

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 79 (1970)
Heft: 42

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

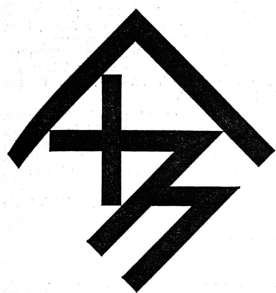
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



Nr. 42 Bern, 22. Okt. 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

Un conseil

«Ce n'est pas la technique qui représente le vrai danger pour la civilisation, c'est l'inertie des structures.» Cette phrase de Louis Armand résume tout le problème de notre civilisation: le déséquilibre de notre époque dû au retard de l'organisation sur l'équipement. Ou de la mentalité de l'homme sur la technique. De nombreuses fois déjà, nous avons traité, ici même, de la transformation, de l'adaptation, de la remise en question des méthodes de travail appliquées dans l'hôtellerie. Plus parce qu'elle nous tient à cœur que parce que nous avons le devoir de lui appliquer certaines thérapeutiques nouvelles.

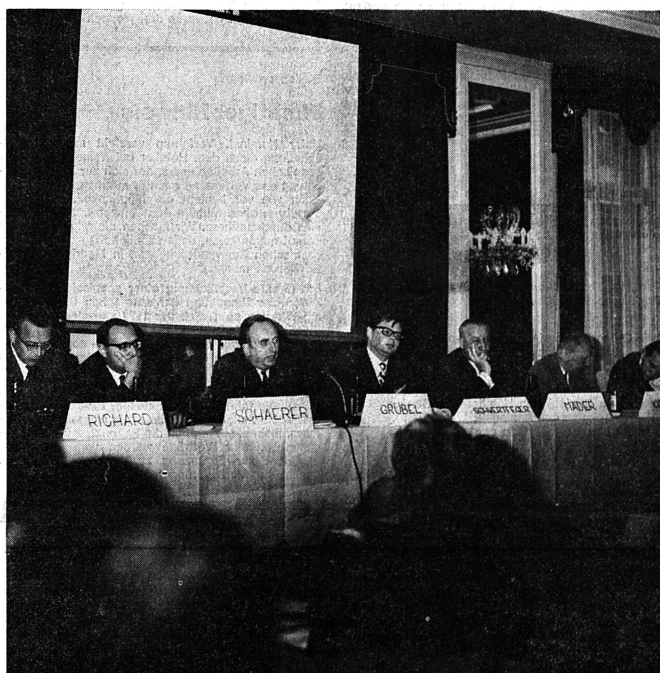
Les équipements se modernisent à une allure vertigineuse, de grands hôtels surgissent de terre comme des champignons, la clientèle, donc le marché s'intensifie et se transforme, la façon de vivre évolue... L'hôtelier du XXe siècle, bouleversé dans son ordre traditionnel, a le vertige. Non pas en raison de sa situation à quelque dixième étage de son établissement, mais bien à cause de la hauteur des débats qui apparaissent autour de lui. Ce qui signifie clairement que tous les hôteliers, quel que soit le format de leur entreprise, sont concernés par la nouveauté sous ses différentes formes. En vertu du célèbre dicton «Qui n'avance pas, recule», il faut suivre le mouvement, le considérer avec réalisme et agir. Cette attitude entraîne inévitablement un changement du mode de pensée, une perpétuelle remise en question et une adaptation progressive, mais circonstanciée, des objectifs, des moyens d'action, des méthodes de travail. C'est beaucoup pour un seul homme!

Ne serait-ce que pour l'aider, le «conseiller en organisation» prend une valeur indiscutable! C'est lui, l'homme de synthèse, expérimenté, intègre, critique, mais aussi ouvert et compréhensif, qui doit servir d'appui à l'hôtelier, dans l'adaptation des structures comme dans l'établissement du calendrier de l'avenir. Car il s'agit d'un être qui travaille avec le présent pour le futur. Mais au cœur d'un rôle, hélas mal défini et mal connu, qui semble revêtir un caractère purement technique, nous rencontrons toujours l'homme. L'homme de la situation, en quelque sorte, ou celui qui permettra d'en sortir. Son objectivité, son jugement et ses points de comparaison, alliés à une solide formation technique et à de grandes qualités humaines, comme nous venons de le voir, lui permettront, mieux que son interlocuteur hôtelier, de remarquer très facilement les points forts et les points faibles d'une entreprise. Ce qu'il reste à lui demander?

De ne point nous cacher la vérité et d'établir avec nous un dialogue constructif. Persuadés d'ailleurs que son imagination est fertile en idées originales et en solutions équilibrées, et qu'il saura se conduire en bon médecin malgré nous. En bon médecin certes, mais pas en docteur-miracle. Car son diagnostic, une phase essentielle et révélatrice de son action, nécessitera notre prise de conscience (même notre surprise!) et exigera le recours à divers moyens concrets de redressement et de lutte contre l'inertie et l'inefficacité. C'est dire combien il est important qu'une collaboration franche et loyale, selon une expression consacrée fort explicite, s'instaure entre le conseiller et l'hôtelier. Choisir l'atteindre, besoins à satisfaire et moyens disponibles ayant été placés dans leur véritable contexte et leur véritable dimension, il sera possible, dans un bon climat de confiance, de faire de l'excellent travail.

Ces quelques considérations, émises à une époque où les «conseillers» en tous genres foisonnent, ne sont pas inutiles dans la mesure où elles auront mieux fait comprendre aux hôteliers et aux gens de tourisme qui en ont également besoin qu'il ne s'agit nullement d'une profession à la mode dont ils n'ont que faire. Dans la mesure aussi où les conseillers répondent aux critères de qualité qui ont été les nôtres aujourd'hui et sans lesquels un conseiller n'est pas un bon conseiller.

C'est dans cette optique en tout cas que, depuis dix ans, la commission professionnelle de la SSH pour la rationalisation a œuvré dans l'hôtellerie suisse, créant ses services de conseils, soit celui de la formation professionnelle, celui des consultations économiques et d'entreprises et celui des consultations et de la documentation techniques qui ont obtenu d'excellents résultats. Avec ceux qui, membres et non-membres de notre société, leur ont fait confiance bien sûr. Celle-ci est indispensable et tous les «docteurs en médecine d'entreprise» sont unanimes à le reconnaître. Les travaux de ces services, auxquels on n'a malheureusement pas assez recours, ne seraient pas pour autant de ce qui se fait déjà dans le commerce de détail par exemple où l'évolution n'a pas été moins rapide. Une fois de plus, nous devons tous nous unir; nombreuses, notamment, sont les petites et moyennes entreprises qui sont grippées. Il serait temps de les vacciner contre les maladies du progrès. C'est un conseil.



Anlässlich der Sektionspräsidenten-Konferenz des Schweizer Hotelier-Vereins im Hotel Schweizerhof in Bern fand ein Podiumsgespräch zwischen Vertretern der Bundesbehörden und der Hotellerie statt, in welchem die Problematik des Arbeitsmarktes eingehend diskutiert wurde. (Siehe dazu den Kurzbericht auf dieser Seite.) Foto Fehlmann

Schweizer Hotels: Nur noch teurer?

Die «Weltwoche» hat den vom Schweizer Hotelier-Verein für das Jahr 1971 herausgegebenen Hotelführer geprüft und kommt zum Schluss, dass «Preisaufschläge von 10 bis 20 Prozent innert Jahresfrist die Regel seien». Der Schweizer Hotelier-Verein freut sich, dass eine Redaktion den Hotelführer eingehend prüft und das heikle Thema der Kosten- und Preissteigerungen zum Anlass eines Berichtes nimmt. Allerdings ist es gefährlich, Einzelfälle für die gesamte Branche zu verallgemeinern.

Bekanntlich sind im Hotelführer die Minimal- und Maximalpreise veröffentlicht. Die Maximalpreise kommen jedoch nur während relativ kurzer «Hochsaisonzeiten» zur Anwendung. An den meisten Tagen des Jahres gelten Tarife, die zwischen Minimal- und Maximalpreis liegen. Es sei daran erinnert, dass Vollpreispunkte zwischen 30 und 40 Franken in Ferienhotels aller Regionen leicht gefunden werden können. Die Spitzenpreise einiger Luxushotels in den Weltkurorten sind gewiss nicht repräsentativ für das Preisniveau der Schweizer Hotellerie, publizistisch werden sie jedoch immer wieder ausgeschlachtet.

Schweizer Hotelpreise – International konkurrenzfähig

Das Preisniveau der Schweizer Hotellerie kann dem internationalen Vergleich durchaus standhalten, zumal wenn man Preise mit gebotenen Leistungen vergleicht. Dies wird von Gästen und Fachleuten des Tourismus dauernd bestätigt. Ursache für diese günstige Position der Schweiz ist die Zurückhaltung in Bezug auf Preiserhöhungen in den vergangenen Jahren. Im Jahre 1970 haben sich jedoch Erhöhungen bei Löhnen, Nahrungsmitteln, Hypothekenzinsen und Baukosten abgezeichnet, die von der Hotellerie zumindest teilweise auf den Gast überwältet werden müssen, wenn die Rechnung noch stimmen soll.

Unter den steigenden Kosten leiden ja die Wirtschaftszweige, und es ist kaum originell, darüber zu klagen. Uebrigens hat auch der Schweizerische Zeitungsverlegerverband seinen Mitgliedern empfohlen, ab 1. Januar 1971 die Preise für Inserate und Abonnements bis zu 15 Prozent zu erhöhen. Vielleicht können wir in den nächsten Monaten auch über die Weltwoche «schneiden»: Nur noch teurer!

Mehrleistung – Mehrpreis

Bei Preissteigerungen sollten auch die Mehrleistungen in Betracht gezogen werden. Die in der Weltwoche zitierten St. Moritzer Luxushotels haben durch den Einbau von Hallenbädern, die mit Nebenanlagen jeweils einige Millionen Franken gekostet haben,

zweifellos ihre Leistungen verbessert. Der krasse Personalmangel in der Hotellerie ist bekannt. Er wirkt sich einerseits auf die Löhne aus, die sich in den letzten Monaten überschlagen; er erfordert andererseits den Bau von modernen Personalhäusern und Personalkantinen, will die Hotellerie auf dem Arbeitsmarkt attraktiv bleiben.

Alle diese Faktoren erfordern Preiserhöhungen, die von der grossen Mehrheit der selbständigen Unternehmer vernünftig und im angemessenen Rahmen vorgenommen wurden. Einige Ueberbordungen dürfen nicht zum Anlass genommen werden, die Schweizer Hotellerie vorschnell der Preistreibelei zu bezichtigen. Der Markt wird darüber entscheiden, welche Preiserhöhungen der Gast akzeptiert und welche nicht. In diesem Zusammenhang noch folgende Information: Norwegen wird die Hotelpreise 1971 um 5 bis 6 Prozent erhöhen, Spanien bis zu 7 Prozent.

Vor- und Nachaison – Preiseldorado

Die meisten Hoteliers haben ein feines Sensorium, wenn es darum geht in Vor- und Nachaison die durch Minimal- und Maximalpreis gekennzeichnete Bewegungsfreiheit in der Preissetzung zu nutzen; sie passen die Preise in diesen ruhigen Zeiten geringeren Nachfrage an und können auf diese Weise das Produkt «Logiernächte mal Preismaximieren, das heisst unter den gegebenen Verhältnissen den grössten Umsatz erzielen. Dieses Vorgehen erfordert manchmal erhebliche Preisgeständnisse seitens der Hoteliers, hilft ihnen aber neben den variablen auch einen Teil der fixen Kosten zu decken. Der Kunde andererseits profitiert von niedrigen Preisen und findet den Vorwurf von der «teuren Schweizer Hotellerie» widerlegt. Hier sei auch an die «Saison für Senioren» erinnert, eine Aktion des Schweizer Hotelier-Vereins, die Gästen im AHV-Alter während der «ruhigen Saison» erhebliche Preismässigungen in mehreren hundert Hotels gewährt.

Preise müssen also über das ganze Jahr betrachtet werden, ehe sie im grossen Stil der Kritik unterzogen werden. P. K.

Aus dem Inhalt:

Das Interview

Heute mit Jøll Thoresen, Betriebsberater Oslo über Rationalisierung in Norwegen 3

Hôtellerie aoûtienne

Très nette reprise du mouvement hôtelier en Suisse pendant le mois d'août 3

Flut ohne Damm

Ohne Ferienplanung bricht im Juli und August ein Chaos herein 3

Le transport aérien de masse

Swissair choisit un nouvel appareil, le Douglas DC-10, destiné aux lignes intercontinentales 4

Eine Kette wächst

Die Eurolat AG fasst in Belgien Fuss 5

Gleiches ist nicht immer gleich

Zwei Preislagen als schlagendes Beispiel 6

Le Valais du vin

Une intéressante attraction au service de l'agriculture et du tourisme valaisans 7

Le financement de l'hôtellerie

Apartment, co-propiété, franchising, leasing et cash-flow 8

Jumbos unter den Reiseveranstaltern

Konzentration der deutschen Reiseveranstalter nimmt immense Formen an 9

Bacchus dixit

10

Einigkeit macht stark

Das Berner Oberland bläst ins gleiche Horn 11

Ein Kontinent zu entdecken

Australien lockt, nach den Pionieren die Touristen 12

Restaurants en France

Les problèmes des restaurateurs et hôteliers français s'intéressent à l'équipement d'accueil des autoroutes 12

Der Kongress lant

Damit dies nicht geschieht, fasste die internationale Vereinigung wissenschaftlicher Fremdenverkehrsexperten Resolutionen 13

Probleme des Arbeitsmarktes

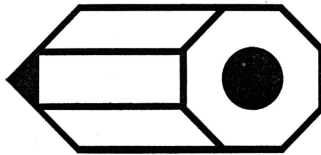
Sektionspräsidenten-Konferenz vom 20. Oktober 1970 in Bern

Im Mittelpunkt dieser Informationskonferenz stand ein Podiumsgespräch, das unter Leitung von Redaktor R. Schwertfeger die Probleme des Arbeitsmarktes und die Auswirkungen speziell für die Schweizer Hotellerie behandelt. Teilnehmer des Gesprächs waren die Herren Botschafter Dr. Grubel, Direktor des BIGA; Dr. Mäder, Direktor der Eidg. Fremdenpolizei; sowie die Hoteliers Richard, Adelboden; Schärer, Zürich; Kienberger, Sils-Maria, und Morel, Biel; ferner der Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins, Dr. H. Birchler. Da wir in der nächsten HOTEL-REVUE ausführlich über dieses Gespräch berichten, seien hier nur die wichtigsten Folgerungen für die Leser der HOTEL-REVUE zusammengefasst. Wir beschränken uns dabei auf die Argumente der Vertreter der eidg. Behörden, da die Argumente der Hotellerie an dieser Stelle ja bereits mehrfach und ausgiebig erörtert wurden.

Oberstes Ziel der Behörden ist die Durchsetzung der vom Volk geforderten Stabilisierung der ausländischen Wohnbevölkerung. Alle Massnahmen, die den übrigen in allen Branchen angetroffenen Personalmangel lindern könnten, haben sich diesem übergeordneten Ziel unterzuordnen. Das BIGA sieht einen freien Arbeitsmarkt, auf dem sich alle Branchen um die verbleibenden Arbeitskräfte bewerben müssen, als die wirtschaftlich gerechteste Lösung an. Man erwartet von der Hotellerie, dass sie die Forderung nach Sonderregelungen aufgibt und stattdessen durch konkurrenzfähige Löhne und Arbeitsbedingungen ihre Position auf dem Arbeitsmarkt verbessert. Dass dabei nicht alle Betriebe mithalten können, sei gesamtwirtschaftlich gesehen weniger erheblich.

Die Behörden sind bereit, alle von der Hotellerie vorgeschlagenen Massnahmen zu prüfen, insbesondere wenn sie sich auf eine reibungslosere Abwicklung des Bewilligungsverfahrens beziehen. Der Fehler für die heutige Misere dürfe weniger bei den Behörden gesucht werden, als in der Tatsache, dass es immer noch nicht gelungen sei, ein wirtschaftspolitisches Instrumentarium zur Zügelführung der überbordenden Konjunktur zu entwickeln. PK

Notiz Bloc-notes



Les promotions à l'Ecole hôtelière

Présidée par M. Carlo de Mercurio, président de la Commission scolaire, la séance des promotions de la fin du semestre d'été s'est déroulée dans le grand salon de l'Ecole le mercredi 14 octobre dernier.

M. de Mercurio souhaita la bienvenue aux participants et s'adressant ensuite aux étudiants qui venaient de terminer leur dernier cours, il leur donna quelques judicieux conseils sur la façon de se comporter durant leur stage et surtout le bénéfice qu'ils pouvaient en tirer sur le plan de leur formation professionnelle et de leur caractère. Il remercia très vivement les experts aux examens pour leur travail consciencieux, la direction, le corps enseignant et tous ceux qui collaborèrent à la bonne marche de l'Ecole.

En l'absence de M. Gerber, M. P. Barraud adressa ensuite quelques paroles bien senties à M. E. Loewer, dont c'était le 25ème anniversaire de son entrée à l'Ecole, qu'il quitta le jour-même pour prendre une retraite bien méritée. Ce fut ensuite la lecture du palmarès et la distribution des nombreux prix récompensant les meilleurs résultats.

Un dîner d'adieu, dans une atmosphère des plus joyeuses mit fin à la cérémonie.

M. Loewer prend sa retraite

M. Ernest Loewer, entré au service de l'Ecole il y a

aujourd'hui exactement 25 ans, la quitta aujourd'hui en pleine forme pour prendre une retraite bien méritée qui ne marquera d'ailleurs pas la cessation complète de sa collaboration à l'Ecole hôtelière.

Durant ces 25 ans d'une intense activité, M. Loewer s'est acquis l'estime de milliers d'étudiants qui ont apprécié, non seulement ses qualités professionnelles et pédagogiques incontestables, mais aussi et surtout son sens de l'humain allié à une grande bonté de cœur. Le contact permanent avec les jeunes, qu'il aime et dont il comprend les problèmes, lui a conservé sa jeunesse de caractère et d'esprit. Cher Monsieur Loewer, vous avez aussi su mériter l'estime et l'amitié que vos collègues vous portent. En particulier ceux de la première heure, dont j'étais, et qui n'oublieront pas de si tôt les beaux et joyeux moments que l'on savait encore s'accorder à cette lointaine époque.

On connaît votre sensibilité, mais ne soyez pas triste en franchissant le portail de l'Ecole. Vous avez une belle tâche à accomplir et vous avez rempli votre mission. La reconnaissance que vous doit l'Ecole n'a pas de prix et les mots sont impuissants à la traduire. P. Bd

La distribution des prix

Faute de temps, il ne nous a pas été possible de publier, dans ce numéro, le palmarès complet des cours d'été 1970 que nos lecteurs trouveront ici même la semaine prochaine. Nous nous bornons donc aujourd'hui à reproduire la liste des élèves ayant obtenu un prix, non sans les féliciter chaleureusement pour leur travail et leur adresser tous nos vœux pour une brillante carrière au service de l'hôtellerie. (Réd.)

Gouvernantes

Mlle Mayer Margarete	5,62	Prix Ecole hôtelière
Mlle Steiner Ursula	5,58	Prix Association des Anciens Elèves
Mlle Zivy Nancy	5,34	Prix Association des Anciens Elèves

Service

M. Stocker Xavier	5,36	Prix Office du Tourisme du canton de Vaud
M. Berthod Pierre-André	5,35	Prix Association des Anciens Elèves
M. Hart Jan	5,33	Prix Ecole hôtelière

Cuisine

M. Hostettmann Franz	5,59	Prix de la Société des Hôtelières de Genève
M. Dougoud Raphaël	5,31	Prix Association des Anciens Elèves
M. Nicholas Stephens	5,24	Prix du Conseil d'Etat du canton de Vaud

Administration B

M. Stacher Pierre	5,15	Prix de la Société des Hôtelières de Lausanne
M. Bosseler Emilie	5,12	Prix Association des Anciens Elèves
Mlle Münch Bettina	5,09	Prix Ecole hôtelière

Administration A

M. Métraux François	5,45	Prix groupement des hôtels de tout 1er rang
Mlle Bachmann Susanne	5,32	Prix Association cantonale vaudoise des hôteliers
M. de Balderen René	5,17	Prix Société des Cafetiers-restaureurs et hôteliers du canton de Vaud
M. Zehnder Peter	5,13	Prix du Comité central de la SSH
Mlle Weber Ursula	5,12	

M. Métraux a suivi les 3 cours et a obtenu la meilleure moyenne

Mlle Weber Ursula a suivi 2 cours et a obtenu la meilleure moyenne

ERFA-Gruppe 10 SHV in Brigels

Das vor wenigen Jahren vollständig erneuerte und umgebaute Hotel Kistenpass in Brigels/Breil war am 5. und 6. Oktober 1970 der Treffpunkt der vorwiegend aus Hoteliers des Kantons Graubünden zusammengesetzten ERFA-Gruppe 10. Auf eine Orientierung über die gegenwärtige Situation und die allgemeinen Entwicklungstendenzen auf dem gastgewerblichen Arbeitsmarkt folgte eine aufschlussreiche Aussprache über die Verhältnisse in den ERFA-Betrieben. Es erwies sich, dass der Sommer 1970 erhebliche Schwierigkeiten im Personalsektor mit sich brachte, die zum Teil nur mit grosser Mühe bewältigt werden konnten. Während die Wintersaison 1970/71 bei allerdings kräftigen Lohnsteigerungen wahrscheinlich als gesichert betrachtet werden kann, verursacht die Personalbeschaffung für den

Sommer 1971 schon heute grosse Sorgen. Ueber das Ausmass der in der letzten Zeit wirksam gewordenen Lohnsteigerungen vermochte eine per Ende August 1970 durchgeführte Spezialerhebung eindeutig Aufklärung zu geben.

Während ERFA-Kollege Franz Caduff in anschaulicher Weise über die Anstrengungen des aufstrebenden Kurortes Brigels zu berichten wusste, führte der Reisebericht von Obmann Andres Aplanalp über die Hotellerie im Fernen Osten in eine völlig andersgeartete Welt. Die fachkundlichen Beobachtungen, die der Erzähler auf seiner interessanten Reise an die Weltausstellung in Osaka gemacht hat, fanden dankbare Zuhörer. Es macht den Anschein, als ob das Hotelgewerbe jener fernen Gefilde keine namhaften Personalsorgen kennt. HR

Stagiaires für die Wintersaison 1970/71

Nachdem die Studenten der Hotellschule Lausanne ihre Verträge für die kommende Wintersaison grösstenteils abgeschlossen haben, geben wir nachstehend eine Uebersicht bekannt, die die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins interessieren kann.

Von den insgesamt 318 Schulabsolventen des Sommersemesters 1970 haben deren 230 einen Vertrag für einen Stage in der Schweiz unterzeichnet. Von den übrigen bestehen 13 den Stage im Ausland, 10 werden Anfangs November ins Wintersemester eintreten, 29 machen keinen Stage (aus persönlichen

Gründen oder weil sie den Stage bereits hinter sich haben), 36 suchen noch einen Stage, 10 davon in der Schweiz. Bekanntlich werden die Stagiaires seit letzten Sommer nicht mehr durch die Schule platziert: sie haben sich ihren Betrieb nach Massgabe ihrer Ausbildungsziele selber zu suchen, was nach den Regeln von Angebot und Nachfrage folgendes Bild ergibt:

Die 230 Stagiaires verteilen sich auf insgesamt 167 Betriebe.

Deutsche Schweiz	96	(41,7 %)
Welsche Schweiz	126	(54,7 %)
Tessin	8	(3,6 %)

Wie wir bereits früher dargelegt haben, ist es durchaus verständlich, dass die Studenten mehrheitlich die welsche Schweiz für das Bestehen des Stages wählen, ist doch Französisch die offizielle Schulsprache und deren Beherrschung für die Erlangung des Abschlussdiplomes wichtig.

Die 230 Stagiaires haben folgende Betriebsgrössen gewählt:

Hôtels mit 1-100 Betten	55	(24 %)
Hôtels mit 101-199 Betten	67	(29 %)
Hôtels mit mehr als 200 Betten	56	(24 %)
Kleinere Restaurants	7	(3 %)
Grossere Restaurants	45	(20 %)

Obschon wir die Studenten wiederholt darauf aufmerksam gemacht haben, dass der Stage in einem

kleineren Betrieb durch den Einblick in verschiedene Departemente beruflich wertvoller sein kann, geht der Trend eindeutig in die Richtung der Betriebe mit 100 und mehr Betten. Wenn wir bedenken, dass 90 Prozent der SHV-Betriebe 100 Betten nicht übersteigen, ist das anderslautende Interesse der jüngeren Generation von diesem Standpunkt aus bedauerlich.

Andererseits dürfen wir dabei nicht vergessen, dass

Geschenke für Hotelangestellte

Wie steht es mit Ihren treuen Mitarbeitern? Haben Sie an die ihnen zustehenden Dienstaltersgeschenke gedacht? Die Materialverwaltung des SHV kann ihnen diesbezüglich helfen. Wir beraten Sie gerne beim Auswählen von Medaillen, Armbanden oder Weckern. Doch bitten wir Sie zu beachten, dass die Lieferfristen für Gravuren drei Wochen betragen. Be-

Stellenvermittlung

Wichtiger Hinweis

Unter Nominativ-Verfahren versteht man die Beschaffung eines dem Hotelier bei Namen bekannten spanischen Arbeitnehmers, der sich zur Zeit der Einteilung des Verfahrens noch in Spanien befindet. Nach wie vor besteht die Möglichkeit, das ganze Verfahren ohne Mithilfe des Schweizer Hotelier-Vereins durchzuführen. Wir machen die Mitglieder aber darauf aufmerksam, dass sämtliche Dokumente dem spanischen Auswanderungsamt in Madrid unterbreitet werden müssen.

Die direkte Verpflichtung einer spanischen Arbeitskraft unter Umgehung der spanischen Behörden ist mit Wirkung ab 1. Februar 1971 verboten. Betriebe, die sich nicht an diese Vorschriften halten, riskieren, in Zukunft weder über das Nominativ- noch über das Aktions-Verfahren spanische Arbeitnehmer zu erhalten.

Zu beachten ist ferner von Mitgliedern, die das Nominativ-Verfahren direkt einleiten, dass das Dienstvertragsformular «A-3» vollständig ausgefüllt werden muss, insbesondere auch die Seiten 2, 3 und 4. Mangels hergestellter Verträge werden vom Auswanderungsamt zur Ergänzung zurückgeschickt, wodurch unliebsame Verzögerungen entstehen.

Recrutement nominatif en Espagne

L'on entend par procédure nominative le recrutement d'un travailleur espagnol dont l'hôtelier connaît déjà le nom et qui se trouve encore en Espagne au moment de la démarche du recrutement.

Comme précédemment, la procédure de recrutement peut se faire sans la collaboration de la Société suisse des hôteliers. Nous attirons cependant l'attention de nos membres sur le fait que tous les documents doivent être soumis à l'Office d'émigration espagnol à Madrid.

A partir du 1er février 1971, il est interdit d'engager directement un travailleur espagnol sans passer par les autorités espagnoles. Les établissements qui ne respecteraient pas cette prescription, risquent, à l'avenir, de ne plus obtenir de travailleurs espagnols, ni par la procédure nominative, ni par l'intermédiaire de nos campagnes de recrutement.

Nous remercions ceux de nos membres qui entameront la procédure nominative à la procédure nominative attente au fait que le contrat de travail, formule A-3, doit être complètement rempli, les pages 2, 3 et 4 en particulier. L'Office d'émigration retournera pour les compléter les contrats qui présenteraient des lacunes, ce qui peut donner lieu à de désagréables retards.

Auskunftsdiens

Abzulehnende Rabattforderung des Automobil-Clubs d'Italia

Seon in den Jahren 1963, 1964 und 1966 mussten wir an dieser Stelle die Mitglieder darauf aufmerksam machen, dass der Automobil-Club d'Italia in einem an die Hotel gerichteten Fragebogen die mit Ja oder Nein zu beantwortende Frage stellt, ob das Hotel zur Gewährung eines Rabattes von x Prozent (vom Hotelier zu bestimmen) an die Mitglieder des italienischen Automobilclubs bereit sei. Im neuesten Fragebogen dieses Clubs wird die gleiche Frage wiederum gestellt. Eine weitere Frage bezieht sich auf eine zwanzigprozentige Reduktion auf den angegebenen Tarifen für Aufenthalte von über zwei Tagen während der toten Saison.

Wir müssen die Mitglieder erneut darauf hinweisen, dass die Rabattfrage nur mit Nein beantwortet werden darf, weil nach unseren Statuten jegliche Rabatte an einzeln reisende Angehörige von Vereinigungen irgendwelcher Art strikte untersagt sind.

Betriebstechnische Kommission SHV/UH

Die Betriebstechnische Kommission (BTK), die sich paritätisch aus je fünf Mitgliedern des SHV und der UH zusammensetzt, ist am 8. Oktober 1970 in Luzern zum zweitenmal in diesem Jahr zusammengekommen, um unter der Leitung von Präsident Ed. W. Gianella über die Arbeit der Arbeitsausschüsse Bericht zu erstatten und das weitere Vorgehen der BTK festzulegen.

Im Bestreben, Lösungsmöglichkeiten für die Rationalisierung in den Arbeitsbereichen Produktion, Verkauf und Hauswirtschaft aufzuzeigen, konnte von der «Arbeitsgruppe Produktion» die bereits an der Arbeitsgruppe SHV/UF vom 15./16. September 1970 abgegebene Studie über Convenience-Food «INDU-

die Studenten (und vor allem deren Eltern) für die dreijährige Ausbildung an der Hotellschule Lausanne alles inbegriffen insgesamt zwischen Fr. 10.000 und Fr. 15.000 aufzubringen haben. Darum lässt sich zweifellos ein gewisses Recht ableiten, den Betrieb für den Stage so zu wählen, dass ein möglichst grosses berufliches Rendement garantiert werden kann.

Dabei spielen neben dem Lohn eine ganze Reihe von andern Punkten eine wesentliche Rolle: Image, Lage, Art und Grösse des Betriebes; Arbeitszeit, Arbeitsbedingungen wie Dauer der Arbeit, Unterkunft, bzw. Entschädigung, Verpflegung usw. Was das Salär betrifft, beträgt der monatliche Lohn der insgesamt 230 Stagiaires in der Wintersaison 1970/71 durchschnittlich Fr. 494.-, was durchaus noch im Rahmen liegt.

Ab anfangs Dezember werden die Stellenausschreibungen für die Sommeraison 1971 in der Schule angeschlagen. Interessierte SHV-Betriebe wollen sich die nötigen Anschlagformulare und das Reglement für die Anstellung von Stagiaires beim Sekretariat beschaffen.

Erich Gerber

stellungen auf Jahresende sollten deshalb bis spätestens 20. November aufgegeben werden.

Die Materialverwaltung des SHV ist bestrebt, Sie sorgfältig zu bedienen.

Schweizer Hotelier-Verein, Materialverwaltung, Monbijoustrasse 31, Postfach, 3001 Bern.

STRIELLE GASTRONOMIE offiziell vorgestellt werden. Dieses Werk bildet die Grundlage für die Fortsetzung der Rationalisierungsstudien in diesem Ausschuss. Von der «Arbeitsgruppe Verkauf» liegt eine beachtliche Sammlung von Rationalisierungsvorschlägen vor, die jedoch noch verfeinert und systematisiert werden müssen. Aus zeitlichen und organisatorischen Gründen konnte die «Arbeitsgruppe Hauswirtschaft» ihre Tätigkeit noch nicht aufnehmen, soll jedoch in naher Zukunft gebildet werden, um die Arbeitsabläufe im Etagedienst und im allgemeinen Reinigungsdienst nach Rationalisierungsgehaltspunkten zu untersuchen.

In diesem Sinne will die BTK ihre Tätigkeit fortsetzen, um angesichts der angespannten Situation auf dem Personalmarkt die erarbeiteten Erkenntnisse einem weiteren Publikum zugänglich zu machen. VP

Hotelführer für Behinderte

Der Schweizerische Invalidenverband und der Schweizerische Hotelier-Verein haben einen Hotelführer für Behinderte herausgegeben. Dieser Hotelführer erfüllt den Zweck, auch Behinderten Ferienmöglichkeiten ohne architektonische Hindernisse zu ermöglichen. Der Hotelführer teilt sich in drei Kategorien von Behinderten.

- a) Hotels für Rollstuhlfahrer
- b) Hotels für Schwergelbehinderte
- c) Hotels für Leichtgelbehinderte

Es ist ohne Zweifel, dass durch diesen Hotelführer in vermehrtem Masse auch Behinderte Einzug in unseren Hotels hatten werden. Damit erfolgt die Eingliederung von Schwerstbehinderten auch auf den Sektor der Erholung. Im Hotelführer werden die Indikationen der Schweizerischen Bundeskurorte nach Krankheiten geordnet, ebenso wurde eine Klassifikation der Klimakurorte nach geographischen und klimatischen Gesichtspunkten vorgenommen. Der Hotelführer ist sehr übersichtlich gestaltet. Er kann beim Schweizerischen Invalidenverband, Fiburgstrasse 4, Olten, bezogen werden. SW

Personelles

Maurice P. Bollat, Bad Schinznach, wurde zum Generaldirektor der Seiler Hotels Zermatt ernannt. Bereits in den Kinderschuhen lernte M. Bollat die Hotellerie kennen, denn seine Eltern führten ein Hotel in Tramelan und später in Fribourg. Die Lehrzeit absolvierte er im Hotel Drei Könige in Basel. Nach den Wanderjahren in London, St. Moritz, Luzern und Klosters war er während mehrerer Saisons im Grand Hotel Hot Ragaz tätig. Zuletzt führte er das Parkhotel Kurhaus und das Kurhotel Habsburg in Schinznach. Seine Zermatter Aera beginnt am 1. November 1970.

Berufsbild Köchin/Diätköchin

Im Verlag des Schweizerischen Verbandes für Berufsberatung erschien kürzlich ein modern gestaltetes Berufsbild über den Beruf der Köchin und der Diätköchin, verfasst von Suzanne Bühlmann, Berufsberaterin, Bern. Die Schrift orientiert ausführlich über Tätigkeit, Berufsanforderungen, Vor-, Aus- und Weiterbildung und gibt auch Auskunft über die Berufs- und Verdienstverhältnisse. Interessenten können das Berufsbild, das zum Preise von 2 Franken abgegeben wird, direkt beim Schweizerischen SVB, band für Berufsberatung, Eidmattstrasse 51, 8032 Zürich, beziehen. SFG

Redaktion, Inserate und Abonnemente

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

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

Druck: Fritz Pochon-Jent AG, Bern.

Redaktion und Administration: Monbijoustrasse 31, 3001 Bern.

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

Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. P. Kühler

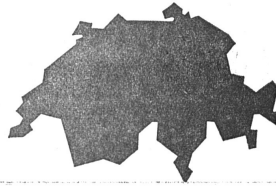
Deutsche Redaktion: Dr. P. Kühler, Maria KÜNG

Französische Redaktion: J. Seydoux

Technische Leitung und Inseratenteil: P. Steiner

Agents exclusifs: PLANTEURS REUNIS Lausanne (021) 23 99 23

Schweiz Suisse



Un bon mois d'août pour notre hôtellerie

Pendant le mois d'août, le mouvement hôtelier a diminué successivement depuis l'Exposition nationale, c'est-à-dire de 1965 à 1968. La reprise qui s'est manifestée pour la première fois en 1969 était encore très modeste; elle est notablement plus prononcée cette fois-ci. L'hôtellerie a enregistré en août 1970 5,27 millions de nuitées, autrement dit 376 000 ou presque 8 pour cent de plus qu'il y a un an. Ce chiffre n'est plus, que de 95 000 inférieur au maximum d'août atteint en 1964.

Le surplus d'affluence est dû pour quatre bons cinquièmes à la clientèle étrangère, elle-ci ayant fait inscrire 3,68 millions de nuitées, soit 308 000 ou 9 pour cent de plus que pendant le même mois de l'année dernière. Quant aux hôtes domiciliés en Suisse, ils ont fourni 1,61 million de nuitées (+70 000 ou près de 4 1/2 %). En moyenne nationale, le taux d'occupation des lits a passé de 65 à 69 pour cent. L'offre de lits a légèrement augmenté, tandis que l'effectif des personnes occupées a quelque peu diminué.

Faible reprise de la clientèle française

L'expansion du tourisme en provenance de l'étranger est due principalement aux hôtes allemands, nord-américains et britanniques. En fait, le nombre des nuitées s'est accru de 23 pour cent pour les Allemands, de 15 pour cent pour les Nord-Américains et les Anglais. L'apport français qui avait sensiblement diminué il y a une année s'est aussi déve-

loppé, mais la reprise (+2,9 %) est bien moins prononcée qu'on ne l'espérait. Pour les ressortissants des Etats du Benelux et les Italiens, on a noté presque le même nombre de nuitées qu'en 1969. Dans l'ensemble, la contribution européenne s'est agrandie de 9 pour cent et celle des régions extra-européennes de 9 1/2 pour cent. Avec leurs 900 000 nuitées, les Allemands sont une fois de plus nos principaux clients étrangers. Viennent ensuite à bonne distance les Français (597 000), les Nord-Américains (490 000), les Anglais (430 000), les Italiens (288 000), les Belges (280 000) et les Hollandais (174 000).

Du 1er janvier au 31 août 1970, on a noté dans l'hôtellerie 25,27 millions de nuitées, soit 1,36 million ou approximativement 6 pour cent de plus que pendant la période correspondante de l'année passée. Les étrangers en ont fait inscrire 16,07 millions (+1,13 million ou 8 % environ), les hôtes domiciliés en Suisse 9,20 millions (+230 000 ou à peine 2 %).

effort d'équipement rationnel approprié; des études préalables, avant la réalisation d'équipements spécifiques (palais de congrès, hôtels, etc.), à même d'organiser une exploitation maximale de toutes les installations, sont absolument nécessaires. L'AIEST souligne également l'utilité de renouveler constamment les méthodes de promotion, afin de garantir une qualité soutenue du produit proposé. Elle pense qu'il serait souhaitable de favoriser les contacts entre promoteurs, organisateurs de congrès et directeurs d'équipements spécialisés, notamment dans le but d'harmoniser judicieusement le programme de travail des congressistes et le programme dit «social».

Main-d'œuvre étrangère à Fribourg

Situation inquiétante dans l'hôtellerie

Dans l'une de ses dernières séances, le Conseil d'Etat fribourgeois a évoqué le problème de la main-d'œuvre étrangère et notamment la situation créée dans le canton à la suite de l'application des mesures décrétées par le Conseil fédéral en date du 16 mars dernier. Les autorités fédérales ayant décidé de ne pas libérer la deuxième moitié du contingent de 1036 unités attribué au canton de Fribourg, seule la première moitié ayant pu être utilisée jusqu'au 1er octobre, le Conseil d'Etat a adressé une lettre au Département fédéral de justice et police et au Département fédéral de l'économie publique, attirant leur attention sur les graves conséquences économiques que ne manquera pas de provoquer une telle décision dans le canton de Fribourg.

La situation est particulièrement inquiétante, voire alarmante, dans l'hôtellerie et la restauration; tous les secteurs de l'économie fribourgeoise, en pleine expansion, en souffre, même si ce canton est celui où la proportion des travailleurs étrangers est la plus faible de Suisse. Souhaitons, pour nos collègues du Pays de Fribourg, que l'on saura trouver une solution adéquate et efficace à leurs problèmes, et que le tourisme, dans cette région, n'aura pas trop à souffrir de cette désagréable situation.

Genève à l'heure de «Montres et Bijoux»

L'exposition «Montres et Bijoux» 1970 a ouvert ses portes dans les salles du Musée Rath; à Genève, et ne les fermera définitivement qu'au soir du 1er novembre. Il s'agit, de plus, dans un décor fait d'élégance et de distinction de la présentation d'un éblouissant panorama des tendances de la mode nouvelle dans le domaine de l'horlogerie, de la bijouterie et de la joaillerie. Les stylistes et les créateurs des trente-six maisons exposantes ont donné le jour à des modèles qui sont autant de prototypes destinés à orienter la production de demain, une production de goût, de choix et de qualité. C'est M. Jean Plojoux qui, comme à l'accoutumée, a présidé à l'ordonnance de cette exposition, dont les différentes salles sont ornées d'une vingtaine de tapisseries dues au talent de Rose-Marie Eggmann. Comme attractions supplémentaires, on présente également, dans le cadre de cette exposition, des copies parfaites des fameux bijoux de la Couronne britannique, conservés dans la Tour de Londres, ainsi que les pièces lauréates du Prix de la ville de Genève 1970.

L'inauguration de cette exposition «Montres et Bijoux» 1970 a été l'occasion de fêter ces lauréates, au cours d'une partie officielle qui permit à M. Eugène Mayor, président du comité d'organisation de cette manifestation, et à Mme Lise Girardin, conseiller administratif de la ville de Genève, de prendre la parole pour exprimer toute leur satisfaction et souhaiter plein succès à cette présentation, ce qui ne saurait faire de doute puisque, année après année, elle attire des visiteurs provenant non seulement de toute la Suisse mais également de l'étranger. V. même d'outre-mer.

Das Interview:

Heute mit Kjell Thoresen, Betriebsberater für das Gastgewerbe, Oslo, über

Rationalisierungsmöglichkeiten in der Hotellerie

HOTEL-REVUE: Herr Thoresen, die Firma «Industri-konsulent» bietet für das skandinavische Gastgewerbe und die Lebensmittelindustrie einen umfassenden Beratungsdienst. Auf welche Aufgaben sind Sie spezialisiert?

Thoresen: Unsere Firma zählt heute rund 200 Mitarbeiter, die in verschiedenen Abteilungen nicht nur für Hotellerie und Gastgewerbe, sondern auch für Handel und Industrie fast alle nur denkbaren Beratungsaufgaben übernehmen. Die in diesen Branchen gewonnenen Erkenntnisse versuchen wir in den letzten Jahren vermehrt für das Gastgewerbe auszuwerten.



ten, das ja bekanntlich immer noch als nicht oder kaum rationalisierungsfähig angesehen wird – zu unrecht natürlich. Die auf das Gastgewerbe spezialisierte Abteilung unserer Firma hat sich die Mühe verschrieben in der Praxis tätigen Hoteliers und Restaurateure gesichert. Das Problem bei der Sache liegt vor allem darin, dass das Gastgewerbe unter seiner langen und erfolgreichen Tradition leidet. Die künstlerische Denkweise der Gastronomen ist das grösste Hindernis für den Fortschritt – sowohl in Skandinavien wie wahrscheinlich auch in der Schweiz.

HOTEL-REVUE: Welche Erfahrungen haben Sie zum Beispiel aus anderen Branchen auf das Gastgewerbe übertragen können?

Thoresen: Unsere Firma hat sich lange und intensiv mit Reinigungsfragen für Handel und Industrie befasst, ich meine die Reinigung von Böden, Fenstern, Fronten usw. Wir haben Kennziffern und Normen entwickelt, die es zum Beispiel erlauben, für eine bestimmte Bodenqualität die notwendigen Reinigungszeiten von einer Tabelle abzulesen, unter der Voraussetzung, dass die angemessenen Reinigungsgeräte und -mittel verwendet werden. Diese Normen haben wir für Hotelbetriebe angepasst und damit im Hausdienst Kosteneinsparungen von 50 bis 60 Prozent erzielt. Ich muss hinzufügen, dass zu diesem System der Einsatz von Teilzeit-Arbeitskräften gehört sowie ein Lohnsystem, das sich aus Vorgabezeiten und festen Beträgen für die Reinigung zum Beispiel eines bestimmten Zimmertyps zusammensetzt.

HOTEL-REVUE: Und wie steht es um den gastronomischen Bereich, die Küche?

Thoresen: Seit 1962 haben wir Untersuchungen über die Produktivität der Arbeit in Küchen verschiedener Betriebsarten (Hotels, Restaurants, Cafeterias usw.) angestellt. Das Ergebnis: Nur 42 Prozent der Präsenzzeit wurden für produktive Tätigkeiten ausgenutzt. Durch organisatorische Massnahmen sowie durch den Einsatz vorbereiteter Produkte konnte dieser Prozentsatz erheblich verbessert werden.

HOTEL-REVUE: Was können Sie uns über die Verwendung vorbereiteter Lebensmittel im skandinavischen Gastgewerbe sagen?

Thoresen: Convenience food oder wie Sie sagen «Industrielle Gastronomie» dringt vor. Allerdings besteht für den Gastronomen noch keine genügende Markttransparenz über das Angebot. Andererseits kennen die Hersteller nicht genau die Bedürfnisse ihrer Kunden, zu denen ja nicht nur Hotellerie und Restauration, sondern auch Kantinen und Anstaltsküchen zählen. Gegenwärtig führen wir im Auftrag des sogenannten «Produktivitäts-Instituts» eine Untersuchung über die Produktionsprogramme der Lebensmittelindustrie durch. Ziel ist es, genauere Daten über Angebot und Nachfrage sowie über Probleme des Transportes, der Verteilung und der Verpackung zu ermitteln.

HOTEL-REVUE: Sind die Widerstände gegen Convenience food im Gastgewerbe mehr technischer oder sind sie anderer Natur?

Thoresen: Die technischen Probleme sind weitgehend gelöst, natürlich wird sich die Qualität dieser Nahrungsmittel und auch die Technik ihrer Zubereitung noch ständig verbessern. Die eigentlichen Widerstände liegen – das dürfte in der Schweiz auch zutreffen – in der Einstellung des Personals. Zwei Jahre hat die Hotellschulen inzwischen die Methoden zeitgemässer Speisenzubereitung, andererseits sind aber die Leiter von Hotels und Restaurants und ihr Chefpersonal (vor allem der Küchenchef) oft nur unzureichend informiert über diese Neuerungen. Diesem Mangel kann nur durch grosszügige Schulungs- und Kursstätigkeit abgeholfen werden. Das sind neue aktuelle Aufgaben für die Berufsverbände und vor allem auch für die interessierte Industrie.

HOTEL-REVUE: Funktioniert in Skandinavien die Zusammenarbeit zwischen Lebensmittelindustrie und Geräteherstellern? Uns dünkt, dass auf diesem Gebiet noch gewaltige Verbesserungen möglich sind.

Thoresen: Auf der einen Seite sind die Hoteliers und Restaurateure nur unzureichend informiert über die technischen Neuerungen, die die Produktivität des Personals erheblich steigern können. In Schweden haben die Lebensmittelindustrie und die Gerätehersteller eine gemeinsame Beratungsfirma gegründet, die vollständige Menü-Systeme entwickelt und im Hotel, beziehungsweise Restaurant im Auftragsverhältnis realisiert. Auf diese Weise wird eine optimale Abstimmung zwischen Technik, Speisangebot und Nachfrage seitens der Gäste erreicht.

HOTEL-REVUE: Wir danken Ihnen, Herr Thoresen.

Enden die Ferien in einem Chaos?

Ferienplanung eine Zukunftsaufgabe

Fälschlicherweise ist man heute immer noch der Auffassung, richtige Ferien müssten im Juli oder August angetreten werden. Städte und Länder schicken daher gleichzeitig Millionen auf die Reise. Das führt von Jahr zu Jahr zu grösseren Unannehmlichkeiten und zur Beeinträchtigung der Erholung für die Urlauber und stellt die Dienstleistungsbetriebe bald einmal vor unübersehbare Probleme und in eine wirtschaftlich kaum mehr tragbare Situation. Aber die dringend notwendige Ferienplanung auf nationaler und internationaler Ebene, die mindestens die erwachsenen ebenso günstigsten Monate Juni und September mit einbeziehen würde, scheint noch in weiter Ferne zu liegen.

Wir hätten – und mit uns viele hunderttausend Menschen aus anderen Ländern – den Feriensommer 1970 wieder einmal hinter uns gebracht. Die Frage, ob es alle diese Menschen auf ihren Ferienreisen und an ihren Ferienunterkünften wirklich besser hatten, als wenn sie bescheiden zu Hause geblieben wären, bliebe dahingestellt. Die Ferienordnung für alle jene Familien, die auf die Zeiten des Schulurlaubs zwingend angewiesen sind, falls sie ihre Kinder nicht einfach irgendwo ausserhalb des Familienverbandes versorgen wollen, kennt wenig Elastizität.

Die Fluten steigen. Lassen wir uns überschwemmen?

