid

économat
commis pâtissier
cuisinier

Tous les avantages d'une grande entreprise, nourri,
logés.

Entrée immédiate ou à convenir.

Faire offre à la direction.

6341

Le Restaurant Gruyérien à Bulle
demande pour entrée de suite un

garçon de salle

Faire offre ou se présenter sur rendez-vous
Tél. (029) 2 75 75

P 08.12678

Hôtel au bord du lac de Bièvre, cherche pour
place à l'année

chef de cuisine

experimenté, cuisine à la carte, banquets. Bri-
gade moyenne. Date d'engagement 1er août
ou à convenir.

Faire offre sous chiffre V 920410 à Publicitas
S.A., rue Neuve 48, 2501 Bienne.

Dancing Club
Happy Night in Basel

sucht

Barmaid
Kellner

und

Doorman

Nur abends geöffnet.

Tel. (061) 24 48 88
ab 18.00 Uhr

P 03-404



sucht

erstklassigen Garde-manger
in mittlere Küchenbrigade.

Wir verlangen: mehrjährige Praxis als Koch.

Wir bieten: Jahresstelle, gute Entlohnung, geregelte
Freizeit.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten an
E. Leu-Waldis, Hotel Walhalla, 9001 St. Gallen
Tel. (071) 22 29 22

6186

Les restaurants de l'Aéroport
A. Canonica, 1215 Genève 15

chercheur pour leur restaurant Plein Ciel, cuisine
internationale de renommée:

1er cuisinier

cuisine moderne. Indépendant.
Tous les avantages d'une grande entreprise, nourri,
logés.

Entrée immédiate ou à convenir.

Faire offre à la direction.

6342

Infolge Uebernahme eines eigenen Betriebes ist die
Stelle des

Küchenchefs

neu zu besetzen.
Eintritt spätestens 1. Okt., nach Möglichkeit früher.
Jahresstelle.
Wir suchen einen soliden, vertrauenswürdigen Mann
zu kleinerer Brigade.
Muss in A-la-carte-Service bewandert und ein guter
Kalkulator sein.

Schriftliche Offerten mit Gehaltsansprüchen (Vorstel-
lung erst nach Vereinbarung erwünscht) an:

Robert Hunziker Ritschard
Hotel Falken, 3600 Thun

6284

Hôtel Phénicia à Genève

cherche pour le 1er juillet

concierge de nuit

qualifié

parlant français, anglais et si possible allemand.
Place à l'année.

Les candidats sont priés de prendre contact par tél.
ou d'adresser leurs offres à la direction.
Tél. (022) 44 01 50, 9, rue Voltaire, 1200 Genève.

6340

Hotel Rosatsch, 7504 Pontresina

sucht für sofort oder nach Vereinbarung für Sommer-
saison oder in Jahresstelle

Chef de service

für Spezialitätenrestaurant
(unbedingt flämischer- und tranckierkundig)

Restaurationskellner(in)

Saalkellner(in)

Commis de cuisine

Portier-Chauffeur

Zimmermädchen

Lingeriemädchen

Offerten sind erbeten an:
HP, Albrecht, Hotel Rosatsch, 7504 Pontresina,
Tel. (082) 6 63 51.

6339

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

hier abhaken	Name Nom Cognome Apellidos Name		Vorname Prénom Nome Nombre Christian Name		Geboren am Né le Nato il Nacido el Date of Birth	
	Wohnadresse Domicile (adresse exacte) Indirizzo attuale Domicilio Permanent Address				Telefon Téléphone Telefono Teléfono Telephone	
	Nationalität Nationalité Nazionalità Nacionalidad Nationality		Art der Bewilligung für Ausländer Genre de permis pour étrangers Genere di permesso per stranieri Permiso para extranjeros que posee Kind of Labour-permit for Foreigners			
	Bisherige Tätigkeit Activité antérieure Attività svolta Actividad anterior Professional Activities up to now		3 letzte Arbeitgeber 3 derniers employeurs 3 ultimi datori di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers			
Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired						
Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniere Conocimientos de lenguas 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				

Berghotel Oeschinensee,
3718 ob Kandersteg

sucht für sofort

Serviertochter oder Kellner

Bei sehr hohem Verdienst.

Offerten sind erbeten an:
Familie David Wandfluh-Berger, Tel. (033) 75 11 19.

6338

Nach Klosters gesucht

Serviertochter

Anfängerin wird angeleitet.
Guter Verdienst.

Offerten sind erbeten an:

Familie Altermatt, Sporthotel Kurhaus
7252 Klosters Dorf

6337



sucht für sofort

Saucier

Commis de cuisine

Gute Entlohnung, angenehmes Arbeitsklima wird zugesichert.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Tel. (071) 23 35 35.

6336

Hotel Freienhof, 6362 Stansstad

sucht für sofort in Saisonstelle tüchtigen

Koch

(nur Schweizer)

Offerten sind erbeten an
Familie Schmid, Tel. (041) 61 35 31

6314

Rôtisserie « la cabane »

Hotel Stadion Wettingen

sucht für sofort

Restaurationskellner oder -tochter

in unsere gepflegte Rôtisserie.

Sehr hoher Verdienst, auf Vereinbarung Fünftagswoche.

Offerten an
A. Wermelinger, Tel. (056) 6 72 62

P 02-570

Auf zur Arbeit an den schönen Bodensee ins

die attraktion am bodensee



dem meistfrequentierten «Vergnügungspalast» der Ostschweiz. Ausgezeichnete Dienstleistungsmöglichkeiten. Das war's. Bitte meiden Sie sich.

Wir suchen:

Commis de cuisine

Kellner

für Restaurant Français

Kellnerlehrling

Herr Boss, Telefon (071) 41 55 66, gibt Ihnen gerne Auskunft.

6315



sucht zum sofortigen Eintritt

Hotelsekretär(in)

Grillkoch (Grill im Restaurant)

Commis de cuisine

Offerten sind zu richten an
E. Leu-Waldis, Hotel Walthalla, 9001 St. Gallen
Tel. (071) 22 29 22

6185

Edenhotel Spiez, Thunersee

Gesucht für lange Sommersaison

Koch neben Chef

Hilfsköchin

Commis de cuisine

Saalcommis

Bursche für Schwimmbad und Garten

Offerten erbeten an
Edenhotel, Spiez
Tel. (033) 54 11 54

6236

Wir suchen für sofort

Empfangssekretärin

Anfangssekretärin

Eilofferten mit Zeugnissen und Bild an R. Knüchel,
Motel, 6849 Mezzovico/Tessin

6262

Zermatt – Hotel Pollux

Gesucht

Eintritt

1 Entremetier

1. 7. 1970

1 Commis de cuisine

1. 7. 1970

1 Kochlehrling

1. 11. 1970

1 Serviertochter

1. 7. 1970

1 Serviertochteranfängerin

1. 7. 1970

Offerten an die Direktion.

Telefon (028) 7 74 32

6332

Posthotel Arosa

sucht für Sommersaison
ca. Anfang/Mitte Juni 1970

Etagenportier

Restaurationsköchler (Kellner)

Restaurationsköchler f. Obststübl

Buffetköchler

Büro-Praktikantin

Zimmermädchen

Lingeriegehilfin

Office- und Küchenpersonal

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

6259

Gesucht in Night-Club Dancing
für die Sommermonate (Juli und August)

selbständige Barmaid

Kost und Logis im Hause, hoher Verdienst.

Night Club Internazionale
6549 San Bernardino, Tel. (092) 6 26 27

SA 76.00.3572

Für unser Hotelsekretariat in Arosa suchen wir zu baldmöglichstem Eintritt
junge, einsetzfreudige

Sekretärin

Wir bieten Ihnen eine sehr abwechslungsreiche Tätigkeit und angenehme Arbeitsbedingungen. Hallenschwimmbad im Hause.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung unter Chiffre SA 65279 Z, Schweizer Annoncen AG, «ASSA», 8024 Zürich.

Hôtel Mirabeau Lausanne

cherche pour sa réception

1 secrétaire réceptinniste

qualifié parlant français, allemand, anglais, place à l'année

pour son restaurant

1 demi-chef

1 commis

Faire offre à la direction Hôtel Mirabeau,
av. de la Gare 31, 1000 Lausanne

Téléphone pour prendre rendez-vous (021)
22 62 34

6302

Hotel Edelweiss, St. Moritz

sucht

für Sommersaison (Eintritt 22. Juni od. Uebereinkunft)

1. Koch

(evtl. Jahresstellung)

Koch-Commis

(pâtisserieskundig)

Portier

(mögl. mit Fahrausweis)

Zimmermädchen

Service-Personal

Küchenburschen

Büropraktikant(in)

Offerten erbeten an L. Bermann, Eschwiesenstr. 20
8003 Zürich (Tel. 051 35 93 56)

6256

Gesucht zu baldigem Eintritt in neues modernes
Grosshotel

Commis de restaurant

Serviertöchter

Commis de cuisine

Pâtissier

Diätkoch oder -köchin

Offerten sind erbeten an:

C. Platzer
Kurhotel Therme, 7132 Bad Falz

6253

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft:

tüchtigen Alleinkoch

sowie

Aushilfe

für 4 bis 5 Monate.

Gutes Salär, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Gut eingerichtete Küche. Offerten sind erbeten an

Gebr. Schneider, Hotel Arche
8910 Affoltern am Albis
Tel. (051) 99 94 33

6252



Hotel Limmathaus Zürich

sucht

Entremetier

Commis de cuisine

Offerten werden erbeten an die Direktion oder
Tel. (051) 42 52 40

OFA 67.604.002

Gesucht freundliche

Serviertochter

Hoher Verdienst.

Serviertochteranfängerin

französisch oder englisch sprechend. Offerten erbeten an:

F. Elder, Motel Tea Room Golf
3800 Interlaken, Tel. (036) 2 45 79

6251

Gesucht

Alleinkoch

ab sofort oder nach Uebereinkunft.

Gutbezahlte Jahresstelle.

Offerten sind erbeten an:

Sporthotel, 7503 Samedan
Tel. (082) 6 53 33

6249

Für unsere kleine Küchenbrigade (vier Mann) suchen wir zu baldmöglichstem Eintritt, oder nach Uebereinkunft

initiativen Küchenchef

und ein Commis de cuisine

Jahresstellen. Angenehmes Arbeitsklima, sehr guter Verdienst, geregelte Freizeit und Ferien.

Bitte telefonieren Sie uns, oder kommen Sie vorbei.

Restaurant Evergreen,
Beatengasse 11, 8001 Zürich,
Tel. (051) 27 54 57

6216

Hotel – Restaurant – Rôtisserie
«Rössli», Rapperswil am Zürichsee
Tel. (055) 2 11 75

sucht jungen,

strebsamen Koch

In kleine Brigade. Gut bezahlte Jahresstelle. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Fam. Hornberger

625

Hôtel des Mélézes
3963 Crans-sur-Sierre

cherche pour saison d'été

femme de chambre
filie ou garçon de salle

Faire offre à la direction
Tél. (027) 7 38 12

627

Hotel Staubach,
3822 Lauterbrunnen

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

1 Alleinkoch

1 Commis de cuisine

1 Kellner

1 Serviertochter

Offerten an Fam. O. Stäger-Fischli
Tel. (036) 3 43 81

621

Café Cécil Biel

Wir suchen freundliche tüchtige

Buffetdame

Sie sollten uns anrufen, um zu erfahren, was uns eine Mitarbeiterin an diesem Posten wert ist (sehr guter Verdienst).

Tel. (032) 2 40 88, Herrn Schneider.

ASSA 80.13759

Hôtel du Parc, Villars-sur-Ollon

cherche pour la saison d'été

Garde-manger

Chef pâtissier

Commis de cuisine



Grill-room
Speiserestaurant
an der Aare
sucht

Kellner

Serviertöchter

Es werden auch Ausländer angestellt.

Offerten an:
Fam. R. Lehmann, Restaurant zum grünen Aeffen
2545 Altreu/Seizach (SO)
Tel. (065) 6 80 73 (ausser Montag)

OFA 60200

Hotel Pilatus
Hergiswil am Vierwaldstättersee

sucht für sofort

Buffetdame

Buffetköchler

Restaurationsköchler

Restaurationskellner

Saalköchter

Sehr guter Verdienst.

Offerten an Fam. J. L. Fuchs, Hotel Pilatus,
Hergiswil, Tel. (041) 95 15 55.

625

Tel. (021) 34 06 02

Ihre Telefonnummer für

Aushilfsstellen

überall in der Schweiz

Hôtel-Dépannage-Service

S. Flury, 1025 St-Sulpice

3720

Privatklinik Bircher-Benner,
Kettenstrasse 48, 8044 Zürich

(Tel. 32 68 90) sucht sofort oder nach Uebereinkunft jüngere, gut ausgebildete

Zimmermädchen

evtl. Aushilfe bis etwa Ende Mai.

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion.

4603



Hotel Schweizerhof, 3001 Bern

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

1. Buffetdame

Lingerie-Gouvernante
(Aushilfe)

2. Economat-Gouvernante
(Anfängerin wir angelernt)

Chef de rang

Restaurationstöchter

Chasseur

Office-Bursche

Kellnerlehrling

Offerten mit den nötigen Unterlagen sind an den Personalchef zu richten.

Telefon (031) 22 45 01.

6143



Parc Hôtel des Salines
Bex les Bains (Vaud)

sucht auf 1. Mai bis Oktober:

Chef de partie

Commis de cuisine

Offerten mit üblichen Unterlagen an die Direktion (Herr A. Hengge) erbeten.

4555

Strandhotel Belvédère, 3700 Spiez

am Thunersee

sucht

Pâtissier

Eintritt kann sofort erfolgen.

Tel. (033) 54 33 33.

6021



Für Leute von heute

6092

Gasthof Rössli, Benken
sucht per sofort oder nach Vereinbarung eine tüchtige Frau für **Lingerie und Zimmerdienst**
Neuarbeitgeber Betrieb. Guter Verdienst. Kost und Logis im Hause.

Offerten an:
Fam. E. Aeschlimann
Gasthof Rössli
4105 Benken BL
Tel. (061) 73 10 32

6241

Hotel Aarebrücke,
Fischspezialitäten
5233 Stilli bei Brugg

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

freundliche

Restaurationstöchter/kellner

Geregelte Arbeits- und Freizeit, überdurchschnittlicher Verdienst.

Intelligent

Jüngling als Küchenhilfe

kann bei Eignung im Herbst die Kochlehre beginnen.

Für weitere Auskunft rufen Sie uns bitte an (056) 3 01 90

6239

Gasthaus Kreuz, Zuzwil bei Wil
sucht per sofort zuverlässige **Köchin sowie Tochter**

für die Küche. Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit, familiäre Behandlung.

Offerten unter Chiffre W 33-28805 an Publicitas AG, 8000 St. Gallen

Ereiklassiges Spezialitäten-Restaurant im Raume Zürich

sucht per sofort:

Chef de partie

Commis de cuisine

Buffetbursche oder -tochter

(auch Ausländer)

Wir bieten interessante, abwechslungsreiche, gut bezahlte Jahresstellen in mittlerem Betrieb. Zimmer vorhanden.

Restaurant Sonne, Hans Lusti
Albisstrasse 8, 8134 Adliswil
Tel. 91 69 81.

6227

Gesucht ab Mitte Juni bis anfangs September nach Mürren

Hotelsekretär

event. Sekretärin. Anfänger wird angelernt. Offerten erbeten an:

Hotel Eiger
3825 Mürren, Tel. (036) 3 47 31

6224

Solbadsanatorium + Rheumaklinik
4310 Rheinfelden bei Basel

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft erfahrene

Hausbeamtin

In Jahresbetrieb von 160 Betten.

Selbständige Ueberwachung des internen Betriebes sowie des Hausdienstpersonals in Zusammenarbeit mit dem Verwalter.

Die Anstellungsbedingungen richten sich nach kantonaem Besoldungsreglement.

Bitte richten Sie Ihre Offerten an den Stiftungsrat des Solbadsanatoriums und der Rheumaklinik, Postfach 236, 4310 Rheinfelden.

6223

Scotch Club Dancing
4000 Basel

Wir suchen für anfangs Juni oder nach Uebereinkunft

Barmaid

die schon in ähnlichem Betrieb gearbeitet hat. Guter Verdienst, freie Kost und angenehmes Arbeitsklima. Sprachkenntnisse erwünscht.

Bewerben Sie sich bei Scotch Club Dancing, Rüdiggasse 1, 4000 Basel.

6222

Restaurant «Du Parc»
in 5400 Baden

sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft:

Buffetöchter

Restaurationstochter

(evtl. Kellner)

Serviertöchter

Offerten an: Jean Silli, Dir. Restaurant «Du Parc», (Zimmer im Hause) 5400 Baden, Tel. (056) 2 53 53

6221

Wir suchen

in erstklassigen, lebhaften Restaurationsbetrieb

Entremetier

(versiert und selbständig)

Tournant

(speziell für Saucier-Ablösung)

Eintritt nach Uebereinkunft, spätestens jedoch am 1. August 1970.

Auch tüchtige 1. Commis mit einigen Jahren Berufserfahrung werden berücksichtigt, sofern sie die nötige Ausbildung mitbringen.

