

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 79 (1970)
Heft: 50

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: 21.06.2025

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



Nr. 50 Bern, 17. Dez. 1970

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Organe für Hotellerie und Fremdenverkehr
Eigentum des Schweizer Hoteller-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

«A ne lire qu'à Noël»

Le rythme effréné, les excès et les contraintes de la vie moderne remettent chaque jour en question les vertus fondamentales de notre civilisation et de notre éthique. Des vagues de contestation, de violence, de pornographie et de mœurs douteuses déferlent sur nos villes et même sur nos campagnes dans une mesure inconcevable il y a cinq ans encore. Tout semble désormais toléré, sinon permis, au nom de la liberté, ou plutôt de la libération intégrale de tout ce qui avait encore un sens en matière d'ordre, de démocratie, d'obéissance et de décence. On ne respecte plus la personne humaine, on batoue le franc jeu le plus élémentaire, on détruit les critères d'appréciation fondés sur le goût, le travail et l'esthétique. C'est, entre autres, le scandale permanent du chantage politique ou, sous son aspect le plus anti-conformiste, celui de l'art moderne. C'est aussi un aveu d'infériorité et de faiblesse.

Même si les exceptions restent réservées et si la sagesse caractérise encore bon nombre de citoyens de par le monde, il est indéniable que notre civilisation entrera dans l'Histoire sous le signe du contraste et du paradoxe. D'un côté le progrès technique, le stade post-industriel, l'empire de l'argent avec ses tares et ses nuisances; de l'autre, la guerre, la misère, la famine et ce qui, il y a peu de temps encore, s'appelaient la décadence. Sans mésestimer les mobiles profonds et intrinsèques qui ont donné naissance au mouvement hippie par exemple ou à une certaine forme de contestation justifiée et nécessaire, on peut difficilement accepter la remise en question des vraies valeurs, pas plus que l'on ne peut ignorer l'injustice et l'égoïsme de l'homme vis-à-vis de son prochain. Surtout lorsque la barrière de l'abondance et de la richesse les dresse l'un contre l'autre.

Les événements tristes se déroulent jour après jour, l'escalade des maux se poursuit, l'information fait son travail et, un certain 25 décembre, une fête, au demeurant toute simple et d'un enseignement enrichissant, vient jeter sa note contradictoire, assagir la violence, mater la révolte, contester la contestation. Noël! Et son message: «Gloire à Dieu au plus haut des cieux et paix sur la terre aux hommes de bonne volonté» qui vient rappeler aux enfants du XXe siècle qu'ils se doivent amour, charité et fraternité. Noël nous oblige à la réflexion et à la méditation; il y a, dans le décorum de ce temps-là, dans sa coutume et son message, mille symboles qui sont autant d'enseignements et d'exemples. Et chacun a le devoir, quelle que soit sa conviction, de se pencher sur ce mystère et de s'efforcer personnellement de se montrer bon, charitable et fraternellement de son prochain. Bien que pour beaucoup de nos lecteurs le temps de Noël soit une période de travail intensif, chacun trouvera un bref instant pour penser. Et si tous les hommes de bonne volonté qui vivent sur notre bonne vieille planète en faisaient autant, peut-être cet heureux événement le serait-il aussi pour créer la paix!

Certes, la fête de Noël a perdu, dans l'esprit de l'homme de la rue, sa signification profonde. Sous l'impulsion aussi démocratique des marchands de loisirs en tous genres, parmi lesquels nous figurons en bonne place d'ailleurs (!), le temps de Noël, qui s'en vient à précéder celui des feuilles mortes, est devenu synonyme de remise, de shopping de l'année et de dépenses dément budgétées. On peut désapprouver la tournure de cet événement, mais qui, cependant, se déclare vraiment d'accord en faveur d'un réel «retour à la simplicité»? Tout au plus est-il souhaitable de limiter à une quinzaine (et non à deux mois) le temps de Noël et de conseiller la modération en tout, y compris en matière de plaisirs gastronomiques. Car même Noël contraste étrangement – ô paradoxe! – avec la triste situation du tiers monde. Elle n'est pourtant pas plus la fête des gens heureux et nantis que celle des pauvres. Et les hommes de bonne volonté se retrouvent partout.

Que la joie des enfants autour du sapin illuminé se transmette dans nos cœurs! C'est un profond stimulant pour notre propre réflexion et l'espoir que bientôt quelque chose va changer! Pour une fois que l'on communiquerait avec autre chose que la rationalisation et le management, n'est-ce pas? Que ces quelques lignes, à ne lire qu'à Noël, mais dont il serait si réconfortant de se souvenir, puissent y contribuer!

Et qu'entre la fête de Noël et nous, ce soit simplement une histoire d'amour!



La plus jolie fille du monde ne donnera que ce qu'elle a, mais elle pourra désormais porter le pantalon le plus vite du monde et pratiquer le dernier-né des sports d'hiver: le «Bob-Slider» issu de la mode et du plastique! Si jadis on se satisfaisait des fonds de culotte – ce qui, dans le cas particulier, serait vraiment dommage – il suffit dès maintenant de se procurer ce nouvel équipement au prix de quelques francs... bien placés. (RBD)

Sorgen der Hotellerie nicht behoben

Keine zusätzlichen Ausländerkontingente

Stabilisierung noch nicht erreicht

Die neuesten Beschlüsse bezüglich der Bewilligung zum Zuzug ausländischer Arbeitskräfte hat Bundesrat E. Brugger am 11. Dezember begründet. Die am 16. März dieses Jahres verfügte Beschränkung des Fremdarbeiterbestandes bezweckt die Stabilisierung an Jahresaufenthaltern und Niedergelassenen. Gemäss einem Bericht des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes ist die Zahl der erwerbstätigen Jahresaufenthalter im Vergleich zum Vorjahr um über 12 000 Personen zurückgegangen. Das Stabilisierungsziel sei damit noch nicht erreicht, da dem Rückgang der Jahresaufenthalter ein Zuwachs der Niedergelassenen gegenüberstehe. Die Anstrengungen zur Stabilisierung des Bestandes der erwerbstätigen Ausländer müssten konsequent fortgesetzt werden. Der Bundesrat hat daher beschlossen, den Kantonen vorläufig keine weiteren Kontingente für Fremdarbeiter freizugeben. Den Kantonen stehen nur die bisher bewilligten Kontingente von insgesamt 18 500 Personen zur Verfügung.

Die bisherigen Auswirkungen der neuen Fremdarbeiterregelung

Die neue Fremdarbeiterregelung hat zu Verschiebungen unter den Berufsgruppen geführt. Im ergänzenden Bericht des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes wird u. a. ausgeführt: «In absoluten Zahlen sind die Veränderungen gering. Sie übersteigen nur in zwei Fällen 2000 (Bauberufe und Gastgewerbe) und nur in vier Fällen (Nahrungs- und Genussmittel, Metall-, Bekleidungs- und Textilberufe) 1000 Personen. Setzt man sie ins Verhältnis zur Gesamtzahl der Beschäftigten in den betreffenden Gruppen, so sind die Verschiebungen samt und sonders unbedeutend. Vor allem finden die Klagen des Gastgewerbes in der Statistik keine Stütze. Einem Verlust von 2800 Jahresaufenthaltern steht eine Zunahme von 2100 Saisonarbeitskräften und 230 Grenzgehägern gegenüber. Der Verlust beläuft sich auf 0,3 Prozent der Gesamtzahl der im Gastgewerbe Beschäftigten.»

Der Bestand der in gastgewerblichen Berufen beschäftigten kontrollpflichtigen ausländischen Jahres-

aufenthalter ist innert Jahresfrist von 55 450 auf 52 664 zurückgegangen. Der Verlust von 2786 Jahresaufenthaltern oder 5 Prozent fällt schwer ins Gewicht. Das Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe, insbesondere der Städte, muss in erheblichem Masse die Folgen der neuen Fremdarbeiterregelung tragen, während andere Wirtschaftszweige wie z. B. die chemische Industrie (+4 Prozent) oder die Uhrmacherei, Bijouterie (+5 Prozent) von den neuen Massnahmen Nutzen ziehen.

Eine Kompensation der verlorenen Jahresaufenthalter durch Saisonarbeitskräfte ist weitgehend illusorisch, denn Saisoniers wurden den Jahresbetrieben in der Regel nicht bewilligt. Die Zunahme an Saisonarbeitskräften ist ferner bedingt durch die seit Jahresfrist erfolgte Erhöhung des Angebotes um 4602 Betten, sowie insbesondere die Vermehrung der Logiernächte von 1,7 Mio (Januar-September 1970) oder um 5 Prozent. Die Reduktion der kontrollpflichtigen ausländischen Jahresaufenthalter müssen hauptsächlich die Jahresbetriebe tragen, währenddem die Zunahme der ohnehin einer anderen Regelung unterstehenden Saisonarbeitskräfte dem Bedarf der neuen Betriebe und der erhöhten Nachfrage zufolge Frequenzvermehrung nicht zu genügen vermag.

Begründete Begehren zur Lockerung starrer Bestimmungen

Die Frequenzen der Hotellerie sind starken Schwankungen unterworfen. So werden z. B. im Juli und August je zirka 6 Mio und im November nur zirka 1 Mio Logiernächte registriert. Diese Frequenzschwankungen bedingen unregelmässige Beschäftigungsmöglichkeiten. Der Personalwechsel ist daher in der Hotellerie grösser als in anderen, ganzjährig gleichmässig beschäftigten Wirtschaftszweigen. Dieser Tatsache tragen die Fremdarbeiterbeschlüsse keine Rechnung. Die teilweise Bewilligung einer weiteren Fremdarbeiterfranche, besonders für diejenigen Wirtschaftszweige, die in erheblichem Masse durch die bisherige schematische Regelung betroffen werden – und dazu zählt sich die Hotellerie zu Recht – drängt sich aus Gründen der wirtschaftlichen Vernunft gebieterisch auf. MB

Aus dem Inhalt:

	Seite
Das Interview:	
Ständerat Ludwig Danioth äussert sich zur Entwicklungsförderung des Berggebietes	3
Vers un grand tourisme vaudois	
Un remarquable exposé de M. J.-J. Schwarz, nouveau directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud, sur l'avenir de l'industrie touristique de cette région du Léman	3
Mehrregionen-Gesamtarbeitsvertrag	
Die Teilrevision tritt auf den 1. Januar 1971 in Kraft	4
Ski au Tessin	
Une présentation de la station de Cardada-Cimetta, à quelques minutes des palmiers locaux	5
Im Zeichen der Rationalisierungskampagne	
SHV-Studienreise nach Skandinavien, Vorprogramm	7
Le deuxième souffle de Leysin	
Une nouvelle direction, de nouveaux locaux et des projets d'envure dans la première station de Suisse romande	8
Kommt in unsere Reihen	
Vor einer bedeutsamen Erweiterung des Zürcher Hoteller-Vereins	8
Bücher-Tip	
Gelesen und für gut befunden	10
Gastronomie sans frontières	
La Lettre de Londres évoque l'exportation de la cuisine britannique en France	11
Für die Praxis	
Wie nützen wir industrielle Gastronomie?	12

Auflage dieser Nummer: 11 500 Exemplare
Tirage de ce numéro: 11 500 exemplaires

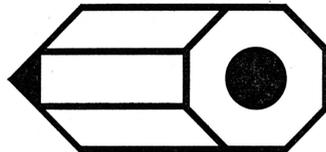
Neue Akzente der Waadtländer Touristik

Die Schaffung touristischer Einrichtungen, grössere Anstrengungen für die Gäste, Bau moderner Hotels, Entwicklung der Kundenwerbung in der deutschen Schweiz und im Ausland; diese Punkte stehen im neuen Aktionsprogramm des Waadtländer Fremdenverkehrsbiros. Im Programm werden ferner neue Wege im Bereiche der Wirtschaft gesucht, die dem Waadtland jährlich 600 Millionen Franken einbringen. Das Fremdenverkehrsbiro verhehlt nicht seine grosse Sorge wegen der kommenden Wintersaison. Der Bundesrat gestatte trotz der Vorschläge einiger Kantone, darunter des Kantons Waadt, keine Einreise weiterer ausländischer Arbeiter. sda

A la direction de Pro Jura

La presse a déjà annoncé la démission de M. Denis Moine de son poste de directeur de Pro Jura, l'Office jurassien du tourisme, dont le siège est à Moutier. M. Moine, dont nos lecteurs apprécient périodiquement les excellents «Billets jurassiens», avait été le premier directeur permanent de cet office de tourisme régional, poste créé en 1964 par le comité de Pro Jura. Il a su donner, au prix d'une étonnante puissance de travail, d'une imagination sans cesse renouvelée et d'un goût inné pour les relations humaines, une remarquable impulsion au tourisme jurassien qui perd en M. Denis Moine un animateur et un dirigeant de grande valeur. Le comité central de Pro Jura a nommé son successeur en la personne de M. Francis Erard, instituteur à Nods, député au Grand Conseil bernois et responsable du Syndicat d'initiative du Plateau de Diesse. Il entrera en fonction en avril prochain.

Notiz Bloc-notes



La stabilisation n'est pas encore atteinte

Pas de contingent supplémentaire de travailleurs étrangers

Comme la presse l'a annoncé, le nombre des travailleurs à l'année a certes diminué de plus de 12 000 personnes par rapport à l'année précédente, mais le nombre des travailleurs étrangers qui ont nouvellement obtenu l'établissement dépasse ce chiffre. La stabilisation n'est donc pas encore atteinte et le Conseil fédéral a décidé de ne pas libérer de nouveaux contingents.

Les effets de la nouvelle réglementation de la main-d'œuvre étrangère

Le nouveau règlement de main-d'œuvre étrangère a provoqué des déplacements entre les groupes de professions. En chiffres absolus, les variations sont minimes.

Les plaintes de l'industrie hôtelière ne sont pas étayées par la statistique. En regard d'une perte de 2800 travailleurs à l'année, on constate une augmentation de 2100 saisonniers et 230 frontaliers. Le déficit s'élève à 0,3 pour cent du nombre total des personnes occupées dans l'industrie hôtelière. Mais cette perte de 2786 travailleurs à l'année (5 pour cent) est durement ressentie. Les hôtels et restaurants des villes sont particulièrement frappés par la

nouvelle réglementation, tandis que celle-ci profite à d'autres branches telles que l'industrie chimique (+ 4 pour cent) ou l'horlogerie (+ 5 pour cent).

Il est illusoire de croire que les travailleurs à l'année perdus peuvent être compensés par des saisonniers, car, en général, les saisonniers ne sont pas autorisés à travailler dans les entreprises ouvertes toute l'année. En outre, le nombre des lits a augmenté de 4602 depuis une année et les nuitées de 1,7 million (janvier à septembre 1970) ou de 5 pour cent. Ce sont des éléments dont on devrait tenir compte.

Juste raison d'atténuer des dispositions trop schématiques

Les décisions du Conseil fédéral concernant les travailleurs étrangers ne tiennent pas compte des fortes oscillations de fréquentations (6 millions de nuitées en juillet et en août contre 1 million en novembre), ni des changements de personnel plus fréquents dans l'hôtellerie que dans les autres branches. La libération partielle de nouveaux contingents s'impose donc pour une branche qui travaille dans des conditions si particulières.

Zu den Ergebnissen der Verhandlungen betreffend die Revision der alten Bedienungsgeldordnung nahm die Kommission eingehend Stellung. Die angestrebte Neuordnung mit der wahlweisen Möglichkeit zur Festlegung von Garantilöhnen, respektive Festen Löhnen soll zur Hebung des Berufes beitragen und damit auch die Situation der Hotellerie auf dem Arbeitsmarkt verbessern.

Als dringend notwendig wird die Schaffung eines Landes-Gesamtarbeitsvertrages erachtet. Der Abschluss der parlamentarischen Beratung zur Neuordnung des Abschnittes Dienstvertrag im Obligationenrecht steht kurz bevor. Damit ergibt sich vermehrte Klarheit über die rechtlichen Bestimmungen betreffend den Arbeitsvertrag. Nun besteht die Möglichkeit zur Erarbeitung einer neuen Konzeption für die einheitliche Regelung der Arbeitsverhältnisse im Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe. Gestützt auf gründliche Vorarbeiten wurden Richtlinien festgelegt. M. B.

Personelles

Hans Weissenberger, vormals Glockenhof, Zürich, feiert am 21. Dezember seinen 80. Geburtstag. Der Jubilar hat über 50 Jahre lang der schweizerischen Hotellerie hervorragende Dienste geleistet und sich im In- und Ausland hohes Ansehen erworben. Insbesondere bemühte er sich um eine Verbesserung der kaufmännischen Betriebsführung. Er hat massgebend zur Gründung der ERFA-Gruppen und zur Schaffung des Einheitskontenplans beigetragen. Als Mitarbeiter und Berater wirkte er in verschiedenen Kommissionen des SHV mit, initiativ und weitblickend setzte er sich auch als Mitglied des Zentralvorstandes für die Balance der Hotellerie und des Fremdenverkehrs ein. Unser Dank und unsere herzlichen Glückwünsche begleiten den Jubilar ins neue Jahrzehnt.

Rudolf Candrian, Bahnhofbuffet Zürich, feiert dieser Tage seinen 60. Geburtstag und gleichzeitig das 15jährige Jubiläum als Pächter des Bahnhofbuffets. Der Jubilar ist eine markante Figur im schweizerischen Gastgewerbe, der es versteht, beste Tradition mit den Anforderungen der neuen Zeit zu verbinden. Mit grossem Verständnis fördert er auch nach besten Kräften den Nachwuchs. Trotz seinem weitgespannten Aufgabenkreis hat er immer Zeit für die persönlichen Anliegen seiner Mitarbeiter. Herzliche Gratulation zu dem doppelten Jubiläum und beste Wünsche für ein weiteres erfolgreiches Wirken.

Paul Hort aus Biel wurde die Direktion des neuen, hochmodernen Hotels Caribe in Panama-City anvertraut. Hort war Schüler der Hotelfachschule Luzern und erwarb seine Berufskennntnisse u. a. bei Hugenin in Zürich und im Hotel Palma, Locarno.

Wir kondolieren

Basler Hoteller-Verein in Trauer

Wie aus der Tagespresse zu entnehmen war, hat der Sekretär des Basler Hoteller-Vereins, Dr. Alfred Steigmeyer-Kern, am Samstag den 12. Dezember auf einer Fahrt von Sissach nach Wintersingen infolge einer Frontalkollision mit einem in unverantwortlicher Art und Weise fahrenden Automobilisten einen schweren Unfall erlitten, bei welchem seine Gattin leider den Tod fand. Herr Dr. Steigmeyer, wie auch der fehlbare Autolenker und seine Mitfahrer, mussten mit schweren Verletzungen in das Kantonsspital Liestal eingeliefert werden. Zu diesem tragischen Unglück sprechen wir auch an dieser Stelle Herrn Dr. Steigmeyer unser herzlichstes Beileid aus und wünschen ihm recht baldige Genesung.

† Giacomo A. Gilli

pl. Am 6. Dezember verschied in Zuoz alt Hoteller Giacomo A. Gilli im hohen Alter von 83 Jahren. Der Verstorbene übernahm im Jahre 1909 die Leitung des Hotels Concordia und im Jahre 1913 zudem die

jenige des Hotels Castell, in Zuoz. Als gewiegter und fähiger Fachmann wurde er, besonders in Hotellerie- und Gästekreisen, weit über die Grenzen seines Heimatdorfes bekannt. Im Engadin verschaffte ihm sein gerades und freundliches Wesen viele Freunde. Er war Veteranmitglied des Schweizerischen Hoteller-Vereins. Das grosse Interesse des Verstorbenen für geschichtliche Belange bewog ihn, sich der Zuozer Familienforschung zu widmen. Im Jahre 1962 erschien seine Broschüre «Las schlattas veglias da Zuoz».

Giacomo Gilli war zeit seines Lebens ein passionierter Flötenspieler, und gerne lauschten wir seinen Darbietungen bei gelegentlichen Konzerten in der schönen Dorfkirche San Luzi. Mit der Stadt Reggio Emilia in Norditalien war der Verstorbene eng verbunden, hielt er sich doch dort während Jahrzehnten jährlich für einige Wochen auf. Dies in seiner Eigenschaft als Seniorchef einer einst blühenden Engadiner Firma der Kolonialwarenbranche. Wir werden dem lieben Verstorbenen ein ehrendes Andenken bewahren; den Trauerfamilien kondolieren wir herzlich!

† Dr. Georges Clar

Von jahrelangem Leiden erlöst, starb in Basel im Alter von 72 Jahren Dr. Georges Clar. Erst nach Abschluss eines philosophisch naturwissenschaftlichen Studiums wandte sich Dr. Clar dem Gastgewerbe zu. Sechszwanzigjährig übernahm er die Leitung des Stadt- und Sommercasinos Basel, später diejenige des Restaurants Rialto. Als bestbekanntem Fachmann übertrug man ihm die Vertretung der schweizerischen Gastronomie an den Weltausstellungen in Paris und Brüssel. 1939 leitete er das Musterhotel an der Landi.

Nach jahrelanger Tätigkeit in verschiedenen Hotels im Nahen Osten amtierte er noch als Direktor der Gaststätten GmbH in Frankfurt, bevor er anfangs der sechziger Jahre zu einem ruhigen Lebensabend in die Heimat zurückkehrte, der er so wertvolle Dienste geleistet hatte.

Todesanzeige

Wir haben die schmerzliche Pflicht, die Verrentenmitglieder davon in Kenntnis zu setzen, dass unser Veteranenmitglied

Giacomo Andrea Gilli-Monsch
alt Hoteller, Zuoz

nach kurzem Leiden im 89. Lebensjahr gestorben ist.

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

Namens des Zentralvorstandes:
Der Zentralpräsident
Ernst Scherz

Todesanzeige

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

Arthur Louis Thurnheer

Präsident des Verwaltungsrates der AG Eden zu Lac, Zürich, am 11. Dezember nach kurzer Krankheit im 75. Lebensjahr gestorben ist.

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

Namens des Zentralvorstandes:
Der Zentralpräsident
Ernst Scherz

ERFA-Gruppe 2 SHV in Gstaad

Die unter Leitung von Ed. W. Gianella stehende ERFA-Gruppe 2 hatte sich vorgenommen, an der zweiten Sitzung des laufenden Jahres Fragen der Hotelwäscherei zu behandeln. Aus diesem Grunde fand sich die Gruppe am 3. und 4. Dezember 1970 in Gstaad ein, wo die seit dem Juni 1969 in Betrieb stehende zentrale Hotelwäscherei reichhaltigen Anschauungsunterricht bot. Der Präsident dieser Genossenschaft, Hoteller M. Burri, liess es sich nicht nehmen, die Teilnehmer in anschaulicher Weise über die Vorgeschichte und die Durchführung dieses interessanten Projektes überbetrieblicher Zusammenarbeit zu orientieren. Nach Überwindung gewisser Anlaufschwierigkeiten darf das Experiment heute als vollständig geglückt bezeichnet werden. Es wurde darüber verschiedentlich in der HOTEL-REVUE berichtet.

Die Führung der ERFA-Mitglieder durch den in überwältigender Weise technisierten Wäschereibetrieb lag in den Händen von H. R. Schaerer. Dabei fanden die praktizierte Waschenormung und das Wascheleasing besonders dankbare Zuhörer, ist doch der volle Durchbruch zum Erfolg der Zentralwäscherei Gstaad zum guten Teil auch diesen beiden Massnahmen zu verdanken. Die in Gstaad getroffene Lösung bietet gesamthaft gesehen nur Vorteile. Ein Nachteil liegt in der Rolle von Gstaad als Saisonkurort begründet, was bewirkt, dass die Wäschereianlage, die täglich mehr als 2 1/2 t Waschgut zu verarbeiten vermag, in den Zwischensaisonen

nur schlecht ausgelastet werden kann. Es wird gewiss geprüft, wie sich diese saisonalen Beschäftigungsschwankungen mildern lassen.

Eine im Herbst 1970 in den Mitgliedsbetrieben der ERFA 2 durchgeführte Lohnerhebung ergab, dass im Vergleich zu den Vorjahresnotierungen bei den meisten Positionen recht spürbare Erhöhungen eingetreten sind. Ein besonderes Augenmerk galt den Problemen im Zusammenhang mit der Einführung des Fixlohnsystems. Es geht hier vor allem darum, Diskrepanzen zwischen den verschiedenen Kategorien von Lohnempfängern zu vermeiden und eine Lohngerechtigkeit innerhalb der Betriebe anzustreben.

Auf Grund der heutigen Situation auf dem Arbeitsmarkt sind sich die Mitglieder der ERFA-Gruppe 2 bewusst, dass zur Sicherung der Existenz Rationalisierungsmassnahmen getroffen werden müssen. Ein derartiges Vorgehen wird aber nicht von heute auf morgen möglich sein, sondern es braucht dazu einer gewissen Zeit. Um diese schwierige Uebergangsphase überstehen zu können, wäre nach Meinung der ERFA-Mitglieder ein behördliches Entgegenkommen unerlässlich, sei es im Hinblick auf die Erteilung von Sonderbewilligungen für ausländische Arbeitskräfte, oder aber im Hinblick auf einen zeitlich befristeten Baustopp für Hotelausbau; denn durch die zahlreichen Neubauprojekte wird der ohnehin schon stark strapazierte Arbeitsmarkt des Gastgewerbes übermässig belastet. Als Dauerlösung käme aber ein derartiges Hotelbauverbot wegen der Erhaltung der Konkurrenzfähigkeit nicht in Frage.

Redaktion, Inserate und Abonnemente

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

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

Druck: Fritz Pochon-Jent AG, Bern.

Redaktion und Administration: Monbijoustrasse 31, 3001 Bern.

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

Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe:

Dr. P. Kühler

Deutsche Redaktion: Dr. P. Kühler, Maria Küng

Französische Redaktion: J. Seydoux

Technische Leitung und Inseratenteil: P. Steiner

Kommission SHV für Arbeitsrecht

Die Mitglieder der Kommission SHV für Arbeitsrecht trafen am 7. Dezember unter dem Vorsitz des neuen Präsidenten Rolf Kienberger, Sils, zur Behandlung wichtiger Traktanden zusammen. Hans Müller, der wegen Arbeitsüberlastung sein Mandat als Präsident und Mitglied der Kommission niederlegte, wurde für die geleistete grosse Arbeit der beste Dank abgestattet.

Die Lage auf dem Arbeitsmarkt wurde eingehend besprochen und die Richtlinien für die nächste Zukunft festgelegt. Vom Bericht der Stellenvermittlung SHV, die trotz grossen Schwierigkeiten eine Zunahme der getätigten Vermittlungen melden konnte, wurde mit Genugtuung Kenntnis genommen.

Mitteilung an unsere Inserenten!

Da über Weihnachten und Jahresende die Dienste der PTT sowie die der Druckerei der Hotel-Revue eingeschränkt werden, sind wir gezwungen, die Inseratetermine für die zwei letzten Nummern des Jahres 1970, welche am 24. Dezember 1970 sowie am 31. Dezember 1970 erscheinen, vorzuschieben.

Inseratenschluss für die Nummer 51
Donnerstag, 17. Dezember, 18 Uhr

Inseratenschluss für die Nummer 52
Mittwoch, 23. Dezember, 18 Uhr

Die erste Nummer des Jahres 1971
erscheint Donnerstag, 7. Januar 1971

Inseratenschluss für die Nummer 1/71
Mittwoch, 30. Dezember, 11 Uhr

Wir bitten unsere verehrte Inseratenkundschaft, den vorverlegten Inseratenschluss bei der Auftragserteilung zu beachten; andernfalls wären wir infolge der über die Festtage ausfallenden Arbeitsstunden nicht in der Lage, eine fristgemässe Erledigung der Aufträge zu gewährleisten.

Besten Dank für Ihr Verständnis.

Inseratenverwaltung Hotel-Revue

Communication à nos annonceurs!

Comme, pendant les fêtes de Noël et de fin d'année, les services des PTT, ainsi que ceux de l'Hôtel-Revue sont très réduits, nous sommes contraints d'avancer comme suit les délais d'insertion pour les deux derniers numéros de l'année 1970 qui paraîtront le 24 décembre et le 31 décembre 1970:

Dernier délai pour le numéro 51:
jeudi 17 décembre, 18 heures

Dernier délai pour le numéro 52:
mercredi 23 décembre, 18 heures

Le premier numéro de l'année 1971
paraîtra le jeudi 7 janvier

Dernier délai pour le numéro 1/71:
mercredi 30 décembre, 11 heures

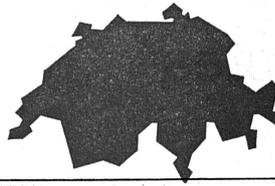
Nous prions nos annonceurs de bien vouloir tenir compte, en passant leurs commandes, de l'avancement de nos délais pour les annonces. Sinon, en raison des heures de travail qui tombent pendant les jours de fêtes, nous ne serions pas en mesure d'exécuter dans les délais les ordres d'insertion qui nous parviendraient.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Administration de l'Hôtel-Revue



Schweiz Suisse



Vers un grand tourisme vaudois

L'assemblée générale d'information d'automne de l'Office du tourisme du canton de Vaud s'est déroulée vendredi au Restaurant du Casino, à Rolle, sous la présidence de M. E. Giorgis. Cette réunion revêtit une importance particulière, du fait de la présentation du nouveau directeur de l'OTV, M. Jean-Jacques Schwarz, et de la description de son programme de travail au cours des trois prochains années. Les nombreux professionnels de l'hôtellerie et du tourisme, qui assistèrent à ce remarquable exposé audio-visuel, n'allaient d'ailleurs pas être déçus.

S'il fallait d'emblée résumer d'une phrase cet exposé complet sur l'ensemble des problèmes du tourisme vaudois, on pourrait simplement relever qu'il est le fruit d'un travail d'approche entrepris par un homme qui raisonne fort justement en chef d'entreprise et qui, doué d'un grand esprit de synthèse, a décidé de résoudre les problèmes en utilisant des moyens basés autant sur le bon sens que sur la technique moderne.

«La dispersion est un luxe coûteux»

Parmi les objectifs que s'est fixés l'OTV, 5 nous paraissent fondamentaux: la prise de conscience de l'apport du tourisme au canton de Vaud et la régionalisation de son image (information presse, conférences, bulletin); la coopération de l'industrie touristique avec les pouvoirs publics et l'initiative privée (collaboration inter-entreprises, inter-stations, inter-régions, inter-cantons); la régionalisation qui, seule, peut promouvoir un ensemble de stations trop petites pour agir individuellement (création d'entités touristiques qui renforcent les régions, présentent une offre plus complète, réduisent les coûts); la stimulation des activités touristiques en soutenant les efforts de tous les dirigeants et en définissant un avenir accessible; et enfin la collaboration efficace avec l'Inspectorat des transports et du tourisme et le Conseil du tourisme.

Ces objectifs, on le constate, exigent l'effort soutenu et la collaboration, à tous les échelons, des milieux intéressés de près ou de loin au développement du tourisme. Ils doivent mettre un terme à la dispersion des moyens et fixer, sur une base saine et solide, un véritable plan des besoins.

«Le patron du patron: c'est le marché»

Il ne suffit pas de disposer d'un important potentiel touristique, encore faut-il savoir à qui le vendre! Car l'offre concurrente est agressive et souvent nouvelle, originale, séduisante. C'est elle qui nous fait prendre conscience de nos propres possibilités, à condition que l'on accepte méthodes et idées nouvelles. L'expérience dicte la stratégie de l'OTV dans le choix des marchés: il faut intensifier l'action en Suisse alémanique, dans les pays européens (clients traditionnels), et préparer systématiquement une action à long terme dans des pays d'outre-mer (USA, Canada, Proche- et Moyen-Orient, Afrique). Ce sont des mesures de marketing moderne.

De plus, le tourisme, incontestablement, fait une percée dans la classe moyenne et devient un phénomène de masse qui intéresse toujours plus de gens. Il faut analyser leurs motivations actuelles et potentielles et étudier la segmentation du marché, c'est-à-dire sa structure économique-sociale. Ces renseignements permettront de définir, par station et par région, la clientèle idéale: suisse, européenne, américaine, ou les jeunes, les congrès, les «incentive tours», etc.

Redéfinir la notion de l'hôtel et du service

La politique du produit ou (du service) permet de déterminer les caractéristiques de ce que l'on entend offrir à la clientèle. Elle doit se soucier de l'aménagement du territoire (infrastructure, protection de la nature); ce souci incombera à l'OTV, également appelé à dispenser des conseils techniques aux stations, traditionnelles et nouvelles, et à stimuler la création de réalisations régionales (piscines, patinoires, etc.) dans le cadre d'un équipement communautaire et d'un développement harmonieux du tourisme vaudois.

M. Schwarz a analysé ensuite les différentes formes d'hébergement: hôtels, motels, chalets, caravaning, instituts d'enseignement privé et homes d'enfants. Nous espérons pouvoir revenir très prochainement, en consacrant une interview à M. Schwarz, sur le problème de l'hôtellerie. A son avis, l'ensemble du canton de Vaud souffre d'un manque assez généralisé d'hôtels répondant aux exigences du tourisme moderne, c'est-à-dire d'une hôtellerie compétitive et rentable. Les hôteliers doivent se tourner vers les besoins du marché, pour assurer un taux d'occupation minimum (48 à 52 pour cent) et faire face valablement à l'évolution.

Pour créer les hôtels qui font défaut, notamment des hôtels pour les familles et pour les jeunes, il est nécessaire de rechercher les moyens de diminuer les investissements immobiliers et de rationaliser les entreprises (par la technique, l'organisation et la coopération). La notion de service est à redéfinir,

La publicité à la télévision a la cote

(ATS) Le nombre des maisons qui font de la publicité à la télévision augmente toujours plus. Selon la dernière édition du «Journal des associations patronales», 429 firmes ont fait de la publicité télévisée cette année, pour 591 produits. En 1971, 480 maisons présenteront 683 produits.

D'après un communiqué officiel, les commandes ont atteint pour toute la Suisse, c'est-à-dire pour les trois régions linguistiques, 692 millions de francs. Il n'y a que 4635 minutes d'émission à disposition. La demande excède ainsi l'offre de 50 pour-cent. C'est pourquoi une grande partie des commandes sont raccourcies d'une façon draconienne.

Le ressort de l'article qu'il est plus facile pour la publicité économique de trouver de la place à la télévision dans les mois d'été et dans les deux premiers mois d'une année. Le temps d'émission sera plus cher l'année prochaine. Le prix de la minute, qui se monte actuellement à 8500 francs, sera augmenté à 9500 francs.

car elle s'est déjà profondément modifiée et les prestations devront être adaptées aux besoins de toutes les clientèles. Sous la pression des circonstances, on assistera un jour à la création de véritables «chaînes» locales ou régionales, prêtes à une intégration ultérieure.

Un inventaire des besoins d'équipement a été dressé par l'OTV. Financés à l'aide de fonds publics et privés, ces besoins représentent quelque 700 millions de francs, dont 405 seraient investis dans l'hôtellerie. Dans son exposé, l'orateur a également mis l'accent sur la valeur de l'accueil et sur la notion de forfait, propre à stimuler les ventes.

Vendre!

Enfin, la nouvelle politique de l'OTV cherchera à

Basistunnel Oberwald-Realp

Ein Almosen oder ein Pflichtteil?

Wir haben unserm Interviewpartner, Ständerat Ludwig Danioth, auch die Frage gestellt, ob er den Bau des Eisenbahntunnels Oberwald-Realp für einen dringenden und sinnvollen Beitrag zur Entwicklung des Berggebietes halte. Am vergangenen Donnerstag stand der Kredit für den Tunnel in der Kleinen Kammer zur Debatte, weshalb wir dieser Frage ausserhalb des Interviews Platz einräumen.

Die Sonne scheint nicht überall

In seiner Antwort betonte Ständerat Danioth, welche grosse Bedeutung dem Tunnel für die Erhaltung und Förderung des Berggebietes zukommen und dass es ein Beitrag ganz im Sinne seiner Motion wäre. Bahn und Bevölkerung bilden eine Schicksalsgemeinschaft, die nicht sich selbst überlassen werden dürfe. Ein ganzjährig durchgehender Bahnbetrieb werde die Talschaften Goms, Ursen und Tavetsch gewaltig befruchten und wesentlich dazu beitragen, dass die Einwohner nicht abwandern müssten. Das Problem dürfe nicht allein mit der Rechenmaschine gelöst werden, die Bevölkerung auf der Schattenseite des Lebens habe Anrecht auf Solidarität. Es müsse alles getan werden, um die Talschaften vor Entvölkerung und Verödung zu bewahren. Der Basistunnel sei notwendig, um dies zu verhindern, weshalb er unterstützt werden müsse.