Bei Ferienbeginn soll es in diesem Sommer an den Grenzen Autoschlagen von über 20 km Länge gegeben haben. Die internationalen Verbindungen blieben verstopft, und das Bähnnetz war zum Teil erneut katastrophal überlastet. Millionen von Menschen treten sich dann an den Ferienorten gewissermassen auf die Füsse, und vielfach grenzt die Versorgung in den Hotels und Pensionen an das, was man landläufig Abblühterung heisst. Die Tatsache, dass in den meisten Ländern ein Grossteil der Bevölkerung wegen der bisherigen Schulferienordnungen in der zeitlichen Disposition kurze Wochenenden gebunden ist, lässt die Ferienplanung mit der Zeit daher zum Problem, man könnte auch sagen, zum Greuel werden.

Offenkundig besteht auch heute noch die Auffassung, gegen den Schwerpunkt Juli/August sei kein Kraut gewachsen und dies soll auf jeden Fall der ideale Sommerferienzeitpunkt sein. Man wird sich ganz klug bei der Fragestellung, warum dem eigentlich so sein müsse. Ist's Tradition oder die kritische Analyse der Witterungsverhältnisse, die man anzutreffen glaubt? Der Deutsche Wetterdienst soll festgestellt haben, dass die letztere Annahme unzutreffend wäre, indem die meisten sonnigen Tage – mindestens auf die mittlere Schweizer Region bezogen – eigentlich auf April bis Juni sowie September und Oktober entfallen. Seit die Menschen in der Lage sind, ihre Ferienzeile auch in fernere Länder zu verlegen, ergeben sich ebenfalls andere Gesichtspunkte. Gleichwohl scheint die Ferienordnung aber tabu zu sein, auf dass sich das Verkehrschaos, die Überlastung der Dienstleistungsbetriebe aller Art und die zum Teil wenig erfreulichen Witterungsverhältnisse zu ihrer «Harmonie» im Zwang zusammenfinden.

Ferien sind nicht eine Juli/August-Veranstaltung, sondern eine Einrichtung zur Erholung und Stärkung von Kindern und Erwachsenen.

Die gegebene Ordnung des Schuljahres wird, da die Ferien schliesslich die Aufgabe haben, die Kinder zu kräftigen und neu zu stärken, auf Grund der derzeitigen Verhältnisse und im Blick auf das weitere Wachstum der Reisewelle aller Sorten – zur Strasse, zu den Küsten und in der Luft einmal umfassend überprüft werden müssen. Auch für die Erwachsenen und für die Berufsstätigen ist die Zielsetzung der Gesundheitsförderung und der Erholung wieder vermehrt in den Vordergrund zu stellen. Die traditionellen Vorstellungen und Entscheidungen haben sich in einen Engpass hineingeführt, aus dem man kaum mehr herauskommt. Die traditionelle Gruppierung der Ferienwochen in unregelmässige Blöcke dürfte auf jeden Fall überholt sein, einmal von der «Witterungsseite» her, die im Juli/August seit vielen Jahren kaum mehr als brilliant erscheint, sodann aber auch von der verkehrspolitischen Seite her, die in einen unwahrscheinlichen Überlastungszustand hineingeraten ist, der das Ferienereignis als ganzes verkümmern lassen muss. Dass man sich auch die nämlichen Probleme und Fehldispositionen nicht nur in unsern Land stellen, sondern auch in den umliegenden europäischen Ländern, so dass in den gleichen Wochen noch um so mehr Menschen sich irgendwo auf Rädern befinden, um in die Ferien zu fahren, mit der nachfolgenden Erkenntnis, dass man eigentlich besser zu Hause geblieben wäre. Das Problem der Ferienordnung und deren zeitliche Gestaltung – auch im Verhältnis der Verlagerung auf die vier Jahreszeiten – bedarf daher der Überprüfung, soll die Zukunft nicht überhaupt zu «unmög-

lichen» Ferienverhältnissen führen. Die bisher in verdienstvoller Weise zum Teil verwirklichte Ferienstufung zwischen den grossen Städten kann zwar als Vorläuferin einer zeitgemässen Ordnung gewertet werden. Das Problem an sich ist damit aber kaum gelöst. Die Wirtschaft, die zum Teil in der vollen Betriebsschliessung während bestimmter Zeit das Ferienproblem vom betrieblichen Standpunkt aus vereinfacht, wird sich auch in dieser Hinsicht allenfalls neue Überlegungen und Lösungsmöglichkeiten zu eigen machen müssen.

20e Congrès de l'AIEST à La Haye

Sous la présidence du Prof. W. Hunziker, de Berne, l'Association internationale d'experts scientifiques du tourisme (AIEST) s'est réunie pour son 20e Congrès annuel à La Haye pour débattre des problèmes se rapportant au tourisme de congrès. Cette réunion de spécialistes a permis de mieux cerner cette activité et de la placer dans le contexte technique, mais aussi culturel et humain qui est le sien. Les experts de l'AIEST ont analysé l'impact des congrès sur le mouvement touristique et l'économie locale, sur le tourisme traditionnel et l'évolution des marchés.

Pour une approche scientifique du tourisme de congrès

Considérant aussi la naissance de nouvelles professions directement liées à la prospection et à l'organisation des congrès, ils se sont prononcés en faveur d'un approfondissement des études déjà amorcées pour une meilleure connaissance des incidences du tourisme de congrès. Son intérêt exceptionnel, non seulement comme élément de coordination et de progrès technique et scientifique, mais surtout comme facteurs de symbiose entre les temps du travail et ceux du loisir et comme occasions de contacts humains directs et personnalisés, a été relevé. Toutefois, il serait dangereux de ne pas apprécier justement l'effet multiplicateur du tourisme de congrès et, finalement, la rentabilité d'un



Der Verkehrsstrom ist versiegt. Man hat wieder Zeit, auf die kleinen und lustigen Dinge am Weg zu achten, z. B. auf die Haltetafel mit der ungewöhnlichen, aber einladenden Ortsbezeichnung.

Eine Kette wächst

Das neue Eurotel in Spa-Balmoral

Die Eurotel AG Schweiz ist wieder einmal «fündig» geworden. Nachdem das Suchteam den neuen Standort, in unserem Falle ein sehr alter Ort, ausfindig gemacht hatte, setzte die Organisation ihre bewährten Mittel ein, um der bereits starken Kette mit dem vollendeten Bau des Eurotel Spa-Balmoral ein neues Glied anzufügen.

Das «Wie» ist bekannt, aber das «Wo» ist wichtig!

Nach der uralten Erkenntnis, dass eine Kette eben nur so stark ist wie ihr schwächstes Glied, wurde die Grundform der Organisation konzipiert. Nach 17 Hotels, die alle funktionieren, weiss man al-

so beim achtzehnten über das «Wie» bestens Bescheid. Etwas anderes ist das «Wo», die Frage nach dem Standort. Am Beispiel Spa-Balmoral wird der Tenor der Bestrebungen besonders klar ersichtlich: Man nehme einen Ort, geschichtlich alt, berühmt, gesund (Heilquellen), der etwas abseits der modernen Heerstrassen liegt, dessen Infrastruktur ganz in Ordnung ist, weil die Anwohner bereits seit längerer Zeit verwöhnte Ansprüche an ihren Lebensraum stellten. Der Ort Spa, der früher als Kaffeehaus Europas galt, heisst heute «Perle der Ardennen», liegt im nordwestlichen Teil des rheinischen Schiefergebirges am Nordhang des Hohen Venn. Die als Botrange bekannte Gegend sieht so aus, als wenn sie extra für die Belange des anspruchsvollen Eurotel-

Gastes geschaffen worden wäre. Das eben meinen wir mit «Wo»!

Der «grenzenlose» Eurotel-Gast

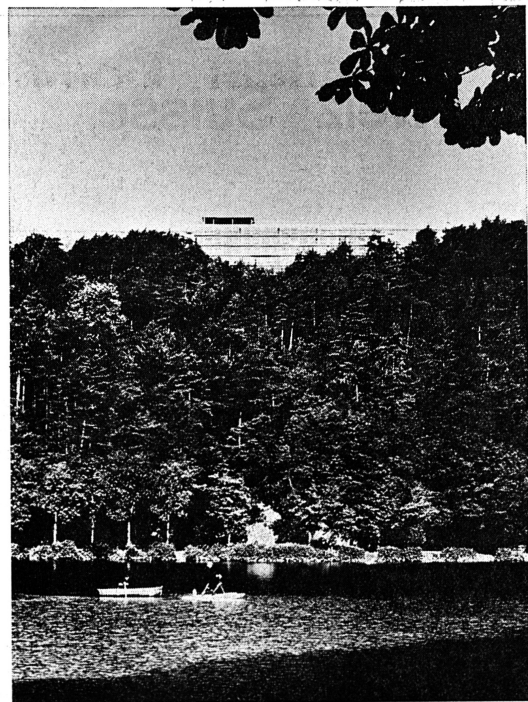
Da der Besitzer eines Eigentums-Appartements mit den dazugehörigen Gesellschafts- und Wirtschaftsräumen, welche ihm sowohl eine interessante Kapitalanlage als auch eine nicht ortsgebundene Eigennutzung bieten, seinen Ferienaufenthalt in sieben Ländern Europas wählen kann, geniesst er eine optimale Bewegungsfreiheit. Der in allen Eurotels hohe Standard gibt ihm das Gefühl, in «seinen» Häusern wirklich zuhause zu sein. Eine Reihe interessanter Begleiter-scheinungen machen seine Investition zudem äusserst attraktiv:

Er erhält je nach Höhe der Kapitalanlage eine bestimmte Anzahl von Eurotel-Ausweisen und geniesst dadurch mit seiner Familie, Freunden und Verwandten, bei seinen Aufenthalten in allen Eurotels spürbare Rabatte, diese liegen zwischen 20 und 50 Prozent Ermässigung auf die normalen Uebernachtungstarife für Hotelgäste. Die Kosten für die Aufenthalte werden am Jahresende mit seiner Rendite verrechnet.

Er besitzt nicht nur ein Ferienappartement, sondern hat durch die andern Eurotels gleichzeitig einen ganzen Fächer von Ferienmöglichkeiten: am Meer, an Seen, im Hügelland oder im Hochgebirge usw.

In Spa-Balmoral hat man alles: Innen und aussen!

Das sechsgeschossige Bauwerk, eine Stahl-Betonkonstruktion, mit einem Untergeschoss und einer Attika, beinhaltet 90 Appartements (ein oder zwei Räume) mit einer Kapazität von 200 Betten. Alle Zimmer im Eurotel-Stil, tagsüber ein Wohnraum mit Bad/WC, Balkon, Einbauküche, Kühlschrank mit Getränken, Telefon, Radio. Ein Restaurant (auch für Passanten), Bar, Nightclub, Solarium, geheiztes Hallenschwimmbad, Sauna und Garten. Geführt wird das Haus vom Ehepaar van Weel (Holland). Herr van Weel ist Absolvent der Hoteltachscheule Lausanne des Schweizer Hotelier-Vereins. Die Möglichkeiten zur körperlichen Betätigung ausserhalb des Hauses sind ausserordentlich vielfältig: Ein 18-Loch-Golfkurs (einer der schönsten Europas), Wanderungen im «Hohen Venn», Reiten, Tennis, Fischen, Motorsport, Fallschirmspringen (eine der berühmtesten Schulen Belgiens) und Segelfliegen, Hoch- und Niederjagden, wobei die Wildschweinjagd das ganze Jahr offen ist. Wer aber die Ruhe und Stille sucht, fin-



det sie in den ausgedehnten Ardennenwäldern.

Und noch etwas: Sicherheiten

Um Eigentümer eines Eurotel-Appartements zu werden, müssen in der Regel drei Verträge abgeschlossen werden: Der Kaufvertrag für die Einrichtung und Ausstattung und der Verwaltungsvertrag. In den beiden Kaufverträgen werden zwischen dem Käufer und der Bauherrschafft bzw. der Organisation der Rechte am immobilien und mobilen Besitz geregelt. Die grundbuchamtliche Eintragung der Wohneinheit erfolgt nach Erfüllung der vereinbarten Zahlungsbedingungen bzw. nach der öffentlichen Beurkundung des Kaufvertrags. Ein Miteigentum an einem Eurotel kann in einigen Ländern durch den Erwerb von Zertifikaten gesichert werden. Bei dieser anonymen Anlage erfolgt die Sicherstellung des investierten Kapitals in Form einer ersten Hypothek.

Eurotel bietet also ein Anlageschema, in dem die individuellen Verhältnisse und Erwartungen des Käufers berücksichtigt werden können. Im Verwaltungsvertrag zwischen dem Käufer und der Organisation werden das Verhältnis der Eigentümer untereinander sowie sämtliche verwaltungs- und betriebstechnischen Belange geregelt. Dazu gehören unter anderem die Mitspracherechte der Eigentümer bei finanziellen, juristischen und organisatorischen Eurotel-Angelegenheiten, die Verwaltung und Pflege der Appartements innerhalb der Kette, die Ermittlung des Betriebsergebnisses sowie die Privilegien jedes Eigentümers innerhalb der gesamten Kette. In diesem Vertrag gibt es keine kleingedruckten Passagen, keine Gummi-Paragrafen. Im Verwaltungsvertrag wird vielmehr die im Kauf gegründete Partnerschaft besiegelt. Unter den Käufern befinden sich Grosskaufleute, Industrielle, Rechtsanwälte, Bankfachleute, Versicherungsgesellschaften. Eurotel sorgt dafür (und ist durch den Vertrag dazu verpflichtet), dass der Besitz des Eigentümers erhalten, gepflegt und im Blick auf die Rentabilität bestmöglich genutzt wird.

«Soignez les détails» auf belgisch

Hoteleröffnungen sind, wo immer sie auch stattfinden, eine wichtige Angelegenheit, die nur die geladenen Gäste gelassen über sich ergehen lassen. Dass es die kleinen Unterschiede sind, die zu Vergleichen Anlass geben, wurde aber am Beispiel der Eröffnung in Spa-Balmoral auch den Schweizern klar. Nicht wie bei uns trat etwa das Jodler-Doppelquartett des Ortes zur Huldigung an, es war vielmehr die Königlich-Belgische Luftwaffe, die mit ihrem legendären Düsenjäger-Stuntteam dem neuen Haus ihre donnernde Referenz erwies! In etwas bescheidenerem Ausmass schliessen wir uns den Grüßen an und wünschen dem belgisch-schweizerischen Hause alles Gute für die Zukunft. Paul Steiner



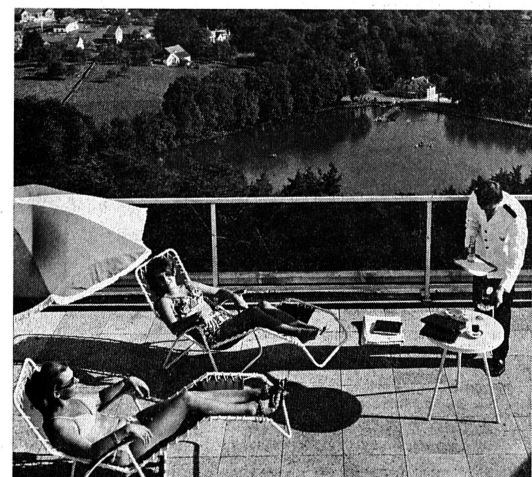
▲ Eurotel Spa-Balmoral

◀ Ein toller landschaftlicher Rahmen für ein Ferienhotel



▶ Das 100 Personen fassende Restaurant (Teillansicht)

▶ Das Solarium für bequeme Sonnenbänke



Schweiz Suisse

Zweimal 230 Franken

Preise sind relativ, das ist eine altbekannte Tatsache. Wir zitieren hier ein Beispiel, wie zwei absolut gleichartige Hotels sich verkaufen. Was finden Sie nachahmenswert?

	Pensionspreise (Incl. 3 Mahlzeiten)			
	Hochsaison	Zwischen- und Nachsaison	High Season	Lower Season
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Einzelzimmer ohne Bad	80.-	90.-	60.-	70.-
single room without bath				
chambre à un lit sans salle de bain				
Einzelzimmer mit Bad	100.-	120.-	75.-	80.-
single room with private bathroom				
chambre à un lit avec salle de bain				
Doppelzimmer ohne Bad	170.-	180.-	130.-	140.-
double room without bath				
chambre à deux lits sans salle de bain				
Doppelzimmer mit Bad	200.-	230.-	150.-	165.-
double room with private bathroom				
chambre à deux lits avec salle de bain				
Große Alkoven-Doppelzimmer mit Bad	240.-	260.-	170.-	190.-
double room/alcove-salon with private bathroom				
chambre à deux lits avec salon-cloves et salle de bain				
Doppelzimmer mit Bad und Salon	270.-	290.-	200.-	220.-
double room with private bathroom and sitting room				
chambre à deux lits avec salle de bain et salon				

Bedienungsgeld 15% / Service
Heizungszuschlag u. Kurtaxe pro Pers. u. Tag Fr. 5.50
Additional charge for heating and tax per person per day
Supplément pour chauffage et taxe par personne par jour

Hochsaison
High season - Haute saison
18.12. - 8.1. und 4.2. - 5.3.
Zwischen- und Nachsaison
Lower season - Hors saison
9.1. - 3.2. und ab 6.3.

Teuer

Das sind zwei Preislisen. Die eine könnte aus zahlreichen Wintersport-hotels stammen. Sie wird jedes Jahr mit angepassten Preisen neu gedruckt und einem mehr oder weniger schönen Hausprospekt beigelegt. Man nimmt an, der Leser lasse sich von den Aufnahmen der feudalen Halle, des durchaus gewöhnlichen Badezimmers und eines nicht jedem Geschmack entsprechenden Zimmers ins XY locken. Schliesslich hat man ein gutes Renommee, und wenn sich der Interessent schon an ein Erstklassenhaus wendet, wird er auch bereit sein, den auf einem so bescheidenen Blättchen beigefügten Preis zu zahlen. Was ihm dann für diesen Preis geboten wird, erfährt er während seines Aufenthaltes. Vielleicht wird er auch erst bei der Bezahlung feststellen, dass die Bezeichnung von 15 Prozent und ein Heizungszuschlag nicht unbegründet waren. Es ist aber durchaus möglich, dass der Ferienwillige von dem ein paar Jahre alten Prospekt nicht angesprochen wird und nur die nackte Preisliste betrachtend, das Hotel als zu teuer abschreibt.

Preiswert

Da legt nun der Direktor vom Arosa-Kulm etwas ganz anderes vor. Wer bei ihm eine Preisliste verlangt, erhält einen hübschen Veranstaltungskalender. Er beginnt mit dem Hinweis auf die gastro-

nomische Freiheit, die dem Gast ermöglicht zwischen Voll- und Halbpension zu wählen oder sich nur für das Frühstück zu entscheiden. Schon auf der dritten Seite weiss er zudem, dass er unter Anleitung Schwimmern, Turnen und Langlauf trainieren kann, dass die Teenager ihr eigenes lärmempfindliches Reich haben, ein Kegelschub schon am Vormittag möglich ist, Hunde mit Herren willkommen sind usw. Dann überfliegt er das einfallsreiche Veranstaltungsprogramm. Dabei bemerkt er einmal, dass im Januar genauso viel los ist, wie während der Hochsaison, und er wird schnell überlegen, ob er auf dem Zigeunerfest oder dem Bauernball bessere Figur macht und mehr Erfolg haben wird.

Bis er endlich bei den Preisen angelangt, ist er schon fast zu einer Buchung entschlossen. Über-rascht denkt er: «Ja was, das kostet tatsächlich nur so viel wie im XY, das ist aber günstig!» Im nächsten Moment dürfte im Arosa-Kulm das Telefon läuten.

Es geht nicht darum, für ein Haus Reklame zu machen. Wir wollen auf eine gute Werbung und sehr geschickte Preisverpackung hinweisen. Seit Erscheinen des neuen Hotelführers sind ja gerade Wintersport-hotels wegen ihrer Preiserhöhungen angegriffen worden. Es scheint uns sehr wichtig, dass nicht mit nackten Zahlen operiert wird, sondern auf die erwähnte Art die Leistung hervorgehoben wird. MK

Brief aus dem Tessin

Locarno:

Das Hallenbad am Lido nimmt Gestalt an und geht der Vollendung entgegen. Seit wird es in Kürze möglich sein, auch während der Wintermonate dem Schwimmsport in Locarno zu huldigen.

Ein neues Restaurant wurde in der Altstadt von Locarno eröffnet. Von der Via Torretta aus sieht man durch ein grosses Fenster direkt in die Küche. Gäste und Fussgänger können so dem Koch in die Töpfe gucken. Das neue Restaurant «Al Fagiano» wird für Feinschmecker bald ein Begriff sein. Geplant bis ins Detail, alte, sehr hübsche Inneneinrichtung, dekorativer Fayence-Boden, eine originale Bar mit Weinflaschen – und eine sehr erlesene Speisekarte. Und so wird sich bald herum sprechen, dass Signor Galizia nichts zu verbergen hat und dass seine Küche sehr sauber und seine einheimischen Weine sehr rein sind.

Ascona:

Man klagt über die stinkenden Rauchscheiden, die den Himmel von Ascona mindestens einmal in der Woche verdunkeln. Die Kehrichtverbrennungsanlage in Riazino ist zwar weit weg, doch vermog die Vernichtung von Altöl und anderem Zeug den klaren Himmel zu trüben.

Lugano:

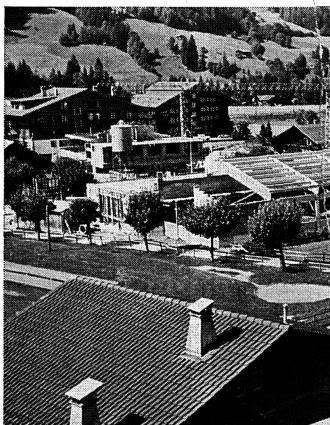
Lugano ist noch vollbesetzt und wie am Lago Maggiore finden sich kaum «unterbesetzte» Hotels. Beim Vanini sind durchwegs alle Stühle besetzt und trotz der Auspuffgase von den Autos sitzen die Gäste und betrachten das «Stadtleben» und südliche Lugano. Auf einen Parkplatz muss man mit brummendem Motor geduldig Längszeiten harren, um dann blitzschnell in das frei gewordene Engst-lückchen zu ziehen. Das Parkproblem Lugano ist wirklich zur Katastrophe geworden.

Nächstens sollen in Lugano einige «Pubs» eingerichtet werden. Diese Pubs werden selbstverständlich Selbstbedienung haben, werden keine «Geschirr»-Wär Abwaschmaschinen einsparen, und man soll für 50 Rappen bis 5.50 Franken gespeist werden. Diese Pubs sind vornehmlich für die «Jungen» gedacht. Die Ersparnis von Küchenpersonal und Kellnern soll die Preise rentabel gestalten. Das Winterfest hatte über 40 000 zahlende Zuschauer zu verzeichnen, von den nicht zahlende Anwesenden liegt keine Statistik vor, aber es dürfte

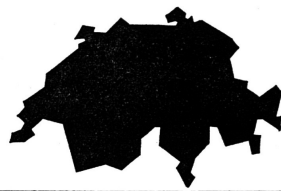
für die Hoteliers kein schlechtes Geschäft gewesen sein.

Schwarzenbach

und seine Initiativen geistern noch immer durch die Gemüter, besonders jetzt nach der Radiosendung über die Schwarzenbach-Initiative II. Weiss Schwarzenbach nicht, was er tut? Das fragt sich sogar die konsol. so tolerante Südschweiz. Vierfache Besteuerung der Ausländer, erneutes Erschweren für ausländische Arbeitnehmer – Schwarzenbach dürfte die Realität allzu sehr verkennen. Die Tessiner sind wie kein anderer Kanton von ihrer Hotellerie abhängig. Die Sozialstruktur dieses Kantons ist durch Landwirtschaft und Eigenart geprägt und eine ramponierte Gastlichkeit würde die Tessiner Tradition lebensgefährlich antasten. Ar.



Gstaads neue Kunststallhalle – die erste, vollständig geschlossene im Berner Oberland – geht ihrer Vollendung entgegen. Sie weist 4 Curling-Rinks im Innern auf, und weitere 2 Rinks werden auf der Dachterrasse angelegt. Die Kunststallhalle steht auch zum Teil für den Eislauf zur Verfügung. (Photo: P. Valentin, Gstaad)



«Entreprises de transport à câbles»

(ATS) La fusion de l'Union des funiculaires et téléphériques suisses avec l'Association suisse de téléskis et téléphériques a fait l'objet des délibérations principales de l'assemblée générale de l'Union des funiculaires et téléphériques suisses, réunie à Lugano sous la présidence de M. G. Wiederkehr, de Montana-Verma.

Selon le communiqué publié à l'issue de l'assemblée, les propositions détaillées concernant la réunion des deux associations ont été approuvées par les délégués. La séance de fondation de la nouvelle «Association suisse des entreprises de transport à câbles» se tiendra à Berne dans le courant du mois de novembre prochain.

Les questions d'assurance ont également été étudiées par l'assemblée qui a entendu un exposé de Me Girberger, de Zurich, sur la responsabilité pour des bâtiments et autres ouvrages.

L'Union des funiculaires et téléphériques suisses, fondée en octobre 1900 par 21 entreprises, célèbre ce mois-ci son 70ème anniversaire. Elle compte actuellement 141 membres dont les recettes annuelles s'élèvent à près de 90 millions de francs.

Un rallye-promenade pour les employés d'hôtel

Les membres du comité du personnel de l'Hôtel Intercontinental Genève ont organisé, pour la 3ème fois, un rallye réservé à leurs collègues de travail. Le but de ce rallye est non seulement de réunir dans une atmosphère de détente les collaborateurs du plus grand hôtel de Suisse, mais aussi de leur faire connaître la campagne du canton de Genève. Différentes épreuves réparties sur un merveilleux circuit de 12 étapes ont été une source de rires et de détente durant une matinée ensoleillée. Des épreuves d'adresse: tir à l'arc avec un arc et des flèches préparées par les concurrents, aspiration d'un citron flottant sur l'eau froide d'une fontaine, pêche de poissons (de plastique), pétanque; des jeux de force physique: courses aux échasses, basket-ball, tellement de jeux amusants où chacun devait faire montre d'astuce. Une des questions, par exemple, était: «Le vin des Curiales est un produit du lieu où vous devez vous rendre», il fallait trouver le village «Lully».

Tous les participants du Rallye et, en plus, bien des membres du personnel qui n'avaient pas pu participer à cette journée, se sont retrouvés pour dîner le soir même, à la Salle Communale de Meinier. C'est au cours de ce dîner qu'a eu lieu la remise des prix. La réalisation de ce rallye a demandé beaucoup de temps à ses promoteurs, temps qu'ils ont pris lors de leurs jours de congé. Le résultat sur le plan des relations humaines est très positif et encourageant. Outre ce genre de rallye, la direction de l'Hôtel Intercontinental favorise beaucoup les sports (football, bowling, ping-pong, tennis) et l'atmosphère qui règne dans les coulisses de cet hôtel est le gage sympathique d'une réussite encourageante pour le futur.

Prestigieuse participation au Gala Unicef à Lausanne

Sous la présidence d'honneur de Charles Chaplin et en sa présence effective, le Gala Européen Unicef se déroulera au Palais de Beaulieu à Lausanne le 20 novembre.

Une brillante liste d'artistes et vedettes, ayant accepté d'apporter leur aimable concours à cette soirée, a été établie. On y trouve les noms suivants: Paul Anka, Jean-Claude Brialy, Eddy Barclay, Joséphine Baker, Petula Clark, Rudi Carrell, Henri Dès, Sando Falvai, Daniel Gelin, Françoise Hardy, Curo Jurgens, le trio Jeronimo, Udo Jurgens, le duo Kubacki et Savica, Francis Lopez, Yehudi Menuhin, Jean Miguel, Matuska, Jean-Claude Pascal, Norrie Paramor, Roland Petit, Massimo Ranieri, Arkadi Sevidov, Lucero Tena accompagné de Gabriel Moreno et Félix de Utrera, Tereza, un Ballet Tunisien, Peter Ustinov, Hervé Villard, Nana Yashvili. D'autres noms peuvent encore s'ajouter. Un orchestre de 45 musiciens suisses et allemands accompagnera la plupart des chanteurs, mais certains amèneront leurs propres accompagnateurs et formations.

Coups de ciseaux

Quelle Suisse?

Sous ce titre, Jean A. Dumur, rédacteur en chef de la TRIBUNE DE LAUSANNE-LE MATIN, consacre un éditorial à la nouvelle initiative Schwarzenbach et à la situation des milieux économiques; en voici quelques extraits:

Au-delà de l'arbitraire et du schématisme absurde, M. Schwarzenbach a le mérite – si l'on ose dire – de nous forcer à une réflexion essentielle. Les milieux économiques s'inquiètent à juste titre de la véritable campagne de dénigrement qui se développe contre eux. Leurs détracteurs oublient un peu facilement que l'élévation générale du niveau de vie est le fait d'abord de l'activité des entreprises du pays. Ils oublient un peu vite que la croissance économique, qui date de 1945 et permet à un travailleur de tripler son pouvoir d'achat en une vie, même sans promotion professionnelle, a tiré l'homme de l'enfer de la pénurie. Il faut être schizophrène ou masochiste pour ne pas s'en réjouir. Seulement, s'il était nécessaire qu'au lendemain de la guerre la convergence de toutes les énergies vers la croissance économique soit la règle de conduite, la question aujourd'hui se pose: ne convient-il pas, pour éviter les excès nuisibles de la surexpansion, de la prospérité galopante, de modifier l'ordre des priorités et de songer à retrouver une liberté perdue, celle du plaisir? (...)

L'important maintenant est de reconnaître que la qualité de la vie ne saurait dépendre du développement économique: qu'au contraire, l'obstacle de ce développement contrarie le droit au bonheur, les différents points traités.

La presse madrilène et la SSH

Le quotidien madrilène ARRIBA a publié un article intitulé «Profits pour les Espagnols employés dans l'hôtellerie suisse», à la suite de la réunion des représentants de l'Institut espagnol d'émigration et de la Société suisse des hôteliers. Nous en publions l'essentiel:

L'Institut espagnol d'émigration, préoccupé par les circonstances dans lesquelles se déroulait dernièrement l'emploi des travailleurs étrangers en Suisse, a exposé une série de thèmes qui furent traités. On s'est notamment intéressé à la possibilité d'obtenir plus de facilités à l'arrivée à la frontière suisse ainsi qu'à certains aspects généraux de l'organisation du voyage des travailleurs d'Espagne en Suisse. La Société suisse des hôteliers, qui a montré un grand esprit de collaboration et le désir de rendre au travailleur espagnol le tribut mérité de gratitude qu'on lui doit, a donné amplement satisfaction à l'Institut espagnol d'émigration en arrivant à un accord sur les différents points traités. Finalement, et pour garantir l'exécution de ces accords, ainsi que pour faciliter la résolution des problèmes qui pourraient surgir, on a constitué une Commission composée de l'attaché du travail, du délégué de l'Institut espagnol d'émigration à Berne et du secrétaire général de la Société suisse des hôteliers. Celle-ci se réunira chaque fois qu'il sera nécessaire pour examiner et trouver une solution pratique au problème qui pourrait se présenter. Actuellement, 23 391 Espagnols travaillent en Suisse dans l'hôtellerie.

En faveur d'une main-d'œuvre plus nombreuse

M. Jean-Jacques Cevy, conseiller national, fait part de ses considérations sur le régime actuel de la main-d'œuvre étrangère en Suisse dans le JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS. Il conclut en ces termes:

Nous devons surtout nous garder d'agir inconsidérément, sans avoir compris à quel point, en l'état actuel des choses, la position des partisans d'une politique plus libérale en matière de main-d'œuvre est difficile. En fait, les chances d'aboutir à une telle politique sont aujourd'hui bien minces. Et toute intervention intempestive risquerait fort d'aller à l'encontre. (...)

On doit dès lors se demander si, dans ce contexte politique, en dehors même de toute préoccupation conjoncturelle, le Conseil fédéral peut être poussé à repenser les mesures qu'il a prises et qu'il a prises. Poser la question n'est pas faire preuve de défaitisme. C'est simplement apprécier, en réalité une situation fort délicate, compte tenu des résultats de la récente votation provoquée par M. Schwarzenbach, comme des menaces à peine voilées proférées par celui-ci depuis le scrutin. (Réd.: On sait en effet qu'entre-temps la troisième initiative a été lancée.)

Dans cette situation, la tâche des responsables des organisations professionnelles intéressées est fort complexe. Ils doivent savoir qu'ils peuvent compter sur la collaboration de parlementaires, moins enclins cependant à faire un coup d'éclat à la tribune qu'à appuyer leurs démarches directes auprès du gouvernement. La position de celui-ci n'est pas guère aisée. Mais il aurait tort de croire que le temps arrangerait toute chose. Car l'existence même de certaines entreprises est d'ores et déjà menacée.

La mentalité du chef d'entreprise

Ce thème a fait l'objet d'un «dîner-débat» de Prom-Hôte (club de professionnels français dont le but est la promotion de l'homme dans l'hôtellerie); à cette occasion, M. Jacques Borel a lancé un cri d'alarme en faveur d'une réforme, d'une adaptation de la mentalité de l'hôtelier. La REVUE GÉNÉRALE DE L'HOTELLERIE en publie des extraits:

La volonté farouche de tout faire soi-même, de posséder les murs, de gérer, d'investir, ne conduit presque toujours qu'à une somme de travail énorme, et à une rentabilité faible, nulle ou même négative. Il faut pouvoir regarder les faits et les chiffres en face. L'homme seul, l'isolé, ne peut rien faire, c'est impossible, il n'a aucune chance. Bien sûr, il y a des exceptions, mais elles sont une minorité. Il y a des solutions. Il faut se grouper, adhérer à des chaînes volontaires, à des centrales d'achat, à des unions de franchising, il vaut mieux même travailler chez les autres, si c'est rentable, plutôt que de rester isolé et perdre de l'argent.

Les hôteliers ont un rôle énorme à jouer, mais ils doivent voir l'évolution qualitative du tourisme, les chiffres ici masquent la vérité. Les hôtels créés, les installations doivent être par leur architecture, leur décoration, être le cadre de vie dans lequel se placent les gens dans 10 ans. La rentabilité est nécessaire, mais elle n'est pas une fin en soi, le but c'est l'homme. Dans 20 ans, il n'y aura sans doute que 36 heures de travail par semaine en 4 jours, il y aura 6 à 8 semaines de vacances, les cafetiers, hôteliers et restaurateurs devront être l'environnement de l'homme.

Le Valais du vin

La Suisse romande est un pays rêvé pour la culture de la vigne. En effet, tous les cantons de langue française peuvent se targuer d'avoir un vignoble – même s'il ne s'agit que des 130 hectares de vigne que le canton de Fribourg possède sur son territoire. Si, par sa surface, le vignoble vaudois a été longtemps en tête des régions viticoles suisses, il a été rattrapé et même dépassé ces dernières années par un vignoble valaisan en constante augmentation. Ceci mérite d'être relevé, car les vignobles ont tendance à se rétrécir comme peau de chagrin.

Le Valais compte maintenant près de 3700 hectares de vigne et sa production est la plus importante du pays. Cela semble aujourd'hui chose naturelle, car l'on prétend que son climat et la composition des terres de la vallée du Rhône sont quasi prédestinés à la culture des vignes, mais il n'en fut pas toujours ainsi. Au début du siècle dernier, la vigne n'était qu'une culture accessoire. Le paysan produisait son propre vin et, s'il était de qualité, c'était souvent au détriment d'une quantité bien inférieure à la normale. Il fallut que les troupes fédérales, comprenant des vigneron vaudois et

neuchâtelois qui occupèrent le Valais en 1847 révélèrent aux Valaisans les mérites du Chasselas et du Pinot Noir pour que l'on remplace la Ribèze, le Gouais, le Muscat et les Rouges du Valais par les grands cépages internationaux. Dès ce moment, la vigne gagne du terrain et le vin est écoulé hors du canton. Depuis 1922, l'on s'est mis à reconstituer les vignobles sur porte-greffes résistant au phylloxéra. Enfin, dès 1953, le statut fédéral du vin donna un essor déterminant aux cépages rouges.

Le vignoble valaisan et la production

Le vignoble valaisan est particulièrement imposant, car il s'étend quasi sans interruption sur les coteaux et les cônes de déjection qui s'abaissent lentement sur le versant sud, jusque dans la vallée même. Sur une distance de près de 50 km, entre Martigny-Croix et Loèche, l'on a une surface continue de près de 3300 hectares, c'est-à-dire le 90 pour cent de l'ensemble des vignobles valaisans.

La grande majorité des vignes sont en pente et en terrasse et l'on accomplit maintenant de grands efforts pour regrouper les parcelles, parfois minuscules, et améliorer les voies d'accès, afin de pouvoir mécaniser le travail et remplacer par la machine une main-d'œuvre qui, comme dans toutes les autres branches, devient de plus en plus rare. L'essentiel de la production valaisanne est constituée par les blancs, mais depuis l'entrée en vigueur du statut fédéral du vin, la progression des rouges a été extrêmement rapide, trop rapide même puisque la consommation n'a, au début, pas suivi le même rythme. Il y eut des déceptions, un certain flottement vers la fin des années 50, puis l'équilibre s'est rétabli et la progression des rouges a repris. Alors qu'il y a une trentaine d'années, les surfaces plantées en rouge ne représentaient que le 10 pour cent à peine du vignoble valaisan, elles dépassent aujourd'hui le 30 pour cent. Cet évolution est extrêmement intéressante puisque – en Suisse alémanique spécialement – l'on boit plus volontiers du vin rouge que du vin blanc et que notre pays importe des millions de litres de rouge étrangers. La Dôle et le Goron sont donc certains de trouver preneurs.

La production varie considérablement puisqu'elle peut osciller entre 26 millions de litres (1957, année de gel au printemps) et 56 millions en 1959 (année miracle). L'on pense que la récolte de 1970 sera de 45 millions alors que la moyenne s'établit à quelque 35 millions.

Fendant, Johannisberg, Pinot noir, Dôle...

Alors qu'à l'étranger et dans d'autres cantons, les vins ont des noms de lieu, ils ont la particularité en Valais d'être désignés par les cépages qui les produisent, cépages auxquels les Valaisans ont donné des noms particuliers à certains d'entre eux.

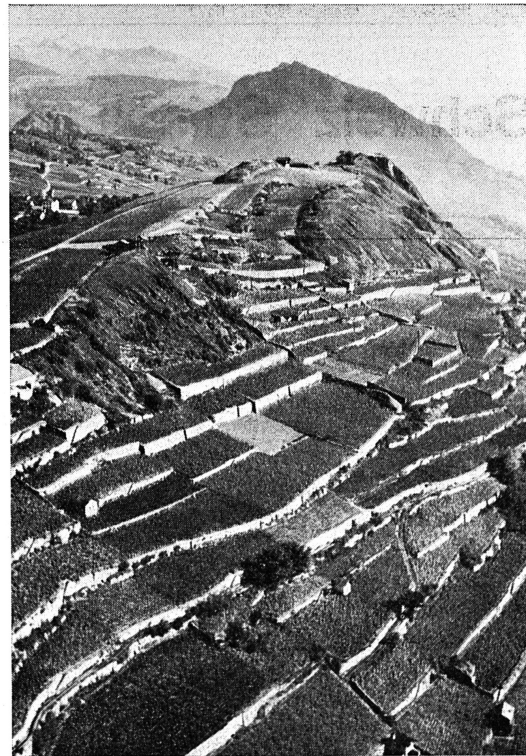
C'est le cas du Fendant (Chasselas), principal cépage et vin du Valais. Il est d'excellent rendement et représente quelque 60 pour cent de la production. Sous un nom général, il représente une multitude de vins différents, car son goût et ses qualités varient non seulement d'un endroit à l'autre, mais de parcelle à parcelle. Il a de l'ampleur, du bouquet, du nerf et il peut être corsé et sec. C'est ensuite le Rhin (Silvaner), appelé ici Johannisberg, ce vin coulant et élégant qui flatte les palais délicats. N'oublions pas les spécialités des surfaces cultivées et les quantités sont minimes, mais qui ont fait plus pour la gloire des vins valaisans que tout le reste de la production. Qui ne connaît l'Ermitage (cépage de marsanne, Côte du Rhône), la Malvoisie (Pinot gris), la petite Arvine, l'Amigne, l'Humagne (tous trois issus de cépages blancs autochtones), le Palén et le Muscat – dont ceux qui ont connu l'époque où l'on cultivait couramment ce dernier plan, sans toujours savoir le vinifier, regrettaient la disparition quasi totale. Tous vins corsés, même liquoreux, charnus onctueux et harmonieux. Ce sont de savoureux apéritifs ou vins de dessert, en tout cas des vins que l'on boit dans des grandes circonstances, des vins de fête.

Quant aux rouges, ils sont représentés par le Pinot noir, la Dôle (mélange de Pinot et de Gamay à un degré Oechsle élevé fixé chaque année par le Conseil d'Etat du Valais) ou le Goron (pur Gamay ou mélange de Gamay et le Pinot noir à un degré Oechsle inférieur), point n'est besoin de chanter leur louange. La Dôle, c'est le vin qui figure sur toutes les tables à l'heure des repas, c'est le reconstituant des vieillards, le vin des convalescents qui redonne force et santé...

La route du vin

Le Valais a proclamé «1970 – Année du vin» et plusieurs manifestations ont été organisées pour mieux faire connaître les vins valaisans. Mentionnons pour mémoire, l'exposition «Le Valais du vin» qui vient de fermer ses portes au Manoir de Martigny, après avoir intéressé d'innombrables visiteurs pendant quelque six mois. Mais c'est aussi la réalisation par l'Office de propagande pour les produits de l'agriculture valaisanne (OPAV) et de l'Union valaisanne du tourisme de la «Route du vin» qui mène de Martigny à Salquenen, en révélant un Valais inconnu à ceux qui parcourent la vallée du Rhône.

L'on se plaignait jusqu'à présent d'une certaine monotonie du paysage, parce que la route normale était toute droite et que l'on ne prenait pas la peine d'ouvrir les yeux. Dorénavant, l'on pourra traverser le Rhône à Martigny, au milieu d'une allée de peupliers, et l'on sillonnera les vignes sans perdre de vue l'immense jardin valaisan qui produit tant de fruits et de légumes. L'on découvrira de typiques villages vigneron tels que Fully, Chamon, ou le pittoresque bourg de Saillon, avec sa tour et ses remparts, Leytron,



St-Pierre de Clages, St-Léonard, Granges, Corin, Salquenen et Varon, pour ne mentionner que les villages les moins connus. Variété dans l'uniformité, telle est la caractéristique de cette route typiquement vigneronne.

Ce nouveau parcours marque un début, car l'OPAV entend continuer sur sa lancée et dresser une liste des cafés et restaurants où l'on peut déguster les vins que nous venons de mentionner. De même, des vigneron-encaveurs mettent leurs caves et leurs carnotzets à la disposition des visiteurs pour des dégustations. La question mérite d'être étudiée à fond, puisqu'il s'agit non pas de boire, mais bien de déguster et qu'il faudrait pouvoir le faire dans les cafés situés sur l'itinéraire.

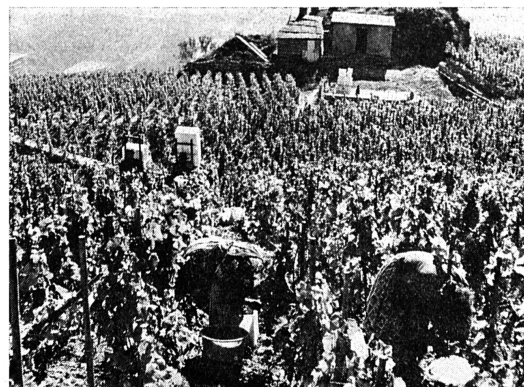
L'OPAV a également ouvert un concours culinaire dont les résultats seront proclamés au mois de novembre et l'on espère que de nouvelles recettes valaisannes verront le jour et seront servies sur la route du vin où, jusqu'à présent, la restauration était traitée en parente pauvre ou n'offrait rien que l'on ne puisse trouver ailleurs. Nous faisons confiance à l'OPAV pour que, l'année prochaine, la route du vin et la dégustation de spécialités gastronomiques et vineuses valaisannes soient un modèle du genre. P. N.

3700 ha de vigne (Studio Caméra)

La route du Vin, de Martigny à Salquenen

Dur labeur sous l'ardent soleil du Valais (Studio Caméra)

Travail rationalisé = mécanisation adaptée



Schweiz Suisse



Le financement de l'hôtellerie (II)

Des formules nouvelles, mais pas encore magiques!

Notre article de première page était consacré, la semaine passée, aux problèmes de la construction hôtelière et de son financement, celui-ci étant d'abord basé sur le crédit hypothécaire. Sur ce même thème, nous émettons aujourd'hui quelques considérations sur d'autres formules de financement, nouvelles, si non magiques.

Les capitaux complémentaires

Il est possible, en établissant un plan financier qui combine les apports de différentes sources, de réunir les capitaux complémentaires qui, à côté du crédit hypothécaire, assureront le financement total du projet. Les éléments qui le composent (terrain, immeuble, mobilier, exploitation) peuvent permettre d'intéressants arrangements.

Si le promoteur (celui qui réalise le projet d'hôtel) possède déjà le terrain, il peut le vendre à une tierce personne en se réservant un droit préférentiel de location. Avec le produit de la vente, le promoteur disposera d'un capital qui représentera un appoint certainement non négligeable. C'est une formule qui, à notre connaissance, n'est guère utilisée, mais peut s'apparenter, par la suite, au droit de superficie que nous connaissons bien. Elle peut également remplacer l'emprunt hypothécaire de deuxième et de troisième rang qui représente en moyenne un tiers du capital total et dont on connaît les taux d'intérêt relativement élevés.

Dans les chaînes d'hôtels

Même si notre premier article était intitulé «Si l'argent faisait notre bonheur...», nous n'allons pas pour autant prétendre que les possibilités de financement offertes par un groupement d'hôtels relèvent d'une quelconque «chaîne du bonheur». Toutefois, il faut bien reconnaître que, si le promoteur confie l'exploitation de son hôtel à une chaîne d'hôtels, une variété de possibilités de financement complémentaires s'ouvre à lui. La chaîne, en effet, peut souscrire au capital social, louer le terrain, construire tout ou partie de l'établissement, jouer le rôle d'une caution ou fournir éventuellement le capital d'exploitation.

D'une manière générale, les grands projets hôteliers, surtout lorsqu'ils forment les maillons d'une chaîne, ont recours au crédit de construction et constituent des sociétés par action dont le capital social sert au financement complémentaire. Ils utilisent également, plus tard, des crédits à plus ou moins long terme qu'ils obtiennent, dans certains pays seulement, par le truchement de l'emprunt obligataire.

Les grandes chaînes hôtelières (Hilton, Sheraton, Intercontinental), véritables pionniers en matière de nouveaux systèmes de financement, sont exploitées sur la base d'un bail à loyer d'une période initiale de vingt ans. Dans d'autres cas, la chaîne signe un contrat d'exploitation avec la société propriétaire sous forme de rémunérations fixes ou variables en fonction du bénéfice brut. Il n'existe pas de système rigide, car il est préférable d'adapter les méthodes de financement aux conditions et aux habitudes locales, ce qui ne signifie nullement qu'il faille écarter de nouvelles possibilités.

Apartotels et co-propriété

En quelques mots, voici encore d'autres formules qui ne sont d'ailleurs pas toutes en excellent accord avec la «propriété» au sens où on l'entend généralement.

Depuis quelques années, un nouveau système de financement fait les beaux jours de grandes organisations hôtelières et para-hôtelières: il s'agit de la vente de chambres ou d'appartements, selon le système, relativement récent en Suisse, de la propriété par étage. Toute personne physique ou morale qui achète un de ces éléments s'engage à renoncer pour une période déterminée à la puissance personnelle de sa propriété et en confie l'exploitation qui en assure une gestion hôtelière conventionnelle. Les bénéfices procurés par la location de ces chambres

ou appartements, ainsi que ceux qui découlent de l'exploitation des locaux publics (restaurant, bar, etc.), sont bonifiés au co-propriétaire. C'est le système pratiqué notamment par Eurotel et Méla. En passant sur les avantages que retire généralement le souscripteur, tant sous forme de revenu de son investissement que de réductions tarifaires dans les autres établissements de la chaîne, il est clair qu'une telle formule offre au promoteur d'incontestables possibilités de financement, si l'on songe qu'il dispose immédiatement d'un apport d'argent frais à même de remplacer de nombreux crédits.

