

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 80 (1971)
Heft: 7

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 18.08.2025

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



hotel revue

Nr. 7 Bern, 18. Februar 1971

Schweizer Hotel-Revue
Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins
Erscheint jeden Donnerstag
80. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Propriété de la Société suisse des hôteliers
Paraît tous les jeudis
80e année

3011 Bern, Monbijoustrasse 31
Tel. 031/25 72 22
Einzelnnummer 90 Cts. le numéro

Wochenzeitung für Hotellerie und Tourismus — Hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Ideen muss man haben

Mit Ideen ist es so eine Sache. Wer einen sucht, findet sie selten oder nur die allergehörlichste Gattung. Ausserordentlich schöne Exemplare erweisen sich bei näherer Prüfung nur zu oft als untauglich. Nicht selten rollen sie einem auch im dümmsten Moment vor die Füsse, worauf man sie einsteckt und nachher im Alltagskram vergisst. Oder, bis sie zurecht geschliffen sind, hat ein anderer schon lange sein Glück damit gemacht. Auf jeden Fall ist kein Verlass auf sie, denn sicher ist gerade dann keine Idee vorhanden, wenn man sie am notwendigsten braucht. Deshalb lässt man lieber die Hände beziehungsweise den Kopf davon und behilft sich mit älteren und neueren Schablonen. Ist das weise?

Schlagen wir einmal in Knaurs Lexikon nach. Da heisst es: Idee = Vorstellung erstrebenswerter, wenn auch nie vollkommen erreichbarer Ziele. Dieser Definition gemäss sind also Ideen keineswegs plötzliche Eingebungen, aus welchen sich Kapital, Personal und Kundenschaft schlagen lässt. Es ist nicht etwas, was im Schlaf erblüht oder gar mit einem harten Drink hervorgespült werden kann. Nach Knaur sind Ideen weder Spielbälle geistiger Jongleure noch Kristalle unter Kieselsteinen, aber etwas, das jeder haben kann und haben muss. Wer sich kein erstrebenswertes Ziel vorstellen könnte, müsste ja sogar den Sinn seines Daseins in Frage stellen. Deshalb brauchen wir uns wohl nicht weiter über Ideen im Sinne des Lexikons zu unterhalten. Wir haben ja alle erstrebenswerte Ziele, manchmal sogar einige zu viel.

Kehren wir daher zurück zu der landläufigen Auffassung, wonach eine Idee ein spontaner Einfall ist. Meistens ist die Geburt einer guten Idee dem Zufall überlassen. Gute Ideen sind aber so wichtig, dass man seine Denkmäschine dazu bringen sollte, sie mit gewisser Regelmässigkeit zu produzieren. Ist das möglich? Ja. Vorausgesetzt, dass man überhaupt selbständig denken kann und es auch tut. Mit wenigen Ausnahmen hilft uns eine gute Idee auf irgend einem Sektor einen kleinen oder grossen Schritt weiter. Sie ist zukunftsorientiert. Demzufolge dürfen wir nicht nur über die Vergangenheit und die Gegenwart nachdenken, um unser Hirn zur Produktion von Ideen anzuregen, sondern in erster Linie über die Zukunft. Wir müssen Neues schaffen und gestalten wollen. Schöpferisches Denken wird heutzutage nicht mehr nur bei Künstlern vorausgesetzt, der Ruf nach Kreativität ertönt in allen Wirtschaftszweigen, wobei das Neue nicht nur neu sein darf, es muss brauchbar und nützlich sein und sehr langfristige Verbesserungen bringen. Was heute nicht sein sollte, was wir allergerne anders hätten, darüber sind wir uns ja gewiss im klaren. Keiner ist verlegen, wenn es gilt, Probleme zu umreissen, die dringend zu lösen sind. Es mag jedoch auch sein, dass man den gegenwärtigen im allgemeinen zufrieden ist und sich nichts Neues wünscht, was bedeuten würde, dass man Stagnation im Kauf nimmt und sich so nur zu schnell Problemen gegenüber sähe. Es lässt doch wohl keiner die nächste Saison, einen Kongress, ein Bankett an sich heranrollen, ohne sich sehr viele Gedanken darüber zu machen, wie es sein sollte, wie er es gerne haben möchte. Man hat sich also ein Ziel gesetzt und beim

Überlegen, wie und mit welchen Mitteln es erreicht werden könne, stellen sich die guten Ideen ein, welche dann zur Realisierung führen. Diese Methode sollte sich im Grossen ebenfalls anwenden lassen. Die Zukunft muss nicht einfach Gegenwart werden. Stellen wir uns vor, wie wir sie gerne haben möchten, die Jahre 1975, 1980, 2000. Wir dürfen der Phantasie die Zügel schiessen lassen, sollten aber zu einem wünschenswerten und möglichen Zukunftsbild gelangen. Im Vergleich des Heute mit unserer Wunschvorstellung von morgen werden vielleicht so krasse

Differenzen zutage treten, dass wir den Zukunftsentwurf gleich entmutigt in den Papierkorb werfen wollen. Aber das dürfen wir nicht tun, denn die Jahre 1975, 1980, 2000 kommen ganz gewiss, und wir haben sie zu bestehen. Es liegt zum Teil an uns selbst, ob wir dann schwimmen oder sie gut bewältigen, weil wir uns vorbereitet haben.

Nehmen wir uns doch die Mühe, die Zukunft so zu gestalten suchen, wie wir sie uns wünschen. Der Weg ist allerdings mit grossen, ja sehr grossen Problemen gepflastert. Wenn wir uns aber ständig überlegen, wie sie gelöst werden könnten, werden uns nämlich die guten Ideen einfallen. Dann sind wir plötzlich einen ermutigenden und entscheidenden Schritt voraus.

Le tourisme d'été en hiver

«On se paye les Canaries ou on part en croisière?». Cette petite phrase interrogative, inconcevable il y a encore dix ans, et que se posent nombre de vacanciers suisses en puissance, jettera-t-elle le trouble parmi les responsables de nos stations de sports d'hiver? C'est précisément pour répondre à cette question que nous avons mené l'enquête et constitué un petit dossier sur «l'été en hiver» ou le nouveau phénomène du tourisme moderne (voir la rubrique «Notre interview» et notre enquête intitulée «Hiver exotique»).

Des raisons d'hiverner

De toute évidence, personne ne peut nier l'existence d'un tourisme d'hiver sans neige, à l'ombre des palmiers ou sur une plage de sable chaud. Personne, même pas les plus fervents habitués de nos stations de ski, ni même ceux qui, adeptes heureux de l'après-ski, pourraient tout aussi bien s'adonner à leur sport favori au cœur d'Ibiza ou sur le pont supérieur du «France»! Il faut au contraire prendre conscience du fait que l'hiver devient maintenant une véritable nouvelle période de vacances, quelle que soit la forme de tourisme choisie. Est-ce une question de température? Une désertion de nos paysages de neige et de nos champs de ski? Une façon snob de passer ses vacances d'hiver? En réalité, les raisons qui expliquent ce nouveau mouvement touristique ne répondent pas nécessairement à un appel du large ou à la séduction colorée et apparemment irrésistible des prospectus de voyages. Notre interview et notre enquête nous prouvent que les raisons d'hiverner sont diverses: il y a en effet des gens qui, dans notre pays comme dans tous les pays d'Europe, préfèrent troquer leur bouillotte contre un ticket d'avion pour le Maroc, recherchent inconditionnellement le soleil non seulement en été mais aussi en hiver, adorent la mer et les lointains rivages par-dessus tout et restent sensibles aux prix. Nombreux sont aussi ceux qui sont avides de dépassement, d'évasion, de rêve, ce que la Côte d'Ivoire est — avouons-le — mieux à même de leur offrir que la plus belle côte de nos Alpes... Le reste est affaire de goût, de tempérament, d'état d'âme et autres problèmes purement subjectifs! Il y a aussi certaines régions en vogue qu'il faut avoir «faites» au risque de ne pas être dans le vent. Quand on sait que l'âge moyen des vacanciers adeptes de l'été en hiver ne descend pas au-dessous de 40 ans, on comprendra mieux que personne, désormais, ne veut rester en rade!

Manger-dormir-bronzer : 3 sports d'hiver

Un slogan parmi d'autres adoptés cette année par les «marchands de soleil», celui d'un pays où l'on skie toute l'année. Sur la mer bien sûr. Combien de personnes, ayant dépassé l'âge des sports blancs ou craignant simplement l'accident, sont-elles sensibles à ce genre d'argument? La statistique, en Suisse, ne nous le dit pas; mais nos voisins français estiment que 25 000 personnes s'envolent cette saison vers le sud

qui recèle un éventail varié et haut en couleurs de destinations. Partout les «lits soleil» sont en augmentation, mais les «lits neige» aussi.

On comprend d'ailleurs aisément la carte que jouent en l'occurrence les nouvelles régions touristiques du globe, situées en majorité dans des pays en voie de développement. Et même si certaine d'entre elles se «flattent» d'offrir une «hospitalité légendaire», les pays traditionnellement touristiques, qui ont à tout jamais perdu leur monopole en la matière, ne s'en prennent point. Leurs atouts restent intacts, tout particulièrement en hiver où les sports d'hiver, dans le sens jusqu'ici admis, drainent — nous nous en faisons régulièrement l'écho — une masse touristique toujours plus importante. Mais l'offre, sur la base de nouveaux produits incontestablement attrayants, est conçue et présentée par des organisateurs de voyages qui ont toutes raisons d'exploiter le vaste marché auquel nous faisons allusion en début de cet article. Marché dont les nouvelles tendances — fractionner le temps de vacances en plusieurs périodes en particulier — contribuent toujours mieux à structurer et à ordonner les mouvements touristiques.

Concurrence sérieuse?

Faut-il voir, dans le remarquable essor des vacances d'été en plein hiver, une concurrence directe pour nos stations alpines, pour le tourisme helvétique? Il semble en ce qui concerne la saison d'hiver proprement dite que le danger est minime, tant il est vrai que la clientèle de nos stations n'est a priori pas la

même que celle qui s'en va sur les plages tièdes des pays du sud ou qui participe à des safaris et à des croisières. La neige reste un élément des plus appréciés et l'on peut même affirmer, sans trop de risques, que ces différents genres de tourisme se complètent. Au niveau d'une clientèle qui dispose évidemment de certains moyens, dans laquelle on retrouve — ce qui, au demeurant, peut paraître paradoxal — des gens (chefs d'entreprise, artisans, commerçants) qui ne sont pratiquement jamais partis en vacances. Ceux-là, de toutes façons, sont déjà perdus pour les sports d'hiver. Mais est-ce avouer qu'ils sont irrécupérables pour d'autres formes de tourisme d'hiver en Suisse? S'il y a réellement concurrence, c'est au niveau d'une clientèle bien différente que l'on qualifie de résidentielle au début du siècle, lorsqu'elle passait l'hiver en Suisse, et qui lui préférerait aujourd'hui des horizons plus lointains. Mais il ne s'agit là que d'une minorité de notre clientèle étrangère.

Enfin, de pêches miraculeuses en plages inviolées, d'amandiers en fleurs en cocotiers baignés de soleil, le touriste un peu lassé par tant de paradis, subira à nouveau les charmes de l'hiver alpin. Encore faudra-t-il savoir — et c'est notre tâche — l'accueillir avec le sourire, lui proposer de l'originalité et du dépassement et remplacer un soleil capricieux par des programmes d'animation capables de lui faire oublier, à l'orée, un paradis qu'il a tout le temps de rallier. Un p'tit coin de parapluie contre un p'tit coin de paradis en quelque sorte... José Seydoux

Hilton en Suisse... et ailleurs

Le «Zürich Airport Hilton», le premier établissement de la prestigieuse chaîne internationale, vient ainsi d'être inauguré à Zurich. 53ème du nom, le nouvel Hilton est situé à 2 kilomètres de l'aéroport de Kloten. Il se compose de 171 chambres équipées du dernier confort «à l'américaine», de trois restaurants, de nombreuses salles de réception et de conférences. Il s'agit en fait de la première étape de construction dont le coût a atteint 16 millions de francs.

Les 53 hôtels Hilton sont répartis dans 35 pays; 10 établissements sont actuellement en construction et les projets ne manquent pas, tout spécialement là où le besoin s'en fait le plus sentir, notamment à proximité des aéroports où la pénurie de lits — comme à Zurich — deviendra toujours plus aiguë, compte tenu de l'apparition des avions gros transporteurs.

Sommaire

Notre interview

Les vacances d'été en hiver par M. Yves Barraud, administrateur-délégué d'Albertsen-Voyages et directeur de Lausanne-Tours 3

Finanzierung von Infrastrukturanlagen

Benachteiligung der Fremdenorte 3

Assises hôtelières à Genève

La Société des hôteliers de Genève a tenu son assemblée générale 4

Hiver exotique

L'été en hiver ou la grande offensive des agences de voyages 7

Main-d'œuvre étrangère

L'opinion du président de la commission consultative permanente chargée de l'étude du problème de la pénétration étrangère 8

Frau und Hotel

Mitverantwortung beim Alkoholausschank 8

Der Rote Hahn kräht

Alarmieren — Retten — Löschen 9

Hôtels spécialisés

Création d'une nouvelle chaîne en Belgique, à l'enseigne des GB Motor Hotels 10

Grosse Pläne in Goms

Entwicklungshilfe selbst in die Hände genommen 11

Neue Erzeugnisse

Amerikanische Hotels in Schweden 12

Eröffnung des Sheraton am Tagelbagen 13

Food & Beverage

Un exposé utile pour aborder efficacement les problèmes de rentabilité dans l'hôtellerie 14

Wochen-Digest

Wissenswertes in Kürze 15

Restauration du personnel

Un grand hôtel genevois installe une cafétéria libre-service pour son personnel 16



«Die Junge Schweiz» — ein kleiner Ausschnitt aus einem von der Schweizerischen Verkehrszentrale in Zürich organisierten Plakatwettbewerb. «Die Schweiz jung mit ihren Gästen», das ist auch der Schwerpunkt der In- und Auswanderung der SVZ im Jahre 1971. (RBD)

Séminaire des professeurs de l'Ecole hôtelière

Alors que les étudiants participent à un camp de ski à Grimentz du 8 au 13 février, une vingtaine de professeurs permanents, auxquels se joignent huit dames durant les deux derniers jours, se réunissent à Sierre pour leur 5ème séminaire.

Méthodologie

Organisé et dirigé par M.P. Barraud, chef de l'enseignement, ce séminaire était consacré, avant tout, à l'étude de tous les moyens, techniques et auxiliaires didactiques et au choix des méthodes propres à augmenter le rendement et l'efficacité de l'enseignement. Tour à tour, les professeurs des différents départements de l'école – vente, production, administration – présentèrent à leurs collègues jouant pour l'occasion le rôle des étudiants, une leçon-type pour laquelle ils avaient mutuellement mis au point tout l'appareillage et la documentation nécessaires. Ces démonstrations pleines d'enseignement pour chacun se révélèrent indispensables si l'on songe à l'introduction de nouvelles matières dans le programme de gestion du personnel, informatique, technique, etc., dès le semestre d'été déja, sans parler du programme de la nouvelle école, dont on ne peut dire aujourd'hui quelles sont les branches qu'il sera nécessaire d'y introduire en 1980 pour l'adapter à l'évolution du tourisme et de l'hôtellerie. Tout cela sans augmenter le nombre des heures hebdomadaires, bien au contraire, puisqu'il fut même question de la semaine de cinq jours. Mais cela est une autre affaire.

Les résultats obtenus par la démonstration de nouvelles méthodes peuvent être qualifiés d'excellents. Ils mirent toutefois en évidence la nécessité pour chaque professeur de maîtriser parfaitement la manipulation d'appareils relativement nouveaux dans l'enseignement, tels que les enregistreurs, les rétroprojecteurs, les appareils de projection de diapositives, les caméras de TV en circuit fermé, le laboratoire de langues, le film, etc. Tel sera entre autres, l'un des objets principaux du séminaire 6 à fin août.

Informations

Ce séminaire permit également à M. E. Gerber, directeur, de procéder à une large information sur tous les problèmes en suspens et de donner à ce propos toutes directives utiles. Quelques «brain-

stormings» fort réussis sur des sujets divers, donnèrent d'intéressantes indications.

Formation continue des professeurs

Il est notoire que, pour un professeur, le danger est grand de perdre le contact avec la vie en général et la pratique en particulier. L'une des préoccupations constantes du chef de l'enseignement est de saisir chaque occasion – le séminaire en est une – pour donner au corps enseignant de l'école la possibilité d'élargir son horizon. Cette année, M. J.-J. Schwarz, le nouveau et dynamique directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud, avait bien voulu accepter d'animer une séance de travail, remarquable tant sur le fond que sur la forme. De leur côté, MM. R. Wildermuth et P. D. Streuli, présentèrent à leurs collègues, le premier un compte-rendu sur son voyage en Amérique et le second un exposé fort bien documenté sur l'organisation des études dans les écoles hôtelières rattachées aux universités américaines. Ancien de Cornell, M. Streuli donna d'intéressantes précisions sur cette institution.

Projet «Oeuf de Pâques»

Répartis en différents groupes de travail, les professeurs ont également mis à profit le séminaire pour poursuivre leurs travaux de planification de l'enseignement des matières contenues dans le projet «Oeuf de Pâques».

Sports et loisirs

Les amateurs de ski ont eu l'occasion de pratiquer leur sport favori à Grimentz par un temps splendide. Des sympathiques promenades conduisirent les uns à Montana, les autres à la découverte des spécialités viticoles du cru. Tous se plongèrent dans la piscine de Loèche-les-Bains et firent honneur à une succulente raclette généreusement offerte par M. et Mme Willi, directeurs des hôtels et des établissements de bains de Loèche, que nous remercions ici de leur charmante hospitalité. pbd

Die interessante Tagung fand ihren Abschluss mit einer Schlittenfahrt ins Döschental, nachdem das neu erstellte Kongresszentrum Davos besichtigt und gebührend bewundert worden war.

HR

Caisse-Accidents SSH

Un moyen d'économiser des frais

Nous avons déjà souvent fait valoir les avantages offerts par notre assurance-accidents et beaucoup d'hôteliers pourraient encore en profiter.

Une importante entreprise du Tessin qui vient d'adhérer à notre caisse, en résiliant son ancien contrat, économise de ce fait fr. 9500 par année, bien que les prestations garanties soient supérieures aux anciennes.

Cela prouve que chaque établissement n'ayant pas encore adhéré à notre caisse – accidents aurait grand intérêt d'examiner attentivement la police d'assurance et d'en comparer les conditions à celles que nous offrons.

Nous prétendons être hors de portée de toute concurrence pour des prestations équivalentes du fait que nous n'avons aucun frais de prospection, aucun dividende à payer à des actionnaires, très peu de frais de perception des primes encaissées et comptabilisées avec celles de l'AVS. Nos simplifications administratives sont sans rivales.

Caisse-Accidents SSH

Die Polizei

sehen Sie sicher nicht gern im eigenen Haus. Wenn die Uniformierten jedoch nur erscheinen, um die ausgefüllten Melddescheine der Gäste einzuziehen, besteht wirklich kein Grund zur Panik. Warum eigentlich der Papierkrieg mit den Melddescheinen? Wir denken, dass sie nicht nur von der Behörde zur Fremdenkontrolle gefordert werden, sondern auch Ihnen intern für Abrechnung und Statistik dienlich sind. Wir liefern Ihnen diese Formulare in verschiedenen Ausführungen, als Blocks oder als Einzelgaranturen mit eingeleitetem Kohlenpapier, ist Ihnen das Snap-out-Verfahren ein Begriff? Unsere Einzelgaranturen erhalten Sie auf Wunsch in dieser Ausführung, damit Sie in Zukunft vom Kohlenpapier keine schmutzigen Hände mehr kriegen, und das ohne Preisaufschlag! Unsere Preise? Bitte vergleichen Sie!

100 Blocks à 50 x 2 Blatt	Fr. pro Block
selbiges mit Aufdruck	– 85
100 Blocks à 50 x 3 Blatt	1.15
selbiges mit Aufdruck	1.30
	1.60
5000 Garanturen, 2teilig	Rp. pro Stck.
selbiges mit Aufdruck	2.8
5000 Garanturen, 3teilig	3.7
selbiges mit Aufdruck	4.2
	5.3

Bestellungen richten Sie an:
Schweizer Hotelier-Verein
Materialverwaltung, Tel. 031/25 72 22
Monbijoustrasse 31
3000 Bern

Totentafel

In St. Moritz ist Frau Lisel Bon-Fellmann, die Witwe des im Jahre 1950 verstorbenen Obersten Hans Bon vom Suvretta House in St. Moritz, kurz vor Vollendung des 90. Lebensjahres gestorben. Oberst Bon war Mitglied des Zentralvorstandes von 1927 bis 1932 und von 1939 bis 1942. Er nahm regen Anteil an der Leitung der Geschicke des SHV. Der Trauerfamilie sprechen wir auch an dieser Stelle unser herzlichstes Beileid aus.

Am vergangenen Samstag, 13. Februar, ist in seinem Heim in Wuppertal Dr. Hubert Tigges gestorben. Dr. Tigges war Gründer und Inhaber des auch in unserem Lande bekannten Reiseunternehmens «Dr. Tigges Fahrten». Er lancierte den gehobenen Gruppentourismus. Heute sind die Dr. Tigges Fahrten eine Tochterunternehmung der Touristik Union International GmbH KG.

Mitteilungen der SFG

Die Geschäftsteilung der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe trat zu ihrer 1. Sitzung im Jahre 1971 am 19. Januar 1971 in Bern zusammen. Zwei Geschäfte galten der Vorbereitung der Sitzung des Vorstandes, der im April tagen wird. Mit Genugtuung nahm die Geschäftsteilung vom Berner Schluss der gastgewerblichen Berufsverbände Kenntnis, die Lehrzeit des Kochs auf drei Jahre zu verlängern. Die SFG wird nun die Neuordnung der Kochlehre umgehend in die Hand nehmen. Eine bei sämtlichen Lehrhöchtern und Lehrlingen in Saisonbetrieben durchgeführte Umfrage über die Lehrbedingungen bildete

Gegenstand einer eingehenden Besprechung. Die Geschäftsleitung beschloss über die weitere Auswertung dieser interessanten Ergebnisse. Als Ersatzmann der SFG in die Aufsichtskommission für die interkantonalen Fachkurse der Kellerlehre und Servicelehre wurde Herr Hans Frei, Rektor der Gewerbeschule der Stadt Luzern, gewählt. Im weiteren befasste sich die Geschäftsleitung mit den Einführungskursen für die Serviceberufe, der Lehrstellenvermittlung und der Anschaffung der persönlichen Lehrmittel durch die Lehrlinge.

Fribourg

Im Kanton Fribourg nahm die reorganisierte Fachkommission für das Gastgewerbe ihre Arbeit zu Beginn des neuen Jahres auf. Den Vorsitz der Kommission führt Herr Louis Maendly, Foyer du Centre professionnel, Fribourg. Das Sekretariat wird von Herrn René Broillet, Küchenschef, Fribourg, betreut. Die KFG Fribourg zählt 9 Mitglieder.

Luzern

Ende Januar wurde in Luzern die seit dem Jahre 1936 bestehende Kreiskommission Zentralschweiz der SFG liquidiert und an ihrer Stelle die Fachkommission für das Gastgewerbe der Kantone Luzern, Ob- und Nidwalden gegründet. Den Richtlinien der neuen Statuten der SFG entsprechend haben sich die vorher der Kreisstelle angehörenden Inner-schweizer Kantone Uri, Schwyz und Zug selbständig gemacht. Hingegen wurden aus organisatorischen Gründen die betreffende Anzahl Lehrstellen doch recht kleinen Kantone Ob- und Nidwalden mit Luzern zusammen belassen.

Nach den üblichen statutarischen Geschäften und der eigentlichen Liquidation der alten Kreisstelle erfolgte die Wahl des Vorstandes der neuen Fachkommission. Für eine erste Amtsdauer von drei Jahren wurden folgende Herren einstimmig gewählt: Präsident: Hermann Conrad, Kriens; Vizepräsident: Hans Müller, Luzern; Sekretariat und Kassa: Albert Vollenweider, Luzern.

Das Arbeitsprogramm für das angelaufene Jahr umfasst:

- Die Berufsorientierung in den Abschlussklassen
- Die Führungnahme mit den Berufsberatungstellen
- Die Werbung für Lehrlinge unseres Berufs
- Die Aktion Schnupperlehre für die Sommersaison 1971
- Die Verkaufsschulungskurse für das Servicepersonal

Zur Bewältigung all dieser Aufgaben wurden Arbeitsgruppen gebildet, über deren Aufgaben ebenfalls noch ein Pflichtenheft ausgearbeitet werden muss.

Groupement befürwortet Anschluss an IRS

Der Vorstand des Groupement des Hôtels de tout premier Rang empfiehlt seinen Mitgliedern sich gesamthaft an die International Reservations Switzerland anzuschliessen. Der Beschluss wurde nach eingehender Prüfung der Offerte der IRS gefasst, wobei der Kostenfaktor im Vergleich zu bereits bestehenden Reservationssystemen von Bedeutung war, sowie die Tatsache, dass mit den Buchungsstellen des IRS in den USA, England, Irland, Deutschland, Frankreich und der Schweiz rund 75 Prozent der in die Schweiz reisenden Gäste erfasst werden können. Der Ausbau des Reservationssystems der IRS zum Fernen Osten ist ab 1972 vorgesehen. Der Vorstand ist überzeugt, dass im Zeitalter der ausserordentlichen Expansion der ausländischen Hotelgruppen in unserem Lande eine vermehrte Zusammenarbeit der Groupement-Mitglieder von grosser Bedeutung ist und die vorliegenden Offerte der IRS grundlegende Aspekte für eine solche erfüllt.

Lesenswertes

Im Forster Verlag, Zürich, ist Band 3 der Schriftenreihe Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung herausgegeben worden. Er umfasst Vorträge, die bei der IGEHO 69 über Ernährungs- und Gemeinschaftsverpflegung gehalten wurden.

Unfallverhütung

Umgang mit Elektrizität

Im Verleih des Schweizerischen Filmarchivs für Gewerbe, Handel und Industrie (Zürich) ist ein neuer Farbfilm über die Unfallverhütung im Umgang mit Elektrizität. Obschon die Gefahr an sich allen bekannt ist, ereignen sich doch täglich wieder Unfälle, die durch einfache Vorsichtsmassnahmen vermieden werden könnten. Der vorliegende 16-mm-

Unter uns ... Entre nous ...



Farbfilm mit Lichtton zeigt in einer Zeit von etwa 22 Minuten an eindrucksvollen Beispielen die Gefahren der Elektrizität bei falscher Anwendung, unsachgemäßen Manipulationen oder Reparaturen, die nicht vom Fachmann ausgeführt werden. In klarer Weise werden dem Zuschauer die Sofortmassnahmen bei Elektrotrouffällen erklärt, da auch hier das richtige Verhalten in den ersten Minuten oft grösseres Unheil verhindert. Der Streifen «Du und die Elektrizität» des Verbandes Schweizerischer Elektroinstallationsfirmen ist bewusst für Nicht-fachleute zugeschnitten und erfüllt den Wunsch, das Wesen und Wirken der in allen Lebensgebieten auftretenden Kraft Elektrizität mit anderen Mitteln als mit Mathematik und Physik zu erklären. gip-en

Der juristische Tip

Schliessungszeit von Wirtschaftslokalen

Einer Wirtin in Zürich wurde vom Polizeirichteramt eine Busse von 50 Franken auferlegt, weil sich nach Wirtschaftsschluss noch drei Gäste im Lokal aufhalten haben. Obschon nicht nachgewiesen werden konnte, dass nach Mitternacht noch Getränke verkauft worden sind, wurde die Busse vom Obergericht mit folgender Begründung bestätigt:

● Gemäss § 95 Absatz 3 des zürcherischen Gesetzes über das Gastwirtschaftsgewerbe sind Wirtschaften von

Die Hotel-Revue veröffentlicht an dieser Stelle regelmässig juristische Hinweise für Hoteliers und Restaurateure. Es empfiehlt sich, diese Beiträge zu sammeln.

Mitternacht bis fünf Uhr geschlossen zu halten.

● Diese Bestimmung ist eng auszulegen.

● Es ist unerheblich, aus welchem Grund sich Gäste nach der Polizeitunde noch im Restaurant aufhalten. Es spielt somit keine Rolle, ob sie – wie im zu beurteilenden Falle – beim Aufräumen des Lokales beihilflich gewesen sind oder ob sie bezahlt oder unbezahlt noch etwas konsumiert haben.

● Das Gesetz verbietet nach Wirtschaftsschluss nicht nur die Abgabe von Speisen und Getränken, sondern gebietet schliesslich das Geschlossenhalten des Wirtschaftslokales.

● Als geschlossen im Sinne des Gesetzes gilt eine Wirtschaft nur dann, wenn sich darin keine betriebsfremden Personen mehr aufhalten.

● Nicht betriebsfremd sind nur Personen, die als Angestellte, Betriebsleiter oder Betriebsinhaber mitarbeiten und ihre Familienangehörigen, sofern sie im Betrieb wohnen.

Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass sich ein Wirt auch dann wegen Missachtung der Schliessungszeiten strafbar macht, wenn sich nach Wirtschaftsschluss noch Personen im Restaurant aufhalten, die nicht Betriebsangehörige sind.

hotel revue

Redaktion, Inserate und Abonnements

Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 58 Rp., Reklamen Fr. 2.20 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 errfragen.

Druck: Fritz Pochon-Jent AG, Bern. Redaktion und Administration: Monbijoustrasse 31, 3001 Bern.

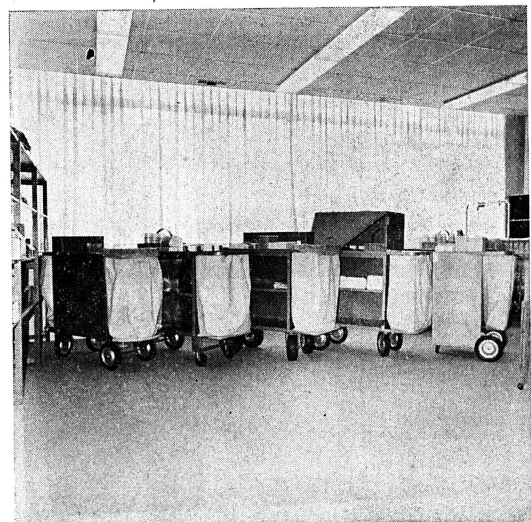
Postcheckkonto 30-1674, Telefon (031) 25 72 22.

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



Kochbücher aus der Sammlung Harry Schraemli

Mit grosser Bestürzung erfahrene wir, dass die bekannte Sammlung historischer Kochbücher unseres Landmannes Harry Schraemli am 22. und 23. Februar im Londoner Auktionshaus Sotheby & Co. zur Versteigerung gelangt. Die Sammlung Schraemli wird häufig als die kostbarste und umfangreichste Bibliothek dieser Art in Europa bezeichnet. Die Redaktion der HOTEL-REVUE hofft, dass auf Grund privater Initiative zumindest ein Teil der kostbaren Bücher der Schweiz erhalten bleiben kann, so zum Beispiel ein handgeschriebenes Kochbuch der Zürcher Familie Lavater aus dem Jahre 1593, ferner das erste in der Schweiz gedruckte Kochbuch «De re coquinaria» von Apicius Coelius, bearbeitet vom Basler Alban Torinus (Basel, 1541), usw.

Finanzierung von Infrastrukturanlagen in Fremdenorten

Schon seit Jahren wird in Kreisen des Fremdenverkehrs die Meinung geäußert, dass die schweizerischen Touristikkentren infolge ihrer speziellen bevölkerungsgeographischen und wirtschaftlichen Struktur durch die Auswirkungen der Gewässerverschmutzung in höherem Masse belastet würden als die übrigen Gemeinden unseres Landes. Erschwerend komme hinzu, dass sie durch die in Gewässerschutzangelegenheiten gehandhabte Subventionspolitik des Bundes zusätzlich benachteiligt würden. Dr. H. E. Vogel, Geschäftsführer der Schweizerischen Vereinigung für Gewässerschutz und Luthy (VGL), Zürich, äußert nachstehend die Frage zusätzlicher finanzieller Unterstützung für Gewässerschutzvorhaben in schweizerischen Fremdenorten.

Berechnungsgrundlagen eidgenössischer Subventionspolitik

Gemäss Bundesgesetz und Praxis des Bundesrates ist die Ausrichtung von Bundesbeiträgen abhängig einerseits von den spezifischen Kosten der zu bauenden Anlage, andererseits von der Finanzkraft der betreffenden Gemeinde. Für die Ermittlung der Einwohnerzahl unseres Landes anlässlich von Volkszählungen wird in der Regel als massgeblicher Stichtag der 1. Dezember gewählt, ein für die meisten schweizerischen Fremdenzentren ungünstiges Datum, da im Jahresrhythmus gerade zu diesem Zeitpunkt infolge Abwesenheit fremder Gäste die Einwohnerzahl ein Minimum erreicht, während schon Ende Dezember Winterportorte eine ausgeprägte Saisonzunahme verzeichnen und die Einwohnerzahl auf ein Mehrfaches angestiegen ist. Da bei der Errechnung der Wehrsteuer-Kopfquote – dem massgeblichen Kriterium für die Zubilligung von Subventionen – als Dividende die Wehrsteuer-Kopfquote einer Gemeinde gemäss ordentlicher Veranlagung des Wehrsteuerpflichtigen per 1. Januar, hingegen als Divisor die Bevölkerungszahl per 1. Dezember ermittelt wird, wird die Finanzkraft vieler Touristikkentren wesentlich überschätzt.

Benachteiligung der Kurorte

Die Leistungsfähigkeit der Abwasserreinigungsanlagen der schweizerischen Touristikkentren muss sich nach den Spitzen der Hochsaison richten, was entsprechende zusätzliche Baukosten nach sich zieht. Besonders fühlbar wirkt sich dies für exotisch und hoch gelegene Fremdenorte aus. Analoge Erwägungen stellen sich beim Bau von Kehrichtbeseitigungsanlagen. Andererseits sind die Einkommen der Touristikkentren in hohem Masse dem konjunkturell und ausserpolitisch bedingten Auf und Ab des Touristiksektors ausgesetzt. Planung und Finanzierung von Gewässerschutzvorhaben werden davon massgeblich betroffen. Die Wehrsteuerergebnisse der Fremdenzentren entsprechen in der Regel denjenigen nicht-touristischer Mittellandgemeinden mit entsprechender Bevölkerungszahl.

Im Hinblick auf die Finanzierung von Gewässerschutzvorhaben sind hingegen die schweizerischen Touristikkentren im Mittel vielmehr so stark belastet wie die bevölkerungsmässig entsprechenden Mittellandgemeinden.

Diese Benachteiligung käme noch viel ausgeprägter zum Ausdruck, wenn man z. B. zusätzlich die aus der Erstellung von Kanalisationsnetzen erwachsenden Unkosten miteinbeziehen würde, da diese in Berggebieten weit höher zu stehen kommen als im Flachland. Gemeinden in verkehrstechnisch oder topographisch ungünstigen Lagen, auf dem Sektor der Kehrichtbeseitigung vor allem aber auch Fremdenorte, die keinen Anschluss an einen grösseren Kehricht-

beseitigungsverband gefunden haben, weisen stark erhöhte Baukostenkoeffizienten auf. Nach Möglichkeit werden daher auch Touristikkentren grossregionaler Kehrichtbeseitigungsanlagen angeschlossen.

Bisherige Finanzierung der Abwasserreinigungsanlagen

Dem föderalistischen Charakter unseres Staatesystems entsprechend, welcher gerade in Abwägungen prägnant zum Ausdruck kommt, gelangen bei Bau und Betrieb der Abwasserreinigungsanlagen in Touristikkentren sehr unterschiedliche administrative und finanzielle Praktiken zur Durchführung. So wurden z. B. bei der Finanzierung von Kanalisationsvorhaben, neben den erhofften oder in Aussicht stehenden Staats- und Bundesbeiträgen, Mehrwertbeiträge der Grundeigentümer herangezogen, oder man stütze sich auf Anschlagsgebühren, welche nach m3 umbaute Raum, nach den zu erwartenden oder auf Erfahrungswerten basierenden Abwassermengen oder aber nach Bewohner- und Einwohnerwerten eruiert wurden.

Bei der Festsetzung der Benutzungsgebühren für Ortskanalisationen wurden ebenfalls die verschiedenartigsten Systeme entwickelt, die sich nach Grundgebühr und Verbrauchsgebühr, nach dem Brandesekuranzwert, nach dem Perimeter eines Grundstücks, nach der Entfernung eines Gebäudes vom Hauptkanalisationsstrang, oder nach dem Wasserzins richteten. Bei der Wahl des Reinigungssystems für die zentrale, lokale oder regionale Abwasserreinigungsanlage wurde mancherorts die entscheidende Beschlussfassung hinausgezögert, weil die mit dem Studium der Anlagen sich befassenden Behörden durch die Vielzahl der heute oft mit «hot-selling»-Methoden angebotenen Anlageentwürfen verunsichert wurden.

In vielen Fällen befassten sich nicht einzelne Gemeinden, sondern Gemeindeverbände oder eigentliche Abwasserverbände auf Gemeinde- oder Regionalebene mit dem Bau von Abwasserreinigungsanlagen.

In einzelnen Touristikkentren bildete dabei die Aufteilung der Baukosten innerhalb des regionalen Gemeindeverbandes ein schwieriges Problem. Vielfach wurden die Berechnungen darauf basiert, wie hoch jede Gemeinde die Erstellung einer eigenen Kläranlage zu zahlen käme. Dabei wurde mit den verschiedensten Belastungsfaktoren, z. B. der Abwassermenge und den Einwohnergleichwerten, operiert. Die Betriebskosten wurden in der Regel aufgeschlüsselt gemäss der von jedem Partner gelieferten oder zu erwartenden durchschnittlichen Abwassermenge bei Trockenwetterabfluss.

und Kehrichtverbrennungsanlagen

Kehrichtgebühren werden ganz unterschiedlich ermittelt, z. B. nach der Schätzung der Wohnhäuser nach der dort vorhandenen Bettenzahl, oder pro Wohnraum, oder nach der Funktion eines Raumes, oder nach dem Kriterium, ob Ferienhäuser ganzjährig oder nur für die Saison besteuert sind, welcher Taxe man Hotels und Gewerbe unterwirft, ob Ein-

heimische und Auswärtige gleichwertig aufgestuft werden, u. a. m. Im Bestreben, wenn immer möglich eine Grosszahl von Gemeinden in einem Kehrichtverband zusammenzufassen, stellten das Transportproblem und die Wahl des zentralen Standort in allen Gemeindeberatungen einen der wichtigsten Programmpunkte dar.

Man hatte sich darüber zu entscheiden, ob der Kehricht auf Strasse oder Schiene zu transportieren sei, welche Jahreszeiten dabei in Aussicht stünden, welche Distanzen zu bewältigen seien, welche Transportkosten in Fr./km erwartet und welche Summen für die Anschaffung von Transportmitteln und Verladestationen einzusetzen seien.

Zur Beschaffung der nötigen Geldmittel stützten sich die Gemeindebehörden z. T. auf eigene Reserven, in der Mehrzahl jedoch gelangten sie an Bankinstitute, oder sie alimentierten das ganze Bauprojekt aus laufenden Steuern. Häufig büdete man die Finanzierung zuerst einem speziell für diesen Zweck geschaffenen Verband auf, um diesem nachträglich Bau- und Betriebskosten zurückzahlen.

Folgerungen

Es steht abtrotz fest, dass die schweizerischen Fremdenorte, im Hinblick auf die topographischen, infrastrukturellen und finanziellen Verhältnisse, häufig dringend einer Unterstützung bedürfen. Um dies zu erreichen, müssen indessen alle interessierten Kreise an dieser Aufgabe mitwirken, und nicht zuletzt die Touristikkentren selbst. Es sollte daher eine auch der gesamten Volkswirtschaft nützende Hierarchie der infrastrukturell bedingten «Social Costs» dieser Touristikkentren erstellt und eventuell Staatsbeiträge auch davon abhängig gemacht werden, ob bei der Realisierung von Infrastrukturprojekten diese Hierarchie tatsächlich eingehalten werde.

Im übrigen dürfte der Beschluss der vorbereitenden ständertlichen Kommission für den Gewässerschutz, entgegen dem bundesrätlichen Entwurf (0-45 Prozent), die schweizerischen Gewässerschutzkosten Subventionskaskade des Bundes von 15 bis 50 Prozent vorzuschlagen, indirekt auch den Wünschen der Touristikkentren wenigstens teilweise entgegenkommen.

Das Angebot für junge Leute

Auf neuartige Weise macht der «Club Soleil», die Spezialorganisation der Schweizer Reisebüros Kuoni für junge Reisegäste, den Traum von Badeferien samt eigenem Wagen oder einem im Pauschalpreis eingeschlossenen Mietwagen möglich, wobei Hin- und Rückfahrt zudem noch in Form eines Rallyes organisiert werden. Das Programm wickelt sich so ab, dass sich die Ferien- und Rallye-Teilnehmer zunächst an verschiedenen Orten in der Schweiz sammeln, wo sie auf speziell präparierten Pisten mit den Fahreigenschaften des Ford «Capri», dessen Miete bei diesem Ferienarrangement inbegriffen ist, vertraut gemacht werden. Der Start zum Rallye erfolgt in Genf, und erstes Etappenziel ist Lyon, von wo aus am folgenden Tag die Fahrt auf sorgfältig rekognoszierten Nebenrouten nach Südfrankreich weiterführt. Ziel der Fahrt und zugleich Ferienort ist das neugeschaffene Feriendorf La Presqu'île in Leucate-Barcarès unweit von Perpignan, wo der Wagen den Teilnehmern weiterhin zur Verfügung steht.

Um zu verhindern, dass sich völlig Ungeübte ans Steuer setzen, muss die Person, die den Wagen steuert, mindestens seit einem Jahre einen gültigen Führerschein besitzen und überdies mindestens 21 Jahre alt sein. Zudem muss der Ford Capri für das Rallye mit mindestens zwei Personen bemannt sein.

Die Rückfahrt nach Abschluss der Badeferien bildet den zweiten Teil des Rallyes, das in Zusammenarbeit mit einer Autoversicherung, diversen Automobilclubs, Benzin- und Pneu-Gesellschaften durchgeführt wird. Dabei kommt die Siegemannschaft in das Gesamtklassament der ganzen Saison, das wiederum über den Grossen Preis des Club Soleil entschieden.

«De Kurortspfarrer»

oder was ein Kind aus einer Vorortsgemeinde, sich für Gedanken über die Pfarrerinn macht. Die Begebenheit: Wir vergnügen uns eines späten Nachmittags in einem Kurort im Swimmingpool eines Hotels. Eine vierköpfige Familie (einheimische) erscheint und wird uns als Pfarrerfamilie dieses Ortes vorgestellt. Die Neugekommenen ziehen sich um und teilen sich ebenfalls in der herrlichen Bad. Am nächsten Tag treffen wir sie beim Skilaufen, und am Abend haben wir das Vergnügen, vom Hotelier mit den «Pfarrern» zu einem Nachessen eingeladen zu werden.



den zu werden. Schon reichlich spät bringe ich unsere Tochter zu Bett oder versuche es wenigstens, denn diese überfällt mich nun mit folgenden Worten: «Mami, das isch e irrige, fätzige Pfarrer (gegenwärtig höchste Auszeichnung im jugendlichen Jargon), er gseht guet us, raucht, trinkt Wil, macht Spass und sini Frau het es Bikini a, die tuend wie ganz normal Lüt...» Ob das wohl mit der Höhenluft, der Hotelarie oder dem Kurort zusammenhängt?



Gästewäsche im Badezimmer?

Bei der Besichtigung eines erweiterten und renovierten Hotels, erlebte ich eine grosse Ueberraschung. In jedem Badezimmer war in der genau richtigen Höhe über der Badewanne eine Stewi-Wäschschiene angebracht. Ich fragte den Besitzer des Hauses, ob das nicht sehr kostspielig sei? «Das schon, aber alle Schäden, die durch das Aufhängen nasser Wäsche über den Radiatoren, an Vorhangschürren, über oder an den Betten, oder gar auf Fotofächern auf dem Spannteppich ausgebreitet entstehen, sind ja, wie Sie wissen, erstens auch nicht billig und zweitens ärgern sich Gäste und Hoteliers gleichermaßen. Erste- re weil keine passende Einrichtung vorhanden ist und Letztere weil Reparaturen in der heutigen Zeit sehr teuer zu stehen kommen». Ich möchte diese Einrichtung allen Hoteliers wärmstens empfehlen. Sie würden bei einer gemeinsamen Bestellung sicher einen derart grossen Mengenrabatt erhalten, dass es kaum mehr eine Geldfrage sein könnte!



Aujourd'hui: M. Yves Barraud, administrateur-délégué d'Albertsen-Voyages et directeur de Lausanne-Tours

Les vacances d'été en hiver

HOTEL-REVUE: Depuis quelques années, un nouveau mouvement touristique se dessine dans le monde, à l'enseigne des vacances d'été en hiver. Quelles sont les raisons de cet essor?

M. Barraud: Des raisons d'ordre technique (transport par exemple) et financier d'abord, en particulier le standard de vie de nos pays qui a atteint un niveau permettant d'accomplir des voyages et des vacances qui sont plus chères que les vacances traditionnelles, tout en restant accessibles à une clientèle à potentiel d'achat relativement élevé, pas touchée généralement par les périodes de vacances scolaires et professionnelles. Les prix forfaitaires sont très intéressants dans la mesure où ils sont calculés en fonction d'un gros volume de clientèle qui permet d'effectuer des transports, des arrangements hôteliers et d'autres prestations entrant dans la composition d'un forfait et concernent des prestations qui sont souvent inoccupées en hiver, du moins dans l'hémisphère nord. Ainsi les hôteliers consentent des tarifs souvent très bas durant cette période. D'autre part, il convient de ne pas oublier que, dans l'hémisphère sud, les saisons sont inversées, ce qui permet à celui qui le désire et en a les moyens de s'offrir deux vacances d'été!

HOTEL-REVUE: Comment ce produit est-il commercialisé?