Schnee auf der Betriebsrechnung

Als Verwaltungsratspräsident der Furka-Oberalp-Bahn liegt L. Danioth selbstverständlich auch die Wirtschaftlichkeit der Unternehmung am Herzen. Ohne Basistunnel, mit nur viermonatigem durchgehendem Betrieb, mit einem jährlichen Kostenaufwand von über 120 000 Franken allein für Schneeräumung und Ab- und Aufbau der Fahrlöhne an der Furka, abgesehen vom unrationellen Einsatz des Bahnmaterials, usw. sei es der Bahn unmöglich, ihr alljährliches Defizit, das Bund und Kantone zu decken haben, abzuschütteln. Zudem sei eine grosse militärische Bedeutung des Tunnels nicht zu verneinen. Es sei auch darauf hinzuweisen, dass via Oberwald-Realp die einzige wintersichere Ost-West-Verbindung unseres Landes hergestellt werden könne und der Fremdenverkehr an der guten Erschliessung neuer Erholungsgebiete nur grösstes Interesse haben könne. Auch spreche eine Gesamtverkehrskonzeption nicht gegen den Tunnel, denn eine solche Konzeption müsse auf eine bestehende Bahn von 100 km Länge Rücksicht nehmen.

Aufgeschlossener Ständerat gewährt Kredit

Diese Überlegungen haben auch die Mehrheit des Ständerates bewogen, dem Kredit von 70 Mio zuzustimmen. Mit 29 gegen eine Stimme und bei einigen Enthaltungen wurde das Geschäft in der Kleinen Kammer verabschiedet. Dass sich die Ständesherren der betroffenen Kantone mit Verstand und - wer wollte es ihnen verargen - Herz vehement für die Vorlage einsetzten, war zu erwarten. Sie erhielten aber auch Unterstützung aus der übrigen Schweiz. Obwohl die Verkehrsprognosen der Expertenkom-

mission und einige technische Details eine gewisse Unsicherheit aufkommen liessen, konnte man sich doch nicht der Ansicht verschliessen, dass der Bau des Tunnels einer Notwendigkeit entspricht und das finanzielle Engagement des Bundes durchaus verantwortet werden könne. Neben dem berechtigten Anspruch der Bergbevölkerung auf wirksame wirtschaftliche Hilfe, die es ihr ermögliche, besser am allgemeinen Wohlstand zu partizipieren, wurde auch auf die grosse Bedeutung der Bahn für den Fremdenverkehr hingewiesen, sowie auf Bedürfnis nach Erschliessung neuer Erholungsgebiete. Dass der Fremdenverkehr unsere drittstärkste Einnahmequelle sei und gefördert werden müsse, wurde wieder einmal im Parlament erwähnt. Ebenfalls haben wir die Äusserung nicht überhört, eine Gesamtverkehrskonzeption werde primär dem Tourismus zu dienen haben.

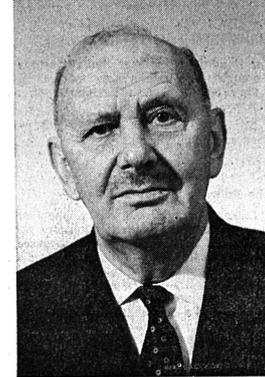
Das Heu auf einer andern Bühne hat ein grosser Teil der Tagespresse, die in ihrer Berichterstattung keinen Hehl daraus machte, dass sie dem Furkatunnel nicht sehr gewogen ist. Das Dawider (vertreten durch eine einzigen Ständerat) wurde sehr stark zur Geltung gebracht. Ob es wirklich angebracht ist, von Cameraderie der Kleinen Kammer, Präjudiz für ähnliche Wünsche, vorzeitig verkehrspolitischem Entscheid zu sprechen und die Hoffnung auszudrücken, im Nationalrat möchten mehr rationale Überlegungen als Emotionen bestimmend sein, bleibt dahingestellt. Erstaunlich ist allerdings, dass gewisse Kreise immer noch einen Strassentunnel als die geeignete Lösung erachten. Liegt es in ihrer Absicht, unsere letzten Frischluftreservoirs zu vergiften? Und haben diese Leute auch noch nie etwas davon gehört, der Verkehr auf unseren Strassen werde in absehbarer Zukunft total zusammenbrechen? Zudem müsste ein Strassentunnel logischerweise dem Ausbau der Zufahrtsstrassen rufen, während der Bahntunnel zwei Teilstücke einer leistungsfähigen Bahn zusammenhängt. Solange man nicht von der Verzinsung der Strassen spricht, darf auch nicht mit der Verzinsung des Tunnels argumentiert werden. Ebenfalls sollte solange nicht von der Vordringlichkeit der Sanierung des Agglomerationsverkehrs gesprochen werden, als man nichts Entscheidendes tut, um zu verhindern, dass aus den weniger begünstigten Bergregionen die Bevölkerung gerade in diese Agglomerationszentren abwandert. Eine letzte Feststellung sei erlaubt: der Tunnel kostet so viel wie 7 km Nationalstrasse. Es scheint, der Nationalrat dürfte, ohne Cameraderie und bei aller Sachlichkeit, zum gleichen Beschluss gelangen wie der Ständerat. M. Küng

Das Interview:

Heute mit Ständerat Ludwig Danioth, Andermat, über die Entwicklungsförderung des Berggebietes

HOTEL-REVUE: Herr Ständerat, Sie und Herr Nationalrat Brosi haben 1966 im Parlament eine Motion zur Erhaltung und Förderung der Bergbevölkerung eingereicht. Diese vielzitierte Motion wird gegenwärtig vom Delegierten für Konjunkturfragen bearbeitet. Ist der Zeitpunkt für den Einsatz grossangelegter Förderungsmassnahmen nicht schon lange überschritten?

Danioth: Es ist spät, aber nicht zu spät. Da die Motion aber keineswegs nur der Bauernsane geht, sondern die ganze Bevölkerung erfassen will, bin ich überzeugt, dass wir hier noch neue Wege suchen müssen. Es geht ja um eine Gesamtkonzeption des Bundes zur Entwicklungsförderung im Berggebiet.



Erstrebenswert scheint mir vor allem die Schaffung starker Zentren mit einer fruchtbareren Ausstrahlung auf ganze Talschaften, denn die Verwirklichung der Ziele der Motion wird in rein landwirtschaftlichen Regionen mit schlechten Verkehrsverbindungen sehr schwierig sein.

HOTEL-REVUE: Halten Sie die Förderung des Fremdenverkehrs für ein geeignetes Mittel, die Ertragslage in den Berggebieten zu verbessern?

Danioth: Ja, ganz bestimmt. Durch den Fremdenverkehr werden im Berggebiet viele neue Einnahmequellen erschlossen. Andersseits nimmt die Bedeutung der Bergregionen als Erholungsgebiet für die städtische Bevölkerung der Ballungszentren rasch zu. Alles, was zur Förderung des Berggebietes getan wird, geschieht deshalb im Interesse des ganzen Schweizervolkes.

HOTEL-REVUE: Woran liegt es, dass die Jugend auch dort abwandert, wo sie die Möglichkeit hat, Lehren zu absolvieren und Arbeitsplätze zu finden. Zum Beispiel hat die Berghotellerie Mühe, einheimisches Personal zu rekrutieren.

Danioth: Bei den Jungen sind heute vor allem die technischen Berufe sehr gefragt, für die sich in den Bergregionen zu wenig Lehrstellen finden lassen. Ausserdem üben die grossen Städte eine starke Anziehungskraft aus. Viele glauben, es lasse sich dort besser leben. Begehrt sind auch gesicherte Arbeitsplätze mit guter Altersvorsorge, das heisst Anstellungen beim Bund, Kanton, SBB und PTT. Gerade in dieser Beziehung hat die Berghotellerie bis jetzt nicht Schritt zu halten vermocht, und zudem ist eine Ganzjahresbeschäftigung nicht möglich. Das erschwert die Rekrutierung einheimischen Personals.

Geht es uns, die Schulen auszubauen, sowie mehr und gute Lehrstellen zu schaffen, so glaube ich, dass wir die Jungen besser zurückhalten können.

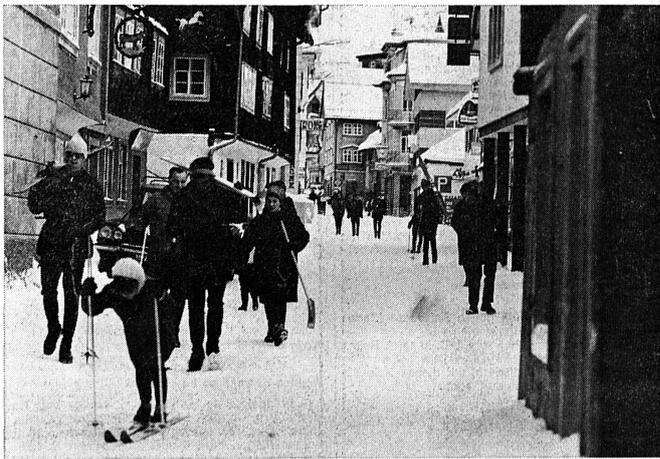
HOTEL-REVUE: Befürworten Sie eine unlimitierte Expansion des Tourismus oder teilen Sie die Auffassung, wonach die Erschliessung sämtlicher Täler und Gipfel dem Tourismus schade?

Danioth: Es wäre selbstverständlich ein Unsinn, alle Täler und Berge zu erschliessen und überall Telle zu bauen. Wir müssen eine Anzahl schöner Gebiete in ihrem natürlichen Zustand erhalten. Das wird sehr schwierig sein, denn wer gebietet Einhalt? Heute wüsste jedermann, dass Fremdenverkehr Geld bringt, weshalb bald jede Gemeinde daran beteiligt sein will. Leider werden die gesetzlichen Möglichkeiten, die Entwicklung zu kanalisieren noch zu wenig ausgeschöpft. Immerhin wird durch die Verweigerung von Konzessionen ab und zu eingegriffen, allerdings auch da nur beschränkt, wenn man weiss, welche Kräfte jeweils zum Zuge kommen, wenn die Verwirklichung eines Projektes erzwungen werden soll. Gewisse Lenkungsmaßnahmen hat der Bund auch noch beim Strassenbau, wie zum Beispiel im Engadin.

HOTEL-REVUE: Die Entwicklung des Fremdenverkehrs bringt für viele Gemeinden grosse finanzielle Lasten, weil sie die Infrastruktur ausbauen müssen, sondern der Bettenzahl anpassen müssen. Ist die heute geübte Subventionierungspraxis den Verhältnissen angepasst?

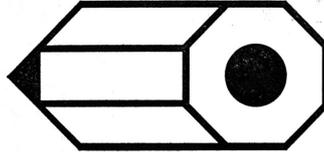
Danioth: Nein. Obwohl in letzter Zeit einschränkende Vorschriften zur Erlangung von Subventionen aufgehoben wurden, muss noch eine bessere Regelung gefunden werden. Einwandfreie Infrastrukturanlagen sind erste Voraussetzung, um Fremdenverkehr in eine Region zu bringen. Sie sind aber auch sehr kostspielig und hier sollte eine vermehrte Unterstützung möglich sein.

Herr Brosi und ich haben in unserer Motion diesbezügliche Anregungen gemacht. Der Bundesrat hat nun, in seiner Antwort auf eine Motion von Ständerat Vincenz, die Gründung einer Investitionsbank zugesichert. Diese Bank hätte die Aufgabe, die Restfinanzierung solcher Projekte zu einem geringen Zinssatz oder sogar zinslos zu übernehmen. Das scheint uns die grösste und wichtigste Frucht unserer Motion, wenn man dem Berggebiet helfen will, seine Erwerbswerke zu finanzieren, denn an der Finanzierung sind sie bisher gescheitert. Mit der Gründung dieser Investitionsbank werden wir einen grossen Schritt weiterkommen.



Eine ganzjährige West-Ost-Verbindung würde auch Andermat, dem heiligen Hauptort des Ursentales, neuen Aufschwung bringen.

Notiz Bloc-notes



Teilrevision des Mehr-Regionen-Gesamtarbeitsvertrages

Die unterzeichneten Arbeitgeber- und Arbeitnehmerorganisationen des Gastgewerbes sind nach durchgeführten Verhandlungen übereingekommen, den seit 1. Januar 1967 geltenden Mehr-Regionen-Gesamtarbeitsvertrag für das Gastgewerbe einer Teilrevision zu unterziehen.

Sie tritt auf den 1. Januar 1971 in Kraft.

Da sich der Neudruck des Gesamtarbeitsvertrages verzögert, erachten wir es als notwendig, unsere Mitglieder über die revidierten Bestimmungen zu orientieren.

Wir verweisen unter anderem auf:

Artikel 17

Wöchentliche Ruhezeit

Abs. 5: In Saisonbetrieben darf die wöchentliche Ruhezeit in der Hochsaison während höchstens acht Wochen viermal auf einen halben Tag herabgesetzt werden, sofern entsprechende Ersatzruhe gewährt wird. Von der Möglichkeit der Herabsetzung darf nicht mehr als während zwei Hochsaisons im Kalenderjahr Gebrauch gemacht werden. Während der Ersatzruhezeit haben die Berechtigten Anspruch auf freie Verköstigung, Unterkunft, Lohn und Bedienungsgeldanteil gemäss Bedienungsgeldordnung. Wird die Ersatzruhezeit durch eine Geldleistung abgegolten, so bemisst sich diese nach Art. 26, Abs. 2 dieses Vertrages.

Art. 19

Wöchentlicher freier Halbtag

In Betrieben mit 11 und mehr beschäftigten Arbeitnehmern (ständig mitarbeitende Familienangehörige mit Ausnahme des Betriebsinhabers oder Leiters, mitgezählt), sind freie Halbtage im Sinne von Art. 17, Abs. 4 wie folgt zu gewähren:

a) in Betrieben, die nur während bestimmten Zeiten des Jahres geöffnet sind und eine oder mehrere Hochsaisonzeiten aufweisen; jede zweite Woche;

b) in den übrigen Betrieben während des ganzen Jahres; jede Woche;

Auf die Gewährung der in Abs. 1 vorgeschriebenen freien Halbtage kann verzichtet werden:

a) während zweimal 8 Wochen im Kalenderjahr in Saisonbetrieben, die während zwei Saisons geöffnet sind;

b) während höchstens 12 Wochen im Kalenderjahr in Saisonbetrieben, die nur einmal im Kalenderjahr geöffnet sind, sowie in einjährig geöffneten Betrieben, die eine oder mehrere Hochsaisonzeiten aufweisen.

Art. 32

Entschädigung für nichtbezogene Naturalleistungen

Wird dem Arbeitnehmer vom Betrieb ständig keine freie Verköstigung gewährt, so ist zusätzlich zum Lohn eine Vergütung gemäss dem jeweiligen AHV-Ansatz (1971: Fr. 6.50 für die Tagesverköstigung bzw. Fr. 3.- für das Mittagessen, Fr. 2.50 für das Nachessen und Fr. 1.- für das Frühstück) auszurichten. Wird zufolge besonderer Arbeitseinteilung das Frühstück nicht eingenommen, aber dafür eine Zwischenverpflegung verabreicht, so besteht kein Anspruch auf eine Frühstücksentchädigung.

Wohnt ein Arbeitnehmer in der eigenen Familie ausserhalb des Betriebes oder wird ihm keine freie Unterkunft gewährt, so hat er Anspruch auf eine monatliche Haushalt- oder Zimmerentschädigung von Fr. 60.-. Diese Bestimmung findet keine Anwendung auf direkt kassierendes weibliches und lediges männliches Bedienungspersonal.

Art. 34

Kinderzulagen

Der Anspruch des Arbeitnehmers auf Kinderzulagen richtet sich nach den gesetzlichen Vorschriften. Ist der Arbeitnehmer einer anerkannten Familienausgleichskasse angeschlossen, so richtet sich der Anspruch des Arbeitnehmers nach deren Statuten und Reglementen. Der Arbeitnehmer hat den Anspruch auf Kinderzulagen bei der ersten Lohnzahlung geltend zu machen und dem Arbeitgeber unverzüglich jede Veränderung mitzuteilen, die seinen Anspruch beeinflussen kann.

Art. 37

Prämien

Die Prämie für die betriebliche Krankenpflegeversicherung der in die Hausgemeinschaft aufgenommenen versicherten Arbeitnehmer* ist zur Hälfte vom Arbeitgeber zu tragen.

An die in Hausgemeinschaft stehenden Arbeitnehmer, die anderweitig bei einer anerkannten Krankenkasse versichert sind, hat der Arbeitgeber einen Prämienbeitrag von Fr. 6.- pro Monat zu entrichten. Lohnzahlung und Prämienrückvergütung sind besonders auszuscheiden.

* Als Hausgemeinschaft gilt auch die vom Arbeitgeber auswärts zur Verfügung gestellte Unterkunft.

Art. 41

Mindestversicherungsleistungen

Die Versicherung gegen Betriebs- und Nichtbetriebsunfall hat wahlweise gemäss nachstehenden Varianten A oder B zu erfolgen:

Variante A:

Heilungskosten pro Fall bis Fr. 3000.-. Monatlicher Barverdienst Durchschnittlich während des ganzen Jahres vor Eintritt des Unfalles, wenn das Dienstverhältnis weniger als ein Jahr gedauert hat, während der Zeit des Anstellungsverhältnisses vor dem Unfall.

Taggeld	Todesfall	Invaldität
- bis zu Fr. 400.-	Fr. 12.- 12 000.-	24 000.-
- über Fr. 400.-	Fr. 15.- 15 000.-	30 000.-
- über Fr. 500.-	Fr. 20.- 20 000.-	40 000.-
- über Fr. 750.-	Fr. 25.- 25 000.-	50 000.-
- über Fr. 1000.-	Fr. 30.- 30 000.-	60 000.-
- über Fr. 1250.-	Fr. 35.- 35 000.-	70 000.-
- über Fr. 1500.-	Fr. 40.- 40 000.-	80 000.-

Das Taggeld ist ab 4. Tag des Unfalles während längstens 2 Jahren zu bezahlen.

Variante B:

Heilungskosten: Ausrichtung einer Tagespauschale bis Fr. 20.- an die Kosten der ärztlichen Behandlung und der Pension, dazu einen Beitrag bis Fr. 500.- an die Operations- und Nebenkosten, mindestens bis Fr. 300.- pro Fall. Taggeld: 80 Prozent des AHV-pflichtigen Lohnes ab dem vierten Tag des Unfalles. Die Leistungsdauer für Taggeld und Heilungskosten beträgt 720 Tage im Laufe von 900 ununterbrochenen Tagen.

Tod: 1000facher Tagesverdienst.

Invaldität: 2000facher Tagesverdienst.

Dem Verunfallten und seinen Hinterbliebenen steht mit dem Eintritt des Unfalles ein eigenes Forderungsrecht gegen die Versicherungsgesellschaft zu (Art. 87 des Bundesgesetzes über den Versicherungsvertrag), unter Vorbehalt allfälliger Leistungen des Arbeitgebers gemäss Art. 38.

An Stelle von Glückwunschkarten...

Festtagsgratulations-Ablösung 1970/71 zugunsten der schweizerischen Ski-National-Mannschaft und des Mitglieder-Unterstützungsfonds

Der Zentralvorstand will auch dieses Jahr die Tradition der Festtagspenden fortsetzen. Die Gelder sollen je zur Hälfte unserer Ski-National-Mannschaft und dem Mitglieder-Unterstützungsfonds zufließen. Der Wintersport ist zum bedeutendsten Träger unserer Barchotellerie geworden. Unsere Ski-National-Mannschaft repräsentiert die Schweiz als eine der führenden Ski-Nationen. Der Kampf der Alpenländer um Medaillen geht einher mit der touristischen Werbung. Es steht ausser Zweifel, dass der Wettkampfsport den Fremdenverkehr der Wintersportorte stark zu beeinflussen vermag. Der Schweizerische Skiverband unterstützt durch die Gönnerorganisation der Skimannschaft, bildet unsere jungen Fahrerinnen, Fahrer, Läufer und Springer sorgfältig aus. Dies verdient unsere Unterstützung. Mit unserer Spende helfen wir mit, den guten Ruf unserer Mannschaften weiter zu festigen.

Die andere Hälfte der Spenden ist für Mitglieder bestimmt, die unverschuldet in Not geraten. Trotz alledem Wohlstand gibt es Kolleginnen und Kollegen, denen das Schicksal nicht hold ist und denen wir mit einer Unterstützung echte Hilfe bringen dürfen und bisher schon gebracht haben.

Wir bitten Sie auch dieses Jahr um Ihren Beitrag. Jede Spende, ob gross oder klein, sei herzlich dankt. Postcheckkonto 30-1674.

Wie gewohnt, werden wir die Namen der Spender in der HOTEL-REVUE veröffentlichen. Dies entbehrt Sie vom Versand der Neujahrskarten.

Auskunftsdienst

Achtung! Gläubigerversammlung

Die Gläubiger des WORLD TRAVEL SERVICE LTD., Holiday House, Corner of Mary & Liffey Street, Dublin 1, Irland, sind zu einer Gläubigerversammlung eingeladen worden, welche am 16. Dezember, 12 Uhr, an der Adresse Hainault House, 69/71 St. Stephens Green, Dublin 2, stattfinden wird. Mit der Einladung zu dieser Versammlung erfolgte gleichzeitig die Aufforderung, einen detaillierten Rechenschaftsausgang an die erwähnte Firma zuhanden von Mr. J. J. Corrigan, Secretary of the Board, einzusenden. Ferner haben wir erfahren, dass auch die Irish Hotel Federation sich der Interessen der Gläubiger an der erwähnten Versammlung annimmt. Sie ist vertreten durch Mr. F. X. Burke. Auf Empfehlung der A.I.H., Paris, geben wir unseren Mitgliedern seine Adresse bekannt: Mr. F. X. Burke, Irish Hotel Federation, Northbrook Road 13, Dublin 6, Ireland.

Reisebüro in Konkurs

Aus Stockholm verläutet, dass das Reisebüro Brodin Tours AB, Stockholm, in Konkurs geraten ist. Mitglieder des SHV, welche von dieser Firma noch Geld zugut haben, werden eingeladen, die nötigen Belege mit einer Rechnungskopie einzusenden an: Schweiziska Turistbyrå, Kungsgatan 36, Stockholm C, zwecks Anmeldung der Forderungen bei der zuständigen Stelle.

Vorsicht, schlechte Zahler!

Die folgenden Reisebüros geben Anlass zu Klagen wegen säumiger Zahlungsweise: Champagne Tourisme, 29 Cours J.-B. Langlet, Reims Sunna Travel, Bankstraeti 7, Reykjavik, Island. Wir raten unseren Mitgliedern, mit diesen Reisebüros keine Kreditgeschäfte zu tätigen.

PAHO gibt Auskunft

Feiertage

An eidgeössischen, kantonalen oder lokalen Feiertagen besteht kein Anrecht auf Arbeitslosenentschädigung.

Die Anpassung der Versicherungspolice hat spätestens bis 31. Dezember 1971 zu erfolgen.

Art. 42

Prämien

Die Prämie für die Betriebsunfall- und Haftpflichtversicherung geht zu Lasten des Arbeitgebers; diejenige für die Nichtbetriebsunfallversicherung ist vom Arbeitnehmer zu tragen. Der Anteil des Arbeitnehmers darf nicht mehr als einen Drittel der Unfallversicherungsprämie betragen; er kann ihm vom Lohn abgezogen werden.

Der Arbeitnehmer ist berechtigt, über die Berechnung der von ihm zu tragenden Prämie vom Arbeitgeber Aufschluss zu verlangen.

Der ganze Wortlaut des neuen Mehr-Regionen-Gesamtarbeitsvertrages, der wiederum nicht allgemeinverbindlich erklärt ist, kann ab Neujahr bei den betreffenden gastgewerblichen Organisationen bezogen werden.

Die vorstehenden Bestimmungen gelten auch für jene Städte und Kantone-Gesamtarbeitsverträge des Gastgewerbes, soweit diese bisher zugunsten des Arbeitnehmers weniger günstig waren.

Die unterzeichneten Verbände ersuchen ihre Mitglieder, die Vorschriften des neuen Vertrages zu befolgen.

Bern, Zürich und Luzern, Dezember 1970

Schweizer Hotelier-Verein

Schweizerischer Wirteverein

Arbeitsgemeinschaft der Vereinigungen alkoholfreier Betriebe

Union Helvetica

Au lieu de cartes de vœux...

Souscription de fêtes de fin d'année 1970/71 en faveur de l'équipe nationale suisse de ski et du fonds de secours pour membres de la SSH.

Cette année encore, le comité central entend poursuivre la tradition de la souscription des fêtes de fin d'année. Le produit de celle-ci sera versé par moitié à notre équipe nationale de ski et au Fonds de secours des membres SSH.

Les sports d'hiver sont un des plus importants supports de l'hôtellerie de montagne. Notre équipe nationale de ski représente la Suisse qui est une des premières nations dans le domaine du ski. La lutte que les pays des Alpes se livrent pour obtenir des médailles va de pair avec la propagande touristique. Il est hors de doute que le sport de compétition exerce une forte influence sur le tourisme des stations de sports d'hiver. La Fédération suisse de ski, soutenue par des bienfaiteurs de l'équipe nationale, forme nos jeunes skieuses et skieurs dans les disciplines alpines et nordiques. Les efforts déployés à cet effet méritent notre appui. Nos dons contribueront à renforcer la bonne réputation de nos équipes.

L'autre moitié des dons est destinée aux membres qui, sans qu'il y ait faute de leur part, se trouvent dans une situation difficile. Malgré la prospérité générale, le sort n'a pas toujours souri à certains de nos collègues auxquels nous aimerions porter vraiment secours et assistance.

Nous vous prions, cette année aussi, de verser votre contribution. Nous vous remercions sincèrement d'avance pour chaque don, petit ou grand. Compte de chèques postaux 30-1674. Comme de coutume, les noms des donateurs seront publiés dans l'HOTEL-REVUE, ce qui vous dispensera d'envoyer des cartes de Nouvel an.

Hiezu bestehen folgende Ausnahmen:

a) Für den Weihnachts-, Neujahrs- und Auffahrtstag, der auf einen Werktag fällt, besteht Anspruch auf Arbeitslosenentschädigung, sofern der Versicherte für die unmittelbar vorangehenden oder nachfolgenden Tage anspruchsberechtigt ist.

b) Die Kantone können weitere drei kantonale Feiertage bezeichnen, an denen unter den nämlichen Bedingungen das Taggeld ausgerichtet werden darf. Massgebend sind die Feiertage am Wohnort des Versicherten, also dort, wo er die Schriften hinterlegt hat und die Stempelkontrolle besucht.

Avis

Agence de voyages en faillite

Nous apprenons de Stockholm que l'agence de voyages Brodin Tours AB, Stockholm, est en faillite. Les membres de la SSH qui auraient des créances sur cette agence sont instamment priés d'envoyer les justificatifs nécessaires et une copie de la facture à Schweiziska Turistbyrå, Kungsgatan 36, Stockholm C, pour annoncer les créances auprès de l'office compétent.

Attention, mauvais payeurs!

Les agences de voyages suivantes ont donné lieu à des plaintes pour le retard avec lequel elles paient les notes d'hôtel: Champagne Tourisme, 29 Cours J.-B. Langlet, Reims Sunna Travel, Bankstraeti 7, Reykjavik, Islande. Nous conseillons à nos membres de ne pas travailler à crédit avec ces agences de voyages.

Agence de voyages en difficulté

Les créanciers de World Travel Service Ltd., Holiday House, Corner of Mary & Liffey Street, Dublin 1, Irelande, ont été convoqués à une assemblée des créanciers qui aura lieu le 16 décembre à 12 h. à l'adresse suivante: Hainault House, 69/71 St. Stephens Green, Dublin 2. Cette convocation est accompagnée de la demande d'envoyer un extrait de compte détaillé à la maison ci-dessus mention-

née, à l'intention de Mr. J. J. Corrigan, Secretary of the Board. Nous avons en outre appris que l'Irish Hotel Federation acceptait de défendre les intérêts des créanciers lors de l'assemblée ci-dessus mentionnée. Elle est représentée par Mr. F. X. Burke qui, du moins nous les supposons, s'occupera également de la question lors de l'assemblée. Suivant une recommandation de l'AIH, Paris, nous communiquons aussi cette adresse à nos membres: Mr. F. X. Burke, Irish Hotel Federation, Northbrook Road 13, Dublin 6, Irelande.

La PAHO vous renseigne

Jours, fériés

La perte de gain ne donne pas droit à indemnité, lorsqu'il y a chômage par suite de jours fériés fédéraux, cantonaux ou locaux, sauf les exceptions suivantes:

a) Noël et Nouvel-An, s'ils tombent un jour ouvrable, ainsi que l'Ascension, donnent droit à indemnité, à condition que l'assuré soit indemnisé par sa caisse pour le jour qui précède ou qui suit immédiatement ces jours-là.

b) Les cantons peuvent désigner trois autres jours fériés donnant droit à l'indemnité, sous les mêmes conditions. Entrent en ligne de compte les jours fériés au domicile de l'assuré, donc au lieu où il a déposé ses papiers et fait contrôler son chômage.

Office technique de construction d'hôtels

L'office technique de construction d'hôtels a été créé le 21 avril 1970 par la Société suisse de crédit hôtelier, la Fédération suisse du tourisme et la Société suisse des hôteliers.

Cet office technique a pour but de réunir et d'utiliser la documentation pouvant servir à améliorer et à abaisser les prix de construction d'hôtels et d'équipements de stations (rénovations et nouvelles constructions). L'office technique est ainsi un instrument de recherche dans le domaine des installations touristiques et procède à de multiples et vastes études qui doivent permettre d'aboutir à des solutions optimales pour l'ensemble de l'hôtellerie. Suivant les champs d'activité, il fera appel à la collaboration des spécialistes. M. A. Trippi, chef du service de consultations techniques et de documentation de la SSH a été mandaté par le comité de patronat qui se compose des directeurs des trois organisations responsables.

M. K. Michel a pris la direction à plein temps de cet office technique et est entré en fonction le 17 décembre 1970.

Weihnachten für das Gastgewerbe

Programm der evangel.-reformierten Kirche

Basel

Heiliger Abend, 24. Dezember 1970 ab 18.00 Uhr treffen sich die Hotelangestellten zu ungezwungenem Beisammensin im weihnächtlichen Foyer, Socinstrasse 13, 1. Stock. 22.00 Uhr Weihnachtsgottesdienst im Münster, zusammen mit der Gemeinde.

St. Gallen

Sonntag, 20. Dezember 17.00 Uhr Gemeindefeier in der Katharinenkirche, Katharinenstrasse 21.

Heiliger Abend, 24. Dezember 21.30 Uhr findet im Kirchgemeindehaus St. Mangen eine Weihnachtsfeier statt. Frohes Beisammensin bei Kerzenschein.

Tea und Weihnachtsguetzli, Leitung W. Schär, Tel. 22 76 29.

Christnachtfeiern 23.30 Uhr in den Kirchen St. Georgen und St. Leonhard.

Zürich

Unser Weihnachtsgottesdienst wird wieder im Fraumünster am 24. Dezember um 24.00 Uhr stattfinden. Zürcher Stadtmission, Brauerstrasse 60, Tel. 23 95 85.

Schenken Sie

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

ein Abonnement auf die HOTEL-REVUE

Inland	23.-	1 Jahr
Ausland	28.-	48.-

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

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

Adresse des Bestellers
Name _____
Strasse _____
Land und Ort _____

Bitte senden Sie die HOTEL-REVUE

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

Ski au Tessin

A quelques minutes des palmiers locarnais la station de Cardada-Cimetta

Il y a moins de 20 ans, si quelque rêveur avait prédit que les Tessinois construiraient un jour des stations d'hiver, on se serait contenté de hausser les épaules, une attitude que trop courante devant la nouveauté! En vérité, les rêveurs ont eu raison... Après avoir exploité trois saisons, les Tessinois passent à la conquête de l'hiver et des sports blancs. La création, au cours de l'hiver 1952/53, du premier téléphérique du Tessin, celui d'Orselina-Cardada, favorisa grandement la réalisation d'un plan touristique pour l'hiver tessinois.

Inutile de préciser que, pour tous les sportifs et amis du Tessin, la découverte de ces vastes champs de neige à moins de 30 minutes de la cité des fleurs subtropicales et des palmiers est véritablement un enchantement et une surprise.

Des milliers de skieurs...

Les touristes, en effet, trouvent dès leur arrivée à la station supérieure de Cardada (1400 m) un hôtel «tout confort» avec restaurant et vaste terrasse, puis une forêt aménagée en un véritable parc-ski tout droit d'un conte de fée, avec un

jardin d'enfants et une ravissante petite chapelle. Autre surprise que la découverte, derrière ces ombrages, des champs de neige qui s'étendent langoureusement entre les vallées de la Maggia et de la Verzasca, jusqu'au sommet de la Cimetta (1700 m) que l'on peut atteindre en télésiège! De ces hauteurs, c'est un panorama étendu et d'une rare majesté qui s'offre aux regards des touristes et des skieurs.

Cardada est un balcon dominant presque tout le lac Majeur et la vue s'étend sur des chaînes et des chaînes de hauts sommets, des Alpes valaisannes aux Alpes grisonnes. Ce qui permet de contempler le point le plus bas de Suisse, le Verbano (194 m) et le point le plus élevé, le Mont Rose ou la Pointe Dufour (4634 m).

Ne nous étonnons donc pas qu'avec tant d'attraits Cardada-Cimetta ait connu, au cours de ces dernières années, un succès si extraordinaire! 2,5 millions de voyageurs transportés en téléphérique en 20 ans et, l'année dernière, grâce au fort enneigement de l'hiver, 60 000 skieurs!

clientèle lors de fortes affluences. A l'est des versants de Cardada-Croce, la cabane-restaurant du ski-club de Locarno, détruite par un incendie en janvier 1969, a été reconstruite et s'est faite plus accueillante pour recevoir à nouveau ses hôtes d'hiver.

Le terrain de jeux des Tessinois et des Milanais

L'animation est toujours grande à Cardada, non seulement en raison de la venue des milliers de membres que comptent les ski-clubs de Solduno et de Locarno ou de l'affluence de la clientèle tessinoise, mais aussi du fait de la présence de très nombreux skieurs nord-italiens. On sait que les champs de neige tessinois exercent un attrait particulier sur les sportifs de l'Italie du Nord, notamment sur les Milanais qui arrivent à Locarno en voiture certes, mais également par cars et trains spéciaux. La réputation de Cardada, station d'hiver, a déjà dépassé les frontières. Des groupes étrangers sont d'ores et déjà annoncés pour cette saison; l'an passé, ils étaient

venus de Hollande, de Suède, de France et de Grande-Bretagne. Chaque hiver, les compétitions sportives remportent un vif succès, et les challenges sont nombreux à gagner. La montée en masse des jeunes Tessinois illustre parfaitement la vogue du ski à Cardada et l'importance de cette station... à portée de main ou presque pour toute une jeunesse qui, à peu de frais et sans grands déplacements, a la possibilité de «partir aux sports d'hiver». Cet hiver, l'Ecole suisse de ski de Locarno fête ses dix ans d'activité à Cardada-Cimetta. Une décennie qui marqua la forte évolution des sports d'hiver au Tessin. Tandis qu'en 1961 l'Ecole ne comptait que 6 moniteurs, elle dispose aujourd'hui de 11 instructeurs et d'une vingtaine de moniteurs. Quant aux leçons de ski, leur nombre s'élevait à 462 en 1961 pour atteindre le chiffre de 7142 la saison dernière.

La baby-clientèle à l'honneur!

Un autre aspect sympathique — et un atout! — de l'organisation de la station

reflète le souci de ses responsables de satisfaire au mieux leur clientèle: c'est le service de l'«Asilo per bambini» qui reçoit les enfants dès l'âge de quatre ans. Ainsi les parents peuvent amener leurs enfants à la station inférieure du funiculaire de Locarno; les petits sont pris en charge par des «jardinières des neiges» qui les conduisent à Cardada où ils peuvent passer toute une journée. Ils ont la possibilité de jouer, de prendre des leçons de ski et de se restaurer en bonne et due forme. Des programmes à peu près similaires sont offerts aux écoliers de la région.

(Photo Flammer/Pro Locarno)

Mais il y a des possibilités et des programmes pour les touristes de tout âge. Chacun, selon ses goûts, peut profiter du climat favorable qui caractérise les rives du Verbano en hiver et prendre des bains de soleil d'hiver sur les grandes terrasses des cabanes de Cardada. Tout un mouvement touristique se crée ainsi dans cette région et l'hôtellerie s'en réjouit.

Déjà des vacances forfaitaires!

Dans le but de s'adapter aux nouvelles tendances du marché en matière de vacances, les hôtels et entreprises de Locarno offrent jusqu'au 31 mars 1971 des arrangements forfaitaires avantageux à partir d'une semaine ou plus (à l'exception de la période comprise entre le 21 décembre et le 3 janvier).

Ces arrangements comprennent le logement et la pension complète pendant 7 jours au minimum (à partir de 154 francs) ou la demi-pension (à partir de 140 francs). Les hôtes ont le choix entre une vingtaine d'hôtels et de pensions de tous rangs, à Locarno ou à Orselina, Brione, Mt. Brè et Cardada. Ainsi, grâce à Cardada-Cimetta, Locarno est, elle aussi, devenue une station d'hiver!

