

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 79 (1970)
Heft: 48

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 18.08.2025

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



Nr. 48 Bern, 3. Dez. 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
Einzelnummer 90 Cts. le numéro

Le progrès des autres

Entre moult propos bûrlesques, les journaux suisses sont parvenus à publier ces derniers jours quelques informations relatives au tourisme et à l'hôtellerie: record de nuitées d'un côté, difficultés dans les hôtels de l'autre, notamment.

Les soucis des hôteliers helvétiques, d'autant plus compréhensibles qu'ils sont le reflet des problèmes que pose notre période de mutation, s'aplaniront à plus ou moins brève échéance, mais la mesure du chaque responsable réagira dans le sens du progrès et de la prospective. Si l'on proclame sur tous les tons, autant dans ce journal que lors des assemblées générales ou des journées d'information, – au risque de se répéter – que les hôteliers doivent s'adapter à l'évolution économique et sociale et agir en chefs d'entreprise, ce n'est ni la voix de l'Amérique, ni même celle de notre ministre de l'Economie. C'est simplement la voix du bon sens. Et une vérité de la Palice, pourrait-on ajouter! C'est hélas loin d'être le cas en pratique. Car, à en croire certains hôteliers, les théories de management, de marketing et même d'information et de relations humaines internes sont les théories des autres. Certes, comme il y a des problèmes qui sont spécifiques à l'hôtellerie, il y a aussi des hôteliers qui, quelle que soit l'envergure de leur établissement, ont substitué à leurs anciennes habitudes et à leurs anciennes idées une véritable mentalité de chef d'entreprise. Mais ils sont le plus souvent critiqués. Dans son pour intérieur, chacun sait pourtant qu'ils ont raison...

Nous prendrons trois exemples-types pour illustrer ce point de vue, trois exemples qui expliquent de nombreux maux et qui tendent à prouver que dans l'hôtellerie «ce n'est pas tout différent», comme d'aucuns veulent toujours bien le prétendre. Il s'agit de la politique des prix, du prestige social de la profession et des relations direction-personnel.

Les prix constituent l'un des instruments de marketing dont on peut aisément se servir pour améliorer l'offre touristique et pour atteindre un plus grand marché. La clientèle exige de plus en plus des prix forfaitaires, parce qu'elle a pris l'habitude, ces dernières années, d'acheter partout des produits finis; pourquoi ferait-elle une exception lorsqu'elle achète ses vacances? On a dernièrement dénoncé violemment notre règlement des prix, valable jadis, mais oui, aujourd'hui, ne correspond guère plus qu'à une tradition dépassée, et l'on a critiqué ouvertement la politique de cartel et le protectionnisme des prix qui sont absolument contraires au marketing. On a très justement souligné, tout récemment, que le prix minimum ne correspondait plus à rien et n'était fixé qu'en fonction de la cotation. Or il faudra bien que le prochain «règlement des prix» tienne compte des nouvelles méthodes de commercialisation et de vente et, délaissant quelques mauvais hôtels pour lesquels il représente une planche de salut, permette à l'hôtellerie d'être plus rentable et plus compétitive.

On constate qu'à première vue tout le monde est d'accord pour relever le prestige des professions hôtelières, en développant la formation professionnelle et en élevant le niveau social. Or trop nombreux sont encore les hôteliers qui ne misent pas sur ce cheval de bataille pour résoudre une grande partie de leurs problèmes et, finalement, pour gagner la guerre de la main-d'œuvre. Si l'on trouve des palliatifs, tant mieux. Mais ce ne seront que des palliatifs. Les réactions que suscitent de nouvelles propositions concrètes et constructives en matière de politique du personnel devraient être pour le moins plus positives. Que certains hôteliers raisonnent objectivement et admettent que le succès de bon nombre d'entreprises industrielles ou commerciales repose d'abord sur la qualité de leur politique générale (personnel, prix, relations publiques) et que leurs établissements ne se remplissent pas avec des clients arrivés de jours et d'heures de loisir. Que cette évolution les frustre, c'est possible et même compréhensible («où s'arrêtera-t-elle?»), mais ce ne sont pas eux qui pourront stopper le «progrès». Voilà pourquoi, placés au pied du mur (des lamentations), ils ne peuvent que l'accepter. Comme tout le monde!

Enfin, il est triste de constater la carence de quelques hôteliers dans le domaine des relations humaines internes, alors qu'il s'agit d'un problème primordial. Il y a là matière à un véritable examen de conscience: l'employé est-il recu d'une manière amicale et honnête? Est-il mis au courant de la ligne de conduite de la maison? A-t-il la possibilité de jouer d'un bon climat de travail? ne lui exorisme ses idées et ses remarques dans l'intérêt de l'hôtel? Les relations direction-personnel sont possibles dans l'hôtellerie comme ailleurs. Et pourtant que ne sentelles pas souvent ignorées, négligées, voire tournées en ridicule!

Il ne s'agit pas de trois exemples. Combien de temps encore accosteront-ils, sur la scène de l'hôtellerie suisse, ce théâtre burlesque? Le temps de résoudre nos problèmes, car ne nous leurrions pas, ils n'intéressent que nous. La critique pour nous, le progrès pour les autres? Ah non!

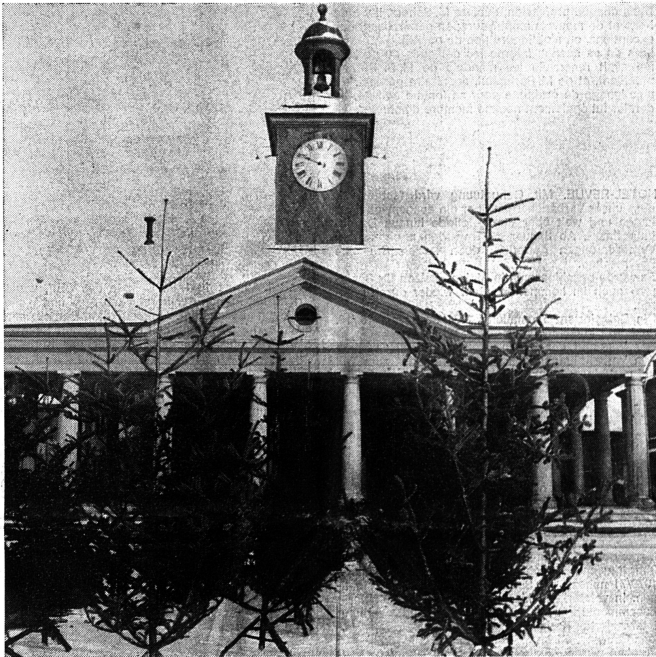


Image de saison: avec les premiers flocons de neige tombant sur les villes, apparaissent les traditionnelles ventes de sapins. Le temps de l'Avent est là, c'est aussi celui où les hôteliers doivent songer à rédiger leur lettre au Père Noël... (La place de la Grenette, à Vevey; photo Ed. A. Martin)

Massentourismus – Freud und Leid

Wir benutzen das Wort «Massentourismus» nur mit Unbehagen, denn es weckt vielfach falsche Vorstellungen. Der nachfolgende Artikel von Dr. Frank Arnau, erschienen im SCHWEIZERISCHEN KAUFMÄNNISCHEN ZENTRALBLATT ist trotzdem lesenswert, legt doch der Verfasser seinen Finger auf wirklich wunde Stellen. Der Artikel wurde nicht sinnentstellend gekürzt. (Red.)

Auf Kosten der Sicherheit

Die Segnungen des, der Zahl und den Entfernungen der Urlaubsziele nach, grandiosen Massentourismus werden nicht so ganz einheitlich bewertet. So gewiss die Grossunternehmungen der Urlaubsreisebranche ihr Bestes tun, um den Ferienschwärmern wirklich Ruhe und Erholung zu bieten, so gewiss hat die Konkurrenzierung Formen angenommen, die nicht nur die Qualität des jeweiligen Aufenthaltsortes ernstlich in Frage stellen, sondern sogar die absolut unerlässlichen Vorbedingungen der Sicherheit des Reisenden – zumindest im absolut ausschlaggebenden Flugverkehr – nicht immer erfüllen. Besonders die Lande- und Startbedingungen einiger neuer «Oasen» des Ferienreisenden sind derart ungenügend, dass bereits mehrmals Piloten von Linien- und von Charterflügen ihre ersten Bedenken mündlich und sogar schriftlich klar zum Ausdruck brachten. Aber anscheinend ist der Erwerbssinn und die Gewinnsucht in vielen Fällen stärker als der Respekt vor dem menschlichen Leben.

Kalkulation auf des Messers Schneide – und trotzdem verdienen wollen

Die hemmungslose Geldgier führte auch in dieser nun zu Ende gegangenen Saison zu zahlreichen Katastrophen. Reisende fanden die von ihnen vorsorglich belegten Unterkünfte von anderen Gästen besetzt. Die Herbergen stellten zwar Schlafräume in anderen Gasthäusern zur Verfügung, jedoch die oft einfach unerträgliche Qualitätsminderung ging zu Lasten der Gäste. Die unabänderliche Wahrheit bestätigt sich: für eine zu geringe geldliche Leistung, müssen immer schlechte Minderleistungen in Kauf genommen werden.

Sind die Touristenreisen im Fernbus auch dann eine ernste Strapaze, wenn es sich um beste Fahrzeuge handelt, so werden sie oft zur Qual bei älteren Omnibussen. Zudem sind die Preise aller Sitzplätze im Fernbus identisch. Der Unglückliche, der «auf der Achse» seinen Platz hat muss ebensoviel berappen wie jener, der den besten Platz in der Mitte zwischen den Achsen fand. Deshalb für eine eindeutige Minderleistung der gleiche Preis gefordert wird, wie für eine – zumindest relativ – gute, mag viele Erklärungen der Unternehmer zulassen, aber keine überzeugende und im Sinne von Leistung und Gegenleistung befriedigende.

Da die enorme Konkurrenz zu dauernden Preisunterbietungen führen muss, suchen die Touristik-Unternehmer nach Auswegen gegen die Gefahr einer Unrentabilität besonders der Flugtouristik. Die Passagiere werden sogar im «Austauschwege» dergestalt «verteilt», dass eine nicht nur maximale, sondern möglichst absolute Aufnahmekapazität jeder Chartermaschine gesichert wird. Bei Flügen von ein oder zwei Stunden Dauer ist dieses Zusammenpacken eine Notwendigkeit. Liegt aber die Flugdauer zwischen 5 und 12 Stunden, ist die Überbelastung so gross, dass sie ein, zwei oder drei Tage des Aufenthalts konsumiert, ehe die «richtigen» Ferien einsetzen. Beim Rückflug ist die Situation nicht anders. Von der Erholung geht ein ansehnliches «Quantum» verloren. Freilich – das ist nicht nur im Preis inbegriffen, sondern durch ihn sozusagen bedingt.

Schwindsucht der Dienstleistung

Das Absinken der Dienstleistungen ist eine unabdingbare Folge der immer günstigeren – allerdings nur geldlich günstigeren – Touristkangebote. Wer tatsächlich glaubt, es sei möglich, vierzehn Tage bei bester Verpflegung und Unterkunft für 800 Franken zu bekommen – inklusive Flug, der sonst allein an die 2000 Franken kostet –, der muss an Wunder glauben. Aber im Massentourismus gibt es nur Enttäuschungen, weil zu hochgespannte Erwartungen eben unter den herrschenden Bedingungen unerfüllbar sind. Eine weitere Folge des Massentourismus ist natürlich die Massenabspaltung. Nicht nur Service und allgemeine äussere Umstände – Wäsche, Geschirr – lassen oft viel zu wünschen übrig. Auch die Speisekarte ist arm und eintönig. Zudem neigen in vielen entlegenen Ferienorten manche Hoteliers dazu, ihren ganzen Betrieb auf die preislich denkbar niedrig kalkulierte Basis zu senken, um auch von den Klienten, die erheblich mehr berappen müssen, noch mehr zu verdienen. Sie bekommen – siehe Fernbus-Preisstrategie – die schematisierten Minderleistungen für höhere Preise.

Es ist nicht von der Hand zu weisen, dass der Massentourismus auch bereits im europäischen – so in der Schweiz – Gebiet häufig genug die Umwandlung recht beliebter und bis dahin sehr gut geführter Hotels zu Karawansereien zur Folge hatte. Es ist eben nicht möglich, in einem Haus und einem Personalstamm einen ausgezeichneten oder zumindest

Aus dem Inhalt:

	Seite
Das Interview	
Wir befragten Dr. Max Lehner über die Zukunft des Familienbetriebes	3
L'animation des stations	
L'union fait la force, un proverbe à mettre en exergue dans les stations en quête de manifestations	3
Ausserordentliche Delegiertenversammlung SHV	4
Assemblée extraordinaire des délégués	4
Seminar für Unternehmungsführung	
Rückblick auf den zweiten Kurszyklus und die Diplomfeier	5
Coups de ciseaux	
Quand la presse parle des soucis que connaissent les hôteliers et des nouveaux problèmes auxquels la Suisse est confrontée	6
Technische Beilage Nr. 12	
Anlagen und Einrichtungen für den Gästesport	7/9
Arbeitskräfte aus dem Ostblock?	
Deutschland wirft Ängsten aus in Polen und Rumänien	10
ASTA 1970	
L'hôtellerie suisse est renseignée sur une évolution qui, si elle ne la touche pas directement, indique une tendance qu'elle ne saurait négliger	11
Vacances portugaises	
Un reportage sur deux régions touristiques du Portugal dont l'une est animée par un magnifique hôtel helvétique	12

Mövenpick mit Holiday Inns

Ueli Prager, Direktionspräsident der Mövenpick-Unternehmen, bestätigte uns auf Anfrage, dass die Mövenpick-Unternehmungen mit Holiday Inns of America, Inc., einen Franchising-Vertrag abgeschlossen haben. Danach wird das Markenzeichen «Holiday Inn» den bestehenden Mövenpick-Hotelprojekten zur Verfügung gestellt, während die Restaurants in diesen Betrieben nach wie vor ausschliesslich als Mövenpick-Restaurants gekennzeichnet sein werden. Die Verträge mit Holiday Inns wurden bereits unterzeichnet, bedürfen allerdings noch der Ratifizierung durch die Verwaltungsräte. Die Finanzierung der Hotels – es handelt sich zunächst um die Projekte Regensdorf und Kongresszentrum Thoracker in Bern – erfolgt ausschliesslich durch Mövenpick bzw. über den schweizerischen Kapitalmarkt. Für die Koordination der Mövenpick-Hotelinteressen wird die «Mövenpick Hotel Projekt- und Managementgesellschaft» gegründet, während die einzelnen Hotelprojekte über örtliche Betriebsgesellschaften finanziert und betrieben werden. Diese Nachricht, die für die schwedische Hotelier eine kleine Sensation darstellt, erhält noch mehr Bedeutung, wenn man sich Rechenschaft abgibt, dass der Vertrag mit Holiday Inn kaum für nur zwei Hotels abgeschlossen worden sein dürfte. Die HOTEL-REVUE wird ihre Leser auf dem laufenden halten.

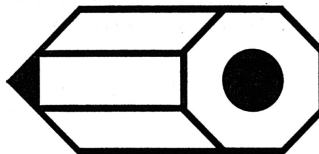
recht guten Service zu bieten und daneben – oder darüber oder darunter – einen billigen.

Erholung in Frage gestellt

Eine ernste Mehrbelastung des Massentourismus bildet – so merkwürdig das klingen mag – die immer weiter fortschreitende Automation. Sie zwingt zu gemeinsamen Betriebsferien, da ein fehlender Programmierer einen ganzen Betrieb gefährden kann. Damit aber wird sich anstatt der «unterteilten» Ferienreisen in den Strom der Urlauber die gebündelte Masse ganzer Betriebe ergiessen. Wer die sagenhaft überfüllten Urlaubszüge der Gastarbeiter kritisch betrachtet, kann sich eine Vorstellung davon machen, was dem gesamten Tourismus in den kommenden Zeiten stets zunehmender Gemeinschaftsferien droht. Bilder vieler – auch «ausgefallener» – Meerestände zeigen bereits die Gewissheit, dass der Urlaub zwar braune Haut und ein leeres Portemonnaie gewährleistet, aber ob es bei den vollgepferchten Orten an der See überhaupt eine sinnvolle Erholung geben kann, werden die meisten Aerzte verneinen.

Der Massentourismus hat jede persönliche Beziehung zwischen Gast und Hotelier zerstört. Damit wurde der Urlaub billiger. Und reizloser. Und individueller. Manche Hoteliers beginnen bereits diskret darauf hinzuweisen, dass sie Touristengruppen nicht unterbringen können.

Notiz Bloc-notes



Assemblée des délégués de l'Union Helvetia

L'Union Helvetia a tenu son assemblée triennale des délégués récemment à Lausanne. Ce fut l'occasion, tant pour le président B. Berner, que pour le secrétaire central F. Portmann de faire le tour de l'évolution intervenue pendant cette période et de l'activité déployée par l'organisation centrale des employés. Malgré les progrès réalisés, de nombreux problèmes sont encore en suspens.

Adaptation au marché du travail

L'évolution a été favorable sur le plan touristique et économique, mais la situation est assombrie par la pénurie générale de main-d'œuvre. Cette situation devrait engager les employeurs à réviser les conditions des contrats collectifs de travail. Les établissements qui n'offrent pas des salaires et des conditions de travail favorables iront au devant des plus grandes difficultés. Les hôtels et restaurants doivent s'adapter sans retard aux exigences du marché. Les représentants des employeurs organisés qui prévoient l'avenir font preuve de compréhension à l'égard des propositions de l'Union Helvetia. L'organisation des employés préconise la révision des contrats collectifs de travail locaux qui ont été dénoncés à Bâle, Genève et Lucerne avant d'envisager un contrat collectif de travail national dont l'Union Helvetia admet le principe, mais craint la rigidité et la schématisation.

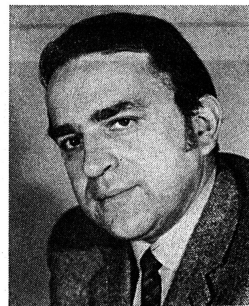
Amélioration de l'image de l'hôtellerie

Apportant le salut de la SSH, M.E. Scherz, président central, remercia les représentants de l'Union Helvetia qui travaillaient activement dans les commissions de la SSH. Les efforts faits pour améliorer la sécurité sociale et la formation professionnelle relèvent le prestige de l'hôtellerie. Dans ce sens, il faudrait encore pouvoir offrir aux employés des revenus réguliers et ne dépendant pas de la marche des affaires, grâce au paiement soit de salaires garantis, soit de salaires fixes. Dans chaque profession, déclara M. Scherz, il y a de bons et de mauvais employeurs; en généralisant des exceptions, on n'obtiendra rien de positif! Lors de sa séance interne les délégués du personnel ont renouvelé les mandats de M.B. Berner, président, et de M. Portmann, secrétaire général. En témoignage de gratitude pour sa longue activité, ce dernier fut également nommé membre d'honneur.

Wir gratulieren

Beförderungen im SHV

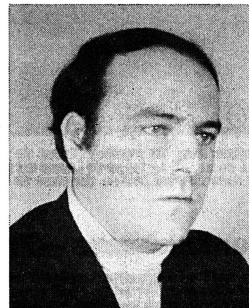
Der Zentralvorstand hat auf den 1. Januar 1971 Franz Dietrich zum Vizedirektor und Stellvertreter von Dr. Heinrich Bircher ernannt und folgende Herren befördert: Manfred Ruch zum Leiter der Abteilung für berufliche Ausbildung. Er behält gleichzeitig seine Funktion als Personalchef der Geschäftsstelle bei. Erich Berger zum Leiter der Abteilung Unternehmensschulung und Kurt Michel zum Leiter der neugegründeten Fachstelle für Hotelbau.



Franz Dietrich (1928)

– seit 1. August 1961 im Dienste des SHV, vorwiegend mit Fragen der beruflichen Aus- und Weiterbildung beschäftigt: Aufbau der Betriebsleiterkurse in Zusammenarbeit mit Dr. Robert Schnyder von Wartensee, 1962-1967 Leiter der Kurse für höhere Kader, ab 1963 Durchführung der Aktionen zur Nachwuchsförderung und Aufbau der Schulheute, massgebend an der Erarbeitung der Konzepte für das Seminar SHV für Unternehmensführung und der zukünftigen Hotelfachschule Lausanne beteiligt. Daneben Bearbeitung verschiedener anderer Probleme: Organisation von Tagungen, Anlässen, Durchführung von Spezialaktionen und seit Jahresfrist auch verantwortlich für die internen Dienste der Geschäftsstelle.

– Verheiratet, 3 Buben



Manfred Ruch (1940)

– seit Juni 1964 beim SHV. Bis Ende 1968 Sachbearbeiter für Fragen der Grundsicherung und Schulheute. Seither Leiter der Kaderschulung SHV, Leiter der Kurse für höhere Kader, Organisation und Durchführung von Kursen und Tagungen verschiedenster Art wie Berufsberatungsanstalten, Rationalisierungskurse, Methodikkurse usw., Mitglied der Geschäftsleitung der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe. Innerhalb der Geschäftsstelle des SHV Bearbeitung der personellen Probleme als Personalchef (Absolvent der schweizerischen Kurse für Personalpraktik).

– Verheiratet, 2 Buben

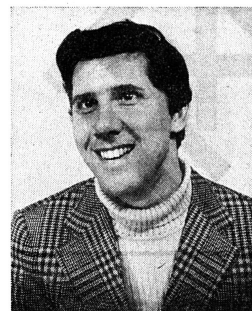


Erich Berger (1935)

– Als Teilnehmer im Kurs «Unternehmensführung» des ersten Zyklus» des Unternehmerseminars trat er am 20. Oktober 1968 in den Dienst des SHV ein. Nach dem dreiwöchigen Kurs war er im betriebswirtschaftlichen Beratungsdienst tätig. Er findet, in unserem Berufsverband sei kaum eine andere Tätigkeit denkbar, die alle Aspekte eines Hotel- und Restaurationsbetriebes vielfältiger und ein-

drücklicher eröffnen und das Gespräch mit den Hoteliers lebendiger gestalten könnte.

- Aktive Mitarbeit in den beiden letzten Seminar-kursen bestärkte ihn in der Ansicht, dass unsere Unternehmensschulung gerade in der heutigen Zeit notwendige und gute Ziele verfolge. So trat er mit Freude und voll guten Mutes am 1. Dezember die Leitung der Unternehmensschulung an.
- Seine Familie – eine verständnisvolle und «gast-gewerblich-mitfühlende» Frau und (vorläufig noch) ein Töchterchen, sowie die Steckenpferde Berge, Musik und Literatur sind Quellen der Kraft und notwendiger Ausgleich.



Kurt Michel (1938)

- Nach betriebswirtschaftlichen Studien blieb er 1967 im Stabe beim betriebswirtschaftlichen Beratungsdienst SHV hängen und war dort während drei Jahren tätig.
- Im Herbst 1968 übernahm er die Leitung der Unternehmensschulung. Die ständige Neukonzipierung der Kurse, als echte Synthese von Schulung und Beratung bedeuteten auch für ihn wertvolle Weiterbildung. Mit der letztin erfolgten Diplomierung der Teilnehmer des zweiten Zyklus des Unternehmerseminars hat er sich von dieser Aufgabe verabschiedet, um sich mit ebenso grosser Begeisterung der neuen zuzuwenden.
- Er hofft, auch diese Tätigkeit werde ihn befriedigen und ihm so viel Freizeit übriglassen, damit er den Junggesellen- mit dem Ehestand vertauschen kann.

Heute gibt es in unserer Hotellerie weit mehr gute als schlechte Personalunterkunft. Wir wollen es dem «Beobachter» beweisen. Alle Hoteliers, die Personalhäuser erstellen, Zimmer bauen oder renovieren liessen, sind dringend gebeten, uns Photographien zur Verfügung zu stellen. Bitte möglichst rasch senden an: Redaktion HOTEL-REVUE, Monbijoustrasse 31, 3011 Bern.

Zentralvorstand SHV

Der Zentralvorstand trat vorgängig der ausserordentlichen Delegiertenversammlung am 24./25. November 1970 im Hotel Royal-Savoy zusammen. Einmal mehr lag das Schwergewicht der Verhandlungen auf dem gegenwärtigen und zukünftigen Problemen der Personal- und Sozialpolitik des SHV. Die Auffassungen des Zentralvorstandes sind in der Eröffnungsrede des Zentralpräsidenten anlässlich der ausserordentlichen Delegiertenversammlung wiedergegeben. Der Zentralvorstand hält fest, dass er nach wie vor für eine fortschrittliche, zeitgemässe Arbeitsgeberpolitik eintritt und optimale Lösungen im echten Dialog mit dem Sozialpartner anstrebt. Der Zentralvorstand nahm Kenntnis von einer sehr aufschlussreichen Leserschaftsanalyse über die

HOTEL-REVUE. Mit Genugtuung wird festgestellt, dass unser Verbandsorgan über ein ausgezeichnetes Image und weit über die Hotellerie hinaus Beachtung findet. Ab Januar 1971 werden noch weitere Verbesserungen getroffen, doch lassen Sie sich überraschen. Es wurde beschlossen, die Aktion «Saison für Senioren» auch im kommenden Jahr wieder durchzuführen. Die Delegiertenversammlung 1971 findet am 15./16. Juni 1971 in Gstaad statt. Der Vorstand der Sektion Lausanne-Ouchy wohnte den Verhandlungen des Zentralvorstandes zum Teil bei und ein gemeinsames Nachessen trug dazu bei, freundschaftlichen Bande noch enger zu knüpfen.

Lagebericht der SVZ

Unter dem Vorsitz von alt Ständerat Gabriel Despland nahm der Vorstand der SVZ einen Lagebericht zum schweizerischen Fremdenverkehr entgegen, der voraussichtlich per Ende 1970 mit einem neuen Höchstergebnis von über 35 Millionen Hotelübernachtungen (ca. 2 Millionen mehr als im letztjährigen Rekordjahr) und weiteren 25 Millionen Uebernachtungen im zusätzlichen Beherbergungsgewerbe (Chalets, Camping usw.) rechnen kann. Dieses Ergebnis erfordert die ganze Einsatzbereitschaft der im Fremdenverkehr tätigen einheimischen Kräfte wie auch der Gastarbeiter, denen die SVZ dafür bestens dankt.

Vorstand und Direktion der SVZ sind sich der negativen Seite einer ständigen Wachstumswirtschaft im Tourismus, die auch Gefahren für die Umweltwerte und die Grundsubstanz des Fremdenverkehrs in sich schliesst, bewusst.

Der Vorstand genehmigte einstimmig das Werbe- und Aktionsprogramm 1971, das, in Fortführung des letztjährigen, insbesondere der reisenden Jugend gewidmet ist.

Die Vorbuchungen für die Wintersaison werden auf

grund der von den 27 Aussenvertretungen der SVZ abgegebenen Markterwartungen als gut bezeichnet. Die in die Wege geleiteten Aktionen sind nun in Verkaufsprogrammen der Reiseunternehmen in Europa und Uebersee konkretisiert und auf den Markt gebracht worden. Am Verkauf beteiligten sich über tausend Reisebüros, die in der Wintersaison 1970/71 nahezu 100 Schweizer Zielorte berücksichtigen. In verstärkter Masse werden auch Projekte in Zusammenarbeit mit anderen an der Landeswerbung interessierten Kreisen koordiniert.

Das Budget 1971 im Gesamtbetrag von 16 Millionen Franken wurde einstimmig genehmigt. Zuzufolge Erhöhung der Beiträge seitens der PTT und des SHV konnten die bei gleichbleibendem Personalbestand gestiegenen Kosten aufgefangen und praktisch ein gleich hoher Betrag wie für 1970 für reine Werbekosten ausgegeben werden, nämlich 86 Prozent des Gesamtbudgets.

Das neue Gebäude für die Agentur Paris ist bereits teilweise bezogen und dürfte im Frühjahr vollendet sein, während die Erneuerungsprojekte für die Agenturen Stockholm und San Francisco grundsätzlich genehmigt sind.

3. und 4. Weiterbildungskurs

SHV für Chefangestellte in Hotellerie und Restauration

Der Schweizer Hotelier-Verein führt in Zusammenarbeit mit der Firma Haco AG, Gümligen zwei

Kurse für Tellergerichte

durch.

Datum: Kurs 3 Mittwoch, 16. Dezember 1970
Kurs 4 Freitag, 18. Dezember 1970

Zeit: 14.00-18.00 Uhr

Ort: Kochcenter der Firma Haco, Gümligen BE

Teilnehmer: Küchenchefs aus gastgewerblichen Betrieben

Unkostenbeitrag: Fr. 5.-

Verlangen Sie die Anmeldeunterlagen beim: Schweizer Hotelier-Verein
Abteilung für berufliche Ausbildung
Monbijoustrasse 31
3011 Bern Tel. 031 / 25 72 22.

Auskunftsdienst

Reisebüro in Zahlungsschwierigkeiten!

Als Antwort auf die Mahnung eines Mitgliedes an das Reisebüro Shannon Travel Limited in Dublin wegen eines seit August 1970 ausstehenden Guthabens ging ihm eine Meldung über die Abhaltung einer Gläubigerversammlung zu, welche am 27. November stattfand. Demnach scheint dieses Reisebüro sich in Zahlungsschwierigkeiten zu befinden. Allfällige weitere Gläubiger, denen keine Meldung über die erwähnte Gläubigerversammlung zugegangen ist, sollen unverzüglich mit eingeschriebenem Brief ihr Guthaben bei Shannon Travel reklamieren, zwecks Notifizierung des Guthabens bei der zuständigen Instanz.

Avis

Agence de voyages en difficulté!

Il a été répondu à un de nos membres, qui avait adressé une sommation à l'agence de voyages Shannon Travel Limited à Dublin, au sujet d'une créance due depuis le 20 août 1970, qu'une assemblée des créanciers avait eu lieu le 27 novembre. Il semble donc que cette agence de voyages éprouve des difficultés de trésorerie, à moins qu'elle ne soit dans une situation pire encore. D'autres créanciers éventuels, qui n'auraient pas été informés de l'assemblée des créanciers ci-dessus mentionnée, feront bien d'adresser une sommation par lettre recommandée à cette agence, pour notifier leurs créances auprès des organes compétents.

Für den Lehrmeister

Pflichten des Lehrmeisters

Der Lehrmeister hat den Lehrling in den im Ausbildungsreglement vorgesehenen Arbeiten fachgemäss und verständnisvoll auszubilden. Der Lehrling darf zu anderen als beruflichen Arbeiten nur verwendet werden, soweit diese mit dem Beruf in Zusammenhang stehen und die Ausbildung nicht beeinträchtigt wird. Leitet der Lehrmeister die Ausbildung des Lehrlings nicht persönlich, so ist er dafür verantwortlich, dass sein Vertreter die nötigen beruflichen Fähigkeiten und persönlichen Eigenschaften besitzt und die Ausbildung in der vorgeschriebenen Weise leitet.

Der Lehrmeister hat die Gesundheit des Lehrlings zu schonen, ihn vor schlechten Einflüssen bei der Arbeit zu bewahren und vor Misshandlungen oder Beleidigungen durch Betriebsangehörige zu schützen. Erkrankt der Lehrling, erleidet er einen Unfall oder erweist er sich als gesundheitlich oder sittlich gefährdet, so hat der Lehrmeister den gesetzlichen Vertreter des Lehrlings zu benachrichtigen.

Haben Sie Fragen über die Lehrlingsausbildung? Wenden Sie sich an die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe, Dreikönigstrasse 34, 8002 Zürich (Tel. 051 / 25 90 55).

† Mme Yolande Lutz-Dufour

Nous avons le triste devoir de faire part à nos membres du décès, après une longue et cruelle maladie, de Madame Yolande Lutz-Dufour, épouse de M. Edouard Lutz, propriétaire de l'Hôtel Joli-Mont, à Montreux, membre actif de notre société. Nous présentons à M. Lutz et à ses enfants nos très sincères condoléances et les prions de croire à toute notre sympathie.



Todesanzeige

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

Erwin Schräml

Casa Lago, via Bramantino, Locarno, in der Nacht vom 22. auf den 23. November nach längerem Leiden gestorben ist.

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

Namens des Zentralvorstandes:
Der Zentralpräsident
Ernst Scherz



Todesanzeige

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

Hans Grieder-Hall

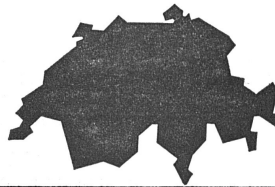
Hotel Bären, Langenbruck

während seiner Ferien in Ascona unerwartet im Alter von 69 Jahren an einem Herzschlag gestorben ist.

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

Namens des Zentralvorstandes:
Der Zentralpräsident
Ernst Scherz

Schweiz Suisse



Generalversammlung des Reisebüroverbandes

Am vorletzten Samstag fand in Lugano die 43. ordentliche Generalversammlung des Schweizerischen Reisebüroverbandes statt. Der nach sechs Jahren abtretende Präsident, Hans Joos (Basel), eröffnete seine Ansprache mit einem speziellen Gruss an die Stadt Lugano und den Kanton Tessin. Er wies auf die im Kanton Tessin in diesem Jahre zu verzeichnenden dreieinhalb Millionen Logiernächte hin, wobei zu beachten sei, dass mehr als 50 Prozent auf das Konto von ausländischen Touristen fallen. Dass diese ansehnliche Zahl von Logiernächten nach Vollendung des Gotthardtunnels enorme Dimensionen annehmen wird, ist bereits heute vorzusehen. Das Protokoll der 42. ordentlichen Generalversammlung vom 21. November 1969 in Bern sowie der Jahresbericht 1969/70 wurden einstimmig genehmigt. Die Jahresbeiträge und das Eintrittsgeld werden keine Änderungen erfahren. Das Budget für das Geschäftsjahr 1970/71 wurde ebenfalls einstimmig angenommen.

Wahlen

Die anschliessenden Wahlen ernannten Eugène-

J. Fert, Inhaber und Geschäftsführer des Reisebüros Fert et Cie, Genf, zum neuen Präsidenten. Neu in den Vorstand gewählt wurden Dominique Chaneel, Agence de Voyages Véron, Grauer SA, Genf, Roger A. Gobat, Reisebüro AG Swiss Express, Basel und Jean-Pierre Joly, Jacky, Maeder & Cie, Genf. Dem elf Mitglieder zählenden Vorstand gehören nun fünf Westschweizer an. Die aus dem Vorstand austretenden Herren Eggli (21 Amtsjahre), Suter und Kündig (je 19 Amtsjahre) wurden zu Ehrenmitgliedern ernannt. Edi Bühlmann, American Express International, Zürich, wurde in einer anschliessend an die Generalversammlung abgehaltenen Sitzung zum Kassier gewählt. Die elf Vorstandsmitglieder werden ihre Ämter während einer Periode von drei Jahren bekleiden.

Für die Gemeinschaftswerbung 1971 wurde eine einjährige Pause beschlossen. Ueber die Tätigkeit des 1967 in der Schweiz gegründeten Weltverbandes der Nationalen Reisebüro-Organisationen (FUAUV) orientierte Generalsekretär Paul Sprecher (Zürich). Wichtige Resultate der kürzlich in Mexiko abgehaltenen Konferenz der FUAUV ist eine neue Konvention mit der AIH. Br.

A la Fédération suisse des agences de voyages

Lors de sa 43e assemblée, qui s'est tenue à Lugano, la Fédération suisse des agences de voyages a élu un nouveau président en la personne de M. Eugène-S. Sert qui succède ainsi à M. Hans Joos, de Bâle.

La réputation de la Suisse

Dans son rapport annuel, la FSAV, qui se compose de 344 membres, souligne les effets considérables de la menace pesant actuellement sur les transports aériens et des problèmes de main-d'œuvre en Suisse qui nuisent à la réputation touristique de notre pays. Il est également relevé que les différentes compagnies aériennes ont augmenté leur capacité de transport dans des proportions qui dépassent largement l'évolution prévisible de la demande; les agents de voyages craignent dès lors que le taux d'occupation propre à assurer la rentabilité ne soit plus atteint. Toutefois, la croissance insuffisante du trafic aérien ne résulte pas de la concurrence des vols à la demande, mais bien plutôt des tarifs trop

élevés et des horaires inadéquats des compagnies IATA.

Toujours selon ce rapport, les entraves opposées au trafic par avions affrétés ne peuvent que contrecarrer le désir légitime de larges couchages de la population qui veulent se rendre à l'étranger par avion. Le trafic ferroviaire, quant à lui, peut connaître un considérable essor si des progrès se réalisent en matière de rapidité, de confort et de prestations de services.

Une garantie de qualité

Enfin, le comité central de la FSAV engage ses membres à rester attentifs aux plaintes de leurs clients, à les examiner rapidement et soigneusement et à les régler de manière prévenante, même lorsqu'ils n'y sont pas juridiquement tenus. Les agences de voyages sont moralement responsables des prestations dont jouissent leurs clients et le comité étudie la possibilité de créer, au niveau de la Fédération, une certaine garantie de qualité et d'exécution des arrangements de vacances.

Le point de vue de l'Union tribourgeoise du tourisme

De l'animation de nos stations

Les feuilles qui tombent semblent compter les jours de l'année courante. Déjà l'on s'apprête à dresser des bilans, mais aussi à échauffer des programmes pour l'an prochain. Ce phénomène est bien connu des sociétés de développement dont les séances de comité se font plus fréquentes ou dont les membres sont convoqués en assemblée générale.

Beaucoup plus de manifestations!

Ces réunions constituent évidemment l'occasion de se pencher sur le succès du concours de balcons fleuris ou avec plus d'interrogations encore sur le prochain budget. Peu nombreuses malheureusement sont les sociétés de développement qui doivent examiner le plan des manifestations de la future saison. C'est regrettable, très regrettable car agrémenter le séjour des hôtes est l'une des tâches les plus importantes d'une société de développement.

Elles perçoivent d'ailleurs des taxes de séjour dans cette perspective. Et pourtant ces manifestations restent rares. Pourquoi? Parce que l'organisation de manifestations demande du temps et de l'argent. Or, les membres d'une société de développement ouvrent bénévolement après leur travail profession-

nel et les moyens financiers de ces sociétés sont plus que limités du fait du taux modeste de la taxe de séjour et du volume réduit de nuitées.

L'animation à portée de main

Quadrature du cercle, cercle vicieux puisqu'un hôte ne va pas dans une station inanimée? Si l'on songe à une animation assurée par de grandes vedettes, oui. Si l'on pense plutôt à une animation simple mais réelle, non. L'hôte ne recherche pas forcément l'animation importée de l'Olympia à Paris. Il est souvent avide d'une fête populaire typique ou d'un concert nocturne de l'orphéon local.

La quadrature du cercle n'est donc pas automatique. Tous nos lieux de villégiature possèdent une société de musique, un chœur mixte ou pas, etc...

Pour cela, il faut bien sûr collaborer et admettre avec Sennéque que «ce n'est pas parce que les choses sont difficiles que nous n'osons pas nous y attaquer, mais parce que nous n'osons pas nous y attaquer qu'elles sont si difficiles».

En organisant la récente fête au village, la société de développement de Charmey a prouvé qu'il n'y a rien d'impossible. D'autres exemples existent, malheureusement peu nombreux. Alors?



Tausende von langen, schmalen, kurzen, breiten, hölzernen und metallenen Brettern sind in den letzten Tagen aus Keller und Estrich hervorgeholt und zum ersten Training an die Füsse geschnallt worden.

S'unir pour mieux servir

Telle est la sympathique devise qu'ont choisie les maîtres d'hôtel de Genève en décidant de constituer une association. L'idée, qui était dans l'air depuis 3 ans, est devenue réalité la semaine dernière au restaurant de la campagne de Budé, grâce à l'initiative de M. J. Righetto. Près de 60 collègues avaient répondu à sa convocation, ce qui fait bien augurer de l'avenir.

Le but de l'association est de favoriser la collaboration entre les cadres des hôtels et restaurants, de mieux lutter contre la pénurie du personnel en s'entraînant d'établissement à établissement, et de discuter les questions professionnelles et la manière de s'adapter aux exigences de la clientèle, ainsi que de maintenir la qualité du service.

Nous souhaitons plein succès à cette nouvelle association qui s'est donné un 1er comité composé de MM. Achille Peduzzi, président, Freddy Steib, vice-président, J. Righetto, secrétaire, et G. Tassera, secrétaire adjoint.

Nouvelles vaudoises

Assemblée d'automne des hôteliers lausannois

Deux jours après l'assemblée des délégués de la SSH, c'était au tour des membres de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy de se réunir en assemblée générale d'automne, sous la présidence de M. René Haeblerli. La réunion avait pour cadre le restaurant de la «Voile d'Or» qui, au terme d'une brillante saison, voit affluer les rencontres, séminaires et banquets des multiples associations qui choisissent Lausanne comme lieu de leurs assises.

Les questions statutaires étant réservées à l'assemblée de printemps, c'est à un vaste tour d'horizon traitant aussi bien de problèmes internes que de questions relatives à la main-d'œuvre étrangère, au recrutement du personnel et à son hébergement, sans oublier les tâches de propagande, de publicité et la difficile solution à trouver au logement des congressistes.