M. Barraud: Les facteurs que je viens de citer permettent de fabriquer un produit bon marché en ce qui concerne les Bakars ou le Sud de l'Europe, par exemple, et un produit plus coûteux pour les pays plus éloignés tels que les Canaries, le Kenya, l'Indonésie, l'Amérique du Sud entre autres. Ce produit cependant prend des formes variées: vacances balnéaires ou semi-culturelles, croisières, safaris, à moins qu'il ne s'agisse d'autres programmes à intérêt spécifique avec une incidence éducative, etc. La résultante des raisons financières qui ont contribué à développer ce tourisme d'été en hiver relève des mêmes facteurs qui, aujourd'hui, provoquent le mouvement des masses touristiques: la clientèle achète un produit qui convient à son budget. Le prix de vente du forfait joue donc un rôle très important au même titre que la formule du forfait elle-même, désormais débarrassée de la notion péjorative qui lui a été longtemps attachée (forfait de libérés, contraintes, etc.). Comme il n'y a plus de préjugés contre les supermarchés, il n'y en a plus contre le forfait touristique. La clientèle individuelle ou collective, quel que soit



son pouvoir d'achat, achète en fonction de son budget souvent fractionné d'ailleurs en plusieurs montant correspondant à autant de périodes de vacances annuelles.

HOTEL-REVUE: Y a-t-il encore d'autres motivations, d'autres raisons d'ordre psychologique à la base de ce nouveau mouvement?

M. Barraud: Naturellement, une autre raison est tout de même le culte du soleil et du «S» (soleil, sable, sea), bien que la clientèle principale, qui n'est pas jeune, soit moins sensible aux deux derniers «S»... Un certain snobisme aussi peut-être!

Le facteur dépaysement est également très important, c'est celui qui transporte les masses. L'image que les gens se font du dépaysement doit correspondre le plus possible au dépaysement lui-même. C'est ce qui explique partiellement le succès des vacances d'été en hiver, car une région comme l'Egypte ou une croisière en Afrique occidentale par exemple assure pour un client suisse, européen du nord, un dépaysement total.

HOTEL-REVUE: N'est-ce point, pour bon nombre de gens, la réalisation d'un rêve d'enfance?

M. Barraud: Absolument, et les vacances d'été en hiver en pays lointains ou même méditerranéens ont été longtemps réservées à une clientèle de super luxe, très privilégiée. Il en résulte une image de luxe qui correspond aussi à un certain rêve de voyage, à une véritable évasion qui n'est plus possible dans de nombreuses régions européennes. Rendu déjà mentalement plus accessible par le rôle des mass media, de la télévision surtout, ces pays sont désormais sortis du domaine du rêve!

HOTEL-REVUE: Dans cet attrait, le folklore joue-t-il un rôle?

M. Barraud: Oui, un rôle très important, mal compris d'ailleurs en Suisse où le folklore – élément capital du dépayse-

ment – est négligé, bien qu'il soit tout à fait valable et intéressant pour l'étranger. Les nouveaux pays touristiques savent en faire usage et les Suisses qui sortent de nos frontières sont d'ailleurs les premiers à apprécier la couleur locale: folklore, mœurs d'un pays, vie des gens, etc. Notons que les Américains sont très friands de folklore, et notamment de folklore suisse; pourtant, même les restaurants typiques sont rarissimes chez nous.

HOTEL-REVUE: Quelle est la composition sociologique des adeptes de l'été en hiver?

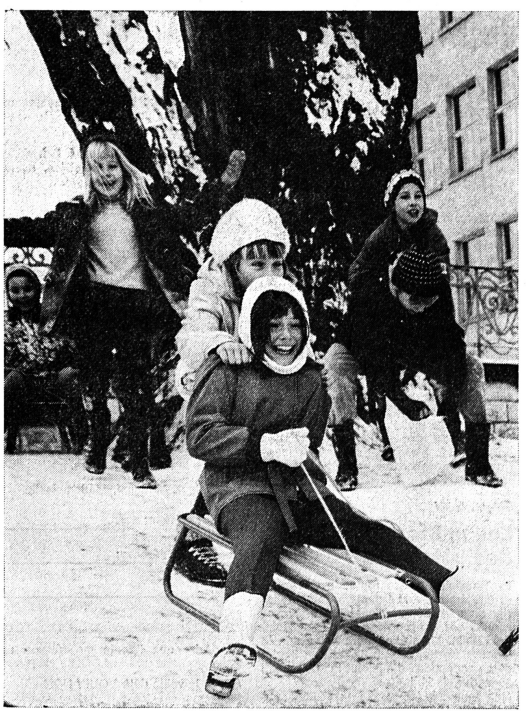
M. Barraud: Il faut bien sûr différencier les 8 jours à Palma pour 250 francs (peut-être meilleur marché que si le client reste à la maison) et la croisière aux Antilles ou le safari au Kenya qui sont des exemples classiques de vacances d'été en hiver, à prix et à prestations naturellement différents. Mais cette clientèle d'adeptes est très diversifiée. Elle se compose aussi bien d'artisans, de paysans, de chefs d'entreprises ayant travaillé très fort plusieurs mois, voire plusieurs années, souvent sans prendre de vacances, et qui ont atteint un certain niveau financier qui leur permettrait d'acheter ce genre de produit. Mais celui-ci, très variable, touchera aussi des classes sociales à potentiel d'achat plus modeste. De plus, ces couches se mélangent, car le facteur prix n'est pas le seul critère du choix, celui-ci répondant finalement à des motivations très différentes, comme, par exemple, le joueur de golf pratiquant son sport favori en janvier à Palma ou dans le Sud de l'Espagne).

HOTEL-REVUE: Est-ce qu'il y a dans cet essor des vacances d'été en hiver matière à idées, à inspiration pour le tourisme suisse?

M. Barraud: L'organisateur du voyage, qui est censé connaître le marché, va fabriquer un produit en fonction de ce marché. L'hôtelier ne connaît souvent pas son marché potentiel, mais plutôt son marché passé. Or le tourisme évolue, tant sur le plan des marchés géographiques que sur celui des goûts et des moyens. Les organisateurs de voyages achètent à des prix valables aux prestations réceptifs à ces problèmes, en l'occurrence souvent dans les pays en voie de développement, précisément là où l'on fait du tourisme d'été en hiver et où les hôteliers ont besoin de cette clientèle.

Des coûts et des charges fixes, frais généraux, etc., moins élevés permettent une variation des prix beaucoup plus considérable, donc une politique de vente plus souple et, finalement, un produit plus attractif. Il y a effectivement un enseignement à tirer, car je suis persuadé qu'il y a place, chez nous, pour un tourisme d'hiver en dehors des stations de ski, pour autant que le prix soit compétitif, que le produit soit valable (prestations annexes en particulier) et que l'opération de vente soit bien menée.

Kein Hügel zu klein, herrliche Schlittelbahn zu sein. (Photopress)



La Société des hôteliers de Genève a tenu son assemblée générale

C'est sous la présidence de M. Charles Leppin, qui se trouve depuis 22 ans déjà à sa tête, que la Société des Hôteliers de Genève a récemment tenu son assemblée générale, à l'Hôtel Richemond.

Dans le rapport qu'il a présenté à cette occasion, le président a déclaré que, pour la première fois, il ressentait le besoin de faire partager à ses collègues de la profession son inquiétude, non pas uniquement en ce qui concerne l'avenir de celle-ci mais aussi celui de l'économie de notre pays tout entier. Il a fêté les mesures que le conseiller national James Schwarzenbach avait prises dans son initiative, fort heureusement repoussée par la majorité du peuple helvétique et des cantons, et souligné le climat absurde dans lequel on contraind à vivre l'hôtellerie, activité basée sur l'hospitalité même et à laquelle on s'obstine à refuser l'appoint de main-d'œuvre qui serait nécessaire pour lui permettre de maintenir sa réputation et la qualité de ses prestations. Il pense que le moment est maintenant venu d'agir, sans toutefois se laisser aller à une révolte irréaliste.

Main-d'œuvre et nouveaux hôtels

Le président a évoqué les négociations entreprises avec les représentants des organisations du personnel afin de procéder au renouvellement du contrat collectif qui, datant de 1968, avait été dénoncé pour le 31 décembre dernier. Mais, il a fallu en proroger la durée jusqu'au 30 juin prochain, car les syndicats des employés n'avaient fait part de leurs revendications que tardivement. M. Leppin estime qu'un contrat collectif national serait préférable à la situation existant en ce domaine.

Abordant le problème des nouveaux hôtels – un certain nombre de projets de construction sont dans l'air ou à l'étude à Genève – il s'est demandé où l'on prendrait les employés pour constituer le personnel de ces nouveaux établissements. Il ne manquerait pas alors d'en résulter un aggraveement de la situation existante. Mais, en conclusion, déclarait-il, l'estime que les difficultés de personnel sont plus supportables qu'une diminution sensible du mouvement touristique.

Le recrutement des stagiaires

C'est à M. Pierre Lilla, secrétaire, qu'a été confié le soin de dresser le bilan de l'activité de la société durant le dernier exercice, soit l'année 1970. Il a signalé que l'effectif de la société se compose actuellement de 49 hôtels et de 2 restaurants, totalisant ensemble 6378 lits, soit 228 de plus que durant l'exercice précédent, et 71 membres personnels. Au cours de l'an passé, l'Hôtel Arabette, 70 lits, prop. M. Amédée Granges, l'Hôtel Clos Voltaire, 60 lits, prop. M. Amédée Abbel, l'Hôtel de la Vendée, 60 lits également, dir. M. Robert Wild, et l'Hôtel de Rive-Fatio, dir. M. Jean Greuter, sont venus grossir les rangs de la société. Une campagne de recrutement de stagiaires, grâce à l'initiative de M. Greuter, est en plein développement et l'on a l'espoir d'obtenir, par ce moyen, quelques forces de travail qui seront les bienvenues. En revanche, après examen des possibilités éventuelles de recourir à des frontaliers, on a dû admettre que, de très rares exceptions près, cette formule s'avère impraticable pour l'hôtellerie.

10 400 lits, 2,5 millions de nuitées

Hommage a été rendu à M. Richard A.

Lendi, directeur-proprétaire de l'Hôtel de la Paix et président des sa création, du fonds du tourisme, décédé au début de l'année en cours. Son successeur dans cette dernière charge sera M. Georges Desbaillets.

Les hôtels situés sur le territoire de la Ville de Genève ont enregistré, l'an passé, 892 571 arrivées, soit 51 585 de plus que l'année précédente, ce qui a représenté un total de 2 460 173 nuitées, soit 116 350 de plus. Le taux d'occupation a progressé de 63 à 66 pour cent. Selon les statistiques officielles, il existe actuellement, à Genève, quelque 10 400 lits, soit 300 de plus qu'en 1969.

Un exposé de M. Ruffieux, conseiller d'Etat

Cette assemblée a été suivie d'un exposé, présenté par le conseiller d'Etat André Ruffieux, chef du Département du commerce, de l'industrie et du travail, qui a fait un tour d'horizon des problèmes économiques d'actualité. A propos des restrictions de main-d'œuvre, il a déclaré que l'on va au-devant d'une longue période de restrictions qui oblige-

ra l'hôtellerie, comme d'autres secteurs économiques, à se transformer. On verra, peut-être, des hôtels HLM à côté de quelques établissements de luxe qui subsisteront. Il n'y a pas que les structures qui se modifieront, mais aussi les habitudes des consommateurs, c'est-à-dire de la clientèle.

Certains voudraient, à dit le magistrat, que l'on refuse pendant quelque temps toute implantation nouvelle, ce qui serait antiéconomique, car l'économie a besoin de se renouveler. On ne peut pas méconnaître la nécessité d'augmenter le nombre de lits disponibles en prévision de l'arrivée, si contestée, de nouveaux types d'avions et du tourisme de masse. Il faudra, évidemment, que cela ne se fasse pas au détriment des établissements actuels, du point de vue du personnel, notamment, et de la main-d'œuvre du bâtiment, dont on a tant besoin également pour la construction de logements et parfois l'équipement général du canton.

Le soir, un élégant dîner dansant, servi à l'Hôtel Richemond également, a mis fin à cette rencontre annuelle.

Lehrlingshaltung, wie sie wirklich ist

Resultat einer Umfrage bei Lehrlingen und Lehrtöchtern in Saisonbetrieben

Die Lehrlingshaltung im Gastgewerbe wurde in letzter Zeit in der Presse verschiedentlich kritisiert. Die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe in Zürich beschloss daher, die tatsächlichen Verhältnisse durch eine repräsentative Erhebung abzuklären. In den diesjährigen Frageskuren erhielten alle 403 Lehrtöchter und Lehrlinge einen Fragebogen mit 22 Fragen vorgelegt, der wahrheitsgetreu auszufüllen war. Eine Erhebung bei den Lehrmeistern wird demnächst durchgeführt. Wenn von den Resultaten der Erhebung auch mit gewissen Vorbehalten Kenntnis genommen werden muss, so geben sie doch ein schlussreiches Bild über den Ist-Zustand.

Der grosse Teil der Lehrlinge hatte ein richtiges oder teilweise richtiges Bild vom Beruf vor Eintritt der Lehre. Da die meisten Lehrlinge mit ihrer beruflichen Tätigkeit zufrieden sind (78,5 Prozent), sprach sich auch eine hohe Zahl (88,6 Prozent) dafür aus, dass sie heute nochmals den gleichen Beruf ergreifen würden. Nur verhältnismässig wenige Lehrlinge vermerkten bei der Unterkunft Mängel, die sich vor allem auf den allgemeinen Zustand des Zimmers, die Heizung und die sanitären Einrichtungen bezogen.

Wenn von einem schwachen Punkte bei der gastgewerblichen Ausbildung gesprochen werden muss, so sind es die überlangen Arbeitszeiten. Die Lehrlinge in den Saisonbetrieben sind der Überbeschäftigung aus verständlichen Gründen in besonderem Masse ausgesetzt. Wenn auch hierfür ein gewisses Verständnis aufgebracht werden kann und die langen Arbeitszeiten vor oder nach der Hauptsaison zum Teil durch kürzere Arbeitszeiten kompensiert werden, so muss man sich doch der Tatsache bewusst sein, dass es sich bei den Lehrlingen um Jugendliche handelt, die im Entwicklungsstadium stehen und für die der Gesetzgeber Schutzbestimmungen erliess. Diese müssen konsequent befolgt werden.

Die Ergebnisse bezüglich der Essenszeit und der Gewährung der freien Tage sind dagegen gut ausgefallen. Auch mit der Nacharbeit ist es besser bestellt, als es viele wahrhaben möchten.

Besondere Aufklärung ist notwendig in bezug auf die Vergütung der Überzeit, sei es durch Lohn oder Kompensation. Es sollte eigentlich selbstverständlich sein, dass Mehrarbeit auf irgendeine Art anerkannt wird. Unterkunft und Verpflegung sind bei gastgewerblichen Lehrlingen Lohnbestandteile. Während den Ferien muss daher einem Lehrling eine Verpflegungsgeldzuschuss und unter bestimmten Voraussetzungen auch eine Zimmerentschädigung ausgerichtet werden.

Der überwiegende Teil der Lehrlinge (70 Prozent) beantwortete die Frage «Sind Sie mit Ihrer Ausbildung zufrieden?» mit einem klaren Ja. Mängel, die festgestellt wurden, betreffen z.B. fehlende Abwechslung bei den Menüs, das schlechte Verhältnis zwischen Küchenchef und Lehrling, das Überlassen der Ausbildungsarbeit an unqualifizierte Arbeitskräfte und die dem Küchenchef und dem Lehrmeister fehlende Zeit zur Betreuung der Lehrlinge.

Die Erhebung bildet eine überaus wertvolle Unterlage für alle anstrebenden Verbesserungen bei der Ausbildung der Lehrtöchter und Lehrlinge, die Nachwuchswerbung und die Instruktion der Lehrmeister und Lehrkräfte. Es gibt unzählige Punkte. Das Schwerwichtige liegt dabei, neben der Arbeitszeit, auf einigen Bestimmungen über die Entschädigungen. Gesamthaft darf aber ohne Verschönerung gesagt werden, dass es um die Haltung der Lehrlinge in den Saisonbetrieben nicht schlecht bestellt ist. Das machte die Umfrage deutlich. Den Fakten, die verbessert werden müssen, wird sich die SFG in Zusammenarbeit mit den angeschlossenen Träger- und ordentlichen Mitgliederverbänden, den Kantonalen Fachkommissionen für das Gastgewerbe und den kantonalen Ämtern für Berufsbildung in nächster Zeit in besonderer Weise annehmen. SFG

Rechnen = sparen

Ein Beispiel aus dem Alltag geiffen: Hotelier X im Tessin entrichtete bis Ende 1970 folgende Jahresprämie an seine private Unfall-Versicherungsgesellschaft:

2,7 Prozent auf Fr. 630 000.- Lohnsumme Fr. 17 010.- Stempelgebühr 1/2 Prozent Fr. 85,10

Total-Prämie Fr. 17 095,10

Ab 1971 wird er bei der Unfallversicherung SHV folgende Jahresprämie zu entrichten haben:

1,2 Prozent auf Fr. 630 000.- Lohnsumme Fr. 7 560.-

Total Einsparnis pro Jahr bei besseren Versicherungsleistungen Fr. 9 535,10

Auskünfte und Vorschläge erteilt unverbindlich die Unfall-Versicherungskasse SHV, 18, Rue de la Gare, Montreux, Tel. 62 06 86/7

Lorbeer

Anlässlich des Sunset Magazine Travel Film Festivals in Anaheim, Kalifornien, erhielt der unter dem Patronat der Schweizerischen Verkehrszentrale hergestellte Film «Als der Schnee erfuhr» (Produktion: Turnus AG, Regie: Urs Thoenen) das «Certificate of excellence».

Arbeitstagung

des «Zürcher-Gastgewerbes»

Die im «Zürcher-Gastgewerbe» zusammengeschlossenen Verbände werden für ihre Mitglieder und Kaderpersonal am 18. März 1971 im «Theater 11», Zürich-Oerlikon, eine ganztägige Arbeitstagung durchführen.

Es ist dies eine Fortsetzung der Anstrengungen, die mit der Aktion «Teiltzeitarbeit im Gastgewerbe» aufgenommen wurden. Die Arbeitstagung steht unter dem Thema «Betriebsorganisation heute – Be-

triebsorganisation morgen» und behandelt aktuelle Probleme des Gastgewerbes. Namentlich soll über die Strukturänderungen, den Arbeitsplatz, die Kalkulation gesprochen werden. Die Mitglieder erhalten die Möglichkeit, Fragen zu stellen, die von Fachleuten direkt beantwortet werden.

Abschliessend soll ein Gespräch über die Zusammenarbeit mit Lieferanten zeigen, wo mit Tiefkühlprodukten, Fertig- und Halbfertigprodukten neue Wege beschritten werden können.

Die Mitglieder erhalten eine individuelle Einladung, werden aber via die Verbandspresse gebeten, sich den 16. März bereits heute freizuhalten.

Zürcher Gastgewerbe

La PAHO

vous renseigne

Maladie et accident

Il existe un droit à l'indemnité de chômage seulement lorsque l'assuré est entièrement apte à travailler et à être placé. Durant des jours de maladie ou d'accident – tant que l'entière aptitude à travailler n'est pas prouvée par un certificat médical – la caisse de chômage ne peut aider ses assurés. Dans de tels cas, c'est l'assurance-maladie ou accident qui doit intervenir.

Lorsque l'assuré a été dans l'incapacité de travailler pendant trois mois au moins, la caisse peut lui accorder la remise des cotisations pour la durée de la maladie ou de l'accident.

Les jours de maladie ou d'accident, prouvés par un certificat médical, peuvent être assimilés à des jours de travail dans la proportion d'un tiers, quand il s'agit de justifier l'activité professionnelle régulière.

L'assuré dont l'incapacité au travail dure sans interruption pendant plus de deux ans doit être libéré de son affiliation à la caisse de chômage.

Die PAHO

gibt Auskunft:

Krankheit und Unfall

– Die Anspruchsberechtigung auf Arbeitslosenentschädigung besteht nur bei Arbeits- und Vermittlungsfähigkeit. Während Tagen der Krankheit oder des Unfalls – und solange nicht durch Arztzeugnis die volle Arbeitsfähigkeit belegt wird – darf die Arbeitslosenkasse ihrem Versicherten nicht helfen. Die Unterstützung muss in solchen Fällen bei der Krank- oder Unfallversicherung nachgeschlagen werden.

Bei mehr als dreimonatiger Arbeitsunfähigkeit kann die Arbeitslosenkasse die Prämien (für die Dauer der Krankheit oder des Unfalls) erlassen.

Aerztlich ausgewiesene Tage der Krankheit oder des Unfalls können für den Nachweis der regelmässigen Erwerbstätigkeit zu einem Drittel angerechnet werden.

Arbeitsunfähigkeit von mehr als einjähriger, ununterbrochener Dauer hat in der Regel die Entlassung aus der Arbeitslosenversicherung zur Folge.

Korrigenda

Im Interview mit Frau Dr. Bohren, HOTEL REVUE Nr. 4 vom 28. Januar, hat sich ein sinnstörender Fehler eingeschlichen. Es sollte heissen: «Das System der Zentral-Küchen mit Kaltanlieferung in mehrere Kantinen erlaubt eine bessere Ausnutzung der vorhandenen Kapazitäten und eine sinnvolle Auslastung des Fachpersonals.» Im Text hiess es statt dessen: «... eine sinnvolle Ausnutzung des Fachpersonals.»

Danke

für die Mitteilung

Neues Restaurant in Biel

Unser Aufruf an die Mitglieder, uns über «Besonderheiten» in ihrem Betrieb zu informieren, ist erfreulicherweise nicht ohne Echo geblieben.

Als erster hat uns H. Herren aus Biel mitgeteilt, dass er im letzten Herbst durch grosse Umbauarbeiten seinem Hause, dem «Bären en Ville», ein neues Restaurant «Le Refuge» hinzugefügt. Das eine sehr freundliche Atmosphäre ausstrahlende Restaurant diene ursprünglich als Pferdestall, später als Weinkeller, zuletzt als Lagerschuppen. Die mächtige Elchendecke ist über zweihundert Jahre alt. Neben der Bar zählt das Restaurant 40 Plätze. Im Hinblick auf die Personalknappheit hat H. Herren beschlossen, seinen Gästen im Refuge nur Raclette, Fondue, Trockenfleisch und einmal pro Woche eingebackene Schinken anzubieten. Trotz des einfachen Angebotes habe er sich bisher gar nicht über mangelnde Kundschaft zu beklagen.

Sélection TV

Les métiers de l'hôtellerie

La Télévision suisse romande consacre une émission aux métiers de l'hôtellerie dans sa série «Vie et métiers». Les scènes ont été tournées au Grand Hôtel de Leyssin. L'émission sera présentée le jeudi 25 février, à 18 h 05, et fera l'objet d'une seconde diffusion le dimanche 28 février, à 11 heures.

Que tous les jeunes se rassemblent, à ces dates, devant le petit écran!

Unter uns ...
Entre nous ...



Agriculture et tourisme

Des cours d'accueil pour les agriculteurs

(ATS) L'accueil des touristes, source de revenus complémentaires pour l'agriculture, tel était le thème d'un cours de formation complémentaire organisé dernièrement par l'Association suisse pour l'encouragement du conseil d'exploitation en agriculture (ASCA), à l'intention des conseillers agricoles ménagers et des conseillers d'agriculture agricole, à Berthoud.

L'augmentation du temps disponible pour les loisirs et l'élevation des revenus, permettent de prévoir qu'à l'avenir la demande de logements de vacances et de résidences secondaires ira croissant. C'est aux agriculteurs de tirer parti de ces possibilités en offrant leurs pièces inhabitées aux estivants. Efforts qui pourront être soutenus, du côté du secteur public, par des facilités d'investissements et par l'aménagement d'installations sportives, de centres de loisirs, etc. Lors de ce cours, le secrétaire central de l'ASCA a pu, pour la première fois, fournir des données permettant d'évaluer la rentabilité de la location d'appartements à des vacanciers.

Les conseillers agricoles ménagers et les conseillers d'exploitation auront avant tout pour tâche de renseigner les populations rurales, d'évaluer l'offre, et d'étudier, pour chaque agriculteur venu les consulter, s'il est ou non indiqué de se lancer dans cette activité complémentaire.

Cours de flambage et de découpage à l'Ecole hôtelière

Ce cours, réservé aux professionnels, sera donné en langue française à l'Ecole hôtelière

du 1er au 3 avril 1971

du 5 au 7 avril 1971.

Le nombre des participants est strictement limité à 20 par cours; aussi les inscriptions seront-elles prises en considération, dans l'ordre d'arrivée des versements de la finance de cours.

Programme:

Les 3 matinées seront réservées au découpage, et les après-midis à la préparation des mets et au flambage qui constitue l'essentiel du cours.

Matériel:

Il sera fourni aux participants par l'Ecole.

Tenue:

Des blouses seront mises à disposition par l'Ecole.

Prix:

fr. 285.-, y compris le matériel, la documentation et les 5 repas.

Légement:

Sur demande, l'Ecole réservera une chambre dans un hôtel.

Réception des participants:

Le premier jour du cours à 8 h 45, au secrétariat de l'Ecole hôtelière, avenue de Cour 119, 1007 Lausanne.

Ecole hôtelière de la SSH

Cas postale 22

1000 Lausanne 3

tél. (021) 26 59 23

Telex: 24004

Bulletin d'inscription (à découper et à renvoyer à l'adresse ci-dessus) Je m'inscris provisoirement au cours de flambage et de découpage

* du 1er au 3 avril 1971

* du 5 au 7 avril 1971

à l'Ecole hôtelière de Lausanne, et m'engage à verser la finance de cours de fr. 285.- au CCF no 10 - 2635. L'inscription ne devient définitive que par le paiement de la finance de cours.

* Monsieur, Madame, Mademoiselle

Nom et prénom:

Domicile et adresse:

Date:

Signature:

Je désire que l'Ecole me réserve une chambre dans un hôtel OUI / NON

Si oui, la veille déjà OUI / NON

* Biffer la mention inutile



«Mein Mann wird wirklich alt – jetzt sieht er zuerst in die Speisekarte – früher auf die Kellnerin!»

howeg

LEGUMES FRAIS ET ALLECHANTS COMME S'ILS VENAIENT DES CHAMPS

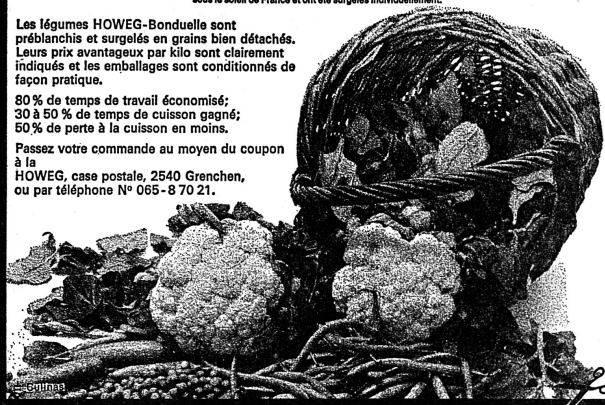
Bonduelle

Les meilleurs légumes fournis par les plus grandes cultures maraîchères d'Europe. Ils ont prospéré sous le soleil de France et ont été surgelés individuellement.

Les légumes HOWEG-Bonduelle sont préblanchis et surgelés en grains bien détachés. Leurs prix avantageux par kilo sont clairement indiqués et les emballages sont conditionnés de façon pratique.

80 % de temps de travail économisés;
30 à 50 % de temps de cuisson gagnés;
50 % de perte à la cuisson en moins.

Passez votre commande au moyen du coupon à la HOWEG, case postale, 2540 Grenchen, ou par téléphone N° 065-8 70 21.



Commande (gros consommateurs) Produits surgelés Délai de livraison:

Article	Prix par kilo	Emballages séparés	Carton original	Numéro d'article	Nombre de cartons
Epinards hachés	Fr. 2.30	10x 1 kg	10 kg	300 070	
Epinards en branches	Fr. 3.20	10x 1 kg	10 kg	300 150	
Petits pois extra-fins	Fr. 4.—	4x 2½ kg	10 kg	300 230	
Petits pois fins	Fr. 3.50	4x 2½ kg	10 kg	300 310	
Haricots très fins	Fr. 4.80	4x 2½ kg	10 kg	300 400	
Haricots fins	Fr. 3.60	4x 2½ kg	10 kg	300 580	
Choux de Bruxelles extra	Fr. 4.20	4x 2½ kg	10 kg	300 660	
Choux-fleur extra (bouquets)	Fr. 3.40	4x 2½ kg	10 kg	300 740	
Salsifis coupés	Fr. 5.40	4x 2½ kg	10 kg	300 820	
Flageolets fins	Fr. 5.10	4x 2½ kg	10 kg	300 910	
Carottes (primeur)	Fr. 3.20	4x 2½ kg	10 kg	301 040	

En principe, nous ne livrons que des cartons originaux de 10 kilos. Pas de livraison détaillée.

Nom/adresse: _____ Signature: _____

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

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

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

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

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

Überlaufen des Brühfilters verunmöglicht.

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

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



Coupon

Bitte an eine der untenstehenden Verkaufsstellen einsenden.

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

Name: _____

Adresse: _____

Rendez-vous

à votre hôtel



Dans le hall de l'hôtel:
p. ex. Tapisom****



Dans la salle à manger:
p. ex. Palace****



Au bar:
p. ex. Marschall****

Chez vous, les allées et venues ne se comptent plus. Vos hôtes entrent avec des semelles sales et humides — souvent même avec de gros souliers — et se soucient de vos sols comme de leur première paire de pantoufles!

Le seul remède à cela, c'est d'avoir des tapis de sol d'une résistance à toute épreuve! Des tapis qui supportent tout et qui soient en plus très faciles à nettoyer.

Quel que puisse être votre problème de tapis ou de revêtement de sol, votre commerçant spécialisé aura une solution Hassler à vous proposer pour votre hôtel!

Dans toute la Suisse,



HASSLER

fait autorité dans l'aménagement des locaux hôteliers

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

Berne	Hans Hassler SA	031 22 33 44	Zoug	Hans Hassler SA	042 21 86 22
Bienne	Hans Hassler SA	032 3 33 77	Lausanne	Hans Hassler SA	021 26 40 07
Lucerne	Hans Hassler SA	041 22 05 44	Neuchâtel	J. Wyss SA	038 5 21 21
Saint-Gall	Hans Hassler SA	071 24 48 11	Zurich	H. Rüegg-Perry SA	051 36 37 44



Egloff + Co. AG 5443 Niederrohrdorf (bei Baden)

Verkauf durch:

Christen & Co. AG, 3001 Jern Marktgasse 28 Tel. 031 22 56 11

Grüter-Suter AG, 8002 Luzern Hirschenstrasse 8 Tel. 041 31 11 25

Autometro AG, 8001 Zürich Rüschstrasse 14 Tel. 051 47 42 13, 1200 Genf Rue de Berne 23 Tel. 022 32 85 44

Heer + Rossi AG, 4102 Binningen, Bruderholzstrasse 6, Telefon 061 47 35 38



Wir behalten alle Knochen. Damit Sie besser abschneiden.

Schneiden Sie sich ruhig eine Scheibe ab. Mit US-Truthahn-Rollbraten, roh und gekochten US-Geflügel-Rollen kommen Sie auf Ihre Kosten. Auf Zentimeter und Gramm genau. Auf Franken und Rappen. Was Sie abschneiden und wie Sie abschneiden, sehen Sie sofort: Zartes, saftiges helles Brust- und dunkles Schenkelfleisch. Eine fettarme, gesunde, bekömmliche Fleischkost ohne Knochen. US-Truthahn- und -Hähnchen-Rollen sind im eigenen Saft gekocht. In Spezialfolie verpackt und tiefgefroren. Schnittfähig auf der Maschine. Großküchen-gesiegt und vielseitig. Für Kalte Büfets zu verwenden, als Aufschnitt für Sandwiches, gewürfelt für Salate, warm mit Sauce serviert, paniert als Schnitzel oder Cordon bleu. Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Wie bei jedem der über 500 US-Geflügel-Produkte.



Gesund essen - US-Geflügel essen

GUTSCHEIN
Bitte leicht bestätigen, auf Postkarte haben und abgeben
an Industrie & American Country Institutes, Frankfurter
Schillerstraße 15

Names: _____
Anschrift: _____
(Mit Postkarte)
Sie erhalten kostenlos
ausgewählte Rezepte und
US-Geflügel

Seriöser Alleinunterhalter,

(Bundesdeutscher, 55 Jahre) grosse Hammondorgel, 85 Register mit eingebautem Schlagzeug, versiert in Gesang und Plauderei, sucht für kommende Saison, nur in gutem Lokal, entsprechende Tätigkeit. Alle Details in persönlicher Besprechung.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 2528 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Welche Vorteile bietet Ihnen TREVIRA-Bettwäsche von Pfeiffer

- weicher, angenehmer Griff;
- am zweiten und dritten Tag noch wie frisch eingebettet, da kaum knitternd;
- normal mit übriger Kochwäsche zu waschen;
- dank geringem Gewicht zirka 33% Einsparung an Waschmitteln und Strom;
- mindestens doppelte Haltbarkeit dank TREVIRA.

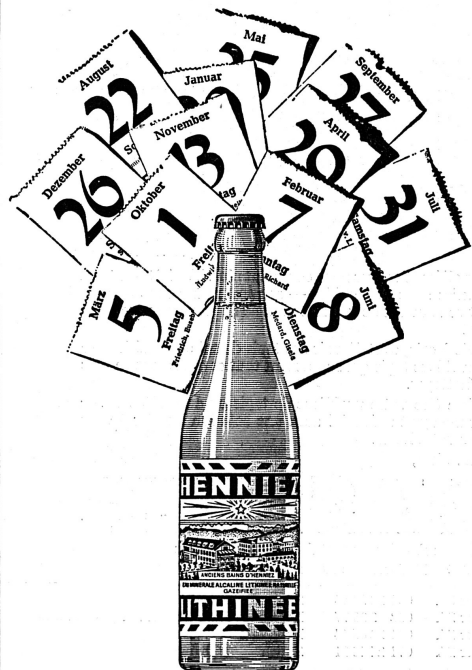
Bitte Prospekt und Muster verlangen



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

100

1 Jahr hat 365 Hennes-Lithinée-Tage



Mehrumsatz im Gastgewerbe dank Merkurkaffee
Votre chiffre d'affaires s'accroît grace au café Mercure

Fondue-Karussell RUSTICA



Das schönste Karussell für Fondue Bourguignonne im konsequent rustikalen Stil. Handgeschmiedete, solide, schwere Ausführung, 48 cm Ø, drehbar, mit 8 hübschen, farbigen Keramiktopfchen, 9 cm Ø, Pfanne für 4 Personen, aussen Kupfer gehämmert, innen Chromnickelstahl.

Karussell mit Topfchen	120.—
Rechaud mit Pfanne	78.—
Ganze Garnitur	198.—

Ihre Gäste werden begeistert sein!

STERNEGG AG, METALLWARENFABRIK,
8201 SCHAFFHAUSEN, Tel. (053) 5 12 91

Laden 8003 Zürich, Manessestrasse 10, Tel. (051) 44 26 20

PURE MAID Orangensaft in der Portionenflasche à 1,5 dl



Vom Karton auf den Tisch, die schnellste, bequemste und beste Art, Gäste zu verwöhnen.

Keine Überdosierung durch das Buffet- oder Servierpersonal, somit genaue und klare Kalkulation. Einwegverpackung, attraktives Fläschchen, bequemer Twist off Verschluss, größerer Konsum da der Pure Maid Orangensaft aus einer frisch geöffneten Flasche unübertrefflich schmeckt. Ausgetestete, genau richtige Menge (1dl sind erwiesenermaßen zu wenig, 2dl zu viel). Pure Maid ist einem selbstgepressten Orangensaft absolut ebenbürtig, denn er enthält den Saft aus sonnengereiften, vollaromatischen Florida Orangen und natürliches Fruchtfleisch.

Überzeugen Sie sich von den Vorteilen der neuen Pure Maid Portionenflasche. Bestellen Sie eine Musterflasche bei der Obstverwertungsgenossenschaft 9326 Horn. Telefon 071 41 19 17

Hiver exotique

L'été en hiver
ou la grande offensive des
agences de voyages



les que la Sicile, l'Algérie et Madère); quelques pays «lointains» avec toute la prudence qui accompagne ce mot à notre époque de transports aériens supersoniques (l'Afrique du Sud, les îles de l'océan indien, l'Inde, le Népal, la Thaïlande, Hongkong, le Japon, l'Amazonie, les Etats-Unis, les Bahamas et l'Amérique du Sud, le Brésil en particulier). Le Club Méditerranée possède une dizaine de villages au soleil de son hiver rose. Les gentils membres logent dans des hôtels, généralement de haut standing, ou dans des bungalows ultra-modernes. Le Club a quitté le cadre par trop étroit de la Méditerranée pour offrir à ses hôtes Acapulco, la Martinique, la Guadeloupe; ses autres villages sont situés à Agadir, à Ouarzazate (Sud marocain), en Egypte, à Césarée (Israël) et à Djerba (Tunisie). Enfin, il faut ajouter deux formes de vacances d'été en hiver, dont la vogue se transforme petit à petit en vague: le voyage-safari, qui n'a pas perdu de sa cote et qui est une excellente affaire pour les marchands de pellicule photographique, et la croisière dont le nombre

d'adeptes, au coeur de l'hiver, est sans cesse grandissant. Si certaines de ces régions sont surtout recherchées pour leurs possibilités de tourisme balnéaire, d'autres, sans nul doute, exercent une certaine fascination sur les jeunes, mais surtout sur les moins jeunes. C'est en cela que le soleil des tropiques augmente sa cote et que le désert ou la brousse attirent irrésistiblement les montagnards que nous sommes tous en Suisse... ou presque. Des rêves deviennent réalité, des pays que nous avions rêvé de visiter quand nous étions enfants sont aujourd'hui à quelques heures d'avion. Avec leurs «indigènes», leur folklore, leurs couleurs, leur musique. Il y a aussi des régions quasi mythiques – comme les Canaries – que l'homme de la rue, l'ouvrier, l'employé, le fonctionnaire, le paysan croyait à jamais le privilège des milliardaires. Et on les leur offre aujourd'hui pour moins de 500 francs... Le produit exotique, incontestablement, s'est démocratisé. Meilleur marché que l'hiver Il y a, dans ce choix, des articles qui restent l'apanage d'une classe légère-

Image de Tunisie, en visite (organisée) cl...z les Bédouins.

Les îles Canaries, une des plus sûres valeurs du tourisme d'été en hiver. (Photopress)

Le village de vacances d'Achziv en Israël.

Le safari, en pantoufles... et en toute sécurité! (Presse Diffusion)



ment au-dessus de la moyenne. Mais les budgets de vacances plus limités ne sont pas oubliés, bien au contraire. Car, s'il n'y a rien de bien nouveau dans le fait de prendre des vacances d'été en plein hiver, on ne peut guère en dire autant dans celui de les prendre à des tarifs à la portée de toutes les bourses. Nous nous sommes amusés, toujours sur la base des offres d'agences, à extraire les prix les plus bas, ces fameux et traditionnels prix «dès» ou «à partir de»... Effectivement, l'on constate que les organisateurs de voyages, sur le plan des groupes encore plus que sur celui des «individuels», sont parvenus à des tarifs forfaitaires qu'il est fort difficile de comparer avec les prix des vacances d'hiver. Le simple exemple de deux insertions, régulièrement placées l'une sous l'autre dans la presse quotidienne romande, illustre à : justement – bien qu'incomplètement – cette situation: l'une des annonces offre en effet une semaine de vacances d'hiver dans une sympathique station de sports romande pour le prix de 300 francs, tout compris, et l'autre offre une semaine à Majorque, y compris l'avion et la pension complète, pour 250 francs.

Ainsi les agences de voyages s'efforcent de promouvoir le tourisme d'été en hiver en misant sur le facteur financier, lequel, on le sait, pour peu que l'on ait un brin envie de dépaysement total, est un des principaux critères de décision en matière de vacances. Elles vendent dès lors – du moins certaines d'entre elles et sur catalogue – une semaine aux Canaries pour 460 francs, en Tunisie pour 478, en Israël pour 995, ou 15 jours à Majorque pour 377 francs, au Brésil pour 1680, en Thaïlande pour 1185, à Ceylan (9 jours) pour 1085, au Kenya pour 995, au Maroc pour 875. La croisière la meilleure marché coûte 434 francs pour une semaine; le safari, 2385 francs pour 2 semaines! Certes, le prix de ces séjours dépend de nombreux facteurs essentiels, tels que le droit ou non aux conditions de pension, demi-pension, chambre et petit-déjeuner seulement, la classe de l'hôtel, voire du bungalow, et tous les services et autres prestations (accompagnement d'hôtels, assurance, encadrement général, etc.). Mais désormais la Suisse, comme tous les pays alpins, devra compter avec ce nouveau mouvement touristique. Car désormais, pour une clientèle grandissante, tout est possible dans le royaume des voyages d'agrément. Tout, même le rêve d'un hiver sans neige!

José Seydoux

Notre article de première page est consacré à ce que l'on appelle communément, dans le jargon professionnel, «l'été en hiver», ce nouveau phénomène des vacances modernes qui crée incontestablement un mouvement touristique que tout professionnel du tourisme, qu'il soit hôtelier grison ou directeur de station d'hiver, doit, en cette qualité, pouvoir juger. Le présent exposé est destiné à compléter ce petit dossier consacré aux vacances d'été en plein hiver; il s'agit en fait d'une brève analyse de l'offre présentée à ce sujet par les agences de voyages suisses à un public toujours plus nombreux. Notre article de fond et les propos tenus sur ce même thème par l'invité de la rubrique «Notre interview» s'attachent, eux, plus particulièrement à expliciter les motivations de cette clientèle et l'importance sans cesse accrue de ce nouveau mouvement touristique.

Des offres exceptionnelles

Les grandes agences de voyages de notre pays (Kuoni, Airtour, Popularis, Hotelpian, Lavanchy notamment), auxquelles il faut ajouter le Club Méditerranée, offrent cette saison un choix immense et varié de voyages. Dans notre pays comme ailleurs, cette course au soleil est commercialisée de la manière la plus séduisante que l'on puisse imaginer. Autour des mêmes thèmes et des mêmes slogans, le client – dont la composition sociologique est intéressante en raison même du coût de ces vacances – retrouve peu ou prou les mêmes produits. La quasi – totalité des arguments avancés par les agences de voyages sont fondés sur la douceur de la température en une saison où l'on est plutôt habitué à sa rudesse, sur le soleil, le rêve, le sable chaud, le dépaysement total. Le cocktail étant servi à un prix forfaitaire exceptionnel... de saison! On

mise naturellement beaucoup sur le contraste que représentent des vacances au Sud, avec les atouts précités, par rapport à de «classiques» vacances blanches qui ne s'appuient pas, pour leur promotion, sur les mêmes arguments. Encore que le soleil brille pour tout le monde, dans nos Alpes de neige comme au milieu de l'océan indien, au-dessus des sapins comme des orangers en fleurs!

«Hivernez dans le Sud – sous un soleil radieux» dit un slogan des Voyages Scharnow, en Allemagne. Nos agences suisses suivent le rythme, elles qui proposent «quelque chose de nouveau sous le soleil», «l'hiver sous les palmiers» ou encore un «rendez-vous avec le soleil» qui permet même à une certaine agence de rembourser le prix de pension par personne et par jour, s'il pleut plus d'une demi-heure! L'offre est alléchante, le marchand de soleil (ou de sable...) a des yeux colorés, le magasin est achalandé, mais ces produits, présentés à des milliers de téléscripteurs suisses entre la lessive au «enzymes gloutons» et les comptes en banque, quels sont-ils?

Nouvelles régions, pays classiques, horizons lointains

On peut d'une manière générale, diviser les mille et une propositions présentées par les agences de voyages suisses, en plusieurs catégories: les pays ou les régions touristiques que l'on peut déjà considérer comme des centres «classiques» de vacances balnéaires (les îles Baléares, les îles Canaries, le Maroc, la Tunisie, le Liban, Israël); les nouveaux pays touristiques dont les valeurs sont plutôt en hausse (Ceylan, l'Afrique orientale avec le Kenya, le Cameroun et le Sénégal, la Côte d'Ivoire et l'Ethiopie, auxquels il faut ajouter des régions tel-



Au Seaquarium de Miami, en Floride, le héros de la TV, Flipper le dauphin, fait la joie des touristes.

La main-d'oeuvre étrangère en Suisse

Dans son dernier numéro, qui vient de paraître, la «Revue syndicale suisse» publie un texte de M. Charles-F. Ducommun, ancien directeur général des PTT et chef du Conseil fédéral au mois de novembre, comme président de la commission consultative permanente chargée de l'étude du problème de la pénétration étrangère. Il s'agit en fait de l'exposé présenté par M. Ducommun lors de la séance constitutive de cet organisme.

La tâche de la commission est particulièrement difficile, note tout d'abord M. Ducommun, observant avec le Maréchal Pétain que «ce n'est rien de faire son devoir, c'est de savoir où il est». Pour clore cette introduction, poursuit le président de la commission chargée de l'étude de la pénétration étrangère, je crois que nous pouvons tous nous rendre à l'évidence que nous avons besoin, pour un avenir qui semble encore long, de travailleurs étrangers... Reste à savoir, suivant l'optique particulière de chacun d'entre nous, si cette évolution est heureuse ou néfaste. A part la question économique, il se pose de graves problèmes sociaux et humains et, comme troisième et dernier volet – peut-être le plus important – la question de nos constantes nationales, la structuration et la survie de notre pays. Cette division en trois grands chapitres, problèmes économiques, problèmes sociaux, problèmes culturels, me semble devoir conditionner la répartition des mandats de notre commission.

«Vivre avec eux... et eux avec nous»

Le groupe d'études économiques devrait concevoir un comportement de l'économie suisse, examiner diverses variantes de la politique d'implantation, de transplantation, de sélection de la production, éventuellement de priorités (...).

En ce qui concerne la production elle-même, il faudra, disent certains critiques, «voir plus loin et accorder une priorité aux branches qui assureront, selon eux, l'avenir de nos enfants, en Suisse et dans le monde. Il faudrait, disent-ils, freiner la consommation intérieure et non pas freiner l'exportation, capitale source de vie. Mais est-il possible de pratiquer une politique prioritaire de ce genre, ne fut-ce que pour la main-d'œuvre, dans une économie restée foncièrement libérale? Le régime démocratique même le supporterait-il? (...).

Le groupe d'étude des problèmes d'intégration des travailleurs étrangers et de la cohésion sociale doit proposer des solutions aux diverses questions qui culminent dans cette préoccupation globale: comment vivre au mieux avec ce million de travailleurs étrangers, et eux avec nous.