Bei beiden Posten handelt es sich um Jahresstellen, gute Entlohnung sowie geregelte Arbeits- und Freizeit sind selbstverständlich.

Anfragen an

Rest. Locanda-Singerhaus, 4000 Basel

(Tel. 061/25 39 30, Herrn P. Ulrich, Küchenchef, verlangen.)

6128



Kulm Hotel
St. Moritz

sucht für Sommersaison 1970 (bei Zufriedenheit langes Win engagement garantiert)

Restaurant

Chef d'étage, Commis d'étage

Chefs de rang und Demi-chef

Commis de restaurant

Commis de bar et hall

1. Chef garde-manger

3 Commis de partie

Bar

Küche

Kaffeeköchinnen

Glätterinnen

(stiratrice)

3974

Kornhauskeller Bern

sucht in Jahresstelle

Saucier (Chef-Stellvertreter)

Fähigem, tüchtigem Mitarbeiter bieten wir bei gutem Salär interessante, selbständige Arbeit bei geregelter Freizeit.

Bewerber melden sich bitte an Th. Gerber, Restaurant Kornhauskeller, 3000 Bern 7, Tel. (031) 22 11 33.

5776

KONGRESSHAUS ZÜRICH



sucht zu baldigem Eintritt

Office-/
Küchen-Hilfsgouvernante

Pâtissier

Commis de cuisine

Commis pâtissier

Kochvolontaire

Lehre ab 1. 4. 1970

Restaurationskellner

Commis de bar (für Snack-Bar)

Büroangestellte

(für Bonkontrolle und allgemeine Büroarbeiten)

Büroangestellter

(für Keller- und Barkontrolle)

Etagen-Hilfsgouvernante

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

2063

Hotel Motta, 6598 Tenero

sucht für anfangs Juli

Serviertochter oder Kellner Aushilfskoch oder Köchin

Sehr hoher Lohn.

Offerten sind erbeten an die Direktion.

6304

In Spezialitätenrestaurant gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Stütze des Patrons

als Chef im Service, mit Buffetkenntnissen. Gute Jahresstelle.

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Postfach 1640, 3001 Bern.

6329

Gesucht für lange Sommersaison, eventuell auch Wintersaison, mit garantiertem Monatslohn

Tochter oder Kellner für Saal- und Getränkeervice

Saalpraktikant(in)

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit Gehaltsansprüchen an «Chalet Lenk», 3775 Lenk

6328

Hotelier-Ehepaar

In bekanntem Sommer- und Wintersportkurort wünscht sich alters- und krankheitslos absehbarer Zeit zurückzuziehen.

Jungem, Initiativem, fachgewandtem und durchaus sprachkundigen Berufsmann wird Gelegenheit geboten, sich als

Empfangschef/Aide du patron

(eventuell mit berufskundiger Gattin)

in den Betrieb einzuarbeiten, um in absehbarer Zeit die

Hotelleitung

zu übernehmen. Dienstantritt Herbst 1970, Jahresstelle.

Offerten mit den Zeugnisabschriften und Angabe der Referenzen wie der Gehaltsansprüche bei freier Station richte man bitte unter Chiffre 6323 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotel Eden, 3963 Crans-sur-Sierre

cherche

maitre d'hôtel

chef de rang

femme de chambre

Téléphone (027) 7 35 55

6321

Rôtisserie « la cabane »

Hotel Stadion Wettingen

sucht für sofort oder auf 1. Juli Jungen

Koch

in Jahresstelle.

Wir sind ein vielseitiger Betrieb (Rôtisserie, Bankette, à la carte, Tagesrestaurant) und bieten somit viele Möglichkeiten der Weiterbildung.

Wir bieten hohen Lohn, geregelte Arbeitszeit.

Offerten an A. Wermelinger, Tel. (056) 6 72 62

P 02-570



Auf sofort gesucht in Saison- oder Jahresstelle

Oberkellner

Chef de rang

Koch/Garde-manger

Office-Hausbursche

Lingeriemädchen

Offerten sind zu richten an die Direktion, Schlosshotel Breitenberg, 5707 Seengen.

6322

Gesucht für die Sommersaison

Koch, neben Chef

junger Koch

Köchin

Hilfsköchin

Zimmermädchen

Saaltochter

Saaltochter-Anfängerin

Sekretärin-Anfängerin

Sekretärin-Praktikantin

Hausbursche-Portier

In mittleres Hotel am Vierwaldstättersee. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Geregelte Freizeit.

Offerten an:

Hotel Sonne, 6375 Beckenried

Telefon (041) 64 12 05.

6273



Campagnola

Bungalow-Hotel San Nazzaro, Tel. (093) 6 22 22, Dir. L. + S. Anselmi

Wir suchen ab sofort bis 31. Oktober tüchtige Mitarbeiter in unser neues Ferienzentrum mit Bungalows, Rôtisserie, Grotto, SB-Laden, Schwimmbäder, Minigolf. Neue Personalzimmer, guter Verdienst. Die Benützung der Sportanlagen ist für das Personal frei.

Chef de rang

Demi-chef de rang

Commis de rang

für die gepflegte Rôtisserie mit à-la-carte-Service

Serviertochter oder Kellner

Buffetochter

In die gemütliche, rustikale Grotto Ticinèse mit Bar

Officebursche

Commis de cuisine

6295

Seehotel Drei Könige

6403 Küssnacht am Rigi

In unseren neuen Betrieb suchen wir auf sofort oder nach Uebereinkunft

jüngeren

Alleinkoch/-köchin

sowie tüchtige

Serviertochter

Angenehme Arbeitsbedingungen und guter Verdienst sichern wir Ihnen zu.

Offerten an:

Fam. Ehrler, Tel. (041) 81 10 69

6283

On cherche

filles ou garçon de buffet

S'adresser au Restaurant du Théâtre à Neuchâtel. Tel. (038) 5 29 77.

P 28-21350

Feinster Betrieb am Luganersee sucht:

Restaurationstochter

(versiert, sprachkundig), hoher Verdienst.

Lingère

(moderne Einrichtung, gesundes Arbeiten).

Carina-Hotel & Restaurant

6922 Morcote

Tel. (091) 8 11 31

6330

Hotel Grischuna, 7451 Bivio

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft in Sommersaison oder Jahresstelle

Serviertochter

Saaltochter

Buffetmädchen

Wir bieten echte Vorteile, überdurchschnittlichen Verdienst, geregelte Arbeitszeit. Kost und Logis im Haus. Prüfen Sie unser Angebot.

Wenden Sie sich vertrauensvoll an uns, wählen Sie Telefon (081) 75 11 36 oder reichen Sie Ihre schriftliche Offerte ein.

Fam. Elsa, Hotel Grischuna

7451 Bivio

P 1326392

Hotel Obersee, Arosa

sucht für sofort

Commis de cuisine

Köchin

Restaurationstochter

Restaurationskellner

Offerten bitte an

W. Weber, Hotel Obersee 7050 Arosa, Tel. (081) 31 12 16

P 13-2711

BAD SCHINZNACH

bei Brugg

sucht für sofort

Commis de cuisine

Chef de rang

Commis de rang

Logen-Tournant

(téléphoniste)

Offerte an die Direktion

Parkhotel Kurhaus, 5116 Schinznach-Bad, Telefon (056) 43 11 11.

6279

Universitätsklinik sucht nach Vereinbarung

Chefköchin

mit Diätkenntnissen

in modern ausgerüstete Küche. Kapazität: zirka 100 Verpflegungen.

Anstellungsbedingungen und PWWK staatlich geregelt. Fünftagewoche. Auf Wunsch interne oder externe Wohnung.

Bewerbungen sind zu richten an die Direktion der Neurologischen Universitäts-Klinik, Socinstrasse 55, 4000 Basel, Tel. (061) 23 99 80.

P 03-102473

Hotel Chaumont

et Golf

Neuchâtel-Chaumont



Tennis - Minigolf - Golf - Kongresse - Bankette - Terrassen-Restaurants

Well wir mehr und mehr Kongresse und Tegungen durchführen, suchen wir weitere Mitarbeiter:

Cuisine

Chef de cuisine

Chef de partie

Commis de cuisine

Service

Commis de rang

Serviertochter

Lingerie

Lingère

Lingeriemädchen

Maison

Betriebsgehilfin/

Tournante

Kindermädchen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Für deutschsprachige Mitarbeiter führen wir im Hotel Französischkurse durch.

Hôtel Chaumont et Golf, 2057 Neuchâtel-Chaumont No 3093

6318

Wir suchen für sofort oder nach Vereinbarung

Buffeldame

Serviertochter oder Kellner

Serviceaushilfen

Tüchtigen und geeigneten Interessenten bieten wir sehr hohen Lohn, vorzügliche Sozialleistungen, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Melden Sie sich bitte schriftlich oder telefonisch beim

Restaurant Caravelle, Hr. Lisak Bubenbergrplatz 12, Tel. 031/22 45 00

6320



Wir suchen nach Uebereinkunft selbständiges

Zimmermädchen

mit Deutschkenntnissen in modernen, gepflegten Betrieb. Geregelte Arbeitszeit, sehr guter Verdienst.

Hotel Sonnenberg, 8032 Zürich, Tel. (051) 47 44 01.

6321

Hotel Schweizerhof, 7552 Vulpera

sucht ab sofort oder nach Uebereinkunft

Chef garde-manger

Chef saucier

Commis de cuisine

Diätkoch (Köchin)

Telefonist-Tournant

Nachtportier

Offerten sind erbeten an die Direktion, Tel. (084) 9 13 31.

6322

Gesucht:

Alleinkoch

Koch

Hilfskoch

Tochter

für Selbstbedienungsbuffet

Serviertochter

zur Mithilfe am Selbstbedienungsbuffet



Tel. (032) 2 42 13.

P 03-233

SCHULE KLOTEN

Für die Führung unseres Hotels Sporthof in Davos suchen wir auf Beginn der Wintersaison 1970/71

1 Verwalterehepaar

(mit Wirtepatent)

Das Haus steht in erster Linie der Schule für Klassenlager und Skiferien zur Verfügung, wird aber in der Zeit, da es nicht durch die Schule belegt wird, als Hotel geführt.

Anmeldungen mit Gehaltsansprüchen und üblichen Unterlagen sind zuhanden der Schulpflege dem Schulsekretariat, Gemeindehaus, 8302 Kloten, einzureichen, welches auch weitere Auskünfte erteilen wird (Tel. 051/84 13 00).

Schulpflege Kloten

OFA 6783001

In unsere neue, modern eingerichtete und lebhaft, vielseitige Küche suchen wir

Chef-Pâtissier

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Gutbezahlte Dauerstelle. Möglichkeit zum Eintritt in die Pensionskasse.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an W. Frauchiger-Minnig, Bahnhofbuffet SBB, 8001 Winterthur, Tel. (052) 22 13 35.

P 41-179

GRAND HOTEL LES RASSES 1451 Les Rasses-sur-Ste-Croix

cherche

chef de cuisine chefs de partie commis de cuisine

Entrée de suite ou à convenir.

Faire offre à la direction, tél. (024) 624 97.

5960

Piscine couverte du Schönberg/Fribourg

Nous cherchons pour notre bar un ou une

gérant(e)

place indépendante et très bien rétribuée.

Faire offre avec curriculum-vitae et références sous chiffre à P 17-500362 Publicitas, 1701 Fribourg.

Important établissement hospitalier neuchâtelois engage

chef de cuisine

Ayant si possible déjà travaillé dans un établissement hospitalier. Responsable de l'ensemble des cuisines. Place stable pour personne capable et consciencieuse. Date d'entrée: immédiate ou à convenir.

Faire offres avec prétentions de salaire, curriculum vitae et copies de certificats sous chiffre P 21298 N à Publicitas SA, 2001 Neuchâtel.



GOLDENES KREUZ GERZENSEE

Auf 1. Juni oder nach Uebereinkunft suchen wir für unser neuerbautes Hotel-Restaurant (Jahresbetrieb) folgende Mitarbeiter:

Chef de partie Commis de cuisine Kochlehrling

Es erwarten Sie: Ein kameradschaftliches Arbeitsverhältnis, ein neues Personalhaus mit modernsten Einrichtungen, geregelte Freizeit.

Offerten sind zu richten an:
Herbert Huber, Tel. (031) 92 88 36.

6078

Bestbekanntes Spezialitätenrestaurant (Hotel) mit kleinerer Brigade, Nähe Biel, sucht gut ausgewiesenen

Küchenchef

der an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist (Einkauf, Kalkulation).

Sehr guter Lohn zugesichert.

Offerten an

Dora Hert, Hotel-Restaurant Hirschen,
3250 Lyss, Tel. (032) 84 13 08

6120

Gesucht nach Davos
per 15. Juni 1970 oder
nach Uebereinkunft für Sommersaison

Alleinkoch

In modern eingerichtete Küche.

Per 15. Juni 1970 oder nach Uebereinkunft

Sekretärin

(Anfängerin)
für Sommersaison.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Hotel Davoserhof
7270 Davos Platz, Tel. (083) 3 55 41

6234



seehotel meierhof

8810 horgen

Zürich

sucht auf sofort:

Büro: **Praktikant**
(Kontrolle-Einkauf)
Hilfsbuchhalter

Loge: **Telefonistin**
(mit PTT-Lehre)

Chasseur

Etage: **Portier**

Service: **1. Oberkellner**
Demi-chef de rang

Küche: **Chef saucier**
1. Commis saucier
Commis de cuisine

Economat/
Office: **Hilfsgouvernante**

Rest. Jägerhaus, Waidberg, Zürich:
Kellner
Restaurationstochter
Buffetochter
Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind erbeten an F. Lüscher, Direktor, Tel. (051) 82 29 61.

5760

Grand Hotel Victoria Montana-Crans

cherche pour le 15 Juin ou 1er juillet

Cuisine **1 chef de partie**
1 commis de cuisine

Salle **3 demi-chefs de rang**
3 commis de rang

Etage **1 femme de chambre/**
aide lingère

Faire offre avec curriculum vitae et photo à la direction ou téléphoner au (027) 7 26 12.

6257

Bezirksspital Dielsdorf

für unsere moderne, neuzeitlich eingerichtete Spitalküche (zirka 200 Mahlzeiten) suchen wir für sofort oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine

geregelte Arbeitszeit, Fünftagewoche, Lohn nach kantonalem Reglement, vorzügliche Sozialleistungen. Nach Einarbeitung Aufstieg zum Küchenchef-Stellvertreter möglich.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne unser Küchenchef, Herr L. Andreoli, Tel. 051/94 10 20

Verwaltung Bezirksspital
8157 Dielsdorf bei Zürich

6269

Hotel erster Klasse am Zürichsee sucht per sofort

Chef de service

Offerten sind erbeten unter Chiffre 6104 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotel in Bangkok, 500 rooms, now under construction and to open in June 1971 requires a

General Manager

any nationality.

Must have good experience and knowledge in hotel business, administration and promotion.

Age: between 35 to 50 years old.

Language: English and others.

Good salary: Depending on qualification and experience.

Board and Lodging provided.

Apply in detail with a photograph stating age, nationality, marital status, qualification, references and salary expected to the

General Manager, Ambassador Hotel, Hongkong

5967

Hôtel Bon Accueil

Un nouveau joyaux de l'Hostellerie, agrandissant notre chaîne, s'ouvrira à Montreux début juillet 1970.

Nous cherchons des collaborateurs de première force que nous rétribuons en fonctions de leurs capacités.

pâtisseries ou commis pâtisseries
(que nous formerons si nécessaire)

aides de cuisine

garçons de cuisine ou filles de cuisine
tournante

dames de buffet

débarasseuses

femmes de chambre

portiers d'étages

portier de nuit

lingère

SECRETAIRES BILINGUES POUR
L'ADMINISTRATION CENTRALE
DE BALE

Prrière d'adresser vos offres à l'Hôtel Bellevue, St. Moritz.

5546

Bürgenstock Hotels

Gesucht für lange Sommersaison

Nachtportier

Chef d'étage

Commis de rang

Commis de cuisine

Kaffeeköchin

Casserolier

Glätterin

Lingeriemädchen

Offerten sind erbeten an die Direktion der Bürgenstock Hotels,
6366 Bürgenstock, Tel. (041) 64 13 31

6296



Park-Restaurant Solitude

Grenzacherstrasse 206 Tel. 32 41 46

Schönste Lage in **BASEL**,
direkt am Rhein gelegen,
sucht per sofort oder nach
Vereinbarung

Chef de partie

Commis de cuisine

Kochlehrling
(Herbst)

Offerten mit den üblichen
Unterlagen an U. Hagmann.

Hôtel Beau Site
3963 Crans-sur-Sierre

sucht per sofort

Fille ou garçon de salle
Garçon de maison

Offerten sind erbeten an die Direktion.
Telefon (027) 7 33 12.

6285



Hotel Astoria
6000 Luzern

sucht per sofort

Patissier oder Commis pâtissier
Commis de cuisine

Offerten sind zu richten an die Direktion.
Tel. Anfrage (041) 23 53 23.

6288

Dancing Whisky à go go
3963 Crans-sur-Sierre

cherche pour la saison d'été, 15 juin à 15 septembre

aide barmaid
fille de vestiaire
jeune fille pour enfants

Ecrire à la direction.

6199



Cherche pour place à l'année

2 commis de rang
1 chasseur

Faire offres à la direction.