Le président de la SHLO fut assisté dans ces débats de ses collaborateurs immédiats au comité, MM. Thut, responsable des finances et Kunz, secrétaire et responsable du «Groupe d'études» dont l'activité a été grande ces derniers mois.

Des exposés du directeur de l'Association des intérêts de Lausanne sur les problèmes actuels et futurs du tourisme Lausannois, de M. Jean-Louis Panchaud, chef du Service des Congrès et Yves Barraud, directeur de Lausanne-Tours, complétèrent cette assemblée d'information automnale, qui méritait bien son nom.

Ce tour d'horizon a largement démontré la complexité des problèmes posés à une association professionnelle telle que la SHLO, partagée entre le souci de défendre les intérêts de ses membres et le besoin de s'associer à l'expansion irréversible de la vie touristique.

Vers la maison des congrès

Une vaste campagne de souscription est actuellement en cours à Montreux afin de réunir et de construire les engagements de souscription de fonds privés destinés au financement de la future maison des congrès.

C'est là une œuvre d'envergure puisqu'il s'agit de rassembler quatre millions de francs dans le secteur de l'économie privée, sous forme de prêts sans intérêt.

Le remboursement des emprunts ainsi contractés s'effectuera dès 1975 à raison de 4 pour cent l'an pendant 25 ans, ce remboursement étant assorti de la garantie municipale valable pendant la même durée.

On trouvera-t-on les fonds pour y procéder? Le prospectus de souscription précise que 100 000 francs viendront annuellement de la société du Casino, dont le conseil d'administration a pris un engagement correspondant, sous réserve de ratification par l'assemblée générale des actionnaires et d'autre part par 150 000 francs provenant d'une augmentation de la taxe de séjour, approuvée par la Société des hôteliers de Montreux, sous réserve d'une décision correspondante des conseils communaux de Montreux et Vevey.

Bon départ...

A ce jour, le groupe de travail présidé par M. Albert Jaquet, président de l'OTM et dont font notamment partie M. Cevey, conseiller national et syndic de Montreux; R. Jaussi, directeur de l'Office du tourisme et secrétaire de la Société des hôteliers montreusiens, M. H. F. Muller, président de cette société et plusieurs de ses collègues, a déjà reçu des souscriptions provisoires pour un montant de quelque trois millions de francs; c'est l'heure maintenant du dernier coup de collier.

Aloutons que ce financement privé sera complété par une souscription à fonds perdu d'un million de francs de la Commune de Montreux, déjà acquies, la Ville faisant l'apport du terrain qu'elle a acheté récemment à la Société des Hôtels National et Cygne SA. On estime comme probable en outre la participation en prêt ou partiellement à fonds perdu du futur fonds d'équipement touristique cantonal, pour un autre million.

Il convient de saluer bien bas l'esprit d'initiative qui anime les responsables du tourisme et de l'hôtellerie de Montreux qui peuvent espérer entrer en possession de leur maison des congrès en 1973 ou 1974, 1974.

+ 4,9 pour cent en un an

L'indice suisse des prix à la consommation s'est inscrit à 114,3 points à fin octobre 1970 (septembre 1966 = 100). Il a ainsi progressé de 0,5 pour-cent depuis le 1er septembre (113,7) et de 4,9 pour-cent par rapport à son niveau d'octobre 1969 (109,0).

Dans l'alimentation, les indices des fruits et des légumes, les prix des œufs du pays et de la viande ont dépassé leur niveau antérieur. Quant aux hausses, de prix sur le lait et certains produits laitiers, entrées en vigueur le 1er novembre, elles n'apparaissent pas encore dans le présent relevé, effectué à la fin d'octobre.

Das Interview:

Heute mit Dr. Max Lehner, Rapperswil, über die

Zukunft des Familienbetriebes in der Hotellerie

HOTEL-REVUE: Die schweizerische Hotellerie besteht zum grössten Teil aus kleineren und mittleren Familienbetrieben. Sie haben sich als Betriebsberater auf diese Kategorie von Betrieben spezialisiert, allerdings in anderen Branchen. Welches ist nach Ihrer Ansicht das Problem Nr. 1 für den Unternehmer eines solchen Betriebes?

Lehner: Das Problem Nr. 1 ist die Unternehmerpersönlichkeit. Das wirkt sich besonders aus auf die Qualität der planenden, steuernden und kontrollierenden Aufgaben der Unternehmensführung. Auf Grund von Studien im Ausland gehören zu den typischen Schwächen der Klein- und Mittelunternehmungen ins-



besondere die mangelhafte Kenntnis der Preisbildungsgesetze, die unzureichenden Verkaufsanstrengungen, die ungenügende Personalführung und ein Rechnungswesen, das nicht als Führungsinstrument funktioniert.

HOTEL-REVUE: Bleiben wir zunächst bei den persönlichen Fragen. Haben eigentlich die Klein- und Mittelbetriebe langfristig noch Chancen auf dem Personalmarkt?

Lehner: Wenn die oben angedeuteten Probleme im jeweiligen Betrieb zufriedenstellend gelöst sind – und sie können gelöst werden –, sehe ich keine Gefahren für den Familienbetrieb. Die Konzentration in der Wirtschaft, von der ja auch die Hotellerie erfasst wird, führt zu Gefahren, die nur das Grossunternehmen kennt: Verknöcherung, Bürokratie, Leerlauf, Rivalitätskämpfe usw. Die Nachteile der Grossen sind zugleich die Vorteile für die Kleinen; der Kleinbetrieb ist der Massschneider für den immer differenzierteren Bedarf. Insofern sind die Chancen des kleineren und mittleren Hotelbetriebs auf dem touristischen Markt sehr gross – und somit auch die Möglichkeiten, für befriedigende Umsätze und Gewinne durchaus gegeben. Diese finanzielle Sicherheit ist angesichts der Lohnhausse Voraussetzung für eine starke Position auf dem Personalmarkt. Der Lohn ist jedoch nur eine der Attraktivitäten, die dem Angestellten geboten werden müssen. Vor allem gilt es, den Mitarbeitern Aufgabenbereiche zu schaffen, in denen sie Initiative entfalten und «sich selbst verwirklichen» können. Gerade unter diesem Aspekt ist der Klein- und Mittelbetrieb dem Grossbetrieb haushoch überlegen.

HOTEL-REVUE: Mit welchen Möglichkeiten können nun die planenden, steuernden und kontrollierenden Aufgaben der Unternehmensführung verbessert werden?

Lehner: Vor allem durch permanente Weiterbildung. Das Unternehmensseminar des Schweizer Hoteliervereins betrachte ich als bestgeeignet, diese Forderung zu erfüllen. Es kommt dabei nicht so sehr auf die Vermittlung von Fachwissen an, vielmehr auf die Förderung der unternehmerischen Fähigkeiten, also auf die «Kunst» der Planung, der Entscheidung, der Aufgabenteilung und der Kontrolle. Ohne für meinen Berufsstand Reklame machen zu wollen, möchte ich auch auf die Vorzüge einer gezielten Zusammenarbeit mit einem Betriebsberater hinweisen. Der seriöse Berater verfügt über die nötige Qualifikation zur Lösung schwieriger unternehmerischer Aufgaben, er ist unvoreingenommener Gesprächspartner und wird die unternehmerischen Qualitäten des Betriebsinhabers fördern müssen, wenn die Beratung dauernden Erfolg haben soll.

HOTEL-REVUE: Herr Dr. Lehner, es wird viel von Kooperation gesprochen. Sind Sie aus Ihren Erfahrungen in anderen Branchen der Ansicht, dass in der Kooperation wirklich das Ei des Kolumbus liegt?

Lehner: Zwischenbetriebliche Zusammenarbeit ist immer dann anzustreben, wenn dadurch die Stellung des Unternehmens auf den verschiedenen Märkten (Absatzmarkt, Beschaffungsmarkt, Kapitalmarkt, Arbeitsmarkt) verbessert wird. Durch Zusammenarbeit werden die Vorteile grösserer Unternehmen auch den einzelnen mitwirkenden kleineren Betrieben zugänglich gemacht. Man kann sich besseres Management, aufwändige technische Einrichtungen, grosse Werbekampagnen usw. erlauben, die dem Mittelbetrieb sonst kaum möglich sind. Voraussetzung ist allerdings, dass alle Beteiligten in der Zusammenarbeit profitieren. Es geht also nicht an, wenn ein dynamischer Betrieb mit einem stagnierenden, schlafenden Unternehmen zusammenspannt.

HOTEL-REVUE: Noch einmal zur Problematik der Nachfolge, worauf muss der Hotelier achten?

Lehner: Zunächst kommt es darauf an, die junge Generation für die Übernahme des väterlichen Geschäftes vorzubereiten. Das beginnt bei der Erziehung in der Familie – auch im gewerblichen Betrieb muss man sich dafür Zeit nehmen –, geht über die Berufsausbildung (am besten eine berufliche Lehre), die Weiterbildung (besonders in Unternehmens- und Personalführung) und endet schliesslich beim Einsatz des Nachfolgers als «Juniorchef» im väterlichen Betrieb. Gerade in dieser letzten Phase kommt es häufig zu Schwierigkeiten zwischen Vater und Sohn, die sich jedoch durch eine klare Abtrennung der Kompetenzbereiche weitgehend reduzieren lassen. Sollte es dennoch zu Meinungsverschiedenheiten kommen, kann auch in diesem Fall der ausserstehende Berater zur Versachlichung der Probleme beitragen. Im übrigen sollte man die Zeit der gemeinsamen Betriebsführung (Vater und Sohn) zeitlich beschränken.

Lausanne, 25. November:

A. o. Delegiertenversammlung SHV

Zentralpräsident E. Scherz hiess die Delegierten in Lausanne willkommen und orientierte über die Tätigkeit der Verbandsleitung während der Sommermonate, die fast ausschliesslich den Arbeitsmarktproblemen gewidmet war. Aus seinem Referat: Wir sind in unsern Informationen und besonders in unserer Presstätigkeit aus guten Gründen zurückhaltend geblieben, obschon dies nicht in allen Landesgegenden verstanden wurde.

Eindeutig kann hingegen festgestellt werden, dass das Lamento über den Personalmangel uns wirklich nur Schaden zufügt. Im Ausland lacht man sich über die Klageleider der Schweizer Hotellers ins Fäustchen.

Haben wir doch endlich den Mut, die positiven Seiten unseres Berufes zu sehen – und auch gegen aussen Optimismus zu verbreiten – wir dürfen uns im Konzert der schweizerischen Wirtschaft als blühende und zukunftsreiche Industrie durchaus sehen lassen.

Nach unserer Aussprache mit dem Bundesrat und angesichts der vorherrschenden politischen Meinung in unserem Land werden wir keine spürbare Entlastung des Arbeitsmarktes erwarten. Im September wurde mit unserer Arbeitstagung 1970 eine grosse Rationalisierungskampagne in die Wege geleitet, denn wir wollen und müssen uns wehren, und alles in unsern Kräften stehende unternehmen, um unsere Betriebe leistungsfähig erhalten zu können.

Vor zwei Wochen hat die schweizerische Beobachter eine Breitspate auf die Hotellerie abgeschossen. Wir müssen durchaus zugeben, dass es unter den gastgewerblichen Unternehmern noch schwarze Schafe gibt – schwarze Schafe, die unserem Berufsstand grössten Schaden zufügen – aber, was sich die Herren beim Beobachter an Verallgemeinerungen leisten, ist einfach des Guten zuviel und hat mit seriösem Journalismus wenig zu tun. In den letzten Tagen sind auch aus der Richtung der Union-Helvétia recht bursche Töne laut geworden, Töne, die auch Missklänge aufweisen. Man muss sich allen Ernstes fragen, wozu gegässige und ebenfalls verallgemeinernde Pressemitteilungen dienen. Der Schweizer Hoteller-Verein hat der Union-Helvétia zur Genüge seine Bereitschaft zu echter Partnerschaft und zu konstruktiven Lösungen bewiesen.

Wir lehnen es ab, zusammen mit allen rückständigen Betrieben, die in der Regel ausserhalb unseres Verbandes zu suchen sind, in einen Topf geworfen zu werden. Wir sind uns durchaus bewusst, dass auf dem Gebiet der Personal- und Sozialpolitik auch in der Hotellerie Verbesserungen dringend notwendig sind – wir sind auch nach wie vor zu schlichten Verhandlungen bereit und hoffen sehr, dass die Leitung der Union-Helvétia in den eigenen Reihen mit einigen antiquierten Vorstellungen aufräumen kann; zum Beispiel bei der Bedienungsgeldordnung.

Antiquierte Vorstellungen über Personalführung und Personalbehandlung sind nur allerdings auch noch bei verschiedenen Hotelliers anzutreffen. Wir werden uns gut überlegen müssen, wie wir uns Kollegen gegenüber verhalten wollen, die unserem Ansehen als Unternehmer und Arbeitgeber so grossen Schaden zufügen.

Frischen Wind in die Segel blasen werden jene Damen und Herren, welche nach zweijähriger intensiver Arbeit am 14. November das Unternehmerrseminar SHV mit dem Diplom abgeschlossen haben. Das Interesse für die Unternehmerrschulung und die Kaderkurse ist gross, setzt sich doch immer mehr die Einsicht durch, dass nur eine permanente Weiterbildung erlaubt, den Anforderungen von heute und morgen zu genügen. Viele der Teilnehmer haben den tausendsten Lehrabschluss in unsern Schulhöfen und der Rekordbestand von 356 Studenten an der Hotelfachschule. Unsere Aus- und Weiterbildungsanstalten tragen massgebend zum positiven Image der Hotellerie bei.

Der SHV begrüsst die Initiative des Verbandes schweizerischer Kur- und Badebetriebe, ein Aus- und Weiterbildungskonzept auszuarbeiten. E. Scherz forderte Hotelliers, die in ihren Kurorten ein massgebendes Wort mitzusprechen haben, auf, diese Bestrebungen zu unterstützen und die notwendigen Kredite zu bewilligen.

Nach einem sympathischen Begrüssungswort durch den Präsidenten der Sektion Lausanne-Quiry, R. Haeblerly, wurden die Geschäfte in Angriff genommen.

Budget

E. Fringer präsentierte das Budget 1971 des Vereins und der Hotelfachschule und gab Erläuterungen zu einzelnen Positionen. Einnahmen und Ausgaben steigen gleichmässig, wobei auf der Ausgabenseite mit einem geringen Vorsprung gerechnet wird. Das Gleichgewicht im Budget der Hotelfachschule konnte dank den Subventionen von Kanton und Bund hergestellt werden, dadurch liess sich eine Erhöhung der Schulgelder vermeiden. Beide Budgets wurden einstimmig genehmigt.

Dem Zentralvorstand wurde die Kompetenz erteilt aus dem Ueberschuss der Rechnung 1970 grössere Abschreibungen vorzunehmen und der Personalfürsorgestiftung des SHV einen Betrag zuzuwenden.

Mitgliederbeiträge 1971

In Anbetracht der wirtschaftlich guten Lage und der leichten Steigerung der Einnahmen aus dem Mitgliederbeitrag, infolge Erhöhung der im Hotellführer publizierten Minimalpreise, könnte eine Festsetzung des Beitragssatzes auf 3,4 Promille durchaus verwirklicht werden. Da die Hotelfachschule den SHV bald vor sehr grosse Aufgaben stellen wird und es besser ist, in diesen Zeiten den Beitragssatz zu erhöhen, beantragte der Zentralvorstand den Beitragssatz für das Jahr 1971 auf 4 Promille zu belassen, jedoch den 3,4 Promille übersteigenden Ertrag einem Baufonds Hotelfachschule zuzuwenden. Dies dürfte einen Betrag von rund 200 000 Franken ergeben. Eine Empfehlung der Tessiner-Sektionen, wonach der Beitragssatz auf 3,4 Promille festzusetzen sei und der Baufonds durch Spezialbeiträge gespiessen werden soll, wurde nicht angenommen und der Antrag des Zentralvorstandes ohne Gegenstimme genehmigt. Diese Regelung gilt nur für das Jahr 1971. Das neue Mitgliederbeitragsreglement ist an der Delegiertenversammlung im Juni 1971 vorzulegen.

Elektronisches Hotelreservationssystem

Unsere Mitglieder wurden in der HOTEL-REVUE laub über die Vorzüge des elektronischen Reservationssystems informiert, weshalb an dieser Stelle auf eine Rekapitulation verzichtet werden kann. Es ist nun durch die Gründung einer Gesellschaft auf die eigenen Füsse zu stellen. E. Fringer erläuterte die vorgesehene

Finanzierung, die sich als bestmögliche Lösung herauskristallisiert hat. Der SHV gründet eine Holding SHV AG, an der sich der Verein und die interessierten Hotelliers beteiligen. Die Holding ihrerseits beteiligt sich zur Hälfte an der Betriebsgesellschaft International Reservation Switzerland AG. Auf diese Weise sichert sich der SHV das Mitbestimmungsrecht. Er stellt in der Betriebsgesellschaft drei Verwaltungsräte: E. Fringer, Präsident, Ch. Leppin und H. Nubauer.

Die Diskussion zeigte, dass einige Hotelliers dem System noch mit einigen Bedenken gegenüberstehen. Die verschiedenen Fragen führten zu einer lebhaften Aussprache.

Nach fast zweijährigem seriösem und minutiösem Suchen darf jedoch angenommen werden, dass die vorgeschlagene Lösung die für unsere Verhältnisse bestmögliche ist. Die sich abzeichnende Entwicklung und der sich rasch vergrössernde Markt der IRC bestätigen dies durchaus.

Ohne eine einzige Gegenstimme fasste die Versammlung folgende Beschlüsse:

- Gründung der HOLDING SHV AG.
- Gründung der International Reservation Switzerland AG (IRS).

Dieser mutige Schritt in die Zukunft gereicht der Schweizer Hotellerie zur Ehre und zweifellos auch zum Nutzen.

Bedienungsgeldordnung

Zu Beginn des Jahres unterbreitete der SHV der Union Helvética einen neuen Entwurf betreffend die Regelung der Entlohnung des Bedienungspersonals. Vorgelegt wurde die wahlweise Möglichkeit von festen Löhnen unter gleichzeitiger Abschaffung der Bedienungsgelder oder die Gewährung von Garantilöhnen mit zusätzlichen Bedienungsgeldern. Im weiteren Beschluss die Delegiertenversammlung in Locarno die Bedienungsgeldordnung auf Ende 1970 zu kündigen.

Inzwischen sind Verhandlungen mit der Union Helvética geführt worden. Die Zeit bis Ende Jahr reicht jedoch nicht aus, einen neuen Vertrag auszuarbeiten. Zudem wird dieser den Sektionen zur Stellungnahme unterbreitet werden müssen, bevor er ratifiziert werden kann. Deshalb, und um die Bereitschaft zu konstruktiven Lösungen zu dokumentieren, beantragte der Zentralvorstand eine Vertragsverlängerung von 6 Monaten vorzusehen.

Die Delegierten stimmten der Verlängerung zu, jedoch nicht ohne ausdrücklich festzuhalten, dass die Frist am 30. Juni 1971 endgültig ablaufe und spätestens auf diesen Zeitpunkt die neue Ordnung vorliegen müsse. Wie die Diskussion zeigte, sind die Hotelliers nicht gewillt, sich in ihrer fortschrittlich geistigen Entwicklung durch die alte Zäpfle hindern zu lassen. Sie erwarten eine zeitgemässe Neuordnung mit Festlöhnen, die auch dazu dienen soll, das Image der Hotellerie zu verbessern.

Assemblee extraordinaire des délégués de la SSH

L'assemblée extraordinaire des délégués de la SSH s'est déroulée mercredi dernier au Palais de Beaulieu à Lausanne, sous la houlette de M. E. Scherz, président central, et en présence de quelque 150 participants.

Bienvenue

Dans son allocution d'ouverture (dont nos lecteurs trouveront ci-contre un plus large extrait en allemand), M. Scherz, président central, rappela les options fondamentales de la Société suisse des hôteliers dans l'évolution du marché touristique et les lignes directrices de notre politique en matière de personnel, de sécurité sociale, de rationalisation d'entreprise et de formation professionnelle. Il releva notamment la nécessité de trouver et d'appliquer des solutions constructives pour redorer l'image des professions hôtelières. Il souligna les premiers succès réjouissants des hôtels-écoles de la SSH et les possibilités d'avenir de l'Ecole hôtelière de Lausanne.

Malgré les polémiques et la généralisation de mauvais exemples particuliers, on peut affirmer que la SSH s'est toujours montrée compréhensive vis-à-vis des revendications sociales. M. Scherz recommanda aux hôteliers de s'unir pour polir ensemble l'image de notre tourisme, notamment en appuyant des mesures de rationalisation et de coopération entreprises, seules capables de permettre à l'hôtellerie de poursuivre le droit chemin.

Il constata avec plaisir les efforts entrepris au sein de l'Association suisse des directeurs d'offices de tourisme sur le plan du perfectionnement professionnel.

Il appartint ensuite à M. Haeblerly, président de la section de Lausanne-Ouchy, de souhaiter la bienvenue aux participants réunis dans sa cité. Trop brièvement – pour leurs traditions, mais non moins extraordinaires assises annuelles. Il remercia le président, le comité central et tous les organes de la SSH pour le travail qu'ils accomplissent à la faveur des nombreux problèmes qui se posent à l'industrie hôtelière suisse.

Au ministère des finances

M. Fringer, d'Arosa, président de la commission des finances, commenta fort explicitement les budgets de la société et de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Le budget de la SSH reflète l'évolution de l'économie – à des recettes plus élevées correspondent des dépenses plus élevées également. Un déficit de l'ordre de 60 000 francs sur un total de recettes et de dépenses de quelque 6 millions chacune est prévu, ce qui permet d'affirmer que l'on est en présence d'un budget équilibré.

L'augmentation des coûts est particulièrement sensible dans les dépenses concernant le personnel.

Pour pouvoir conserver un effectif suffisant de collaborateurs de valeur, les conditions d'engagement ont dû être adaptées au niveau général de la ville de Berne.

Les salaires seront indexés au coût de la vie à raison d'une augmentation de 5 pour cent et subiront une substantielle amélioration. Budget équilibré également à l'Ecole hôtelière, grâce au fait que la Confédération et le canton de Vaud ont voté l'augmentation de l'ordre de 652 000 francs qui couvrent le déficit. En effet, la forte augmentation du coût de la nourriture et la hausse des salaires ne permettent plus à l'école de faire des bénéfices. Là n'est pas son but. C'est la raison pour laquelle l'on a renoncé à augmenter les écologies.

Bestimmungen für Stelleninserate

In letzter Zeit opponierten zahlreiche Mitglieder gegen den 9 Jahre alten Beschluss, wonach Arbeitsbedingungen in Stelleninseraten der HOTEL-REVUE nicht publiziert werden dürfen. Die Delegierten hatten zu entscheiden, ob in Zukunft, trotz der ohnehin benachteiligten Lage der Hotellerie auf dem Arbeitsmarkt, diese einschränkenden Vorschriften beibehalten werden sollen. Die Meinung, wonach die Aufhebung die kleinen – und Saisonbetriebe benachteilige, war einhellig, weshalb einstimmig beschlossen wurde, den Status quo mindestens so lange beizubehalten, bis die neuen Gesamtarbeitsverträge in Kraft sind.

Personalrekrutierung

Dr. H. Bircher, Direktor, gab Kenntnis von den ununterbrochenen Bemühungen zur Rekrutierung von ausländischen Arbeitskräften in den bisherigen und auch neuen Gebieten. Leider wird das Angebot von Stagiaires und Praktikanten noch zu wenig ausgeschöpft. Obwohl diese jungen Leute nur während einer beschränkten Zeit in unserem Land arbeiten können, bedeuten sie für die Ueberbrückung der Saisonspitzen eine grosse Hilfe.

Preisnormierung

Der Präsident der Preisnormierungskommission, N. Weibel, wies auf die grossen Schwierigkeiten hin, die bei der Herausgabe des Hotellführers durch Unterlassen oder Verzögern der benötigten Angaben entstehen. In solchen Fällen müssen jeweils die überholten Angaben vom Vorjahr verwendet werden. In Zukunft werden nach Ablauf der Eingabefrist Änderungen nicht mehr berücksichtigt. Es sollte doch möglich sein, bevorstehende Kostensteigerungen auf längere Sicht in Rechnung zu stellen und die Preise entsprechend zu kalkulieren. Um die Aussagegewirkung der Führer nicht zu beeinträchtigen, müssen Begreuen um Preiserhöhungen nach Erscheinen des Hotellführers abgelehnt werden.

In der Preisordnung wird den Mitgliedern auch empfohlen, die Preise für die Hotelleistung, insbesondere den Zimmerpreis nach Anschlag bekannt zu geben. Leider wird dies noch viel zu wenig befolgt und gibt immer wieder Anlass zur Gästeexklamation. Dem Gast sollte ein klares Angebot offeriert werden, aus dem deutlich ersichtlich ist, welche Leistungen im Preis eingeschlossen sind und was extra zu bezahlen hat. Auch im Hinblick mit der Einführung des elektronischen Hotelreservationssystems kommt dem klaren Preisangebot noch erhöhte Bedeutung zu.

Das Wort zum Traktandum Verschiedenes wurde nicht verlangt. Mit den besten Wünschen für eine gute Saison und schöne Festtage schloss der Zentralpräsident die Delegiertenversammlung kurz nach 17 Uhr 30.

Anschließend fanden unter dem Präsidium von A. Kienberger Basel noch die ausserordentlichen Delegiertenversammlungen der Verbandssektionen und der Familienausgleichskasse SHV statt. Als Ersatz für das verstorbene Vorstandsmitglied E. Défago wurde F. Balestra, Champéry, gewählt. MK

L'Ecole hôtelière s'est forgé une excellente réputation, certes, mais elle est parallèlement devenue une école chère. Or il serait faux de ne donner la possibilité d'entrer à l'école qu'aux filles et aux fils de parents aisés.

L'Ecole a développé son corps enseignant et son personnel, de même qu'elle doit combler un important retard en matière d'installations techniques et de matériel d'enseignement (laboratoire de langues, cuisine de démonstration, installation de réfrigération, installation de self-service, etc.), de manière à adapter l'enseignement aux exigences actuelles. L'assemblée approuva ces budgets et se manifesta également en faveur d'un octroi de compétence au comité central afin que ce dernier puisse procéder à des amortissements plus considérables sur certains postes et effectuer un versement au fonds de prévoyance du personnel de la SSH. De plus, certains postes, tels que l'installation d'un système d'archives par microfilms et la création d'un service technique de construction d'hôtels exigent bientôt certains investissements.

L'argent des sociétés et son utilisation

Le taux de cotisation par nuitée est actuellement de 4 pour mille du prix minimal forfaitaire de chambre (sans bain), petit-déjeuner, service et taxes compris. Il est évident que le total des cotisations augmentera en 1971, compte tenu de l'augmentation des prix minimaux, ces célèbres prix minimaux qui sont plus souvent déterminés par la cotisation à payer que par un critère de rentabilité. Mais la SSH n'aura pas besoin du montant total des cotisations pour mener à chef ses diverses activités au cours de l'année 1971.

C'est la raison pour laquelle elle proposa à l'assemblée des délégués de distraire 0,6 pour mille du montant des cotisations et de l'affecter à un fonds de construction de l'Ecole hôtelière, laquelle sera contrôlée, ces prochaines années, à de considérables dépenses de transformations et d'agrandissement.

Les participants approuvèrent ce principe qui permettra, sur un montant de cotisations représentant 1,4 million de francs, de verser environ 200 000 francs à l'Ecole hôtelière, mais exigèrent que le nouveau règlement des cotisations soit présenté lors de la prochaine assemblée des délégués.

Réservé aux ordinateurs!

Le plat de résistance de ces assises fut certainement la présentation par MM. Burkhalter et Fringer du système électronique de réservation de chambres d'hôtel étudié par le groupe de travail de la SSH. Nous ne reviendrons pas sur les détails de ce système que nous avons amplement présenté dans l'HOTEL-REVUE n° 37 du 17 septembre 1970, système qui fut à nouveau fort clairement expliqué à Lausanne.

Celui-ci sera désormais exploité par une société anonyme d'exploitation ayant son siège en Suisse et dont la SSH et l'IRC (International Reservation Corporation) seront à parts égales les soutiens et les protagonistes, à l'enseigne de la nouvelle société IRS (International Reservation Switzerland).

La ratification de la décision du Comité central de participer au système IRC a été longuement discutée.

Il ressort de ce dialogue que le groupe de travail SSH, formé notamment de spécialistes de l'information, a étudié toutes les possibilités de collaboration et tous les systèmes de réservation.

Le choix d'IRC, qui se fonde sur des critères propres à satisfaire les besoins de l'hôtellerie suisse, tant sur le simple plan pratique que sur les plans économiques, techniques et publicitaires, a été élaboré judicieusement et sans aucune pression. Il apparaît d'ailleurs que les systèmes de réservation électroniques connus, qu'ils soient déjà opérationnels (comme IRC) ou pas, diffèrent plus par les formes de marketing qu'ils utilisent que par leurs qualités techniques spécifiques. Ils seront de toute façon appelés à collaborer très étroitement à l'avenir. Les participants à l'assemblée des délégués ratifièrent donc ce choix et se manifestèrent en faveur de la fondation de la société Holding SSH S.A. et de l'IRS S.A.

Vers des formes modernes de rétribution

Au début de l'année, la SSH a soumis à l'Union Helvética un nouveau projet de règlement de rémunération du personnel de service, projet qui laisse à l'hôtelier le choix entre le paiement de salaires fixes – ce qui entraînerait la suppression des taxes de service – ou de salaires garantis, avec paiement supplémentaire de taxes de service, selon une procédure simplifiée.

En outre, conformément à la décision de l'assemblée des délégués de Locarno, le règlement actuel des taxes de services a été dénoncé, dans les délais, pour la fin de 1970.

Les négociations qui ont été entamées se déroulent normalement, mais, comme le projet qui en résultera doit encore être discuté dans les sections, puis ratifié par l'assemblée des délégués, le nouveau règlement ne pourra entrer en vigueur avant le premier juillet 1971. C'est pourquoi, le comité central proposa aux délégués de prolonger le contrat collectif actuel de six mois et de demander aux autorités de proroger sa force générale obligatoire.

Cette proposition fut approuvée par l'assemblée extraordinaire des délégués, mais la discussion révéla que les membres de la SSH ne sont plus disposés à accepter une réglementation qui ne préviendrait pas le paiement de salaires fixes et qui, par conséquent, n'améliorerait pas l'image de l'hôtellerie.

Ils n'entendent pas non plus prolonger éternellement le contrat actuel et donnent aux négociateurs mandat impératif de présenter la nouvelle convention, pour discussion interne, le 31 mars 1971 au plus tard.

Censure pour les offres d'emplois dans l'HOTEL-REVUE!

M. H. Bircher, directeur de la SSH, rappela à l'assemblée que les prescriptions concernant les annonces d'offres d'emploi actuellement en vigueur découlent d'une décision d'une assemblée des délégués datant de 9 ans en arrière. Le comité central demande aux délégués si ces dispositions doivent être maintenues ou si l'on peut publier certaines précisions sur des conditions de travail avantageuses pour les employés.

De telles offres – elles sont très nombreuses – contribueraient beaucoup à améliorer l'image de l'hôtellerie.

Après discussion, l'assemblée, craignant que cela n'entraîne une surenchère exagérée et pour faire preuve de solidarité à l'égard d'établissements moins avantagés, décide de maintenir le statu quo et de ne pas publier ni salaire, ni conditions de travail autres que celles prévues par les contrats collectifs de travail. Image voilà!

Le travail dans l'hôtellerie, de 6 à 66 ans...

M. H. Bircher, directeur de la SSH, souligna les efforts déployés par la SSH pour recruter du personnel dans les pays traditionnels et même pour étendre les possibilités de recrutement en 1971 et 1972, car les employés disponibles sont de plus en plus rares dans les pays d'où ils venaient jusqu'à présent. Il insista sur l'apport qu'apportent à l'hôtellerie les stagiaires, les débutants et les étudiants, pendant les périodes de pointe.

Il lança enfin un appel en faveur de la main-d'œuvre qualifiée âgée qui, malgré la situation actuelle, a de la peine à trouver des emplois.

Tout sur le problème de l'offre

M. N. Weibel, vice-président de la SSH, président de la commission de réglementation des prix, insista sur les difficultés que l'on rencontre dans la préparation du guide des hôtels. Il s'étonne qu'il y ait encore autant de membres qui ne tiennent pas les indications de prix dans les délais, obligent ainsi les responsables à reprendre les données de l'année précédente souvent dépassées. L'on peut toujours tenir compte des hausses de prix annoncées à temps, mais non des demandes qui parviennent après publication, car elles réduisent à néant la valeur publicitaire de notre guide, de même que l'application anticipée de prix valables pour l'année prochaine. Il est regrettable que rares soient les membres qui affichent les prix de chambre, comme cela se fait dans de nombreux pays étrangers. L'on éviterait ainsi de nombreuses contestations.

De même, il faut s'efforcer de faire à la clientèle des offres claires précisant non seulement le prix de la chambre, mais les prestations comprises dans le prix et celles qui doivent être payées à part.

La clarté de l'offre prendra une importance encore plus grande au moment de l'introduction du système électronique de réservation de chambres d'hôtel.

Assemblée extraordinaire des caisses sociales

A l'issue de l'assemblée des délégués, se déroulaient simultanément l'assemblée extraordinaire des délégués de la Caisse d'assurance SSH et celle des délégués de la Caisse d'allocations familiales SSH, sous la présidence de M. A. Kienberger, de Bâle. On procéda à une révision des statuts de la Caisse d'allocations familiales et à l'élection de M. Fritz Balestra, Hôtel des Alpes, Champéry, en qualité de membre du Comité des deux caisses précitées, où il remplace M. Emmanuel Défago.

Quant à l'assemblée générale ordinaire des délégués 1971, elle se déroulera, les 15 et 16 juin, à Gstaad.

J. S. / P. N.

Die Orientierung von Dr. Burri über den Stand der Planungsarbeiten für die Hotelfachschule erscheint in der nächsten Ausgabe deutsch und französisch.

Diplomierter Hotelier-Restaurateur SHV

Dieser Titel ist am 14. November 38 Damen und Herren verliehen worden. Sie haben im 2. Zyklus 1969/70 der Unternehmenschulung SHV eine Grundausbildung auf Unternehmerrstufe erworben und gleichzeitig eine praxisnahe Weiterbildung betrieben. Eine Liste der Diplomierten wurde in Nr. 46 auf Seite 8 publiziert. Infolge eines Irrtums fehlte dabei leider der Diplomierte Armin Ziltener, Hotelier, Strandhotel du Lac, Weesen. Red.

Dr. H. Bircher, Direktor SHV, eröffnet die Diplomefeier Liebe Diplomierte!

Im Frühling 1969 sind Sie voller Spannung und einzelne vielleicht etwas bekümmert zum ersten Kurs unseres Seminars auf dem Gurten eingedrückt. Heute, anderthalb Jahre später, können Sie voller Stolz auf das von Ihnen im ganzen Zyklus geleistete Rückschau halten.

Der heutige Tag bedeutet für Sie wie für den SHV einen Meilenstein. Neben dem äusseren Erfolg der Diplomierung und der Verteilung des Titels eines dipl. Hotelier-Restaurateurs SHV ist es vor allem der innere, der geistige Gewinn, den Sie als Persönlichkeiten und als Unternehmer erarbeitet und erworben haben.

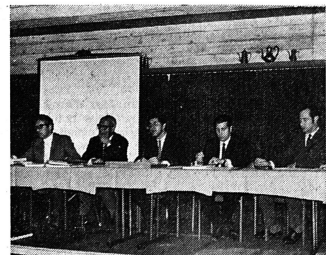
Es ist auch heute noch nicht selbstverständlich, dass man nach abgeschlossener üblicher Ausbildung nochmals im gereiften Alter auf die «Schulbank» sitzt. Die heutigen und die kommenden Zeiten verlangen jedoch von jedem verantwortungsbewussten Unternehmer die sogenannte «education permanente», die ständige Weiterbildung seiner selbst wie seiner Mitarbeiter. Sie haben in dieser Richtung einen wichtigen Schritt getan. Wir befinden uns in einer Zeit des Umbruchs. Für die Hotellerie möchte ich lieber sagen, wir müssen uns bereits zum Durchbruch zu einer neuen Zeit bewegen. Ich habe in den letzten Wochen öfters die Bemerkung aus unseren Kreisen gehört, das gesamte Gastgewerbe befände sich in einem tiefen Wellental. Wer so spricht, hat schon halb aufgegeben, d. h. er gibt sich dem Spiel der Wellen preis. Wer aber als Steuermann – und das sind Sie alle als zukunftsbewusste Unternehmer – das Steuer fest in Händen hält, doch dynamisch führt, wird sein Schiff aus eigener Kraft immer wieder den Wellenkämmen zusteuern.

Markstein ist der heutige Tag auch für den SHV:

Sie sind im Unternehmer-Seminar mit vielen neuen Ideen, neuen Erkenntnissen, neuen Entwicklungen vertraut gemacht worden. Sie werden dieses Gedankengut weiterverarbeiten, und – das ist unser Wunsch – auch weitergeben.

In diesem Sinne sind wir dankbar, wenn Sie in den Sektionen des SHV aktiv mitarbeiten und den Kontakt mit den Mitarbeitern der Geschäftsstelle des SHV aufrechterhalten.

Auf Ihrer künftigen Unternehmerlaufbahn als dipl. Hotelier-Restaurateur wünschen wir Ihnen viel Glück und Erfolg.



Der Kurszyklus 1969/70 im Rückblick

Die 68 Kurstage sind rasch vergangen. Zwischen dem 7. März 1969 und dem 14. November 1970 liegen 4 zweitägige Vorkurse und 4 dreiwöchige Hauptkurse.

Vorkurs I/69 7./8. März 1969
Hotel Gurten Kulm, Wabern/Bern

Hauptkurs I/69 29. April bis 17. Mai
Hotel Gurten Kulm, Wabern/Bern

Vorkurs II/69 16./17. September
Seethotel Meierhof, Horgen

Hauptkurs II/69 11. bis 15. November
Hotel Gurten Kulm, Wabern/Bern

Hauptkurs II/69 17. bis 20. November
In Verbindung mit der IGEHO in Basel

Hauptkurs III/69 24. bis 29. November
Hotel Merkur, Interlaken, Hotel Bären, Sigriswil

Vorkurs III/70 20./21. Januar 1970
Hotel Carlton-Elite, Zürich

Hauptkurs III/70 14. April bis 1. Mai
Hotel Gurten Kulm, Wabern/Bern

Vorkurs IV/70 15./16. September
In Verbindung mit der Arbeitstagung SHV/FIF 1970

Hauptkurs IV/70 27. bis 31. Oktober
Hotel Gurten Kulm, Wabern/Bern

Hauptkurs IV/70 2. bis 10. November
Hotel Bären, Sigriswil

Hauptkurs IV/70 11. bis 14. November
Hotel Schweizerhof, Bern

Die Teilnehmer wachsen an den Anforderungen

Die Vorkurse bezwecken eine gezielte Vorbereitung auf den Stoff der Hauptkurse. Hausaufgaben und Pflichtlektüre vermitteln eine intensive Begegnung mit den während drei Wochen zu behandelnden Hauptproblemen. Die Ergebnisse der Hausaufgaben deuten zudem auf die in der Praxis vordringlich zu behandelnden Schwierigkeiten. Die Seminarkonzeption darf mit dem Ausdruck «Masskonfektion» charakterisiert werden. Die Grundkonzepte der einzelnen Kurse lassen der Kursleitung genügend Spielraum, auch individuelle Fragen von allgemeinem Interesse zu behandeln. Dafür sind genügend Zeit und Kooperationswille bei den Teilnehmern nötig. Bald nach Kursbeginn beginnen sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer am Kursstoff persönlich zu engagieren, und es entsteht mit zunehmenden individuellen Problemen entsprechender Zeitdruck. Ebenso rasch beginnen sich aber der Blick für das Wesentliche und das analytische Denkvermögen zu verbessern. Mit den steigenden Anforderungen stärken sich auch Selbsterkenntnis und Entscheidungskraft.

Die Trauben hängen hoch

Während jedem Kurs werden die Erkenntnisse aus dem behandelten Stoff in 3 bis 4 schriftlichen Einzelarbeiten bei Problemstellungen angewendet, und eine Teil-Diplomprüfung soll den Beweis genügender Allgemeinkenntnis über den abgeschlossenen Kurs erbringen. Vor dem Kurs IV findet eine Gesamtzusammenprüfung über die Themen der Kurse I bis III

Für die 2. und teilweise 3. Woche des Kurses IV/70 «Unternehmensführung» dislozierte das Seminar ins Hotel Bären nach Sigriswil. Doch entschieden nicht nur die ruhige Ortslage und das moderne, gastliche Haus für die Kursarbeit im Berner Oberland. Das Eigentümerpaar, Herr und Frau Schmid, stellten den «Bären» nämlich als Übungs- und Kursort zur Verfügung. Die Abbildung zeigt Herrn P. Schmid (rechts aussen) bei der Auskunfterteilung an die wissbegierigen Seminaristen, die nachher das Vorgehen bei Planung und Realisierung des Bären kritisch zu würdigen hatten. Am Podiumsgespräch sind ferner beteiligt (von links nach rechts): R. Halter, Architekt; P. Wirz, Kantonalbank von Bern; K. Michel und E. Berger (SHV).