La délégation des tâches d'intégration

J'imagine que le président du premier groupe déléguera ses tâches qu'il s'agit de la politique d'accueil, du régime des saisonniers, des méthodes d'assimilation et d'intégration, de l'éducation des enfants, de la procédure de naturalisa-

tion, de la politique du logement, du recyclage professionnel, de recommandations aux organisations patronales et aux syndicats d'ouvriers, d'employés au sujet, par exemple, de la promotion des travailleurs étrangers et du climat des entreprises. Cet effort de compréhension doit se faire à double sens.

Caractère d'urgence et de longue portée

Le travail du deuxième groupe «revêt un caractère d'urgence d'une part et, d'autre part, de longue portée, ce dernier aspect devant être abordé en collaboration avec le troisième groupe. L'importance d'une politique d'intégration à double effet est trop évidente pour que je la commente plus longuement. Certaines brèches à colmater sont graves pour l'avenir de la paix intérieure de notre pays. Un pédagogue de la région industrielle de Lausanne a interrogé une série d'enfants espagnols sur leur désir de devenir un jour des Suisses: «Pas du tout... les Noirs des Etats-Unis sont devenus des citoyens américains. Ça n'a rien changé. Ils sont aussi méprisés qu'autrefois». Il faut, bien sûr, se garder d'extrapoler, mais nous avons le devoir de ne pas sous-estimer de telles réactions. Certaines minorités sont parfois plus déterminantes que la majorité silencieuse.

Une étude prospective des équilibres fondamentaux

Le troisième et dernier groupe, celui chargé de l'étude prospective des équilibres fondamentaux, a pour tâche de «mesurer les conséquences lointaines des diverses solutions élaborées par les deux autres groupes. D'une part, nous sommes contraints de structurer notre avenir en fonction de l'apport étranger, de la contribution des travailleurs étrangers. D'autre part, nous devons traiter du problème des travailleurs étrangers en fonction de certains impératifs, de certaines constantes de notre vie civique, de notre vie culturelle.

Eduquer et instruire les générations montantes

Il ne s'agit pas seulement d'intégrer les travailleurs étrangers, mais de montrer à notre peuple le ou les chemins qui permettront «à la Suisse de rester elle-même tout en transformant certaines structures économiques». Parmi les questions qui se posent dans ce contexte, celle de l'éducation et de l'instruction des générations montantes apparaît décisive aux yeux de M. Ducommun.

«A l'heure où, par une industrialisation accélérée et par l'augmentation de la population, la Suisse s'éloigne toujours plus de ses possibilités naturelles, à l'heure donc où nous devenons toujours plus artificiels et toujours plus vulnérables»

bles, il nous faudrait des hommes toujours plus instruits dans tous les milieux et à tous les échelons de la hiérarchie, (...) Notre vigilance aussi doit être plus élevée, Gilbert Gschwendt dit: «Les peuples heureux n'ont pas d'histoire... Les autres se chargent de leur en faire une». Hélas, cette tragique année 1970 nous l'aura prouvée.

Une «image de la Suisse»

«Il s'agit pour nous de conjuguer la fidélité à notre essence, d'une part, et d'autre part, la solidarité avec ceux qui, par leur travail, viennent nous aider à maintenir nos positions matérielles. Des travaux du troisième groupe, se dégagerait une sorte de «Leitbild der Schweiz», de boussole pour l'ensemble des études. En résumé, il s'agit de voir la Suisse comme elle doit devenir, compte tenu de la présence permanente d'une grande partie de nos hôtes.

«J'ai essayé d'essuyer le problème, conclut M. Ducommun, d'en situer le contexte général. J'espère que cette sorte de morphologie nous montrera les tâches à accomplir... et à rejeter. Mon travail est strictement personnel. Il y a certainement d'autres points de départ, un autre concept. L'essentiel est que nous nous dotions d'un système dans lequel tout aspect particulier, même imprévisible aujourd'hui, puisse s'insérer, trouver sa place.» (ATS)



Den Faschnächtern im ganzen Lande wünschen wir vergnügte Tage.



par Paul-Henri Jaccard

La drogue

Le sujet est à l'ordre du jour et le péril est grand! Notre Ecole hôtelière a été bien inspirée en organisant, voici quelques semaines, une conférence-débat sur ce problème et en y associant divers milieux qui lui sont proches. Certains estiment cependant que c'est parce que l'on en parle tant que la drogue fait toujours plus d'adeptes. Enquêtes, avertissements, procès même, ne font à mon avis, qu'éveiller l'attention et la curiosité et ouvrir la porte aux pires abus. Nous nous garderons bien de trancher ce débat... mais nous pensons néanmoins qu'il est préférable, avec les jeunes, d'aborder franchement la question et d'en préciser sans équivoque toutes les conséquences.

La drogue au menu

Etez-vous là à ce propos qu'il existe aux Etats-Unis des hôtels pour drogués? Non pas des cliniques pour les soigner ou pour les rééduquer, mais bien pour les entretenir dans leur vice! La drogue nous affirme-t-on, figure au menu, va même jusqu'à s'incorporer aux éléments et aux boissons. Curieuse gastronomie, en vérité, qui, espérons-le, ne franchira jamais l'océan!

Un autre danger...

Notre pays a eu la chance jusqu'ici de conserver une morale d'ordre et de propriété physique et morale. Ce qui lui vaut d'être choisie par tant de parents comme lieu idéal d'éducation des enfants.

D'où l'importance constante de ce «tourisme éducatif» qui ne se traduit pas encore en nuitées – l'Office fédéral de statistiques ne l'englobant pas dans ses recensements mensuels et annuels. Mais les offices de perception des taxes de séjour sont là pour attester l'importance de l'enseignement privé et le volume des affaires qu'il provoque du fait des longs séjours et du nombre étendu des bénéficiaires. Ce tourisme éducatif intéresse également de plus en plus les hôtels; ce qui est essentiellement des jeunes américains qui viennent en groupe en décembre et janvier, pratiquer le ski ou découvrir l'Europe hors-saison en habitant dans des hôtels de plaine. Durant l'été, les cours de langues assurent à nos hôtels du bord du Léman un complément de clientèle très apprécié tandis que d'autres groupes remplissent jusqu'au dernier matelas les pensionnats

et instituts fermés jadis pendant les mois de vacances.

Il ne faudrait pas qu'un surcroît de cas douteux de drogue dans certains de ces établissements, et dont la presse internationale fait grand tapage, vienne compromettre la réputation de la Suisse.

A la suite d'incidents survenus récemment dans un institut de grande renommée et qui ont fait l'objet de sanctions immédiates de la direction, plusieurs articles à sensation ont paru dans la presse internationale et l'on a pu lire, en Italie comme en Angleterre, aux Etats-Unis comme en Allemagne, que le fléau de la drogue sévissait dans les écoles helvétiques.

Bien sûr! Il serait faux de prétendre que rien de pareil se passe chez nous, puisque des cas regrettables se sont produits. Mais ils doivent faire l'objet d'une solide répression; rien ne doit être négligé pour que le public sache que dans la vaste lutte entreprise partout dans le monde pour limiter et si possible abolir les méfaits de la drogue, la Suisse se bat aux avant-postes!

Félicitons donc la direction de l'Ecole hôtelière de la SSH de son initiative récente en la matière.

Concurrence...

Notre Ecole entretient par ailleurs les relations les meilleures avec les hôteliers et restaurateurs lausannois, elle ne leur fait pas non plus de concurrence et ne risque pas de recueillir les reproches qui sont faits actuellement à un établissement similaire de la Côte française de la Manche.

Un restaurateur de Grandville, en effet, s'attaque à l'Ecole hôtelière de l'endroit qu'il accuse de concurrence déloyale. «Les portes du restaurant de l'Ecole sont ouvertes à tous, se plaint ce restaurateur, n'importe qui peut y prendre un très bon repas pour 7 fr. Divers organismes locaux en profitent pour y donner leurs banquets. Il y a même des pensionnaires...»

Les choses sont allées si loin que profitant d'un repas organisé à l'Ecole par la mairie, le restaurateur contestataire y a amené un huissier; lequel a dressé son constat devant les convives surpris parmi lesquels toutes les notabilités de la commune!

Comme le dit notre confrère français qui a écrit ce cas de conscience: «C'est une barbare où tous les coups (de fourchette) sont permis...». Car la directrice de l'Ecole n'entend pas céder aux menaces!



Todesursache: Alkohol

Kürzlich erschienen in den Tageszeitungen ein Artikel über den enormen Anstieg der Verkehrsunfälle im Jahr 1970. Was mich am meisten entsetzt, ist die Tatsache, dass von 1694 Verkehrstoten 233 Personen, also etwa 13 1/2 Prozent, ihr Leben bei Unfällen verloren haben, die durch alkoholisierte Fahrer und Fußgänger in angetrunkenem Zustand beteiligt waren. Die Zahl der Verunglückten, die zwar mit dem Leben, oft aber jämmerlich verkrüppelt, davongekommen, dürfte noch wesentlich höher sein. Ich war einmal während eines Spitalaufenthaltes in einem Zimmer neben dem Operationssaal einquartiert. Von einem Chirurgen liess ich mir erklären, weshalb nachts so viel Lärm im Operationssaal sei. Viele Notfälle würden nachts eingeliefert, wobei ein Grossteil davon durch Alkohol verursacht werde. Da gelte es dann, zu pressieren und zu retten, was zu retten sei.

Sind wir mitverantwortlich?

Ich hatte damals genügend Musse, mir immer wieder zu überlegen, inwieweit wir Hoteliers und Restaurateure mitverantwortlich sind; denn sicher wird dieser Verhängnisvolle Alkohol nicht ausserhalb des Privatbereichs getrunken. Ich weiss nicht, woher ich, die selber gern Glas Wein hat, die Kühnheit nehme, Sie, liebe Kolleginnen, zu bitten, diese traurige Angelegenheit zu ihrer besonderen Aufgabe zu machen. Ich glaube aber, wir Frauen werden durch diese erschreckende Bilanz weit mehr aufgeregt als die Männer und sind eher bestrebt, dafür zu sorgen, dass in unsern Betrieben jemand ein wachsames Auge über dem Alkoholgenuß, beziehungsweise -ausschank hat. Die Angelegenheit ist sehr delikat. Ich weiss es, seit ein netter Herr aus dem Nachbardsdorf, den ich einmal heimchauffierte, unser Haus nicht mehr betritt, weil er sich furchtbar geniert, dass ihm das passieren musste. Es erschwert das ganze Problem überhaupt sehr, dass die Männer in diesem Punkt so eitel sind. Wie mehr sie geglaubt haben, so weniger geben sie zu, nicht mehr Autofahren oder strammen Schrittes nach Hause gehen zu können. Natürlich sollte jeder erwachsene Mensch in erster Linie selber wissen, was er tut. Ich glaube man fragt einen Verurteilten nicht, ob Alkohol genossen habe, sondern bestenfalls wieviel. Nichtsdestoweniger gibt es ausser Profiten für uns kein einziges Argument, weshalb wir nicht von Barkeppern, Oberkellnern usw. verlangen sollten, in diesem Punkt wachsam zu sein und zu Gunsten des vor allem ausser Hausessenden Gastes zu handeln. Mit graut ein wenig, wenn ich an die kommenden Faschnachtstage mit den wilden Anlässen denke, wo ein Hotelier oder Wirt nicht in der Lage sein wird, alle mehr oder weniger kritischen Situationen zu überblicken. Vielleicht hüffe es, wenn man eine Stunde vor Schluss des Anlasses auf Alkoholausschank restlos verzichtete. Da der Gastgeber während eben dieser letzten Stunde meist ohnehin im Betrieb sein muss, kann er sicher



auch da und dort zum Wohl der Allgemeinheit eingreifen und Taxidienste oder Übernachtungen im Hotel usw. arrangieren.

Inklusive Service und Taxi

Ich glaube, selbst auf die Gefahr hin, sich ein bisschen unbeliebt zu machen, sollte es für uns selbstverständlich sein, mit Interessenten für längere Abschlüsse auch über den sichern Rücktransport aller Gäste zu verhandeln. Man muss ja nicht gleich alle über eine Gartenbank legen und mit einem kalten Wasserguss bedenken. Aber, wenn wir uns vergegenwärtigen, dass wir bei den geringsten Anzeichen von Rauschgiftkonsum in unsern Häusern Himmel und Hölle in Bewegung setzen würden, damit ja nichts passiert, so werden wir uns doch etwas einfallen lassen wollen, um die sem, in meinen Augen nicht viel geringeren Uebel zu steuern.

Ihre Kollegin,

Courrier de Genève

En l'honneur de l'UIOOT

Trois jours durant, à l'Hôtel Intercontinental, le comité exécutif de l'Union internationale des organismes nationaux de tourisme, que préside M. C. Faddoul, de Beyrouth, a tenu session, en présence de M. Robert-C. Lonati, secrétaire général de cette organisation, dont le siège se trouve à Genève précisément. A l'ordre du jour de cette session figuraient un certain nombre de problèmes de caractère technique devant être résolus en vue de la transformation prochaine, décidée l'automne dernier à Mexico, de l'institution actuelle en un organisme intergouvernemental.

En l'honneur de cette session, le Conseil fédéral, représenté par l'ambassadeur Jean Humbert, son délégué permanent auprès des institutions internationales installées à Genève, le Conseil d'Etat de la République et canton de Genève, qui avait délégué son vice-président, le conseiller national Henri Schmitt, et la Ville de Genève, représentée par son maire, M. Pierre Rabin, ont donné l'Hôtel Intercontinental, une élégante réception à laquelle a également pris part M. Werner Kaempfen, directeur de l'Office national suisse du tourisme, à Zurich.

L'Ecole professionnelle du Vieux-Bols à 20 ans

Il y a 20 ans, dans la belle résidence du Vieux-Bols, la Société suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers ouvrait une Ecole professionnelle organisant des cours rapides. 1212 élèves, soit 627 Suisses et 585 étrangers, ont fréquenté depuis lors cet établissement.

A l'occasion de cet anniversaire, une conférence de presse, suivie d'un dîner, a été organisée. Des allocutions ont été prononcées par le directeur de l'Ecole, M. J.-P. Blanc, le président de celle-ci, M. César Magnin, de Genève, MM. Pierre Moren, de Sion, et V. Egger, de Zurich, respectivement président central et secrétaire général de la Société suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, ainsi que par le conseiller d'Etat André Chavanne, chef du Département de l'instruction publique.

Arbols et le Valais à Cointin

Poursuivant sa ronde gastronomique des provinces françaises, M. André Canonica vient de présenter, en son restaurant «En plein ciel» de l'aéroport de Cointin, le célèbre maître-chef André Jeunet, d'Arbols dans le Jura français, meilleur sommelier de France 1968 et étoilé en art culinaire. Avec lui, le Jésus de Morlaix à la vigneronne, la terrine de bécasse truffée, le soufflé de brochet à la bisque d'écrevisses et la poularde au vin jaune, flanquée de morilles, ont été à l'honneur, pendant une dizaine de jours, avec, bien sûr, les excellents vins de cette contrée.

Pendant ce temps-là, à la brasserie de l'aéroport, c'était la Quinzaine valaisanne, dans un décor typique, avec raclette et viande séchée, sans oublier les meilleurs crus de ce canton. Ces deux manifestations ont rencontré le plus vif succès.

Passage du ministre égyptien du tourisme

L'Office du tourisme de la République arabe a donné une brillante réception, dans les salons de l'Hôtel Métropole, en l'honneur du Dr. A. El Sayed Darwiche, ministre du tourisme du gouvernement égyptien, venu à Genève pour prendre part aux travaux du comité exécutif de l'UIOOT. Les autorités genevoises s'étaient fait officiellement représenter par le chef du protocole, M. Robert Vieux. Autour du buffet, il a longuement été question des relations touristiques entre la Suisse et les pays du monde arabe.

A temps nouveaux... propagande nouvelle

Telle la haute couture, le tourisme tessinois se présente en hiver pour préparer le printemps. Cette année, pour la première fois dans l'histoire du tourisme tessinois, c'est Ascona qui ouvre les feux en se transportant, avec armes et bagages au «Shopping Center» de Spreitenbach.

Tout le Tessin près de Zurich

Ce déplacement est d'envergure, puisque non seulement il durera deux semaines (jusqu'au 27 février), mais de nombreux Asconais et plusieurs personnalités y prendront part. Outre les représentants des autorités locales et des animateurs de Pro Ascona, une trentaine de maisons, commerces, boutiques et industries y seront représentés. Dans le secteur hôtelier, 11 établissements participent à ces «semaines asconaises» en pays argovien. Bien entendu, la «couleur locale» n'a pas été oubliée: des soirées folkloriques sont prévues, avec le concours des chorales et musiques tessinoises.



L'intérieur du centre d'achat de Spreitenbach où se déroulent actuellement les semaines asconaises.

Alarmieren — Retten — Löschen

Wie kann ein Brand unter Kontrolle gebracht werden?

Von H. Gugerli, dipl. Bau-Ing. ETH/SIA, Zürich

Brandes (Gefahrstellenanzeiger) sofort ersichtlich. Solche Anlagen sind insbesondere zur Überwachung der technischen Räume (Liftmotoren und Ventilationsräume, Motorenräume von Kühlanlagen, elektrische Schalt- und Verteilungen usw.) Werkstätten (mechanische und Elektrowerkstatt, Malerei, Tapeziererei, Schreinererei usw.), Hilfsbetriebe (Bügelerei), Dachräume (Magazin für Mobiliar, Akten usw.) äusserst wertvoll. Einzelne dieser Räume sind selten begangen, andere durch ihre Betriebsart besonders gefährdet, so dass ein hier ausgebrochener Brand nur selten im Anfangsstadium entdeckt wird. Automatische Feuermeldeanlagen können auch auf die Korridore der Gäste- und Personalzimmer ausgedehnt werden.

Manuelle Alarmanlagen

Im weiteren kommen Anlagen in Frage, bei denen der Feueralarm durch Drücken von Handtastern ausgelöst bzw. an die

zwischen Brandentdeckung und Alarmierung der zuständigen Ortsfeuerwehr viel zu lang ausfällt. In der trügerischen Hoffnung, den Brand mit eigenen Mitteln meistern zu können, geht oft wertvolle Zeit verloren. Das Nachteiligste, die sofortige Alarmierung, wird hinausgezögert. Gegen den fundamentalen Grundsatz

«Zuerst alarmieren, dann löschen — Menschenrettung geht vor Brandbekämpfung»

wird nur allzu oft verstossen. Dieser Grundsatz ist allen am Alarm- und Löschwesen beteiligten Personen einzuhammern. Es wäre deshalb auch ratsam, in den Gästezimmern durch einen Anschlag darauf hinzuweisen, dass bei einem Brandausbruch im Zimmer die Telefonzentrale sofort zu benachrichtigen sei. Dieser Anschlag könnte auch weitere Anweisungen über das Verhalten des Gastes im Brandfall enthalten.

Evakuierungsgruppe

Wohl eine der grössten Gefahren bei Hotelbränden entsteht durch die Verqualmung der Fluchtwege. Als Ursache von Panikhandlungen ist sie oft schlimmer als das Feuer. Verqualmte Fluchtwege werden dann zur eigentlichen Menschenfalle. Bei allen Brandfällen in Gebäuden mit grossen Menschenansammlungen, in Hotels, Anstalten, Kinderheimen, Theatern und dergleichen muss mit der Panik gerechnet werden. Die Insassen dürfen deshalb nicht einfach sich selbst überlassen bleiben. Hier muss die Evakuierungsgruppe, welche somit einen wichtigen Platz in der Alarmorganisation einnimmt, eingreifen. Die Leute dieser Personalgruppe sollten auf den verschiedenen Etagen des Wohnzuges untergebracht und ihre Zimmer mit der Alarmzentrale verbunden sein. Bei Feueralarm stehen sie auf Piktet. Wird die Evakuierung als notwendig erachtet, so hat diese Gruppe die Insassen von Zimmer zu Zimmer durch stillen Alarm zu wecken und über die möglichen Fluchtwege zu orientieren. Lauter Alarm mittels akustischer Signale dürfte nur in Ausnahmefällen ratsam sein. In massiven Hotels, deren Zimmer Brandabschnitte bilden, sind die Gäste u. U. anzuhalten, in den Zimmern zu bleiben und die Türen nach den verqualmten Korridoren geschlossen zu halten.

Alarm- und Evakuierungsübungen

Die Organisation des Feueralarms ist in einem Alarmplan sorgfältig niederzulegen. Nach diesem sind, unter Beteiligung des gesamten Personals, Alarm- und Evakuierungsübungen durchzuführen. Von Zeit zu Zeit wären gemeinsame Übungen mit der Ortsfeuerwehr zu empfehlen. Alarmplan und Vorgehen im Brandfall können dabei am besten auf die örtlichen Verhältnisse abgestimmt werden. Gemeinsame Alarm-, Rettungs- und Löschübungen sind für abgelegene Hotels, Kurhäuser und dergleichen unerlässlich. In Hotels mit Saisonbetrieb lassen sich diese Übungen vor Beginn der Saison, ohne Aufsehen zu erregen, durchführen.

Löscheinrichtungen

Innenhydranten, Handfeuerlöscher

Wenn immer möglich sollte das Hotel mit Innenhydranten ausgerüstet sein. Bei mittleren und grossen Betrieben sind diese Löscheinrichtungen unerlässlich. Normalerweise werden die Steigleitungen in den Treppenhäusern angeordnet, mit Löschposten, bestehend aus Schlauchmaterial und einem Mehrzweckrohr, in jedem Stockwerk. Innenhydranten stellen auch für die Ortsfeuerwehr ein wertvolles Hilfsmittel dar. Hinzu kommt die Ausrüstung des Betriebes mit Handfeuerlöschern. Für den Wohntrakt eigenen sich vor allem Nass- oder Schaumlöscher, während in den Hilfsbetrieben und Werkstätten je nach den örtlichen Gegebenheiten auch Kohlendioxid- oder Staublöschers in Frage kommen. Es sei hier ausdrücklich darauf hingewiesen, dass der Handfeuerlöscher nur zum Löschen von Entstehungsbränden, d. h. für Brände im Anfangsstadium bestimmt ist.

Sprinkler-Anlagen

Im Ausland sind Sprinkler-Anlagen in Hotels, vor allem in den Holzbauten der skandinavischen Länder, keine Seltenheit. Sprinkler-Anlagen sind automatische Alarm- und Löscheinrichtungen. An festverlegten, unter Druck stehenden Wasserleitungen sind Wasserbrausen (Sprinkler) angebracht, welche sich unter Einwirkung der Brandhitze selbsttätig



öffnen und den Brandherd mit Wasser besprengen. Die Brausen sind so angeordnet, dass alle brennbaren Materialien eines Raumes vom Wasser erreicht werden. Beim Öffnen der ersten Wasserbrause ertönt eine Alarmglocke.

Kleinstlöschgeräte, Eimerspritzen

In Betrieben ohne Innenhydranten empfiehlt sich die Anschaffung von sogenannten Kleinstlöschgeräten. Diese sind mit 30 m Gummischlauch (Innendurchmesser 19 mm) und einem kleinen, auf Vollstrahl und Wasserdampf umstellbaren Strahlrohr ausgerüstet. Der Schlauch ist auf einem Haspel aufgewickelt und das Ganze auf einem Traggestell montiert. Diese Geräte können an jedem Wasserhahn, mit oder ohne Gewinde, angeschlossen werden. Auch Eimerspritzen können gute Dienste leisten. Die Löscheinrichtungen sind an den Hauptverkehrswegen zu platzieren. Sie sollen gut sichtbar sein und von jeglichen Gegenständen freigehalten werden. Im Wohntrakt gehören sie in die Treppenhäuser und Korridore. Werden sie in speziellen Kästen untergebracht, so sind auffällige Anstriche wie «Löschgerät» und dergleichen anzubringen. Um die Löscheinrichtungen dem Blick des Gastes zu entziehen, werden sie oft in Toiletten, Nebenräumen oder an andern «unauffälligen» Orten aufgestellt. Man will dem Gast «nicht unnötig Furcht vor dem Feuer einflössen» oder man befürchtet, den Gästetrakt mit diesen Geräten zu verunzieren. Diese und ähnliche Argumente sind völlig fehl am Platz. Das Vorhandensein von Löscheinrichtungen, Notausgangsbeleuchtungen usw. zeigt vielmehr, dass für den Fall eines Feuerschadens vorsorgliche Massnahmen getroffen worden sind.

Löschgruppe bzw. Betriebsfeuerwehr

Um einen raschen und sachgemässen Einsatz der Löscheinrichtungen zu erzielen, ist die Bildung von Löschgruppen unerlässlich. In Kleinbetrieben (bis etwa 60 Betten) sollte diese Gruppe mindestens 5, in Mittelbetrieben (60 bis 150 Betten) 8 bis 10, und in Grossbetrieben (mehr als 150 Betten) 12 und mehr Mann umfassen. In

abgelegenen grossen Berghotels, Kuranstalten und dergleichen mit langem Anmarschweg der Ortsfeuerwehr ist eine eigentliche Betriebsfeuerwehr notwendig.

Mit diesen vor allem aus dem Stammpersonal zu rekrutierenden Leuten sind jährlich mindestens zwei Übungen in der Handhabung der Handfeuerlöscher und im Erstellen von Schlauchleitungen durchzuführen. Betriebsfeuerwehren sind nach den Vorschriften des Schweizerischen Feuerwehrvereins auszurüsten und auszubilden. Der anrückenden Ortsfeuerwehr sollen die Leute der Löschgruppe wegen ihrer Ortskenntnis als Lotsen dienen.

Erfahrungsgemäss bestehen in der Hotellerie bezüglich der Bildung von Löschgruppen schwere Bedenken. Als Gründe werden Mangel an Arbeitskräften, häufiger Personalwechsel und die grossen Kontingente an ausländischem Personal angeführt. Im Interesse der Sicherheit des Gastes müssen diese Hindernisse jedoch überwunden werden.

▲ Rigi-Kaltbad 1961: Ein Hotelbrand, der Schlagzeilen machte, weil 11 Menschen ihr Leben verloren.

◀ Hotel Metzgerbräu, Zürich, 1968: Ein spektakulärer Brand, 9 Tote.

◀ Das Café Spitz in Basel.



Es müssen Vorkehrungen getroffen werden, damit ein Brand bereits in seinem Anfangsstadium entdeckt und unter Kontrolle gebracht werden kann.

In der kritischen Zeit von Mitternacht bis etwa 6 Uhr früh dürfen die Insassen des Hotels, Gäste und Personal, nicht einfach sich selbst überlassen bleiben. Bereits in mittleren Betrieben mit 60 bis 150 Betten muss für eine geeignete Überwachung gesorgt werden.

Einer muss sofort aktionsbereit sein. Wir denken an den Nachtporier, dem bestimmte Kontroll- bzw. Überwachungsfunktionen zu übertragen sind. In Grossbetrieben ist ein eigentlicher Nachtwächter unerlässlich.

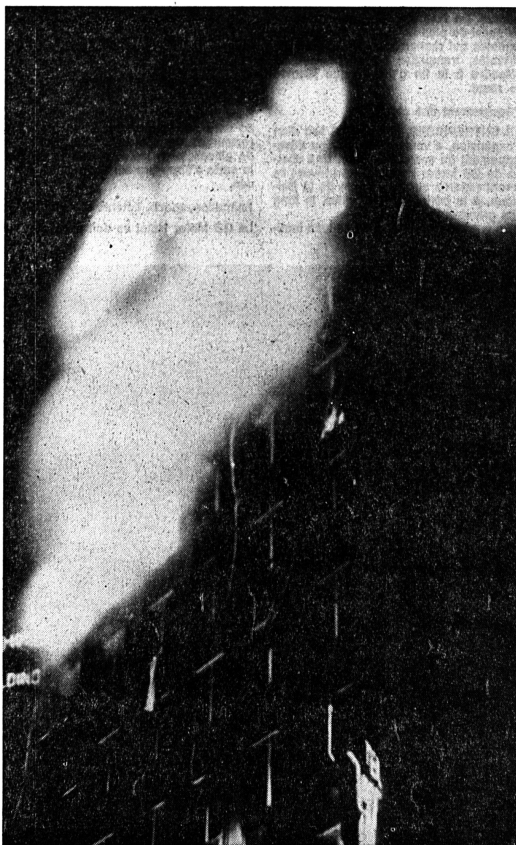
Automatische Feuermeldeanlagen

welche einen Brand bereits in seinem frühesten Stadium registrieren und eine Signalzentrale melden, tragen wesentlich zur raschen Brandentdeckung bei. In der Signalzentrale, mit welcher die im Betrieb verteilten Melder elektrisch verbunden sind, ist der Ort des

Zentrale gemeldet wird. Solche Handtaster werden in den Treppenhäusern, Korridoren und andern exponierten Punkten angebracht. Dieses System lässt sich auch mit automatischen Feuermeldeanlagen kombinieren.

Alarmierung

Ohne Rücksicht auf den Umfang eines Brandes und ohne den Erfolg eigener Löscheinrichtungen abzuwarten, ist die Telefon- bzw. Alarmzentrale des Hotels sofort über den Brandausbruch und den Ort des Brandes zu unterrichten. Von der Alarmzentrale aus (Concierge, Nachtporier oder Nachtwächter) werden die Löscheinrichtungen bzw. Betriebsfeuerwehr, die Evakuierungsgruppe und weitere in der Alarmordnung vorgesehene Stellen alarmiert. Besteht auch nur der geringste Zweifel auf rasche Lokalisierung eines Brandes, so wird die zuständige Ortsfeuerwehr bzw. Brandwache alarmiert. Bis zu deren Eintreffen wird der Brand mit eigenen Mitteln bekämpft und die Evakuierung der Insassen eingeleitet. Bei zahlreichen Brandkatastrophen kann festgestellt werden, dass die Zeitspanne



La neige se vend-elle bien en France ?

La lente évolution des vacances d'hiver

Comment la neige se vend-elle en France? Mieux ou moins bien qu'en 1969 qui fut, comme l'on sait, une année particulièrement favorisée par l'enneigement?

Une étude que vient de publier l'Institut national de la statistique, sous le titre «Vacances et sports d'hiver» confirme ce qui s'était déjà manifesté, il y a deux ans, lorsque les étudiants de l'École supérieure de Commerce de Lille avaient rédigé une étude sur la «Neige à vendre», étude qui faisait ressortir que, sur 21,5 millions de vacanciers français, un million seulement étaient partis en hiver. L'étude de l'INSEE arrive à la conclusion que les vacances d'hiver ne se développent en France que lentement, d'autant que le tiers de ces séjours ont lieu à la campagne bien que l'hôtel reste le mode d'hébergement le plus répandu. Selon les mêmes statistiques, 43,3 pour cent des vacanciers devaient déclarer un revenu annuel de plus de 50 000 fr. et 4,5 pour cent seulement un revenu de 10 000 à 15 000 francs.

La clientèle: riche, jeune et parisienne

Par ce sous-titre — véritable défi aux promoteurs du tourisme social à la française (c'est-à-dire réalisé avec les appuis moraux, financiers et fiscaux du Welfare-State), l'INSEE caractérise les structures sociales de ce tourisme d'hiver.

«La clientèle des sports d'hiver, déclare-t-il, est essentiellement composée de personnes à revenus élevés: la moitié des séjours aux sports d'hiver sont effectués par le dixième le plus riche de la population. Les pratiquants de sports d'hiver sont aussi assez jeunes puisqu'un séjour sur deux est effectué par une personne de moins de vingt ans; ceci est vraisemblablement lié au développement des formules de vacances organisées. La clientèle des sports d'hiver est en outre en majorité parisienne. On observe certes, comme pour les vacances en général, une augmentation du taux de départ avec la taille de l'agglomération; mais ce phénomène est plus accentué dans le cas des vacances de sports d'hiver, pour lesquelles la moitié des séjours de sports d'hiver sont effectués par des habitants de l'agglomération parisienne.»

4 séjours sur 6 à l'hôtel

Comme nous l'avons déjà relevé plus haut, un peu plus de la moitié des Français qui partent en vacances d'hiver logent chez des parents ou des amis, ce qui prouverait d'ailleurs que les résidences secondaires se situent de plus en plus dans les Alpes et les Pyrénées. Mais, dans le cas particulier des sports d'hiver et notamment du ski (et de l'après-ski), ce mode d'hébergement ne vient qu'en troisième position. En effet, sur six séjours de sports d'hiver enregistrés en France, on en compte quatre à l'hôtel et deux dans des clubs de vacances ou des classes de neige. En dernier lieu, figure l'hébergement chez des amis, des parents ou en location.

Et les recettes?

Sur dix séjours dans des stations françaises de sports d'hiver, neuf sont français; l'étude de Lille affirmait que 6 à 8 pour cent seulement des clients d'hiver étaient, en France et jusqu'en 1969, des étrangers. La propagande systématique des promoteurs des nouvelles stations d'hiver, et même des anciennes, aurait donc porté ses fruits. Il faut s'en réjouir. Mais les statistiques des nuitées sont encore trop sommaires pour se faire une idée exacte des progrès véritablement réalisés.

Toujours est-il que, selon une statistique partielle sur la balance des paiements du premier trimestre 1970 comprenant deux mois de vacances d'hiver, les recettes en devises des banques et des hôteliers français n'ont atteint que 1039 millions de francs français (octobre à décembre 1969: plus de 1359 millions). Par contre, les recettes de ce premier trimestre 1970 dépassent celles du même trimestre 1969. Une partie seulement de ces recettes, il est vrai, proviennent des stations d'hiver. Comme la «neige à vendre» vient enfin de tomber un peu partout en France, on peut s'attendre à ce qu'elle trouve preneur là où on en a besoin, c'est-à-dire dans les grandes stations des Alpes et des Pyrénées françaises. Walter Bing



Ausland Dans le monde



«Aquarius» que l'on peut admirer au Salon du mobilier de Londres est un curieux siège suspendu dont seuls l'enveloppe extérieure et le fond sont en plexiglas. Quant au contenu... (Presse diffusion)

En quelques lignes

Balade irlandaise

L'Office du Tourisme irlandais (Eire) annonce que les recettes touristiques ont augmenté de 3 200 000 £ pour atteindre un total record de 101 000 000 £, dont un tiers environ était dû à des visiteurs britanniques. Une des sources intéressantes de ces rentrées a été les conférences tenues en Eire, qui ont attiré 35 000 visiteurs, lesquels ont dépensé près de trois millions de livres, soit 65 pour cent de plus qu'en 1969. Le nombre des visiteurs américains a augmenté de 3,5 pour cent à 238 000 (en partie peut-être en raison de la visite-éclair du Prési-

dent Nixon) et celui des touristes en provenance du continent européen de 2,5 pour cent à 123 000, mais les dépenses de ces derniers ont été en hausse de 7,7 pour cent, tandis que celles des hôtes d'outre-Atlantique ne montaient que d'1,4 pour cent.

Le directeur de l'Office, le Dr T. J. O'Driscoll, escompte pour 1971 des rentrées s'élevant à 116 000 000 £, mais ceci dépendra en partie de l'activité des voyages forfaits aux Etats-Unis.

R. E.

Le tourisme prospère à Gibraltar

Une jeune et gentille Gibraltarienne de 19 ans, Miss Yvonne Rosso, a été l'ambassadrice des autorités touristiques de son pays à une conférence de presse à Londres. Vêtue du plus bref des bikinis compatible avec la décence, elle a fait valoir les charmes de Gibraltar en montrant généreusement les siens, à la grande joie des photographes qui n'ont prêté qu'une attention distraite au singe, animal symbolique de la cité, qu'elle tenait en laisse et à son compagnon, M. Pepe Ferrary, avec lesquels elle a pourtant partagé l'honneur de figurer dans les brochures touristiques de la petite péninsule. Après la conférence, elle a été reçue au palais de Buckingham, où elle apportait à la reine Elisabeth des fleurs de Gibraltar.

Le ministre du tourisme de la colonie, M. William Isola, a déclaré que, malgré les obstacles accumulés par le régime franquiste, tels que la suppression du bac d'Algésiras, le nombre des visiteurs a augmenté de plus de 5 pour cent en 1970, les arrivées par mer de 33,5 pour cent et la moyenne des nuitées de 4,8 à 5,8 pour cent. Plus de 95 pour cent des touristes viennent de Grande-Bretagne. Le tourisme apporte à Gibraltar 40 pour cent de ses ressources.

R. E.

La Tanzanie veut attirer les touristes

Même la lointaine Tanzanie, plus connue à l'étranger sous son ancien nom de Tanganyika, cherche à attirer les touristes amateurs de soleil. A une récente conférence de presse à Londres, le Haut Commissaire et le directeur du tourisme de ce pays ont annoncé l'inauguration de deux nouveaux hôtels, le Kunduchi et le Bahari, tous deux situés en bordure de la plage de Dar-es-Salaam, la capitale. Une campagne de propagande a été lancée en même temps, sous les auspices de la compagnie aérienne East African Airways et de la chaîne hôtelière Hailmark, qui gère les hôtels tanzaniens. Une de ses premières réussites a été d'obtenir la coopération de la BBC pour un programme cinématographique sur place qui démontrera les agréments d'un voyage en Tanzanie. Un nombre suffisant d'inscriptions a déjà été reçu pour assurer les premiers safaris groupés; les tarifs et dates de départs ont déjà été fixés.

R. E.

Le tourisme maritime en vogue

Le journal «Le Monde» nous apprenait récemment que les croisières maritimes sous pavillon français ont vu leur clientèle tripler en cinq ans, passant de 10 000 à 30 000 passagers en 1970. Cet accroissement porte sur les croisières dites exclusives (voyages spéciaux forfaitaires); le nombre de journées de croisières vendues se situe aux alentours de 360 000, dont le 45 pour cent sont à mettre au compte de touristes étrangers. Deux compagnies maritimes se partagent ce marché: Paquet et Transat, et une troisième tente de les rejoindre: la Saga, Normandie Ferries, le paquebot «France» a accueilli en 1969 près de 55 pour cent de la clientèle française.

Plus de 120 croisières seront organisées en toutes saisons au départ d'un port français cette année. Le 5 janvier 1972, aura lieu le départ de la croisière «Tour du monde en 88 jours», à bord du «France». Il est intéressant de constater qu'avec 36 pour cent du total, les personnes exerçant des professions libérales (14 %) et les cadres moyens (22 %) constituent la clientèle de base du tourisme maritime.

«Opération châteaux» en Belgique

(ONI) Ces dernières années, le Commissariat général au tourisme de Belgique a mené avec succès plusieurs opérations de promotion touristique et culturelle ayant pour but d'attirer l'attention du public sur la richesse et la diversité du patrimoine national. L'on a déjà assisté à «Opération musées», et «Opération moulins».

Cette année, le Commissariat au tourisme lance, en collaboration avec l'Association des demeures historiques de Belgique, «Opération châteaux», qui suscite déjà une très vive curiosité.

Nombre de châteaux belges sont remarquables et, malgré tout, peu connus, car certains sont des propriétés privées. A l'occasion de «l'année des châteaux», sur la cinquantaine de châteaux qui participent à l'opération, une vingtaine seront ouverts au public pour la première fois. Dans chaque château, des manifestations en rapport avec son cadre et son histoire seront organisées.

La gastronomie à Sabena

Les lignes aériennes belges Sabena viennent de se voir conférer l'Oscar mondial de la gastronomie aérienne; cette haute distinction leur a été décernée par M. Geerts, président des Clubs de Gastronomes. Il est à noter particulièrement que la Sabena est la première compagnie aérienne au monde qui ait reçu cette distinction. Nos compliments!

Les «Interhotels» de la R.D.A.

La république démocratique allemande entend ne pas rester en arrière sur le plan touristique. C'est la raison pour laquelle l'Association des Interhotels a été constituée en 1965 pour offrir le confort le plus moderne des grands hôtels internationaux aux touristes et vacanciers. Au début, la chaîne des Interhotels comprenait 9 hôtels avec 2500 lits.

La première année de son existence, cette organisation eut à Leipzig les Interhotels Deutschland, Stadt Leipzig et Zorn Löwen, dont les premiers hôtes furent les visiteurs venus de partout à Leipzig à l'occasion du 800ème anniversaire de la Foire Internationale connue dans le monde entier. L'année suivante, c'était au tour des Hôtels Stadt Halle, Unter den Linden, Berlin, et Elephant, à Weimar, d'ouvrir leurs portes. En 1967, les grands hôtels de Thuringe, Dresde, Rostock et Gera, accurent la capacité des Interhotels de 6000 lits. En 1969, l'ouverture de nouveaux hôtels à Potsdam, Dresde, et Berthol augmenta encore de 3000 lits une capacité d'hébergement déjà remarquable.

Des hôtels ont également surgi dans les grandes villes de la forêt de Thuringe et l'on compte maintenant 25 hôtels qui enregistrent annuellement quelque 3 millions de nuitées.

Continuant sur sa lancée, l'Association Interhotels va ouvrir un établissement de 40 étages d'une capacité de 2000 lits, à Berlin, ainsi qu'un nouveau grand Interhotel, à Dresde.

Une nouvelle chaîne d'hôtels spécialisés en Belgique

Les GB Motor Hotels

Pour la clientèle moderne, les Etats-Unis ont trouvé la formule idéale, celle des MOTOR HOTELS.

Quelle est la définition de MOTOR HOTELS par rapport aux hôtels ? Nous entendons par «Motels» la formule des pavillons situés le long de la route et permettant de parquer sa voiture devant la chambre. Le «Motor Hotel», par contre, est un hôtel situé en dehors du centre des villes, le long d'axes de communication importants, construit tout en largeur avec un minimum d'étages. Il offre l'ensemble des facilités d'un grand hôtel classique mais dispose de vastes parkings gratuits répartis tout autour d'un bâtiment comportant de nombreuses entrées. Ce type d'établissement rencontre aussi de plus en plus les besoins des touristes qui recherchent des hôtels confortables, tranquilles où ils peuvent se détendre à la fin d'une longue journée de route.

L'équipement des chambres

GB ENTREPRISES, poursuivant son élan d'expansion, a voulu contribuer au développement du secteur hôtelier. Une chaîne de GB Motor Hotels a été prévue: ils seront répartis sur l'ensemble de la Belgique, à la périphérie des villes, le long des grandes routes nationales. D'un confort certain mais sans luxe inuti-

le, leurs prix seront compétitifs par rapport aux hôtels centre-ville de mêmes confort et standing.

Toutes les chambres seront équipées de: tapis plain, télévision et radio, téléphone automatique, conditionnement d'air avec réglage individuel, salle de bains confortable.

Pour la clientèle de congrès

Devant le développement des séminaires, réunions, symposiums, conférences, congrès, etc., il a été jugé indispensable de doter les Motor Hotels de salles de réunions adéquates. A cet effet, les installations comprendront une grande salle pouvant être subdivisée en plusieurs autres plus petites et dont la capacité maximum sera de 300 personnes en banquet ou 400 personnes en conférence.

Deux sortes de restauration

La clientèle aura le choix entre le Coffee Shop, de 50 places environ, permettant de faire un repas simple et rapide, et le restaurant de standing, d'une certaine de places, pour les plus exigeants, dont la carte s'appuyera surtout sur les grillades.

Animation, sports, détente et shopping

Le GB Motor Hotel se doit aussi d'assu-

rer la distraction de ses clients. Il offrira donc — afin d'allier plaisir et travail — un climat de vacances.

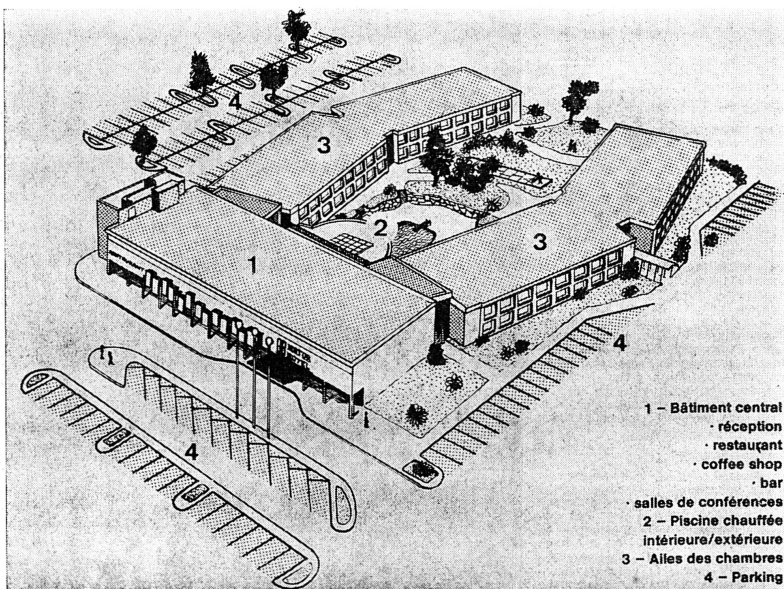
Une piscine chauffée, moitié extérieure, moitié couverte a été prévue. De conception originale, dans un décor exceptionnel, elle offrira la détente, l'évasion et les courageux sportifs pourront — même en hiver — s'ébattre à l'extérieur à tout instant.

L'environnement sera particulièrement soigné: jardin attrayant, accueillantes terrasses aux coins ombragés, etc. Pour les petits riens oubliés, le cadeau à offrir, etc., la boutique sera très utile. On y trouvera, d'autre part, des quotidiens, revues, cartes postales et routières, le souvenir local.

Une ambiance «at home» automatisée

Enfin, les ailes des chambres disposeront de distributeurs automatiques de boissons complétés par des machines à glaçons permettant au voyageur, en toute saison, de se préparer des boissons fraîches sans intervention de service. Une vraie ambiance «at home»!

Le premier GB Motor Hotel se situera à Aartselaar, à quelques kilomètres au Sud d'Anvers, le long de la grand-route de Bruxelles à Anvers; il sera inauguré au début de 1972. Simone Van Ham



- 1 - Bâtiment central
réception
restaurant
coffee shop
bar
- 2 - Piscine chauffée
intérieure/extérieure
- 3 - Ailes des chambres
- 4 - Parking

Touristische Planung und Erschliessung des Goms

Ausgangslage

Die Wirtschaftsstruktur des Goms basiert immer noch recht einseitig auf der Landwirtschaft. Die Möglichkeiten der Industrieansiedlung sind recht beschränkt. Hingegen darf dem Tourismus im Goms allgemein eine gute Wachstumschance zugesprochen werden.

In weiten Kreisen der Gommer Bevölkerung war und ist man der Meinung, es sollte eine Gesellschaft gegründet werden, welche in der Lage wäre, der touristischen Entwicklung Impulse zu verleihen. Um diese Gesellschaft vorzubereiten, wurde Ende November 1969 durch die Präsidenten der 16 Gemeinden des Unter- und Mittलगoms (Lax-Regionen) ein Initiativkomitee gewählt und die Fachleute bestimmt, denen die Durchführung der Planungsarbeiten sowie die Beratung des Initiativkomitees obliegt.