6198

LUGANO - Hotel-Restaurant Ticino
Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft:

Hotelpraktikantin/Tournante

Personen, die Freude haben, in einem vielseitigen Betrieb mitzuarbeiten, um dabei ihre Sprachkenntnisse zu erweitern, melden sich bitte an die Direktion: S. Buchmann, Hotel Ticino, Lugano, Telefon 2 77 72.

6197



Hotel Raben

Wir suchen

1 Hotelsekretär
evtl. zum Anlernen
2 Kellner
1 Commis de rang
1 Zimmermädchen

Offerten an:

Hotel Raben, Luzern
Telefon (041) 22 07 34.

6275

Parkhotel Waldhaus
7018 Flims-Waldhaus

sucht ab sofort oder nach Uebereinkunft

Telefonistin

deutsch/französisch/englisch
in Saisonstelle.

Offerten sind erbeten an die Direktion oder
Tel. (081) 39 11 81.

6274

Palace Hotel, St. Moritz
sucht für Sommersaison 1970

Nachttelefonist
Chasseur
Telefonistin
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Personalzimmermädchen
Chef de partie
Commis de cuisine
Commis pâtissier
Personalkoch
Metzger
Glätterin
Näherin
Wäscherin

sowie in Jahresstelle:

kaufm. Angestellte
Elektromonteur

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

6194

Hotel-Restaurant Volkshaus
3000 Bern, Tel. (031) 22 29 76

Gesucht für sofort in Jahresstelle und Sommersaison

Buffetdame evtl. Buffetbursche

2 Kellner

2 Serviertöchter

Kochlehrling
(Lehrzeit 2 1/2 Jahre)

Hotelsekretärin

auch Anfängerin für Réception und allgemeine Büroarbeiten, sprachenkundig. Juni bis Ende Oktober.

Für Juli und August:

Service-Aushilfen

eventuell Studenten.

Guter Verdienst zugesichert.

Offerten an die Direktion.

6192

Hotel Restaurant Engadinerhof,
7504 Pontresina

sucht auf 3. Juni oder nach Uebereinkunft

Zimmermädchen

Buffettochter

Bitte Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an:

Familie Heinrich, Hotel Engadinerhof,
7504 Pontresina

6202

Nous cherchons pour nos établissements à Villars station de sports, 1300 m

Le Sporting
J.-F. CIOCCA
Villars

Rôtisserie - Dancing - Snack - Tea-room
et

Le Relais

Hôtel 1er rang, restaurant et taverne et discothèque

chefs de rang
demi-chefs de rang
commis de salle et bar
barmaid et serveuses
garçons et filles de buffet
chef de cuisine
commis de cuisine
aide de cuisine - garçon maison
femme de chambre
apprenti de cuisine
apprenti de bureau

Très bons salaires à collaborateurs qualifiés.
Places de saison ou «à l'année».

Etablissements de tout premier ordre, membres chaîne internationale des rôtisseurs. Horaires réguliers. Faire offres par écrit, avec photo et copies de certificats ou se rendre à Villars (avec rendez-vous seulement), frais de voyage remboursés.

Entrée de suite, 15 juin ou à convenir.

6255

Gesucht in Stadthotel sprachenkundige, freundliche

Receptionistin

Geregelte Arbeitszeit (Schichtbetrieb).

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Hotel Regina, Mittelstrasse 6,
3000 Bern, Tel. (031) 23 03 05

6201



Gesucht für Sommersaison mit Eintritt baldmöglichst

Chef de partie
Commis de cuisine
Saalkellner oder -töchter
Zimmermädchen
Portier

Aufsicht Hallenschwimmbad

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:

GRAND HOTEL SCHWEIZERHOF
7078 LENZERHEIDE

5583

Hotel Restaurant Kettenbrücke,
5000 Aarau

Gesucht junger, tüchtiger

Commis de cuisine

in regen Betrieb.

Guter Lohn, geregelte Freizeit.

Offerten erbeten an Familie Frey.

6200

HOTEL
Beau Rivage
1200 GENÈVE

cherche:

femme de chambre

chef de rang

commis de rang

chasseur

commis de cuisine

apprenti de restaurant

apprenti de cuisine

Faire offre avec copies de certificats et photo à:
Hôtel Beau-Rivage, Genève.

6297

Hotel Krone, 3700 Spiez

sucht

Serviertochter

für Sommersaison oder Jahresstelle. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung. Offerten an

H. Mosimann, Tel. (033) 54 41 31

OFA 54563509

Nähe Lugano
(Bahnverbindung)

Restaurationskellner

für Saal, Bar und Terrasse auf baldmöglichst gesucht in Erstklasshotel (45 Betten) für lange Saison (Ende November); unter Umständen Jahresstelle.

Offerten erbeten an Telefon (091) 9 67 16 oder Postfach 3175 Zürich HBS.

6174

Gesucht für 15. Juni 1970 oder nach Uebereinkunft einen tüchtigen, versierten

Restaurationskellner

mit Sprachkenntnis, für erstklassiges Spelserestaurant am Platz Luzern.

Offerten mit Zeugniskopien an:

Directrice Madame Chi, China Restaurant,
LI TAI PE, Furrengasse 14, 6004 Luzern,
Tel. (041) 22 10 23 oder Privat (041) 22 95 72.

6286

Hotel Sommerau - Ticino
Dietikon-Zürich

sucht in Jahresstelle für sofort

Réception: **Empfangssekretär(in)**
Korrespondent(in)
Nachtportier
Empfangssekretärin-Tournante
(für Sommersaison Juni-November)

Küche: **Entremetiers**
Jungkoch oder Commis

Service: **Serviertochter**

Office: **Officebursche oder -mädchen**

Diverses: **Hausbursche**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an die Direktion oder Tel. (051) 88 28 76.

P 2384

Rôtisserie-Bar

Gesucht per sofort

Chef de rang

Kellner

(für à-la-carte-Service)

Commis

Buffettochter

(wird angelernt)

Fam. Pulizzi

Bahnhof, 8439 Rümikon, Tel. (058) 53 11 91.

OFA 252011

Directeur général d'une chaîne d'hôtels à la Costa del Sol (Espagne) cherche pour entrée immédiate

secrétaire
de direction

parlant anglais, espagnol, français et allemand, de préférence avec expérience dans l'hôtellerie. Salaire intéressant, nourriture logée, voyage payé, contract de 2 ans.

Faire offre avec curriculum vitae et copies de certificats à

Sebastian Gomila
Hotel Azor
Torremolinos/Malaga, Espagne

638

Hotel im Berner Oberland, 45 Betten, sucht für Sommersaison

Alleinkoch oder Köchin

Offerten mit Gehaltsansprüchen an

Hotel Alpenruhe, 3823 Wengen
Tel. (036) 3 43 51

Restaurant Beau-Rivage,
Neuchâtel

engage immédiatement ou à convenir

chef entremetier
chef tournant
commis tournant
garçon de cuisine

Faire offres ou téléphoner à la direction.

Tél. 5 47 65

P 25-24

Hotel Savoy Bern

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft:

Commis de cuisine

Offerten sind erbeten an die Direktion, Tel. (031) 22 44 05.

6082



Mot-Hotel Kreuz 6072 Sachseln

Zentralschweiz

Passanten- und Ferien-Hotel
100 Betten

sucht für lange Sommersaison mit Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft

Buffetdame
halbtags

Commis de cuisine

Commis pâtissier

Offerten erbeten an die Direktion, Tel. (041) 66 14 66.

5886

Ecole Hôtelière

Avenue du Cour, 1000 Lausanne

cherche

gouvernante de lingerie

ou première lingère.

Très bonnes conditions de travail. Entrée à convenir.

Tél. (021) 26 59 23.

6125

Gesucht in Jahresstelle gut qualifizierter

Chef de partie

als Stellvertreter des Küchenchefs.

Offerten sind erbeten an:

R. M. Dönni, Hotel-Restaurant Storchen
5012 Schönenwerd, Tel. (064) 41 13 28

6193



Hôtel du Rhône Genève

cherche:

- caissier NCR-42**
- caissier de restaurant**
- secrétaire de contrôle**
- téléphoniste**
formation PTT, 3 langues
- aide gouvernante economat**
- aide gouvernante lingerie**
- femme de chambre**
- portier de nuit**
- commis de rang**

Entrée en service immédiate ou à convenir.

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

6276

Le Richemond, 1201 Genève

cherche pour son département de réception

réceptionnaire

qualifié
pour entrée immédiate ou à convenir.

Connaisant machine comptable NCR, ainsi que l'anglais. Place à l'année, langue maternelle française si possible. Candidats suisses, frontaliers et hors contingent sont priés de prendre contact par téléphone ou d'adresser leurs offres accompagnés des documents usuels à la direction.

6085

Gutes Strandhotel, Blumenriviera, sucht Mal bis September Deutsch, Englisch und möglichst Italienisch sprechende

Sekretärin

Detailliertes Angebot erbeten an:

HOTEL PALACE, DIANO MARINA (IMPERIA), Italien

6255

Savoy Hotel Baur en Ville 8022 Zürich

Tel. (051) 23 36 80
Savoy Bar - Café Baur - Orsini

Jahresstellen

Office-Economat-Gouvernante

Sekretärin

für Gästekorrespondenz und allgemeine Büroarbeiten.

Unterkunft im Hotel möglich.

6281

L'Hôtel Europe à Montreux

cherche:

commis de salle

garçons de salle

filles de salle

garçons de salle débutants

Entrée de suite ou à convenir.

Faire offres avec copies de certificats à la direction, Hôtel Europe, avenue des Alpes 15, 1820 Montreux.

6280

BERMUDA

Gesucht für Erstklasshotel mit 500 Betten: tüchtigen

Saucier/Sous-chef

nicht unter 28 Jahren, der fähig ist, mit Takt und Können einem jungen Team zur Seite zu stehen; bestqualifizierter

Chef pâtissier/Confiseur

gewandt in Dekorationen, Zuckerziehen und der Herstellung von Schaustücken.

Bewerber mit entsprechender Erfahrung, Initiative und Organisationstalent bietet sich hier eine weitgehend selbständige und interessante Aufgabe.

Chefs de partie

mit guter Ausbildung und Referenzen, nicht unter 23 Jahren.

Commis de cuisine

nicht unter 21 Jahren.

Für unser renommiertes à-la-carte-Restaurant suchen wir auf Frühjahr 1971 einen CHEF, Erstklassige Aufstiegsmöglichkeit für einen im à-la-carte-Geschäft versierten Chef de partie.

In Frage kommen nur ledige Bewerber, mit festem Charakter. Hoher Lohn, nach zwei Jahren Hin- und Rückflug bezahlt. Eintritt nach Vereinbarung.

Luftpostofferten mit Zeugnisfotokopien, Passfoto, Referenzen an P.O. Box 842, Hamilton, Bermuda.

6298

Gesucht in kleineres, sehr schönes Hotel im

Engadin

Sekretär(in)

evtl. Student(in)
guter Autofahrer

Chauffeur-Portier

Zimmermädchen

Haus Paradies, 7551 Fetan.

6300

Commis de cuisine oder Entremetier

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

Hotel & Café-Restaurant Wartmann am Bahnhof, 8400 Winterthur

Telefon (052) 22 60 25.

MS 178

Pacht oder Direktion

sucht initiatives und in allen Sparten des Gastgewerbes erfahrene

Wirte-Ehepaar

Es kommt nur ein noch ausbaufähiger, ideal gelegener Betrieb in Frage.

Deutsche Schweiz bevorzugt. Beste Referenzen vorhanden.

Offerten sind erbeten unter Chiffre L 900785 an Publicitas AG, 3001 Bern.

Hotel Monte Verita, 6612 Ascona

Neueröffnung am 21. Juli 1970

sucht für 21. Juli bis 31. Oktober 1970

Büro und

Loge:

Empfangssekretärin
(eventuell auch Anfängerin)
für Korrespondenz und Kasse NCR
(Eintritt nach Uebereinkunft)
Nachportier
Chasseur

Küche:

Saucier
Entremetier
Patissier
Commis de cuisine
Buffettochter
Economattochter
Hausburschen
(ragazze e ragazzi di cucina e office)

Service:

Chefs de rang
(sprachkundig)
Demi-chefs de rang
Commis de rang
Bar- und Hallentochter

Etage:

Portier
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen

Lingerie:

Gouvernante
Mangemädchen
(ragazze per il mangano)
Glätterinnen
(stiatrici)

Diverse:

Hotelschreiner
(eventuell Jahresstelle)
Gärtner
(eventuell Jahresstelle)

Offerten mit Gehaltsangabe an A. Cotti, Dir. Hotel Monte Verità, 6612 Ascona.

5801

Hallenbad vom Schönberg/Freiburg

Wir suchen für unsere Bar einen oder eine

Verwalter(in)

Unabhängige und sehr gut bezahlte Stelle.

Offerten mit Lebenslauf und Referenzen sind unter Chiffre P 17-500362 an Publicitas AG, 1701 Freiburg, zu richten.



Hotel Schweizerhof, 3001 Bern

Wir suchen für unseren zweiten Betrieb, Auberge du Raisin in Cugy.

2 Commis de cuisine

Bitte richten Sie Ihre Eilofferten an unseren Küchenchef,

Herrn Ernesto Schlegel, Hotel Schweizerhof, 3001 Bern,
Tel. (031) 22 45 01

6172



In unserer äusserst vielseitigen und ausgezeichnet geführten Küche fehlen uns noch zwei gut ausgewiesene und initiative

Chefs de partie

sowie zwei aufgeweckte, einsatzbereite und tüchtige

Commis de cuisine

zu möglichst baldigem Eintritt, evtl. nach Uebereinkunft.

Wir bieten

- eine interessante Jahresstelle in einem modernen Grossbetrieb
- einen modern eingerichteten Arbeitsplatz
- fortschrittliche Entlohnung
- vorbildliche Sozialleistungen
- geregelte Arbeits- und Freizeit

Wir erwarten

- Freude am Kochberuf
- Anpassungsfähigkeit, Initiative, Mitdenken
- den Willen, mit vollem Einsatz mitzuarbeiten.

Sind Sie unser neuer Mitarbeiter? Nicht ganz? Macht nichts, bewerben Sie sich trotzdem (wir sind auch nicht so perfekt, wie wir oft glauben). Ihre Offerte erwarten wir gerne an:

Bahnhoft buffet Basel SBB, Inh. E. Wartmann,
Centralbahnstrasse 10, 4000 Basel, Tel. (061) 34 96 60
(Herr Burgard verlangen)

5329



Ascona, Tessin

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

**Restaurationstochter/Kellner
Buffetochter
Zimmermädchen**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an die Direktion.

Hotel Tamaro au Lac, 6612 Ascona

6117

Hotel Albana, Weggis

Vierwaldstättersee (100 Betten) sucht für die Sommersaison

**Chef de rang
Saalkellner**

Offerten mit Foto und Zeugniskopien erbeten an Hans Wolf, Hotel Albana, 6353 Weggis, Tel. (041) 93 21 41.

6129



Hotel National, Montreux

sucht für sofort für lange Sommersaison

Anfangs-Barmaid oder Barman

Offerten erbeten an die Direktion.

6277

Nach AROSA in gutbürgerliches Hotel-Restaurant gesucht (Jahresbetrieb):

Alleinkoch

(eventuell mit Frau)

Köchin

Jungkoch

Kochpraktikant

Serviertochter

Eintritt und Lohn nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an:

Fam. D. Leonardi-Bäuerle
7050 Arosa
Hotel-Restaurant Bahnhof
Tel. (081) 31 10 28

6108



Hotel Astoria
6000 Luzern

sucht per sofort

Chasseur-Liftier

Offerten sind zu richten an die Direktion.
Tel. Anfrage (041) 23 53 23.

6287

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Restaurationstochter

oder
Kellner

Zimmermädchen

Kochlehrling

Eintritt Herbst.
Geregelte Arbeitszeit.
Gute Entlohnung.

HOTEL RESTAURANT SONNE
4322 MUMPF am Rhein

6105

Landi-Bündnerstube, 4852 Rothrist

sucht für sofort jungen, tüchtigen

**Commis de cuisine
oder Köchin**

In gepflegtes, guteingerichtetes Spezialitäten-Restaurant.

Offerten sind zu richten an Heinz Arber-Leuenberger, Küchenchef, Tel. (062) 41 15 84.

6144

Buffet CFF - 1400 Yverdon
M. Criblet-Ferrer, tél. (024) 2 49 95
Nous cherchons pour entrée immédiate ou date à convenir

**dame de buffet
garçon de buffet
garçon de cave
garçon d'office
serveuse**

Places intéressantes. Bons gages.

6107



Vorbeugen ist besser
als heilen!

Warum nicht einmal eine Saison- oder Jahresstelle im modernsten Freiluft-Thermalbad Europas in Zurich (Kanton Aargau, zwischen Zurich und Basel) annehmen? Neu, modern und sehr gut eingerichtet. Eröffnung am 25. Mai 1970.