En France, on applique une formule un peu différente, en ce sens qu'il s'agit d'une co-propriété, répartie sur l'ensemble de l'année, d'une chambre, d'une suite, d'un studio ou d'un appartement situé dans un complexe hôtelier. Les nouvelles stations de sports d'hiver d'Isère, de Savoie et de Haute-Savoie, aux prises avec de redoutables problèmes d'équilibre financier, ont largement recouru à ce système de financement d'hôtels saisonniers.

Franchising, leasing, cash flow

Nous ne nous arrêtons guère à ces formules

modernes, issues des théories américaines, non parce qu'elles sont dépourvues d'intérêt pour les hôteliers européens, loin de là, mais parce qu'elles demandent un développement détaillé qu'il ne nous est pas possible de présenter ici. Le franchising a d'ailleurs déjà fait l'objet d'articles dans notre journal; quant au leasing immobilier, il pourrait également être appliqué au développement de l'hôtellerie, à condition que les tarifs de locations soient compatibles avec une saine gestion hôtelière. Il faut bien avouer également que la mentalité suisse, en matière de propriété hôtelière comme de toute autre, n'est pas encore mûre hélas pour adopter une formule si moderne.

Reste le cash flow, autre néologisme d'ailleurs fort prisé en économie d'entreprise. Le cash flow est simplement le montant qui reste acquis à l'entreprise après la déduction des frais généraux de production, donc avant la répartition du bénéfice net sous forme de dividendes ou de réinvestissement et l'attribution des provisions et des amortissements. Au cours de l'exercice, ces montants figurent au passif du bilan sous «fonds propres», «réserves», etc., et leur contre-partie figure à l'actif sous des rubriques telles que «avoirs en banque», «débiteurs», etc. On utilise ces fonds pour la construction de nouvelles installations ou pour d'autres investissements de production; à la fin de l'année, la direction de l'entreprise fixe quelle part de ces investissements autofinancés sera amortie et n'apparaîtra plus dans le bilan. Le cash flow est donc la somme des gains réalisés au cours de l'exercice et servant à l'autofinancement.

L'autofinancement, c'est une partie de la solution bien sûr, mais en matière de financement, et notamment lors d'investissements de rationalisation (puisque toute l'hôtellerie en parle), il semble bien que l'on n'est jamais mieux servi que par soi-même. (Sources: UIOOT et div.) J.S.

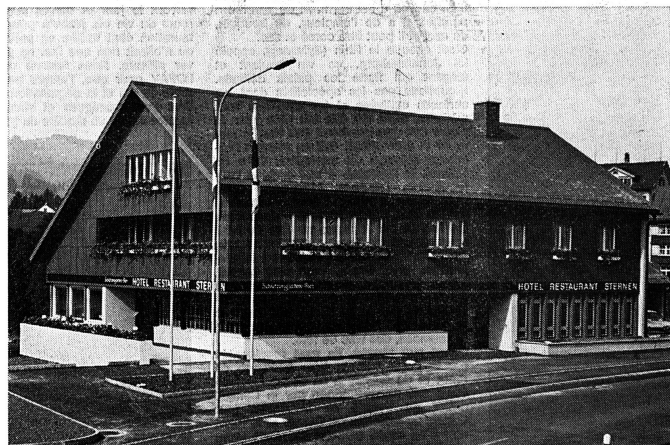
In Nessler leuchtet ein neuer Stern

Die Toggenburger Gemeinde Nessler, Endstation der Bodensee-Toggenburg-Bahn und Ausgangspunkt der Postautolinien nach Wildhaus-Buchs und Rietbad-Schwägalp, befasst sich intensiv mit dem Ausbau ihrer Fremdenverkehrsmöglichkeiten. Bereits in letzter Zeit wurden die Wanderwege verbessert, der Bahnhofplatz neu gestaltet und eine anscheinliche Zahl ehemaliger Bauernhäuser zu Ferien- und Klubhäusern umgebaut.

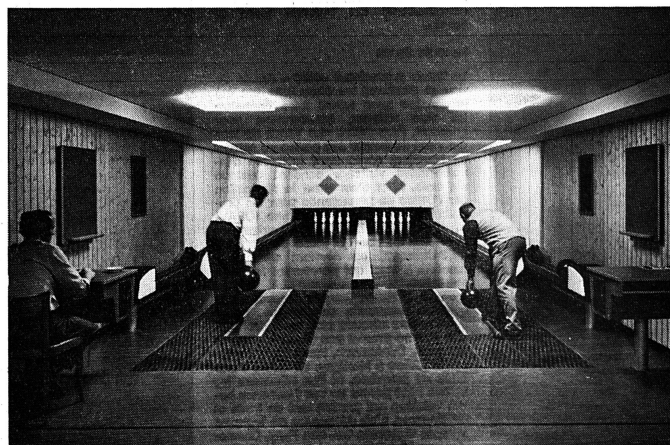
1967 ging der alte «Stern» in Nessler in das Eigentum der Brauerei Schützengarten AG, St. Gallen, über. Diese begann sofort mit der Planung eines Neubaus, der dann im Mai 1969 in Angriff genommen wurde. Das letzte Bedauern über das Verschwinden des altbekannten Sterns löste sich in eitel Freude, als Anfangs Oktober der neue Schmuckbau eingeweiht werden konnte. Nessler ist stolz auf sein neues, repräsentatives Hotel.

Die Gästezimmer befinden sich in den beiden Untergeschossen und im Dachstuhl. Sie liegen ruhig und sonnig gegen den kleinen Park und die Thur, Total 41 Betten. Im rustikal gestalteten Restaurant finden 55 Personen Platz, der mit einer Holzstapelwand abgetrennte elegante Speisesaal weist 60 Plätze auf. Die Schönwetter-Terrasse hat 32 Plätze. Der Unterhaltung dienen ein Ping-Pong-Tisch, ein Fussballparquet und zwei vollautomatische Kegelbahnen sowie eine Bogiabahn. In der offenen Liegehalle mit Cheminée werden sich die Feriengäste gerne aufhalten.

Nessler knüpft an die Eröffnung des Sterns grosse touristische Hoffnungen. Mit der geplanten Sportbahn Nessler-Wolzenalp gedenkt sie den Fremdenverkehr im mittleren Obertoggenburg noch besser anzukurbeln. Zeitgemässe Beherbergungsmöglichkeiten sind Voraussetzung, wenn man mehr Gäste



Das neue Hotel Stern in Nessler fügt sich gut in die Obertoggenburger Landschaft ein.



Die beiden vollautomatischen Kegelbahnen.

anlocken will. Mit dem ebenso behaglichen wie zweckmässigen neuen Hotel ist ein guter Anfang gemacht. Das Geranten-Ehepaar wird die Gäste nicht nur gut unterbringen, sondern aufmerksam umsorgen und freundlich bedienen, damit sie gerne immer wieder nach Nessler kommen. Die Gemeinde selbst verfügt über ein neues Mehrzweckgebäude mit Unterkunftsmöglichkeiten für 130 Personen. Besonders Interesse begegnet auch das vor der Vollendung stehende Tierheim mit angeschlossener Klinik. Schliesslich hoffen die Nesslerer auf Sportbahn-Projekte – eine Sesselbahn und zwei Skilift – möglichst bald realisieren zu können. Die von der Gemeinde in Auftrag gegebene Ortsplanung soll dazu dienen, weitere Massnahmen zugunsten der Infrastruktur und zur Förderung des Tourismus zu verwirklichen; u. a. ist der Bau eines Hallenbades geplant.

Gastliche Ostschweiz

Ueber die Wellen

In einer gemeinsamen deutsch-schweizerischen Besprechung wurden Richtlinien ausgearbeitet, welche die Verbesserung der Verkehrsverbindungen vom und über den Bodensee anstreben. Diese umfassen Verbesserungen der Schnellzugsverbindungen, ganzjährige Führung des Bodensee-Trajektverkehrs zwischen Romanshorn und Friedrichshafen und stündliche Abfahrtsmöglichkeit in beide Richtungen, mindestens während des vollen Sommer-Fahrplanabschnittes. Ferner wurde die Deutsche Bundesbahn ersucht, nebst ihrem einzigen deutschen Autofahrerschiff «Schussen», das bisher über eine Million Fahrkilometer zurückgelegt hat, ein weiteres solches Schiff bis spätestens 1972 in Verkehr zu setzen.

Ein Baby-Hotel im Appenzellerland

Wer sorgt für die Allerleinsten während einer unvorhergesehenen Abwesenheit ihrer Eltern oder während eines Ferienaufenthalts? Eine ideenreiche Gastgeberin hat sich dieser Frage angenommen und sich auf originelle und praktische Art gelöst. So wird ab Ende Oktober ein hübsches kleines Haus in Schachen bei Herisau seine Pforten für die allerjüngsten Gäste bis höchstens zum vierten Alterjahr öffnen. Die Leitung garantiert für eine tadellose fachmännische und liebevolle Betreuung. Eine patentierte Säuglingschwester wird die Kleinen umsorgen und je nach Wunsch individuell verpflegen. Die Aufenthaltsdauer ist unbegrenzt, einen Tag oder einige Wochen. Beschränkt sind einige verfügbare Betten, deren 16 an der Zahl. Und die Adresse: Baby-Hotel Edith, 9112 Schachen-Herisau, Tel. (071) 51 15 37.

Tausend Engländer in Vaduz

Aus der Zusammenarbeit eines englischen Reisebüros mit einer dortigen Wochenzeitschrift und mit der Nordostschweizerischen Verkehrsvereinigung resultiert auch für diesen Herbst wieder ein Sonderprogramm, das in England grossen Anklang findet. Von Mitte Oktober bis Anfang November werden während der drei Tagen jeweils zirka hundert Gäste mit Charter-Flügen nach Kloten transportiert und von dort mit Autobussen durch die Ostschweiz geführt. Waren letztes Jahr Romanshorn und die OLM in St. Gallen Hauptziele, so wird dieses Jahr Vaduz Quartier dieser Gäste sein, die nebst dem Fürstentum Liechtenstein u. a. auch den Rheinfall und Steil am Rhein besichtigen werden.

Die Rosenstadt lädt freundlich ein

Rapperswil, das schöne alte Grafenstädtchen, ist bekannt durch seine bevorzugte Lage am Zürichsee, das Burgenmuseum, die Rosen und Knies Kinder-Zoo. Kann man den Besuchern noch eine Attraktion mehr bieten, besonders jetzt, während der ruhigen Jahreszeit? Das fragten sich der Verkehrsverein und der Wirtverein Rapperswil-Jona. Und sie beschlossen, vom 17. Oktober bis 1. November erstmals kulinarische Wochen durchzuführen. Dabei werden die Gaststätten insbesondere Wert darauf legen, trotz der Schwierigkeiten im Personalsektor, die Gäste extra zuvorkommend und freischich zu bedienen. Der Betriebshaber soll möglichst einen persönlichen Kontakt mit der Kundschaft pflegen. Es ist zu hoffen, dass das initiativ Rapperswiler Gastgewerbe mit seinen ersten kulinarischen Wochen den erwarteten Erfolg haben wird und dass die Bemühungen zur liebevollen Betreuung der Gäste von nachhaltiger Wirkung sein werden.

Sieben Hauptfehler der Planung

Bei betriebsvergleichenden Untersuchungen wurden durch das Institut für Gewerbeforschung bei Betrieben mit weniger als hundert Beschäftigten folgende, immer wiederkehrende Planungsfehler festgestellt:

1. Der Betriebsinhaber plant bloss in Einzelfällen und ersetzt im übrigen die Planung durch Improvisation.
2. Der Betriebsinhaber plant zwar, doch geht er dabei nicht von den anatomischen Voraussetzungen des Betriebes aus. Er kennt nicht die betriebswirtschaftlichen Leistungsbereiche (wie Organisation, betriebliche Ausbildung der Mitarbeiter, Finanzierung, Lagerhaltung) und übersieht dadurch wesentliche Planungsgebiete.
3. Planungsfehler werden allein im technischen Bereich gesucht. Wo die Planungselemente nicht sichtbar sind, weil es sich um Methoden der Betriebsführung handelt, werden sie nicht gesucht und auch nicht gefunden.
4. Die praktische Bedeutung der Tatsache, dass es führende und nachgeordnete Abteilungen gibt, bleibt unberücksichtigt. Nachgeordnete Aufgaben werden geplant und durchgeführt, ohne die sie tragenden vorgeordneten Erfordernisse zu beachten.
5. Die nicht rechenhaft erfassbaren Elemente des Betriebes, also die Methode der Aufgabenerfüllung (wie Aufbau eines Kundendienstes, Weiterbildung der Mitarbeiter), werden nicht geplant, sondern der Improvisation überlassen.
6. Die Unternehmungen planen oft Erzeugungs- und Leistungsprogramme, die der gegebenen oder erreichbaren Betriebsgrösse nicht entsprechen.
7. Die einzelnen Tätigkeitsbereiche des Betriebes werden zwar, jeder für sich, systematisch geplant, doch fehlt die nötige Koordination dieser einzelnen Planungen durch eine Art Ueberplanung, die alle Fäden in der Hand hält.

Es muss mit Nachdruck auf diese sieben Fehlerquellen hingewiesen werden, weil sich gerade die unrichtige Planung kostenerhöhend und letzten Endes sogar betriebszerstörend auswirken kann. Nur richtige Planung führt zur günstigsten Kostengestaltung der Betriebswirtschaft. Richtige Planung beinhaltet richtige Rationalisierung.

**BOURGOGNE
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:

BUJARD FILS S.A.
1095 Lutry / VD.

JULES CEX S.A.
1630 Bulle / FR

HERTIG VINS
2301 La Chaux de Fonds / NE

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

RITSCHARD & C° AG
3800 Interlaken / BE

A. RUTISHAUSER & C° AG
8596 Scherzingen / TG

BEAUJOLAIS-VILLAGES
CHATEAU DU SOUZY
appellation BEAUJOLAIS-VILLAGES contrôlée
MONOPOLÉ DISTRIBUÉE EN SUISSE
en bouteilles 5/10

Ausland Dans le monde



Au pays des «mille possibilités»

L'Allemagne lance sa publicité aux Etats-Unis

(ON) En 1970, les Allemands, du moins ceux qui sont partis à l'étranger, n'ont pas lésiné sur leurs frais de vacances. Si l'on croit les estimations de la Bayerische Vereinsbank, les dépenses se sont élevées à 10 milliards de DM, soit 25 pour cent de plus que l'an passé. Les dépenses des touristes étrangers en République fédérale ne s'élevaient, elles, qu'à 4 milliards de DM. C'est en fait le plus lourd déficit touristique jamais enregistré outre-Rhin.

Aux dires de ses responsables, le tourisme allemand est habitué, tout comme aux USA, à ce que le bilan des entrées et des sorties de devises soit toujours négatif au moment des vacances. Toutefois, le côté positif existe, puisque de nombreux pays se servent des Deutschmarks des touristes pour payer plus tard leurs achats de produits industriels allemands. Mais cela ne signifie pas que l'Allemagne n'apprécie pas les rentrées de devises étrangères que lui laissent ses hôtes du monde entier.

«Romantic Germany Tour»

L'Allemagne va donc entrer, elle aussi, dans la grande compétition des pays touristiques pour conquérir les marchés. Elle s'approprie à lancer une vaste campagne offensive, sur le terrain du dollar en particulier. Des prospectus, dont chaque assortiment comprendra 36 pages, vont sortir de presse et franchir l'Atlantique dans l'espoir que, l'an prochain, des milliers d'Américains entreprendront le «Romantic Germany Tour», mais découvriront aussi l'Allemagne moderne et trouveront merveilleux l'air que l'on respire en Haute-Bavière.

La centrale allemande du tourisme (DZF) a produit ce qu'il faut appeler un «Sales Guide to Germany» et pratiquera aux Etats-Unis une forme de publicité directe. Ce guide ne sera pas un catalogue illustré, fleurant le romantisme et vantant la beauté des filles allemandes (!); de l'avis de ses auteurs, il s'agira d'un outil de travail à même d'aider les organisateurs de voyages.

«Package Tours»

On a reconnu, disent-ils, que l'art de la publicité touristique ne se fonde pas sur les jolies filles et les adjectifs élogieux. Tout au plus ces éléments servent-ils à polir «l'image». Les organisateurs de voyages, tout comme les touristes, désirent des offres précises et claires; l'Américain, en particulier, prise les «Package Tours». Il veut pouvoir, en voyage organisé et pour un prix forfaitaire, se promener au bord du Rhin (qui reste encore le but favori des visiteurs), admirer les châteaux de Bavière (autre lieu de prédilection) et traverser les Alpes.

Le «Sales Guide» est un instrument adapté au marché américain. Il faut en prendre conscience; en lieu et place des informations habituelles, l'intéressé peut y trouver tout ce qu'il veut savoir sur le mark, le dollar et les possibilités de voyage. On a volontairement renoncé à des enluminures typographiques. La centrale allemande du tourisme a reconnu que la situation actuelle nécessite de nouvelles formes de publicité, notamment en raison de l'accroissement de la concurrence. Elle veut réformer son activité en Amérique du Nord; New York deviendra le centre de promotion touristique.

Lutter contre les pays du soleil

La plupart des pays touristiques européens concentrent actuellement leurs efforts sur le marché américain; il faut encore y ajouter de nombreux petits états qui essaient de financer leur infrastructure à l'aide des dollars des touristes américains. Les «pays du soleil» européens, qui jouissent d'un pres-

Gastgewerbeumsätze

Das Statistische Bundesamt teilt mit, dass sich im deutschen Gastgewerbe nach ersten vorläufigen Ergebnissen die Umsätze im August 1970 im Vergleich zum entsprechenden Vorjahresmonat um insgesamt 6 Prozent erhöht haben; im Beherbergungsgewerbe war die Zuwachsrate nahezu ebenso hoch wie im Gaststättengewerbe. In den ersten 8 Monaten des Jahres 1970 nahmen die Umsätze im Beherbergungsgewerbe etwas stärker zu (+ 7 Prozent) als im Gaststättengewerbe (+ 6 Prozent). Für das Gastgewerbe insgesamt ergab sich gegenüber dem entsprechenden Vergleichszeitraum des Vorjahres ein Anstieg um 6 Prozent.

Die DM rollt ins Ausland

Der zunehmende Auslandsreiseverkehr hat die deutsche Dienstleistungsbilanz der letzten Monate erheblich beeinflusst. Nach den Feststellungen der Deutschen Bundesbank war an dieser Entwicklung im Herbst vergangenen Jahres erfolgte DM-Aufwertung doch nicht so beteiligt, wie es regelmäßig dargestellt wird, um keine Gründe für eventuelle Ausgleichsmassnahmen aufkommen zu lassen.

Im einzelnen ist aus dem im September 1970 erschienenen Monatsbericht der Deutschen Bundesbank zu entnehmen: Die Ausgaben deutscher Reisender im Ausland sind im Mai bis Juli 1970 mit 2,9 Mia DM um 0,5 Mia DM (oder 21 Prozent) grösser gewesen als in der gleichen Vorjahreszeit. Die Einnahmen der Bundesrepublik von fremden Besuchern, die sich im Zeitraum Mai/Juli 1970 auf annähernd 1,2 Mia DM beliefen, sind zwar ebenfalls gewachsen, gingen aber nur um gut 5 Prozent über den entsprechenden Vorjahresbetrag hinaus. Der Passivsaldo der gesamten Reiseverkehrsbilanz vergrößerte sich daher von 1,3 Mia DM im Zeitraum Mai/Juli des Jahres 1969 auf annähernd 1,8 Mia DM in den gleichen Monaten des laufenden Jahres. Für das gesamte Jahr 1970 wird sich nach den derzeitig übersehbaren Entwicklungstendenzen im Auslandsreiseverkehr nach dem Bundesbank-Bericht ein Defizit in der Größenordnung von 5 bis 5,5 Mia DM ergeben, verglichen mit 3,9 Mia DM 1969.

tige solide – peut-être en raison de leur niveau de prix peu élevé –, n'ont évidemment pas de difficultés à placer leurs offres. Les managers du tourisme allemand tentent, depuis quelque temps, de présenter leur pays comme le pays aux mille possibilités. Il semble que cela remporte quelque succès auprès des Américains. En 1969, 1,3 millions d'entre eux firent un voyage en République fédérale, soit 17 pour cent de plus que l'année précédente. Pour l'Américain voyageant en Europe, l'Allemagne vient en troisième position.

Des techniques modernes

Depuis que M. Günther Spazier dirige la centrale allemande du tourisme, un vent nouveau souffle sur

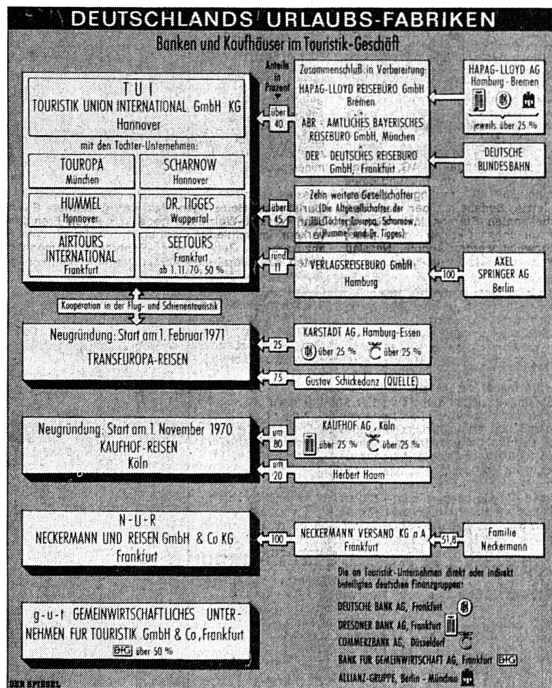
toutes les activités de promotion. On travaille à l'aide de conceptions nouvelles, en matière de marketing, d'idées et d'analyses du marché. On s'acharne à réformer une publicité basée jusqu'ici sur l'image; ce qui n'est pas facile à faire comprendre aux hôteliers et aux transporteurs publics. Une campagne a été lancée sur le thème «publicité pour les pays voisins»; plus d'un million de Hollandais vinrent en République fédérale et représentèrent deux millions de nuitées.

Ces diverses initiatives pour conquérir les marchés étrangers étaient rendus difficiles en raison du manque de fonds publicitaires par rapport aux autres pays. La DZF devait pourtant annoncer récemment que ces fonds avaient été pris en considération lors de l'établissement des plans de financement à moyen terme du gouvernement fédéral. D'ici 1973, une augmentation de 50 pour cent interviendra. Ce que la centrale allemande du tourisme commente ainsi: «Nous n'aurons plus besoin de faire de la publicité, le frein serré comme jusqu'à présent. Nous pourrions considérablement agrandir la palette des offres touristiques de l'Allemagne aux mille possibilités.»

(Titres, sous-titres et adaptation sont de la Rédaction.)

Die Konzentration der deutschen Reiseveranstalter

Am 1. November 1970 stürzt sich ein weiteres Grossunternehmen auf den deutschen Reiseemarkt. Mit einem angeblichen Startkapital von 50 Millionen Mark zieht die neue Tochter der Kaufhof AG aus auf Urlaub. Ihre Netze hat sie schon in dieser Saison mit auffälligen Reklamen an allen europäischen Stränden ausgeworfen. Damit dürfte der Kampf unter den deutschen Titeln noch heisser werden, was sich nicht zuletzt in den Preisen auswirken wird.



Die Reiseveranstalter sind in weiten Bereichen Partner der Hotellerie und der Gastronomie. Man kennt sich oft seit langem; allerdings ist diese Bekanntheit, was die deutschen Touristikunternehmen anbelangt, in der jüngeren Vergangenheit mit einigen Erschwerissen verbunden. Denn es vergeht derzeit kaum eine Woche, in der nicht altgewohnte Reiseveranstalter plötzlich ihre Namen wechseln, weil sie in anderen Unternehmen aufgehen oder sich zu neuen Firmen zusammenschliessen. Die Konzentrationswelle rollt rascher denn je über den deutschen Reisemarkt; dessen Potenz lockt Banken und andere Finanzgruppen zu immer stärkerer Beteiligung. Die Verschachtelung ist an Hand der ständigen Meldungen über Veränderungen heute kaum mehr zu übersehen. Daher soll nachstehend ein konkreter Überblick über den gegenwärtigen Stand der Konzentration gegeben werden.

Die Wahlverwandtschaften

Die grösste Gruppe am deutschen Reisemarkt ist nach wie vor die Touristik Union International GmbH KG (TUI), Hannover, mit den Tochtergesellschaften Touropa (München), Scharnow (Hannover), Hummel (Hannover), Dr. Tigges (Wuppertal), Airtours International (Frankfurt) und Seetours (Frankfurt). Dieser Reise ist zu 40 Prozent in Händen der Gruppe Hapag-Lloyd Reisebüro GmbH (Bremen) / ABR-Amliches Bayerisches Reisebüro GmbH (München) / DER-DEUTSCHE Reisebüro GmbH (Frankfurt). Hinter dieser Eignergruppe stehen über die neugebildete Hapag-Lloyd AG (Hamburg-Bremen) die Deutsche Bank AG, die Dresdner Bank AG und die Allianz-Versicherungsgruppe (mit jeweils 25 Prozent) sowie die Deutsche Bundesbahn. Weitere 45 Prozent der TUI liegen bei zehn kleineren Gesellschaften, darunter den früheren TUI-Gründern Touropa, Scharnow, Hummel und Dr. Tigges sowie deren Gesellschaften. 11 Prozent von TUI hält die Verlagsreisebüro

GmbH (Hamburg), die sich zu 100 Prozent im Besitz der Axel Springer AG (Berlin) befindet. Dem Grössten der Branche, TUI, in enger Kooperation im Bereich der Flug- und Schienentouristik verbunden ist eine zweite potente Gruppe, die Neugründung Trans Europa-Reisen, an der zu 75 Prozent der Eigner des Quelle-Versandhauses (Nürnberg/Fürth), Schickedanz, beteiligt ist. Die restlichen 25 Prozent hält der Kaufhauskonzern Karstadt AG (Hamburg/Essen), an dem wiederum die Deutsche Bank AG und die Commerzbank AG mit je über 25 Prozent beteiligt sind.

Diesen beiden Reisekonzernen soll noch in diesem Jahre eine dritte, die Kaufhof/Hertie-Gruppe, folgen. Kern der Gruppe wird eine derzeit noch nicht benannte GmbH & Co KG sein, an der mit einer Minderheute die Hertie Waren- und Kaufhaus GmbH, mit einer weiteren Minorität der frühere Neckermann-Reisen-Organisator und heutige Kaufhof-Reisen-Chef Herbert Haum beteiligt sein werden. Mehrheits-eigner jener GmbH & Co KG (man spricht von 80 Prozent) ist die Kaufhof AG (Köln), bei der die Dresdner Bank AG und die Commerzbank AG wiederum je über 25 Prozent halten. Vertrieben werden die von der GmbH & Co KG «fabrizierten» Urlaubs-fahrten durch die «Kaufhof-Reisen» und die «Hertie-Reisen». (Die beiden Konzerne Kaufhof und Hertie beschäftigen über 100.000 Personen und präsentieren einen Umsatz von DM 7,2 Milliarden.) Der vierte grosse Reiseveranstalter in der Bundesrepublik ist die NUR-Neckermann und Reisen GmbH & Co KG (Frankfurt), die zu 100 Prozent der Neckermann Versand KG & A (Frankfurt) gehört, die wiederum zu 51,8 Prozent im Besitz der Familie Neckermann ist. Der Rest liegt bei ausländischen Finanzgruppen.

Schliesslich ist, fünftens, das g-u-t - Gemeinwirtschaftliches Unternehmen für Touristik GmbH & Co (Frankfurt) zu nennen, an dem zu über der Hälfte die

Bank für Gemeinwirtschaft AG (Frankfurt), im übrigen gewerkschaftliche Interessen beteiligt sind. Offen ist noch, in welcher Form sich die Herten-Gruppe in den Reisemarkt einschalten wird. Zwar sind dementsprechende Pläne in der Vergangenheit demontiert worden; nachdem sich nun aber neben den beiden grossen Versandhäusern Quelle und Neckermann auch die anderen Kaufhauskonzerne Karstadt, Kaufhof und Hertie engagiert haben, hält man es allgemein nur noch für eine Frage des Zeitpunktes, wann sich Herten zu dem gleichen Schritt entschliesst.

Ausschluss der Kleinen

Im Herbst 1970 sind es also diese fünf grossen Veranstaltergruppen, die sich in den Reisemarkt der Bundesrepublik im wesentlichen teilen. Die vielen kleinen Unternehmer in diesem Wirtschaftssektor geraten demgegenüber immer mehr ins Hintertreffen oder werden zu reinen Vertriebsstellen, eine Tätigkeit, die wegen der Einschaltung der grossen Kaufhauskonzerne mit ihren Hunderten von Verkaufsstellen ebenfalls immer schwieriger wird. Die Konzentrationsfrage ist gegenwärtig das wichtigste Problem in den betroffenen Kreisen des gewerblichen Mittelstandes. Hier vollzieht sich jetzt die Entwicklung, die im übrigen Einzelhandel schon seit langem eingesetzt hat: Die Grossen werden immer grösser und die Kleinen werden immer kleiner.

Bonn prüft Tourismus-Projekte in Tansania

Bonn – Der Minister für Information und Tourismus der Republik Tansania, H. Makame, wurde vom Bundesminister für wirtschaftliche Zusammenarbeit, Dr. Erhard Eppler, zu einem Informationsgespräch empfangen. Im Mittelpunkt des Meinungsaustausches standen Projekte der tansanischen Regierung, die dazu dienen sollen, dieses für den Fremdenverkehr immer attraktiver werdende ostafrikanische Land weiter zu entwickeln. Minister Eppler sagte dem tansanischen Gast die Prüfung seines Wunsches zur Hilfe bei der Anschaffung von Mini-Autobussen für die tansanischen Nationalparks und bei der Lieferung von Kinomobilen zu. Die Bundesrepublik Deutschland hat Tansania bisher Kapitalhilfe in Höhe von 50 Mio DM zugesagt, von denen 25,4 Mio DM bereits ausgezahlt und 4 Mio DM von der Regierung Tansanias getilgt wurden.

Interhotel Stadt Berlin

Mit 2000 Betten in 39 Etagen ist das Interhotel Stadt Berlin, dessen Eröffnung bevorsteht, eine der grössten Beherbergungsstätten Europas. Am Berliner Alexanderplatz gelegen, verleiht das Hotel und der benachbarte Fernsehturm zusammen mit der Kongresshalle, mit Warenhäusern und grosszügig geplanten Strassen diesem ehemaligen Stadtviertel der Hinterhöfe das Aussehen einer modernen Metropole. Das Interhotel Stadt Berlin ist dazu bestimmt, viele Wünsche zu erfüllen. Seine Beherbergungsmöglichkeiten reichen vom gut ausgestatteten Studio bis zum eleganten Apartment für höchste Ansprüche. Salons und Säle stehen in mehreren Grössen zur Verfügung. An Dienstleistungen bietet das Hotel im Hause oder durch Vermittlung alles, was ein Gast auch immer benötigen könnte. Idealerweise sind die zahlreichen Restaurants ausgestattet. Im Stil eines typischen Berliner Bierrestaurants wird die Zille-Stube eingerichtet sein. Vom Dachrestaurant, zu dem ein Café und eine Nachtbar gehören, haben die Gäste einen weiten Blick auf Berlin.

Im neuen Interhotel Stadt Berlin sind technische Einrichtungen konzentriert, die den neuesten Erkenntnissen der Forschung auf dem Gebiet des Hotelwesens entsprechen. Das Hotel wird für Hotel-fachleute zum Studium moderner Methoden der Gastlichkeit interessant sein.

Oesterreichs Hotellerie investiert

Wien-UCP. Die Lage der österreichischen Hotellerie ist in finanzieller Hinsicht nicht unbedingt rosig zu nennen. Die sattsam bekannten Schwierigkeiten auf dem Kreditsektor stehen Investitionen hinderlich im Wege, auf der anderen Seite hat die österreichische Fremdenverkehrswirtschaft unter immer mehr zunehmender Verschuldung zu leiden. Die ausstehenden Kredite der Fremdenverkehrswirtschaft erreichten im vergangenen Jahr eine Höhe von 6,7 Milliarden Schilling, und die Kreditausweitung betrug 12,8 Prozent. Wenn die Zunahme im vergangenen Jahr auch geringer als in den übrigen Wirtschaftssparten war, so spricht doch die Höhe der Kreditausweitung in der Fremdenverkehrswirtschaft seit dem Jahr 1960 mit 687 Prozent im Vergleich zur Industrie mit 173 Prozent für sich.

Trotz dieser bedrohlichen Situation sind Investitionen nach wie vor unumgänglich notwendig. Nur eine dauernde Anpassung an den wachsenden internationalen Standard bietet die Gewähr dafür, dass der österreichische Fremdenverkehr, gegenüber der Konkurrenz des Auslandes bestehen kann. Besonders bedauerlich ist dabei die Tatsache, dass die österreichische Hotellerie diesen Konkurrenzkampf unter ungünstigen Umständen bestehen muss: Die Kollegen in der Schweiz und in Italien sind durch Steuern wesentlich weniger belastet, sie erhalten Kredite zu bedeutend günstigeren Bedingungen. Von der Konkurrenz Jugoslawiens und anderer Ostländer soll erst gar nicht die Rede sein, denn hier gibt es auf dem Investitionssektor überhaupt keine Vergleichsbasis.

Riesenkontrakt für Charterreisen

Der grösste jemals unterzeichnete Kontrakt zwischen einem Reiseveranstalter und einer Charterfluggesellschaft in Skandinavien wurde zwischen dem dänischen Reisebüro «Spies-Reisen» und der Scanair A/S abgeschlossen. Dieser 1970/71 geltende Vertrag hat einen Wert von 60 Millionen Dänekronen und umfasst 919 Flüge mit Reisezeilen in Italien, Spanien, Tunis, Jugoslawien und auf Rhodos. Die Charterfluggesellschaft Scanair A/S benötigt zur Durchführung dieses von ihr eingegangenen Programms 6681 Flugstunden, insgesamt 273.700 Passagiere von Kopenhagen, Stockholm und Göteborg aus zu befördern. Der grösste Kontrakt dieser Charterfluggesellschaft mit den «Spies-Reisen» hatte einen Wert von 46,5 Millionen Dänekronen.

Handel Wirtschaft Verkehr

Commerce Economie Transports

Deutschland

Kaufhof-Reisen

Ein Musterbeispiel für Reiseveranstalter-Marketing

Nach über zweijährigen Vorbereitungen wurden Anfang Oktober die Winterprogramme der neuen Firma «Kaufhof-Reisen» und die neuen Verkaufsstellen vorgestellt. Damit findet eine in der Branche in dieser Härte nicht gekannte Firmengründung ihren vorläufigen Abschluss. Dieser newcomers wird soviel Bewegung in den deutschen Reisebüromarkt bringen, dass viele bestellengeführte Veranstalter und Vermittler schwierigen Zeiten entgegensehen. (Red.)

Am 1. Oktober 1970 wurden 50 Kaufhof-Reisebüros eröffnet, weitere 15 im Laufe des Oktobers. Sie sind in 57 Filialen der Kaufhof AG, sieben Häusern der Kaufhalle und in einem Reisebüro der Kaufhof-Reisen in Essen untergebracht. Das sind 65 Reisebüros in 55 Städten mit insgesamt 2350 m² Verkaufsfläche. Die Beratung der Kunden erfolgt an besonders dafür entwickelten Buchungstischen. Die Erweiterung des Vertriebsnetzes ist fest geplant und befindet sich schon in der Vorbereitung. Die erste Ausbauphase der Kaufhof-Reisebüro-Kette wird im Frühjahr 1971 abgeschlossen sein.

Modernste Organisation, elektronische Reservation

Zur Eröffnung der Kaufhof-Reisebüros begannen 160 Reisebüro-Fachkräfte mit Beratung und Verkauf der Winter-Sonnenreisen. Eine grosse Zahl weiterer Fachkräfte wird bereits jetzt für den späteren Einsatz – vor allem für den Verkauf des grossen Kaufhof-Reiseprogramms 1971 – ausgebildet und vorbereitet. Der Fahrkartenverkauf für die Deutsche Bundesbahn wurde beantragt. In acht Städten werden im November die dafür notwendigen Einrichtungen installiert. Die Anträge für die Genehmigung zum Flugschiffverkauf werden demnächst eingereicht. Die Zentrale auf dem Flughafen Köln/Bonn wird mit modernsten technischen Organisationsmitteln ausgestattet, damit eine Verringerung der manuellen Tätigkeit erreicht wird. Hierzu zählt die Ausstattung des Rechnungswesens mit Magnetkarten- und Kleincomputern sowie die Verwendung der Möglichkeiten, die durch die Mikroverfilmung gegeben sind. Ein neuartiges elektronisches Buchungssystem ist in Zusammenarbeit mit dem Rechenzentrum der Kaufhof AG in Vorbereitung und wird bald vorgestellt werden können.

Lösung des Personalproblems durch Ausbildung

Trotz der allgemeinen Knappheit auf dem Personal-sektor ist es gelungen, alle Positionen in den Bereichen der Touristik, des Verkaufs und der Zentrale gut zu besetzen. Ermöglicht wird die Ausbildung von Nachwuchskräften der Touristik durch die bestehenden Personalbildungseinrichtungen der Kaufhof AG, in denen unter andern 14 Dozenten während des

ganzen Jahres hauptamtlich tätig sind. Die Praktikanten von Kaufhof-Reisen werden mit Beginn ihrer Ausbildung auch in dieses Lehrprogramm mit aufgenommen. Der zweijährige Ausbildungsplan umfasst zwei Ausbildungsabschnitte für die lernende Mitarbeit im Verkauf, in der Zentrale, in der Auftragsbearbeitung sowie zwei weitere Ausbildungsabschnitte für die praktische Mitarbeit im Aussendienst der verschiedenen Zielgebiete. Jeder Ausbildungsabschnitt wird durch ein Seminar mit Prüfung des Wissens und offener Beurteilung abgeschlossen. Der Praktikant erhält nach erfolgreicher Beendigung seiner Praktikantenzeit eine Bestätigung zum Kaufhof-Touristik-Kaufmann. Auf diesem Wege sollen wachsende personelle Anforderungen der Zukunft langfristig gelöst werden.

Die Firmenkonstruktion

Im November 1970 wird eine Tochtergesellschaft der Kaufhof AG unter dem Namen «Länderreisedienste GmbH & Co KG» aktiv tätig werden. An dieser Gesellschaft – oder eigentlich an den zwei Gesellschaften, der GmbH und der Kommandit-Gesellschaft – wird der Kaufhof die weit überwiegende Mehrheit des Kapitals besitzen. Eine Minderheitsbeteiligung wird von Dipl.-Kaufmann Herbert Haum gehalten werden. Die Geschäftsführung wird auf Sicht gesehen aus drei Herren bestehen: Den Vorsitz übernimmt am 1. November 1970 Herbert Haum. Die Besetzung der leitenden Positionen unterhalb der Geschäftsführungsebene ist abgeschlossen. Die neue Gesellschaft wird zunächst etwa 550 Mitarbeiter zählen, davon rund 150 in der Hauptverwaltung, 300 im Verkauf und 100 in den Zielländern.

Sonderflugreisen zunächst im Vordergrund

Das Programm umfasst: Sonderflugreisen, Vermittlung von Hotelunterkünften und Ferienhäusern für Selbstfahrer, IT-Flugreisen, Bahnreisen, Studienreisen. Im Aufbau werden in erster Linie Sonderflugreisen durchgeführt. Das Programm wird nach Länderreisediensten unterteilt. Für den Vertrieb wird die neue Reisegesellschaft zunächst zwei Tochtergesellschaften gründen, die Kaufhof-Reisen GmbH und die Hertie-Reisen GmbH.



Nunc est bibendum!

Tessiner Weinproduktion

Um die Qualität des Tessiner Weins zu würdigen, muss man die Weinkelereien von Giubiasco und Mendrisio kennen. Dort kann man erfahren, dass der Merlot des Jahrgangs 1969, der 1971 auf den Markt kommt, einer der besten seit 20 Jahren ist. In Giubiasco wurden 8408 Zentner Trauben zu Wein, davon 6650 zu Merlot verarbeitet, während in Mendrisio 90 Prozent der 8625 Zentner Trauben für die Produktion des Merlot verwendet wurden. Für 100 kg Trauben wurden durchschnittlich 171 Franken bezahlt.

Die Bemühungen um eine Verbesserung der Weinproduktion haben gute Resultate gebracht. Allerdings beklagt man sich im Tessin darüber, dass immer mehr Bauern auf den Anbau von Wein verzichten, sei es aus Mangel an Arbeitskräften oder weil das Gelände von der Baubindustrie gekauft wird. Der Staat bemüht sich nun, die Wiederherstellung der Weinberge mit bedeutenden, aber zielgerichteten Subventionen zu unterstützen. Auch werden Untersuchungen angestellt, um im Kanton neue Reben einzuführen, die sich für den Tessiner Boden besonders gut eignen.

Algeriens Wein-Exporte 12-Millionen hl

Nach bisher vorliegenden Daten erreichten die Weinexporte Algeriens in der Kampagne 1968/69 knapp 12 Millionen hl. Hauptkunde war mit einem Import von 5 Millionen hl Frankreich, gefolgt von der Sowjetunion, die 4,9 Millionen hl bezog. Weitere 423 000 hl importierten afrikanische und 302 000 hl europäische Länder. Die Lieferungen nach den USA erreichten lediglich 77 000 hl.

Gute Aussichten

Nach Schätzungen des französischen Landwirtschaftsministeriums in Paris wird die diesjährige Weinreife des Landes eine Höhe von 66 887 Mio hl erreichen. Damit würde die Vorjahresernte mengenmässig um 14,2 Mio hl oder um rund 27 Prozent übertroffen werden. Aber auch die Qualität des Jahrganges 1970 wird dank des bisherigen günstigen Witterungsverlaufes optimistisch beurteilt.

Wein-Importe der USA steigen

Die Aussenhandels-Statistik der USA weist für die ersten fünf Monate des laufenden Jahres gegenüber dem vorjährigen Vergleichszeitraum eine Steigerung der Tischwein-Importe um insgesamt 56,8 Prozent aus. Eine bemerkenswerte Erhöhung und zwar um 181 Prozent verzeichneten dabei die Weinimporte aus Portugal. Unter andern lagen die Weinbezüge aus Frankreich um 51 Prozent, aus Italien um 37 Prozent und aus Spanien um 28 Prozent höher als vor Jahresfrist. Auch die Schaumweineinfuhr aus Europa erfuhr gleichzeitig eine beachtliche Steigerung und zwar um nicht weniger als 46,5 Prozent.

Sozialversicherung

4,1 Milliarden Franken Arbeitgeberbeiträge

Im Jahre 1969 leisteten die schweizerischen Arbeitgeber gemäss amtlichen Angaben Sozialbeiträge von insgesamt 4105 Milliarden Franken zugunsten ihres Personals. Diese Summe, die zu drei Fünfteln privaten Sozialversicherungseinrichtungen (Pensionskassen usw.) zufluss, war mehr als doppelt so gross wie diejenige der Dividendenausschüttungen. Ebenso übertraf sie die Summe der unausgeschütteten Gewinne, die für die langfristige Existenzhaltung der Betriebe zurückgelegt werden, um annähernd 600 Millionen Franken.

Nos fromages se vendent bien

(ATS) Les ventes d'emmental, de gruyère et de sbrinz de l'Union suisse du fromage ont atteint 65 737 tonnes durant l'année commerciale 1969-70. Si les ventes en Suisse (28 474 tonnes) ont diminué de 5,7 pour cent par rapport à l'année précédente, celles à l'étranger (37 263 tonnes) ont augmenté de 3,7 pour cent. Les exportations se sont accrues de 20,2 pour cent pour le gruyère, de 11,1 pour cent pour le sbrinz et de 2,1 pour cent pour l'emmental. Nos principaux clients sont l'Italie (14 959 tonnes) et la France (8278 tonnes), suivies de l'Allemagne fédérale, de la Belgique et des Etats-Unis.

Aus Geschäftsberichten

AG Hans Badrutt Palace Hotel, St. Moritz

S. Bei diesem Luxushotel mit 300 Fremdenbetten stiegen sowohl die Frequenzen als auch die Umsätze im Berichtsjahr 1969/70 beträchtlich. Es wird ein Betriebsergebnis von 2 011 (1 088) Mio Fr. ausgewiesen, dem 1,31 (0,43) Mio Fr. Abschreibungen, wovon 0,84 Mio auf Baukonti sowie 0,31 (0,33) Mio Fr. Steuern gegenüberstehen. Der Reingewinn stieg sich auf 385 033 (318 122) Fr. Aus dem Aktivsaldo von 542 990 Fr. wird eine von 8 Prozent auf 10 Prozent erhöhte Dividende auf das Aktienkapital von 2 Mio Fr. ausgerichtet.

In das Berichtsjahr fällt der Bau eines modernen Schwimmbades, dem als Nebenräume noch Bars, Cafeteria, Grill, Partyroom, Spiel- und Gymnastikräume und ein Saunatrakt angegliedert werden. Im Entstehen begriffen ist ein siebenstöckiges Personalhaus, das rund 200 Angestellten Platz bietet und ausserdem einige schöne Geschäfte, eine grössere Garage sowie eine Anzahl Dienstwohnungen umfassen wird. Diese Bauten werden als bedeutendste Investitionen in der Geschichte des Unternehmens bezeichnet. Während die Immobilien im Berichtsjahr von 370 000 Fr. auf den Erinnerungsfranken abgeschrieben wurden, erschienen die Neuinvestitionen unter Baukonti mit 700 000 (80 000) Fr. in der Bilanz. Deren Baukosten sollen aber mehr als das Doppelte des Betrages ausmachen. Der flüssige Mittel und Guthaben in der Höhe von 3,14 Mio stehen nur 0,11 Mio Fr. Schulden gegenüber.

AG Hotel Europe, Davos

S. Dieses Hotel mit 150 Fremdenbetten ist seinerzeit aus der AG Palace Hotel und Curhaus Davos, die ihr Aktienkapital von 1,25 Mio auf 0,25 Mio Fr. abschreiben musste, hervorgegangen. Das Unternehmen arbeitet seither gut, indem Dividenden von 6 Prozent, so auch für das Rechnungsjahr 1969/70, auf das Aktienkapital von 0,25 Mio Fr. ausgerichtet werden konnten. Für 1967/68 betrug die Ausschüttung sogar 7 Prozent.

Kursaal und Casino Arosa AG, Arosa

S. Nachdem diesem Unternehmen in den Kriegs- und Nachkriegsjahren kein finanzieller Erfolg beschieden war – das Aktienkapital von 386 000 Fr. musste gänzlich abgeschrieben werden – wurde das Haus 1960/61 vollständig umgebaut und modernisiert, was die Schaffung eines neuen Aktienkapitals von 650 000 Fr. erforderte. Das Unternehmen, das Führung eines Kurssaales mit Boulespiel, Kino und Wirtschaftsbetrieb zum Zwecke hat, nahm für das Geschäftsjahr 1966/67 erstmals die Dividendenzahlung mit 5 Prozent auf, die auch in den folgenden zwei Jahren fortgesetzt werden konnte. Für 1969/70 wurde auf die Ausrichtung einer Dividende verzichtet. Der Grund dieser Aussetzung ist dem Ungeheuer nicht bekannt, da die Gesellschaft der Presse ihre Geschäftsberichte nicht zur Verfügung stellt.