Yvi Gollé



Une station moderne

Qui dit «station d'hiver» dit naturellement équipement et aménagement techniques, hôteliers, attractifs. C'est le rôle de la FLOC (Funiculaire-Locarno-Orselina-Cardada), que dirige M. Giorgio Piazzi. Aujourd'hui, Cardada-Cimetta offre, sur tous les points de son territoire des installations modernes qui se prêtent à la pratique du ski et de la luge. Les skieurs disposeront cet hiver de nombreuses pistes balisées (entretenu notamment par le «gatto» des neiges), d'une pente de 15 à 40 pour cent, permettant aux skieurs débutants comme aux chevronnés de s'adonner à leur sport favori. Une piste de slalom et une piste de luge sont même illuminées le soir. Quatre télésièges ont été installés sur divers versants, particulièrement là où l'enneigement s'étale sur 3 à 4 mois: il en est ainsi, par exemple, de l'Alpe de Vegnasca, de Cimetta-Cardada-Croce et de Cimetta-nord, autant de télésièges qui transportent entre 700 et 900 personnes à l'heure. Une petite installation d'entraînement a été aménagée près de la cabane du ski-club de Locarno. Une belle piste de fond permet également aux amateurs de passer des versants sud aux versants nord-ouest en traversant une magnifique contrée.

Quatre hôtels et cabanes-restaurants sont à la disposition des sportifs. La cabane-restaurant de la Cimetta, appartenant au ski-club de Solduno, a été récemment agrandie et modernisée; elle répond maintenant aux exigences de la

▲ Les champs de neige à l'altitude de 1700 mètres.

➡ Priorité aux enfants à l'école de ski de Cimetta!

▶ Le télésiège Cardada-Cimetta et sa très large piste.

Handel Wirtschaft Verkehr

Commerce Economie Transports

Le Suisse aime les bons vins français

La Suisse, premier pays consommateur, par tête d'habitant, de vins français d'appellation contrôlée (ATS) «Commerce franco-suisse», organe officiel de la Chambre française de commerce et d'industrie en Suisse, consacre un numéro spécial aux vins et spiritueux de France. Il en ressort que la Suisse, par tête d'habitant, occupe le premier rang dans les achats de vins français d'appellation d'origine contrôlée, parce que, plus peut-être que partout ailleurs, son marché est un marché de qualité.

Une concurrence, mais aussi des consommateurs potentiels

Dans un avant-propos, M. Jacques Duhamel, ministre de l'agriculture, met l'accent sur la qualité des produits viticoles que la réglementation communautaire décidée à Bruxelles, dans le cadre de la CEE, permet de renforcer et de protéger. Chaque pays membre a la possibilité, relève le ministre français, non seulement de maintenir sa propre réglementation nationale, mais également de la rendre plus sévère en ce qui concerne les vins d'appellation contrôlée ou «A.O.C.». Pour les vins de consommation courante, un certain nombre de règles ont été posées qui relèvent du même esprit. Car, ajoute M. Duhamel, «dans un marché élargi où règne la libre circulation, le jeu de la concurrence se fera durement sentir, mais cet élargissement n'apportera pas que des concurrents, mais également des consommateurs potentiels».

La France exporte près d'un tiers de ses vins et spiritueux (parmi ces derniers le cognac en premier lieu) dans les pays du Marché commun et près des deux autres tiers dans les pays d'Europe et d'Amérique, les exportations vers la zone franche d'Afrique étant très faibles (3 à 4 pour cent seulement).

Le Suisse, un acheteur de vins français de qualité

La Suisse est surtout un excellent client de vins français de qualité et, dans une moindre mesure, de vins d'appellation courante. Elle a consommé en 1969 19 millions de bouteilles de vins de Bourgogne d'appellation contrôlée, Beaujolais compris, plus de 11 millions de vins d'autres régions que les Côtes-du-Rhône, 4 millions et demi de vins de Bordeaux A.C., et environ 1 million de bouteilles de Champagne.

Le président de la Commission d'exportations de vins de France, M. Bertrand de Vogue, précise qu'en important l'an dernier 286 474 hectolitres de vins français d'appellation contrôlée, la Suisse occupe le troisième rang. Elle n'est devancée que par l'Allemagne (337 815 hl) et de fort peu par l'Union économique belgo-luxembourgeoise (288 988 hl). Elle est suivie de très près par les Etats-Unis et la Grande-Bretagne.

En valeur, les ventes à la Suisse ont représenté 103 892 millions de francs français. Si l'on tient compte du chiffre de sa population, la Suisse est, de loin, le premier pays consommateur de vins français d'«A.O.C.».

Deshalb hat sich die HOWEG des Falles angenommen. Die Einkaufsgenossenschaft des Gastgewerbes will dem Hotelier ja nicht nur verkaufen, sondern ihn in einer rationellen Betriebsführung unterstützen. Nach sorgfältigen Abklärungen und langen Verhandlungen bringt die HOWEG ein völlig neues Gemüseangebot auf den Markt. Sie hat sich den Exklusivverkauf des gesamten Bonduelle-Tiefkühlgemüsesortiments gesichert.

Frisch, rationell, preisgünstig

Die Bonduelle-Gemüsefarm, in einem der fruchtbarsten Landstriche Frankreichs, ist nahezu 150 Jahre alt und gehört zu den grössten Europas. Das Gemüse wird mit modernen Maschinen im besten Reifstadium geerntet und innerhalb von vier Stunden schockartig tiefgekühlt und lose eingefroren. Durch dieses Verfahren wird der Vitaminverlust verhindert, der sich erwiesenermassen bei gefrierfertigem Gemüse innerhalb von 24 Stunden einstellt. Tiefgekühltes Gemüse ist daher frischer und weist einen höheren Nährwert auf, als «erntefrisches» Gemüse.

Bei Verwendung des pflanzenfertig vorbereiteten Gemüses lässt sich der Arbeitsaufwand um 80 Prozent verringern. Die Kochzeit ist kürzer und die Kochverluste geringer. Das Disponieren in der Grossküche wird erleichtert und die Kalkulation durch die aufgedruckten Kilopreise vereinfacht. Die Preise sind günstig.

Das neue Gemüseangebot der HOWEG ermöglicht das, was Sie sich wünschen: Rationalisierung bei gleichzeitiger Verbesserung der Leistung. MK

qualité des vins des deux pays le laisse espérer, on déclarait notamment que l'élargissement et si possible la suppression des contingents, qui entravent le libre échange, satisfaisaient pleinement les viticulteurs. Chaque pays importateur a la possibilité de maintenir sa propre réglementation nationale, mais il est souhaitable de la rendre plus sévère; c'est précisément les négociants en vin de Lucerne qui, par leur exposition, ont voulu démontrer avec quelle discipline ils solignent le cru d'origine et combien ils misent sur sa qualité. Les consommateurs, de plus en plus exigeants, ne peuvent être conquis que par des produits de choix garantis d'origine. On connaît le succès des vins français de haute qualité en Suisse, vins d'ailleurs protégés par la législation helvétique. De plus, l'existence en Suisse d'une Association de maîtres-conseils des vins de France constitue une preuve supplémentaire de l'intérêt témoigné à la qualité des crus et du sérieux de leur commercialisation. P. W.

Stockholms jüngste Brauerei

Eine der grössten Brauereien Europas, Pripps-Bromma in Stockholm, hat unlängst ihre Produktion ausgenommen. Die 125 000 m²-Anlage (entsprechend 30 Fussballplätzen) hat rund 270 Mio Schwedenkronen gekostet. Die Brauerei wurde weitgehend für automatischen Betrieb und den Einsatz von elektrischen Kontrollorganen gebaut; die verschiedenen Herstellungsabschnitte sind untereinander durch ein etwa 300 km umfassendes Netz aus rostfreien Rohren verbunden. Abfüll- und Lagerräume sind für einen jährlichen Ausstoss von 600 Mio Flaschen und Dosen berechnet, darunter 250 Verpackungseinheiten mit Limonaden, Natursäften und Mineralwässern. Täglich werden über 700 t Rohware in 2000 t Fertigprodukte verwandelt. In der enormen Abfüllhalle (20 000 m²) steht Europas schnellste Dosenfüllkolonne, die pro Stunde etwa 50 000 Bier- und Limonadendosen füllt und versiegelt, d. h. 14 Dosen pro Sekunde. Der zu erwartenden Abwassererschmutzung beugt man wirksam durch den Einbau eines sogenannten «Lundin»-Filters vor. Bier- und Hefesterze in Gärbehältern und Lagertanks werden aufgefangen, der rückgewonnene Abfall wird getrocknet und findet als wertvolles Trockenfutter Absatz. Pripps-Bromma zählt auch zu den ersten Industrieunternehmen in

Schweden, die das geschlossene Unterdruck-Mülltransportsystem zur hygienischen einwandfreien Beseitigung von Abfällen, Glasbruch usw. von Anfang an eingepflanzt haben. Stahrohrre befördern den gesamten Abfall aller Herstellungsstufen direkt zu Containern für den endgültigen Abtransport. Die Pripps-Gruppe deckt etwa 55 Prozent des gesamten Angebots von Bier und Erfrischungsgetränken in Schweden.

Franchising ohne Vorbehalt

Aus Amerika sind in den Nachkriegsjahren eine Fülle neuer Wirtschaftsbegriffe auf uns zugekommen: Marketing, Public Relations, Management, Publicity.

In den letzten zwei Jahren ist es vor allem der Begriff Franchising, der immer wieder auftaucht, als ein Mittel, Unternehmensausbreitung ohne Eigenkapital zu erzielen. Eines der erfolgreichsten Franchising-Unternehmen, die Uniworld Organisation SA, die 1959 in Beverly Hills in Kalifornien gegründet wurde, und deren Nettogewinne sich von 1968 auf 1969 von 4,3 auf 8,3 Millionen Dollar erhöhte, ist im Augenblick dabei, sich in Europa zu verbreiten. Uniworld betreibt Franchising auf allen Gebieten; die Unternehmen aufzuzählen, die durch Uniworld ins Leben gerufen wurden und betrieben werden, würde eine halbe Seite in Anspruch nehmen. Das Unternehmen, mit dem man jetzt nach Europa übergriff, ist die Schnellrestaurantkette Orangen Jaus.

Anderer amerikanische Franchise-Unternehmen fanden ebenfalls an Europa Interesse; die Gefahr ist gross, dass hier ein Weg unternehmerischer Zusammenarbeit allein amerikanischen Muttergesellschaften überlassen wird, denn das würde heissen, dass sich unser Handel und unsere Wirtschaft noch stärker als bisher amerikanisieren wird.

Deutsche Flughäfen voran

Mit einer Steigerung um 20 Prozent oder mehr als 30 Millionen Fluggäste werden die deutschen Flughäfen auch in diesem Jahr wieder erheblich über dem Weltdurchschnitt liegen. Das erklärte der Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Deutscher Verkehrsflughäfen, Prof. Dr. Werner Treibler, auf der 22. Jahresversammlung der Arbeitsgemeinschaft in Mönchen-Gladbach. Für 1980 rechnet Treibler mit 80 bis 100 Millionen Fluggästen und einer «drastischen Personalvermehrung» auf den deutschen Flughäfen. Allein im vergangenen Jahr wurden nach seinen Angaben in der Bundesrepublik 250 000 Flugzeuge vom Flughafenpersonal abgefertigt. Den Umsatz der zehn deutschen Verkehrsflughäfen, die der Luftfahrtexperte für diesen Zeitraum mit etwa 1,8 Milliarden DM an. Für den Ausbau und die Modernisierung hätten die im internationalen Flugverkehr angelegenen Flughäfen einschliesslich Berlin im vergangenen Jahr 369 Millionen DM investiert. E. S.

Air France und Loew's Hotels

Unverändert halten geschäftstüchtige Hotel-Manager den Alpenraum für den Bau von Hotels für besonders interessant und anscheinend auch ertraglich. Er steht auch dem Programm, für das jetzt eine Zusammenarbeit zum Betrieb einer Kette von Luxushotels (vier Sterne) die Luftfahrtgesellschaft Compagnie Air France, Paris, mit der USA-Gruppe Loew's Hotel vertraglich vereinbart hat. Loew's Hotels beteiligt sich mit 20 Prozent an einer Betriebsgesellschaft für ein in Paris im Bau befindliches Grosshotel mit 1000 Zimmern, von dem Air France 60 Prozent der Anteile halten wird. Wie andere internationale Luftverkehrsgesellschaften wendet sich damit auch die Air France dem Hotelsektor zu. Es wird zusammengefasst in der neuen «Société Hôtel France-International», deren Kapital von 35 Mill. F. vollständig von der Air France aufgebracht wird. Diese Holding wird mit fremder Finanzhilfe Filialen zum Betrieb von Hotels bilden. Loew's Hotel prüft gegenwärtig mit der Air France weitere grosse Hotelprojekte an der Riviera, in den Alpen, auf Korsika und den Antillen. E. S.

Steigender Weinkonsum

Der gesamte Weinverbrauch in der Schweiz betrug im Weinjahr 1969/70 gesamthaft 2,5 Millionen hl. Damit hat die Zunahme des Weinkonsums auch in dieser Periode angehalten, wenn auch etwas weniger ausgeprägt als in den Vorjahren.

Nach Mitteilung der SCHWEIZERISCHEN WEINZEITUNG sei der steigende Verbrauch zweifellos das Resultat der guten Konjunktur wie auch der zunehmenden Wohnbevölkerung, wobei das grosse Ausländerkontingent zur Konsumsteigerung wesentlich beigetragen habe.

Das Verbrauchscontingent setzt sich zusammen aus beinahe 900 000 hl inländischem und 1,6 Millionen hl ausländischem Wein. Während bei den Importen die Zunahme weiterhin andauert, ist der Konsum bei den Inländern etwas zurückgegangen, wofür in erster Linie derjenige bei den Weissweinen ausschlaggebend gewesen ist.

Während der Verbrauch an einheimischen Rotweinen weiterhin angestiegen ist, ging der Konsum an Schweizer Weissweinen gegenüber den letzten Jahren deutlich zurück.

Dafür erhob sich die Verbrauchsquote an ausländischen Weissweinen von 43 000 hl während der Jahre 1968/69 auf rund 65 000 hl. sda

Bierkonsum steigt

77 Liter pro Kopf der Bevölkerung

SDA. Der Bierausstoss des Braujahres 1969/70 erhöhte sich gegenüber dem Vorjahr um 3,2 Prozent und erreichte den neuen Höchststand von 4,75 Millionen Hektolitern, das macht pro Kopf der Bevölker-

ABC der Volkswirtschaft:

Europa-Währung?

Die Gründe, die eine Vollmitgliedschaft der Schweiz in der EWG erschweren, sind in Brüssel kürzlich dargelegt worden. Es sind vor allem die ständige Neutralität, die direkte Demokratie mit Referendum und Initiative, der föderalistische Aufbau des Bundes, die Sonderstellung der Landwirtschaft.

Erstret wird daher lediglich eine Verbindung mit der EWG durch vertraglich geregelte besondere Beziehungen. Zu beachten ist, dass unser Land mit den Mitgliedern der EWG auf vielen Gebieten schon eng verbunden ist, besonders auf dem Gebiet des Güterausstausches. Dies ergibt für die Schweiz auch eine günstige Verhandlungsposition, stammen doch 75 Prozent ihrer Importe aus Ländern der EWG und rund 60 Prozent der Exporte gehen in diese Staaten. Obschon der schweizerische Markt verhältnismässig klein ist, besitzt er doch eine ausserordentliche Aufnahmefähigkeit. Dies zeigt sich darin, dass die Schweiz unter den Kunden der EWG an zweiter Stelle steht, wobei die Importe aus diesen Gebieten über die Lieferungen der Schweiz einen Uberschuss von 6,4 Milliarden Franken zugunsten der EWG ergeben.

Als Vollmitglied hätte die Schweiz alle Rechte und Pflichten aus den Römischen Verträgen der EWG zu übernehmen. Die Errichtung der vollen Wirtschafts- und Währungsunion würde weit in unsere Souveränitätsrechte eingreifen, wie am Beispiel der von der EWG erstrebten Währungsunion dargelegt werden soll.

Endziel der EWG-Währungspolitik ist die Schaffung eines einheitlichen Währungsgebietes, wobei dahingestellt bleibt, ob eine gemeinsame Europa-Währung geschaffen, oder ob die einzelnen nationalen Währungen weiter bestehen sollen. Allerdings ist in den Vorarbeiten zur Währungsunion bereits festgelegt worden, dass auch im Falle der Beibehaltung der nationalen Währungen, diese so eng miteinander verbunden sein müssen, wie dies bei einer gemeinschaftlichen Währung der Fall wäre. Die Vereinheitlichung bedingte in jedem Fall, dass wichtige wirtschaftliche und finanzpolitische Entscheidungsorgane der nationalen Macht entzogen und supranationalen EWG-Institutionen übertragen werden müssten. In diesen Gremien wäre vermutlich der Einfluss eines kleinen Landes minim. Es fiel vermutlich noch schwieriger, den Franken gesund und hart zu halten, als dies heute der Fall ist. Die Aussichten, sich gegenüber dem Mächtigen wirtschafts- und finanzpolitisch durchzusetzen, wären nicht gross.

Das Endziel, die Schaffung der vollständigen Wirtschafts- und Währungsunion, in der es praktisch für die gesamte EWG nur noch einen Finanzminister und einen Wirtschaftsminister gäbe, dürfte viele Schwierigkeiten bringen. Was würden überläufige kantonale Finanzdirektoren zu einem derartigen Regime sagen, nachdem sie schon gegen die Verankerung der Wehrsteuer als dauernde Bundessteuer Stellung genommen haben? HS

rung 77,0 (74,9) Liter aus, womit aber die Schweiz immer noch unter der Quote verschiedener anderer europäischer Länder steht.

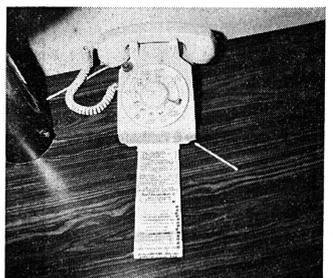
Die Biererfüllung erhöhte sich gegenüber dem Vorjahr um 18 000 hl auf 117 000 hl. Der Export dieses Getränkes verzeichnete hingegen einen Rückgang um 2000 hl auf 29 557 hl. Nach den vorliegenden Schätzungen brachte die Sonderbelastung des Bieres dem Bund rund 64,7 Millionen Franken gegenüber 62,5 Millionen im Vorjahr. Das verlassene Braujahr ist durch eine Veränderung der Strukturverhältnisse in der Bierindustrie gekennzeichnet gewesen. Die wesentlichsten Merkmale dieser neuen Bewegung bestehen in Fusionen, dem Abschluss eines Kooperationsvertrages zwischen fünf Brauereien und der Bildung einer Holding-Gesellschaft.

Bau von Kehrrichtbeseitigungsanlagen

«Man sammelt eifrig Abfall jetzt, aus Wäldern, Flüssen, Seen... doch wo der Mist dann nachher liegt, ist nicht mit anzusehen.» Zahlreich waren die Säuberungsaktionen im Zeichen des Naturschutzjahres. Im Welschland, in der Innerschweiz, im Tessin rückten Hunderte von Schülern, Lehrern und Naturfreunden aus, um Wälder, Bäche und Seen für den Müll zu säubern. Aber all diese Mühe und Oberberatschaft kann solange keine nachhaltige Wirkung haben, als die Gemeinden ihre Abfälle unbekümmert um die Gewässer irgendwo und irgendwie deponieren.

Nach einer Meldung des Eidgenössischen Amtes für Gewässerschutz standen am Anfang dieses Jahres 34 Kehrrichtbeseitigungsanlagen für 506 Gemeinden im Betrieb, und in 13 Regionen konnte der Kehrricht für 120 Gemeinden so gelagert werden, dass er weder das Wasser verschmutzt noch die Landschaft verunstaltet. Doch es stellt sich die Frage: Was machen die restlichen 2479 Gemeinden mit ihrem Abfall?

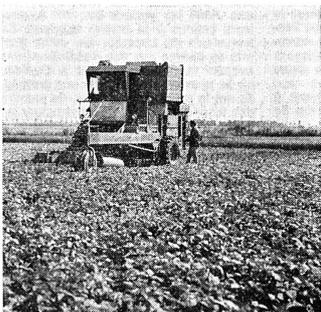
Der praktische Tip:



Eine günstige Information des Gastes ist die gezeigte, im Telefonatunterstützte unterbreitete Zusammenfassung aller betriebsinternen Rufnummern. Der Gast kann schnell die gewünschten Betriebsstellen vom Telefon aus ausfindig machen und ansprechen.

Rüsten Sie gerne Gemüse?

Oder haben Sie zumindest genügend Personal für diese zeitraubende Arbeit? Das dürfte wohl kaum der Fall sein. Wie kann der Wunsch des Gastes



Spinaternte mit hochmodernen Maschinen

nach abwechslungsreichen Gemüsebelegungen und der Ruf der neuzeitlichen Ernährungslehre nach viel und frischem Gemüse trotzdem erfüllt werden? Und das zu einem vernünftigen Preis? Das ist ein Problem, welches sich in vielen Betrieben nicht mehr so einfach lösen lässt.

En quelques lignes

Travailler une heure de plus

Une solution «nouvelle» pour maîtriser la demande étrangère?

Au cours d'une conférence de presse organisée à Ebikon, la Schindler Holding S.A., a notamment communiqué que son chiffre d'affaires facturé s'était élevé, en un an, à 720 millions de francs; les entrées de commandes représentent une somme de 880 millions. L'entreprise doit encore livrer 150 000 ascenseurs dans près de 90 pays. Elle occupe 20 000 personnes. M. Schindler, président de la direction et délégué du conseil d'administration, ce qui manque, ce sont les forces de travail. Aussi propose-t-il que «tous les ouvriers travaillent une heure de plus par semaine, solution valable pour permettre une augmentation de la productivité de l'économie suisse et lutter valablement contre l'inflation». «Si nous admettons que 500 000 personnes travaillent une heure de plus par semaine, nous aurions une prestation complémentaire annuelle de 800 millions de francs, ce qui correspond à environ un pour cent du produit social brut, et cela sans augmenter d'un seul franc les investissements et sans frais particuliers pour l'infrastructure. Cette prestation supplémentaire contribuerait également à maîtriser une forte demande étrangère et à réduire le déficit du commerce extérieur estimé à 5,5 milliards de francs cette année.» (ATS) (Rédaction: Ne sommes-nous pas arrivés, pour employer un terme du jargon des astronautes, à un «point de non-retour»? Qu'il y ait eu faute de parcours ou pas, qui acceptera de revenir en arrière?)

Les échanges franco-suisse dans le domaine vinicole

Dans le cadre d'une exposition vinicole qui s'est déroulée à Lucerne, une soirée en l'honneur du Beaujolais a permis à de nombreux hôtes français et à divers personnalités et négociants en vins de déguster un menu typiquement «Beaujolais» et plusieurs crus de choix. En évoquant les échanges franco-suisse dans le domaine vinicole, dont M. Jacques Duhamel, le ministre français de l'Agriculture, admet lui-même qu'ils ne sont peut-être pas aussi importants que la

Skandinavien

SHV-Studienreise
30. April bis 12. Mai 1971

Programm

(Die Reise wird durchgeführt von der Firma Kuoni AG, Bern. Programm- und Preisänderungen bleiben vorbehalten).

Freitag, 30. 4. 1971

Zürich-Kopenhagen

- 12.15 Uhr: Abflug mit Kursmaschine SAS/Swissair. Mittagessen an Bord.
- Stadtrundfahrt/Transfer zum Royal Hotel und Zimmerbezug.
- Besichtigung Royal Hotel, Orientierung über neues SAS-Projekt durch Hotelier A. Kappenberger.
- Restl. Nachmittag zur freien Verfügung.
- Individuelles Abendessen.

Samstag, 1. 5. 1971

Kopenhagen

- Ganzer Tag Fachbesichtigungen (Modernes Ferienzentrum).
- Abendessen im Hotel Royal mit Repräsentanten der dänischen Hotellerie.

Sonntag, 2. 5. 1971

Kopenhagen

- Besichtigung des Hotels Belair.
- Individuelles Mittagessen.
- Möglichkeit für weitere Besichtigungen und Ausflüge.
- Transfer Hotel-Flughafen.

Kopenhagen-Göteborg

- 17.50 Uhr: Flug mit Kursmaschine der SAS
- Transfer Flughafen-Hotel und Zimmerbezug im Hotel Rubinen.
- Besichtigung des Hotels Rubinen.
- Individuelles Abendessen.

Montag, 3. 5. 1971

- Transfer zur Firma «Konsultpartners» (Experten für Hotel- und Restaurant-Rationalisierung) und Fachgespräch. Präsentation eines Neubauprojektes.
- Individuelles Mittagessen.
- Nachmittags Stadtrundfahrt in Göteborg. Rest des Tages zur freien Verfügung.
- Abends gemeinsames Diner im Hotel Rubinen.

Dienstag, 4. 5. 1971

Göteborg-Jönköping

- Fahrt mit Autobus von Göteborg nach Jönköping.
- Unterwegs Lunch und Besichtigung eines modernen Ferienhotels.
- Individuelles Abendessen.
- Uebernachtung im Esso-Motor-Hotel in Jönköping.

Mittwoch, 5. 5. 1971

Jönköping-Stockholm

- Weiterfahrt mit Autobus nach Stockholm.
- Lunch in Norrköping.
- Kurz vor Stockholm Besichtigung des Grand-Hotels Saltsjöbaden und Besuch eines Sommerhauses auf einer Schäreninsel.
- Individuelles Abendessen in Stockholm.
- Uebernachtung im Hotel Amaranthen.

Donnerstag, 6. 5. 1971

Stockholm

- Morgens Hotel- und Restaurantbesichtigungen (City). Nach speziellem Programm.
- Nachmittags Besuch des Institutes für Rationalisierung von Grossküchenbetrieben oder fakultativ: Stadtrundfahrt in Stockholm.
- Abends gemeinsames Nachessen und Zusammenkunft mit Repräsentanten der schwedischen Hotellerie.

Freitag, 7. 5. 1971

- Ganzer Tag Bus mit Reiseführer zur Verfügung für Besichtigung von verschiedenen Restaurants und Organisationen (nach speziellem Programm).
- Mittags Lunch im berühmten Restaurant Operakällaren.
- Individuelles Abendessen.

Samstag, 8. 5. 1971

- Tag zur freien Verfügung (Shopping, Ausflüge). Ausflugsmöglichkeiten (fakultativ): Mehrstündige Schärenfahrt
- Unter den Brücken (mit Boot)
- Uppsala/Sigtuna Tour
- Abends gemeinsames Diner im Hotel.

Sonntag, 9. 5. 1971

Stockholm-Zürich

- Transfer vom Hotel zum Flughafen.
- 08.40 Uhr: Rückflug mit Kursmaschine der Swissair.
- Frühstück an Bord.
- 11.05 Uhr: Landung in Zürich-Kloten.

Der Schweizer Hotelier-Verein organisiert für seine Mitglieder im Frühjahr 1971 eine vom Technischen Beratungsdienst SHV begleitete Reise nach Skandinavien. Das Programm wurde – wie auch bei der Studienreise 1970 nach Fernost – sorgfältig mit Experten des Gastgewerbes in den besuchten Ländern zusammengestellt.

Diese Reise ist wichtiger Bestandteil der vom SHV durchgeführten Rationalisierungskampagne. Die Auswahl der zu besichtigenden Hotels und Restaurants und die Diskussionen mit skandinavischen Experten für Rationalisierung sollen den Schweizer Teilnehmern vor allem Anregungen für organisatorische und technische Rationalisierungsmassnahmen in ihren Betrieben vermitteln. Bekanntlich ist der Personalmangel in Skandinavien noch ausgeprägter als in der Schweiz, interessante Lösungen können deshalb mit Sicherheit erwartet werden.

Ziel dieser Reise ist es auch, den Beweis zu erbringen, dass Rationalisierung im Gastgewerbe nicht mit Kantinenverpflegung und Massenquartier-Beherbergung identisch ist. Im Gegenteil: die Ambiance skandinavischer Hotels und Restaurants ist sprichwörtlich und für die internationale Hotellerie tonangebend. Auch Romantiker werden auf ihre Rechnung kommen.

Die heutige Ausschreibung des Programms soll nur eine Vororientierung sein. Die definitive Ausschreibung erfolgt im Januar. Provisorische Reservierungen können mit untenstehendem Antworttalon vorgenommen werden.

Pauschalpreis:

- Fr. 1762.- pro Person bei einer Mindestteilnehmerzahl von 20 Personen.

Inbegriffen:

- Flug mit Kursmaschine Zürich-Kopenhagen-Göteborg/Stockholm-Zürich in der Economy-Klasse.
- Transfers Flughafen-Hotels
- Unterkunft in Erstklass- und Luxus-Hotels (gemäss Programm) in Doppelzimmern mit Bad, einschliesslich Frühstück.
- Service und Taxen in den Hotels.
- Gepäckhandlungsgebühren.
- Mahlzeiten gemäss Programm.
- Stadtrundfahrten und Fachbesichtigungen gemäss Programm.
- Zusätzliche Reiseleitung auf sämtlichen Exkursionen und Besichtigungen.
- Kuoni-Reisetasche.
- Kuoni-Reiseleiter während der ganzen Reise.

Nicht inbegriffen:

- nicht erwähnte Hauptmahlzeiten und Getränke
- alle oben nicht erwähnten Leistungen.
- Flughafentaxen
- Einzelzimmer-Zuschlag Fr. 130.- pro Person.

Anschlussprogramm Finnland (fakultativ)

Sonntag, 9. 5. 1971

Stockholm-Turku (Abo)

- Nachmittags Transfer vom Hotel zum Hafen.
- Am späten Nachmittag Abfahrt mit Fähre, 1. Klasse-Kabine (exkl. Abendessen und Frühstück).

Montag, 10. 5. 1971

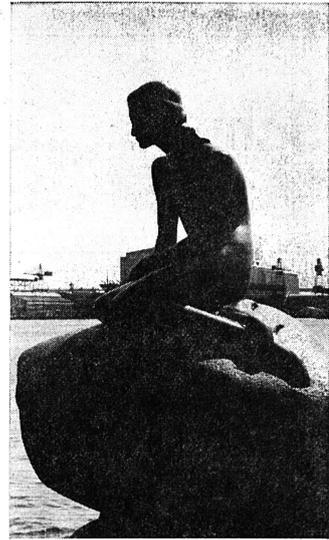
Helsinki

- Morgens Ankunft in Turku (Abo)
- Anschliessend Transfer von Turku nach Helsinki.
- Zimmerbezug in Erstklass-Hotel in zentraler Lage von Helsinki in Doppelzimmer mit Bad oder Dusche, einschliesslich Frühstück.
- Nachmittag zur freien Verfügung (Stadtrundfahrt, Besichtigungen).
- Abends Transfer zum Safari-Club und Empfang durch den finnischen Hotel- und Restaurant-Verband.
- Transfer zurück zum Hotel und Uebernachtung.

Dienstag, 11. 5. 1971

Helsinki-Haaga-Haikko-Helsinki

- Frühstück im Hotel.
- Abfahrt mit Autobus nach Haaga und Fachbesichtigung im Hotel- und Restaurant-Institut (Hotelfachschule) von Haaga.
- Stadtrundfahrt in Haaga.



- Weiterfahrt nach Haikko. Mittagessen unterwegs.
- Besichtigung des einzigartigen Schlosshotels «Haikon Kartano» in Haikko.
- Abends zurück im Hotel in Helsinki.

Mittwoch, 12. 5. 1971

Helsinki-Zürich

- Frühstück im Hotel.
- Transfer vom Hotel zum Flughafen.
- Morgenflug mit Kursmaschine der Swissair, DC-9 Jet.
- Gegen Mittag Landung in Zürich-Kloten.

Pauschalpreis:

- Fr. 416.- pro Person bei einer Mindestteilnehmerzahl von 10 Personen
- Fr. 360.- pro Person bei einer Mindestteilnehmerzahl von 15 Personen.

Inbegriffen:

- Transfer in Stockholm.
- Einfache Fahrt mit Fähre Stockholm-Turku in Erstklass-Kabine (exkl. Abendessen und Frühstück).
- Transfer von Turku (Abo) nach Helsinki.
- Transfer in Helsinki.
- Tagesausflug mit Mittagessen unterwegs nach Haaga und Haikko.
- Unterkunft für 2 Nächte in Erstklass-Hotel im Zentrum von Helsinki (Hotel Academica, oder ähnliches Hotel der gleichen Preiskategorie) in Doppelzimmern mit Bad oder Dusche, einschliesslich Frühstück.
- Service und Taxen im Hotel.
- Kuoni-Reiseführer.

Nicht inbegriffen:

- Hauptmahlzeiten und Getränke (ausser am 11. 5. Mittagessen)
- Einzelzimmer-Zuschlag.
- Alle oben nicht erwähnten Leistungen.
- Flughafentaxe ab Helsinki.

Individueller Rückflug:

- Kein Zuschlag, jedoch ist der Flughafentransfer nicht inbegriffen.

Preis- und Programmänderungen vorbehalten.



Antworttalon «Skandinavien 1971»

Bitte einsenden an

Schweizer Hotelier-Verein
Redaktion HOTEL-REVUE
Postfach
3001 Bern

Ich wünsche weitere Unterlagen

Ich melde provisorisch an

eine Person

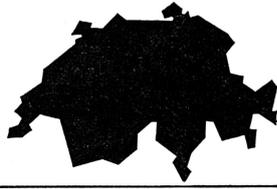
zwei Personen (Doppelzimmer)

Ich/wir interessieren uns auch für das Anschlussprogramm «Finnland»

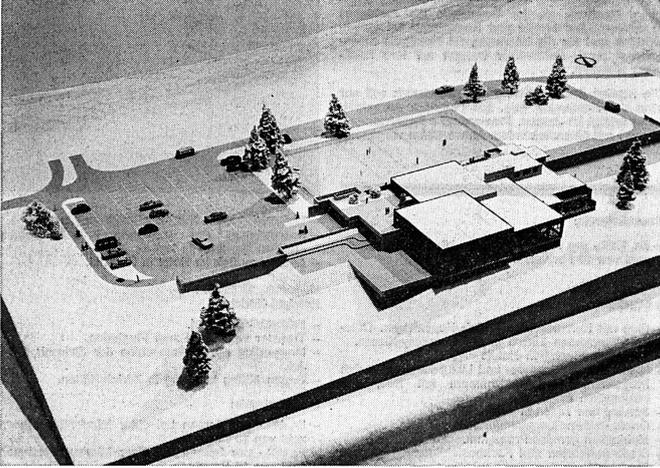
Name, genaue Adresse



Schweiz Suisse



Le deuxième souffle du Leysin touristique et sportif



La maquette du futur centre sportif avec piscine couverte et patinoire artificielle.

Dès 1957, sous l'énergique impulsion de M. Frédéric Tissot, ancien président de l'office du tourisme de Leysin (OTL), cette station se tournait vers le tourisme et opérait un redressement aussi spectaculaire qu'efficace. Après dix ans d'expériences dans les domaines touristiques les plus divers, les autorités et les responsables du tourisme de la station ont préparé la deuxième phase de développement: le second souffle de Leysin.

Nouvelle direction et nouveaux locaux

Une intéressante séance d'information a eu lieu la semaine dernière à l'office du tourisme de la station. Elle coïncidait avec l'inauguration des nouveaux locaux et la transmission des pouvoirs, à la direction du tourisme leysinoid, de M. Walter Jenny, directeur de la station à laquelle il s'est consacré depuis 1933, à M. René Hug, son successeur.

Les nouveaux locaux de l'OTL sont vastes et fonctionnels et abritent non seulement l'office du tourisme, mais l'agence de voyages de Leysin-Feydey et le bureau de l'école suisse de ski.

La principale réalisation de la saison à venir est la création d'une piste de ski de fond consistant en deux parcours de ski nordique: de deux et de cinq kilomètres. Des pistes de luge sont également à l'étude. Enfin, le nouveau directeur a mis au point, à partir du 18 janvier 1971, des semaines d'animation qui proposeront tous les huit jours un nouveau thème aux hôtes de Leysin.

Des projets d'envie

Dans le domaine des moyens de remontée mécanique, Leysin n'est pas resté inactif. De nouveaux téléskis (Crettaz-Prafandaz) puis un télésiège reliant Mayen aux Crêtes d'Al ont été construits et le projet d'un nouveau télécabine Leysin-Mayen sera mis en chantier l'année prochaine. La station de départ sera édifiée près de celle du téléphérique de La Bernouse, afin de concentrer les départs des gros moyens de transport pour les diriger ensuite vers les points culminants des régions à desservir. De manitous champs de neige seront ainsi accessibles et la région de Leysin sera reliée à celle de Château d'Oex.

Des projets d'ensembles locaux, de centres commerciaux, d'hôtels, etc. sont déjà terminés et seront réalisés au fur et à mesure des possibilités, mais selon une planification parfaitement étudiée. Enfin, un gros effort va être entrepris pour réaliser un centre sportif avec patinoire artificielle et piscine couverte. Comme on le voit Leysin met tout en œuvre pour avoir un équipement sportif et touristique digne de sa réputation et les futurs hôtes de la station sont assurés de trouver tout ce qui est nécessaire pour passer dans la grande station des Alpes vaudoises d'agréables vacances d'hiver et d'été.

Cette séance d'information, présidée par MM. R. Fichard, syndic, et E. Burnier, président de l'OTL, a réuni la municipalité de Leysin et des représentants des milieux touristiques et hôteliers de la station, ainsi que de nombreux journalistes suisses et étrangers.