Bei der Grundlagenbeschaffung ging es im wesentlichen darum, die Region auf ihre touristischen Eigenschaften hin zu beurteilen. Im weiteren wurde eine Analyse der touristischen Nachfrage vorgenommen.

Auch die verschiedenen Gesellschaftstätigkeiten wurden mit verschiedenen Entwicklungszielen verglichen. Es hat sich herausgestellt, dass die Konzeption mit praktisch allen Tätigkeiten (Beherbergung, Verpflegung, Transport- und Sportanlagen, Reisebüro, Beratung usw.) das beste Resultat erzielten.

Die Gemeindevertreter verpflichteten sich, die beschlossene Konzeption im



Selbsthilfe ist die beste Hilfe

Rahmen ihrer Möglichkeiten zu unterstützen und in den einzelnen Ortsplanungen berücksichtigen. In einer offenen Abstimmung gab sie dem Initiativkomitee grünes Licht zur Gründung einer Investitions- und Entwicklungsgesellschaft. Bevor die verschiedenen Varianten innerhalb des Initiativkomitees diskutiert wurden, versuchte man, in möglichst allen Gemeinden für jede mögliche Variante genügend Boden zu sichern. Es wurden insgesamt für zirka 200 Parzellen mit einer Gesamtfläche von rund 60 ha Kaufrechtsverträge abgeschlossen. Die Zustimmung bei den Verkäufern war ausserordentlich positiv. Nicht nur, dass sie bereitwillig zu einem günstigen Preis Boden zur Verfügung stellten, sondern sehr viele von ihnen möchten das Geld im Falle eines Kaufes für den Erwerb von Aktien der zu gründenden Investitions- und Entwicklungsgesellschaft verwenden.

Grundsatzüberlegungen

Das vom Initiativkomitee vorgeschlagene Entwicklungsvariante, die im Prinzip auf einer dezentralisierten Konzentration und auf dem Mittelstandstourismus beruht, wurde von den Gemeindevertretern an einer Orientierungsversammlung Ende August 1970 mit grosser Mehrheit angenommen.

Das Initiativkomitee und die Planungsfachleute, unter der Leitung des Büros Bellwald & Jaeger, Brig, waren sich von Anfang an bewusst, dass eine dezentralisierte Entwicklung, wenn sie den gewünschten regionalen Effekt haben soll, bedeutend höhere Investitionen erfordert als die konzentrierte Impulverteilung für einen bestimmten Ort. Dennoch wurde die Variante «dezentralisierte Konzentration» für die Annahme in Vorschlag gebracht, dies aus folgenden zwei Hauptgründen:

1. Es geht dem Initiativkomitee in erster Linie darum, die Region zu entwickeln und nicht einen bestimmten Ort. Dieses Ziel kann aber, wie die Resultate bei den Grobkonzeptvarianten gezeigt haben, am besten mit einer dezentralisierten Entwicklung erreicht werden.
2. Das Initiativkomitee gab trotz der gesamthaft recht hohen Investitionskosten der dezentralisierten Konzeption den Vorzug, dies eingedenk der Möglichkeit, diese Konzeption durch das Vorgehen in Etappen verwirklichen zu können.

Kriterien zur Festlegung der Investitionsobjekte und ihre regionale bzw. lokale Aufteilung

Die Festlegung der Investitionsobjekte und ihre regionale bzw. lokale Aufteilung wurde im wesentlichen von drei Überlegungen bestimmt:

- Was rentiert wo am besten kurzfristig? (1971-1976)
- Was rentiert wo am besten langfristig? (nach 1976)
- Wie können unter dem Gesichtspunkt der regionalen Entwicklung die besten Impulse gegeben werden?

Für die Auswahl der in der 1. Etappe zu berücksichtigenden Orte oder Regionen wurde folgender Grundsatz angewandt:

Die Gesellschaft muss einerseits an jenen Orten investieren, wo bereits in der 2. Phase (1974-1976) eine angemessene Rentabilität zu erwarten ist (Konsolidierungsphase) und andererseits dort, wo im Zeitraum der 1. Etappe die gegebenen Impulse die grössten Entwicklungschancen aufweisen.

Kapitalbedarf und Investitionsarten

Das Initiativkomitee rechnet in der 1. Etappe mit dem Aufbringen eines Anfangskapitals von zirka 16 Mio Franken, wovon 10 Mio Franken auf Aktienkapital und 6 Mio Franken auf Fremdkapital entfallen sollen.

Die Investitionen werden auf zwei verschiedene Arten getätigt. Beim Typ A investiert die Gesellschaft in Objekte, welche sie selber baut und betreibt. Für die Investitionen vom Typ B steht der Gesellschaft ein Betriebskapital von 3 Mio Franken sowie ein Teil des aus Betrieb oder Verkauf erzielten Gewinnes zur Verfügung.

Gesamthaft tätigt die Gesellschaft beim Typ A langfristig gebundene Investitionen im Werte von zirka 14 Mio Franken und beim Typ B kurzfristig gebundene Investitionen (mit Hilfe des Betriebskapitals) im Wert von 11 Mio Franken, total 25 Mio Franken.

Objektmässig verteilen sich die Investitionen der 1. Etappe auf Beherbergung

(700 Betten/11,5 Mio), Verpflegung (6 Restaurants, davon 2 Bergrestaurants/2,5 Mio), Transportanlagen (2 Bahnen und Skilifte/8 Mio), Sportanlagen (zirka 1 Mio), zentrale Anlagen (zirka 1 Mio) und Bodenerwerb (1 Mio). Der Boden für sämtliche Anlagen ist sichergestellt.

Der Schwerpunkt der Entwicklung liegt in der 1. Etappe primär in den Gemeinden Bellwald und Lax und sekundär im Mittलगoms (Grafschaft) sowie in Ernen und Binn.

Entwicklungsträger

Um das generelle Entwicklungsziel (wirtschaftlicher und touristischer Aufschwung der Region) erreichen zu können, werden sich grundsätzlich drei Gruppen als Investitions- und Massnahmenträger an der Entwicklung beteiligen müssen:

1. Die Investitionsgesellschaft «Tourismus Goms»
2. Gemeinden und Verkehrsvereine
3. Private

Gerade die Privatinitiative soll mit der Tätigkeit der Gesellschaft nicht etwa unterbunden, sondern im Gegenteil angeregt werden.

Unser Ziel ist es, die Bettenzahl in der Region Unter- und Mittलगoms in den

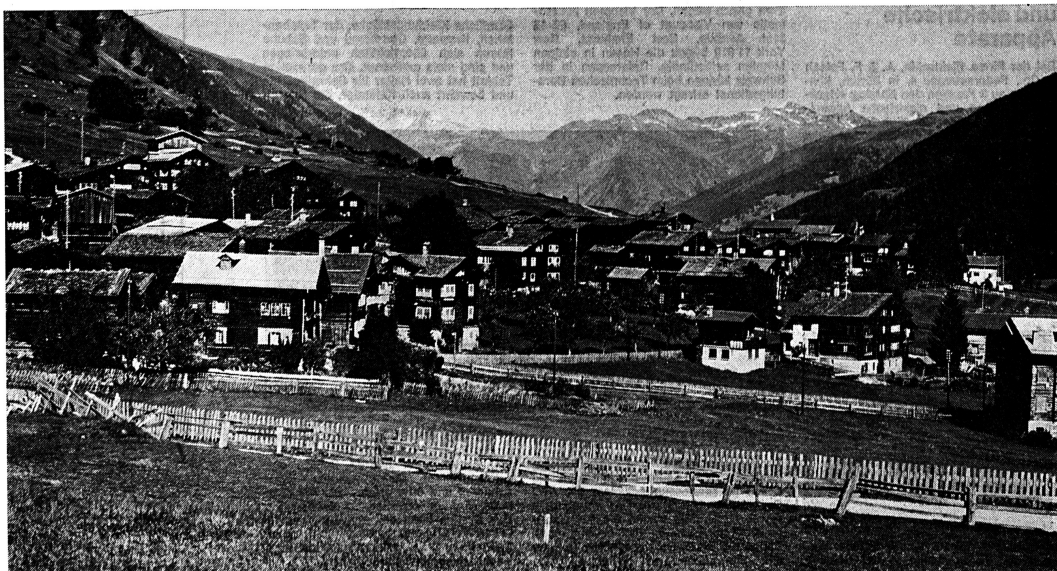
nächsten 10-15 Jahren durch die Tätigkeit der drei genannten Entwicklungsträger von heute zirka 3000 Betten (Hotels, Pensionen, Chalets und Ferienwohnungen) auf mindestens 10 000 zu erhöhen, eine Grössenordnung, die es erlauben sollte, im grösseren Rahmen auf dem internationalen Markt in Erscheinung zu treten, dies unter der Voraussetzung, dass das Angebot stets den neuesten Erfordernissen angepasst ist.

Regionale Zusammenarbeit

Leider gelingt es nur selten, eine so grosse Zahl von Gemeinden (16) für eine touristische Planung unter einen Hut zu bringen. Vorbildlich ist aber nicht nur die Bereitschaft zur Zusammenarbeit, sondern auch die Bereitschaft, kurzfristige Interessen in den Hintergrund treten zu lassen, um so dem Ziel der Gesellschaft, der bestmöglichen Entwicklung der Gesamtregion, nicht in die Quere zu treten. Die Gommer Bevölkerung ist sich auch bewusst, dass sie in ihrer wirtschaftlichen Entwicklung durch ein Verpassen dieser Chancen wieder um Jahre zurückgeworfen würde. Aus diesem Grunde ist sie gewillt, sich aktiv am Aufbau der Entwicklung zu beteiligen. Es bleibt zu hoffen, dass die schönen Pläne nicht an der Finanzierung scheitern. (AB/Cr

Kenner nehmen für die Kunstschätze und historischen Bauten im Gommer Dorf Ernen sogar einen weiten Umweg in Kauf. Daneben bietet der alte Hauptort einen unvergleichlich schönen Ausblick ins Rhonetal und auf das gegenüberliegende Eggishorn (Gipfel ganz rechts im Bild). Die Luftseilbahn auf das Eggishorn hat dem Tourismus im Goms bereits kräftigen Auftrieb verliehen.

Selkingen in der Grafschaft ist eines der braungebrannten Dörfchen am Rotten, das vom Tourismus die so dringend notwendige Verbesserung der Einnahmen erwartet. Hoffentlich verliert es dabei sein heimeliges Cachet nicht.



Die landesplanerischen Leitbilder der Schweiz

Zweiter Zwischenbericht

vom Trend über die Konzentration bis zur Dezentralisierung

Eine Pressekonferenz des Institutes für Orts-, Regional- und Landesplanung (ORL) an der ETH in Zürich brachte weitere Vorschläge zum aktuellen Thema «Raumplanung Schweiz».

Das ORL-Institut präsentierte als vorläufiges Ergebnis seiner Leitbildarbeiten zehn mögliche Varianten der Bevölkerungsverteilung und eine Übersicht über die kantonalen Leitbilder. Neben einer Trendentwicklung umfassen die Siedlungskonzepte das weite Spektrum von der Konzentration bis zur Dezentralisierung.

Trendentwicklung

Als Trendentwicklung, die sich ohne grössere planerische Eingriffe in den nächsten Jahrzehnten von selbst ergeben müsste, präsentierte das Institut Grossstadtagglomerationen nicht als kompakte Siedlungskomplexe, sondern als riesige Streusiedlungen, die das umliegende Gebiet je nach Verkehrsgünstigkeit unkontrolliert überwuchern. Die Gebiete um die heutigen Hauptzentren Zürich, Basel, Bern, Lausanne und Gené würden dabei den grössten Bevölkerungszuwachs erhalten.

Ballungen in zwei Metropolregionen

Das Siedlungskonzept extremer Konzentration geht auf die Leitidee zurück, die Ballungen in den Gebieten mit den besten Standortvoraussetzungen zu verstärken. So entstehen zwei metropolitane Agglomerationen in den Räumen Zürich-Basel und Gené-Lausanne. Dadurch würden derart attraktive Wahlmöglichkeiten geschaffen, dass wirtschaftliche Wachstumspulse entstehen, die sich positiv auf die schweizerische Volkswirtschaft auswirken könnten. Der Löwenanteil des Bruttosozialproduktes bliebe so in ganz wenigen Landesgebieten.

Zerstreute Kleinstädte

Das Siedlungskonzept extremer Dezentralisation geht auf die Leitidee zurück, die Konzentration in den heutigen Ballungsgebieten möglichst gleichmässig auf alle Landesteile abzuheben und zwar auf Kleinstädte. Der Grossteil der Bevölkerung würde in kleinen überschaubaren Städten wohnen. Das hiesse aber auch eine extreme Streuung der zentralen Einrichtungen wie auch lange Verkehrswege weitgehend mit privaten Verkehrsmitteln.

Neue Grossstädte und Mittelstädte in Entwicklungssachsen

In der Mitte zwischen Konzentration und Dezentralisation steht die Leitidee, die Konzentration in den heutigen Ballungsgebieten gezielt auf zusätzliche, ähnliche attraktive Schwerpunkte abzuheben. Also anstelle umliegender kleiner Entla-

stungszentren weiterentfernte gleichwertige, und zwar entlang von Hauptverkehrsachsen, so dass eigentliche Siedlungskorridore entstehen. So könnte dem Wunsche eines grossen Teils der Bevölkerung, in Grossstädten zu wohnen, entsprochen werden, indem sich dort die aus den ländlichen Gebieten abwandernde Bevölkerung niederlassen könnte. Gleichzeitig liesse sich so die Schweiz besser mit Zentren höchster Ordnung erschliessen. Allerdings wären die ländlichen Gebiete dadurch auf die zentralen Einrichtungen in den Siedlungskorridoren angewiesen. Zwischen diesen vier Siedlungskonzepten liegen die übrigen Varianten, und zwar die konzentrierte Trendentwicklung, die Leitidee der zerstreuten Grossstädte, das Konzept von neuen Grossstädten und Mittelstädten in Entwicklungssachsen, die Variante der Mittelstädte zerstreut und das Konzept von Kleinstädten in Entwicklungssachsen. sda



P bei Transportanlagen

Kurzschichtiges Profildenkmal wirft LNS in der Allgemeinen Hotel- und Gaststättenzeitung den Gemeinden und Skiflittbesitzern vor, die im Interesse hoher Frequenzen, dem Autoverkehr keine Grenzen setzen.

Mit der Folge, dass überall da, wo man es den Autofahrern gestattet, durch den Kurort durch und bis zur jeweiligen Skiflitt-Talstation zu fahren – und das sind ja leider die allermeisten Orte – die Kurgäste sich einer durchaus unvorhergesehenen Lärm- und Abgasbelastung ausgesetzt sehen. Und nicht nur das. Auf den Hauptstrassen ihres Erholungsortes müssen sie sich oft als gerade noch geduldeten Minderheiten fühlen. An Gehsteigen fehlt es meist. So können sich die Wohn-gäste nur vorsichtig an den Häusern entlang bewegen; die Strasse gehört den Autos, den Autos derjenigen, die gar keine Gäste des Ortes sind, deren Ausgaben am Ort sich auf das Skiflitt-Billet beschränken! Denn wer die Verhältnisse beobachtet, stellt fest, dass die Skiflitt-Kurortisten oft genug Proviant mit sich führen.

Selbstverständlich sollte man die Kurzbesucher von den Kurorten nicht etwa ausschliessen, aber etwas unangenehmer muss man es ihnen schon machen! In erster Linie dadurch, dass man an der Ortszufahrt Pflichtparkplätze vorsieht,

die jeder, der sich ohne im Ort zu wohnen, im Ort aufhalten will, benutzen muss. Parkausweise für die im Ort wohnenden Gäste auszugeben, dürfte deshalb zweckmässig sein. An den Skiflittseilen, soweit sie im Ortsbereich liegen, sollte jegliches Parken verboten, vorhandene Parkplätze aufgelassen werden. Geht der im Ort wohnende Kurgast, seine Skier tragend, zu Fuss von seinem Hotel zum Skilift, den er gerade benutzen will, warum soll es dann den Ortsfremden gestattet sein, bis zum Skilift selbst im Auto zu fahren, zu Lasten der Ortsbewohner? Wäre es wirklich eine Zumutung, von ihnen zu verlangen, dass sie das gleiche tun wie die anderen: zum Skilift durch den Ort zu Fuss zu gehen?

Nestlé's Herausforderung

Das deutsche Gastgewerbe ist beunruhigt über die Eindringen grosser ausländischer Restaurantketten. DIE ZEIT schreibt dazu (Auszug):

Die deutsche Gastronomie sieht sich zur Zeit einer massiven Attacke ausländischer Investoren ausgesetzt. Die Eindringlinge spekulieren darauf, an Stelle der vielfach in Tradition erstarrten heimischen Gastgewerbetriebe das Geschäft mit dem steigenden Einkommenbedürfnis der Deutschen zu machen. Die in 140 000 Existenz (Umsatz 1969: rund 18 Milliarden Mark) aufgesplittete Branche zeigt sich immer weniger in der Lage, vor allem in den Grossstadtkernen, die Wünsche berufstätiger Massen nach preiswerten, billigen und schnellen Imbissstätten zu befriedigen.

Behagliche Tafelatmosphäre werden Bundesbürger schon bald in einer Kette neuartiger Restaurants finden. Massgeblich beteiligt ist an diesem Projekt der Schweizer Nahrungsmittelgigant Nestlé. Als Kooperationspartner gewinnen die Schweizer die internationale Schlafwagen-Gesellschaft Compagnie Internationale des Wagons-Lits et du Tourisme, die auch Hotels, Autobahnrestaurants, Flughafengaststätten und Fabriken für vorgefertigte Menüs kontrolliert. Zusammen mit seinem Partner will Nestlé in den meisten Ländern Europas, in Afrika und im Nahen Osten gemeinsame Restaurationsbetriebe eröffnen. Durch das aufgestörte deutsche Gastgewerbe geistert bereits die Zahl von 100 geplanten Nestlé-Restaurants, die eines Tages in der Bundesrepublik heimischen Lokalen Konkurrenz machen werden.

Monatslohn als Status-Aenderung

Der Arbeitgeberverband der Maschinen- und Metallindustrie (ASM) hat ihren Mitgliedern die Einführung eines echten Monatslohnes empfohlen, was u.a. die Attraktivität der Branche auf dem Arbeitsmarkt heben soll. Die «National-Zeitung» hat in ihrer Umfrage die Tendenzen in anderen Branchen festgestellt. Das Resultat dürfte die Arbeitgeber in der Hotelierie interessieren.

Bekleidungsindustrie: Erhebungen sind

erst im Gange. Der Verband bildet Firmengruppen, die zusammen mit Fachberatern die Einführung des Monatslohnes prüfen sollen. Abwanderungsdruck geht von der Chemie und Metallindustrie aus. Einzelne Betriebe sind zum Monatslohn übergegangen. Es bestehen starke regionale Unterschiede, je nach Anwesenheit anderer Industrie.

Hauptschwierigkeiten: Beibehalten des «Leistungsprinzips» (Stücklohn). Die Fremdarbeiterquote beträgt in der Bekleidungsindustrie 54 Prozent, in der Textilindustrie 60 Prozent. Baugewerbe: Stundenlohn mit wenigen Ausnahmen, deren Gesamtarbeitsvertrag festgelegt. Entscheidend auch hier wird der Abwanderungsdruck durch die Industrie und die Forderungen der Gewerkschaften sein. Gerade diese glauben aber nicht an echte Bereitschaft. Bisher gab es monatliche Auszahlungen mit obligatorischem Vorschuss sowie Feiertagsentschädigungen.

Maler und Gipsergewerbe: Etwa 15 000 Maler und Gipser, davon 5000 durch eine Bige-Lohnhebung erfasst. Verhältnis Stundenlohn zu Monatslohn: z.B. 4:1. Ein Drittel aller Maler und Gipser sind ausländische Arbeiter, fast alle im Stundenlohn. Der Arbeitgeberverband ist dem Monatslohn nicht abgeneigt; eine Kommission zur Prüfung der Frage besteht noch nicht. Schneidergewerbe: Jahrelang betrug die



Quote der Monatslöhne nur 5 Prozent, dann rapider Anstieg, heute ungefähr ein Viertel im Monatslohn, Anstieg auf 35 Prozent in den nächsten Jahren zu erwarten. 20 Prozent der Beschäftigten sind Heimarbeiter (im Stücklohn). Fremdarbeiterquote: 65-68 Prozent, 1965: 63 Prozent. Die Gewerkschaft fordert in noch laufenden Verhandlungen Monatslohn für alle nach fünf Jahren. Die Arbeitgeber wollen nicht auf diese Forderung eingehen; erstrebt wird die Beibehaltung des Stücklohnes.

«Mit» gewinnt gegen «ohne»

Die Eidg. Kommission für Konsumentenfragen empfiehlt generelle Einführung des Service-compris

Der Bundesrat hat von einem Bericht der Eidg. Kommission für Konsumentenfragen über die Erhebung des Bedienungsgeldes in den Gaststätten Kenntnis genommen. Die Kommission kommt zu folgendem Ergebnis:

1. Die uneinheitliche Rechnungstellung in den Gaststätten mit oder ohne Einschluss des Bedienungsgeldes führt zu Unklarheiten und gibt Anlass zu Aergern.
2. Der Service-compris wurde zuerst nur in den Fremdenverkehrsorten der Kantone Graubünden, Tessin, Wallis und Bern sowie in den Bahnhofbuffets, Flughafengaststätten und einigen Betrieben in den Stadtzentren sowie vereinzelt in der Lande praktiziert. In jüngster Zeit gingen aber immer mehr Betriebe zum Einschluss des Bedienungsgeldes in den Preis der Konsumation über. Das Trinkgeldsystem dürfte indessen gesamtschliesslich immer noch überwiegen.
3. Der Gast hat wie jeder Käufer ein Anrecht auf klare Preisgestaltung. Die Uneinheitlichkeit kann wesentliche Nachteile mit sich bringen, wenn im ganzen Lande ein einheitliches Abrechnungssystem angewendet wird.

Sie wird um so wichtiger, als die zunehmende Mobilität dem Konsumenten alle Landesgebieten erschliesst. Einheitlichkeit liegt nur vor, wenn der Gast überall für die Bedienung ein Trinkgeld nach eigenem Ermessen gewährt oder das Be-

dienungsgeld im Preis eingeschlossen ist.

Da eine Rückkehr vom Service-compris zum Trinkgeldsystem nicht mehr möglich erscheint, kann die gewünschte Einheitlichkeit nur durch die allgemeine Anwendung des Service-compris bei Speisen und Getränken herbeigeführt werden.

Es entspricht dem Sinn des Service-compris, dass der Konsument über den Rechnungsbetrag hinaus kein zusätzliches Trinkgeld ausrichten soll.

4. Die Service-Angestellten sollen beim Service-compris nicht weniger verdienen als beim Trinkgeldsystem. Die Abgeltung der Trinkgelderinnahmen durch eine feste Lohnzahlung ermöglicht auch, dass der Lohn der individuellen Leistung des Bediensteten entspricht und keine Veranlassung zu einer Leistungsminde rung gegeben wird. Es ist Sache der Arbeitgeber- und Arbeitnehmerverbände, die angemessene Berechnungssatz gemeinsam zu finden sowie das Personal und die Betriebsinhaber von den Vorteilen des Service-compris und des festen Lohnsystems zu überzeugen.

5. Solange der Service-compris nicht generell im ganzen Lande eingeführt ist, sollte in allen Preiskarten und durch Anschlag deutlich angegeben werden, ob das Bedienungsgeld in den Preisen für Speisen und Getränke inbegriffen ist oder nicht. Solche Preiskarten müssen auf allen Tischen liegen.

Die Kommission kann die generelle Einführung des Service-compris um so mehr empfehlen, als sie auf Grund des ihr zugänglichen Materials feststellen konnte, dass die Betriebsinhaber beim Übergang von Trinkgeldsystemen zum Service-compris die Preise im allgemeinen nicht über den auf den Einbezug des Bedienungsgeldes und die Kostensteigerungen entfallenden Betrag hinaus zu Gunsten ihrer Marge erhöht haben.

Service compris!

Es ist erfreulich, dass die Eidg. Kommission für Konsumentenfragen zum gleichen Ergebnis gekommen ist wie die Befragten bereits schon vor einigen Jahren. Bekannt werden die Preise im allgemeinen nicht über den auf den Einbezug des Bedienungsgeldes und die Kostensteigerungen entfallenden Betrag hinaus zu Gunsten ihrer Marge erhöht haben.

Immer noch sträuben sich Betriebe, diese vernünftige Lösung einzuführen. Die Widerstände sind dann besonders gross, wenn der Umsatz vor allem aus vielen Kleinkonsumationen besteht. Das Personal verdient in solchen Fällen immer mehr als 15 Prozent vom Umsatz. Angesichts der Personalknappheit wegen es viele Betriebsinhaber nicht, ihrem Bedienungspersonal die neue Regelung beliebt zu machen. Es lassen sich jedoch auch in solchen Fällen mit etwas Phantasie Festlöhne und Formen der Umsatzbeteiligung verwirklichen, die den «Besitzstand» des Personals nicht beeinträchtigen. Die anlässlich der Delegiertenversammlung SHV 1971 in Gstaad (15./16. Juni) zur Genehmigung unterbreitete Bedienungsgeldordnung ermöglicht nun erstmals wahlweise die Festentlohnung. Dem «Service compris» steht also nichts mehr im Wege.

Erst wenn die Serviceberufe vom Beigeschmack des «Trinkgeldempfinders» befreit werden, sind die grossen finanziellen Mittel für Nachwuchsrekrutierung, die von den Berufsverbänden seit Jahren investiert werden, erfolgreicher angelegt. Auch deshalb ist zu hoffen, dass nun im ganzen Lande eine Wende zum Service compris stattfindet.

Im Übrigen möchten wir unserer Genugtuung Ausdruck verleihen, dass die Kommission für Konsumentenfragen sich die seinerzeit in der Öffentlichkeit zu Unrecht erhobenen Vorwürfe nicht zu eigen gemacht hat, «mit dem Übergang zum Service compris sei eine ansehnliche Erhöhung der Marge verbunden worden».

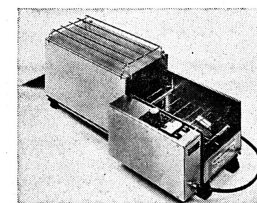
Neue Erzeugnisse

Mit dieser Rubrik informieren wir unsere Leser regelmässig über neue Erzeugnisse. Leider ist es aus personellen Gründen nicht möglich, diese Erzeugnisse zu testen und über ihre Qualität und Zweckneigung zuverlässige Auskünfte zu geben. Wir verlassen uns deshalb weitgehend auf die Angaben der Hersteller. Bei Rückfragen: Technischer Beratungsdienst SHV, Fr. D. Köber

Haushaltsmaschinen und elektrische Apparate

Bei der Firma ElektroMa, A. & F. Fotsch & Co., Federstrasse 4, in Zürich, können Sie zu 3 Franken den Katalog «Haushaltsmaschinen und elektrische Apparate» beziehen, der endlich die Lücke einer Marktübersicht schliesst. Auf zirka 170 Seiten stellt er 50 Marken und über 850 Einzelartikel in Text und Bild vor. Der Katalog dürfte auch manchem Hotelier bei der Suche nach kleineren Apparaten eine Hilfe sein; umfasst er doch Geräte wie Eierkocher, Staubsauger, Plattenwärmer, Bügeleisen, Toaster usw. und ermöglicht es, anhand der beiliegenden Preisliste Vergleiche anzustellen.

Automatisch toasten

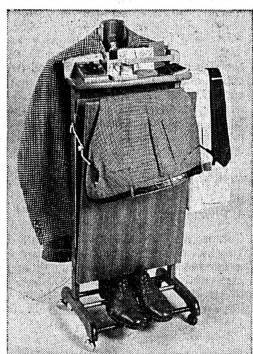


Der neue Aspel 10 Second Toaster wird von der Verkaufsstelle in der Schweiz,

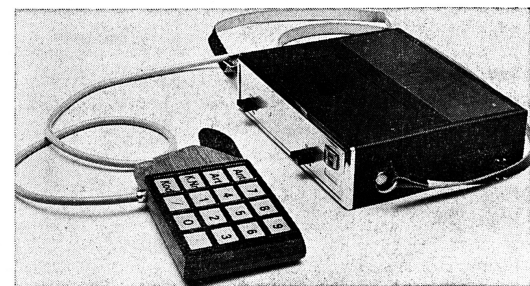
Anglo-Swiss Ltd., Dufourstrasse 4 in Biel, angeboten. Die stündliche Kapazität des schnellen, mit einem endlosen Förderband versehenen Toasters beträgt – je nach Grösse der Brotscheiben – 220 bis 360 Scheiben Toast. Die Bräunung kann mit einer verstellbaren Geschwindigkeitsregulierung eingestellt werden. Der Durchlauffunnel ist breit genug, um alle handelsüblichen Brotgrößen aufzunehmen. Der einfache Aufbau des Toasters garantiert einen störungsfreien Betrieb. Käme es zu einer Störung, sind alle Teile leicht zugänglich und sollen in Minutenzeit ausgebaut und ersetzt werden können.

Viscount Pressomatic

Bereits seit Jahren ist bei der Firma G. Keck & Co., Zürich, ein «Valet» erhältlich. Nun wird jedoch aus Amerika eine Neuheit angeboten, und zwar ein «Valet», der nicht nur Hosen presst, sondern gleich bügelt. Der Viscount Pressomatic von Viscount of England, 82-16 31st Avenue, East Elmhurst, New York 11370 bügelt die Hosen in einigen Minuten selbständig. Referenzen in der Schweiz können beim Technischen Beratungsdienst erfragt werden.



Sämtliche Kleidungsstücke, der Tascheninhalt, Krawatte, Oberhemd und Schuhe lassen sich übersichtlich unterbringen und sind stets griffbereit. Das geräumige Tablett hat zwei Halter für Schreibgeräte und bewahrt auch Kalender, die Briefta-



Lagerinventur

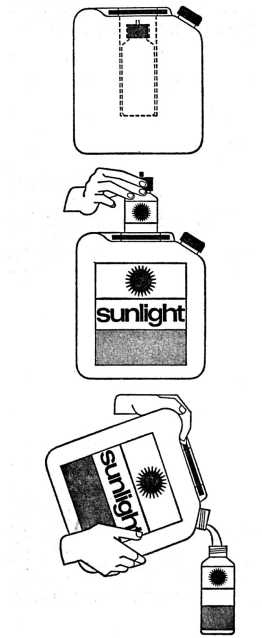
Rasche Aufnahme und regelmässige Kontrolle des Lagers gewährleistet ein neues Datenerfassungssystem der ATO Organisation AG Bern. Das abgebildete Gerät, Datex 100, tragen Sie bei sich – es wiegt nur ungefähr 1500 Gramm – und tippen die Daten auf der kleinen Tastatur. Sie können mit einer Kassette

25 000 bis 50 000 Informationen speichern. Es ist nicht mehr notwendig, Listen, Karten oder andere Belege auszufüllen. Ihre Daten werden daher schneller und öfter erfasst. Die Bandkassette wird zur Verarbeitung eingesandt. Das System kann eingesetzt werden für Lagerbewirtschaftung, Zeitstudien, Zählungen, Statistiken, Fakturierung, Buchhaltung, Inventuraufnahme.

sche und Ausweise davor, herunterzufallen, wenn der Anzugständer gefahren wird. Falls Sie sich über die Anschaffungskosten Gedanken machen, können wir hinzufügen, dass ein Hotel-Modell mit Münzwurf hergestellt wird.

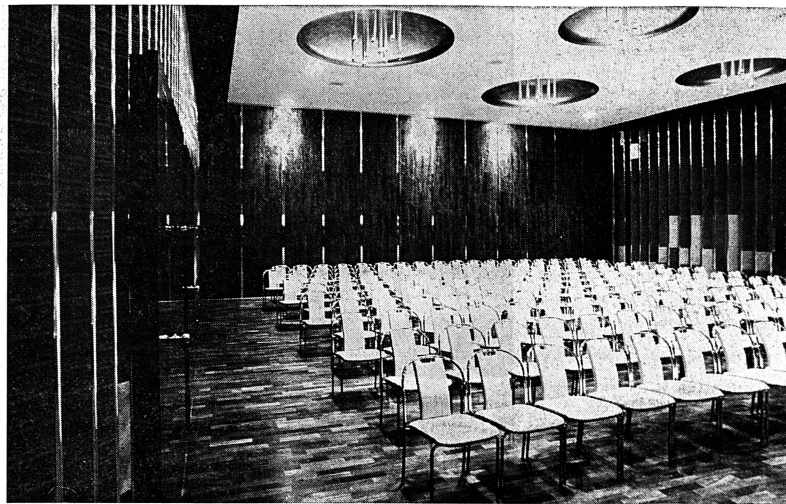
Convenience-Produkte

Es gibt heute nicht nur Convenience-Food, sondern neuerdings von der Sunlight AG Olten auch Convenience-Produkte für den Sektor Reinigung. Eine vierspachig beschriftete und immer griffbereite Dosierflasche ist im 5-kg-«Känguruh-Behälter» leicht entfernbar eingebaut. Das Sortiment umfasst fünf moderne, auf die heutigen Betriebsverhältnisse zugeschnittene Produkte.



SHV-Studienreise nach Skandinavien, 30. April bis 12. Mai

So baut man in Schweden amerikanische Hotels



Der Silberne Saal, Bankett-, Fest- und Kongressaal.

Auf unserer Studienreise nach Skandinavien werden die Teilnehmer eine Anzahl neuer Hotels besichtigen und sich eingehend über den Hotelbau in den nördlichen Ländern informieren können. Als Apéritif für die bereits gebuchten Teilnehmer und als Appetitappchen für Hoteliers, die sich noch nicht für die interessante Reise entschlossen haben, ist der nachstehende Bericht unseres Stockholmer Korrespondenten, Dr. G. Meissel, gedacht.

An einem frühlinghaft anmutenden Tag wurde das Sheraton Stockholm mit Pauken und Trompeten eröffnet; ein kolossaler Bau am Tegelbacken im zentralen Stockholm, einen Steinwurf vom Hauptbahnhof und dem Stadthaus der schwedischen Metropole entfernt. Der elfstöckige Bau mit seinen 476 Zimmern, acht Suiten, 920 Betten, drei Restaurants, vier Konferenzräumen und einer Cocktailbar befindet sich zu 75 Prozent im Besitz der ITT Sheraton Corporation of America und zu 25 Prozent der SAS. Das 100 000 m² grosse Bauvolumen erforderte Investitionen in Höhe von 60 Millionen Schwedenkronen, zu denen sich noch weitere 5 Millionen Kronen Anlaufkosten gesellen.

Als Architekten zeichneten Ahlgren-Olsson-Silow von der SAR AB und als Innenarchitekt Sven Kai-Larsen von der Innenarchitektur AB verantwortlich. Die Projektierung begann am 15. September 1968, die Bauarbeiten am 15. Februar 1969, die Eröffnung erfolgte am 1. Januar 1971.

Stockholms jüngstes Grosshotel im alten, beinahe verschwundenen Klara-Viertel, mit seiner wunderbaren Aussicht auf

das Wasser, die Altstadt, Riddarholmen und das Stadthaus ist eine Zierde ohne gleichen. Eingelichtet ist es in einem typisch schwedischen hellen und luftigen Stil. Hinter dem Entree öffnet sich die Halle in anheimelndem weissen und grauen Kolmardsmarmor, freundlichen stoffbezogenen gelben Wänden und rostfreien Stahlstrukturen.

Rund um die Halle sind kleine Läden angeordnet. Von hier aus erreicht man auch den Coffee Shop mit kleinen Tischen oder, wenn dies vorgezogen wird, einer Bartheke mit Platz für 21 Gäste, während an den Tischen 120 Personen Platz nehmen können. Dominiert wird der Coffee Shop von einer facettierten roten Glasdecke sowie von dem Künstler Bengt Berglund ausgeführten Emaillearbeiten.

Von der grossen Entreehalle führt eine breite Marmortreppe hinauf zur Mazaninetaie sowie zu der oberen Halle, um die wie in einem Kreis herum das Hauptrestaurant Taurus, die Ritterbar, Darlecarlia, der pompöse Silberne Saal, der St. Erikssaal und das Vasazimmer liegen. Von hier aus sieht man auf den Binnenhof, in dem sich heben einer Fontaine und einem im Winter geheizten Wasserfall ein hohes Sandsteinportal erhebt. Daneben befindet sich eine Trauerweide, als eine Art Wahrzeichen des Hotels. Das bereits erwähnte Hauptrestaurant Taurus ist in hellem schwedischem Stil mit einer Einrichtung aus luftiger Birke gehalten, mit einer wundervollen Aussicht über das Stadthaus und den Mälarsee. Dekoriert wurde die Gaststätte mit transparenten, doppelseitigen Gobblins, entworfen von Helena Barynina Her-

mark. Die Deckenbeleuchtung des Lokals stellt den Sternenhimmel dar, der sich im Goldstaub auf der Tanzfläche widerspiegelt.

Die Ritterbar mit ihrem Eingang aus der oberen Halle zieht sich entlang der Sheraton-Vorderseite und bietet 80 Gästen Platz. Ausgeschmückt wurde die Bar mit Emaillearbeiten in Rot und Blau des Künstlers Bengt Berglund. Die übrige Einrichtung bediente sich graugebeizter Birke.

Prachtstück des ganzen Hauses ist aber zweifellos der Silberne Saal für Bankette und Tagungen. Er fasst 350 bis 500 Gäste.

Während hier die Rückwand aus graugebeizter Birke mit Einlagen aus blankem Weissmetall besteht, sind die übrigen Wände mit blauen Textilien bespannt. Selbstverständlich ist der Saal mit allen technischen Einrichtungen versehen, die für Tagungen erforderlich sind. Das Casino und die Sauna werden erst im März eröffnet.

Was schliesslich die Hauptsache des neuen Hauses – die Gästezimmer – betrifft, so können diese mit ihren etwa 25 m² Platz – also äusserst geräumig bezeichnet werden. Jede der 476 Zimmer ist mit einem Fernseher, einem Föhnapparat und Radio ausgestattet.

Die Telefonzentrale des Sheratons musste bei der schwedischen Fernmeldebehörde extra bestellt werden und ist Schwedens modernste Anlage ihrer Art. Auf der Wählscheibe sind neben den Zahlen die verschiedenen Servicestellen des Hotels angebracht – Rufnummern und Zimmernummern sind identisch. Die Gäste können Verbindungen im Hause und mit zehn europäischen Ländern direkt herstellen.

Es können noch einige Anmeldungen für die Studienreise berücksichtigt werden. Rufen Sie uns an, (031) 25 72 22 intern 29, das Reiseprogramm wird Ihnen gerne zugestellt.

Zusammenschluss in Italien

Ein bemerkenswerter Akt der Kräftekonzentration im Reisebürogewerbe hat sich in diesen Wochen in Norditalien vollzogen: Die Reisebüros Vigours, früher Pierusselli, Bologna, Viaggi Mannuzzi, Cesena, Viaggi Ramilli, Forlì, Seltur, Modena, Viaggi Generali, Ravenna, Viaggi Fornaciari, Reggio Emilia, und Italdria, Rimini, haben sich zu einer Arbeitsgemeinschaft unter dem Titel «United Travel Agencies» mit Sitz in Forlì (Sekretariat bei Viaggi Ramilli, Piazza S. Saffi 48) zusammengeschlossen. Die sieben Reisebüros versprechen sich von diesem Zusammengehen eine wesentliche Förderung ihrer geschäftlichen Interessen.

Zweite Auflage

des deutschen Urlaubskatalogs

Der Katalog 1971 erscheint diesmal in einer um 50 Prozent erhöhten Auflage von 600 000 Exemplaren und mit 60 Prozent mehr Angeboten als im Vorjahr. An der Steigerung der Zahl der Angebote nehmen vor allem die Urlaubsgebiete Bayern und Württemberg teil. Hier hat sich die Zahl der Orte gegenüber der ersten Ausgabe verdoppelt. Auch im Rheinland und in Niedersachsen (ohne die See) ist eine Angebotszunahme zu verzeichnen. An der See führt der Quartiermangel in der Hauptsaison dazu, sich auf Pauschalangebote hauptsächlich während der Vor- und Nachsaison zu beschränken. Zahlreich sind wiederum die Hobbyangebote aller Art vertreten, wobei über 60 Hobbys Berücksichtigung finden. Vom Angeln bis zum Weinseminar reicht die Skala in den verschiedenen Preisklassen und Zimmerkategorien. Diesmal wurde gleich zu Beginn des Katalogs ein alphabetisches Ortsverzeichnis aufgenommen, unterteilt nach Urlaubsgebieten, während auf der Gegenseite dem Gast die hier vorgeschlagene Kategorisierung im Katalog erklärt wird. Weit an der Spitze steht

der Schwarzwald mit Angeboten aus 57 Urlaubsorten, gefolgt von Nordbayern (30), und Schwaben-Allgäu (26), während in Oberbayern erst 19 Orte sich beteiligen. 41 Städte bemühen sich um Belebung des Städtetourismus. Rhein, Mosel und Weser bieten Pauschal-Schiffreisen an mit komfortablen Hotelunterkünften. Jedem Urlaubsort wird eine allgemeine Beschreibung vorangestellt, mit Angabe der Verkehrsverbindungen.

Der Katalog wird kostenlos verteilt über alle wichtigen Fahrkartenausgaben der Bundesbahn sowie über Bank-Fillialen. Die deutschen Reisebüros nehmen alle Direktbuchungen zu Originalpreisen vor. Die Verteilung erfolgt ab Mitte Februar.

A.D.

Was kostet ein neues Hotel in Oesterreich?

In Oesterreich wurde über Hotelbaukosten in den letzten Monaten Untersuchungen durchgeführt, die folgende Ergebnisse zeigten.

Teuerung von über 60 Prozent innerhalb von 10 Jahren

Grundsätzlich haben sich in Oesterreich die Baukosten in den letzten Jahren bedeutend erhöht. Man schätzt eine Erhöhung pro Jahr um etwa 4 bis 8 Prozent, das heisst, dass für ein Hotelbett, das 1960 etwa 60 000 S kostete, heute mehr als 110 000 S bezahlt werden muss. Dies bedeutet, dass ein neugebautes Hotel mit etwa 100 Betten 1960 etwa 6 Millionen Schilling, heute aber weit über 11 Millionen Schilling im Durchschnitt gesehen kostet. In Oesterreich werden derzeit fünf Hotelkategorien in der Kat. A/B etwa 130 000 S, der Kat. A/B etwa 120 000 bis 150 000 S, und der Kat. A über 150 000 S Investitionskosten angenommen. Unterschiede ergeben sich zusätzlich bei dem Standort. So wird allgemein gesehen in Salzburg, Tirol, Vorarlberg und in den grossen Städten (beim Bau eines Grosshotels in Wien werden für ein Hotelbett der Kat. A/1 Kosten in Höhe von etwa 360 000 S berechnet) teurer gebaut als in Ostösterreich, wobei hier noch besondere zusätzliche Kostenersparnisse, vor allem durch Eigenleistungen, erzielt werden.

Nur Komfort erhält Kredit

Dass sich die Baukosten gegenüber 1960 bedeutend erhöhten hat aber auch einen anderen Grund. Für die Erlangung eines Forderungskredits bzw. eines Zinssubstanzkredits zur Auszahlung der Länder wird heute eine erste Klasse Ausstattung der Zimmer und das Vorhandensein von bestimmten Nebenräumen (Halle, Aufenthaltsräume usw.) verlangt. So werden derzeit für die Errichtung von Hotelneubauten und Zubauten nur dann Zinssubstanzkredite bzw. nur andere begünstigte Forderungskredite vergeben, wenn die neu errichteten Zimmer dem internationalen Standard der Kat. A/B entsprechen. Mit anderen Worten, ein Fremden-



zimmer ohne Bad, ohne Dusche oder ohne WC kann heute mit Förderungsmitteln nicht mehr errichtet werden.

In diesem Zusammenhang ist vielleicht auch das Ergebnis einer Umfrage bei Touristen aus mehreren europäischen Ländern interessant, die in erster Linie für ihren Urlaub in Oesterreich grössere wohnlichere Fremdenzimmer, grössere Aufenthaltsräume und ausreichende Verpflegungsplätze an die Spitze ihrer Wünsche stellten.

Ausweisen auf Appartement-Hotels

In Verbindung mit den aufgenommenen Investitionskrediten spielt die Rentabilität eine wesentliche Rolle. Während man 1960 noch auf dem Standpunkt stand, dass ein Hotelbetrieb mit etwa 60 Betten durchaus rentabel ist, so wird heute, bedingt durch das Ansteigen der Personalarbeit und anderer Nebenkosten, eine günstige Rentabilität bei etwa 120 Betten angenommen. Anders ist es jedoch bei Hotelgarnis, wo man selbst bei nur 20 bis 40 Betten noch eine günstige Rentabilität erzielen kann. Auf Grund der hohen bereits erwähnten Personalkosten werden daher auch in Oesterreich heute immer mehr Appartement-Hotels bzw. Hotelgarnis vollkonzessionierten Hotelbetrieben vorgezogen, wobei jedoch nicht übersehen werden sollte, dass bestimmte Forderungskredite (ERP) nur solchen Hotelbetrieben zur Verfügung gestellt werden, in denen die Gäste auch voll verpflegt werden können.

Wenig Eigenkapital

Abschliessend sei noch darauf hingewiesen, dass für jede Rentabilitätsberechnung selbstverständlich das vorhandene Eigenkapital eine besonders grosse Rolle spielt. Letztlich muss auch jeder noch so günstige Forderungskredit zurückgezahlt werden. Dass man heute in Oesterreich bei Hotel-Neu-, Zu- und Umbauten mit nur etwa 30 Prozent Eigenkapital im Durchschnitt gesehen auskommt, erklärt auch die hohe Verschuldung der österreichischen Fremdenverkehrswirtschaft, die derzeit weit 8 Milliarden Schilling beträgt.

Dr. G/Wa

Was halten Sie vom Livrée?