Im TURMHOTEL (16 Stockwerke), TURMRESTAURANT (120 Sitzplätze und herrliche Aussicht) BAD-RESTAURANT (220 Sitzplätze und Selbstbedienungsbuffet) sind zurzeit folgende Posten frei:

Küche:

**Garde-manger
Hotel-Metzger
Tournant
Commis de cuisine
Casserolier
Küchenbursche
und Küchenmädchen**

Etage:

Gouvernante
(Economat, Buffet, Etage)

Buffet:

**Buffetdame
Buffet-Lehrtochter**

Service:

**Restaurationskellner
Restaurationstochter**

Sie finden auch bei uns: selbständige, angenehme Arbeitsatmosphäre und eine gutbezahlte Saison- oder Jahresstelle. Gute Verpflegung und schöne, komfortable Zimmer im NEUEN PERSONALHAUS (mit Aufenthaltsräumen und Fernsehen).

Gerne geben wir Ihnen die gewünschte Auskunft über
Telephon (056) 49 24 40

Wir freuen uns auch über Ihre Kurzzerferte, die Sie richten wollen an:

THERMALQUELLE AG
M. Jordan-Kunz, Hoteldirektion
8437 Zurzach

6103

**Hotels Riffelmatt & Gorergrat
3920 Zermatt**

suchen

1 Chefkoch oder Chef de partie

1. Kraft.

Sehr gute Entlohnung.

Offerten an die Direktion.

6139

**L'Auberge de la Poste
aux Diablerets**

cherche pour de suite un

cuisinier seul

ou

cuisinière

ainsi que

une serveuse

(2 services)

Faire offre avec présentation.
Tél. (025) 6 41 24

6140

Tessin!

Gesucht:

Restaurationstochter

(versiert, sprachkundig)

Sehr guter Verdienst.

Carina-Hotel & Restaurant
6922 Morcote, Tel. (091) 8 11 31

6331

Hotel Walliserhof, 3920 Zermatt

sucht für die Sommersaison

**Restaurationstochter oder Kellner
Etagenportier**

Offerten sind erbeten an Theo Welschen,
Tel. (028) 7 71 02.

6161

Gesucht

2 Bar-Servicetöchter

In attraktives Diskothek-Dancing am Sarnersee.
Hoher Verdienst. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten an:

K. Zumstein
Down-Down-Diskothek
6072 Sachseln, Tel. (041) 66 14 70

P 25-27719

Gesucht nach Bern-Bümpfiz per sofort nette

Serviertöchter

dazu

Koch oder Köchin

Zimmer auf Wunsch im Hause, geregelte Arbeits- und Freizeit. Hoher Lohn. Tel. (031) 56 14 63.

P 0523104

Gesucht in Jahresstellen

Alleinkoch

Hilfskoch

Chasseur

Hausbursche

Etagenportier

Zimmermädchen

Offerten an:

Hotel Neues Schloss
O. Wenzler, Stockerstrasse 17,
8002 Zürich, Tel. (051) 36 65 50

6088

**Clinique Cecil, Av. Ruchonnet 53,
1003 Lausanne**

engage:

1 commis de cuisine
qualifié,

1 fille d'économat,

parlant français, capable de travailler seule, débutante serait mise au courant.

Il s'agit d'emplois à l'année dans un établissement de classe internationale. Entrée à convenir. Adresser offres avec copies de certificats à la direction.

6080



**CARLTON
HOTEL**

Für die Sommersaison (auf Wunsch Vertrag für lange Wintersaison) suchen wir:

Etagegouvernante

Tournante

zur Ablösung der Gouvernanten

Chef saucier

Chefs de partie

Commis de partie

Chefs und Demi-chefs de rang

Chauffeur-Conducteur

Offerten an die Direktion des
Carlton Hotel, 7500 St. Moritz

5502

**Arosa
Hotel-Restaurant Orellihaus**

alkoholfrei, sucht in Saison- oder Jahresstelle selbständigen, soliden

Küchenchef

Eintritt auf 1. Juni 1970.

Offerten sind zu richten an die Direktion.

6051

Hotel Täschlerhof,
3921 Täsch bei Zermatt

Wir suchen mit Eintritt auf Mitte Juni

**2 Serviertöchter (Bar)
oder
Restaurationskellner
Kochlehrling**

Angenehmes Arbeitsklima, gute Verdienstmöglichkeit

Offerten an: Fam. L. Imboden-Zumstein,
Telefon (028) 7 74 02.

629



Für Sommersaison oder in Jahresstelle

1 Chef tournant

1 Commis tournant

gesucht. Geregelte Arbeitszeit, gutes Betriebsklima, zeitgemässe Entlohnung.

Weitere Angaben gibt gerne

Dir. Rest. Park am Rheinflall
8212 Neuhausen, Tel. (053) 2 18 21

625

Gesucht nach Lugano

Saaltöchter

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 6177 an Hotel-Revue, 311
Bern.

STERNEN
OBERRIEDEN
Gesucht für sofort
Kellner
für gepflegten Speisesaal
Buffetbursche oder -tochter
(auch Anfängerin)
Anfragen an
F. Veith,
8942 Oberrieden.
**RÖTISSERIE
AM SEE**
Spezialitäten vom Holzkohlengrill

Das
**International Airport Hotel
«La Siesta»**

in Panama mit seinen 400 Betten sucht zu baldigen
Eintritt:
Jungen, Initiativen

Executive Assistant Manager

mit Erfahrung in food and beverage, Englisch und spanisch sprechend. Bei 2-Jahres-Vertrag Bezahlung. Ledige Bewerber werden bevorzugt. Möchten Sie in einem lebhaften Betrieb in sonnigem Klima arbeiten, so schreiben Sie an:
Oscar B. Löhner, General Manager, Hotel La Siesta, Apartado 4499, Panama 5, R. d. P.

627

**Hôtel Restaurant Gypsera
Lac Noir FR**

cherche pour de suite ou date à convenir

**commis de cuisine
apprenti cuisinier**

Nourri et logé.

Prière de faire offre à

Familie Nussbaumer, Hotel-Restaurant Gypsera,
1711 Lac Noir FR, Tél. (037) 4 11 12

Tessin

Wir suchen für unseren neuzeitlichen Hotelbetrieb

**Saucier/
Commis de cuisine**

Offerten mit Foto und Referenzen sind erbeten an:

Familie Amstutz, Hotel Orselina,
Hotel Orselina, 6644 Orselina-
Locarno.

6251

Kreisspital Männedorf

am Zürichsee, Nähe Zürich

Für den Hausdienst unseres 250-Betten-Spitals suchen wir eine jüngere

Assistentin (Gehilfin) der Hausbeamtin

für die Betreuung der Personalunterkünfte, Kontrolle des auswärtigen Personals im Reinigungsdienst, Lebensmittelkontrolle und -ausgabe, Mithilfe in der Leitung des hauswirtschaftlichen Dienstes.

Gehalt nach kant. Besoldungsordnung, moderne 1 1/2-Zimmer-Wohnung zu günstigem Mietzins steht zur Verfügung, nach Einarbeitung selbständige Übernahme von hausinternen Aufgaben.

Anmeldungen sind zu richten an die Verwaltung Kreisspital, 8708 Männedorf, Tel. (051) 73 91 21.

P 44-296

Gesucht wird in bestrenommiertes Fisch-Spezialitätenrestaurant am Vierwaldstättersee

junger, initiativer und ideenreicher Koch

der Freude an selbständiger Arbeit hat.

Geboten wird überdurchschnittlicher Verdienst. Eilofferten erbeten unter Chiffre 6286 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

TESSIN

Aus Gesundheitsgründen zu verkaufen im Zentrum des Kantons gut eingeführtes

Hotel-Restaurant

14 Zimmer, 20 Betten. Grosser Gesellschaftssaal, ausgedehnter Parkplatz und Garagen. Notwendiges Kapital Fr. 150 000.--.

Offerten unter Chiffre A 925146 an Publicitas AG, 6501 Bellinzona.

England — Seendistrict

Gesucht wird

junger tüchtiger Küchenchef

(Mindestalter 24)

Commis de cuisine

Ausgezeichneter Verdienst bei angenehmen Arbeitsbedingungen für Erstklass-Fachkräfte.

Offerten an:

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

6264

Hotel Schweizerhof 7018 Flims-Waldhaus

sucht für die Sommersaison (Juni-September)

Saucier

Commis de cuisine

Commis de rang

Offerten sind erbeten an:
Familie Schmidt, Tel. (081) 29 12 12

6263

Kurhotel Valmont
1823 Glion-sur-Montreux
Telefon (021) 61 38 02

sucht ab sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de partie
Commis de cuisine
Commis de rang

Lange Sommersaison oder Jahresstelle.

Offerten sind erbeten an die Direktion.

6162

Hôtel Carlton et Grill-room «Le Richelieu», 4, av. de Cour, Lausanne (Croix d'Ouchy)

engagerait pour de suite ou date à convenir

un chef de partie (sous-chef de cuisine)

un apprenti de cuisine

Candidats désireux de travailler dans une petite brigade et aimant leur métier sont priés de faire leurs offres avec prétentions de salaire à la direction.

Place à l'année.

6293

Restaurant Rustica Oberkulm bei Aarau

Gesucht nach Uebereinkunft tüchtiger, sauberer

Koch

(als Alleinkoch) für feine Spezialitätenküche.

Hilfspersonal vorhanden.

Jahresstelle oder Aushilfe.

Hoher Lohn.

Fortschrittliche Arbeitsbedingungen.

Frau Zimmermann, Tel. (064) 46 13 77

OFA 51772002



Wir suchen mit Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft einen

Aide du patron

Gewünscht werden Servicekenntnisse und die Fähigkeit, alle in den Aufgabenbereich eines Patrons fallenden Arbeiten selbständig zu erledigen

Geboten werden zeitgemässe Entlohnung, abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit, Jahresstelle

Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an K. K. Guyer-Heere, Bahnhofbuffet, 8640 Rapperswil am Zürichsee, Tel. (055) 2 04 32.

6272

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Buffettochter

(evtl. Lehrtochter)

Commis de cuisine

sowie freundliche, gewandte

Serviertöchter

für gepflegten Speiservice.

Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Hause.

Hotel-Restaurants Drachenburg + Waaghaus, 8274 Gottlieben, Tel. (072) 9 62 03.

6343



Restaurant Beaulac
2000 Neuchâtel

1er catégorie, cherche

sommelier/sommelière

Entrée de suite ou à convenir.

Bonne gain, ambiance agréable.

Faire offre à Monsieur Rüeggesser.

6290

Auberge de Pregny

cherche:

cuisinier

Entrée de suite ou à convenir. Nourris et logé compris.

Faire offre à Carlo Maffioli, 1292 Genève. Tél. (022) 34 76 80

6231

Spanien

Exklusives Restaurant mit Bar und bekannte Nachbar in Badeort an der Mittelmeerküste, suchen für die Sommersaison

Serviererinnen Barmaids

Geregelte Arbeitszeit, Unterkunft in Appartement mit Terrasse am Meer, sehr gute Verdienstmöglichkeit, Versicherung, Fahrkostensersatz usw.

Bewerbungen mit Bild an

Restaurant «Meson Bahia»
Apartado 38 Cambrils (Tarr.) Espana

6230

Wengen

Verkehrsbüro Wengen sucht für sofort

Sekretärin

Interessentinnen, die über gute Fremdsprachenkenntnisse (Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift) verfügen und gewillt sind, in einem kleinen Team eine interessante, abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe zu übernehmen, sind gebeten, ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Photo, Zeugnisabschriften (unter Angabe der Gehaltsansprüche) einzureichen an:

Alfred Kunz, Kurdirektor, 3823 Wengen

6258

Chêne International de Restaurant Wimpy
cherche pour son nouvelle établissement rue Abée Bovet Fribourg

Commis de cuisine dame de buffet sommier/sommelière garçons d'office

Faire offre ou téléphoner à Jean Maurice Stalder, 9, ch. de Kybourg, 1700 Fribourg, tél. (073) 2 10 45. 6226

Nassau, Bahamas Private luxury residential club requires

assistant manager

Young man over 25 years of age with the following qualifications: Two years experience as a junior hotel assistant manager thoroughly versed in all facts of hotel operation. Hotel School graduate preferred. The applicant must speak fluent English and have spent at least two years in English speaking countries. Work to commence October 1st.

Please write to Mr. M. E. Navrolles, P.O. Box 1076, Nassau, New Providence, Bahamas.

6220

Im SHOP-VILLE

neue Bahnhof-Unterführung Zürich, benötigen wir für unser Imbiss-Team

2 junge Köche

für Service und Beratung.

Sehr interessante Tätigkeit, hoher Lohn, schöne Zimmer und günstige Verpflegung.

Anmeldungen sind erbeten an die



GEISER AG
Grossmetzgerei und Wurstfabrik
Badenerstrasse 537, 8048 Zürich
Telefon (051) 54 02 21

OFA 67387002

Gesucht für neu zu eröffnendes Hotel Ila mit dazugehörendem 1.-Klass-Restaurant im Zentrum Zürichs (zirka 70 Betten) mit Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft:

Direktor/Directrice

(evtl. Direktionsehepaar)

Ausführliche Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:

Wellenberg AG, Oerlikonerstrasse 55, 8057 Zürich

6276

Hotel Ilge, 6442 Gersau, Vierwaldstättersee

Wir suchen für Sommersaison

- Buffettochter**
- Saaltöchter**
- Commis de cuisine**
- Küchenbursche**
- Küchenmädchen**
- Kindermädchen**

Wir bieten hohen Lohn, angenehmes Arbeitsklima in neuem Betrieb. Schöne Zimmer, geregelte Freizeit.

Offerten erbeten an Familie W. Camenzind, Hotel Ilge, 6442 Gersau, Tel. (041) 83 81 55

5643



ST. MORITZ

Suvretta House St. Moritz sucht für die kommende Sommersaison Juni bis September

- Réception:** **Empfangssekretärin/Korrespondentin**
Maincourantier(ière)
Caissier (ière)
- Cuisine:** **Chef pâtissier**
Chef de grill
Commis communard
- Office:** **Office-Küchenguvernante**
Kaffeeköchin
- Lingerie:** **2. Gouvernante**
Glätterinnen (Stratrici)
- Piscine:** **Piscine-/Personalgouvernante**
1. Badmeister

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind an die Direktion erbeten.

2865

Grosses Kongresszentrum

sucht für seinen umfangreichen gastronomischen Betrieb einen

Küchenchef

zum 1. Juli 1979 oder zu einem späteren Zeitpunkt.

Wir bitten interessierte Herren ihre Bewerbungen zu richten unter Chiffre 6189 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hôtel de l'Ancre, Genève

sucht für sein modernes Haus mit regem Passantenbetrieb:

- Buffetdame/-tochter**
- Tochter**
für Selbstbedienungsrestaurant
- Bursche**
für Buffet und Keller
- Kellner/Serviertochter**
- Zimmermädchen**
- Lingeriemädchen**
- Küchenbursche**

Jahresstellen bei gutem Verdienst. Gelegentlich sich in der französischen Sprache zu verbessern.

Offerten sind erbeten an

Hôtel de l'Ancre, 1000 Genève, 34, rue de Lausanne, Tel. (022) 32 18 31.

6151

Tessin

Hotel mit 50 Betten, erstklassig eingerichtet, sucht für Saison 1979, bis 15./25. Oktober:

- Hotelsekretärin**
- Commis de cuisine**
- Haus- und Küchenbursche**
- Commis de rang**
- versiertes Zimmermädchen**

Wir bieten: abwechslungsreiche Tätigkeit mit sehr guter Entlohnung.

Bewerbung mit Foto und Zeugniskopien sind erbeten an

Garten Hotel Villa Margherita
6935 Lugano - Bosco
Tel. (091) 59 14 31

5981

Gesucht nach ST. MORITZ (für Sommer- und lange Wintersaison). Eintritt zirka Mitte Juni bis anfangs Juli

In Jahresstelle:

1. Sekretär(in)

sprachkundig
Anker GR, Kassa, Korrespondenz
Mithilfe in der Réception

In Saisonstelle:

- Sekretär(in)/Praktikant(in)**
- Nachportier/Telefonist**
- Conducteur/Telefonist**
(Fahrbewilligung A-B)

- Chasseur**
- Etagenportier/Logenablösung**
- Hilfsportier**
- Zimmermädchen**
- 1. Lingère**
(bügeln, nähen, mangen)

für unser Restaurant:

- Koch/Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Küchenpraktikant**
- Commis de rang**
- Saalpraktikant**

Offerten mit Gehaltsansprüchen und den üblichen Unterlagen erbeten an

Hotel Calonder garni
7500 St. Moritz, Tel. (082) 3 36 51

6175



Etes-vous

le cuisinier

que nous cherchons?
Avez-vous quelques années d'expérience?

Restaurants Beaulac
2001 Neuchâtel

Etablissement de 1er catégorie
Restaurant français - Bar-snack - terrasses
Place très bien renommée - atmosphère agréable.

Faire offre à la direction - tél. (038) 4 42 42

6041



LUZERN

sucht für Sommersaison 1979

- Commis de cuisine**
- Chef de partie**

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an das Personalbüro Hotel Schiller, 6002 Luzern, Tel. (041) 22 48 21.

6124

Hotel Grotto-Cacciator
6936 Cademario/Lugano (TI)

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft selbständigen

Koch oder Commis de cuisine

Offerten bitte an
A. Erni, Hotel Grotto-Cacciator
6936 Cademario/Lugano, Tel. (091) 59 22 36

6015

Hotel Florida, Haus erster Klasse

(120 Betten)

Für unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant suchen wir tüchtigen, etwas Englisch sprechenden

Chef de rang

Fortschrittliche Arbeitsbedingungen, gutes Arbeitsklima, Garantielohn.