Vor einer bedeutsamen Erweiterung des Zürcher Hoteller-Vereins

Tauwetter in Zürich

Der 11. Dezember 1970 dürfte einen Markstein in der Geschichte der Zürcher Hotellerie und des Zürcher Hoteller-Vereins bedeuten. Treuen Dank diesem Tag die dem Zürcher und dem Schweizer Hoteller-Verein nicht angeschlossenen Betriebsleiter mit Vertretern der eben erwähnten Organisationen im Restaurant du Pont in Zürich zu einem Informationsnachmittag.

Eine Aufspaltung der Kräfte bringt keinen Nutzen, aber sehr viel Schaden

Seit einiger Zeit trugen sich die nicht organisierten Hotellers in Zürich mit dem Gedanken der Schaffung einer Parallel-Organisation zum Zürcher Hoteller-Verein. Eine Gründungskommission hatte sich an die Arbeit gemacht, Statuten ausgearbeitet, Ziele und Massnahmen für den gesamten Berufsstand von Vorteil, als eine einzige starke Organisation - als Zürcher Hoteller-Verein und als Sektion des Schweizer Hoteller-Vereins - aufzutreten und so die Probleme zu lösen. Nach eingehenden Verhandlungen kam man zum Schluss, den betroffenen Hotellers den Beitritt zum Zürcher Hoteller-Verein nahezu legen.

Wenn man miteinander redet...

Soweit die Vorgesichte für diese bedeutsame Aktion in Zürich. Auf Einladung der Gründungskommission fanden sich von 49 eingeladenen Hotellers deren 47 zur Informationsstunde ein. Der Zürcher Hoteller-Verein war durch seinen Vorstand und weitere Mitglieder vertreten, den Schweizer Hoteller-Verein repräsentierten Hans Nussbaum, Mitglied des Zentralvorstandes, Dr. H. Bircher, Direktor und F. Dietrich.

H. Raess, Hotel Ambassador, präsidierte als Initiator die Versammlung. Seine Kollegen von der Gründungskommission, die Herren Aschinger, Hotel Biber, G. Dachmann, Hotel Seegarten, L. Bachmann, Hotel Jura, Rosenberger, Hotel Vorderer Sternen, Hotel Trumpy, Trümpy, assistierten ihm wirkungsvoll. Einleitend berichtete H. Raess über die Vorarbeiten und die Verhandlungen mit dem Vorstand des Zürcher Hoteller-Vereins. Caspar E. Manz, Hotel St. Gotthard, gab namens des Vorstandes des Zür-

cher Hoteller-Vereins die Bereitschaft zur Aufnahme der bisher nicht angeschlossenen Betriebe bekannt und stellte den «Neuen» - vorbehaltlich der Genehmigung durch die Generalversammlung - zwei Sitze im Vorstand in Aussicht. Die Zusammenarbeit soll also von Anfang an auf der Basis der Gleichberech-

tigung und des gegenseitigen Vertrauens aufgebaut werden.

Dr. H. Bircher und F. Dietrich orientierten über Struktur, Organisation, Aktivität und Probleme des Schweizer Hoteller-Vereins und seiner Institutionen. Der Verkehrsdirektor von Zürich, Dr. Andereg, gab seiner Freude über die Gespräche Ausdruck und begrüsste aus seiner Sicht den Zusammenschluss eindringlich. L. Bachmann, Hotel Jura, informierte schliesslich über die zu erwartenden Mitgliederbeiträge.

... erzielt man oft einen erfreulichen Fortschritt.

In der anschliessenden Diskussion wurde in erster Linie mit der Vergangenheit Schluss gemacht, jener Zeit also, da man sich noch nicht so gut verstand und offensichtlich nicht immer alles reibungslos abließ. Besonders die klaren und aufgeschlossenen Stellungnahmen der Herren Ch. Kracht, Präsident des Zürcher Hoteller-Vereins und Caspar E. Manz vermerkten - so dürfte es der Berichterstatter empfinden - die letzten Hindernisse aus dem Weg zu räumen.

Mit verschiedenen Appellen aus verschiedenen Richtungen, das Anmeldeformular für den Beitritt zum Zürcher Hoteller-Verein Herrn Raess, Hotel Ambassador, möglichst bald einzusenden, schloss die erfreulich verlaufene Versammlung. Es darf durchaus damit gerechnet werden, dass der Zürcher Hoteller-Verein und damit der SHV, in naher Zukunft ansehnlichen Zuwachs erhalten werden.

Wir freuen uns darauf - und dürfen vom SHV aus den «noch nicht organisierten» Kollegen in Zürich versichern, dass der Zentralverband mit seinen Dienstleistungen zur Verfügung steht und sich nach Bedarf bemüht, die Interessen aller Mitglieder - insbesondere auch diejenigen der Klein- und Mittelbetriebe - zu verfechten.

Im übrigen möchten wir verschiedenen andern Sektionen des SHV zurufen: das Zürcher Vorgehen ist nachahmenswert! F. Dietrich

Brief aus dem Tessin

Lugano

Seit Jahren wirbt man für die Wintersaison in Lugano, aber wohl zuwenig attraktiv, denn bisher erwies sich Klima, Sportmöglichkeiten sowie nicht zugkräftig genug. So kam man auf die Idee, stark reduzierte Wochenpauschalpreise zu offerieren. Für Kinder unter 12 Jahren sind Ermässigungen von 30 bis 50 Prozent vorgesehen. Hochzeitspärchen erhalten einen Exklusivpreis von 10 Prozent, Blumen und eine Flasche Champagner. Das Projekt für den zweiten Autosilo im Zentrum der grössten Tessiner Stadt (via Balestra) liegt jetzt vor. Es soll ein ober- und unterirdischer Kombinationsbau geschaffen werden, zusammen mit einer neuen Endstation für die Postautomobile, Büros und Ladengeschäfte. Die Gesamtkosten sind auf 23 Millionen Franken veranschlagt, wovon über 17,7 Millionen auf die PTT-Betriebe entfallen. Der Autosilo wird auf acht Ebenen und einem Dachstock Raum für 495 Automobile bieten. Mit der günstigen Lage ist eine gewisse Vereinfachung des Strassenverkehrs verbunden. Die Ausführung des Grossbaus ist innert vier Jahren nach den Kreditbewilligungen vorgesehen.

Lugano soll eine «grüne Lunge» erhalten. Der Gemeinderat stimmt dem 10-Millionen-Geschäft zu, doch bot der Kauf des Geländes vorerst Schwierigkeiten. Nach einigen Fehlschlägen plant man jetzt auf dem Gelände der Schweizerischen Bundesbahnen im Gebiet des Tazzione einen öffentlichen Park zu errichten. Es ist eine der letzten grösseren Freiflächen im näheren Umkreis der Stadtzone.

Lodrino

Die Gemeinde Biasca wehrt sich geschlossen gegen den Ausbau eines Militärflugplatzes. Die materiellen Vorteile, die der Flugplatz in Lodrino mit sich brächte, würden durch die Nachteile aufgewogen, die ein intensiver Flugbetrieb mit sich brächte. Die Gemeinden Bellinzona, Claro, Gorduno, Osogna, Preonzo, Ludiano und Biasca stimmen gegen den Ausbau des Flugplatzes, und es gab grosse Auseinandersetzungen wegen dieses Problems. Der Vorstand der Liga gegen den Lärm stärkt die Gemeinden in ihrer ablehnenden Haltung, die auch den Bedürfnissen eines Grossteils der Bevölkerung entspricht.

Aux quatre jeudis...

par Paul-Henri Jaccard

Hommage à George Ronus

Il y a quelques jours, en l'église de Hannover Square de Londres, plus de 600 personnes venues de toutes les parties du monde ont rendu un dernier hommage à M. George Ronus, directeur de l'hôtel Dorchester, décédé quelques semaines plus tôt après une longue maladie. C'est un hôtelier remarquable qui s'en est allé, un homme à la fois discret et efficace, un ami sans reproche...

Il avait 28 ans, en 1936, lorsqu'il arriva au Dorchester appelé par Anton Bon, directeur général de l'hôtel. M. Bon, qui s'y connaissait en hommes, l'avait remarqué au Suvretta à St-Moritz où le jeune Bâlois faisait ses premiers pas dans la carrière, après un début dans le monde de la banque. Assistant du grand Anton Bon, George Ronus ne tarda pas à s'affirmer par un travail acharné d'un minimum de quatorze heures par jour, qui l'amena à l'âge de 31 ans au poste de directeur; c'était le plus jeune «manager» d'hôtel à Londres, et il n'allait plus quitter la maison.

Années de guerre et d'après-guerre

Il franchit les années de guerre sur place, sans prendre un jour de congé et ne quittant jamais son poste, même aux heures les plus chaudes de la Bataille d'Angleterre. Il veilla sans relâche au confort de ses hôtes, ministres, officiers généraux, chefs de puissances alliées, qui le considéraient comme un ami personnel.

Nommé directeur général en 1946, M. George Ronus ne vit pas là une raison de modifier son rythme de travail. Toujours présent, il supervisa et réalisa un plan de longue haleine de rénovation et de décoration de sa maison.

Sous sa direction, le Dorchester fit plus que conserver une clientèle prestigieuse: le Roi George VI, puis la reine Elizabeth et tous les membres de la Cour, rois étrangers et chefs d'Etat; les sommités du monde des affaires, des Arts et de la «Society» défilèrent dans ses salons, toujours accueillis par le maître de céans, auquel rien n'échappait et qui, docteur de travail, savait donner l'impression qu'il avait du temps pour chacun et pour chaque chose.

La préférée...

Au cours d'un voyage autour du monde qu'il consentit à s'offrir il y a cinq ans, histoire, disait-il, d'aller voir comment on vit de l'autre côté de la terre, il fut interviewé par un journaliste de Hong-Kong, curieux de connaître le ou la cliente préférée du grand hôtelier...

Elizabeth Taylor, répondit sans hésiter George Ronus... Je souhaiterais que tous mes clients soient aussi faciles à satisfaire; cela rendrait ma vie beaucoup plus agréable! M. George Ronus est décédé à l'âge de 62 ans... On aurait souhaité le garder plus longtemps encore.

Un successeur très qualifié

Quelques jours après la mort de George Ronus, Sir Edwin MacAlpine, président du Dorchester annonça la désignation de M. Robin Oldland comme directeur général de l'hôtel. Cet appel n'a pas constitué une surprise pour tous ceux qui connaissent les mérites de l'adjoint puis du directeur que M. Ronus s'était choisi depuis 1963.

Né à Londres, Robin Oldland fit ses débuts en Angleterre et témoigna de solides qualités. Son père souhailait le voir suivre une école spécialisée, il prit l'avis de M.W.A. Haffin, alors directeur du Savoy pour trouver «la meilleure école hôtelière du monde».

C'est ainsi que Robin Oldland vint à Lausanne en 1951. Il fit ses trois cours. Mais auparavant, pour occuper six mois de délai d'attente, il avait, répondant à une annonce du Dorchester, occupé un poste de commis au Grill-Room; ce fut sa première place à Park Lane.

Ses stages se passèrent de la cuisine de l'hôtel de la Paix à Genève, au restaurant du Reichshof de Hambourg, l'«Mansour de Casablanca» l'accueillant à sa réception. Ce fut ensuite une année en Espagne puis cinq à l'Excelsior de Florence, et enfin un dernier séjour à Venise, au Gritti Palace, en qualité d'adjoint de M. Fred Laubi, aujourd'hui directeur général du Ritz Carlton de Montréal et ancien élève lui aussi de notre Ecole hôtelière.

Retour à Londres en 1963, M. Robin Oldland ne fit que passer au Hilton, George Ronus ayant enfin découvert ce collaborateur idéal qu'il cherchait depuis deux ans... Le voici au seuil d'une brillante carrière, à l'âge de 37 ans.

Faut-il ajouter qu'il est aussi un peu «des nôtres», comme on dit en Valais, patrie de sa charmante épouse, Marie-José Seiler...? Tous deux, nous adressons nos vœux et nos félicitations.

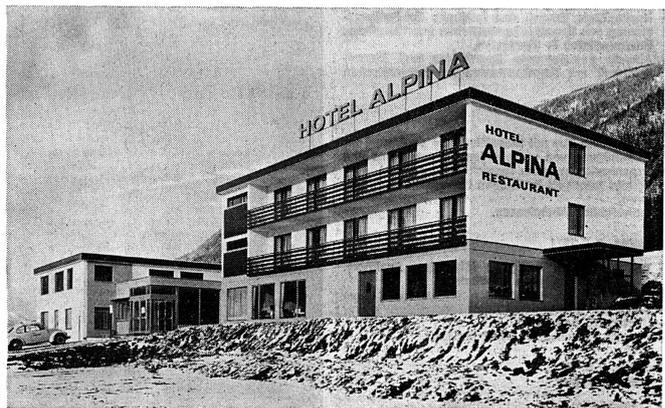
A l'Institut international de Gilon

Un nouveau cours supérieur de tourisme

Fondé en 1961, l'Institut international de Gilon, qui assure une formation supérieure en hôtellerie et tourisme, connaît depuis lors un constant développement. Il compte actuellement près de 150 étudiants de 25 nationalités, dont la moyenne d'âge est de 23 ans, et 27 professeurs, dont 15 à plein temps. Placé sous la direction de M. Bernard Gehri, cet Institut a décidé d'introduire, dès septembre 1971, un cours supérieur de tourisme d'une durée de deux étages (stages compris) pour la formation de directeurs d'offices de tourisme et de cadres d'entreprises touristiques.

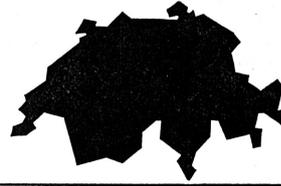
Unique en Europe

Ce cours, qui remplace le cours d'une année organisée jusqu'à maintenant, est unique en son genre en Europe. L'enseignement théorique portera sur de nombreuses branches parmi lesquelles nous pouvons citer, hormis la culture générale et les langues, la science et la géographie touristiques, la publicité et les relations publiques, le marketing, l'organisation touristique, la politique et la planification de stations, l'agence de voyage, l'introduction à l'informatique, la comptabilité financière, l'économie politique et d'entreprise, la sociologie, la psychologie sociale, le protocole, le savoir-vivre, etc. L'enseignement pratique comprend des séminaires, visites d'entreprises et de stations, voyages d'études, travaux pratiques. Il est complété par un stage de 3 à 4 mois dans un office de tourisme, une agence de voyages, une entreprise de transports touristiques ou l'administration d'un hôtel de classe internationale. Le diplôme de l'Institut, section «Tourisme», reconnu par l'Etat, est décerné aux étudiants ayant suivi les deux ans de cours, réussi les examens intermédiaire et final et accompli leur stage pratique à la satisfaction de l'employeur.



In Savognin wurde kürzlich das Hotel Alpina eröffnet. Das Haus wurde in Fertigbauweise erstellt, was die Bauzeit auf ein Minimum reduzierte. Die Maurerarbeiten wurden auf Ostern 1970 vergeben, Mitte Oktober war das Hotel betriebsbereit. (Photo Engadin Press AG)

Schweiz Suisse



Koordination der touristischen Marktforschung in der Schweiz

Fehlende Marktforschung in der Schweiz
 Über das Reiseverhalten der Deutschen, Franzosen, Briten, der Amerikaner ist man bestens orientiert. Hingegen weiss man nur sehr wenig über die Art, wie der Schweizer Ferien macht, wieviele Schweizer überhaupt in die Ferien reisen, wie sie die Reise organisieren und anderes. Diese Informationen sind deshalb so einseitig, weil in der Schweiz nur sehr wenige touristische Marktforschungen durchgeführt werden, dass aber im Ausland regelmässig umfangreiche Studien in Auftrag gegeben werden, die ein abgerundetes Bild der Reisegewohnheiten vermitteln und von denen auch wir in der Schweiz profitieren können.

Unternehmungsgrößen und Spezialinteressen sind die Hauptgründe

In jüngster Zeit sind jedoch auch in der Schweiz von verschiedenen Seiten Initiativen ergriffen worden, um diese Lücken mit nationalen Befragungen zu schliessen. Teilweise scheiterten diese aber an den hohen Kosten für eine zuverlässige Marktforschung. Einerseits nehmen nämlich die grossen Beträge, die dafür eingesetzt werden müssen, den meisten Unternehmen und Organisationen zum vornherein die Möglichkeit, auf eigene Rechnung Befragungen durchzuführen. Nur Grossunternehmen, wie etwa die Swissair oder die SBB, sind in der Lage, regelmässig ihren Markt durch Befragungen zu erkunden. Es kommt dazu, dass die Ergebnisse von Marktforschungen einzelner Unternehmen weiteren Kreisen meist nicht bekanntgegeben werden aus dem Bedürfnis, die Resultate als Kon-

kurrenzvorsprung auswerten zu können. Dies führt sehr oft zu Doppelspurigkeiten, weil aus Unkenntnis gleiche Fragen erhoben werden. Andererseits hat aber jede Organisation spezifische Fragen, die sie besonders beantwortet haben will. Deshalb war es bis heute recht schwer, für eine allgemeine Marktforschung genügend Institutionen zu finden, die zu finanzieller Trägerschaft bereit waren.

Bemühungen zur Koordination

Aus diesen Gründen lud der Schweizerische Fremdenverkehrsverband alle wichtigen, an Marktforschungen interessierten Unternehmen und Organisationen zu einer Konferenz ein, um über Stand und Möglichkeiten der Marktforschung im Fremdenverkehr zu orientieren und aus deren Bedürfnisse für solche Studien zu erfahren. Vertreten waren nahezu alle touristischen Grossunternehmen, Organisationen und Verbände (Hotellerie und Gastwirtschaftsgewerbe, Verkehrsträger Strasse/Schiene/Luft, Reisevermittler, lokale/regionale/nationale Verkehrsvereine, Finanzierungsinstitute, Behörden), so dass ein gültiger Überblick über die verschiedenartigen Bedürfnisse zustande kam. Es zeigte sich, dass neben spezifischen Fachinteressen doch ein recht grosser Grundstock an allgemein interessierenden Fragen besteht, für die die Organisationen auch finanziell einzustehen bereit sind. Die Konferenz beschloss, einen Koordinationsausschuss einzusetzen, der Prioritäten ausarbeiten und die Interessen der Organisationen und Verbände so koordinieren wird, dass für ein langfristiges Marktforschungsprogramm eine möglichst grosse Trägerschaft gefunden werden kann. H. U. Berger

Réunion du Comité de l'ONST

Le tourisme suisse en expansion

(ATS) Dans le domaine du tourisme, un nouveau record absolu sera battu cette année, aussi bien pour l'hôtellerie avec plus de 35 millions de nuitées (soit deux millions de plus que l'an passé) que pour l'hébergement complémentaire avec quelque 25 millions de nuitées dans les chalets, campings, etc.

C'est ce qu'a annoncé le Comité de l'Office national suisse du tourisme qui s'est réuni à Berne sous la présidence de M. Gabriel Despland. L'ONST a exprimé à cette occasion sa reconnaissance à toutes les personnes, suisses et étrangères, qui travaillent dans le tourisme et qui n'ont pas ménagé leurs efforts. Le Comité a déclaré qu'il était conscient des dangers que comporte l'expansion continue du tourisme pour l'équilibre de l'environnement, qui est lui-même si nécessaire à l'épanouissement des activités touristiques. Le programme d'activité et de propagande pour 1971 a été approuvé. Il est en grande partie consacré aux jeunes en vertu du slogan: «La Suisse rendez-vous des jeunes - rendez-vous des vacances». Selon les rapports fournis par les 27 représentations de l'ONST à l'étranger, les réservations pour la saison d'hiver donnent satisfaction. La vente se fait

dans plus d'un millier d'agences de voyage, en Europe et outre-mer, pour le compte d'une centaine de stations suisses pour la saison hivernale 1970/1971.

Près de 14 millions pour la propagande

Le nouvel immeuble de l'ONST pour son agence de Paris est déjà en partie occupé. Il doit être achevé au printemps prochain, tandis que les projets de rénovation pour les agences de Stockholm et de San Francisco ont été approuvés. Le budget de 1971 totalisant 16 millions de francs a été adopté. L'augmentation des cotisations versées par les PTT et la Société suisse des hôteliers ont permis de compenser l'accroissement des dépenses. Le montant disponible pour la propagande comprendra, comme cette année, 86 pour cent du budget total.

Nouvelles vaudoises

Perspectives montreusiennes

Il est probable que pour la première fois de son histoire, le tourisme montreusien dépassera cette année la cote des 800 000 nuitées; exception faite, comme il se doit, de l'année «hors série» de l'exposition nationale, dont les effets avaient été bénéfiques aussi pour le tourisme de la Riviera vaudoise. Ces prévisions ont ensénelé la récente réunion de l'Office du tourisme de Montreux, tout entière consacrée au point de la situation et aux projets d'avenir. M. R. Jaussi a fait remarquer que les hôtels de Montreux tendent à se renouveler. En effet, si les Suisses restent en tête, malgré un léger tassement, la cote de la station auprès des Britanniques est en baisse; l'apport allemand remonte, la chute française s'est interrompue; mais c'est surtout le contingent Etats-Unis-Canada qui est en constante augmentation et va rejoindre les chiffres français et allemands.

Les perspectives sont très bonnes, dit le directeur de l'OTM; surtout les immédiates; les suivantes dépendront beaucoup de la réalisation de la maison des congrès. Mais là encore, il semble bien que la partie soit gagnée. Les trois quarts des fonds privés nécessaires au lancement de l'affaire sont maintenant souscrits. Un dernier effort permettra de trouver le dernier million encore nécessaire.

Entre Les Diablerets et Villars

Encore un hiver à passer dans un relatif isolement,

puis ce sera l'ouverture de la route qui unira toute l'année Villars et Les Diablerets. On pense en effet inaugurer cette liaison routière traversant le Col de la Croix à la fin de l'été prochain. Cette route sera particulièrement appréciée par les hôtes de Villars désireux de bénéficier du téléphérique du glacier des Diablerets. Plus tard, elle permettra l'accès du nouveau terrain de golf des Alpes vaudoises, parcoures remplaçant celui du Villars-Palace, aujourd'hui condamné.

Une saine émulation

Semaine après semaine, nous avons plaisir à évoquer dans ces colonnes les divers projets qui s'élaborent dans toutes les stations vaudoises, des Alpes au Jura sur les bords du Léman. On ne peut pas s'empêcher de penser que le canton de Vaud est en passe de rattraper le temps perdu et d'entrer résolument dans l'ère des grandes réalisations. C'est le résultat de la prise de conscience du tourisme cantonal, encouragé par la loi nouvelle sur le tourisme et l'entrée en fonction d'un nouveau directeur à la tête de l'OTV, et dont notre journal rend compte par ailleurs des ambitieux projets. Nous en voulons pour preuve également la venue d'une personnalité aussi dynamique que le colonel André Willi à la direction de l'Office du tourisme de Villars, l'esprit d'initiative qui anime les gens des Diablerets et ceux de Château-d'Oex.

Il y aura de la matière pour les séances du futur Conseil du tourisme, instauré par la loi vaudoise entrée en vigueur le 1er décembre dernier. De la matière, des études minutieuses pour engager les fonds d'équipement disponibles, convoités d'ores et déjà par tant de projets ambitieux. La composition de ce Conseil n'est pas encore connue, les associations professionnelles intéressées ayant dû faire des propositions à l'Etat. On pense cependant que les désignations définitives interviendront avant la fin de l'année. jd.

Der Hotelier-Verein St. Moritz tagte

Kürzlich versammelten sich die Mitglieder des Hotelier-Vereins St. Moritz zu ihrer ordentlichen Herbsttagung. Im Anschluss an die Behandlung der statutarischen Geschäfte folgte eine lebhaft Diskussions über verschiedene ortsinterne Probleme.

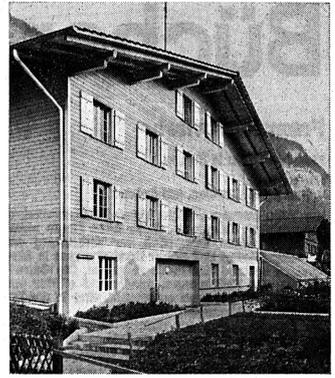
Nicht alle Brünnelein fliessen

Die Hotellerie ist nach wie vor der Überzeugung, dass die Gemeinde, aber auch Handel und Gewerbe zu wenig an das Ortsgeschehen beitragen und dass man die Leistungen, die für Sportanlagen usw. zu erbringen sind, vollständig der Hotellerie überlasse. Man betrachtet nur die Hotellerie allein als am Fremdenverkehr direkt interessiert, dabei sei jedoch klar erwiesen, dass jedes einzelne Geschäft, ja das ganze Gewerbe und überhaupt die Existenz aller in diesem Ort Wohnenden direkt mit dem Fremdenverkehr verbunden sei. Am geeignetsten, um wirklich alle Beteiligten zu erfassen, wäre – so wurde in der Diskussion behauptet – eine Abzweigung eines gewissen Steuerbetrages der Gemeinde zugunsten der sportlichen und kulturellen Veranstaltungen. Es wurde eine Delegation bestimmt, die mit der Gemeinde und den übrigen interessierten Kreisen das Gespräch aufnehmen soll. Im gleichen Zusammenhang kam auch die Frage der Erhöhung der Kurtaxe zur Diskussion. Man ist sich klar darüber, dass die Kurtaxenansätze, die auf der Basis der Hotelpreise und des Lebenskostenindex von 1962 beruhen, nicht mehr genügen, um den vielfältigen Aufgaben des Kurvereins gerecht zu werden. Nachdem die Hotels inzwischen fast durchgehend dazu übergangen sind, Pauschalpreise anzuwenden, kommt eine Taxerhöhung somit einer Preiserhöhung der Hotellerie gleich. Der Hotelier fühlt sich dadurch benachteiligt. Ganz besonders ist man der Ansicht, dass die Parahotellerie zu wenig leistet. Dies sind alles Probleme, die eingehender Abklärung bedürfen, die aber nicht nur in St. Moritz vorzukommen, denn praktisch verhält es sich an allen Fremdeplätzen unseres Landes gleich.

Ein weiteres Problem waren die Leistungen des Kurvereins einseitig und der Gemeinde andererseits. Man war der Meinung, der Kurverein habe zahlreiche Leistungen zu vollbringen, die im Grunde genommen eindeutig in den Aufgabenbereich der Gemeinde gehören würden, denn es sei an der Gemeinde und nicht am Kurverein, die Infrastruktur nicht nur zu erstellen, sondern auch in Betrieb zu halten. Ka

P vergessen

Die liebe Infrastruktur macht den erst in den letzten Jahren gleichsam als «Kurtorts-Feuerwehr» auf den Plan gerufenen Fremdenverkehrsstrategen arges Kopfzerbrechen. Auch zwanzig Jahren fröschfröhlichem Sportplätze-aus-dem-Boden-Stampfen behilft es auch im touristischen Musterland Schweiz zu dämmern. Ja man wagt die Frage zu stellen, ob z. B. der Fremdenverkehr im Wallis auch wirklich einer der tragenden Pfeiler der kantonalen Wirtschaft sei. Länge hat man in diesem herrlichen Land am Oberrhein der Rhone den Tourismus wie eine heilige Kuh behandelt. Auch gefährliche Kälte und schneeige Bergflanken wurden im Hinblick auf die Winterolympiade gewagt, die dann allerdings an ein anderes Land vergeben wurde. Ein Beispiel der Fehlplanung ist der herrlich gelegene Wintersportplatz Verbier, wo man heute das Fehlen von 2500 bis 3000 Autoabstellplätzen registriert. Die Bauherren waren bis heute nicht verpflichtet, für entsprechenden Parkraum bei ihren Häusern besorgt zu sein. Das Erwachen ist fast grausam zu nennen. Den Gemeindebehörden von Bagnes – zu der neben Verbier noch ein Dutzend weitere Weiler gehören – wurde das touristische Gold zur Last. Eine Lehre für andere! A. S.



Wir danken allen Hoteliers, die uns Aufnahmen ihrer Personalunterkünfte zugestellt haben. Die HOTEL-REVUE wird im Januar eine Reportage zusammenstellen. Als Kostprobe zeigen wir heute eines der Personalhäuser des Hotels Beatus, Merligen. (Photo Meier, Thun)

Verkehrsvereine berichten

Chur ist zufrieden

Mit der Einführung von achtstägigen Pauschalarrangements für Ferien in Chur hat der städtische Verkehrsverein ein als annehmbar gut gewertetes Anfangsergebnis erreicht. Noch besser sind die Hotelbuchungen über die an den beidseitigen Stadtführungen befindlichen Informationsstellen ausgefallen. Letztes Jahr wurden 137 405 Übernachtungen erzielt. Besonders günstig entwickelte sich die Besucherfrequenz Chur, indem Gäste aus andern Bündner Kur- und Ferienorten die Hauptstadt vermehrt in ihr Schneesportprogramm aufnehmen. Im Zusammenhang damit ist auch der Zuspruch bei den Ladengeschäften, Restaurants, dem Kunsthaus und den Museen gestiegen. Studiengruppen aus mehreren andern Ländern haben die Stadt vermehrt als Durchgangsort und Ziel gewählt. esa.

Der 50 000ste, ein Samichlaus

Der Verkehrsverein Bern, die Swissair Bern, die Alpar AG liessen sich für den 50 000. Passagier, der für das Jahr 1970 am 7. 12. auf dem Flughafen Belpmoss registriert wurde, eine besondere Attraktion einfallen. Es wurde kein Pinngiri mit dem obligatorischen Blumenstrauß empfangen, sondern der Samichlaus persönlich entstieg dem Flugzeug mit einem grossen Sack und einer kleinen Rute, um zwei Schulklassen aus den Gemeinden Belp und Kehrsatz zu beschenken. Zur grossen Freude der Kinder gesellte sich die Genugtuung, dass die 50 000-Genette im Linienverkehr (ohne Charterverkehr) viel früher als prognostiziert eintraf. Die Besetzung der Flüge von und nach der Metropole weisen 1970 eine durchschnittliche Frequenz von 85 Prozent aus, wobei sich die Zubringerflüge am Morgen und Abend von und nach Zürich und Genf immer grösseren Zuspruchs erfreuen. Die Flugplatzleitung ist bemüht, für 1971 eine Lösung zu finden für die Mittagsspitze in Kloten.

Anschliessend an die Besprechung der Kinder wurde vor Presse der Film 1 Minute Swissair 1700-1701 vorgeführt, der einen sehr eindrücklichen Aspekt der weiten und vielfältigen Bedeutung unserer nationalen Fluggesellschaft vermittelt. Dies zusammen mit der Begeisterung der Kinder für das Flugwesen musste manchen verantwortungsbewussten Flugplatzgegner zumindest nachdenklich stimmen. J.H.

Bern im Arrangement

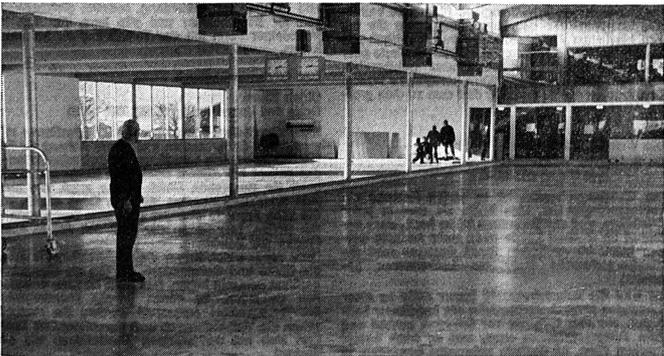
In enger Zusammenarbeit mit einigen Reisebüros hat der Verkehrsverein der Stadt Bern für das kommende Jahr ein Pauschalarrangement für einen dreier- oder vierstägigen Aufenthalt in Bern geschaffen. Das Arrangement, welches das ganze Jahr über an beliebigen Wochentagen gültig ist, umfasst zwei, bzw. drei Übernachtungen in Doppelzimmern mit Frühstück, einen Gutschein im Werte von Fr. 10.– für eine Mahlzeit in einem von 13 verschiedenen Restaurants der Stadt, kostenloses Transport vom Hauptbahnhof oder Air-Terminal zum Hotel und zurück (Autofahrern wird dafür ein weiterer Mahlzeiten-Gutschein freigegeben), in den Sommermonaten eine Stadtrundfahrt sowie als besondere Attraktion das Gutschneifheit «Bern à la carte».

Die Preise sind verlockend niedrig: Das Arrangement «Drei Tage in Bern» ist bereits ab Fr. 110.– erhältlich, und ein vierstägiger Aufenthalt in der Bundesstadt ist ab Fr. 136.– möglich, wobei Kinder bis 6 Jahre eine Ermässigung um 40 Prozent, Kinder von 6 bis 12 Jahren eine solche von 25 Prozent geniessen.

Gstaad nimmt weitere Hürden

Die gut besuchte Generalversammlung des Verkehrsvereins Gstaad vom 3. Dezember im Hotel National verlief einmal mehr in einer Atmosphäre des Verständnisses und der Beitragsfreudigkeit für die Belange und die Entwicklung des Fremdenverkehrs. So wurden geänderte Statuten beschlossen, die die Ausgabenkompetenz des Vorstandes auf 5000 Franken pro Geschäft erhöhen, die Amtsdauer regeln, die Honorierung des Präsidenten und Kassiers enthalten, die Aufgaben der verschiedenen Kommissionen detaillierter umschreiben u. a. m. Ebenfalls wurde das neue «Reglement über die Erhebung von Geschäftsbeträgen» einstimmig angenommen. Die Beitrags- und Ausgabenbudget zeigte sich in der Besprechung von 10 000 Franken auf den Ausbau des Golfclubhauses, der Anschaffung einer zweiten Schneeschleuder u. a. Material im Betrag von 13 000 Franken, bei der Deckung des Menuhin-Festival-Defizites in Höhe von 19 000 Franken sowie der Erhöhung des jährlichen Beitrags an dieses Festival von 7500 auf 15 000 Franken, einem erhöhten Beitrag an das internationale Tennis-Open um nunmehr 30 000 Franken und weitem kleineren Anschaffungen und Beiträgen.

Präsident Th. Romang konnte einmal mehr eine fruchtbar verlaufene Verkehrsvereins-Generalversammlung im Ausblick auf eine gute Wintersaison schliessen. P. V.



Bücher, Bücher...

Fremdenverkehr

Fremdenverkehr in Europa

Wigand Ritter
Verlag Sijthoff, Leiden, 250 Seiten

Nur Teile Europas wurden bisher fremdenverkehrsgeographisch untersucht. Diese erste Studie unternimmt es, einen Überblick über die Verbreitung des Fremdenverkehrs und seiner Erscheinungen in allen Ländern unseres Kontinents zu geben. Die Gebiete jenseits des Mittelmeeres, zunehmend stärker von europäischen Touristen aufgesucht, sind in die Untersuchung einbezogen. Die Besonderheiten der räumlichen Struktur Europas, vor allem der ausgeprägte Schwerpunkt der Bevölkerung am unteren Rhein, beeinflussen den Fremdenverkehr aufs stärkste. Diesen Schwerpunkt umgeben drei Fremdenverkehrsgürtel, vom Verfasser als Innenzone, Aussonnezone und Peripherie bezeichnet, in welchen jeweils andere Regeln für die Wahl von Reisezielen bestimmend sind, jedoch modifiziert allenthalben durch die geographische und politische Vielfalt Europas.

Möglichkeiten der Saisonverlängerung

aus der Schriftenreihe des Deutschen Wirtschaftswissenschaftlichen Instituts für Fremdenverkehr an der Universität München. Dr. E. Gugg

Möglichkeiten der Saisonverlängerung in der Fremdenverkehrswirtschaft durch einzelwirtschaftliche und kooperative Massnahmen. Diese Arbeit wurde im Auftrag des Bundesministeriums für Wirtschaft durchgeführt. Die zu beobachtende Erstarung der einstmals variablen Kosten führt zu einer weiteren Zunahme der an sich schon relativ hohen fixen Kosten bei Fremdenverkehrsbetrieben. Da der Preisentwicklung eine konkurrenzbedingte Zurückhaltung auferlegt ist, wird die Gefahr der Kostenüberdeckung bei nur geringer oder Nichtbeschäftigung immer grösser. Andererseits war eine Verlängerung der Saison zu keiner Zeit so erfolgversprechend wie augenblicklich. Von der Nachfrage her trägt dazu die ständig steigende Zahl der Urlauber aufgrund der zunehmenden Urlaubsintensität und des Bevölkerungswachstums bei, auf seitens des Angebotes stehen technische und finanzielle Möglichkeiten zur Verfügung, um Einrichtungen zu erstellen, von denen ein echter Anreiz für einen Urlaub in der Vor- oder Nachsaison ausgeht.

Die nach wie vor schnellste und erfolgreichste Methode, zu einer Saisonverlängerung zu gelangen, ist die Preisdifferenzierung. Wenn sie richtig, das heisst zu einer nachfragegünstigen Zeit angewandt wird, ist ihr wohl immer Erfolg beschieden. Die Untersuchung enthält darüber verschiedene Beispiele.

Der Kongressismus

Publikation Nr. 10, der AIEST, Gurtent Verlag Bern, Fr. 27.-

Der Kongressismus ist zu einem viel diskutierten Thema in Fachkreisen geworden. Die AIEST - Internationale Vereinigung wissenschaftlicher Fremdenverkehrsexperten - widmete deshalb der Abklärung der damit zusammenhängenden Probleme ihren 20. Kongress. Die Publikation enthält die dieser Veranstaltung vorgelegten Grundsatzerläuterungen.