Dem Erfahrungsaustausch wird in einem Unternehmerrseminar grosse Bedeutung beigemessen. Sei es in den meist halbstündigen Kaffeepausen morgens und nachmittags, während der langen Mittagspause bis um 15.30 Uhr oder abends nach dem Einzelstudium. Schwierige Problemkreise können nur ausgelotet werden, wenn sich die Seminarteilnehmer von ihren beruflichen Alltagssorgen lösen können. Dies ist nur garantiert, wenn man sich während Tagen im Kurshotel geistig zu sammeln vermag. Dann werden aus freien Gesprächen mit Berufskollegen, Kursleitung und Referenten neue Impulse für künftige Führungsaufgaben gewonnen.

Ein Schwerpunkt im Programm des Unternehmerrseminars bildete das Marketing im Gastgewerbe. Dr. Krippendorf (am linken Bildrand) brachte zusammen mit weiteren Fachleuten den Bacillus «dynamisches Marktverhalten» überall zur Wirkung. Die Inkubationszeit war durchschneitlich kurz. Auch dabei dienten nach odyssäischen nach dem Einzelstudium der «Bären» als Fallstudie. Wie lauten die Marketing-Ziele, welche Instrumente sollen wie eingesetzt werden? Die Ergebnisse der Gruppenarbeiten sollen dem Hoteleigentümer Gabe der Seminarteilnehmer für seine eigene und entgegenkommende Unternehmerrhaltung bedeuten.



statt. Die diesjährigen Diplomanden haben insgesamt 13 schriftliche Einzelarbeiten und 5 längere, schriftliche Teil-Diplomprüfungen hinter sich. Die vergangenen Diplomprüfungen haben alle 38 Teilnehmer bestanden. Diese erfolgreiche Bilanz verwundert dann nicht, wenn man bedenkt, dass einerseits aus Platzgründen und andererseits wegen mangelnder Qualifikation nur rund jede zweite Bewerbung zur Aufnahme ins Seminar berücksichtigt werden kann.

Die Kursfolge

Führungsfragen bedingen erstlich menschliche Probleme. So bilden im

Kurs I «Personalwesen»

die administrativen Belange eigentlich nur ein Randgebiet. Aus der Erkenntnis, dass eine bessere Unternehmensführung gewöhnlich beim Chef beginnt, werden hauptsächlich dessen Führungsqualitäten entwickelt. Damit bei Problemlösungen alle auf der gleichen Ausgangslage aufbauen, wird mit einem Übungsbuch gearbeitet. Dieses wird aus der Beratungspraxis abstrahiert und für den Kurs zurechtgeschnitten. Im

Kurs II «Betriebstechnik»

gilt es, sich nicht in technischen Details zu verlieren. Das Planungsvorgehen und grundsätzliche Investitionsentscheide bilden Denkmodelle zur Bearbeitung technischer Teilfragen. Aus dem Blickwinkel der Produktgestaltung sollen sich diese Probleme in die Gesamtaufgabe der Unternehmung einordnen und ihre Lösungen aus einer Gesamtsicht heraus erhalten. Die kaufmännischen Grundkenntnisse werden im

Kurs III «Organisation und Administration des Betriebs»

auf Unternehmerrstufe vertieft und das Rechnungswesen zum eigentlichen Führungsinstrument ausgebaut. Organisationsgrundsätze lassen den Teilnehmer strukturellen Aufbau und Funktionszusammenhänge im Betrieb erkennen, beides Voraussetzungen organisatorischer Tätigkeit. Betriebsanalysen werden als Betriebsberatungen durchgespielt und ergeben in dieser praxisnahen Form gründliche Einblicke in moderne Unternehmerrkonzeptionen.

Kurs IV «Unternehmensführung»

Die Vorrangstellung des Absatzes gegenüber der Beschaffung und der Produktion wird erkannt. Wir gelangen zu einer absatz-, d. h. marktorientierten Unternehmensführung.

Führungs- und Planungsgrundsätze sollen dem modernen Unternehmer die betrieblichen Zusammenhänge näher bringen. Sie sind nicht als Führungs- und Planungsmodell zu bezeichnen, denn sie beinhalten keine obersten Zielsetzungen und entsprechende Grundsätze, sondern wollen nur als Denksstützen und Hilfsmittel zur Aufgabenerfüllung beitragen. Nur die Erkenntnis der Umweltfaktoren und Entwicklungstendenzen ermöglicht eine realistische Unternehmerrkonzeption. Die Auswirkungen der Umweltbedingungen auf die Märkte der gastgewerblichen Unternehmung beeinflussen sowohl die Langfristplanung als auch die Massnahmenplanung in den einzelnen Unternehmensbereichen.

Seminar SHV für Unternehmerrführung in Hotellerie und Restauration 1971/72 (besetzt)

Die Doppelführung der Kurse ab Frühjahr 1972 wird erwogen. Das Seminar soll den Teilnehmern einen allgemeinen, aber praxisnahen Überblick über die Zusammenhänge und wichtigen Bereiche des Hotetriebetriebes vermitteln. Es bezweckt also keineswegs eine wissenschaftlich gründliche Schulung, sondern soll dem Praktiker unter Verwendung der modernsten Methoden jene Grundlagen und Arbeitsinstrumente zur Verfügung stellen, die er für eine erfolgreiche Behauptung im scharfen Konkurrenzkampf heute und morgen unbedingt braucht. Durch aktives Erarbeiten von Erkenntnissen, Lösungen und Verhaltensweisen sollen Schritt für Schritt die Voraussetzungen geschaffen werden, damit der Unternehmer die im beruflichen Alltag von allen Seiten anfallenden Probleme mit ständig wachsender Sicherheit lösen kann.

Seminarmethode:

Unter dem Motto «aus der Praxis für die Praxis»

wurde eine spezielle Seminarmethode entwickelt: nur jenes Wissen soll in Form von Kurzreferaten vermittelt werden, das nicht durch die Teilnehmer selbst erarbeitet werden kann.

Aus der Überlegung heraus, dass es bei einer Unternehmerrschulung für erfahrene Hoteliers, Restaurateure und qualifizierte Nachwuchskräfte in leitenden Positionen neben der Erweiterung von Kenntnissen in erster Linie darum geht, aus Erfahrungen zu lernen, gelangen moderne Methoden zur Anwendung wie Seminargespräche, Einzel-, Team- und Gruppenarbeit; Incident-Methode, Rollenspiele und

Die erste Gruppenarbeit im Kurs I/69 «Personalwesen» Mitglieder der Gruppe City grn (vorwiegend Stadthoteliere und Restaurateure) demonstrieren zusammen mit der Kursleitung richtige Diskussionsarbeit in der Gruppe.

René Zürcher, frischgebackener Diplomand, dankt und warnt seine Kolleginnen und Kollegen vor dem Ausruhen auf der Diplommurde

Im ersten Teil seiner Ansprache dankt er dem SHV für seine Initiative auf dem Gebiet der Unternehmerrausbildung und seinen Vordrängen für die weitblickenden Hinweise, die sie den Diplomierten mit in die Praxis gegeben haben. Die straffe Führung und die grossen Anforderungen, die an sie gestellt worden seien, hätten ihnen erlaubt, während den beiden Seminarjahren an sich selbst emporzuwachsen. Kameradschaft und Freundschaft unter den Seminaristen und die glückliche Hand der Kursleitung bei der Referentenwahl haben die Kurse zum Erlebnis werden lassen.

«Ich persönlich habe erst im letzten Teil des Seminars gemerkt, wie gut die Kurse aufgebaut, wie die einzelnen Mosaiksteine aufeinander abgestimmt waren. Das Bild kommt nun am Seminarenden in allen Farben und Formen deutlich zur Geltung. Wir haben während den vergangenen 12 Kurswochen viele Bausteine in den Tornister bekommen, auch ein genereller Plan liegt dabei, wie diese Steine aufeinander zu schichten seien. Es liegt nun aber an uns, am einzelnen, einen eigenen Bauplan aufzustellen, um die Bausteine im Sinne des Seminars seinen Bedürfnissen entsprechend aufeinander passen zu können.

In den kommenden Jahren werden wir auf allen Ebenen grosse Umwälzungen auf uns zukommen lassen müssen; dies gilt auch für die Hotellerie und Restauration. Die Verantwortlichen für die Unternehmerrführung werden in der nächsten Zeit hart geprüft. Es wird sich herausstellen, ob wir uns mit dem vorhandenen Schulrack den neuen Begebenheiten anzupassen vermögen. Aus diesem Grunde darf niemand auf dem Diplomabschluss ausruhen. Wir müssen erkennen, dass Lernen ein fortwährender, lebensnotwendiger Anpassungsprozess ist. Die Würde des Diploms bringt auch Bürde mit sich. Die Verantwortung, die wir zu übernehmen bereit sind, muss auch richtig erkannt werden. Wir dürfen im Halungstraining nach den uns bekannten Grundsätzen nicht erlahmen.

Wir werden alle diesen Kurs in guter Erinnerung behalten und diesen als Start benutzen, um an uns weiter zu arbeiten, bis wir dem Unternehmerrtitel, das wir vor uns haben, nahe kommen. Dafür müssen wir aber nicht nur im eigenen Betrieb an uns selbst feilen, sondern ich glaube, wir sollen vermehrt im Ort, regional, politisch, in Erfa-Gruppen des SHV, in den Studiengruppen VDH und im Schosse der Sektionen weiterarbeiten. So bedeutet das Diplom nicht Abschluss oder Markstein, sondern Startschuss zum Weitermachen. Persönlich freue ich mich, mit den Herren der Kursleitung, mit meinen diplomierten Kolleginnen und Kollegen in der vorgezeichneten Art weiter berufliche und freundschaftliche Kontakte pflegen zu dürfen.

Fallstudien; Tonbildschau, Betriebshörspiel; Quiz; Kurzreferate und Diskussionsbeiträge der Teilnehmer; Podiumsgespräche, Interviews, Demonstrationen und Besichtigungen. Unter diesen Methoden gewinnt die Einzelarbeit im Verlaufe des Seminars an Bedeutung. Die praxisnahe Konzipierung und Durchführung des Seminars ist nur dank der intensiven Mitarbeit der verbandseigenen Beratungsdienste möglich.

Dokumentation

Dem Seminarteilnehmer wird fortlaufend eine ausführliche schriftliche Dokumentation abgegeben, die neben den wichtigsten Zusammenfassungen bewährte Arbeitsunterlagen für die Praxis enthält.

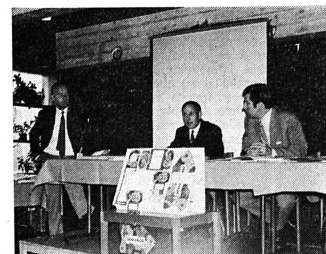
Teilnahmebedingungen

Die in deutscher Sprache durchgeführte Unternehmerrschulung kann international besichtigt werden. Sie steht Hoteleigentümern, Direktoren, Betriebsleitern und -verwaltern, Vizedirektoren, Assistenten Managern, kaufmännischen und technischen Direktoren sowie allen ersten Nachwuchskräften des Gastgewerbes offen.

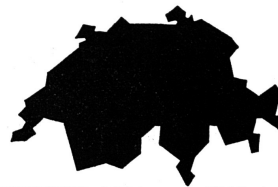
Interessenten erhalten orientierende Unterlagen und das Anmeldeformular bei:

Schweizer Hotelier-Verein
Abteilung für berufliche Ausbildung
Unternehmerrschulung

Monbijoustr. 31, 3001 Bern
Telefon /31/25 72 22
Telex 32.339



Schweiz Suisse



Fortsetzung aus Nummer 47 der HOTEL-REVUE

Tourismus heute und morgen

Zusammenfassung der Referate, gehalten am Internationalen Seminar für Fremdenverkehr in Luzern.

Verkehrswesen der Zukunft

Über das Verkehrswesen der Zukunft, welches entscheidend durch die Computerentwicklung beeinflusst werden wird, machte Dr. A. Waldis, Luzern, atemberaubende Prognosen. Nach der Jumbo-Jet-Aera mit Flugzeugen bis zu 1000 Passagieren und den Flugreisemöglichkeiten für jedermann werden Hyperschallflugzeuge mit 7000 km/h und Transportraketen sowie Senkrechtkraftfahrzeuge für den Inter-Städte-Verkehr bis zum Jahre 2000 Realität werden. Durch abgasarme Kreiskolbenmotoren für Pkw, Gasturbinen für LKWs und Elektroautos werden trotz enorm gesteigerter Fahrzeugdichte angenehme Lebensbedingungen als heute geschaffen werden können. Durch ein verbessertes Schnellstrassennetz mit elektronischem Linienleiter-Steuerungssystem wird der ungeheure Fahrzeugstrom, welcher in den Stadtzentren unterirdisch oder auf Hochbahnen fliessen wird, besser als heute geregelt werden können. Computergesteuerte Land-Schienen-Kapseln, die automatisch an ihren Ausgangspunkt zurückkehren können, werden den Berufs- und Taxiverkehr ersetzen. Der Fussgänger wird sich autofreier Stadtzentren sowie langer Rollstühle erfreuen können. Schnellverkehrsnetzwerke bei den Eisenbahnen werden Geschwindigkeiten von 250 km/h dank neuen Luftkissen- oder Magnetbahnen als normal erscheinen lassen. Der Ausbau des Containersystems und den Güterverkehr auf Schiene, Strasse und Schiff beweglicher und einfacher machen. Neben Containerschiffen, welche ganze Binnenschiffe als Ladung aufnehmen können, werden auf den Weltmeeren vermehrt Riesentanker von mehr als 300 000 Bruttoregistertonnen. Unterwasserfrachter, Gastanker und Luxuskreuzschiffe sowie Tragflügel- und Luftkissenboote anzutreffen sein. Auch der Nachrichtenverkehr wird uns Satelliten-Direkt-Fernsehen und Direktwahl-Video-Telefon mit Uebersee beschern. Konferenzgespräche mit dem Bildtelefon werden umständliche Geschäftsreisen ersetzen. Unser Wissensdrang wird durch elektronisch arbeitende Bibliotheken mit gekuppeltem Telexempfang und Zeitungsdruck per Telexempfänger gestillt werden können. Bei all diesen Errungenschaften bleibt die Frage offen, ob die Menschen glücklicher sein werden als heute und ob die vermehrte Freizeit die nötige Erholung bringen wird.

Gefahr der Selbstzerstörung

Nachdrücklich warnten die Referenten Dr. M. Schlappner, Zürich, Dr. R. Stadel, Zürich, und Dr. J. Krippendorf, Bern, vor den Gefahren der Zerstörung des Tourismus durch den Tourismus. Um nicht die Bevölkerung weiter Regionen zu gefährden, die fast ausschliesslich vom Fremdenverkehr leben, könne nicht wie bisher ohne sinnvolle Landes- und Gesamtverkehrsplanung an die Erschliessung neuer Touristismärkte gegangen werden. Die um sich greifende Zersiedelung müsse ebenso wie die Umgestaltung alter, liebgehabter Ferienorte zur Landschaftserhaltung gestoppt werden. Eine integrale Kurortplanung vor allem bereits bestehender Stationen wäre durch Teams technischer Spezialisten unter Zuziehung von Rechtswissenschaftlern zu fördern, damit ein vollständiges Anpassen der teilweise veralteten Unterkunftsmöglichkeiten an die heutigen Ansprüche gewährleistet ist und ein optimales, zukunftsgerichtetes Wachstum angestrebt werden kann, welches dem bis 1990 sich verdoppelnden Gästevolumen entsprechen wird. Die Erschliessung des Hochgebirges für den Sommersport sollte sinnvoll geplant werden und wenigstens vor den Gipfelerstiegen haltmachen, damit nach wie vor das Erlebnis des Hochgebirgsportes erhalten bleibt. Dem Umweltschutz müsse vermehrtes Interesse entgegengebracht werden, wobei der Gewässerschutz vordringlich sei.

Werbung

Zur Fremdenverkehrswerbung gab Prof. Dr. C. Kaspar, St. Gallen, zu bedenken, dass die altbewährte Mund-zu-Mund-Werbung durch das touristische

Grossangebot weitgehend überholt wurde. Er wies überdies auf die Gefahr der Abschwächung von Ferienwünschen durch die gesteigerten Luxusbedürfnisse hin und empfahl dringend, die von Werbefachleuten aufgestellten Richtlinien für eine erfolgreiche Werbung zu respektieren. Die kostspieligen Werbefeldzüge müssten in jeder Hinsicht den qualitativen Ansprüchen der Gäste angepasst werden und sollten durch ausreichende Marktforschungsanalysen gestützt sein. Durch die Koordination von Werbebudgets, z. B. einer touristischen Region, die langfristige Planung des Werbeprogramms (3-5 Jahre) sowie den Einsatz modernster Werbeträger (Filme, Radio, Fernsehen, Werbereisen, Pressekonferenzen) lässt sich unter Berücksichtigung der veränderten Lebensgewohnheiten ein weit grösserer Erfolg als bisher erzielen.

Slogans

Frau Dr. I. Wolff, Berlin, wies auf die Wichtigkeit des Slogans bei der Fremdenverkehrswerbung hin, dessen Einsatz allerdings durch Übersetzungsschwierigkeiten gehemmt ist. Ein guter Slogan sollte einen guten Inhalt haben, nicht auf andere Produkte anwendbar sein, umsatzfördernd wirken und alle Personen mittelbar oder unmittelbar ansprechen. Bei der Fremdenverkehrswerbung erwies sich das Kurzargument mit durchschnittlich sechs in abgewogenem Verhältnis zueinander stehenden Worten als am erfolgreichsten. Die hohen Aufbaukosten für einen Slogan rechtfertigen weder häufige Variationen noch zu lange Werbekampagnen. Ein Zeitraum von 3 bis 4 Jahren hat sich am besten bewährt. Beachtlich sind die Erfolge bei der Plakatwerbung, während sich bei der überaus ansprechenden Fernsehwerbung die Entwicklungskosten von zirka 200 000 DM pro Spot neben den hohen Auführungskosten hemmend auswirken.

Zum Abschluss des Internationalen Seminars für Fremdenverkehr in Luzern orientierte O. Hiebl, München, über die vielen Probleme, welche die Durchführung der Sommerolympiade 1972 mit sich bringt. Es war interessant zu erfahren, wie optimistisch der Hotelbauboom in München beurteilt wird. Durch die enorme Reklamewirkung der Olympiade und die grossen technischen Fortschritt, welcher für die Vorbereitung erzielt wurde, verspricht man sich einen dort grossen zukünftigen Touristism. Dass die im Hinblick auf die Spiele gebauten 25 000 neuen Hotelbetten dank weiter ansteigenden Frequenzen, vor allem auch durch Kongresse, bestens ausgenutzt werden können.

Im Hinblick auf die Voraussagen zahlreicher Experten, die den Welttourismus als die grösste Wachstumsindustrie ansehen, sollte dieser Optimismus seine Berechtigung haben. Ob und wie weit es aber gelingen wird, den gewohnten Reisezustand bei den immer grösser werdenden Personalschwierigkeiten beizubehalten, muss die Zukunft zeigen.

Kurt M. Wahl

Praktisches Beispiel

einer innerbetrieblichen Ausbildung

Im vegetarischen Restaurant Hiltl in Zürich führte die Abteilung für berufliche Ausbildung SHV, in Zusammenarbeit mit dem technischen Beratungsdienst SHV, am 22. November 1970 einen ganztägigen Ausbildungslauf für das gesamte Personal durch. Das Restaurant, welches zu diesem Zweck geschlossen wurde, diente als Kurslokal. Alle Angestellten fanden sich an diesem Morgen im Restaurant ein, wo H. Hiltl seine Mitarbeiter begrüsst und die Tagung eröffnete. In drei verschiedenen Arbeitsgruppen, nämlich Führungs-, Fach- und Hilfskräfte wurden am Vormittag folgende Themen behandelt:

- Grundsätze der Menschführung
- Die Bedeutung des guten Betriebsklimas
- Die Vorteile für die Mitarbeiter aus der Rationalisierung
- Beispiele rationaler und unrationeller Arbeitsabläufe in Service, Küche und am Buffet

Dieses Thema «Die zwischenmenschlichen Beziehungen» bildete den Abschluss des Vormittags. Während des gemeinsamen Mittagessens, ausserhalb des Betriebes, kam es zu angeregten Diskussionen.

Der Nachmittag war ausschliesslich der Betriebsrationalisierung gewidmet. Es wurde in drei Fachgruppen gearbeitet (Küche, Service, Buffet), wobei jeder Mitarbeiter die Möglichkeit hatte, Vorschläge zur Vereinfachung seines Arbeitsplatzes zu unterbreiten. Am Schluss des Tages erfolgte die Berichterstattung im Plenum, wo H. Hiltl zu den mannigfaltigen Verbesserungsvorschlägen Stellung nahm. Die meisten waren sehr erfreulich zu sehen. Wie positiv sich die Gruppenarbeit in ungezwungener Atmosphäre auf den einzelnen auswirkte. Besonders aber auf jene Mitarbeiter, die als Einzelperson nicht den Mut finden, sei es aus sprachlichen Gründen oder sei es aus persönlichen Hemmungen heraus, mit scheinbar unwesentlichen Vorschlägen vor den Vorgesetzten zu treten.

Zum Abschluss darf festgestellt werden, dass dieses Experiment der innerbetrieblichen Ausbildung seine Ziele erreicht hat. Es hat klar bewiesen, dass nicht nur Führungs- und Fachkräfte, sondern auch Hilfsangestellte in den Prozess der Aus- und Weiterbildung integriert werden können. Wir gratulieren H. Hiltl zu diesem wichtigen ersten Schritt.

Bern wirbt in Buenos Aires

Jost Schmid, vom Hotel Bellevue-Palace, Bern, fand sich einige Tage in Buenos Aires. Der Vertreter der Schweizerischen Verkehrszentrale organisierte im Plaza-Hotel, Buenos Aires eine Pressekonferenz mit dem Thema: «Die Hotellerie in der Schweiz». Bei den erschienenen Presseinterviews wurde die Individualität der Schweizerischen Hotellerie betont, aber auch

die Rolle Berns im Schweizerischen Fremdenverkehr und die Bedeutung der Schweiz als traditionelles Fremdenverkehrsland gewürdigt.

Eine Cocktail-Party vereinigte die Mitglieder des Skal Club Buenos Aires mit Damen ebenfalls im Plaza-Hotel. Ausser Jost Schmid konnte bei diesem festlichen Anlass auch E. Henggeler, Besitzer des Hotel Waldheim, Unterägeri, begrüsst werden. Am Cocktail beteiligten sich über 90 Personen. Die Schweizer Gäste hatten Gelegenheit, führende Leute im Reisefach von Buenos Aires kennen zu lernen. Bei einer humorvollen Begrüssungsansprache betonte der Präsident des Skal Club Buenos Aires, dass Schweizer Reisefachleute in diesem Kreis stets besonders willkommen seien, denn der Skal Club Buenos Aires wurde seinerzeit durch die Initiative eines Schweizer gegründet.

A. W.

Der praktische Tip:



Wenn der Roomservice längere Wege innerhalb des Hotelgebäudes zurücklegen hat, was besonders bei grossen und grosszügig angelegten Häusern der Fall ist, kann eine über das Tablett oder den Serviertisch gespannte Plastikfolie die Speisen und Getränke vor Staub und Verschmutzung schützen.

Echos du Valais

Nouveau procureur

L'Ordre de la Channe a tenu son chapitre solennel à Sierre au cours duquel le procureur René Deslarzes a quitté ses fonctions. A sa demande, il fallut, en effet, nommer un autre procureur et le choix s'est porté sur le majordome Guy Zwissig. Hommage a été rendu au procureur sortant en remerciements des services rendus, par le chapelain, l'abbé Crettol. La confrérie vaudoise qui a organisé, cette année, plusieurs chapitres à Martigny, Zurich, Leèche, les-Bains et Brigue, a ensuite participé aux diverses manifestations officielles de la journée: introduction des nouveaux chevaliers, officiers et chevaliers d'honneur, présentation des propos par le chancelier, apéritif offert par la Commune de Sierre, puis repas en commun avec tout le reste habituel. Des centaines de personnes venues de toutes les parties de la Suisse et même de l'étranger ont participé à ce chapitre qui fut très réussi.

Une loi sur le tourisme

Le projet de loi sur le tourisme n'est pas encore arrivé sur le pupitre des députés. Le sujet est tellement vaste qu'il ne peut se réaliser en une seule fois. Aussi, a-t-on paré au plus pressé en étudiant le projet de décret concernant l'Union valaisanne du tourisme en organisation et celle des sociétés de développement. Le texte a passé le cap des premiers débats après de longues discussions. Il s'agit surtout de la perception des taxes de séjour et de l'utilisation des sommes ainsi récoltées. Une deuxième commission devra donc revoir le projet pour présenter son rapport lors des deuxième débats, puis ce sera la votation populaire. On sait qu'une première loi traitant de ces taxes de tourisme, la loi sur les établissements publics, n'avait pas trouvé grâce auprès des citoyens. Mais elle avait ce corps étranger des taxes de séjour que l'on traite maintenant dans un texte séparé. On pense que, cette fois, le projet aura plus de succès.

Priorité à une route

On attend avec une certaine impatience, en Valais, les décisions définitives concernant le réseau routier et le renouveau probable de travaux que l'on pensait proches. Le RAVI, par exemple, n'a pas encore trouvé grâce dans les programmes de réalisation et l'autoroute risque de n'arriver à Sion qu'en 1980. En attendant, il faut des liaisons intercantionales et on utilise pour aller directement vers Berne, le tunnel ferroviaire du Loetschberg dans lequel circulent des trains-navettes pour voitures. Le Gouvernement valaisan vient de décider que l'aménagement de la route Gampel-Goppenstein, c'est-à-dire celle conduisant de la plaine du Rhône au tunnel du Loetschberg, devait être réalisée en priorité. Les avalanches rendent ce tronçon fort dangereux; des travaux ont déjà été effectués, d'autres le seront sous peu. La route pourra alors être utilisée toute l'année. Au Simplon, les travaux se poursuivent activement et la circulation se déroule toute l'année, ce qui n'était pas le cas jusqu'ici.

Visite aux apprentis

Les apprentis cuisiniers d'établissements saisonniers termineront prochainement leurs cours en Valais, à Sion et à Brigue. Des visites sont organisées pour les parents, les patrons, les amis au cours desquelles sont présentés les travaux théoriques et pratiques. Elles sont toujours fort appréciées. Cyl

Coups de ciseaux

Pénaliser le dynamisme

Le Rédacteur en chef du JOURNAL DE MONTREUX, M. P.-A. Luginbuhl, commente l'attitude intransigente du Conseil fédéral au sujet du contingent du personnel saisonnier. Nous lisons notamment ce qui suit:

On méconnaît l'évolution actuelle de l'hôtellerie, en pénalisant les entreprises les plus dynamiques. En effet, on met des bâtons dans les roues des hôteliers qui s'efforcent de laisser leur établissement ouvert l'année durant (ce qui implique des sacrifices et des mesures de rationalisation souvent difficiles), afin de s'intégrer dans une politique générale d'allongement de la saison touristique, pour au contraire consentir des avantages substantiels aux établissements qui cueillent les fruits mûrs d'une «saison» traditionnelle (estivale ou hivernale) et prennent des vacances le reste du temps. Les partisans du «oui» le 7 juin dernier ont tout lieu d'être satisfaits de l'intransigence fédérale, mais ils déchantent peut-être s'ils prennent des vacances dans un hôtel suisse ou vont manger au restaurant prochainement: qu'ils ne s'en prennent qu'à eux-mêmes si le service n'est pas celui d'hier.

Des soucis en France aussi

Dans le journal français L'HOTELLERIE, notre confrère Jacques Pru proche et nous dit que le pas vouloir alléger les charges sociales et fiscales de l'hôtellerie française; voici sa conclusion:

Le secrétaire d'Etat au Tourisme a eu une boutade qui, comme toutes les boutades, en dit long. A. M. Olivier Giscard d'Estaing, député de Cannes, qui était intervenu sur ce sujet, il répliqua: «En vous écoutant, j'étais ravi et je me disais, en définitive: c'est une question de prénom. Si M. Valéry Giscard d'Estaing, ministre de l'Economie et des Finances, pouvait se confondre en ses propos avec M. Olivier Giscard d'Estaing, ce serait très drôle, même pour le touriste français et pour l'économie».

Bien sûr, M. Anthoinz a affirmé ensuite sa certitude que M. Valéry Giscard d'Estaing est convaincu lui aussi du bien-fondé de ces préoccupations. Mais nous partageons difficilement son assurance. Car le ministre des Finances est un homme de caractère, il l'a prouvé; s'il avait la conviction que les hôtels préfèrent contribuer efficacement à l'accueil touristique français, que l'hôtellerie est suffisamment exportatrice et demeure assez compétitive sur le plan international pour bénéficier dans certains cas de l'exemption de la T.V.A., il accorderait rapidement ces avantages fiscaux.

En fait, tout se passe comme si certains dirigeants en étaient encore au tourisme «de la marine à voile», alors que la forme de la société moderne en a fait la première industrie exportatrice.

La course au soleil

Sous ce titre, l'hebdomadaire L'EXPRESS commente les efforts faits pour favoriser les vacances d'hiver dans les plages; quelle est la tendance de ce mouvement touristique bien particulier?

C'est un pari. Il concerne une clientèle relativement aisée, car la chaleur ne se trouve pas, en décembre, à quelques dizaines de kilomètres des aéroports français. Mais ce pari, pour les agences de voyage, est gagné d'avance si l'on en juge par les premières indications de la saison. Il y a deux ans, pendant l'hiver, les 124 bureaux de l'agence Havas vendaient 70 pour cent de séjours à la neige pour 30 pour cent de séjours vers le soleil. Cette année, la balance pourrait s'équilibrer aux alentours de 50 pour cent. (...)

Une course au soleil qui ressemble quand même plus à une épreuve pour champions olympiques qu'au cross de masse du «Figaro». Cette année, 25 000 personnes s'enlèveront vers le sud, mais deux millions rouleront vers les Alpes et les Pyrénées. Le phénomène «soleil d'hiver» reste un luxe. Comme l'était le séjour en montagne il y a vingt ans. Monique Gilbert

L'image de la Suisse à l'étranger

Dans le NOUVELLISTE valaisan, Max d'Arcis consacre quelques réflexions aux relations publiques de notre pays à l'étranger et relève l'excellent travail accompli aux Etats-Unis par le «Swiss Industries Group» dont le succès a été évoqué par la revue américaine THE ADVERTISING AGE en ces termes:

En Suisse, la machine court encore le risque de perdre son emploi... au profit d'un homme. (...) C'est là l'un des messages les plus élevés - il reflète le maximum de fierté - qu'il nous ait été donné de connaître. Dans cette jungle qu'est devenue la parole écrite, il respire l'affirmation de l'être humain. De plus, ce titre vend de la qualité, et une qualité qui ne saurait être atteinte sans la contribution du dévouement humain. Nous souhaitons que beaucoup de personnes notent ce message. Et cela non seulement parce qu'il accroît la considération qu'inspirent la Suisse et les Suisses, mais encore parce qu'il nous rappelle que les réalisations humaines restent quelque chose d'unique et de grand, digne d'aspiration également dans le futur.

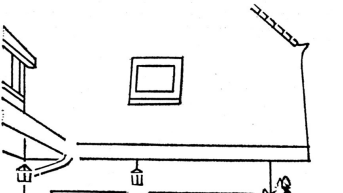
La Suisse doit changer ses méthodes

C'est l'opinion du JOURNAL DE GENEVE qui, dans un éditorial de Marian Stepczynski, estime que le «miracle économique suisse» ne sera pas éternel et que notre pays va bientôt perdre tout contact avec de brutales réalités. Peut-être certains hôteliers méditeront-ils ces quelques réflexions?

Soyons néanmoins conscients du fait que le «miracle» tient à la conjonction d'un certain nombre de facteurs, qui ne se reproduira pas. Un taux de chômage nul s'explique moins par le plein emploi absolu que par la faculté qu'ont eu les entreprises de puiser à volonté et selon leurs besoins dans les réservoirs de main-d'œuvre que constituent certains régions, alors particulièrement désertées, du sud de l'Europe. Ces sources se tarissent, autant par notre faute (xénophobie, infrastructures d'accueil insuffisantes, mauvaise assimilation) que par les efforts entrepris par les gouvernements responsables de l'emploi dans ces régions. La Suisse a été habituée à bénéficier en outre d'un rapport extrêmement favorable dans ses «termes de l'échange». En vue de l'Europe, il est obligé, face à une concurrence internationale beaucoup plus incisive qui s'exerce dans toutes les «chasses gardées», à freiner la hausse de ses prix sans pouvoir agir sur ses coûts, poussés, eux, vers le haut par l'augmentation des salaires et le renchérissement d'innombrables biens d'équipement et de production importés.



Für die Dampfer auf unseren Seen ist die stille Zeit angebrochen. Sie werden auf Herz und Nieren geprüft und viele einem Facelifting unterzogen. (Foto Wolgensinger)



FLORIDA
Vorfabriziert aus Stahl, Beton und Thermovinyl
Verschiedene Grössen, Formate bis 25 x 12,50 x 3,00 m.

HOLLYWOOD
Aus Polyester, in freier Formgestaltung

od. ~~scribbled~~
to ~~scribbled~~

In der Schweiz gibt es nur 100 ausgewiesene Intersport-Fachgeschäfte. Es lohnt sich also auf das Zeichen «Intersport» zu achten.



Hans Wyss AG
8800 Thalwil
051/92 60 11

Technische Beilage

hotel revue

Die Technische Beilage der Hotel-Revue wird von kompetenten Fachleuten in enger Zusammenarbeit mit dem Technischen Beratungsdienst SHV und der Redaktion gestaltet. Sie erscheint monatlich. Aufgabe dieser regelmässigen Publikation ist es, über bewährte Lösungen zu orientieren und neue Ideen zur Diskussion zu stellen.

Anlagen und Einrichtungen für den Gästesport

Warum Spiel- und Fitnessräume im Hotel?

Marcel Meier, Magglingen

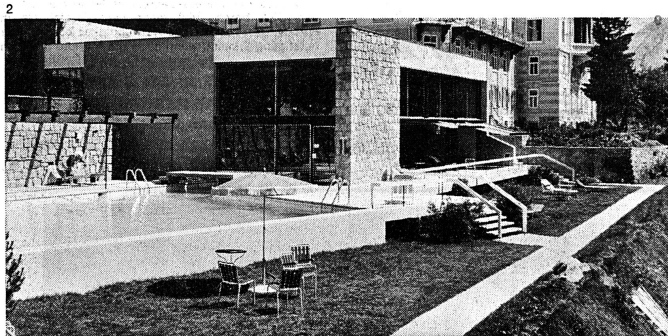
Millionen von Menschen leben heute in einer bewegungsfeindlichen Umwelt mit all ihren die Gesundheit untergrabenden oder gar schädigenden negativen Folgeerscheinungen. Obwohl die Arbeitszeit verringert wurde, ist die qualitative Belastung in den meisten, vor allem aber in den gehobeneren Berufen bedeutend intensiver geworden. Auf der einen Seite werden – und dies ist ein Paradoxon unserer Zeit – an die psychisch-geistige Seite grössere Anforderungen gestellt, auf der andern Seite die körperlichen Anforderungen mehr und mehr verringert. In

stark ausgebaut werden. Es herrscht in unserem Lande leider noch immer ein ausgesprochener Mangel an solchen Anlagen, ganz besonders fehlen uns Spiel- und Fitnessräume in den Hotels. In den letzten Jahren sind sehr viele Hotelbäder erstellt worden, was sehr zu begrüssen ist. Solche Bäder können sich jedoch nur grössere Häuser leisten. Spiel- und Fitnessräume, wie sie in dieser Nummer vorgestellt werden, kann hingegen jedes Hotel einrichten. Der Urlaub bringt leider nicht nur sonnige Tage. Was tut der Gast, wenn es tagelang trostlos von den Bäumen tropft und die Landschaft hinter Nebelschwaden verborgen bleibt? In Spiel- und Fitnessräumen kann sich der Gast auch unter Dach körperlich betätigen, er kann sich müde spielen und trainieren und gesunden Appetit holen. Mit einem dosierten, dem Alter und der Konstitution angepassten Training kann er etwas für seine Gesundheit und zur Förderung seiner allgemeinen Leistungsfähigkeit tun. Wenn er sich dann wohligh unter der Dusche räkelt, hat er das befriedigende Gefühl, etwas getan und den Tag nicht nutzlos veran zu haben. Die Erfahrung hat gezeigt, dass die einzelnen Geräte und Spielanlagen, wie immer man sie auch zusammenstellt,

robust und im Gebrauch «narrensicher»

sein müssen. Überall müssen ferner genaue Gebrauchsanweisungen mit Trainingshinweisen für die verschiedenen Geschlechts- und Alterskategorien angebracht sein. Entsprechende Tafeln sind bereits vorhanden. Sie wurden von Ärzten und Sportexperten sorgfältig zusammengestellt.

Mit der Schaffung von Spiel- und Fitnessräumen kann das moderne Hotel einen wesentlichen Beitrag zur Bekämpfung des Bewegungsmangels und der daraus entstehenden Zivilisationschäden und -krankheiten und zur Hebung der Volksgesundheit leisten.



dieser Akzentverschiebung der Belastung liegt ein wesentlicher Grund, weshalb die Zivilisationschäden und -krankheiten in den letzten Jahren derart stark zugenommen haben. Hinzu kommt die Uebersättigung mit Sinnesreizen, die Stresssituationen, die immer mehr zu funktionellen und zu psychoneurotischen Fehlhaltungen führen. Der «Konsum-Wohlstand» macht sehr viele Menschen nicht nur bequem, sondern auch faul. Der Weg zum Briefkasten wird mit dem Wagen «bewältigt», um in den ersten oder zweiten Stock zu gelangen, benützt man den Lift. Der «Fortschritt» findet im Sitzen statt. Viele verschieben sich nur noch vom Esszimmer zum Autositz, von da zum Bürosessel und von dort wieder via Autositz zum bequemen Fernsehtelefon. Die mannigfachen Segnungen der modernen Zivilisation ziehen Bewegungsarmut, Übergewicht, Kreislaufstörungen und -erkrankungen, Kurzatmigkeit, Verfettung, Rückenleiden u. a. nach sich.

Auswirkungen in Zahlen

In einer Analyse über Krankheit und Tod bei gewissen Berufsarten in England, stellte Morris fest, dass der Tod durch Erkrankung der Herzkranzadern bei den körperlich weniger Tätigen zweimal so hoch ist wie in den andern Berufsgruppen. Arbeiter und Angestellte scheiden in der Bundesrepublik zu zwei Dritteln im Durchschnitt um zehn Jahre verfrüht aus dem Erwerbsleben. Hauptursachen: Herzschäden, Kreislaufstörungen, Invalidität etc. Bei der Musterung für die Bundeswehr wiesen 35 Prozent der jungen Männer bereits Kreislaufstörungen auf, weitere 35 Prozent Haltungs- und weitere 28 Prozent andere Gesundheitsschäden. Die Liste liesse sich unschwer erweitern.

Diese Zahlen müssen nicht so hoch sein

Die Zivilisationschäden und -krankheiten können zu einem grossen Teil durch prophylaktische Massnahmen verhindert werden, vor allem durch Bewegung bei Spiel und Sport.

Der sinnvoll verbrachte Urlaub kann hier wesentlich zur Erhaltung, Steigerung oder Wiedererlangung körperlicher Fitness beitragen.

Allerdings müssen die Bewegungs- und Erholungs-zentren und -räume für Spiel und Sport bei uns noch

Der Fitnessraum und was dazu gehört

Das Intersport-Fitness-Center z. B. ist eine wohl-durchdachte Kombination von Trainingsgeräten, die ein programmiertes Training, d. h. ein Übungssystem erlauben, bei dem gewährleistet ist, dass alle Körperfunktionen berücksichtigt werden. Einstellige Belastungen werden ausgeschlossen. Nach einer Idee des durch die Aktion «Trimm dich» bekannt gewordenen Dipl. Sportlehrer Palm wurde in Zusammenarbeit mit führenden Sportmedizinern und dem Institut für Sport- und Sportwissenschaft der Universität Heidelberg ein Programm zusammengestellt, das durch ein Selbsttraining an 50 Übungsstationen eine beachtliche Steigerung der körperlichen Leistungsfähigkeit garantiert. Dieses Programm wurde von schweizerischen Sportlehrern geprüft und empfohlen. Unter ihrer Mitwirkung wurden solche Zentren in der Schweiz installiert. Für ein Grund-Trainingsprogramm sind Geräte erforderlich, die bei funktionsgerechter Anordnung etwa 16 qm Grundfläche beanspruchen. Die Höhe des Raumes sollte mindestens 2,35 m betragen. Eine tragende Wand zur Befestigung einzelner Geräte, vor allem aber der Sprossenwand ist wünschenswert. Als Fussbodenbelag sind Holz, Linoleum, PVC und strapazierfähige Textilbeläge geeignet. Der Vollständigkeit halber sei erwähnt, dass bei Einrichtung des Fitness-Centers in Hotels, Krankenhäusern, Vereinen usw. durch die grössere Zahl der Teilnehmer sowohl der Raumbedarf als auch das Geräteprogramm wächst. 50 bis 60 Quadratmeter werden für den Übungsraum gefordert, in dem bei zwanzig Übungsstationen in einer Stunde bis zu 50 Personen sich trainieren können. Bei diesen Gemeinschaftsanlagen liegt der finanzielle Aufwand, bedingt durch die grössere Zahl von Übungsgeräten, aber auch die dem Einsatz angepasste robuste Konstruktion, bei 10 000 bis 12 000 Franken.