Frankreich und England sind sich nicht einig

Der britisch-französische Meinungs-austausch über den Portier in Livrée dauert schon ein Jahr. Im vorigen Jahr besuchten 30 prominente britische Hoteliers französische Kollegen in Paris, um einen Meinungsaustausch über die feine Küche und «Gaststätten», insbesondere in der Hauptreisezeit, zu pflegen, aber auch Probleme der Rationalisierung im Hotelbetrieb zu besprechen. Die Engländer stiegen in einem sehr bekannten Pariser Hotel ab, wo sie als Gäste ihrer französischen Kollegen zwei Wochen wohnten. Und hier geschah, worauf niemand achtet und was keiner für möglich gehalten hatte: Die Briten verzeichneten konstant, dass das Hotel weder einen livrierten Portier noch Hotelboy oder sonstiges Personal «in Uniform» hat.

Symbol der Steifheit ...

Mittlerweile füllt die Korrespondenz darüber – selbstverständlich vorwiegend aus Interesse an der Sache geführt – vier Ordner. Von einzelnen Meinungen abgesehen, findet die französische Hotelmeisterei, der Portier in Livrée komme heutzutage bei den Gästen deshalb nicht mehr an, wie die allmählich zur Mehrheit der Häuser aufsteigenden jungen Gästegenerationen ihn als ein «Symbol der Steifheit des Hauses» werten. Aber auch gesetzte und jahrelange Stammgäste meinen, «Hoteluniformen» verhin-dern die Auffassung der Atmosphäre und seien Ausdruck einer Etikette, die an der baldigen Schwelle des 21. Jahrhunderts für spleenig gehalten werde.

... oder bewährter Kultur?

Sprecher englischer First-Class-Hotels sind zwar dieser Erklärung ihrer britischen Freunde etwas entsetzt und teilen sie in Mehrheit nicht. Vornehme Häuser der Hotelbranche hätten mehr denn je allen Grund erkennen zu geben, wo die Schranke ist, die sie von jenem «Massengastentum wilder Reisezeiten» befreit und beschützt. Auch der Portier in Livrée ein nicht zu übersehendes Zeichen für ein «vorbehaltlos servierwilliges Haus» und flösse den Gästen ungläubliches Vertrauen ein. Die britische Einstellung gipfelt in dem Vorschlag, mehr als in den vergangenen Jahren die Livrée als ein «Symbol der Kultur» und sich auf «alte, bewährte Hotelkultur» zu besinnen.

Einige Franzosen wollen die von den Briten angeregte Livréelinie mitmachen, die meisten nicht. Dennoch wird es wechsel-seltig in London und Paris zu einer Liv-

rée- und Hotelbekleidungs-Modenschau kommen, die einmal im Herbst in London und im Frühjahr in Paris oder Nizza stattfindet. Wer Hotel-Atmosphäre auf diese Weise betonen will, erhält Gelegenheit, sich das passende, spartanisch oder üppig verzierte Stück anzuschaffen.

Jo/Claughthon

Verbot für Bank-Reisebüros?

Im Zusammenhang mit dem kürzlichen Erlass eines verschärften Bankengesetzes für die Vereinigten Staaten von Amerika, der sogenannten «One Bank Holding Company Bill», werden die Vorschläge für die Ausführungsverordnung mit besonderem Interesse diskutiert, die soeben von der Federal Reserve Bank veröffentlicht worden sind. In der Liste der für die amerikanischen Banken erlaubten Geschäftszweige ist die Führung von Reisebüroaktivitäten nicht enthalten. Hieraus wird in Reisebüro- und Fremdenverkehrskreisen geschlossen, dass möglicherweise Banken der USA in Zukunft nicht mehr als Reisemittler fungieren dürfen. Bisher hatten sich bereits mehrere amerikanische Banken in das Reisebürogeschäft eingeschaltet.

ifs.

Aus dem Reisebüro-Bulletin

Grossbritannien: Die Hotel-Übernachtungspreise sollen in den nächsten Monaten um durchschnittlich 10 Prozent angehoben werden.

Rumänien: Regierung wurde um ein Ministerium für Touristik erweitert, dem alle Fremdenverkehrseinrichtungen des Landes unterstellt wurden. Zum Minister für Touristik wurde Ion Cosma ernannt.

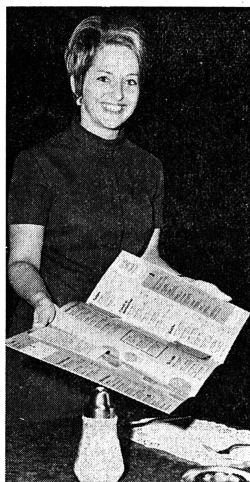
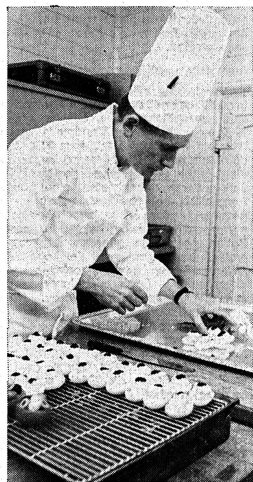
Panuropa: Bemüht sich, um ehemalige Kunden und Interessenten als freiberufliche Reiseberater zu gewinnen. Sie sollen in ihrem Bekanntheitskreis Reisen verkaufen für eine Provision von 5 Prozent.

Coopé: Richtet als erstes Unternehmen des Lebensmittelhandels in vorerst 68 grossen Einkaufsstätten Servicestände für Beratung und Vertrieb von Pauschalreisen ein. Angeboten werden die Programme von g-u-t und star-Preis, die speziell auf ältere Mitglieder zugeschnitten sind.



Blick aus der oberen Halle hinunter ins grosse Entrée.

Food & Beverage



La vente, pilier du succès

Le schéma ci-contre démontrera clairement le fonctionnement du «Food & Beverage»; il est incontestable que le secteur vente y joue un rôle primordial. On compare souvent la vente au front dans une guerre; s'il n'y a pas de coordination entre ce front et les services d'approvisionnement, ses chances de vaincre sont minces. Dans l'hôtellerie, les services d'approvisionnement sont:

- les achats
- le service
- la cuisine
- les postes de débits

Ce n'est malheureusement pas toujours le cas aujourd'hui où chaque responsable dirige son département pour lui-même, sans coordination avec les autres services. Or sans elle, le succès de la vente devient sérieusement précaire.

Un exemple d'organisation interne

Prenons l'exemple d'un hôtel de 450 lits, 1ère classe, bonne situation, 4 restaurants, piscine, bar, dancing, salles de conférences et tous les locaux nécessaires:

Les flèches venant de gauche représentent l'analyse du marché à laquelle on aura procédé préalablement, et qui servira à définir la politique de l'établissement pour les secteurs achats, vente, personnel, publicité, investissement, et la planification de la vente sous tous ses aspects. Cette programmation comporte la cuisine variable, saisonnière, les desserts, les boissons, les buffets et l'hôtel (dont on ne tient pas compte pour l'instant).

Pour la mise au point de ce programme, le restaurateur étudiera la demande sur la base de son fichier (cartothèque-répertoire), compte tenu du programme existant dans les restaurants, bars et dancing, sans en oublier la variation et selon le personnel à disposition. Ce travail exige la collaboration étroite du chef de cuisine, du chef de restaurant (maître d'hôtel) et du chef d'achats.

Le budget

Mais le secteur-clé de la vente est le budget, qui est établi avec la coopération des services précités; ce budget comprendra un certain nombre de données, en particulier le chiffre d'affaires que l'on veut atteindre, et tiendra compte des actions spéciales prévues au programme et des résultats de l'année précédente.

Sur la base du budget, le chef d'achats procédera, en toute connaissance de cause, aux commandes nécessaires, aussi bien pour la production que pour la préparation, ceci d'entente avec le chef de cuisine afin qu'il n'y ait pas de marchandises gaspillées.

Sur cette même base, le chef de cuisine établira le plan de travail pour le programme fixe et pour le programme variable. Le budget, on le constate, est donc l'instrument idéal d'une organisation rationnelle de la brigade de cuisine, tant en ce qui concerne la mise en place du jour et de la semaine que pour assurer la variété et la «spontanéité» des produits offerts (action spéciale, par exemple, pour un fruit de saison).

L'organisation, ensuite, des postes de débits de boissons fera l'objet de beaucoup d'attention. Le stockage, lui aussi, devra être rationalisé, ne serait-ce qu'en raison du coût élevé du mètre carré. Si l'on néglige ce secteur, au demeurant moins important, la vente en souffrira et la rentabilité diminue.

Quant au secteur vente proprement dit, planifié également sur la base du budget, il constitue le cœur du «Food & Beverage». Les principaux éléments à connaître, en l'occurrence, sont le programme de vente fixe, le programme de vente variable et le programme de vente saisonnier, ainsi que les desserts et les boissons. Le responsable de ce secteur prendra ensuite toutes mesures utiles pour assurer l'instruction, la coordination et la planification de la vente journalière, de la vente hebdomadaire et même de ventes à plus longs termes.

Ces 4 secteurs (achats, cuisine, débits, vente) demandent une bonne organisation. D'autres domaines mériteraient encore un certain développement: la recherche, les investissements, le contrôle et le transport.

La publicité

La publicité - autre élément trop souvent négligé bien que faisant partie intégrante du processus de vente - sera coordonnée non seulement en fonction du budget, mais également des exigences de la politique de l'entreprise et des services d'achats, de cuisine, de débits et de vente. Le spécialiste de la publicité consultera le «Food & Beverage» avant d'établir son plan d'actions et de promotion.

Viennent ensuite, lorsque le tout est bien étudié, l'information et l'instruction de toutes les personnes concernées.

On peut comparer cette tâche essentielle à l'essence qui alimente un moteur. S'il y a des lacunes dans l'information et l'instruction, la publicité devient inutile... et toute la politique du «Food & Beverage» risque de s'effondrer.

L'homme du «Food & Beverage»

Devant l'ampleur et l'importance de ces diverses tâches à accomplir, on peut se demander à qui incombe le rôle de responsable du «Food & Beverage». Cela dépendra naturellement de la grandeur et du rang de l'établissement. Un chef d'entreprise a besoin d'un homme de coordination qui possède les qualités nécessaires pour informer, instruire et donner les directives aux différents départements que touche, comme on l'a vu, le secteur «Food & Beverage».

Le poste de «Food & Beverage Manager» ou tout simplement de Directeur de la planification de la vente requiert en effet les qualités suivantes: une forte expérience professionnelle et administrative, le sens des responsabilités, de l'organisation et du commandement, l'esprit de synthèse et une certaine facilité d'adaptation, de plus en plus nécessaires dans les professions hôtelières. Il est en effet primordial qu'il puisse diriger valablement et efficacement un chef de cuisine, un chef d'achats, un responsable de la vente et un steward par exemple. Mais, comme l'hôtelier organisera judicieusement tout le secteur «Food & Beverage», il devra aussi placer, à sa tête, son homme de confiance. C'est ainsi qu'il abordera efficacement ses problèmes de rentabilité et qu'il atteindra le succès escompté.

Nous publions aujourd'hui l'essentiel d'un exposé qu'a prononcé M. Mario Decurtins, directeur du restaurant Mövenpick, à Lausanne, lors d'un séminaire organisé au Mont-Pèlerin à l'intention des professeurs de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Ce résumé, dont l'intérêt ne saurait échapper à nos lecteurs hôteliers et restaurateurs, est dû à la plume de M. D. Veltsos, professeur. Les titres, les intertitres et les mises en évidence sont le fait de la Rédaction.

«Food & Beverage», c'est un terme nouveau qui vient «enrichir» le vocabulaire français déjà développé dans le jargon hôtelier. C'est aussi une notion, différente jusqu'ici d'un établissement à l'autre, que l'on confond généralement avec le chef d'achats des produits alimentaires et des boissons ou celui qui est responsable de leur débit. La raison de la création du secteur «Food & Beverage» réside avant tout dans la nécessité de rationaliser, d'une manière moderne, l'organisation du travail et du personnel, rendues indispensables par la pénurie de main-d'œuvre, les employés semi-qualifiés et les réductions progressives des heures de travail. De même, la hausse des frais généraux a contribué à la diminution de la rentabilité et les investissements ne sont point exempts de risques, notamment en matière de construction et de rénovation.

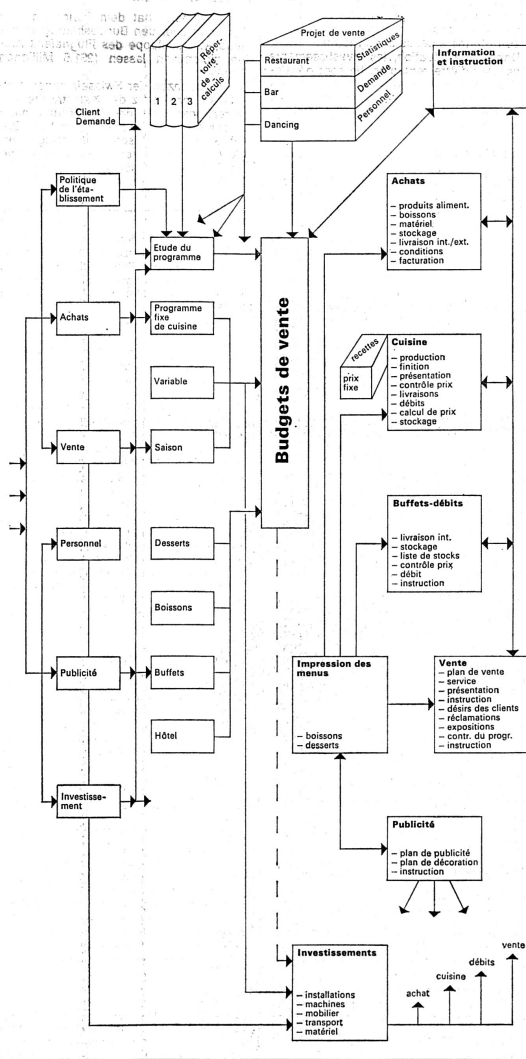
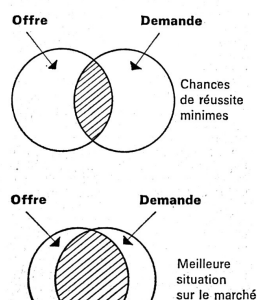
Ces diverses situations conduisent l'hôtelier comme le restaurateur, en sa qualité de chef d'entreprise, à étudier toujours plus minutieusement l'offre et la demande et à appliquer des techniques de marketing.

Pour travailler efficacement, ses mesures de coordination et de planification doivent tenir compte, sur la base d'une étude prospective, des conditions et des besoins qui seront ceux de l'an 1980, voire de l'an 2000. Il doit être au courant des problèmes extérieurs et s'intéresser à l'évolution des structures de l'économie, du commerce et de la clientèle, dans le but d'agir à temps avec le moins de risque possible. C'est le but même de toute planification.

▲ La production

➡ L'information et l'instruction

➡ La vente



Davos, 24. Januar bis 7. Februar 1971

1. Europäisches Management-Symposium

Wenn eine Institution 25jährig wird, veranstaltet sie eine Feier oder gibt ein Buch heraus. Nicht so das Centre d'études industrielles in Gönz: es lud das gesamte Top Management aus Europa und Übersee zu einem vierzehntägigen Symposium nach Davos ein. Sein Ruf wurde gehört: 500 Teilnehmer, die Mehrzahl in Begleitung ihrer Gattinnen, fanden den Weg ins Bündner Hochtal.

Was sie dort erwartete, war einmal ein sehr strenges Arbeitsprogramm: morgens von halb neun Uhr und nachmittags von vier Uhr an Vorträge, dazwischen gruppenweise Contact Lunches in einem Bergrestaurant, am Abend – vielfach über Mitternacht hinaus – intensive Gruppenarbeiten in den einzelnen Hotels. Die erste Kurswoche war der Erfassung der Umweltfaktoren gewidmet; in der zweiten wurde versucht, die Antworten des Managements auf die kommenden Herausforderungen zu formulieren.

Einsatz modernster «Kongress-Technik»

Am Symposium frapptierte insbesondere der Aufwand technischer Mittel. Während der ganzen Tagungsdauer war eine Elidophor-Grossbildanlage im Betrieb; die Simultanübersetzung umfasste die Sprachen Englisch, Deutsch, Französisch und Japanisch. Nebenbei gesagt, der Frisco-Slang des amerikanischen Futurologen Herman Kahn wurde sogar simultan in gemeinverständliches Englisch verdolmetscht! Die eigens für das Symposium installierte Computer-Anlage ermöglichte die Durchführung eines weitgespannten Unternehmungsspiels, an dem sich mehr als die Hälfte der Teilnehmer aktiv beteiligten.

Zu den Höhepunkten der zweiten Woche gehörte ein von der IBM organisierter Dialog zwischen Computer und Manager, der recht instruktiv ausfiel. Es ging allerdings dabei um Entscheidungen rein quantitativer Art, wie sie im Dienstleistungsbetrieb nur in sehr abgewandelter Form vorkommen. So konnte nicht erstaunen, dass das Gros der Teilnehmer aus Unternehmungen der verarbeitenden Industrie stammten. Immerhin wurde auch ein Beispiel computergesteuerter Börsentransaktionen vorgeführt.

Quel est le prix de l'inflation ?

Gouvernements, parlements, milieux économiques semblent admettre aujourd'hui que le maintien de la prospérité et la croissance importent plus que la lutte contre l'inflation. Cependant, cette option néglige un facteur essentiel: les coûts de l'inflation.

A la fin de 1969, l'épargne bancaire suisse (carnets d'épargne et livrets de dépôts, bons de caisses en mains du public) totalisait 58 milliards de francs environ. Le renchérissement de 5,5 pour cent enregistré en 1970 a réduit de 3,2 milliards la valeur de cette épargne. Tandis que les épargnants ont été frustrés, l'endettement des débiteurs s'est allégé d'autant. Si l'on tenait compte des dépôts à vue et de l'épargne investie en assurances, les montants grignotés par l'inflation seraient plus élevés encore et les avantages qu'en tirent les débiteurs apparaîtraient sous une lumière encore plus crue.

Incidences sur la rentabilité

Les investissements irrationnels auxquels procèdent les entreprises en liaison avec l'inflation – mais dont il n'est guère possible d'apprécier l'ampleur – s'ajoutent aux coûts de ce fléau économique et social. En phase de dépréciation de la monnaie, les entrepreneurs ne peuvent pas établir des prévisions sûres en matière de rentabilité. Ils sont souvent enclins à tenir pour constants les bénéfices que l'inflation a enflés. En conséquence, non seulement un retour à la stabilité de la monnaie, mais aussi des hausses des taux d'intérêts consécutives à une aggravation de l'inflation, peuvent les confronter brusquement avec le difficile problème de la consolidation de leurs dettes à court terme à celles à long terme. Dans cette situation, les investissements cessent d'être rentables. Ils sont dévalorisés. Souvent aussi, l'entreprise n'est pas en mesure d'utiliser entièrement ses capacités accrues et elle est contrainte de réduire l'emploi.

Insuffisance des capitaux

L'inflation entraîne une troisième sorte de coûts, qu'il n'est pas davantage possible d'évaluer en chiffres: ceux qui résultent du gaspillage et de l'incertitude. Dès que l'inflation dépasse un certain niveau, elle a pour effet de modifier les comportements. On consacre beaucoup de temps, d'imagination et d'efforts

Vorbildliche Arbeit der Organisatoren

Von der schweizerischen Organisation hinter den Kulissen der Tagung, die ohne Computer arbeitete, lässt sich sagen, dass sie sich bewährt hat. Die Teilnehmer waren über die Betreuung in den Hotels, die Ausflugsprogramme und die touristische Infrastruktur von Davos das Lob zu und gaben ihrer hohen Wertschätzung des Gebotenen in der Beantwortung der ihnen unterbreiteten Fragebogen lebhaften Ausdruck. Die so gewonnenen Unterlagen sollen den Entscheidern darüber ermöglichen, ob das Europäische Management-Symposium zur Dauerinstitution werden soll.

Verkehrsdirektor H. Waldburger und Kongress-Manager B. Gerber hatten mit ihren Mitarbeitern während des Symposiums ein gerüttelt Mass an Arbeit zu bewältigen. Veranstalter, Hoteliers und Organisatoren konnten aber im Bewusstsein von den Teilnehmern des Symposiums scheitern, etwas Positives zur Weiterentwicklung des schweizerischen Kongresstourismus geleistet zu haben.

R. S.

Gewerbe, Handel» an die Schweizerische Verkehrszentrale ausgerichtet wurde (8 Millionen Franken). Etwas demagogisch könnte man dahin argumentieren, die Fremdenverkehrswerbung sei dem Bund doppelt so viel wert wie sämtliche Vorhaben des Kantons Appenzell-Aargau, die mit 4,3 Millionen unterstützt wurden, aber neunzehnmal weniger als jene des Kantons Bern, der nicht weniger als 156,2 Millionen Franken oder 15,7 Prozent aller nach Kantonen zurechenbaren Bundesbudgetverteilungen kassierte. Aber überlassen wir die Subventionsarithmetik lieber den Politikern...

Doppelte Ausländerkontrolle

Durch Bundesratsbeschluss vom 20. Januar 1971 sind bekanntlich neue Vorschriften über die An- und Abmeldung von Ausländern durch Arbeit- und Logisgeber erlassen worden. Mit den neuen Vorschriften will der Bund Kantone und Gemeinden zur raschen und laufenden Bereinigung ihrer Ausländerregister zwingen, welche die Grundlage des kommenden elektronischen Ausländer-Zentralregisters bilden. Es liegt auch im Interesse der Arbeitgeber der Hotellerie, Abreisen von ausländischen Arbeitskräften sofort zu melden, damit die vorhandenen Kontingente stets voll ausgenutzt werden können. Es bleibt nur zu hoffen, dass auch Kantone und Gemeinden mit den Schwierigkeiten fertig werden, die aus der doppelten Meldepflicht des Wohnsitz- und des Arbeitgebers erwachsen. In der Hotellerie fallen ja beide bei Unterbringung im eigenen Haus zusammen.

Wohin gehen die Arbeitskräfte?

Die schweizerische Industrie hat im vergangenen Jahr einen gegenüber 1964 um zwei Prozent verringerten Arbeitskräftebestand aufgewiesen. In der gleichen Zeitspanne hat der Bund die Gesamtzahl seiner Beschäftigten um acht Prozent ausgebaut; der Bankpersonal hat sich um annähernd ein Drittel vergrössert.

R. S.

Handel Wirtschaft Commerce Economie

Important accord sur le plan des foires suisses

Expovina SA s'est spécialisée dans l'organisation d'expositions vinicoles qui se déroulent avec succès depuis 15 ans à Zurich. Cette exposition a déjà été organisée de manière séparée à Genève.

A l'occasion du prochain Salon des Arts Ménagers qui aura lieu, comme d'habitude, en automne au Palais des Expositions de Genève, un accord de longue durée a été conclu avec Expovina, qui revient dans cette ville après une interruption de deux ans.

C'est ainsi que plus de 60 producteurs et importateurs de vins totalisant plus de 700 crus suisses et étrangers, rassemblés dans la même halle, constitueront un nouveau secteur spécialisé, intégré dans la grande exposition genevoise. Ce jumelage permettra au 19ème Salon des Arts Ménagers de s'agrandir et d'élargir l'audience d'une manifestation qui a accueilli l'an dernier plus de 200 000 visiteurs.

Kennen Sie Codorniu ?

Bereits im Jahre 1551 genoss der Katalane Jaime Codorniu einen ausgezeichneten Ruf als Weinfachmann. Etwas mehr als 300 Jahre später versuchte ein Nachfolger die ausgezeichneten Weine der Kellerei Codorniu durch einen Schaumwein zu bereichern. Der Versuch gelang, der spanische Sekt war geboren. Dank dem bahnbrechenden Förderer Don Manuel Raventos Domenech eroberte der Sekt aus San Sadurn de Noya in der Nähe von Barcelona wenige Jahre später den spanischen Markt und errang sich auch im Ausland einen guten Namen. 1904 beehrte König Alfons XIII das Haus Codorniu mit seinem Besuch.

Allerdings stagnierte die Sektfabrikation in den Jahren 1936 bis 1950. Durch den Bürgerkrieg und den Weltkrieg, hauptsächlich jedoch durch die nachfolgende Isolierung Spaniens wurden die Exportkanäle verstopft und im Lande selbst war die Nachfrage nach dem spritzigen Getränk nicht gross. Seither hat sich die Lage sehr geändert. Heute ist Codorniu der grösste Sektersteller der Welt. Der Verkauf beträgt jährlich rund 20 Mio Flaschen in 60 Länder.

In der zentralen Kellerei wird die Weinlese von 6000 Hektaren eigener Rebberge verarbeitet. Die Keller sind rund 16 km lang. Die Kellereien sind eine sehr beliebte Touristenattraktion, nicht zuletzt wegen der grosszügig verarbeiteten Sektpuben. Die Besucherzahl übersteigt jährlich die Hunderttausender-Grenze.

by.

Wochen-Digest hotel revue

Neues vom Verkehr

Der Bundesrat hat dem Parlament eine Botschaft über den Bundesbeitrag an die neue Ausbautapiste des Flughafens Kloten zukommen lassen (231,5 Millionen Franken). Die Frequenzen der Swissair haben sich letztes Jahr – trotz der Katastrophe von Würenlingen und der Entführung nach Jordanien – im Gleichschritt mit der Zunahme der touristischen Nachfrage entwickelt (+ 10 Prozent). Gleich stark sind die Einreisen ausländischer Motorfahrzeuge gewachsen. Man darf daraus

Diese neue wöchentliche Rubrik informiert in kürzester Form über wirtschaftliche Entwicklungen und kommentiert mögliche Konsequenzen für die Hotellerie.

schliessen, dass sich der Anteil der einzelnen Verkehrsträger am Fremdenverkehr im letzten Jahr nur unwesentlich verändert hat.

Das Bauprogramm 1971 für die Nationalstrassen sieht die Fertigstellung von weiteren 33 Kilometern im laufenden Jahr vor. Neben der Westzufahrt nach Zürich befinden sich darunter touristisch wichtige Teilstücke, wie die Umfahrung von Bellinzona (N 2/3), die Umfahrung von Thun (N 6), ein Stück der neuen Brünigstrasse (Sarnen-Alpnach, N 9) sowie Chexbres-Blonay (N 9), nicht zu vergessen die Umfahrung Freiburgs (N 12). Nach den Haushaltungsrechnungen des BIGA geben die Arbeiter- und Angestelltenfamilien unseres Landes im Jahresdurchschnitt 6,5 Prozent ihrer Ausgaben für Verkehrszwecke aus, doppelt so viel wie noch im Jahre 1955 – Ausdruck der Motorisierung!

Mühsamer Weg zur EWG-Währungsunion

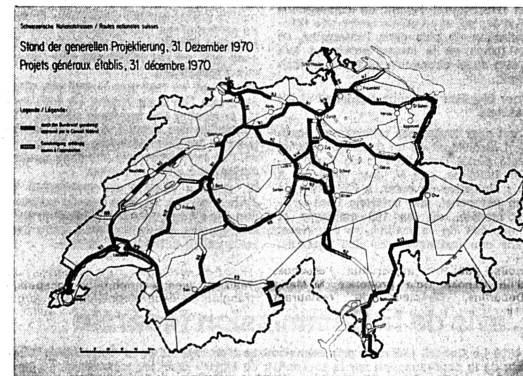
Die Pläne zur stufenweisen Verwirklichung einer EWG-Währungsunion (Werner-Plan) sind in Brüssel nochmals stark verwässert worden. Die Meinungsverschiedenheiten der einzelnen Länder der Europäischen Gemeinschaften zeigen sich auch in ihrem unterschiedlichen Verhalten innerhalb des Internationalen Währungsfonds, namentlich in der Frage grösserer Bandbreiten.

Vollbeschäftigung – und was noch?

Die Schweiz zählte im Monatsdurchschnitt des vergangenen Jahres 104 Ganzarbeitslose, das waren knapp 0,4 Promille aller Beschäftigten. Auf einen Arbeitslosen gab es 46 offene Stellen. Die «Wirtschaftsförderung» geht mit der Feststellung nicht fehl, der Arbeitsmarkt habe nun seinen bisher höchsten Auslastungsgrad erreicht – auch ein Rekord!

Subventionen

Der soeben erschienenen Studie des Eidgenössischen Statistischen Amtes über die Bundessubventionen im Jahre 1969 entnehmen wir, dass der grösste Beitrag in der Zweckgruppe «Industrie,



Rekord-Weinernte

In Westdeutschland...

Im Jahre 1970 brachten die westdeutschen Weinbauern nach den nunmehr endgültigen Erntedaten eine absolute Rekorderteinde, wurde doch mit insgesamt 9,9 Millionen hl das bisher höchste Ernteergebnis nach Beendigung des Zweiten Weltkrieges erreicht. Selbst der bisherige Rekordtag des Jahres 1960 wurde damit noch um 33 Prozent übertroffen, und gegenüber der Vorjahreserte 1969 wies die 1970er Ernte eine Steigerung um 66 Prozent auf.

Der Anteil der Weissmosterte an der gesamten 1970er Mosterte erreichte 83,4 Prozent, während der Anteil des Rotmostes sich auf 16,6 Prozent belief. Hinsichtlich der Qualität wird bei einem Durchschnittsmostgewicht von 66 Grad Oechsle sowohl bei Weiss- wie bei Rotweinen eine ansprechende Qualität erwartet.

E. P.

... und in Frankreich

Die im Jahr 1970 in Frankreich erzielte Weinernte mit einer absoluten Rekordmenge von 74,6 Mio hl wurde in den letzten 100 Jahren nur zweimal übertroffen und zwar 1882 mit 80 800 000 hl und 1934 mit 75 100 000 hl. Allerdings darf dabei nicht übersehen werden, dass die Erntemenge des Jahres 1882 von einer fast doppelt so grossen Anbaufläche eingebracht wurde als die 1970er Ernte. Auch 1934 wies die Anbaufläche mit 1 478 000 ha eine um 278 000 ha grössere Ausdehnung als 1970 mit 1 200 000 ha. 1969 hatte die Weinernte in Frankreich nur 49,8 Mio hl erreicht nach einem Erntertrag von 65,1 Mio hl 1968 und von 60,9 Mio hl 1967.

Wer trinkt Wein ?

Der durchschnittliche Pro-Kopf-Jahreskonsum an Wein errechnet sich für die Gesamtbevölkerung in den Partnerländern der EWG für 1969 auf 69 Liter. Allerdings schwankt die Höhe des Weinkonsums in den einzelnen Mitgliedsländern sehr bescheiden. Die Italiener führen mit einem Pro-Kopf-Jahreskonsum von 116 Litern vor Frankreich mit 112 Litern. Den niedrigsten durchschnittlichen Pro-Kopf-Weinverbrauch weisen dagegen die Niederländer mit nur 5 Litern auf. Den dritten Platz innerhalb des Weinkonsums in der EWG-Länderreihe belegt Luxemburg mit 33,2 Litern, gefolgt von Westdeutschland mit 15,9 Litern und Belgien mit 10,5 Litern.

Les routes nationales en 1971

Le Conseil fédéral a adopté le programme 1971 pour la construction des autoroutes: 93 kilomètres seront offerts aux automobilistes, 23,4 km concernent la Suisse romande. Le réseau national comprendra 1840 km, dont 650 seront en service à la fin de cette année. Notre photo indique en noir les tronçons d'autoroutes approuvés par le Conseil fédéral et en blanc ceux qui sont encore soumis à approbation. (Photopress)

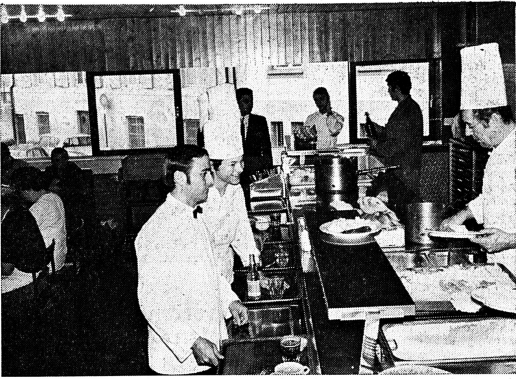
Pénurie de main-d'oeuvre dans l'hôtellerie italienne

A en croire le correspondant à Rome de la «Tribune de Genève», de nombreux propriétaires d'hôtels en Italie sont très inquiets, car ils ont des difficultés à procurer du personnel pour la saison d'été. Ces difficultés – qui ne vont certainement pas contribuer à résoudre le problème du personnel dans l'hôtellerie suisse – sont imputables à la mise en application du «Statut des travailleurs», en vertu duquel il n'est plus permis d'engager librement du personnel, sauf pour les hôtels de luxe et de première catégorie. D'autres dispositions bureaucratiques – dont la fin de la libre circulation du personnel – ont été prescrites. Les hôteliers qui engageraient du personnel sans passer par un bureau officiel de placement, contrevenant ainsi au nouveau statut, sont passibles d'une année de prison et de fortes amendes...

La Pan Am vole bas

La compagnie aérienne «Pan American World Airways», la plus grande compagnie aérienne internationale des Etats-Unis, connaît actuellement des difficultés financières qui risquent de l'obliger à fusionner avec une autre compagnie. Cette situation est le résultat de la trop forte concurrence exercée par les compagnies «challenger», Pan Am, en perte de 48 millions de dollars en 1970, a pris une série de mesures d'austérité; c'est ainsi qu'elle a retardé son programme d'achat de nouveaux Jumbo-jets et réalisé des économies de personnel. Selon son président, la Pan Am souffre également de la lutte de plus en plus efficace à laquelle s'adonnent les compagnies aériennes dont de nombreuses, on le sait, sont soutenues par leur gouvernement.





Une initiative nouvelle en faveur du personnel

Le service des repas dans une cafeteria modèle

Pour les hôteliers, le problème de la restauration du personnel a toujours constitué une sorte de casse-tête chinois. Il y a des traditions à respecter, des incompatibilités à éviter, des susceptibilités à ménager. Le personnel mange, bien souvent, par catégories, sans trop se mélanger.

Et bien, tout cela, M. Jean Armleder, directeur-propriétaire de l'Hôtel Richemond, à Genève, l'a balayé, non qu'il soit ennemi des traditions, et son établissement est d'ailleurs là pour témoigner tout le contraire, mais parce qu'il lui est apparu que les repas du personnel pris ensemble pouvaient être l'occasion de fructueux contacts, sur le plan humain, en développant l'esprit de camaraderie et d'équipe, et en même temps une rationalisation de plus dans l'entreprise, en un temps où la main-d'œuvre est loin d'être aussi abondante qu'on le souhaiterait.

Pour favoriser la bonne ambiance et les contacts

C'est pour toutes ces raisons que, innovant résolument en un domaine jusqu'ici resté plutôt dans l'ombre de l'exploitation hôtelière, que M. Jean Armleder a pris l'initiative de créer, à l'intention de son personnel, une cafeteria libre-service modèle, où les 180 employés et employées de la maison se retrouvent dans une ambiance des plus agréable,

ainsi qu'il a permis de le constater une expérience révolutionnaire qui se révèle une réussite sur le plan professionnel.

Un horaire non-stop permet de servir tout le monde en l'espace d'une heure. Il n'y a plus de retardataires préférents. Chaque jour, il y a un menu régulier avec, en plus, un menu régime pour ceux qui le désirent. Lors de chaque repas pris à la cafeteria, une carte individuelle est perçue, ce qui permet à la comptabilité d'établir ainsi un rapide décompte.

Les portions sont bien calculées, ce qui élimine l'inutile gaspillage que l'on connaissait parfois dans le passé. Il s'en est suivi que, bien que la présentation et la qualité soient encore meilleures, le prix de revient d'une restauration du personnel ainsi planifiée a pu être réduit de 20 pour cent, ce qui représente une économie appréciable.

Et, ce qui ne l'est pas moins non plus, c'est que l'on a pu réduire de trois unités le nombre des employés affectés à la confection des repas pour les collaborateurs et les collaboratrices de l'entreprise. Ces trois personnes ont donc pu être attribuées à d'autres tâches.

Et, nous a déclaré en conclusion M. Jean Armleder, ma plus grande satisfaction a été d'être parvenu à démontrer qu'il n'existe plus d'incompatibilité entre cravates noires et toques blanches... V.

dans le camp des «pour» – que bien géré, avec une publicité bien organisée, ce petit funiculaire qui fit la gloire de Montreux de la Belle Epoque pourrait redevenir une attraction touristique exceptionnelle.

On pense à l'organisation de «round trips» par l'Office du tourisme, comprenant par exemple, pour un montant de Fr. 10.– le transport Montreux-Territet en bus, la montée à Gilon en funiculaire, une collation à Gilon et le retour en train à Montreux.

Beaucoup pensent aussi que s'il n'existait pas le funiculaire, il faudrait l'inventer! Ce n'est donc pas le moment de le condamner à disparaître.

Sondage d'opinion aux Diablerets

L'Office de tourisme des Diablerets a sondé l'opinion de ses membres afin de déterminer l'orientation de la station à l'heure où une nouvelle équipe vient de prendre les leviers de commande. Le 75 pour cent des réponses estiment que les Diablerets doivent rester une station sportive, 30 pour cent la veulent jeune, pittoresque, moderne, 25 pour cent rustique.

La priorité des équipements est donnée aux remontées mécaniques, 2° aux pistes de ski, 3° aux hôtels, 4° aux parcs à voitures, 5° aux boutiques et bars et 6° à la salle des fêtes et des congrès.

A l'unanimité, on souhaite la diffusion d'un bulletin de station et l'on estime nécessaire la collaboration étroite de tous les milieux pour la publicité. jd.

Du sport au 41e Salon de l'Auto!

On le sait, le sport automobile suisse connaît actuellement un essor international extraordinaire. Grâce à des champions de grande classe, dont Joseph Siffert et Clay Regazzoni sont les chefs de file indiscutables, les cocardes helvétiques triomphent régulièrement dans tous les rallyes, les courses d'endurance ou de côte, les épreuves en circuit inscrites au calendrier motorisé international.

C'est dire avec quel intérêt les visiteurs suisses et étrangers attendent l'exposition spéciale des véhicules, des accessoires, de la littérature de sport et compétition qui aura lieu au sein du 41e Salon de l'Auto à Genève, du 11 au 21 mars prochain.

Une sensationnelle attraction

Ce secteur tout entier constitue tout à la fois un centre d'attraction et de ralliement des profanes et des initiés de l'aventure automobile. De très nombreux bolides prestigieux seront au rendez-vous, représentant tous les genres de compétitions. C'est ainsi qu'on peut déjà tenir pour certaine – et la liste n'est pas complète! – la présence de la Porsche 917, gagnante des 24 Heures du Mans

1970 (à titre rétrospectif, elle sera flanquée d'anciens engins vainqueurs en d'autres temps); de la Ford-March à bord de laquelle Siffert courut la saison dernière; de la Ford Escort qui remporta le rallye Londres-Mexico; de la Porsche 908-3 gagnante de la Targa-Florio et des 1000 km du Nurburgring 1970; de l'Alpine Renault qui remporta récemment le Rallye de Monte-Carlo. Bref, pas moins d'une bonne quinzaine de véhicules prestigieux seront réunis.

Si l'on ajoute que de très nombreux coureurs se feront à Genève pour la circonstance, soit en qualité de visiteurs, soit comme représentants de certaines marques, on peut s'attendre au succès de cette troisième exposition sport et compétition et de l'atmosphère sportive et particulièrement qui y régnera.

A Lausanne, du 6 au 14 mars 1971, dans un nouveau style...

Le 13e Salon du tourisme et des vacances

Conçu de manière nouvelle, réalisé d'une façon gaie et vivante, le 13e Salon du tourisme et des vacances sera ouvert au public du 6 au 14 mars 1971 au Palais de Beaulieu à Lausanne.

Un des buts des organisateurs est de créer dans toute l'exposition un «climat» de joie de vivre et de vacances et de faire que le visiteur soit plongé dans une atmosphère de détente et de dépaysement. Dans le salon lui-même, grâce à la collaboration de plusieurs pays et du Club Méditerranée, auront lieu des représentations folkloriques données par des artistes venus de diverses régions du monde.

Des jeux et concours pour petits et grands sur la géographie et les voyages seront organisés par des animateurs de la radio et de la télévision.

13 pays représentés

Treize organisations officielles de tourisme de pays étrangers seront présentes pour renseigner, suggérer, distribuer des prospectus, des guides, des cartes. La plupart des grands organisateurs de voyages de Suisse participent également pour la première fois à cette exposition.

Un secteur des articles de plein-air et de vacances intéressera chaque visiteur. Enfin, 55 marques de caravanes, caravanes résidentielles et bungalows seront représentées, de même que 17 marques de tentes de camping.

Signalons encore à ceux qui ont le désir d'installer une piscine, que de nombreux exposants participent à ce salon 1971 qui s'annonce comme une exposition des plus attrayantes.

SOS Nature... et tourisme

L'année de la nature qui vient de se terminer avait été merveilleusement concrétisée par l'exposition itinérante «SOS Nature». Visité par des milliers de personnes, cette exposition avait tout d'abord été prévue pour une durée de



six mois; les demandes enthousiastes ont obligé les organisateurs à poursuivre leur effort d'autant plus que même des villes françaises et sont mises sur les listes d'attente.

Au mois de mars, après les nombreuses demandes qui avaient été formulées à l'organisation par ceux qui regrettaient la trop courte période de passage à Lausanne, l'exposition reviendra s'installer au Palais de Beaulieu dans le cadre du «Salon du Tourisme et des Vacances».

Une rencontre intéressante

Les relations qui existent entre les deux sujets sont extrêmement étroites et pour ainsi dire complémentaires. En effet, caravanes, tentes, piscines et touristes, ont tous un avantage indéniable à ce que la protection de la nature soit une réalité. Inversement, la nature subit parfois l'assaut sinistre d'un certain public, peu soucieux de l'aspect d'un «joli coin» après leur passage.

Une rencontre dont il faut se féliciter et qu'il ne faudra pas manquer entre le 6 et le 14 mars: «SOS Nature», dans le cadre du «Salon du Tourisme et des Vacances» à Beaulieu.

M. J.-J. Cevey, citoyen de Minneapolis

(ATS) M. Jean-Jacques Cevey, syndic de Montreux et conseiller national, qui fait actuellement un voyage d'étude aux Etats-Unis avec une délégation touristique suisse, a reçu le titre de citoyen d'honneur de Minneapolis lors d'une réception donnée dans cette cité de 1 900 000 habitants située dans l'Etat du Minnesota. Nos compliments!

L'uniformisation de la perception du service

L'avis de la Commission fédérale

(ATS) Le Conseil fédéral a pris connaissance d'un rapport de la Commission fédérale de la consommation sur la perception du service dans les restaurants. Le gouvernement est invité à étudier les problèmes soulevés par la perception non uniforme du supplément de service dans les restaurants. La commission, en conclusion de son rapport, recommande l'introduction générale du service compris.

Se fondant sur le résultat de ses investigations, la commission fédérale de la consommation a fait les constatations que l'on peut résumer en six points:

Le manque d'uniformité dans le calcul du service qui, selon les restaurants, est ou n'est pas inclus dans le prix, jette la confusion dans les esprits.

Au début, le service compris a été introduit uniquement dans les endroits touristiques des cantons des Grisons, du Tessin, du Valais et de Berne ainsi que dans les buffets de gare, les restaurants des aéroports, etc. L'usage s'est répandu ces derniers temps dans d'autres restaurants mais, il semble néanmoins que le système du pourboire continue à prédominer dans l'ensemble de la Suisse.

Comme tout acheteur, le consommateur a droit à un prix clairement défini. La situation peut être sensiblement améliorée si un système de calcul est appliqué uniformément.

Comme le consommateur se déplace de plus en plus dans toutes les régions de Suisse, il importe qu'il soit au clair sur ce point. Il n'y a uniformité du système que si, en rémunération du service, le consommateur doit donner partout un pourboire qu'il détermine lui-même ou si, au contraire, le service est compris dans le prix. Comme il ne semble plus possible d'en revenir au système du pourboire, cette uniformité ne peut être atteinte qu'en appliquant d'une manière générale le service compris aux mets et aux boissons.

Conformément à la définition du service compris, le consommateur ne doit pas ajouter de pourboire au montant indiqué sur sa note.

Les employés de service ne doivent pas gagner moins avec le système du service compris qu'avec celui du pourboire.

La solution consistant à indemniser l'employé des pourboires qu'il n'a pas reçus en lui versant un salaire fixe ne met de faire en sorte que le salaire corresponde à la prestation individuelle du restaurateur et ne le fasse pas diminuer.

Il incombe aux associations d'employeurs et d'employés de trouver en commun le mode de calcul approprié et de convaincre le personnel et les restaurateurs des avantages du service compris et du système du salaire fixe.

Tant que le service compris n'est pas introduit dans tout le pays, il faudrait que toutes les cartes de restaurants et des pancartes indiquent clairement si le ser-

vice est, ou n'est pas, compris dans le prix des mets et des boissons.

La commission peut d'autant plus recommander l'introduction générale du service compris qu'elle a pu constater que, dans l'ensemble, les restaurateurs n'ont pas pris prétexte de l'introduction de service compris pour agrandir leur marge bénéficiaire.



Les résultats d'un mois creux

Novembre a toujours été un mois maigre pour le tourisme suisse en général, et particulièrement pour le tourisme vaudois. Ce n'est pas une bonne période pour les rivages lémaniques tandis que les stations des Alpes et du Jura n'ont pas encore ouvert leurs portes! Pour l'ensemble du canton, le taux d'occupation est resté au chiffre de novembre 1969, soit 32 pour cent pour les lits disponibles et 19 pour cent pour les lits recensés. Les 63 lits de plus à disposition, pour un total de 522 hôtels, ont absorbé les quelque 4000 nuitées supplémentaires enregistrées dans le canton.

Pour la première fois de l'année, les nuitées étrangères ont marqué une diminution (-2054) tandis que les nuitées suisses assuraient plus que la compensation (+6141). Il y eut moins de Français, d'Allemands, de Belgo-Luxembourgeois, d'Espagnols et de Grecs, mais plus d'Américains. Le recul, nous l'avons dit, a été sensible à Lausanne, mais décembre a corrigé une situation légèrement compromise. En novembre, en revanche, Montreux a gagné 2312 nuitées, tant étrangères que suisses, Vevey a couché sur ses positions.

Le taux d'occupation des lits a été de 24 pour cent à Montreux, de 36 pour cent à Vevey et de 48 pour-cent à Lausanne.

Le funiculaire Territet-Gilon est-il sauvé?

Presque condamné à disparaître, le si pittoresque funiculaire reliant Territet à Gilon a été probablement sauvé par l'initiative de nombreux citoyens de la région.

Une souscription publique doit obtenir au moins Fr. 200 000.– d'ici le 30 juin prochain pour déclencher le processus de sauvetage.