Prof. E. Alkjaer umreist die Gesamtproblematik des Kongressismus, so unter anderem die Abgrenzung der Kongresse gegenüber ähnlichen Zusammenkünften, wie Konferenzen, Symposien, Seminaren und Versammlungen und die Charakteristik des internationalen Kongressmarktes. - Ausgehend von der Stellung des Kongressismus in der industriellen Zivilisation und der Massenkultur, beleuchtet Dr. A. Sessa dessen doppelten Aspekt, nämlich den primären des unerlässlich gewordenen persönlichen Kontaktes und Austausches von Erfahrungen und Informationen, andererseits den Sekundäraspekt, der mit dem touristischen Beitrag der Kongresse identisch ist.

Die wirtschaftliche Seite des Kongressismus wird durch Beiträge von Dr. M. C. Tideman und P.-H. Jaccard behandelt. Es werden dabei die wichtigsten Fakten und die Komponenten einer Kosten-Gewinn-Analyse hervorgehoben. Zudem wird auf die beson-

deren Marketing-Gesichtspunkte hingewiesen. - Die beiden letzten Berichte von Dr. H.L. Zankl und Dr. A. Würzl sind mehr technischen Fragen gewidmet.

Für den Urlaub von morgen

Deutscher Industrie- und Handelstag, Landkreistag, Gemeindegast und Städtebund. Juni 1970

Ein Leitfadens für die Entwicklung von Fremdenverkehrsgebieten und -gemeinden! - Die Broschüre soll zeigen, welche Sorgfalt und Aufwendungen Entwicklung und Ausbau eines Fremdenverkehrsgebietes oder einer Fremdenverkehrsgemeinde erfordern. Gleichzeitig soll sie Hinweise auf mögliche Fehlentwicklungen geben und aufzeigen, wie die sich vom Markt her bietenden Entwicklungsmöglichkeiten im einzelnen vorteilhaft genutzt werden können. Den Betreibern der Fremdenverkehrswirtschaft, den Gemeinden und Landkreisen, ebenso aber auch den staatlichen Einrichtungen in Bund und Ländern, sollen mit der Broschüre Hilfen für die Planung und die Wirtschaftsförderung geboten werden. Die Untersuchung basiert auf Überlegungen und Vorschlägen des Arbeitskreises Fremdenverkehr des Deutschen Industrie- und Handelstages. Bei der Ausarbeitung waren ferner die zuständigen Ausschüsse der kommunalen Spitzenverbände beteiligt. - Die Broschüre ist vielleicht hauptsächlich auf Deutschland bezogen.

Planung und Finanzierung der Infrastruktur in Fremdenverkehrsorten

Von Dr. R. Theus. «Bündner Tagblatt», Chur, S. 233.

Die Folgen des sprunghaften touristischen Wachstums zeigen sich für die Orte vor allem in der Überbelastung der bestehenden infrastrukturellen Einrichtungen. Der Ausbau der Infrastruktur bereitet indes den Fremdenverkehrsorten ernstzunehmende finanzielle Schwierigkeiten, weil sämtliche Anlagen auf eine Spitzenbelastung, die ein Mehrfaches der durch die ortsansässige Bevölkerung verursachten Belastung ausmacht, zu dimensionieren sind. Aus Konkurrenzgründen stehen die Kurorte zusätzlich vor der unaufschiebbaren Aufgabe, das touristische Angebot zu erweitern, weil der Gast sich primär viel mehr für die Sportanlagen als für die übrigen infrastrukturellen Einrichtungen interessiert. Die Kumulation von Anforderungen und Schwierigkeiten bringt es mit sich, dass die infrastrukturelle Entwicklung in diesen Orten deshalb oft nur langsam vorwärtsght. Diesen Ausbau- und Finanzierungsproblemen ist die Arbeit gewidmet. Die Ergebnisse können auch als Richtlinien für die Planung und Finanzierung der Infrastruktur in Kurorten bezeichnet werden, die nicht für die hier untersuchten Gemeinden Gültigkeit haben.

Pro Juventute

Folgende Tips entnehmen wir aus dem Prospekt des Pro-Juventute-Verlags Zürich:

- Freizeit heute und morgen. Sonderheft der Pro-Juventute-Zeitschrift (Fr. 3.-).
- Spiel- und Freizeleinrichtungen. G. Mugglin (Fr. 3.-).
- Kinderspielplätze und Freizeitanlagen. A. Ledermann, G. Mugglin, A. Trachsel (Fr. 3.-).
- Kinderspielplätze - Anregung für Planung, Gestaltung und Ausführung. A. Trachsel (Fr. 2.-).

Sport und Unterhaltung

Zu Pferd durch Europa

William Holt
Albert Müller Verlag, 152 Seiten, Fr. 17.80

In diesem Buch erlebt man ein Abenteuer, das auch jetzt noch in Europa möglich ist. - Wenig mehr als 50 Jahre ist es her, da galt es noch als grosses Abenteuer, mit motorisierten Pferdekraften durch die Lande zu fahren. Heute erlangt ein Mann, der auf dem Pferderücken weite Strecken über Berg und Tal zurücklegt, Berühmtheit. Im Alter von 67 Jahren hat sich der Autor mit seinem Schimmel auf solch eine Reise begeben: von

England durch Frankreich, Italien, Oesterreich, Deutschland, Belgien zurück in seine Heimat. - Die Leistung ist nicht nur der sportlichen Grosstat wegen erstaunlich, sondern weil sie uns Sinn und Nutzen dafür öffnet, welche Romantik auch unsere nüchternen Zeit noch birgt.

Wie man Ski fährt, ohne im Gips zu landen

A. Kälin / W. Coaz
Fachverlag, Zürich, Fr. 5.80

Ski fahren und Ski wandern ist ein herrlicher Sport für jedermann. Und doch setzt man sich dabei vielen grossen Unfallgefahren aus. Wie man diese mit richtigem Training von Kraft, Beweglichkeit und Gleichgewicht und einer gezielten Zweckgymnastik vermeidet, lehrt in diesem Büchlein einer, der es wissen muss: der bekannte Langläufer Alois Kälin. Unterstützt werden seine Tips vom Physiotherapeuten Walter Coaz und von 100 instruktiven Bildern. Anhand dieser neuen Skilibel können sich Anfänger und Fortgeschrittene auf den nächsten Skiausflug vorbereiten.

Wirtschaft

Zukunftsforschung in der Schweiz

Dr. G. Kocher / Prof. Dr. B. Fritsch
Verlag P. Haupt, S. 54, Fr. 5.80

Nach einem Überblick über die Zukunftsforschung im Ausland wird zum erstmaligen ein Inventar aller wichtigen Ansätze zur Zukunftsforschung in unserem Land aufgestellt. In konkreter Weise wird der Nutzen einer schweizerischen Zukunftsforschung geschilert. Der Autor setzt sich eingehend mit den möglichen Einwänden gegen die Zukunftsforschung auseinander und legt eine Projektskizze zu ihrem Ausbau in der Schweiz vor. Prof. Fritsch untersucht die Frage, ob Zukunftsforschung überhaupt möglich sei und gibt einen Überblick über die Hauptmethoden. Die beiden Verfasser sind die Hauptinitianten der im März 1970 in Zürich gegründeten «Schweizerischen Vereinigung für Zukunftsforschung».

Gastronomisches

Bernisches Kochbüchlein

Benteli Verlag Bern, S. 144, Fr. 12.80.

Ein bernisches Kochbüchlein von 1749 mit erlesenen Rezepten aus der guten alten Zeit! - In einer Sammlung von mehr als dreihundert Rezepten, gute Anweisung gegeben wird, allerhand sowohl geringe als kostbar und delicate Speisen nach jetziger Mode herrlich und wohl zu appetieren, nemlich, zu kochen, zu beizen, zu braten, auch allerhand zu backen, wie auch Pasteten, Taitres, Zucker-Confec, auch allerhand zum Nachtsich dienenden Sachen. In allen Haushaltungen, Baad- und Tavernen-Wirtschaften und sonderlich allen Lehrbegierigen Köchen sehr nützlich. Das handliche Büchlein hat zudem eine überaus schmacke Aufmachung und präsentiert sich ausserlichlich im Faksimiledruck. Wenn auch die Sprache nicht zum Nachtsich dienenden Sachen. In allen Haushaltungen, Baad- und Tavernen-Wirtschaften und sonderlich allen Lehrbegierigen Köchen sehr nützlich. Das handliche Büchlein hat zudem eine überaus schmacke Aufmachung und präsentiert sich ausserlichlich im Faksimiledruck. Wenn auch die Sprache nicht zum Nachtsich dienenden Sachen. In allen Haushaltungen, Baad- und Tavernen-Wirtschaften und sonderlich allen Lehrbegierigen Köchen sehr nützlich.

Spezialitäten aus Europas Küchen

Annette Wolter
Gräfe und Unzer Verlag, DM 16.80

Geheimtipp für Feinschmecker sind in diesem neuen Kochbuch gesammelt. Mit Sorgfalt wurden sie so ausgewählt, dass die Zutaten mühelos auch bei uns zu erhalten sind und dass sie sich mit der Küchenpraxis von heute vertragen. Es sind viele klingende Namen darunter, die Erinnerungen an kulinarische Reiseindrücke wecken. Und schon beim Durchblättern der über 400 Rezepte steigen uns verführerische Düfte in die Nase. Annette Wolter hat vor allem die typischen Alltagsgerichte ausgesucht. Feinschmeckerrezepte aus 23 Ländern!

Köstlichkeiten internationaler Kochkunst

Hugo-Mathias-Verlag, Stuttgart, 432 Seiten, 187 Originalaufnahmen, DM 116.-

Wer nach den Sternen greift, wird sich kaum die Finger verbrennen. Wer jedoch Lust verspürt, exclusive Schöpfungen der internationalen Küche in sein Repertoire aufzunehmen, der lasse sich durch diese Neuerscheinung aus dem reichen Angebot gastronomischer Literatur anregen. Vom Frühstück, Frivolitäten, delikaten Suppen und anregenden warmen Vorspeisen wird hier der Fisch in allen Variationen angeboten, so dass wohl kein einziger Träger eines wohlklingenden Namens und leckerem Fleisch fehlen dürfte. Steinbutte und Salm, Seezunge und Aale, Krusten- und Weichtiere haben sich in diesem mit gut fundiertem Text und meist ganzseitigen Farbbildern in Grossformat (19,5 x 27 cm) geschaffenen Werk ein freudiges Rendez-vous gegeben. Die Rezepturen lesen sich wie eine amüsante kulinarische Unterhaltung mit den Autoren und lassen gar nichts, aber auch gar nichts vermissen, um die Geheimnisse dieser farbenprägen Platten zu enthüllen. Schrift, Druck und Darstellung sowie die mit den herrlichen Farbbildern erreichte graphisch-plastische Wirkung sind lobenswert. Die Fachleute oder Liebhaber kulinarischer Kunst sind wohlberaten, sich von diesem schönen Werk anregen zu lassen. Den Autoren wie dem Verlag darf man zu dem grossen Wurf gratulieren.

Die Weinbergsschnecke

Dr. G. Nietzsche
Verlag Eugen Ulmer, DM 14.-

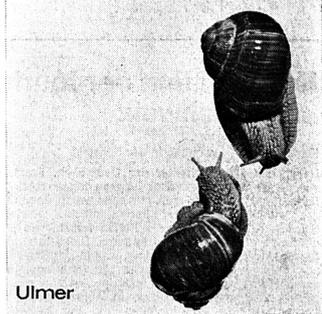
Die Weinbergsschnecke ist im Süden Europas ein Volksnahrungsmittel. Man findet sie dort in jeder Gaststätte, und der Verbrauch ist so hoch, dass der Bedarf im eigenen Lande nicht mehr gedeckt werden kann. Im deutschen Raum dagegen wird die Weinbergsschnecke mehr als Leckerbissen geschätzt.

So wird die Schneckenzucht immer mehr zu einer lohnenden Nebenerwerbsquelle; ein handfester Leitfaden, der den Anfänger vor Schaden schützt und den Fortgeschrittenen zeigt, was er noch besser machen kann, ist deshalb notwendig geworden. In

Ulmers Tierbuchreihe

Günther Nietzsche

Die Weinbergsschnecke



Ulmer

dem vorliegenden kleinen Buch, das nun schon in verbesserter 2. Auflage lieferbar ist, zeigt uns ein Kenner, worauf es ankommt. Wir erfahren daraus viel Wissenswertes über den Organismus, die Fortpflanzung und den Lebensraum, Winter- und Sommerruhe, die besten Futterpflanzen und die nötigen Mengen, erhalten nützliche Winke für das Sammeln der Schnecken und die Anlage eines Geheges, Mast und Aufzucht, Verkauf und Versand. Aufschlussreich sind die Kalkulationsbeispiele, in denen Einnahmen und Kosten einander gegenübergestellt werden.

Wein muss hinein

Hanns U. Christen
Albert Müller Verlag, S. 180, Fr. 17.80

Wein muss hinein! Das klingt wie eine Zauberformel. Und es ist auch. Die Zauberformel für die exquisite Küchel Von den Nymphenküssen bis zum Hirsentopf Serabonne, vom Käsekuchen Kalamaki bis zur Pfeifersuppe. Die Zauberformel noch dazu für die höchst löbliche Küchel Denn auf den Dampfswolken reiten die Alkoholteufelchen davon, dem Autofahrer gefährlich sind. Was ab sich zurückbleibt sind Wohlgeschmack und Wohlgeruch.

Wein muss hinein! Und hier liest man: wie man mit Wein kocht und wann man mit Wein kocht; was Trinken vom Kochwein unterscheidet; wie Kenner Wein einkaufen, lagern und brauchen - vor allem aber: eine Menge Rezepte. Zutaten und Zubereitung sind genauestens angegeben. Es gibt nie einen Zweifel.

Zu allem Wissenswerten ist das Buch noch charmant geschrieben und mit den graziosen Zeichnungen von Aiga Nägele illustriert.

Das komplette China-Kochbuch

Gloria Bley Miller
W. Hörnemann Verlag, S. 768, DM 48.-

Wir Kostgänger des 20. Jahrhunderts haben es glücklicherweise leichter, China von dieser besten Seite kennenzulernen; in jeder grösseren Stadt der westlichen Hemisphäre gibt es inzwischen chinesische Restaurants. Aber auch sie bringen uns höchstens auf den Geschmack. Wer Chinas kulinarische Köstlichkeiten in ihrer ganzen Vielfalt geniessen und überdies die Bekömmlichkeit dieser Speisen zur Erhaltung seiner Gesundheit nutzen möchte, muss chinesische Kochkunst am eigenen Herde praktizieren. Zuverlässig und leichtverständlich macht uns die Autorin zunächst mit den einfachen Techniken der China-Küche vertraut. Es ist dieser Stil der Zubereitung, weniger die Verwendung exotischer Zutaten, der der chinesischen Kochkunst ihre unverwechselbare Eigenart verleiht. - Falls es auf ihrem Markt Ingwerwurzel und andere Zutaten für die China-Küche gibt - gut. Falls nicht, weist die Autorin eine Menge von Austauschmöglichkeiten nach. Mit den Gemüsen zum Beispiel, die es im Supermarkt gibt, können Sie ein echt chinesisches Gericht zubereiten. Diese Gerichte sind von hohem Nährwert, doch arm an Kalorien und Cholesterin. Ohne Zögern nennt daher die Autorin die China-Küche die Küche der Zukunft.

Tiefkühlung in der Grossküche

Schweizerisches Tiefkühl-Institut, Zürich, Fr. 3.-

Viele der heute typischen Verpflegungsprobleme können mit Hilfe der Tiefkühlung teilweise oder ganz gelöst werden. Abgesehen davon, dass die Tiefkühlung von den heute gebräuchlichen Konservierungsarten die schonendste ist, haben die offensichtlichen und vielfältigen Vorteile viel zu diesem Ausschuss beigetragen. Kosten können gesenkt, Personal kann eingespart und der Betrieb allgemein rationalisiert werden. Damit man bei der Anwendung von Tiefkühlprodukten aber die gewünschten Resultate erreicht, sind eine Reihe von Grundregeln zu beachten. Der Inhalt ist eingehend auf die Küchenpraxis ausgerichtet. Sowohl die industriellen wie auch die selber hergestellten Tiefkühlprodukte werden behandelt. Die Informationen sind deshalb nicht nur für Küchenchef und Lehrling von Bedeutung, sondern gleichermaßen für Betriebsleiter und alle jene, die sich in irgendeiner Form mit der Tiefkühlung zu befassen haben.

Das Gästeverwöhnbuch

Ulrich Klever
Gräfe und Unzer Verlag, S. 152, DM 16.80

Ein kulinarisches Programm für 50 Situationen mit mancherlei Snobrezepten und einem Anhang für Erwachsene. - Gäste verwöhnen, sie zufrieden stellen, das gelingt mit diesem neuartigen Koch- und Kursbuch für Gastgeber. Ulrich Klever zeigt, wie man jede Einladungssituation meistert. Ganz gleich, ob Sie zehn Freunde einladen oder eine Dame verführen wollen, hier finden Sie perfekte Rat in allen Fragen der Bewirtung. Dazu verrät Ulrich Klever die erfolgreichen Rezepte. Die Kniffe und Geheimnisse, die ihn als Gastgeber berühmt gemacht haben. Das Buch ist nach Situationen gegliedert, zu denen jeweils übersichtliche Arbeitsprogramme aufgestellt wurden. Sie machen schon die Vorbereitungen zum Vergnügen. Das Buch liest sich mit den witzigen Illustrationen wie ein Roman!



Gastronomie im grossen Stil kann kaum aus Büchern erlernt werden. Bücher sind hauptsächlich Anreiz für gastronomische Laien, die nach der Lektüre und eigenen Kochversuchen ins nächste Restaurant oder Hotel eilen, um wirkliche Gastronomie zu erleben. Im Foto: die Schweizer Herrmann Rusch (Executive Cook-Director) und Adelrich Furrer im berühmten «Greenbrier» in Virginia/USA mit «Eisplastiken à la St. Moritz».

Ausland Dans le monde



Kolonien von heute

Reisen, das hieß früher einmal neue Länder und Völker kennen lernen – seinen Horizont erweitern. Heute reisen Abertausende. Sie sehen wohl neues und anderes, sie überschreiten Grenzen und bleiben doch zu Hause. Vor allem die grossen Reiseunternehmungen sorgen dafür, dass sich ihr Kunde fremden Sitten und Gebräuchen nicht anpassen muss. Damit wird auch dieser Weg der Völkerverständigung immer ungangbarer, denn ausgewechselt wird meistens nur das Geld.

Die Reise beginnt schon unter einem guten Stern: der Sonderzug oder die Cartermaschine steht bereit im heimatischen Bahn- oder Flughafen. Die Plätze sind reserviert, gesichert. Ums Gepäck – mit einheitlichen Etiketten versehen – braucht man nicht grosse Sorge zu tragen; das gemeinsame Ziel erlaubt Verwechslungen. Am Zoll sind Polizei und Zollner grosszügiger. Die Masse ist weniger verdächtig. Der Reiseveranstalter wird schon sehen, dass sich keine schwarzen Schafe in die Herde mischen. Man hat die gleichen Pässe und Identitätskarten, man liest die gleichen Zeitungen und blättert in den gleichen Illustrierten, man trinkt die gleichen Säfte und beisst in die gleichen Gebäcke, raucht die gleichen Marken und schleckt die gleichen Süsigkeiten – die Expedition über die Grenzen hat begonnen. Man wird sich für zwei oder drei Wochen treiben.

Erkennt sie an Flaggen und respektiert den Zaun!

Im Ausland ist die Kolonie durch Flagge und Zaun klar als exterritoriale Feriengelände zu erkennen. Das Villagio am südlichen Strand führt ein Eigenleben, abgeschirmt von der fremden, anderssprachigen Umwelt, aber unbedingt genügend geschützt vor nächtlichen Eindringlingen, die im beschatteten Wagenpark von Zeit zu Zeit die Fahrzeuge aufbrechen, um nach auf dem schwarzen Markt verwerblichen Artikeln zu spüren. Man geht von dieser Urlaubsbestimmung aus auf organisierte und geführte Safari nach den sehenswerten Kulturstätten und lässt sich in der eigenen Muttersprache das Bizarre

und Fremdländische mundgerecht machen. Bis auf die Zuppa Pavese, die Lasagne Ferrarese und die Antipasto sind alle Speisen in der Spisekarte in heimatischen Begriffen gespickt. Der Wein und die Früchte aber sind auf dem Boden der Kolonie oder der angrenzenden Erde gewachsen.

Gebt dem Müller, was des Müllers ist

Die Kolonie ist ein Urlaubszwitzer geblieben; man kommt nicht darüber hinweg, dass die Reisen in die Dörfer der Deutschen, Schweizer und Franzosen, Belgier und Holländer – oder wer alles in die eigenen Territorien in anderen Ländern reist – billige Surrogate für verhinderte Abenteuer sind. Aber das Phänomen bleibt. Einer hat das weltweit erkannt und in klingende Münze verwandelt. Vor Jahren schon und in vollendeter Manier hat ein Amerikaner die für die reichen Weltbummler aus den Vereinigten Staaten gebaut. Dieser Kolonialherr heisst Conrad Hilton. Jetzt sind die Europäer dran. Aus dem Hotel sind inzwischen Dörfer geworden. Nur – dass das Reisen so völkerverbindend sei, will in diese Entwicklung des Tourismus nicht recht passen. Die schiere Angst vor dem Fremden im Gekleideten sitzt immer noch vielen Urlaubsbewussten und unbewusst in den Gliedern. Zum Kontakt mit dem Einheimischen kommt es höchstens noch im oberflächlichen Redebrachen zwischen Gast und Personal im Restaurant oder am Strand, im Bungalow oder Hotel. Der Rest ist Leben in der Kolonie zwischen seinesgleichen unter einem südlicheren Sternbild. EAS

12 Mio für Auslandwerbung

Der Zuschuss der Bundesrepublik Deutschland für die Fremdenverkehrswerbung im Ausland soll nach dem jetzt veröffentlichten Haushaltsplan für das Jahr 1971 um 1 Million DM auf insgesamt 12 Millionen DM erhöht werden. In seiner Begründung stellt der Haushaltsausschuss des deutschen Bundestages ausdrücklich die hohe Bedeutung des internationalen Tourismus nicht nur aus wirtschaftlichen sondern vielmehr aus Gründen der Förderung der Verständigung unter den Völkern fest. Man rechnet mit der Annahme dieses Budgetpostens, der zum überwiegen Teil der Deutschen Zentrale für Fremdenverkehr (DFZ) und mit einer kleineren Summe dem Deutschen Heilbäderverband zur Verfügung gestellt wird.

Nachrichten aus Oesterreich

Laut einer Mitteilung des Bundesministeriums für Inneres soll in Oesterreich nur bei einer längeren Aufenthaltsdauer in einem Beherbergungsbetrieb eine Meldepflicht bestehen. Der derzeitige Meldesatz soll von einem von den Beherbergungsbetrieben geführten Fremdenbuch ersetzt werden.

Mit einem Kostenaufwand von mehr als 150 Millionen Schilling soll in Wien die modernste Hotelfachschule Europas entstehen.

Im Kongresszentrum der Wiener Hofburg fand am 19. November 1970 die diesjährige Generalversammlung der Oesterreichischen Hotellerievereinigung statt. In verschiedenen Arbeitskreisen wurden aktuelle Fragen diskutiert, wobei steuerliche Probleme (Einführung der Mehrwertsteuer in Oesterreich) im Vordergrund standen.

Der Oesterreichische Verkehrstag 1970 fand am 4. Dezember 1970 in Wien statt.

Rollen und rasten

Mehr Autobahn-Raststätten in Holland und Belgien

In den Niederlanden und in Belgien soll in nächster Zukunft die Kette von Autobahn-Raststätten zügig ausgedehnt werden. In Holland hat das Verkehrsministerium den Bau von insgesamt zwölf Autobahn-Restaurants genehmigt. Eins dieser Restaurants soll an der für deutsche Urlauber wichtigen Nordsee-Strecke zwischen Arnhem und Oberhausen errichtet werden.

In Belgien hat der Verkehrsminister einen Spezialausschuss beauftragt, für den Bau von Raststätten, Motels und Tankstellen günstige Grundstücke anzuweisen. Im Augenblick wird unter Hochdruck an einer umfangreichen Ausdehnung des Autostrassennetzes an den Hauptstrassen entlang alle vierzig bis sechzig Kilometer eine Raststätte entstehen. Parkplätze will man in Entfernungen von zehn bis zwanzig Kilometer anlegen und mit kleinen Verkaufsbüros, Toiletten, Briefkästen, Informationsbüros, Picknick-Tischen und Telefonen ausstatten.

An der neuen Autobahn Antwerpen-Brüssel wird die Esso Motor Hotels Anfang nächster Jahre gebaut. Dieses Esso Motor Hotel mit 300 Zimmern wird 1972 eröffnet. he/g.

«Alpine Motoring Contest» hat sich bewährt

Gemeinsame Alpenwerbung in Nordamerika wird verstärkt

In dem jugoslawischen Kurort Bled in den Julischen Alpen tagte die «Gemeinschaftswerbung der Alpenländer» der Italien-, Jugoslawien-, Oesterreich-, Schweiz, die Bundesrepublik Deutschland, Frankreich und Monaco an. Man nahm den Arbeits- und Kassenbericht der in Wien arbeitenden Geschäftsstelle entgegen und konnte feststellen, dass in Übereinstimmung mit der New Yorker Alpine Touring Commission die in Nordamerika durchgeführten Werbemaassnahmen unter dem Slogan «The Alps – Europe's Top Attractions» weiterhin gute Beachtung finden. Insbesondere erfreut sich der «Alpine Motoring Contest» steigender Beliebtheit: im abgelaufenen Arbeitsjahr konnten rund 1500 amerikanischen Autotouristen goldene bzw. silberne Medaillen ausgehändigt werden, da sie entweder alle sieben Alpenländer oder den grössten Teil davon bereist hatten. Im Hinblick auf die Olympischen Spiele 1972 wurde beschlossen, München als 46. Kontrollpunkt in den Wettbewerb aufzunehmen. Die Teilnahmebedingungen sind ebenfalls in Bled durch eine wichtige Bestimmung ergänzt worden: Künftig ist nicht nur eine bestimmte Zahl von Kontrollstempeln nachzuweisen, sondern auch mindestens eine Teilnahme in einem Hotel der besuchten Alpenländer. Zusätzlich sollen von jetzt an gute Vorschläge für einen neuen Werbeslogan und besonders wirksame Alpenfotos mit Sonderpreisen ausgezeichnet werden. Anlässlich der Olympischen Spiele wird man den nordamerikanischen Reiseveranstalter eine in drei Fassungen ausgearbeitete «Alpine Olympic Tour 1972» vorschlagen; dazu kommt eine alpine Studienfahrt für amerikanische Reisejournalisten im Herbst 1971.

Luxushotel in Chile

In Santiago de Chile wurde das neue Hotel «Sheraton San Cristobal» eröffnet. Es befindet sich auf einer Anhöhe, 10 Minuten Fahrzeit im Auto vom Stadtzentrum, und 50 Minuten Fahrzeit vom Internationalen Flughafen entfernt. «Sheraton San Cristobal» hat 375 Gästezimmer. Das Unternehmen bietet seinen Gästen ein Schwimmbad, Kinderspielfläche, Mini-Golf, einen herrlichen Park und ein weites Panorama auf die Stadt Santiago und das Gebirge. Zu dem ausgedehnten Hotel-Komplex zählen auch 18 Motel-Einheiten sowie Säle für Festlichkeiten und Kongresse. «Sheraton San Cristobal» ist nun das luxuriöseste Hotel von Chile und das einzige in der näheren Umgebung der Hauptstadt. A. W.

Lettre de Londres

L'Angleterre exporte sa cuisine en France

L'Angleterre fut longtemps le pays dont les Français disaient qu'on y trouvait 60 sectes et une seule sauce. Plus maintenant. La renaissance gastronomique qu'on y observe depuis quelques années s'est maintenant étendue à tout le domaine de l'alimentation et des débits de boissons et à l'exportation. C'est ainsi que les «pubs», les «public houses» ou cabarets anglais deviennent de plus en plus populaires de l'autre côté de la Manche et y font d'excellentes affaires. De même, les produits alimentaires britanniques trouvent un débouché toujours plus large en France. A l'exposition de l'alimentation qui vient d'avoir lieu à la Porte de Versailles à Paris, on a annoncé que l'exportation de ceux-ci s'est élevée en 1969 à 3 000 000 de livres, soit 50 pour cent de plus que l'année précédente.

Un tiers du total est représenté par le thé, la seconde place appartenant aux crustacés et aux mollusques. L'exportation des conserves de moules et de bucardes britanniques a doublé de 1968 à 1969 et s'est élevée durant cette dernière année à 353 000 livres sterling. Comme plus curieuse encore, les mets tout préparés anglais sont de plus en plus achetés en France. Une maison de Manchester, Simpson Ready Foods, y exporte pour 10 000 livres sterling de bouchées de porc en croûte à l'anglaise, ainsi que quantité de puddings de Noël et de gâteaux à la mûsse. Encouragée par ce succès, elle vient de lancer sur ce marché d'autres produits typiquement britanniques tels que le bœuf en daube et le vol-au-vent garni aux steak, rognons et champignons.

Simpson's in the strand

Le goût pour la cuisine britannique se manifeste également de plus en plus parmi le nombre grandissant des touristes étrangers à Londres. L'un des établissements qui en bénéficie particulièrement est le grand restaurant Simpson, spécialisé depuis 1848 dans ces mets traditionnels du pays que sont le rosbif et le gigot de mouton. Fondé par John Simpson, il appartient aujourd'hui au groupe du Savoy Hotel. Il a d'ailleurs conservé la tradition instituée par son fondateur de servir les viandes sur des chariots-réchauds, d'où le serveur les découpe suivant les désirs exprimés par les clients. La viande de bœuf, en particulier, est l'objet de soins minutieux: elle provient uniquement de bêtes écossaises de l'Angus, et elle est conservée dans les armoires frigorifiques juste 17 jours, afin d'être parfaitement tendre et à point. Le premier sous-chef, M. Joseph Curley, est d'ailleurs un grand cuisinier, qui poursuit la conscience jusqu'à étudier au British Museum les recettes de l'époque élisabéthaine, telles que celle du dessert dit «sylvabub» (crème fouettée au citron), pour en faire bénéficier ses hôtes. Celles qu'il invente lui-même, telles que la crème de turbot et la soupe de la reine Victoria, ne sont pas moins délicates. Sous la direction de Mr. A. P. J. Mumford, Simpson's est plus populaire que jamais et ne désemplit pas. René Elvin

Programme 1971/72 de l'O.C.D.E.

(ONI) Le groupe de travail, chargé par le comité de tourisme de l'O.C.D.E. d'élaborer le programme des futurs travaux, a décidé que, en sus des travaux permanents (rapport annuel et amélioration des statistiques touristiques), figurerait au programme 1971/72:

- l'étude des politiques et mesures gouvernementales concernant le tourisme;
- le problème de l'étalement des vacances;
- le problème de la protection des touristes en tant que consommateurs;
- les prévisions de flux touristiques et de demande potentielle.

Société Blitz internationale

(ONI) M. Gérard Blitz, fondateur du Club Méditerranée, vient d'être nommé président-directeur-général de la Société Blitz internationale créée à Paris au capital initial de 500 000 francs pour la création et le développement de stations ou de régions touristiques principalement en France. Les premiers administrateurs de la Société Blitz internationale sont MM. Pierre Auerbach, administrateur directeur général, Gilbert Trigano, président directeur général du Club Méditerranée et M. André Trigano.

De J.J.S.S. en Lorraine . . .

(ONI) La chaîne hôtelière américaine «Holiday Inn» a accepté de participer aux investissements dans la «Société européenne pour le développement économique de la Lorraine» (S.E.D.E. Lorraine) créée par M. Jean-Jacques Servan-Schreiber lors de sa dernière campagne électorale.

... à Chaban-Delmas aux Pyrénées

Parlant du «Plan Neige» au cours de sa visite à la Région Midi-Pyrénées, M. J. Chaban-Delmas, premier ministre, a annoncé la création de huit stations dans les Pyrénées «qui doivent, a-t-il dit, combler le retard pris sur le massif alpin».

Tourisme canadien

(ONI) Dans le cadre des voyages internationaux entre le Canada et les autres pays, il y a eu en 1969, 72,5 millions de passages à la frontière et les dépenses de voyage ont été estimées à 2,4 milliards de dollars.

Sur les 36,2 millions de touristes étrangers, 35,8 millions sont entrés au Canada en provenance des Etats-Unis et 463 000 venaient d'outre-mer. Sur les 36,3 millions de résidents canadiens en voyage à l'étranger, 35,4 millions sont rentrés des Etats-Unis et 900 000 d'outre-mer.

Pour le Canada, le résultat net des voyages internationaux en 1969 a été un excédent de recettes de 216 millions de dollars, contre 188 millions de dollars en 1968.



L'hôtel Hilton de Nairobi (Kenya) est l'hôtel le plus moderne d'Afrique: 17 étages dans une tour cylindrique parfaite, 300 chambres et un puissant équipement de loisirs. C'est le 47ème de la chaîne. Malheureusement, il ne tourne pas sur lui-même... (Photopress)

Industrielle Gastronomie

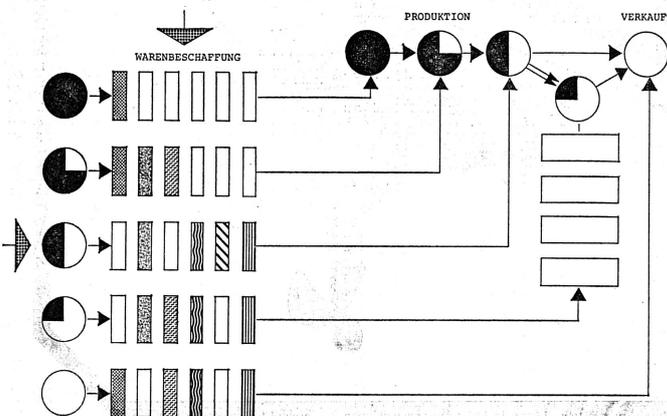
Schlagwort oder Realität

Einsatz in der Praxis – Schulung und Instruktion

C. Spörrli, Zürich

Es ist nicht verwunderlich, dass die vielseitigen Probleme der Verpflegungsbetriebe im Hinblick auf die ständig rapid wachsende Anzahl auswärtssender Menschen sich nicht mehr in einer wirksamen und wirtschaftlichen Art und Weise bewältigen lassen, wenn auf der einen Seite die technischen Entwicklungen und Möglichkeiten unserer heutigen, moder-

Möglichkeiten des Einsatzes von Convenience-Food in der Praxis



nen Welt zwar akzeptiert, auf der anderen Seite aber – paradoxerweise – noch immer in den Kochtöpfen des vergangenen Jahrhunderts gerührt wird. Um den heutigen – und noch viel mehr den morgigen – Bedürfnissen gerecht zu werden, müssen deshalb in jedem Sektor der Auswärtsverpflegung neue Arbeitsmethoden und Arbeitssysteme gefunden und grundlegende Veränderungen vorgenommen werden.

Ein erster wirkungsvoller Schritt zur Lösung dieser allgemeinen Problematik wird derjenige sein, die vielseitigen und aufwendigen manuellen Tätigkeiten, welche sich von der Bereitstellung der Rohstoffe über die Grundzubereitung bis zur Fertigung erstrecken, im gesamten Produktionsbereich der traditionell geführten Küche weitgehend zu eliminieren und durch vorbereitete (I. Stufe), halbfertige (II. Stufe), fix-fertige (III. Stufe) oder tischfertige (IV. Stufe) Produkte, wie sie heute in einem umfangreichen Convenience-Food-Angebot erhältlich sind, zu ersetzen.

Neue Wege?

Der Wege gibt es viele, die Wirtschaftlichkeit des Küchenbetriebes zu verbessern – Voraussetzung ist allerdings, dass man das gesamte Wirkungsfeld genau analysiert, die Stärken und Schwächen erkennt, der Situation angepasste Zielsetzungen erarbeitet (welche Kundenkreise will ich ansprechen, wie kann der Verkauf aktiviert werden, wie muss mein Angebot aussehen, wie kann ich die Produktivität pro noch vorhandene Arbeitskraft heben und die allgemeinen Kosten senken, usw.), um dann einen Massnahmenplan auszuarbeiten, wie die anvisierten Ziele realisiert werden können. Auf Grund dieser klar geschaffenen Ausgangslage, die übrigens einmal jährlich überprüft und kontrolliert werden sollte, ergibt sich dann der praktische Einsatz von Convenience-Produkten.

Die Warenbeschaffung richtet sich nach dem Verkaufsangebot und der allgemeinen Lage des Küchenbetriebes. Ist ein Betrieb noch in der glücklichen Lage, über genügend Arbeitskräfte zu verfügen, steht ihm die Möglichkeit offen, mit dem gleichen Personal in ungenutzten Arbeitsstunden gewisse Convenience-Produkte selber zuzubereiten, oder aber, er konzentriert sich vermehrt auf das industriell hergestellte Convenience-Food-Angebot und setzt die dabei frei gewordenen Arbeitskräfte eventuell nutzbringender auf einem anderen Arbeitsgebiet des Betriebes ein.