Und hier die Geräte für eine Grundausrüstung

Die Trockenruderanlage

Ist ein Gerät für Ausdauer- und Widerstandsübungen für die gesamte Körpermuskulatur, besonders aber der Arm-, Schulter-, Rücken- und Beinhmuskeln. Ex-

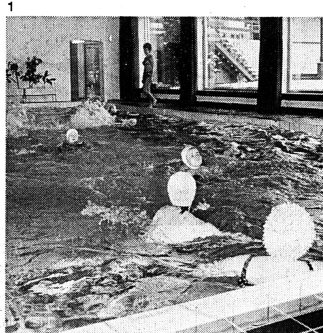
akt ausgeführte Ruderbewegungen gegen einen individuell einstellbaren Widerstand trainieren Herz und Kreislauf und bewirken eine richtige Ausnutzung und eine Erhöhung des Atemvolumens.

Das Trainings-Fahrrad

dient ebenfalls dem Training von Herz, Kreislauf und Atmung. Es kräftigt die Bein- und Hüftmuskulatur. Eine Bremsvorrichtung ermöglicht es, Bergfahrten zu simulieren. Ein Tachometer gibt Geschwindigkeit und die zurückgelegten Kilometer an.

Boxball und Boxhandschuhe

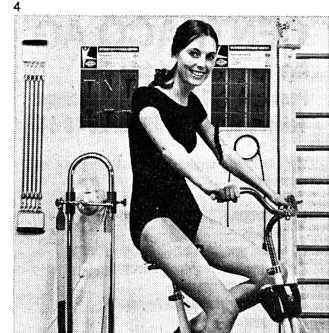
trainieren die Beweglichkeit des Oberkörpers und der Hüfte. Das Boxen auf den Ball erhöht die



es trainiert Muskeln, Gelenke, Herz, Kreislauf und Atmung. Auch Hochleistungssportler haben den Wert des Seilspringens entdeckt und in ihr Trainingsprogramm aufgenommen. Mit Gymnastikkeulen und -stäben lassen sich zahllose Übungen für alle Körperpartien durchführen. Der Expander schliesslich stärkt die Brust, Arm- und Rückenmuskulatur. Während der Expander fast ausschliesslich dem männlichen Geschlecht vorbehalten ist, bevorzugen Frauen den Ball Impander, der in verschiedenen Stärken angeboten wird.

Die Fitness-Station

schliesslich enthält je einen Hantelsatz für Damen und Herren. Mit diesen Hanteln wird ein Krafttrain-



Schlagkraft und das Reaktionsvermögen. Boxen zwingt zur Koordinierung der Bewegungsfunktionen von Armen, Beinen und Augen. Ausserdem kann man am Boxball seine angestauten Aggressionsgelüste abregieren.

Die Stahlsprossenwand mit Expanderzügen

wird vor allem für Dehnungsübungen der Muskelgruppen an Armen, Rücken, Hüfte, Bauch und Beinen eingesetzt. Die Sprossenwand ist ein ausgezeichnetes Gerät zur Bekämpfung von Haltungsfehlern und Haltungsschäden.

Die Bodenturnmatte

kann für verschiedene gymnastische Übungen herangezogen werden. Wann haben Sie zum letzten Mal einen Purzelbaum gemacht? Oder 10 Liegestützen?

Zur Gymnastik- und Ball-Station

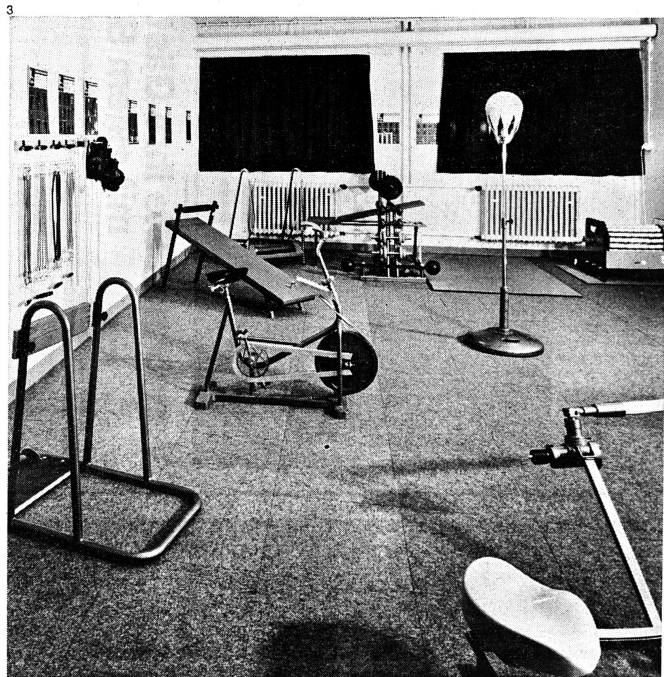
unseres Fitness-Centers gehören 2 Springselle, 2 Gymnastikstäbe, 2 Gymnastikkeulen, 2 Expander und 3 Ball Impander. Seilspringen ist eine ausgezeichnete Haltungsübung,

ning durchgeführt, dessen Endziel ein allgemeiner Muskelzuwachs ist.

Ein beliebtes Gerät ist der Rollermassager, der Übungen zur Steigerung der Durchblutung an Armen, Bauch, Hüften, Gesäss und Schenkeln ermöglicht. Ein Vibrations-Massagergerät wird von Damen zur Schlankheitsmassage eingesetzt (Stromanschluss). Das Laufband erlaubt kilometerlange «Waldläufe» und kurze «Sprints» auf der Stelle. Gymnastik-Liegen und Bänke, Kreiselgeräte, Zugkraftgeräte usw. bieten weitere Möglichkeiten der körperlichen Erleichterung.

Der Fantasie des Einzelnen wird bei der Benutzung der Geräte keine Grenzen gesetzt. Für Anfänger ist es jedoch empfehlenswert, sich an die «Gebrauchsanweisungen» der Gerätehersteller zu halten und das von Medizinern und Sportlehrern ausgearbeitete Trainingsprogramm zu befolgen.

Nach den Übungen sollte unbedingt geduscht werden. Ausserdem benötigt das Fitness-Center eine gute Lüftungsmöglichkeit, am besten Fenster.



Schwimmen – ein zeitloser Sport

Das Institut für Leibeserziehung und Sport der Universität Bern hat in letzter Zeit gross angelegte Befragungen durchgeführt. Diese sollten die verschiedenen Bedürfnisse unseres Volkes in bezug auf den Bau von Sportanlagen abklären. Die heutigen Normen sollten überprüft und wenn nötig korrigiert werden. Obschon die Auswertungen dieser Befragungen noch nicht abgeschlossen sind, zeigte es sich mit aller Deutlichkeit, dass die heute gültigen Normen überholt sind. Nach diesen Befragungen steht der Bau von Schwimmbädern ganz eindeutig im Vordergrund. Befragt wurden:

- mehr als 10 000 Studierende an vier verschiedenen schweizerischen Hochschulen,
- mehrere tausend Kurgäste in neun verschiedenen schweizerischen Kurorten,
- die Bevölkerung in vier Ortschaften.

Die Befragungen zeigten fast die gleichen Resultate, nämlich die, dass das Schwimmen im Vordergrund steht und 80 bis 90 Prozent der Befragten in erster Linie Schwimmbäder benutzen möchten. (Dr. E. Strupler, Leiter des Institutes für Leibeserziehung und Sport an der Universität Bern). Die Kurorte der Schweiz und mit ihnen die Hotellerie hat diesen Trend zum Schwimmbad im Ort oder im Haus schon seit einiger Zeit erkannt und die Liste der Neueröffnungen wächst praktisch von Monat zu Monat. Der Hotel- und Kurgast betrachtet es heute schon als eine Selbstverständlichkeit, dass er die Möglichkeit hat, ein Schwimmbad (in- und outdoor) zu benutzen. In vermehrtem Masse werden heute und in Zukunft die Orte und Hotels mit Schwimmbad im individuellen Ferienplan berücksichtigt.

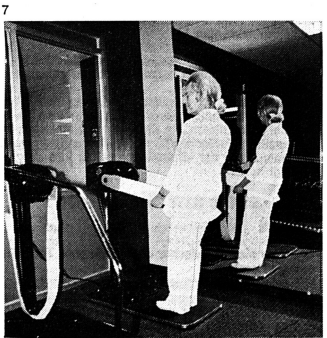
Gästesport im Kurort

Beispiel eines Wochenprogramms in Engelberg

07.45–08.30 Uhr und Morgengymnastik in der Turnhalle
08.30–09.15 Uhr Turnhalle
10.00–11.30 Uhr Schwimmen im Schwimmbad
17.15–18.45 Uhr Spiele, Diverses in der Turnhalle

	Morgen	Nachmittag
Montag		17.00 Uhr Orientierung, Vortrag und Filme im Kino
Dienstag	Gymnastik	
Mittwoch	Schwimmen	Allelei Spiele
Donnerstag		Volkstänze
Freitag		Turnen mit und an Geräten
Samstag		Fit durch Fitnesstraining
		Keine Lektion

Das Turnen mit Musik (Morgengymnastik, Volkstänze) kam sehr gut an. Die später eingeführte Lektion «Musik und Bewegung» war vor allem von den Damen immer stark besucht. Die Sportlehrerin durfte ferner als ausgebildete Schwimmlehrerin die vom Schweizerischen Schwimmverband herausgegebenen Tests abnehmen. Es obliegt ihr auch die Durchführung der Tennisturniere für Gäste. Im übrigen betreut sie ebenfalls den einheimischen Turnverein.



1 Vergnügte Entspannung, unabhängig von der Witterung (Hallenbad Hotel Wildstrubel, Lenk. Foto P. Zwahlen, Lenk)

2 Kombiniertes In- und Outdoor-Schwimmbad im Hotel Kronenhof, Pontresina.

3 Ein Fitness-Center, das in seiner Grösse den Bedürfnissen eines Hotels individuell angepasst werden kann.

4 Das Trainingsfahrrad dient dem Training von Herz, Kreislauf und Atmung. Eine Bremsenrichtung ermöglicht es, Bergfahrten zu simulieren. Ein Tachometer gibt Geschwindigkeit und zurückgelegte Kilometer an.

5 Technische Details

Beispiel einer Geräteausrüstung für das tägliche Fitness-Programm. Die ausgelegten Flächen zeigen den benötigten Bewegungsraum an den einzelnen Geräten, sofern dieser über den Platzbedarf des jeweiligen Gerätes hinausgeht. Grundfläche 56 qm. Rasterabstand 50 qm. Mindest-Platzbedarf (Grundfläche) 48 qm, möglichst ein Raum, Höhe möglichst nicht unter 2,65 m, 3 Stromanschlüsse 220 Volt Wechselstrom, 15 Amp. Zur stationären Montage der Wandgeräte ist ca. 5 m tragende Wand erforderlich. Fussbodenbelag mit Holz, Linoleum, PVC (z. B. Febolit) oder strapazierfähigem Teppichboden (z. B. Febolit-Nadelstichbelag). Belegungskapazität pro Stunde je nach Übungsprogramm bis zu 50 Personen bei 20 zu besetzenden Stationen.

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 1 Vibrations-Massagegerät | 10 Gymnastik-Kreislergerät |
| 2 Trockenruderanlage | 11 Schrägbank |
| 3 Zugkraftgerät | 12 Gymnastikbank |
| 4 Trainings-Fahrrad | 13 Gymnastik-Station |
| 5 Aufstell-Boxball | 14 Fitness-Station |
| 6 Schwedische Sprossenwand | 15 Balli-Station |
| 7 Laufband | 16 Personenwaage |
| 8 Roller-Massager | |
| 9 Gymnastikbrücke | |

Sauna für alle

Höllisch heiss – aber himmlisch

Das Geheimnis mancher hübschen Dame liegt nicht in sündhaft teuren Elixieren und Salben, sondern im wöchentlichen Saunabad.

Denn Sauna ist natürliche Kosmetik und wirkt nachhaltig auf das jugendlich frische Aussehen der Haut hin, als künstliche Präparate. Ausserdem sorgt regelmässiges Saunabaden nicht nur für das Aeusserere, sondern führt eine vollständige seelische Entspannung herbei, die man erlebt haben muss.

Aber lasst uns auch von den Männern sprechen

Gerade erfolgreiche Männer sollten von den Vorteilen der Sauna Gebrauch machen. Denn Erfolg will erkämpft sein. Und wie sieht denn die sogenannte Manager-Lebensweise aus?

Da sitzt man Tag für Tag am überdimensionierten Schreibtisch oder in weichen Sesseln am Sitzungstisch, um sodann den Platz im Wagen mit dem Sitz in einem Düsenjet zu vertauschen. Um bei dieser Lebensweise seine geistige und körperliche Spannkraft zu bewahren, muss man schon mit aussergewöhnlichen Gaben der Natur gesegnet sein. Oder aber man geht einmal wöchentlich in die Sauna. Sie ersetzt all das, was uns die Zivilisation heute praktisch unmöglich macht: Abhärtung, Beanspruchung des ganzen Organismus und vollkommene Entspannung – die mancher Geschäftsmann nicht einmal mehr im Schlaf findet.

Uebergang vom beschaulichen zum aktiven Gästetyp

von Dr. Jost Krippendorf, Bern

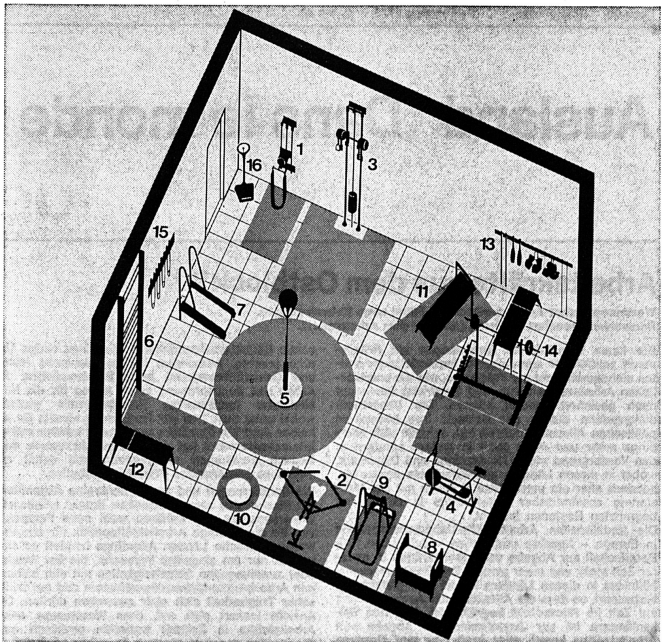
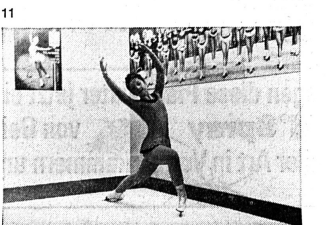
Wenn in den schweizerischen Ferienorten noch vor wenigen Jahrzehnten der eher insichgekehrte, beschauliche Typ des Touristen vorherrschend war, dem Naturschönheiten und gutes Essen weitgehend zur Befriedigung seiner touristischen Bedürfnisse genühten, so wird er heute vom aktiven Gästetyp abgelöst, der sich am Ferienort erholen, aber gleichzeitig auch körperlich betätigen und unterhalten will.



Diese Wandlung ist eine Reaktion auf die nachteiligen Nebenwirkungen unserer bürokratisierten, technisierten und automatisierten Wohlstandsgesellschaft, die durch Bewegungsarmut, körperliche Trägheit und immer zahlreicher auftretende sogenannte Zivilisationskrankheiten und -schäden gekennzeichnet ist. So sucht der moderne Mensch mehr und mehr während seiner Ferien das, was ihm zu Hause weitgehend fehlt, nämlich die Möglichkeit der körperlichen Betätigung, oder im weitesten Sinn verstanden, die Möglichkeit, Sport zu treiben. Die schweizerische Fremdenverkehrswerbung hat diese Strukturwandlung richtig erkannt, und die Schweizerische Verkehrszentrale, das nationale touristische Werbeinstitut, ruft im In- und Ausland zu den «vacances actives» auf.

Eislauf ohne Eis

SLICK, die Sensation für den «indoor»-Sport, ist ein Mehrzweckbelag aus Kunststoff. Er ermöglicht den «Eislauf ohne Eis». Doch ist er auch als Tanzfläche und für andere Sportarten, wie Handball, Rollschuhlaufen u. a., benutzbar. Der Belag kann für den Dauergebrauch wie Linoleum oder demontierbar in Platten verlegt werden. Er macht es den Eislaufanfängern und Trainern leichter. Fortgeschrittene freuen sich darüber, dass sie zu jeder Zeit und an jedem Ort Figurenlaufen können. Zur Verlegung des Belages eignen sich massive Beton- oder Unterlagsböden in Hotels, Turnhallen, Garagen oder Privathäusern.



5

6



6 Die Trockenruderanlage ist ein Gerät für Ausdauer- und Widerstandsübungen für die gesamte Körpermuskulatur.

7 Die Idee des Fitness-Centers im Hotel hat sich in den USA bereits viel mehr durchgesetzt als in Europa. Dort hat man die Notwendigkeit körperlicher Betätigung erkannt, wenn auch spät. (Photo aus dem Marriott-Hotel, Chicago)

8 Aus einer Ausstellung in der Holiday-Inn's Centrale Memphis: ein Arsenal von Sport- und Spielgeräten, die von den einzelnen Holiday-Inn-Pächtern gekauft werden können.

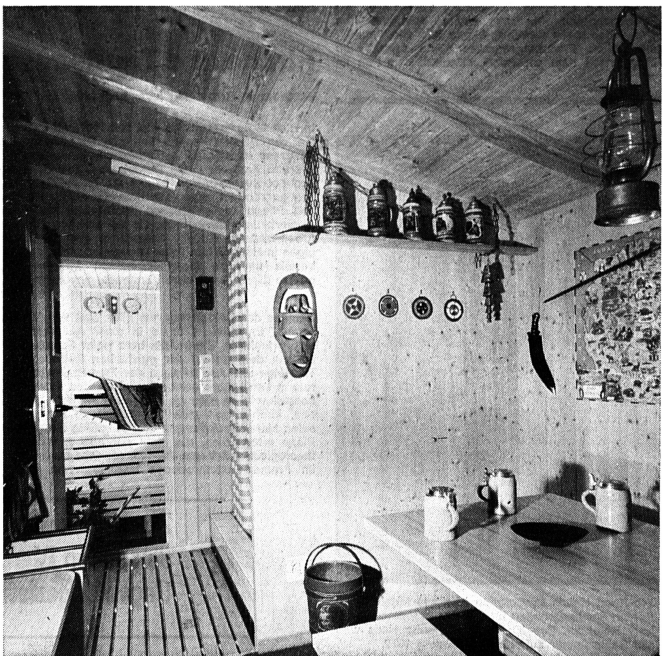
9 Mehr spielerisch als sportlich sind Glücksautomaten und Billardtische. Sie dienen aber der Entspannung und bekämpfen Langeweile, was ebenfalls gesundheitsfördernd sein kann.

10 Sauna für 8 Personen, mit Duschanlage und Aufenthaltsraum.

11 Eislaufen zu Hause – kein Zukunftstraum mehr.



10



Ausland Dans le monde



Arbeitskräfte aus dem Ostblock?

Westeuropäischer Arbeitskräftemangel öffnet neue Ueberlegungen. Deutschland sondiert im Osten auch auf dem Arbeitsmarkt.

Die kaum verminderten Spannungen am Arbeitsmarkt zahlreicher europäischer Industrieländer weiten sich zunehmend zur Frage aus, wie die unerlässlichen Arbeitskräfte mittel- und langfristig überhaupt noch gesichert werden können. Die Ueberfremdungsfahr, die in der Schweiz ihre besonders politischen Akzente erfahren hat, schiebt sich allerdings mehr und mehr auch in andere Länder in den Vordergrund wie in Deutschland und Dänemark, wobei in diesen Ländern allerdings kein generelles, sondern eher ein punktuell Problem mit der Massierung ausländischer Arbeitskräfte in relativ eng begrenzten Regionen besteht. Die traditionellen Arbeitskräfte-Ueberschussgebiete in Europa – Spanien und Italien – schrauben ihre Bereitschaft zur Abgabe von Arbeitskräften in neuer Zeit mehr und mehr zurück. Die Einkommensverhältnisse in diesen Ländern haben sich gleichzeitig verbessert, so dass die Attraktion der Auswanderung auf Zeit im Rückschritt begriffen ist. Von den Balkanländern ist nur Jugoslawien zur Abgabe von Arbeitskräften bereit, aber auch hier sind Grenzen gesetzt. Interessant ist nun, dass deutsche Ueberlegungen dahin gehen, in Zukunft sich allenfalls um polnische Arbeitskräfte zu bemühen. Insbesondere sollen solche im Hotel- und Gastgewerbe zum Einsatz gelangen. Die Warschauer Verhandlungen der Bonner Regierung werden die Möglichkeit für polnische Arbeitskräfte begünstigen.

Versuch mit Rumänien

Neuerdings werden in Deutschland auch Ueberlegungen angestellt, aus Rumänien Arbeitskräfte zu beziehen. Ein erster Durchbruch ist durch die Herannahme eines rumänischen Baunternehmens mit samt Arbeitskräften erzielt worden, was den deut-

schen Bauunternehmerkreisen allerdings einige Unruhe brachte. Ausserdem hat der deutsche Hotel- und Gaststättenverband beim Bundesminister für Arbeit und Sozialordnung einen Antrag für die Herannahme rumänischen Hotelpersonals gestellt, wobei unter dem Titel der Fortbildung vorerst für ein halbes Jahr 150 Rumänen zugelassen werden sollen. Interessanterweise hat die erwähnte Arbeitsstelle dem Besuch inzwischen stattgegeben und damit ein zweifellos bedeutendes Präjudiz geschaffen.

Die Sondierungen und ersten konkreten Abschlüsse mit Staaten des kommunistischen Blocks erscheinen bemerkenswert und eröffnen wohl neue Perspektiven für die künftige Arbeitskräftepolitik für einzelne westeuropäische Länder. Allerdings handelt es sich vorerst nur um singuläre Versuche, die bei Wegfall oder zunehmenden Schwierigkeiten mit den bisherigen Arbeitskräfte-Ueberschussländern und bei politischer Tragbarkeit sich aber ausweiten dürften. Die Ansicht lockert sich auf, dass Westeuropa seine Arbeitskräfte in Zukunft weiterhin praktisch ausschliesslich aus dem eigenen Reservoir wird sicherstellen können. Die Konkurrenz der Westeuropäer in Spanien und Italien sowie in Griechenland und zum Teil auch in der Türkei ist bereits daran, dass viele Unternehmer auf ein Mitmachen bereits verzichten. Einen «Blick nach dem Osten» hat man sich schweizerischerseits bisher nicht gewagt. Entsprechenden Absichten würden ohnehin die besonders einschneidenden Spezialvorschriften für Arbeitskräfte aus entfernten Ländern entgegenstehen. Andererseits zeigt die Entwicklung in Nachbarländern aber, dass die Dinge auch in diesem Bereich in Fluss sind. Damit erfährt das Problem der Arbeitskräftesicherung eine neue und bislang wohl nicht erwartete Erweiterung. (n)

Podiumsgespräch zur EuroSnack 70

Gesunde Ernährung und neuzeitliche Restauration

In der Eröffnungsveranstaltung zur Internationalen Fachaussstellung für Grill- und Imbissbetriebe – EuroSnack – Köln (7. bis 11. November 1970) trafen sich Vertreter von Ministerien, Produktions- und Verbraucherverbänden sowie Aussteller und Presse zu einem Podiumsgespräch. Unter dem Motto «Snackbetriebe und die Wirtschaft» wurde versucht, eine Antwort auf die Frage nach der Ernährungsform von morgen zu erhalten, die den Forderungen nach Qualität, Hygiene und Preiswürdigkeit entspricht.

Besonders wichtig für die Inhaber von Imbisslokalen ist es, aus den Erkenntnissen der modernen Ernährungswissenschaft Konsequenzen zu ziehen. Entsprechende Aufklärung wird vom Bundesministerium für Jugend, Familie und Gesundheit in Zusammenarbeit mit den verschiedensten Organisationen durchgeführt, und soll – als ein erstes positives Ergebnis des Symposiums – über den BVI (Bundesgewerbeverband Imbissbetriebe) verstärkt Zugang zu den Imbissbetrieben finden.

Trinkt mehr Milch

Bestreben der Centralen Marketinggesellschaft der Deutschen Agrarwirtschaft wird es unter anderem sein, der Forderung nach verstärktem Milchangebot in den Imbissbetrieben zu entsprechen. Die Milchwerbung wird sich schon im nächsten Jahr dieser Thematik annehmen. Ausserdem decken sich die Qualitätsbestrebungen mit denen des BVI. Die CMA ist dabei bestrebt, den Imbissbetrieben eine Reihe von Problemlösungen anzubieten.

Die Frileuse ist ein schlechter Koch

Erfreulicherweise konnte eine Uebereinstimmung in der Zielsetzung zwischen dem BVI und der Arbeitsgemeinschaft der Verbraucherverbände e. V. registriert werden. Die Forderung der Verbraucherverbände zielt auf eine Abwendung vom einseitigen Fritleuseangebot hin zu einem schmackhaften Menü, das mehr Gemüse, Salate und Obst enthält als bisher. Erwartungsgemäss stand schnell die Frage nach dem gesunden, einwandfreien Fett im

Vordergrund. Gerade die Gefahren, die von einem nicht mehr einwandfreien Fett ausgehen, lassen den Verbraucherverbänden untragbar erscheinen, dass die Errichtung eines Imbissbetriebes ohne intensive Unterweisung des Inhabers im Lebensmittelrecht und in den gesunden Ernährungsgrundsätzen erfolgen kann. Hier seien härtere gewerberechtliche Auflagen angebracht. Unter dem Gesichtspunkt der Hygiene – das war die Meinung aller – sollten die Imbissbetriebe Wert auf die Klimatisierung ihrer Räume legen, darunter fiel auch eine besondere Berücksichtigung der Nichtraucher.

Qualität macht sich bezahlt

Auf besonderes Interesse stiess die Mitteilung eines Marktforschers aus dem holländischen Ministerium für Landwirtschaft und Fischerei, dass bei den holländischen Imbissbetrieben eine Tendenz zu immer höherer Qualität zu verzeichnen ist, sowie die Bereitschaft der Verbraucher, für diese wirklich gute Ware mehr zu bezahlen. Nur noch 10 Prozent der Kundschaft frequentierten die Niedrigpreisbetriebe. Bei Versuchen, die nationalen Qualitätsvorschriften zu umgehen, werden immer schärfere Strafmassnahmen angewendet. In der abschliessenden Runde wurde noch einmal darauf hingewiesen, dass entsprechende Richtlinien

und Verordnungen im Rahmen der Harmonisierung des Lebensmittelrechtes im Gemeinsamen Markt zu erwarten sind, die sich auf die gesamte Lebensmittelwirtschaft auswirken. Der Abbau von Handelsbarrieren bei gleichzeitigem Ausbau des Gesundheits- und Verbraucherschutzes auf dem Sektor Lebensmittel liege im Interesse aller Beteiligten.

Seminar über Hotelschwimmbäder

Am 16. und 17. November fand in Hinterzarten ein Seminar über Hotelschwimmbäder statt. Der Deutschen Gesellschaft für das Badewesen, sowie dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband und dem Bundesverband der Schwimm-Industrie durchgeführt wurde. In Fachvorträgen und Podiumsgesprächen wurden neue Entwicklungen, Bau- und Betriebsfragen eingehend erörtert. In der Bundesrepublik gibt es bis heute rund 200 Hotel-Hallenbäder. Am Swimmingpool kommt das Hotel, welches auch heute noch attraktiv bleiben will, nicht mehr vorbei. Hotels mit Hallenbädern werden eindeutig bevorzugt. Ueber die Frage der Bauweise, ob vorgefertigt oder nicht, konnte man sich nicht einig werden, beide Varianten bieten je nach Fall angemessene Vor- und Nachteile.

Ein spezielles Kapitel ist die Rechtsprechung. Diese wird in den nächsten Jahren unbedingt ausgebaut werden müssen, da im Augenblick auf allen Gebieten viel Unklarheit entsteht und je nach Schadenfall die Rechtsprechung ganz unterschiedlich gehandhabt wird.

Die beiden anwesenden Architekten äusserten sich dahingehend, dass man beim Bau von Hallenbädern die grösste Aufmerksamkeit der Gestaltung des Bades schenken sollte, damit nicht alle Bäder in 5 oder 10 Jahren genau gleich aussehen. Im weiteren wurde auch dafür plädiert, dass man bereits sehr schöne und gut konstruierte Hallenbäder ab DM 200 000 in Deutschland fertigen könnte. Die Sauna sei unbedingt ein Accessoire zu einem Hallenbad zu empfehlen. Allerdings genüge eine Familiensauna nicht, es müssten vielmehr eine, zwei, am besten drei Einzelsaunen eingeplant werden. Der Saunabau wurde eine grosse Zukunft vorausgesagt. Die Zahl von Besitzern privater Saunaaanlagen wird z. Z. zwischen 15 000 und 18 000 liegen. Sie nimmt gegenwärtig um ca. 6000 pro Jahr zu.

Von den anwesenden Hoteliers wurde der Vorschlag vorgebracht, sich in einer Art Erfahrungsaustauschgruppe zusammenzufinden, um Vergleichszahlen ausarbeiten zu können und allen interessierten Hoteliers zur Verfügung zu stellen. R. H. N.

Nachsendung von Hotel-Fundsachen

46 französische Hotels haben in drei Jahren 7503 liegengelassene Gästegegenstände nachgeschickt. Nur 1917 wurden dankbar angenommen, 4909 kamen entweder als Annahmeverweigerung oder mit dem Vermerk «unbekannt verzogen» oder «Adressat unbekannt» zurück. 683 nahmen ihr «Wäschepaket», die Uhr, den Schmuck, das Transistorradio, den elektrischen Rasierapparat, die Kosmetikartikel, goldene Puder- und Schminkdosen, Kleider, Mäntel, Schuhe, Anzüge, Krawatten und Fotoalben zwar an, erwiderten aber, sie wunderten sich sehr über diesen «Hoteldienst», mit dem ihnen noch die Portogebühren «aufgelegt» würden.

Nach italienischen haben nun auch zahlreiche französische, belgische und britische Hotels beschlossen, Hotel-Fundsachen nicht mehr nachzusenden, auch wenn Eigentümer und Adresse einwandfrei zu ermitteln sind. Die vergessenen Gäste erhalten dafür künftig eine vorgedruckte Karte als Drucksache mit dem Ersuchen, eine «Hotelfundsache» abzuholen. «Frist 8 Wochen». Danach wandern die Sachen ins Fundbüro, da Hotels sonst ganze Räumlichkeiten für ein Fundsachenlager abstellen müssten. A. Ruedor

Kirche und Tourismus

Kongress in Rom sucht nach Anpassung der Seelsorge

In Rom tagte zum vierten Mal seit 1963, mit Delegierten von Bischofskonferenzen aus 60 Ländern, der Kongress «Seelsorge im Tourismus» unter dem Vorsitz von Kardinal Carlo Confalonieri. Die Organisation der Zusammenkunft hatte die im Frühjahr 1970 neu gegründete päpstliche Kommission für Studium und Pflege der geistlichen Bedürfnisse des Fremdenverkehrs übernommen, die zur gleichen Zeit eine Arbeitssitzung abhielt. Sekretariat und Betreuung lagen in Händen von Pater Giovanni Arrighi, der sich bereits um das Zustandekommen früherer Kongresse dieser Art grosse Verdienste erworben hat.

Namens der Delegierten aus aller Welt verwies Erzbischof Emanuele Clario in einer Ansprache auf die Fortschritte, die bereits trotz vieler Schwierigkeiten auf dem Gebiet der geistlichen Betreuung von Touristen und Angehörigen der Fremdenverkehrsberufe in den letzten Jahren erzielt werden konnten. Er bezeichnete es aber als dringende Aufgabe der Kirche, künftig weit mehr als bisher zu tun. Hierfür seien klare Vorstellungen und sorgfältig koordinierte Pläne erforderlich, die nicht nur apostolischer und theologischer Art sein dürften, sondern auch auf die im Fremdenverkehrswesen beschlossenen tiefgreifenden soziologischen Probleme Rücksicht nehmen müssten.

fenden soziologischen Probleme Rücksicht nehmen müssten.

Grosses Verständnis für das Gastgewerbepersonal Die Tagesordnung des Kongresses entsprach weitgehend diesen Anregungen, insbesondere zeigten Berichte aus den verschiedenen Kontinenten und eingehende Diskussionen, dass man sich auf Seiten der Seelsorger intensiv mit den Aufgaben beschäftigte, die der moderne Tourismus ihnen stellt. Hierbei spielt insbesondere die Zusammenarbeit mit Laien eine wichtige Rolle. Eingehend erörterte man die vielfältigen Fragen, die sich zum Beispiel bei der Betreuung von Angehörigen des Hotel- und Gaststättengewerbes der Wochenend-Touristen und der touristischen Seelsorge in nicht-christlichen Ländern ergeben. Man war sich klar darüber, dass verstärkte Intensität und sorgfältige Abstimmung auf die beruflichen Spezialformen gerade beim Personal in Hotels und Pensionen, in Kurorten der Bergwelt, in den Heil- und Seebädern sowie auch in Presse, Radio, Fernsehen und Reisebüros notwendig ist. Hier können Erfolge nur mit individueller Verständnissbereitschaft und grosser Einsatzfreude von den zuständigen örtlichen Geistlichen erreicht werden. F. F. S.



Der Yellowstone-Nationalpark ist der älteste Naturschutzpark der Erde und zugleich der grösste der USA. Er ist bei uns vor allen Dingen durch seine Geysire bekannt. Beliebteste Touristenattraktion ist der «Old Faithful», der ungefähr alle 65 Minuten eine bis zu 52 m hohe Wasserfontäne ausstösst. (Foto: USTS)

Fremdenverkehrsminister mit Schneid

Die touristische Kundschaft bemängelt oft, Werbung und Publizität des modernen Fremdenverkehrs seien ziemlich stark auf laute Lobpreisung und billige Schlagworte abgestellt. Auch die Mitteilungen über die Qualität dieser und jener Angebote sollen nicht immer stimmen.

Um so mehr freut man sich über rühmliche Ausnahmen. Kürzlich hat sich sogar ein Minister eines der wichtigsten Reiseländer Europas nicht gescheut, in einer Pressekonferenz die Dinge beim Namen zu nennen, wie es sonst nur einige besonders kritikfreudige Reisejournalisten tun: Der italienische Minister für Fremdenverkehr und Veranstaltungen, Gianmatteo Matteotti, sagte in seinem Ministerium bei einem Empfang für rund 100 deutsche Reisejournalisten anlässlich der in Rom durchgeführten Starterveranstaltung der «Kaufhof-Reisen»: «Ich war und bin trotz meines Ministeramtes Journalist wie Sie, und hier vor Ihnen will ich einmal über die Wahrheit sprechen und ganz ehrlich darlegen, was unseren Gästen und auch uns in Italien nicht gefällt.»

Im Saal spürte man fast eine gewisse Betroffenheit über so viel Schneid und Mut zur Wahrheitsliebe aus Ministermund, als Matteotti tatsächlich keinerlei Werbesprüche über Italiens Reiseziele von Stapel liess, sondern ganz schlicht aufzählte, um was es geht: Lärm, wildes Autofahren, Luft- und Wasserverschmutzung, Ueberfüllung der Strände, unsolide Geschäftstätigkeit da und dort, übermässige «sorgfältige» Zoll- und Passkontrollen an den Grenzübergängen, undurchsichtige Preispraktiken usw. usw. Und der Herr Fremdenverkehrsminister forderte nicht nur wirksame Massnahmen dagegen, sondern er kündigte eigenes persönliches Eingreifen an. Eine Vereinfachung des amtlichen Anmeldezettels in Hotels und Pensionen Italiens soll sogar schon kurzfristig realisiert werden.

Zu einem so ungewöhnlich kritischen und offenerhitzigen Fremdenverkehrsminister kann man Italien aufrichtig gratulieren. An dieser Pressekonferenz fiel kein weiteres kritisches Wort. Die Journalisten waren zufrieden, dass der «Betroffene» selber ihre Aufgabe erledigt hatte. F. F. S.

Interesse am Mittelmeer sinkt

Sonniger skandinavischer Juni verringerte Touristen-mittelmeerreize

Die schwedischen Charterfluggesellschaften mit Urlaubszielen im Mittelmeergebiet wiesen eine rückläufige Tendenz auf. Wie aus der Mitte November veröffentlichten offiziellen Statistik der Stockholmer Luftfahrtbehörde ersichtlich ist, machte sich dies bei bestimmten Destinationen besonders bemerkbar: so gingen vom 1. Januar bis zum 30. Juni 1970 dem Vorjahr gegenüber diese Touristencharterflüge nach Tunesien um 52 Prozent, nach der Türkei um 37 Prozent, nach Griechenland um 28 Prozent und nach der französischen Mittelmeerküste um 11 Prozent zurück. Auch die für die Skandinavier nach wie vor populärsten Destinationen Las Palmas und Palma zeigten rückläufige Ziffern, während das Gegenteil bei Portugal, Nordfrankreich, England, Oesterreich und der Schweiz der Fall war. Ein Grund für den Rückgang dürfte das ausserordentlich schöne Wetter in Schweden während des Monats Juni gewesen sein. G. H. M.

Spanien auf Platz eins

Spanien erreicht 1970 den ersten Platz unter den Reiseländern der Welt. Wie der Minister für Information und Tourismus, Alfredo Sanchez Bella, mitteilte, werden bis Ende des Jahres 23 Millionen Touristen etwa 1,6 Milliarden Dollar Fremdenverkehrsumsatz gebracht haben. E. S.

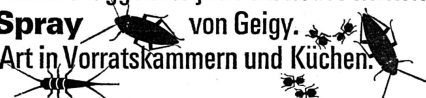
Preisanstieg in Jugoslawien

Die Pensionspreise der jugoslawischen Hotels werden im kommenden Jahr um 15 bis 20 Prozent höher sein als in diesem Jahr. Die Touristenverbände des Landes hatten sich für eine Erhöhung lediglich um 10 Prozent ausgesprochen und darauf hingewiesen, dass eine stärkere Erhöhung der Pensionspreise den Fremdenverkehr gefährden könnte. Die Hotelunternehmen beharren auf einer Steigerung bis zu 20 Prozent, wobei sie erklärten, dass ihre Pensionspreise einige Jahre hindurch die gleichen geblieben waren.



Die Knott Hotels Corporation kündigte kürzlich den Beginn der Bauarbeiten für das San Francisco Westbury Hotel an. Das 30 Stockwerk hohe Haus wird 500 Gästezimmer aufweisen. Eröffnung 1972.

Zum Glück gibt's gegen diese Plaggeister jetzt ein neues Mittel:
den neuen **Neocid® Spray** von Geigy.
Gegen Ungeziefer aller Art in Vorratskammern und Küchen.



Ausland Dans le monde



Impressions sur le 40ème congrès de l'ASTA à Amsterdam

Il ne nous semble pas inutile de revenir, en français, sur certaines impressions laissées par le congrès de l'ASTA qui a réuni récemment plus de 3200 membres de cette organisation américaine d'agences de voyages, à Amsterdam.

Critiques à l'adresse d'hôteliers américains

Les représentants de l'ASTA à l'étranger, c'est-à-dire les agences de voyages qui encouragent le tourisme à destination des Etats-Unis, se sont plaints amèrement de l'attitude des hôteliers américains à l'égard des organisateurs de voyages et leurs hôtes. Ils critiquent surtout le caractère impersonnel des entreprises, leur impolitesse, le manque de tact à l'égard de la clientèle internationale et la gestion industrielle des grandes chaînes d'hôtels. Ils demandent qu'une campagne d'information soit lancée pour exposer les besoins des touristes internationaux aux employés des hôtels et des motels concernés.

Perspectives pour 1980

Curt R. Strand, président de Hilton International Co., prépara les agents de voyages aux grands bou-

vois amélioration du service grâce à l'automatisation, telle sera la devise. On occupera moins de personnel. Hilton compte, d'ici 1980, n'avoir plus besoin que d'un employé par chambre (contre 2 à 3 actuellement).