Hotel Celerina und Cresta Palace, Celerina

S. Das Geschäftsjahr 1969/70 stand unter dem Einfluss eines Direktionswechsels, der wie im Geschäftsbericht ausgeführt wird zu gewissen Schwierigkeiten führte, so u. a. zu einem ausgeprägten Personalmangel. Das Hotel konnte deshalb während der Sommersaison nicht geöffnet werden. Das Betriebsergebnis hat sich daher auf 428 900 (i. V. 528 800) Fr. gesenkt. Nach Abzug von 175 300 Fr. für Unterhaltsarbeiten verbleibt ein Betriebsergebnis von 253 600 (350 500) Fr. Der Gewinn- und Verlustrechnung wurden ausser den Unkosten 40 000 Fr. als Zuweisung an die Baureserve und 70 000 Fr. als Abschreibungen auf Immobilien und Mobilien belastet, so dass sich ein Jahresgewinn von 50 936 Fr., gegenüber 76 239 Fr. im Vorjahr, ergibt. Zusammen mit dem Vortrag aus dem Vorjahr betrug der Gewinn vor 120 359 Fr. ausgewiesen. Mit Rücksicht auf bevorstehende Reparaturarbeiten und die beim Direktionswechsel entstandenen Schwierigkeiten hat die Generalversammlung beschlossen, auf die Ausrichtung einer Dividende auf das Aktienkapital von 344 500 Fr. zu verzichten (i. V. 5 Prozent). Das Hotel mit 170 Fremdenbetten steht mit 1,65 (1,55) Mio Fr. zu Buch. Die Hypothekenschuld wurde auf 1,12 (1,28) Mio Fr. reduziert. Die Aktien im Nennwert von 100 Fr. sind im Kursblatt der Bündner Börse zu 250 Fr. gesucht.

Kurhausgesellschaft Interlaken AG, Interlaken

S. Im Interesse eines weiteren Ausbaus der Dienstleistungen des Unternehmens verzichtete die Gesellschaft auch im abgelaufenen Geschäftsjahr auf die Ausrichtung einer Dividende auf das Aktienkapital von 1 222 000 Fr.

AG Hotels Bär und Adler Palace, Grindelwald

S. Dieses Hotelunternehmen richtet für das vorliegende Rechnungsjahr eine Dividende von 55 593 Franken auf den Aktienkapital von 1 036 000 Fr. aus. Im Vorjahr betrug die Ausschüttung sogar 210 Franken.

AG Grand Hotel National, Luzern

S. Dieses erstarrigste Hotelunternehmen richtet für das letzte Geschäftsjahr eine Dividende von 5 Prozent auf das Aktienkapital von 1 036 000 Fr. aus. Im Vorjahr blieb das Aktienkapital dividendenlos.

Arosar Verkehrsbetriebe

Die AG Arosar Verkehrsbetriebe erzielten in den drei Hauptbetrieben einen Reingewinn von 535 593 Franken gegenüber 476 210 Franken im Vorjahr. Der Rohertrag dagegen ist von rund 1,7 Millionen auf 1,62 Millionen Franken zurückgegangen. Auf den fünf Skiflitten sind 2 091 380 Personen (Vorjahr 2 054 126), auf der Weisshornbahn 476 436 (414 939) und auf der Hörnliabahn 156 435 (150 475) Personen befördert worden. Die Aktionärsversammlung beschloss, vom Reingewinn von 535 593 Franken eine fünfprozentige Dividende auf das Aktienkapital von 3,5 Millionen Franken und eine Zusatzdividende von zehn Prozent auf denselben Betrag auszurichten. Neben den ordentlichen und ausserordentlichen Reservestellungen werden rund 64 000 Franken auf neue Rechnung übertragen.

Aus dem Reisebüro-Bulletin

Air Afrique: Hat unter dem Namen «Hotafrique» eine eigene Hotelbaugesellschaft gegründet, die den Hotelbau in den zwölf an Air Afrique beteiligten Staaten fördern soll. Canadian Pacific Hotels: Wollen ihre Hotelkette auch auf Europa und den Fernen Osten ausdehnen. Verhandelt wird zurzeit über Bauplätze in Rom, Amsterdam, London, Hongkong und Tokio. Agip-Motels: Der italienische Mineralölkonzern Agip, der in Italien bereits 43 Motels mit über 5000 Betten besitzt, will nun auch in der Bundesrepublik und in der Schweiz eine Moteltette aufziehen. Geplant sind zunächst Häuser in Hamburg, Köln, Frankfurt, Stuttgart und München sowie in Genf, Zürich und Bellinzona.

Bacchus dixit



In vino... veritas (RBD)

Midi-mini-maxi...

C'est ainsi qu'a été baptisée, en grande pompe, la vendange vaudoise 1970, ce qui doit signifier mini-pluie, midi-quantité et maxi-qualité. Les premières presses, nous déclare l'Office des vins vaudois, font en effet penser à un fort rendement. Il semble que les prévisions de récoltes de 30 millions (25 millions de dorin et 5 millions de rouge) seront dépassées. Qualitativement, l'indice de maturité (teneur en acidité et en sucre) établi chaque année sur la base de prélèvements bi-hémodomacaires en 55 points du vignoble vaudois donne les indications suivantes au 1er octobre 1970:

1967:	87 points
1968:	62 points
1969:	70 points
1970:	85 points

Les caractéristiques en sont une acidité inférieure d'un gramme au millésime 1969 (au 1er octobre, 8,3 grammes par litre pour les dorin et 10,5 grammes par litre pour les salvagnin). Le rapport alcool-acidité est exactement en proportion et en volume celui de 1967, un peu supérieur à 1969. Il ne faut pas de doute que l'indice de bonne récolte aura été atteint au moment de la cueillette.

Le raisin est presque partout sain, et la pourriture qui était apparue au 15 septembre a entièrement séché.

Travail et cure de raisin pour les écoliers

Les vendeurs proviennent à raison de 1/5 de Suisse romande, de Suisse alémanique et d'Italie. Il convient de relever l'effort des autorités scolaires de Suisse alémanique qui font coïncider les vacances d'automne avec la période de vendanges, permettant ainsi à plus de 1000 jeunes filles et garçons de bénéficier de 15 jours au grand air avec une bonne cure de raisin.

Les premiers marchés ont été conclus à La Côte au même prix que l'an dernier. On envisagerait une légère baisse de frs. 0,20 par litre des St-Saphorin.

Pleine activité dans les vignes genevoises

Commencées sur un rythme progressif, les vendanges, depuis quelques jours, battent leur plein et se déroulent par un temps idéal. Brume matinale, dissipée plus tard par le soleil revenu, les conditions d'une maturité parfaite sont réunies. Les gamay et les pinot sont pratiquement récoltés dans leur totalité. Il en est de même pour les vignes sélectionnées à la vendange, provenant de ces parcelles destinées aux vins de bouteille. Qualitativement, les pronostics d'avant-vendange se confirment intégralement. Les moûts sont de belle qualité et les sondages supérieurs à la moyenne, de 5° Oechsle environ. Grâce au beau temps, les taux de sucre continuent de s'élever de jour en jour. Quantitativement, les prévisions sont légèrement dépassées pour les cépages rouges et confirmées pour les blancs.

Du point de vue de la main d'œuvre également la situation est très satisfaisante; l'effectif est au complet, rassemblant dans les vignes vendeurs de métier et volontaires venus de multiples horizons, s'exprimant dans toutes les langues.

A ce rythme, les vendanges genevoises devraient se terminer aux environs du 27 octobre. (OPVG)

Vendanges exceptionnelles en Champagne

Après six jours de vendanges en Champagne, la récolte 1970 s'annonce tout à fait exceptionnelle par sa quantité estimée à plus de 700 000 pièces, soit le double de l'an dernier. Partout dans la région, la récolte dépasse d'au moins 20 pour cent les estimations les plus optimistes au point que vont se poser des problèmes de places pour les moûts. Une maison de champagne d'Epervy a fait venir 5 bateaux pinardiers de 5000 hl chacun pour recevoir les excès de jus de raisin. Quant à la qualité, le raisin est sain et compact. Le degré normal (9,5 degrés au début des vendanges) s'équilibre bien, selon les responsables, avec une acidité peu importante. Sa qualité dépasse largement toutes celles que l'on a connues jusqu'à présent,

Antreten zum Werbe-Feldzug

Wir schrieben einmal davon, dass das Berner Oberland kein Paradies und kein Sonnenland sei, denn paradiesische Zustände im Tourismus dürfte man sich wohl kaum vorstellen können, und Sonnenländer sind nur jene, die zum Regenmachen einen Mediziner «engagiert» haben. Ganz abgesehen davon, haben wir es im Berner Oberland beileibe nicht nötig, in der Werbung die sogenannte «faule Tour der Mächtige-Verstellungen» zum Gästefang einzuschlagen.

Gästewünsche werden erfüllt

Wir dürfen getrost und überzeugt auf dem Boden unserer Feriendörfer und Kurorte, unserer Täler und Berge unsere Propaganda im Fremdenverkehr aufbauen, denn dass dieses Fundament solid,

kierte Wanderwege; Hotelzimmer mit Bad oder Dusche und Toilette; heimliche und leistungsfähige Restaurants, Bars, Dancings und Stüblis; interessante Veranstaltungen auf sportlicher und kultureller Ebene usw. Das alles ist uns Fremdenverkehrs-Managern klar, und darüber hinaus glauben wir auch noch zu wissen, dass die freundliche und zuvorkommende Bedienung – überall! –, qualitative Leistungsfähigkeit, Hygiene und Sauberkeit und nicht zuletzt ein gesunder Humor und angepasste Fröhlichkeit ebenso wichtig sind, um Gäste als Freunde für das Berner Oberland zu gewinnen.

Vieles wurde in letzter Zeit im Berner Oberland geschaffen, und Vieles bleibt wohl auch noch zu tun. Ob wir wollen oder nicht, die Konkurrenz – insbesondere jene des Auslandes! – treibt uns mit aller Deutlichkeit und Härte dazu, unsere Kur- und Ferienorte noch attraktiver, noch anziehungskräftiger und in jeder Hinsicht noch leistungsfähiger zu gestalten, wenn wir die Frequenzen halten oder gar noch steigern wollen. Das ist die Voraussetzung erfolgreicher Propaganda.

Gemeinschaftswerbung spart Werbefranken

Wenn Einigkeit durch regionales Denken, durch gemeinschaftliche Bemühungen und durch gemeinschaftliche Werke infrastruktureller Fremdenverkehrseinrichtungen hier zur Stärke reichen, dann führt sie auch in der Gemeinschaftswerbung zum gleichen Ziel: zum Erfolg! Darum wissen die Kur- und Verkehrsdirektoren sowie die Werbeleiter der Bahnen im Berner Oberland, weshalb sie, wie das schon seit Jahrzehnten geschieht, sich zweimal pro Jahr zu einer Koordinations-sitzung unter dem Patronat des Verkehrsvereins Berner Oberland mit Direktor G. A. Michel, Interlaken, zusammenfinden, um die gezielte Sommer- und

Winterwerbung zu besprechen und vorzubereiten. Denn Fremdenverkehrswerbung, speziell im Ausland, ist kostspielig und teuer und ruft deshalb einer Konzentration und dem Zusammenschluss. So werden Regionalprospekte und Hotellisten, Plakate, Steller und gemeinschaftliche Propagandareisen beschlossen, Journalisten- und Reisebüro-Gruppen eingeladen und ein gemeinschaftlicher Pressedienst betrieben. Die Insertionen in ausländischen und auch Schweizer Zeitungen werden koordiniert und erscheinen unter dem Kopf des VBO (Verkehrsverein Berner Oberland). Auch werden Berner-Oberland-Filme vom VBO wie auch von den einschlägigen Bahnen aus (BLS, WAB-JB, MOB – Golden-Pass) gedreht und angepriesen sowie gemeinsame Plakatanschläge und Schaufenster-Ausstellungen beschlossen.

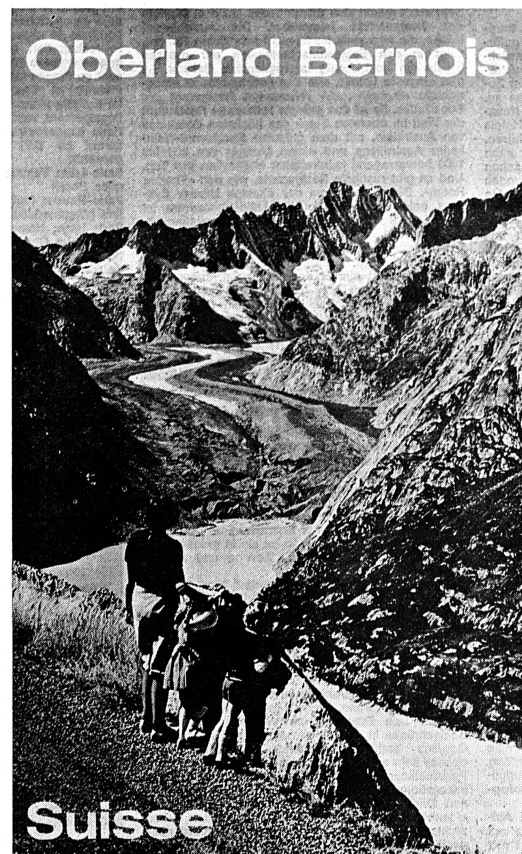
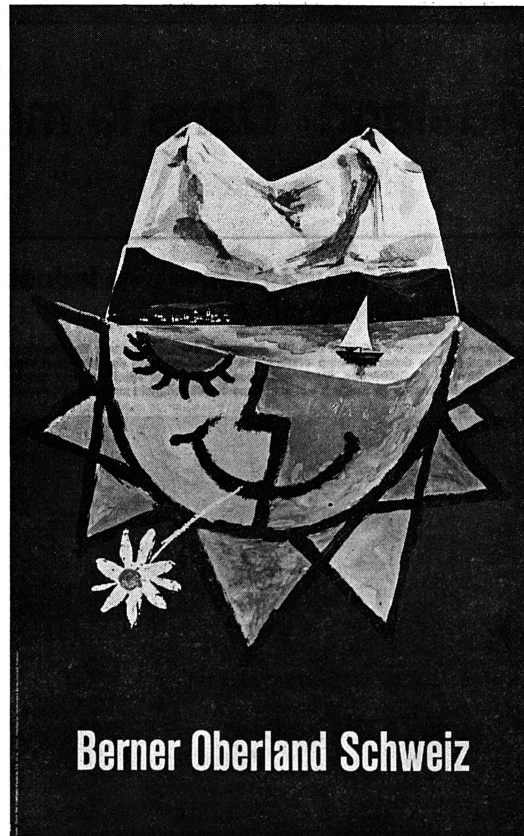
Innerhalb des Kur- und Verkehrsdirektoren-Verbandes besteht auch ein wirksa-

mer Abwehrdienst (Schwarze Liste), durch den sogenannte Profiteure am Fremdenverkehr eliminiert werden, denn oft erreichen die Verkehrsbüros Angebote, die mehr als nur zweifelhaft in werbewirksamer Hinsicht erscheinen! Dass sich auch kleinere Regionen zur Kreierung von Prospekten zusammenschliessen sollten, liegt auf der Hand, ist es doch gerade der Wunsch unserer schweizerischen Verkehrsbüros im Ausland wie auch der Reisebüros, vereint aufzutreten und auf diese Weise wirksamer auf dem prospekt-überfluteten Markt der Fremdenverkehrswerbung zu erscheinen. Sicher schliesst das den einzelnen Orts-, Bahn- und Hotelprospekt nicht aus, der für die individuelle Werbung dient.

Wir dürfen uns glücklich schätzen, dieses wertvolle Instrument der Regional-Werbung im Berner Oberland zu besitzen und stets zur Anwendung bringen zu können, dürfen wir dabei doch die Ueberzeugung haben, dass die Hunderttausende von Franken, die jährlich in die Fremdenverkehrswerbung des Berner Oberlandes fliessen, gut und nutzbringend angelegt sind. Und wir sind in diesem Zusammenhang alle derselben Ansicht, dass die Werbetrommel jetzt in guten Zeiten gerührt werden muss, unabhängig, denn treten einmal magerere Jahre auf, dann ist es ohnehin zu spät. Wir sind uns bewusst, dass wir für eine Ferienregion und deren Orte Werbung treiben, die nach wie vor in der Welt ihren Namen und ihren Reiz wie auch die Voraussetzungen für herkömmlichen und modernen Fremdenverkehr hat, für die es sich also lohnt, sich einzusetzen. Wir achten strengstens darauf, den hergeleiteten Gast nicht und nie zu enttäuschen durch Prahlerei in Superlativen, sondern den Gast vielmehr mit der Wirklichkeit und den Tatsachen angenehm zu überraschen, denn Propaganda angefachteter Illusionen hat kurze Beine!

Die hier aufgezeigte positive Haltung sowie eine gute Zusammenarbeit aller am Fremdenverkehr Interessierten am Ort und in der Region, wie auch eine vernünftige Preispolitik, können den Gäste-Zustrom am Flüssen erhalten, vorausgesetzt, dass der gute Wille und das Verständnis zum Regional-Denken vorhanden sind. Wir glauben daran und das macht uns einig und stark.

P. Valentin



«Einigkeit
macht stark...»
auch in
der Werbung

vielgestaltig und hart genug ist, hat es in der Vergangenheit bewiesen und wird es auch in der Zukunft immer wieder beweisen. Vorausgesetzt allerdings, dass wir, die wir am Fremdenverkehr als wichtigstem Wirtschaftsfaktor interessiert sind, die notwendigen Investitionen tätigen. Mit andern Worten heisst das, Infrastruktur und Planung im Tourismus weiterhin zu fördern und voranzutreiben, ohne jedoch dadurch Eigenständigkeit, Sitten und Gebräuche aufzugeben. Denn gerade so wie wir sind, das, was wir haben und anbieten können, ist Teil unserer Propaganda, ist mit ein Grund warum Feriengäste des In- und Auslandes das Oberland als Ziel der Erholung und des Erlebens gewählt haben und wählen werden. Daneben haben wir die Wünsche unserer Gäste vernommen und deren Ansprüche im modernen Ferientrend kennen wir: Hallenbäder; Kunstseilbahnen- und -hallen; Golfplätze; Reithallen; Bergbahnen und Skilifte; gut ausgebaute Zufahrtsstrassen; Sommerschulen; mar-

Ausland Dans le monde



Tourismus in Australien — eine Industrie in den Kinderschuhen

In diesem Jahr feierte Australien den 200. Jahrestag der Landung von Kapitän Cook auf dem fünften Kontinent und konnte dabei auf eine erfolgreiche Entwicklung von der britischen Strafkolonie zum modernen Wohlfahrtsstaat zurückblicken. Zurückgeblieben ist aber der Tourismus, auf den Australier bisher ja auch nicht angewiesen war. In Zukunft will der ferne Kontinent nicht mehr abseits stehen.



Eleganter Treffpunkt in Sydney, das rotierende Restaurant «Summit» im 47. Stock des Australia Square Tower. Im Hintergrund links die berühmte Hafenbrücke, rechts das neue Opernhaus.

Fremdenverkehr, keine führende Einnahmequelle...

Als ausländischer Tourist hat man in diesem Land immer noch das Gefühl, dass es in erster Linie für die Australier selbst da ist. Man findet nirgends die vollkommene Einstellung (oder gar Abhängigkeit) ganzer Regionen auf den Tourismus — besonders den ausländischen Tourismus — wie man sie in anderen Ländern kennt. Australien ist ein reiches Agrarland und hat — wie erst in jüngster Zeit erkannt wurde — riesige Bodenschätze. Dass der ausländische Tourismus hier noch in den Kinderschuhen steckt, ist aber auch auf die geographische Lage Australiens zurückzuführen. Es liegt zu weit von den beiden Hauptzentren Amerika und Europa entfernt, die heute das Gros der Touristen liefern.

... trotzdem zahlreiche Neuerungen

Bedingt durch diese Konstellation wurden die touristischen Belange bis anhin nicht sehr stark gefördert. Nun beginnt sich aber eine aktivere Entwicklung anzubahnen, und in dem Masse, in dem Australien vermehrt ins Ausland reisen, nimmt auch der Zustrom ausländischer Besucher nach Australien zu. Diese Gäste erwarten eine ganze Reihe von Neuerungen, zu denen vor allem zahlreiche neue Hotels und Motels in allen Zentren des Landes gehören. Auch im Transportwesen hat man sich mehr nach dem Tourismus hin orientiert. Die ohnehin schon sehr guten inneraustralischen Flugverbindungen wurden durch interessante Rundflüge bis tief in das Landesinnere hinein bereichert. Wer mehr Zeit hat, kann die australische Landschaft am Fenster des neuen transkontinentalen Zuges vorbeiziehen lassen, der seit einigen Monaten zwischen Sydney und Perth verkehrt. Es gibt in diesem «Hotel auf Rädern» keine herkömmlichen Wagen mit Sitzplätzen, sondern in allen Klassen Kabinen. In der ersten Klasse sogar Einzel- und Doppelkabinen mit Dusche und Toilette. Aufenthaltsräume, Speisewagen und Bar bieten Abwechslung auf der fast 4000 km langen Strecke.

Grosses touristisches Potential

Das touristische Potential Australiens ist umfangreich und noch lange nicht voll ausgewertet. Da sind die «outbacks», dieses riesige Gebiet, dessen Bewohner auch heute noch wie Pioniere leben. Da ist der Ayers Rock, der Welt grösster Monolith, dessen Kuppel majestätisch aus einer endlos scheinenden Ebene herausragt. Oder der tropische Norden, mit seinen Büffeln, Krokodilen und Wildhunden. Dann sind da die Strände und Nationalparks, die Kängurus und Koalabären, die man beide nur hier in freier Natur erleben kann. Eine der grössten Attraktionen ist wohl das Great Barrier Reef, ein fast 2000 km langes Korallenriff vor der Ostküste Australiens. Dieses weltweit viel zu wenig bekannte Wunder der Natur ist erst in geringem Masse für den Tourismus erschlossen.

Last but not least zählen auch die grossen Städte zu den Attraktionen. Allen voran Sydney, mit zwei Millionen Einwohnern die grösste Stadt des

Landes. Eine Weltstadt mit vielen Facetten, wo man im Theater eine der besten Inszenierungen von «Häsi» sehen und anschließend in einem italienischen Restaurant um die Ecke Spaghetti und Pizza essen kann.

Internationaler Stil immer mehr gefragt

Wenn auch der erste Eindruck von Sydney ausserordentlich englisch ist, macht sich doch unter der Oberfläche der Einfluss der anderen Volksgruppen bemerkbar. Besonders seit die Kategorie von Einwanderern, die sich hier mit harter Arbeit eine neue Existenz aufzubauen hofft, teilweise von Unternehmern und Spekulanten abgelöst wird, die die reichlichen Bodenschätze ins Land locken, steigen die Ansprüche und damit auch das Angebot an Erlebnissen. Sehr stark macht sich dieser Trend auf dem Gebiet der Restauration bemerkbar. Die australische Küche, die allgemein einen nicht sehr guten Ruf hat, zeigt in den Feinschmeckerlokalen der grossen Städte ein hochklassig internationales Gesicht. Es gibt elegante Lokale, wie das geschmackvoll eingerichtete «Summit», ein rotierendes Restaurant der Superlative. Es ist das grösste rotierende Restaurant der Welt im obersten Stock des höchsten Gebäudes von Australien, mit dem grössten Restaurant-Weinkeller Australiens und einem Umsatz von 800 bis 1000 hervorragend zubereiteten Mahlzeiten pro Tag. Und es gibt rustikale Restaurants, wie den «Tasting Room». Dieses in einem der ältesten Häuser Sydneys gelegene exklusive Weinkeller-Restaurant ist nur für Mitglieder und deren Gäste zugänglich. Ihnen wird hier jeden Mittag ein ungewöhnlicher Lunch serviert. Auf alten Kirchenbänken sitzen die Gäste an langen, schweren Holztischen und lauschen zunächst einmal den teils sehr humorvollen Ausführungen von Len Evans, dem Besitzer des Lokales, über die verschiedenen zum Degustieren bereitgestellten in- und ausländischen Weinsorten. Anschliessend lassen sich die Kenner und solche, die es werden möchten, den Rebensaft und das nur aus einem einzigen köstlich zubereiteten Gericht bestehende Mittagessen munden. Ein exklusives Stück altes Europa mitten im Land der letzten Pioniere.

Tradition und Personalangel prägen den Service

Australien ist ein reicher Kontinent, arm an Menschen. Und dieser Menschenmangel macht sich in den Dienstleistungsberufen, vor allem in der Hotellerie sehr stark bemerkbar. Es besteht hier ein echtes Personalproblem, das man auf verschiedene Arten zu lösen sucht. Auffallend ist der Einsatz von Frauen (nicht etwa jungen, sondern Frauen in mittleren Jahren) auch ausserhalb der traditionellen Domänen, wie etwa den Etagen. Man findet sie in grossen und kleinen Hotels, vor allem im Service und an der Reception. Der gebotene Service ist rationalisiert, für Schweizer Begriffe vielleicht sogar beschränkt. Es ist interessant, wie sehr man als Gast angeregt wird, die «häuslichen Pflichten» selbst zu übernehmen. So werden z. B. keine Schuhe geputzt. Man muss sich schon selbst des ominösen Lappens bedienen, der in allen Zimmern liegt. In den Badzimmern findet man kleine Päckchen verschiedener Waschnittel und Vorrichtungen zum Aufhängen der Wäsche, eine eindeutige Aufforderung, auch diese Arbeit selbst zu erledigen. Den Etagenservice versucht man durch Kühlschränke in den Zimmern zu entlasten. Gewisse andere Eigenheiten resultieren wohl ebenso sehr aus der britischen Tradition wie aus der Personalknappheit. So gibt es auch in den grossen internationalen Hotels Bars, in denen der Gast seinen Drink direkt beim Barman bestellt und dann eigenhändig zum Tisch befördert. Für einen Briten nichts Ungewöhnliches, für einen Schweizer aber doch ebenso neu wie etwa die beschränkten und strikte eingehaltenen Öffnungszeiten der Lokale,

Tolerante Angletterre...

Une croisière nudiste

Parmi les nombreuses croisières organisées pour la saison 1971 par les agences de voyages britanniques, il en est une qui défraie l'actualité et donne un excellent sujet aux chansonniers. Il s'agit d'une croisière en Grèce organisée par une nouvelle agence, Naturist and Sun Seeker Cruises, et prévue pour le mois de mai prochain, qui est destinée exclusivement aux naturistes. L'agence compte affréter à la compagnie Epirotiki l'Odysseus, bâtiment de 5000 tonnes pouvant transporter 464 passagers, mais celle-ci exige 84 000 dollars pour une croisière d'une quinzaine de jours, tandis que l'agence estime que cette somme devrait être réduite de 6000 dollars. Si l'accord se fait, l'Odysseus appareillera de Venise le 1er mai à destination d'îles et d'îlots inhabités de la Mer Egée, mais, pour des raisons faciles à comprendre, l'agence n'indique pas les escales prévues. Les prix à forfait vont de 70 £ à 150 £ suivant les cabines, y compris le voyage par avion de Londres à Venise et retour. Ces prix comprennent une commission de 10 pour cent pour les agences. La location est aux mains de l'agence James Vance Ltd., 771, Fulham Road, Londres S.W. 6, dont le directeur, M. Edmund Freedman, déclare que de nombreuses demandes ont déjà été reçues de sociétés naturistes britanniques et qu'il est certain que toutes les places à bord du navire seront louées. R.E.

Kein Sonderfall

Die Forderung nach Rationalisierung stellt sich keineswegs nur der Schweizer Hotellerie. In andern Ländern setzt man sich mit diesem Problem ebenso sehr auseinander. Interessant ist in diesem Zusammenhang das Ergebnis einer Trendermittlung der holländischen Hotellerie.

In der Rotterdamer Kongresshalle De Doelen feierte der Niederländische Bund der Arbeitgeber im Hotel-, Restaurant- und Gaststättenbereich, kurz Horeca genannt, sein achtzigjähriges Bestehen.

In einer interessanten Jubiläumsschrift versucht die Horeca aus dem Rückblick auf die vergangenen achtzig Jahre einen Trend für die nächsten zehn Jahre zu ziehen.

Das Ergebnis dieser Trendermittlung wird in der Studie Convenience Foods — Fertiggerichte — dargestellt; hierin sieht man die einschneidenden Veränderungen im Bereich der Gastronomie für die kommenden zehn Jahre.

Drei Gründe sprechen nach Ansicht der Horeca-Experten für eine rasche Verbreitung von Fertiggerichten in den Gastronomiebetrieben:

1. Der immer drückendere Mangel an gut ausgebildeten Köchen bei gleichzeitiger allgemeiner Arbeitszeitverkürzung.
2. Der anspruchsvollere werdende Gast erwarte auch in kleinen Gaststättenbetrieben eine Speise, die auf gleichbleibend hoher Qualität, und diese Forderung könne am besten über das Fertiggericht erfüllt werden.
3. Die klappenden Löhne und Betriebskosten im Gastronomiebereich zwingen zu einer scharfen Rationalisierung im Küchenbereich, sofern man die günstige Entwicklung zum Ausser-Haus-Essen nicht durch zu hohe Preise abwürgen will.

Horeca widerlegt die Ansicht, dass eine Umstellung auf Fertiggerichte mit einer Qualitätsminderung der

Speisedarbietung verbunden sein müsse. Das weite Sortiment an Fertiggerichten lasse jedem Gastronomiebetrieb einen grossen Spielraum, sein Speisangebot so individuell wie möglich bei gleichbleibend hoher Qualität zu gestalten.

Horeca erwartet für die nächsten zehn Jahre, dass die Umsatzstätigkeit im Speisebereich weiterhin stark zunimmt weil

- der Wohlstand wächst,
- die Freizeit zunimmt,
- die Berufstätigkeit verheirateter Frauen allgemein wird und
- die Wege zwischen Arbeitsplatz und Wohnplatz als Folgen der Urbanisierung immer weiter werden.

Dass diese wachsende Nachfrage nach Speisedarbietung eine Zentralküche zwingend notwendig mache, dafür spreche neben den steigenden Löhnen und der Arbeitszeitverkürzung auch die Entwicklung zu immer höheren Mieten für Betriebsräume und der im Vergleich zum Ertrag immer breiter werdende Anteil der Betriebskosten.

Als Ausweg aus diesem Dilemma sieht Horeca nur die Möglichkeit, die Lohnintensität im Küchenbereich zu senken und die Speisebereitung so weit zu rationalisieren, dass der Küchenbetrieb auch in kleinen Räumen durchgeführt werden könne. Das Fertiggericht bietet die Möglichkeit, dem Gast zu einem günstigen Preis eine Mahlzeit zu bieten die qualitativ dieselben Bedingungen erfüllen könne wie das traditionell erstellte Gaststättengericht. R.E.

Où en est la restauration le long des autoroutes de France ?

Il est notoire que la presse spécialisée de la Ve République ne consacre qu'assez rarement des études approfondies au développement de l'infrastructure hôtelière et gastronomique que les divers Plans ont prévue le long des autoroutes en construction et déjà en exploitation. Il y a certes une animosité qui continue de régner dans les milieux hôteliers contre la restauration et l'hébergement en dehors des agglomérations et des routes dites «nationales» qui sont en France des routes normales: un état d'esprit étonnant et regrettable.

Le Bulletin mensuel TEL, publié par le Ministère de l'équipement, vient de reproduire la liste des restaurants d'autoroutes qui sont déjà ouverts ou qui le seront en 1971 (entre parenthèses: la société gérante):

- Paris-Lille: Vemars (Wagons-Lits); Assevillers (Jacques Borel)
- Paris-Rouen: (autoroute de Normandie): Morainvillers (Wagons-Lits); Vironvay (Borel), dès 1971
- Paris-Lyon: Nemours (Wagons-Lits); Auxerre-Venoy (Borel); La Chaponne (Borel); Albain-en-Bourgogne (Borel), dès 71; Beaune-Serotte (Sté bourguignonne de restauration et d'hôtellerie), dès 1971
- Lyon-Marseille: Saint-Rambert d'Albon (Sté régionale coopérative); Lançon-de-Provence (Borel), dès 71; Montelimar-Sud (PLM), dès 1971.

Précisons qu'il n'y a, parmi ces nombreux restaurants, qu'un restaurant-pont, celui des Wagons-Lits à Morainvillers. Mais au moins deux des futurs restaurants Borel (Vironvay et St-Albain-en Bourgogne) seront édifiés sous cette forme.

Des problèmes de rentabilité

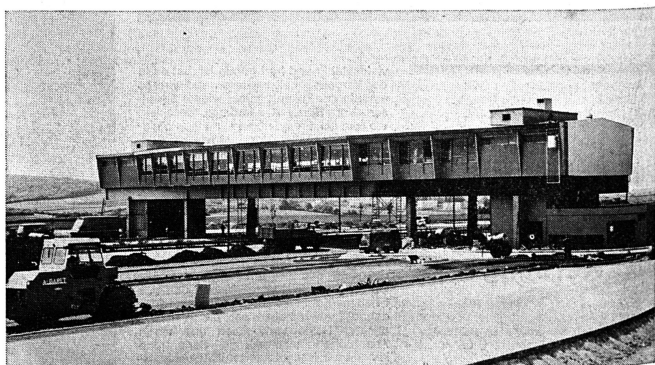
Divers projets doivent encore mûrir au fur et à mesure que l'extension du réseau d'autoroutes

(actuellement un peu plus de 1200 km) se poursuivra. Les risques de ne pas travailler d'une façon durable et rentable sont d'ailleurs considérables pendant la période de démarrage; d'autre part, les tarifs de péages sont trop élevés pour garantir une utilisation suffisante des autoroutes par les usagers quotidiens. Deux à trois mois de pointe ne suffisent jamais à assurer aux restaurateurs les chiffres d'affaires intéressants.

En dehors de ces établissements, auxquels il faut ajouter un motel avec restaurant à Evry (Novotel) au sud de Paris sur l'A6, il existe plusieurs bars et cafétérias gérés par Esso, Mobil ou d'autres sociétés pétrolières, mais tous ces relais ne vendent que des boissons sans alcool. On peut rappeler, à ce sujet, que la vente de vin et de bière est strictement réglementée et limitée aux repas, et qu'aucun apéritif ou digestif de plus de 18 degrés d'alcool n'est compris dans les licences attribuées aux sociétés gérantes.

Rêves d'avenir

La réussite des plans d'expansion restauratoire dépend finalement de la fréquentation des futures autoroutes. Celle-ci, nous l'avons souligné plus haut, est encore largement insuffisante, notamment sur les tronçons assésés par le péage. La construction du futur réseau sera longue et onéreuse (Réd.: on se croirait en Suisse...). Les tronçons du secteur Rhône-Alpes — pour ne citer qu'un exemple intéressant la Suisse — ne seront mis en service qu'en 1975 et 76, de sorte que la traversée sans feu rouge de Genève à Annecy, Grenoble, Chambéry et Lyon n'est qu'un rêve qui deviendra peut-être une réalité dans cinq ans... Walter Bing



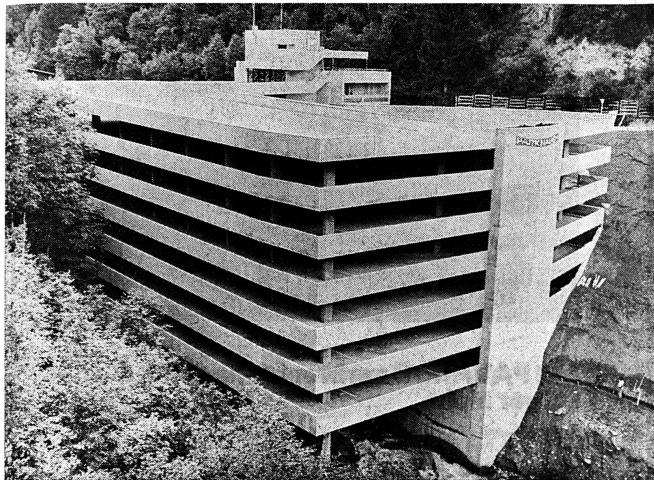
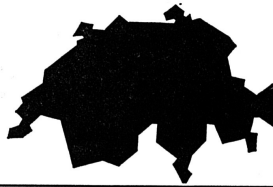
Le restaurant-pont de Morainvillers, sur l'autoroute de Normandie, le jour de son inauguration... et à peine terminé!

Billiges Weekend in Oslo

Oslos fünf grösste Hotels, die sich Winter für Winter mit ständig leeren Betten am Weekend abfinden müssen, starteten zur Abhilfe dieses Übels Anfang Oktober zusammen mit der norwegischen Fluggesellschaft Braathens SAFE, der SAS und den Norwegischen Staatsbahnen eine Aktion.

Das Oslo-Weekend Transport und Aufenthalt ein und gewährt eine Preisermässigung von bis zu 35 Prozent der Normalpreise in der Zeit von Freitagmorgen bis Montagmorgen.

Schweiz Suisse



Demnächst wird in Flims ein Parkhaus eingeweiht, das auf sieben Niveaus 728 Autos Platz bietet. Das Parkhaus befindet sich zwischen Flims-Dorf und Flims-Waldhaus, unmittelbar unterhalb der Bergbahnstation der Sessel-, Luftseil- und Gondelbahn. Die Saison vorgesehen, wo Tausende von Skifahrern in diesem Gebiet ihre Ferien verbringen. (Photopress-Bilderdienst)

Kongress-Resolutionen

Unter dem Vorsitz ihres Präsidenten Prof. Dr. Walter Hunziker, Bern, versammelten sich die Internationale Vereinigung wissenschaftlicher Fremdenverkehrsexperten zu ihrem 20. Jahreskongress in Den Haag, um die Probleme des Kongressismus zu erörtern. In der Schlussitzung fassten die Teilnehmer einstimmig die folgenden Resolutionen:

Der Kongress

der folgendes in Betracht zieht:

- die Anerkennung des Kongressismus als eines der wichtigsten Tatbestände und einer durch die Praxis bestätigten Realität, was allerdings nicht von weiteren Klarstellungen entbehrt;
- die trotz des wachsenden Einflusses der «mass media» zunehmende Wichtigkeit des Kongressphänomens in seiner umfassenden Konzeption; in dem doppelten Beitrag des Kongressismus als einer Bereicherung sowohl in technischer wie auch in kulturell-menschlicher Hinsicht;
- die Ursachen der Kongresse, die deren Erfolge und damit zugleich die Tragweite des Fremdenverkehrs begründeten, der sich daraus entwickelte;
- die unmittelbaren und mittelbaren Aufwendungen für Kongresse, andererseits aber auch ihren wirtschaftlichen Ertrag und ihre kulturellen Auswirkungen, die sich nach beiden Richtungen sowohl direkt als indirekt geltend machen;
- die Schwierigkeiten, die eine Koexistenz von Kongressismus und traditionellem Tourismus durch die Tatsache verursachen kann, dass verschiedene Merkmale und Erfordernisse bestehen;
- die Komplexität der technischen und finanziellen Probleme, die sich aus dem Charakter der miteinander in Einklang zu bringenden Leistungen und aus dem harten Wettbewerb am in Frage kommenden besonderen Markt ergeben;
- die Entstehung neuer Berufe, die den für die reibungslose Durchführung von Kongressen erforderlichen Arbeiten der Vorbereitung, der Organisation und der Abwicklung dienen;
- die Erfahrungen, die sich in dieser Hinsicht aus den konkreten Realisationen in Den Haag und in Amsterdam ziehen lassen;

besteht einmal mehr

- auf der sich für die wissenschaftlich orientierten Experten ergebenden zwingenden Notwendigkeit, von allem Anfang an die in Betracht fallenden Begriffe zu erfassen und sie in einer geeigneten Terminologie festzuhalten;

hebt das aussergewöhnliche Interesse hervor

- das die Kongresse in zunehmendem Masse bieten, und zwar nicht allein als Mittel der Koordination und des Erfolges in technischer und wissenschaftlicher Beziehung, sondern vor allem auch als Ver-

bindung von Arbeit und Freizeit sowie als Gelegenheit des gegenseitigen und direkten Kontaktes zwischen den Kongressmitgliedern;

anerkennt

- dass in unserem Zeitalter der Kongressismus für einen grösseren Ort einen wertvollen Beitrag in wirtschaftlicher Hinsicht wie mit Bezug auf dessen Ausstrahlung darstellt;

glaubt vor der Gefahr warnen zu sollen

- den Multiplikatoreffekt des Kongressismus zu unterschätzen und damit das Erfordernis einer

Warum nochmals die GI's?

Durch Presse, Radio und Fernsehen wurde in den vergangenen Wochen über die Aktion «GI's revält» viel geschrieben. In weiten Kreisen hat man vergessen, welche ausserordentliche Bedeutung die erste GI-Aktion nach dem Zweiten Weltkrieg für unser Fremdenverkehr, für die gesamtschweizerische Wirtschaft hatte. Der folgende Artikel von Prof. Dr. Leugger zeichnet die damalige Situation und mag uns daran erinnern, wie gerne wir einmal die amerikanische Invasion gesehen haben. Es werden wirklich viel unbedeutendere Jubiläen mit grösserem Tamtam gefeiert.

Als anfangs April 1945 die amerikanische Militärbehörde durch Vermittlung der Gesandtschaft der USA an den Bundesrat mit dem Ersuchen gelangte, nach Abschluss der Feindseligkeiten in Europa den Besuch unseres Landes für 7000 bis 8000 uniformierte amerikanische Soldaten vor ihrer Rückkehr in die Heimat zu gestatten, erklärte sich der Bundesrat grundsätzlich unter der Bedingung damit einverstanden, dass diese Truppenangehörigen unbewaffnet die Schweiz betreten.

Der Bundesrat konnte sich zu diesem Schritt entschliessen, weil die schweizerische Fremdenverkehrswirtschaft schon seit einem Jahr Massnahmen für die Nachkriegszeit eingehend erwogen und vorbereitet hatte. Eigentlich Vater der Aktion war Schweizerischerseits – es muss dies rückblickend einmal festgehalten werden – der damalige Direktor des Eidgenössischen Amtes für Verkehr, Dr. R. Cotti, welcher mit der ihm eigenen Voraussicht und Tatkraft in den zuständigen Gremien, vorab im Schosse der Schweizerischen Verkehrszentrale und des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, für seine Ideen geworben hatte.

Von der charitativen Hilfsaktion

Ursprünglich dachte er zwar in erster Linie an eine charitative Hilfsaktion in Zusammenarbeit mit dem Nationalen Komitee der Schweizerische Hilfe für die Kriegsgeschädigten, unter anderem an die Aufnahme von 100 000 Erholungsbedürftigen aus den Nachbarländern. Diese liess sich aus verschiedenen Gründen nicht verwirklichen. Schon am 10. Oktober 1944 hatte der Bundesrat für die Beteiligung des Bundes für die Schweizerische Hilfe an der Kriegsgeschädigten 100 Millionen Franken bewilligt. Erwogen wurde auch die Hereinnahme von kriegsverwundeten Militärpersonen auf dem Boden des Roten Kreuzes. Erst in dritter Linie trat eine sogenannte kommerzielle Umlagerung ins Gangfeld, um zu ergründenden Vorkehrungen. Im Verlaufe der vorbereitenden Konferenzen zeigte es sich, dass diese säuberlich von den rein humanitären Massnahmen zu trennen sei, an denen sich zwar einzelne Zweige der Fremdenverkehrswirtschaft auch beteiligen sollten, so vor allem die Transportanstalten, Privatkliniken, Sanatorien und Heilbäder etc. Man hat sich die damalige Lage am Kriegsende zu versetzen, von der die heutige Jugend kaum mehr etwas zu ahnen imstande ist. Ein tiefes Gefühl der Erleichterung und der Dankbarkeit empfanden die schweizerischen Behörden und unser Volk insbesondere gegenüber den Amerikanern, die als Befreier von der sechsjährigen Umklammerung durch die Achsenmächte galten. Heute bedarf es schon Zivilcourage, dieses allgemeine Dankesgefühl in Erinnerung zu rufen...

zur kommerziellen Umlagerung

Nun, die Amerikaner waren bereit, die Schweiz für die Aufenthalte ihrer Militärrauben in bar und – angesichts der materiellen Marktlage – auch in Form von Naturalleistungen zu entschädigen. Formell und ad-

aus der makro- wie der mikroökonomischen Perspektive gebotenen geeigneten, d. h. rationalen Gestaltung der in Frage kommenden Anlagen zu verknüpfen;

unterstreicht deshalb

- die Notwendigkeit einlässlicher Studien, die zu unternehmen sind, bevor an die Erstellung besonderer Kongressanlagen (Kongresshäuser) oder an die Erweiterung bestehender Anlagen (hauptsächlich der Hotellerie oder von Ferienzentren) geschritten wird, um deren Ausnützungsdauer durch die Aufnahme kleinerer oder mittlerer Kongresse zu verlängern;

hält fest

- dass der potentielle Markt des Kongressismus sicher zu den bedeutsamsten zählt, dass er aber auch sehr anspruchsvoll ist und dass der Wettbewerb unter den Veranstaltern, die sich darum streiten, eine stete Erneuerung der Werbemethoden, eine hohe Qualität der anzubietenden Leistungen und deren fortschreitende Verbesserung im Sinne ihrer Integration erfordert;

bemerkt im übrigen

- dass die zwangsläufige Interdependenz dieser Leistungen eine besonders sorgfältige Abstimmung des dafür vorgesehenen Personals durch ein geeignetes Organigramm nach sich zieht, das sowohl die Betreuung der Kongressmitglieder wie die materielle Kongressorganisation umfasst;

ist ausserdem der Meinung

- dass es sich empfiehlt, die Kontaktnahme theoretischer und praktischer Art zu fördern zwischen Promotoren und Organisatoren von Kongressen einerseits und Leitern von Kongressenrichtungen andererseits sowie, ganz allgemein, zwischen allen technisch und dienstleistungsmässig in irgendeiner Funktion an der Vorbereitung und Durchführung von Kongressen Beteiligten;

lenkt das Augenmerk

- auf die Sorgfalt, die das sogenannte Sozialprogramm eines Kongresses erfordert, das für die Begleitpersonen anziehend zu gestalten und ausserdem angemessen mit dem Arbeitsprogramm zu harmonisieren ist;

gibt dem Wunsche Ausdruck

- die Experten und touristischen Forschungsinstitute möchten gemeinsam mit den interessierten beteiligten Stellen die bereits eingeleiteten Studien vertiefen, um zu besseren Erkenntnissen über die Probleme namentlich wirtschaftlicher Natur des Kongressismus zu gelangen.

Die Aktion «GI's revält» war ein Ereignis, das in weiten Kreisen hat man vergessen, welche ausserordentliche Bedeutung die erste GI-Aktion nach dem Zweiten Weltkrieg für unser Fremdenverkehr, für die gesamtschweizerische Wirtschaft hatte. Der folgende Artikel von Prof. Dr. Leugger zeichnet die damalige Situation und mag uns daran erinnern, wie gerne wir einmal die amerikanische Invasion gesehen haben. Es werden wirklich viel unbedeutendere Jubiläen mit grösserem Tamtam gefeiert.

Administrativ wurde die Umlageraktion von Bundesrat und General des Eidgenössischen Militärdepartements in der Annahme unterstellt, es liess sich damit der Verkehr mit den amerikanischen Armeestellen vereinfachen. Die «zivile Generalstabsarbeit» für die grossangelegte Organisation und Durchführung der «leave-action» lag aber im Amt für Verkehr in den Händen von Dr. Paul Buchli, unterstützt vom Leiter der eigens aufgebauten «Reisezentrale der amerikanischen Armeesoldaten», Florian Niederer, dem einstigen Vizedirektor der Schweizerischen Verkehrszentrale. Was da im Sommer 1945 eine kleine Equipe bis zum eingepieschten, allwöchentlichen Kommen und Gehen der vieltausendköpfigen Gästekommandos im Vollzug eines erst- und einmaligen Grossauftrages, mit schöpferischer Phantasie, marktbewusst, in minutiöser Kleinarbeit – noch ohne Computer – geleistet hat, ist nie an die Glocke gehängt worden.

Das hiess für die Hotellerie: Land in Sicht

Als die Umlageraktion unter militärischer Leitung durch Beschluss des Bundesrates vom 24. August



Expositionen d'art populaire, musées paysans, autant de possibilités qui, bien organisées et bien signalisées, seraient capables d'intéresser le promeneur moderne en quête de curiosités originales et de découvertes insolites. De nombreux villages recèlent des trésors inestimables à même de reconstruire l'homme d'aujourd'hui avec la «Suisse de Victor Hugo»... Profiteront-ils de la morte saison pour les réunir et les présenter aux amateurs? (Photopress)

1949 aufgehoben und in beschränkterem Umfang der Schweizerischen Verkehrszentrale anvertraut wurde, waren im ganzen rund 320 000 Militärpersonen und Zivilangestellte der amerikanischen Armee in unser Land gekommen. Sie haben der Schweiz und ihrer darniederliegenden Fremdenverkehrswirtschaft gegen 200 Millionen Franken Einnahmen gebracht. Im Verhältnis zum gegenwärtigen Bruttoertrag von jährlich über 3 Milliarden Franken aus dem Besuch von landesfremden Gästen eine beschönigende Summe! Damals aber, in den ersten Kriegsjahren, bedeutete sie namentlich für unsere Saisonhotellerie und die Bergkurorte den ersten Lichtstrahl, «die Taube über den Wassern», für manche Betriebe die rettende Ermutigung zum letzten Durchhalten in einem Zeitpunkt, als von massgebenden Äuguren eine Nachkriegskrise vorausgesagt worden war.