Es gibt kein allgemein gültiges Rezept, wie mit der Vielfalt des heutigen Convenience-Food-Angebotes die Wirtschaftlichkeit des Küchenbetriebes verbessert werden kann. Es kommt immer auf den Betrieb und dessen Ausgangslage an. Dem Betriebsinhaber, Küchenchef und Einkäufer sind – in der Möglichkeit, den unsichtbaren Arbeitsmarkt der Convenience-Produkte voll auszuschöpfen – keine Grenzen gesetzt.

Vor- und Nachteile sind überall zu verzeichnen – eines aber haben diese Produkte gemeinsam – eine gewisse Arbeitsleistung ist schon vollbracht. Ob küchenfertige Rohware (I. Stufe) oder fix-fertige (III. Stufe) Produkte, ob tiefgekühlt oder sterilisiert, oder gar als komplette Convenience-Systeme – immer

und überall können sie unter den gegebenen Voraussetzungen einzeln oder in jeder gewünschten Kombination angewendet werden.

Organisation, Schulung, Instruktion

Eine wesentliche Voraussetzung zur Erreichung eines wirtschaftlicheren und leistungsfähigeren Küchenbetriebes ist, neben der genauen Analyse des Wirkungsfeldes und den gefassten Zielsetzungen, die Organisation, die Schulung und die Instruktion der Mitarbeiter. Je mehr Convenience-Produkte verwendet werden, um so wichtiger wird die Betriebsorganisation und vor allem auch die Schulung und Instruktion.

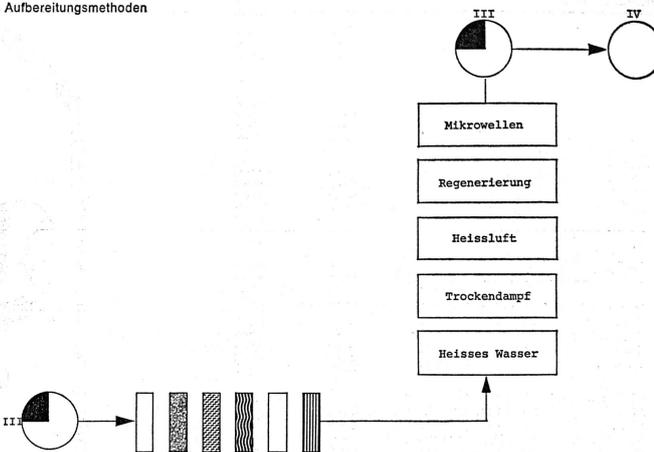
Die effektiven Arbeitersparnisse und der verbesserte Ertrag zeigen dann positive Ergebnisse, wenn das optimal gewählte Convenience-Programm auch optimal eingesetzt wird.

Der Zubereitung, bzw. der Fertigung von Convenience-Produkten, ist deshalb – und zwar auf allen Stufen – ganz besondere Aufmerksamkeit zu widmen. Das althergebrachte, individuelle Kochrezept wird bei den Convenience-Produkten durch eine genau zu befolgende Kochanweisung ersetzt.

Trotz vielen Arbeitsvereinfachungen ist der Verwendung und der Fertigung von Convenience-Produkten grösste Aufmerksamkeit zu schenken. Die Zubereitung spielt eine ebenso wichtige Rolle wie die Verarbeitung der uns viel besser bekannten Rohstoffe – aber auf beiden Seiten kommt es darauf an, was man aus der Ware macht. Darum, und dies gilt ganz besonders für die entsprechenden Nahrungsmittelindustrien, muss zur Erreichung eines beidseitigen zufriedenstellenden Erfolges der verbesserten und konkreten Information, Schulung und Instruktion vermehrte und erhöhte Beachtung geschenkt werden.

Die Arbeit in der Küche wird spezialisierter – aber auch interessanter. Die Pflege der Details, d. h. insbesondere die hohe Kunst des Würzens und des Präsentierens, wird mit der vermehrten Verwendung von Convenience-Produkten zu einem wichtigen Bestandteil der Küchenaufgabe. Der Pluspunkt aus der Küche muss nun auch im Speiseraum notiert werden können, wo er auch wirklich zählt. Hier wird verkauft: nämlich die Atmosphäre, die Umgebung, die rasche und freundliche Bedienung, die Auswahl, die Präsentation – der gesamte Betrieb. Das und noch vieles mehr ergibt schliesslich als Gesamtsumme einen Umsatz und einen Ertrag.

Aufbereitungsmethoden



den. Sie dienen also weniger dem Einzel- als Mensengedächtnis. Im übrigen gilt das für die Mikrowellenöfen. Die Konvektomaten verdrängen immer mehr die herkömmlichen Brat- und Backöfen.

Die Trockendampfapparate

eignen sich für rasche, kurze Kochprozesse, wie lose gefrorene rohe Gemüse, frische Spargeln, Krustentiere usw. in kleinen Portionen. Sie bewahren sich in der A-la-carte-Restaurations auch in der konventionellen Küche.

Heisses Wasser

von 85-90° hat jeder. Vorteilhaft in Stand oder Kippkessel thermostatisch geregelt oder schlimmstenfalls in der grossen Marmite auf dem Herd. Plastikverpackte, tiefgekühlte oder auch einfach gekühlte, vacuumverpackte und pasteurisierte, industriell hergestellte Speisen oder Menukomponenten werden 10-20 Minuten, je nach Gebrauchsanweisung, ins heisse Wasser gelegt und können dann aus der Verpackung genommen, abgeschmeckt, eventuell nachbehandelt, verbessert oder bereichert auf Teller oder Platte angerichtet und serviert werden. Der Inhalt der Beutel kann aber auch in Norm-Schalen geleert, im Bain-marie warmgehalten und von dort aus geschöpft werden, z. B. in Selbstbedienungsanlagen oder ab Buffetwagen.

Die Produktion kann ebenfalls im eigenen Betrieb oder für eine Gruppe von Betrieben zentral erfolgen, je nach Situation, Wochen oder Monate im voraus, tiefgekühlt oder Stunden bis zwei Tage im voraus gekühlt. Der Behandlung, Hygiene und Lagerwahrung ist grösste Aufmerksamkeit zu schenken!

Ist Convenience-Food wirklich so teuer?

V. Pircher, Bern

Wenn wir nur die Warenkosten berücksichtigen, ja. Aber es sind noch zahlreiche andere Faktoren, die durch den Einsatz von Convenience-Food in Betracht fallen.

Die Warenmenge wird durch Convenience-Food wesentlich reduziert, d. h. aber auch, weniger Lagerräume, weniger Transporte, weniger Umtriebe und Reinigung, weniger Abfälle, die wiederum Platz beanspruchen und wiederum Umtriebe verursachen. Der relativ höhere Warenpreis für Convenience-Food beinhaltet bereits Arbeitsleistung, die bei der Kalkulation nicht noch einmal dazugeschlagen werden darf. Ein wesentliches Moment liegt kalkulatorisch bei den Warenverlusten, die je nach Fertigungsstufe des Convenience-Food rasch abnimmt. Rüstverluste, Knochen und andere Abfälle, Paruren, Schrupf- und Kochverluste sind zu berücksichtigen. Das Hauptgewicht liegt heute bei der Möglichkeit, durch Convenience-Food Personal einzusparen oder trotz weniger Personal die Dienstleistung des Betriebs aufrechtzuerhalten. Die grosse Einsparung erfolgt von der II. auf die III. Stufe.

Parallel zur Personalanzahl verläuft die Kurve der Personalkosten. Die Energiekosten, die Kosten für Wasch- und Putzmittel haben nur geringen Einfluss auf die Kalkulation, da sie nur wenige Prozente des Verkaufspreises ausmachen. Unterhalt, Zinsen und Abschreibungen sind eng mit dem beanspruchten Raum verbunden, wobei die Anwendung von Convenience-Food grosse Einsparungen ermöglicht, wie z. B.

- Lager
- Rüsträume
- Gardemanger
- Bäckerei
- bessere Nutzung der Kühl- und Tiefkühlräume.

In bezug auf die Apparate ist die Belastung je nach Betrieb und System unterschiedlich. Ferner ist die Vermischung zweier Fertigungsstufen im gleichen Betrieb nicht ratsam, da dadurch zu teuren Waren teures Personal kommt. Wir empfehlen als Ziel die Stufen II und III für die einzelnen Betriebe, während die Stufe I der Industrie überlassen oder überbetrieblich zusammengefasst werden sollte. Die Stufe IV wird schon überall angetroffen und kann vermehrt zur Rationalisierung herangezogen werden.

Aufbereitungsmethoden

A. Trippi, Bern

Es wäre falsch zu glauben, dass Convenience-Food ein ausschliessliches Würde-Im Genesheit. Je nach Fertigungsstufe und je nach System kommt die eigentliche Kochkunst wieder mehr zu ihrem Recht, da ja der fachlich ausgebildete Koch von Rüst- und Routinearbeiten weitgehend befreit wird. Er kann und soll neue Gerichte kreieren, seine Phantasie entfalten und endlich die ausgetretenen kulinarischen Pfad verlassen.

Welche Zu- und Aufbereitungsmethoden gibt es?

zum Fertiggelassenen bearbeitete Rohware:

- alle bisher schon angewendeten Zubereitungsmethoden
- zum Aufbereiten fertig hergestellt und konserviert:
 - Mikrowellenöfen
 - Regenerierungsapparate
 - Luftkochschränke
 - Trockendampfapparate
 - Heisses Wasser 85-90°

Die Mikrowellenöfen

eignen sich für fertig zubereitete, tiefgekühlte Gerichte, wobei ein nachträgliches eigenes Abschmecken nicht mehr möglich ist. Es können aber Eigenprodukte, z. B. in der Zwischensaison hergestellt, auf diese Weise helfen, die gefürchteten Saisonspitzen zu brechen, das Angebot ohne Belastung der Küche zu erweitern, Spezialitäten in grösseren Mengen auf einmal herzustellen. Sie ermöglichen es auch, ausserhalb der Servicezeiten gewisse Speisen abzugeben und so dem Gast zu dienen. Der Nachteil besteht darin, dass pro Apparat und aufs Mal nur ein bis zwei Teller aufbereitet werden können. Der Mikrowellenofen wird daher immer nur Zusatz und nie Hauptapparat in der Küche sein. Er muss auch nicht in der Küche stehen und kann von jedem Laien mit gebührender Instruktion bedient werden.

Die Regenerierapparate

arbeiten mit dunkeln, unsichtbaren Strahlen und erhitzen die vorgekochten und gekühlten Speisen auf Esstemperatur. Diese Apparate eignen sich ganz besonders zur Mengenverpflegung, wie z. B. einfachere Bankette und Parties, wo eine bekannte Anzahl Gäste ein im voraus bestimmtes Menü an einem bestimmten Tag einnimmt. Zeitlich ist man weitgehend unabhängig. Die vorgekochten Speisen können von der Industrie fertig bezogen oder selbst hergestellt werden, wobei im letzteren Fall die Zwischenservicezeiten zur Zubereitung und zum Anrichten dienen, wodurch Anlagen und Personal besser ausgelastet werden können. Die Aufbereitungszeit beträgt nur 15-20 Minuten und erlaubt daher weitgehende Flexibilität – verspätet eintreffende Autocargäste z. B. lassen Küche und Service kalt!

Die Luftkochschränke oder Konvektomaten

haben sich als Universal-Brat- und -Backgeräte rasch ausgebreitet. Sie können zur Aufbereitung von Tiefkühlgerichten in grösseren Mengen verwendet wer-

Industrielle Gastronomie

Fertigungsstufen	Kalkulationskriterien				
	Rohware un bearbeitet 0	teilweise bearbeitet I	bearbeitet zum Fertiggelassenen II	fertig zum Aufbereiten III	konsumfertig IV
Warenmenge	■	■	■	■	■
Warenpreis	■	■	■	■	■
Warenverlust	■	■	■	■	■
Personalanzahl	■	■	■	■	■
Personalkosten	■	■	■	■	■
Energiekosten (Brennmaterial, Strom, Wasser)	■	■	■	■	■
Wasch- + Putzmittel	■	■	■	■	■
Unterhalt, Ersatz (Masch. + Mobiliar)	■	■	■	■	■
Kalk. Zinsen	■	■	■	■	■
Kalk. Abschreibungen	■	■	■	■	■



**Kisag denkt
an
Neues**

Kisag-Gasbrenner

Der stufenlos regulierbare Kisag-Gasbrenner ist ideal für das Hotel- und Gastgewerbe. Praktisch, sauber, geruch- und geräuschlos. Brenndauer pro Füllung: 1 1/2-3 Stunden. Der Kisag-Gasbrenner lässt sich sekundenschnell nachfüllen.

Dank dem Kisag-Haltering auch in viele alte Rechauds passend.

Kisag-Technik für das Hotel- und Gastgewerbe!

Kisag

Kisag AG
4512 Bellach
Tel. (065) 2 45 44



OFA 65544001

Goldrichtig für kalte Tage:
**Knorr
Büurre-Topf**

die währschaften Suppen nach
ländlicher Art

Waadtländer mit Huhn
Ticinese
Bündner Gerstensuppe
Ganze Erbsen



*La bière
doit être belle*

S'il s'agit de faire de bonnes affaires avec la bière, la promotion de vente la meilleure et la meilleur marché, consiste à la servir avec soin.

*Guete Morge
Swiss Zmorge*

damit Ihre Gäste
den Tag richtig beginnen können.

**SWISS
ZMORGE**

ist das Schweizer Frühstück mit all den guten Sachen, die Schweizer Lebensweise repräsentieren: mit Ovomaltine, Caotina-Schokolade, Milch, Gipfeli, Weggli, verschiedenen Brotsorten, Vorzugs-Tafelbutter, Yoghurt, Hug-Zwieback, Dar-Vida, Zebra-Kaffee, Rahm, Zebri der coffeinfreie, Zebra-Tee, Emmentaler, Greyerzer, Schweizer Tilsiter, Sip-Orangensaft, Hero-Confiture.*
Wollen nicht auch Sie Ihre Gäste mit einem Swiss Zmorge verwöhnen?

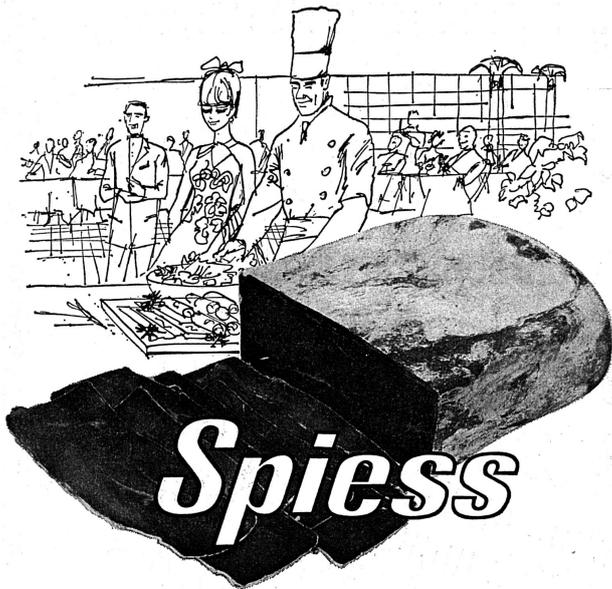
Rufen Sie 041 972525 an
und Sie erhalten kostenlos eine Dokumentation mit Werbemitteln für Swiss Zmorge.

* An der Aktion Swiss Zmorge beteiligt sind die Firmen:

- Hug AG, Malters
- Hero Conserven, Lenzburg
- Dr. A. Wander SA, Bern
- Propagandazentrale der Schweiz, Milchwirtschaft, Bern
- Schweiz. Käseunion AG, Bern
- Zebra Kaffee & Tee, Zürich
- Schweiz. Bäcker-Konditorenmeister-Verband, Bern



Erstklassig... das mundet Ihren Gästen



Spiess

Bündnerfleisch	Fr. 24.50	Salami Calanda	Fr. 11.—
Bündner Rohschinken	Fr. 20.50	Modellschinken	Fr. 11.50
Bündner Rohspeck	Fr. 10.—	Press-Schinken	Fr. 10.50
Salami Spiess	Fr. 14.50	Mortadella	Fr. 5.50
Salami Nostrano	Fr. 15.—	Schinkenmortadella	Fr. 6.50



Albert Spiess & Co., Schiers

Grossmetzgerei und Fleischwarenfabrik
 Telefon (081) 53 14 53 – Telex 7 41 70
 Filialen in: Arosa, Davos, St. Moritz, Klosters, Klosters Dorf, Küblis, Jenaz, Truns, Lugano, Bad Ragaz, Buchs (SG).

OFA 56794003



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

Die Kranken- und Unfallkasse des SHV in Montreux wird Sie gerne beraten. Sehr günstige Kassenbedingungen
 Krankenkasse SHV, 18, rue de la Gare, 1820 Montreux,
 Tel. 021 61 49 22

KOSTBARKEITEN DER KOCHKUNST **Lacroix** DELIKATESSEN VON WELTRUF

TAFELFERTIGE SUPPEN

Eine Auswahl aus dem Lacroix-Programm der Spitzenherzeugnisse



Hervorragende Qualität, ausgesuchte hochwertige Einlagen und meisterhafte Zubereitung sind die unverkennbaren Merkmale auch dieser schnell servierbaren klaren Lacroix-Suppen:
 LACROIX Klare Mockturtile-Suppe – neben einer Einlage von Kalbskopf-stückchen enthält diese beliebte Suppenspezialität wie ihr berühmtes Vorbild die löslichen Wertstoffe des Seeschildkrötenfleischs;
 LACROIX Fasanen-Consommé – eine nicht alltägliche Suppe für besondere Gelegenheiten mit einer Einlage von zartem Fasanenbrustfleisch;
 LACROIX Wild-Kraftbrühe – eine aparte Delikatesse mit feinen Klößchen aus Wildfarce und Trüffeln;
 LACROIX Markklösschen-Suppe – die klare Feinschmeckersuppe mit zarten lockeren Markklößchen aus bestem Rindermark und feinen Kräutern.

CONSERVENFABRIK EUGEN LACROIX KG 6 FRANKFURT/MAIN-NIEDERRAD POSTF. 229 TEL. (0611) 6790 01 FS 0412 978
 Generalvertretung für die Schweiz: CASIC ST.-ALBAN-ANLAGE 16 POSTFACH 286 4002 BASEL TELEFON (061) 351136
 Erhältlich in allen guten Comestibles-Geschäften



louis henry
 strasbourg
foies gras

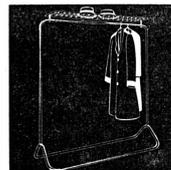
Auch Frischware ist sofort lieferbar ab Depot Zürich.

Bitte verlangen Sie unsere Preislisten.

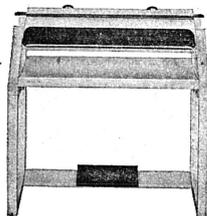
Generalvertreter für die Schweiz:

Hugo Dubno, 8023 Zürich
 Volkmarstrasse 4, Tel. (051) 28 25 73

723



SUCO-Garderobeständer in günstigen Preislagen, ab Fr. 74.— für Hotels, Restaurants sowie in Privathäuser.
 Mit und ohne Hutablagen, rasch zerleg- und aufstellbar.
 Prospekte, Probestellungen durch **Schreiber-Suco-Werk**, 9006 St. Gallen Friedeggstrasse 4, Tel. (071) 24 52 68
 ASSA 88000388



**SONDERANGEBOT
 BOSCH-BÜGLER BM 85 S**

~~1155.—~~
889.—

Standmodell mit einer Arbeitsfläche von 85 cm.
 Besonders geeignet für das Bügeln von Tisch- und Bettwäsche in Hotels, Pensionen, Gaststätten, Wohnheimen usw.
 GRATIS-Vorführung für jede durch uns gelieferte Maschine.
 SERVICE in der ganzen Schweiz.

Auskunft durch
Diesel & Elektro Zürich AG, Bosch-Service
 Hohlstrasse 188, 8036 Zürich, Tel. (051) 44 94 44, Hr. Kägi verlangen.

Stellenangebote Offres d'emploi



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

Sunstar & Parkhotel
7270 Davos Platz

Wir suchen noch für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle

1. Koch
Commis de cuisine
1 Barmaid
1 Chef de service

Offerten sind zu richten an die Direktion.
Telefon (083) 3 81 13

10390

Hotel acker montana
Wildhaus (Obertoggenburg)

sucht für sofort:

Küchenchef
Entremetier
Commis de cuisine
Buffettochter
1 Pâtissier

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

10286

Zermatt

auf den 1. Februar oder nach Uebereinkunft suchen wir eine tüchtige, selbständige

Sekretärin
(Hotelfach)

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an:

Hotel Elite, 3920 Zermatt,
Tel. (028) 7 74 90

10433

Hotel d'Angleterre, 1200 Genf

sucht

Chef de rang
Demi-chef de rang

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an die Direktion oder
Tel. (022) 32 81 80.

10428

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Alleinkoch

Interessenten melden sich bitte an

Hans Fink, Hotel Waage
5737 Menziken, Tel. (064) 71 26 86

OFA 51925004/3

Spital Altstätten SG

Wir suchen für unser neues, modern eingerichtete Spital (140 Betten) einen tüchtigen

Koch oder Köchin

evtl. Diätköchin

welcher zusammen mit einem Küchenchef, eine aufs modernste eingerichtete Spitalküche zu betreiben hat. Kapazität etwa 180 Verpflegungen. Bei Eignung besteht die Möglichkeit, im Herbst 1971 die Leitung der Küche zu übernehmen.

Wir bieten zeitgemässe Arbeitsbedingungen, geregelte Arbeitszeit, gute Entlohnung nach kantonaem Reglement und angenehme Unterkunft.

Eintritt 1. Februar 1971 oder nach Uebereinkunft.

Anmeldungen sind erbeten an die

Spitalverwaltung 9450 Altstätten SG
Tel. (071) 75 11 22

10417

Posthotel Bodenhaus Splügen

sucht per sofort für lange Wintersaison

Commis de cuisine

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung, geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Haus.

Offerten sind erbeten an die Direktion

Hotel Bodenhaus, 7431 Splügen,
Tel. (081) 62 11 21.

10430

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

Auf Ende Dezember/angfangs Januar suchen wir eine seriöse

Barmaid
(auch Anfängerin)

in kleine Hotelbar mit Stadtkundschaft.

Heidi und Otto Frick

10425

Wir suchen für Saison- oder Jahresstelle tüchtigen, betriebssicheren

Alleinkoch - Küchenchef

Offerten bitte an

Hotel Kurhaus Rietbad
Tel. (074) 4 12 22

10422

Grand Hotel Schweizerhof
7078 Lenzerheide

Hallenschwimmbad

sucht für lange Wintersaison mit sofortigem Eintritt

Office-/Economat-Gouvernante

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion.

10425

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

Maison de tout premier ordre cherche pour la saison 1971-1 avril au 31 octobre

Restaurant à la carte et Table d'hôtel:

chefs de rang
demi-chefs de rang
commis de rang

Portinerie:
chasseurs bagagistes

Jour de nuit

Applications avec copies photostatiques des certificats et photo au directeur.

10418

Schilthorn

Buchhalter(in)
Chef de service
(Schweizer)

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

Hotel Silvahof, 3000 Bern

sucht eine freundliche und aktive

Gouvernante

Elementäre Spanischkenntnisse sind notwendig.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Offerte an die Directrice Hotel Silvahof, 3000 Bern.

10323

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.

Für Wintersaison suchen wir

Barserviertochter
oder
2. Barmaid
oder
Barpraktikantin

Hotel Alpenrose
3715 Adelboden, Tel. (033) 73 11 61

10412

Gesucht auf Frühjahr 1971

Koch-Lehrling
oder Koch-Lehrtochter

in gutgehendes Spezialitätenrestaurant.

Offerten sind erbeten an:
M. von Büren

Restaurant Storch-Bar
4500 Solothurn
Tel. (065) 2 33 90

OFA 65304004

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 Teléfono Telephone
	Nationalität Nationalité Nazionalità Nacionalidad Nationality	Art der Bewilligung für Ausländer Genre de permis pour étrangers Genera di permesso per stranieri Permiso para extranjeros que posee Kind of Labour-permit for Foreigners		
	Bisherige Tätigkeit Activité antérieure Attività svolta Actividad anterior Professional Activities up to now	3 letzte Arbeitgeber 3 derniers employeurs 3 ultimi datore di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers		
	Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired			
	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/Saesonal 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		

Praktikantin

gesucht vom 15. März 1971 bis 30. Oktober 1971 in unser Klein-Garni (25 Betten). Auf Wunsch absolutor Familienanschluss. Italienische Ueterrichtsmöglichkeit in der Ortschaft.

Viel Freizeit. Eigener Seestrand. Lohn nach Uebereinkunft.

Hs. Bolliger-Wolf, Garni Biodola
6818 Melano TI, Tel. (091) 8 81 19

10377

**Hotel-Restaurant Beau-Site
3800 Interlaken**

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Chef de partie

Commis de cuisine

Restaurationstochter

Zimmermädchen

Buffettochter

Küchenburschen

Offerten sind zu richten an:

Familie Ritter, Tel. (036) 2 13 33.

10376

ENGLAND

On demande pour 2 hôtels, saison avril/mai-septembre/octobre

chef

(Head working)

sous-chef

barman

maître d'hôtel

commis de rang

filie de chambre

gouvernante

serveuses

Y compris logis et nourriture.

Offres détaillées en français ou anglais avec copies de certificats et photo à
Fistral Bay Hotel Newquay, Cornwall

10024

Für Empfangs- und Büroarbeiten

Hotelsekretärin nach Riccione

ab Januar/Februar gesucht. Englisch, Französisch und italienische Sprachkenntnisse erwünscht.

Bewerbungen erbeten unter Nr. 3253 an Hockverburg 773 Villingen, Postfach 1520 (Deutschland).

Für sofort gesucht

Barmaid

absolut selbständig, gut präsentierend, als Stütze des Patrons in sympathische Americaine-Bar. Sehr guter Verdienst, Jahresstelle.

Telephone abends (033) 2 93 40.
Doris Mürger verlangen.

10368

Gesucht für sofort oder später

Nachtportier

sprachenkundig, in Jahresstelle.

Zimmermädchen

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

10365

Gesucht in heimeliges, neu renoviertes Restaurant freundliche

Serviertochter

(evtl. Anfängerin), hoher Verdienst, familiäre Behandlung.

Offerten sind zu richten an:

Familie Eggimann-Hari

Hotel-Restaurant Edelweiss
3718 Kandersteg BO

Telephone (033) 75 11 94

10364

Gesucht tüchtigen

Commis de cuisine

evtl. auch Aushilfe.

Offerten erbeten an Familie Frei

Hotel-Restaurant Kettenbrücke
5000 Aarau, Tel. (064) 22 16 30

10394

Hotel Obersee, 7050 Arosa

sucht noch folgende Mitarbeiter

Saaltochter

(Saalkellner)

Buffetbursche

Barcommis

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

10189



Restaurationsbetriebe der Säntisschwebebahn AG, 9107 Schwägälp

Wir suchen in Jahresstelle für sofort oder nach Uebereinkunft fachtüchtigen, einsatzfreudigen

Küchenchef

zu 5-Mann-Brigade

(Evtl. Ehepaar.) Frau als Buffetdame, Kioskverkäuferin oder Restaurationstochter.

Wir bieten gute Entlohnung, modern eingerichteter Arbeitsplatz sowie eine schöne Wohnung.

Offerten erbeten an

Hotel-Restaurant Schwägälp
A. + U. Länzlinger, Tel. 071/58 16 03, 9107 Schwägälp

10420

Hôtel de la Paix, 1200 Genève

cherche

pâtissier

chefs de partie

commis de cuisine

Entrée de suite ou à convenir.

Offres adresser au Bureau du personnel,
11, quai du Mont-Blanc, tél. (022) 32 61 50.

10435



sucht für sein Restaurant Fusterie in Genf

Chefs de partie

die sich über 3 bis 4 Jahre Commiserfahrung auf verschiedenen Posten ausweisen können.

Koch-Commis

die sich in der kalten und warmen Küche mit unseren Rezepten und einer gut durchdachten Küchenorganisation vertraut machen wollen.

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit und Unterkunftsmöglichkeiten mitten im Stadtzentrum.

Telefonieren oder schreiben Sie an:

W. Wyder, Direktor Mövenpick Fusterie, 40, rue du Rhône, 1200 Genève, Tel. (022) 26 33 22

44-61

Grand Hotel Lauberhorn, 3823 Wengen

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Barmaid

Barkellner

(evtl. Ehepaar)

Büropraktikant(in)

Hilfsgouvernante

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

10448



Gesucht für sofort oder 1. Januar 1971 ein tüchtiger

Küchenchef

für jüngere Brigade (8 Köche)

Telefonische oder persönliche Bewerbungen an

E. Nägeli, Restaurant Parsennhütte, 7260 Davos-Dorf
Telefon (083) 3 69 52

OFA 56703004

Hotel Schöneegg, 3823 Wengen

sucht für lange Wintersaison

1 Commis de cuisine

Offerten mit Unterlagen an:

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

9957



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

Hotelpraktikantin

Offerten sind erbeten an:

K. Rüttimann-Häslar, Hotel Sporthof, 7260 Davos Dorf

10308

Nouvelle chaîne de Pub recherche à l'année

jeune gérant ou gérante

avec grand patent, pour établissement en Suisse romande

une jeune barmaid

très bon salaire.

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

Wir suchen:

tüchtige Barmaid-Buffettochter

für Snack-Bar in gutes Speiserestaurant. Jahresstelle, guter Verdienst. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an:

Emil Ulrich, Restaurant Hirschen
6300 Zug, Tel. (042) 21 29 30

10306

Hotel Aarebrücke, Fischerstube/Riegelstube 5233 Stilli bei Brugg

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

Restaurationstochter

Ueberdurchschnittlicher Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Auf gleiches Datum suchen wir:

Haus- und Küchenbursche Zimmer-/Lingeriemädchen
(Ehepaar angenehm)

Jahresstellen mit guten Verdienstmöglichkeiten.

Nähere Auskunft erteilt

P. Näf-Beutner, Tel. (056) 3 01 90.

10099



Die Verpflegung in den Swissair-Personalkantinen wird als überdurchschnittlich gut bezeichnet. Ein Grund mehr, warum 12 000 Menschen gerne für uns arbeiten.

Für eine dieser Personalkantinen – Swissair Basel – suchen wir zur Verstärkung

einen Jungkoch für die Zeit vom 1. 2. bis 15. 7. 1971

Er sollte tüchtig sein und Freude daran haben, in unserem modern eingerichteten Betrieb zu arbeiten.

Falls Sie diese sicher aussergewöhnliche Tätigkeit interessieren würde, Sie ausserdem Schweizer Bürger oder aus der Kontrollpflicht entlassener Ausländer sind, Auskünfte und/oder Anmeldeunterlagen bei

SWISSAIR Verpflegungsbetriebe 4030 Basel Tel. (061) 44 22 00 intern 2420

2. 12. 1970

P 44-1312-2

Hotel Bahnhof, 8200 Schaffhausen

Gesucht in Jahres- oder Saisonstelle

Saucier

(Stellvertreter des Küchenchefs)

Serviertochter oder Kellner

Offerten richten Sie bitte an: A. W. Graf, Tel. (053) 5 40 01.

10407

Gesucht für lange Wintersaison

1 Barmaid

hoher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit. Eintritt sofort. Offerten sind zu richten an: Herr Zeller,

Hotel Hirschen, 3775 Lenk, Tel. (030) 3 10 84

10408

Jungen, initiativem

Betriebsassistenten

wird bei Bewährung die Möglichkeit geboten, in kurzer Zeit zum Geschäftsführer eines Restaurationsbetriebes in der Zentralschweiz zu werden.

Bewerber, die sich zu diesem Posten geeignet fühlen und gerne in einem jungen dynamischen Team arbeiten möchten, senden bitte Ihre Offerte unter Chiffre 10402 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gesucht flinke

Serviertochter – Barmaid

in gutgehendes Bar-Restaurant in nordostschweizerische Kantonshauptstadt.

Sehr hohe Verdienstmöglichkeit, Foto beilegen.

Offerten unter Chiffre OFA 979 Sch an Orell Füssli-Annoncen AG, 8201 Schaffhausen.

ANGLETERRE

Restaurant cherche

jeune cuisinier

ou commis de cuisine, pour la saison, à partir du mois d'avril. Bon salaire. Nourri, logé.

Ecrire

Ship Inn, Manor Road, Paignton, Devon

P 22-31523

BRUSSEL

Gesucht für sport

1 Commis de cuisine

1 Hausmädchen

zu Schweizer Familie.

Sonn- und Feiertage frei. Gelegenheit, Französisch zu erlernen.

Anfragen an:

Restaurant Maison Suisse
Philip-le-Bon 2
Brüssel, Tel. 18 43 26

P 07-124681

Tessin/Bellinzona

Bar-Tea-room sucht

Barmaid

elegant, gut präsentierend, mit Branchenpraxis. Guter Verdienst. Distinguierete Kundschaft.

Tel. (092) 5 30 49, evtl. 5 96 56 oder schreiben Sie unter Chiffre 121451 an Publicitas AG, 6501 Bellinzona.

04-121451

Gesucht anfangs/Mitte Januar bis Mitte April

Chef de rang

flambier- oder tranchierkundig.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

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

FLORA HOTEL FLORAGARTEN FLORA QUICK FLORA HÜTTE

FLORA GRILL FLORA BAR HAZYLAND NIGHTCLUB

flora BETRIEBE

SUCHEN:

Waren- und Bon-Kontrollleur
für sofort oder später

10371

Beim Bahnhof Luzern
Tel. 041-22 41 01

Hotel-Restaurant Nähe Stadt Zürich sucht

Chef de service

(Schweizer)

Wenn Sie einen guten Charakter haben, initiativ, bankett- und sprachkundig sind, erbitten wir Ihre Offerten unter Chiffre 10429 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Baldmöglichst, Einzelzimmer auf Wunsch im Haus.

Nach St. Moritz gesucht bestausgewiesener

Commis de cuisine

evtl. Chef de partie.

Eintritt sofort bis Ende März 1971.

Eilofferten mit Foto, Zeugnisabschriften und Referenzen sind zu richten an:

Rosatsch Hotel
7500 St. Moritz

10432



Drachen-Restaurants
Aeschenvorstadt 24
4000 Basel

Wir suchen für sofort folgende Mitarbeiter:

- Gouvernante**
eventuell Anfängerin
- Serviertochter**
- Chasseur**
- Buffetochter**
oder Bursche
- Officebursche**
oder Mädchen

Es handelt sich um sehr gut bezahlte Jahresstellen.
M. Hermann, Tel. (061) 23 69 20

10399

Hôtel-Restaurant - Bar - Dancing

cherche

1 assistant de direction

jeune et dynamique. Ambiance de travail agréable.

Faire offres avec curriculum vitae sous chiffre OFA 9061 L à Orell Fussli-Annonces, 1002 Lausanne.

Hôtel de l'Ancre, 1211 Genève 2

34, rue de Lausanne, téléphone (022) 32 18 31
engagement pour date à convenir ou entrée immédiate

secrétaire de réception

et administration, formation hôtelier.

stagiaire et secrétaire

débutante (débutante bureau et hôtel)

Faire offre avec photo et prétentions de salaire.

10244

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



**EIN FONDUE
FÜR DIE SCHÖNE,
NEUE WELT
DER LIEBE.**

**Jetzt
isch
Fondue
Zyt**

Jetzt gehört Ihre
Fondue-Spezialität
zuoberst
auf die Speisekarte!

Die Fondue-
Stimmungsplakate
für Ihr Restaurant
senden wir
Ihnen gerne zu.

Coupon Bitte senden Sie mir

_____ Fondue-Plakate zum Aufstellen
und Aufhängen, 35x50 cm

_____ Türschilder «Fondue»

Name: _____ 12.2

Strasse: _____

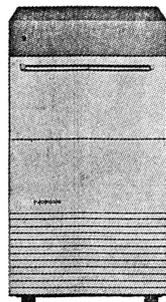
PLZ/Ort: _____

Bitte ausfüllen und einsenden an:
Schweizerische Käseunion AG, Postfach 1762, 3001 Bern



LA MACHINE A GLAÇONS

NORGE®



Que vous ayez à produire
**20 à 200 kg de glaçons avec une
réserve de stockage de glace de
8 à 120 kg par jour...**

NORGE vous offre une gamme
extraordinaire de modèles
automatiques entièrement en acier
inoxydable :

- Mod. 20 kg. cubes/jour, valeur Fr. 1850.—/location Fr. 56.—/mois
- Mod. 30 kg. cubes/jour, valeur Fr. 2300.—/location Fr. 69.—/mois
- Mod. 50 kg. cubes/jour, valeur Fr. 3730.—/location Fr. 110.—/mois
- Mod. 65 kg paillettes/jour, valeur Fr. 3830.—
location Fr. 113.—/mois
- Mod. 150 kg. paillettes/jour, valeur Fr. 6100.—
location Fr. 178.—/mois

- Mod. 100 kg. cubes/jour, valeur Fr. 5560.—
location Fr. 162.—/mois
- Mod. 200 kg. cubes/jour, valeur Fr. 11200.—
location Fr. 323.—/mois



Applications industrielles et ménagères S.A.
Importateur exclusif AEG

11 bis, rue Caroline - 1004 Lausanne
Tél. (021) 22 29 36/37

COUPON Veuillez m'envoyer sans engagement :

- Prospectus et prix courant.
- Documentation sur le leasing avec frais d'entretien compris.