4. L'on construira toujours moins d'hôtels au centre des villes.

5. Les hôtels saisonniers et de villégiature sont condamnés à disparaître en général, en raison de leurs frais trop élevés.

6. Les réservations électroniques de chambres d'hôtels, se généraliseront. Des ordinateurs se chargeront de l'arrivée et du départ des hôtes. Il ne sera pas rare de voir l'hôtel passer les frais d'hôtel directement au compte bancaire du client.

7. Les bagages seront dirigés électroniquement du lieu de départ jusque dans la chambre de l'hôtel.

8. Il y aura toujours moins de femmes de chambre,

les perspectives pour l'avenir, elle révèle que ce seront surtout les hôtels des catégories supérieures qui bénéficieront de l'afflux croissant des hommes d'affaires, qui appartiennent de plus en plus aux cadres. Elle fait valoir ce qu'ils demandent des hôtels où il descendront pour les différentes catégories, notamment, pour la catégorie supérieure: déjeuner à l'anglaise; téléphone et bain dans la chambre, appel de réveil, journaux, bon restaurant (près de la moitié demandant un menu à la carte contre 23 pour cent préférant la table d'hôte); facilités pour écrire dans la chambre; chauffage central; thé du matin; portier de nuit; garage ou parking; nettoyage des chaussures; service en chambre; bar.

Le plus grand des personnes interrogées considèrent la nourriture comme l'un des facteurs essentiels dans leur appréciation d'un hôtel; ils préfèrent une chère simple mais soignée à un menu plus varié et plus ambitieux.

R. E.

Le boom continue en Grande-Bretagne

Ainsi que vient de l'annoncer l'Office Britannique du Tourisme (British Tourist Authority), le nombre des visiteurs étrangers en Grande-Bretagne continue à augmenter. Durant les neuf premiers mois de 1970, leur nombre, soit 3 778 000, a été presque égal à celui du total pour 1969, qui était déjà un record avec 3 845 000 visiteurs. L'augmentation a été de 18 pour cent pour les trois premiers trimestres et de 23 pour cent pour le seul mois de septembre.

Le total des touristes américains monte particulièrement rapidement. Pour les neuf premiers mois de l'année, il a été de 1 188 000, soit 23 pour cent de plus qu'en 1969. Celui des visiteurs européens a augmenté de 15 pour cent durant la même période. Celui des voyageurs japonais a augmenté de 54 pour cent et a dépassé 10 000 rien que durant le mois de septembre. Pour les neuf premiers mois, leur nombre a été de 63 000, en augmentation de 43 pour cent par rapport à 1969. Cette majoration, qui réjouit l'Office Britannique du tourisme, est en partie la conséquence d'une propension intensive dans les pays d'outre-mer, destinée surtout à amener des visiteurs durant la morte-saison.

R. E.

Le tourisme au Maroc

(ONI). Le nombre des touristes recensés à leur entrée au Maroc (y compris le tourisme de croisières) est passé de 373 000 en 1964 à 588 000 en 1968 et à 715 000 en 1969. Les Français continuent à mesurer environ 25% du contingent touristique, suivis par les Anglais, mais on note une importante progression des apports américains, allemands et scandinaves.

Objectif: l'accueil de 1,2 million de touristes en 1972, soit un taux de croissance élevé, mais réalisable, de 15 % annuellement. Il demeure encore loin des résultats obtenus par l'Espagne avec ses 20 millions de touristes étrangers.

Jusqu'à présent réservée à la catégorie des voyageurs fortunés, l'hôtellerie marocaine doit opérer une reconversion profonde pour s'ouvrir au tourisme de masse des catégories sociales à revenu moyen. Il est incontestable, que le tourisme est cher au Maroc, comparativement à ce qui est offert dans les pays voisins: en effet, à côté de petits hôtels vétustes le Maroc disposait en 1967 d'établissements de haut standing dans la proportion de 45 % de son équipement hôtelier.

Aussi, pour remédier à cet état de fait, on envisage la création de 64 % de lits nouveaux dans les catégories 1 à 3 étoiles, 25% en catégorie 4 étoiles et 11% en 5 étoiles. En fait, si les équipements en cours de réalisation permettent de considérer que les objectifs numériques seront dépassés (30 000 lits supplémentaires en 1972), il semble que l'inflexion recherchée au profit des établissements de moyenne catégorie n'ait pas été suffisamment obtenue.

L'hôtel Copenhagen sera inauguré l'année prochaine

Avec l'hôtel Copenhagen, qui sera inauguré en 1971, Copenhague complètera magnifiquement son équipement hôtelier. Il s'agit d'un établissement qui comprendra, sur 20 étages, 476 chambres et 34 suites avec un total de 900 lits. Toutes les chambres seront climatisées, auront radio, télévision et réveil automatique. Le garage au sous-sol pourra abriter 1200 voitures. On ne risque pas de mourir de soif, puisque la cave permettra de conserver dans des conditions idéales 200 000 bouteilles.

Au rez-de-chaussée, l'on aura un foyer mesurant 85 m de long et l'on y trouvera également 4 restaurants, 3 bars et une salle de banquet de plus de 1000 places assises. 7 ascenseurs ultra-rapides desserviront les 20 étages.

Vacances au Portugal

Au mois d'août 1970, 600 000 étrangers sont entrés au Portugal, soit 17% de plus qu'au cours du même mois de 1969. De janvier à août, le total des étrangers qui ont franchi la frontière se chiffre à 2,3 millions, soit plus de 22 % qu'au cours de l'année précédente. Par pays, la progression a été de: Allemagne (+23 %), Espagne (+34 %), Etats-Unis (+16 %), France (+26 %), Pays nordiques (+26 %) et Royaume-Uni (+24 %). Pour les Etats-Unis, l'augmentation est de 18 %. Par rapport à 1969, l'accroissement s'est chiffré pour les différentes formes de transport: trafic routier et ferroviaire + 30 %, trafic maritime - 9 % et trafic aérien + 23 %.

Sur l'initiative de la société allemande Ferienanlagen à Vösendorf, l'on y a prévu un hôtel construit à Albufeira, plus exactement à la Praia da Grade. Ce nouvel hôtel de 400 chambres s'intègre dans le ligne des constructions que cette société possède déjà tant dans le sud de l'Espagne qu'en Italie. Les travaux commenceront l'année prochaine et seront terminés au cours des premiers mois de 1973.

Le congrès de l'hôtellerie internationale

O.N.I. - L'Association internationale de l'hôtellerie (A.I.H.) vient de tenir son XVème Congrès général à Monastir en Tunisie - c'est-à-dire pour la première fois en Afrique - du 10 au 14 novembre 1970.

Au cours de ces assises, M. Marcel Bourseau, président de l'hôtellerie française, a été élu président en remplacement de M. Cornéal J. Mack, des Etats-Unis qui terminait son mandat.

Les délégués ont liquidé un ordre du jour chargé dont nous citerons les problèmes essentiels d'actualité suivants:

- Ils ont analysé la création de réseaux internationaux de réservation automatique des chambres d'hôtels par application de l'électronique en correspondance avec les impératifs majeurs des collectivités hôtelières multinationales intéressées. Ces réseaux internationaux doivent être assurés d'indépendance dans leur fonctionnement, observer la neutralité des prestations offertes, permettre la liaison avec tous les hôtels internationaux, établir un coût d'intervention simple et limité, sans surcharge notable des prix de revient de l'hôtellerie.

- Les relations avec les agences de voyages ont fait l'objet d'une discussion nourrie et une nouvelle convention réglementant les relations entre les hôtels et les agences de voyages a été adoptée. Elle prévoit, en particulier les conditions de réservation et d'annulation (montant des indemnités en cas d'annulation).

- Elle a traité enfin les campagnes pour la formation et le perfectionnement du personnel de l'hôtellerie. Il a été décidé de mettre à la disposition des adhérents de l'A.I.H., des cours par correspondance, ainsi que des moyens audio-visuels de formation. Les échanges de stagiaire seront aussi développés.

Shopping en Europe

(ONI) Comme le rapporte l'Association allemande des agences de voyages, il n'existe absolument aucune réglementation concernant les heures d'ouverture et de fermeture des magasins dans quatre pays européens: la France, la Belgique, le Luxembourg et l'Irlande.

Les heures de fermeture s'y situent entre 18 h 30 et 19 h.; cependant, certains magasins sont ouverts jusqu'à 21 h., même 22 h. Six pays possèdent des lois-cadres qui sont néanmoins respectées ou non le plan régional: Pays-Bas, Norvège, Suède, Suisse, Grande-Bretagne et Italie. Là, les magasins ferment entre 18 et 20 heures (en Norvège, à 17 h.), mais quelquefois (sauf en Suisse) restent ouverts jusqu'à 21 h. (en Italie, même 23 h.).

Cinq pays possèdent des heures de fermeture légales: Danemark (17 h. 30), Espagne (20 h.), Finlande (18 h.), Autriche (18 h. 30) et R.F.A. (18 h. 30). Des autorisations spéciales de fermeture à 20 h. peuvent cependant être accordées au Danemark.

Un nouveau Commissaire général au Tourisme

Lorsqu'un philosophe succède à un juriste...

M. Jean Ravanel, ancien maire de Chamonix, vient de quitter son poste de Commissaire général au Tourisme qu'il a tenu pendant plus de cinq ans, au grand profit du tourisme, bien que sa conception de la planification touristique et notamment des industries hôtelières ne correspondait pas toujours aux idées et aspirations de nos collègues hôteliers français.

Un successeur a été désigné en la personne de M. Jean-Pierre Danaud, agrégé de philosophie, qui avait été nommé conseiller d'Etat, après avoir rempli plusieurs missions culturelles et techniques en France et à l'étranger. Le nouveau Commissaire général est, entre autres, président du Centre d'information et de documentation «Jeunesse» du Bureau de liaison des agents de coopération technique et du Groupe de travail «Patrimoine» de la Commission des affaires culturelles du Sénat. Qu'il nous soit permis d'espérer que, dans le cadre de la libération du tourisme du dirigisme dont il fait actuellement l'objet, il s'appuiera, dans ce travail d'intégration européenne, plutôt sur les doctrines libérales de la philosophie d'un Wilhelm Röpke ou d'un Jacques Rueff que sur les thèses conservatrices d'un Friedrich Wilhelm Hegel...

Walter Bing

Boom touristique en Grèce

Au cours du premier trimestre 1970, le nombre des touristes a augmenté de 30 pour cent par rapport au premier trimestre 1969. Les Français viennent en tête avec le plus fort pourcentage d'augmentation des touristes européens. L'on prévoit que, à la fin de cette année, le nombre des arrivées aura atteint 1,6 million contre 1,2 million en 1969.

La Grèce fait un grand effort d'adaptation pour accueillir tous les touristes et pour satisfaire leurs exigences. Les moyens de transport pourront plus facilement amener leur contingent de touristes, car les ports et les aéroports sont l'objet de soins particuliers. La Crète, par exemple, possède un nouvel aéroport international à Héraklion, qui peut recevoir les Boeing 747. Des 1971, 2500 lits supplémentaires seront offerts aux touristes.

Redaktion, Inserate und Abonnement

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

Abonnements: Schweiz: jährlich 36 Fr., halbjährlich 19 Fr., vierteljährlich 13 Fr., Ausland: bei direktem Bezug jährlich 48 Fr., halbjährlich 28 Fr., vierteljährlich 17 Fr., Postabonnements: 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.

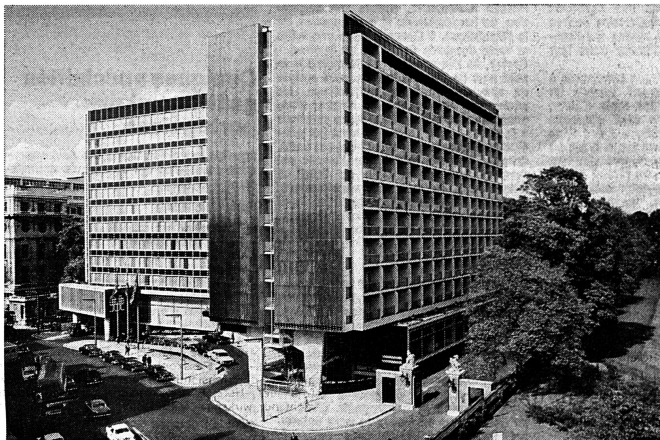
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe:

Dr. P. Köhler

Deutsche Redaktion: Dr. P. Köhler, Maria Küng

Französische Redaktion: J. Seydoux

Technische Leitung und Inseratentext: P. Steiner



Note correspondant à Londres évoquait, la semaine dernière, le gigantisme des nouveaux hôtels; en voici une preuve avec le «Royal Garden Hotel» de Londres.

versements qui surviendraient au cours de ces 10 prochaines années sur le marché touristique, tant dans les méthodes de vente, que dans les besoins des touristes.

D'ici 1980, la plupart des personnes occupées bénéficieront de la semaine de 4 jours et les milieux touristiques doivent se préoccuper intensément déjà des voyages et des déplacements supplémentaires qui en résulteront.

La future clientèle sera jeune et aura peut-être des moyens financiers moins considérables à sa disposition. Pour l'hôtellerie, cette évolution aura les conséquences suivantes:

- une plus forte demande d'hôtels bon marché
- les villages de vacances remplaceront les hôtels de villégiature traditionnels et s'adresseront surtout à la jeune clientèle
- le tourisme de congrès a bientôt atteint son point de saturation
- l'hôtelier devra mieux connaître son métier et ses clients. Des ordinateurs le déchargeront, dans une certaine mesure, de ses responsabilités en mettant à sa disposition statistiques et cartes de clients.
- les voyages forfaitaires, en particulier les voyages d'études, augmenteront rapidement.

Hilton tire les conséquences de cette évolution

Les conséquences que Hilton International tire de cette évolution pour sa politique commerciale sont les suivantes:

1. Les hôtels ne seront plus construits pour durer quelque 50 ans. Les temps changent trop vite.
2. A l'avenir, les hôtels seront plus grands pour pouvoir accueillir davantage de groupes et les passagers des Jumbos-Jets.
3. L'hôte ne pourra plus choisir entre divers restaurants et snack-bars à l'hôtel. Simplicité, avec toute-

mais le nettoyage des chambres sera mieux fait qu'aujourd'hui grâce à de nouveaux appareils et méthodes de nettoyage.

9. De nombreuses autres mesures se généraliseront pour pallier à la pénurie de personnel dans l'industrie hôtelière.

L'on utilisera par exemple des draps de lit qu'il n'est pas nécessaire de repasser, comme c'est d'ailleurs déjà le cas dans les hôtels Hilton.

10. Le service à l'étage sera maintenu, mais davantage sous forme de voitures roulantes qui offriront à chaque étage, non seulement des mets et des boissons, mais aussi des timbres-poste, des journaux, etc.

11. La pénurie de personnel de service sera compensée par un buffet libre service offrant à la clientèle un très grand assortiment de denrées et de boissons. Un plus petit nombre de cuisiniers, mais mieux formés, prépareront plus rapidement et pour davantage d'hôtes de meilleurs mets, dans des cuisines plus simples mais ayant une capacité de production accrue.

Le service traditionnel deviendra de plus en plus rare.

12. L'ordinateur révolutionnera le secteur commercial de l'hôtel et permettra de renoncer à du personnel qualifié que l'on a toujours plus de peine à trouver.

Le client - termina R. Strand - sera à l'avenir mieux servi par les hôteliers qui connaîtront à fond les questions de rationalisation et d'automatisation et qui exigeront les mêmes connaissances de leurs collaborateurs.

Il est intéressant pour l'hôtellerie suisse d'être renseignée sur une évolution qui, si elle ne nous touche pas directement, indique une tendance que l'on ne saurait négliger.

Hôtels et voyageurs de commerce

Les résultats d'une enquête officielle sur l'utilisation des services des hôtels britanniques par le monde des affaires et les voyageurs de commerce viennent d'être publiés sous le titre «Hotels and the business traveller» sous les auspices du «National Economic Development Office» et de son comité de l'hôtellerie (Stationery Office, 8s). C'est la plus récente d'une série de publications dont plusieurs seraient de nature à intéresser les lecteurs de l'HOTEL-REVUE, par exemple: A Standard System of Hotel Accounting, Investment in Hotels and Catering et Staff Turnover.

La nouvelle brochure indique la proportion relativement considérable dans le total des nuitées des hôtels britanniques qu'apportent les voyageurs de commerce. Pour l'année 1967, sur laquelle a porté l'enquête, ce nombre a été de 25 000 000 nuitées qu'ont passé 269 000 voyageurs de commerce (104 000) et autres hommes d'affaires. Envisageant



Vacances portugaises

A Praia da Rocha, perle de l'Algarve

L'Algarve, c'est la province la plus méridionale du Portugal. Celle aussi où le climat et la température sont les plus doux tout au long de l'année, même en hiver, puisque l'orange y côtoie l'olivier, le palmier y voisine l'amandier. La région, très pittoresque, avec ses villages, dont les maisons sont surmontées de curieuses cheminées, avec ses ports de pêche, avec ses côtes très découpées et ses rochers ocre qui ont des formes tourmentées ou prennent parfois des allures de véritables falaises, mérite bien la vocation touristique qui est désormais sienne, depuis peu de temps il est vrai.

Aux portes de Faro, petite ville à la fois industrielle et commerçante, on a créé un aéroport qui permet aux « Jets » de la compagnie de navigation aérienne portugaise de relier Lisbonne à l'Algarve en une petite demi-heure. De l'aéroport, un service d'autobus et des taxis assurent les liaisons avec les principaux hôtels qui ont maintenant surgi en différents points de la côte, faisant désormais de l'Algarve une province touristique.

Le fleuron de l'hôtellerie nouvelle

C'est à Praia da Rocha qu'il se trouve. Il s'agit d'une station balnéaire voisine de la petite ville de Portimão, à une soixantaine de kilomètres à l'ouest de Faro, dans un cadre grandiose. A Praia da Rocha, comme tout le long de la côte algarvienne du reste, tout a commencé il y a cinq ans, ou presque. Auparavant, il n'y avait que deux petits établissements, de style victorien, fréquentés essentiellement par des Britanniques, quelques demeures d'été et des maisons d'agriculteurs.



Voici, à Cascais, ce géant qu'est l'Estoril-Sol, avec ses 18 étages et ses 800 lits.

L'Hôtel Algarve (de Rhône Hôtels International S.A.). A gauche, le bâtiment principal et, à droite, l'« Esplanade » édifiée en gradins.

La plage d'Estoril avec ses nouveaux aménagements... et son château-fort (photo prise à la mi-novembre).

C'est aujourd'hui une jolie station avec une dizaine d'hôtels et de pensions, qui ont poussé comme des champignons après l'orage, de ravissantes villas, tout enfouies dans la verdure et les fleurs, et même des tours locatives de dix étages, dont les appartements de luxe sont offerts à la vente d'une clientèle essentiellement étrangère. Ce fleuron, non seulement de Praia da Rocha, mais de toute la province, c'est l'Hôtel Algarve, un géant de 400 lits, magnifiquement situé, au sommet de la falaise, mais au pied de laquelle s'étend une vaste plage de sable fin. Son exploitation a été confiée à la chaîne des Hôtels Rhône, dont le siège est à Genève.

Confort, gastronomie, animation

Cet établissement de grand luxe est offert à une clientèle très cosmopolite. Toutes les chambres sont tournées vers l'Océan Atlantique et prolongées par une belle loggia. 33 d'entre elles sont logées dans une construction séparée, appelée l'« Esplanade », qui possède le même confort que l'immeuble principal, auquel elle sera reliée directement, dès cet hiver, par un couloir souterrain. L'édification de ce bâtiment séparé a été rendue nécessaire pour remplacer l'étage supplémentaire dont les autorités n'avaient pas permis la construction dans l'immeuble principal.

Toutes les chambres sont meublées dans le style du pays et dotées du confort le plus raffiné, jusqu'en ses moindres détails. Deux piscines réservées à la clientèle de l'hôtel exclusivement, ainsi qu'un parc abondamment fleuri et joliment « étagé » avec de vastes emplacements pour les chaises-longues, ajoutent à l'agrément de l'établissement, dont la salle à manger, magnifiquement décorée voit se succéder des repas qui sont autant de festivités gastronomiques. Un mini-golf, une galerie de boutiques et un programme quotidien d'animation sont également à la disposition de la clientèle.

Une école d'entre-saison pour le personnel

C'est M. Jean Boutin qui, depuis juillet 1969, assure la direction de cet établissement, en sa qualité de collaborateur de la Chaîne des Hôtels Rhône. Il est bien connu à Genève puisque, avant de se rendre à Praia da Rocha, il avait dirigé en cette ville l'Hôtel Président. Il a sous ses ordres quelque 300 employés, dont la grande majorité sont des Portugais et des Portugaises, provenant non seulement de la province mais également de la partie septentrionale du pays. Ils sont polis, honnêtes et serviables, ce qui représente autant de qualités importantes dans les métiers de l'hôtellerie. L'établissement organise régulièrement, à leur intention, des cours de langues, ce qui permet à ces collaborateurs de se débrouiller en anglais, en allemand et en français. Quant aux cuisines, qui occupent une quarantaine de personnes, elles sont dirigées par un chef français, M. Gil Vincent, originaire de la région de Perpignan.

Le service technique utilise les services permanents de deux douzaines de colla-

borateurs, ayant à leur tête un ingénieur-électricien et un ingénieur-mécanicien. C'est indispensable, car Praia da Rocha est éloigné de tout grand centre et un établissement de l'importance de l'Hôtel Algarve constitue une véritable petite cité. Du 1er novembre au 31 mars, dans l'établissement même, fonctionne une école pour la formation des nouveaux employés et employées. Certains cadres sont envoyés pour des stages à l'étranger, afin de se perfectionner dans leur spécialité.

A Praia da Rocha, la saison commence à Pâques pour se continuer jusqu'à fin octobre. Mais, durant les mois d'hiver, un tiers des chambres sont généralement occupées et, au moment des fêtes de fin d'année, l'hôtel est plein. C'est du monde entier, ou presque, que viennent les clients qui fréquentent l'Hôtel Algarve. Mais, les plus nombreux sont, dans l'ordre, les Américains, les Allemands, les Scandinaves, les Britanniques et les Suisses. En 1969, le taux moyen d'occupation de l'hôtel a été de 62 pour cent. Pour 1970, il atteindra 75 à 77 pour cent. A moins d'un kilomètre de l'établissement, on va entreprendre la construction d'un vaste port de plaisance, qui permettra le mouillage de 480 yachts et autres embarcations de petite capacité, car c'est à bord de leurs propres bateaux que bien des gens désirent venir en Algarve. Mais la voie aérienne reste naturellement le chemin le plus utilisé et le plus court aussi pour se rendre auprès de cette perle de la côte algarvienne, à l'essor de laquelle la réputation héliotique contribue fort efficacement.

Le tourisme sur la Côte du soleil

La Côte du Soleil est au Portugal ce que la Côte d'Azur est à la France, la Riviera à l'Italie et la Costa Brava à l'Espagne. En revanche, elle a le mérite de se trouver aux portes mêmes de la capitale – Lisbonne – dont elle constitue, en quelque sorte, la grande banlieue. Mais, une banlieue de charme s'entend.

Elle s'étire sur une trentaine de kilomètres, sur l'estuaire du Tage puis au bord de l'Océan Atlantique. Différentes stations balnéaires se succèdent le long de ce rivage, pour parvenir finalement à Estoril et à Cascais, qui sont les fleurons.

Une excellente semi-autoroute long cette côte. Il en est de même pour la voie ferrée, sur laquelle circulent des rames électriques rapides et confortables qui, toutes les vingt minutes, quittent la gare de Cais do Sodré, à Lisbonne pour Cascais.

15 ans de développement

Il y a quinze ans que je n'étais pas revenu sur cette Côte du Soleil – la bien nommée – baignée de lumière et toute empreinte de cette douceur de vivre que procurent les étendues de sable fin, qu'entrecoûpe parfois quelque rocher spectaculaire, la vue de l'Océan Atlantique, les palmiers, qui ondulent sous l'effet de l'air venant du large.

Il n'y avait alors que quelques hôtels, point très grands d'ailleurs, quelques pensions, aux dimensions modestes, un certain nombre de résidences, parfois somptueuses, enfouies dans les fleurs et la verdure, pas de constructions en hauteur, mais en longueur. Il y avait déjà des rois – celui d'Italie, en particulier – installé à demeure, depuis son abdication, au lendemain de la proclamation de la République, à Cascais, dans une belle et vaste demeure dominant les falaises.

Certes, le décor est resté le même – le petit port de Cascais est toujours peuplé de ses embarcations multicolores, les pêcheurs y ravaudent leurs filets et d'imposantes matrones offrent leurs poissons à la vente – mais, alors, ce sont les principaux éléments de celui-ci qui ont varié. Comme partout ailleurs, le terrain est devenu cher sur la Côte du Soleil, à Estoril et à Cascais tout spécialement, ces deux localités n'étant séparées l'une de l'autre que par un poteau indicateur. On construit donc en hauteur.

L'Estoril-Sol

Ce qui vaut maintenant de voir s'élever plusieurs hôtels de grande capacité, construits au cours de ces dernières années, plus particulièrement ce géant qu'est l'Estoril-Sol, dont les dix-huit étages sont adossés à une colline: 400 chambres, 310 lits. Au rez-de-chaussée, cet établissement abrite une douzaine de boutiques, de luxe également, et une grande piscine avec plongeur. C'est de ce côté-là que se trouve le parc municipal Palmela, délicieusement ombragé, aménagé en gradins sur les pentes d'un valloir naturel. Cet hôtel de luxe n'est du reste séparé de l'Océan Atlantique que par la route et la voie ferrée située en contre-bas. D'autres établissements, de moindre capacité il est vrai, ont également surgi tant à Cascais qu'à Estoril et ailleurs encore, dans les autres localités, moins connues mais infiniment sympathiques elles aussi. Dans ces stations-là, on a édifié aussi des maisons locatives, fort bien situées, ainsi que quantité de villas, petites ou grandes.

Du soleil toute l'année

Il n'en reste pas moins qu'à Estoril même, où de nouvelles installations balnéaires ont été aménagées, soit restaurant, snack-bar et buvette, le décor est resté le même avec, près de la digue, cette grosse villa, sans doute construite au début du siècle ou à la fin du précédent, qui, avec ses créneaux et son donjon, ressemble fort à une citadelle. De l'autre côté de la voie ferrée et de la route, c'est l'immense esplanade, abondamment fleurie, qui conduit au casino. Mais, toute proche, avec son joli clocher, il y a la petite église de San Antonio, dont l'intérieur est tapissé de faïences peintes. Si les touristes sont nombreux sur la Côte du Soleil, durant la plus grande partie de l'année, il existe cependant suffisamment d'espace pour que l'on ne ressente pas l'impression de foule. Et l'on y est parfaitement à l'aise, puisque l'on y entend parler toutes les langues, ou presque... V.

Vue générale de Praia da Rocha, dominant les falaises et la plage.

Quelques spécialités gastronomiques portugaises

(servies lors de la Quinzaine gastronomiques portugaises qui se déroule actuellement à Genève)

Hors d'œuvres

- Croquettes de morue
- Petits encornets dans leur encro
- Petits filets de thon enveloppés de crêpe
- Petites rissoles de moules
- Petites croquettes de crevettes
- Rondelles d'encornets frites avec sauce portugaise
- Triangle de maïs à l'Algarve
- Sardines à l'huile de Portimão

«Bouillon vert» à la portugaise

Crème de pommes de terre, chou cavalier coupé très fin, huile d'olives, morceau de jambon cru; se sert avec du pain et des céréales.

Morue à la mode de Guarda

Morue, choux, pommes de terre, rondelles d'œufs durs, le tout bouilli avec de l'huile d'olives, poivre, ail, puis disposer en couches, recouvrir avec de la sauce béchamel et dorer au four.

Bouillabaisse à l'Algarve

Variété de poissons au maximum. Oignons, ail, persil haché et tombé à l'huile d'olive. Ajouter tomates concassées, poivrons vert et rouge et colorau. Vin blanc et fumet de poisson. Cuire en même temps des rondelles de pommes de terre.

Tripes à la mode de Porto

«Ragout» de «Gas-Double», haricots blancs, carottes, tomates, saucisson, lard et ensuite ajouter un peu de vin blanc ou de vin de Porto.

Manger de l'Algarve

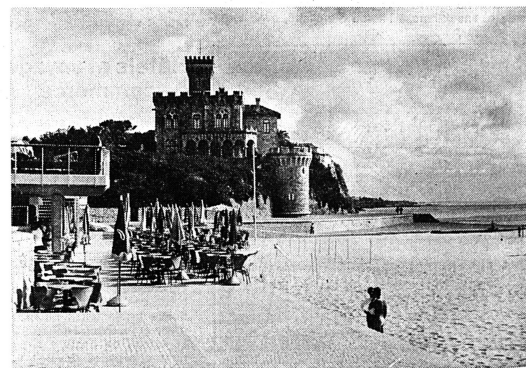
Pain frais et amandes râpées dans du sirop, ajouter jaunes et blancs d'œufs battus en «château». Aura l'aspect d'une crème.

Fromages

Azeitao, Castelao, Serra, Ilhas, Flamenço, Camembert portugais.

Vins

Dao, Setubal, Moscatel, Porto.



Personalmangel auf der Etage?

Wir können Ihnen helfen!



BIRGITT

die neue MAXI Flachdecke bietet **molligen** Schlafkomfort

Moderne Menschen lieben es, ohne Oberleintuch und ohne Woldecke angenehm zu schlafen.

In den nordischen Ländern erfreuen sich diese Decken grösster Beliebtheit und in der Schweiz werden solche immer mehr gefragt.

Das Einbetten wird wesentlich vereinfacht und deshalb ist die BIRGITT-Decke besonders für Hotels zu empfehlen.

Die BIRGITT-Ganzjahresdecke ist mit reinen Daunen gefüllt.

– Grösse 150 x 210 cm, Fassung aus Daunenpercale ivoire, mit 5 Längszellen, einzeln gefüllt.

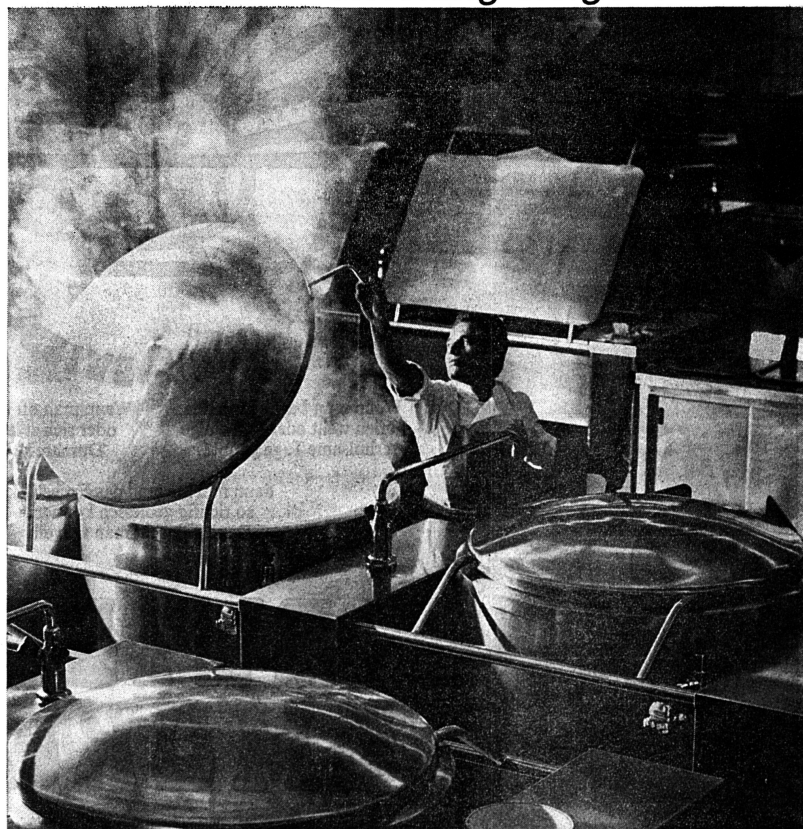
Wir beraten Sie gerne und unverbindlich.

Alleinhersteller der BIRGITT-Flachdecke:



BETTWARENFABRIK «WALDHOF»
CARL KYBURZ AG
3122 KEHRSATZ/BE,
Tel. (031) 54 31 24

Betriebskosten senken – Leistung steigern...



Rationalisieren, Betriebskosten senken, Leistung steigern, das sind Aufgaben, mit denen wir uns in letzter Zeit immer mehr und mehr auseinandersetzen müssen.

Unsere langjährige Erfahrung, die eigene Projektierung, Installationsplanung, Fabrikation und Montage, die Schweizer Qualität und ein dichtes Kundendienstnetz geben Ihnen die Beruhigung, dass auch grosse Küchen nur kleine Sorgen zu sein brauchen!

Therma Grossküchen
Büros und Ausstellungen in
8952 Schlieren, Zürcherstrasse 125
Tel. 051 98 18 71
1000 Lausanne, 64 Avenue d'Ouchy
Tel. 021 27 64 64
6593 Cadenazzo, Tel. 092 6 86 06
Büros in Basel, Bern und Gené

therma



The little School of English
Colonnade House High Street
Worthing, Sussex, England

Spezialkurse für Hotelangestellte

intensives Studium der englischen Sprache. Kursbeginn: 11. Januar 1971/13. April 1971/15. September 1971. Dauer: 12 Wochen. Unterkunft mit Vollpension in englischen Familien. Sport und Studienfahrten. Schule direkt am Meer.

Anmeldeformular und Auskünfte:

Fräulein G. Fawer, 16 F, route de Jussy, 1226 Mollesulaz, oder durch die Direktion.

P 18-62981

Insertenschluss:
Jeden Freitag morgen um 11 Uhr!

LUCUL

**BOUILLONS - SUPPEN - SAUCEN
FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE**

LUCUL Nahrungsmittelfabrik A.G. 8052 Zürich

Neue Telefon-Nr.: 051 / 50 27 94

Lernen Sie Englisch in England!

Gute Englischkenntnisse sind für den erfolgreichen Hotelangestellten unbedingt erforderlich. Fahren Sie deshalb für einige Monate nach England. In eine kleine, gut geführte, für Hotelangestellte spezialisierte Privatschule. Es hat wieder einige Plätze frei. Schöne Lage, vorteilhafte Preise. Verlangen Sie sofort Prospekte und weitere Auskünfte durch:

The Principal, Ecole Internationale, Herne Bay, Kent, England.

P 22-34615

Tomorin®

macht Schlaf
mit Ratten und Mäusen



Erhältlich in Fachgeschäften



**hammer
Portier-Gilets**

div. Dessins, gediegen, solide
Massarbeit, auch Portiermützen.

Verlangen Sie Vertreterbesuch für
Offerte und Massnahmen. Alle Be-
rufskleider für Köche und Kellerer
von

A. Hammer & Co., 3000 Bern

Berufskleiderfabrikation
Falkenplatz 7

Telefon (031) 23 78 18

SA 91 B

Shampoonieren Sie selbst mit



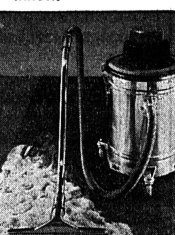
Shampoonieren: Auch Ihr Spanntep-
pich muss von Zeit zu Zeit zweckmässig
gereinigt werden. Unsere Shampo-
oniermaschinen leisten diese Arbeit in
kürzester Zeit und schonen Ihren Tep-
pich. Ein Silectro-shampoonierter Tep-
pich strahlt wieder in den ursprüngli-
chen Farben.

Telefonieren Sie uns... heute noch.
Wir orientieren Sie gerne.

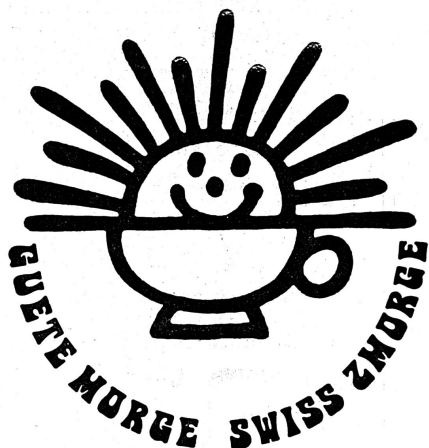
Silectro

**Silectro Industrie-
Bodenpflegemaschinen**
Weiningerstrasse 61
8103 Unterengstringen

Absaugen: Der Silectro-
Sauger saugt dank beson-
ders starker Tiefenwir-
kung auch Sand und kleine
Steine restlos ab. Die Spe-
zialisolierung des Motors
ermöglicht das Absaugen
von Schlamm und Feg-
wasser.



051/98 30 88



Wenn man beglückt in den
Ferien weilt oder sich einige
erholungsreiche Tage gönnt...

Wenn man oft auf Reisen ist
oder sich ständig auf der
Durchreise befindet...

dann möchte man das Frühstück
so richtig geniessen können.
Dann wünscht man sich ein

SWISS ZMORGE*

Damit jeder Hotelier leichter und bequemer diesen Wunsch
seiner Gäste erfüllen kann, haben sich verschiedene
Schweizer Unternehmen zusammengetan und beschlossen,
mit ihrem Frühstücksangebot und verschiedenen
wertvollen Dienstleistungen die Anstrengungen der
Hoteliers zu unterstützen.

Dem Swiss Zmorge soll die gleiche Anerkennung
zuteil werden wie dem Hollandse Ontbijt, dem Real English
und Famous American Breakfast.

Senden Sie den Coupon ausgefüllt ein, und Sie erhalten
kostenlos eine Dokumentation mit
allen Hilfsmitteln für die Durchführung von Swiss Zmorge



*Swiss Zmorge ist der neue Begriff für das
Schweizer Frühstück mit all den guten Sachen, die Schweizer
Lebensweise und Qualität repräsentieren.
Swiss Zmorge wird den Gästen im In- und Ausland
durch Publikationen vorgestellt.

An der Aktion beteiligt sind:

Hug AG, Malters
Hug-Zwieback, Dar-Vida
Hero Conserven, Lenzburg
Hero-Confitüre, SIP-Orangensaft
Dr. A. Wander SA, Bern
Ovomaltine, Caotina-Schokolade
Propagandazentrale der Schweiz, Milchwirtschaft, Bern
Milch, Rahm, Vorzugs-Tafelbutter, Yoghurt
Schweiz. Käseunion AG, Bern
Emmentaler, Greyerzer, Schweizer Tilsiter
W. Bruderer, Zebra Kaffee & Tee AG, Zürich
Zebra-Kaffee, Zebri der coffeinfreie, Zebra-Tee
Schweiz. Bäcker-Konditorenmeister-Verband, Bern
Weggli, Gipfeli, Brötchen, verschiedene Brotsorten

Coupon

Ich interessiere mich für die Aktion
Swiss Zmorge und bitte um kostenlose Zustellung
Ihrer Dokumentation.

Betrieb: _____

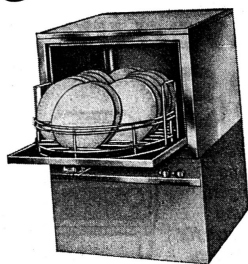
Name: _____

PLZ + Ort: _____

Einzusenden an
Administration Swiss Zmorge, Postfach, 8027 Zürich

SENSATIONNEL! le lave-vaisselle automatique...

...que vous ayez à laver de la vaisselle ou des verres
pour 20 ou 5000 couverts
vous offre une gamme extraordinaire
100% automatique,
entièrement en acier inoxydable.



Mod. K 10

AEG

AEG

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.
Importateur exclusif 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: _____

Un grand nom...
sans prénom



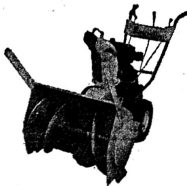
Distributeur pour la Suisse: Max B. Jordan, 2000 Neuchâtel 4

Die starke 7-10 PS Schneefräse

VENTZKI-MDT

räumt den Schnee weg. Ideale, leistungsfähige Typen für Kommunal-, Hotel-, Gewerbe- und Privateinsatz.

- absolut solide Konstruktion (in Kanada seit Jahren gebaut und erprobt)
- Ausblas 240° verstellbar
- kein Verstopfen, da keine Pressung
- stufenloser Antrieb
- Sicherheitskupplungen für Schleuder und Antrieb
- winterfeste Hochleistungs-Viertakt-Motoren
- Arbeitsbreiten 55 cm und 66 cm.



Prospekte, Preise und Vorführungen durch die Generalvertretung:

estumag

Land- und Industriemaschinen AG
6210 Sursee Tel. 045 4 31 43

Deutlich geschriebene Inseratentexte erleichtern das Absetzen und verhindern unliebsame Druckfehler.

Name und Adresse möglichst in Blockbuchstaben!