Noch weit gewichtiger als die wirtschaftliche Seite der Aktion war aber ihr ideeller Wert, der darin lag, unsern amerikanischen Gästen die landschaftlichen Schönheiten, die Lebensweise der arbeitenden Bevölkerung, die demokratische Vielfalt und Eigenart der Schweiz nahezubringen.

Nouvelles vaudoises

Présence alpine vaudoise à Turin

Pour la première fois, les stations des Alpes vaudoises, avec la collaboration active de l'Office du tourisme du canton de Vaud, ont présenté un front commun au «Salon international du tourisme alpin» à Turin. Elles ont également associé leurs efforts à ceux des stations valaisannes, déjà présentes à Turin depuis deux années. Une réception organisée par le siège de Milan de l'Office national suisse du tourisme a réuni les représentants des agences de voyages, la presse et diverses personnalités officielles de Turin. Cette rencontre, honorée de la présence de M. Züblin, consul de Suisse à Turin, permit aux délégués suisses de nouer d'utiles contacts avec des représentants qualifiés de la grande ville du Piémont.

Visites américaines en Pays vaudois

Lausanne et Montreux, ces prochains jours, verront défiler divers représentants d'agences de voyages américaines, en route pour le Congrès de l'ASTA qui se déroulera à Amsterdam durant la première semaine de novembre. Deux «pre-convention tours» feront escale à Montreux, Lausanne recevant pour sa part les participants aux «City-packages». En outre, le «chapter» de Californie avait accepté une invitation de l'Office national suisse du tourisme à San Francisco, une trentaine de ses membres s'arrêteront deux jours à Lausanne et à Montreux où leur seront présentés les problèmes touristiques de ces deux stations. Le président de l'ASTA, M. West, participera à ce voyage avec diverses personnalités influentes de cette grande organisation.

Une action Lausanne-Zermatt

La Suisse organisant à Amsterdam une réception pour les participants au Congrès de l'ASTA, Lausanne et Zermatt ont renoncé cette année à offrir leur traditionnelle raclette. Toutefois, pour ne pas faillir à la tradition, les deux offices du tourisme ont lancé près de 800 invitations aux congressistes de l'ASTA à venir déguster la raclette soit au «Chalet Suisse» de Sauvabelin, soit au «Walliserhof» de Zermatt.

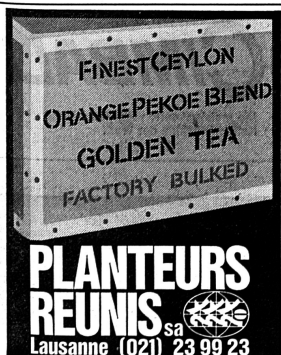
De leur côté, les hôteliers des deux stations membres de l'ASTA se sont déclarés d'accord de recevoir ces hôtes d'Outre-mer à des conditions tout à fait spéciales. Il est évident qu'une petite minorité de membres de l'ASTA pourra profiter de cette offre cette année mais le contact demeure établi et la tradition est respectée.

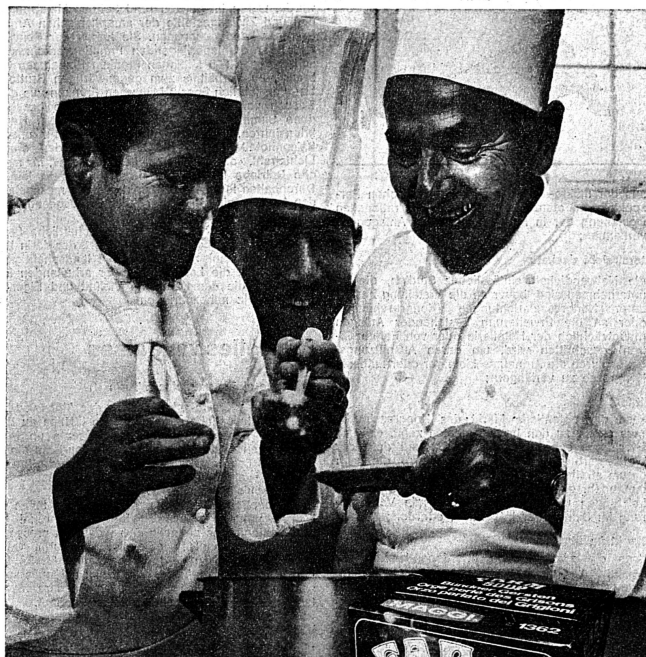
Une enquête de l'OTV

Très heureuse initiative que celle prise par le nouveau directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud, M. Jean-Jacques Schwarz: Un questionnaire détaillé vient d'être adressé aux stations vaudoises, pour lui faire connaître à la fois leurs besoins, leurs projets et leur situation présente. Cette enquête servira de base à l'étude générale que le directeur de l'OTV présentera lors de l'assemblée d'automne de l'Office. Dans le même temps, M. Schwarz prend contact avec les grandes associations cantonales: hôteliers, restaurateurs, représentants des terrains de camping et caravaning, écoles privées, etc.

Conférence au sommet à Genève

Sur l'invitation du directeur de l'Office du tourisme de Genève, les collègues de l'OTV, de l'Association des Intérêts de Lausanne et de l'Office du tourisme de Montreux se sont réunis au début de cette semaine. On a parlé de collaboration touristique lémanique en divers domaines, et des projets de propagande en commun ont été élaborés.

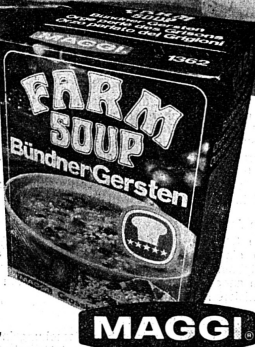




Maggi-Neuheit FARM SOUP

Bündner Gersten 1 kg
Minestrone 750 g
Gemüse extra reich 600 g

Zwei Zubereitungsmöglichkeiten:
* als reichhaltige Tagessuppe
* oder als Mittelpunkt einer kräftigen, rustikalen Mahlzeit



Maggi Grossküchen-Service

Von der «domino»-Kaffeemaschine gibt es 21 verschiedene Modelle. Plus das auf Sie massgeschneiderte.

Weil es eine Einheits-Kaffeemaschine nicht geben kann, bauen wir 22 verschiedene Modelle. So sind wir sicher, dass Sie darunter jenes Modell finden, das Ihren speziellen Anforderungen und Wünschen genau entspricht.

Eine derart grosse Auswahl kann nur ein Unternehmen anbieten, das die Kaffeemaschinen in praktisch allen Teilen selbst herstellt – und dank seiner über hundertjährigen Tradition in der Metallverarbeitung in der Lage ist, möglichst viele Wünsche rationell, das heisst preisgünstig zu erfüllen. «Egro» ist nicht nur einer der bedeutendsten Hersteller von Kaffeemaschinen, «Egro» ist auch die meistverbreitete Kaffeemaschinenmarke der Schweiz.

Für welches Modell Sie sich auch immer entscheiden, eines haben sie alle gemeinsam:

- Die elektronische Niveausteuern für einen wartungsfreien Betrieb. Dadurch kann der Wassereinfluss nicht mehr verkalken.
- Die elektronische Überbrüh- und Druckfiltersteuerung. Der Brühvorgang wird überwacht, ein

Überlaufen des Brühfilters verunmöglicht.

- Die Warmhaltung im Wasserbad. Das ist das schonendste, gleichmässige und kaffeegerechteste Warmhaltungssystem.
- Die automatische Temperaturregelung für Behälterkaffee. Eine Überhitzung ist ausgeschlossen, das Kaffeearoma bleibt bewahrt.
- Die Frischwasserbrühung für Kolbenkaffee. 200–300 Tassen können hintereinander ausgeschenkt werden, ohne dass eine Überhitzung eintritt. Damit haben Sie die kontinuierliche Leistungsfähigkeit, die Sie schon lange suchen.
- Die umfassende Garantie, verbunden mit einem Servicesystem, das die dauernde Betriebsbereitschaft der Kaffeemaschine sichert. Der Garantie-Service ist im ersten Jahr gratis.

Es ist doch so: eine Kaffeemaschine ist immer nur so gut wie ihr Servicesystem. Alles andere wäre kalter Kaffee. Und den mögen wir auch nicht.



Coupon

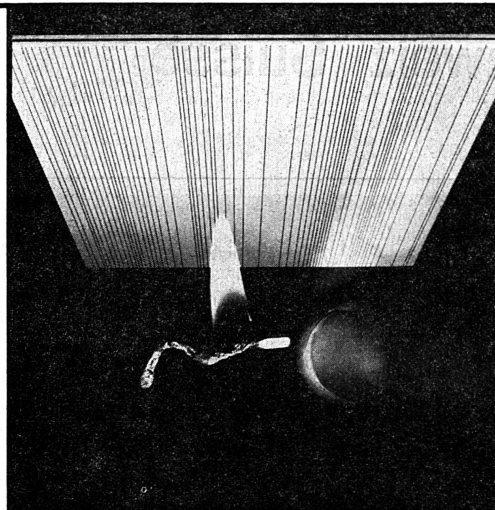
Bitte an eine der untenstehenden Verkaufsstellen einsenden.

Ich möchte die auf mich massgeschneiderte Kaffeemaschine aus Ihrem umfangreichen «domino»-Programm näher kennenlernen und bitte Sie um Ihre ausführliche Broschüre.

Name: _____
Adresse: _____

HR

Egloff & Co. AG 5443 Niederrohrdorf (bei Baden)
Verkauf durch:
Christen & Co. AG, 3001 Bern Marktgasse 28 Tel. 031 22 56 11
Grüter-Suter AG, 6002 Luzern Hirschgasse 8 Tel. 041 23 11 25
Autometro AG, 8001 Zürich Rämistrasse 14 Tel. 051 47 42 13, 1200 Genf Rue de Berne 23 Tel. 022 32 85 44



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 Abhängvorrichtung 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



FERIEN und ERHOLUNG in LIECHTENSTEIN

Schaan ist richtig für Gesunde und «Ferienreife». Das Laurentiusbad und vier Hotels in allen Preislagen laden Sie freundlich ein. Eine gemütliche Atmosphäre in herrlicher Umgebung. Vita-Parcours, Tennis, Feinschmecker- oder Diätküche (wie Sie wollen).

Beste Ärzte, fachkundiges Personal, modernstes Labor für gründliche Untersuchung im Hause, Abklärung, Herz-Kreislaufstörungen, Frakturenwechsel, Krampfadern, Krankenkassen-Nachbehandlung usw. Fraktion des Auskunds durch die Direktion des Laurentiusbades, 9494 Schaan, Telefon 075-21722.

Immer wenn es um guten Kaffee geht... LA CIMBALI

und wenn Ihr Fall noch so kompliziert ist, unsere Mitarbeiter stehen Ihnen kostenlos als erfahrene (und objektive) Berater zur Verfügung. Sie nehmen Ihre Kaffeeprobleme 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		

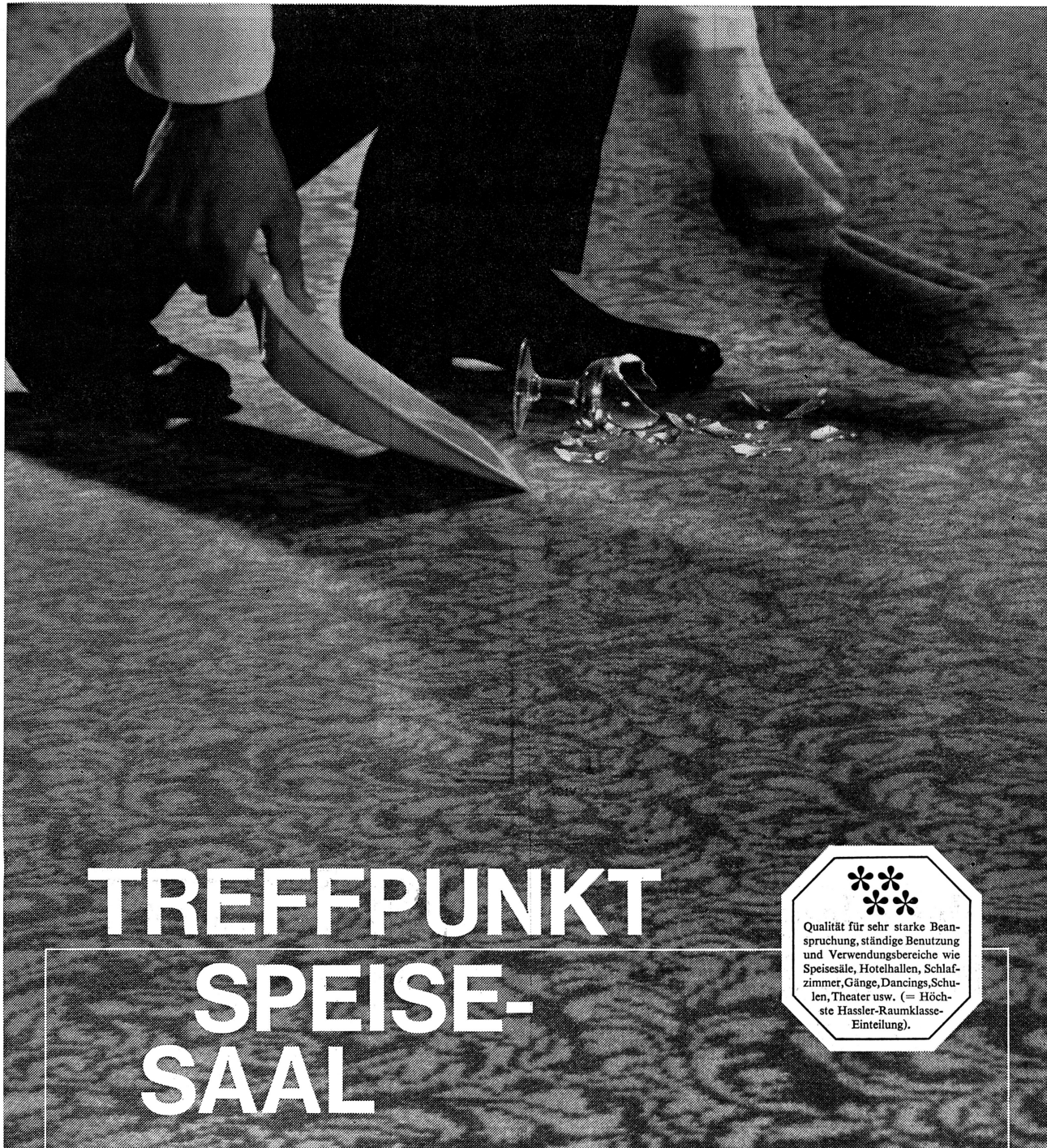
Das sind die Telefonnummern für guten Kaffee (für den berühmten Cimbali-Kaffee)!

Die meistverkaufte vollautomatische Kaffeemaschine der Welt!



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

Hans Wyss AG
8800 Thalwil
051/92 60 11



TREFFPUNKT SPEISE- SAAL



Stühle werden gerutscht, die Tische sind schwer, und das Servierpersonal geht immer wieder auf den gleichen «Strassen»... Da werden allerhöchste Anforderungen gestellt an die Strapazierfähigkeit des Teppichbodens!

In den führenden Kreisen des Gastgewerbes ist man sich einig: Das umfassende, auf die hohen Ansprüche des Gastgewerbes ausgerichtete **Hassler Hotel-Sortiment** ist heute wegweisend für jedes Teppich- und Bodenbelagsproblem. Weil das Hassler-Sortiment erprobt und bewährt ist, weil es mit besonderen Garantie- und Serviceleistungen verbunden ist, weil es qualitativ auch den höchsten Anforderungen zu genügen vermag.

Wie immer Ihr Teppich- oder Bodenbelagsproblem aussieht: Ihr Fachhändler hat eine Hassler-Lösung auch für Ihr Hotel bereit!

In der ganzen Schweiz



HASSLER

führend in Hotel-Raumausstattung

Hans Hassler AG Telefon 064 22 21 85
Kasinostrasse 19 5001 Aarau

Hier ein Beispiel, das stark frequentierte Hotelräume in «Palace-Räume» zu verwandeln vermag:

PALACE

ist ein Jacquard-Velours aus 100% Nylon und deshalb ausserordentlich strapazierfähig. Seine acht differenzierten, leuchtenden Farben und Designs ermöglichen eine individuelle Raumausstattung und schaffen eine wohnlige Ambiance. Die dezenten Muster lassen die Spuren der täglichen Beanspruchung buchstäblich verschwinden. Palace entspricht dem deutlichen Trend der gastgewerblichen Architektur.

Bern	Hans Hassler AG	031 22 33 44	Zug	Hans Hassler AG	042 21 86 22
Biel	Hans Hassler AG	032 3 33 77	Lausanne	Hans Hassler AG	021 26 40 07
Luzern	Hans Hassler AG	041 22 05 44	Neuenburg	J. Wyss SA	038 52 12 1
St. Gallen	Hans Hassler AG	071 24 48 11	Zürich	H. Rüegg-Perry AG	051 36 37 44

NCR

Seminar des Instituts für moderne Markt- & Management-Methoden (MMM) der NCR

«IDEEENREICHE HOTELLERIE»

Ort: ALBERGO LOSONE und CASA RUSTICA, Losone (TI)
geführt durch Herrn und Frau Glaus

Datum: 2.-4. November 1970

Programm:

Montag, 2. November 1970

Individuelle Hinreise nach Losone

Bei Reise mit der Bahn empfehlen wir die folgenden Zugverbindungen:

Zürich HB ab 13.10 Uhr

Anschlusszüge	St. Gallen ab 11.56 Uhr	Bern ab 11.02 Uhr	
	Schaffhausen ab 12.10 Uhr	Genève ab 09.06 Uhr	via Zürich!
	*Bellinzona an 15.39 Uhr	Chur ab 11.29 Uhr	
	oder		
	Luzern ab 12.59 Uhr		
Anschlusszüge	Basel ab 11.36 Uhr	*Bellinzona an 15.20 Uhr	
	*ab Bellinzona Sonderbus nach Losone		
	Abfahrt ab Bahnhof zirka 16.00 Uhr	Ankunft in Losone zirka 16.45 Uhr	
	Zimmerbezug		
18.30 Uhr	Die Gäste treffen sich in der «Halle» – Apéritif und Begrüssung durch Herrn und Frau Glaus – Herr Glaus stellt «Die Idee des ALBERGO LOSONE» vor		
19.30 Uhr	«Cena alla ticinese» und fröhliches Beisammensein mit Stimmungsmusik		
	Ueberrachten		

Dienstag, 3. November 1970

	Frühstück «nach Herzenslust» ab 07.00 Uhr
09.00 Uhr	Seminarbeginn Begrüssung und Eröffnung (H. Brüschiweiler, Direktor der NCR Zürich) «Des Gastes Wünsche – eine Chance für Dich» Prospektives Marketingdenken – ein Schlüssel zu mehr Erfolg (Ch. Glaus, Albergo Losone) Pause «Der Gast denkt anders als wir glauben» Porträt des Gastes von heute und morgen «Wer nicht mit der Zeit geht . . .» Unternehmensplanung als neuzeitliches Erfolgsinstrument (Ch. Engeler, MMM/NCR) 13.00 Uhr «Pranzo al campo alla moda dei pastori» Eine originelle Lunchidee – der Gastgeber empfiehlt dazu sportliche Kleidung! 16.00 Uhr Wiederbeginn der Seminararbeit «New-look in der Hotellerie» Zukunftstendenzen in der Hotellerie – Tips und Winke für Verkaufsideen (H. Brüschiweiler) Pause Rasch und sicher abrechnen = zufriedene Gäste» Die Gästerechnung als Visitenkarte Ihres Hauses (P. Eberhard, NCR) «Rationalisierung – Modewort oder wirksame Formel?» Ideen zur Arbeitsplanung und Mitarbeiterführung (Ch. Glaus) «Neue Ideen, neue Lösungen finden und realisieren» (Ch. Engeler) 19.45 Uhr zirka Schluss der Seminararbeit 21.00 Uhr Gala-Diner mit «Kulinarischen Spielereien» (dunkler Anzug und Cocktailkleid erwünscht) anschliessend Ballo di mezzanotte in der CASA RUSTICA mit viel Ambiance! Ueberrachten

mit Diskussion!

Mittwoch, 4. November 1970

	Frühstück ab 07.00 Uhr
09.30 Uhr	«Mut zur Originalität» Freizeitgestaltung für den Gast: Sie spielen die Rolle der Gäste
12.00 Uhr	«Pranzo contadino» auch das werden Sie nicht vergessen! Anschliessend gemütliches Beisammensein und Abschiedskaffee Auf die Reise nehmen Sie einen originellen Proviant mit «Einmal anders»
	Rückreise individuell oder gemeinsam mit Busabfahrt von Albergo Losone bis Locarno; abreisebereit: 14.15 Uhr.
	Locarno ab 15.32 Uhr Schaffhausen an 19.57 Uhr
	Zürich an 19.02 Uhr Chur an 21.18 Uhr
	Bern an 21.12 Uhr Genève an 22.58 Uhr
	St. Gallen an 20.47 Uhr Luzern an 18.49 Uhr
	Basel an 20.41 Uhr (Umsteigen in Bellinzona)

Die Seminarvorträge finden ausschliesslich in deutscher Sprache statt. Jeder Teilnehmer erhält eine Seminar-Dokumentation.
Sportliche Teilnehmer nehmen auch die Badekleider mit!

Kosten:

Pro Person Fr. 460.–

Diese Kosten schliessen ein:

- sämtliche Mahlzeiten gemäss Programm im Albergo Losone, beginnend am Abend des 2. November und endend am Mittag des 4. November inkl. Getränke (Wein, Kaffee und Liqueur) zu den Mahlzeiten, mit Apéritif am 2. November und Proviant am 4. November. Alle übrigen Konsumationen gehen auf Rechnung der Teilnehmer.
- Unterkunft im Albergo Losone für zwei Nächte, Zimmer mit Dusche (es sind nur Doppelzimmer verfügbar), inkl. Service, Taxen und Schwimmbadbenützung
- Seminar und Dokumentation
- Transfer ab Bellinzona bei Hinreise bzw. bis Locarno auf der Rückreise, sofern die genannten Zugverbindungen benützt werden.

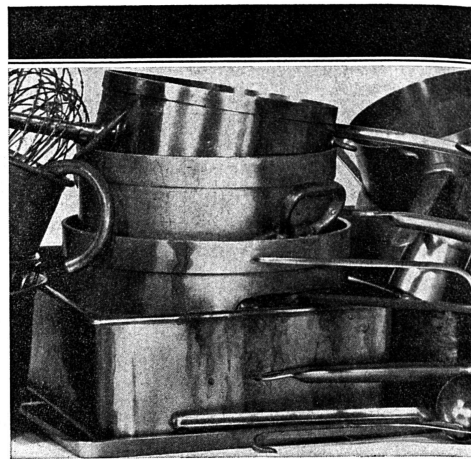
Die Reisekosten bis Bellinzona bzw. Locarno sind in den Seminarkosten nicht inbegriffen.

Anmeldung:

Telefonisch an Nr. (051) 47 40 00

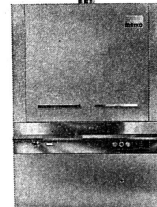
Institut für moderne Markt- und Management-Methoden
NCR National Registerkassen AG – Postfach – 8023 Zürich

Machen Sie sich frei für dieses Seminar, das die Probleme des aufgeschlossenen und zukunftsgerichteten Hoteliers behandelt!



Alpträume sind in 3 Minuten sauber

Die einen versuchen's mit einem Casserolier (aber wie lange bleibt der?!). Andere haben den Topfwaschautomat von MEIKO. Und der bleibt. Kündigt nie. Schafft die härtesten Sachen. Und spült und spült . . . Täglich. Alpträume, pardon, Backbleche, Kessel, Berge von Pfannen und Chromstahlgeschirr – aber Sie kennen das ja! Und vor allem macht er's Ihnen bequem. Ein Durchschiebeautomat. Eine rationelle Lösung. – Im Vertrauen: Sie sparen damit gleichzeitig einen Geschirrwaschautomaten. Das macht er nämlich auch. Unglaublich? – Nun, da gibt's nur eins: ansehen. Selber prüfen (wegen der Alpträume). Den TA 100, 110 oder 120 von MEIKO.



Übrigens: ebenso gut und schnell arbeitet unser Service- und Pikettdienst mit Autofunk. Feste Servicestellen in Zürich, Basel, Bern, Luzern, St. Gallen, Spiez, Lugano, Chur, Visp und Lausanne.

Möchten Sie genaue Unterlagen? – Senden Sie uns dieses Inserat, mit Ihrer Adresse versehen.



Meiko Kobelt, Dammstr. 15, 8708 Männedorf Tel. 051-740177

MEIKO KOBELT

Ihr neuer Erfolg, das Beste vom Besten, haltbare

Williams-Torten und Kirsch-Torten

(es können 10 oder 12 Stücke geschnitten werden). Ab 8 Torten portofrei. Bestellen Sie noch heute.

Confiserie Walther, Neubrückstrasse 70
3000 Bern, Telefon (031) 23 30 15

P 05-13103

Schlund-Türschoner kämpfen gegen ein Vorurteil!

Viele Leute glauben, es müsse sich bei Tür-Schonern immer um solche aus Celluloid handeln – solche, die mit der Zeit vergilben und unansehnlich werden. Das war einmal.

Schlund-Türschoner werden aus PVC-Kunststoff oder aus Peraluman gefertigt. Das heisst: sie sind äusserst strapazierfähig, klebbar und farbecht. Jede Tür erhält durch Schlund-Türschoner ein sauberes, gepflegtes Aussehen.

Schlund

Schlund & Cie AG
Eugen Huberstr. 63
8048 Zürich
Tel. 051. 62 36 30

Die ständigen
Inserenten
unserer
Fachzeitung
gelten als
Vertrauens-
Firmen des
Schweizer
Hotelier-
Vereins!



Toastkörbchen
Art. Nr. 5081-1, aus Korbgeflecht, natur, rechteckig, zirka 21 x 12 x 8,5 cm, mit Isom Stoffeinlage.
Stück Fr. 17.90

Abegglen-Pfister AG Luzern

Das Geheimnis unserer Sauce Hollandaise:

«Das Geheimnis unserer Sauce Hollandaise – schnell auf richtiger Hitze mit Shell Propagas. Die genaue Regulierbarkeit ist von grösster Wichtigkeit, wenn man eine erstklassige Küche zu führen wünscht.

Manche Gerichte müssen stunden-, sogar tagelang auf konstanter Hitze sein. Da bewährt sich der gleichmässige Druck von Shell Propagas. Der sinkt nicht plötzlich in den Spitzenzeiten und setzt nie aus. Shell Propagas ist einfach die zuverlässigste Energiequelle. Dazu trägt der gute Service von Shell natürlich einiges bei.»

(Wirt des Restaurants
Alte Rheinmühle, Bisingen)

Ch. Wagner

Coupon

Hätten Sie gerne nähere Auskunft über Shell Propagas?

- ☐ eine kurze Dokumentation, wie sich Shell Propagas in anderen Unternehmen bewährt hat;
☐ eine persönliche Besprechung mit einem unserer Fachleute, der die Kosten von Anschaffung und Betrieb für Sie berechnen kann.

Kreuzen Sie einfach das Gewünschte an und schicken Sie den Coupon an
 Shell Switzerland, Abteilung Propagas, Bederstrasse 66, 8021 Zürich. Sie können auch anrufen: Tel. 361100.

Name: _____ Hotel/Restaurant: _____ Strasse: _____ Postleitzahl und Ort: _____



PROPAGAS

Stellenangebote Offres d'emploi



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

Gesucht für lange Wintersaison, evtl. auch Sommer in gut eingerichtete Küche Alleinkoch Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind erbeten an das Hotel Stätzerhorn, 7076 Parpan bei Lenzerheide. P 13-3254	Butterfly Butterfly Hotel Kreuzstrasse 40, 8008 Zürich sucht per sofort oder nach Vereinbarung Commis de cuisine 1 Chef de partie Kleine Brigade, guter Lohn, Kost und Logis (Einzelzimmer). Offerten sind an die Direktion zu richten. Tel. (051) 47 42 70 9361	Hotel-Restaurant Engadinerhof 7504 Pontresina sucht für Winter 1970/71 und Sommer 1971 1 Economatgouvernante 1 Etagengouvernante 1 Lingeriegouvernante 1 Zimmermädchen-Tournante 1 Entremetier 1 Tournant Saaltöchter und Saalkellner Bitte Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Fam. Heinrich, Hotel-Restaurant Engadinerhof, 7504 Pontresina. 9429	Rôtisserie Chämihütte Untersiggenthal bei Baden Wir suchen in Jahresstelle per sofort bestqualifizierten Küchenchef zur Führung einer mittleren Brigade in bekannte Spezialitätenküche. Sehr guter Verdienst. Nach Wunsch Zimmer im Hause. Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion, Briefadresse, Rôtisserie Chämihütte, 5300 Turgi. 9403
Gesucht für Jahresstelle tüchtige Köchin zur selbständigen Führung einer kleineren Hotelküche; dasselbst auch Serviertochter evtl. Anfängerin. Hoher Verdienst, auf Wunsch Kost und Logis, Zimmer mit Komfort. Offerten an: Hotel Edelweiss, 1711 Pläselb Tel. (037) 39 18 88. ASSA 81013026	Wir suchen Réceptionistin (evtl. Anfängerin) Vielseitige Tätigkeit. Nebst Gästeempfang und Telefonbedienung gehören auch Kontrollarbeiten und Warenausgabe zur Aufgabe. Hotel Krone, 3074 Bern-Muri, Tel. (031) 52 16 66 9437	Zermatt Gesucht Zimmermädchen Guter Verdienst zugesichert. Hotel Alban Garni, 3920 Zermatt, Tel. (028) 7 75 38 9430	1 Buffet Rapperswil Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft 1 Chef de partie 2 Commis de cuisine Ueberdurchschnittlicher Lohn und geregelte Arbeitszeit. Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Zeugniskopien oder Ihren Telefonanruf. K. K. Guyer-Heere, Bahnhofbuffet, 8640 Rapperswil am Zürichsee, Tel. (055) 2 04 32. 9398
Hotel Jungfrau und Hotel Kreuz 3822 Lauterbrunnen Wir suchen Serviertochter evtl. Anfängerin Saaltöchter Koch Offerten bitte an E. Kraus, Hotel Kreuz, 3822 Lauterbrunnen. 9433	HOTEL ANKER RORSCHACH Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft Aide-patronne in Jahresstelle. Wir sind ein lebhafter Mittelbetrieb am Bodensee und bezahlen der Leistung entsprechend Hotel Anker, 9400 Rorschach, Tel. (071) 41 42 43 9255	Hotel Walhalla, 9001 St. Gallen sucht auf 15. November 1970 erstklassigen Saucier in mittlere Küchenbrigade. Wir verlangen: mehrjährige Praxis als Koch, Integren Charakter. Wir bieten: Jahresstelle, moderne Einrichtung, gute Entlohnung, gepflegte Arbeitsbedingungen. Offerten sind erbeten an: E. Leu-Waldis, Hotel Walhalla, 9001 St. Gallen, Tel. (071) 22 29 22. 9428	Gesucht für lange Wintersaison, 2 Serviertöchter oder Kellner Hotel Bergsonne, 3656 Rigi Kaltbad, Tel. (041) 83 11 47 9401 ENGLAND Chefs de commis gesucht, männlich oder weiblich, für 7monatige Saison ab Ende März 1971, in 2 am Meer an der Südküste von England gelegene Hotels mit 180 Betten. Alter über 18 Jahre. Erwünscht mindestens 2jährige Erfahrung in Hotelküche. Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Angabe von Referenzen an Langham Hotel, Royal Parade, Eastbourne, England. 9411
AMBASSADOR Hotel-Bar-Restaurant, modernes Erstklasshotel beim See, Falkenstr. 6, hinter dem Opernhaus, 8008 Zürich, Tel. (051) 47 76 00 Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft, 2 junge Sekretärinnen für Réception für unser Hotel garni Wüschhof. Etwas Réceptions- sowie Sprachkenntnisse sind erwünscht. Ebenfalls per sofort Etagenportier-Tournant Auf Wunsch Zimmer im Angestelltenhaus. Offerten sind erbeten an die Direktion des Hotels Ambassador. 9432	HOTEL EXCELSIOR 1201 GENÈVE cherche de suite: 2ème secrétaire de réception ou stagiaire de réception préférence sera donnée à jeune fille parlant français et désirant se perfectionner dans tous les travaux d'administration. Faire offre avec curriculum vitae, copies de certificats et photo ou se présenter à la direction: 34, rue Rousseau à Genève, tél. (022) 32 09 45. 9410	Gediegenes Speisrestaurant in Riniken bei Brugg sucht zur Erfüllung am 15. Dezember 1970 1 jüngerer Alleinkoch oder Küchenchef (Spitzenlohn) 2 jüngere, einfache Serviertöchter 1 Buffetochter Anfragen unter Tel. (036) 2 12 89, Hr. P. Bösch, ver-langen. 9427	Hotel Bellevue, Flims sucht für Wintersaison (evtl. Jahresstelle) 2 tüchtige Köche 1 Commis de cuisine Offerten mit Lohnansprüchen an Fam. Joos, Tel. (081) 39 16 02 P 13-2691

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

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

Hotel Eden au Lac, 8000 Zürich

sucht zum Eintritt auf 1. 1. 1971, eventuell auch früher

Réceptionssekretärin

für Empfang, Kasse, NCR-Buchungsmaschine und Korrespondenz.

Sehr guter Lohn bei angenehmen Arbeitszeiten.

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

9412

Hotel Touring, Bern

am Eigerplatz, Tel. (031) 45 86 66

Wir haben die Leitung des modernen Hotel-Restaurants vor kurzem übernommen und suchen für sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle:

Kochlehrling**Küchenbursche oder -tochter****Buffettochter oder -bursche****Portier**

(sprachkundig)

Zimmermädchen**Lingerietochter****Buffetpersonal**

Heidi und Otto Frick.

8760

**Seiler Hotels, Zermatt**

suchen für lange Wintersaison

Hotel Mont Cervin + Seilerhaus

Etage: **1. Gouvernante**
 Küche: **Chef entremetier**
 Keller: **1. Caviste**
Barmaid

**Restaurant Seilerhaus
Confiserie – Otto-Furrer-Stube**

Leiterin oder 1. Gouvernante
Buffetdamen
Gouvernante économe/office

Eispavillon**Fräulein für Terrasse-/Barservice**Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an:
Herrn Dir. M. P. Boillat, zurzeit Parkhotel, 5116 Schinznach-Bad.**Hotel Monte Rosa**

Etagengouvernante
Officegouvernante

Offerten mit Unterlagen sind zu richten an die Direktion.

9393

kaiser's hotel garni7250 Klosters
Schwyz

sucht für Wintersaison von anfangs Dezember bis Ende April

Alleinkoch**Chef de rang**

Beste Konditionen für ausgewiesene Fachkräfte.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an: Leo Kaiser, Tel. (083) 4 25 25.

9071

Verbier

Restaurant Les Attelas sur Verbier
 Tél. (026) 4 15 92 – 7 25 34

cherche pour la saison d'hiver, du 1er décembre au 20 avril

premier commis de cuisine

(remplaçant-chef)

un commis de cuisine

Faire offres par écrit avec photo et prétentions de salaire.

P 36-91008

Hotel Adler, 3715 Adelboden

Wir suchen auf zirka 15. Dezember für Wintersaison

Sekretärin

Offerten an P. Trachsel, Tel. (033) 73 21 61.

9382

**Terminus Hotel Silberhorn,
3823 Wengen**

sucht für die Wintersaison

Pâtissier-Konditor**Serviertöchter**

(evtl. Kellner)

Offerten erbeten an

Fam. W. Beldi-Lauener, Hotel Silberhorn,
3823 Wengen.

9385



9470 Buchs SG,
 Tel. (085) 6 13 77

sucht in Jahresstellen

Küchenchef

(Eintritt Dezember/Januar)

Chef de partie

(Eintritt nach Uebereinkunft)

Restaurationstochter

(Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft)

Offerten erbeten an Fritz Gantenbein, CHEZ FRITZ,
9470 Buchs SG, Tel. (085) 6 13 77.

9383

1. Koch**Koch**

In mittelgrossen Hotelbetrieb im Engadin.

Offerten sind zu richten an:

Familie A. Pfister
 7504 Pontresina, Hotel Post

8688

HOTEL RESTAURANT

St. Gallen, Tel. (071) 22 47 14

Wir suchen in Jahresstellen

Portier/Hausburschen**Office/Küchenburschen****Buffettochter**

Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten sind erbeten an die Direktion.

EKKEHARD

9392

Hotel Derby, 3906 Saas Fee

Wir suchen für lange Wintersaison

Restaurationstöchter

sprachkundig

Saaltöchter**Zimmermädchen****Lingeriemädchen****Köchin oder Hilfsköchin****Kochlehrling**

Guter Verdienst.

Offerten sind zu richten an die
Direktion, Tel. (028) 4 83 45.

8689

Terminus Hotel Silberhorn, Wengen

sucht in Jahresstelle gutausgewiesenen, selbständigen

Küchenchef

Zur Führung unserer Küche mit kleiner Brigade (5 bis 6 Mann)
 Eintritt Ende November

Offerten erbeten an

Fam. W. Beldi-Lauener, Hotel Silberhorn, 3823 Wengen

9384

Wir suchen für die Eröffnung unseres neuen Tea-room/Lunch-room
(zirka 120 Plätze) im Zentrum von THUN**Gerant(in)**

mit Berner Fähigkeitsausweis

Wir erwarten von Ihnen:

- sehr gute Fachkenntnisse in Küche und Service
- Freude an der Betreuung unserer Gäste
- Organisationstalent und natürliche Autorität
- Interesse für neue Ideen und deren Verwirklichung
- Fremdsprachenkenntnisse

Wir bieten Ihnen:

- interessante, selbständige Tätigkeit
- Mitarbeit in einem aufgeschlossenen Unternehmen
- sorgfältige Einarbeitung in das neue Arbeitsgebiet
- gutausgebildete Sozialleistungen
- ein der Leistung entsprechendes Einkommen

Eintritt: Mitte Februar 1971

Interessenten(innen) richten ihre Offerte mit Bild und Lebenslauf sowie einer Schriftprobe an die Abteilung EG der Merkur AG, Fellerstrasse 15, 3027 Bern, Tel. (031) 55 11 55, intern 423.



P 05-6036

**Hotel Berghaus Niederhorn,
3803 Beatenberg**

sucht für die Wintersaison 1970/71 mit Eintritt auf zirka 15. Dezember

2 Restaurationstöchter**1 Buffettochter**

(inklusive Kioskablösung)

1 Küchenbursche

(Schweizer)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an Hotel Berghaus Niederhorn, 3803 Beatenberg.

9434

Von Anfang an dabei sein
(ab 15. November 1970)

Wollen Sie das?

Wo auch Küche und Keller wie alles übrige nigelnagelneu und deshalb arbeitssparend eingerichtet sind? Dabei sein, wenn das Hotel-Restaurant als Teil des neubauten Gemeindezentrums mit einem Volksfest eingeweiht wird? Wir sind bereits ein kleines, einsatzfreudiges Team. Doch unser Küchenchef sucht noch für seine Mannschaft:

den Chef de partie
den Commis de cuisine
einen Kochlehrling
einige flinke Burschen
und Mädchen zum Anlernen,
dazu noch eine Officeangestellte.

Es fehlt uns auch ein tüchtiger und erfahrener
Magaziner-Kellermeister

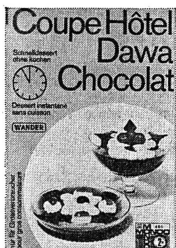
Wir verlangen und bieten viel!

Bitte melden Sie sich bei:

Ernst und Hanni Zahler
Hotel-Restaurant Mittenza
 das neue Haus für jeden Anspruch
 im Gemeindezentrum Muttentz
 (5 km vor Basel)
 Telefon (061) 42 82 88

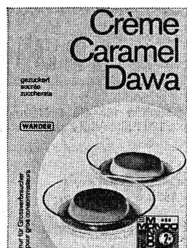
9354

Dawa Dessert— Spezialitäten für höchste Ansprüche!

WANDER


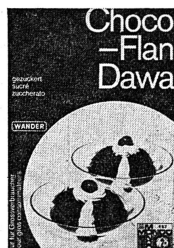
Das preisgünstige Schnelldessert zur raschen Zubereitung von Coupes, Crêmen und anderen Spezialitäten. Kein Kochen - nur mit kalter, trinkfertiger Milch anrühren.

Aromen:
Vanille, Chocolat,
Banane



Mit Crème Caramel Dawa lassen sich sogar die delikaten und leichten Caramel-köpfli rasch und einfach zubereiten. Bereits gezuckert.

Caramelzucker Dawa:
Gebrauchsfertig - hergestellt aus reinem, natürlich gebranntem Zucker - zum Auscaramelisieren der Förmchen, sowie zum Aromatisieren von Crêmen, Glacen etc.



Gleiche, bewährte Qualität wie Crème Caramel Dawa - aber neu mit dem feinen Schokolade-Aroma!



Die herrliche, tischfertige Dosencreme - sofort servierbereit.

Aromen:
Chocolat, Vanille,
Ananas,
Orange und Rum.

Muster, Prospekte und weitere Auskünfte erhalten Sie jederzeit gerne durch Dr. A. Wander AG, Bern

Sämtliche Artikel exklusiv lieferbar durch Ihren Grossisten oder Ihre Einkaufsgesellschaft

70/17

Vorschriften

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

Vollständiger, mit gutem Münzautomaten versehener preisgünstiger

Occasions-Fussballautomat

zu kaufen gesucht für Kinder-Spielraum.

Offerten an Postfach 8, Bern 26 oder Tel. (031) 23 33 83 (Bürozeit) 65.2529

Tomorin®

macht Schluß mit Ratten und Mäusen



Erhältlich in Fachgeschäften

Hotelschule Lötcher, 6353 Weggis

Wir führen im Winter 1970/71 folgende Fachkurse durch:

Kochkurs

5 Wochen: 10. November bis 11. Dezember 1970

Servierkurs

5 Wochen: 10. November bis 11. Dezember 1970

Sekretariats- und Rezeptionskurs

10 Wochen: 12. Januar bis 18. März 1971

Verlangen Sie unsern ausführlichen Schulprospekt. Telefon (041) 83 15 53

Occasion

RWD verkauft aus Liquidation 140 Miller-Stühle, Schale Kunststoff mit rotem strapazierfähigem Stoffbezug, geeignet als Saal-, Restaurant- oder Kantinenbestuhlung.

Richtpreis Fr. 100.- pro Stück.

Reppisch Werke AG, 8953 Dietikon, Tel. (051) 88 82 22.

B MIX a KURS

der

Internationalen Barfachschule KALTENBACH

Kursbeginn
2. November

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

Büro Kaltenbach, Leonhardstrasse 5, 8000 Zürich (3 Minuten vom Hauptbahnhof), Tel. (051) 47 47 91

Älteste Fachschule der Schweiz.

108

Voici l'un des 8 thèmes de notre campagne publicitaire RICARD 1970

Cet important effort promotionnel et la participation spécialisée que vous y apporterez dans votre établissement, nous laisse présager une excellente année RICARD.

Un effort tout particulier a été déployé cette année dans le sens de l'évolution de votre clientèle.

Dans le sens de nos intérêts communs, merci de votre collaboration.

Durant 8 mois, régulièrement, la grande presse, la presse illustrée et professionnelle, l'affichage et les lieux de vente recevront une série de messages publicitaires modernes et attrayants.

Les fils de Maurice Colle et Cie., 7, rue François-Perrière, 1225 Chêne-Bourg/Genève, tél. 35 27 27

ASSA 8200

PASTIS
RICARD
apéritif anisé 45°

Au total 3 millions 200 mille contacts de votre clientèle seront assurés par cette campagne publicitaire.

un pastis
oui
un Ricard
bien sûr

RIVERBOATFAHRTEN

Mit MS Britannia
November 1970
4-5 Tage
Basel-Bonn-Basel
ab 430.-

Prospekt und Anmeldung bei
Ihrem Reisebüro oder
German Rhine Line Basel
Klingentalgraben 19
Tel. 061 33 34 00

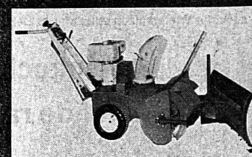


Es wirken mit:
Alfred Rasser
Elisabeth Schnell
Juanito Banana
Alfred Bruggmann
Vera Furrer
Oscar Hoby
Piccadilly Six
Beryl Bryden, London
und viele andere

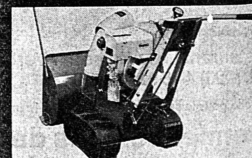


INTRAVEND + Gilson Schneefräsen

unerreicht in Qualität, Leistung und Preis (ab Fr. 1990.-)



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



INTRAVEND AG

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

Stellenangebote Offres d'emploi



Grindelwald

Gesucht

Jungkoch oder Köchin

evtl. Tochter mit guten Kochkenntnissen.

Hoher Lohn und geregelte Freizeit zugesichert, Eintritt nach Uebereinkunft. Offerten an:

Fam. Inäbnit,

Gasthof Glacier, 3818 Grindelwald

Tel. (036) 3 20 04

9350

Hotel des Alpes 3925 Grächen (Wallis)

sucht für die Wintersaison

1 Commis de cuisine

Offerten sind erbeten an die Direktion.

Tel. (028) 4 02 91

9374



Wir suchen für unseren Geschäftsführer eine

Sekretärin

die Freude hat, in einem jungen Team zu arbeiten. Wir sind eine internationale Hotelbetriebsgesellschaft und verwalten Hotels in vier Ländern. Aus diesem Grund suchen wir eine Dame, welche die französische und spanische Sprache in Wort und Schrift beherrscht.

Die Arbeit bei uns ist vielseitig und interessant, denn wir haben die Kontakte mit der ganzen Welt. Das Salär ist der Position entsprechend.

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie, damit wir uns ausführlicher unterhalten können.

ORGANISATION EUROTEL AG SCHWEIZ
Steffisburgstrasse 1., 3605 Thun, Tel. (033) 3 42 34

9333

Bahnhofbuffet, 3920 Zermatt

Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft in Saison- oder Jahresstelle

2 Commis de cuisine

1 Serviertochter

(für Erstklassrestaurant).

Beste Verdienstmöglichkeiten, Zimmer zur Verfügung.

Offerten oder Telefon an M. Kuonen, Tel. (028) 7 71 26.

9435

Hotel Monopol, St. Moritz

Erstklasshaus mit 100 Betten und Grill-Restaurant, Dancing, Grischuna sucht für lange Wintersaison (28. November bis zirka 15. April)

Telefonist Tournante

(Ablösung Economat, Buffet und Kaffeeköchin)

Commis de rang Lingeriemädchen

Guter Verdienst und angenehmes Arbeitsklima zugesichert.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind erbeten an Direktion Hotel Monopol, 7500 St. Moritz, Schweiz.

9391

Le Richemond, 1201 Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

chef de partie tournant commis de cuisine commis pâtissier commis de rang

Faire offre complète au bureau du personnel.

9400

Gesucht ab 15. Dezember für kommende Wintersaison

Restaurationstochter

Saaltochter

Zimmermädchen

Köchin oder Koch

Haus- und Küchenbursche

Offerten an

Hotel Belmont, 3825 Mürren,
Tel. (036) 3 43 71

9374

Gesucht nach Saas Fee für lange Wintersaison
Dezember/April

ein Koch oder eine Köchin eine Sekretärin

Offerten mit Lohnanspruch sind zu richten an

Hotel Astoria, 3906 Saas Fee,
Tel. (028) 4 85 85 und 4 85 02

9363

Für die Wintersaison sind bei uns noch folgende
Posten zu belegen:

Loge: **Logen-Tournant
Chasseur**

Etage: **Gouvernante**

Saal: **Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang**

Küche: **Chef de partie
Commis de cuisine**

Economat: **Gouvernante**

Office: **Gouvernante**

Restaurant: **Restaurationskellner**

Wir erwarten gerne Ihren Anruf oder Ihre schriftliche
Bewerbung. A. Flüeler, Dir., Tel. (083) 3 59 21

9371

Hotel Locanda Basilea, 8001 Zürich

sucht per 1. November oder nach Vereinbarung

Réceptionist(in) auch Anfänger(in)

Chef de rang

Saaltochter

Barmaid

Sehr guter Verdienst.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten
an die Direktion Hotel Basilea, Zähringerstrasse 25,
8001 Zürich.