Nom et prénom : _____

Adresse complète avec N° postal : _____

Gesucht für die Wintersaison nach Davos

Köche

Offerten sind erbeten an:

Hotel Bünda, 7260 Davos Dorf
Tel. (083) 3 72 08

10284

Hotel-Restaurant Ottenleuebad
Schwarzenburgerland BE

sucht für lange Saison, evtl. Jahresstelle

Jungen Koch

Bäcker-Kochpraktikanten

Offerten an Tel. (031) 93 51 32.

10322

ENGLAND
KESWICK HOTEL - KESWICK - CUMBERLAND
sucht für Saison, 7. April bis 10. Oktober 1971.

**Entremetier
Garde-manger
Pâtissier
Commis pâtissier
Commis de cuisine
3 Chefs de rang
4 Commis de rang
2 Saaltöchter**

Guter Verdienst sowie geregelte Arbeitszeit zugesichert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an H. D. WEIL, DIREKTOR, KESWICK HOTEL, KESWICK, CUMBERLAND, ENGLAND.

10329

Gesucht für längere Sommersaison, Ende März bis Ende Oktober

1. Sekretär(in)

Etagengouvernante

Economatgouvernante

Offerten mit Zeugnissen und Lohnansprüchen erbeten an:

Hotel Beurivage au Lac
6902 Lugano-Paradiso

10270

MÖVENPICK

sucht für sein Restaurant Cendrier Centre in Genf einen

Chef hors d'œuvre - Traiteur

welcher sich über eine abgeschlossene Kochlehre und 3 bis 4 Jahre Commisführung auf verschiedenen Posten ausweisen kann, und seinen Chef bei der Führung einer Brigade von 40 bis 50 Mitarbeitern unterstützen möchte.
Wir bieten Ihnen beste Unterkunstmöglichkeiten im Stadtzentrum.
Der Eintritt kann sofort oder nach Uebereinkunft erfolgen.

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns. - Wir unterhalten uns gerne mit Ihnen über Ihre Zukunftspläne.
M. Portmann, Direktor Mövenpick Cendrier Centre, 17, rue du Cendrier, 1201 Genf, Tel. (022) 31 54 00.

P 44-61

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 8500097

Dancing-Club, Happy Night Basel

sucht

Barmaid

Dancing-Club, Happy Night Basel
Telefon (061) 24 48 88 ab 19 Uhr

Neuzeltlicher Betrieb

Restaurant Feldschlösschen,
Le Lignon, Genf

sucht in sehr gut bezahlte Jahresstelle

Commis de cuisine

Kochlehrlinge

Küchenbursche

Buffetochter/-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

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 passeport, tél. (021) 26 74 51.

10161

Restaurant Caravelle, Bern

sucht für sofort oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine

Küchenbursche

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie sehr guten Verdienst.

Interessenten melden sich bitte telefonisch oder schriftlich bei der

Direktion des Restaurant Caravelle,
U. + B. Pfeiffer-Bohnenblut, Bubenbergplatz 12,
3000 Bern, Telefon (031) 22 45 00

P-05-9021

Gesucht für sofort in Jahresstellen

**nette Sekretärin
oder evtl. Büropraktikantin**

sowie

**eine Serviertochter
evtl. Anfängerin**

Offerten zu richten an

Hotel St. Gotthard, 4000 Basel
Familie A. Geyer, Tel. (061) 22 52 50

10153

Garçon de cuisine

bon salaire, cherché par

Restaurant Bavaria

49, rue du Rhône, 1211 Genève, tél. (022) 24 09 88

P 18-346801



Unsere jetzige Gouvernante verlässt uns am Frühjahr 1971, um in einer Grosskantine der Baster 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,
Aeschenvorstadt 48, 4000 Basel,
Telefon 061 23 00 75

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

Wir suchen mit Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft

Kellner oder Serviertochter

Etagenportier

(sprachkundig)

Buffetochter

Buffetbursche

Küchenbursche

Heidi und Otto Frick

10424

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

Erstklassiges Spezialitätenrestaurant, Platz Zürich, sucht für sofort oder nach Uebereinkunft sehr tüchtigen

Chef-Saucier und Pâtissier

Sehr hoher Lohn.

Offerten unter Telefon 34 92 26.

10275



sucht in Jahresstelle, Eintritt ab sofort oder nach Uebereinkunft

Kassasekretärin

mit Erfahrung NCR- und sprachkundig.

Commis de cuisine

Offertenunterlagen an: Die Direktion

10271

Hôtel du Rhône, 1211 Genève

cherche:

un comptable qualifié

pour tenue de la comptabilité générale et établissement des bouclements mensuels et des bilans annuels:
connaissances des langues non indispensables;
entrée en service dès que possible.

Faire offre, avec curriculum vitae, copies de certificats et références à la direction.

10272

Hotel-Restaurant Schönegg
3715 Adelboden

sucht für seine Lohner-Bar

Barserviertöchter/Kellner

(Anfänger werden angeleitet)

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

Offerten sind erbeten an:

Fam. H. Thüler-Zimmermann, Tel. (033) 73 16 61

10149

Hotel Krafft am Rhein Basel

sucht nach Uebereinkunft sprachen- und fachkundige

Hotelsekretärin

(Schweizerin, nicht unter 23 Jahren)

für Korrespondenz, Réception, Kassa und allgem. Büroarbeiten.

Wenn Sie ein gutes Arbeitsklima schätzen, so rufen Sie uns an oder schreiben uns, wir geben gerne Auskunft.

Fam. H. Waldmeyer-Schneller, Tel. (061) 33 61 00

10383

Hotel du Commerce, 4000 Basel

sucht für 4. evtl. 15. Januar 1971

Zimmermädchen

Portier
(Etag)

für 1. evtl. 10. Februar 1971

Serviertochter oder Kellner

für Restaurant

Serviertochter

für Bar.

Guter Verdienst bei geregelter Arbeitszeit.

Offerten mit Photo, Ansprüchen und sonstigen Unterlagen an

W. + N. Weibel, Tel. (061) 32 96 16

10401



sucht nach Uebereinkunft

Commis de cuisine

sowie jüngeren

Chef de partie

In Jahresstelle, geregelte Arbeitszeit, gute Entlohnung.

10400

**HOTEL NORMANDIE
SITGES / SPANIEN**

sucht für Sommersaison 1971 sprachkundige(n)

Réceptionist(in)

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Lohnansprüchen sind zu richten an T. Wissler, Lehenerstrasse 56, 78 Freiburg/Breisgau.

P 03-356044



Grand Metropolitan Hotels

Amsterdam

have vacancies in the

Amstel - American - Victoria

hotels

for:

**chef de partie
commis de cuisine**

**demi-chef de rang
commis de rang**

chambermaids

(live in or out)

for the season 1971 from approx. 15th March till approx. 15th October.

The Amstel Hotel can place demi chefs de rang immediately.

Please apply with references and a recent photo to the General Manager, c/o American Hotel, Leidsekaade 97, Amsterdam, Holland.

741

Hotel Hohe Promenade, 7050 Arosa

(55 Betten)

Gesucht in neues Erstklasshotel in Arosa: Per sofort bis Ende Wintersaison 1971

Commis de cuisine

Saaltöchter

Tourmente für Saal/Buffer

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Angabe der Lohnansprüche an Familie E. Roman, Tel. (081) 31 26 51

10409

FLORA HOTEL FLORAGARTEN FLORA QUICK FLORA HÜTTE

FLORA GRILL FLORA BAR HAZYLAND NIGHTCLUB

flora BETRIEBE

SUCHEN:

Kellerbursche

10372

Beim Bahnhof Luzern
Tel. 041-22 41 01

Nach GRINDELWALD gesucht für sofort junge, flinke, branchenkundige

Serviertochter

(Restauration-Service)

Hoher Verdienst, geregelte Freizeit (Ruhetag), familiäre Behandlung zugesichert.

Offerten bitte an:

Fam. Ch. Boss-Fischer, Gasthof Steinbock
3818 Grindelwald. Tel. (036) 3 20 10

KONGRESSHAUS ZÜRICH



sucht zu baldigem Eintritt

Office-/Küchenguvernante

Chef de partie

Chef tournant

Commis de cuisine

Restaurationskellner

(feste Entlohnung)

Restaurations-tochter

(feste Entlohnung)

Chef de service

Hostess/Serviceleiterin

Ihre Offerten mit den nötigen Unterlagen richten Sie bitte an das Personalbüro, Tel. (051) 36 66 88.

2063

Hôtel Farinet, 1936 Verbier

tél. (028) 7 26 28

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: **tournante
aide-femme de
chambre
chauffeur-livreur**

confiserie: **vendeuse**

Faire offre à la direction.

7661

Cuoca

capace, referenziata cercasi per data da convenire
in clinica privata nel Ticino (ca. 40 letti). Posto du-
raturo. Ottimo trattamento.

Offerte con pretese alla direzione della

**Clinica Viarnetto,
6963 Pregassona-Lugano**

10258

SCHLOSS MITTERSILL HOTEL, 5730 Mittersill,
Land-Salzburg (Österreich)
1972 übernehme ich den elterlichen Betrieb in der Schweiz und suche
einen Nachfolger als

DIREKTOR

Schloss Mittersill, 1180 erbaut, 1967 renoviert, gehört einer internationalen evangelischen Studentenorganisation und wird teils als Hotel (33 Betten mit Bad) und teils als Studentenzentrum (67 Betten ohne Bad) geführt. Der Direktor ist hier ein selbständiger Mann und kann seine guten Ideen in die Tat umsetzen. Allerdings sollte er ein tip-top ausgebildeter Hoteller sein. Dass er ein überzeugter Christ ist, versteht sich von selbst. Dieser Posten ist streng, aber abwechslungsreich, vielseitig und vor allem schenkt er innere Befriedigung. Ab 15. Mai 1971 werde ich den neuen Mann in seine Aufgaben einführen und ihm auf Ende Sommersaison die Schlüssel übergeben. Sehen Sie sich als zukünftiger Schlossherr von Mittersill, dann schreiben Sie mir!

Peter Salvisberg, Schloss Mittersill Hotel, A-5730 Mittersill

10437

Kursaal
Casino
Baden



Wir suchen für sofort oder nach
Uebereinkunft

Chef de service

Wir wünschen uns

- einen Berufsmann mit guten Kenntnissen der Küche und des gepflegten Services
- einen Mitarbeiter mit Sinn und Erfahrung für zweckmässige Organisation und Durchführung von grossen und kleinen Banketten.

Wir sind bereit zu bieten

- ein der Position angemessenes Gehalt
- gute Sozialleistungen
- eine in jeder Beziehung interessante Tätigkeit mit realer Aufstiegsmöglichkeit

Ernsthafte Interessenten bitten wir um Zusendung einer vollständigen Bewerbung an

KURSAAL-CASINO, 5401 BADEN
H. Finster, Dir.

10374

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 Moillesulaz, oder durch die Direktion.

P 18-62981

Blumen-Grossversand



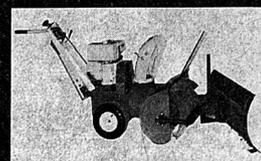
**Blumen
Schmid
Bern**

Bubenbergplatz 8
Telefon
(031) 22 60 42

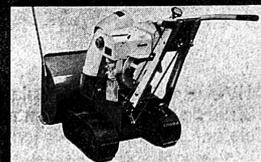
717

Für das Hotel-
und Gastgewerbe
in der ganzen Schweiz

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



PS: 5, 7, 9, 10, 12, 14, 16
Arbeitsbreiten: 87, 99 und mehr cm
Zubehöre: Verladekamin, Raupenantrieb,
Ansteckpflüge: 1,10 m, 1,40 m, 1,80 m



INTRAVEND AG

Buckhuserstrasse 28, 8048 Zürich
Tel. (051) 54 54 45 - 47 Telex 54 289

Wir suchen noch einige Gebietsvertreter

Disco-Mini

die Kleindisothek
für Ihre Hotelbar...
Preis Fr. 2500.-

Max Koch,
Wesemlinstrasse 59
6000 Luzern,
Tel. (041) 38 14 82

P 25-38380

Deutlich geschriebene
Inseratentexte erleichtern
das Absetzen und
verhindern unliebsame
Druckfehler.

Name und Adresse
möglichst in Block-
buchstaben!

Diskotheek

Inkl. Lightshow,
Preis Fr. 18 500.-,
eventuell halb- oder
ganzjährig zu vermieten.
Preis pro Monat Fr. 750.-

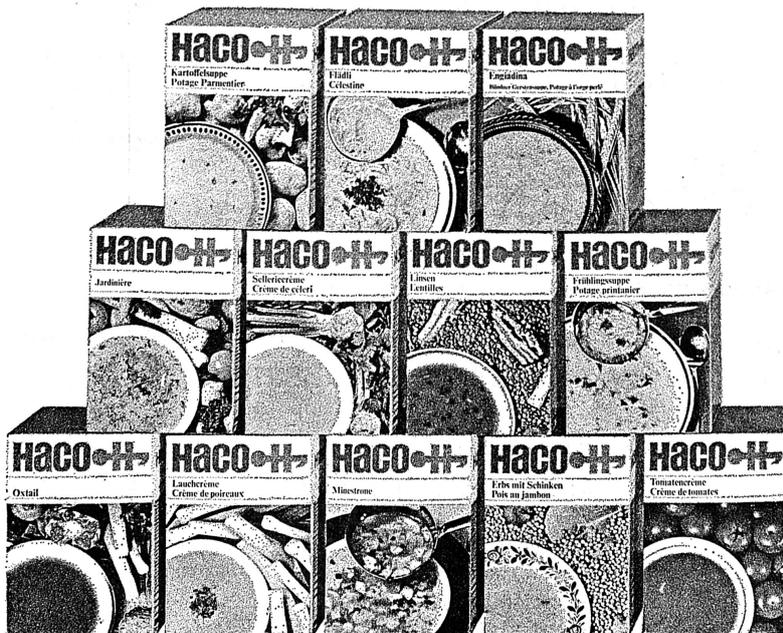
M. Koch,
Wesemlinstrasse 59
6000 Luzern,
Telefon (041) 38 14 82

P 25-38389

... 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!

Casino Montreux

Nous engagerions pour date à convenir

chef de service

ayant bonne connaissance de la restauration et de l'exploitation d'un night-club.

Langues: français, anglais, allemand.

Faire offres avec curriculum vitae, photo et prétentions de salaire à

S. NINI, directeur du Casino de Montreux, 1820 Montreux

P 22-123



Qualitätskontakte zum Gastgewerbe

pflegen – also nicht direkt verkaufen! – ist Kernstück der hier zu erfüllenden Aufgabe. Für ein bekanntes Schweizer Unternehmen der Ausstattungsbranche mit dominierendem Marktanteil suchen wir eine Persönlichkeit als

Berater

Dieser wirkt als Bindeglied zwischen Geschäfts- und Verkaufsleitung einerseits, Grossabnehmern und Fachhandel andererseits. Darart schafft er als Repräsentant des Hauses unmittelbar Good-will, betreibt aber auch lebendiges Marketing, indem er laufend von aussen nach innen vermittelt, was sich bewährt, was verbesserungswürdig und ausbaufähig ist und welches ganz allgemein die Markttrends sind. Damit verbunden sind PR-Funktionen.

Ob Kaufmann, Hotelfachmann oder ähnlich ausgebildet – Hauptsache ist, dass er auf gehobener Kontaktebene Vertrauen erweckt, Spürsinn und viel guten Geschmack besitzt, aber auch realistisch, beharrlich und diszipliniert ist.

Durch diese ungewöhnliche «Botschafter»-Aufgabe angesprochene Herren sind freundlich zu einem Erstkontakt eingeladen. Wir erteilen unverbindlich Auskunft und vertraulichen, betriebsneutralen Rat. Erreichbar sind wir telefonisch zwischen 10 und 20 Uhr (u. U. auch samstags/sonntags), schriftlich am Hauptsitz unter Vermerk der Kennziffer 4812/2, persönlich nach Voranmeldung.

FRANCO G. MAUERHOFER – UNTERNEHMENSBERATUNG
Abteilung für Kaderauswahl

Hauptsitz Bern/Schweiz, Thunstrasse 8, Tel. 031/43 13 13 (von 14 bis 18 Uhr auch 031/43 13 14). – Zürich: Dr. E. Lobsiger, Tel. 051/46 66 29 oder 051/57 88 61 (ab 18 Uhr). – Genf: L. P. Faivre, Tel. 022/26 15 92 oder 022/34 40 40.

Unser Institut begründete den telephonischen Bewerbungsdienst für fortschrittliche Unternehmen des In- und Auslandes und bürgt für jede gewünschte Diskretion nach allen Seiten.

OFA 54721503

Nous cherchons

directeur

pour un

grand café-restaurant au centre de Lausanne

Nous demandons:

- bonnes connaissances professionnelles
- possession du certificat de capacité
- quelques années d'expérience dans la branche
- esprit dynamique
- capable de diriger du personnel
- beaucoup d'initiative

Il s'agit d'un poste de tout premier ordre et nous invitons les personnels intéressés, remplissent les conditions demandées, à adresser leur offre manuscrite sous chiffre L 901588/05 à Publicitas, 1211 Genève 3.



Grand Hotel Victoria-Jungfrau 3800 Interlaken

Chef de réception

Unser Haus allerersten Ranges wurde durch umfassende Umbauarbeiten den modernsten Anforderungen des verwöhnten Gastes angepasst.

Als Chef de réception wünschen wir uns einen Salesman, der die nötigen Kenntnisse und Erfahrungen mit sich bringt. Diese Schlüsselposition, fachlich und finanziell interessant, ist kooperativ mit den entsprechenden Kompetenzen ausgestattet. Auch für die Zukunft ist allerhand vorgesehen.

Gerne hätten wir Sie in unserem Team und erwarten Ihre Bewerbungsunterlagen mit Photo und Gehaltsansprüchen. Selbstverständlich bleibt es unter uns.

10373



Hôtel Lausanne Palace 1002 Lausanne

cherche pour le 1er janvier 1971 ou date à convenir:

chef du contrôle

ayant de l'expérience.

Faire offres avec curriculum vitae, photo, copies de certificats et prétentions de salaire à la direction de l'hôtel.

10268

Wie steht es
in meinem Betrieb
mit der zweiten
Säule
der Sozial-
versicherung

Freiwillige Opfer
sind weniger hart als
ein Obligatorium!
Die Alterskasse SHV
in Montreux
unterbreitet Ihnen
gerne Vorschläge.

AHV-Ausgleichskasse Hotela
18, rue de la Gare, 1820 Montreux
Telefon 021 614922

Grosshotel im Kanton Graubünden

2-Saison-Betrieb, sucht

Grand hôtel dans les Grisons

ouvert été et hiver, cherche

1er maître d'hôtel

Schweizer, ganz erstklassige Kraft. Gewandt im Umgang mit internationaler Kundschaft und imstande, grosse Brigade mit modernen Führungs-methoden zu leiten.

Sehr guter Verdienst

Eintritt für Sommersaison etwa Mitte Juni 1970

Offerten unter Chiffre 10421 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Suisse, de toute première force, habituée à une clientèle internationale et capable de diriger avec des méthodes modernes une grande brigade.

Très bon revenu

Entrée pour la saison d'été vers mi-juin 1971.

Offres sous chiffre 10421 à l'Hôtel-Revue, 3011 Berne.

Lausanne Brasserie du Grand-Chêne S.A.

demande de suite ou pour le printemps:

Cuisiniers – chef de partie:
hors d'œuvrier, poissonnier, entremetier

cuisinier – commis

serveuses
de restauration

serveuses
pour bar à café

chef de rang
(remplaçant chef de service)

jeune garçon de restaurant

10423

POSTHOTEL*Valbella



7077 VALBELLA / GRAUBÜNDEN

Hotel 1. Ranges (Baujahr 1965), 160 Betten, mit Hallenschwimmbad – verschiedenen Restaurants und Bars – Sauna – Massage – Therapie – Coiffeur

sucht für sofortigen Eintritt (bis zirka Ende April)

Büro: Sekretär oder Sekretärin für Kasse und Korrespondenz

Saal: Demi-chef de rang
Commis de rang

Etage: Zimmermädchen (Tournante)

Buffet: Buffettöchter oder Buffetbursche

Eilofferten wollen Sie bitte an die Direktion richten. Tel. (081) 34 12 12.

10447



Der Neubau des Hotel und Restaurant Wienerwald in Feusisberg (SZ) geht seiner Vollendung entgegen.

Wir haben noch folgende Saison- oder Jahresstellen zu besetzen:

Hausmeister
mit handwerklichem Können

Etagenportier

Hausburschen

Zimmermädchen
(auch Halbtagskräfte)

Receptionistin/Telefonistin

Buffetdamen und Buffettöchter

Serviertöchter

Eintrittstermin zirka 1. Januar 1971 oder nach Vereinbarung. Wir bieten zeitgemässe Entlohnung sowie Kost und Logis frei. Rufen Sie uns an unter Telefon (051) 76 24 64 oder reichen Sie Ihre schriftliche Offerte ein unter

Wienerwald Hotel Schönfels, 8835 Feusisberg SZ

Wir suchen für die Saison 1971, zirka 1. oder 15. März bis Ende Oktober,

Köchin

keine Restauration, gepflegte, abwechslungsreiche Küche. Zirka 40 Gäste.

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind zu richten an:

Fam. Salvisberg

Christliche Pension Mon Désir, 6644 Orselina bei Locarno

10339

Hotel Blauherd, 3920 Zermatt

sucht für die Wintersaison

Küchenmädchen oder -bursche

Tel. (028) 7 72 91

10336

Für unsere gepflegte Spezialitätenküche suchen wir nach Uebereinkunft ausgewiesenen, qualifizierten

Küchenchef

Offerten sind erbeten an:

J. Schnarwiler,

Gasthof zum Roten Löwen, 6024 Hildisrieden, Tel. (041) 99 18 88

10335

Restaurant Caravelle, Bern

sucht für sofort oder nach Vereinbarung

Buffetbursche

Buffettöchter

Commis de cuisine

Oficebursche und -mädchen

Tüchtigen Mitarbeitern bieten wir angenehme Arbeitsbedingungen, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie sehr guten Verdienst.

Melden Sie sich bitte schriftlich oder telefonisch bei der Direktion des

Restaurant Caravelle, 3000 Bern, Bubenbergplatz 12, U. + B. Pfeiffer-Bohnenblut, Tel. (031) 22 45 00

P 05-9021

Für unsere bekannten Restaurationsbetriebe im Zentrum von Zürich suchen wir ein:

tüchtiges, dynamisches

Gerantenehepaar

Fähigkeitsausweis nicht Bedingung.

Offerten sind zu richten an:

Postfach 940, 8022 Zürich.

10357

Hôtel Balzac, 1201 Genève

Nous cherchons pour de suite

une réceptionniste

Faire offre à la direction ou tél. (022) 31 01 60.

10355

Gesucht für Touristenhotel an der Karibischen See (Schweizer Chalet): 1 lediger

junger Koch

(Englisch nicht erforderlich), Jahresstelle.

Gesucht für sofort 1 lediger, junger

Chef de rang

(Englisch erforderlich), Jahresstelle.

Blitzofferten an:

Peter Schmid, Executive Chef Po Box 71 Grand Cayman, British West Indies

10360

Hotel Touring, 3000 Bern

Tel. (031) 45 86 66

Gesucht in Jahresstelle, mit Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft.

Empfangssekretär(in)

Portier

(sprachkundig)

Nachportier

Buffetbursche oder Buffetmädchen

Küchenbursche

Küchenhilfe

Heidi und Otto Frick.

10332

Le poste de

gérant(e)

d'un café-snack à

Genève

est prochainement à repouvoir.

– Intéressante affaire pour une personne dynamique ayant les connaissances professionnelles approfondies et qui est capable de diriger du personnel. Le certificat de capacité est exigé.

– Travail indépendant et dans une ambiance jeune et agréable, traitement intéressant.

– Entrée: à convenir.

– Veuillez faire parvenir vos offres avec un curriculum vitae et de références (discrétion assuré) sous chiffre D 901672/05 à Publicitas SA, 1211 Genève 3.



Hotel Merkur Rôtisserie «Le Mazot»

3800 Interlaken am Bahnhofplatz

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir auf 15. Dezember 1970 oder nach Uebereinkunft in Jahres- oder Saisonstelle

Chef de partie

Commis de cuisine

(Gelegenheit, am Holzkohlengrill zu arbeiten)

Buffettöchter

Buffetbursche

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion, Tel. (036) 2 16 31.

10344



Klinik Hirslanden, Zürich

sucht für ihr neues Institut für physik. Therapie eine gut ausgewiesene

Masseuse/Bademeisterin

in Jahresstelle. Es handelt sich um eine interessante Tätigkeit mit neuzeitlichen Anstellungsbedingungen und geregelter Arbeitszeit.

Detaillierte Offerten sind erbeten an die

Direktion der Klinik, Witellikerstrasse 40, 8008 Zürich, Tel. (051) 53 32 00

P 44-3823

Für lange Sommersaison 1971 sucht

Schloss Laufen über dem Rheinflall



Küche

Chef garde-manger
Chef entremetier
Commis de cuisine
Commis pâtissier

Service

Chef de service
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis
Saal-Serviertöchter

Buffet

Buffetdame
Buffettöchter

Büro-Economat Kontrolleur

Richten Sie bitte Ihre Offerte an die Direktion Schloss Laufen, 8447 Dachsen, Tel. (053) 2 12 21

10395

Suchen Sie ein Sprungbrett für eine Direktion?

Ich suche nämlich einen vielseitig interessierten

Mitarbeiter als Direktionsassistenten

Ihre Aufgaben würden umfassen:

Réception, Kassa, Personalwesen und Mithilfe in der Administration.

Wir bieten Ihnen:

Weitgehende Selbstständigkeit, Einblick in alle Sparten, bei längerer Tätigkeit Aufstiegsmöglichkeiten in einem internationalen Erstklasshotel des Oberengadins, Jahresstelle oder Saisons von Frühherbst bis Frühjahr.

Und erwarten:

Sprachkenntnisse, Erfahrung NCR, Freude am Beruf und an einer abwechslungsreichen Tätigkeit.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit handschriftlichem Lebenslauf, lückenlosen Zeugnissen, Photo und Angabe Ihrer Gehaltsansprüche bei freier Kost und Logis sowie des frühestmöglichen Eintrittstermins unter Chiffre 10416 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Service-Ausbildung

GRATIS

Neuzeitlich – 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. Kursausweis.

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 Spezialkursleiter an der Schweiz. Hotelfachschule Luzern. Verlangen Sie unverbindlich die gewünschten Kursprospekte.

Theo Blättlers Spezialfachschule für das Hotel- u. Gastgewerbe
OFA 62175014 6000 Luzern, Murbacherstrasse 16, Tel. (041) 44 69 55

gezielt inserieren ist besser!

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

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

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

Gesucht in neueröffnete, moderne Küche jungen, dynamischen

Küchenchef
Commis vorhanden, sowie

Buffetpersonal

A. Gasser
Spelerestaurant Niederholz
Auss. Baselstrasse 250
4125 Riehen, Tel. (061) 49 25 60

P 03-105155

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

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.

Valbella-Lenzerheide
Wir suchen für sofort eine

Serviertochter
(Wintersaison)

Hotel Kristall, Tel. (081) 34 16 77

10303

Gesucht für Wintersaison oder Jahresstelle nach

Grindelwald

Restaurationstochter Koch

Hotel Jungfrau, Tel. (036) 3 27 71

10301

Erstklassrestaurant mit gepflegtem Bankettbetrieb im Zentrum von Zürich sucht

Küchenchef

Wir erwarten von Ihnen:
- dass Sie ein guter Organisator und Kalkulator sind
- dass Sie einer mittleren Brigade ein beispielhafter Vorgesetzter sind
- dass Sie wirkliche Freude an einer gepflegten Küche haben

Wir bieten Ihnen:
- gutbezahlte Jahresstelle
- grosse Kompetenzen, die Sie als gewissenhafter Fachmann zu schätzen wissen
- angenehmes Arbeitsklima

Interessanten senden ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Chiffre 10273, Hotel-Revue, 3011 Bern.

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH-KLOTEN
Wenn Sie eine Stelle als

Hausbeamtin
suchen, so stehen Ihnen unsere Türen offen:

Sie werden in einem lebhaften Betrieb abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Arbeit verrichten, und wir bieten Ihnen eine angenehme Arbeitsatmosphäre, Ihren Leistungen entsprechendes Salär und auf Wunsch ein hübsches Zimmer.

Wenn Sie gerne Näheres über diese Stelle erfahren möchten, telefonieren Sie Herrn South. Er wird Sie gerne zu einer persönlichen Besprechung einladen.

Flughafen-Restaurants Zürich
Tel. 051-84 77 66

10408

Hotel Restaurant MONTANA

sucht per 1. Januar 1971

Sekretärin
evt. Volontärin oder auch Anfängerin.

Offerten oder Tel. sind erbeten an U. Baumann.

9000 St. Gallen - HB
Telefon **071/22 16 64**

10456

Hotel-Restaurant Schönegg
3715 Adelboden

sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft oder Anfang Januar

Telefonistin/Réceptionistin

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

Offerten sind erbeten an: Fam. H. Thüler-Zimmermann, Tel. (033) 73 16 61.

10148

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:

Etagegouvernante
(gut ausgewiesen)
Hilfsgouvernante
Etagenportiers
Zimmermädchen
Anfangs-zimmermädchen

Lingerie:

Lingeriegouvernante
Stopferin
Büglerin
Lingeriemädchen

Office:

Officegouvernante
Officetournante
2. Kaffeeköchin
Officemädchen

Ehemalige Angestellte möchten sich bitte umgehend wieder melden.

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

10228

Hotelsekretärin oder Praktikantin

für Empfang, Telefon, allgemeine Büroarbeiten, NCR. Sprachkenntnisse: Deutsch, Englisch, evtl. Französisch.

Interessante und abwechslungsreiche Stelle in Mittelbetrieb mit 60 Betten, Einzelzimmer im Hause.

Offerten oder telefonische Anmeldung an:
Walther A. Hegglin, City-Hotel Ochsen, 6300 Zug, Tel. (042) 21 32 32.

10315

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft in Erstklassbetrieb im Zentrum der Stadt Zürich

Empfangssekretärin

Wir stellen uns vor, dass Sie jung, aufgeschlossen und freundlich sind.

Wir bieten Ihnen
Jahresstelle, sehr interessante Arbeit;
geregelte Arbeits- und Freizeit;
sehr guten Lohn.

Rufen Sie uns doch einmal an!
Telefon (051) 34 01 20

10264

Hotel-Restaurant Bad Attisholz,
4533 Riedholz/Solothurn

Haben Sie Lust, am Holzkohlegrill zu arbeiten?
Wir suchen

1 Chef de partie
1 Commis de cuisine
1 Kochlehrling

Einzelzimmer und Verpflegung im Hause.

Anfragen an Telefon (065) 2 20 26.
G. Dörfler, Direktor.

10398

Restaurant Sunnehalde
8611 Wermatswil ob Uster

sucht

Restaurationstochter oder Restaurationskellner

Nur fachlich ausgebildete Bewerber wollen sich melden. Sehr hoher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten sind zu richten an:
G. Ducret, Sunnehalde, 8611 Wermatswil
Telefon (051) 87 23 43

10391

Sommersaison im Tessin

Wir suchen für die Saison 1971 (April bis Ende Oktober) zuverlässigen

- Küchenchef**
sowie **Commis de cuisine**
- Oberkellner**
sprachgewandt
- Saal- und Restaurationstochter**
- Buffetochter**
- Anfangsgouvernante**
- Receptionist-Sekretär**
- Zimmermädchen**
- Portier**
- Lingeriemädchen**
- Küchenburschen**
- Officemädchen**
- Hausbursche**

Gute Verdienstmöglichkeiten.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Dir. M. Rolli,

Hotel Seegarten, 6600 Locarno

oder Tel. (093) 7 48 08.

10419



Flughafenstrasse 61, Tel. (061) 43 12 40

Wir suchen auf 1. Februar 1971 gutausgewiesenen

Küchenchef

nicht unter 25 Jahren, in kleine Brigade;

ebendasselbet für sofort

einen Koch oder Köchin

Zeitgemässe Entlohnung und Arbeitsbedingungen.

10330

**HOTEL
COMMODORE
LUGANO**
Riva Caccia 6 Tel. 54 39 21

Hotel Commodore, 6900 Lugano

cherche pour tout de suite ou date à convenir

gouvernante de lingerie

Veillez faire parvenir votre offre avec curriculum vitae et prétention de salaire à la direction de l'hôtel.

10305

**GRANDHOTEL
BEAU RIVAGE
INTERLAKEN**

das führende
Erstklasshotel

für erfolgreiche
Tagungen

für anspruchsvolle
Bankette

für glückliche
Ferien

Säle für 300 Personen
170 Betten

Infolge anderer Verpflichtungen unseres mehrjährigen Mitarbeiters sehen wir uns veranlasst, den äusserst interessanten Posten des

Küchenchefs

neu zu besetzen.

Es kommen nur seriöse, dynamische Fachleute mit modernen Prinzipien und Organisationstalent in Frage.

Ihre handgezeichneten Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an die Direktion.

Saison: zirka Ende März bis zirka Ende Oktober 1971.

Tel. (036) 2 22 21

Joe L. Gehrer, Dir.

10333

Wir suchen zuverlässigen

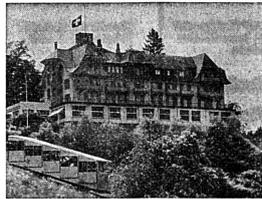
Chef de service

für Dancing-Bar.

Initiativer Bewerber, hohe Verdienstmöglichkeit, kurze Arbeitszeit.

Hotel Linde, 5400 Baden,
Tel. (056) 2 53 85.

OFA 52606001



Hotel Gurten-Kulm, 3084 Bern

Wir suchen in Jahresstelle noch einige qualifizierte Mitarbeiter. Eintritt nach Uebereinkunft.

Chef de partie Commis de cuisine Restaurationskellner

(Chef de rang)

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit und eine Ihren Fähigkeiten entsprechende und den heutigen Lebenskosten angepasste Salarierung. (Kellner mit Tronc-Garantie)

Senden Sie uns Ihre Offerte unter Beilage der üblichen Bewerbungsunterlagen. Oder telefonieren Sie uns, damit wir mit Ihnen eine persönliche Kontaktnahme vereinbaren können.

Direktion Hotel-Restaurant GURTEN-KULM,
Tel. (031) 53 21 41, 3084 Wabern-Bern.

10326

Gesucht für die kommende Wintersaison

Küche: **Pâtissier**
Restaurant: **Chasseur**
für Restaurant

Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Lebenslauf sind erbeten an die

Direktion des Hotel Brüggli
7050 Arosa

9858

Bestbekanntes Spieserestaurant Nähe Zürich und Baden sucht tüchtige

Serviertochter

zur Bedienung unserer verwöhnten Gäste. Hoher Verdienst. Grossezügige Arbeitsbedingungen.

Offerten an Ed. Meier

Rest. Rössli, Würenlos
Tel. (056) 74 13 60

10257

Hotel-Restaurant Schönegg,
3715 Adelboden

sucht mit Eintritt auf 20. Dezember oder nach Uebereinkunft

Jungkoch

Guter Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit, Kost und Logis im Hause.

Offerten sind erbeten an Fam. H. Thüler-Zimmermann,
Tel. (033) 73 16 61.

10300



für unseren dynamischen, attraktiven Küchenbetrieb in ein jüngeres Team

Chef de partie

Commis de cuisine

Wir bieten eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einer der am modernsten konzipierten Küchen in Basel, einen sehr guten Verdienst und nicht zuletzt gute Aufstiegsmöglichkeiten im Rahmen der drei Betriebe unserer Organisation.



Charles + Dr. René Sidler,
Blumenrain 12, 4000 Basel, Tel. (061) 25 30 44

10282

Gesucht nach Wildhaus/Obertoggenburg für lange Wintersaison

Alleinsaaltochter oder -kellner

Familienbetrieb, angenehmes Arbeitsverhältnis und gute Verdienstmöglichkeit. Eintritt sofort.

Anfragen sind zu richten an

Hotel Friedegg, 9658 Wildhaus

Fam. H. Wyss-Forrer
Tel. (074) 5 13 13

10385

Gesucht für allgemeine Büroarbeiten

Hotelsekretär oder Sekretärin

Auch nicht fachkundige Bewerber werden gerne eingearbeitet.

Wir bieten gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit und angenehmes Betriebsklima.