A ce jour, on reste encore à trouver le 30 pour cent restant de la somme et l'on se montre optimiste. On est convaincu –

Concours

«Le service des vins de France»

Ainsi que nous l'avions annoncé dans notre dernier numéro, nous publions aujourd'hui le règlement en français du Concours du «meilleur sommelier conseil en vins de France», organisé par le Comité national des Vins de France (C.N.V.F.), en collaboration avec les organisations professionnelles suisses.

Règlement:

Le concours est ouvert:

- aux sommeliers professionnels,
- aux maîtres-d'hôtel et personnel de service faisant office de sommeliers,
- aux restaurateurs

qui auront fait acte de candidature.

2. Ne peuvent pas concourir: les professeurs d'écoles hôtelières.

3. Les concours comprennent deux catégories:

a) Sommeliers, maîtres-d'hôtel et personnel de service,

b) Restaurateurs.

4. Le concours comportera, sur le plan régional, une première série d'épreuves éliminatoires qui auront lieu à Zurich, Lucerne, Berne et Lausanne, en automne 1971 et, sur le plan national, une finale qui aura lieu en novembre 1971.

5. Toutes les candidatures devront obligatoirement être adressées au Comité national des Vins de France Sulgeneckstr. 37 3000 Berne

6. Chacun des 4 jurys régionaux sera constitué par 8 membres:

- 1 représentant de l'Union Helvetia
- 1 représentant de la Société suisse des hôteliers

- 1 représentant de la Société suisse des cafetiers/restaurateurs
- 1 représentant du Comité national des Vins de France
- 1 représentant de l'Institut national d'appellations d'origine
- 1 représentant de l'Association des amis du vin
- 1 représentant de l'Association des sommeliers
- 1 représentant de la presse gastronomique.

7. Les épreuves régionales seront constituées par des questions orales qui porteront sur le programme indiqué au paragraphe 15 ci-après.

8. Un cours non exhaustif portant sur la connaissance des Vins de France et du métier de sommelier, sera publié et envoyé, sur demande, aux futurs candidats (voir bulletin d'inscription ci-dessous).

9. Les jurys régionaux retiendront un nombre de lauréats proportionnel au nombre de participants.

Les lauréats de chaque concours régional

seront nommés «Sommelier-Conseil en Vins de France».

Il recevront un diplôme et un panonceau portant l'inscription pour la catégorie A: «Un Sommelier-Conseil en Vins de France est à votre service dans cet établissement».

Pour la catégorie B: «Restaurateur reconnu Sommelier-Conseil en Vins de France».

Si le nombre ou la qualité des candidats d'une région est jugé insuffisant, le jury se réserve le droit de ne pas désigner de lauréats régionaux.

10. La finale nationale aura lieu à Berne.

11. Le jury national sera constitué par:

- 1 représentant de l'Union Helvetia
- 1 représentant de la Société suisse des hôteliers
- 1 représentant de la Société suisse des cafetiers-restaurateurs
- le président du Comité national des Vins de France
- 1 représentant de l'Institut national des appellations d'origine
- 1 représentant de l'Association de sommeliers
- le président de l'Association des amis du vin
- 1 représentant de la presse gastronomique

12. La finale nationale comportera:

- 1. Une série d'épreuves écrites communes aux deux catégories, permettant de sélectionner 3 sommeliers et 3 restaurateurs.
- 2. Une série d'épreuves orales, en public, pour les 6 candidats sélectionnés.

Les épreuves de la finale porteront sur le programme indiqué aux paragraphes 15 et 16.

13. Les 2 lauréats seront nommés:

- «Meilleur Sommelier-Conseil en Vins de France 1971»
- «Meilleur Restaurateur-Conseil en Vins de France 1971»

Ils recevront:

- 1er prix, catégorie «Sommelier»: 1 panonceau indiquant: Monsieur..... Premier Sommelier-Conseil en Vins de France 1971 est à votre service dans cet établissement et un voyage en France.
- 2ème prix: voyage en France pour 2 personnes.
- 3ème prix: voyage en France pour 1 personne.

1er prix catégorie «Restaurateur: 1 panonceau indiquant: Monsieur..... a été reconnu meilleur Restaurateur-Conseil en Vins de France 1971 et un voyage en France.

2ème prix: voyage en France pour 2 personnes.

3ème prix: voyage en France pour 1 personne.

14. Coupe des Cadets: Chaque école hôtelière helvétique pourra sélectionner deux de ses élèves qui participeront à la Coupe des cadets. Ce concours se déroulera à Berne, le jour de la finale nationale. Il comportera uniquement des épreuves écrites.

Le jury sera le même que celui du concours de Sommelier-Conseil en Vins de France. L'école qui aura présenté le «Meilleur Elève-Sommelier en Vins de France» recevra une coupe-challenge et l'élève recevra un chèque de Fr. 300.–.

15. Programme des épreuves régionales: Les vignobles français. Les principes de la vinification. Connaissances de l'ensemble des vins français.

La cave, l'achat et la conservation des vins. La surveillance des stocks. La carte des vins.

Le service des vins et des liqueurs. La dégustation (vocabulaire) courant et analyse des sensations fondamentales.

16. Programme des épreuves finales:

- 1. Toutes les questions indiquées au paragraphe 15.
- 2. Le matériel professionnel du sommelier:

- la cave du jour
- principes fondamentaux de l'association des vins et des mets.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**POUR QUE VOTRE CAFÉ
ENCORE
SOIT MEILLEUR...**

LA SEMEUSE
LE CAFÉ QUE L'ON SAVOURE...

Service de dégustation sur demande sans engagement

☎ (039) 23 16 16

Torréfaction de café, 2301 La Chaux-de-Fonds

110

Vermittle laufend Engagements für qualifizierte

Sextett
(Faschingbälle, Unterhaltungsabende usw.)
Telefon (061) 38 78 67.



Rassige Gruppenkostüme für Ihr Servierpersonal und aparte Maskenkostüme für Ihre Faschnachtsparty vermittle ich für Damen und Herren in grosser Auswahl. Prompter Auswärtsversand.

Atelier Claire Schärer, Seefeldstrasse 134, 8008 Zürich, Tel. (051) 34 85 89.

44-300327

**Lehrling,
ein guter Rat!**

Für Berufskleider wende Dich vertrauensvoll an meinen lang-jährigen Lieferanten

A. Hammer & Co.
3000 Bern
Berufskleiderfabrikation
Falkenplatz 7, Tel. (031) 23 78 18

Verlangen Sie frühzeitig Vertreterbesuch für Offerten und Massnahmen.

• Coupon als Drucksache einsenden •
Erwarte Ihren Besuch am:

Datum _____ Zeit _____

Name _____

Adresse _____ H _____

ASSA 79-91 B

Suche Abnehmer von

Kuh-Hinterviertel

Kalbsstotzen

und frischen

Rinds- und Kuhfilets

Offerten unter Chiffre OFA 414821 an Orell Füssli-
Annoncen, 8022 Zürich.

Zu verkaufen tadellos erhaltenen

FLÜGEL

Marke Römisch, schwarz, 185 cm. Preis Fr. 3200.-

A. Berchtold, Tel. (031) 45 17 16

2459

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

AHV-Ausgleichskasse Hotela
18, rue de la Gare, 1820 Montreux
Telefon 021 6149 22

Zu kaufen gesucht

Einen gut erhaltenen

Tranchierwagen

Offerten erbeten an das

Hotel «NICOLETTA», 3920 Zermatt, Tel. (028) 7 85 33

2123

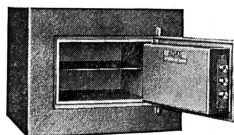


**Brand-
gefahr**
droht jederzeit!

Deshalb Geld, Sparhefte, Schmuck und wichtige Dokumente nicht bloss in Schubladen, Schachteln oder in alten Blechkassetten aufbewahren.

Nur der neuzeitlich gebaute
ATLAS-Tresor schützt zuverlässig!

Eine einmalige Anschaffung für Jahrzehnte und Generationen. Auch Miete.



Verlangen Sie bitte
den Graticatalog vom seriösen Spezialgeschäft

kropf-co bern

Ankerstrasse 4 Postfach 14 3000 Bern 16

BON für Katalog — ohne Verpflichtung

Adresse: _____

_____ Ho _____

_____ B _____

Auf den Sommer

Englisch lernen!

Englisch-Spezialkurs
(Anfänger und wenig Vorgerückte)
15. April bis 12. Juni 1971
Ganztageskurs
Intensivster Unterricht
Prospekt verlangen
Telephon (041) 23 54 54

**Schweiz. Hotelfachschule
Luzern
Hotel Montana**

117



Abfall-Boy

crème lackiert, Deckel vernickelt, Einsatz
emalliert, Treibmechanik, Höhe 66 cm.
Stück nur
Bestellen Sie heute noch **Fr. 93.-**
Telefon (041) 22 55 85.

Abegglen-Pfister AG Luzern

Wirtschaftliche Elementarbauweise
mit 1 oder 2 Stützen

Grossüberdachungen

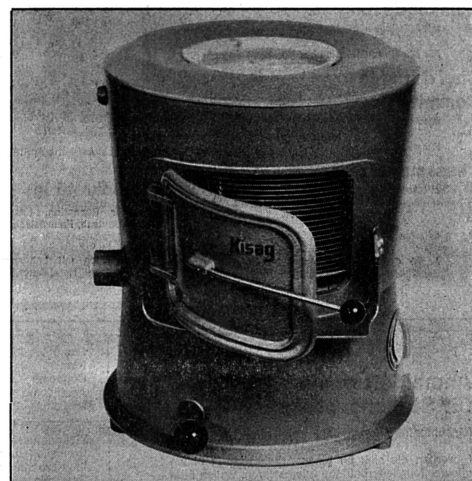
Expandierbar — geeignet für definitiven
und temporären Einsatz.

Garantierter Preis — kurzer Termin —
hochqualifizierte Ausführung.

Die zukunftsgerichteten modellspezifischen
Konstruktionen bieten Ihnen alle
Lösungsvarianten.

Friedrich Steiner, Betriebsingenieur,
Friedaustasse 23, CH-4900 Olten,
Abteilung für Fachberatung von
punktgestützten Überdachungen,
oder Tel. (062) 76 19 36

550



Kisag- Kartoffel-Schälmaschine

Die Kisag-Kartoffel-Schälmaschine ist formvollendet und gefällig. Sie ist praktisch, robust, handlich. Konstruiert von Fachleuten, die mit der Praxis vertraut sind. Nie gab es eine Kartoffel-Schälmaschine, die so viele Vorteile in sich vereint und die wirkliche Neuheiten aufweist, nämlich:

1. Zwei Geschwindigkeiten. Eine zum Schälen der Kartoffeln (und Sellerie, Rüben usw.) und eine zum Schleudern von Salat. 2. Timer. Einstellbar von 0-4 Minuten. Verhindert Verluste durch zu langes Schälen. 3. Der Motor ist wasserdicht.

Sie sehen, es lohnt sich wirklich, eine Kisag-Kartoffel-Schälmaschine zu besitzen.

Kisag

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



OFA 65544001

Stellenangebote Offres d'emploi



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

Warum nicht einmal ins Unterengadin? Unser Kurort bietet eine herrliche Bergwelt, gesundes Klima und neue Sportanlagen.

Für die kommende, sehr rege Sommersaison suchen wir die folgenden Fachkräfte:

Réception, Loge: 1. Sekretärin (NCR-kundig)
2. Sekretärin (NCR-kundig)
Chauffeur/Conducteur

Etage: 4 Zimmermädchen

Küche: Chef de partie
Pâtissier
2 Jungköche

Service: Chef de rang
2 Kellner oder Servicetöchter
Buffetdame

Lingerie: 2 Lingeriemädchen

Zeitgemässe Entlohnung, geregelte Arbeitszeit und interessante Arbeit sind bei uns selbstverständlich.

Interessanten möchten sich bitte melden, mit den üblichen Unterlagen, bei:

Direktion Hotel Belvedere,
7550 Bad Scuol, Tel. (084) 9 10 41.

Gesucht tüchtiger

Alleinkoch oder Chef de partie

auf 1. Mal 1971, für Saison- oder Jahresstelle, gut-bezahlter Posten;
sowie ab 15. Juni 1971

1 Commis de cuisine oder Hilfskoch

für Saison- oder Jahresstelle, ebenfalls gutbezahlter Posten.

Benjamin Willinger, Hotel Alpenrose
3925 Grächen (VS)
Telefon (028) 4 01 38



8 à 9 mois au Lac Léman
L'Hôtel du Signal de Chexbres
1604 Puidoux-Gare

130 lits, rénové, piscine couverte, cherche des mi-mars ou début avril:

chef tournant
chef pâtissier
demi-chefs de rang
commis de salle
filles de salle
débutant(e) à la salle
femme de chambre et tournante
aide-gouvernante
lingère

Bon logement, congés réguliers.

Offres avec copies de certificats et photo.



sucht auf Mitte April 1971 in Jahresstelle

Sekretärin

für Réception, Kassa (NCR) und Korrespondenz
(Deutsch, Französisch, Englisch)

Offerten mit Lohnansprüchen sind zu richten an:
W. Rolli, Hotel Adler, 3818 Grindelwald



Erstklassig und modern

Neueröffnung zur Sommersaison 1971, sucht für Sommer- und eventuell Wintersaison 1971/72, auch Jahresstellen, folgende Mitarbeiter:

Büro-Réception Loge: 2 Sekretärinnen (NCR)
Conducteur
Nachtportier

Restaurant: Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Commis de rang

Bar: Barman oder Barmaid

Etagen: Zimmermädchen
Portiers
Hilfzimmermädchen

Buffet: 2 Buffettöchter

Küche: Chefs de partie
Commis de cuisine
Küchen- und Officeburschen

Lingerie: Lingère
Glätterin
Wäscherin
Lingeriemädchen

Carnotzet: Sommelière

Keller: Caviste

Bewerbungen mit Zeugniskopien, Lichtbild und Lohnansprüchen an die Direktion erbeten.

Hotel du Lac-Hirschen
6440 Brunnen, Tel. (043) 9 13 15

sucht auf 1. April oder nach Uebereinkunft:
Jüngeres sprachkundiges

Ehepaar als Aide du patron

1 Küchenchef
2 commis de cuisine
Restaurationstöchter
1 Hotelpraktikant
Buffettöchter oder Burschen
1 Casserolier
Officemädchen und Burschen
1 Kindermädchen

zu ständiger Mädchen. Kochkenntnisse nicht erforderlich.

Sunstar + Parkhotel
7170 Davos Platz

Wir suchen für den kommenden Sommer in Jahres- oder Saisonstelle noch folgende Mitarbeiter:

Concierge - Conducteur
Chasseur
Nachtportiers
Réceptionist
Sekretärin oder Büropraktikantin
Chef de service
Saalkellner oder -töchter
Barmaid
(ab sofort)
Barcommis
Commis de cuisine
Küchen- und Officeburschen und -mädchen
Kindermädchen

Offerten mit Lohnansprüchen sind zu richten an:
Familie Plus Maissen-Glutz



Wir suchen in Jahresstellen mit Eintritt nach Uebereinkunft

1 Réceptions-Sekretär
oder Sekretärin

1 Réceptions-Praktikant
oder -Praktikantin

1 Koch
für Satellitenküche beim Hallenschwimmbad

1 Entremetier
1 Serviceangestellte

Neuzeitliche Arbeitsbedingungen. Freier Eintritt ins Hallenschwimmbad.

Offerten mit Unterlagen reichte man an

Fam. Gruber, Hotel Krone
5600 Lenzburg, Tel. (064) 51 26 12

Genève, Hôtel Lido
8, rue Chantepoulet, tél. 022/31 55 30

cherche pour mois de mars ou date à convenir,

stagiaire / aide de réception /
aide de la patronne

Prérez envoyer offres avec photo, copies de certificats et prétentions de salaire.

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

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

Hôtel Farinet 1936 Verbier

Nous cherchons de suite

1 pâtissier-confiseur
1 commis de cuisine
1 aide-femme de chambre
garçons d'office

2489

Hotel Schweizerhof, Engelberg

sucht für kommende Sommersaison (mit Eintritt zirka 1. Mai) folgendes Personal:

Chef de rang
Commis de cuisine
Kochlehrling

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen senden Sie bitte an:
Familie T. Obrecht, Hotel Schweizerhof, 6390 Engelberg

2484

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft jüngere, tüchtige

Stütze des Geranten

(bevorzugt Buffetdame) in erstklassig geführte Café-Snack-Bar.
Ueberdurchschnittlicher Verdienst.

Bewerbungen bitte an

Restaurant Singerhaus, Marktplatz 34, 4000 Basel
Tel. (061) 25 39 30

2493

Schiffsrestauration Thuner- und Brienersee

Für unseren vielseitigen Restaurationsbetrieb suchen wir auf Anfang April oder nach Uebereinkunft tüchtige

Sekretärin oder Sekretär

als Stütze des Betriebsleiters in Jahresstelle.

Dieser Vertrauensposten verlangt eine an selbständiges Arbeiten gewohnte, einsatzfreudige Mitarbeiterin, welche Erfahrung in sämtlichen administrativen Arbeiten hat (Kassaführung, Korrespondenz, Personalwesen usw.). Fahrausweis wäre erwünscht.

Wir bieten gutes Salär, eigenes Büro, Verpflegung im Hause.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion des Hotels Riehenhof in Thun, Tel. (033) 2 46 72.

2336



Tessin Hotel Delta, Ascona

sucht für lange Sommersaison

Chef garde-manger
Commis garde-manger
Commis entremetier
Commis tournant
Commis de bar

Offerten sind an die Direktion zu richten.
Tel. (093) 2 11 04.

2432

Taverne zur Krone 8953 Dietikon-Zürich

mit dem bekannten Spezialitätenrestaurant sucht per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtigen

Commis de cuisine

in kleinere Brigade.

Jahresstelle mit geregelter Freizeit, sehr guter Verdienst.

Offerten sind zu richten an:

A. Gstrein, Tel. (051) 88 60 11

2386

Beau Rivage HOTEL 1200 GENÈVE

cherche

un réceptionniste
caissier(e) de restaurant
chasseur de nuit
femme de chambre
commis de rang
filles de buffet ou garçon de cafétéria
apprenti de restaurant

Faire offres avec copies de certificats et photo à:
Hôtel Beau-Rivage Genève

2390

Hôtel Joli-Mont, Montreux

cherche pour la saison d'été d'avril à octobre 1971 le personnel suivant:

un commis de cuisine
garçons ou filles de cuisine et d'office
stagiaires de salle et d'étage
filles de salle et d'étage
garçon de maison

Chambres individuelles avec douche ou bain, WC à disposition.

Offres avec prétentions et photo à adresser à:
Ed. Lutz, 1620 Montreux.

2387

Für die bevorstehende Eröffnung des
Hotels Coronado in Mendrisio
suchen wir:

Sekretär
(dreisprachig)
Demi-chef
Commis de rang/bar
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Portier
Hilfsportier
Chasseur/Telefonist
Caffetiere/Economat
Casserolier
(Küchenhilfe, Tellerwäscher)
Aushilfen
(Männer/Frauen)
Lingeriemädchen

Offerten sind zu richten an Herrn Dir. C. Rao, c/o Vito Viaggi, Casella postale, 6850 Mendrisio.

ASSA 85-58

Hotel Rigi Kulm, 1800 m ü. M.

sucht für die Sommersaison, eventuell Jahresstelle

1 Küchenchef
2 Köche evtl. Köchin
2 Serviertöchter

Offerten sind erbeten an:

Hotel Rigi Kulm AG
6411 Rigi Kulm

2401

Wir suchen zur selbständigen Führung unseres Restaurants

Berghaus Baldern (Uetliberg)

bestausgewiesenes

Geranten-Ehepaar

Gewünscht wird:

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

Offerten mit den üblichen Unterlagen und der Gehaltsforderung wollen Sie bitte richten an:

Herrn Philippe Roulet, Hotel Baur au Lac, Postfach, 8022 Zürich.

1905

Kornhauskeller Bern

sucht in Jahresstelle

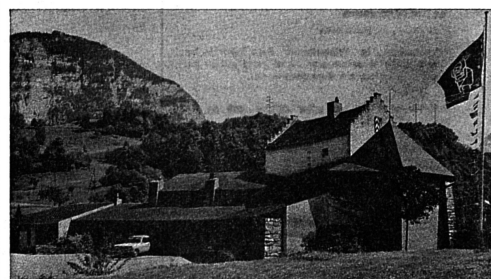
Restaurationstochter oder Kellner Koch/Tournant Commis de cuisine

Fähigen Mitarbeitern wird bei guter Bezahlung interessante, selbständige Arbeit geboten.

Schreiben oder telefonieren Sie an

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

2480



La Rôtisserie-Motel St-Christophe

entre Bex et St-Maurice

cherche pour fin mai 1971 ou date à convenir

chef de cuisine/rôtisseur couple de gérants

de préférence de langue française et au bénéfice d'une patente.

Nous demandons: d'excellentes qualifications professionnelles et les qualités nécessaires pour diriger cet établissement renommé.

Nous offrons: salaire intéressant avec participations.

Les offres complètes, avec curriculum vitae, copies de certificats et photos, sont à adresser à

Dr. A. Helbling, Löwenstrasse 2, 8002 Zürich.

616

*cadre unique
au bord du lac*

CHERCHONS

pour tout de suite ou date à convenir:

1 chef garde-manger
(sous-chef)
1 chef entremetier
1 chef pâtissier
(ou 1er commis)
commis de cuisine
1 responsable du self-service
commis de rang
sommeliers

Faire offres à la direction.

2494

la Voile d'Or
Vidy-Lausanne - tél. 27.80.11
grand parking à deux pas

Corps banquier et hôtelier français cherche pour entrée à convenir

directeur ou gérant

(couple de préférence) pour hôtel de premier catégorie. Remets construit en Afrique occidentale (franco-phonisme).

Adresser les offres sous chiffre 2544 à l'Hôtel-Revue, 3011 Berne.

Hotel Carmine, 6600 Locarno

sucht auf 1. März für lange Sommersaison

jungen Koch

Sekretärin-Volontärin

Gelegenheit, die Italienische Sprache zu erlernen. Hoher Lohn.

Offerten sind erbeten an die Direktion.

2538

Zimmermädchen

Bewerbungen mit Lohnansprüchen sind erbeten an:

Hotel Lauberhorn, 3818 Grindelwald

2537

Gesucht für Eintritt April/Mai

Ehepaar

Sommersaison, Hotel zirka 70 Betten, Nähe Luzern

Er: Koch/Küchenchef
Sie: Buffet, Lingerie usw.

Wintersaison in Winterkurort der Zentralschweiz. Übernahme eines neuen Hotel garni mit 50 Betten und Restauration, als Gerantenehepaar.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 2536 an Hotel-Revue, 3011 Bern.



AM LINDENPLATZ ZÜRICH 9/48 - TELEFON 62 24 00
Hotel Spiergarten, 8048 Zürich

Gesucht nach Uebereinkunft

Chef de service

In unseren vielseitigen Betrieb.

Sind Sie bankettkundig, kontaktfreudig, und haben Sie Interesse, mit einem netten Team zusammenzuarbeiten, dann wenden Sie sich bitte an die Direktion, W. Greiner.

2534

Gesucht für lange Sommersaison in kleineres Hotel tüchtiges

Mädchen

für Zimmer und Haus.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten an:

Hotel Hürlimann, Garni 6400 Brunnen

2533

Gesucht für die kommende Sommersaison

ein Alleinkoch

In die USA. Reise bezahlt.

Offerten sind zu richten an:

Hans Jenni, Terry-A-White Bridgton Maine, 04009, USA

2531

Nur für Monat März für modern eingerichtetes Ferienheim (Ölheizung, Geschirrwassmaschine) gesucht,

junge Tochter mit

guten Kochkenntnissen

Hoher Lohn.

Telefon (051) 32 49 12

2530

Gesucht

Buffetbursche - Anfangskellner oder Tochter Etagenportier

(auch Ablösung an Réception). Eintritt nach Uebereinkunft. Zimmer im Hause. Gute Stelle.

Sich melden bei:
Hotel Central, 4000 Basel, Tel. (061) 25 44 48,
A. Hartmann

2527

Hotel Belvédère 3700 Spiez/Thunersee

Tel. (033) 84 33 33

sucht für lange Saison März bis November, teilweise in Jahresstelle:

Büro-Loge:

sprachenkundigen

Sekretär

der auch den Logendienst übernimmt

Service:

Commis Restaurant 1. Saaltöchter

2465

Wir suchen in unser gepflegtes Haus mit 30 Betten eine sorgfältige

Köchin und eine Tochter

für Zimmerdienst (als zweite Hilfe).

Eintritt 1. April 1971.

Offerten an

Evang. Ferienheim Sursum 3653 Oberhofen, Tel. (033) 43 15 22

2464

Hotel Primerose au Lac Lugano-Paradiso

sucht für Sommersaison, Beginn 1. April 1971

Etagenportier

Saaltöchter

Hotelsekretärin

2. Sekretärin

ab 15. April oder 1. Mai

1 Commis de cuisine oder Köchin

Offerten, Unterlagen und Photo an die Direktion Hotel Primerose au Lac, 6902 Lugano-Paradiso.

2392

Bade-Hotel Bären, 5401 Baden bei Zürich

Wir suchen in sehr lange Saison- oder Jahresstelle, mit Eintritt Mitte Februar/Anfang März,

Hilfsgouvernante - Stütze der Hausfrau

Zimmermädchen

Serviceangestellte

Saalkellner

Servicepraktikant(in)

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbeten an Familie K. Gutzg. Tel. (056) 2 51 78.

1529

Hotel Griching 3954 Leukerbad

sucht für 15. April in Jahresstelle

Sekretärin

NCR-Maschine

Büropraktikantin

Wir bieten sehr guten Lohn.

Offerten mit Zeugniskopien und Lebenslauf.

2481

Gesucht nach Biel auf 1. April oder nach Uebereinkunft fachkundigen, qualifizierten

Küchenchef

der die Fähigkeit besitzt, einer mittleren Brigade vorzustehen.

Selbständiger, vielseitiger Posten, gute Arbeitsbedingungen.

Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 2496 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

RIMINI
Hotel AMBASCIATORI, C.P. 202
cerca per stagione estiva 1971

1 segretario di ricevimento
1 concierge
1 chef de rang
1 saucier
1 entremetier

Inviare richieste e certificati a:
Hotel Ambasciatori, C.P. 202
47037-RIMINI, Italia

2473

ACAPULCO

Hotel ACAPULCO, Ascona,

sucht ab sofort oder nach Uebereinkunft

Etagenportier

Hausbursche

Offerten an die Direktion. Telefon (033) 2 45 21.

2458

Hotel Tellsplatte, 6452 Sisikon Vierwaldstättersee

sucht für Sommersaison

Sekretärin

(Réception)

mit Hotelpraxis, sprachenkundig.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, gute Besoldung. Eintritt auf April oder nach Uebereinkunft.

2456



Restaurationsbetriebe
der Schwälgal

Wir suchen in Jahres- oder in Saisonstelle (Mai bis Oktober) freundliche

Serviertöchter

Buffetdamen

Kioskverkäuferinnen

Wir bieten gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeit. Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Ihren Telefonanruf.

A. und U. Länzlinger, Restaurant Schwälgal,
9107 Schwälgal, Tel. (071) 58 16 03.

2490



sucht für die kommende Sommersaison (Mitte Juni bis Mitte September)

Réception: Journalführer(in) Korrespondent(in)

(Jahresstelle)

Kontrolle: Chef Warenkontrolleur

(Jahresstelle)

Warenkontrolleur

Magaziner

(Jahresstelle)

Küche: Chef de garde Commis de cuisine Commis pâtissier Commis communard Commis de grill

Office: Office-Küchen-Gouvernante

Lingerie: Glätterin 2. Lingerie-gouvernante

Loge: Chasseurs Nachtschasseurs Garderobiere

Etage: 2. Gouvernante Zimmermädchen Hilfszimmermädchen Hausbursche

Restaurant: Commis de rang

Schwimmbad: Badmeister

Divers: Kindergärtnerin Tennisburschen Floristin

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind an die Direktion erbeten.

1642

Tessin

Gesucht für die lange Saison (März-Oktober)

Commis de rang

Saaltöchter

Offerten mit Lohnansprüchen an

Hotel Favini, 6573 Magadino

2458



Hotel Ermitage & Golf 3778 Schönried/Gstaad

Wir suchen für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Chef de réception

Wir möchten einem jungen, aufstrebenden Sekretär die Chance geben, sich auf diesem Posten zu bewähren.

Sekretär(in)

Eine vielseitige Arbeit in einem Hotel mit Schwimmbad und Tennisplätzen.

Chasseur/Téléphoniste

Commis de rang

Demi-chef de rang

Chef de rang

Zimmermädchen

Portier

Commis de cuisine

Lingère

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an die Direktion.

2279

Nous cherchons une

secrétaire

pour la correspondance anglaise, française, allemande et, éventuellement, italienne pour la caisse de restaurant.

Place stable dans hôtel de luxe à Naples.

Faire offres à :

Hôtel Vesuvio, Via Partenope 45, Napoli, Italia.

2487

Gesucht nach Lugano für Saison von Anfang April bis Ende Oktober:

Gouvernante

für Econamat und Office

Buffetöchter

eventuell auch Anfängerin

Praktikant

für Kellerverwaltung, Kontrollarbeiten und Büroablösung

Kaffeekech oder Kaffeeköchin

Saalkellner

Commis de rang

Angestelltezimmermädchen

Lingeriemädchen

Etagenportier

Offerten mit Foto, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind erbeten an Fam. Schmid,

Hotel International au Lac, 6901 Lugano

2444



Flughafen-Restaurants, 8058 Zürich Flughafen

Serviertöchter

sind bei uns charmannte junge Damen, welche täglich 9 Stunden in internationaler Atmosphäre verbringen, selbst gerne gut essen und gepflegt wohnen.

Ein Anruf, oder noch besser ein Besuch bei uns, würde sich bestimmt auch für Sie lohnen.

Flughafen-Restaurants Zürich
Tel. 051-84 77 66



2319

Hotel Astoria, 6000 Luzern

sucht in Jahresstelle, Eintritt 1. März 1971,

Sekretär(in) für die Réception

Erwünscht sind Kenntnisse der NCR-Buchungsmaschine.
Allgemeine Büroarbeiten.

Englischkenntnisse sind Bedingung.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die Direktion.

2371

Gesucht nach Lugano:

Küchenchef Chef de partie Commis de cuisine

Eintritt zwischen Mitte März/1. April 1971

Hotel Continental, 6903 Lugano

2367

Das Hotel Restaurant Ochsen in Davos sucht auf den 1. Mai

Zimmermädchen Saaltöchter oder Saalkellner Buffetöchter oder Buffetbursche Restaurationstöchter oder Restaurationskellner

Es handelt sich um gutbezahlte Saison- oder Jahresstellen.
Ihre Anfrage und Offerte würde uns sehr freuen.

Offerten an:

Hotel Restaurant Ochsen, Familie Civelli-Oberrauch
7270 Davos Platz, Tel. (083) 3 52 22

2358

Hotel Europe au Lac, 6612 Ascona

sucht auf 1. März (oder Uebereinkunft) für lange Sommersaison

Demi-chef Commis de rang Saalkellner Zimmermädchen Buffetdamen Buffetöchter Pâtissier Köche Jungköche Ragazzi(e) Hausburschen Hausmädchen Personalzimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion Hotel Europe au Lac, 6612 Ascona, Tel. (093) 2 28 61.

2355

Unser

Küchenchef

tritt in den Ruhestand, und wir suchen ab Mai 1971 einen würdigen Nachfolger.

Lange Sommer- und Wintersaison, evtl. Jahresstelle.

Wir sind ein Erstklasshotel mit 130 Betten im Engadin, wo die Ferien-sowie die vielen Kurgäste immer verwöhnt werden.

Wer sich für diese Schlüsselposition interessiert, möchte seine Offerte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 2384 senden an Hotel-Revue, 3011 Bern.

2384

Erstklassiger Restaurationsbetrieb mit Rôtisserie sucht in Jahresstelle

Chef de service

Wir verlangen: Guter Verkäufer und Organisator, sprachengewandt, Erfahrung in Personalführung, Alter 30 bis 40 Jahre. Wir bieten: Selbständiges Arbeiten, sehr guten Verdienst.

Offerten von qualifizierten Kräften, Schweizer oder Aufenthalter, sind erbeten unter Chiffre 2350, Hotel-Revue, 3011 Bern.

Passantenhaus mit erstklassigem Restaurationsbetrieb sucht auf 1. April jüngeren

Aide-patron

(für Büro und Service)

Offerten unter Chiffre 2377 an Hotel-Revue, 3011 Bern.



Im

Hotel Waldhaus, 7514 Sils-Maria

Ist ab Sommersaison 1971 die

Küchenchefstelle

neu zu besetzen.

Wir suchen eine erstklassige Kraft, die es versteht eine besonders gepflegte Küche zu führen, gut zu wirtschaften, der Brigade mit Autorität und Takt vorzustehen und mit den übrigen Departementen gut zusammenzuarbeiten.

Sommer- und Wintersaison von zirka je 4 Monaten Dauer. Interessanter Posten für einen Fachmann, der seinen Beruf liebt und Freude daran hat, etwas Aussergewöhnliches zu leisten.

Offerten erbeten an R. Kienberger.

2370

Je cherche

filles ou garçons de cuisine

à l'année.

Restaurant «Les Premiers Pas» à Anzère

Tél. (027) 2 97 04

P 21708-36

Hotel-Pension Villa Magnolia Via Luccini, 6900 Lugano

sucht für lange Sommersaison ab 15. Februar

Alleinkoch
Küchenbursche

Offerten werden erbeten an die Direktion mit den üblichen Unterlagen, Foto und Gehaltsansprüchen.

P 24-20228

Für neu zu eröffnende

Hotelbar

suchen wir auf Frühling eine qualifizierte

Barmaid

gute Konditionen, wemöglich im Hause.

Offerten unter Chiffre Z 03-100731 an Publicitas AG, 4001 Basel.

Gesucht per sofort in erstklassiges Spezialitäten-Restaurant Nähe Stadtgrenze Zürich nette, freundliche

Serviertochter

Hoher Verdienst, Kost und Logis.

Dasselbst

Hausbursche und Hausangestellte

gesucht auch Ehepaar. Hohe Entlohnung, Kost und Logis, familiäre Behandlung.

Offerten erbeten an:

Hotel Sternen, 8903 Birmensdorf 500 m nach der Waldegg

Tel. (051) 95 42 09

2369

Europa Grand Hôtel au Lac 6900 Lugano-Paradiso

cherche pour la saison

secrétaire de réception (langues, NCR 42, correspondance)

chefs de parties
très qualifiés

commis garde-manger

commis tournant

commis de cuisine

pâtissier

femmes de chambres
qualifiées

commis de rang

pour son night-club

2. barman

sommelier pour dancing

Faire offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire, ainsi que date d'entrée en service possible au bureau central de l'hôtel.

2366

Unsere langjährige Mitarbeiterin wird selbständig. Auf Ende März oder nach Uebereinkunft ist die Stelle als

Empfangssekretärin

neu zu besetzen. Der Posten in unserem modernen Erstklassbetrieb verlangt gute fachliche Ausbildung und zuverlässiges Arbeiten.

Wir bieten Ihnen:

interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit im Umgang mit internationaler Kundschaft.

Haben Sie Freude am Beruf, Verantwortungsbewusstsein und selbständigem Disponieren, werden Sie sich vom ersten Tag an wohl bei uns fühlen.

Bewerbungen mit Unterlagen an:

Rud. Wismer, Hotel Sonenberg, 8032 Zürich
Tel. (051) 47 00 47

sonnenberg
zürich

2264

Neueröffnung

Confiserie-Tea-room

In Sommer- und Winterkurort im Berner Oberland

Wir suchen auf Mai 1971 oder nach Uebereinkunft tüchtigen, selbständigen

Patissier-Konditor

Offerten erbeten unter Chiffre 1838 an Hotel-Revue, 3011 Bern



Für lange Sommersaison gesucht:

- Saal-Restaurant: **Serviertöchter oder Kellner**
Saalkellnerinnen oder -praktikant
- Café-Restaurant: **Alleinserviertochter**
(guter Verdienst)
- Halle/Etage: **Zimmermädchen**
oder Hilfszimmermädchen
- Küche: **Commis garde-manger**
Commis entremetier
Commis tournant
- Buffet-Economat: **Aide-gouvernante**
Buffetochter oder -bursche

Offerten erbeten an A. Maurer, Tel. (036) 2 26 31.

2500

Pferdestall
Bar - Dancing

Piccadilly
Snack - Restaurant

plaza-grill
Diner - Dansant

Hotel Plaza, Zürich

Erstklasshotel im Zentrum sucht

Köche und Köchinnen

(Chef de partie und Commis de cuisine)

Restaurationskellner

(hoher Verdienst)

Wir bieten gute Entlohnung, Kost und Logis.
Tel. (051) 34 60 00.

1937

Hôtel Terminus, 3960 Sierre

cherche pour le 1er mars

1 sommelier

pour la brasserie-restauration.

Très bon salaire.

Téléphone 5 04 95 ou faire offres écrites à Mr. A. OGGIER.

2492

WEGGIS – Hertenstein – Lützelau

Nähe Luzern, 25 Hotels, 1800 Betten

der führende Ferienort am Vierwaldstättersee, Hallenbad, Dancings, Tennis

Hotel National 6353 Weggis

Wir suchen:

Anfangs-Restaurationstochter
auf 1. Mai 1971

Hilfzimmermädchen
auf 1. Mai 1971

Offerten an: Hotel National, 6353 Weggis.

Posthotel Terminus am See

120 Betten:

sucht ab 1. Mai bis Ende September:

1 Buffettochter

1 junge Anfangsköchin

Economatgouvernante

3 Restaurationstöchter

2 Restaurationsskellner

2 Saaltöchter

1 Etagenportier

(Deutsch sprechend)

Barmaid

1 Barservicetochter oder Kellner

Offerten erbeten an Gebr. Zimmermann, Posthotel, Weggis.

Hotel Gotthard 6353 Weggis

sucht für lange Sommersaison

Sekretärin

sprachenkundig, Eintritt 1. Mai

Restaurationstochter

Eintritt 1. Mai

Saaltöchter

Eintritt 1. Mai

Chef de partie

Eintritt 15. Mai

Wir bieten guten Verdienst, angenehmes Arbeitsklima und geregelte Freizeit.

Telefon (041) 93 21 14, Familie Nanzer Alice

Hotel Albana 6353 Weggis

Vierwaldstättersee (100 Betten)

sucht für die Sommersaison, Eintritt zwischen Ende März und 1. Mai 1971, Saison bis Oktober

Etage: **Zimmermädchen**
Hilfzimmermädchen

Service: **Chef de rang**
Demi-chef de rang
Saaltöchter
Saalpraktikant(in)

Guter Verdienst und zeitgemässe Arbeitsbedingungen.

Offerten mit Zeugniskopie, Foto und Gehaltsanspruch sind erbeten an:

Hans Wolf, Hotel Albana, 6353 Weggis
Tel. (041) 93 21 41

Hotel Felsberg 6353 Weggis

sucht für Mitte April, anfangs Mai oder nach Uebereinkunft:

Jungkoch oder Commis de cuisine

Küchenburschen

Hausbursche

Zimmermädchen

(Ehepaar)

Haus- und Lingeriehilfe

Saalanfängerinnen oder

Praktikantinnen

Offerten erbeten an:

F. Beutler, Hotel Felsberg am See
Tel. (041) 93 11 36, 6353 Weggis

Hotel Frohburg 6353 Weggis

Allein-Saaltöchter

keine Restauration, geregelte Freizeit, sehr hohes Salär

Kindermädchen

zu 2 Kindern 1½ und 4 Jahre. Mithilfe im Hotel, wenn erwünscht.

Offerten an: Fam. Th. Iseli, Hotel Frohburg, 6353 Weggis.

Seehotel du Lac 6353 Weggis

sucht für lange Sommersaison, Eintritt April/Mai oder nach Uebereinkunft:

Jungkoch oder Köchin neben Chef

Hilfskoch oder Hilfsköchin

Saal-Restauranttochter oder Kellner

Saaltöchter oder Saalkellner

Saalpraktikantinnen

Restaurationstochter

oder

Restaurantskellner

(auf Anfang April, evtl. auch Aushilfe)

Offerten erbeten an: O. A. Bammert, Telefon (041) 93 11 51.



Hotel Bühlegg 6353 Weggis

sucht ab 21. April 1971 oder nach Uebereinkunft

Restaurantskellner

Restaurants-Servicetochter

1. Saalkellner und Saaltöchter

Büropraktikantin und Sekretärin

Koch/Commis de cuisine

Buffettochter

Lehrstellen sind frei für:

Kochlehrling/Kellnerlehrling

Servierlehrtöchter

Familie H. Weber-Grossmann
Tel. (041) 93 21 23

Hotel Central am See 6353 Weggis

sucht für lange Sommersaison

Oberkellner/1. Saalkellner

Serviertöchter

Saaltöchter

Saalpraktikantinnen

Saalkellner

Lingère

Köchin

Kochlehrling

Eintritt auf Ostern oder zirka 1. Mai.

Offerten an B. Hofmann

Hotel Alexander 6353 Weggis

sucht für lange Sommersaison

1 Oberkellner

(Anfangsoberkellner/Chef de rang)

1 Commis de cuisine

Offerten erbeten an: Fam. Hans Hasler.

Hotel Beau-Rivage 6353 Weggis

sucht für lange Sommersaison von April bis Oktober:

Büro: **Praktikantin**
für Empfang und Korrespondenz

Küche: **Entremetier**
Kochlehrling
Casserolier

Etage: **Hilfsgouvernante**
Portier
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen

Saal: **Saaltöchter**
Saalpraktikantinnen

Buffet: **Buffettochter**
und Hilfstöchter

Office: **Officemädchen**
und -burschen

Lingerie: **Lingeriemädchen**

Letztjährige Angestellte, die wiederum auf ihren Posten reflektieren, werden gebeten, sich umgehend zu melden.

Offerten an: Familie M. Geering, Hotel Beau-Rivage, 6353 Weggis, Tel. (041) 93 14 22.

Hotel Hertenstein

mit geheiztem Hallenbad, direkt am See, sucht für lange Sommersaison (Mitte März bis Mitte November 1971)

2. Sekretärin
Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnissabschriften sowie Gehaltsangaben sind erbeten an Herrn G. Jahn, Hotel Hertenstein, 6352 Hertenstein.

Hotel Rigi am See 6353 Weggis

sucht tüchtige

Commis de cuisine
Commis de salle
Lingeriemädchen

Eintritt zirka 20./25. April 1971.

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind erbeten an:

Familie Spicker, Hotel Rigi am See
6353 Weggis, Tel. (041) 93 21 51

Hotel Paradies 6353 Weggis

sucht für Sommersaison, 25. April bis zirka 10. Oktober 1971:

Küchenchef
1. Commis de cuisine
Saal- und Restaurationsskellner
Alleinportier

Zimmermädchen
(Cameriera)

Officemädchen
(Ragazza per office)

Lingeriemädchen
(Ragazza per la biancheria)

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind erbeten an:

Fam. H. Huber, Hotel Paradies, 6353 Weggis
Tel. (041) 93 13 31

Hotel Schweizerhof 6353 Weggis

sucht:

Saalkellner
(sprachenkundig)

Saaltöchter

Zimmermädchen

Lingeriemädchen

Eintritt und Saisondauer nach Uebereinkunft.

Tel. (041) 93 11 14

Parkhotel, Weggis

sucht für die Sommersaison (Ende April bis Ende September)

Lingeriemädchen

Etagenportier

Commis de rang

Offerte an: H. Günther, Parkhotel, 6353 Weggis

Deutlich geschriebene
Insertatexte erleichtern
das Absetzen und
verhindern unliebsame
Druckfehler.

Name und Adresse
möglichst in Block-
buchstaben!

Hotel-Restaurant-Tea-room-Bar Rotes Haus, 5200 Brugg

Gesucht per 15. April oder 1. Mai 1971

Commis de cuisine

Guter Lohn, geregelte Freizeit, Offerten sind erbeten an: Fam. Maurer-Haller, Tel. (056) 41 14 79

2395



Hotel Astoria 6000 Luzern

sucht für die Sommersaison

- Loge: **Hallenportier**
Chasseur
- Etage: **Etagenportier**
Hilfsszimmermädchen
- Saal: **Demi-chef de rang**
Commis de rang
- Cuisine: **Chef de garde**
Commis de cuisine
Küchenbursche
- Restaurant: **Restaurationsstochter**
Chasseuse oder Chasseur
- Lingerie: **Glätterin**
Wäscherin

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

2393

Hotel Kurhaus 9057 Weissbad bei Appenzell

sucht mit Eintritt auf den 20. März eventuell später für lange Sommersaison:

Serviertochter oder Kellner Chef de partie und Commis Bureaupraktikantin Haus- und Zimmermädchen Tochter oder Officebursche

Offerten an die Direktion E. A. Zünd Tel. (071) 88 11 61

2126

Hotel-Restaurant Belvédère 3800 Interlaken

(Erstklasshaus mit 100 Betten)

sucht für Sommersaison noch folgendes Personal:

- Küche: **Chef saucier**
(Chef-Stellvertreter)
Garde-manger
Entremetier
Patissier
Commis de cuisine
- Restaurant –
Saal: **Chef de rang**
Demi-chef
Saal- und Restaurationsstochter
Saalpraktikantin
- Büro: **2. Sekretärin**
(NCR 42) sprachenkundig (evtl. Praktikantin)
- Loge: **Hallentourant/Telefonist**
(sprachenkundig)
Nachtportier
- Etage: **Zimmermädchen**

Eintritt Ende April/Anfang Mai oder nach Uebereinkunft.

Frühere Angestellte, welche sich erneut für einen Posten interessieren, möchten sich bitte sofort melden.

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen sind erbeten an die Direktion. Telefon (036) 2 32 21 oder 2 49 03.

2372

TESSIN

Jungkoch

ist Gelegenheit geboten, in einem Erstklass-hotel leitende Stellung mit kleiner Brigade zu übernehmen.

Möglichkeit, die Original-Bologneser-Küche von Patron kennenzulernen. Sehr guter Lohn, geregelte Freizeit, Zimmer im Hause mit Bad und Dusche.

Eintritt 1. März 1971.