Goldrichtig für kalte Tage:

Knorr Butter-Topf

die währschaften Suppen nach
ländlicher Art

Waadtländer mit Huhn
Ticinese
Bündner Gerstensuppe
Ganze Erbsen



DAS ECHTE
GEBRAUT
IN PILSEN

Pilsner Urquell
PILSEN



Tuborg Beer
KOPENHAGEN

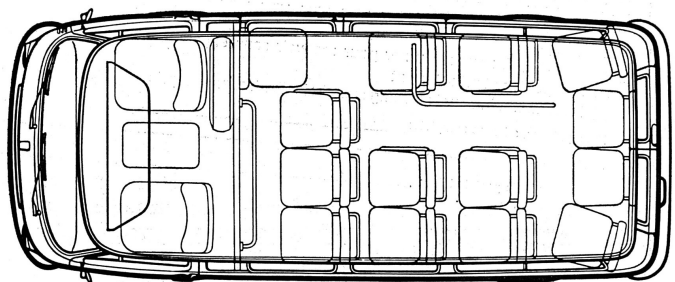
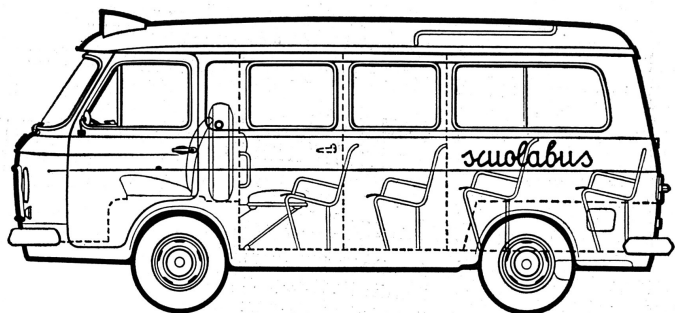


LÖWENBRÄU
MÜNCHEN

Generalvertretung für die Schweiz

Bier-Import AG

Manessestrasse 75 8045 Zürich
Tel. 051 33 84 15



1980

1800

4590

Schüler auf sicherem Schulweg im Fiat 238

Der Schüler-Bus
mit der sicheren Strassenlage
bei allen Fahrbedingungen.
Mit komfortabler Inneneinrichtung
bietet das Fahrzeug 16 Sitzplätze für
Schüler mittlerer Klassen,
21 Sitzplätze für Schüler unterer Klassen.
Aussicht nach allen Seiten. Ein robustes,
wirtschaftliches und schönes Fahrzeug.



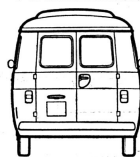
Motor: 1,5 Liter, 46 DIN-PS (bei 4200 U./min.).
Vorderradantrieb, Servobremse, 16 oder 21 Plätze.

Über 105 km/h. **FIAT 238**

Fr. 13 850.-

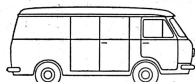
Pauschal
für Transport
und Lieferung Fr. 40.-
Fiat Suisse SA

1211 Genève 13, 108, rue de Lyon
Tel. (022) 441000



FIS 451-1-d3

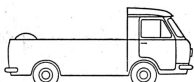
Offizielle Vertretung der Fiat (Suisse) SA für den Verkauf der Fiat Reisewagen und Autobusse in der Schweiz: **HATAG**, Thunstrasse 10, 3000 Bern, Tel. 031 44 28 88



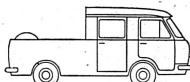
Fourgon normal,
überhöht oder verglast



Kombi



Pick-Up

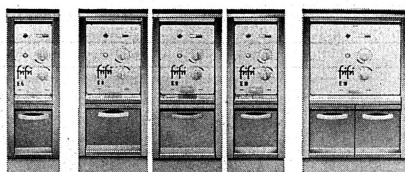
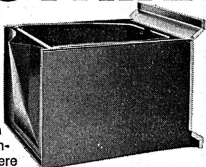
Pick-Up
DoppelkabineAutobus (Normal)
oder (Luxe)

Ambulanz

Mit ruhigem Gewissen könnten wir an unserer Friteuse manches Detail einsparen.

Sie wäre immer noch gut. Aber keine Frifri.

Am ausgereiften Detail erkennt man die funktionstüchtige Friteuse. Sehen Sie sich doch mal unsere Ölschublade an. Zugeben, ein grundhässliches Ding. Aber wozu sollte sie denn eine Schönheitskonkurrenz gewinnen? Grundpraktisch muss sie sein! Darauf konzentrierten wir uns, als wir die FRIFRI-Ölschublade entwarfen. Sie hat einen Bügelgriff und einen Ausguss. Schlicht und einfach. Das ist übrigens das einzige, was unsere Schublade von anderen Schubladen — an denen Sie sich dauernd die Finger verbrennen — unterscheidet. Es ist wahrhaftig kein Kunststück, eine bessere Friteuse zu machen. Das Kunststück besteht nur darin, diese bessere Friteuse zum gleichen Preis herzustellen.



Inhalt: 6-8 l Fr. 1150.-
Inhalt: 8-10 l Fr. 1450.-
Inhalt: 10-12 l Fr. 1550.-
Inhalt: 10-12 l Fr. 1550.-
Inhalt: 18-24 l Fr. 2250.-

Die FRIFRI-Friteusen der Serie E können zu ganzen Batterien zusammengestellt werden.

Die Perfektionisten von Frifri.

FRIFRI-KüchengeräteARO SA, CH 2520 La Neuveville, Tel. 038 51 20 91/92

1 Jahr
Garantie.

frifri

Spanisch in Las Palmas

Intensiv-Kurse.

Schiffreise oder Charterflug (Kurzreise)

Auskunft:
E.S.C.
Salstr. 39
8400 Winterthur

6978

Teller

Dunkel-wolkige Teller werden mit Renovin sofort wieder wie neu. Sie ersparen Neuanschaffungen. Verlangen Sie Gratismuster und Offerte. Renovin-Engros

J. Ulrich, 8023 Zürich
Fach 3253
Stationsstrasse 51

OFA 6702511

Wegen Auflösung unserer Kantine günstig zu verkaufen

1 Lips Elektro-Kartoffelschälmaschine

Inhalt 5/10 kg, mit Drehstrommotor, 1/2 PS, 380 Volt, zu Fr. 400.-

1 Therna Elektro-Wärmeplatte

1,6 kW, 380 Volt, Grösse 1000/400 mm, zu Fr. 350.-

BERGER AG

Lorrainenstr. 52, Bern,
Tel. (031) 42 02 02.



louis henry
strasbourg
foies gras

Auch Frischware ist sofort lieferbar
ab Depot Zürich.

Bitte verlangen Sie unsere Preislisten.

Generalvertreter für die Schweiz:

Hugo Dubno, 8023 Zürich

Volkmarsstrasse 4, Tel. (051) 28 25 73

723

A vendre à des prix imbattables

un important stock de très beaux tissus: soieries, dames, brocart, velours de Gènes en provenance d'un port franc.

Maison Louis Moinat
J. et E. Moinat, succ.
Rolle - Tél. (021) 75 11 55

OFA 60656002

Blumen-Grossversand

Für das Hotel-
und Gastgewerbe
in der ganzen Schweiz

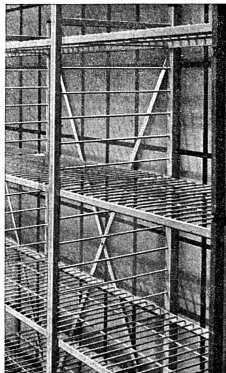


**Blumen
Schmid
Bern**

Bubenbergrplatz 8
Telefon
(031) 22 60 42

717

Jetzt gibt es abwaschbare Regale für Kühlräume, Economats und Keller



Hupfer-Regale sind nicht nur abwaschbar und korrosionsfest, sondern auch vollkommen schlag- und kratzsicher. Eine harte und trotzdem elastische Nylon-Ummantelung garantiert diese Vorzüge. Unsere Regale bieten nicht nur einen ästhetischen Anblick, sie weisen auch eine unverwundliche Haltbarkeit auf. Hupfer-Regale sind modern, raumsparend und übersichtlich. Sie sind denkbar leicht aufzustellen und erfordern keine Montagekosten. Die rasche und einfache Verstellung der Auflagen wird von unseren Kunden besonders geschätzt.

Verlangen Sie eine unverbindliche Beratung oder besuchen Sie unsere permanente Ausstellung an unserer Adresse.

**HUPFER weiss
was von Regalen
verlangt wird**



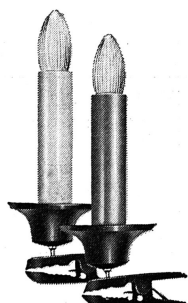
HUPFER-REGALE

Badenerstrasse 330, 8040 Zürich
Telephon (051) 44 66 25

OFA 67494002

Ein Christbaum in der Gaststube — nur ohne Brandgefahr!

Philips Christbaumgarnituren. 16 elektrische Christbaumkerzen mit Befestigungsklammer. Nur einstecken in Steckdose 220/230 Volt. Ueber Jahre verwendbar. Stromverbrauch 48 Watt.



Drei verschiedene Garnituren mit wachsröten oder elfenbeinfarbenen Kerzenschäften.

Für Innenbeleuchtung:

Normalgrosse Kerzen, Gesamtlänge 12 Meter, inkl. 1 Reservespitze.
Pro Garnitur Fr. 43.-

Kleine Kerzen, Gesamtlänge 7,5 Meter, inkl. 1 Reservekerze.
Pro Garnitur Fr. 29.-

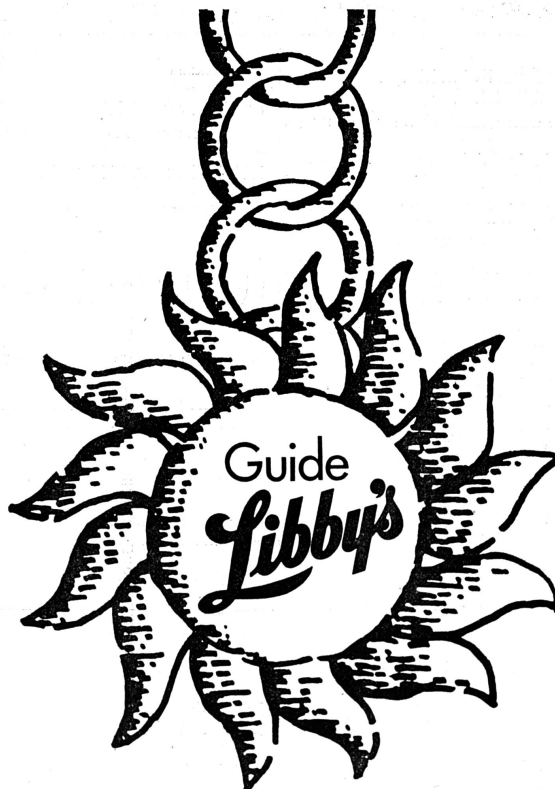
Zur Verwendung im Freien:

Grosse Kerzen, Gesamtlänge 18 Meter, 1 Reservespitze.
Pro Garnitur Fr. 70.-

Erhältlich bei Ihrem Elektrofachhändler.

PHILIPS

P 44-3090



Gut geführte Gaststätten erkennt man an ihrer erlesenen Küche, dem gepflegten Weinkeller und... an Libby's.

Libby's Ketchup auf dem Tisch ist ein Qualitätsausweis.

Libby's Tomatensaft, Libby's Spargeln zur Garnitur und Libby's Fruchtkonserven sind ein Gütezeichen für jeden Restaurationsbetrieb.

Libby's — Ihr Ausweis für gepflegte Gastronomie.



Libby's Fruit Cocktail — Ketchup — Tomatensaft — Pfirsiche — Spargeln.

Stellenangebote Offres d'emploi



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

Gasthof zum Roten Löwen 6024 Wildisrieden

Für unsere Spezialitätenküche suchen wir tüchtigen

Commis de cuisine

Wer sich für die interessante und gutbezahlte Stelle interessiert wende sich an:

J. Schnarwiler, Tel. (041) 99 18 88.

10241

Grand Hotel Europe, 6000 Luzern

sucht für die Sommersaison 1971 (Anfang April bis Ende Oktober)

Büro und Loge:

**2. Chef de réception/
Kassier**
(sprachkundiger Korrespondent)
**Journalführer
Sekretär/Kontrollleur**

Küche:

**Gardemanger
Entremetier
Commis de cuisine
Casserolier
Küchenmädchen und
-burschen**

Saal:

**Restaurant-
Oberkellner**
(gut ausgewiesen)
**Chefs und Demi-chefs
de rang**
(Englisch)
Commis de rang

Etage:

Etagengouvernante
(gut ausgewiesen)
**Hilfsgouvernante
Etagenportiers
Zimmermädchen
Anfangs-
zimmermädchen**

Lingerie:

**Lingeriegouvernante
Stopferin
Büglerin
Lingeriemädchen**

Office:

**Officegouvernante
Officetournee
2. Kaffeeköchin
Officemädchen**

Ehemalige Angestellte möchten sich bitte umgehend wieder melden.

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

10226

Cherchons

cuisinier ou cuisinière

pour le 15 décembre.

Hôtel Silvana, 1854 Leysin

10240



Casino Bern

sucht in Jahresstelle für seine Restaurationsbetriebe

Chef de service

Schriftliche Offerten mit Foto sind zu richten an:

Jacques Baumann,
Restaurant Casino Bern
Tel. (031) 22 20 27

10228

Wir suchen für sofort in Saison- oder Jahresstelle

Serviertöchter oder Kellner

Buffettöchter

Commis de cuisine

Hotelpraktikantin

Koch

Offerten bitte an

Hotel-Kurhaus Rietbad
Tel. (074) 4 12 22

10225

MERKUR tea room

Spitalgasse 2, Bern

Guter Verdienst.

In unserem neuzeitlichen Tea-room im Herzen von Bern ist eine interessante, gutbezahlte Stelle frei für

Commis de cuisine

Geregelte Arbeitszeit, angenehmes Arbeitsklima.

Interessenten wollen sich melden bei:

Merkur Tea-room,
Spitalgasse 2, Bern,
Telefon (031) 22 39 19
(Herrn Büchi verlangen).

P 05-0036

Gesucht für sofort

Küchenchef

(Saison- oder Jahresstelle)

Offerten sind erbeten an:

Hotel Waldrand
3823 Wengen
Telefon (036) 3 55 22

10235

Gesucht

für die Wintersaison ein gut ausgewiesener

Chef de service

und ein

Commis entremetier

Offerten mit Unterlagen sind zu richten an

Hotel Falken, 3823 Wengen

10229



ST. MORITZ

Ich suche auf März 1971 tüchtigen, aufgeschlossenen

Mitarbeiter

als Personalchef und zur Mithilfe in der Administration. Anstellung je nach Erfahrung als Direktionsassistent (mit Aufstiegsmöglichkeiten) oder Vizedirektor, in Jahresstelle.

Offerten mit vollständigen Bewerbungsunterlagen und Angaben der Gehaltsansprüche sind zu richten an:
R. F. Müller, Dir.

10245

Hôtel Mirabeau, 3962 Montana

cherche pour saison d'hiver

chef de rang

Entrée le 15 décembre.

Faire offre à la direction.

10242



Sporthotel Pontresina 7504 Pontresina

sucht für Wintersaison, Mitte Dezember bis nach Ostern 1971:

Telefonist

mit deutscher Muttersprache.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion
Sporthotel, 7504 Pontresina.

10227

Gesucht für die kommende Wintersaison

Gouvernante Buffetdame

Küche:

**Entremetier
Pâtissier
Küchen- und
Officemädchen**
oder
Burschen

Etage:

Zimmermädchen

Restaurant:

Chasseur
für Restaurant
**Buffettöchter
oder Burschen**

Saal:

Tournee
(für Saalservice und Buffetabläufe,
evtl. auch Anfängerin)

Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Lebenslauf
sind erbeten an die

Direktion des Hotel Bruggli
7050 Arosa

9859

Für österreichische Restaurantkette

wird erstklassiger, junger

Küchenchef

mit «Mövenpick» oder ähnlicher Erfahrung

in Jahresstelle gesucht.

Guter Ausbilder und Organisator, der gleichzeitig
in der Lage ist, die Planung und Kalkulation von
Menus durchzuführen sowie die Produktion mehrerer
Betriebe zu überwachen.

Bewerbungsschreiben mit den erforderlichen Unter-
lagen erbeten unter «10.158» an Prosquilt-Werbung,
A-1081 Wien, Piaristengasse 16.

732

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

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

Wir suchen nach

Solothurn

in gutgehendes Speiserestaurant

Geranten-Ehepaar

mit viel Initiative und Freude an einer modernen Betriebsführung.

Interessenten wollen sich melden bei

A. Eggenschwiler, Höhe 77, 4663 Aarburg,
Tel. (062) 21 51 25/26/27/28

P 29-169

Wir suchen - per sofort oder nach Uebereinkunft - für unser Selbstbedienungsrestaurant im Coop-Center in Murten

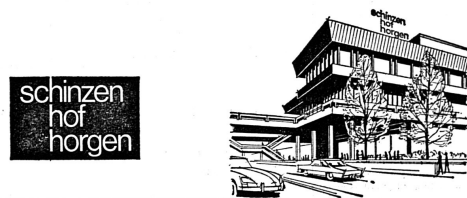
**einen Pâtissier
einen Koch**

Wir bieten: selbstständiges und interessantes Arbeitsgebiet

sehr gute Entlohnung

fortschrittliche Arbeitsbedingungen (geregelter Arbeitszeit
usw.) sowie interessante Sozialleistungen (Pensionskasse).Die Offerten werden vertraulich behandelt und sind zu richten an die
Geschäftsleitung der**Coop Seeland, 3250 Lyss**

10175



Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtigen

Commis pâtissier

den wir weiter ausbilden und zum Chef befördern können.

Chef garde-manger**Restaurationskellner
(oder -tochter)****Kindermädchen**

Offerten sind erbeten an die Direktion

Kongress Zentrum Schinzenhof, 8810 Horgen,
Tel. (051) 82 27 05

10217

Kennen Sie dieses Markenzeichen?

Dieses Markenzeichen steht für:

Wienerwald353 Restaurants und Hotels in Oesterreich, Holland, Belgien, Deutsch-
land, den USA, Frankreich, Italien und in der Schweiz.7000 Mitarbeiter, die sich täglich direkt oder indirekt um das Wohl der
Wienerwald-Gäste bemühen. Ein Grossbetrieb, der seinen Mitarbeitern
gegenüber besonders sozial eingestellt ist.Ein junges, dynamisches Unternehmen, mit einem ebenso jungen und
dynamischen Alleinunternehmer.Ein gastronomischer Konzern, der sich in 15 Jahren zur grössten Gast-
stättenkette des Kontinents entwickelt hat und dessen Expansion auch
in Zukunft anhalten wird.

Wollen Sie mit uns vorwärtskommen?

Wir suchen für unsere 6 Restaurants in der Schweiz:

Chefs de servicePrüfen Sie, entscheiden Sie sich schnell. Wenden Sie sich vertrauens-
voll an uns. Dann können wir miteinander reden! Oder reichen Sie Ihre
schriftliche Offerte ein.Wienerwald Betriebs AG, Seefeldquai 1
8008 Zürich, Tel. (051) 34 18 66

216

Gesucht nach Basel in erstklassige Night-Club-Bar
für sofort oder nach Uebereinkunft**charmante Barmaid**

Guter Verdienst.

Bildofferten sind zu richten unter Chiffre 10187 an
Hotel-Revue, 3011 Bern.**Hotel Obersee, 7050 Arosa**

sucht noch folgende Mitarbeiter

Saaltöchter

(Saalkellner)

Buffetbursche**Barcommis**Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten
an Fam. Weber.

10189

Gesucht für die Wintersaison

**Küchenbursche
Zimmermädchen
1 Serviertöchter**

Alkoholfreies

Restaurant-Pension Skiheim
3715 Adelboden

Tel. (033) 73 10 64

10190

**Hotel Garni Blauherd
3920 Zermatt**

sucht für die Wintersaison

Alleinkoch

für Restaurationsbetrieb.

Eintritt sofort bis Mai.

Fam. Perren-Mathieu, Tel. (028) 7 72 91

10191

**Hotel St. Gotthard, Bahnhofstr. 87
8001 Zürich**

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Küche:

(40 Mann)

Chef de partie**Commis de cuisine**

Restaurant

La Bouillabaisse:

**Chef oder Demi-chef
de rang
Commis de rang**Anfragen oder Offerten sind zu richten an:
André Chavin, Personalschef
Tel. (051) 23 17 99

10192

Hôtel Carlton + Grill-room

«Le Richelieu»

1000 Lausanne (Croix d'Ouchy)

cherche pour entrée en service immédiate ou date
à convenir:**2 commis de rang****2 demi-chef de rang**

(places à l'année)

pour remplacement

1 portier d'étage

(4 à 6 semaines)

1 secrétaire

(pour remplacement de deux mois)

Faire offres à la direction ou prendre rendez-vous
en téléphonat au (021) 26 32 35.

10181

**Grand Hôtel Kurhaus
7078 Lenzerheide**sucht noch folgende Mitarbeiter für die kommende
Wintersaison

Loge:

Telefonist

Küche:

Commis de cuisine**Kochlehrling**

Eilofferten sind zu richten an die Direktion.

Auskunft erteilt Reto Poltera, Tel. (081) 34 11 34.

10180

Wir suchen für die Wintersaison in bekanntes Hotel-Restaurant

BuffetöchterUeberdurchschnittlich guter Verdienst, angenehmes Arbeitsklima, schöne
Unterkunft.

Möglichkeit zum Skifahren.

Offerten sind zu richten an:

Posthotel, 7076 Parpan/GR

Telefon (081) 35 11 91

9993

Grand Hotel Belvédère, 7270 Davos

sucht für die Wintersaison:

Küche:

Commis pâtissier**Commis de cuisine**

Kaffeeküche:

Kaffeeköchin

Lingerie:

Glätterin

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Toni Morosani jr., Grand Hotel Belvédère, 7270 Davos-Platz

10036

Hotel Engadinerhof, 7550 Bad Scuol

Wir suchen für die Wintersaison einen gut qualifizierten

Chef entremetierGeregelte Arbeitszeit und überdurchschnittliche Entlohnung sind zuge-
sichert.

Offerten bitte an die Direktion oder telefonisch.

Tel. (084) 9 14 41.

10182

Neueröffnung**Autop, 6983 Magliaso**

sucht für sofort oder nach Vereinbarung

Alleinkoch**Köchin****Barmaid**

(kann auch angelernt werden)

**Haus-
und Officeburschen****Buffetmädchen****Kellner**Wir bieten geregelte Freizeit, gute Entlohnung und angenehmes Betriebs-
klima.

Offerten an:

AUTOP, 6983 MAGLIASO (Herr Gandolfi), Tel. (091) 9 79 00

10151

**Hotel Restaurant Zentrum Töss
Winterthur**
Für unseren vielseitigen und modernen Betrieb (neu eröffnet 14. Novem-
ber) suchen wir mit Eintritt ab sofort oder nach Uebereinkunft noch fol-
gende Mitarbeiter**Commis de cuisine****Buffetöchter****Sekretärin/Praktikantin**Richten Sie Ihre Eilofferte bitte an G. Meier, Dir., Hotel Zentrum Töss,
Zürcherstrasse 106, 8406 Winterthur, oder rufen Sie uns an. Telefon
(052) 22 53 21

P 41-595

HOTEL EXCELSIOR**1201 GENEVE**

cherche pour un remplacement du 21 décembre 1970 au 16 février 1971

une secrétaire d'hôtelexpérimentée dans tous les travaux de réception, main-courante, télé-
phone et correspondance.
Français, allemand et anglais.
Nourrie et logée à l'hôtel.Faire offre avec curriculum vitae, copies de certificats et prétentions à
la direction, 34 rue Rousseau à Genève. Téléphone (022) 32 09 45

10116

Nous cherchons

un secrétaire de réception

et un

conclierge-tournant

Veuillez faire offres à la direction de

l'Hôtel Terminus, 1000 Lausanne
Tel. (021) 22 92 75

10224

**Hotel Monopol und Metropole
6000 Luzern**

Haus ersten Ranges, 180 Betten

sucht nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Receptionssekretärinfür Empfang und Korrespondenz, NCR-Buchungs-
maschine**Telefonistin, evtl. Anfängerin**

mit guten Sprachkenntnissen

Restaurationstochter – Kellnerfür gepflegten à-la-carte-Service in unserem Restau-
rant français «Arbalète»**Commis de cuisine****Kochlehrling****Service-Lehrtochter**Wir bieten gute Bedingungen, geregelte Freizeit und
angenehmes Arbeitsklima. Auf Wunsch Kost und
Logis in unserem Personalhaus.

Bitte schreiben oder telefonieren Sie uns.

Telefon (041) 22 08 01, Dir. Hs. Unternährer-Zihlmann.

10223

Neuzeitlicher Betrieb

**Restaurant Feldschlösschen,
Le Lignon, Genf**

sucht in sehr gut bezahlte Jahresstelle

Commis de cuisine**Kochlehrlinge****Küchenbursche****Buffettochter/-bursche**

(auch Ehepaar)

Officebursche/-mädchen**Serviertöchter/Kellner****Linger**

(selbständig)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten
an die Direktion oder Tel. (022) 45 09 20.

10238

Gesucht für gutgehendes Erstklasshotel mit 110 Bet-
ten im Zentrum der Stadt Zürich, einen erfahrenen,
intelligenten, sprachenkundigen**Réceptionisten**

Wir bieten: Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Eilofferten sind zu richten an: Postfach 940, 8022
Zürich.

10237

Hotel Central, 4000 Basel

sucht freundliche

Serviertochter

für gepflegtes Hotel- und Stadrestaurant.

Nachtportier

(mit Fremdsprachenkenntnissen)

Stagiair oder Büropraktikant

für Kontrolle und Empfang.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft, auf Wunsch
Zimmer im Hause.Bewerbungen sind zu richten an:
A. Hartmann, Hotel Central, 4000 Basel,
Tel. (061) 25 44 48.

10236

Gesucht tüchtige(r)

Serviertochter oder Kellner

Hoher Verdienst.

Offerten sind erbeten an

Hotel Hecht, 9050 Appenzell,
Tel. (071) 87 10 26.

10234

Hotel Raetia, Arosa

sucht für die Wintersaison bis zirka 20. April 1971

Saalkellner**Saaltochter****Saalpraktikantin**Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind er-
beten an Familie M. Hasler-Hofer, Hotel Raetia,
7050 Arosa.

9927

Hotel Terminus Davos Platz

Telefon (083) 3 77 51

sucht für die Wintersaison (evtl. Jahresstelle)

Chef gardemanger**Chef entremetier****Commis gardemanger**

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten, gute Unterkunft.

Offerten mit Zeugnis und Foto an die Direktion.

OFA 56879001

HOTEL PARK AROSA

sucht für Wintersaison, infolge Krankheit,

Chef saucier**Commis de cuisine**Offerten mit den Bewerbungsunterlagen und Ge-
haltsansprüchen sind an die Direktion zu richten.

10248

Gesucht nach

Jersey/England

In italienisches Spezialitätenrestaurant

2 Köche

Jahresstelle, gute Möglichkeit um Englisch zu lernen.

Offerten unter Chiffre W 03-987354 an Publicitas AG,
4001 Basel.

P 03-4011

Gesucht junger

Koch

neben Chef.

Gutbezahlte Jahresstelle.

Hotel Merkur, 4000 Basel

Tel. (061) 23 37 40, wenn möglich Schweizer.

9715

Gesucht

Koch oder KöchinIn Speiserestaurant (Stadt Zürich)
selbständiger Posten
guter Lohn
Auf Wunsch 1-Zimmer-Appartement im Hause.
Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten sind erbeten an:

Restaurant Schwarzer Bären

Altstetterstrasse 223

8048 Zürich, Tel. (051) 62 55 34

9941

Hotel Streiff, 7050 Arosa

sucht für Wintersaison ab Mitte Dezember 1970

Commis de cuisine**Entremetier**Offerten an E. Streiff, Hotel Streiff, 7050 Arosa, Tel.
(081) 31 11 17.

9365

HOTEL DE L'ANCRE, GENEVE
sucht für sein modernes Haus im Zentrum der Stadt**Buffettochter/-bursche****Tochter**

Selbstbedienungsrestaurant

Zimmermädchen**Lingeriemädchen****Portier****Hausbursche**Jahresstellen bei gutem Verdienst. Gelegenheit, die
französische Sprache zu erlernen.

Offerten sind erbeten an:

HOTEL DE L'ANCRE, GENEVE
34, rue de Lausanne Tel. (022) 32 18 31

10232

Hotel Schöneegg, 3823 Wengen

sucht für lange Wintersaison

1 Commis de cuisine**1 Saalpraktikantin****oder Saalkellner**Offerten mit Unterlagen an:
E. Hofmann, Tel. (036) 3 47 25

9957

Gesucht für die Wintersaison

Buffettochter

sowie ein

Zimmer- und Küchenmädchen

in neuen Betrieb.

J. Aregger, Restaurant-Pension

Bänklialp, 6390 Engelberg

Telefon (041) 94 12 72

10213

Hotel Derby, 3906 Saas Feesucht für kommende Wintersaison, zirka 15. Dezem-
ber bis 30. April 1971**Zimmermädchen****Restaurationstochter**

Offerten bitte an

Fam. Supersaxo, Tel. (028) 4 83 45

10222

Gesucht in modernen Ganzjahresbetrieb im Zentrum
der Ostschweiz für Snack-Bar:**Chef de brigade****Kellner oder Serviertochter****Koch**

Offerten erbeten an

Derby Hotel Wil

am Bahnhofplatz, 9500 Wil

Telefon (073) 22 26 25

10221

**Bahnhofbuffet BLS Frutigen
Küchenchef**Wir suchen nach Uebereinkunft tüchtigen
oder selbständigen**Koch**

Neue Wohnung steht zur Verfügung.

Anfragen an Familie Zimmermann-Rohner, Bahnhof-
buffet, 3714 Frutigen, Tel. (033) 71 16 61

10218



Flughafen-Restaurants, 8058 Zürich Flughafen

Für unser Passagier-Restaurant suchen wir eine

ServiertochterWenn Sie sich eine abwechslungsreiche Arbeit in leb-
hafter Atmosphäre wünschen, eine angenehme Arbeits-
zeit schätzen und Ihren guten Leistungen entspre-
chend entlohnt werden möchten, so ist die freie
Stelle das Richtige für Sie.Wenn Sie Freude am Umgang mit Menschen haben,
Ihre Sprachkenntnisse anwenden möchten und Wert
auf einen Garantielohn legen, so telefonieren oder
schreiben Sie uns.Herr H. South wird Ihnen gerne weitere Auskünfte
erteilen und Sie zu einer persönlichen Besprechung
einladen.

Flughafen-Restaurants Zürich

Tel. 051-84 77 66



10219

Valbella, 7077 Lenzerheide

Wir suchen für die Wintersaison für sofort

1 Serviertochter**Hotel Kristall, Tel. (081) 34 16 77**

10163

Wir suchen als Ferienabläßung von anfangs Dezem-
ber bis 24. Dezember, evtl. bis Mitte Januar**Nachtportier**

Offerten und Anfragen sind zu richten an:

W. und M. Weibel

Hotel du Commerce, 4000 Basel

Tel. (061) 32 96 16

10162

Hôtel Château d'Ouchy

1000 Lausanne

cherche

1 gouvernante générale

entrée de suite ou date à convenir, place à l'année.

Faire offre avec copies des certificats et photo
passport, tél. (021) 26 74 51.

10161

Hotel Sonne, 7513 Silvaplanasucht für Wintersaison mit Eintritt sofort oder 20. De-
zember**1. Sekretärin**

mit NCR-Kenntnissen

2. Sekretärin**Commis de garde****Commis de cuisine****Zimmermädchen****Nachtportier**Wir bieten zeitgemässen Verdienst, gutes Betriebs-
klima sowie geregelte Arbeits- und Freizeit.Offerten sind erbeten an die Direktion Hotel Sonne,
7513 Silvaplana.

10155

Gesucht für sofort in Jahresstellen

nette Sekretärin**oder evtl. Büropraktikantin**

sowie

eine Serviertochter**evtl. Anfängerin**

Offerten sind zu richten an

Hotel St. Gotthard, 4000 Basel

Familie A. Geyer, Tel. (061) 22 52 50

10153

Hotel-Restaurant Schöneegg

3715 Adelboden

sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft oder Anfang
Januar**Telefonistin/Réceptionniste**Guter Verdienst, freie Kost und Logis im Hause, ge-
regelte Arbeits- und Freizeit.Offerten sind erbeten an: Fam. H. Thüler-Zimmer-
mann, Tel. (033) 73 16 61.

10148

Gesucht auf zirka 15. Februar in bekannten Land-
gasthof**Koch oder Köchin**

modern eingerichtete Küche. Zimmer im Hause.

Offerten sind zu richten an:

Fam. Joss, Gasthof Krone

3235 Zäziwil, Tel. (031) 91 05 36

10152

Palace Hotel, St. Moritz

sucht für die Wintersaison 1970/71

Etagengouvernante

(mit Erfahrung)

Bäcker**Wäscherin****Disc-Jockeuse**Offerten mit Zeugniskopien und Photo sowie mit
Lohnangaben an Palace Hotel, 7500 St. Moritz.

10144

Wir suchen

Sekretärin

(auch Anfängerin)

Hotel Fiorhof, 8001 Zürich

Tel. (051) 47 44 70

10113

**Gesucht in Jahresstellen
nach Luzern**

mit Eintritt auf Jahresende oder Januar 1971

Barmaid als Tournante

(nur Bar), kurze Arbeitszeit und guter Verdienst

Tochter(Anfängerin), intelligente, gut präsentierende als
2. Barmaid. Nur Abenddienst, da für Nightclub**Koch**für unser Grillrestaurant. Selbständige, gutbezahlte
Jahresstelle**Koch – Kellner – Tournant**3 Tage Kellner, 3 Tage Koch (mit absolvierter Koch-
lehre)**Buffettochter oder -bursche**

Wird angelehrt

Kellnerpraktikant – ChasseurTäglich etwas Mithilfe bei Warenausgabe im Keller
und Buffetabläßung gegen Barzahlung**Office- und Hausbursche**Offerten an die Direktion der Hirschenbetriebe und
Cabaret Cacadou, Luzern Tel. nur von 11.30 bis
14 Uhr: (041) 23 30 32

10220

Luxushotel

ganzjährig geöffnet, sucht zum baldigen Eintritt einen repräsentativen und im Umgang mit anspruchsvollen Gästen erfahrenen

Empfangschef

Gute Sprachkenntnisse und sicheres Auftreten betrachten wir als selbstverständliche Voraussetzung.

Bewerbung unter Chiffre 13-5872 an Publicitas AG, 7002 Chur.

Kulm Hotel St. Moritz

sucht noch für Wintersaison (Ende November bis anfangs April) tüchtige

Demi-chefs de rang

Commis de restaurant

Näherinnen

(cucitrici)

Glätterinnen

(stiratrici)

Offerten an die Direktion, Kulm Hotel, 7500 St. Moritz.

10178

Hôtel Alpina und Savoy 3963 Crans-sur-Sierre

cherche pour la saison d'hiver

cuisine: **1 pâtissier**
1 gouvernante économe

loge: **chasseur**

Faire offres avec copies des certificats à la direction.

10159

A Genève hôtel de 1er rang cherche pour entrée de suite ou date à convenir

directeur adjoint

Prière de faire offre complète sous chiffre 10154 à Hôtel-Revue, 3011 Berne.



Ihre Chance im Aussendienst

Wir haben unsere Geschäftstätigkeit erweitert. Aus diesem Grund müssen wir auch den Aussendienst verstärken.

Als Vertreter und Fachberater unserer Grosskonsumenten-Abteilung bearbeiten Sie die Gebiete von Basel, Baselland, Solothurn, des Berner und Teile des Neuenburger Juras.

Die Firma wird Sie bei Ihrer nicht alltäglichen – aber harten – Arbeit tatkräftig unterstützen.

Die fachliche Ausbildung sollten Sie sich als Konditor oder Koch erworben haben. Es kann aber auch ein Kaufmann mit Verkaufserfahrung in Frage kommen. Sehr gute mündliche Französischkenntnisse werden verlangt.

In Ihre Tätigkeit werden wir Sie sorgfältig einführen. Nach Abschluss der einige Monate dauernden Einführungsphase ist es erwünscht, den Wohnsitz in der Region Grenchen/Solothurn zu nehmen.

Bitte setzen Sie sich doch einmal mit uns in Verbindung, schriftlich oder mündlich.

Oel- und Fettwerke SAIS

Förllibuckstrasse 10, 8130 Zürich
Telephon (051) 44 44 71, intern 484

728

Hôtel du Point-du-Jour à Boudevilliers (NE)

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

jeune commis de cuisine

Faire offres ou se présenter.
Tél. (038) 36 12 66

P 28-334

Gesucht auf Hotel Rinerhorn, Davos-Glaris (bei Talstation)

1 Pächterehepaar

(Küchenchef)

Per 15. 12. 1970 oder früher.

Anfragen unter Chiffre OFA 8455 D an Orell Füssli-
Annoncen AG, 7270 Davos-Platz.

OFA 56176001

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige, freundliche

Serviertochter

Hoher Verdienst.

Anfragen sind erbeten an:

E. Wildberger, Café-Snack-Bar City
Badstrasse 15, 5400 Baden
Tel. (056) 2 26 78

P 02-451

Gesucht tüchtiger

Alleinkoch

Gutbezahlte Jahresstelle.

Auf Wunsch Familienanschluss.

Fam. Knüsel-Zraggen
Restaurant Kollermühle
6300 Zug
Telefon (042) 21 00 60

P 43-12561

Für unser gepflegtes Kleinhotel (Nähe Kloten/ZH) mit modernster Küche suchen wir in kleinere Brigade tüchtigen, selbstständigen

Chef de partie

evtl. Chef-Stellvertreter

Commis de cuisine

Sehr angemessene Entlohnung.

Hotel zum goldenen Kopf
8180 Bülach, Tel. (051) 96 89 31

P 41-691

Gesucht auf den 10. Dezember oder nach Uebereinkunft ins Engadin (Nähe St. Moritz)

Serviertochter

Es handelt sich um selbständigen Posten mit gutem Verdienst, Saison- oder Jahresstelle. Nettes Zimmer mit fließendem Kalt- und Warmwasser. Geregelter Arbeitszeit. Auf Wunsch am Abend frei.

Anfragen sind zu richten an

P. R. Brasser-Kündig, Punt Muragl
7503 Samedan (Engadin)

Tel. (082) 6 73 29

P 13-2244

Gesucht für sofort freundliche

Barmaid evtl. Aushilfe

Anfängerin wird angelernt.

Bären, Bar, Bözingen
Tel. (032) 4 21 02

P 06-2185

Wir suchen für den Borddienst und für unsere Schiffstationen:

Schiff-Motoristen

Schiff-Kassiere

Hostess-Kassiererinnen

Sprachkenntnisse – Jahresstelle und Saisonstelle –
Guter Verdienst.

Offerten an

Società Navigazione
del Lago di Lugano,
Casella postale 56,
6901 Cassarate

ASSA 85000097

Hotel-Restaurant National, 3000 Bern

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft eine(n) gut präsentierende(n)

Chef de service-Aide du patron

evtl. käme auch Serviertochter oder Kellner in Frage, welche(r) sich zum Chef de service ausbilden möchte.

Anfragen sind zu richten an:

Hotel-Restaurant National, Hirschengraben 24, 3000 Bern,
Tel. (031) 25 19 88.

10188

Wir sind beauftragt für ein erstklassiges

Spezialitätenrestaurant

in einer kleineren Stadt der Zentralschweiz

ein Pächterehepaar

zu suchen.

Wir bitten bestausgewiesenes Wirtehepaar, sich mit uns in Verbindung zu setzen.

Katag Treuhand, Seidenhofstrasse 14, 6000 Luzern,
Tel. (041) 23 78 76

P 25-35776



AM LINDENPLATZ ZÜRICH 9/48 - TELEFON 62 24 00

Gesucht nach Uebereinkunft

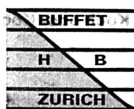
Sekretär(in)/Réceptionist(in)

eventuell Anfänger(in)

in vielseitigen mittleren Hotelbetrieb der Stadt Zürich. Es bietet sich ein interessanter Wirkungskreis bei angenehmem Arbeitsklima, geregelter Freizeit und zeitgemäßem Salär.

Offerten sind erbeten an die Direktion.

10085



Für die vielfältigen schriftlichen und administrativen Arbeiten auf dem Sektor Personalwesen suchen wir per 1. April 1971 oder nach Uebereinkunft eine

Sekretärin für den Personalchef

Dieser Vertrauensposten verlangt eine an selbständiges Arbeiten gewöhnte, einsatzfreudige Mitarbeiterin, welcher auch der Umgang mit Menschen Freude bereitet. Der Aufgabenkreis ist vielseitig und verlangt vor allem Diskretion und Zuverlässigkeit. Zu ihrem täglichen Arbeitsbereich gehört unter anderem die Erledigung der Personalkorrespondenz in deutscher, französischer und englischer Sprache.

Wir bieten neben sämtlichen Vorteilen eines modern geführten Betriebes auch eine geregelte Büroarbeitszeit nach eigenem Wunsch.