9421

L'Hôtel-Restaurant «Au Vieux Pêcheur», 1844 Villeneuve-Montreux tél. (021) 60 17 53

cherche pour sa réouverture en décembre 1970:

1 chef de cuisine

de 1ère force
(capable de diriger une petite brigade)

Bon salaire. Place à l'année. Restaurant renommé.

Faire offres à la direction.

9417

HOTEL EXCELSIOR 1201 GENÈVE

cherche de suite ou à convenir:

employée de cafeterie

préparation des petits déjeuners.

Horaire régulier. Eventuellement emploi mi-temps.
Nourrie et logée. Très bon salaire.Faire offre avec copies de certificats et photo à la
direction, 34, rue Rousseau à Genève, tél. (022)
32 09 45.

9411



ORGANISATION VON TEA-ROOM-BETRIEBEN

sucht

Direktions-Assistentin

für grösseren, modern eingerichteten Tea-room der Stadt Zürich.

Das Aufgabengebiet ist umfassend und erfordert Freude und Fähigkeit
zu selbständigem Handeln.

Die wichtigsten Punkte:

Erledigung sämtlicher administrativer Arbeiten;
Kassaführung;
Buffetaufsicht und tatkräftige Mithilfe;
Vertretung der Directrice.Wenn Sie sich für diesen wirklich interessanten Posten interessieren,
richten Sie bitte Ihre ausführliche Offerte an die Firma J. H. Kunz AG,
Selnastrasse 15, 8039 Zürich, Telefon (051) 25 16 37.

OFA 67570001

Hotel-Restaurant Storchen Schönenwerd

sucht in Jahresstelle

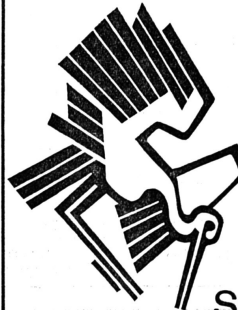
SEKRETÄRIN

Wir bieten interessante, selbständige
Vertrauensstelle, lebhaften Betrieb mit
geregelter Arbeitszeit und guter Bezahlung.

Offerten sind erbeten an:

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

9413



Hotel Restaurant Storchen Schönenwerd

HÔTEL MIRABEAU Montana (Valais)

cherche pour la saison d'hiver

chef de partie commis de cuisine

Les offres sont à adresser à la direction, Hôtel
Mirabeau, 3962 Montana, avec la documentation
usuelle.

9405

Wenn Sie gerne selbständig arbeiten, bieten wir Ihnen die Möglichkeit,
als tüchtige, initiative

Sachbearbeiterin

in unserer Personalabteilung die Stellenvermittlung für gelerntes Koch-
personal zu übernehmen.Wir bieten: interessanten, vielseitigen Wirkungskreis, gutes Sa-
lär, eigenes Büro.Wir erwarten: kaufmännische Ausbildung, Praxis im Gastgewerbe,
Erfahrung im Umgang mit Menschen, Bereitschaft
zur Mitarbeit im Team.
Italienisch und eventuell Spanischkenntnisse.

Bewerberinnen melden sich bitte beim

SCHWEIZER VERBAND VOLKSDIENST

Neumünsterallee 1, 8032 Zürich

Tel. (051) 32 84 24, intern 52 oder 57

9407

Hotel Splendide, 3963 Crans-sur-Sierre

cherche pour la prochaine saison d'hiver

2 demi-chefs de salle
2 commis ou filles de salle
commis de cuisine
lingère

Faire offre à la direction ou téléphoner (027) 57 20 50.

9388



Hotel Euler, 4002 Basel

sucht in Jahresstellen

Commis pâtissier
Zimmermädchen für Personal
Kellergehilfe

Offerten erbeten an die Direktion. Tel. (061) 24 45 00

9389

Wir suchen per sofort, evtl. 15. November, jungen

Koch oder Köchin

in Spezialitätenrestaurant neben Chef.

Ueberdurchschnittlicher Lohn, geregelte Freizeit.

Offerten bitte an

H. Schmucki, Rest. Goldenberg,
8400 Winterthur, Tel. (052) 23 16 36

P 01-149



Zytglogge, Bern

Wir suchen für unseren modernen Tea-room im Zentrum von Bern

Buffettochter

sowie

Buffetdame

Guter Verdienst.

Geregelte Arbeitszeit.

Telephonische oder schriftliche Anmeldungen an:

Merkur Tea-room, Zeitglockenlaube 6, 3011 Bern,
Telefon (031) 22 12 30
(Frau Kaufmann verlangen.)

P 056036



Wir suchen für unsere Schau-Küche im neuen Snack-Restaurant aufgeweckte, gut präsentierende

Köche

Commis pâtissier

Serviertochter

Buffettochter

Buffetbursche

Kellergehilfe

Es handelt sich durchwegs um interessante, gutbezahlte Stellen mit garantiertem Einkommen und neuzeitlicher Fürsorgeeinrichtung.

Eintritt sofort.

Bewerbungen mit Zeugnissen usw. an

Restaurant Metro c/o Hotel Euler,
Centralbahnplatz 14, 4002 Basel, Tel. (061) 24 45 00

9390

Restaurant La Prairie, Neuchâtel, cherche

un cuisinier

ainsi qu'

un commis de cuisine

Place à l'année.

Faire offre à

J. Robatel, Rest. La Prairie,
Grand-Rue 8, Neuchâtel, tél. (038) 5 57 57

ASSA 87035202

Hotel Rigi-Bahn, 6411 Rigi-Staffel

sucht für Wintersaison oder Jahresstelle

Restaurationstochter

(Eintritt 1. November oder nach Uebereinkunft)

Saaltochter oder Kellner

(evtl. Anfänger)

Eintritt 15. Dezember oder nach Uebereinkunft.

Offerten an:

Josef Rickenbach, Tel. (041) 83 11 57

9359

Posthotel Rössli, 3780 Gstaad

mit Restaurationsbetrieb sucht tüchtigen

Commis de cuisine

zu kleiner Brigade.

Hausbursche/Hilfsportier

Zimmermädchen

Saison oder Jahresstelle sowie

Buffetochter oder -burschen

Anfänger kann auf Kosten des Betriebes den Anlernkurs für Buffet beim. Schweiz. Wirtverein besuchen.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Offerten mit Zeugnissabschriften und Lohnansprüchen an Familie Widmer-Ammon.

9358



Grill-room Speiserestaurant an der Aare

Wir suchen per Anfang Februar 1971 seriösen

Küchenchef/Alleinkoch

Wir erwarten:
Erstklassige Berufskennnisse für Bankette und Spezialitäten sowie die Fähigkeit zur Führung einer kleinen Brigade.

Wir bieten:
Selbständigen Vertrauensposten
Erstklassige Entlohnung
Gesundes Arbeitsklima

Offerten an:

Fam. R. Lehmann, Restaurant zum grünen Affen,
2545 Altreu/Selzach SO
Telefon (055) 6 90 73

OFA 65104003

Nach Davos

gesucht für lange Wintersaison

Küchenchef

zu kleiner Brigade, mit Spezialitätenkenntnissen

Koch neben Chef

Commis de cuisine

Commis de salle

Restaurationskellner oder -tochter

Buffetbursche oder -tochter

Offerten erbeten mit den üblichen Unterlagen an

Hotel Dischma, 7260 Davos Dorf

8675

Je cherche pour de suite ou à convenir

jeune cuisinier

capable de travailler seul, très bon gain, horaire régulier, ainsi que

serveuse

(possibilité d'apprendre le français)

Faire offres à:

Michel Jaquet, Brasserie Viennoise,
1700 Fribourg, tél. (037) 2 30 65

9397

Wir suchen für unser gastronomisch bekanntes Restaurant

Küchenchef

zu mittlerer Brigade in Jahresstelle. Initiativem Fachmann, welcher Freude hat, eine soignierte à-la-carte-Küche schnell und abwechslungsreich zu führen, bieten wir gutbezahlte, stabile Existenz. Tüchtiger, seriöser Saucier könnte sich auch als Chef einarbeiten, sowie tüchtige

Restaurationstochter

Einer freundlichen, gewandten Bewerberin, wenn möglich mit französischen und englischen Sprachkenntnissen bietet sich sehr hohe Verdienstmöglichkeit. Jahresstelle. Zimmer im Hause.

Kurzofferten an:



**Restaurant Aklín
am Zyturm, Zug**

Ernst Aklín, Tel. (042) 21 22 22
abends 21 18 66

9409

ENGLAND

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

Mädchen

18 bis 35 Jahre alt, für Restaurant, Zimmer und andere Obliegenheiten. Keine Erfahrung notwendig. Englischkenntnisse erwünscht. Vom 28. März bis Mitte Oktober 1971. Vorstellung in Zürich Mitte Dezember.

Detaillierte Offerte mit Foto und Referenzen bitte richten an
Langham Hotel, Royal Parade, Eastbourne, England. 9442

Rôtisserie Chämihütte Untersiggenthal bei Baden

Wir suchen in Jahresstelle per sofort

2 Kellner

(tranchier- und flambierkundig)

Beste Verdienstmöglichkeiten. Zimmer nach Wunsch im Hause.

Offerten oder Telefon an die Direktion Rôtisserie Chämihütte, 5300 Turgi, Tel. (059) 3 10 35.

9402

Rheumaklinik Leukerbad

Für die Leitung unseres hauswirtschaftlichen Dienstes suchen wir nach Uebereinkunft eine

Hausbeamtin/Gouvernante

Einer initiativen Mitarbeiterin mit Sinn für Organisation und Personalführung bietet sich eine verantwortungsvolle Aufgabe mit grosser Selbständigkeit. Italienischkenntnisse sind erforderlich.

Entlohnung und Sozialleistungen nach den Bestimmungen der Stadt Zürich. Geregelte Arbeitszeit. Komfortable Unterkunft in modernem Personalhaus. Gratisbenutzung des Thermalhallenbades. Sommer- und Wintersportmöglichkeiten.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an den Verwalter der Rheumaklinik, 3954 Leukerbad, Tel. (027) 6 42 52

9366



Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Office- und Lingeriepersonal

zur Arbeit auf modernsten Maschinen.

Ueberdurchschnittliche Entlohnung und geregelte Arbeitszeit.

Offerten sind erbeten an:

K. K. Guyer-Heere, Bahnhofbuffet, 8640 Rapperswil
am Zürichsee, Tel. (055) 2 04 32.

9399

Hotel Streiff, 7050 Arosa

sucht für Wintersaison ab Mitte Dezember 1970

Saaltochter

Anfangssaaltochter

Commis de cuisine

Büro-Praktikantin

für Telefon und Auskunft.

Offerten an E. Streiff, Hotel Streiff, 7050 Arosa, Tel. (081) 31 11 17.

9365

Savoy Hotel Baur en Ville 8022 Zürich

Tel. (051) 23 36 80

Savoy Bar – Café Baur – Orsini

Jahresstellen (Eintritt baldmöglichst)

Telefonistin Chef de rang Chef d'étages

Unterkunft im Betrieb

Offerten an die Direktion.

9362

Wir suchen für Wintersaison bis nach Ostern

Köchin oder Koch

neben Patron

Portier/Hausbursche

Saaltochter

Saapraktikantin

Anfangszimmermädchen

Offerten an

Hotel Schweizerhof,
3823 Wengen, Tel. (036) 3 46 71

9379



HOTEL ASCOT, 8027 ZÜRICH, Tel. (051) 26 18 00
Haus ersten Ranges – im Herzen der Stadt
sucht in Jahresstelle mit Eintritt nach Uebereinkunft sprachkundigen

Telefonisten

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima in sehr leistungsfähigem Betrieb, überdurchschnittliche Salarierung und bei Eignung Dauerstelle mit Aufstiegsmöglichkeiten und Personalfürsorgeeinrichtung.
Wir erwarten gutes berufliches Fundament und hundertprozentigen Einsatz.

Bitte telefonieren Sie uns oder senden Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

9414

Palace Hotel, 7500 St. Moritz

sucht für Wintersaison 1970/71:

Réceptionnist

Bonkontrollleur

Zimmermädchen-Tournant

Chef de nuit

Commis pâtissier

Bäcker

Küchengouvernante

Glätterin

Näherin

Serviertochter Personalrestaurant

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

9415

Hôtel du Midi, 1211 Genève

Nous cherchons pour de suite ou à convenir un

secrétaire de réception

(parlant français, anglais et allemand)

Prière d'envoyer les offres avec prétention de salaire à la direction.

9416

Für die Wiedereröffnung unseres Etablissements (Unterhaltungsbranche auf dem Platze Luzern) suchen wir in Jahresstellen mit Eintritt auf 28. Dezember 1970 folgende Mitarbeiter:

Koch

jungen, sauberen, neben qualif. Chef

Personal

für Küche und Haus

Tournant(e)

für Buffet, Keller, Haus

Burschen

mit Deutschkenntnissen als

Chasseur

und zur Mithilfe im Keller etwa 3 Stunden täglich

Officetochter

bzw. -bursche mit etwas Deutschkenntnissen

Buffetochter

an Snackbar mit Schichtbetrieb

Barthochter

für Cabaret-Dancing

Barmaid

evtl. Anfängerin mit Servierkenntnissen

Alleinserviertochter

versiert im Speisesservice und wenn möglich mit Englischkenntnissen.

Kellner

für Tischservice in Discothek

Barmaid-Tournante

für Freitagslösung unserer diversen Barmajds (nur Bar).

Bardame

attraktive, versierte, sprachkundige, für unser Cabaret-Dancing.

Für sämtliche Posten kommen Ausländer mit deutschen Sprachkenntnissen in Frage. Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten unter Chiffre 9378 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotel-Restaurant Belvoir 8803 Rüschlikon/ZH

sucht

Chef de service

Eintritt möglichst bald

Initiativ und freundlich mit den Gästen. Guter Organisator für Bankette. Auf Wunsch Einzelzimmer mit Seeblick im Haus.

Gouvernante/ Aide du patron

plichtbewusst und selbständig. Auf Wunsch Einzelzimmer mit Seeblick im Hause.

Wenn Sie nicht in der Stadt, aber doch in deren Nähe (mit unvergleichlicher Aussicht) arbeiten möchten, nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

Direkte Busverbindung Hotel Belvoir-Bürkliplatz Zürich.

Offerten sind erbeten an

E. und P. Schriber-Rust
Tel. (051) 92 03 02

9357



Hotel Sonnenhof Castello del Sole 6612 Ascona

Für die Leitung unserer modern eingerichteten Réception suchen wir eine

Hotel-Sekretärin

(nur Schweizerin)

die nicht nur in der Lage ist fehlerlose Briefe zu schreiben, sondern die auf Grund ihrer bisherigen Tätigkeit auch befähigt ist, mit einer anspruchsvollen Kundschaft umzugehen und zudem einer lebendigen Réception in einem Erstklasshaus selbständig als Chef vorzustehen weiss. Sie ist hauptsächlich verantwortlich für den Gästeempfang, für die gesamte Korrespondenz, für die Gästebuchhaltung auf SWEDA-Buchungsmaschine und für Kassawesen. Natürlich fallen alle anderen Arbeiten, die in einer Réception noch vorkommen, in ihren Aufgabenkreis. Auf eine enge und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit der Direktion und auf einen korrekten Umgang mit Mitarbeitern und Untergebenen wird besonderen Wert gelegt.

Fachliches Können und Mehrsprachigkeit in Wort und Schrift sind eine Voraussetzung um diesen verantwortungs- und anspruchsvollen Posten versehen zu können. Eine entsprechende Honorierung ist selbstverständlich.

Der Eintritt sollte auf den 4. Januar 1971 erfolgen.

Ihre ausführliche und vollständige Offerte wollen Sie bitte an die Direktion des Hotel Sonnenhof richten.

9372

Hotel Löwen, 6490 Andermatt

sucht für lange Wintersaison (15. Dezember bis 15. April)

Küche **Küchenchef**
Commis de cuisine

Réception **Sekretärin**
Büropraktikantin

Dancing-Bar: **Barmaid**
Anfangsbarmaid

Restaurant –
Dancing: **Kellner, Serviertöchter**
Buffetbursche, Buffetochter

Bar **Barmaid**

Offerten sind zu richten an die Direktion, Tel. (044) 6 72 23.

7805

sommerau ticino

hotel restaurant

110 Betten, Zimmer mit Bad, Dusche, WC, Telefon, Radio, Italienische Spezialitäten, Locanda Ticinese, Restaurant, Spicesal, Bankettsaal

Dietikon
Zürcherstr. 72
Tel. 88 28 76

Wir suchen per sofort

Recéptionist(in)

(allgemeine Büroarbeiten, Empfang, Buchung)

Buffettöchter

Zimmermädchen

Gutes Salär, geregelte Freizeit, angenehmes Arbeitsklima.

Für nähere Auskunft wählen Sie bitte (051) 88 28 76

44-3140

Suche tüchtige, selbständige

Barmaid

ab 1. November.

Guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Tel. (041) 83 61 66

OFA 62103024

Café

Cécil

Biel

Zur Wiedereröffnung nach Renovation suchen wir per 13. November

Kellner

Serviertochter

1. Buffetdame

Garçon de buffet

Auf Wunsch Zimmer im Haus. Tel. (032) 2 40 88

ASSA 80018179

Hotel Madrisa, Klosters

Für unsern gut eingeführten, modernen Bar-Dancing-Betrieb suchen wir für die Wintersaison 1970/71

einen erfahrenen

Chef de service

gut ausgewiesene

Barmaid

sowie einen

Dancing-Kellner

Wir bieten hohen Verdienst und angenehme Arbeitszeit.

Offerten mit üblichen Unterlagen bitte an

Hotel Madrisa, 7252 Klosters Dorf
Tel. (083) 4 14 62

P 13-1873

Verbier

La boulangerie-pâtisserie «Aux Croquignols»

cherche pour la saison d'hiver, entrée début décembre,

un boulanger

un pâtissier

un aide au laboratoire

Installations modernes

une personne

sachant cuire.

une jeune fille

pour les chambres et l'office.

Bons gages. Nourriture et logement dans la maison.

Tél. (026) 7 10 33 – 7 10 34

P 36-91010

Restaurant «Le Raccard» à Crans-Valais

cherche pour la saison d'hiver

plusieurs sommelières

fille de maison

et

fille de cuisine

Tél. (027) 7 23 72

P 36-41986

Charmante junge Barmaid

in Jahresstelle.

Dancing Felsenbar, 7000 Chur
Tel. (081) 22 98 07

ab 20.00 Uhr (081) 22 28 10

P 13-1360

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Alleinkoch oder Köchin

versiert in Snack-, Grill- und A-la-carte-Küche.

E. Reize, Kegel-Center,
4132 Muttentz/Basel,
Tel. (061) 42 99 92

9375

Hotel Engadinerhof 7550 Bad Scuol/GR

Erstklass-Hotel – 130 Betten

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgendes gut qualifiziertes Personal:

Chef entremetier

Restaurationstochter

Anfangs-Barmaid

für Tagesbar

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

9283

Hotel Restaurant Wilerbad am Sarnersee

sucht in Jahresstelle

Küchenchef

zu kleiner Brigade

(eventuell in der ruhigen Zeit für 1 bis 2 Monate als Alleinkoch).
Zeitweise lebhafter Betrieb, 130 Betten.

Interessenten für diesen gut bezahlten Vertrauensposten wenden sich bitte an M. Rogger, Hotel Wilerbad AG, 6062 Wilen-Sarnen, Tel. (041) 66 10 71.

(Eintritt etwa 15. Dezember, eventuell früher oder später)

9282



Restaurationsbetriebe Shopping-Center Spreitenbach bei Zürich

das modernste Einkaufszentrum in Europa!

Wir suchen für sofort in Jahresstellen:

flinke und freundliche

Serviertöchter Kellner

qualifizierte Köche Kochlehrlinge

somit oder auf Frühjahr 1971.

Personalköchin

Gutausgebildete Person zur Führung unseres Personalrestaurants.

Wir bieten modernst eingerichtete Unterse, moderne Arbeitszeit, Leistungslohn, ausgebaute Sozialleistungen.

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

Direktion der Restaurationsbetriebe
im SHOPPING-CENTER
8958 Spreitenbach 2
Tel. (056) 3 63 68

8750

Von Anfang an dabei sein
(ab 15. November 1970)

Wollen Sie das?

Wo das Arbeitsklima in freundlichen, leicht zu pflegenden Räumen von Grund auf sympathisch ist? Dabei sein, wenn das Hotel-Restaurant als Teil des neuerstellten Gemeindezentrums mit einem Volksfest eingeweiht wird? Wir sind bereits ein kleines, einsatzfreudiges Team. Doch fehlt Herrn Zahler, dem Geschäftsleiter, noch seine «rechte Hand»:

Unsere künftige tüchtige
Generalgouvernante.

Ferner suchen wir Angestellte für Lingerie und Hotel;
eine zuverlässige Lingère
einige Lingeriemädchen
flinke Zimmermädchen und
einen willigen Hausburschen.

Wir verlangen und bieten viel!

Bitte melden Sie sich bei:

Ernst und Hanni Zahler
Hotel-Restaurant Mittenza
das neue Haus für jeden Anspruch
im Gemeindezentrum von Muttentz
(5 km vor Basel)
Telefon (061) 42 82 88

9355

Das Zunfthaus zur Safran Limmatquai 54, 8001 Zürich

wird umgebaut und im Dezember wieder eröffnet.
Für

Lingerie Office Reinigung

suchen wir noch einige tüchtige Angestellte.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, freundliches Arbeitsklima und zeitgemässes Gehalt.

Weitere Auskünfte erteilt gerne

Herr P. X. Wagner, CEM Gaschtronom AG



Gessnerallee 38, 8001 Zürich, Tel. (051) 23 59 66

9327

Hotel Speiserestaurant Albana 7270 Davos

Gesucht auf die kommende Wintersaison per sofort oder nach Uebereinkunft

versierte Restaurationstöchter

sowie

Saaltöchter

hoher Verdienst.

Offerten sind erbeten an Fam. B. Ghidoni.

9345

Zunfthaus zur Waag

sucht zuverlässige und selbständige

Sekretärin/ Aide du patron

Flinkes Maschinenschreiben erforderlich.
Zeitgemässe Entlohnung.

Offerten erbeten an

O. Probst, Münsterhof 8,
8001 Zürich, Tel. (051) 27 07 30.

9307

Rest. Brauner Mutz, 4000 Basel am Barfüsserplatz

Wir suchen

Buffetdame/Tochter

per 1. November oder nach Uebereinkunft.

Hoher Lohn.

Offerten an: G. Melerhofer, Tel. (061) 25 13 23

9325

Nach Arosa

für Wintersaison 1970/71 in mittleren Hotelbetrieb gesucht

Sekretärin oder Praktikantin

gutes Maschinenschreiben und Maschinenrechnen sowie Sprachkenntnisse erfordert. Weitgehend selbständiger Posten.

Offerten mit Gehaltsansprüchen und Foto erbeten unter Chiffre Nr. 9324, Hotel-Revue, 3011 Bern. Es möchten sich nur Schweizerinnen bewerben.

9324

Auf das Frühjahr 1971 bieten wir einem aufgeweckten Burschen eine ausgezeichnete

Kochlehrstelle

mit der Möglichkeit, bei uns vorher eine Schnupperlehre als Volontär zu machen.

Für baldmöglichsten Eintritt suchen wir einen

Commis de cuisine

Sehr interessante Tätigkeit in einem Speiserestaurant ersten Ranges. Gute Entlohnung und neuzeitliche Arbeitsbedingungen.

Interessenten melden sich bitte bei:

F. Tschanz, Stammbaum,
8603 Hegnau, Tel. (051) 86 41 08

9323

Hotel Weisses Kreuz 3818 Grindelwald

Erstklasshaus mit Hallenschwimmbad sucht noch folgende Posten zu besetzen:

Anfangssekretärin

Tochter für Expressbuffet

Tournante

Linger

Buffetöchter

Saaltöchter oder Kellner

Officebursche

Offerten sind erbeten an:

Hotel Weisses Kreuz, 3818 Grindelwald
Tel. (036) 3 24 92

9353

Hotel Restaurant Kreuz 3715 Adelboden

sucht auf November oder nach Uebereinkunft tüchtigen, zuverlässigen

Koch

sowie

Buffetöchter oder -bursche

Zimmer im Hause.

Offerten an:

Fam. A. Gempeler, Tel. (033) 73 21 21

9352

Gesucht ab 1. November in Dancing Bar

Barmaid

für Snack-Bar

Kellner oder Serviertöchter

Eden Rock Dancing 6440 Brunnen

Tel. (043) 9 22 64, ab 18.30 Uhr (043) 9 17 50

9351



Hotel Alpenhof
8842 Unteriberg

Gesucht für die Wintersaison

Barmaid

Zimmermädchen

Hausmädchen

Offerten sind erbeten an:

Fam. Luciani, Tel. (055) 6 53 53

9347

Schlosshotel 7018 Flims Waldhaus

sucht für die kommende Wintersaison

Koch

Commis de cuisine

Restaurationsstöchter oder Kellner

Saaltöchter oder Kellner

Zimmermädchenanfängerin

Buffetbursche

Offerten sind erbeten an die Direktion, Hug und Hillbrunner, Tel. (081) 39 12 45

9346

Genfersee (franz. Sprachgebiet)

Für unsere vom 20. Dezember bis zirka 10. März dauernde Wintersaison suchen wir:

1 Commis de cuisine (neben tüchtigen Chef)

Saaltöchter

1 Restaurationsstöchter

Küchenburschen

Offerten gefl. an die Direktion

Hôtel de Sonloup,
1833 Les Avants
Telefon (021) 81 34 35

9308

Britische Firma

sucht

Vertreter

für den Grossverbrauchersektor

Eine bekannte britische Firma, deren Markenfabrikate im Hygienesektor Grossbritannien und vielen anderen Teilen der Welt sehr bekannt sind, beabsichtigt Ausdehnung ihres Geschäfts in der Schweiz auf dem Grossverbrauchersektor (Gastgewerbe und Anstalten).

Wir suchen einen Einkaufs- und Vertriebsvertreter oder eine kleine dynamisch geleitete Firma, die Energie und Enthusiasmus besitzen und vor allem verkaufen können. Vertrautheit mit modernen Vertriebsmethoden ist Voraussetzung; englische Sprachkenntnisse wären von Vorteil.

Anfragen sind erbeten unter Chiffre 9331 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Berghaus Eggli, 3780 Gstaad

Gesucht für die kommende Wintersaison

1 Entremetier

1 Commis de cuisine

1 Tochter für Kiosk/Buffer

(sprachkundig)

1 Küchen-Officebursche

Offerten mit Foto und Zeugniskopien an:

Fam. H. Breithaupt, Tel. (030) 4 22 80

9344

Hotel Grächerhof, 3925 Grächen

sucht für lange Wintersaison

2 Zimmermädchen

1 Saaltöchter

Sehr hoher Verdienst, freie Station.

Fam. Fux-Plammatter, Tel. (028) 4 01 72

9343

Hôtel Edelweiss, 3825 Mürren

sucht für lange Wintersaison

Barmaid

Restaurationstöchter oder -kellner

Saaltöchter

Offerten erbeten an Ch. Affentranger, Hotel Edelweiss, 3825 Mürren.

9341



MONTREUX

Hotel National, 1820 Montreux

sucht per sofort

Commis de cuisine

Offerten an die Direktion erbeten.

9330

Posthotel 7050 Arosa

sucht für lange Wintersaison

Chef d'étage

Chef saucier

Saaltöchter/Kellner

Buffetöchter/-burschen

Chasseur

Offerten mit Unterlagen erbeten an:
Hermann J. Hobi

9332

On cherche

jeune commis de cuisine

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

Faire offres à

L'Hôtel Kluser, 1920 Martigny

Entrée au plus vite ou à convenir

9281

Wir suchen auf 1. November oder nach Uebereinkunft

Saaltöchter

Büropraktikantin

Sprachen Deutsch und Französisch.

Offerten erbeten an

Fam. J. Loretan, Hotel Walliserhof,
3954 Leukerbad, Tel. (027) 6 44 24

9428

Ihre Wintersaison in St. Moritz Ski-Restaurant Suvretta

Gesucht

Buffetöchter

Hilfsköchin

Haus- und Zimmermädchen

Gesundes Arbeiten, geregelte Arbeits- und Freizeit, bestes Salär.

Offerte an: J. H. Geissler, Hotel Carina, 6922 Morcote,

9401

Hôtel d'Angleterre, 1200 Genève

cherche pour entrée de suite ou à convenir

chef de rang

demi-chef de rang

commis de rang

téléphoniste

barmaid

femme de chambre

Faire offre à la direction ou téléphoner au No (022) 32 81 80 entre 14.00 et 18.00 heure.



Hotel
Johanniterhof
Restaurant

sucht zu baldigem Eintritt

Serviceangestellte

Monatslohn.

Offerten bitte an Hotel Johanniterhof, Bundesplatz 18,
6002 Luzern, Tel. (041) 23 18 55

OFA 62.515.001

Hätten Sie Freude

in unserer modern eingerichteten, stimmungsvollen
Kutscherbar
mit abwechslungsreichem Programm als

Barmaid

tätig zu sein? Sie finden bei uns einen selbständigen und verantwortungsvollen Posten.

Melden Sie sich bitte bei

Hotel & Café-Restaurant Wartmann
am Bahnhof, 8400 Winterthur
Tel. (052) 22 60 21

MS178

Berner Oberland Schweiz

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Jungkoch oder Köchin

in Jahresstelle.

Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit.
Gute Entlohnung.

Anfragen bitte an:

Fam. Zimmermann-Rohner
Bahnhofbuffet, 3714 Frutigen
Tel. (033) 71 16 61

ASSA 79001119 B



Wir suchen auf anfangs November oder nach Uebereinkunft

Réceptionist

evtl. auch Anfänger mit Vorkenntnissen.

Arbeitsgebiet umfasst Empfang, Buchungsmaschine, Kontrolle und Abrechnungsdienst. Interessante, abwechslungsreiche Arbeit mit Aufstiegsmöglichkeiten.

Offerten mit Zeugnissen und Foto an Hotel-Restaurant Sonnenberg, 8032 Zürich, Tel. (051) 47 00 47.

9105

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter

guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Anfragen an Familie

W. Nydegger-Volken, Restaurant Eintracht,
Flurstrasse 24, 3014 Bern, Tel. (031) 41 92 26

P 05-26111

Grossrestaurationsbetrieb in internationalem Fremdenkurort der Schweiz
sucht per Frühjahr 1971

intelligenten

kaufm. Mitarbeiter

oder Mitarbeiterin

Geboten werden:

- gute Entlohnung mit progressiver Steigerung, nach Leistung
- bei Eignung weitgehende Selbstständigkeit im Bürobetrieb
- Verwirklichung eigener Ideen
- Reorganisation des gesamten administrativen Apparates.

Verlangt werden:

- Ausbildung als gelernter Kaufmann, Buchhalter oder Restaurationsfachmann (Hotelfachschule)
- restaurationskundig
- gute Fremdsprachenkenntnisse
- auf dem laufenden sein im Personalsektor (Lohnwesen, Verträge, Bewilligungen, usw.)
- Kontaktfreude (muss den Patron auch repräsentativ vertreten können)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind unter Chiffre 9291 an Hotel-
Revue, 3011 Bern, erwünscht.

Wir suchen für sofort

Chef de garde

Gutbezahlte Jahresstelle. Geregelte Arbeitszeit.

Spezialitätenrestaurant Locanda
Marktplatz 34, Basel, Tel. (061) 25 39 30 (Herrn Ulrich)

9153

Für unser

Schlosshotel in Pontresina (bei St. Moritz)

Luxushotel von Weltruf, suchen wir für die Wintersaison von Mitte Dezember 1970 bis Mitte März 1971 bestdotierte Positionen:

Telefonistin
sprachkundig**Busfahrer mit B-Prüfung****Garderobier****Bürovolontär****Wäscher**
für unsere moderne Hotelwäscherei**Commis de rang****1. Cavist**

Kost und Wohnung im Hotel

Bewerbungen und Zeugnisabschriften sowie Lichtbild erbitten an Hotel
Breidenbacher Hof, Düsseldorf, Heinrich-Heine-Allee 36.

9184

Pic-Vit in Aarau

bei Consum Denner

Wir suchen zur Neueröffnung (nach international modernem Stil) aufgeschlossenes Mitarbeiterteam:

Küche: **Küchenchef**
Commis de cuisine
Küchenpersonal

Bar: **Nette Barmaid**
Officepersonal

Restaurant: **Serviertöchter und**
Buffetmädchen

Schriftliche Offerten sind zu richten an:

Direktion der PIC-VIT AG, Restaurationsbetriebe,
Schwarzwaldallee 179, Basel.
Tel. (061) 33 78 60

9300

Rietbad

Wir suchen für lange Saison oder Jahresstelle

Serviertöchter oder Kellner**Buffettochter**
(auch Anfängerin)**Köche****Hotelpraktikantin****Kassierin oder Buffetdame**
für Selbstbedienungsrestaurant**Büro- und Buffethilfe**

Eintritt auf zirka 15. Dezember.

Offerten bitte an

Hotel Kurhaus Rietbad
9650 Nesslau, Tel. (074) 4 12 22

9312

Hotel-Restaurant in Luzern sucht auf 15. November

Kochlehring

Offerten an:

Hotel Alpina, 6000 Luzern
Frankenstrasse 6

9311

Davos

Gesucht freundliche

Tochter für Service und Saal**Mädchen für Buffet und Haus****1 tüchtiges Küchenmädchen**

auf Wintersaison, evtl. Jahresstelle.

Hotel Alte Post
7270 Davos Platz

9306

Berghaus Bärtschi, Engstligenalp
3715 Adelboden

sucht für die kommende Wintersaison, evtl. in Jahresstelle

Serviertochter**1 Koch****1 Köchin****1 Küchenbursche**

Guter Verdienst, Gratis-Skifitbenutzung, Länge 1200 m.

Eintritt zirka 10. Dezember

Tel. (033) 73 13 73

9305

Zermatt

Wir suchen in unser neues Hotel für lange Wintersaison

1 Commis de cuisine**1 Pâtissier****1 Barmaid****1 Kellner****1 Kioskverkäuferin**
und Mithilfe in der Réception**1 Buffettochter****1 Officemädchen oder -bursche**

Offerten an:

Hotel Butterfly
3920 Zermatt, Tel. (028) 7 87 21

9303

England lake district

We require

cocktail barman

or

assistant barman

Waiter apply to

Schaefer R., Wild Boar Hotel,
Windermere, England

9302

Hotel Bernerhof, 3780 Gstaad

sucht

Officebursche oder -mädchen

Saison- oder Jahresstelle

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbitten
an die Direktion.

9217

**HOTEL
ALEXANDER
THALWIL
AM SEE**

Wir suchen zum sofortigen Eintritt oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine**Chef de rang****Commis de rang****Buffettochter oder -bursche****Office- und Küchenbursche**Einsatzfreudigen Bewerbern bieten wir interessante Jahresstellen. Es
erwartet Sie bei uns geregelte Arbeitszeit, hoher Leistungslohn und
Unterkunft in unserem vollständig renovierten Personalhaus.Richten Sie Ihre Offerte an die Direktion des Hotels Alexander am See,
8800 Thalwil-Zürich, oder rufen Sie uns kurz an. Tel. (051) 92 55 11.

9144

**In einem jungen Team**In einem Erstklasshotel der Weltstadt Berlin mitarbeiten, einem Hause,
das eine hervorragende Entwicklung in den wenigen Jahren seines
Bestehens hat und in Bälde mit seinen 370 Zimmern Westberlins grösstes
Hotel sein wird?Wir suchen immer wieder tüchtige Mitarbeiter, die uns bei unserer
schönen, grossen, jedoch nicht leichten Aufgabe helfen. Bitte schreiben
Sie uns. Es wäre sicher zu unserem gegenseitigen Vorteile.

Für diesen Herbst suchen wir ganz besonders:

Telefonistin
Sekretärin für die Werbeabteilung
Nachtportier/Nachtconcierge
Chef garde-manger
Chef pâtissier
Kaffeeköchin
Kalt-Mamsell

Vollständige Angebote mit Bild und Zeugnisabschriften senden Sie
vertrauensvoll anRodolphe W. Schelbert, Direktor (SHV-Mitglied)
HOTEL SCHWEIZERHOF BERLIN, 1000 Berlin 301, Postfach

9385

Von Anfang an dabei sein
(ab 15. November 1970)

Wollen Sie das?

Wo der vielschichtige Restaurationsbetrieb abwechslungsreich und punkto Arbeitsablauf rationell und zeitgemäss organisiert ist? Dabei sein, wenn das Hotel-Restaurant, die Kegelbahn, der grosse Theatersaal, der Club, die Konferenzräume und Vereinsäle mit einem Volksfest eröffnet werden? Zwar fehlen uns noch die, welche das neubaute Haus erst attraktiv und freundlich machen sollen:

eine erste Bardame
eine zweite Bardame
für den Club
eine tüchtige Buffetdame
eine Hostesse
und eine Schar
fröhlicher und flinker
Serviertöchter

Wir verlangen und bieten viel!

Bitte melden Sie sich bei:

Ernst und Hanni Zahler
Hotel-Restaurant Mittenza
das neue Haus für jeden Anspruch
im Gemeindezentrum Muttenz
(5 km vor Basel)
Telefon (061) 42 82 88

9356

Kurhotel Horn, 3800 Interlaken

sucht für seine Bäderabteilung auf sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

1 Physiotherapeutin-Masseuse**1 Sauna- und Kneipp-Bademeister(in)**

Ehepaar nicht ausgeschlossen, hohe Entlohnung, Kost und Logis im Hause.

Zuschriften an die Direktion mit den üblichen Unterlagen.

9293

**Hotel Conditorei Alpenblick
6901 Wildhaus**

Wir suchen für sofort einen selbständigen

Konditor

sowie

1 Serviertochter

Für die Wintersaison,

2 Serviertöchter**1 Buffetochter****1 Zimmermädchen**

Auskunft erteilt: Tel. (074) 5 13 43

9292



Wir suchen in ruhiges Sport- und Familienhotel in Saison- oder Jahresstelle, auf Anfang Dezember

Bürohilfe/Praktikantin

(wenn möglich mit Hotelerfahrung)

Haus-Küchenbursche**Küchenmädchen**

eventuell Ehepaar

Offerten sind erbeten an:

K. Rüttimann-Häslar, z. Zt. Hotel Volkshaus, 8401 Winterthur

9294

Hotel Frauen, 8840 Einsiedeln

Wir suchen noch folgendes Personal:

Linger**Buffetöchter****Restaurationstöchter****Commis de cuisine**

Eintritt etwa 7. Dezember.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Fam. W. Blunzli, Tel. (055) 6 13 31

9295

Wintersaison in Mürren

Moderner Betrieb mit angenehmem Arbeitsklima sucht

Commis de salle**Commis de cuisine****Saalpraktikantin**

sprachenkundige

Serviertochter

für Tea-room/Restaurant

Konditor und Bäcker-Konditor

Offerten erbeten an: Familie W. Huggler, Confiserie Bellevue Hotel, 3825 Mürren

9290

**Organisation Eurotel
Schweiz**

sucht junges, tüchtiges

Direktions-Ehepaar

mit Eintritt nach Vereinbarung für neues Eurotel (Hotel mit über 200 Betten und Restauration) in Ober-Italien.

Gefordert werden: Beherrschung der Italienischen Sprache in Wort und Schrift sowie die üblichen Sprachen (Deutsch, Französisch, Englisch). Küchenkenntnisse (Bewerber mit Kochlehre erhalten den Vorzug). Guter Disponent und Kalkulator.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Bild und Referenzen bitte an

P. Bärli, technischer Generaldirektor, Schlossweg 23, 3626 Hünibach.

9286

Gesucht nach Saas Fee für die Wintersaison

Nette, sportliche sprachenkundige

Barmaid**Alleinportier**

(sprachkundig)

Sekretärin

(gut englisch sprechend)

Guter Verdienst und gutes Arbeitsverhältnis sind geboten.

Anfragen an

Hotel Christiania, 3906 Saas Fee, Tel. (028) 4 84 53

9358

Hotel Belvédère, 3823 Wengen

sucht auf 10./15. Dezember noch einige tüchtige Mitarbeiter(innen)

Sekretärin

(Mithilfe Réception)

Büropraktikantin

(Mithilfe Réception)

Nachtportier**Commis de cuisine****Chef de service/Stütze des Patrons****Saalkellner**

(ablösungsweise Service in der Halle)

Commis de rang**Etagenportier****Personalzimmermädchen****Stopferin**

(evtl. nur tage- oder wochenweise)

Lingerietochter**Burschen und Töchter**

für Küche/Office

Unterbreiten Sie uns bitte Ihre Offerten mit einigen Unterlagen.

9359

**Hotel Waldhaus
7514 Sils-Maria (Engadin)**

Gesucht

Küchenchef

für Sommer- und Wintersaison von etwa je 4 Monaten Dauer mit Arbeitseintritt auf Mitte Dezember 1970. Interessante und dankbare Aufgabe für einen tüchtigen Fachmann, der Freude an seinem Beruf hat und der bestrebt ist, Aussergewöhnliches zu leisten.

Hausmechaniker

in Jahresstelle zur Betreuung und Wartung der technischen Anlagen, Maschinen und Apparate der Hotels. Lehre als Installateur oder Elektriker erwünscht, jedoch nicht Bedingung. Wird durch seinen Vorgänger eingeführt. Arbeitseintritt baldmöglichst.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an R. Kienberger.

9373

Gesucht nach Uebereinkunft tüchtiger

Kellner

in gute Jahresstelle mit hohem Verdienst. Zimmer im Haus.

Offerten an:

F. Amstutz
Hotel Thalwilerhof + Bahnhofbuffet
8800 Thalwil, Tel. (051) 92 06 03

9376

Neues Kleinhotel (30 Betten) mit Spezialitäten-Restaurant im Raume Luzern sucht für etwa 4 Monate, evtl. in Jahresstelle

Küchenchef

zu kleiner Brigade. Eintritt Mitte Dezember oder nach Uebereinkunft.

Offerten bitte unter Chiffre 9377 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

9378

Hotel Furka, 7050 Arosa

sucht für Wintersaison 1970/71:

Commis de cuisine**Büro-Saalpraktikantin****Buffetochter**

mit Zimmerablösung.

Offerten sind erbeten an M. Schmid.

9420

Gesucht für unser sehr gutgehendes Restaurant eine tüchtige, im Speise-Service gewandte

Serviertochter

Maximaler Verdienst. Angenehmes Arbeitsklima.

Melden Sie sich bitte bei

W. Wartmann
Hotel & Café-Restaurant Wartmann
8400 Winterthur beim Bahnhof
Tel. (052) 22 60 21

MS 178

Gesucht per sofort tüchtiger und selbständiger

Chef de cuisine

(kleine Kochbrigade vorhanden)

Sehr gute Entlohnung.

Anmeldungen sind zu richten an
Fam. Rob. Volz, Speiserestaurant Frohburg, beim Bahnhof, Luzern
Tel. (041) 22 05 33

OFA 62.367.001

Warum nicht mal ins Unterengadin?

Wir suchen für die Wintersaison

Alleinkoch**Saaltöchter****Serviertochter****Portier**

Offerten erbeten an:

Hotel Terminus, 7550 Scuol
Tel. (084) 9 12 71

9299

Hotel Bristol, 3954 Leukerbad

Wir suchen für die kommende Wintersaison, Eintritt Mitte Dezember, noch folgendes Personal:

Sekretärin - Praktikantin**Saaltöchter**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an Fam. Erwin Loretan, Tel. (027) 64277

9298

Hotel Alpina, 8784 Braunwald

Bestbekannter Wintersport- und Sommerplatz in den Glarner Alpen

Gesucht für lange Wintersaison oder in Jahresstelle

Chef de partie**Commis de cuisine****Saaltöchter****Anfangssaaltöchter****oder Praktikantin**

Offerten erbiten wir an Fam. Rolf Schweizer, Hotel Alpina, 8784 Braunwald

9296

**Hotel
Johannerhof
Restaurant**

sucht zu baldigem Eintritt

Empfangs-Sekretärin

Verantwortungsvoller Posten. Modernste Hilfsmittel stehen zur Verfügung.

Offerten bitte an

Hotel Johannerhof Luzern

OFA 62-515-001

Adelboden

Wir suchen

Alleinkoch oder Köchin

Hoher Lohn, angenehme Arbeitsbedingungen. Für Skifahrer ideal.

Berghotel Engstligenalp,
3715 Adelboden, Tel. (033) 73 22 91

9295

**Berghotel Hahnenmoos
3715 Adelboden**

sucht für lange Wintersaison,

Koch oder Köchin,

(neben Chef)

Serviertöchter

Nette, tüchtige Arbeitskräfte finden gut entlohnte, modern eingerichtete Arbeitsplätze in familiärem Team.

Fam. W. Spori-Reichen
Tel. (033) 73 21 41 oder 37 19 58

9294

Hotel Garni mit Restaurantbetrieb sucht für kommende Wintersaison (Dezember bis Ostern)

Barmaid für Hausbar

Mithilfe im Restaurant

Chef de Partie**Köchin****Kochlehrling**

für Wintersaison

1. Lingère**Glätterin****Tournante**

Buffet, Office, Personal

Kaffeeköchin

Offerten mit üblichen Unterlagen sind erbeten an:

Hotel Calonder AG, 7500 St. Moritz

9320

Hotel Oberalp, 7188 Sedrun

Gesucht für kommende Wintersaison

1 Koch**1 Saaltöchter****1 Officemädchen**

Offerten an Hotel Oberalp, 7188 Sedrun,
Tel. (086) 9 11 55

9319

**Hotel Cresta, Savognin**

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgendes Personal:

Chef de service

Für Speisesaal und Bar (Alter: Nicht unter 26 J.)

Barmaid

Für unser grosses Bar-Dancing (Alter: nicht unter 26 J.)

Gut ausgewiesene Bewerber richten ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen an die Direktion.

9318

Hotel Eiger, 3825 Mürren

sucht für lange Wintersaison ab zirka 15. Dezember bis nach Ostern:

Commis de bar**Commis de cuisine****Saalkellner****Saallehrstöchter****Lingère****Lingeriemädchen****Officebursche****Küchenburschen****Verkäuferin**

sprachenkundig für Souveniergehäfte

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen an:

Fam. von Allmen & Stähli, Hotel Eiger, 3825 Mürren,
Tel. (086) 3 47 31

9318

Hotel-Restaurant in Luzern sucht auf 15. Januar oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Küchenchef

Wir erwarten gründliche Fachkenntnisse Menu und à la carte-Service, guter Organisator, Vorstehen einer kleinen Brigade. Freundlich, sauber, rationell und ein schnelles Arbeiten gewöhnliche Persönlichkeit, Erfahrung in der Ausbildung von Lehrlingen.

Wenn Sie sich diesen Aufgaben gewachsen fühlen, bitten wir Ihre Anfragen mit Lohnansprüchen und Referenzen unter Chiffre 9310, Hotel-Revue, 3011 Bern.

**Hotel Schweizerhof,
7552 Vulpéra**

Erstklasshotel - 200 Betten

sucht für Sommersaison 1971

Qualifizierten 1. Oberkellner

Bewerber werden gebeten, ihre Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Photo an die Direktion zu senden.

9314

Kornhauskeller Grande Cave Berne

sucht in Jahresstelle

Buffetdame oder Buffetochter**Koch-Pâtissier****Koch-Tournant****Commis de cuisine****Restaurationstochter oder Kellner**

Fähiger, selbstständiger Person bieten wir interessanten Posten bei geregelter Arbeitszeit und sehr gutem Verdienst.

Schreiben oder telefonieren Sie uns.

Th. Gerber, Restaurant Kornhauskeller, 3000 Bern 7, Tel. (031) 22 11 33

9268

Hôtel des Masques – 1972 Anzère sur Sion

alt. 1500 m – 1er rang

cherche de suite ou à convenir

chef de cuisine
(de suite)**portier de nuit****2 réceptionnaires**

(connaissances NCR et langues)

Faire offres avec copies de certificats à
Monsieur V. Simonin, dir. gén., Pro-Anzère S.A.