Anfragen unter Tel. (051) 32 68 30.

6017



an der San Bernardino- und Splügenpass-Route sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

- Koch**
- Commis de cuisine**
- Kochlehrling**
- Restaurationskellner**

Wir bieten: zeitgemässe Entlohnung, Kost und Logis

Im Hause, geregelte Arbeits- und Freizeit, angenehmes Arbeitsklima in moderner Küche. Offerten sind erbeten an die Direktion, Hotel Bodenhause, 7431 Splügen, Tel. (081) 62 11 21.

5954

Hotel Halbinsel Au, 8804 Au

am Zürichsee

sucht für sofort

- 1 Commis de cuisine**
- 1 Pâtissier**
- 1 Buffettochter**
- 1 Entremetier**

Bitte schreiben oder telefonieren Sie uns:
A. Steinbrink, Tel. (051) 75 00 21

5519



Wir suchen

Kochlehrling

In unsere mittelgrosse Brigade.

Beste Gelegenheit, den Beruf gut zu erlernen. Geregelte Arbeitszeit, gutes Betriebsklima.

Weitere Auskunft gibt gerne

Dir. Rest. Park am Rheinflall
8212 Neuhausen, Tel. (053) 2 18 21

6053

Hotel Weisses Kreuz
3280 Murten

Gesucht wird auf sofort

Praktikantin oder 2. Sekretärin

Gute Entlohnung.

Tel. (037) 71 28 41, Schwestern Zahno.

6099

Hotel-Restaurant Schynige Platte

sucht per 15. Juni oder nach Uebereinkunft bis Ende Oktober

jungen Koch

(neben Küchenchef)

In neuzeitlich eingerichtete Küche. Guter Lohn.

Offerten erbeten an Fam. Brunner, Neufeldstr. 12
3604 Thun, Tel. (033) 36 16 82, ab 1. Juni Schynige Platte (036) 2 34 31.

6098

Gesucht in Saison

Kellner

(à-la-carte Service)

Seehotel Rigi, 6405 Immensee,
Tel. (041) 8 11 61

6095

AMSTERDAM - ROTTERDAM

Für unsere

SPESIALITAETEN-RESTAURANTS
«CHALET SUISSE»

In Amsterdam und Rotterdam suchen wir nachgehobene Mitarbeiter(innen):

- II. Oberkellner**
- Chef de rang**
- Demi-chef**
- Restaurationstochter**
- Sous-chef**
- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Pâtissier**
- Buffettochter**

Offerten sind erbeten an:

E. Wüthrich, Zentralbureau Chalet Suisse, Laan van Meerdervoort 43, Den Haag-Holland

602

kaiser's hotel garni

7250 Klosters
Schweiz

sucht für seine neue SNACK BAR mit Eintritt am 10./15. Juni

Barman oder Barmaid

Barcommis

Kellner oder Serviertöchter

Beste Konditionen.

Offerten erbeten an Leo Kaiser.

603

Pensionne Villa Magnolia, Lugano
sucht für sofort oder nach Uebereinkunft für lange Sommersaison (Mitte November)

Zimmermädchen
Commis de rang

Senden Sie bitte Ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Pensionne Villa Magnolia, 6900 Lugano
Via P. Lucchini, Tel. (091) 2 34 61

6040

Posthotel Parpan sucht für Sommersaison 1979 oder nach Uebereinkunft

Serviertochter

Zimmer-/Hausmädchen

Küchen-/Hausbursche

evtl. Ehepartner

Sehr guter Verdienst, schöne Unterkunft, gute Pflege, familiäre Behandlung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

Posthotel, 7076 Parpan
Telephon (081) 35 11 91

605



Wir suchen für lange Sommersaison, mit Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft:

Serviertöchter

Restaurationskellner

Commis de cuisine

Jungköchin

(helle und neuzeitlich eingerichtete Küche)

Buffettochter

Offerten an: A. Zibung, Hotel Sonnenberg,
6010 Kriens/Luzern, Tel. (041) 22 19 55

Für unseren gut eingerichteten Betrieb suchen wir zum Eintritt nach Uebereinkunft einen tüchtigen, treuen und zuverlässigen

Caviste

Er muss selbständig unseren grossen Keller betreiben können. Vertrauensposten. Alter nicht unter 30 Jahren. Wir bieten guten Lohn, geregelte Arbeitszeit und Pensionskasse.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an

W. Frauchiger-Minnig, Bahnhofbuffet SBB, 8401 Winterthur,
Tel. (052) 22 13 35.

61-179

Important Buffet de Gare

cherche, date à convenir

chef de cuisine

Nous demandons: Professionnel pour une restauration soignée et sachant diriger une brigade avec tact et circonspection.

Bon calculateur et initiateur.

Nous offrons: Poste de confiance et large indépendance. Cuisine et annexes entièrement neuves. Salaire en fonction des responsabilités. Caisse de pension.

Offres manuscrites avec certificats et références sous chiffre 6327 à l'Hotel-Revue, 3011 Berne.



Kongresshaus Schützengarten
St. Gallen

sucht für mittlere Brigade bestausgewiesenen

Küchenchef

Eintritt 1. September oder nach Uebereinkunft.

Wir wünschen uns einen Mitarbeiter:

- mit Banketterfahrung
- guter Kalkulator
- initiativ und mit viel Sinn für Teamwork.

Wir bieten:

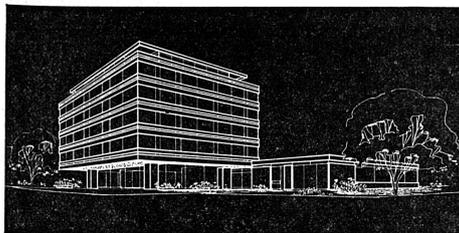
- eine der Verantwortung und den Fähigkeiten entsprechende Entlohnung
- Altersfürsorge
- weitgehende Selbstständigkeit
- Wohnung kann zur Verfügung gestellt werden.

Ihre vollständige Offerte erwarten wir gerne an:

K. H. Frunz, Kongresshaus Schützengarten, 9000 St. Gallen, Tel. (071) 24 71 71.

6321

Hotel Airport
8152 Zürich - Glattbrugg



Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft sprachgewandte, freundliche

Telefonistin

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung, Fünftagewoche, Samstag-Sonntag frei.

Offerten erbeten an die Direktion Hotel Airport, 8152 Glattbrugg, Telefon (051) 83 44 44.

6313

DAS KÖNNTE IHRE CHANCE SEIN

Grosser Restaurationsbetrieb, Nähe Zentralschweiz, sucht nach Uebereinkunft

Ersten Mitarbeiter/ Chef de service

Wir bieten:

Vierseitige Tätigkeit in gut organisierten Betrieb. Teamwork. Feste, sehr gute Entlohnung. Gratifikation und Umsatzbonus.

Wir erwarten:

28 bis 40 Jahre alt. Gute Service- und Allgemeinkenntnisse. Fähigkeit den Personalstab zu führen. Kontaktfreudig für Gast und Personal. Organisationstalent und rasche Auffassungsgabe.

Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch.

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören und bitten Sie, Ihre ausführliche Bewerbung unter Chiffre 65060-29 an Publicitas AG, 3001 Bern, zu richten.

Hotel Bernerhof, 3780 Gstaad

sucht

Barmald

(für Juli-August)

1 Commis de cuisine

Serviertochter

Saalpraktikantin

Offerten an die Direktion.

Telefon (030) 4 12 51.

5783

SPORHOTEL KRONE SEDRUN

Wir suchen für die Sommersaison 1970:

Küchenchef

Commis de cuisine

Casserolier

Küchenburschen/Küchenmädchen

Buffetdame

Bardame

Restaurationstöchter

Saaltöchter

Zimmermädchen

Lingère

Portier

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind zu richten an BUREAU PROF. HUNZIKER, Fremdenverkehrsunternehmungen GmbH, Weissenbühlweg 6, 3007 Bern.

6156

Gesucht nach Lugano

Bar- und Hallentochter

Saaltöchter

Anfangssaaltöchter

Chef de partie

Commis de cuisine

Commis de rang

Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien an

E. Fassbind, Hotel Continental
Lugano

3074

Tessin

Albergo Losone, 6616 Losone bei Ascona, Hotel 1. Klasse, sucht für Sommersaison

Empfangssekretärin

(eventuell Anfängerin)

Offerten an

Familie Glaus-Somaini,
Tel. (093) 2 15 01

6885

Bad-Hotel Bären, 5400 Baden

sucht für bald oder nach Uebereinkunft

Journalführerin-Sekretärin

evtl. auch Anfängerin

mit den nötigen Vorkenntnissen. Interessante, vielseitige Jahresstelle, auch zur Mithilfe in der Reception.

Saaltöchter oder Kellner

oder Praktikantin

Eintritt Juni, sehr lange Saison- oder Jahresstelle. Gute Entlohnungen bei zeitgemässen Arbeitsbedingungen.

Anfragen mit den nötigen Unterlagen und Angabe der Gehaltsansprüche an Fam. K. Gugolz.

5868

In Spezialitätenrestaurant nach Bern gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter

Commis de cuisine

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Postfach, 1640 Bern.

6191

Hotel Gotthard, 6900 Lugano

(90 Betten)

sucht in Saison- oder Jahresstelle mit baldmöglichem Eintritt oder nach Uebereinkunft sprachkundige

Hotelsekretärin/Hotelsekretär

(mit Hotelerfahrung)

Interessanter und selbständiger Posten.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion, Telefon (091) 2 77 77.

5823

HÔTEL EXCELSIOR 1820 MONTREUX

cherche pour longue saison d'été

commis de rang secrétaire débutante

(NCR 42)

Faire offre avec copies de certificats, photo à F. K. Liechli, Hôtel Excelsior, 1820 Montreux.

6271



Restaurationsbetriebe Shopping-Center
Spreitenbach bei Zürich

Das grösste und modernste Einkaufszentrum in Europa.
Wir suchen in Jahresstellen:

Service:

Kellner

Serviertöchter

(Service-Bekleidung wird zur Verfügung gestellt)

Buffet:

Buffettöchter

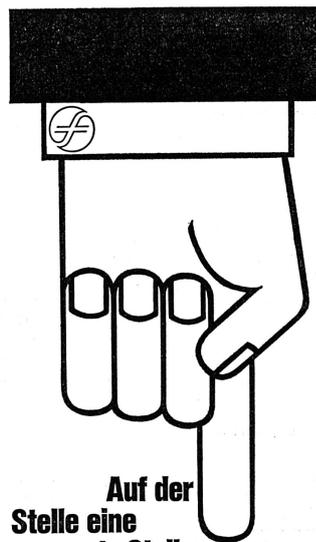
Es können nur Schweizer oder entplafonierte ausländische Bewerber berücksichtigt werden.

Wir bieten modernste Arbeitszeit, Schichtbetrieb, modernst eingerichtete Betriebe, Leistungslohne, ausgebaute Sozialleistungen.

Einsatzfreudige, bestqualifizierte Bewerber richten ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an

Direktion Rud. Kuster, Restaurationsbetriebe im SHOPPING-CENTER, 8358 Spreitenbach, Tel. (056) 3 63 68.

6349



Auf der
Stelle eine
gute Stelle

als

Serviertochter

für unser neues Transit-Restaurant.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an

Flughafen-Restaurants Zürich, Postfach 8058, Telefon (051) 84 77 66

6362

IMPORTANTE CHAINE HOTELIERE AU MAROC
catégorie FIRST CLASS

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

directeur

de préférence de langue française, avec expériences internationales.

Nous offrons: bonne rémunération
place stable
excellentes possibilités de promotion.

Nous cherchons

un collaborateur

dynamique
entré 35 et 50 ans
connaissances professionnelles sérieuses
d'un bon contact humain pour pouvoir diriger 150 à 250 employés.

Envoyez références et prétentions de salaire avec photo, curriculum vitae et certificats à:

CHAINE HOTELIERE AFRICA PALACE
184, Bd. Rahal el Meskini
CASABLANCA

620

Wir suchen für ein gut eingeführtes Unterhaltungslokal in der Ostschweiz (Stadtzentrum) einen jüngeren, initiativen

Barman als Patron-Stellvertreter

(evtl. Kellner)

Nebst der Führung der Bar ist der neue Mitarbeiter Stellvertreter des Patrons und hat ihn während seiner Abwesenheit voll zu vertreten. Er hat die Möglichkeit, in alle Sparten einer modernen Betriebsführung eingeführt zu werden. Guter Verdienst zugesichert.

Chiffre OFA 7416 St an Orell-Füssli-Annoncen AG, Poststrasse 14, 9001 St. Gallen.



cherche pour ses services ravitaillement et manutention à l'aéroport de Genève

**un cuisinier-traiteur
des cuisiniers
des dames d'office
des convoyeurs
des chargeurs aux avions**

Nationalité suisse ou étrangers pouvant changer de place et de canton. Ces postes sont à l'année ou pour la saison d'été.

L'âge maximum est fixé à 40 ans.

Le travail s'effectue selon des horaires irréguliers avec des indemnités spéciales. Nombreux avantages sociaux et facilités de transport sur notre réseau aérien mondial.

Les personnes intéressées sont priées d'envoyer le talon ci-dessous à:

SWISSAIR, Service du personnel, 1211 Genève 2

Je m'intéresse au poste de:

Nom: _____ Prénom: _____

Rue: _____ No: _____

No. postal: _____ Domicile: _____

P 18-1752

Erstklassiges Speiserestaurant mit Hotel am Luganersee sucht für sofort oder nach Ueberkunft in Jahresstelle initiativen, tüchtigen

Chef de service

Fähigkeitsausweis erwünscht, jedoch nicht notwendig.

Küchenchef

Gute Organisatoren, bewandert in der Personalführung sowie in à-la-carte-Service.

Interessenten für diese Vertrauensposten sind gebeten, Ihre Offerten an die Direktion zu richten.

Huber Merklin
Taverne dei Pini, 6818 Melano
Telephon (091) 8 76 43.

6303

Hotel International AG, Zürich

In Zürich entsteht ein modernes, 30geschossiges Hotel. Es wird im Jahre 1972 eröffnet.

Das

Hotel International

verfügt über:

700 Betten; Dachrestaurant, Snack-Restaurant, Hotelbar; grosser Kongress-Saal (600 Plätze), Bankettsäle (total 250 Plätze) und Sitzungszimmer (total 100 Plätze); Swimming-Pool, unterirdische Garage; Läden.

Für diesen modernen Betrieb suchen wir einen qualifizierten

Direktor

Wir erwarten eine aufgeschlossene, mit neuzeitlichen Führungsmethoden vertraute sprachgewandte Persönlichkeit, die sich über eine erfolgreiche Leitung von Grosshotels und über Erfahrung im internationalen Kongress- und Gruppenreise-Geschäft ausweisen kann.

Der künftige Direktor wird dem Verwaltungsrat direkt unterstellt sein. Eine seiner Stellung angemessene und der persönlichen und leistungsmässigen Entwicklung entsprechende Salarierung darf als selbstverständlich angesehen werden. Der Bewerber sollte seine Tätigkeit in der ersten Hälfte 1971 oder früher aufnehmen können.

Schicken Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Handschriftprobe, Photo, Lebenslauf, Zeugnisse) an Herrn Dr. E. Liechti, Präsident des Verwaltungsrates der Hotel International AG, c/o Schweizerische Volksbank, Generaldirektion, Bundesgasse 26, 3001 Bern.

Wir garantieren für Diskretion bei der Behandlung Ihrer Offerte.

6091

KONGRESSHAUS ZÜRICH



sucht für seinen neuzeitlich organisierten

SNACK-Corner

tüchtige, gewandte

Barmaid

(Snack-Bar)

Service-Hostessen

und

Stewards

Feste Entlohnung.

Interessentinnen und Interessenten senden ihre Offerten mit Zeugniskopien und Foto an das Personalbüro.

5844

Startpisten für eine erfolgreiche Laufbahn

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Commis de bar

Commis de cuisine

Buffettochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Personalabteilung.

6363



Flughafen-Restaurants Zürich
Abteilung Personalwesen
8058 Zürich
Telefon: 051-84 77 66

Bekannte Discothek im Tessin

sucht für sofortigen Eintritt oder nach Uebereinkunft

Chef de service

In Jahresstelle (Schweizer).

Verlangt wird: Erfahrung in dieser Branche, die eine selbständige Leitung ermöglicht.

Geboten wird: Zeitgemässe Entlohnung, geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 6316 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Grand Hôtel King Georges, Athènes

cherche

1 chef de grill

1 chef pâtissier

Entrée à convenir.

Faire offre à Mme. Calcanis, Hôtel King Georges, Athènes, Grece.

6308



Privatklinik Hirslanden, Zürich

sucht auf 1. oder 15. Juli eine erfahrene, freundliche, initiative

Mitarbeiterin

für Telefon, Empfang und Auskunft (Zentrale mit 25 Amtslinien). Gute mündliche Französisch-, Englisch-, evtl. Italienischkenntnisse sind Bedingung. Bewerberin mit PTT-Diplom bevorzugt.