Interessiert Sie diese Aufgabe? Dann richten Sie bitte Ihre Offerte an

Personalchef, Bahnhof-Buffet Zürich-HB, Postfach,
8023 Zürich

10205

KONGRESSHAUS ZÜRICH



sucht zu baldigem Eintritt

Office-/Küchengouvernante

Chef de partie

Chef tournant

Commis de cuisine

Restaurationskellner

(feste Entlohnung)

Restaurationsstochter

(feste Entlohnung)

Ihre Offerten mit den nötigen Unterlagen richten Sie bitte an das Personalbüro.

2083

Restaurant le «Bil-Boquet» 2, place Bel-Air, 1000 Lausanne

grand complexe, avec:

Grill, Pub, American Bar, Snack, situé en pleine centre de Lausanne, entièrement rénové, cherche pour sa réouverture le personnel suivant:

Bureau: 1 secrétaire
1 contrôleur
1 chef d'économat

cuisine: chef de partie
cuisinier
commis de cuisine

service: chef de service
barman (aid)
aide barman (aid)
chef de rang
sommelier(ère)
commis de rang –
aide de bar
garçon de buffet

office: nettoyeur de nuit
garçon de maison
garçon de cuisine
garçon d'office

Faire offres complètes à la direction.

10131

Hotel Aarebrücke, Fischerstube/Riegelstube 5233 Stilli bei Brugg

In unser bekanntes Spezialitätenrestaurant suchen wir mit Eintritt zirka Mitte Januar 1971: tüchtige, freundliche

Restaurationstochter

Ueberschnittlicher Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Auf gleiches Datum suchen wir:

Haus- und Küchenbursche Zimmer-/Lingeriemädchen

(Ehepaar angenehm)

Jahresstellen mit guten Verdienstmöglichkeiten.

Nähere Auskunft erteilt

BRUNNEN P. Näf-Beutner, Tel. (056) 3 01 90.

10099



cherche pour le 1er mars 1971

femmes de chambre qualifiées portier tournant/portier de nuit

Places à l'année ou de saison.

Faire offres avec références à la direction.

10100

Hotel Touring, 3000 Bern am Eigerplatz, Tel. (031) 45 86 66

Unser bewandeter

Alleinkoch

muss sich seinem eigenen Betrieb widmen. Sein Posten ist für sofort oder nach Uebereinkunft neu zu besetzen. Ebenso derjenige des

Nachtportier

Wir erwarten gerne Ihre Offerten
Heidi und Otto Frick

10140

2-Saison-Betrieb in Graubünden sucht für sofort

1. Setretär – Aide patron

in Jahresstelle. Hotelfachkundig.

Bewerber mit sehr guten Fremdsprachenkenntnissen in Wort und Schrift und Beherrschung der NCR-42 Buchungsmaschine richten ihre Bewerbung mit allen Unterlagen und der Bekanntgabe der Lohnansprüche an Postfach 83, 7270 Davos 2.

10131

Gesucht in Jahresstelle ab sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige, junge und sprachkundige

Sekretär/Aide du patron

evtl. Schüler aus Hotelfachschule.

Handschriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnangaben sind zu richten unter Chiffre 10107 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Tessin

Gesucht auf 15. Januar 1971 für Hotel-Kurhaus in Locarno

zwei zuverlässige Töchter für Zimmer und Saal.

Beste Entlohnung, soziale Leistungen. Jahresstelle. Familiäre Behandlung. Gute Gelegenheit, Italienisch zu erlernen.

Auch Anfängerinnen.

Offerten mit Photo und Referenzen unter Chiffre AS 16887 Lo, ASSA, 6601 Locarno.

Hôtel Central, 1700 Fribourg

cherche

1 chef de cuisine

1 jeune cuisinier

Petite brigade.

Offres à L. Joye, Hôtel Central, 1700 Fribourg, téléphone (037) 2 21 19.

10167

Hotel Volkshaus, 3900 Brig

sucht mit Eintritt 8. Dezember 1970 oder nach Uebereinkunft

1 Serviertochter

1 Saaltochter

1 Officemädchen

1 Kochlehrling

Offerten sind erbeten an die neue Direktion
Fam. Toni Bayard-Kuonen, Tel. (028) 3 17 75

10166

Hôtel-Restaurant Tête de Ran 2208 Les Hauts Geneveys

Téléphone (038) 53 33 23

Jura neuchâtelois, 1425 m

Ouvert toute l'année, entièrement renové.

Places saisonnières ou à l'année.

Date d'entrée à convenir

cherche:

sommeliers

(salaire garanti)

sommelières

(salaire garanti)

Possibilité de skier gratuitement sur plusieurs pistes.

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

10165

Wir suchen für unser Restaurant einen

Chef de service

evtl. auch Dame

Er oder Sie sollte die folgenden guten Eigenschaften haben:

- zirka 28-40 Jahre alt
- gute Serviceausbildung und Sprachkenntnisse
- Fähigkeit von Personalführung
- für den Begriff «Dienst am Kunden» Verständnis haben

Unsere Arbeitsbedingungen sind fortschrittlich und die Arbeit abwechslungsreich, streng und interessant.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 10164 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Garçon de cuisine

bon salaire, cherché par

Restaurant Bavaria

49, rue du Rhône, 1211 Genève, tél. (022) 24 09 68

P 18-34601



Hôtel des Masques 1972 Anzère s/Sion

erstklassig, 1500 m ü. M. Ganzes Jahr geöffnet

sucht auf den 15. Dezember

Chef de partie

Chef pâtissier

Commis de cuisine

Lingère

Hilfslingère

Hilfszimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an:
Peter C. Taylor, Direktor, Tel. (027) 2 63 83

10150 A

Gesucht für sofort

Barmaid

(auch Anfängerin)

in moderne neue Bar nach Winterthur. Sehr hohe Verdienstmöglichkeit und geregelte Freizeit zugesichert.

Sich melden bei

H. Odermatt, Brugg
Tel. (056) 41 36 53

P 02-2287

10192

Gesucht in neueröffnete, moderne Küche jungen, dynamischen

Küchenchef

Commis vorhanden, sowie

Buffetpersonal

A. Gasser
Speiserestaurant Niederholz
Auss. Baselstrasse 260
4125 Riehen, Tel. (061) 49 25 60

P 03-105155

Wir suchen auf April/Mai 1971 nach BASEL für unseren neuen

10133

Snack-Grill

Gerant-Küchenchef oder Ehepaar

mit viel Initiative, Verkaufstalent und Freude am Beruf.

Wir bieten: gute Verdienstmöglichkeiten und freundliche Arbeitsatmosphäre.

Schicken Sie uns Ihre Offerten mit Bild, Lebenslauf und Referenzen unter Chiffre B 03-987333 an Publicitas AG, 4001 Bern.



cherche

téléphoniste

formation PTT, allemand, anglais, français

femme de chambre

chef garde-manger

commis de rang

commis de cuisine

commis pâtissier

chasseur de nuit

garçon d'office/cuisine

apprentis de cuisine et restaurant

Faire offre avec copies de certificats et photo à l'Hôtel Beau-Rivage, 1201 Genève.

10206

Per sofort oder nach Vereinbarung, ans rechte Zürichsee-Ufer in kultivierten Landgasthof wird

erstklassiger Küchenchef

gesucht. Er soll seine kleine Mannschaft mit Geschick zu leiten verstehen. Um diese anspruchsvolle Stelle auszufüllen, wird eine ausgereifte Persönlichkeit mit grosser Erfahrung, besonders für unsere Fisch-Spezialitäten, bevorzugt. Guter Organisator (Bankette).

Persönlicher Einsatz wird auch überdurchschnittlich belohnt.

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit, Wohnmöglichkeit. Bitte Offerten unter Chiffre 727 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Bellevue Palace Hôtel, Bern

sucht

Empfangssekretär-Journalführer

für sofort. Neben dem Gästeempfang hat er seine Kasse und die Gästebuchhaltung zu führen, aushilfsweise die Gästekorrespondenz und das Debitorenwesen zu betreuen.

Wir legen besonderen Wert auf Zielstrebigkeit, Initiative, frische Erscheinung, gute Umgangsformen, Beherrschung der deutschen, französischen und englischen Sprache, Sinn für Zusammenarbeit und exakte Buchführung, Kenntnis der NCR 42.

Wir bitten die Interessenten, einen handgeschriebenen Lebenslauf und Photokopien der Arbeitszeugnisse sowie ein Passbild der Bewerbung beizulegen.

Offerten sind an das Personalbüro zu richten.

10206

Hôtel d'Angleterre, 1200 Genève

cherche

chef de rang

demi-chef de rang

Faire offre à la direction ou
téléphone (022) 32 81 80.

Gesucht ab 17. Dezember für lange Wintersaison

Köchin oder Jungkoch

Serviertochter

sprachkundig

Saaltochter

Offerten sind erbeten an:

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

Bad-Hotel Bären, 5400 Baden

sucht in Jahresstellen, für baldigen Eintritt oder nach Uebereinkunft jüngere

Serviertochter

oder

Saalkellner

evtl. Anfänger (werden angeleitet), jüngere

Sekretär

für Maincourante, Kasse, Empfang. Beides sind interessante Posten. Gute Entlohnung bei fortschrittlichen Anstellungsbedingungen.

Anfragen mit den gewohnten Unterlagen an:
Fam. K. Gugolz

10120

Gesucht auf Januar oder nach Uebereinkunft: einsatzfreudige

Saaltochter oder Kellner

Koch oder Köchin

Zimmermädchen

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Photo gefl. an Fam. Amstutz,

Hotel Waldheim, 6366 Bürgenstock
Telefon (041) 64 13 06

10119

Hotel-Restaurant Colorado 3962 Montana-Crans

cherchons pour le 15 décembre 1970, à l'année ou pour la saison

1 apprenti de cuisine

2 jeunes filles

en qualité d'aide fille de salle et femme de chambre.

10115

kaiser's hotel garni

7250 Klosters
Schweiz

sucht für seine Snack-Bar für lange Wintersaison

Commis de bar

Offerten sind zu richten an:

Leo Kaiser

10137

Hôtel Terminus 3960 Sierre

cherche

secrétaire

pour date à convenir.

Tél. (027) 5 04 95

10079

Restaurant de la Grappe

La Louve

Neuchâtel

cherche pour entrées immédiates ou pour date à convenir

un commis de cuisine

Travail intéressant. Bonne rémunération, congés réguliers.

Téléphoner au 3 26 26, se présenter ou écrire à M. L. Marini, la Courde-Neuchâtel.

ASSA 87035187

Hôtel de l'Ancre, 1211 Genève 2

34, rue de Lausanne, téléphone (022) 32 18 31

engage pour date à convenir ou entrée immédiate

secrétaire de réception

et administration, formation hôtelière.

stagiaire et secrétaire

débutante (débutante bureau et hôtel)

Faire offre avec photo et prétentions de salaire.

10244

Sun-Star und Parkhotel7270 *Davos* Platz

sucht auf sofort

Saaltöchter oder Saalkellner**Zimmermädchen****Lingeriemädchen**

Offerten sind zu richten an die Direktion, Tel. (083) 3 67 41 oder 3 61 13.

10239

Proscht bigoscht!

Wir eröffnen auf Anfang Januar 1971 ein urgemütliches «Bierrestaurant mit Pfiff», ein Lokal, von dem die Basler – und nicht nur die Basler – begeistert sein werden.

In unser schon fast komplettes Team suchen wir noch folgende glatte Mitarbeiter:

Bier-Zapfer
(am liebschte à Fätze)**Serviertöchter oder Kellner**
(ein freundliches Lächeln zählt mehr als raffinierte Servicetechnik!)**Chef de partie, Commis de cuisine**
(gute Küchenkenntnisse zählen mehr als ein freundliches Lächeln!)**Köchinnen**
(oder solche, die es werden wollen)
für unsere Snack-Küche, mit direkter Betreuung unserer «Nume-Ine»-Gäste.**Buffetöchter und Buffetburschen**
für «Nume-Ine» (Stehbar) Service und Getränkeausgabe.**Haus- und Officepersonal**
(wichtig und entsprechend behandelt!)

Neben einem in jeder Hinsicht ganz gefreuten Arbeitsplatz haben wir auch sonst viel zu bieten. Erkundigen Sie sich bitte bei Herrn Wehner. Er wird Ihnen gerne weitere Auskünfte erteilen. Falknerstrasse 35, 4000 Basel, Tel. (061) 23 04 79

Das Bier-Restaurant mit Pfiff

beim Barfüsserplatz in Basel!

9974

Neues Hotel mit 200 Betten
sucht für lange Wintersaison 1970/71**Sekretärin-Réceptionistin****Chasseur****Grill-Koch**

7500 St. Moritz

Wir bieten: gute Verdienstmöglichkeiten, gute Unterkunft (alle Zimmer mit fließendem Kalt- und Warmwasser, Etagenbad oder -dusche) und Verpflegung Personalaufenthaltsräume mit Fernsehen, Tischtennis, Tischfussball, Flipper. Einmal wöchentlich steht dem Personal am Abend das Hotel-Hallenbad zur Verfügung

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lebenslauf sind an die Direktion, Eurotel St Moritz, 7512 Champfèr, zu richten

10255

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle versierter

Chef garde-manger

(Metzger vorhanden) sowie

Patissier

In Frage kommen nur bestens ausgewiesene Kräfte, welche gewillt sind, Ueberdurchschnittliches zu leisten bei entsprechender Bezahlung. Auf Wunsch gut ausgebaute Pensionskasse.

Offerten sind erbeten an:

Bahnhofbuffet Biel
Telefon (032) 2 33 11

10110

Pensionnat de jeune filles, région montreuissienne, engagerait

surveillante d'internat

de 25 à 55 ans, capable de se faire respecter par les jeunes tout en faisant preuve de compréhension. Quelques notions des langues appréciables. Entrée à convenir.

Offres avec curriculum vitae et références sous chiffre 10207 à l'Hôtel-Revue, 3011 Berne.

**Grand Hotel Schweizerhof**

7078 Lenzerheide

Hallenschwimmbad

sucht für lange Wintersaison mit Eintritt Mitte Dezember

Chef de garde**Commis rôtiisseur****Officegouvernante****Badmeister****Nachtconcierge****Chasseur****Zimmermädchen****Barlehrtöchter oder -Commis**

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion.

10092

Hotel Continental-Garni

3000 Bern

sucht auf 15. Februar 1971 sprachkundige

Sekretärin/Réceptionistin

(NCR 42), evtl. Anfängerin.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Ed. Bösiger, Hotel Continental, 3000 Bern, Telefon (031) 22 25 25.

10201

Posthotel Rössli, 3780 Gstaad

mit Restaurationsbetrieb sucht einen tüchtigen

Chef de partie

und

Commis de cuisinezu kleiner Brigade
sowie sprachkundige**Servier- und Restaurationstochter**

und

Buffetöchter oder -burschen

Saison- oder Jahresstelle.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Lohnansprüchen an Familie Widmer-Ammon.

10200



Unsere jetzige Gouvernante verlässt uns auf Frühjahr 1971, um in einer Grosskantine der Basler Chemischen Industrie einen leitenden Posten zu übernehmen.

Wir suchen deshalb auf den 1. März 1971 oder nach Uebereinkunft eine tüchtige, versierte

Gouvernante

Sie wird die Gelegenheit haben, sich in unserem sehr modernen und vorbildlich zweckmässig eingerichteten Restaurationsbetrieb auf ihrem verantwortungsvollen Posten bestens einzuarbeiten.

Zu ihrem Aufgabenbereich gehört die Kontrolle der Economatwaren und die Ueberwachung und Anleitung unseres Haus- und Küchenhilfspersonals.

Unsere Gouvernante sollte Autorität besitzen, ihre Untergebenen aber auch verstehen. (Und damit meinen wir nicht nur, dass sie vielleicht etwas Spanisch oder Italienisch kann.)

Gerne sind wir bereit, die den Anforderungen angemessene, gute Entlohnung zu leisten. Auch bieten wir eine geregelte Arbeitszeit.

10204

Bewerbungen erbiten wir an:
Restaurant Le Bistrot, Dir. Georg Schmidt,
Aeschmattstr. 48, 4000 Basel,
Telefon 061/23 00 75**South Africa — First Class Buschhotel**70 km von Johannesburg und 50 km von Pretoria entfernt
sucht auf den 1. März 1971 oder nach Uebereinkunft jungen, ledigen und begeisterungsfähigen**Küchenchef**

oder

Chef de partie

bestausgewiesen

sowie einen

Absolventen der Hotelfachschule

als Tournant für Réception und Restaurant.

Hin- und Rückreise bezahlt, wenn Sie ein volles Jahr bleiben. Bedingung: Englisch in Wort und Schrift. An Freitagen können u. a. gratis benützt werden: Auto (in 40 Minuten sind Sie in der Stadt), Reitpferde, Swimmingpool und Tennisplatz. Ganzjahrestemperatur 25 bis 35°, sehr selten Regen. Das Hotel hat eine phantastische Atmosphäre, Strohdächer auf den Bungalows und liegt inmitten üppiger Vegetation. Eigener Flugplatz. Wenn Sie sich für so einen Arbeitsort begeistern können und den schwarzen Mitarbeitern in allem ein Vorbild sein wollen und wirklich bereit sind überdurchschnittliches zu leisten, so schreiben Sie bitte dem Besitzer des Hotels mit den üblichen Unterlagen:

Anton Aegerter, (Sekretariat SANTA BARBARA Hotel)

Hotel Drei Könige am Rhein, 4000 Basel

10231

Angleterre

Restaurant Edelweiss, Selsdon Road, Croydon/Londres

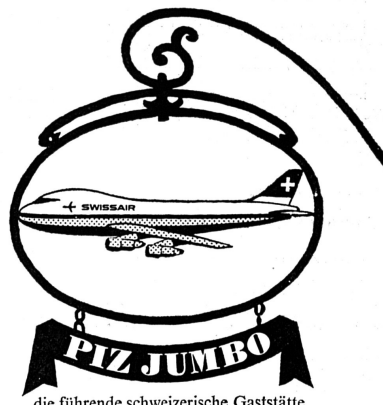
cherche immédiatement ou à convenir

cuisiniers**commis de cuisine****serveuses****dames de buffet**

Bonne occasion d'apprendre l'anglais.

Faire offres avec photo et copies de certificats.
(Nous nous occupons d'obtenir permis de travail.)

P 22-35344

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

Wir wünschen uns noch viele tüchtige

Stewards

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

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

Die nächsten Ausbildungskurse beginnen im Januar.

Verlangen Sie bitte unsere Broschüre und Bewerbungformular.

Ihre Adresse

HR

Unsere Adresse

SWISSAIR

Personaldienst Kabinenpersonal, 8058 Zürich-Flughafen



England 1971

Luxushotel im englischen Seengebiet - 140 Betten - modern eingerichtet, sucht folgende Mitarbeiter für lange Sommersaison (Eintritt März/April 1971):

Chef saucier
Chef entremetier
Chef tournant
Chef pâtissier
Commis pâtissier
Economatgouvernante
Kaffeeeköchinnen
2 Oberkellner
Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Commis de rang
Hilfsetagengouvernante
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Bild an:

Mr. Tony England

Lodore Swiss Hotel, Keswick,
Cumberland, England

10057

Nouvelle chaîne de Pub recherche

2 jeunes gérants ou gérantes
 avec grand patent, pour établissement en Suisse romande

une jeune barmaid

Faire offres détaillées avec photo sous chiffre 10042 à l'Hôtel-Revue, 3011 Berne.



Gesucht für Wintersaison in aufstrebenden Kurort

Barmaid

In Night-Club Dancing.

Nur Nachtbetrieb.

Offerten mit Referenzen an

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

10078

Nach

Davos

gesucht für lange Wintersaison

Koch neben Chef
 (Chef de partie)

Restaurationstochter oder Kellner

Offerten erbeten mit den üblichen Unterlagen an

Hotel Dischma, 7260 Davos-Dorf

10061

Pontresina

Gesucht in gutgehende Hotel-Pension für Wintersaison 1970/71 (Dezember bis April)

3 Mädchen für Zimmer und Service

1 Mädchen für Mithilfe in der Küche

Anfängerinnen werden angelernt. Gute Entlohnung.

Offerten mit Bild an:

Hotel-Pension Hauser, 7504 Pontresina.

P 13-3619

Hotel Brunner, 3823 Wengen

sucht für kommende Wintersaison (Dezember bis nach Ostern)

Barmaid für Hotelbar
Saalkellner oder -tochter

Offerten erbeten an:

Fam. U. Brunner, Wengen, Tel. (036) 3 54 94

10070

Palace Hotel, St. Moritz

sucht in Jahresstelle

Etagegouvernante
 (mit Erfahrung)

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

10230

Hotel garni Blauherd, 3920 Zermatt
 sucht

Restaurationstochter,
evtl. Anfängerin

Dezember bis Mai.

Fam. Perren-Mathieu.

10084

Hotel- und Bädergesellschaft,
3954 Leukerbad/Wallis

6 Hotels, 390 Betten, Sommer und Winter
Thermalschwimmbad in jedem Hotel

Möchten Sie neben der Arbeit noch etwas für Ihre Gesundheit tun, kommen Sie von Mitte Dezember bis Herbst 1971 zu uns. Unser Thermo-Thermalschwimmbad steht Ihnen am freien Tag zur Verfügung.

Winebutler/II. Oberkellner

Barmaid für die Rote Bar
 (nur Winter)

Chasseur

Kochlehrling

Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

10082

Hotel City, 5430 Wettingen

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Commis de cuisine

Serviertochter

Buffetochter

Koch

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Guter Verdienst.

Tel. (056) 60 95 57.

10102

Gesucht in Walliser Kurort für Wintersaison

Commis de cuisine

Saallehrtochter

Offerten an

Hotel Dom, 3906 Saas Fee,
Tel. (028) 4 85 62

10090

Hôtel du Simplon, Genève
Café-brasserie

1 caissière expérimentée
 Poste de responsabilité

1 caissière aide-volontaire

1 garçon de café

cuisine: **Casserolier**

étage: **nettoyeur**

Dir. M. Franz Thoni, 5, route de Chêne, 1207 Genève
Tél. (022) 36 65 50

10112

Wir suchen

Saaltochter

(auch Anfängerin)

Hotel Florhof, 8001 Zürich
 Tel. (051) 47 44 70

10114

Hotelbetrieb im

Berner Oberland

70 Betten, sucht für Wintersaison zuverlässige

Aide du patron

(Mann oder Frau)

zur Mithilfe in sämtlichen Sparten des Hotelbetriebes. Französisch- und Englischkenntnisse erforderlich. Rechter Lohn je nach Leistung. Angenehmes Arbeitsklima. Kost und Logis im Hause.

Offerten erbeten unter Chiffre 10108 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Verbier

Je cherche

1 commis de cuisine

pour la prochaine saison d'hiver

Hôtel Rotonde, 1935 Verbier
 tél. (026) 7 25 28

10135



Hotel Restaurant Engemathof
8002 Zürich

Wir suchen in Jahresstelle zu sofortigem Eintritt

Hotelsekretärin

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion des Hotels Engemathof
 Engimattstrasse 14, 8002 Zürich
 Tel. (051) 36 25 04

10069

Hotel-Restaurant Engadinerhof,
7504 Pontresina

sucht auf den 15. Dezember für lange Wintersaison 1970/71 und Sommer 1971

1 Chef tournant

1 Chef entremetier

1 Restaurationstochter

1 Chasseur

Bitte Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Familie Heinrich, Hotel Engadinerhof, 7504 Pontresina.

10097



Hôtel du Rhône, 1211 Genève

cherche

secrétaire de réception
 (homme)

Entrée immédiate ou à convenir. 3 langues, place à l'année.

Faire offre à la Direction avec copies de certificats, curriculum vitae et photo.

10039

Berghotel Hahnenmoospass
3715 Adelboden

sucht für lange Wintersaison

Köchin oder Commis

neben Chef

Serviertöchter

Tochter

für Selbstbedienung und Haus

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

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

9889

Saas-Fee

Gesucht auf die kommende Wintersaison. Eintritt ab 1. Dezember, spätestens 15. Dezember in gutgeführten Mittelklassenhotel

1 Restaurationstochter

Alleinkoch oder Köchin

Geregelte Arbeitszeit. Pro Woche ein Tag frei. Gute Entlohnung.

9920

Hotel Europa, 3906 Saas Fee
Tel. (028) 4 87 91

Hotel Bahnhof
Schönried/Gstaad

Wir suchen für die Wintersaison 1970/71 tüchtigen, versierten

Koch

Serviertochter

mit Sprachkenntnissen.

Offerten sind zu richten an

Fam. H. Kernen-Schlappi
 3778 Schönried/Gstaad

P 059571

Gesucht in gutgehendes Café in Biel/Bienne

Gerantin oder Gerant

Fähigkeitsausweis ist Bedingung sowie Erfahrung in der selbständigen Führung eines Cafés. Sprachen: Deutsch und Französisch. Einwandfreier Leumund und freundliches, sicheres Auftreten gegenüber Gästen und Personal wird verlangt.

Wohnungsmöglichkeiten vorhanden.

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Photo, kurzem Lebenslauf und Zeugnissen an Chiffre OFA 2044 A, Orell Füssli-Annoncen AG, Postfach, 4001 Basel.

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter

restaurationkundig.

Anfragen an:

Hotel Weisses Kreuz, 3250 Lyss,
Telefon (032) 84 13 04

P 06-1714

Für lange Wintersaison suchen wir noch

Koch neben Chef

Saalkellner

Buffetochter

Offerten mit Lohnangaben sind zu richten an:

Direktion

Sporthotel Rinaldi,
7270 Davos-Platz.

10020

Gesucht auf Frühjahr 1971

Kochlehrling

Geregelte Freizeit. Zimmer vorhanden.

Offerten mit Photo bitte unter Chiffre 9949 an Hotel-Revue, 3011 Bern.



Die Schilthornbahn, ein junges, dynamisches Unternehmen, sucht für das Drehrestaurant Schilthorn Gipfel

Chef de service
 (Schweizer)

Wir bieten:

Abwechslungsreiche Jahresstelle, 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

Hotel Eiger, 3825 Mürren

sucht für lange Wintersaison ab Mitte Dezember bis nach Ostern:

Commis de bar

für Tächi-Dancing

Anfangs-Saaltochter oder Kellner

Commis de cuisine

Schöne Unterkunft in neuem Personalhaus.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen an Fam. von Allmen und Stähli, Hotel Eiger, 3825 Mürren, Tel. (036) 3 47 31.

10013

Hôtel Pylône, Megève

(France)

demande

caissier-réceptionnaire

15. 12. au 15. 3. 1971

10046

Night-Club in Lugano

sucht für sofort oder Uebereinkunft

2. Barman

Barkellner
 (gesetztes Alter)

Commis de bar

Cigarettes
 Italienisch sprechend Bedingung.

Offerten bitte unter Chiffre 9980 an Hotel-Revue, 3011 Bern.



Wir befördern (und verpflegen) von Jahr zu Jahr mehr Fluggäste. Unsere «Flugküche» am Flughafen Kloten benötigt darum noch einige

KÖCHE BÄCKER PATISSIERS

zum Eintritt zwischen 1. Februar und 1. Juni 1971!

Ausserdem haben wir

SAISONSTELLEN FÜR KÖCHE

zu besetzen. (1. April bis 31. Oktober 1971!)

Bitte, melden Sie sich, wenn Sie Freude hätten an diesen Arbeitsstellen mit modernster Einrichtung und wenn Sie mit dabei sein wollen, Wohlbehagen für unsere Passagiere zu schaffen.

Wir senden Ihnen gerne Bewerbungsunterlagen und geben telefonisch auf Fragen Auskunft.

SWISSAIR PERSONALDIENST/PBB
8058 ZÜRICH
TEL. (051) 83 56 11, intern 4071

P 44-1312

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 Gastgewerbewesens vom Schulungsdepartement der Mövenpikbetriebe ausgearbeitet wurden.

Lehrgebiete:

Gastgewerbewesen
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.

Name: _____

Strasse: _____

Ort: _____ HR 43

Hôtel de famille
J. Krähenbühl, Dir., 1800 Vevey

cherche

cuisinier

(cuisinière) pour service table d'hôtes. Horaire régulier, place stable à l'année, salaire à convenir, entrée dès que possible.

Faire offre à la direction.

10145

Hotel-Restaurant Schöneegg
3715 Adelboden

sucht für seine Lohner-Bar

Barserviertöchter/Kellner
(Anfänger werden angelert)

mit Eintritt auf den 20. Dezember oder nach Ueber-einkunft. Hoher Verdienst, freie Kost und Logis im Hause. Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten sind erbeten an:

Fam. H. Thüler-Zimmermann, Tel. (033) 73 18 61

10149

Gesucht auf 1. Januar 1971 oder nach Ueber-einkunft tüchtiges

Gerantenehepaar

in alkoholfreies Hotel-Restaurant nach So-lothurn.

Ehemann Uebernahme Küchenleitung erwünscht.

Offerten unter Chiffre 10140 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Haus Paradies
7551 Fetan

Kleines, gepflegtes Hotel im Engadin sucht für Wintersaison oder Jahresstelle

Direktionsassistenten(in)

Praktikant(in)

guter Autofahrer

Zimmermädchen

10183

Gesucht in Jahresstelle

Chef de partie

Hotel-Restaurant Oberland
3803 Beatenberg, Tel. (036) 3 02 31

10189

Crans-sur-Sierre

Cherchons

1 jeune aide de cuisine

1 commis de cuisine

1 députante

pour le bureau et la réception.

S'adresser à

l'Hôtel Beausite

tél. (027) 7 33 12

10196

Wir suchen eine jüngere, tüchtige Dame als

Aide du patron

in Hotel, alkoholfreies Restaurant im Kanton Tessin. Italienische Sprachkenntnisse erforderlich. Gute geregelte Arbeits- und Freizeit.

Bewerbungen sind zu richten unter Chiffre 10202 an Hotel-Revue, 3011 Bern.



Hôtel des Masques,
1972 Anzère sur Sion

1er rang - allure 1500 m. - ouvert toute l'année, cherche pour le 15 décembre

chef de partie

chef pâtissier

commis de cuisine

lingère

aide lingère

aide femme de chambre

Faire offres avec copies des certificats à Monsieur Peter C. Taylor, directeur, tél. (027) 2 63 83.

10150

Palace Hotel, Wengen

sucht für lange Wintersaison, Eintritt sofort:

Hilfsgouvernante

(Stütze der Hausfrau)

Küche:

Tournant

Service:

Chef de rang

Etage:

Zimmermädchen

Loge:

Hallentournant

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion.
Telefon (036) 3 46 12.

10105

Wir suchen auf das Frühjahr 1971 zufolge Rücktrittes des langjährigen Gerantenehepaars für das

Hotel und Ferienhaus «Rotschuo» in Gersau

am Vierwaldstättersee (110 Betten)

ein jüngeres, initiatives

Geranten-Ehepaar

zur selbständigen Führung des Hauses. Interessante Tätigkeit für gut-ausgewiesene Fachleute. Fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Offerten sind zu richten an den Präsidenten des Schweizerischen Bau- und Holzarbeiterverbandes, Strassburgstrasse 5, 8004 Zürich.



Spirgarten
AM LINDENPLATZ ZÜRICH 9/48 - TELEFON 62 24 00

Gesucht nach Uebereinkunft

Chef de service

verfügen Sie über gute Umgangsformen mit den Gästen und dem Personal, sind Sie bankettgewandt und haben Sie Freude an einem gepflegten Service? Wir bieten: Vielseitigen und interessanten Wirkungskreis, gutes Arbeitsklima und entsprechendes Gehalt. Anfragen sind zu richten an die Direktion W. Greiner, Tel. (051) 62 24 00.

9867

Kornhauskeller Grande Cave Berne

sucht in Jahresstelle

Buffetdame oder Buffettochter

Koch-Pâtissier

Koch-Tournant

Commis de cuisine

Restaurationstochter oder Kellner

Fähiger, selbständiger Person bieten wir interessanten Posten bei ge-regelter Arbeitszeit und sehr gutem Verdienst.

Schreiben oder telefonieren Sie uns.

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

9268

Le Richemond, 1201 Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

chef de partie tournant

commis pâtissier

secrétaire de réception/

mécanographe

Faire offre complète au bureau du personnel.

9400



MONTREUX PALACE

cherche de suite ou date à convenir

électricien
(place stable à l'année)

ménisier (Hotelschreiner)**portier de nuit****chef entremetier****chef tournant****commis de cuisine****stagiaires de cuisine****demi-chefs de rang****commis de rang****apprentis sommeliers****stagiaires de service****aide-gouvernante d'économat**

Faire offres avec copies de certificats, prétentions de salaire et photo à la direction du Montreux-Palace, Montreux.

10106

Hôtel 1er rang, 150 lits, à Genève
engagerait

un directeur

ayant plusieurs années de pratique de direction ou sous-direction.

Date d'entrée à convenir.

Discrétion assurée.

Faire offres avec curriculum vitae détaillé sous chiffre PQ 908566 à Publicitas, 1002 Lausanne.

P 22-6326

Für Ihre Zukunft liegen im

Luxushotel mit Jahresbetrieb

mehr Möglichkeiten!

Wir suchen zu baldigem Eintritt:

Personalbüro: Sekretärin**Warenkontrolle/Einkauf: II. Warenkontrollleur**

Loge: Telefonistin
Chasseur

Etage: Hilfgouvernante
Personalzimmermädchen
Hausmädchen
Hausburschen

Restaurant: Chef de rang
Commis de rang
Apprenti sommelier

Grill-room: Barmaid
Commis de bar
Commis de rang

Club «Baur au Lac»: Chef de rang

Cuisine: Chef tournant
Commis de cuisine
Küchenburschen

Economat: Hilfgouvernante**Caféterrie: I. Kaffee Köchin/Kaffee koch**

Office: Officeburschen
Officemädchen

Keller: Kellerburschen**Lingerie: Lingeriemädchen****Handwerks-Team: Tapezierer**

Gute Bedingungen, geregelte Freizeit, angenehmes Arbeitsklima, auf Wunsch mit Kost und Logis.

Schreiben Sie uns, oder telefonieren Sie unserem Personalchef, Tel. (051) 23 16 50

HOTEL BAUR AU LAC
Talstrasse 1, 8001 Zürich

10147

CRESTA PALACE HOTEL CELERINA

Für unser Erstklasshotel (170 Betten) bei St. Moritz suchen wir für eine sehr lange Wintersaison (Eintritt baldmöglichst):

Nachtconcierge/Nachtportier

sprachenkundig

1 Chasseur**1 Commis de bar****2 Hilfszimmermädchen**

Ausführliche Offerten (Lebenslauf, Zeugnisse, Gehaltsansprüche, Photo) erbeten an:

F. Buchli, Cresta Place Hotel, 7505 Celerina.

10179

Hotel Savoy, 3001 Bern

sucht in Jahresstelle nette, freundliche

Hotelsekretärin

für Empfang, Kassa, Korrespondenz usw.

Deutsch-, Französisch-, Englisch-, Italienisch- oder Spanischkenntnisse erwünscht.

Es kommen nur Schweizerinnen mit Berufspraxis in Frage.

Offerten sind erbeten an R. Tanner, Tel. (031) 22 44 05.

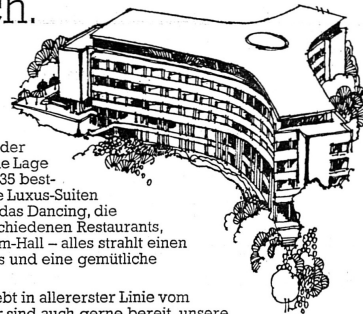
9922

Seit November ist
in Zürich das Atlantis Hotel
eröffnet.
Viele haben mitgeholfen,
es zu einem Erstklass-Hotel
zu machen.

Aber erst, wenn wir auch
Sie bei uns haben, sind wir
es wirklich.

Das Atlantis Hotel liegt in einem grossen, offenen Park auf einer sonnigen Terrasse am Walde rande und doch nur Minuten von der City entfernt. Nicht nur seine Lage ist erstklassig – auch die 235 best-eingerichteten Zimmer, die Luxus-Suiten im Penthouse, die Bar und das Dancing, die Konferenzräume, die verschiedenen Restaurants, das Hallenbad und die Gym-Hall – alles strahlt einen ungezwungenen Luxus aus und eine gemütliche Wohnlichkeit.

Doch ein Erstklass-Hotel lebt in allererster Linie vom erstklassigen Personal. Wir sind auch gerne bereit, unsere Mitarbeiter erstklassig zu behandeln. Das werden Sie zum Beispiel merken, wenn wir einmal ins Gespräch kommen miteinander.



Wir suchen

Commis de Rang
Serviertöchter
für die Dölschistube
Hallenportier
Zimmermädchen
Elektromechaniker
Mechaniker

Unser junges, dynamisches Team freut sich darauf, Sie von allem Anfang an mit dabei zu haben. Damit wir zusammen die Erwartungen erfüllen können, die man vom neuen Atlantis Hotel hegt. Wir werden Sie sorgfältig in Ihre Aufgaben einführen und stellen uns deshalb vor, dass Sie bald zu uns stossen.

Nehmen Sie doch unverbindlich telefonisch oder schriftlich Kontakt auf mit unserem Personalchef Herr Wolf. Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständlich vertraulich behandeln.

Atlantis Hotel, Dölschiweg 234, 8055 Zürich, Telefon 051 35 00 00

Atlantis Hotel  **Zürich**

HES-37

Für Ihre Zukunft liegen im
Luxushotel mit Jahresbetrieb
mehr Möglichkeiten!

Unsere neue

2. Etagengouvernante

wird mit ihrem sicheren Auftreten und dem freundlichen Wesen zum Wohlbefinden unserer Gäste beitragen.

Sie wird bei uns am richtigen Platz sein, die bisherigen Kenntnisse und Erfahrungen zu erweitern und zu vervollkommen.

Wir offerieren gute Bedingungen, Kost und Logis im Hause (gutes modernes Zimmer mit Fernsehanschluss).

Schreiben Sie uns oder telefonieren Sie unserem Personalchef (051) 23 31 32.

Hotel Baur au Lac
Talstrasse 1, 8001 Zürich

10212



GRAND
HOTEL
MONTREUX
SUISSE
MAJESTIC

Das mit Erfolg eröffnete Hotel-Restaurant (250 Betten) sucht zur Erweiterung der Brigade in Jahresstelle (evtl. Saison)

Commis de cuisine

Casseroliers

Garçon d'office

ferner:

Buffetdame oder Buffetbursche

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten an
M. Wilhelm, Dir.

10080

Erstklasshotel mit Restaurant am Genfersee
sucht in mittlere Brigade gutqualifizierten,
dynamischen

Küchenchef

Wir bieten: Selbständigen Posten, neuzeitliche,
moderne Küche und gutes Salär.

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre 10081 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

KONGRESSHAUS ZÜRICH



sucht zu badigem Eintritt einen

Chef de service/Oberkellner

sowie eine

Hostesse/Chef de service

Bewerbungen von fachtüchtigen Mitarbeitern erwarten wir mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

9672

Wir suchen auf anfangs Dezember

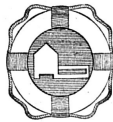
1 selbständigen Koch 1 Anfangszimmermädchen

guter Lohn, geregelte Freizeit wird zugesichert.

Sich melden an:

Hotel Schweizerheim, 3823 Wengen, Tel. (036) 3 41 12

10138



Seehus Stäfa

(das kleine Spezialitätenrestaurant) sucht auf Ende Januar in Saison- oder Jahresstelle

Sous-chef

der die Fähigkeiten zu einer feinen A-la-carte-Küche hat, dazu

2 Commis de cuisine

die sich weiterbilden möchten.

Wir bieten gute Entlohnung, nettes Arbeitsklima und Zimmer im Haus.

Offerten erbeten an:

H. Rudolph, Restaurant Seeus, Stäfa, 8712 Stäfa, Zürichsee, Tel. (051) 74 83 03

9853



Hotel Glockenhof, 8001 Zürich

Erstklasshaus mit 132 Betten im Zentrum der Stadt sucht für sein gepflegtes Speiserestaurant nach Uebereinkunft:

Demi-chef de rang

Saaltochter

Restaurationstochter

Wir bieten:

Feste Löhne (wir haben seit Oktober 1968 mit grossem Erfolg das Bedienungsgeld abgeschafft). Auf Wunsch Zimmer in unserem Personalhaus.

Suchen Sie eine Jahresstelle in einem Stadtbetrieb mit gutem Arbeitsklima, so schreiben Sie an die Direktion des Hotel Glockenhof, Sihlstr. 31, 8001 Zürich, oder telefonieren Sie: (051) 23 56 60.

9932



National-Bellevue Schweizerhof,
3920 Zermatt

suchen für lange Wintersaison ab Mitte Dezember bis Mitte April

Bar: Hilfsbarmaid

Saal: Commis de rang

Etage: Hilfgouvernante

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an R. Bolliger, Tel. (029) 7 71 61.

9731

Gesucht:

Jungköche

welche Freude haben am Beruf und sich weiterbilden möchten, wozu wir Ihnen beste Gelegenheit bieten.

Es handelt sich um Jahresstelle, der Eintritt kann nach Uebereinkunft erfolgen.

Offerten mit Unterlagen an

Rheinhotel Fischerzunft,
8200 Schaffhausen.