Eilofferten an:

Hotel Mercole, 6877 Coldrerio

2339



Hotel Signina-House, Laax (GR)

sucht für kommende Sommersaison tüchtigen, dynamischen, in Kalkulation und Küchenberechnung versierten

Küchenchef

Ferner tüchtigen, sprachgewandten

Oberkellner

Beide Posten sind weitgehend selbständig, setzen jedoch Führungseigenschaft voraus und bei Bewährung ist Jahresvertrag möglich.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sowie Gehaltsanspruch an die
Direktion Hotel Signina-House, 7131 Laax (GR),
Telefon (081) 39 23 55.

2348

Hotel Krone, Solothurn

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Nachtportier

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen sind zu richten an:
Reto Genelin, Hotel Krone, 4500 Solothurn,
Telefon (065) 2 44 38.

2332

Zur Stärkung unseres Verkaufsbüros Interlaken suchen wir jungen

Reisevertreter

für das Berner Oberland als Ganzjahresstelle. Wir bieten gute Bezahlung, Spesen, eventuell Geschäftswagen, Pensionskasse, Wohlfahrtsfonds, Krankenversicherung, geregelte Freizeit.

Telefonieren oder schreiben Sie uns:

Frigalment Import GmbH, Zentrale,
9430 St. Margrethen,
Tel. (071) 71 32 33.

P 33-910

Gesucht

in erstes Haus nach Andermatt:

Jüngerer Koch

Kochlehrling

Sekretär oder Sekretärin

(eventuell Anfänger(in))

Eintritt: Mitte Mai eventuell anfangs Juni 1971.

Offerten

Hotel Schweizerhof, 6490 Andermatt, Tel. (044) 6 71 89
oder
Restaurant Trio, Spitalgasse 34, 3000 Bern,
Tel. (031) 22 48 06.

P 05-300267

Gutgehendes Spelserestaurant ausserhalb Zürichs sucht tüchtigen

Chef de service

mit Bankettserfahrung. Vertrauensstelle. Guter Verdienst.

Offerten unter Chiffre OFA 4149 Zm, Orell Füssli-Annoncen AG, Postfach, 8022 Zürich.

OFA 67.929.002

Ich suche

Küchenmädchen oder

Küchenbursche

für das Jahr.

Restaurant «Les Premiers Pas»
in Anzère

Tel. (027) 2 97 04

36-21 708

Grand Hotel Zermatterhof 3920 Zermatt

sucht für die Sommersaison

Sekretärin

für Buchhaltung und Personal

Chef de rang

Demi-chef de rang

Commis de rang

Chef pâtissier

Chef de partie

Commis de cuisine

Hilfspersonal Küche/Office

Zimmermädchen

Etagengouvernante

in Jahresstelle

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die Direktion.
Tel. (028) 7 72 58

2295



Hotel Hirschen am See Gunten

sucht für lange Sommersaison:

Saucier Garde-manger Commis de cuisine

Chef de rang Saaltöchter

Office-/Economat- gouvernante Kaffeeköchin/Bufetfräulein Portier Anfangszimmermädchen

Entremetier Grillkoch Küchenbursche Restaurationsstochter Saalkellner Buffetdame Officehilfen Zimmermädchen Hausmädchen 1 Réceptionistin- Sekretärin

Offerten erbeten an die Direktion.

Hotel Hirschen, A. Ropers, 3654 Gunten, Telefon (033) 51 22 44.

2244



HOTEL EXCELSIOR 1820 MONTREUX

sucht mit Eintritt auf 1. April oder nach Uebereinkunft einen Initiativen

Chef de réception

(eventuell weiblich), NCR 42

für Gästeempfang, Inkasso sowie allgemeine Büroarbeiten. Beherrschung der Sprachen Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift Bedingung.
(Jahresstelle)

Bewerbungen mit handgeschriebenem Lebenslauf sowie den üblichen Unterlagen an F. K. Liechli, Hotel Excelsior, 1820 Montreux.

2301

Bahnhof Buffet Bern

sucht infolge Betriebsvergrößerung einen tüchtigen, jungen

Mitarbeiter

als

Assistent unseres Betriebsleiters

Die Stelle eignet sich vorzüglich für einen Mann mit guten Erfahrungen in Service und Küche und Absolvent einer Fachschule, der sich in einem modernen Grossbetrieb weiterbilden möchte.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Gut ausgewiesene Bewerber senden bitte ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen an

Fritz Haller, Bahnhofbuffet Bern, 3000 Bern.

P 05-9006

ENGELBERG

Kur- und Verkehrsverein Engelberg und Hallenbad Engelberg AG.

Wir suchen für die Führung unseres Casinos in Engelberg mit vorwiegend Abendbetrieb einerseits und für die neue Hallenbad-Selbstbedienungs-Restaurations andererseits per 1. Mai 1971

Gerantenehepaar
eventuell auch Pächter

Bewerber mit guter fachlicher Ausbildung werden ersucht, ihre Anmeldung mit den üblichen Unterlagen zu richten an:

Hallenbad Engelberg AG, Präsident Dr. Adolf Odermatt
Hotel Bellevue-Terminus, 6390 Engelberg.

2479

Gesucht

freundliche Serviertochter
oder
jüngerer Kellner

In gut gehendes Restaurant, daselbst Buffet-tochter oder -bursche.

Offerten bitte an

Restaurant zum Bahnhof,
3400 Burgdorf, Tel. (034) 2 12 98.

2478



Wir suchen auf 15. März oder nach Uebereinkunft bis Ende Oktober (oder in Jahresheile)

Sekretärin

(auch Stagiaire oder Anfängerin)

Koch

Chef de rang

Commis de rang

Commis de bar

(oder Anfangsbarmaid)

Kindermädchen

(ab September)

Offerten sind zu richten an die Direktion.

Schlosshotel Brestenberg, 5707 Seengen am Hallwilersee.

2482

Auf 1. Mai 1971 gesucht

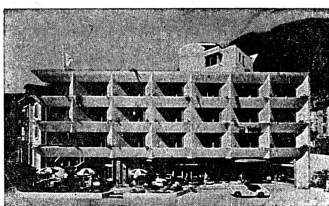
Alleinkoch

ins Berner Oberland.

Offerten mit Lohnansprüchen sind zu richten an:

P. Wiedmer,
Thunstrasse 33, 3700 Spiez.

2475



Neuzieltes Erstklasshotel sucht:

Für lange Sommersaison oder Jahresstelle

Koch

Chef remplace (zu 2 bis 3 Personen)

Stagiaire de cuisine

Serviertochter und Chef de rang

(sprachkundig, Fixlohn)

Service-stagiaire

Portier

(Fixlohn)

Kurzofferten erbaten an

Hotel Bernerhof, Tel. (036) 2 21 31.

2477

Restaurant Terminus
Bahnhofplatz, 3800 Interlaken

sucht auf Frühjahr oder nach Uebereinkunft tüchtige, sprachkundige

Restaurationstochter

in gutgehenden Restaurationsbetrieb.

Offerten erbaten an:

Fam. Kaufmann-Eggler, Tel. (036) 2 29 43

2501

Schützenstube, 4410 Liestal

Für unser neu eingerichtetes Spezialitätenrestaurant suchen wir fachkundige

Serviertochter

Eintritt: sofort oder nach Uebereinkunft.

Nettes Arbeitsklima und gute Verdienstmöglichkeit.

Wir freuen uns auf eine einsatzfreudige Mitarbeiterin, telefonieren Sie uns bitte (061) 84 14 48.

Fam. Tüller

OFA 61.835.007

Café du Théâtre, 2001 Neuchâtel

cherche

serveuses ou serveurs

qualifiés

fille de buffet ou garçon

commis de cuisine

Entrée de suite ou à convenir. Prière d'adresser les offres à R. Schweizer, tél. (038) 25 29 78

2375



Restaurationsbetriebe
der Schwägalp

Wir suchen in Saisonstelle (Mai-Oktober) einen fach-tüchtigen

Verkaufschef

(Chef de service).

Wir sind bereit, diese Stelle auch einem jüngeren Mitarbeiter anzubieten, wenn er glaubt, dem Servicepersonal als Vorbild vorstehen zu können.

Wir offerieren einen guten Lohn sowie eine geregelte Arbeitszeit.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder einen Telefonanruf zur Vereinbarung einer persönlichen Kontaktnahme.

A. und U. Länzlinger, Restaurant Schwägalp,
9107 Schwägalp, Tel. (071) 58 16 03.

2491



Gesucht in modern eingerichteten Landgasthof tüchtige

Serviertochter

Hoher Verdienst und geregelte Freizeit.

Anfragen sind zu richten an:

A. Walther
Gasthof zum Bad
Oberentfelden bei Aarau
Tel. (064) 43 40 47

OFA 51128008

Hôtel de premier ordre à Genève cherche:

un réceptionnaire

connaissances du français et de l'anglais indispensables.

Faire offre sous chiffre 2352 à l'Hotel-Revue, 3011 Berne.



für unseren dynamischen, attraktiven Küchenbetrieb in ein jüngeres Team

Sous-chef

Wir bieten einem versierten Chef de partie eine interessante und verantwortungsvolle Tätigkeit in einer der am modernsten konzipierten Küchen in Basel.

Gerne sind wir bereit, die den Anforderungen angemessene, gute Entlohnung zu leisten. Der Eintritt kann auf den 1. März 1971 oder nach Uebereinkunft erfolgen.



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

1947

Restaurant Tea-room Domino
3715 Adelboden

sucht auf 1. April, evtl. später

Küchenchef

zu kleiner Brigade

Sehr Interessante Jahresstelle. Hoher Verdienst.

Offerten sind erbaten an:

Tea-room, Restaurant Domino, 3715 Adelboden,
Telefon (033) 73 22 18

2529

Tessin

Gesucht in Jahresstelle tüchtiger

Alleinkoch

In kleines, gepflegtes A-la-carte-Restaurant (4 km von Lugano).

Sich wenden an:

Ristorante Grotto Antico
6934 Bioggio, Tel. (091) 59 12 39
Frau Betty Balugani-Schwörer

2526

Wir suchen Jüngeren, Initiativen

Geschäftsführer

der in unserem grösseren Restaurationsbetrieb an der Peripherie von Zürich auch die Stellung eines Chef de service ausfüllt.

Tüchtigen Fachleuten bieten sich zukunftsreiche Möglichkeiten.

Offerten sind erbaten unter Chiffre 2525 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Für unseren vielseitigen Restaurationsbetrieb, Nähe Zürich, suchen wir:

Gerantenehepaar

Für die zukunftsreiche Position kommen nur fachlich gut ausgebildete Kräfte in Frage. Für Wohnung würde gesorgt.

Offerten sind erbaten unter Chiffre 2524 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Bahnhofbuffet, 3920 Zermatt

Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft in Jahresstelle oder Sommersaisonstelle:

Serviertochter

Buffettöchter/Burschen

Lingere

Officebursche

Entremetier

Commis de cuisine

Kochlehrling

Offerten bitte an

M. Kuonen, Bahnhofbuffet, 3920 Zermatt,
Telefon (028) 7 71 26

2523

Fürstentum Liechtenstein
Park-Hotel Sonnenhof, Vaduz

40 Betten, sucht

Köchin oder Koch

(mit Freude an selbständiger Arbeit.

Eintritt 1. April 1971)

Kinderpflegerin

(für 3 Kinder, 2 Buben von 7 und 5 Jahren und 1 Mädchen von 2 Jahren, Eintritt 1. Juni)

Interessante Jahresstelle mit sehr gutem Verdienst, geregelter Freizeit und angenehmem Arbeitsklima.

Angebote erbaten an

Familie Emil Real, Tel. (075) 2 11 92.

2522

Buffet de la Gare CFF
2300 La Chaux-de-Fonds

cherche pour entrée à convenir, un

chef de cuisine

Place à l'année bien rétribué, pour diriger une brigade moyenne.

Faire offre à la direction, tél. (039) 23 12 21.

2539

Restaurant Terminus
Bahnhofplatz, 3800 Interlaken

sucht auf Frühjahr oder nach Uebereinkunft tüchtige, sprachkundige

Restaurationstochter

In gutgehenden Restaurationsbetrieb.

Offerten erbaten an:

Fam. Kaufmann-Eggler, Tel. (036) 2 29 43

2078

Hotel Victoria Roma

sucht für die Saison Mitte März bis Ende Oktober anfangs November

einen

Sekretär

für Empfang, Journal (Anker-Maschine) und Korrespondenz (ohne Kassa) zu drei Sekretären. Möglichkeit freier Vormittage zum Besuch italienischer Sprachkurse. Erwünscht Deutsch, Englisch und Französisch, gute italienische Vorkenntnisse. Bezahlung nach Arbeitskontrakt.

Eine

Hilfsgouvernante

Bezahlung nach Kontrakt. Deutsch, Französisch und englische Sprachkenntnisse erwünscht.

Offerten sind erbaten an die Direktion.

2365

Wir suchen per 1. März jungen

Koch oder Köchin

in Spezialitäten-Restaurant neben Chef. Ueberdurchschnittlicher Lohn, geregelte Freizeit.

Offerten bitte an H. Schmucki

Restaurant Goldenberg
8400 Winterthur

Tel. (052) 23 16 36

P 41-149



Hotel Pilatus
6052 Hergiswil am Vierwaldstättersee

sucht für Sommersaison

Saaltöchter

Zimmermädchen

Kellermeister

Offerten an Familie J. L. Fuchs, Hotel Pilatus,
6052 Hergiswil, Tel. (041) 95 15 55.

2450

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung in moderne Küche

Koch oder Köchin

neben Patron für Spezialitäten à la carte und Bankettservice.

Offerten an

Landgasthof Schaffli
8501 Horben bei Frauenfeld
Tel. (054) 9 31 58

OFA 64801002

Park-Palace Hotel
Lugano-Melide

Tel. (091) 54 18 04

cherche pour saison 1er avril-31 octobre

1 commis de cuisine

1 aide-secrétaire

1 aide-barmaid

1 portier de nuit

1 femme de chambre

1 portier

P 24-4332

Valet de chambre - cuisinier

Cherchons pour hiver chalet montagne, été yacht Méditerranée, jeune homme ayant aptitudes pour devenir excellent valet de chambre/cuisinier. Situation stable, offrant de nombreux voyages. Nationalité indifférente.

Faire offre avec photo sous chiffre P K 900422 à Publicitas, 1002 Lausanne.

HOTEL LA PERLA

6612 Ascona

sucht für lange Sommersaison (Mitte März bis Ende Oktober)

Hotelsekretärin

selbständig, für Réception sowie allgemeine Büroarbeiten

Telefonistin-Praktikantin

Commis de cuisine

Nachtportier

Etagenportier

Zimmermädchen

Saalkellner

Lingeriemädchen

Officemädchen

Office-Küchenburschen
(ragazzi di office e cucina)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die
Direktion Hotel La Perla, 6612 Ascona, Ticino.

1951

Hotel-Restaurant Weisses Kreuz am Höhweg, 3800 Interlaken

sucht jüngeren Herrn als

Assistant Manager

Bevorzugt werden Absolventen der Hotelfachschule SHV Lausanne oder ähnlichen Schulen.

Dieser Posten bietet dem Bewerber die Gelegenheit, sich in allen Abteilungen des Hotels führend zu betätigen und hat als wesentliche Aufgabe die Direktion abzulösen. Es handelt sich um eine Jahresstelle mit Eintritt 1. April 1971 eventuell etwas früher oder nach Uebereinkunft. Der Kandidat muss sich über gute Sprachen- und Fachkenntnisse ausweisen können. Das Salär ist zeitgemäss und wird entsprechend der Vorbildung und Erfahrung festgelegt.

Offerten mit Referenzen, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten an: R. Bieri Tel. (036) 2 23 12.

2143

HOTEL STADION

Seminarstrasse 71, 5430 Wettingen

Gesucht per sofort in lebhaften Restaurationsbetrieb

Koch evtl. Jungkoch

Buffettochter

Angenehmes Arbeitsklima, gute Entlohnung. Anfragen erbeten an:

A. Wermelinger, Telefon (056) 6 72 62

ROTISSERIE * la cabane * RESTAURANT / BAR

P 02-570

Die Schweiz. Gesellschaft für Bedarfsluftverkehr

BALAIR

sucht per 1. April 1971

Stewards

Mindestalter: 23 Jahre, Schweizerbürger, gute Allgemeinbildung mit Erfahrung im Hotelfach. Fremdsprachen: Englisch und Französisch.

Wir bieten: Gute Salarierung, Unfallversicherung, Freiflüge, Pensionskasse.

Verlangen Sie bitte auf schriftlichem Wege, mit Adressenangabe in Blockschrift, unser Bewerberformular.

BALAIR AG, Personalbüro, Postfach, 4002 Basel

P 03-380

Hotel Blume, 3800 Interlaken

Möchten Sie gerne selbstständig arbeiten und gut verdienen? In der Gletscherbar wird auf 1. April 1971 die Stelle als

Barmaid

evtl. Anfängerin frei.

Ebenfalls auf 1. April 1971 oder nach Uebereinkunft können Sie als

Serviertochter

im Restaurant (Tellerservice) anfangen.

Geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst.

Bitte richten Sie Ihre Offerten an:
Hans Oberli, Tel. (036) 2 31 31.

2461

Parkhotel und Weisses Kreuz, 7504 Pontresina

sucht für lange Sommersaison

Anfangssekretärin

Etagengouvernante

Chef de rang

Commis de rang

Commis de cuisine

Saaltöchter

Offerten sind erbeten an: Duri Campell.

2457

Gesucht auf 1. März oder nach Uebereinkunft selbständiger

Alleinkoch

oder

Commis de cuisine

Hotel Löwen, 2540 Grenchen

2456

Gesucht per 1. März oder nach Uebereinkunft bis Ende Oktober

Commis de cuisine

Zimmermädchen/Lingère

Gute Entlohnung, geregelte Freizeit.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an

Hotel Moro, 6612 Ascona, Tel. (093) 2 10 80

2455

Gesucht in Jahresstelle in Grossrestaurantbetrieb der Stadt Bern

Chef de rang, evtl. Saaltöchter

die gewillt ist sich weiterzubilden. (Mit Büroarbeiten.)

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten an:

Grossrestaurant Bürgerhaus,
3000 Bern, Tel. (031) 22 46 31

2453



Wir suchen in Jahresstellen

Chef de service

(auch weibliche Bewerberinnen)

Chef de partie

Buffettochter

Barcommis

Unsere neuen Mitarbeitern bieten wir einen sehr guten Verdienst und von den schönsten Arbeitsplätzen im Basler Gastgewerbe.

Bewerbungen erbiten wir an:
Restaurant Le Bistrot, Dir. Georg Schmidt,
Aeschenvorstadt 48, 4000 Basel,
Telefon 061/23 00 75

2453



Grand Hotel Victoria-Jungfrau 3800 Interlaken

Haus allerersten Ranges

Unsere langjährige

Direktionssekretärin

wird uns im Herbst verlassen. Als Nachfolgerin suchen wir eine tüchtige, sprachkundige Sekretärin, die wir während der kommenden Sommersaison in die selbständige und verantwortungsvolle Aufgabe einführen.

Zuschriften mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion. Diskretion selbstverständlich.

2476



Seehotel Waldstätterhof 6440 Brunnen

Erstklasshaus, 180 Betten,

sucht für die Sommersaison (Ende April bis Oktober)

Büro:

Sekretär(in)
Volontär(in)
Kontrolleur
(eventuell Anfänger)

Loge:

Chasseur

Küche:

Sous-chef (Saucier)
Chef pâtissier
Chef garde-manger
Chef entremetier
Commis de cuisine

Buffet:

Buffettochter oder -bursche

Service:

Demi-chef
Commis de rang
Anfangskellner

Etage:

Zimmermädchen
(eventuell Anfängerin)

Offerten bitte an F. Greub, Direktion, Telefon (043) 9 10 12.

2506



Morosani Hotels Davos

suchen auf Anfang oder Mitte Mai in Saison- oder Jahresstelle:

Sekretärin (NCR)

2. Sekretärin

Büropraktikantin

Economatgouvernante

2. Economatgouvernante

Buffettochter

Restaurationsstöchter

Demi-chef de rang

Commis de rang

Chef pâtissier

Commis de cuisine

Zimmermädchen

Hilfszimmermädchen

Etagenportier

Ragazze di lingerie

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an Direktor Paul Heeb, Hotel Schweizerhof, 7270 Davos Platz.

2507

Hotel Regina, 3801 Beatenberg

Gesucht tüchtiger

Alleinkoch

auf Ende März 1971 für Saison oder Jahresstelle, gut bezahlter Posten. Familiäre Behandlung.

Familie Bischoff-Lieb, Tel. (036) 3 05 52

2383

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

Erstklassiges Gartenhotel (50 Betten) sucht für April bis Oktober

Zimmermädchen
Saaltochter
Küchen-/Officepersonal
Hilfsgärtner/Badedienst

Bitte Bewerbung mit Foto und Zeugniskopien.

2505



Hotel Hirschen am See
3654 Gunten

sucht für lange Sommersaison

Küchenchef

für mittlere Brigade.

Offerten sind erbeten an die Direktion Hotel Hirschen, 3654 Gunten, Tel. (033) 51 22 44

2532

Thunersee, Hotel-Restaurant
Seerose, 3705 Faulensee/Spiez

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Restaurationstochter
Buffettochter
(evtl. Lehtochter)
Koch (Entremetier)
Kochlehrling

Sehr guter Verdienst, Kost und Logis im Hause. Geregelter Freizeit.

Fam. Fuhrer-Hofstetter, Telefon (056) 33 40 49 oder (033) 54 10 25.

2541



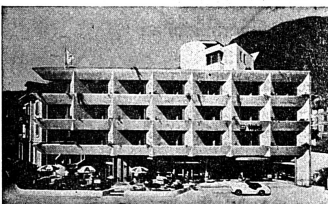
Hotel Sonnenhof
Castello del sole
6612 Ascona

sucht mit Eintritt auf Mitte/Ende März für lange Sommersaison (Ende Oktober) folgendes bestqualifiziertes Personal

Büro: Tournante
Etage: Etagenportiers
Küche: Entremetier
Patissier
Tournant
Commis de cuisine
Office: Officeburschen
Küche: Küchenburschen
Hallenbad: Hilfsbademeister
Garten: Hilfsgärtner

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsangaben sind an die Direktion erbeten (Tel. 093/2 11 66).

2216



Hotel Bernerhof, 3800 Interlaken

Neuzitliches Erstklasshaus, ganzjährig geöffnet, sucht:

1. Sekretärin - Remplacante direction
Vielseitiger Vertrauensposten
(Büro, Auskunft, Réception)
2. Sekretär stagiaire
(als Stütze und Vertretung der 1. Sekretärin)

Kurzofferten erbeten an H. P. Anderegg.
Tel. Auskunft (036) 2 21 31

2503

Gesucht für Sommersaison
zwei junge Köche (Köchinnen)

Eintritt 1. März/1. April. Saisonschluss ca. Mitte Oktober.

Schriftliche Offerten mit Gehaltsansprüchen sind erbeten an

Hotel Tourist, M. Arndt-Bernasconi
6454 Flüelen, Tel. (044) 2 15 91

2327

Cherchons pour saison d'été 8 juin-15 septembre

chef de cuisine
qualifié, éventuellement cuisinier seul ou chef cuisinière

commis de cuisine
lingère

Très bons salaires.

Hôtel Hermitage, 1968 Evolène, Valais

ou tél. (041) 44 33 40 (Lucerne)

2341

Hotel Belvédère, 3818 Grindelwald

Infolge Weiterbildung und Verheiratung sind folgende Posten neu zu besetzen:

Saaltochter oder Saalkellner

Eintritt März/April

Entremetier

Eintritt 1. April, eventuell 1. Mai

Servicelehrtöchter SHV

Hotelfachangestellte

hauswirt. Richtung SHV

Offerten mit allen Unterlagen an Familie Hauser

2334



Wollen Sie mit uns einen grossen

SCHRITT

vorwärtskommen?

Wir suchen für sofort oder auf 15. März 1971

Köche

die bei Bewährung grosse Aufstiegsmöglichkeiten in unseren Betrieben finden.

Wir sind ein junges, dynamisches Team, das Ihnen eine gute Stelle mit interessanten Vorteilen offeriert und Sie bei entsprechendem Einsatz weiterkommen lässt.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf oder Ihre Offerte.

Auskunft erteilt

Gaschronom AG, Herr P. A. Schwarzenbach
Gessnerallee 38, 8001 Zürich, Tel. (051) 23 59 66

2419

Spezialitätenrestaurant am Luganersee sucht für lange Sommersaison, Mai-November

Partiekoch

Jungkoch oder Köchin

Restaurationstochter/-kellner

(sprachkundig), sehr guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Foto sind erbeten an: R. Weibel

Hotel Restaurant Post,
6922 Morcote, Tel. (091) 8 11 27

2329

HOTEL EXCELSIOR 1201 GENÈVE

cherche de suite ou à convenir:

portier d'étage/valet

femme de chambre

aide-femme de chambre

employée tournante

filie de cafétéria

filie d'office

Pas de restaurant. Emplois stables à l'année. Très bons salaires. Nourris et logés si besoin.

Faire offres avec copies de certificats et photographie, ou se présenter avec papiers à la direction:
34, rue Rousseau, 1201 Genève

2326

Restaurant «Au Chat-Noir»

Près du théâtre municipal

1003 Lausanne, tél. 22 95 85

cherche

chef de rang/sommelier

qualifié, deux services

cuisinier / commis

apprenti cuisinier

Faire offres à René MAGNENAT, prop.

2455

Holiday Inn

Neues Hotel auf Bermuda sucht:

Commis de cuisine

und 2 Hotelbäcker

Bei Zweijahresvertrag bezahlte Rückreise.

Auskunft durch:

Hch. Schiegg, Neugasse 30, 8005 Zürich
Tel. (051) 44 87 25

2434



Restaurant Schlössli Wörth
am Rheinfall

450 Sitzplätze

8212 Neuhausen

Saison März bis November

Ich suche folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Büro

Praktikantin

Eintritt nach Uebereinkunft

Küche

modern eingerichtet, mittlere Brigade

Jungkoch, Commis

Eintritt 1. 5. oder nach Uebereinkunft. Während der Mittagszeit Arbeit im Selbstbedienungsrestaurant.

Chasseur für Pâtisserie

Eintritt 1. 5. oder nach Uebereinkunft

Buffet

Buffettochter oder -burschen

Eintritte 15. 3., 1. 4., 1. 5. oder nach Uebereinkunft.

Ich biete fortschrittliche Entlohnung, modern eingerichtete Arbeitsplätze, angenehmes Betriebsklima, geregelte Arbeitszeit. Auf Wunsch Beitritt in unsere Pensionskasse.

Mit Interesse erwarte ich Ihren Anruf oder Ihre Offerte.
N. Britschgi, Tel. (053) 2 24 21.

2451



seehotel meierhof

8810 horgen

Haus ersten Ranges, 230 Betten, 134 Zimmer

In Jahresstelle auf sofort oder nach Uebereinkunft.

Büro: Sekretärin Personalwesen
Kontrollpraktikant

Empfang: Empfangssekretärin
Empfangssekretär

Loge: Loge-Tournant
Telefonistin

Etage: Etagenportier

Küche: Sous-chef
Snack-Restaurant
Chef tournant
Commis de cuisine
Commis pâtissier

Service: Serviertochter
Demi-chef de rang
Kellnerlehrling

Buffet: Buffettochter

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo sind erbeten an F. Lüscher, Direktor (Tel. 051 / 82 29 61)

2447

Hotel Wolfsprung, 6440 Brunnen

Hotel-Restaurant direkt am See sucht für lange Sommersaison, Eintritt nach Uebereinkunft

Kellner/Kellnerlehrling
Serviertochter/Servierlehrtöchter
Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen sind erbeten an die Geschäftsleitung oder Tel. (043) 9 11 73.

2420



TESSIN
Albergo Losone
bei Ascona
Haus erster Klasse (100 Betten), Spezialitätenrestaurant und Dancing Casa Rustica sucht für lange Sommersaison

Etagen-
gouvernante

Offerten mit Bild an
Familie Glaus-Somai, Hotel Losone, 6616 Losone, Tel. (093) 2 15 01.

2468

Hôtel 1er rang, Neuchâtel

cherche

portier de nuit

pouvant également s'occuper du bar

tél. (038) 24 13 13

2333

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft Junger, tüchtiger Fachmann als

Aide du patron

In grösseren Betrieb bei Zürich.

Offerten an: R. Sauter

Restaurant Feldschlösschen
Regensdorf (ZH), Tel. (051) 71 20 30

2338



Vevey

HOTEL
MON
REPOS
MONT PÉLERIN

cherche pour logue saison de fin mars à octobre

office: aide-gouvernante

cuisine: chef de partie
commis de cuisine
casserolier
garçon de cuisine

étage: femme de chambre
aide-femme de chambre
tournante

lingerie: aide de lingerie/
femme de chambre
du personnel

Prière de faire vos offres avec photo, copies de certificats et prétentions de salaire à V. Ceranini, Hôtel Mon Repos, 1801 Mont-Pèlerin, tél. (021) 51 35 36.

2474



Hotel Splendide
3800 Interlaken

Gesucht für lange Sommersaison, April/Oktobre

Sekretärin

sprachenkundig, zur Führung von Hoteljournal, Tageskasse, Korrespondenz und Mithilfe in Réception

Commis de cuisine

In neue, moderne Küche

Demi-chef de rang
Commis de rang

für modernes Verandarestaurant «Au Premier» am Höhenweg

1. Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Officeburschen(-mädchen)

Familie Hassenstein, Tel. (036) 2 27 12

2448

Stellenangebote Offres d'emploi



Gastronomie-Fachmann

Wir suchen einen gut ausgewiesenen Mitarbeiter zur Betreuung unserer Kleingaststätten.

Aufgabenkreis: Ueberwachung des Personals. Beratung in Fragen der Betriebs- und Küchenorganisation, Erledigung administrativer Arbeiten.

Es handelt sich um eine interessante und ausbaufähige Position, die Organisationstalent, Durchschlagskraft und die Fähigkeit zur Führung von Personal erfordert. Fähigkeitsausweis A ist von Vorteil.

Wenn Sie dieser Posten interessiert, erwarten wir Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen unter Chiffre T 03-988013 an Publicitas AG, 4001 Basel

Gesucht nach

Basel

attraktive, jüngere, freundliche

Barmaid

in neue

Grill-Kellerbar

Sehr gute Verdienstmöglichkeit, Eintritt nach Vereinbarung ca. 26. Februar.

Familie Moritz Schmidlin

Restaurant Ascona-Stübli
Güterstrasse 276, 4000 Basel

P 03-100674

Grand Hotel Summer Palace, Rhodos
sucht einen

Oberkellner

Erfahrung in erstklassigen Häusern und Sprachkenntnisse sind Voraussetzung.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Foto an das Hotelbüro in 8033 München-Planegg, Münchenerstr. 21B

2359

Par suite de maladie du titulaire

HOTEL
Beau Rivage
1200 GENÈVE

cherche

1er maitre d'hôtel

Suisse ou hors contingent

Nous offrons:

Excellente situation. Travail intéressant et varié: banquets, réceptions et service à la carte à la Rôtisserie du Chat Botté.

Nous demandons:

Bon organisateur. Age minimum 35 ans. Sérieuses références.

Faire offres avec curriculum vitae, foto et copies de certificats à: Chef du personnel, Hôtel Beau-Rivage, Genève.

2389



**Inter-Continental
Hotels Corporation**

51 hôtels dans le monde, recherche pour l'Europe et l'Afrique

directeurs et directeurs adjoints

Il faut pour ces postes:

- être de nationalité française de préférence
- être parfaitement bilingue (anglais)
- avoir des références d'hôtels américains ou de compagnies internationales.

Notre chaîne en plein développement vous offrira des possibilités rapides d'avancement.

Veuillez faire parvenir votre curriculum vitae détaillé à:

Direction du personnel EUROPE/AFRIQUE
c/o Hôtel Inter-Continental
3, rue de Castiglione
75 PARIS 1er

552



Hotel Sonnehof
Castello del Sole,
6612 Ascona

sucht mit Eintritt auf Mitte/Ende März für lange Sommersaison (Ende Oktober) folgendes bestqualifiziertes Personal.

Büro: **Sekretärin
Tournante**
Etag: **Etagenportier**
Küche: **Saucier
Entremetier
Pâtissier
Tournant
Commis de cuisine
Küchenbursche**
Hallenbad: **Hilfsbademeister**
Garten: **Hilfsgärtner**

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsangaben sind an die Direktion erbeten (Tel. 093/2 11 66).

2412

Gesucht nach Lugano

**Bar- und Hallentochter
Saaltochter oder Praktikantin
Buffetochter/Saal-Anfängerin
Zimmermädchen
Lingère/Wäscherin**

Eintritt zwischen Mitte März/1. April 1971.

Hotel Continental, 6903 Lugano

2368



Hôtel Balances-Bellevue
6002 Luzern

sucht für die Sommersaison April/Mai bis Oktober

Büro: **2. Chef de réception
Empfangssekretär(in) –
Kassier(in)
Büropraktikanten(innen)**
Loge: **Nachtconciere
Voiturier
Logentournant
Chasseurs**

Etag: **Hilfszimmermädchen**

Restaurant:

**Chefs de rang/
Demi-chefs
Commis de rang**

Küche:

**Chefs de partie
(Saucier, Garde-manger, Rôtisseur,
Entremetier, Tournant)
Chef pâtissier
Chef de garde
Commis de cuisine
Commis pâtissier**

Economat, Office:

**Economat-
Officegouvernante
oder
Magaziner-
Chef d'office**

Lingerie:

Lingeriemädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Angabe der Gehaltsansprüche erbeten an die Direktion.

2413

Davos

Hotel des Alpes, 7260 Davos Dorf

Wir suchen auf kommende Sommersaison oder in Jahresstelle.

**Chef saucier
Commis de cuisine
Kochlehrlinge
Serviertöchter**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

2331

Erstklassig geführtes Nachtlokal sucht per 1. März 1971 oder nach Uebereinkunft einen gut präsentierenden

Chef de service

Eventuell käme auch Kellner, der als Chef de service ausgebildet werden könnte, in Frage. Fach- und sprachkundigen Bewerbern bieten wir interessanten Posten mit gutem Verdienst und geregelter Freizeit.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen Telefon-Nr. (031) 22 70 51, Rel-Rutschi AG, Bern.

P 05-9065

Eine interessante, verantwortungsvolle Position als

Gerant

eines modernen, mittelgrossen Restaurationsbetriebes (teilweise Selbstbedienung) auf dem Platze Olten ist per 1. April 1971 neu zu besetzen.

Wir stellen uns Sie als eine Persönlichkeit mit integriertem, ausgeglichenem Charakter vor, die mit Initiative einen Geschäftsbetrieb erfolgreich zu führen versteht.

Ein Mitarbeiterstab von zirka 18 Personen hilft Ihnen den Betrieb in Schwung zu halten und die grosse Gästeschar aufmerksam und zufriedenstellend zu bedienen.

Der Posten wird sehr gut honoriert und die Sozialleistungen, in deren Genuss Sie ferner kommen, sind ebenfalls vorzüglich. Pensionskasse ist selbstverständlich.

Bewerber, welche glauben, die erforderlichen Anforderungen zu erfüllen, melden sich bitte unter Chiffre 29-85751 an Publicitas AG, 4600 Olten.



**HOTEL EXCELSIOR
1820 MONTREUX**

sucht für lange Sommersaison (1. April bis Ende Oktober 1971) oder nach Uebereinkunft

Réception: **Chef de réception NCR 42**
Beherrschung der Sprachen in Wort und Schrift
Sekretärin / Korrespondentin NCR 42
Englisch, Französisch, Deutsch
Saal: **Demi-chef de rang
Commis de rang**

Grill-bar, **Serviertochter**
Tea-room: **Garde-manger
Entremetier
Commis de cuisine**
Küche: **Commis de cuisine**

Economat: **Economatgouvernante**

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen erbeten an F. K. Liechli, Hotel Excelsior, 1820 Montreux.

2504

Hotel Sole-Misano Adriatico (Rimini, Italia)

Für lange Sommersaison suchen wir in unsere Café-Bar, Restaurant mit Konzert:

6 freundliche Serviertöchter
(Deutsch sprechend)

**Barmaid
bayerisches Folkloreorchester**

(3 bis 4 Mann für Konzert)
Camerieri Italiani (Hotel Punta-Dord, Rimini, und Hotel Arizona, Igua Marina).
Geregelte Arbeits- und Freizeit. Sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

Senden Sie bitte Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen und Foto an: Paolo Masciaroni, Direktor, Hotel Sole, z. Z. Hotel Cresta-Sun, 7270 Davos Platz (Schweiz).

2508

Tirol/Oesterreich

(gutes Erstklasshotel mit 100 Betten)

Gesucht für Jahresstellung ab Mai 1971 in modernst eingerichteter Küche

mitarbeitender

Küchenchef

für gepflegte Küche

Rôtisseur

Pâtissier

Chef de service

ANDRÄ VERGEINER
HOTEL TRAUBE, A-9900 LIENZ

2402



Unser Verpflegungsbetrieb Basel-Flughafen sucht für Bordküche

1 Koch in Jahresstelle

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen.

Zuschriften oder Anfragen erbitten wir an nachstehende Adresse:

Swissair, Verpflegungsbetriebe Basel
4030 Flughafen Basel
Telefon (061) 44 22 00, intern 2420

P 44-1312/3

In unserem renovierten bestbekannten Hotel in der Nordostschweiz, mit Bar, grossem Garten, Swimming-Pool und Tennisplätzen ist die

Gerantenehepaar-Stelle

(wenn möglich Küchenchef)

neu zu besetzen.

Initiative, bestausgewiesene Bewerber mit Erfahrung in der Führung eines Hotels mit zirka 50 bis 70 Betten richten ihre Offerte unter Chiffre SA 18103 St an die Schweizer Annoncen AG «ASSA», 8024 Zürich.

ASSA 88 000 081

Gesucht in Hotel von 50 Betten für Sommersaison (April/Mai bis Anfang Oktober)

Chef de partie

Commis de cuisine

Köchin

Saaltöchter

Saalpraktikantin

Portier

Zimmermädchen

Buffetöchter

Lingerie-/Hilfzimmermädchen

Kinderfräulein

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto an:

Fam. Michel, Hotel Seeburg
3852 Ringgenberg bei Interlaken

1639

Gesucht per 1. März oder nach Uebereinkunft

Koch/Aide du patron

neben Patron und Kochlehrling in Jahresstelle evtl. Aushilfe.

Offerten erbitten an:

G. Hoffmann

Hotel Ochsen
5612 Villmergen/Aargau
Tel. (057) 6 17 38

2354

L'hôtel Eden à Genève

engage une

gouvernante générale

Entrée en fonction 1er mars ou date à convenir.

Place stable. Bon salaire. Adresser offres à la direction.

2342

Internat recherche

jeune chef

dynamique. Horaire agréable. 2 menus par jour.

Offres manuscrites et curriculum vitae sous chiffre P.X. 900504 à Publicitas SA, 1002 Lausanne.

Gesucht

Bar-Serviertöchter

nach LUGANO für den 1. März oder später. National-sprachen.

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Telefonieren an (091) 51 57 61 oder schreiben unter Chiffre H 301547 an Publicitas AG, 6901 Lugano.

Wir suchen für sofort oder nach Vereinbarung

Alleinkoch

In unser bestbekanntes Spezialitätenrestaurant. Hilfs-personal vorhanden. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Zimmer oder Wohnung vorhanden. Eventuell Mithilfe der Ehefrau möglich.

Restaurant Möhle Rickenbach, Nähe Winterthur
8545 Rickenbach (ZH), Tel. (052) 37 17 51 oder 37 15 95

P 41-306

HOTEL-RESTAURANT
AU DOMINO, ROLLE

cherche pour tout de suite

Barmaid

nourrie, logée.

Ecrire ou téléphoner au (021) 75 11 51.

P 22-6765



Als ersten Mitarbeiter für den Verkauf und als Stellvertreter des Direktors suchen wir einen

Verkaufschef

welcher über sehr gute Fachkenntnisse verfügt.

Wir bieten eine ausbaufähige Stelle mit allen Vorteilen eines Grossunternehmens wie Pensionskasse, verbilligte Einkäufe im Betrieb, Aufstiegsmöglichkeiten (auch in unseren anderen Betrieben).

Wir erwarten gerne Ihren Anruf oder Ihre Offerte.

Auskunft erteilt

Gastronom AG
Herr P. A. Schwarzenbach
Gessnerallee 38
8001 Zürich
Tel. (051) 23 59 66

2418

TESSIN Bar Turista - 6745 Giornico
sucht für sofort

Barmaid

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Sehr gute Verdienstmöglichkeit.

Offerten mit Foto oder telefonieren (092) 7 43 19.
ASSA 78-3041

Hôtel d'Angleterre, 1200 Genf

sucht in Jahresstelle

Etagenportier

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

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

2458



sucht für die kommende Sommersaison

Chef de service

Serviertöchter

Kellner

Kellermeister

Concierge

Portalportier

Chasseur

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

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

CASINO KURSAAL
3800 INTERLAKEN

2410

GESUCHT in gepflegtes Hotel (50 Betten), an See gelegen, für lange Sommersaison

Direktionsassistentin
(Hausbeamtin)

Küchenchef

bestausgewiesen

Buffetöchter

Gutbezahlte Stellen.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto unter Chiffre 2433 an Hotel-Revue, 3011 Bern.



NELSON PUB AG, BASEL

Wir sind ein junges, dynamisches, in voller Expansion sich befindendes Unternehmen der Gastronomie. Das Nelson Pub und Gambrinus in Basel, das Oliver Twist in Zürich und die Mr. Pickwick-Betriebe an verschiedenen Orten der Schweiz stehen unter unserer Regie und tragen unseren Stempel.

Wir suchen

Geschäftsführer-Assistenten

(eventuell im Zeichen des Frauenstimmrechtes Assistentinnen), die in unseren Betrieben oder in der Verwaltung in verschiedenen Positionen (Einkauf - Kontrolle / Produktion / Serviceleitung / Tourant usw.) eingesetzt werden können und die die Ambition - und das nötige Rüstzeug - haben, bei uns zu lernen, bei uns nützliche Arbeit zu leisten und - hoffnungsvollerweise - mit uns zu wachsen.

Wir erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Unterlagen an:

NELSON PUB AG, Elisabethenanlage 7, 4000 BASEL

2443

Gesucht nach Zermatt für die Sommersaison, eventuell Jahresstelle

1 Alleinportier

sprachenkundig

1 Hotelsekretärin

mit Erfahrung im Hotelfach

1 Zimmermädchen

1 Hilfszimmermädchen

Offerten mit Zeugnissen und Gehaltsansprüchen erbeten an:

Hotel Aristella garni,
3920 Zermatt, Tel. (028) 7 70 41

2428



Wir suchen auf 15. März oder 1. April 1971

Alleinsaaltöchter oder Kellner

Restaurationstochter

2 Zimmermädchen

Hotelpraktikantin

(Buffet, Büro, Bar)

Officemädchen

Köchin neben Patron

Offerten bitte an Fam. H. Michel, Tel. (033) 54 41 21.

2429

Bade-Hotel Bären, 5401 Baden

sucht in Jahres- eventuell sehr lange Saisonstelle:

Obersaaltöchter

oder

Oberkellner

befähigt, eine kleinere Brigade mit Takt und Autorität zu führen.
Eintritt Frühjahr 1971 nach Uebereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Angabe der Gehaltserwartungen an Fam. K. Gugolz.

2421

BERN

Wir suchen in unser modernes, gepflegtes Hotel garni

Mitarbeiterin

für Frühstückszimmer, Telefon und Réception.
Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.Hotel Arca garni, 3011 Bern,
Tel. (031) 22 37 11

2427

Je cherche pour tout de suite ou à convenir

jeune cuisinier

capable de travailler seul, très bon gain, horaire régulier.

Faire offres à:

Michel Jaquet, Brasserie Viennoise, 1700 Fribourg,
tel. (037) 22 30 65.

P 17-21469 F

Für unsere moderne Tanz-Bar suchen wir per 1. April 1971 eine

gediegene Barmaid

Wir verlangen sympathisches Wesen, tüchtige Verkäuferin, sicheres Auftreten und gute Umgangsformen.

Wir bieten sehr gute Verdienstmöglichkeiten. Schwelzerinnen oder entplafonerte Ausländerinnen wollen sich bitte melden an die Direktion

Hotel St. Gotthard, 6403 Küssnacht
am Rigi

Tel. (041) 81 26 81

238

Tessin - Ponte Capriasca 7 km von Lugano
Ristorante Oxalis

Gesucht wird für sofort oder nach Uebereinkunft (April-Oktober) in modernes Spezialitätenrestaurant

Serviertöchter

junger Commis de cuisine

Offerten an: Lazzarotto Fernando, Ristorante Oxalis,
6951 Ponte Capriasca, Tel. (091) 9 52 42

P 04-660115

TESSIN
Albergo Losone
(bei Ascona)

Hotel erster Klasse, Spezialitätenrestaurant und Dancing Casa Rustica sucht für die Sommersaison:

Koch-Entremetier

Restaurationskellner

Restaurations-töchter

Barmaid

Buffetöchter

Hotelpraktikantinnen

Kindergärtnerin

Offerten mit Bild an
Familie Glaus-Somaini,
Hotel Losone, 6616 Losone,
Tel. (093) 2 15 01.

2467

Gesucht für lange Sommersaison, Eintritt 25. März,

jüngerer Koch

(hoher Lohn)

Restaurationstochter oder Kellner

Saaltöchter oder Keller

Zimmermädchen

Offerten sind erbeten an: W. Russenberger

Parkhotel
3805 Goldswil bei Interlaken
Tel. (036) 2 29 42

2400



sucht für Sommersaison ab Mai

Sekretärin

sprachenkundig, für Journal und Korrespondenz

Entremetier

Commis de cuisine

Saal- und Restaurationstochter

Saaltöchter oder Kellner

Etagenportier

Zimmermädchen

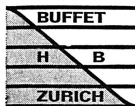
Office- und Lingeriemädchen

Gartenbursche

Offerten sind erbeten an

Fam. F. Furi, 3654 Gunten, Tel. (033) 51 14 21

1804



Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de service

Für diesen Posten ist die Fähigkeit, einen grösseren Personalstab führen zu können, Voraussetzung. Alter nicht unter 30 Jahren.

Anfangs-Chef de service

oder

Serviceleiterin

Jüngerem, strebsamem Kellner oder Restaurationstochter mit gründlichen Berufskennnissen (Servicelehre) bieten wir Gelegenheit, sich in die Tätigkeit eines Chef de service einzuarbeiten. Es kommen nur sprachkundige Schweizer oder Niederlasser in Frage.