9271



Bellevue Palace Hotel, Bern

Eine der Visitenkarten unseres Hotels

ist die freundliche, klar verständliche Stimme unserer

Telefonistin

Sie verbindet unsere Gäste mit der ganzen Welt in französischer, englischer und deutscher Sprache, arbeitet rasch, flink – hasst das lange Bla-bla-bla und Geplauder – beherrscht die Technik unserer modernen Telefonzentrale und ist über unsere Gäste und Anlässe im Hotel ständig auf dem laufenden!

Ihr Arbeitsplatz ist nicht in einer absorbierten «Box», sondern dort, wo sie Einblick in den Betrieb hat, beim Concierge und bei der Réception.

Jung, adrett und freundlich soll sie sein – aufnahmefähig, interessiert, initiativ und kontaktfreudig.

Am 16. November 1970 können Sie diese Stelle antreten. Eine sorgfältige Einführung an Ihrem neuen Arbeitsplatz wird Ihnen zugesichert.

Ihre Bewerbung mit Bild, Angaben über Bildung und bisherige Laufbahn richten Sie an unseren Personalchef, Hans Kunze, Bellevue Palace Hotel Bern.

9315

Über 400,
später 700 Betten disponieren?

Als Reservierungsdisponent(in) verwalten Sie im SCHWEIZERHOF BERLIN zurzeit 260 Zimmer und für 1972 und die folgenden Jahre 370 Zimmer und Suiten in Westberlins grösstem unabhängigen Erstklasshotel. Von Ihrer sorgfältigen Planung hängt es weitgehend ab, ob wir unsere Bettenbelegung von zurzeit 78 Prozent noch weiter steigern können.

Wir hoffen es, auch für Sie, denn Ihr gutes Grundgehalt wird sich dadurch noch weiter verbessern.

Wenn Sie diese wichtige Position übernehmen möchten und bereit sind, mindestens etwa zwei Jahre bei uns zu bleiben, dann richten Sie Ihr Angebot an

Rodolphe W. Schelbert, Direktor (SHV-Mitglied)
HOTEL SCHWEIZERHOF BERLIN, 1000 Berlin 301, Postfach

9394

Küchenchef

vor, der seine Karriere in ähnlichen Häusern gemacht hat. Eine sehr schöne Wohnung steht ihm zur Verfügung. Wenn Sie auf eine Jahresstelle Wert legen, und in einem aufgeschlossenen Team arbeiten möchten, erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen. Unser Haus hat 140 Betten, Grill-room, Bar-Dancing, eigenes Hallenbad. Zweckmässig und modern eingerichtete Küche.

Offerten unter Chiffre 9317 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotel Bahnhof, 8200 Schaffhausen

sucht in Jahresstelle mit Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft

Saucier

(evtl. auch Aushilfe)

1 Sekretärin**Büropraktikantin**

Offerten sind erbeten an:

A. W. Graf, Tel. (053) 5 40 01

9167



seehotel meierhof

8810 horgen

Zürich

Haus ersten Ranges, 230 Betten, 134 Zimmer

In Jahresstelle nach Uebereinkunft:

Loge:

Telefonistin
(PTT-Lehre)**Chasseur**

Restaurant:

Serviertochter**Snack-Bar-Commis**

Rôtisserie:

Demi-chef de rang**Kellnerlehrling**

Küche:

1. Commis de cuisine

Office:

Hilfspersonal

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

9074

Grand Hotel Schweizerhof
7078 Lenzenerheide

Hallenschwimmbad

sucht für lange Wintersaison mit Eintritt Ende November/Mitte Dezember

Chef de garde**Commis pâtissier****Gouvernante Office/Economat****Etagengouvernante****Nachtportier****Telefonist****Chasseur****Zimmermädchen**

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion.

8072



sucht für Wintersaison

Büro:

Sekretärin-Korrespondentin
(möglichst frühzeitiger Eintritt)

Service:

Saaltöchter
SaalkellnerOfferten mit Unterlagen an
A. Caduff-Birkmaler, 7050 Arosa.

7913

Prima guardarobiera

con lunga esperienza alberghi di lusso - posto annuale - cerca

«San Domenico Palace Hotel»
Taormina

Inviare curriculum vitae con recente foto.

8375

Haben Sie Freude am Kochen von Spezialitäten? Möchten Sie teilnehmen am Ausbau unseres Betriebes? Wir suchen für die Eröffnung unseres Fisch-Restaurants

1 Saucier**1 Commis****1 Commis garde-manger**

Wir erwarten erfahrenen Koch, etwa 40 Jahre alt, mit Initiative und Freude an lehrhaftem Betrieb. Wir bieten überdurchschnittliche Bezahlung, absolut geregelte Arbeitszeit und auf Wunsch sehr gute Pensionskasse.

Für Commis de cuisine bietet sich Gelegenheit, sich in allen Sparten der Küche weiter auszubilden.

Offerten erbeten an:

Bahnhofbuffet Biel, 2500 Biel

H. A. Hoppeler, Tel. (032) 2 33 11

9313

Grand Hotel Bellevue
Gstaad
Berner Oberland

sucht für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Aide-directrice
Hilfsgouvernante**Pâtissier****Commis pâtissier****Commis de cuisine****Commis de rang**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an W. B. Portmann, Direktor, Grand Hotel Bellevue, 3780 Gstaad.

9322

3823 Wengen, Winter- und Sommerkurort im Berner Oberland

Hotel-Restaurant Schönegg, lebhafter und gepflegter Betrieb im Zentrum, sucht für die kommende Saison

1 Sekretärin – Aide du patron**1 Koch – Chef de partie****1 Pâtissier-Konditor****Commis de cuisine****Kochlehrling**

(Frühjahr 1971, Schnupperlehre während der Wintersaison möglich)

2 Saaltöchter oder Kellner**1 Restaurationstochter oder Kellner****3 Küchen-Officeburschen**

Saison von Dezember 1970 bis Oktober 1971.

Offerten an

E. Hofmann, Hotel Schönegg, 3823 Wengen
Telefon (036) 3 47 25

9245

Hotel Quellenhof, 7310 Bad Ragaz

sucht erfahrene, sprachenkundige

Sekretärin

in Jahresstelle. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit Curriculum vitae, Referenzen und Foto bitte an Otto Sutter.

9418



sucht baldmöglichst, jedoch spätestens per 1. Dezember 1970 versierte, sprachenkundige

Sekretärin

für Réception, Kasse, Journal, Debitorenrechnungen und Korrespondenz.

Bewerberinnen, welche auf eine längere Anstellung reflektieren und sich für einen lebhaften und interessanten Posten bewerben wollen, melden sich bei:

G. Sommer-Bussmann, Tel. (052) 23 22 31

9308

Hotel- und Bädergesellschaft
Thermalschwimmbad in jedem Hotel
6 Hotels, 390 Betten

Winter
Sommer

Leukerbad
Wallis - Schweiz
Altitude 1411 m

3954 Für lange Winter- und Sommersaison (Dezember bis Oktober) suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Büro: Chef de réception
Sekretärin

Loge: Telefonist
Nachtportier
(nur Winter)
Chasseur

Service: Serviceangestellte
Tournant
für Restaurant und Bar

Küche: Saucier
Entremetier
Garde-manger
Commis de cuisine

Diverse: Generalgouvernante
(Eintritt November)
Buffethilfe
Glätterin (Stiratrice)
Näherin (Cucitrice)

Gute Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeits- und Freizeit, Kost und Logis im Hause.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion der Hotel- und Bädergesellschaft, 3954 Leukerbad.

9213

Kulm Hôtel, St. Moritz

cherche pour longue saison d'hiver

maitre d'hôtel/ Winebutler

première force, âge min. 30 ans.

Offres avec photos et certificats à Monsieur
C. Lachappelle, Sallenbachstrasse 17, 8055
Zürich.

9216

Hotel Engel am See, 8820 Wädenswil

sucht

Koch oder Köchin, evtl. Commis de cuisine

Guter Lohn, Kost und Logis im Hause.
Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Offerten an: Max Nützi.

9215

Neues Strandhotel-Restaurant Seeblick, 3705 Faulensee am Thunersee

sucht zur Wiedereröffnung auf 1. Januar 1971 oder
nach Uebereinkunft:

Restaurationstochter
Restaurationskellner
Buffetbursche(-mädchen)
Hausbursche
Hausmädchen
Küchenbursche

evtl. Ehepaar

Offerten bitte an: Otto Habegger-Jaeck,
Tel. (033) 54 23 21.

9202

Hôtel Eden, 1211 Genève

engage de suite une

gouvernante générale

connaissant bien la partie, poste stable.

Addresser offres avec prétentions de salaire à la
direction.

9207

Restaurant



die neue, moderne Gaststätte im Zentrum der Stadt
Bern

Konzertlokal

Eröffnung anfangs November 1970

Wir suchen noch folgende zuverlässige und freund-
liche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Alleinkoch
Buffetdame
Serviertöchter
Kellner
Officeburschen (-mädchen)

Wenn Sie gerne in einem modernen Lokal arbeiten
und Wert legen auf ein angenehmes Arbeitsklima
sowie auf eine sehr gute Entlohnung, melden Sie
sich bitte schriftlich oder telefonisch bei

Hr. W. Lisak, Waldheimstrasse 6
3012 Bern, Tel. (031) 23 74 86

Auf Wunsch ist Unterkunft (Einzelzimmer) möglich.

P 05-25098

Gesucht für Wintersaison in gutgehendes, heimeliges
Bünderstübli folgenden Mitarbeiter:

Commis de cuisine

Sehr guter Verdienst, gutes Arbeitsklima, schöne
Unterkunft. Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte
an:

Posthotel, 7067 Parpan GR

Tel. (091) 35 11 91, oder während der Bürozeit, Büch-
ler, (081) 24 31 31.

9247

Für unsere am 19. Dezember 1970 in Eröffnung ge-
hende Pizzeria suchen wir einen tüchtigen

Koch - Pizzaiolo

(Nebst Pizza auch Ital. Spezialitäten)

Offerten mit den üblichen Angaben sind zu richten
an:

Parkhotel Blümlisalp,

3703 Aeschi bei Spiez

Fam. Espelitta, Tel. (033) 54 33 03

9243



National-Bellevue Schweizerhof Zermatt

suchen für lange Wintersaison ab Mitte Dezember
bis Mitte April

Bar-Dancing: Junge Mädchen für Service

Etage: **Hilfsgouvernante**
**Gouvernante-
Tournante**
Zimmermädchen

Küche: **Commis de cuisine**

Keller: **2. Caviste**
(Kellermeister)
wird eingeführt

Zur Betreuung von Gästen und Personal:

Krankenschwester

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten
an R. Bolliger, Tel. (028) 7 71 61.

9257



1 Sous-chef de cuisine
2 ou 3 Commis de cuisine
Volontaire de cuisine
Apprenti de cuisine

Offerten an
RESTAURANT LE LIGNON
1211 LE LIGNON/GENEVE
Tél. (022) 45 09 20

P 18-511

Hotel Commodore, 6900 Lugano

sucht in Jahresstelle

1 Chef saucier
1 Chef entremetier
2 Commis de cuisine

Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft.

9259

Commis de cuisine
oder
Entremetier

findet in unserem modern geführten, vielseitigen Be-
trieb angenehmes Arbeitsklima. Guter Lohn. Kleinere
Brigade. Sehr abwechslungsreiche Arbeit.

Hotel und Café-Restaurant Warlmann
am Bahnhof, 8400 Winterthur
Tel. (052) 22 60 21

MS 178

MERKUR tea room

Spitalgasse, Bern

Abteilungsleiterin
Buffet

Als Abteilungsleiterin/Buffer übernehmen Sie in un-
serem modernen, gut frequentierten Tea-room im
Zentrum von Bern einen verantwortungsvollen, viel-
seitigen Posten. Sie lieben Selbstständigkeit und be-
sitzen gute Umgangsformen. Sie verstehen es, Mit-
arbeiter geschickt zu führen. Und Tea-room-Atmo-
sphäre ist Ihnen bestens vertraut - Sie fühlen sich
darin einfach wohl.

Dann freuen wir uns, wenn Sie uns bald schreiben
oder telefonieren. (Herr Büchi gibt Ihnen gerne
jederzeit Auskunft.)

Eintrittstermin: 1. November, wenn's geht, bzw. nach
Uebereinkunft.

Merkur Tea-room, Spitalgasse 2, Bern,
Telefon (031) 22 39 19

P 05-6036

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch
folgendes Personal:

Loge **Nachtportier**
Chasseur-Chauffeur

Restaurant **Commis de rang**
Bar-Lehrtochter

Küche **Entremetier**
Pâtissier
Commis de cuisine

Offerten sind zu richten an die Direktion

Ring-Hotel, 6390 Engelberg

9297

Ecole Saint-Georges, 1815 Clarens

cherche pour début janvier

cuisinier ou cuisinière

Place stable à l'année. Bonne ambiance.

Faire offres à la gouvernante. Tél. (021) 61 34 24.
250-2920V



Hotel-Restaurant
Tea-room-Confiserie

Auf die Eröffnung unseres neuen Hotelbetriebes
suchen wir noch folgende Mitarbeiter (zirka Mitte
Dezember)

Réceptionist-Sekretär
Alleinkoch odere -köchin
Nachtportier
**Hilfsgouvernante-
Hotelpraktikantin**

Wir laden Sie ein, Ihre Bewerbung mit den üblichen
Unterlagen einzureichen (Tel. 0823 44 02). Für eine
persönliche Unterredung - welche uns willkommen
als langer Briefwechsel wäre - stehen wir Ihnen
jederzeit gerne zur Verfügung.

9386

Palace Hotel, 3825 Mürren

sucht für die Wintersaison

Küche: **Chef entremetier**
Chef pâtissier
Commis pâtissier
Argentier

Service: **Chef de rang**
Demi-chef
Commis de rang

Bar: **Commis de bar**

Loge: **Nachtconciere**

Etage: **Zimmermädchen**

Hauswart
(evtl. Jahresstelle)

Offerten sind erbeten an Palace Hotel, 3825 Mürren,
Tel. (036) 3 47 12.

9218

Hotel Bellevue, 3855 Axalp B.O.

sucht für die Wintersaison

Barmaid

in gemütlicher Kellnerbar

Restaurationstochter

Saaltochter (Kellner)

Saallehrtochter

Zimmermädchen

Köchin neben Chef

Eintritt: 20. Dezember 1970 oder nach Uebereinkunft

Offerten an Peter Bieri, Tel. (036) 4 15 21.

9145

Wir suchen

2 Serviertöchter/Barmaid

für Bar und Dancing

1 Kellner für Restaurant

mit Eintritt Ende November 1970 in Saison- oder
Jahresstelle.

Wenn Sie Interesse haben, in einem jungen Be-
trieb mit gutem Verdienst zu arbeiten und Sinn für
Zusammenarbeit haben, bitten wir um Offerte an:

Hotel-Restaurant Dancing Staldbach
3930 Visp, Tel. (028) 6 28 55/56

9146

Gesucht in Jahresstelle jüngerer, freund-
licher

Empfangsportier

für Réception und Nachtdienst. Gute Kennt-
nisse der französischen Sprache erforder-
lich. Anfänger würde angelernt. Eintritt 1. No-
vember oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten an

Th. Kessi, Hotel Schlüssel,
2500 Biel, Telephon (032) 2 31 83

9174

Suche tüchtige, selbständige

Barmaid

nicht unter 25 Jahren für Winterkurort Saas Fee für
sofort oder 1. Dezember. Hoher Verdienst.

Auskunft erteilt: Tel. (028) 4 85 35 ab 17 Uhr.

P 07-12945

Europa Grand Hotel au Lac 6902 Lugano Paradiso

cherche pour entrée de suite, éventuellement aussi
pour remplacement

une secrétaire
(NCR) connaissant les langues et la dactylographie

commis de cuisine
commis tournant
entremetier
gardemanger

et pour son snack-bar

serveuse
(connaissant les langues)

Faires offres au bureau central de l'hôtel avec copies
de certificats, photo et prétentions de salaire.

9258

Hotel Monopol-Metropol 6490 Andermatt

sucht für lange Wintersaison

Commis de cuisine (modernste Küche)

Chef de rang

Restaurationstochter

Offerten sind zu richten an die Direktion
Tel. (044) 5 75 75

9194

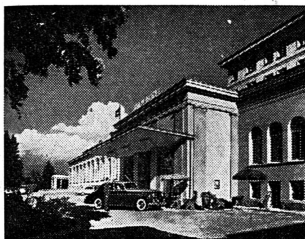
Für sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir einen jungen, tüchtigen

Commis de cuisine

in mittlere Brigade. Gute Entlohnung.

Spezialitätenrestaurant LOCANDA
Marktplatz 34, 4000 Basel, Tel. (061) 25 39 30

9152



Kulm Hotel St. Moritz

Wir suchen für Wintersaison
(Ende November bis anfangs April)

Restaurant: **Chefs de rang**
Chefs d'étage
Commis

Küche: **Chef tournant (erstklassige Kraft)**

Lingerie: **Näherinnen (cucitrici)**

Wäscherei: **Glätterinnen (stiratrici)**

Hilfspersonal **für Küche und Office**
(ragazzi e ragazze per office e cucina)

I. u. II. Kaffeeköchinnen (cafettiere) evtl. Jahresstelle

Casino/Dancing: **Hilfsbarmaid**

Kurierraum: **(personale per servizio)**

Offerten mit Unterlagen an Direktion, Kulm Hotel, 7500 St. Moritz.

6971



Hotel Wilden Mann
6002 Luzern
Tel. (041) 23 16 66
sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Aide-directrice
Office-gouvernante
Saalkellner oder Saaltochter
Commis de rang
Servicelehrtöchter
oder Kellnerlehrling
Ragazzi o ragazzi per office e cucina



Hotel Château Gütsch
6000 Luzern
Tel. (041) 23 38 83
sucht per 1. November oder nach Uebereinkunft

Sekretärin/Réceptionistin
fremdsprachenkundig
Gouvernante
Chef de rang
für à-la-carte-Restaurant
Buffetöchter
Ragazzi o ragazzi per office e cucina

9301



Graubünden

sucht für lange Wintersaison 1970/71, Eintritt Mitte Dezember oder in Zwei-Saison-Stelle, noch folgende Mitarbeiter:

Restaurationstöchter/Kellner Saaltochter/Saalkellner Zimmermädchen

Wir bieten: gute Verdienstmöglichkeiten,
geregelt Arbeits- und Freizeit,
Kost und Logis im Hause.

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten
an die Direktion,

Posthotel Bodenhäuser
7431 Splügen.

8223

Hotel Roter Turm, 4500 Solothurn

sucht

Koch Buffetdame

Auskunft erteilt:
Telefon (065) 2 96 21

9023

Familienbetrieb in Bivio

sucht für die kommende Wintersaison 1970/71
eine tüchtige

Serviertöchter Saaltochter Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Fam. J. Torriani, Hotel Solaria
7451 Bivio

8599

Gesucht für die kommende Wintersaison

Alleingouvernante (Jahresstelle) Chef de service Buffetdame

Loge: **Telefonistin**
Nachtportier
Portier-Kondukteur

Etage: **Zimmermädchen**

Saal: **Saalkellner**
Tourante
für Saalservice und Buffetabläufe,
evtl. auch Anfängerin

Restaurant: **Restaurationskellner**

Stübl: **Restaurationstöchter**

Küche: **Saucier**
Schweizer
Garde-manger
Schweizer
Entremetier
Schweizer
Patissier

Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Lebenslauf
sind erbeten an die

Direktion des
Hotel Brüggli, 7050 Arosa

7855

Gesucht für die kommende Wintersaison:

Chef de cuisine
für mittlere Brigade

Allein-Gouvernante
(Jahresstelle)

Chef de service

Buffetdame.

Offerten sind erbeten mit Photo, Zeugniskopien unter Chiffre 7855 an Hotel-Revue,
3011 Bern.

Wir suchen in unser sehr schönes und bestens eingerichtetes 1.-Klass-Spezialitätenrestaurant eine tüchtige

Restaurationstochter

Sehr guter Verdienst und gute Behandlung zugesichert. Auf Wunsch sehr schönes Einzelzimmer mit fliessend Wasser im Haus.

Spezialitätenrestaurant «Frieden», J. Kunz,
Herrenacher 11, 8200 Schaffhausen, Tel. (053) 5 17 05

9175

Gesucht für Wintersaison in gutgehendes, heimeliges Bündnerstübl nette

Restaurationstöchter Buffetöchter

(evtl. Freundinnen oder Schwestern)

Sehr guter Verdienst, gutes Arbeitsklima, schöne Unterkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an:

Posthotel, 7067 Parpan/GR

Telefon (081) 35 11 91, oder während der Bürozeit
Büchler, Telefon (081) 24 31 31

9246

Höherer Fachkurs für das Hotel- und Restaurationsgewerbe

Schon jetzt ist im Dienstleistungsgewerbe ein Mangel an qualifizierten Mitarbeitern zu erkennen, besonders im Hotel- und Restaurationsgewerbe. Darum sollten diejenigen, die bereits in gastronomischen Berufen Fuss gefasst haben, ihre Chance wahrnehmen und ihren Aufstieg vorbereiten. Ganz gleich, ob man einmal Gerant oder Chef de restaurant werden will, ob man den Posten eines Direktionsassistenten oder eines Empfangschefs anstrebt oder bereits inne hat, oder gar einen eigenen Betrieb übernehmen möchte: ohne eine systematische Grundschulung wird der Weg zu solchen Positionen schwierig sein. Darum wird dieser spezielle Kurs für das Hotel- und Restaurationsgewerbe jedem Vorwärtstrebenden eine Hilfe sein, besonders, da die Lehrhefte des Gastgewerbes vom Schulungsdepartement der Movenpickbetriebe ausgearbeitet wurden.

Lehrgebiete:

Gastgewerwesen
Fremdenverkehrs- und
Hotelbetriebslehre
Rechtliche Grundlagen im
schweiz. Gastgewerbe
Handelsrecht
Rechnen
Kaufm. Rechnen
Allgemeine Werbelehre
Werbetext

Spezielle Werbelehre
Planung und Organisation
Maschinenschreiben
Korrespondenz
Buchhaltung
Betriebswirtschaftslehre
Psychologie/Soziologie
Spezielle Vorgesetztenschulung
Englisch *
Einkaufs- und Lagerwesen

* Diese Fremdsprache kann je nach Vorbildung oder auf speziellen Wunsch gegen eine andere ausgewechselt werden.

Sie lernen zu Hause, in Ihrer Freizeit, wann Sie gerade Zeit haben. Sie halten engen Kontakt mit unseren Fern-Lehrern, die Ihnen in jeder Beziehung raten und helfen. Sie machen eine Prüfung mit Diplomabschluss an unserer Fachschule in Zürich.

Der Entschluss, unseren Fern-Fachkurs zu absolvieren, kann unter Umständen Ihr ganzes Leben verändern. Überlegen Sie sich deshalb alles gründlich, bevor Sie sich zu einem Kurs entschliessen. Diskutieren Sie mit unserem Schulbeauftragten, vielleicht kann er Ihnen helfen. Fordern Sie mit dem nachstehenden BON noch heute ausführliche Informationen.



Grösste Fernschule der Schweiz
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich, Tel. (051) 35 53 91

Informieren Sie mich persönlich, kostenlos und unverbindlich über den Fachkurs für das Hotel- und Restaurationsgewerbe.

Strasse:

Ort:

HR 40

GARTEN HOTEL
WINTERTHUR
sucht in Jahresstelle

Patissier Chef de partie Demi-chef de rang

Eintritt baldmöglichst oder nach Uebereinkunft. Geregelt Arbeits- und Freizeit. Sehr guter Verdienst.

Offerten erbeten an: G. Sommer-Bussmann, Tel. (052) 23 22 31.

9309

Montana-Crans – Hôtel Eldorado

Nous engageons pour la saison d'hiver, éventuellement l'entretien et la saison d'été:

2 filles de salle
1 demi-chef de rang
2 femmes de chambre
1 secrétaire débutante

Faire offres écrites ou téléphoner (027) 7 13 33.

9154

Gesucht per sofort

Nachtportier

sprachenkundig, in Jahresstelle.

Réceptionspraktikantin

Hotel Royal Garni, 8001 Zürich,
 Leonhardstr. 6, Tel. (051) 47 67 10

9211

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Buffettochter

sowie

Servierpersonal

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

Restaurant Lido, 8640 Rapperswil SG
 Tel. (055) 2 25 10

P 19-969

Hotel-Kurhaus
 4511 Oberbalmberg Solothurn

Gesucht per 1. Dezember 1970 in Jahres- oder Saisonstelle

1 Jungkoch
1 Serviertochter
1 Zimmermädchen
1 Küchenmädchen
 (Abwaschmaschine)
1 Hausbursche

Geregelte Arbeitszeit, schöne Zimmer im Hause.

Offerten mit Lohnansprüchen sind zu richten an die
 Direktion, Tel. (065) 9 75 08

9265



Sportmotel

Rütti

ESTAD

sucht

Koch

(Jahresstelle) in modernste Küche, gutgehendes A-la-carte-Restaurant.

Kochlehrling oder Praktikant**Buffettochter**

für lange Wintersaison.

Offerten sind erbeten an die Direktion des Sportmotel
 Rütti, 3789 Gstaad.

9133

GESUCHT für die kommende Wintersaison

ein junger Saucier

und

ein Commis entremetier

Offerten mit Unterlagen an

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

9236

Zermatt

Wir suchen auf Wintersaison 1970/71

1 Serviertochter**1 Tochter**

(für allgemeine Mithilfe im Geschäft)

Guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten sind erbeten an:

Hotel Elite, 3920 Zermatt
 (Tel. ab 18 Uhr 028/7 74 90)

9214

Café-Restaurant Aarhof, 4600 Olten

sucht für lange Wintersaison und in Jahresstelle

Commis de cuisine**Saucier****Kochlehrling****Serviertochter****Kellner**

Offerten sind zu richten an W. Weick-Suchet,
 4600 Olten, Tel. (062) 21 38 71.

9228

Mürren

sucht für lange Wintersaison

Serviertochter**Buffettochter**

Eintritt 15. Dezember 1970

Offerten sind zu richten

Hotel Touriste, 3825 Mürren
 Xafer Grab-Müller, Tel. (036) 3 43 27

9266



Für unser gutgehendes **Passanten-Restaurant**
 sowie für unsere **Neueröffnung**
 suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter oder Kellner

Regelmässiges hohes Einkommen.

Offerten an S. Schwarz, Restaurant Seeland, Bahnhof-
 platz 7, 2500 Biel, Tel. (032) 2 27 11.

P 06-1705

Moderner Hotelbetrieb mit angenehmem Arbeitsklima
 sucht für Jahresstellen:

Versierte und sprachenkundige

Hotel-Sekretärin

(Eintritt nach Vereinbarung, evtl. erst im Frühling)

Sprachenkundige

Serviertochter

(Schweizerin)

Commis de cuisine

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Interessenten wollen sich bitte melden bei:

Hotel-Restaurant Luzernerhof
 Alpenstrasse 3, 6000 Luzern
 Tel. (041) 22 44 44

9140

Nach Arosa gesucht, in gutbürgerliches Hotel-Restaurant mit langer Wintersaison:

I. Koch**2 Commis oder Chefs de partie**

(eventl. Köchin)

Serviertochter

Eintritt und Lohn nach Uebereinkunft. Offerten sind zu richten an:

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

9131



Wir suchen für lange Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Saucier – Chef-Stellvertreter
Commis de cuisine
Barmaid
Nachtportier
Barman – Restaurationskellner

Bitte schreiben Sie an:

HOTEL MARGNA
 S.D. Müsgens-Hürzeler
 7515 Sils-Baselgia, Engadin
 Telefon 082/453 06

9326

Hotel Restaurant Schönegg, Adelboden

sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft:

Serviertochter**Buffettochter****Barserviertochter**

(Lohner Bar)

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

Offerten mit Photo sind erbeten an: Fam. H. Thüli-
 Zimmermann, Tel. (033) 73 16 61.

9129

Calèche, 7500 St. Moritz/GR

Appartementhaus, Tea-room, Restaurant, Bars, Dancing, Tel. (082) 3 61 88

sucht in Jahres- oder Saisonstelle für sofort oder nach Vereinbarung

Buffettochter

Möglichkeit als Barablösung, Anfängerin wird angelernt

2 Serviertöchter

Wir bieten bei geregelter Arbeitszeit sehr gute Entlohnung und angenehmes Arbeitsklima.

Offerten an die Direktion

P 13-31512

Neuchâtel!

Nous cherchons

une sommelière(ier)

connaissant bien le service de la restauration

un jeune cuisinier (commis)

dans petite brigade.

Faire offres au

Restaurant des Halles
 2000 Neuchâtel

8954

**Schilthorn**

Die Schilthornbahn, ein junges, dynamisches Unternehmen, sucht für ihre Restaurationsbetriebe

Hotelsekretärin/Buchhalterin**Serviertochter****Buffettdame**

für das Hotel Alpenruhe, Mürren

Kassierin für Selbstbedienung**Commis de cuisine****Chef de partie**

für das Drehestaurant Schilthornspigel

Wir bieten:

Abwechslungsreiche Jahres- oder Saisonstelle, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie einige bemerkenswerte Sozialleistungen.

Rufen Sie uns unverbindlich an, unser Leiter der Restaurationsbetriebe, Herr Walter Feuz, gibt Ihnen über weitere Details gerne Auskunft.

Hotel Alpenruhe, 3825 Mürren,
 Tel. (036) 3 54 84

OFA 54816004

Gesucht auf 15. Dezember oder nach Uebereinkunft

Serviertochter

In kleines Hotel Nähe Lugano.

Jahresstelle. Geregelte Freizeit. Guter Verdienst.

Tel. Hotel Astano (091) 9 34 45 (Fam. Amadè)

24-23776

Hotels Haldi & Waldhaus
 3715 Adelboden

sucht für kommende Wintersaison, zirka 15. 12. bis 15. 4. 1971

Saaltöchter (-kellner)**Barman****Entremetier****Commis de cuisine****Rôtisseur****Saucier**

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten.

7742

Wir suchen für den Bord-Dienst und für unsere Schiffstationen

Schiffmotoristen**Kassiere****Propagandisten****Hostess-Kassiererinnen**

Sprachkenntnisse – Jahresstelle und Saisonstelle – Guter Verdienst.

Offerten an: Società Navigazione Lago Lugano, Cassella postale 56, 6901 Cassarate.

ASSA 8500097

Landgasthaus zur «Au»,
 8108 Dällikon

zwischen Baden und Zürich

Möchten Sie in einem lebhaften und gutorganisierten Landgasthaus tätig sein?

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

1 Chef saucier/Sous-chef**1 Chef garde-manger, evtl. Chef tournant**

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, eine geregelte Arbeits- und Freizeit, Zimmer im Personalhaus. Direkte Busverbindung nach Zürich.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen sind bitte zu richten an

Familie A. Brun-Reiter, Tel. (051) 71 45 50.

864



für unser attraktives Erstklassrestaurant

Le Cochon d'Or

Chef de rang**Demi-chef de rang****Commis de rang**

und für unser Parterre-Restaurant

Kellner/Serviertochter

Wir bieten fortschrittliche Arbeitsbedingungen, eine geregelte Freizeit und einen sehr guten Verdienst.

8808



Charles + Dr. René Sidler,
 Blumenrain 12, 4000 Basel, Tel. (061) 25 30 44

Hotel Alpenrose, 3823 Wengen

sucht für lange Wintersaison, 1. Dezember bis Mitte April

Obersaaltöchter

oder

Chef de service**Sekretär(in)**

(sprachkundig in Wort und Schrift)

Offerten an:

Familie von Allmen, Hotel Alpenrose, 3823 Wengen

8902

sucht!

Serviertöchter
 oder
Kellner

Garantie lohn min. 15 % plus Overtip, bezahlte Ferien und alle Spezialleistungen.
 Schichtbetrieb, geregelte Freizeit, gutes Teamwork.

Telephonische Anmeldungen oder Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Bahnhofbuffet, 4600 Olten
 Tel. (062) 21 56 31

8957

Hôtel du Mont-Blanc au Lac 1110 Morges (Lac Léman)

cherche

chef de service
commis de salle
dame de buffet

Faire offre par écrit ou téléphone (021) 71 27 07.

9201



Chantarella-Hotel 7500 St. Moritz

sucht für die Wintersaison 1970/71

Büro: **Chef de réception – Sekretär**
(sprachenkundig)
Sekretärin
(sprachenkundig) für Korrespondenz, Personal- und Lohnwesen, Journal und Kassa

Loge: **Chasseur**

Saal: **Commis de rang**

Bar: **Commis de bar**

Office: **Kaffeeköchin**
Officemädchen und -burschen

Lingerie: **Glätterinnen**
Lingeriemädchen

Diverses: **Hausbursche-Schneeschaufel**
Personal-Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Foto sind an die Direktion Max Maurer erbeten.

9231

Für Ihre Zukunft liegen im
Luxushotel mit Jahresbetrieb
mehr Möglichkeiten!

Momentan sind wieder zwei interessante Stellen frei für Damen mit gepflegter Erscheinung und angenehmen Umgangsformen im Verkehr mit unserer verwöhnten Kundschaft:

2. Etagengouvernante Hilfsgouvernante/Praktikantin

Gute Bedingungen, geregelte Freizeit, angenehmes Arbeitsklima.

Telefonieren Sie unserem Personalchef (051/23 31 32) oder schreiben Sie uns

Hotel Baur au Lac, Talstrasse 1, Zürich

9136

KONGRESSHAUS ZÜRICH



sucht zu baldigem Eintritt

2. Office-/Küchenguvernante

Commis de cuisine**Restaurationskellner**
(feste Entlohnung)**Restaurationstochter**
(feste Entlohnung)

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

2063

Gesucht

Serviertochter

für sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

Hotel St. Gotthard, 4000 Basel
Tel. (061) 34 71 10

7057

Hotel-Restaurant Bären
3715 Adelboden

Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft

Restaurationskellner

Offerten an P. Trachsel, Tel. (033) 73 21 51 oder (033) 73 21 61.

9045



ST. MORITZ

Für die kommende Wintersaison von anfangs Dezember bis Ende März haben wir noch folgende Stellen zu vergeben:

Cuisine **Chef tournant**
Commis communard

Office/Economat **Gouvernante**
Kaffeeköchinnen
Aide caviste

Lingerie **Glätterinnen**
(stiratrice)
Wäscher(in)
(Arbeit an modernsten Maschinen)

Loge **Chasseurs**
Etage **Aide-femmes**
de chambre
(aidant au plan)

Service **Commis de bar**

Piscine/Sauna **Bademeister**
Masseur
Masseuse

Bei angemessener Entlohnung bieten wir gute Personalunterkunft und Aufenthaltsräume. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Photo.

7015

Erstklassiges Spezialitätenrestaurant am Luganerssee sucht für 15. Oktober oder nach Uebereinkunft tüchtigen, erfahrenen

Chef de service

Fähigkeitsausweis erwünscht.

Interessenten sind gebeten, ihre Offerten mit Zeugniskopien, Gehaltsansprüchen und Photo zu richten an:
Hubert Merkl, Taverna del Pini, 6618 Melano
Tel. (091) 8 76 43

9155

Beau Rivage HOTEL

1200 GENÈVE

cherche:

un réceptionniste
téléphoniste

formation PTT
français, anglais, allemand

aide-gouvernante d'économat
femme de chambre
chasseur
commis de restaurant
commis de cuisine
garçon d'office/cuisine
apprenti de restaurant
apprenti de cuisine

Faire offres avec copies de certificats et photo à
Hôtel Beau-Rivage, 1200 Genève.

9150

Hotel Steffani

7500 St. Moritz

sucht auf Mitte November oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Küche **Chef de garde**
Chef entremetier
Tournant
Commis de cuisine

Speisesaal **Chef de rang**
Demi-chef de rang

Lingerie **Mädchen mit Nähkenntnissen**
Wäscherin oder Wäscher

Restaurant **Restaurationstochter**
Buffetdame

Disco-Club **Dancingkellner**
Dancing **Türsteher**

Cafeteria **Mädchen**
Selbstbedienung

Office- und Hilfspersonal
1 Casserolier
1 Küchenmädchen
Officemädchen

Offerten mit Lohnangaben, Zeugniskopien und Foto senden Sie bitte an
Moritz Märky, Hotel-Restaurant Steffani, 7500 St. Moritz
Tel. (082) 3 38 41

9206

Führendes Haus im Zentrum der Ostschweiz mit Restaurants, Bankettsälen, Snack-Bar, Bar-Dancings
sucht in Jahresstellen

Réception: **Empfangssekretärin**
Snack-Bar: **Chef de brigade**
Kellner
Serviertochter
Snack-Koch
Serviertochter
Stadtrestaurant: **2 Restaurationstöchter**
Dancing-Diskotheek: **Barmaid**
Küche: **2 Commis de cuisine**

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion Derby Hotel, 9500 Wil, Tel. (073) 22 26 26.

9202



Unser

CHEF-PORTIER

der seit der Eröffnung unseres Hauses aktiv an der hervorragenden Entwicklung des SCHWEIZERHOFs mitgewirkt hat, wird uns nun leider verlassen. Er kehrt in seine nähere Heimat zurück, um dort eine andere verantwortungsvolle Position zu übernehmen.

WER fühlt sich befähigt, seinen Posten zu übernehmen?

Der Nachfolger muss über entsprechende Erfahrung als Concierge/Portier verfügen und gute Sprachkenntnisse besitzen, um als Chef-portier, zurzeit bis 400 Gäste und ab 1971/72 bis zu 700 Gäste (der SCHWEIZERHOF wird zurzeit zum grössten Hotel Westberlins erweitert, mit allem, was dazugehört: Bankettsäle, Festsaal, Club, Coffee-Shop, Schwimmbad, Sauna, Therapie usw.), mit seinen Mitarbeitern zu betreuen.

Angebote nimmt gerne entgegen:

Rodolphe W. Schelbert, Direktor (SHV-Mitglied)
Hotel Schweizerhof Berlin, 1000 Berlin 301, Postfach

9396

Gesucht nach **LEUKERBAD** in Saison- oder Jahresstelle

Serviertochter Buffettochter

für Mitte Dezember.

Guter Verdienst, geregelte Freizeit zugesichert.

Sich wenden an: Familie R. Roten

Tea-room Alpenblick, 3954 Leukerbad
Telefon (027) 6 41 83

9212

CRESTA PALACE HOTEL CELERINA

Für unser Erstklasshotel (160 Betten), 3 km von St. Moritz, suchen wir für sehr lange Wintersaison (Eintritt November, evtl. Dezember bis Mitte April)

- 1 Sekretär(in)-Korrespondent(in)**
für Französisch, Englisch, evtl. Italienisch; NCR-Kenntnisse von Vorteil
- 1 2. Economatgouvernante**
(kann auch angelernt werden)
- 1 Aide-directrice Praktikantin**
- 1 Commis de bar**

Ausführliche Offerten richten Sie bitte (Zeugnisse, Lebenslauf, Foto und Gehaltsansprüche) an F. Buchli, Cresta Palace Hotel, 7505 Celerina/Oberengadin.

9387

DERBY HOTEL, Davos

sucht für die kommende Wintersaison, Eintritt zirka Anfang Dezember,

Chef garde-manger 1. Commis garde-manger Buffettochter

mit anschliessender Sommersaison im GRAND HOTEL NATIONAL, 6000 Luzern.

Wir würden uns über Ihre Offerte freuen, die Sie bitte an die Direktion Grand Hotel National, 6000 Luzern, richten.

9419

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 6149 22

TESSIN

Jahresstelle. – Für unsere 1.-Klass-Spezialitätenrestaurants

TAVERNA DEI PINI MELANO & CA D'ORO, LUGANO

sucht wir auf 1. November 1970 oder nach Uebereinkunft tüchtige, junge, im A-la-carte-Service bewanderte

Chefs saucier Commis de cuisine

Interessenten mit guten Referenzen melden sich bitte bei der

Direktion Taverna dei Pini, 6818 Melano, Tel. (091) 8 76 43

Direktion Ca d'Oro, P. Dante 8, 6900 Lugano, Tel. (091) 3 16 42

9408



Für unser neues Wintersporthotel der europäischen Spitzenklasse (über 200 Betten und zahlreiche Nebenbetriebe) suchen wir

- 2. Chef pâtissier**
- 1. Commis pâtissier**
- 2. Commis pâtissier**
- Chasseur-Voiturier**
(Führerschein)
- Chasseur-Telefonist**

Gerne erwarten wir Offerten mit vollständigen Unterlagen an folgende Adresse:

A. Wyssmann, Tschuggen Hotel
7050 Arosa

9009

KANARISCHE INSELN

Wir suchen einen

Empfangssekretär

Erwünscht wird

- Diplom KV oder Hotelfachschule
- Sprachen: deutsch, französisch, englisch in Wort und Schrift, spanische Vorkenntnisse
- bevorzugt wird lediger, konservativer Schweizer
- Eintritt: baldmöglichst

Vollständige Offerten mit Gehaltsansprüchen bitte an

Hotel Tigaiga, Puerto de la Cruz, Tenerife

9339

Grossbetrieb in der Nähe von Zürich sucht in Jahresstelle bestqualifizierten

Chef pâtissier

Wir bieten:

modernst eingerichteten Betrieb;
moderne Arbeitszeit;
Leistungslohn;
ausgebaute Sozialleistungen.

Wir verlangen:

gute Personalführung;
Organisationstalent;
beste Referenzen;
Erfahrung in Grossbetrieb.

Initiative, einsatzfreudige Bewerber richten ihre handschriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 8751 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Für **NEW HOTEL IN BANGKOK**, 500 rooms, opening in June 1971, is required:

Assistant Manager Food and Beverages Manager Executive Chef Restaurant and Banqueting Manager Head Housekeeper

ONLY very highly qualified and experienced people can be assumed.
ENGLISH language essential.

APPLY, before the 5th of November, with detailed curriculum vitae, photograph, copies of certificates, references and salary expected to:

Dante DAVID – S. Massimo 79 – Rapallo 16035 – Italy.

9342

Cresta Palace Celerina

Für unser Erstklasshotel (160 Betten) bei St. Moritz suchen wir für eine lange Wintersaison (Eintritt nach Uebereinkunft Mitte November oder Mitte Dezember bis April):

1 2. Economatgouvernante
1 Chasseur
1 Zimmermädchen/
Tournante
2 Personalzimmermädchen

1 Glätterin/Stiratrice
1 Stopferin/
Rammendatrice
1 Lingeriemädchen

1 Serviertochter Grill-room
1 Demi-chef Grill-room
2 Commis de bar

1 Commis saucier
1 Commis rôtisseur
1 Commis entremetier

Ausführliche Offerten (Lebenslauf, Zeugnisse, Gehaltsansprüche, Foto) erbelen an: F. Buchli, Cresta Place Hotel, 7505 Celerina.

9188

Unsere Gäste kommen aus aller Welt, denn sie wissen, dass sie bei uns maximal aufgehoben sind. Was sie vor allem schätzen, ist unsere Küche.

Möchten Sie in diesem anerkannten Team mitarbeiten?

**Wenn Sie (auch verheirateter)
 Chef de partie,
 eine gepflegte Buffetdame,
 ein tüchtiger Restaurationskellner
 sind,**

dann rufen Sie uns doch bitte an. Wir haben für sie die idealen Stellen, die Sie nicht nur arbeitsmässig befriedigen, sondern auch einen maximalen Verdienst bieten.

Im gleichen Team haben wir auch Platz für einen

**flinken Hausburschen
 und ein Küchenmädchen**

(auch Ausländer)

Wir sind jung und arbeiten fröhlich zusammen.

Uebrigens: unser Hotel liegt nur 10 Minuten vom interkontinentalen Flughafen Kloten entfernt. Die Unterländer nennen es: «Unser Bijou».

Hotel zum Goldenen Kopf
8180 Bülach, Tel. (051) 96 89 31

P 41-691

Hotel Hirschen, 8640 Rapperswil

sucht auf zirka Mitte Oktober in Jahresstelle jungen tüchtigen

Saucier

(Souschef)

fachkundige

Restaurations Tochter

(für Bündnerstube)

Hoher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit werden zugesichert.

Offerten sind zu richten an:

H. Kipfer-Kaufmann
 Küchenchef
 Telefon (055) 2 11 02

8647

Seerestaurant Zürich
Niederhäuser & Co

sucht

Entremetier
Commis tournant
Kochvolontär
Buffetburschen oder
Buffettochter
Serviertochter oder
Kellner

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten an:

Seerestaurant Myrthengasse 61, 8002 Zürich, Tel. (051) 25 02 80
 E. Niederhäuser

9165

Gesucht

für Hotelbetrieb in der **Toscana** (Nähe Florenz) ab etwa März 1971

DIREKTOR

(evtl. Directrice)

Es handelt sich um einen gepflegten, mittelgrossen Betrieb mit internationaler Kundschaft, der unter Schweizer Leitung steht.

Anfragen mit Angaben über bisherige Tätigkeit und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 9176 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Wir versprechen Ihnen nicht mehr, als wir halten können!

Sie dürfen sich aber darauf verlassen, dass eine Stelle in unserem modernen Hotel gut bezahlt und mit interessanter Arbeit verbunden ist.

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft:

- **Etagenportier**
- **Hausmädchen und -burschen**
- **Zimmermädchen**

Bitte schreiben oder telefonieren Sie uns, damit wir Sie noch besser informieren können.

Hotel Victoria-National, Basel

Centralbahnplatz 3-4, 4000 Basel, Telefon (061) 34 53 80

9026



Wir suchen auf den 15. Dezember 1970 oder später

2 Serviertöchter

für den Restaurations- und Saalservice. Französische oder italienische Sprachkenntnisse vorteilhaft. Geordnete Arbeitszeiten in einem dynamischen Familienbetrieb.

9285

Adelboden

Gesucht auf Mitte Dezember:

Freundliche Saaltöchter

(auch Anfängerin), ferner:

Köchin oder Commis

neben Chef und Stellvertretung.

Ich erwarte gerne Ihre Meldung

Hotel Bristol, 3715 Adelboden
 Tel. (033) 73 14 81

9014

Sternen Hotel, 6375 Beckenried

(80 Betten)

15 Autominuten von Luzern am Vierwaldstättersee.

Für unseren modernen und vielseitigen Betrieb suchen wir zum sofortigen Eintritt oder nach Uebereinkunft

Serviertöchter

Kellner

Kellnerlehrling-Service

Lehrtochter

Chef de partie

Commis de cuisine

Buffetbursche

Haus- und Officebursche/-mädchen

Zimmermädchen

Bei freier Kost und Logis sowie geregelter Arbeits- und Freizeit in Saison- oder Jahresstellen.

Richten Sie Ihre Offerten bitte an:

O. Gander, Sternen Hotel, 6375 Beckenried,
 Telefon (041) 64 11 07

9019

Zermatt: Berghotel Riffelberg

sucht für die kommende Wintersaison ab Mitte Dezember

Chef de partie

Commis de cuisine

Wir erbitten Ihre Lohnofferte an die Direktion, gegenwärtig im Kulmhotel Gornergrat oder Telefon (028) 7 72 19

9130

POSTHOTEL*Valbella



7077 VALBELLA / GRAUBÜNDEN

Hotel ersten Ranges (Baujahr 1955) - 160 Betten - mit Hallenschwimmbad - verschiedenen Restaurants und Bars - Sauna - Massage - Therapie - Coiffeur und Boutique

sucht für die kommende Wintersaison (1. Dezember bis zirka Ende April):

**Büro: Sekretär (Sekretärin)
 Stagiaire**
 für Kontrolle

**Loge: Chasseur
 Tournant**
 für Loge und Etage

**Küche: Chef de garde
 Chef tournant
 Commis entremetier
 Commis saucier
 Commis gardemanger
 Commis pâtissier
 Kochlehrling**

**Saal: Demi-chefs de rang
 Commis de rang**

Bar: Commis de bar

**Terrassencafé/
 Dancing: Serviertöchter**

**Bündnerstube
 und Taverna: Restaurationsstöchter
 Serviertöchter**

**Buffets: Gouvernante
 Buffettochter**

Economat: Gouvernante

Etage: Zimmermädchen

**Lingerie: Gouvernante
 Glätterin
 Lingeriemädchen**

**Sauna-
 Massage: Masseuse und Masseur**

**Hallenbad: Badmeister
 Kassier**

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sowie Ihren Gehaltsansprüchen wollen Sie bitte an die Direktion richten.