10009

Für unser gepflegtes Restaurant in Kloten, Breitstrasse 24, (beim Bahnhof) suchen wir eine tüchtige

Buffettochter/Bufetdame

Die Buffettochter hat zugleich die Gäste an der Bar zu bedienen. Wir bieten fortschrittliche Arbeitsbedingungen, sehr guten Verdienst, Einkaufsvergünstigungen, Pensionskasse, usw.

Schreiben oder telefonieren Sie uns zwecks Vereinbarung eines unverbindlichen Besprechungstermines.

Frau B. Stucki, Breitstrasse 24, 8302 Kloten,
Tel. (051) 84 20 20

9911

Ascona hotel eden roc

Zur Eröffnung des neuen Hotels Eden Roc in Ascona, Haus 1. Ranges mit 80 Betten, suchen wir noch folgende bestqualifizierte erste Mitarbeiter:

Küchenchef Oberkellner Barman

Stellenantritt auf zirka Mitte März 1971.

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu senden an die Direktion: Hotel Eden Roc, 6612 Ascona (Postfach)

9897

Hotel Albana, 7500 St. Moritz

sucht noch für die Wintersaison (Dezember bis April)

Chef de cuisine

Commis de cuisine

Barmaid

für Hausbar

Etagengouvernante

Restaurationstochter

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind erbeten an:
W. Hofmann, Besitzer, Hotel Albana, 7500 St. Moritz, Tel. (082) 3 31 21

10048

Wir suchen für unser Spezialitätenrestaurant Baslerstube einen gut ausgewiesenen, sprachenkundigen und initiativen

Serviceleiter

der, so stellen wir uns unseren neuen Mitarbeiter vor, die folgenden Eigenschaften mitbringen sollte:

- zirka 28 bis 35 Jahre alt sein
- Verständnis für den Begriff «Dienst am Gast» haben
- anpassungsfähig sein und Zivilcourage aufbringen
- Eintritt nach Uebereinkunft

Wir bieten:

- fortschrittliche Arbeitsbedingungen (kein Frühdienst)
- vorbildliche Sozialleistungen
- geregelte Arbeits- und Freizeit

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Offerte mit Zeugniskopien und Foto an:

Bahnhofbuffet Basel SBB,
Inh. E. Wartmann,
Centralbahnstrasse 10, 4000 Basel
Tel. (061) 22 53 33 (Herr Zürcher)

10053

NEW YORK

First-class Swiss restaurant requires several

Commis de cuisine
Commis pâtissier

Good working record and knowledge of English essential.

It is of advantage, if candidates are in possession of an Immigration visa.

However, we can be of assistance to get a treaty trader visa on condition that interested persons are of Swiss nationality.

Please send your curriculum vitae to Cipher no. 9973 to Hotel-Revue, 3011 Berne.



Grand Hotel Bellevue
3780 Gstaad
Berner Oberland

sucht für kommende Wintersaison noch folgendes Personal:

Commis de cuisine
Commis de rang

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion, W. B. Portmann, Direktor.

10203



am Hallwilersee, Kanton Aargau, 5707 Seengen

sucht per sofort in Jahresstelle (evtl. auch nur bis Frühjahr 1971)

Koch

(Entremetier-Gardemanger)

Kellner

Démichef und Commis de rang

Küchenbursche

Lingeriemädchen

Offerten sind zu richten an Direktion.

9943

Gesucht

jüngerer Koch

Neuzeitlich geführte Küche. Gut geregelte Arbeitszeit. Kann abwechslungsreiche Grill im Restaurant bedienen.

Rest. Tödi, Tödistrasse 44, Zürich.
Tel. 25 25 18 (v. 10-12).

10012



Sporthotel Pontresina, in Pontresina

sucht für Wintersaison, Mitte Dezember bis nach Ostern 1971:

Barmaid oder Barmann

fachkundig

Chasseur

Näherin, Büglerin, für Lingerie

Mädchen für Kaffeeküche

Hilfzimmermädchen/Tournante

(kann Anfängerin sein).

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion Sporthotel, 7504 Pontresina GR.

10002

Gepflegtes Ferienhotel im Skigebiet vom oberen Baselbiet sucht

Saaltöchter

Anfängerin wird angelernt.

Sonniges Einzelzimmer mit Zentralheizung, Waschraum und Dusche.

Familie Müller, Hotel Erica
4438 Langenbruck, Tel. (062) 60 11 17

10008

Restaurant Terminus

La Chaux-de-Fonds

cherche pour tout de suite ou à convenir

un chef saucier

un entremetier

congés réguliers, bon salaire.

Faire offres ou téléphoner à M. Frédéric Bolle, Tel. (039) 23 35 92.

11-130921

THE WILD BOAR HOTEL
WINDERMERE/ENGLAND

WIR SUCHEN FÜR LANGE SOMMERSAISON 1971:

RECEPTIONIST(IN)

CHASSEURS

CHEF DE CUISINE

CHEFS DE PARTIE

COMMIS DE CUISINE

COMMIS PATISSIER

CHEF DE SERVICE

(ENGLISCH SPRECHEND)

2. CHEF DE SERVICE

(ENGLISCH SPRECHEND)

CHEFS DE RANG

COMMIS DE RANG

COMMIS DE BAR

(VOLONTÄR)

KAFFEEKÜCHIN

(GOUVERNANTE GENERALE)

HAUSDAME

(GOUVERNANTE)

ZIMMERMÄDCHEN

Ausgezeichnete Möglichkeit, die englische Sprache zu erlernen unter angenehmen Arbeitsbedingungen. Hotel steht unter DEUTSCHSCHWEIZER Leitung.

Offerten sind zu richten an:

RUDOLPH SCHAEFER, THE WILD BOAR HOTEL
NR. WINDERMERE, WESTMORELAND, ENGLAND

10023

Grand Hotel Vereina
7250 Klosters/GR

Hallenschwimmbad, Massage, Sauna, Bars, Dancing-Bar

sucht für die kommende Wintersaison mit Eintritt auf etwa Mitte Dezember

Zimmermädchen

Chefs de rang

Demi-chefs de rang

Commis de rang

Commis de bar

Logentourant

Garderobier

Offerte mit Foto und Zeugniskopien erbeten an die Direktion.

10215

Posthotel Oberiberg

sucht für Wintersaison oder Jahresstelle

1 Chef de partie

2 Commis de cuisine

(Kleine Brigade)

1 Chasseur

Hoher Verdienst und angenehme Arbeitszeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an
Carl Hubli, Posthotel, 8843 Oberiberg/Schwyz,
Tel. (055) 6 51 72.

10001

Gesucht initiativer

Chef de service

Bewerber, die sich über gutes Fachwissen sowie über korrekte Führung des Personals ausweisen können und Freude hätten einen verantwortungsvollen Posten selbstständig auszufüllen, bieten wir einen hohen Verdienst sowie geregelte Freizeit und Ferien. Eintritt ab sofort oder nach Uebereinkunft.

Gesucht auf Wintersaison eine tüchtige

Hotelsekretärin

Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift erforderlich.

Ferner ein

Zimmermädchen

Hotel Alpenrose, 3823 Wengen

(036) 3 46 51 oder 3 56 42

10022



Die Schiltorthornbahn, ein junges, dynamisches Unternehmen, sucht für das Hotel Alpenruhe, 3825 Mürren

eine(n) Buchhalter(in)

eine Serviertöchter

eine Buffetdame

(als Stütze des Patrons)

Wir bieten:

Abwechslungsreiche Jahresstelle, 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

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

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.

684

Palace Hôtel, 3823 Wengen

cherche

commis de bar

(débutant)

pour dancing.

Décembre-mars.

Tél. (036) 3 46 12

10045

Hotel Restaurant Volkshaus Bern

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertöchter oder Kellner

Commis de cuisine

Kochlehrling

Buffetpersonal

Office- und Küchenhilfspersonal

Interessenten melden sich bei der Direktion Hotel Restaurant Volkshaus, 3000 Bern, Tel. (031) 22 29 76

10049

Restaurant Stammbaum
Hegnau bei Zürich

sucht in Jahresstelle

Restaurationstochter

Commis de cuisine

Koch-Lehrling

Buffettochter

(und Lingerie)

Schichtbetrieb, angenehmes Arbeitsklima in lebhaftem Betrieb, gute Aufstiegsmöglichkeiten. Offerten an: Fred Tschanz, Restaurant Stammbaum, 8603 Hegnau an der Hauptstrasse Zürich-Uster, Telefon (051) 86 41 08, Fr. Walser verlangen.

10044

Taverne zur Krone
8953 Dietikon-Zürich

mit dem bekannten Spezialitätenrestaurant sucht per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtigen

Commis de cuisine

in kleinere Brigade.

Jahresstelle mit geregelter Freizeit, sehr guter Verdienst. Offerten sind zu richten an: A. Gstrein, Tel. (051) 88 60 11

10067

Gesucht per sofort in ruhiges Sport- und Familienhotel nach Davos

Commis de cuisine

für die kommende Wintersaison, mit Saisondauer bis nach Ostern.

Offerten mit den üblichen Ausweisen und Bekanntgabe der Lohnansprüche bei freier Station richten bitte an Herrn L. Moser,

Bellavista Sporthotel

7270 Davos-Platz 2

Tel. (083) 3 51 83

10056



cherche pour date à convenir

secrétaire de réception

qualifiée

Place à l'année bien rémunérée.

Faire offres avec références à la direction.

10101

Stellenangebote Offres d'emploi



Die International Reservations Switzerland AG

eröffnet in naher Zukunft in den Städten

Bern, Lausanne und Zürich

ihre ersten Reservations Service Offices. Diese drei Aussenstellen wollen wir zur Führung gut ausgewiesenen

Supervisors

anvertrauen.

Wir erwarten von Ihnen:

- Talent für die Personalführung und Betreuung
- gute Sprachkenntnisse: Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch
- Bereitschaft zum Teamwork
- Organisationstalent
- Geschick im Umgang mit Menschen aller Rassen und Nationalitäten.

Wir bieten Ihnen:

- einen vielseitigen und interessanten Aufgabenbereich
- weitgehende Selbstständigkeit
- fortschrittliche Entlohnung
- soziale Sicherheiten
- sorgfältige Einführung in den neuen Aufgabenbereich.

Ihr Stellenantritt könnte am 1. 2. 1971 erfolgen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Bewerbungsunterlagen.

Schweizer Hotelier-Verein, Abt. Hotelreservationssystem, Weltpoststrasse 4, 3000 Bern 31, Tel. (031) 43 26 16.

Service-Ausbildung

GRATIS

Neuzetlich – praxisnah – zielstrebig – individuell

SERVIERKURS: Dauer 4 Wochen. Gratis? Nein, aber das Kursgeld von Fr. 390.– reduziert sich ganz erheblich. Ein Teil der praktischen Servicearbeit wird in Hotels und Restaurants verlegt und die Kursteilnehmer erhalten das ihnen zustehende Bedienungsgeld. Die seriöse Fachausbildung zur Erlangung guter Servicestellen. Gratisplatzierung.

Nächste Kurse: Beginn am 4. Januar und 22. März 1970.

FLAMBIER- UND TRANCHIER-SPEZIALKURS, 1 Woche, Kursgeld Fr. 370.– Beginn am 1. Februar und 1. März 1970. Kursausweis.

BAR-MIX-KURS, 2 Wochen, Fr. 330.– mit 40 Stunden Mix-Praxis. Beginn am 8. Februar und am 8. März 1970. Kursausweis

Kursleiter: Theo Blättler, 23 Jahre Praxis in führenden Hotels und Restaurants. 20 Jahre Erfahrung als Spezialkurstutor 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

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

secrétaire de direction

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

Faire offre avec curriculum vitae et copies de certificats à

Sebastian Gomila
Hotel Azor
Torremolinos/Málaga, Espagne

10062

HOTEL EDEN, 1936 VERBIER (VS)

Pour notre saison d'hiver 1970/71 nous cherchons les collaborateurs suivants:

1 jeune secrétaire de réception
(Suisse, anglais exigé)

1 barman
(anglais nécessaire)
salaire très élevé

1 chef de partie saucier
(Suisse)

1 1er sommelier
(Suisse)

1 sommelière
(Suisse)

Offres à la direction, tél. (026) 7 12 02

10051

Hôtel Farinet, 1936 Verbier
tél. (026) 7 26 26

Nous cherchons pour la saison d'hiver

réception: portier de nuit

**restaurant: chefs de rang
filles de buffet**

**dancing: barmaid ou barman
chefs de rang
femme de vestiaire**

bar d'hôtel: barman

**cuisine: commis de cuisine
commis pâtissier
stagiaires
garçons de cuisine**

**étage: tournaute
aide-femme de
chambre
chauffeur-livreur**

confiserie: vendeuse

Faire offre à la direction.

7661

Gesucht auf 15. Dezember
oder nach Uebereinkunft
in Jahresstelle

Serviertochter

junger Koch

Zimmermädchen

Küchenbursche

Hoher Lohn und geregelte
Freizeit zugesichert.

Offerten sind zu richten an
Fam. I. Elsener,
Hotel Mythenblick,
6123 Seewen/Schweyz,
Tel. (043) 3 11 45,
ab 23. November
(043) 3 31 30.

P 25-3541

Genève – Petit-Lancy

Hostellerie de la Vendée
Wir suchen für unsere
neue Hotel-Bar fach-
tichtige, sprachgewandte

Barmaid
Guter Verdienst garantiert.
Dasselbst

**Commis
de restaurant**

**Commis
de cuisine**

Telefon an:
R. Wild, (022) 92 04 11

10193

Stellengesuche Demandes d'emploi



Versiertes

Hotelier-Ehepaar

sucht auf Herbst 1971 neuen Wirkungskreis.

Gesucht wird: Hotel-Restaurant, Hotel-Restaurant mit Bar, oder Motel.

Es kommt in Frage: Kauf, Pacht oder Geschäftsführung.

Offerten, welche vertraulich behandelt werden, unter Chiffre 10031 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Restaurationsfachmann

gelernter Koch, 32 Jahre, verheiratet, 4 Sprachen, sucht ab Dezember leitende Position. Fähigkeitsausweise vorhanden.

Offerten unter Chiffre B 25-35724, Publicitas AG, 6002 Luzern.

Barmann

In Wintersaison. Ich bin 21 Jahre jung, spreche Deutsch, Französisch und Italienisch.

Offerten an

R. Piccard, Hotel Johannerhof, 6000 Luzern

OFK 62716502

35jähriger fach- und sprachkundiger

Chef de service

(Niederlassung) sucht Saison- oder Jahresstelle. Frei ab sofort.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 10160 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Ich suche eine Stelle als

Serviertochter

In Speiserestaurant oder Café, Schichtbetrieb, evtl. Frühbetrieb bevorzugt. Ich bin eventuell auch bereit, eine Aushilfsstelle für Service, Buffet oder Küche anzutreten. Es kommt nur eine Stelle in der Inner-schweiz in Frage.

Offerten sind zu richten unter Chiffre B 25-303144 an Publicitas AG, 6002 Luzern.

Junger

Küchenchef

sucht interessante Stelle, entweder in Grosseinkauf, als Traiteur oder als Küchenchef in kleinerem Spezialitätenrestaurant, Bündnerland oder Tessin. Frühestens: 30. April 1971. 12jährige Berufserfahrung, Referenzen zu Diensten.

Offerten unter Chiffre MS 879 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Deutsche, 30 Jahre, Aide du patron, sucht grösseren Aufgabenkreis auf den 15. Februar/1. März als

Directrice

Zürich oder Umgebung bevorzugt.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 10170 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotelfachmann, Schweizer, Fähigkeitsausweis Typ I, vorgerückten Alters, noch sehr rüstig und arbeitsfreudig, sucht passende Stelle als

Aide patron

2. Oberkellner

Chef de service

Aushilfe

Saisonstelle – Stadt – Auch Ferienablösung usw.
Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten unter Chiffre 10174 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Italiener, 24 und 27. 4 Sprachen, Berufserfahrung, Referenzen schweizerischer Hotels, suchen Winter- oder Jahresstelle als

Logentournant – Telefonist

eventuell Empfangssekretär.

Tessin und Graubünden bevorzugt.

Offerten bitte an Naef, Via Privata R.S.I. 20, 6903 Lugano.

10173

Stellenangebote Offres d'emploi



Hotel Staubbach
CH 3822 Lauterbrunnen

sucht per 15. Dezember bis 15. Januar

1 tüchtigen Koch

Offerten an Familie O. Stäger-Fischli,
Telefon (036) 3 43 81.

10063

24jähriger, ausgebildeter Koch mit Servicepraxis, gegenwärtig im Fachkurs Hotelfachschule Luzern, sucht Stelle als

Aide du patron oder Kellner

Eintritt zirka Mitte Dezember.

Telefonisch zu erreichen von Freitag abends an bis Sonntagabend (sonst nur abends ab 18 Uhr), Telefon (062) 41 16 34.

10198

Junger, tüchtiger Schweizer (25), gelernter Koch mit abgeschlossener Hotelfachschule sucht für kommenden Winter noch Stelle als

Hotelsekretär

In guten Saison-, evtl. auch Jahresbetrieb.

Gleichzeitig sucht junge, flinke Schweizerin gute Stelle als

Servier- oder Saaltochter

ebenso Saisonbetrieb bevorzugt. Gute Berufs- und Sprachkenntnisse vorhanden.

Offerten erbeten unter Chiffre 10199 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Schweizerin mit umfassenden, gründlichen Hotelkenntnissen wünscht Posten als

Geschäftsleiterin

In Berghotel, oder

Pächterin

(Ausweis A), 2-Saison- oder Jahresbetrieb.

Sollten Sie Wert legen auf eine gepflegte und seriöse Geschäftsführung, schreiben Sie bitte unter Chiffre 10197, Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotellerstochter

sprachenkundig, sucht Vertrauensstelle für die Wintersaison, in einem Bergrestaurant in der Nähe eines Wintersportortes.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 10195 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Swiss hotelier, 34 years old, holding diploma of Swiss Hotel school Lausanne, with management experience in luxury and first class hotels seeks new position as

manager

overseas or european country.
4 languages written and spoken.
Entry date to be agreed.

Offers are requested under chiffre Hotel-Revue, 10209, Berne, Switzerland.

Junges, initiatives und gut ausgewiesenes

Direktions-Ehepaar

mit Erfahrung in der Führung von erstklassigen Betrieben, sucht auf Frühjahr 1971 oder nach Uebereinkunft neuen Wirkungskreis. Saison- oder Jahresbetrieb.

Offerten unter Chiffre 10210 an Hotel-Revue, 3011 Bern

Jeune homme, 17 ans, cherche place pour le printemps 1971

d'apprenti cuisinier

Région Seeland.

Tél. (066) 3 71 94.

P 14-25520

Wir suchen

Wintersaisonstelle

Sie als **BARMAID** in Dancingbetrieb (beste Zeugnisse und Referenzen vorhanden).

Er: als **AIDE DU PATRON** oder **CHEF DE SERVICE** (Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch sprechend, kaufmännisch ausgebildet sowie Inhaber des allgemeinen Fähigkeitsausweises Kat. A).

Tel. (061) 44 24 74.

P 03-355788

Staatlich geprüfter österreichischer Diplomsportlehrer-Masseur, Sprachen: Englisch, etwas Französisch, sucht Stelle als

Hotelsportlehrer-Masseur

Unterricht: Schwimmen, Gymnastik, Versehrtengymnastik, evtl. Skifahren.

Heinz Gressenberger, Rosasgasse 12/14, A-1120 Wien. 734

Deutscher, 30 Jahre, verheiratet, seit 9 Jahren in Brasilien, sucht Stelle auf Mai 1971 als

Oberkellner oder Barman

und
Brasilianer, 25 Jahre, ledig, als

Chef de rang

Beide sprechen Deutsch, Englisch, Französisch, Portugiesisch.

Offerten sind zu richten an:

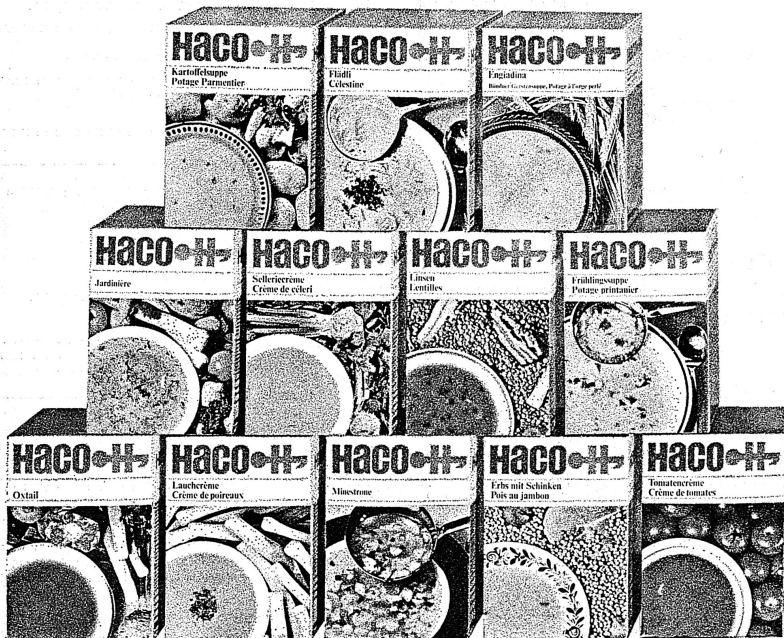
Hans Nesper, Rna Barata Ribeiro,
90 Apt. 707. Copacabana
Rio de Janeiro, Brasil.

10051

... denn sie bilden das
Fundament Ihrer
Mahlzeiten. Die ausge-
wogene Qualität macht
sie zu verheissungs-

**auf
HACO
Suppen
können
Sie
bauen...**

vollen Vorboten
Ihrer vortrefflichen
Küche. Darum
bauen Sie mit Vorteil
auf HACO-Suppen.



Haco ag gümligen

Telefon (031) 52 00 61

Profitieren Sie jetzt vom Haco-Suppen-Superbonus!

*L'apothéose
d'une bonne table*

LA SEMEUSE
LE CAFÉ QUE L'ON SAVOURE...

Offre et échantillons sur demande

Torréfaction de café LA SEMEUSE, 2301 La Chaux-de-Fonds,
tél. (039) 2 81 81

Dame habile

et consciencieuse
s'occupe de la remise
en état du linge, hôtels,
pensions, particuliers, etc.

Faire offre sous chiffre
10247 à l'Hôtel-Revue,
3011 Bern.

Junge Schweizerin, sucht
Stelle als

1. Hotelsekretärin

Eintritt: sofort.
Sprachen: Deutsch, Fran-
zösisch, Englisch.

Offerten bitte unter
Chiffre 10250 an Hotel-
Revue, 3011 Bern.

Zu verkaufen:
Schuhputz-Automaten

In verschiedenen Ausführungen. Garantierter Service.
Nehme auch WIR an Zahlung.

Firma Max Flor, Schuhmaschinen
Lentulusstrasse 49
3000 Bern 14, Postfach
Tel. (031) 45 06 59 oder (031) 57 35 97

Mosse 9934158

Stellengesuche Demandes d'emploi



Basler STUDENT

sucht Beschäftigung von
zirka 18. 12. 1970 bis
10. 1. 1971 in Hotel an
Winterkurort (Führer-
ausweis Kat. A).

Offerten unter Chiffre
U 03-355684 an Publicitas,
4001 Basel.

Fleissiger, strebsamer
Jungkoch (Deutscher)
sucht zur Erweiterung
seiner Fachkenntnisse für
die Wintersaison 1970-1971
eine Stelle als

KOCH-COMMISS

in nur gutem, erst-
klassigem Hotel oder
Restaurant der Schweiz.

Freundliche Angebote
erbeten an:
Rolf Laub
Hauptstrasse 17
7295 Klosterreichenbach
im Schwarzwald/
Deutschland

10158

Geübtes Zimmermädchen

mit guten Sprachkennt-
nissen sucht Saisonstelle.

Offerten sind erbeten
unter Chiffre 10157
an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Chef de cuisine

suisse, 50 ans, cherche
place de saison, maximum
3 mois.

Edgar Chaignat,
tél. (022) 66 19 87
Villa Mon-Repos,
1261 Arzier

10172

Restaurationslöcher

suchen für die kommende
Wintersaison 1970/71
entsprechende Be-
schäftigung in erst-
klassigem Restaurant oder
Stübel (an selbständiges
Arbeiten gewöhnt)

Offerten werden erbeten
unter Chiffre 10171 an
Hotel-Revue, 3011 Bern.

Portier

mit guten Kenntnissen und
Umgangsformen sucht
Stelle für die Winter-
saison. Wenn möglich mit
Einzelzimmer. Gute
Zeugnisse und etwas
sprachkundig. Evtl. auch
als Nachtportier. Da
Ausländer Arbeits-
bewilligung erforderlich.

Offerten sind erbeten
unter Chiffre 10169 an
Hotel-Revue, 3011 Bern.

Sekretärin

mit Hotelerfahrung sucht
Stelle für die Winter-
saison. Ausgezeichnete
Englischkenntnisse. Fran-
zösisch und Italienisch in
Wort und Schrift.

Offerten sind erbeten
unter Chiffre 10249 an
Hotel-Revue, 3011 Bern.

Wir suchen für die Wintersaison oder Jahresstelle
in Basel Stellen als

Sie: Barmaid.

Er: Barman

gelernter Koch und Besitzer des Fähigkeitsaus-
weises A des Kantons Zürich. Bevorzugt: Night-Club,
Unterhaltungs- oder Kellertokal.

Offerten sind zu richten an:
René Arzhauser, c/o Lenherr, Falkensteinstr. 62,
9000 St. Gallen, Tel. (071) 25 31 46.

10254

Deutscher

Küchenchef

versiert in allen Sparten der Küche, sucht nach
Übereinkunft Jahresstelle zu mittlerer Brigade. Seit
4 Jahren in der Schweiz tätig.

Offerten mit Gehaltsangaben sind erbeten unter
Chiffre 10253 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

ASSISTANT DE DIRECTION

ou directeur d'exploitation. Epoux secrétaire, tri-
lingue, suisse, peuvent seconder. Pays indifférent.

Faire offres sous chiffre 10246 à l'Hôtel-Revue, 3011
Bern.

Suche Stelle als

Alleinkoch

oder als Aushilfe bis
Ende Februar, Mitte März.

Offerten an:
B. Irmlinger, Langacker-
strasse 19, 8330 Pfäfers,
Tel. (051) 97 58 43.

10196

Junge Tochter mit
Sekundar- und Handels-
schulbildung sucht Stelle
als

Büropraktikantin

In Hotelbetrieb.
Raum Luzern bevorzugt.
Offerten an:
Monica Seiler,
Bernstrasse 112,
6000 Luzern.

10194

27-jährige Schweizerin sucht Stelle als

Hotelsekretärin-Rezeptionistin
Deutsch, Englisch, Fran-
zösisch, Italienisch
sprechend. Winterkurort
im Bündnerland bevorzugt.
Offerten sind erbeten unter
Chiffre 10233 an Hotel-
Revue, 3011 Bern.

Jungkoch

ausgelernt, mit sehr guten
Zeugnissen (Belobigung),
sauber, ehrlich und an-
passungsfähig, sucht Stelle
in der Schweiz, nur in
gutem Hause, zur weiteren
Ausbildung ab Januar 1971.

Angebot mit Gehalt
erbeten an:
Kurt Hofmann,
71 Heilbronn a. N.,
Gerberstrasse 27,
Tel. 62469, Deutschland.

10252

27-jährige Schweizerin sucht auf Frühjahr 1971 Stelle als

Aide-directrice

Bevorzugt wird Hotel garni
oder Motel. Fachaus-
bildung und gute Referen-
zen vorhanden.

Offerten sind erbeten unter
Chiffre 10256 an Hotel-
Revue, 3011 Bern.

Dipl. Kinderschwester sucht

über die Wintersaison
Stelle als

Hotel- Kinderschwester

(Evtl. käme auch Privat-
familie in Frage)

Offerten unter Chiffre
33-308058 an Publicitas
AG, 9001 St. Gallen.

Hotelierrsohn mit Hotel- fachschulbildung sucht Stelle als

Aide du patron

Eintritt nach Ueber-
einkunft.

Offerten erbeten unter
Chiffre 10214 an Hotel-
Revue, 3011 Bern.

Junge Schweizerin sucht Saisonstelle in Winter- kurort als

Hotelsekretärin
Sprachen: Deutsch,
Französisch, Englisch-
kenntnisse.
Eintritt ab sofort.

Offerten bitte an
Marianne Megert,
Solothurnstrasse 130,
2500 Biel, Tel. (032) 4 17 18

10211

Chef de rang ou chef d'étage

qualifié, cherche place
pour tout de suite ou
à convenir. Région
Montreux-Lausanne de pré-
férence.

Ecrire sous chiffre J 496 M
au Journal de Montreux,
1820 Montreux.

P 22-120

Guter Schweizer

KELLNER

sucht für die Wintersaison
Stelle, sprach- und fach-
gewandt.

SCHWEIZERIN

ebenfalls im Service, evtl.
Gouvernante oder Buffet-
dame. Bevorzugt Berghaus.

Offerten bitte unter Chiffre
10243 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.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Der Stadtrat von Bellinzona eröffnet die Ausschreibung für die

Pacht der Militärkantine (inkl. Restaurant)

bei der Gemeindemilitärkaserne.

Beginn der Miete: spätestens 10. Juni 1971.

Die Ausschreibungsbedingungen sind zum Preise von Fr. 5.- bei der Gemeindekanzlei erhältlich.

Die Offerten mit beigelegten

- «curriculum vitae»,
- Auszug aus dem Zentralstrafregister,
- Fachzeugnisse,

sind an die Gemeindekanzlei Bellinzona, im versiegelten Couvert mit der äusseren Anschrift «Concorso cantina militare» bis 18. Dezember 1970, 17.00 Uhr, abzugeben.

Der Stadtrat
10168

Nähe Flughafen Kloten

Zu vermieten nach Uebereinkunft

modernes Hotel-Restaurant

mit 20 Betten.

Interessenten, die über Fachkenntnisse und das Betriebskapital verfügen, melden sich unter Chiffre 41-900492 an Publicitas, 8401 Winterthur

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

A louer

bar-dancing discothèque

patente alcool et danse, 70 places, sur la place de La Chaux-de-Fonds. Cet établissement pourra éventuellement être acheté.

Pour tous renseignements téléphoner à:
(038) 23 70 70

10121

A remettre dans chef-lieu de Suisse romande

café-restaurant de grande renommée

Il s'agit d'un établissement très important pour lequel de grands moyens financiers sont nécessaires.

Pour tous renseignements, écrire à:

Case 44, 1000 Lausanne 3.

P 22-2242

Zu vermieten in Meiringen

Hotel-Restaurant Hirschen

40 Betten, grosser Parkplatz, günstige Uebernahmebedingungen.

Auskunft erteilt die Direktion Tel. (036) 5 18 12

9775

WIR -

meine Frau und ich - möchten uns Ihnen vorstellen.

Wir - ein initiatives, in der Restauration und Hotellerie vielseitig ausgebildetes und versiertes Ehepaar, suchen einen neuen Wirkungskreis und interessieren uns für die Uebnahme von einem

Hotel, Hotel garni oder Barbetrieb

Unsere vieljährige und gründliche Berufserfahrung konnten wir bereits mehrfach im In- und Ausland unter Beweis stellen und uns mit dem modernen Hotel-Management und Marketing-Gedanken auseinandersetzen und vertraut machen. Nun suchen wir einen Posten, der es erlaubt, unsere Fachkenntnisse anzuwenden.

Wenn Sie daran interessiert sind, mit uns in Kontakt zu treten und weitere Details zu erfahren, dann schreiben Sie uns doch bitte unter Chiffre 731 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hôtel

à vendre ou location vente dans vallée latérale du Valais central, alt. 1200 m. 32 chambres, eau courante, chauffage central, parc, jardin, terrasse et appartement privé stations de ski à proximité.

Convendrait aussi pour colonie 90 à 100 lits.

Ecrire sous chiffre 10111 à l'Hotel-Revue, 3011 Bern.

Raclette-Käse

per kg Fr. 7.-

Emmentaler vollfett per kg Fr. 7.-

Tilsiter vollfett per kg Fr. 6.50,

Rahmschachtel-Käse per Stück Fr. 1.50.

Käse Egger, Linsebhülstrasse 30
9000 St. Gallen, Tel. (071) 22 42 68

P 33-622



SUCO-Garderobeständer
in günstigen Preislagen,
ab Fr. 74.- für Hotels,
Restaurants sowie in
Privathäuser.
Mit und ohne Hütablagen,
rasch zerleg- und
aufstellbar.
Prospekte,
Probensendungen durch
Schreiber-Suco-Werk,
9000 St. Gallen,
Friedegasse 4,
Tel. (071) 24 52 66
ASSA 88000388

Ausbildung für Hotelbüro und Réception

Unser nächster

Sekretariats- und Réceptionskurs

findet vom 12. Januar bis 18. März 1971 statt.

Gute Französisch- und Englischkenntnisse erforderlich. Internat und Externat.

Verlangen Sie unsern ausführlichen Schulprospekt

Hotelschule Lötscher, 6353 Weggis

Tel. (041) 83 13 03 / 83 15 53

Wegen vorgerückten Alters möglichst für sofort zu übergeben in LUGANO

Restaurant-Bar

am See.

Für Fachleute grosse Zukunftsmöglichkeiten. Werden eingeführt. Nötiges Kapital zur Uebnahme 60 000 Fr.

Offerten sind zu richten unter Chiffre Q 901248 an Publicitas SA, 6901 Lugano.

In Neubau Zentrum Westberlin/Tempelhof

zu vermieten

zirka 300 m² Gewerbefläche und
zirka 200 m² Terrassenfläche, zum Park gelegen.

Unmittelbar Nähe Rathaus und Post, 2 km vom Flughafen Tempelhof entfernt.

Eignet sich für Spezialitäten-Verkaufsgeschäft und Restaurant. Ausbaumöglichkeiten können noch berücksichtigt werden.

Seriöse Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 10177 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hôtel-café-restaurant avec terrasse

au bord du lac Léman.

Ch. aff. 1/2 million, à louer ou à remettre à couple de la profession. Long bail.

Agencement important et moderne.

Localité vaudoise servie par autoroute.

Offres à Fiduciaire et Révision Sutter S.A., 1020 Renens.

OFA 60798005

Zentrum Stadt Bern

TEA-ROOM

mit guter Kundschaft und langjährigem Mietvertrag an solventen Interessenten gelegentlich abzugeben.

Für weitere Auskunft schriftliche Anfragen unter Nr. 2547 an Büro G. Frutig, Amthausgasse 20, 3000 Bern

115

Krankenthaler ist das

Strandhotel

in Iseltwald

am Brienzsee

zu verkaufen.

35 Betten, Säle für 100, 80, 10 Plätze. Garten 100 Plätze. Das Haus ist renoviert und in langjährigem, gleichem Besitz.

Eignet sich auch als Ferienheim.

Tel. (036) 3 61 16.

10030

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

Exklusives Spezialitäten-Restaurant in Wiesbaden

Beste Ausstattung, 4 Gasträume, zirka 70 Plätze, Küche, Bierkeller, Abstellraum, Umsatz 200 000 DM, steigerungsfähig, Miete 750 DM, Kautions 2250 DM, Preis einschliesslich komplettes Inventar 59 900 DM.

Dr. Stange & Co., Nachf. Zweigstelle 62, Wiesbaden, Blücherstrasse 7, Telefon 06121/43296 Deutschland

729

ENGADIN

Hotel-Restaurant

zu verkaufen. Verhandlungskapital Fr. 330 000.-

Tel. (031) 22 53 02

115

Zu verkaufen im Kanton Aargau zwischen Zürich und Basel

Hotel-Restaurant-Besitzung

(20 Betten)

Speisesaal, Gartenterrasse, moderner Komfort, Parkplätze für 200 Autos, an erstklassiger Passantenlage. Umsatz Fr. 750 000.-, Kaufpreis Fr. 1 800 000.-, Anzahlung Fr. 500 000.-

Zu verkaufen, evtl. zu vermieten an tüchtige Fachleute

Hotel-Restaurant mit Dancingbar

(20 Betten)

Grosser Parkplatz und Umschwung. Lage am Bodensee, Nähe Kreuzlingen. Kaufpreis Fr. 700 000.-, Mietpreis nach Vereinbarung.

Hans Holenstein, Gaststättenvermittlung, 8048 Zürich
Tel. (051) 62 99 90

166

Gasthaus oder Restaurant

Zentralschweiz bevorzugt.

Offerten bitte unter Chiffre 10156 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Zu kaufen gesucht

Wirtschaft - Restaurant

Nur in Zentrumsnähe.

Offerten unter Chiffre E 03-987336 an Publicitas AG, 40001 Basel.

Altershalber zu verkaufen in

Asten Colorado

Motel

mit 25 000 m² Land,

Restaurant

an bester Lage im Dorf.

Anfragen sind zu richten an
Postfach 1799, Asten 81611 Colorado USA

10185

Arosa

Heim mit zirka 25 Betten, Ess- und Schullokalitäten, momentan Kinderheim, komplett eingerichtet mit reichhaltigem Inventar, an schönster Lage, zu verkaufen. Für diverse Ferien-, Schul- und Pflegezwecke geeignet und sofort betriebsbereit. Erweiterungsmöglichkeiten vorhanden.

Auskunft erteilt die Baufragte:
Sachwert-Beratungsstelle, Forchstrasse 33, 8032 Zürich
Telefon (051) 47 52 60

OFA 67501003

A louer

bar-dancing, cabaret

neuf, en construction, ouverture le 1. 1. 1971, patente alcool, danse, variétés, 100 places, sur la place de La Chaux-de-Fonds.

Pour tous renseignements téléphoner à (039) 23 70 70.

10122

Initiativem und fachkundigem Koch- oder Wirtsehepaar ist Gelegenheit geboten, sich eine schöne Existenz zu sichern durch Kauf eines

HOTEL-RESTAURANT

In einzig schöner Aussichts- und Peripherie der Stadt Bern. Eigenkapital notwendig. Für weitere Angaben und zu einer Besichtigung des Betriebes wenden Sie sich bitte unter Nr. 2561 an das Büro G. Frutig, Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern.

115

Heiratsanzeige

Gutaussehende, seriöse

Geschäftsfrau

45/72, mit Kleinhotel im Tessin, wünscht auf diesem Weg einen seriösen, gutsituierten Herrn kennenzulernen.

Bei gegenseitiger Zuneigung Heirat erwünscht.

Offerten nur mit Bild unter Chiffre 1017 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

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.

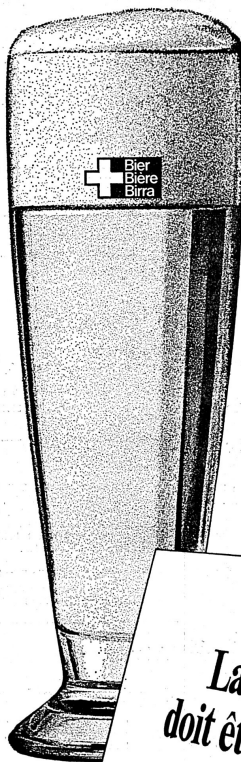
Und dann kommen wir zu Ihnen — mit der hundertprozentigen Überzeugung, einmal mehr das Beste und Günstigste für Sie gefunden zu haben.

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



*La bière
doit être belle*

«Ca, c'est un bon restaurant» pense l'hôte, parce que sa bière lui a été servie avec soin.

Keine zerknüllten Kissenanzüge mehr dank der **TREVIRA-** Bettwäsche von Pfeiffer

Kissenanzüge, aber auch Bettücher wirken selbst am zweiten und dritten Tag wie frisch eingebettet, da sie kaum knittern. Sie sind normal mit der übrigen Kochwäsche zu waschen. Dank TREVIRA mindestens doppelte Haltbarkeit.

Kissenanzüge	
65/65 cm Taschenverschluss	Fr. 7.50
65/90 cm Taschenverschluss	Fr. 9.—
Bettücher	
170/270 cm	Fr. 25.—
230/280 cm für Grand-Lits	Fr. 36.—

Bitte Prospekt und Muster verlangen



PFEIFFER
Qualität

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



Toastkörbchen

Art. Nr. 5081-1, aus Korbgeflecht, natur, rechteckig, zirka 21 x 12 x 8,5 cm, mit Isom Stoffeinsatz.

Stück Fr. 17.90

Tel. (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

Champagne



Taittinger

Reims

Blanc de Blancs

Comtes de Champagne

Agents généraux pour la Suisse

Suisse romande:

**PLANTEURS REUNIS S.A.,
LAUSANNE**

Deutsche Schweiz und Tessin:

A. FISCHER

ERSTE ACTIENBRENNEREI, BASEL

123

SOLO

SOLO AG

8413 Neftenbach (ZH) 052/31 12 21
5037 Mühlen (AG) 064/43 23 23
3532 Zäziwil (BE) 031/91 11 79
9244 Niederuzwil (SG) 073/ 5 87 90



Vielwecktraktor mit Schneefräse, Schneepflug, Schneebesen, Salzstreuer usw.

Simplicity
Schneefräsen
in allen Grössen

BON

Ich wünsche Prospekte von
Schneefräsen / Traktoren

Name:

Adresse:

SOLO AG
8413 Neftenbach

45