Hotel Volkshaus, Luzern

Fam. A. Schnyder-Patroni, Tel. (041) 22 18 94

L 2

AIRPORT RESTAURANTS BASEL - MULHOUSE

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft gut ausgewiesene

Restaurationskellner

(für Grill-room)

Restaurationstochter

(für Zuschauerrestaurant)

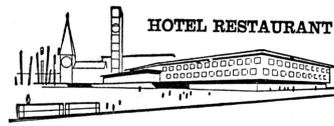
Snack-Barkellner

Wir bieten Ihnen gute Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeitszeit und Gratistransport Stadt-Flughafen hin und zurück.

Wenn Sie an einer Jahres- oder Saisonstelle interessiert sind, telefonieren Sie uns bitte und verlangen Sie ein Bewerbungsformular.

AIRPORT RESTAURANTS BASEL-MULHOUSE, 4030 Basel-Flughafen
Tel. (061) 44 31 66 (intern 2893 Herr Scherrer)

10310



Spitzgarten
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

Gesucht zur selbständigen Führung eines Ausflugs-Restaurants in der Nähe von Zürich bestausgewiesenes

Gerantenehepaar

Gewünscht wird:

- gelernter Koch,
- Erfahrung im Restaurant-Betrieb
- gute Kenntnisse in der Personalführung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und der Gehaltsforderung sind zu richten unter Chiffre 10348 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Das Zürcher Jugendhaus sucht für
Café Drahtschmidli
(50 Plätze)

Buffetdame/Gérancevertretung

junge, selbständige Schweizerin zur Führung des Selbstbedienungsbuffets. Mittags Tellermenus, abends Spezialitäten, kalte und warme Getränke (alkoholfrei).

Gute Besoldung, geregelte Arbeits- und Freizeit.
Bevorzugtes Alter: 22 bis 28 Jahre.
Stellenantritt: 1. Januar oder nach Vereinbarung.

Bewerbungen mit kurzem Lebenslauf, Bild und Referenzen sind erbeten an den Leiter:
K. Amberg, Wasserwerkstrasse 17, 8006 Zürich

10403

In Jahresstelle nach Basel gesucht:

Junger, tüchtiger und seriöser

Chef de service

sowie für unsere Küchenbrigade

Tournant

Commis de cuisine

Eintritte per sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit üblichen Unterlagen erbeten an

Grand Restaurant Baselstab, 4000 Basel, Ch. Früh,
Tel. (061) 25 31 00

(Gut bezahlte Jahresstellen)

10366

Für Ihre Zukunft bietet das
Luxus-Hotel mit Jahresbetrieb
mehr Möglichkeiten!

Weil unser langjähriger Mitarbeiter sich altershalber zurückzieht, ist bei uns der Posten des

1. Chef garde-manger

neu zu besetzen. Der Posten, welcher höchste Ansprüche an berufliche Fähigkeiten stellt, kann nur an allerbest ausgewiesene Bewerber vergeben werden.

Ferner suchen wir zur Ergänzung unserer Küchen-Brigade

Chef tournant

sowie

Chef communal

Wir offerieren gute Bedingungen, geregelte Freizeit, auf Wunsch Kost und Logis.

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

Hotel Baur au Lac, Talstrasse 1, 8001 Zürich

10367

Gesucht für Frühling 1971

Kochlehrling

In einen sehr lebhaften Betrieb des Berner Oberlandes.

Bevorzugt Jüngling aus Bauernfamilie.

Offerten erbeten an:

Hotel Olden, 3780 Gstaad
Tel. (030) 4 34 44

10257

Gesucht auf 15. Dezember oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Serviertochter

junger Koch

neben Patron

Zimmermädchen

Küchenbursche

Hoher Lohn und geregelte Freizeit zugesichert.

Offerten sind zu richten an Fam. I. Elsener, Hotel Mythenblick, 6423 Seewen/Schwyz, Tel. (043) 3 11 45 / 3 31 30.

P 25-36165

Cherchons

GROUPEMENT HOTELIER

station valaisanne, vaudoise, voulant bénéficier d'un

SERVICE D'ENTRETIEN REGULIER

de toutes machines et divers travaux de réfection. Sérieuses références.

Ecrire sous chiffre F. 34976-16 à Publicitas, 1211 Genève 3.

ASSA 80005314

10431

Gesucht tüchtiger

Gesucht

Junge, nette, ehrliche

Kellner

Hotel Ochsen, 5612 Villmergen, Aargau

Tel. (057) 6 17 38.

ASSA 80005314

10259

Gesucht tüchtiger

Gesucht

Junge, nette, ehrliche

Kellner

Hotel Ochsen, 5612 Villmergen, Aargau

Tel. (057) 6 17 38.

ASSA 80005314

10259

Gesucht tüchtiger

Gesucht

Junge, nette, ehrliche

Kellner

Hotel Ochsen, 5612 Villmergen, Aargau

Tel. (057) 6 17 38.

ASSA 80005314

10259

Gesucht tüchtiger

Gesucht

Junge, nette, ehrliche

Kellner

Hotel Ochsen, 5612 Villmergen, Aargau

Tel. (057) 6 17 38.

ASSA 80005314

10259

Gesucht tüchtiger

Gesucht

Junge, nette, ehrliche

Kellner

Hotel Ochsen, 5612 Villmergen, Aargau

Tel. (057) 6 17 38.

ASSA 80005314

10259

Gesucht tüchtiger

Gesucht

Junge, nette, ehrliche

Kellner

Hotel Ochsen, 5612 Villmergen, Aargau

Tel. (057) 6 17 38.

ASSA 80005314

10259

Gesucht tüchtiger

Gesucht

Junge, nette, ehrliche

Kellner

Hotel Ochsen, 5612 Villmergen, Aargau

Tel. (057) 6 17 38.

ASSA 80005314

10259

Wir suchen auf Frühjahr 1971 oder nach Uebereinkunft jüngeres, Initiatives

Geranten-Ehepaar

(Er: bevorzugt Koch)
(Sie: Buffet oder Service)

zur selbständigen Führung einer erstklassigen Café-Snack-Bar im Zentrum von Basel.

Fähigkeitsausweis Bedingung.

Interessante Tätigkeit für gutausgewiesene Fachleute. Fortschrittliche Anstellungsbedingungen (Wohnung zur Verfügung).

Handgeschriebene Offerten mit Zeugnissen sind erbeten unter Chiffre 10321 an Hotel-Revue, 3011 Bern.



Für unseren vielseitigen und modernen Betrieb (neu eröffnet 14. November) suchen wir mit Eintritt ab sofort oder nach Uebereinkunft noch folgende Mitarbeiter

Commis de cuisine

Buffettochter

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

Angleterre

Restaurant Edelweiss, Selsdon Road, Croydon/Londres

cherche immédiatement ou à convenir

cuisiniers

commis de cuisine

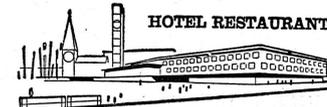
serveuses

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



Spürgarten
AM LINDENPLATZ ZÜRICH 9/48 - TELEPHON 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 zeitgemässen Salär.

Offerten sind erbeten an die Direktion.

10085



Hotel Bernerhof, 3800 Interlaken

sucht vielseitig interessierte Mitarbeiterin als

Direktionssekretärin

für Reception, Büro und allem. Mitarbeit. Eintritt: 1. Februar 1971.

Auskunft: Telefon (036) 2 21 31

10403

Schloss Laufen über dem Rheinflal
sucht
Sekretärin
in Saison- oder Jahresstelle.
Haben Sie Freude an einer abwechslungsreichen Arbeit? Arbeiten Sie gerne selbständig?
Dann richten Sie bitte Ihre Offerte an:
Schloss Laufen, 8447 Dachsen
Tel. (053) 2 12 21
10396

Zu verkaufen schöne
la Perserteppiche
Mued 324x428 cm
Kirman Super 383x290 cm
Heriz alt 395x320 cm
günstig für Hallen oder Salon.
Anfragen bitte an: Tel. (033) 2 44 73
10393

Heiratsanzeige
Schweizer Küchenchef sucht
Bekanntschaff
mit alleinstehender Wirtin oder Gerantin zwischen 45 und 55 Jahren, mit oder ohne Geschäft.
Wer schreibt mir mit neuerem Bild unter Chiffre G 304007 an Publicitas AG, 3001 Bern.

CONTINENTAL HOTEL, LAUSANNE
Notre chef de département
contrôle/achat
nous quitte après 4 ans de collaboration.
Ce poste aujourd'hui bien organisé est à repourvoir.
Voilà un travail qui conviendrait à un jeune homme dynamique, persévérant, ayant le sens du commerce, et un permis de conduite catégorie A.
Date d'entrée immédiate.
Pour la réception
un secrétaire
connaissant la NCR 42 et parlant le français, l'allemand et l'anglais.
Date d'entrée à convenir.
Veuillez faire parvenir vos offres avec copies de certificats à la direction du CONTINENTAL HOTEL, 2, place de la Gare, 1000 Lausanne.
10384

Kornhauskeller Grande Cave Berne

sucht in Jahresstelle

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

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

Schreiben oder telefonieren Sie uns.

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

9268



Für unser originelles Spezialitätenrestaurant «L'ESCAR-GOT» suchen wir noch eine tüchtige und freundliche

Serviertochter

die mithelfen möchte, in unserem stimmungsvollen französischen Bistro-Restaurant eine anspruchsvolle Gasteschaft zu verwöhnen.

Selbstverständlich bieten wir

- ausgezeichnete Verdienstmöglichkeiten
- Jahresstelle
- angenehme Arbeitszeit
- geregelte Freizeit

Wir erwarten gern Ihre Offerte, Ihren Besuch oder Ihren Anruf an:

Bahnhofbuffet Basel SBB
 Inh. E. Wartmann
 Centralbahnstrasse 10, 4000 Basel
 Tel. (061) 22 53 33, Herrn Burgard verlangen

10279

OSBORNE HOTEL, TORQUAY, ENGLAND

Modernes Erstklasshotel an der englischen Westküste (180 Betten) mit direkter Lage am Meer, sucht ab 6. April bis Ende Oktober

- Etage:** Etagegouvernante (Englischkenntnisse)
 Zimmermädchen
- Restaurant:** 2. Oberkellner (Englischkenntnisse)
 Weinbutler (über 21 Jahre alt)
 Chefs de rang / Demi-chefs (über 21 Jahre alt)
 Barman (Englischkenntnisse, über 21 Jahre alt)
 Hallentochter
- Küche:** Chefs de partie
 (Saucier, Garde-manger, Entremetier, Tournant)
- Halle:** Nachtportier

Wir bieten Unterkunft und Verpflegung frei im Haus, geregelte Arbeitszeit und Ferien.

Bewerbungen mit Zeugnisphotokopien, Photo und Lebenslauf an K. Kappeler, Proprietor-Direktor, Osborne Hotel, Torquay, England

10410



Neueröffnung Thun März 1971

Wir suchen für die Eröffnung unseres Tea-room/Lunch-room (etwa 120 Plätze) im Zentrum von Thun

Assistentin

(Gerant-Stellvertreterin)

Erwünschte Vorbildung:

Kenntnisse im Service
 kaufmännische Schulung oder Hotelfachschule

Küchenchef

(1. Koch)

Erwünschte Vorbildung:

Kochlehre, einige Jahre Praxis

Wir bieten:

sorgfältige Einführung in Ihren Aufgabenbereich
 geregelte Arbeitszeit
 der Verantwortung entsprechenden Lohn
 gutausgebaute Sozialleistungen
 Weiterbildung und interessante Aufstiegsmöglichkeiten
 Eintritt: 1. März 1971

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Gehaltsansprüchen sind zu richten an:

Merkur AG, Abteilung «Eigene Gaststätten», 3027 Bern,
 Fellerstrasse 15, Telefon (031) 55 11 55

Neueröffnung Thun März 1971



P 05-6036

Gesucht für längere Sommersaison, Ende März bis Ende Oktober

1. Sekretär(in)
2. Sekretärin

Chasseur

- Demi-chef de rang**
- Commis de rang**

- Etagegouvernante**
- Etageportier**
- Zimmermädchen**

Economatgouvernante

- Saucier**
- Garde-manger**
- Entremetier**
- Tournant de cuisine**
- Pâtissier**
- Commis de cuisine**
- Commis pâtissier**

- Officeburschen**
- Officemädchen**

- Glätterin**
- Flickerin**
- Lingerie-Mädchen**

Offerten mit Zeugnissen und Lohnansprüchen erbeten an:

Hotel Beauvillage au Lac
 6902 Lugano-Paradiso

10269

Per sofort oder später wird Initiator

Küchenchef

gesucht zu mittlerer Brigade.

Ihre Aufgabe ist es, eine vornehme Speisebar mit allen nur möglichen Leckerbissen zu verwöhnen und ein gehobenes Restaurant mit Fachwissen und Liebe zu pflegen.

Für diese Leistungen belohnen wir Sie mit einem maximalen Salär und bei Eignung mit Aufstiegsmöglichkeiten zum Geranten in einem unserer Betriebe.

Schreiben Sie (mit Zeugnisabschriften) oder telefonieren Sie (051/47 49 10) an

L. Scheuble & Co. Restaurationsbetriebe, Schmidgasse 8, 8001 Zürich

10294

Les Restaurants de l'Aéroport, A. Canonica, 1215 Genève, tél. (022) 98 22 88

cherchent pour leur restaurant de luxe, cuisine internationale de renommée

- employé(e) de bureau**
- dame de buffet-caissière**
- commis de rang**
- commis de bar**
- personnel d'office**

Entrée immédiate ou à convenir.

Places stables à l'année et travail agréable au sein d'une grande entreprise, nourri et logé.

Faire offres au Bureau du personnel.

10397



Für unser Passagier-Restaurant suchen wir eine

Serviertochter

Wenn Sie sich eine abwechslungsreiche Arbeit in lebhafter Atmosphäre wünschen, eine angenehme Arbeitszeit schätzen und Ihren guten Leistungen entsprechend 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 Garantielehn 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

Restaurant-Rôtisserie Derby Bad Ragaz

sucht dringend

Koch

(auch Aushilfe) für sofort oder nach Uebereinkunft.

Auf Frühjahr 1971

Kochlehrling oder Lehrtochter

Beste Ausbildung zugesichert.

Bitte sich melden bei Fam. Stamm, 7310 Bad Ragaz, Tel. (085) 9 18 86.

P 13-2784

Gesucht in erstklassiges Speiserestaurant für Jahresstelle

Chef de partie

Commis de cuisine

Es kommen nur qualifizierte Fachleute in Frage, die Freude am Beruf haben.

Sowie nette, freundliche

Serviertochter

Alle Stellen plus Kost und Logis.

Offerten unter Chiffre P 2417 an Publicitas, 5001 Aarau.

Restaurant Chez Jeannette, 5000 Aarau

sucht auf 1. Januar 1971 oder nach Vereinbarung freundliche, gewandte

Serviertochter

und eine

Buffetangestellte

(Anfängerin wird selbstverständlich eingearbeitet)

Bei uns erwartet Sie eine interessante Jahresstelle in einem jungen Team. Wir bieten sehr guten Verdienst und neuzeitliche Arbeitszeit.

Bitte rufen Sie uns unverbindlich an oder senden Sie Ihre Offerte an Mme J. Bettenmann, 5000 Aarau, Vord. Vorstadt 17
 Tel. (064) 22 77 88

OFA 51262003/9

Grand Hotel Vereina, Klosters

sucht für sofort

- Zimmermädchen**
- Chef de rang**
- Demi-chef de rang**

Garderobier

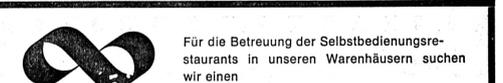
(für Dancing)

Kellner

(für Pub Grill)

Telephon (083) 4 11 61, Grand Hotel Vereina, 7250 Klosters

10415



Für die Betreuung der Selbstbedienungsrestaurants in unseren Warenhäusern suchen wir einen

GERANTEN/ FACHBERATER

Wir verlangen

- gute Fachkenntnisse mit Erfahrung in der Führung eines grösseren Selbstbedienungsrestaurants und Fähigkeitsausweis
- Fähigkeit, einem grösseren Personalbestand vorzustehen
- Sprachen deutsch und französisch
- gute Umgangsformen und sicheres Auftreten

Wir bieten

- einen vielseitigen und interessanten Aufgabenbereich
- weitgehende Selbständigkeit
- fortschrittliche Entlohnung mit entsprechenden Sozialleistungen
- sorgfältige Einführung in den neuen Aufgabenbereich.

Interessenten bitten wir, mit uns telefonisch Kontakt aufzunehmen, oder uns eine Kurzofferte zuzustellen.

Coop City AG, Personalabteilung, c/o Ryfflihof
 Telefon (031) 22 42 11

10413

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Hotel-Immobilien

G. Frutig, 3000 Bern

Amthausgasse 20, Telefon (031) 22 53 02
Privat: (031) 58 01 99, Telegramme: Frutilbern
Internationales Vermittlungsbüro für

**Hotels, Restaurants,
Tea-rooms, Pensionen, Motels**

Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen.
Bitte SLGB-Verzeichnis verlangen.

127

Arosa

Heim mit zirka 25 Betten, Ess- und Schulkokallitäten, 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 Beauftragte:

Sachwert-Beratungsstelle, Forchstrasse 33, 8032 Zürich
Telefon (051) 47 52 60

OFA 67501003

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

Zu verkaufen im Dorzentrum von

Tramelan

Café - Restaurant - Hotel

Bar: 42 Plätze, Speisesaal: 60 Plätze, Restaurant: 53 Plätze, 13 Hotelzimmer (20 Betten). Gut eingerichtete Küche, Vorratskammer, 3 Keller, Waschküche, Garage, Zentralheizung, 12 Parkplätze im Freien. Wohnung des Besitzers: 4 Zimmer, Badzimmer und WC.

Zahlungskraftige Interessenten erhalten weitere Auskünfte unter Chiffre 55393 an Schweizer Annoncen AG, 2501 Biel.

Aus Altersgründen zu vermieten in bester Verkehrslage der Region Interlaken

Hotel mit Restaurant

60 Betten, Garten, Terrasse, Gartenwirtschaft, grosser Parkplatz, ganzer Betrieb in gutem Zustand.

In Frage kommt ein fachlich gut ausgewiesenes, sprachkundiges Ehepaar.

Offerten unter Chiffre 10370 an Hotel-Revue, 3011 Bern

In grosser Ortschaft (Amtsitz) mit sehr viel Fremdenverkehr wird infolge vorgerücktem Alter der Besitzer gut florierendes

Hotel-Restaurant

mit 40 Betten, div. Wirtschafts-, Bankett- und Vereinslokalitäten an zahlungsfähigen Interessenten verkauft. Grosse Autoparkplätze, Familienbetrieb.

Auskunft unter Nr. 2546 durch G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern.

115

Zu kaufen gesucht

Restaurant oder Hotel-Restaurant

In Biel oder Umgebung, evtl. mit See-Anstoss.

Der Käufer, mit Auslandpraxis, ist solvent und sprachkundig. Sehr grosses Spezialitäten-Requisit. Das Ziel ist die Schaffung eines Gourmets-Etablissements. Vorzugsweise Geschäft mit der Möglichkeit, den Umsatz zu steigern.

Offerten unter Chiffre M 06-920827 an Publicitas AG, 3000 Bern.

Aus Krankheitsgründen möchte ich mein

Hotel mit 50 Betten

und einem typischen Restaurant in Paguera Mallorca verkaufen. Offerten sind zu richten unter Chiffre 10404 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

A vendre, sur la Riviera vaudoise

café-restaurant

Situation de premier ordre. Ancien établissement rénové, avec appartement et chambres indépendantes. Location non exclue.

Faire offres sous chiffre PL 35842 à Publicitas S.A., 1002 Lausanne.

An zentraler Lage der Stadt Bern (Bahnhofnähe) ist gut eingeführter

Tea-room mit Restaurationsbetrieb

aus gesundheitlichen Gründen ab 1971 zu verkaufen.

130 Plätze. Langjähriger Mietvertrag. Nachweisbar guter Betriebsgewinn.

Nur solvente Interessenten verlangen nähere Angaben unter Chiffre H 27308 an Publicitas AG, 3001 Bern.

In aufstrebendem Tessiner Dorf zu vermieten

kleine Pension

mit Bar, Garten und Bocciabahn.

Eintritt sofort. Gute Existenz für junges, strebsames Ehepaar. Zu übernehmen Kleininventar.

Schreiben unter Chiffre AS 9708 LU an Annulli Sviszeri S.A., ASSA, 8901 Lugano.

Junges Witte-Ehepaar sucht zu pachten

Gasthaus oder Restaurant

Zentralschweiz bevorzugt.

Offerten bitte unter Chiffre 10156 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gastbetrieb

Samt Gebäude u. 2200 m² Boden zu Fr. 680 000.- zu verkaufen.

Telefon (031) 22 53 02
Bürozeit.

Zu kaufen gesucht

Restaurant oder Bar

Offerten unter Chiffre 41-301254 an Publicitas, 8401 Winterthur

115

Machines à laver le linge ou la vaisselle

pour moyens et petits restaurants, 100% automatiques.

Prix des plus intéressants. Financements très agréables. Service après-vente impeccable. Devis gratuits.

F. Schupbach-Tauziac, Electro-ménagers, Cheseaux, tél. (021) 91 21 54

22-315-425

Umständehalber zu verkaufen

Mercedes-Benz 280 SL Coupé

Roadster, neu, Automatic, weiss, mit sehr vielen Zulaten, sofort abzugeben.

Tel. (033) 36 23 23

Herrn Albisser verlangen

ASSA 79000142 B

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, Linsebühlstrasse 30
9000 St. Gallen, Tel. (071) 22 42 68

P 33-622

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 Löttscher, 6353 Weggis

Tel. (041) 83 15 53.

135



Reklame-Verkauf!

Chef-Schürzen

Zwirn-Halbheinen, gebleicht, ohne Latz, 70 cm, per Stück Fr. 6.50
100 cm, per Stück Fr. 8.50

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

Abegglen-Pfister AG Luzern

VERBIER/VALAIS

Station au développement extraordinaire 26 remontées mécaniques.

Développement continu et rapide

à vendre

magnifique terrain de 6000 m²

Pré, forêt, à 200 m du centre.
Situation incomparable, vue imprenable.

Convendrait pour création d'un complexe hôtelier moderne.

Ecrire sous chiffres P 12-42 V à Publicitas, 1800 Vevey.

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

Hans Wyss AG
8800 Thalwil
051/92 60 11

4

wichtige Argumente für Inserenten in der Hotel-Revue

- 52 mal im Jahr in über 11 000 Exemplaren für jeweils 35 000* Leser im Gastgewerbe,
- In der ganzen Schweiz erhältlich, da von allen grossen Kioskagenturen vertrieben.
- Bis zu 4 000 Stellenangebote und -gesuche pro Ausgabe. Vom Personal und vom Hotelier nach wie vor als bestes Informationsmittel für Stellen anerkannt.
- Eingespielte Inseratenexpedition und zuverlässiger Chiffredienst.

*3 Leser pro Exemplar nach Leserschaftsanalyse.



S'assurer auprès de la Caisse-accidents de la SSH vous procure la sécurité

18, rue de la Gare
1820 Montreux
Téléphone 021 6149 22

Stellengesuche Demandes d'emploi



In leitender Stellung tätiger 29jähriger Touristikfachmann wünscht sich 1971 zu verändern.

Gesucht wird eine leitende und verantwortungsvolle Stelle in

Tourismus / Verkehr

(vorzugsweise Kur- oder Verkehrsvereine)

Geboten werden mehrjährige Schulung und Praxis in verschiedenen Sparten des Tourismus und Verkehrs, sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch, Initiative, Kontaktfreudigkeit und sicheres Auftreten.

Besten Dank für Ihre Offerte unter Chiffre 10301 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Schweizer, 25jährig, verheiratet, gelernter Koch, Absolvent Hotelfachschule Lausanne, 2 Jahre Praxis, sucht auf 1. April 1971 oder nach Vereinbarung Stelle als

Direktionsassistent oder Geschäftsführer

in Restaurationsbetrieb. Raum Baden-Zürich bevorzugt. Offerten sind erbeten unter Chiffre 10405 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Schweizer, 27jährig, gelernter Kaufmann, gearbeitet als Gerant in Montreal, manager assistant in Vancouver. Hotelfachschule, sucht auf etwa anfangs Januar 1971 Stelle in Cabaret, Dancing, Diskothek, Restaurant oder Bar, als

Direktor (Assistent), Gerant oder Geschäftsführer

Peter Jutzeler, Oschwandstrasse 34, 3414 Oberburg, Tel. (034) 2 29 81

P 05-304052

Hôtelier-restaurateur

avec des longues années d'expérience cherche des remplacement comme

patron-tournant

Veuillez écrire sous chiffre 10438 à l'Hôtel-Revue, 3011 Bern.

Einfache, 24jährige, branchenkundige

Serviertochter

mit Englischkenntnissen

sucht Stelle in Speise- oder Spezialitätenrestaurant auf Anfang 1971 oder nach Übereinkunft. Guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit erwünscht.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 10427 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Qui cherche trouve!

Jeune fille (27 ans) de famille hôtelière, sachant le français, l'espagnol, allemand et l'anglais - ayant de bonnes connaissances dans la branche (dip. SSH - expériences suisses et étrangères - cherche place à l'année comme

1ère réceptionniste

Offres sont priées d'adresser sous chiffre 1045 à l'Hôtel-Revue, 3011 Bern.

Hotelempfang

Ausführliche Angebote bitte an: Robert Mayr, Ecole HOSPRA, 1854 Leysin.

10446

Tessin
Cuisinier
avec bonnes références
ainsi qu'une
jeune demoiselle
désirant apprendre le service de salle, cherchant place pour dépot ou milieu d'avril. Parlant tous deux l'italien.

Junger
Chef de partie
mit fachlichen und organisatorischen Fähigkeiten sucht Stelle in Küche, von zirka 10. bis 24. Januar 1971. Bern und nähere Umgebung bevorzugt.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 10375 an Publicitas AG, 3001 Bern.

Les annonces de l'Hôtel-Revue sont lues dans toute la Suisse.

Gewohnt zu planen und zu organisieren, mit Fach- und Sprachkenntnissen, langjährige Erfahrung, suche ich neuen Wirkungskreis als

Chef de réception oder Personalchef

Offerten an: Postfach 69, 6600 Muralt (TI).

10382

Barman

33 ans, bonne présentation, anglais, français, italien écrits et parlé parfaitement. Connaissance espagnole. 10 ans exp. Désire saison d'hiver. Libre rapidement.

Offres détaillées à Carlo Bezio, 45, rue de Zurich, 1201 Genève.

10379

Postgehilfin 1. mit einjähriger Handelsschulbildung, Deutsch, Französisch, Englisch und Italienischkenntnisse, sucht Stelle als

Anfangssekretärin

In Winterkurort. Bevorzugt werden Hotel- oder Verkehrsbüro.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 10378 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Kassier-Chef de réception oder Alleinsekretär-Concierge

(Schweizer), sprachkundig und in allen Sparten bewandert sowie Kenntnis der NCR und Anker-Buchungsmaschine sucht Stelle in mittleres Passantenhotel.

Offerten erbeten an Postlagernd 60, Hauptpost, 4001 Basel.

Jeune

boucher

cherche place comme désosseur, dans station, hôtel.

Jaquet Félix, 1758 Lussy/FR

P 17-303195

Dame

connaissant plusieurs langues cherche travail mi-temps.

Ecrire sous chiffre Z 350945-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

P 18-350945

Chef de cuisine

cherche place, Lausanne ou environs, 15 janvier. Petite brigade ou cuisinier seul.

Offres sous chiffre PU 315351 à Publicitas, 1002 Lausanne.

26jähriger, gelernter Koch, 4sprachig, mit Hotelfachschule, sucht Stelle auf dem Platze Zürich als

Aide du patron-Chef de service

auf 1. Februar 1971 oder März.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 10443 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Kochlehrstelle

Aargau oder Zürich bevorzugt.

Offerten bitte an Familie Lässer, Untere Bahnhofstrasse 7 8910 Affoltern a. A.

10380

Gelernter

Kellner

Deutscher, Englisch, Spanisch sprechend, gute Italienisch- und Französischkenntnisse, zurzeit Student, sucht Aushilfsstelle vom 22. Dezember bis 4. Januar und vom 15. Februar bis 1. April. Angebote mit Gehaltsangaben sind zu richten unter Chiffre 10441 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Commis de cuisine

sucht Stelle für die Winterseason. Bündnerland bevorzugt.

Offerten mit Lohnangaben sind zu richten unter Chiffre 10442 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

32jährige Italienerin, Italienisch, Französisch, Englisch und Deutsch sprechend, sucht Winterseasonstelle als

CHEF DE RANG

Offerten mit Lohnangaben sind zu richten an: Elvezio Medda, Via Cristofoli 9, I-37100 Verona.

10440

Geprüfter

Masseur

41 Jahre alt, seit 1956 im Beruf tätig, gute Erscheinung, Sprachen: Deutsch, Französisch, sucht ab sofort Stelle.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 10439 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Auf Frühling/Sommer 1971 sucht 26jähriger, verheirateter Hotelkaufmann verantwortungsvollen Posten als

Direktionsassistent

in neuzeitlichen Betrieb, möglichst in Zürich oder Umgebung. Abgeschlossene kaufm. Lehre, 2 Jahre USA-Aufenthalt, SHV-Kaderschulung. Wirtpatent, gründliche Erfahrung in der selbständigen, kaufmännischen Führung eines Hotelbetriebes mit Restauration.

Offerten erbeten unter Chiffre 10369 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gerant-Küchenchef

gesetzten Alters mit Fähigkeitsausweis A sucht neuen Wirkungskreis. Bin gewohnt, überall mitzuhalten. Beste Referenzen.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 10392 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Empfangssekretärin

NCR-kundig. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Saison- oder Jahresstelle. Eintritt ab 15. Januar 1971.

Offerten erbeten an Edith Hofmeister, Sandgrubenstrasse, 4614 Hängendorf

740

Suisse, âgé 28 ans, cherche place en qualité de sous-directeur

en Suisse ou à l'étranger. Langues: français, allemand, anglais, italien.

Faire offre sous chiffre I 312053-24 D, à Publicitas S.A., 3001 Bern.

English girl, aged 24, trained nursery nurse, seeks position, NEW YEAR, Swiss ski resort as

Hotel-General-Assistant or Nanny

Miss S. Hawkey, 16 Riverside Ave Newquai, Cornwall, England

10385

Barmaid

sucht Stelle in Dancing-Bar

Tel. (041) 97 13 76

P 25-30295

17jähriger Jüngling sucht auf Frühjahr 1971 in der Gegend von Biel

Stelle als Kochlehrling

Sich wenden an Jean Voyame, Weinhändler, 2854 Bassecourt BJ, Tel. (066) 8 71 94

P 14-25693

Verstärker, gut ausgewiesener

Schweizer Restaurant- und Hotelfachmann

mit vieljähriger Berufserfahrung im In- und Ausland, mit modernster Geschäftsführung vertraut, absolvierte Hotelfachschule, Fähigkeitsausweis, 4 Sprachen, gelernter Koch, verheiratet, sucht leitende Position in dynamischem Unternehmen.

Offerten sind zu richten unter Chiffre B 25-36254 an Publicitas AG, 8002 Luzern.

P 25-36254

Hotelier-Ehepaar

sucht führenden verantwortungsvollen Posten in Hotel oder Motel (evtl. Pacht nach Einführung).

Tessin bevorzugt.

Nähere Auskunft unter Chiffre L 03-356024 an Publicitas AG, 4001 Basel.

P 03-356024

Junger Hotelfachmann (29 Jahre), verheiratet, sucht neuen Wirkungskreis als

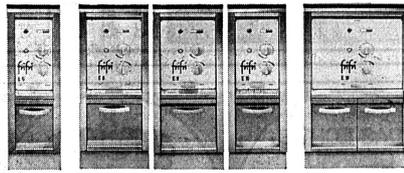
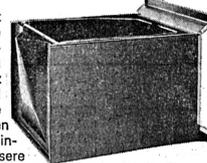
Geschäftsführer

oder ähnliches. Reiche Erfahrung als Koch, Kellner, Oberkellner, Pächter. Absolvent der Hotelfachschule. Fähigkeitsausweis des Kantons Zürich.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 10389 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Mit ruhigem Gewissen könnten wir an unserer Friteuse manches Detail einsparen. Sie wäre immer noch gut. Aber keine Fritfri.

Am ausgereiften Detail erkennt man die funktionstüchtige Friteuse. Sehen Sie sich doch mal unsere Ölanschublade 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. 1160,- Inhalt: 8-10 l Fr. 1450,- Inhalt: 10-12 l Fr. 1650,- Inhalt: 10-12 l Fr. 1650,- Inhalt: 18-24 l Fr. 2290,-

1 Jahr Garantie.

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

Die Perfektionisten von Frifri.

FRIFRI-Küchengeräte ARO SA, CH 2520 La Neuveville, Tel. 038 5120 91/92



Kundendienst in der ganzen Schweiz

Im Fiat 238: Eine Ladung Waschautomaten



Auf die Ladefläche und die Nutzlast kommt es an. Der Fiat Pick-up bietet ideale Bedingungen zum Be- und Entladen von schwerem Stückgut. Die Ladehöhe beträgt nur 41 cm vom Boden. Das Fahrzeug vereinigt Fiat Wirtschaftlichkeit mit Fiat Komfort. Günstig im Preis.

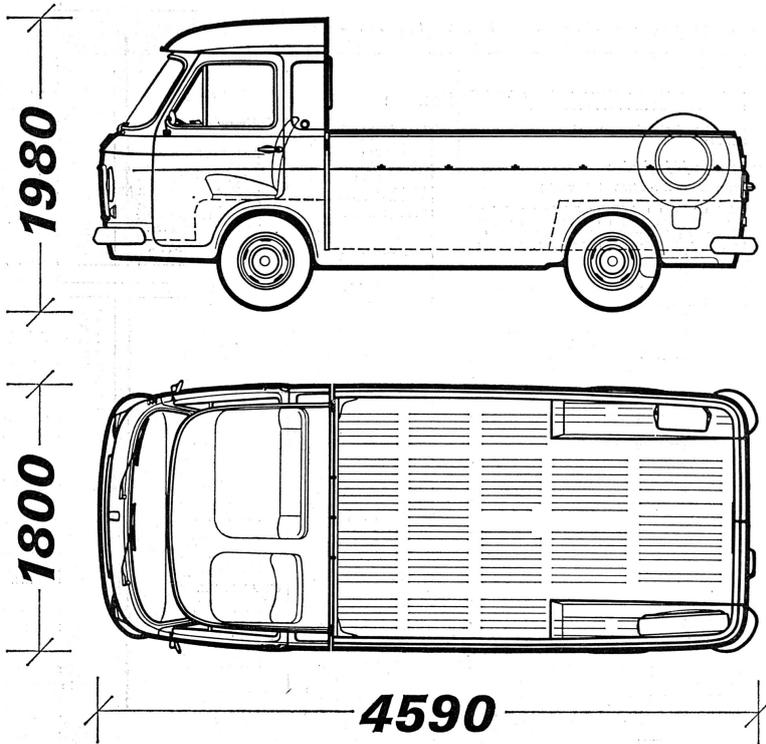
Motor: 1,5 Liter, 46 DIN-PS
(bei 4200 U./min.). Vorderradantrieb,
Servobremse. Nutzlast: 1000 kg.
Über 105 km/h.

FIAT
238

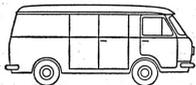
Pauschal für
Transport und Lieferung Fr. 40.-



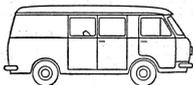
Fiat Suisse SA,
1211 Genève 13, 108, rue de Lyon,
Tel. (022) 4410 00



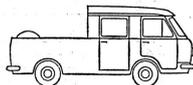
FIS 450-1-d3



Fourgon normal,
überhöht oder verglast



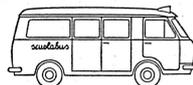
Kombi



Pick-Up
Doppelkabine



Autobus (Normal)
oder (Luxe)



Schulbus
16 oder 21 Plätze



Ambulanz

Die Krönung jeder Mahlzeit

LA SEMEUSE
DER KAFFEE FÜR GENIESSER...

Verlangen Sie Offerte und Gratismuster

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

Tomorin®

macht Schluß
mit Ratten und Mäusen



Erhältlich in Fachgeschäften

Pfeiffers Tufflor- Bettüberwürfe

elegant und doch praktisch, da normal in der
Maschine waschbar und bügelfrei.

Erhältlich ab Fr. 69.- in mehr als
20 Unifarben.

Bitte Prospekt und Muster verlangen.



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

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 Muhen (AG) 064/43 23 23
3532 Zäziwil (BE) 031/91 11 79
9203 Niederwil 071/83 38 11

**Simplicity
Schneefräsen
in allen Grössen**

Vielzwecktraktor mit Schneefräse, Schneepflug, Schneebeesen, Salzstreuer usw.

Ich wünsche Prospekte von
Schneefräsen / Traktoren

Name: _____
Adresse: _____

SOLO AG
8413 Neftenbach 45

DAS ECHE
GEBRAUT
IN PILSEN

Pilsner Urquell
PILSEN

Tuborg Beer
KOPENHAGEN

LÖWENBRÄU
MÜNCHEN

Generalvertretung für die Schweiz

Bier-Import AG

Manessestrasse 75 8045 Zürich
Tel. 051 338415