Interessanter Posten mit guten Bedingungen, Sozialleistungen, Pensionskasse.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die Direktion der Klinik Hirslanden, Witellikerstrasse 40, 8008 Zürich, Tel. (051) 53 32 00

P 44-3823

Kantonsspital Schaffhausen

Welche Tochter oder Frau

mit guter Auffassungsgabe möchte in unserem Grosshaushalt als

Mitarbeiterin der Hausbeamtin

wirken? Abwechslungsreiche und interessante Aufgaben warten auf Sie.

Wir setzen Interesse an organisatorischen Arbeiten voraus und würden Kenntnisse in Maschinenschreiben schätzen.

Wir bieten gute Besoldung nebst vorbildlichen Sozialleistungen. Je nach Wunsch können Sie intern oder extern wohnen.

Jede weitere Auskunft erteilt gerne

Verwaltungsdirektion Kantonsspital Schaffhausen
Telephon (053) 8 12 22

OFA 64041



GRAND HOTEL HOF RAGAZ

Wir suchen für die Sommersaison (bis Ende Oktober) mit baldigem Eintritt oder nach Uebereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Commis de rang

Commis de cuisine

Diätköchin/Diätassistentin

Offerten erbeten an Bernard Branger, 7310 Bad Ragaz, Tel. (085) 9 15 05

6297

Motel in Liechtenstein, Vaduz

sucht selbständige und sprachenkundige

Sekretärin evtl. Sekretär

sowie

Chef de partie

welcher den Posten eines Küchenchefs zu kleiner Brigade übernehmen könnte.

Eintritt baldmöglichst.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an H. Ferr erbeten.

Telefon (075) 2 26 66, Vaduz.

6131

L'Hôpital du Samaritain, 1800 Vevey

cherche

un jeune cuisinier

entrée en service de suite ou pour une date à convenir.

Nous exigeons: certificat fédéral de capacité ou titre jugé équivalent.

Nous offrons: très bon salaire, horaire de travail et congés réguliers. Ce jeune collaborateur aura la possibilité s'il le désire, d'être mis au courant de la cuisine diététique.

Les offres avec photo, curriculum vitae et copies de certificats sont à adresser au directeur administratif.

6155

Gesucht nach Basel

Büropraktikant(in)

(mit Englisch- und Französischkenntnissen) für Kontrollen, Statistik, allgemeine Büroarbeiten und Ab- lösung an der Réception. Auf Wunsch Zimmer im Hause. Geregelte Arbeits- und Freizeit, angenehmes Arbeitsklima in mittelgrossem, gepflegtem Stadthotel.

Bewerbungen an

A. Hartmann, Hotel Central,
Falknerstr. 3, 4000 Basel

6167

Le Mazot, 3220 Zermatt

sucht für Sommersaison

1 Serviertochter oder Kellner

sprachenkundig

1 Zimmermädchen-Lingere

Offerten sind zu richten an A. Zurbruggen.

6168

In der Gastronomie setzen sich neue Massstäbe durch.

Sie, als Fachleute auf diesem vielseitigen Arbeitsgebiet, wissen das. Rechtzeitiges Anpassen an die neue Marktsituation ist erforderlich. Und die Chance, einen Arbeitsplatz mit Zukunft angeboten zu bekommen. Z. B. bei einer Gaststätten-Kette in der Schweiz. Wenn Sie zwischen 25 und 40 Jahre alt sind, sollten Sie dieses Angebot wahrnehmen. Werden Sie leitender Mitarbeiter in unserem Unternehmen. Wir bieten Sicherheit und gutes Salär. Wir suchen:

Geschäftsführer

Schicken Sie uns bitte Ihren Lebenslauf, Zeugniskopien und möglichst ein Foto. Nur Bewerber mit Wirtepatent sollten sich melden. Wir werden Ihre Unterlagen prüfen und einen Vorstellungstermin mit Ihnen vereinbaren.

Offerten unter Chiffre 216 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Société genevoise cherche

chef d'exploitation

pour la gestion et la surveillance de ses restaurants.

Nous demandons:

- Connaissance pratique de la restauration
- Service
- Cuisine
- Organisation générale

Nous offrons:

- Situation d'avenir dans société en pleine expansion, avec bureau central.
- Responsabilités et salaire en fonction des capacités
- Entrée immédiate ou à convenir

Les personnes intéressées, de nationalité suisse ainsi que les étrangers en possession d'un permis hors plafonnement ou permis C, sont priées de faire offre sous chiffre OFA 2106 Oreil Fussli-Annonces, 1211 Genève 1.

GSTAAD-PALACE



cherche pour la saison d'été 1970:

sucht für die Sommersaison 1970:

Loge:

Conducteur

Téléphonistes

Restaurant:

Chefs de rang

Commis de rang

Cuisine:

Commis pâtissier

Commis de cuisine

Veillez adresser vos offres avec curriculum vitae, photo et références à la Direction du Palace Hôtel, 3780 Gstaad.

Offerten mit Lebenslauf, Foto und Referenzen sind zu richten an die Direktion des Palace Hotels, 3780 Gstaad.

6299

4 wichtige Argumente für Inserenten in der Hotel-Revue

- **52 mal im Jahr in über 10 000 Exemplaren für jeweils 30 000* Leser im Gastgewerbe.**
- **In der ganzen Schweiz erhältlich, da von allen grossen Kioskagenturen vertrieben.**
- **Bis zu 4 000 Stellenangebote und -gesuche pro Ausgabe. Vom Personal und vom Hotelier nach wie vor als bestes Informationsmittel für Stellen anerkannt.**
- **Eingespielte Inseratenexpedition und zuverlässiger Chiffredienst.**

*3 Leser pro Exemplar nach Leserschaftsanalyse.

Grandhotel Kronenhof, Pontresina

sucht für lange Sommersaison erfahrene sprachkundige

Etagengouvernante

Guter Verdienst.

Bei Zufriedenheit Engagement für lange Wintersaison zugesichert.

Offerten sind erbeten an:

Fam. L. Gredig, Grandhotel Kronenhof, 7504 Pontresina

6246

Hotel Reber au Lac 6600 Locarno

sucht für sofort bis November

jungen Patissier evtl. Commis pâtissier

Offerten an die Direktion.

5931

HECHT ST. GALLEN das gute HOTEL

Hotel Hecht St. Gallen
3000 Bohl
Tel. 071 22 65 02
Willi und Mita Studer

Wir suchen erfahrene, freundliche

Restaurations Tochter oder Kellner

Für unser Stadrestaurant, direkt kassierend, Service inbegriffen, guter Verdienst.

Servicepraktikant(in)

Commis de cuisine

Zimmermädchen

Offerten erbeten an: Familie W. Studer, Hotel Hecht, am Bohl 1, 9004 St. Gallen, oder rufen Sie Telefon (071) 22 65 02 an.

6173

LITTON BUSINESS SYSTEMS

Haben Sie Freude an einer in jeder Beziehung hochentwickelten Maschine? Wünschen Sie Kontakt mit vielen interessanten Menschen? Lockt Sie das Arbeiten im Aussendienst? In unserem Unternehmen können Ihre Wünsche in Erfüllung gehen.

Wir suchen in allen Gebieten der Schweiz auf 1. September oder auf Vereinbarung neue Mitarbeiter als

Organisator-Verkäufer

für unsere weltbekannten

SWEDA -Registrierkassen,

welche in der Schweiz sehr gut eingeführt sind.

Insbesondere sind wir interessiert an Fachleuten aus dem Gastgewerbe (für unsere Hotel- und Restaurantmaschinen).

Unser innerbetriebliches Ausbildungsprogramm bietet Ihnen die Möglichkeit, auch ohne Vorkenntnisse bei uns schnell vorwärts zu kommen. Wenn Sie kontaktfreudig sind, gerne etwas Neues lernen, ein «Flair» für Zahlen und das Organisieren haben und 25 bis 35 Jahre jung sind, so sollten Sie mit uns Kontakt aufnehmen.

Wir sind gerne bereit, Ihnen über unsere Tel.-Nr. (051) 47 96 00, intern 64, nähere Auskunft über unser Unternehmen und die interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit unserer Aussendienst-Mitarbeiter zu geben.

Wir freuen uns, Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Photo zu erhalten.

LITTON BUSINESS SYSTEMS
Seefeldstrasse 108, 8034 Zürich.

EBS
KIMBALL
M-BEE
SWEDA

Elektronische Datenverarbeitung
Warenauszeichnung + Datenerfassungssysteme
Betriebsplanung + Organisationssysteme
Registrierkassen + Datenerfassungsgeräte

P 44-1311

Seriez-vous intéressé d'obtenir un poste dans le plus grand hôtel de Suisse?

L'Hôtel Inter-Continental à Genève

engagerait immédiatement:

- commis de cuisine**
- chef de partie**
- commis de restaurant**
- chef de rang**
- téléphoniste**
- téléxiste**
- cafetier**
- garçon de cuisine**

Faire offre au Bureau du personnel.

6325

KONGRESSHAUS ZÜRICH



sucht für sein neues, gediegen gestaltetes,

RESTAURANT *Français*

fachtüchtige, sprachgewandte

Restaurationskellner

Feste Entlohnung.

Interessenten senden ihre Offerten mit Zeugniskopien und Foto an das Personalbüro.

5843

Grandhotel Kronenhof, Pontresina

sucht für lange Sommersaison

**Zimmermädchen
Buffetochter
Kaffeeköchin
Hausbursche-Anfangsportier**

Bei Zufriedenheit Engagement für lange Wintersaison zugesichert.

Offerten sind erbeten an:

Fam. L. Gredig, Grandhotel Kronenhof, 7504 Pontresina

6247

Wir suchen auf anfangs November 1970

Wirte-Ehepaar

mit Fähigkeitsausweis

für die selbständige Leitung unseres Speise-Restaurants mit etwa 200 Plätzen in der Umgebung von Zürich.

Dem Restaurant angegliedert sind:

Hallensportanlagen
Konferenzzimmer, geeignet für Schulungszentrum usw.

Ausreichend Parkplätze sind vorhanden.

Für initiatives Ehepaar mit Freude am Organisieren bieten sich gute Verdienstmöglichkeiten.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre OFA 1587 Zf an Orell Füssli-Annoncen AG, Postfach, 8022 Zürich.

Pour compléter son équipe et répondre à son développement, Etablissement hospitalier de la région lémanique engage pour date à convenir

1 chef de cuisine

Qualifié, sérieux et travailleur, au courant des manes de régimes.

Place stable, horaire et ambiance agréables.

Adresser offres manuscrites avec références, prétentions et photo sous chiffre P 6-12 à Publicitas, 1800 Vevey.



Hôtel du Rhône Genève

cherche de suite un

employé

pour le bureau de contrôle.

Connaissances des langues et de la dactylographie pas nécessaires.

Faire offres avec copies de certificats, curriculum vitae et photo à la Direction.

6333

Hotel Rosa Seegarten 6600 Locarno-Muralto

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

jüngeren Küchenchef

sowie

Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:
M. Rolli, Tel. (093) 7 48 08.

6335

Au Parc, Café-Restaurant 1820 Montreux

Für sofort oder nach Uebereinkunft gesucht

erste Kräfte für die Restauration (Kellner)

In Jahres- oder Saisonstelle
Hoher Lohn wird zugesichert

Offerten mit Zeugniskopien und Foto oder Telefonanruf sind erbeten an L. Nannini, Tel. (021) 62 46 58.

5985

Sporthotel Maloja 7516 Maloja (Engadin)

sucht für lange Sommersaison oder Jahresstelle:

**Sekretärin, Aide du patron
Alleinkoch
Commis de cuisine
Saalochter oder junger Kellner
Zimmermädchen/Tournante**

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüchen an Peter Uffer jun.

6176

Hôtel Restaurant Gypsera Lac Noir FR

sucht auf sofort oder nach Uebereinkunft

Commis de Cuisine

Kochlehrling

(franz. Sprachkenntnisse erforderlich)

Guter Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit, Kost und Logis im Haus.

Offerten erbeten an:

Familie Nussbaumer, Hotel-Restaurant Gypsera,
1711 Schwarzesee (FR), Tel. (037) 4 11 12

6205

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Buffetmädchen

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Hause.

Restaurant Lido, 8640 Rapperswil

Telefon (055) 2 25 10.

P 19-969

Posthotel Rössli, Gstaad

mit ständigem Restaurationsbetrieb, sucht tüchtigen

Commis de cuisine

zu kleiner Brigade, Saison- oder Jahresstelle.

Offerten mit Zeugnisschriften und Lohnansprüchen an Familie Widmer-Ammon.

5099

Hotel Eiger, 3823 Wengen

Gesucht für lange Sommersaison

Serviertöchter Restaurationskellner

Eintritt nach Uebereinkunft.

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

4236

Continental Hôtel
cherche

**1 secrétaire de réception
1 téléphoniste
1 portier de nuit**

parlant français, allemand, anglais.
Date d'entrée immédiate ou à convenir.

Faire offres avec copies de certificats à
M. D. Thuillard, Sous-directeur,
Continental Hôtel, 2, place de la gare,
1000 Lausanne.

P 22-6336

Sie suchen ein

Direktions-Ehepaar

gewissen Formates

Sie sind demnach gehalten, allgemein überdurchschnittliche Anforderungen an Können und Wesensart dieser Leute zu stellen

Sie legen Wert auf langjährige Erfahrung im Gastgewerbe

Sie wissen die gute Reputation Ihres zukünftigen Direktions-Ehepaares zu schätzen

Wir freuen uns sehr mit Ihnen Kontakt aufzunehmen

Offerten unter Chiffre D 301827 an Publicitas AG, 3001 Bern.



Restaurationsbetriebe Shopping-Center Spreitenbach bei Zürich

Das grösste und modernste Einkaufszentrum in Europa.
Wir suchen in Jahresstellen:

Küche:
Cuisinier
Chef entremetier
Chef garde-manger
Kochlehrling
Pâtissier

Divers:
Casserolier
Hilfspersonal

Es können nur Schweizer oder entplafonierte ausländische Bewerber berücksichtigt werden.

Wir bieten modernste Arbeitszeit, Schichtbetrieb, modernst eingerichtete Betriebe, Leistungslöhne, ausgebaute Sozialleistungen.

Einsatzfrühdige, bestqualifizierte Bewerber richten ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an

Direktion Rud. Kuster, Restaurationsbetriebe im SHOPPING-CENTER,
8958 Spreitenbach, Tel. (059) 3 63 68.

6348

LOCARNO/TESSIN

Gesucht von Erstklasshotel zu baldmöglichstem Eintritt für durchgehende Saison bis November:

Journalführer (in)-Caissier

(3 Sprachen)

Sekretärin

(3 Sprachen)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Parkhotel, 6600 Locarno.

6326

Restaurant la Voile d'Or - Lausanne

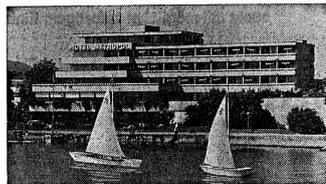
situé directement au bord du lac

cherche de suite ou à convenir:

commis de cuisine

Offres avec certificats à la direction du Restaurant La Voile d'Or,
av. de Rhodanie, 1007 Lausanne.

6317



Wir engagieren per sofort tüchtige

Serviceangestellte

(mit Lehrabschluss) und

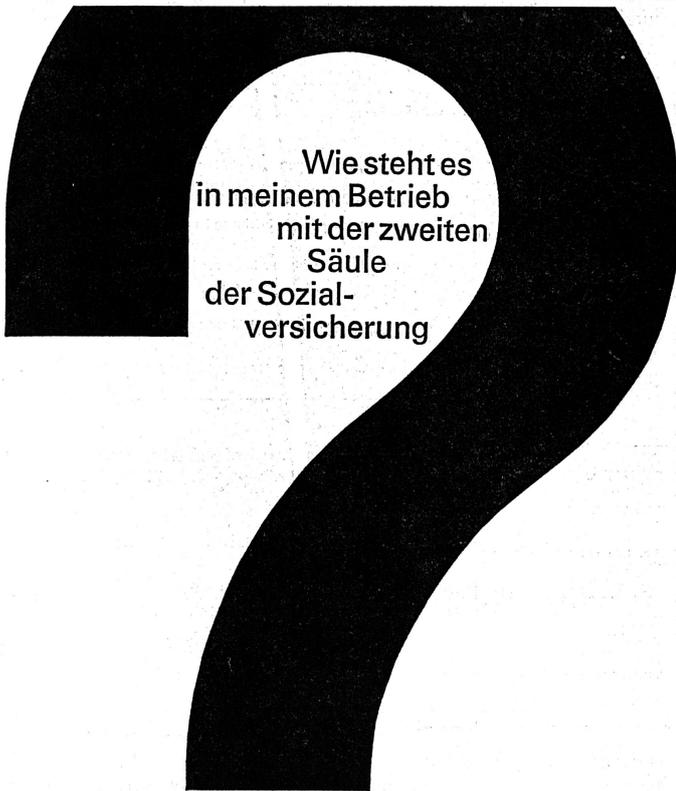
Service commis

Gehalt minimal garantiert.

Telefonieren Sie unter (071) 46 35 35.
Wir geben gerne Auskunft.