7563

Service-Ausbildung

Gratis

Neuzeitlich - praxisnah - zielstrebig - individuell

Servierkurs: Dauer 4 Wochen, Kursgeld Fr. 390.-. Gratis? Nein, aber doch nahezu. Dies ist möglich, weil ein Teil der praktischen Servicearbeit in Restaurants und Hotels verlegt wird, wofür die Kursteilnehmer das ihnen zustehende Bedienungsgeld erhalten. Dieser 4wöchige Kurs bietet die seriöse und zielstrebige Fachausbildung zur Erlangung guter Servicestellen.

Nächste Kurse: Beginn am 2. 11. 1970 und am 4. 1. 1971.

Flambier- und Tranchier-Spezialkurse, 1 Woche, Kursgeld Fr. 370.-. Beginn am 30. November 1970 und am 8. Februar 1971.

Bar-Mix-Spezialkurs mit 40 Stunden Praxis, 2 Wochen, Fr. 330.-. Beginn am 7. Dezember 1970 und am 8. Februar 1971.

Kaufmännische Bar-Betriebsführung, 2 1/2 Tage, Kursgeld Fr. 90.- (reserviert für Patrons und leitende Angestellte, max. 18 Teiln.). Beginn am 28. Oktober 1970 und am 22. und am 24. Februar 1971.

Kursleiter: Theo Blättler, 23 Jahre Praxis in führenden Hotels und Restaurants. 20 Jahre Erfahrung als Spezialkursleiter an der Schweiz. Hotelfachschule Luzern. Verlangen Sie unverbindlich die gewünschten Kursprospekte.

Theo Blättlers Spezialfachschule für das Hotel- u. Gastgewerbe
OFA 62175014 6000 Luzern, Murbacherstrasse 16, Tel. (041) 44 69 55

Hotel Savoy, 3001 Bern

sucht auf 4. Januar 1971

Réceptionspraktikantin/ Sekretärin

6 Monate Praktikum (mit Einführung in alle Sparten), 6 Monate Sekretärin.

Für Empfang, Kasse, Korrespondenz usw.

Geregelte Arbeitszeit und zeitgemässe Entlohnung.

Junge, seriöse, sprachkundige Schweizerinnen richten ihre Offerten an R. Tanner, Telefon (031) 22 44 05.

9053

Gesucht nach LEUKERBAD in Saison- oder Jahresstelle

Serviertochter Buffettochter

für Mitte Dezember.

Guter Verdienst, geregelte Freizeit zugesichert.

Sich wenden an: Fam. R. Ruten

Tea-room Alpenblick, 3954 Leukerbad
Telefon (027) 6 41 83

9212

**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

Schweizerhof LUZERN

Wir suchen

1 Kontrolleur
1 Chef entremetier
Commis de cuisine
1 Nachtconcierge
1 Postmann
1 Chauffeur-Kondukteur
Abwaschpersonal

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Jahresstelle.

Offerten mit Gehaltsanspruch, Zeugniskopien und Foto erbeten an die Direktion Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern.

9423

HECHT ST. GALLEN das gute HOTEL

Hotel Hecht St. Gallen
am Bahnhof
Tel. 071 22 65 02
Willi und Milla Studer

Wir suchen tüchtigen, strebsamen

Commis de cuisine

in gute, ausbaufähige Jahresstelle, mittlere Brigade, klimatisierte Küche.

Buffettochter(-dame)

mit Berufserfahrung, in gutbezahlte Jahresstelle.

Hausmädchen

Officemädchen oder -bursche

(auch Ehepaar)

Geregelte Arbeitszeit, Zimmer im Hause.

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

8917

Princess Hotel, Bermuda Secretary

required for FOOD AND BEVERAGE MANAGER, preferably, with experience in this field, and fluent in French and English, with good speeds in shorthand/typewriting.

Please submit curriculum vitae with copies of references and photograph to:

Personnel Manager, The Princess Hotel,
P.O. Box No. 837, Hamilton, Bermuda

9304

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 für die französische Schweiz auf anfangs 1971 oder nach Vereinbarung einen neuen Mitarbeiter (Bilingue) als

Organisator-Verkäufer

für unsere weltbekannten

SWEDA Registrierkassen und Hotelbuchungsmaschinen,

welche in der Schweiz sehr gut eingeführt sind.

Wir sind interessiert an einem Fachmann aus dem Gastgewerbe und/oder der Hotellerie.

Unser innerbetriebliches Ausbildungsprogramm bietet Ihnen die Möglichkeit, bei uns schnell vorwärts zu kommen. Wenn Sie kontaktfreudig sind, gerne etwas Neues lernen, einen «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 Telefonnummer (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 Foto zu erhalten.

LITTON BUSINESS SYSTEMS
Seefeldstrasse 108, 8034 Zürich

EBS
KIMBALL
McBEE
SWEDA

Elektronische Datenverarbeitung
Warenauszeichnung + Datenerfassungssysteme
Betriebsplanung + Organisationssysteme
Registrierkassen + Datenerfassungsgeräte

Für Ihre Zukunft bietet das
Luxushotel mit Jahresbetrieb
mehr Möglichkeiten!
Wir suchen zu möglichst sofortigem Eintritt als Aushilfe für einige
Monate, evtl. länger

Chef pâtissier/Konditor

Gute Bedingungen, geregelte Freizeit, angenehmes Arbeitsklima.

Telefonieren Sie unserem Personalchef (051/23 31 32) oder schreiben
Sie uns.

Hotel Baur au Lac, Talstrasse 1, Zürich

9135



Unser Team, das sich mit der Betreuung der MERKUR-Gaststätten be-
fasst, sucht einen

Küchenfachmann

der mit Begeisterung und neuen Ideen mithilft, unsere Betriebe weiter
auszubauen. Der Aufgabenkreis für diesen ausbaufähigen Posten um-
fasst:

- Beratung und Koordination des Wareneinkaufes unserer Gaststätten
- Kontakt zu unseren Lieferanten
- Küchenkalkulation und Rezeptierung
- Vorbereitung des Küchenprogramms
- Periodische Mithilfe in der Produktion

Der Bewerber sollte eine Kochlehre absolviert haben, kaufmännische
Kenntnisse besitzen und wenn möglich Deutsch und Französisch be-
herrschen.

Wir führen Sie sorgfältig in Ihr Arbeitsgebiet ein und bieten Ihnen
nebst einer abwechslungsreichen Aufgabe geregelte Arbeitszeit und
vorbildliche Sozialleistungen. Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den
üblichen Unterlagen und Angabe des Saläranspruches.

Eintritt nach Vereinbarung.

Merkur AG

Abteilung eigene Gaststätten, Fellerstrasse 15, 3027 Bern



056076

Hôtel Farinet, 1936 Verbier

161. (026) 7 26 26
cherchons pour la saison d'hiver

réception: **portier de nuit**

restaurant: **maître d'hôtel**
chefs de rang
filles de buffet

dancing: **barmaid ou barman**
chefs de rang

bar d'hôtel: **barman**

cuisine: **commis de cuisine**
commis pâtissier
stagiaires
garçons de cuisine

étage: **lingère**
femme de chambre
tournante
aide-femme de
chambre
chauffeur-livreur

cave: **caviste**

confiserie: **vendeuse**

Faire offre à la direction.

7651

太白酒樓

Gesucht für 15. Oktober 1970 in exklusives
Spezialitätenrestaurant qualifizierte und tüch-
tige

Buffetochter

Kost und Logis evtl. im Haus, geregelte Frei-
zeit.

Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten
an:

China Restaurant LI-TAI-PE
Furrengasse 14
6004 Luzern
Telefon (041) 22 10 23 oder Privat (041) 22 95 72

8997

Gesucht für Wintersaison oder in Jahresstellen

Patissier

Commis de cuisine

Restaurationstöchter

(sprachkundig)

oder Restaurationskellner

Office- und Küchenburschen

Eintritt nach Uebereinkunft zwischen Anfang und Ende November.

Offerten mit Zeugniskopien und Fotos an:

Fam. K. Fuchs-Gertsch

Hotel Eiger, 3823 Wengen

Tel. (036) 3 41 32

8769

Verenahof Hotels, 5401 Baden

Erstklasshotel mit 140 Betten

sucht

1 Chef- Warenkontrollleur

1 Sekretärin für den Empfang

Wir bieten eine zeitgemässe Entlohnung.

Offerten an die Direktion.

9186

Buffet de la Gare, 2000 Neuchâtel

Nous cherchons pour de suite ou date à convenir

chef de partie

commis de cuisine

Faire offre à L. Gétaz, Buffet de la Gare, 2000
Neuchâtel, tél. (038) 5 48 53.

9200



Wir suchen mit Eintritt zirka 15. Dezember

Alleinserviertochter

(Restaurant)

Zimmermädchen

junge Köchin

neben Chef

Hotelpraktikantin

(Buffet - Bar - Büro)

Offerten bitte an Fam. Michel-Kummer,
Tel. (033) 54 41 21.

9185

Hotel Restaurant Bären
3715 Adelboden

Wir suchen

Serviertöchter

Commis de cuisine

Eintritt nach Uebereinkunft.

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

8590

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 Pensions-
kasse. Offerten mit den üblichen Unterlagen sind er-
beten an

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

P 41-179

Hotel Alpenrose, 3718 Kandersteg
sucht per 15. Dezember

Koch

Serviertochter

sprachkundig

Saalpraktikant

Saalpraktikantin

Offerten gefl. an Fam. Rohrbach, Tel. (033) 75 11 70.
9221

Hôtel Rhodania, 1936 Verbier

Nous cherchons encore pour saison d'hiver

portier de nuit ou concierge
débutant

(anglais, français, allemand)

saucier

commis de rang

2ème barmaid
(anglais, français, allemand)

tournante

(lingerie-office)

garçons ou filles office et maison

Faire offre avec copies de certificats et photo à la
direction.

9187

Hôtel de 1er ordre en Suisse romande cherche

deux apprentis de cuisine

(Kochlehrlinge)

commis de cuisine

Faire offre à

Hôtel de la Paix, 1000 Lausanne

8654

Suchen Sie eine Jahresstelle mit geregelter
Arbeitszeit, guter Entlohnung, Pensionskasse
und weiteren sozialen Leistungen! Arbeiten
Sie gerne in einem ruhigen Betriebsklima, un-
ter Führung eines sachkundigen Chefs!

In unserer modernen Küche ist ein Arbeits-
platz frei geworden und wartet darauf, durch
einen guten

Koch oder Köchin

wieder besetzt zu werden.

Senden Sie Ihre Zeugnisunterlagen an die

Aargauische Mehrzweckheilstätte
5017 Barmelweid (AG)

OFA 51100015

Hotel Bellerive au Lac 8000 Zürich

sucht in Jahresstelle auf 1. Dezember 1970

Réceptionistin/ Sekretärin

Offerten mit Unterlagen erbeten an R. Simmen.

9380

Hätten Sie Freude, in unserem lebhaften Betrieb eine weitgehend selbständige Stelle zu
versehen?

Wir suchen eine Angestellte als

Mitarbeiterin der Hausbeamtin

Wenn Sie mit allen vorkommenden Hausarbeiten vertraut sind, bieten wir Ihnen bei guter
Entlohnung und Pensionsberechtigung, geregelter Freizeit, eine sichere Existenz.

Sie können sich über das Anstellungsverhältnis bei uns erkundigen.

Gerne erwarten wir Ihre Anmeldung.

Direktion der Kantonalen Strafanstalt Lenzburg

ASSA 74

Gesucht nach Uebereinkunft tüchtigen

Chef de partie

sowie

1 Commis de cuisine

in Jahresstellen.

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

Nach Klosters gesucht

Saaltochter

Serviertochter

junges Zimmer- und
Lingeriemädchen

Offerten sind erbeten an: Fam. U. Allematt

Sporthotel Kurhaus
7252 Klosters Dorf, Tel. (083) 4 11 12

9218

9163

Stellenangebote Offres d'emploi



Gesucht für lange Wintersaison

Sekretärin-Journalführerin

(Jahresstelle)

junger Saaloberkellner

Saalkellner

Buffetföchter

Kindermädchen

Offerten mit Fotos sind zu richten an:

Direktor O. Horat,
Sporthotel Kurhaus, 6433 Stoos

9219

Gesucht für lange Wintersaison:

Alleinkoch oder Köchin

Hilfsköchin

Saaltöchter

Serviertöchter

Tochter

für Zimmer und Service.

Gute Entlohnung und geregelte Freizeit.

Offerten mit Lohnangaben und Bild erbitten an

Hotel Bahnhof
3777 Saanenmöser

9195

Grand Hotel Lauberhorn,
3823 Wengen

sucht für die kommende Wintersaison

Sekretär(in)

(sprach- und NCR-kundig)

Oberkellner

Saalkellner

Zimmermädchen

Etagenportier

(Ehepaar)

Barmaid

Barkellner

Garderobier-Hausbursche

Entremetier

Commis de cuisine

Küchenbursche-Casserolier

Lingeriemädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Direktoren
Grand Hotel Lauberhorn, 3823 Wengen.

9192

On cherche

sommelière

connaissance des 2 services.

Entrée 15 novembre.

Motel des Bouquetins, Château-
d'Oex, tél. (029) 4 64 19

P 22-33469



Da wir unseren neuen, attraktiven Betrieb nach
seiner Einlaufzeit nunmehr auch am Sonntag öffnen
möchten, suchen wir zur Ergänzung unseres Mit-
arbeiterteams:

Serviertöchter/Kellner

Buffetföchter

Buffetbursche

Wir bieten interessante Arbeitszeiten. Sehr guten Ver-
dienst. Und von den schönsten Arbeitsplätzen im
Basler Gastgewerbe.

Bewerbungen erbitten wir an:
Restaurant Le Bistrot, Dir. Georg Schmidt,
Aeschenvorstadt 48, 4000 Basel,
Telefon 061/23 00 75

9193

Hotel-Restaurant Tête de ran
2208 Les Hauts Geneveys

Tél. (038) 7 23 23

Jura neuchâtelois, 1425 m

Ouvert toute l'année, entièrement renové
Places saisonnières ou à l'année
Date d'entrée à convenir
cherche:

commis de cuisine

sommeliers

(salaire garanti)

sommelières

(salaire garanti)

Possibilité de skier gratuitement sur plusieurs pistes.

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

8615

Gesucht nach Arosa

in neues, modernes Appartementhaus

Köchin

Zimmermädchen

in gutbezahlte Saison- oder Jahresstelle. Eintritt per
saison oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind erwünscht an:

Appartementhaus Paradies
7050 Arosa

Telefon (081) 31 24 88

OFA 55.119.002

Wir suchen für sofort oder nach Ueberein-
kunft

Serviertöchter

restaurationskundig.

Anfragen an:

Hotel Weisses Kreuz, 3250 Lyss
Telefon (032) 84 13 04

P 06-1714

Parsenn-Sporthotel
7260 Davos Dorf

vis-à-vis der Parsennbahn

sucht für lange Wintersaison 1970/71

Buffetdame

Buffetföchter

Chef de partie/

Tournant

Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind
zu richten an

J. Fopp, Hotel Parsenn, 7260 Davos Dorf

9139

Das Hotel und Restaurant



im Landhaus Davos-Laret sucht für die-Wintersaison
1970/71
(evtl. in Jahresstelle)

Tochter für Réception

(sprachkundig)

Restaurationstochter

Tochter

für allgemeine Mithilfe in Haus und Service

Lingère

Töchter, die an gute Zusammenarbeit gewohnt sind
und ein Zuhause zu schätzen wissen, wollen bitte

Offerten mit Bild und Referenzangaben an Elfi
Casy, Hotel Landhaus, 7299 Davos-Laret, senden.

OFA 56.577.002

Maximal kratz-, schlag-, stoss- und hitzefest sind die
neuen

Wandbeläge

Vinyltapeten

appliziert durch:

Hans Erni
Malergeschäft
6252 Dagmersellen
Tel. (062) 86 12 17

25-34029

Zermatt

Gesucht per sofort

Koch

für Küche und Grill

Köchin

oder Tochter mit guten
Kochkenntnissen,

Buffetföchter

Anfängerin wird angelehrt.
Sehr gute Bedingungen.

Offerten an:

Josef Fux
Restaurant Walliserstube
3920 Zermatt
Tel. (028) 7 73 40

AAA 4

Gesucht

junge Hilfs-Gou- vernante

sprachkundig für Jah-
resstelle.

Angebote an:
Hotel Los Monteros
Marbella/Spanien

9288

Gesucht

Sekretärin

für zirka 4-5 Monate.
Korrespondenz, Telex,
Deutsch, Französisch,
Englisch.

Angebote an:
Hotel Los Monteros
Marbella/Spanien

9287

Welche Vorteile bietet Ihnen TREVIRA- Bettwäsche von Pfeiffer

- weicher, angenehmer Griff;
- am zweiten und dritten Tag noch wie frisch
eingebettet, da kaum knitternd;
- normal mit übriger Kochwäsche zu
waschen;
- dank geringem Gewicht zirka 33% Einspa-
rung an Waschmitteln und Strom;
- mindestens **doppelte Haltbarkeit** dank
TREVIRA.

Bitte Prospekt und Muster verlangen



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

144

Der richtige Flaschenkühlschrank
für Ihr Restaurant

**Unsere Erfahrung
ist Ihr Vorteil**

schmid kühlmöbel

9320 Arbon
Tel. 071 46 39 22

Ich suche alten, massiven, englischen

Voiture

chaud, in Silber.

Offerten an:

Fred Tschanz, Restaurant Stammbaum, 8603 Hegnau,
Telefon (051) 86 41 08

9164

GASTRO-NORM-KÜHLSCHRÄNKE

Der preisgünstige Schrank in Schweizer Qualität

Kühlanlagen für das Gastgewerbe

Kühl- und Tiefkühlräume
Flaschen-Kühlräume
Glaceanlagen - Konservatoren
Vitrinen
Zerlegbare Kühlzellen
Würfel-Eismaschinen

FRIGOPOL-KÜHLANLAGEN AG

8903 Birmensdorf
Telefon (051) 95 42 34

Vois de Propagande

De nouveau
nos fameux
volsspéciaux

Sensationnel

Fr. 240.-

pour une se-
maine tout
compris au
départ de
Genève. Tous les avions à ré-
action partant les dimanches

25 octobre au 29 novembre

Profitez cette semaine des
derniers jours d'été à

MAJORQUE
UNIVERSAL AIR TOURS

Bâle Stettenvorstadt 40
Tél. 061 / 25 02 35



Fachleute bevorzugen Nicro-Bestecke und Nicro-Tafelgeräte von

BERNDORF



Berndorfer Metallwerk AG
6002 Luzern
Telefon 041/22 47 91

Verkauf

günstig, wegen Platzmangels, für Speisesaal, Tisch,
70 x 100 cm und 70 x 70 cm für Halle, Terrasse und
Garten, Stühle mit Stofflehne und Sitz. 2 Eckbänke
antik, Rustico al camino.
Polsterbänke für Bar und Halle, kleine Abjur
Wandlampen mit Spiegel beidseitig, 2 Registrier-
kassen "National", Hebel nur zum Tippen, für Restau-
rant, 3 Service, nicht elektrisch, 1 Lichtklima
-Bar.

Zu besichtigen bei

Stuber, Via Stazione 2, 6600 Muralt, Tel. (093) 7 89 39

9337

Stellengesuche Demandes d'emploi



Jeune Française, 24 ans, bonne présentation, dyna-
mique, qualifiée hôtesse, cherche emploi,

réception ou directrice

Faire offre sous chiffre 9452 à l'Hôtel-Revue, 3011
Berne.

Oberkellner-Chef de service

Schweizer, Stellvertreter des Patrons, sucht für die
kommende Wintersaison, evtl. Jahresstelle, neues
Engagement. (Sprachkenntnisse sowie Wirtelsch-
prüfung vorhanden.)

Zuschriften mit Verdienstabgaben sind erbeten unter
Chiffre 9448 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Schweizerin (21) sucht auf 15. 10.

Interessante, vielseitige Arbeit.

Bisherige Tätigkeit im Hotelfach. Kenntnisse in Ma-
schinenschreiben, Sprachen: Deutsch, Französisch,
Englisch. Guter Wille und wenn nötig Humor wird
mitgebracht.

Bitte Offerten unter Chiffre 9453 an Hotel-Revue, 3011
Bern.

Stellengesuche Demandes d'emploi



Schweizer Koch, 23 Jahre, mit Auslandspraxis, an selbstständiges Arbeiten gewöhnt, sucht Stelle als

Chef de partie oder Alleinkoch

Schweizerin, 19 Jahre, sucht passende Wintersaison-stelle als

Saalpraktikantin

evtl. Serviertochter.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 9349 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotel- und Gaststättengehilfin, 20 Jahre, sucht Stelle als

Stütze der Hausdame

Angebote an Rosmarie Weber, 8998 Lindenberg/Allg., Hotel Alpina.

9329

Deutschschweizerin, 21jährig, mit Hotelfachschuldiplom, sucht Stelle für 6 Monate als

Hotelsekretärin

gute Sprachkenntnisse, Eintritt ab sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 9381 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junger Spanier

mit mehrjähriger Erfahrung als Portier in renommiertem Hotel in Palma de Mallorca sowie sehr guten Kenntnissen der spanischen, italienischen, englischen und französischen Sprache, sucht passende Dauerstelle in der Schweiz.

Angebote erbeten unter Chiffre OFA 3085 ZG an Orell Füssli-Annoncen, Postfach, 8022 Zürich.

Junger, qualifizierter, sprachkundiger

Hoteldirektor

suchte auf Winter 1970 oder Frühjahr 1971 interessante Tätigkeit im Tessin, Italien oder bei einer internationalen Organisation. Erfahrung in leitender Stellung in Erstklassenhäusern. Vertraut mit neuesten Führungs- und Organisationsmethoden. Fähigkeitsausweis Typ 1 vorhanden.

Freundliche Kontaktaufnahme unter Chiffre 9458 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junger, initiativer Schweizer, 25jährig (Hotelfachschule), sucht Wintersaisonstelle als

Direktionsassistent

oder

Aide du patron

in Erst- oder Zweitklassbetrieb. Eintritt 1. 12. 1970.

Offerten unter Chiffre 9457 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Fachehepaar

Er: Chef pâtissier-Konditor,

Sie: Assistentin der Generalgouvernante oder Magazin, suchen neuen Wirkungskreis, in Jahresstelle. Beste Referenzen vorhanden.

Zuschriften bitte mit Nettoangebotsangaben bei freier Kost und Wohnung unter Chiffre 9455 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Restaurant- und Hotelfachmann, gesetzten Alters, mit besten Fach- und Sprachkenntnissen, guter Organisator, langjährige Erfahrung, sucht neuen Wirkungskreis als

Chef de réception

Offerten an: Postfach 69, 6600 Muralto

Langfristplanung

das heisst, ich bin momentan in ungekündigter Stellung, doch mein Wunsch ist, mehr zu leisten. Bin 30jährig, initiativ, mit guter fachlicher Ausbildung, 5sprachig, vertraut mit neuesten Organisationsmethoden. Ich suche interessante, selbständige

Direktion

eines grösseren Erstklass-Hotels (Saison- oder Jahresstelle).

Offerten sind erbeten unter Chiffre 9280 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Suisse, cinquantaine, 5 langues,

cadre d'hôtel de renommée mondiale

désirant faire profiter de son expérience groupement ou financier suisse ou étranger s'intéressant à l'hôtellerie, accepterait fonctions administratives-directives, poste de conseiller technique ou gérance d'importante affaire. Références bancaires et professionnelles.

Ecrire sous chiffre K 340416-18 à Publicitas S.A., 1211 Genève 3.

P 18-340416

Verstärkte

Barmaid

Oesterreicherin, sucht Stelle für die Wintersaison 1970/71. Otschweiz bevorzugt.

Zuschriften sind erbeten unter Chiffre 9459 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotelsekretärin,

auch Loge und Telefon, 22jährig, sucht ab November in Basel oder Umgebung temporäre Arbeit, 2- bis 3mal wöchentlich ein paar Stunden.

Offerten unter Chiffre 9449 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Schweizer

Oberkellner

gesetzten Alters, fit und charmant, mit la Zeugnisse, sucht Stelle. Saison, evtl. Aushilfe oder Freizeitablösung (Platz Zürich).

Offerten unter Chiffre 9447 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotelsekretärin

sucht Stelle für Wintersaison in mittleren Betrieb.

Offerten bitte an: M. Baumann, Hallenstr. 130, 3145 Niederscherli.

9445

Secrétaire

experimenter, bi-langues, français, allemand, anglais, sucht Stelle. Saison, evtl. Aushilfe oder Freizeitablösung (Platz Zürich).

Faire offre sous chiffre 9425 à l'Hotel-Revue, 3011 Bern.

3 Anfangsbardamen (23-28 J.)

suchen für die Wintersaison Stelle in der Schweiz. (Zusammenarbeit nicht Bedingung.)

Angebote an Gertraud Schmolke, Markgrafenstr. 16, 757 Baden-Baden, Deutschland.

9443

Jugoslawisches Ehepaar

(24/29 J.) sucht

Stelle

im Service. Ev. Saisonstelle. Einreisebewilligung müsste beschafft werden.

Angebote bitte an: R. Grujin, Hauptstrasse 8782 Rütt/Gl.

OFA 67.002.234

Tochter, 25 Jahre (Jugoslawin), sprachkundig, 3 Jahre in der Schweiz, sucht Stelle in Wintersaison als

Saaltöchter

im Kanton Graubünden. Offerten erbeten an Frl. Greta Klancnik, Hotel Ariana, 6900 Lugano.

9451

Deutsche, gelernte Hotel- und Gaststättengehilfin, 21 Jahre, sucht ab etwa 25. Oktober Stelle am

Empfang

In französisch sprechendem Gebiet. Höhere Handelsschule, Engländeraufenthalt.

Freundliche Angebote erbeten an

Bäbel Ringwald, D-7615 Zell a. H., Jahnstrasse 8

9340

Gerantin

versiert, Fähigkeitsausweis, sucht neuen Wirkungskreis.

Offerten unter Chiffre 44-30204 an Publicitas, 8021 Zürich.

Junge Sekretärin,

deutsch- und englisch sprechend, sucht Stelle auf Anfang Januar als evtl. Aushilfe oder Freizeitablösung (Platz Zürich).

Réceptions-Sekretärin

im Welschland, um die französische Sprache zu vervollständigen. Genf bevorzugt.

Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre K 303455 an Publicitas AG, 3001 Bern.

Schweizer, mehrsprachig, gute Referenzen, sucht

Aushilfsstelle

als Restaurationskellner ab 15. November für 4 Wochen.

Anfragen unter Chiffre S 303460 an Publicitas AG, 3001 Bern.

Junger Koch

sucht für die kommende Wintersaison Stelle neben gutem Chef oder als Tourant, evtl. als Chef de rang. Für den Monat November suche ich eine Aushilfsstelle.

Jüngere Köchin

sucht für die Wintersaison eine Stelle, evtl. auch Buffet oder Office. Mittlerer oder kleiner Betrieb bevorzugt. Offerten sind zu richten an:

Ä. Raoss, Hohlgrasse 9, 6460 Altdorf, Tel. (044) 2 17 06, m. k. A. (043) 9 22 12.

9456

Schweizerin, 24jährig, 3sprachig, sucht für die Wintersaison Stelle als

Réceptionistin

evtl. Telefonistin und Empfang. Eintritt 1. oder 15. Dezember.

Offerten unter Chiffre 9454 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junge Schweizerin (mehrsprachig) mit Abschluss der Hotelfachschule, sucht Stelle für Wintersaison als

Réceptionspraktikantin

Offerten unter Chiffre OFA 870 Sch an Orell Füssli-Annoncen AG, 8201 Schaffhausen.

Suche für Wintersaison 1970/71 Stelle als

Barmaid

in Zermatt. Deutsch und Französisch sprechend, etwas Englisch- und Italienischkenntnisse.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 9426 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Dipl. Kinder-gärtnerin

sucht in Wintersaison Stelle ab 1. Januar 1971 oder nach Uebereinkunft.

Brigitte Bertschi, Waltersgrabenweg 42, 4125 Riehen, Tel. (061) 49 77 60.

9424

2 Kellner (26 und 24 Jahre,

gelernte Fachkräfte, Sprachkenntnisse) suchen Stelle für Wintersaison in der Schweiz, Abendrestaurant oder Night-Club-Tanzbar erwünscht. Wenn möglich Zusammenarbeit.

Offerten an: Peter Schmolke, Markgrafenstr. 16, 757 Baden-Baden, Deutschland.

9444

Urgent

chef de cuisine

hautement qualifié, cherche emploi 2 saisons ou année. Sérieux références. Réponse assurée.

Faire offre sous chiffre 9334 à l'Hotel-Revue, 3011 Bern.

Schweizer, 28, 5 Sprachen, Pächter eines Restaurant-Dancing in Spanien (Saisonbetrieb), sucht Stelle als

Direktor, Gerant oder Patron-Ablösung

vom 15. Oktober 1970 bis 31. März 1971. Fähigkeitsausweis A vorhanden.

Offerten unter Chiffre 9270 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junger Demi-chef (Schweizer) sucht Stelle als

Chef de rang.

Bin verheiratet und nehme nur Stelle an, wo 3-Zimmer-Wohnung zur Verfügung steht.

Offerten unter Chiffre 9446 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

28jähriger Schweizer, verheiratet, 5 Jahre Ausland, sucht Stelle als

Küchenchef (mittlere Brigade) oder Alleinkoch

in Hotelbetrieb. Saison. Für Ehefrau Buffet, Lingerie oder Küche. Beide Eintritt Dezember 1970. Gute Zeugnisse vorhanden. Alle Offerten werden beantwortet.

Wir erbitten Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 9440 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junger

Küchenchef

verheiratet, versiert in à-la-carte- und Spezialitätenküche, mit In- und Auslandsfahrung, sucht interessante Wintersaisonstelle in gutem Haus.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 9439 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Luxemburgerin sucht für Wintersaison Stelle als

Restaurationskellnerin oder Hotelbarmaid.

Spricht fließend 4 Fremdsprachen, Zeugnisse der Hotelfachschule mit Abschlussprüfung. Berufserfahrungen aus erstklassigen Hotels der Schweiz. Kann Wallis oder Waadt bevorzugt.

Offerten sind zu richten an Frl. Marcelle Olinger, 10, r. d'Ettebrück, DIEKIRCH (Gr. D. Luxbg.).

9438

Junges Paar sucht auf 15. Mai, evtl. 1. Juni 1971 Stelle in Speiserestaurant oder Gross-Tea-room als

Gerant

Er: Deutscher, 30 Jahre, Koch, seit 5 Jahren in der Schweiz. Erfahrung in der selbständigen Leitung einer umfangreichen Küche sowie Kenntnisse in allen Sparten des Gastbetriebes.

Sie: Schweizerin, 34 Jahre, mehrjährige Praxis in der Führung eines regen Passantenhotel-Restaurant. Fremdsprachenkenntnisse. Fähigkeitsausweis.

Offerten bitte unter Chiffre 9436 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Italiener

29 Jahre, mit Niederlassung, sucht Stelle für Wintersaison. Nur Erstklasshotel.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 9370 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Ich, Angelika Huber, 18 Jahre alt, suche eine Stelle im Hotelgewerbe als

Empfangspraktikantin

oder als Praktikantin auf der Etage. Nach Möglichkeit würde ich sehr gerne in dem Wintersportort Davos arbeiten.

Ende September dieses Jahres habe ich den Jahreslehrgang der Hotelfachschule in Bad Reichenhall erfolgreich abgeschlossen. Vorher besuchte ich vier Jahre eine Realschule in Augsburg und erhielt die Mittlere Reife. Zurzeit arbeite ich noch im elterlichen Betrieb, Restaurant-Café. Im Falle einer Anstellung werde ich sofort Referenzadresse und die nötigen Unterlagen nachreichen. Ich versichere jetzt schon, dass ich mich bemühen würde, allen Anforderungen gerecht zu werden.

Angelika Huber, 8891 Obergriesbach, Schlosscafé-Restaurant, Schlossstrasse 18 - Deutschland

9338

Junger, einsatzfreudiger Schweizer

Küchenchef

mit besten Referenzen sucht Stelle für Wintersaison oder Jahresstelle.

Sucht für seine Verlobte Stelle als Saaltöchter oder

Obersaaltöchter

Ebenfalls bestens ausgewiesen.

Offerte unter Chiffre 9224 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

34jährige, ledige Buffetdame mit Fachausweis A und langjähriger Erfahrung in erstklassigen Häusern sucht Wirkungskreis als

Gerantin

in kleineres Restaurant oder Tea-room evtl. auch Betriebskantine oder ähnl.

Offerten mit näheren Angaben unter Chiffre A 26142 an Publicitas AG., 3001 Bern.

Wo könnte ich über Mittag, evtl. zwei bis drei halbe Tage in der Woche, den

Telefon- und Empfangsschalter bedienen?

Ehemalige PTT-Telephonistin, Schweizerin, mit Erfahrung im Hotelbetrieb, deutsch, französisch, englisch und italienisch sprechend, sucht passende Stelle im Raum St. Gallen-Wil.

Offerten erbeten unter Chiffre 33-305991 an Publicitas AG, 9000 St. Gallen.

Chef de service

marlé, 4 langues, 10 ans d'expérience dans hôtel et restaurant, cherche nouvelle situation à partir de janvier 1971.

Serait aussi prise en considération gérance, capital à disposition.

Faire offres sous chiffre P 36-381594 à Publicitas SA, 1951 Sion.

Ich bin

Manager und Verkaufsdirektor

eines Industrieunternehmens, welches einer grossen internationalen Weltfirma angehört (Fabrikation und Handel). Ich könnte in dieser Position verweilen, doch erfüllt mich meine Aufgabe nicht mehr zur Genüge.

Zur Hotelbranche habe ich durch verschiedene Engagements ebenfalls die besten Kontakte, und ich wäre in der Lage, jedes Hotel bis zur Konzerngrösse zu leiten. Ich suche eine neue Einsatzmöglichkeit für die nächsten 5-10 Jahre.

Meine besten Eigenschaften sind: Psychologisch richtige Menschenbehandlung, Personalführung, Kontaktfreundlichkeit und der Verkauf. Ich habe gute Kontakte zu den USA und bin sprachgewandt.

Offerten unter Chiffre M 26114 an Publicitas AG, 3001 Bern.

Intelligenter, gebildeter

Italiener

von Beruf Heilgymnastikmasseur sucht geeignete Stelle in der Hoteldindustrie oder sonst passende Arbeit. Einreisebewilligung müsste noch besorgt werden.

Offerten über Beschäftigung und Gehaltsangaben bitte unter Chiffre OFA 3519 R an Orell Füssli-Annoncen AG, 5001 Aarau.

Für kommende Wintersaison oder in Jahresstelle suche ich einen verantwortungsvollen und selbständigen Arbeitsplatz als

Chef de reception oder 1. Kassier

28 Jahre, sprachkundig, Hotelkassier, Buchung, Verrechnung, NCR-geschult, in ähnlicher Position, in führenden Häusern tätig gew.

Angebote erbeten unter Chiffre 9289 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Sekretär

bestausgewiesen, Englisch, Französisch, Deutsch und Italienisch in Wort und Schrift, versiert mit allen einschlägigen Arbeiten, sucht Stelle für Monate Dezember bis Februar.

Angebote erbeten unter Chiffre V 301022 an Publicitas AG, 4500 Solothurn.

Viersprachige Hotelsekretärin zuverlässig und aktiv, sucht Saison- oder eventuell Jahresstelle.

Offerten mit Gehaltsangabe an Heidi Marcher via Ospedale 3 I-39031 Brunico-Bz (Italia)

44-302390

Erfahrene, gut ausgewiesene

Hotel-Directrice

(mit Fähigkeitsausweis)

sucht per Ende 1970/Anfang 1971 neuen Wirkungskreis. Stadthotel bevorzugt. Verfüge über praktische Kenntnisse sowie Administration/Organisation, auch Erfahrung mit Neueröffnung, Neubau/Umbau, Reorganisation.

Offerten erbeten unter Chiffre 9336 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junger Schweizer (Aide du Patron/Personalchef) sucht Stelle als

Ass. Manager – Vizedirektor

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch. Hotelfachschule, Fähigkeitsausweis, Unternehmerrichtung. Eintritt: 2. November oder nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 9335 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Vente de café-restaurant par soumission

LE CERCLE PAROISSIAL D'ATALENS met en vente, par voie de soumission

l'hôtel de l'Ange

comprenant: café-restaurant, grande salle avec scène, chambres d'hôtel, appartement indépendant, jeu de quilles automatique à 2 pistes, garages, poids public.

Agencement complet. Entrée: début 1971.

Situé au centre du Village sur bon passage, parking. Pour visiter, s'adresser au tenancier.

Pour tous renseignements, s'adresser à l'Etude du notaire soussigné où les offres écrites doivent être remises d'ici au **31 octobre 1970** au plus tard.

Henri Kaelin, notaire, 1630 Bulle, tél. (029) 2 73 50

P 08461205

Zu verpachten per 1. Dezember 1970
neuerstelltes

Speiserestaurant mit Bar

Nähe Frauenfeld, mit total 132 Plätzen
(Restaurant 61 Plätze, Bar 71 Plätze)

evtl. Gerantenehepaar
mit Erfahrung.

Auskunft erteilt:

Emil Huber, Generalunternehmung,
Schaffhauserstrasse 46a,
8500 Frauenfeld, Telefon (054) 7 67 25

P 41-576

Freihändig zu verkaufen aus ZWANGSLIQUIDATION

HAUS

dreistöckig, mit Tea-room, in OBERWALD (Goms). Am Eingang des projektierten Bahntunnels Oberwald-Realp. Freistehend, mit zirka 600 m² Umschwung. Zum Teil möbliert, mit Ausbaumöglichkeit für Ferienwohnungen oder Ferienheim.

Interessenten melden sich an:

Betreibungs- und Konkursamt Goms
vertreten durch Herrn Walter Bittel, Advokat
3930 Visp, Telefon (028) 6 26 99

P 07-123856

Kaufgelegenheit auf Herbst 1971

HOTEL-/RESTAURATIONSBERIEB

Standort: Mittelland, in historischer Stadt mit bedeutender Industrie, in der Nähe von einem wichtigen Autobahnknotenpunkt.

Merkmale: vor wenigen Jahren vollständig umgebaut und neuzeitlich eingerichtet. Umsatz Fr. 500 000.- (steigerungsfähig). Niedriger Lohnaufwand.

Dieses Geschäft gönnen wir einem einsatzfreudigen, fachkundigen Küchenchef-Ehepaar.

Selbstkäufer mit Kapitalnachweis erhalten alle weiteren Details auf Anfrage unter Chiffre 29-26602 an Publicitas AG, 4600 Olten.

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 oder zu vermieten im Zentrum vom Mendrisiotto (Tessin)

Hotel-Restaurant-Bar

30 Betten, Saal mit 200 Plätzen, Garten. Komplette möbliert und eingerichtet. Sehr gute Geschäftslage.

Frei ab sofort.

Offerten unter Chiffre U 155450 an Publicitas AG, 6830 Chiasso.

Zu verkaufen

10 km von Lugano, in ruhiger, sonniger Lage, älteres

Hotel garni - Bar

60 Betten, komplett möbliert, mit 2 angebauten ausbaufähigen Rusticohäusern. Grosser Garten. Eignet sich auch für Ferienkolonie.

Fr. 500 000.- inkl. Hypothek. Anzahlung etwa Fr. 250 000.-.

Zu einer unverbindlichen Besichtigung ladet freundlichst ein Giuseppe Stofor, Via Marconi 3, Lugano, Tel. (091) 2 18 44

ASSA 9465

Zu verpachten

neuzzeitliches

Hotel

mit etwa 70 Betten, in schönster Aussichts- und Verkehrslage von Lugano. Uebernahme von Hotel-Inventar. Beste Existenz für Berufleute.

Offerten gefl. unter Chiffre F 901114 an Publicitas AG, 6901 Lugano.

Pour cause de décès, à vendre

hôtel-restaurant

de moyenne importance, à un prix très avantageux, proche de la Riviera vaudoise, dans chef-lieu, avec multiples possibilités de gestion.

Ecrire sous chiffre PF 33653 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Bestbekanntes
SPEZIALITÄTENRESTAURANT mit Kleinhotel
in tadellosem Zustand, in schöner Lage am Genfersee, an kapitalkräftigen Interessenten infolge Aufgabe des Berufes zu verkaufen.

Auskunft erteilt unter Nr. 2533 G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern.

115

LAUSANNE, Avenue d'Ouchy 47

A louer immédiatement dans immeuble neuf

café-restaurant

avec autorisation de patente pour 183 places.

S'adresser à: SOGIM SA, rue du Maupas 2, tél. (021) 22 56 02.

OFA 60791027

Zu verkaufen

im Zentrum von Saas Fee gut eingeführtes

Hotel mit Dancing/Restaurant

grosser Umschwung und Ausbaumöglichkeiten. 90 Gastbetten, Dancing/Restaurant mit 120 Sitzplätzen, Carnotzet mit 80 Sitzplätzen, Terrasse, eigener Tennisplatz und Garten. Zirka 2500 m², davon überbaut zirka 500 m².

Interessenten melden sich bei:

Heinrich-Zurbruggen-Imboden, 3906 Saas Fee
Telefon (028) 4 82 31 / 32

P 07-123808

Zwei dynamische Fachleute, ideenreich und durchschlagskräftig, wünschen auf Frühjahr oder früher zu mieten (eventuell in Gerance)

Hotel mit Restaurant oder Bar oder Bar-Dancing

Bevorzugte Regionen: Genfersee, Tessin, Zürich.

Es kommt nur modernes Geschäft mit neuzeitlicher Einrichtung in Frage.

Bitte Offerten mit genauen Beschreibungen unter Chiffre 9075 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junger, initiativer, solventer Hotelier mit Familie sucht nach Uebereinkunft zu kaufen

1-1/2-Klass-Hotel

Etwa 80 und mehr Betten als Lebensaufgabe.

Bevorzugt wird Winterkurort, Badeort oder Zweisaisonbetrieb. Absolute Diskretion wird zugesichert. Angemessene Anzahlung kann geleistet werden.

Wir erwarten Ihre Kontaktnahme unter Chiffre 9364 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Bas-Valeis

A vendre, en bordure
route internationale

petit hôtel, café-restaurant

Ecrire sous chiffre
P 36-41413 à Publicitas
S.A., 1951 Sion.

Solid gebautes Geschäfts- und Wohnhaus, an sehr guter Verkehrslage in

La Neuveville

zu verkaufen. Parkplätze in der Nähe.

Geeignet zum Umbau als Café, Restaurant, Hotel, Pension, Institut usw.

Weitere Auskünfte unter Chiffre 55017 an Schweizer Annoncen AG, 2501 Biel.

Lugano

Seit vielen Jahren besteingeführtes

Hotel-Restaurant

mittlerer Grösse, in prachtvoller und bester Verkehrslage, an tüchtige Fachleute zu verpachten. Uebernahme des Kleininventars.

Offerten gefl. unter Chiffre 9422 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

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.

Schaumstoffmatratzen

Stuhl- und Eckbank-Kissen Teppich- Unterlagen

Sehr prompte Lieferung zu vorteilhaften Preisen. Verlangen Sie unverbindlich Offerte.

M. Perdrizat, Schaumstoffe,
8307 Bisikon-Effretikon,
Tel. (052) 32 19 40

P 44-709

Un grand nom...
sans prénom



Distributeur pour la Suisse:
Max B. Jordan, 2000 Neuchâtel 4



Jedem Gast
seine eigene...
TABU-Seife
von
Dana

die original spanische
Luxusseife

Originalgrösse



Bestell-Talon

MAGDELEINE BENOIS

Cosmétiques
1006 LAUSANNE
Rue du Lac 11, Tel. (021) 27 53 83

- ☐ ab 10 000 Stück = Fr. -.07 pro Seife
- ☐ ab 5 000 Stück = Fr. -.08 pro Seife
- ☐ ab 1 000 Stück = Fr. -.09 pro Seife
- ☐ ab 500 Stück = Fr. -.10 pro Seife
- ☐ Probesendung mit 24 Stück Seifen Fr. 3.50 in Briefmar-
ken (Porto inkl.) sind beigelegt.
- ☐ Zutreffendes bitte ankreuzen.

Zu senden an:

P 44-25423

Unsere Jubiläumskanone
ist mit Dynamik geladen!

Ihr Vorteil Unser Fortschritt —
Überlegte Schachzüge führen zum Erfolg. Vor allem,
wenn Sie die richtigen Figuren einsetzen: BELL TWIST
beispielsweise, Ihre Dame auf dem Schachbrett des
Teppichmarktes!

**175
Jahre
Schuster**



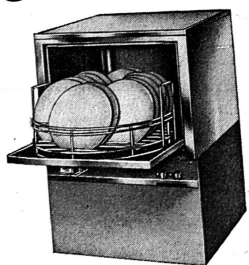
Seine körnig-herbe Struktur in unaufdringlichen Farben
und seine lange Lebensdauer machten ihn zu einem
der meist gekauften Teppiche in der Schweiz!
Mehrere 100 000 Quadratmeter wurden seit seiner
Einführung vor ca. 4 Jahren verlegt. In Wohnungen und
Hotels, in Bürobauten und Ladengeschäften.
BELL TWIST ist außergewöhnlich in seiner Anmut,
in seiner Dauerhaftigkeit, in seiner Preiswürdigkeit.
Erhältlich ab Fr. 55.- per m² unverlegt, abz. Hotelrabatt.
BELL TWIST hat viele überzeugt. Auch Sie werden
Freude mit ihm haben.
Ein Exklusiv-Artikel aus der Serie BELCOLOR

BELL TWIST



Schuster St. Gallen Zürich Bern
Winterthur Basel Lausanne

SENSATIONNEL! le lave-vaisselle automatique...
...que vous ayez à laver de la vaisselle ou des verres
pour 20 ou 5000 couverts



Mod. K 10

AEG

AEG

vous offre une gamme extraordinaire
100% automatique,
entièrement en acier inoxydable.

Modèle K 10, valeur Fr. 4890.-/location dès Fr. 126.- par mois
Modèle K 20, valeur Fr. 5850.-/location dès Fr. 150.- par mois
Modèle K 25, valeur Fr. 6490.-/location dès Fr. 166.- par mois
Modèle K 30, valeur Fr. 7690.-/location dès Fr. 196.- par mois
Modèle K 40, valeur Fr. 8190.-/location dès Fr. 208.- par mois

P 22-3361



Applications Industrielles et ménagères S.A.
exclusiv AEG • 1004 Lausanne
11bis, rue Caroline • Tél. (021) 22 29 36/37



COUPON à nous retourner pour recevoir sans engagement de votre part:

- ☐ Prospectus et prix courant
- ☐ Documentation sur le leasing avec frais d'entretien compris

Nom, prénom, adresse complète: _____

No postal et lieu: _____

Geelhaar hat die Teppiche der Welt. Für die Schweiz.

Unsere Teppich-Spezialisten sind dauernd unterwegs.

Über 80'000 Kilometer legen sie jährlich zurück. London, Stockholm, Paris, Frankfurt, New York, Los Angeles, Teheran und Istanbul sind nur einige Stationen, an denen sie sich über das internationale Teppichangebot laufend orientieren.

Bevor man auf dem Schweizer Teppichmarkt auch nur ahnen kann, was kommen wird, informieren wir uns über Teppich-Neuheiten, Trends und Preise, prüfen kritisch, wägen ab, vergleichen und entscheiden uns erst nach härtesten Tests für die Selektion, abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse.

So wird unser Angebot vorbereitet, bis es sitzt.

Und dann kommen wir zu Ihnen – mit der hundertprozentigen Überzeugung, einmal mehr das Beste und Günstigste für Sie gefunden zu haben.

Mit Geelhaar liegen Sie – und Ihre Teppiche – richtig!

Teppichhaus
W. Geelhaar AG
Thunstrasse 7, 3000 Bern 6
Telefon 031 43 11 44

Geelhaar

Teppich-Showroom Zürich
Zweierstrasse 35
8004 Zürich
Telefon 051 35 38 00



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

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

FUSSBALLSPIEL Modell Rekord 67



16 mm Stangen
Doppelmünzprüfer
3 x 10 Rp. = 1 Spiel
1 x 50 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 39 36 61