Hotel Metropole 9320 Arbon

6311



Wie steht es
in meinem Betrieb
mit der zweiten
Säule
der Sozial-
versicherung

Freiwillige Opfer
sind weniger hart als
ein Obligatorium!
Die Alterskasse SHV
in Montreux
unterbreitet Ihnen
gerne Vorschläge.

AHV-Ausgleichskasse Hotela
18, rue de la Gare, 1820 Montreux
Telefon 021 61 49 22

Grandhotel Kronenhof, Pontresina

sucht für lange Sommersaison

**Sekretärin, auch Anfängerin
oder Praktikantin**

Bei Zufriedenheit Engagement für lange Wintersaison zugesichert.

Offerten sind erbeten an:
Fam. L. Gredig, Grandhotel Kronenhof, 7504 Pontresina

6248



**Grand Hotel Victoria-Jungfrau
3000 Interlaken**

sucht mit möglichst sofortigem Eintritt

1. Chef de réception

Je nach Fähigkeiten besteht für die nächste Zukunft
Aufstiegsmöglichkeit.

Bewerber wollen mit allen nötigen Unterlagen, Le-
benslauf, Referenzen, Ansprüche Eilofferte einreichen
an

Dir. U. Liggenstorfer,
Grand Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken,
Tel. (036) 2 10 21, Telex 32602.

6345



Wir suchen auf sofort oder nach Uebereinkunft jüngerer, zuver-
lässigen und initiativen

Kantinen-Koch (evtl. Ehepaar)

zur Führung unserer gut eingerichteten Betriebs-Kantine und
Unterkunft für Fremdarbeiter (etwa 200 Mann).

Bei Eignung bieten wir tüchtigen und seriösen Bewerbern gut
bezahlte Dauerstelle, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie fort-
schrittliche Sozialleistungen.

Interessenten belieben ihre handschriftliche Offerte mit Foto, Le-
benslauf, Zeugniskopien sowie Angabe der Gehaltsansprüche
und frühestem Eintrittstermin zu richten an:

ZÜBLIN

Ed. Züblin & Cie. AG, Hoch- und Tiefbauunternehmung
Aeschenplatz 2, 4002 Basel

P 03330



Gesucht

Kioskverkäuferin

für unseren Souvenirkiosk am Rheinfall. Geregelte
Arbeitszeit, interessante Beschäftigung.

Weitere Angaben gibt gerne

Dir. Rest. Kiosk Park am Rheinfall,
8212 Neuhausen, Tel. (053) 2 18 21

6054

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

**Kellner oder
Serviertochter**

mit guten Fachkenntnissen.

Geregelte Arbeitszeit, gute Entlohnung.

Aquariumrestaurant Lido
Rapperswil (SG)
Tel: (055) 2 25 10

P 19-969



3823 WENGEN
SCHWEIZ

Auch wir suchen für die Sommersaison oder in
Jahresstelle Mitarbeiter, d. h.

Sekretärin

sprachkundig

Saucier/Chef de partie

Commis de cuisine

Portier/Kondukteur

Restaurationsstöchter

Saalpraktikantinnen

Buffettochter

Officemädchen und -burschen

Küchenburschen

Wäscherin/Lingère

Eintritt 15. Mai 1970 oder nach Uebereinkunft. Kost
und Logis im Hause.

Offerten mit Unterlagen bitte an:

H. Perler, Hotel Bernerhof, 3823 Wengen (BO)

4267

Grand Hotel Europe, 6000 Luzern

sucht für Sommersaison 1970 (April-Ende Oktober)
folgendes Personal:

Loge: **Conducteur/
Logentournant**
mit Fahrbewilligung

Saal/
Restaurant: **Commis de rang**

Etage: **2. Gouvernante
Zimmermädchen**

Lingerie: **1. Lingeriegouvernante**

Office: **2. Officegouvernante
Küchen-
Officemädchen**

Offerten sind an die Direktion zu richten, Telex
(041) 22 75 01.

**Hotel Haldi & Waldhaus,
3715 Adelboden BO**

sucht per 1. Juni 1970 oder nach Uebereinkunft

**Commis entremetier
Commis garde-manger**

**Demi-chef de rang
Commis de rang**

**Restaurationskellner(-töchter)
Barman**

Réceptionspraktikant
für sofort
Office-Bufferbursche (-mädchen)

**Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Hausbursche-Portier
Conducteur-Portier**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten.



cherche

**femme de chambre
aide femme de chambre
portier tournant**

Place à l'année ou de saison.

Faire offres avec références à la direction ou télé-
phoner au (038) 5 88 22.

6195

Stellenangebote Offres d'emploi

Hotel Schiller

LUZERN

sucht für Sommersaison

Zimmermädchen
Etageportier

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an das Personalbüro Hotel Schiller, 6002 Luzern, Tel. (041) 22 48 21.

6123

Hotel Tell & Post, 6454 Flüelen

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft für Sommersaison

Köchin

Restaurationsstochter

Buffetstochter

Zimmermädchen

Guter Verdienst, geregelte Freizeit.

Sich melden bei Jos. Walker, Tel. (044) 2 16 16.

5138

Neueröffnung

Sternenhotel

(80 Betten)

15 Autominuten von Luzern am Vierwaldstättersee.

Wir suchen im Hinblick auf die Neueröffnung 1. oder 15. Juni, bei geregelter Arbeits- und Freizeit, folgendes Personal:

Loge: **Nachtportier**
Portier d'étage

Küche: **Commis de cuisine**
Küchenmädchen oder Bursche
(Ragazzi et ragazzo per cucina)

Restaurant: **Serviertochter oder Kellner**

Saal: **Buffetbursche**

Etage: **Zimmermädchen**
Lingeriemädchen

Wir bitten Interessenten Ihre Offerten an Otto Gander, Tel. (041) 84 11 07, 6375 Beckenried, zu richten.

6309

Stellengesuche Demandes d'emploi

Junges, tüchtiges Schweizer

Wirte-Ehepaar

sucht neuen, interessanten Wirkungskreis auf Frühjahr oder Herbst 1971

Bevorzugter Ort: Zentralschweiz

In Frage kommt Miete oder Gérance eines mittleren Betriebes Hotel oder Restaurant. Event. Kantine

Diskretion zugesichert

Offerten bitte unter Chiffre 6235 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Jeune fille suisse romande, 20 ans, possédant maturité commerciale de l'Ecole de Commerce de Lausanne et désirant embrasser carrière hôtelière, cherche place comme

secrétaire de réception

dans hôtel de 1er classe en Suisse alémanique. Bonnes connaissances d'anglais et d'allemand, solide culture générale.

Ecrire à **Simone Châtelain 1171 Lavigny (VD)**
P 22-306437

Jungkoch

18 Jahre (Deutscher), sucht gute Stelle in der Schweiz.

Anfangstermin durch Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 6229 an Hotel-Revue, 3011 Bern. 6229

Junges Mädchen (20½), zurzeit in Madrid, im Speise-service, gewandt, Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch und Spanisch sprechend, sucht vom 1. Juli bis 1. Oktober gut bezahlte

Aushilfsstelle

in einem regen Spezialitätenrestaurant. Stadt Zürich, Thun und Lausanne werden bevorzugt.

Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 6348 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Direktion

zu übernehmen. Deutschsweiz bevorzugt.

Offerten an: **Beate Wanta, Moltkestr. 81, D-4 Düsseldorf.**

6347

Hotelsekretärin

Junge Schweizerin mit 4 Sprachen sucht Stelle als Hotelsekretärin in St. Moritz oder Umgebung.

Offerten unter Chiffre 6228 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Schweizer Hotelier

erfahren in allen Sparten, zurzeit Leiter einer Italienischen Gruppe von Hotels und Restaurants, sucht sich gelegentlich zu verändern.

Offerten unter Chiffre 6305 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Secrétaire

de langue maternelle allemande, ayant de bonnes connaissances en français, cherche place, de préférence région lémanique ou Bas-Valais. Serait libre dès début juillet.

Faire offre sous chiffre 6242 à Hotel-Revue, 3011 Bern.

Versierte Barmad (Oesterreicherin)

sucht Stelle für Sommersaison oder ganzjährig.

Offerten erbeten unter Chiffre 6306 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Directeur de restaurant

ou maître d'hôtel cherche nouveau rayon d'action. Références de premier ordre à disposition.

Faire offre sous chiffre 6121 à l'Hotel-Revue, 3011 Bern.

Dynamisches, sprachkundiges. In allen Sparten der Hotellerie und der Restauration bestens versiertes

Direktions-Ehepaar

sucht auf Herbst 1970 oder nach Uebereinkunft neuen Wirkungskreis. Seit über 10 Jahren Erfahrung im Führen von Grossbetrieb. Keine Pacht. Deutsche Schweiz bevorzugt. Beste Zeugnisse und Referenzen vorhanden.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 6115 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Ferienbeschäftigung

Studentin sucht vom 20. Juli bis zirka 22. Aug. in Hotel-Reception. Sprachen: Deutsch, Französisch und Italienisch sehr gut. Englischkenntnisse und etwas Maschinenschriften.

Offerten unter Chiffre SA 6837 Lz an Schweizer Annoncen AG, ASSA, Postfach, 6002 Luzern.

Junger Koch sucht auf sofort Stelle als

Chef de partie oder Alleinkoch

Offerten sind zu richten unter Chiffre OFA 8993 an Orell Füssli-Annoncen AG, 4900 Langenthal.

Küchenchef

33jährig, sehr sprachig mit Auslandspraxis sucht in interessanten Wirkungskreis (Jahresstelle), mit Wohnung bevorzugt.

Unter Chiffre 6243 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

243

Junges initiatives Ehepaar sucht

Direktion oder Gérance

eines Hotels, Restaurant oder Dancing. Beste Referenzen vorhanden.

Offerten erbeten unter Chiffre 6254 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gewohnt zu planen und zu organisieren, mit guten Public relations, in ungekündigter Stellung, achtsprachiger

Empfangschef

sucht neuen Wirkungskreis.

Offerten sind erbeten an Postfach 69, 6600 Muraltal.

6244

Dynamischer Hotel Executive

34 Jahre, Schweizer, ungebunden, mit umfassender theoretischer Ausbildung (Lausanne, Luzern, Handelsschule), gelernter Koch, langjährige Praxis in allen Sparten und ersten Häusern Europas und Uebersee, 4 Sprachen in Wort und Schrift, zurzeit in der Unternehmensberatung tätig, sucht bei einer hotelorientierten Firma eine Führungsaufgabe, für jetzt oder später. Chiffre OFA 67030269 Orell Füssli-Annoncen AG, 8000 Zürich.

Stellenangebote Offres d'emploi

Gesucht

Hotel-directrice

zur Führung eines modern-eingerichteten Hotels mit gut frequentiertem Restaurationsbetrieb. Jahresstelle (bekanntes Ausflugsziel in der Zentralschweiz)

Fixlohn schöne, kleine Wohnung mit Bad. Erfordernisse: Erfahrung in Restaurationsbetrieb Führung der Buchhaltung Speziell Freude und Einsatz für gute Geschäftsführung

Ihre Offerte erreicht uns unter Chiffre 5957 Hotel-Revue 3011 Bern

Im Hotel Bahnhof, Volkshaus Biberist findet

Köchin oder Koch

geregelte Jahresstellung. Eintritt ab sofort.

Melden Sie sich bitte bei Fam. Luginbühl, Tel. (065) 4 72 48

P 37-248

Gesucht für Sommersaison

Serviertochter (auch Anfängerin)

In Café-Restaurant.

SPORT-HOTEL
7451 Spilügen (GR)
Tel. (081) 62 12 44

5768

Junger, williger

Bäcker Konditor

In Jahres/Saisonstelle gesucht.

Offerten an: **Bäckerei Beck**
3920 Zermatt

1757352 B

Motel

am Thunersee sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Portier

Offerten an **Familie Finger**
Motel Hirschen
3648 Einigen
Tel. (033) 54 37 33

6093

Dringend gesucht

2. Koch oder Köchin

neben Chef.

Offerten sind erbeten an

Hotel Midi
Mafalda au Lac
6900 Lugano
Cassarate

6250

TESSIN

Gesucht

Koch

Restaurationskellner

Offerten erbeten an

Albergo-Ristorante
Gampagne
6648 Locarno-Minusio
Tel. (093) 33 20 54

6310

Im Hotel Bahnhof, Volkshaus Biberist findet eine

Serviertochter

gute Jahresstellung Eintritt 1. Juli 1970

Melden Sie sich bitte bei Familie Luginbühl, Tel. (065) 4 72 48

P 37-248



Zeitlose Eleganz

mit SOO... Kleinen Preisen

— 65
— 75
— 1,—
1.10

Verlangen Sie unverbindlich Muster der neuen Glasserie **BARLA-Exclusiv** nur bei:



BUHECKER AG

EXCELSIORWERK 6002 LUZERN TEL. 041-44 42 44

Suche Jahresabnehmer

für wöchentlich 2-3 Rindsriestücke la einen Kalbsstotzen, Kalbs- und Rindsfilet

Ulrich Hurni, Metzgerei
3210 Kerzers, Tel. (031) 95 52 13

6233

Schlüssel-Anhänger

elegant, solid, lackschonend, unzerwärtlich, voluminös, mit Zimmer-Nr. und Hotel-Inscription. Preis sehr günstig!

Verlangen Sie bitte Muster, Tel. (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH
Postfach, 8039 Zürich, Gartenstrasse 25

Einladung zur 3. ordentlichen Generalversammlung

der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit SGH auf Montag, den 22. Juni 1970, 15 Uhr, im Restaurant Bürgerhaus, Neugasse 20, Bern.

Traktanden:

1. Jahresbericht pro 1969.
2. Jahresrechnung und Bericht der Kontrollstelle.
3. Abnahme der Gewinn- und Verlustrechnung pro 1969 sowie der Bilanz per 31. Dezember 1969.
4. Beschlussfassung über die Verwendung des Ergebnisses der Jahresrechnung 1969.
5. Entlastung der Verwaltung.
6. Wahl eines Mitgliedes und eines Ersatzmannes der Kontrollstelle.
7. Verschiedenes.

Bilanz, Gewinn- und Verlustrechnung, der Bericht der Kontrollstelle sowie der Geschäftsbericht für das Jahr 1969 liegen am Sitz der Gesellschaft den Mitgliedern zur Einsichtnahme auf.

Zürich, den 11. Juni 1970

Namens der Verwaltung der SHG:
Der Präsident: W. F. Siegenthaler

6319

Société Suisse de Crédit Hôtelier SCH
Case postale, 8039 Zurich, Gartenstrasse 25

Convocation à la 3e assemblée générale ordinaire

de la Société Suisse de Crédit Hôtelier SCH pour lundi 22 juin 1970 à 15 h., au Restaurant Bürgerhaus, Neugasse 20, Berne.

Ordre du jour:

- 1° Rapport annuel pour 1969.
- 2° Comptes annuels et rapport de l'organe de contrôle.
- 3° Adoption du compte de profits et pertes pour 1969 ainsi que du bilan au 31 décembre 1969.
- 4° Décisions relatives à l'affectation du résultat du compte annuel 1969.
- 5° Décharge aux administrateurs.
- 6° Election d'un membre ainsi que d'un suppléant de l'organe de contrôle.
- 7° Divers.

Le bilan, le compte de profits et pertes, le rapport de l'organe de contrôle ainsi que le rapport de gestion pour l'année 1969 sont déposés au siège de la société où les associés peuvent les consulter.

Zurich, le 11 juin 1970

Au nom de l'administration de la SCH:
Le président: W. F. Siegenthaler

6320

**Studienreise USA-KANADA
für das Hotelfach
19. Oktober - 4. November 1970**

mit einigen aussergewöhnlichen Höhepunkten:

Flug über den Atlantik mit dem JUMBO-Jet der LUFTHANSA. Erleben Sie das neue Fluggefühl und die grosszügige Gastlichkeit!

Fachbesichtigungen in führenden Hotels und Restaurants, um die Trends, die Probleme und Bedürfnisse der amerikanischen Kundschaft eingehend kennen zu lernen.

Einladung der J. E. SEAGRAM INCORP. zu Besichtigungen ihrer Destillieren in Montreal, Louisville sowie der MASSON-Weinproduktion in Kalifornien.

Nicht zu vergessen die vielen Sehenswürdigkeiten in New York, Montreal, Niagara Falls, Chicago, Las Vegas, San Francisco und Los Angeles

Weitere Auskünfte sowie Programme und Anmeldeformulare erhalten Sie bei:

City-Reisebüro Zug, 6300 Zug

Bahnhofstrasse 23, Telefon 042 21 44 22
Gübelstrasse 19, Telefon 042 21 68 88

Zu kaufen gesucht

Plonge

(Occasion)

Maximale Länge 310 cm, mit zwei grossen Becken für Kasserollen.
Wenn möglich elektrisch beheizt, 3 x 380 V.

Offerten erbeten an

Hans Heuberger, 6055 Alpnachdorf
Tel. (041) 96 15 80

6307

Zu verkaufen

Infolge Umstellung des Speise-Verteilungssystems haben wir preisgünstig abzugeben:

1 EGRO-Kafeemaschine

2 x 50 l, elektrisch, Chromstahl.

1 THERMA-Wärmeschrank

118 x 84 x 85 cm; für Dampf, 0,5 Atü Betriebsdruck. Chromstahl.

Die Apparate sind in sehr gutem Zustand.

Anfragen an die

Verwaltung
des Kantonalen Frauenspitals,
3012 Bern, Tel. (031) 23 03 33

6219



Verwitterte und verblichene Aussenanstriche von Oel- und Lackfarbe, besonders von Fensterläden, Garten- und Balkonmöbel, Gartenzäune, Garagetore, Blumenkistchen usw. können Sie mühelos und preiswert selbst auffrischen und konservieren.

VERTOL schmiert nicht, gibt dem alten Anstrich neue Frische und einen dauerhaften Glanz.

1 Liter VERTOL reicht für 6-8 Paar Fensterläden. VERTOL ist in plombierten Originalkännchen zu Fr. 7.-, 13.50, 19.50 und Fr. 30.75 in Drogerien erhältlich.

Wenn nicht, dann direkt durch den
Hersteller: G. Wohnlich, 8953 Dietikon ZH

9996301

**Champagne
Taittinger
Reims**

A. Fischer
Erste Actienbrennerei
Basel
Tel. 061/33 20 54/55

**Schlüssel Anhänger
für Hotel + Gewerbe**
Mod. geschützt

SCHLÜSSEL-MÜLLER AG
9000 St.Gallen St.Magnhalden 1
Tel. 22 60 22

Der richtige Flaschenkühlschrank für Ihr Restaurant

Unsere Erfahrung ist Ihr Vorteil

schmid kühlmöbel

9320 Arbon
Tel. 071 46 39 22

Die ständigen
Inserenten
unserer
Fachzeitung
gelten als
Vertrauens-
Firmen des
Schweizer
Hotelier-
Vereins!

TODESANZEIGE

Gestern nacht ist unser lieber Vater, Schwiegervater, Grossvater, Bruder und Onkel

Ferdinand Candrian-Häfeli

alt Hotelier

nach langer, schwerer Krankheit sanft entschlafen.

8134 Adliswil, den 29. Mai 1970
Schürbachstr. 8

Hans und Inge Candrian-Mayer
und Markus, Susanne und Urs
Werner und Margrit Candrian-Ott
und Anverwandte

Die Beerdigung fand am 2. Juni statt.

P 44-23123

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.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Seltene Gelegenheit

Am Bodensee zu verkaufen eines der schönsten

Hotel-Restaurants

mit eigenem Strand, Segelhafen und Bootsteg, grossem Parkplatz, gepflegter Küche, 50 Betten. Zimmer mit Duschen und WC usw.

Günstiger Preis; es wird auch Land oder Mehrfamilienhaus an Zahlung genommen.

Weitere Auskunft unter Chiffre 41-900271 an Publicitas AG, 8401 Winterthur.

Zu verkaufen

Gasthaus

In Kreuzlingen an zentraler Lage. Preis: Fr. 350 000

Nähere Offerten erbeten unter Chiffre 6232 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hôtel à louer

PRINTEMPS 1971, dans un site unique à CORFOU. HOTEL 1er rang et bungalow, 400 lits, bar et restaurant, le tout complètement aménagé. Magnifique plage privée, piscine et aménagement sportif.

Ecrire sous chiffre PU 27554 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Einmalige Gelegenheit

An der Peripherie der Stadt St. Gallen in unvergleichlich schöner Aussichtslage ist aus Erbengemeinschaft altershalber ein

Hotel-Kurhaus-Restaurant

zu vorteilhaftem Preise zu verkaufen. Mit Dependance etwa 50 Betten, Einzel- und Doppelzimmer, fließend Wasser, teilweise Bad und Privat-WG, Dusche. Umschwung mit Ausbaumöglichkeiten.

Selbstinteressenten erhalten Auskunft unter Chiffre OFA 7384 St an Orell Füssli-Annoncen AG, Poststrasse 14, 9000 St. Gallen.

Hotel-Immobilien

G. Frutig, 3000 Bern

Amthausgasse 20, Telefon (031) 22 53 02 Privat: (031) 58 01 99, Telegramme: Frutibern Internationales Vermittlungsbüro für

Hotels, Restaurants, Tea-rooms, Pensionen, Motels

Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen. Bitte SLGB-Verzeichnis verlangen.

127

Zu verkaufen an Skiabfahrt (deutschsprachiges Graubünden)

3-Familien-Haus

mit angebaute 3geschossigem Werkstatttraum, geeignet für Ausbau

Hotel-Pension

mit 60 Betten oder für

Jugendherberge

Relativ geringe Umbaukosten. Günstiger Preis.

Am betreffenden Ort fehlen noch Hotelbetten.

Offerten unter Chiffre OFA 2026 Ch an Orell Füssli-Annoncen AG, Postfach, 7002 Chur

Zu verpachten

an Dauermieter im Zentrum Landquart (GR)

Speiserestaurant

- ca. 80 Plätze
- günstige Bedingungen

Anfragen unter Chiffre 13-26280 an Publicitas AG, 7002 Chur

Hotel

(90 lits), à louer dans station été/hiver, alpe valaisane.

Faire offres sous chiffre 6334 à l'Hotel-Revue, 3011 Berne.

Zu verkaufen im Kanton Graubünden gut eingeführtes

Hotel-Restaurant

mit 15 Gästezimmern plus 6 Personalzimmer. Die Liegenschaft ist im Bündner Baustil erstellt und besitzt Zentralheizung, vollautomatische Waschmaschine. Restaurant mit 90 Plätzen, Bar, Speisesaal. Das Hotel-Restaurant wird in betriebsbereitem Zustand samt dem notwendigen Inventar und Mobilier verkauft. Für tüchtige Fachleute gute Existenz. Preis Fr. 400 000.-

Offerten unter Chiffre 281 H/25 an die Liegenschaft AG, Löwenstrasse 40, 8001 Zürich.

P 44-1276

A vendre

Mötel

sur grand passage en Romandie.

Facilities.

REGISSA Gérances S.A. Madeleine 33b, 1800 Vevey tél. (021) 51 67 69

6298

Mötel à vendre

Région touristique de premier ordre en Suisse romande.

Grand développement possible.

Ecrire sous chiffre 6276 à l'Hotel-Revue, 3011 Berne.

Zu verkaufen auf Ende 1970

Kleinhotel mit bekanntem Restaurant

eventuell mit Metzgerei, Nähe Locarno.

Offerten unter Chiffre SA 955 Lz an Schweizer Annoncen AG «ASA», Postfach, 6002 Luzern.

Canton de Vaud, Arrondissement de Bex

Vente d'un hôtel à tout prix

Le mercredi 24 juin à 14.30 h. à Gryon s/Bex, au Café-Restaurant des Alpes, il sera procédé à la vente aux enchères publiques et à tout prix des immeubles suivants provenant de la faillite: S. I. Boyard-Midi S.A., dont le siège est à Genève, savoir:

Commune de Gryon

A Gryon, Hôtel Bellevue, à proximité immédiate de la Gare BVB, d'une surface de 914 m² avec place-jardin de 1206 m² et préchamp de 130 m², estimé Fr. 630 000.- y compris les accessoires estimés à Fr. 107 481.90. Construction de 1901, en cours de rénovation et modernisation; 54 chambres avec eau chaude et froide ayant une capacité de 116 lits au moins; douches par étage. Altitude de la station de Gryon 1131 m.

Les conditions de vente et l'état des charges sont à disposition des amateurs à l'office soussigné.

Pour les enchères, les amateurs devront se munir d'une pièce d'état civil, les sociétés d'un extrait du Registre du commerce. Les enchérisseurs n'ayant pas leur domicile ou leur siège social en Suisse devront être au bénéfice d'une autorisation d'achat.

Pour visiter, prendre rendez-vous au préalable en téléphonant au no (025) 5 22 04, bureau ouvert le matin, samedi fermé.

1880 Bex, le 20 mai 1970

Offices des faillites de Bex: F. Bigler, préposé

P 22-9124

Kanton Waadt, Bezirk Bex

Hotel dem Meistbietenden zu verkaufen

Mittwoch, 24. Juni 1970, um 14.30 Uhr wird in Gryon bei Bex im Café-Restaurant des Alpes eine öffentliche Versteigerung um jeden Preis durchgeführt, bei welcher die folgenden Grundstücke aus der Konkursmasse S. I. Boyard-Midi S.A. mit Sitz in Genf veräussert werden:

Gemeinde Gryon

In Gryon, Hotel Bellevue, neben dem Bahnhof BVB, Grundfläche 914 m², mit Gartenplatz von 1206 m² sowie Vorplatz von 130 m². Schätzungswert Fr. 630 000.-, inbegriffen Fr. 107 481.90 Zubehör. Baujahr 1901, in Renovierungs- und Modernisierungszustand, 54 Zimmer mit Warm- und Kaltwasser, Aufnahmemöglichkeit für mindestens 116 Betten. Duschen pro Etage. Station Gryon: 1131 m ü. M.

Die Verkaufsbedingungen sowie das Lastenverzeichnis stehen den Liebhabern beim unterzeichneten Amt zur Verfügung.

Für die Versteigerung müssen Liebhaber mit einem Beweisstück über ihren zivilen Stand versehen sein, Gesellschaften mit einem Auszug aus dem Handelsregister. Interessenten, die ihr Domizil oder ihren Gesellschaftssitz nicht in der Schweiz haben, müssen im Besitze einer Kaufbewilligung sein.

Bei Besichtigung bitte vorher über Tel. (025) 5 22 04 mit uns Kontakt aufnehmen; das Büro ist morgens geöffnet, Samstag geschlossen.

1880 Bex, 20. Mai 1970

Konkursamt Bex: F. Bigler, Vorsteher

P 22-9124

For sale in Southern Africa

OUTSTANDING PRIVATE HOTEL

Near Centre of Salisbury, Rhodesia

Stands in 4 acres of grounds. 104 Beds. all year round season. Immense potential for development to cater for Rhodesia's fast growing Tourist Industry. Owners retiring.

Principals only apply to Lutz, 6914 Carona.

6245

Zu verkaufen in erstklassigem Kurort des Kantons Graubünden (Sommer- und Wintersaison)

Hotel

mit rund 5200 m² Land.

Das Hotel verfügt über 150 Betten und ein öffentliches Speiserestaurant. Die Liegenschaft und das Inventar befinden sich in einwandfreiem Zustande. Eine gute Ertragslage kann von uns nachgewiesen werden.

Kaufkräftige Interessenten, welche über ein grösseres Eigenkapital verfügen, mögen ihre Offerten einreichen an:

(Schweizer Hotelierverein)
Zweigstelle Bern
Postfach 95, 3000 Bern 9

6294

Zu vermieten auf 1. Juli 1970

Hotel-Restaurant

mit gut eingeführter Spezialitätenrestauration. (Ganzjahresbetrieb.) Drei Restaurationslokale mit insgesamt 110 Sitzplätzen und Terrasse für 30 Personen, 6 Passantenzimmer (11 Betten).

Lage: Zentralschweiz, in gutbekanntem Ausflugs- und Etappenort, direkt am See, Stadtnähe. Gute Existenz für fachkundiges Ehepaar (Küchenchef).

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an

Treuhandstelle des Schweizer Hotelier-Vereins AG
Lidostrasse 5, 6000 Luzern

6291

Orig. Engadiner Wirtschaft

in bekanntem Bade- und Kurort des Engadins

zu verkaufen

Orig. Engadiner Haus mit Ausbaumöglichkeit.

Interessenten wollen sich melden bei

Chr. Stoffel, Eidg. Dipl. Immobilien-Treuhänder, 7524 Zuoz

P 13-26425

In Amtssitz mit viel Fremdenverkehr im Kt. Bern wird aus Altersrückichten der Besitz, sehr gut gehendes Hotel-Restaurant mit 40 Betten, div. Gastwirtschaftsräumlichkeiten, Bankett- und Vereinslokalitäten an zahlungsfähigen Interessenten verkauft.

Beste Lage mit grossem Autoparkplatz. Auf Anfragen unter Nr. 2546 erhalten Sie schriftliche Offerten durch das Büro G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern.

Für andere Objekte bitte SLGB-Verzeichnis verlangen.

6261

Kapitalanlage

In aufstrebendem Kurort am Vierwaldstättersee zu verkaufen kleinere

Hotelliegenschaft

mit Restaurant, Bar und eigenem Seeanstoss. Notwendiges Kapital etwa Fr. 200 000.-.

Selbstinteressenten erhalten Auskunft unter Chiffre Z 25-5610 an Publicitas AG, 6002 Luzern.

Auf Frühjahr 1971

In prachvoller, vorzüglicher Lage in Lugano seit vielen Jahren bestrenommiertes

Hotel (40 Betten) mit Restaurant und Gartenterrasse

an tüchtige, sprachkundige Fachleute zu verpachten (Übernahme des Kleininventars)

Offerten gefl. unter Chiffre 6238 an die Hotel-Revue, Monbijoustrasse 31, 3011 Bern.

Genève

Hôtel garni

80 lits, bon rapport sans restauration. Bail 12 ans. Nécessaire pour traiter Fr. 200 000.-.

Faire offres sous chiffre 4342 à l'Hotel-Revue, 3011 Berne.

A vendre

pour raison d'âge

hôtel (70 lits)

dans bonne station de montagne du Bas-Vallais. Eté et hiver. Clientèle assurée. Chiffre d'affaires à disposition.

Faire offre sous chiffre P 36285-36 à Publicitas, 1951 Sion.

Sie kann nicht singen!

...aber sie kann vieles andere, die neue NCR 5.
 — Sie kann alles, was eine konventionelle Registrierkasse im Gastgewerbe kann (wirklich alles!). — Sie erstellt zum Beispiel eine übersichtliche Gästerechnung mit Doppelkolonnendruck. — Sie bringt eine neue Art der Abrechnung: Durch Betätigung von 2 Tasten werden 20 Zählerwerke abgerechnet und automatisch nullgestellt. — Sie kann mit einem Lochstreifenstanzer ausgerüstet werden. Die Lochstreifen werden im NCR Rechenzentrum periodisch durch unseren Computer verarbeitet.
 — Sie liefert damit ausführliche Verkaufs-Statistiken, eine komplette Küchenkontrolle und den genauen Lager-nachweis pro Artikel.
 Die NCR 5 ist für Sie schon ab 6 Services besonders interessant. Unterhalten Sie sich darüber mit unserem Fachberater.



NCR National Registrierkassen AG
 Postfach 8023 Zürich ☎ 051/47 40 00

Das aktuelle Hero-Angebot:

Salami Tipo Milano

(feinkörnig) Fr. 14.50 per kg
 ab 10 kg Fr. 14.20 per kg

Salami Nostrano

(grobkörnig) Fr. 14.90 per kg
 ab 10 kg Fr. 14.70 per kg

Salami Stella

(feinkörnig) Minimum 10 kg Fr. 11.— per kg

Für grössere Mengen Sonderpreise!

152

Hero-Fleischspezialitäten.
Wenn das Beste gerade gut genug ist!

Hero

Hero Fleischwaren Lenzburg
 Tel. 064 51 11 23

FUSSBALLSPIEL Modell Rekord 67



16 mm Stangen
 Doppelmünzprüfer
 3x10 Rp. = 1 Spiel
 1x50 Rp. = 2 Spiele

1680.-

Auf Wunsch bequeme Teilzahlung. Verlangen Sie eine absolut unverbindliche Probeaufstellung für 4-6 Wochen

Paul Haas

4000 Basel, Neubadstrasse 75, Telefon 061 393661

Immer wenn es um guten Kaffee geht... LA CIBALI

und wenn Ihr Fall noch so kompliziert ist, unsere Mitarbeiter sehen Ihnen kostenlos als erfahrene (und objektive) Berater zur Verfügung. Sie nehmen Ihre Kaffee-probleme genau unter die Lupe. Und sie bringen Ihnen einen Vorschlag, der in allen Teilen auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt ist.

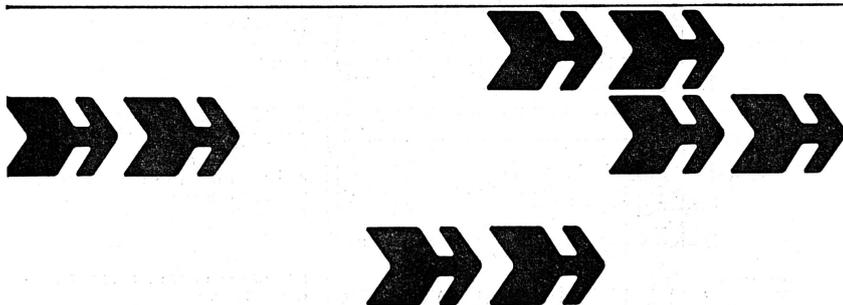
Zürich (051) 48 64 65 Bern (031) 22 65 45 Genf (022) 36 17 20

Luzern (041) 6 44 37 Chur (081) 22 82 76 Lausanne (021) 26 82 11

Lugano (091) 2 58 63

Das sind die Telephonnummern für guten Kaffee (für den berühmten Cimbali-Kaffee)!

Die meistverkaufte vollautomatische Kaffeemaschine der Welt!



S'assurer auprès de la Caisse-accidents de la SSH vous procure la sécurité

18, rue de la Gare
 1820 Montreux
 Téléphone 021 614922