Wir bieten interessanten und vielseitigen Wirkungskreis zu zeitgemässer Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Interessenten sind gebeten, sich telefonisch mit dem Personalchef des Bahnhof-Buffer ZÜRICH-HB, Herrn J. Grisch, in Verbindung zu setzen. Tel. (051) 23 37 93, intern 55.

2416



Grand Hôtel des Bains 1891 Lavey-les-Bains (Vaud)

cherche pour la prochaine saison: fin avril – début octobre

commis de cuisine
commis pâtissier
femme de chambre
portier d'étage
(couple accepté)
chasseur
(débutant accepté)

Faires offres écrites avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à: R. Schrämmli, dir., 1891 Lavey-les-Bains.

2408

Chesa Grischuna

7250 KLOSTERS Hotel-Restaurant
Bar und Kegelbahnen

sucht in Jahresstelle nach Uebereinkunft jüngeren, soliden, fachtuchtigen

Chef de service

(Schweizer bevorzugt)

mit guten Umgangsformen. Englisch und Französischkenntnisse erforderlich. Beste Konditionen für tüchtige, einsatzfreudige, erfahrene Kraft.

Für verheirateten Bewerber steht eine neuzeitlich eingerichtete Wohnung zur Verfügung.

Offerten erbeten an Hans Guler, Tel. (083) 4 22 22.

2438



Hotel Balances-Bellevue 6002 Luzern

sucht für lange Sommersaison

Chef saucier – Sous-chef
Chef garde-manger
Chef rôti
Chef entremetier
Chef tournant
Chef de garde
Chef pâtissier

Commis de cuisine
für alle Partien
Commis pâtissier

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Angabe der Gehaltsansprüche erbeten an die Direktion.

2409

Hotel-Restaurant «Du Parc» 5400 Baden bei Zürich

Tel. (056) 2 53 53

sucht auf 1. April (eventuell später)

Sekretärin

(für Réception und Kassa)

Chef de partie

Commis de cuisine

Buffettochter

(auch Anfängerin)

Restaurationstochter

(wenn möglich sprachkundig)

Küchenbursche

(Zimmer im Hause)

Offerten an: Jean Stilli, Dir. Hotel-Restaurant «Du Parc», 5400 Baden

2376

Gartenhotel Flora Restaurant «Chämistube» 6354 Vitznau, Tel. (041) 83 13 30.

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft dringend

Serviertochter/Kellner

auf Ostern

Koch, Jungkoch oder Köchin

Hilfsköchin

für angenehmen Arbeitsplatz. Gute Entlohnung.

Wir erwarten Ihre Offerte mit Forderungen dringend. H. Bachmann.

2374

Hotelsekretärin

Neben Chef de réception.

Offerten erbeten an:

Hotel Neues Schloss Stockerstrasse 17 8002 Zürich Tel. (051) 35 65 50

2411

SPORT- UND FERIENZENTRUM KLOSTERS



In modernen Betrieb mit 100 Betten, Hallenbad, Sauna, suchen wir für die Sommersaison 1971 in junges Team sympathische Mitarbeiter:

2 Réceptionistinnen

Servicepersonal

Buffettochter

Zimmermädchen

Office- und Hausburschen

Anfänger werden angeleitet.

Schöne Personalzimmer, geregelte Arbeitszeit.

Sport- und Feriencenter
A. G. Weisler, Dir.
7250 Klosters, Tel. (083) 4 29 21

2381

DAVOS

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Commis de cuisine

oder

Köchin

Wir bieten Gelegenheit für gute Weiterbildung und sich zum Chef de partie emporzuarbeiten. Sehr guter Lohn, Arbeits- und Freizeit sowie Ferien geregelt.

Offerten bitte an

Hotel-Restaurant Ochsen
7270 Davos Platz
Fam. Civelli-Oberrauch
Tel. (083) 3 52 22

2261



Sporthotel 7504 Pontresina

sucht für Sommersaison 1971 (Mitte Juni–Mitte September)

Réception: **ein(e) Stagiaire oder Aide-réception**
Kontrollleur

Loge: **Telefonist**
Chasseur

Restaurant: **Restaurationstochter**

Saal: **Chefs de rang**
Demi-chefs
Commis de rang

Küche/Office: **Chefs de partie**
Chef pâtissier
Commis de cuisine
Gouvernante
Küchen-/ Officeburschen und
-mädchen
Casserolier

Etage: **Zimmermädchen**
Hilfszimmermädchen
Personalzimmermädchen

Lingerie: **Büglerin**
Näherin

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit. Zeitgemässe Entlohnung.

Bei Zufriedenheit lange Wintersaison zugesichert. Offerten sind erbeten an die Direktion Sport-Hotel, 7504 Pontresina.

2351



Inter-Rest-Autobahn-Restaurant Forrenberg-Winterthur

Der Neubau des Autobahn-Restaurants geht seiner Vollendung entgegen. Wir haben noch folgende Saison- oder Jahresstellen per Ende März zu besetzen:

Commis de cuisine
(mit guter Ausbildung)

Serviertochter oder Kellner

Buffettochter
oder Anfangsserviertochter
für Snack/Buffer

Küchenburschen und Officemädchen

Stagiaires
für Saal und Snack-Service

Hilfspersonal
für Reinhaltung

Wir bieten zeitgemässen Verdienst, Unterkunft in Neubau, Verpflegung und geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Unterlagen und Lohnansprüchen sind zu richten an:

Mr. J. Hartmann, c/o Cie Suisse des Wagons-Restaurants
23, Limmatstrasse, 8005 Zürich, Tel. (052) 42 22 20

2335

MÖVENPICK

Wählen Sie selbst

wann, wo und als was Sie bei uns arbeiten möchten

Commis de cuisine
Chef de partie
Service-Hostess
Service-Steward



Bitte senden Sie uns diesen Abschnitt, wir werden Ihnen interessante Vorschläge unterbreiten.

Name und Vorname: _____

Gewünschte Stelle: _____

Eintrittsdatum: _____

März ☐
April ☐
Mai ☐
oder _____

IN BERN/LUZERN

Mövenpick AG Bern, Aarberggasse 30, Personalbüro, 3000 Bern.

P 44-61

Eden-Hotel, 3700 Spiez, Thunersee

80 Betten, sucht für kommende Sommersaison mit Eintritt zirka 1. Mai oder nach Uebereinkunft

Büropraktikantin
(sprachunkundig)**Chef de partie****Commis de cuisine****Saalcommis****Saalpraktikantin****Servicelehrtöchter****Economatgouvernante**

eventuell Anfängerin

Gartenbursche

(Eintritt März)

Offerten sind zu richten an:

Eden-Hotel, 3700 Spiez, Tel. (033) 54 11 54

2425

AMBASSADOR

Hotel-Bar-Restaurant
Falkenstrasse 6, beim Opernhaus
8008 Zürich

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

1 junger, tüchtiger Kellner
für à-la-carte-Restaurant (hoher Verdienst)**1 Commis de cuisine**

(zu mittlerer Brigade)

1 Lingeriemädchen

Für unser Hotel Zieglerhof suchen wir

1 Sekretärin

(für Réception)

1 Etagen-Portier**1 Office-Küchenmädchen oder -Bursche**

Auf Wunsch Zimmer im Angestelltenhaus

Offerten sind erbeten an die Direktion des Hotels
Ambassador, Tel. (051) 47 78 00

2391

**GRANDHOTEL
BEAU RIVAGE
INTERLAKEN**

Wir suchen für die kommende Sommersaison folgende qualifizierte Mitarbeiter (Ende März bis Ende Oktober):

**2. Chef de réception/Caissier NCR 42
Kontrollleur/Aide du patron****Chasseurs****Zimmermädchen****Hilfzimmermädchen****Tournante****Chefs de rang****Demi-chefs de rang****Commis de rang****Saalpraktikanten****Barman/Barmaid****Chef saucier****Chef garde-manger****Chef entremetier****Chef pâtissier****Tournant****Commis de cuisine****Economat-/Officegouvernante****1. Kaffeeköchin/Tournante****2. Kaffeeköchin****Lingeriegouvernante****Glätterin****Stopferin**

Ausführliche Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugniskopien und Foto sind erbeten an
Joe L. Gehr, Direktor

2436

Grand Hotel Locarno, Muraltio

sucht für die kommende Sommersaison mit Eintritt am 15. März oder 1. April 1971

1 Réceptionsekretärin

für Korrespondenz, Gästebuchhaltung und Kassenswesen.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Foto sind an die Direktion zu richten.
Tel. (093) 7 17 82/3

2423

Hotel Schiller**Luzern**

sucht für lange Sommersaison 1971

Saaltöchter**Saalkellner****Saalpraktikantin****Zimmermädchen****Etagenportier****Officegouvernante****Commis de cuisine****Commis pâtissier**

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

2431

Hotel Pfauen, 8840 Einsiedeln

Zur Vervollständigung unseres Mitarbeiterstabes suchen wir:

Saaltöchter

(auch Anfängerinnen)

Saalpraktikantin**2 Buffetöchter****2 Restaurationstöchter**

Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf. Fam. W. Blunsch, Tel. (055) 6 13 31

2396

Lugano**Hotel Colorado, Lugano****Via Maraini 19**

sucht für sofort oder in Jahresstelle

Küche:**Chef de partie**

(Spezialitätenküche)

Commis de cuisine**Lingerie:****Büglerin und Näherin**

Offerten mit Gehaltsanspruch an:

Hotel Colorado, Lugano, Tel. 54 16 31
Via Maraini 19, Lugano

2340

TESSIN

Gesucht zwei gelernte

Saalrestaurationstöchter

für Erstklasshotel.

Unabhängige Stellung, hoher Verdienst, geregelte Freizeit, schöne Zimmer mit Bad und Dusche (Schwimmbadenbenutzung). Gelegenheit, Italienisch zu lernen.

Eintritt 1. März 1971.

Eilofferten an:

Hotel Mercole, 6877 Coldrerio

2338



Wir suchen noch:

Saucier**Garde-manger****Entremetier****Tournant**

Geregelte Arbeits- und Freizeit ist selbstverständlich.

Grosse, helle, moderne Küche.

Beste Entlohnung.

Ihre Offerte senden Sie bitte an:

F. Beutler jun., oder telefonieren Sie: (036) 22 94 41

2378

Hotel Kreuz, 6354 Vitznau

sucht für kommende Sommersaison
Eintritt: 15. März/15. April 1971

Réception: Praktikant(in)**Saal:****Chef de service/****Oberkellner****Chefs de rang****Commis de salle****Etage:****Gouvernante**

Lingerie/Etage

Zimmermädchen**Portier****Hilfssportier****Küche:****Commis de cuisine****Küchengehilfen****Office:****Officegehilfen****Buffet:****Bursche oder****Tochter****Schwimmbad und Snackbar:****Bar-Kassier(in)**

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an:

R. Kern, Hotel Kreuz, 6354 Vitznau

1205

Gesucht in Jahresstelle jungerer, freundlicher

Empfangsportier

für Réception. Kenntnisse der französischen Sprache erforderlich. Anfänger würde angelernt. Eintritt 15. März oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten an

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

2356

Ausgebildeter**Koch**

mit erstklassiger Erfahrung nach Mittelamerika in Luxushotel gesucht. Beste Entlohnung, Sprachkenntnisse nicht erforderlich; Reisekosten vergütet.

Bewerbungen sind zu richten mit Referenzen und Zeugniskopien sowie Lebenslauf und Bild unter Chiffre 2311 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

TESSIN

Gesucht ab zirka 15. März oder nach Uebereinkunft,

Restaurationskellner/-kellnerin**Jungkoch**

Albergo-Ristorante Campagna,
6648 Locarno-Minusio,
Tel. (093) 7 20 54

2289

GESUCHT zu sofortigem Eintritt oder nach Uebereinkunft nach DAVOS

1 Saaltöchter/Saalkellner**1 Commis de cuisine, evtl. Köchin****1 Barmaid****1 Zimmermädchen**

(evtl. Anfängerin)

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Bekanntgabe der Lohnansprüche richten man bitte an Herrn Hermann L. Moser,

Bellavista Sport-Hotel,
7270 Davos Platz, Tel. (083) 3 51 83

2274

**HOTEL WALLISERHOF
3954 Leukerbad**

sucht in Jahresstellen

Koch oder Köchin

kurze Arbeitszeit, geregelte Freizeit
Eintritt 1. April 1971 oder nach Uebereinkunft

Sekretärin

(eventuell Praktikantin)
Sprachen Deutsch und Französisch
Eintritt baldmöglichst

Saaltöchter oder Kellner

Eintritt baldmöglichst

Offerten an Fam. J. Loretan, Tel. (027) 6 44 24

2268

**Hotel Bären
3807 Iseltwald am Brienzersee**

15 Autominuten von Interlaken, sucht in Saisonstelle ab Anfang April bis Oktober bei freier Kost und Logis tüchtige Mitarbeiter.

junger Alleinkoch oder Alleinköchin

in mittelgrossen Betrieb,

Serviertöchter

Wir bieten gutes Arbeitsklima mit zugesichertem Mindestverdienst.

Haus- und Küchenbursche**Zimmermädchen**

Dasselbst gesucht:

kinderliebendes Mädchen

zu zweijährigem Kind, etwas Mithilfe im Betrieb erwünscht.

Offerten sind erbeten an:

Fam. Wagner, Hotel Bären, 3807 Iseltwald,
Tel. (036) 3 61 39.

2281

**Hotel Moosmann
6978 Gandria/Tessin**

sucht für Sommersaison April bis Oktober

**Commis de cuisine oder jungen
Koch****Saalcommis oder -tochter****Junger Saalkellner****Junger Rest.-Kellner oder -Tochter****Hausbursche**

auch Anfänger

Offerten: Hotel Moosmann, Gandria, Tel. (091) 51 72 61.

2178

Hôtel Elite, 1700 Fribourg

cherche

une secrétaire de réception

Entrée à convenir.

Faire offre à la direction.

2298

**Gesucht!
Hausbeamtin/
Gouvernante**

Mit anderen Worten
«die rechte Hand» des Chefs.

Haben Sie Flair für das

«gewisse Etwas»?

Zaubern Sie gerne Ambiance?

Macht es Ihnen Spass mit Blumen,

freundlichen Tips,

d.h. mit Ihrem Können anspruchsvolle

Gäste aus dem In- und Ausland

zu verwöhnen?

An Tagungen, Diners, Konferenzen,

auf der der Terrasse,

rund um die Tanzfläche, überall.

Ja?

Das dynamische Kursaal-Team

wartet auf Sie.

Vereinbaren Sie eine Besprechung

mit dem Chef.

KONGRESS + KURSAAL
BERN

Telefon 031 42 54 66

St-Tropez — Station balnéaire de Beauvallon — France — Côte d'Azur

S. A. GOLF HOTEL, ** A, Luxe**

cherche pour saison été 1971 de juin à octobre:

administration, réception, bureau, caisses-restaurants:
**chefs de réception, chefs caissiers,
secrétaires, caissières de restaurant,
contrôleurs**

loge: **concierges, téléphonistes, chasseurs-
téléphonistes, chasseurs, veilleurs de
nuit**

restaurants, bars, grill-rôtisserie:

**maîtres d'hôtel, chefs de rang,
demi-chefs, commis de rang,
commis de suite, apprentis de salle,
chefs barman, sommeliers en chef,
commis de bar, officiers de bar,
commis sommeliers, cavistes**

cuisine, grill, rôtisserie:

**chefs de cuisine, chefs tournants,
chefs de parties, chefs garde-manger,
chefs pâtissier, rôtisseurs,
commis de cuisine, commis de parties,
commis garde-manger, commis
pâtissier, apprentis commis cuisine,
plongeurs, plonge et batteries**

office, étages, économat:

**gouvernantes d'office
gouvernantes d'étages
gouvernantes économat**

cafétérias: **chefs cafetiers et commis (hommes ou
femmes)**

étages: **valets et femmes de chambre**

lingerie: **lingère-gouvernantes, lingères**

divers: **hommes toutes mains et entretiens
maître-nageur
plagistes
garde-parking
chauffeurs
disquaires
cuisiniers(res) personnel (couple)
femmes de chambre et femmes de
service personnel
hôtesses nurse**

Faire offres avec curriculum vitae, copies de certificats, photo, préten-
tions de salaire et timbre pour réponse à

M. F. Gotti, chez BERGHOTEL SCHATZALP,
7270 Davos Platz.

2574

Davos

Wir suchen auf Frühjahr oder nach Uebereinkunft in kleineres Team

Küchenchef

in Jahresstelle

Hotelsekretärin

Jahresstelle.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten unter Chiffre 2330,
Hotel-Revue, 3011 Bern

Tessin — Lago Maggiore

Restaurant direkt am See sucht per Anfang April bis Oktober oder nach
Vereinbarung

Köchin oder Alleinkoch

in angenehmes Arbeitsklima. Interessantes Angebot.

Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto an

Restaurant «La Riva», 6574 Vira-Gamb. bei Locarno

2337

Hotel-Restaurant Wilerbad am Sarnersee

sucht für die Sommersaison (teilweise Jahresstelle)
mit Eintritt zwischen März und Juni

Empfangssekretärin

(Englisch und Französisch sprechend)

Sekretärin/Praktikantin

(Englisch und Französisch sprechend)

Entremetier

Tournant

Patissier-Konditor

Jungkoch/Köchin

Obersaaltöchter/Oberkellner

Restaurations-Saaltöchter (Kellner)

Service-Anfängerin

Buffetöchter

Zimmermädchen

Lingeriemädchen (Wäscherin)

Wir bieten zeitgemässen Verdienst bei freier Unter-
kunft und Verpflegung.

Offerten oder Anfragen sind zu richten an

M. Rogger, Hotel Wilerbad, 6062 Wilen-Sarnen
Telefon (041) 66 10 71

1625



AM LINDENPLATZ ZÜRICH 9/48 - TELEFON 62 24 00

Hotel Spigarten, 8000 Zürich

Gesucht nach Uebereinkunft

Buffetdame oder Buffetbursche

Kellner

Guter Verdienst, angenehmes Arbeitsklima.

Anfragen sind zu richten an die Direktion.
W. Greiner.

2291

Für Sommersaison 1971 (anfangs April bis Ende Okto-
ber) suchen wir

Aide du patron-Gouvernante

Empfangssekretärin

absolut selbständig, Französisch und Englisch in
Wort und Schrift.

Tournante

Ablösung an der Réception, Annoncieren, Bonkon-
trolle

Barfrauen

für Bar-Dancing und für Tagesbar

Buffetdamen oder -töchter

Lingère

mit Praxis

Zimmermädchen

Servierpersonal

(männlich und weiblich)

Küchenchef

Jungköche

Hausbursche

mit Fahrausweis

Küchenburschen

(casserolier)

Offerten sind zu richten an:

Hotel Vaduzerhof,
9890 Vaduz, Liechtenstein

Tel. (075) 2 21 40 oder (061) 31 22 01.

1955



Gesucht für lange
Sommersaison

Jungkoch

(Commis de cuisine)

Köchin

Restaurations- tochter

Kellner

für Saal und Gesellschaf-
ten.

Offerten an

Seehotel Rigi-Royal,
6405 Immensee,
Tel. (041) 81 11 61.

2273

Strandhotel Neuhaus 3800 Interlaken

sucht für lange Sommersaison (Anfang April bis zirka Mitte Oktober)

Küchenchef

jüngere Kraft für lebhaften Restaurationsbetrieb

Commis de cuisine

Buffetöchter

Töchter oder Kellner

für Saal und Restauration

Zimmermädchen

Etagenportier

Offerten erbeten an die Direktion, Tel. (036) 2 45 40.

2426

See-Hotel Vitznauerhof Vitznau, Vierwaldstättersee

sucht für lange Sommersaison vom April bis Oktober:

Chef de partie

Patissier

Küchenbursche/-mädchen

Officebursche/-mädchen

Lingeriemädchen

Gärtnerbursche

Chasseur/Telefonist

Nachtportier

Saalkellner

Saaltöchter

Saalpraktikant(in)

Anfangsgouvernante

(Eintritt Mitte Mai)

Osteraushilfen für Küche und Service

Letztjährige Angestellte, die wiederum auf ihren Posten reflektieren,
werden gebeten, sich umgehend zu melden.

Offerten an:

G. Keller, Hotel Vitznauerhof, 6354 Vitznau, Tel. (041) 83 13 15

2424



In unserem modernen Restaurations-
betrieb mit geregelter und
angenehmer Arbeitszeit verdienen Sie
mehr, als Sie erwarten.

Saison: Ende April/Anfang Mai bis Anfang Oktober.

Wir suchen noch Mitarbeiter für folgende Posten:

Büro

Sekretärin

(vielseitige, interessante Tätigkeit)

Buffet

2. Buffetöchter

(Anfängerin wird angeleitet)

Küche

Chef

zu kleiner Brigade

Garde-manger

Commis

(Jungkoch)

Patissier

Kochlehrling

Service

Restaurationsstöchter

(Verdienstgarantie)

Restaurationslehrtöchter

Economat

Gouvernante / Hausbeamtin

Bazar

Verkäuferin

Diverse

Keller-/Hausbursche

Office- und Küchenhilfen

Frühere Mitarbeiter, welche sich erneut für einen Posten interessieren,
wollen sich bitte sofort melden.

Unterkunft in Einzelzimmer mit fliessendem Kalt- und Warmwasser. Auf
Ihre Bewerbung erhalten Sie unser interessantes Angebot.

RESTAURANT BLAUSER, 3717 BLAUSER (BO)
Tel. (033) 71 16 42

2430

**Hotel Victoria au Lac,
6902 Lugano-Paradiso**

sucht für Sommersaison

Sekretärin
Büropraktikant(in)
Etagenportier
Zimmermädchen
Saaltöchter
Saalkellnerinnen
Saalkellner
Lingeriemädchen
Officemädchen und -burschen

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind erbeten an:
 Fam. C. Rossi, Hotel Victoria, 6902 Paradiso,
 Tel. (091) 54 20 31.

2280

Hôtel d'Angleterre, 1201 Genève

sucht

Chef de rang
 sprachkundig
Secrétaire de réception
 (NCA-kundig)

Offerten erbeten an die Direktion.

2247

Bahnhofbuffet Frutigen

In Jahresstelle gesucht

Küchenchef

Finanziell interessantes Angebot. Moderne Wohnung vorhanden.

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

2242

Hotel Berghaus Niesen-Kulm

Wir bieten jungem Ehepaar interessante Saisonstelle, auch finanziell

Mitarbeiterin – Aide du patron**Koch**

Eintritt: 1. Mai 1971.

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

2241

**Hotel Butterfly, Kreuzstrasse 40
8008 Zürich**

sucht per 1. März oder Uebereinkunft

Hallen-Tournant

sprachkundig. Lohngarantie.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

Tel. (051) 47 42 70

2177

**Hotel Planta,
6644 Orselina/s. Locarno**

sucht für März oder April

Saaltöchter oder Praktikantin

Offerten erbeten an:

Familie Christen, Tel. (093) 33 10 22.

2176

Hotel Seegarten 3700 Spiez

sucht für lange Sommersaison auf 1. März oder nach Vereinbarung:

1 tüchtigen Koch
1 Hausbursche
1 Küchenbursche
2 Kellner oder Restaurationstöchter
2 Officemädchen
1 Zimmermädchen

guter Verdienst, familiäre Behandlung, geregelte Arbeitszeit.

Offerten sind erbeten an Fam. Schwarz-Lanz, Tel. (033) 54 26 48.

2172

**Bernische Höhenklinik Bellevue,
3962 Montana**

Wir suchen auf nächstes Frühjahr eine gut ausgewiesene, erfahrene und initiative

Hausbeamtin

welche Freude an selbständiger Arbeit, der Personalführung und Betreuung hat.

Wir bieten modernste Unterkunft, zeitgemäße Entlohnung und angenehmes Arbeitsklima.

Wenn Sie sportlich veranlagt sind, wird Ihnen das Wallis bestimmt Ihre Wünsche erfüllen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an die Verwaltung der Klinik, 3962 Montana-Vermala.

2270

**Hotel Central, 8023 Zürich**

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Commis de cuisine
Demi-chef de rang
Commis de rang

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, interessante Tätigkeit und überdurchschnittliche Salarierung. Bei Eignung Dauerstelle mit guten Aufstiegsmöglichkeiten und Personalförderung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion Tel. (051) 32 68 20 (Herrn Ziegler verlangen)

1438

Wir suchen für den Borddienst und unsere Schiffstationen

Billettkontrollleur/Kassier
 (Kassiererin)
Propagandist
 (Propagandistin)

Sprachkenntnisse. Jahresstelle und Saisonstelle. Guter Verdienst.

Offerten an:

Società Navigazione del Lago di Lugano,
 Casella postale 56, 6900 Cassarate (tel. 091/51 52 23).

ASSA 6500097

Hôtel Central, 1700 Fribourg

cherche

1 jeune cuisinier

Bon salaire. Place à l'année.

Offres à L. Joye, Hôtel Central, 1700 Fribourg, tél. (037) 2 21 19, à partir du 13. 2. (037) 22 21 19.

2267

**Hotel Butterfly, 3920 Zermatt**

sucht

Barmaid

(Praktikantin)

Kellner oder Saaltöchter**1 Verkäuferin**

für Kiosk und Aushilfe an der Réception. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten bitte an: A. Weingart, Tel. (028) 7 87 21.

2294

**LE CACHET
Falkengasse 6, Luzern**

WER MACHT MIT?
 Wir bauen ein neues Snack-Restaurant in LUZERN.
 Eröffnung zirka Mitte Mai/Juni.

Darum suchen wir:

Koch
 (für neue Ideen aufgeschlossen, dynamisch)
1 Commis de cuisine
3 Küchenburschen
6 Serviertöchter
2 Snack-Barmen
1 Buffetdame
1 Buffetöchter
Frau
 für Reinigungsdienste.

Offerten sind zu richten an:
 Tony Trefny, Würzenbachhalde 7, 6000 Luzern.

2258

Für unsere erstklassigen Hotelschiffe (220 Betten) suchen wir für die Saison 1971 (April-November)

Köche und Jungköche**Chef de rang***

(kein Tronc)

Stewardessen*

(Zimmermädchen)

* Englische und französische Sprachkenntnisse erwünscht. Gute Verdienste, Kost und Logis in modernen Kabinen frei.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

Rhein-Passage, 4000 Basel
Klingenthalgraben 19

P 03-100607

Nach Klosters gesucht

Serviertöchter**Saaltöchter**

nach Vereinbarung

Köchinlehrtöchter**Kindermädchen****Zimmermädchen**

evtl. Anfängerin

Offerten bitte an: Fam. Allematt,

Sporthotel Kurhaus, 7252 Klosters.

1721



cherche pour tout de suite ou entrée à convenir

commis de cuisine

Place à l'année, horaire régulier.

Faire offre ou se présenter à la direction, téléphone (032) 2 32 55.

2103

SOS

Wir brauchen dringend Hilfe. Unser Personal in der Küche und am Buffet ist überlastet.

Wir suchen per sofort

1 Commis de cuisine**1 Buffetdame****1 Frau als Kochgehilfin**

Jahres- oder Saisonstelle.

Offerten sind erbeten an:

Hotel Kurhaus Bad,
9428 Walzenhausen,
Tel: (071) 44 22 44

2297

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Buffetöchter oder -burschen**Hausburschen**

Rufen Sie uns bitte an:

Tel. (081) 31 16 12.

2277

Hotel Krebs, 3800 Interlaken

sucht ab 15. April 1971 für Sommersaison bis Oktober

Réceptionist(in)**Kochlehrling****Küchenburschen****Demi-chef****Commis de rang****Kellnerpraktikant****Hilfzimmermädchen****Buffetöchter****Officemädchen oder -burschen**

Offerten an Ed. Krebs, Hotel Krebs, 3800 Interlaken.

2025

Seehotel Engel, 8620 Wädenswil
 sucht in Jahresstelle

Buffetöchter

(event. Anfängerin)

Koch**Commis de cuisine****Kochlehrling**

mit franz. Kenntnissen

Küchenbursche

Kost und Logis im Hause. Sehr guter Verdienst und geregelte Freizeit.

Offerten an:
 Max Nützi, Tel. (051) 75 00 11.

2139

Hotel Cristina, Lugano-Paradiso

Sommersaison: Eintritt 1. April 1971 bis Ende Oktober

Secrétaire

(réception-main courante)

Hilfssekretärin**Demi-chef de rang****Commis de rang****Saalkellner****Zimmermädchen****Lingeriemädchen****Küchenburschen**

Offerten an die Direktion: Hotel Cristina, 6902 Lugano-Paradiso.

2138



San-Bernardino-Route sucht für lange Sommersaison,
 Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft:

Koch**Commis de cuisine**

Es handelt sich um gutbezahlte Stellen, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten sind erbeten an die Direktion, Hotel Bodenhof, 7431 Spilgen.

2135

Hotel Bellevue, 3800 Interlaken

sucht für Sommersaison mit Eintritt

20. April:

Zimmermädchen**Etagen-Portier**

1. Mai:

tüchtiger Chef de rang

mit Sprachkenntnissen

Demi-chef de rang

Offerten erbeten an:

H. Krebs, Tel. (036) 2 13 41.

2133

**Hotel Bristol, 3800 Interlaken
am Westbahnhof**

sucht für lange Sommersaison, anfangs April bis Oktober

Hilfzimmermädchen**Commis de cuisine****Saalkellnerin****Küchenburschen**

Wir bieten: gute Entlohnung und geregelte Freizeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion oder Telefon (036) 2 27 67

2214

GENEVE

On cherche pour grand restaurant de Genève, saison
 mars/avril à octobre:

2e maître d'hôtel
chefs de partie
commis de cuisine
chefs de rang
commis de rang

(jeunes débutants)

avec pratique du service de restauration soignée.

Offres avec copies de certificats, photo et prétentions
 de salaire au Restaurant la Perle du Lac, 128, rue de
 Lausanne, 1202 Genève.

2161

Haben Sie auf Frühjahr 1971 die Kochlehre beendet?

Wir suchen Koch-Commis

die Freude an ihrem Beruf haben und sich gerne weiterbilden möchten in einem internationalen First-Class-Hotel.

Eine kameradschaftliche Küchenbrigade mit einem jungen, eidgenössisch-diplomierten Küchenchef erwartet Sie gerne im

Hotel Drei Könige, 4000 Basel

Zuschriften an das Personalbüro erbeten.

2357



Grand Hotel National
6000 Luzern

sucht noch folgende Mitarbeiter für lange Frühjahrs- und Sommersaison:

Büro und Loge: **Restaurantkassierer(in)**
Restaurant: **Chef de vin/Rempl. Maître d'hôtel**
Demi-chef de rang
Commis de rang
Commis de bar
Küche: **Chef entremetier**
Chef tournant
Chef de garde
Commis saucier
Commis de cuisine
Commis pâtissier
Office: **Tournant(e)**
für KaffeeKüche/Economat

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lichtbild sind an die Direktion zu richten.

1932

Gesucht in **Jahresstelle** (Sommer- und Wintersaisonbetrieb), in Haus 1. Ranges mit 70 Betten und internationaler, guter Kundschaft

Alleinsekretärin

Bewerberinnen, die

sprachkundig (in Wort und Schrift) und korrespondenzsicher sind, die Freude an einem regen Betrieb und selbstständigem Arbeiten haben, werden bevorzugt.
NCR-Buchungsmaschine vorhanden.

Wir laden Sie ein, mit uns Führung aufzunehmen. Ihre Anmeldung soll ausführlich, mit Zeugniskopien, Referenzliste und Photo versehen sein.

Grand Hotel Alpina, 3780 Gstaad, Tel. (030) 4 31 61/62

1894

Sommersaison 1971

Wetter: **sonnig, heiss**
Lohn: **überdurchschnittlich**
Ambiance: **kosmopolitisch**
Unterkunft: **auf Wunsch im Personalhaus**
Freizeit: **segeln, fischen, schwimmen, tanzen**
Jobs: **Köche(gute), Poissonier, Entremetier, Tournant, Commis pâtissier, Commis de cuisine, Buffetdame, Buffettochter, Buffetbursche, Caviste, Chef de service, Restaurations-tochter, Restaurationskellner, Chasseur**

Arbeitsbewilligungen (Ausweis A) sind ohne weiteres erhältlich.

Fischstube Zürichhorn, 8008 Zürich,
Tel. (051) 32 47 90 oder 36 40 85, H. Hohl & Co.



direkt am
Zürichsee

121

Hotel Eden, 3800 Interlaken

sucht für die kommende Sommersaison (mit Eintritt zirka 1. Mai oder nach Uebereinkunft) noch folgendes Personal:

Büro: **Sekretärin**
Sekretär-Praktikant(in)
Saal: **Obersaaltöchter**
(sprachgewandt)
Saaltöchter
Saalkellner
Saalkellner
Saalkellner
Saalkellner
Restaurant: **Restaurations-tochter**
(sprachgewandt)
Bar: **Bartochter**
Küche: **Koch**
(Chefstellvertreter)
Commis de cuisine
Küchenbursche
(-mädchen)
Etage: **Etagen- und Lingerie-gouvernante**
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
Portier
Lingerie: **Lingeriemädchen**
Office: **Kaffeeköchin**
Officemädchen
(-bursche)

Wir bieten gute Entlohnung sowie geregelte Arbeitszeit. Letztjährige Angestellte, die wieder auf ihren Posten reflektieren, wollen sich bitte sofort melden.

Offerten sind zu richten an die Direktion.
Tel. (036) 2 10 31.

1426

Gesucht für Sommersaison

3 km von Lugano

Junge sprachgewandte

Serviertöchter
dito

Sekretärin - Réceptionistin

Buffet-, Bartochter
Mädchen

für Zimmer und Lingerie, eventuell Ehepaar für Office und Abwascherei

Küchenhilfe
Nachtportier

eventuell auch Anfänger.

Geregelte Freizeit und gute Verdienstmöglichkeit.

Bitte Offerte mit Bild an:

MOTEL VEZIA, 6943 Vezia
senden.

24-20388

Herr Ober...

... möchten Sie bei uns arbeiten?
Folgende Posten sind aufs Frühjahr in unserem modernen Erstklasshaus zu besetzen:

2. Oberkellner
evtl. tüchtigen Chef de rang
Restaurationskellner
Demi-chef
Commis de restaurant
Buffetier

Unsere Gäste sind dankbar für gute Bedienung.
Wir sind dankbar für zufriedene Gäste und SIE

sind ein gut verdienender Mitarbeiter in unserem Team.

Kost und Logis im Haus. Krankenversicherung.

Bewerbungen mit Unterlagen oder Anfragen an

Rud. Wismer, Hotel Sonnenberg
8032 Zürich, Telefon (051) 47 00 47.

sonnenberg
zurich

2192

Restaurant PIC-VIT

Ziegelrain 1, 5000 Aarau, Telefon (064) 24 44 66

bei Consum Denner

Wir suchen in unser neu eröffnetes, nach international modernem Stil erbautes Restaurant ein aufgeschlossenes Mitarbeiterteam:

Küche: **Commis de cuisine**
Küchenpersonal
Koch oder Köchin
Bar: **Officepersonal**
nette Barmaid
Restaurant: **Serviertöchter und**
Buffettöchter
Kellner

Sich bitte melden unter Telefon (064) 24 44 66.

OFA 51716002



Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de service

Für diesen Posten ist die Fähigkeit, einen grösseren Personalstab führen zu können, Voraussetzung. Alter nicht unter 30 Jahren.

Anfangs-Chef de service

oder

Serviceleiterin

Jüngerem, strebsamem Kellner oder Restaurations-tochter mit gründlichen Berufskennntnissen (Servicelehre) bieten wir Gelegenheit, sich in die Tätigkeit eines Chefs de service einzuarbeiten. Es kommen nur sprachkundige Schweizer oder Niederlasser in Frage.

Wir bieten Interessanten und vielseitigen Wirkungskreis zu zeitgemässer Entlohnung, geregelter Arbeits- und Freizeit.

Interessanten sind gebeten, sich telephonisch mit dem Personalchef des Bahnhof-Buffets Zürich-HB, Herrn J. Grisch, in Verbindung zu setzen.
Tel. (051) 23 37 93, Intern 55

2304

Hotel-Restaurant Weisses Kreuz am Höhweg, 3800 Interlaken

sucht für die kommende Sommersaison (April bis Oktober) mit Eintritt nach Uebereinkunft:

Küche: **Entremetier**
(evtl. Jahresstelle)
Tournant
Commis de cuisine
Saal: **Oberkellner**
Saaltöchter
Saalkellner
Saallehrtochter
(Besuch Schulhotel SHV)
Restaurant: **Restaurations-tochter**
(Parterre)
Buffet: **Buffetbursche**

Letztjährige Angestellte, die wiederum auf ihren Posten reflektieren, werden gebeten, sich umgehend zu melden.

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an: Familie Bieri, Tel. (036) 2 23 12

1913

Hôtel de la Forêt, 3962 Montana

Gesucht auf 1. April 1971 oder vorher

Küchenchef

In Jahresselle (10 Monate geöffnet)

Für verheiratete Bewerber steht Wohnung zur Verfügung.

Schriftliche Offerten sind zu richten an
André Beney, Hôtel de la Forêt, Montana

2052

**HOTEL SPEER RAPPERSWIL
am Zürichsee, Telefon (055) 2 17 20**

sucht nach Uebereinkunft, evtl. Frühjahr, in vielseitigen Restaurationsbetrieb, Hotel mit 36 Betten

Aide du patronTüchtiger, initiativer Herr, Erfahrung im **Restaurationservice**, Küche, sowie Personalführung. Es wird weitgehende Selbständigkeit zugesichert nach dessen Einführung in diesen verantwortungsvollen, aber schönen Vertrauensposten. Sehr hohe Entlohnung. Alter zirka 28 bis 35 Jahre.

Offerten mit Referenzen an:

E. Hämmerli, Hotel Speer, 8640 Rapperswil

2068

Schlosshotel, 6600 Locarno

sucht für anfangs März bis anfangs November, evtl. Jahresstelle

Saaltöchter-Anfangssaaltöchter**Saalpraktikantin****Zimmermädchen-Tournante**

mit Servicekenntnissen;

Anfangszimmermädchen**junge Köchin**

Sehr guter Lohn. Es besteht die Möglichkeit, Fremdsprachenkurse und Abendschule zu besuchen. Geregeltete Freizeit und Familienanschluss.

Offerten an:

Familie Franz Helbling-Wiedmann, Schlosshotel, 6600 Locarno.

2252

**L'Hôtel Château d'Ouchy
1000 Lausanne**

cherche

gouvernante générale**chef de rang****commis de rang****garçon de buffet**

(députant)

chasseur tournant**portier d'étage****sommelier**

pour la taverne et terrasse (connaissance les deux services).

Date d'entrée à convenir.

Faire offre à l'Hôtel Château d'Ouchy, 1000 Lausanne, tél. (021) 26 74 51.

1983

Gesucht in gutgehendes Café in Biel/Bienne auf 1. März 1971

GERANTIN oder GERANT

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

Wohnungsmöglichkeiten vorhanden.

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit kurzem Lebenslauf, Foto und Zeugnissen unter Chiffre OFA 2065 A an Orell Füssli-Annoncen AG, Postfach, 4001 Basel.

Gesucht nach Zermatt

1. Sekretärin, sprachenkundig

auf den 15. April oder nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten mit Bid und Zeugnissen

**Hotel Bristol, 3920 Zermatt
Tel. 7 76 16/17**

2111

Posthotel, 6612 Ascona/Lugano

wir suchen für Sommersaison

1 Serviertöchter

Eintritt zirka 1. April

1 Serviertöchter

Eintritt zirka 1. Mai

Für Restaurationsbetrieb in Erstklasshotel (40 Betten). Italienische Sprachkenntnisse nicht nötig. Selbständiges Arbeiten mit guten Bedingungen in jungem Team garantiert.

Offerten an: E. Ischi, Tel. (091) 9 36 77

2147

Ascona Tessin, Hotel Tamaro au Lac

Gesucht für lange Sommersaison

Oberkellner

oder

Obersaaltöchter

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an die Direktion.

2144

**Schilthorn**

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

2 Chefs de partie**2 Commis de cuisine oder Köchin**

für Hotel Alpenruhe

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****Hôtel de Strasbourg, 1201 Genève**

cherche

**2e secrétaire-réceptionniste/
mancourantière**

français, allemand, anglais (parlé et écrit).

Place à l'année.

Entrée: 1er avril 1971.

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

2018



Wir suchen zu sofortigem Eintritt bis zirka 20. April 1971

Office-Gouvernante**Commis de cuisine****Küchenbursche**

gute Bezahlung, angenehmes Arbeitsklima und geregelte Freizeit zugesichert.

Bitte rufen Sie uns an:

**Tel. (082) 6 63 31
Sporthotel Pontresina**

2167

Gesucht ins Engadin für sofort oder nach Uebereinkunft, junger, selbständiger

Konditor

Gute Entlohnung, geregelte Freizeit.

Offerten sind erbeten an:

**Café-Restaurant
Hotel Garni, Klarer, 7524 Zuoz
Telefon (082) 7 13 21**

2213

Hotel Restaurant Volkshaus Bern

Wir suchen mit Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft

Direktionssekretär oder -Sekretärin

Wir wünschen eine sprachgewandte, dynamische Kraft mit neuzeitlichen Ideen, guten Kenntnissen des Personalwesens und der Buchhaltung, natürlicher Autorität und organisatorischem Flair.

Wir bieten absolute Autonomie in dem anvertrauten Aufgabenkreis, zeitgemäße Entlohnung, abwechslungsreiche Tätigkeit, volle Unterstützung.

Interessenten, welche sich für eine Dauerstelle interessieren, sind gebeten ihre Offerte mit Gehaltsansprüchen und den üblichen Bewerbungsunterlagen zu adressieren an: Direktion Hotel-Restaurant Volkshaus, Bern.

2141

Motel Luna

3812 Wilderswil bei Interlaken

sucht für lange Sommersaison, April bis Oktober, evtl. Jahresstelle,

Büropraktikantin**Serviertöchter****Bartöchter**

In neue Bar

Restaurationskellner

flambier- und tranchierkundig

Buffetöchter**Jungkoch oder Köchin****Küchenbursche****Haus- und Officetöchter****Zimmermädchen**

Anmeldung und Auskunft erteilt:

F. Amacher, Tel. (036) 2 50 41 oder 2 56 90

2210

Aushilfe

Wir suchen für Militärablösung

Koch oder Köchin

ab 15. Februar 1971 für zirka 1 Monat.

Geregelte Arbeitszeit und hoher Lohn zugesichert.

Anfragen und Auskunft erteilt

**H. Grossenbacher
Rest. Brandschenke
Selnastrasse 2, 8002 Zürich 1
Tel. (051) 36 65 64**

2170

nur 10 Minuten vom Zentrum
finden Sie in unserem Erstklasshotel
aufs Frühjahr die Stelle als**Zimmermädchen
Anfangs-
zimmermädchen
Lingere
Buffetbursche**Jahresstellen mit geregelter Arbeitszeit,
Internationale Kundschaft,
gemütliches Zuhause, moderner Betrieb,
guter Verdienst.Bewerbungen mit Unterlagen
oder Anfragen an**Rud. Wismer, Hotel Sonnenberg
8032 Zürich, Telefon (051) 47 00 47.****sonnen-
berg
zürich**

2194

LUGANO

Gesucht per 15. März 1971 oder nach Uebereinkunft

Alleinkoch oder Köchin**Zimmermädchen****Saaltöchter**

(auch Anfängerinnen)

Linger**Hausbursche****Hotel Besson, 6900 Lugano,
Tel. (063) 2 83 63**

2031

**Hotel Zentrum Töss**
Restaurant Zentrum · Restaurant Chrugeler
Festsaal · Sitzungszimmer · 4 Kegelbahnen

Auf Frühjahr 1971 suchen wir Ihre Mitarbeit als

Chef de rang

tranchier- und flambierkundig

Serviertöchter

In Schichtbetrieb

Buffetöchter**Commis de cuisine**

zur Ergänzung unseres jungen Teams.

Wenn Sie sich für eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem neuen, fortschrittlichen Betrieb interessieren, so schreiben oder rufen Sie uns an.

**8406 Winterthur
Tel. 052 22 53 21**

P 41-595

Hotel Schiff, Murten

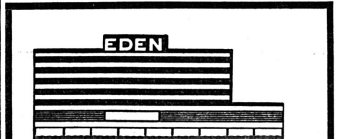
sucht für die kommende Sommersaison (März bis Oktober) folgende Angestellte:

Hotelsekretär(in)/Réceptionniste**Küchenchef****Saucier****Entremetier****Commis de cuisine****Chef de service****Chef de rang****Commis de rang****Serviertöchter****Buffetdamen****Buffetöchter****Buffetburschen****Zimmermädchen****Portier****Officemädchen****Casserolier****Argentier**

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

F. Lehmann, Hotel Schiff, 3280 Murten

2073

**GRAND HOTEL EDEN
6900 Lugano-Paradiso**

sucht in Jahresstelle

Sekretär(in) NCR

für Réception und Kasse.

Qualifizierte, sprachkundige Bewerber(innen), die Interesse hätten, in einem modernen Luxusbetrieb mitzuarbeiten, senden ihre Offerten an G. Dubuluit, Dir.

2272



BELLAVISTA Vira-G. bei Locarno/TI

sucht für lange Sommersaison bis 15. November 1971

Büro **Sekretärin**
für Réception und Kassa (Buchungsmaschine)
Sprache Deutsch/Französisch

Küche **Chef de partie**
Entremetier / Garde-manger
Commis de cuisine

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

Wir bieten: geregelte Arbeits- und Freizeit, gutes Salär, angenehmes Arbeitsklima in einem der modernsten Betriebe am Lago-Maggiore.

Bewerbungen an Guy W. Berger, Dir., Hotel Bellavista, 6574 Vira-G., Tel. Auskunft (093) 6 32 40.

2440

Hotel Astoria, 6600 Locarno

Wir suchen für Sommersaison (1. April bis 15. Oktober)

Hausbursche
Zimmermädchen
Saaltöchter
Kellner
Koch
Ragazze di lingerie
ausiliario di cucina
Nachtportier

Offerten an die Direktion.

2255

Gesucht für Sommersaison (Ende April bis Oktober) zuverlässige

Buffetdame

Vertrauensposten.

Offerten erbeten an H. Wagner,

Hotel-Restaurant Oberland 3800 Interlaken

1475

Verkehrsverein Grächen, Wallis

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Sekretär

(Mindestalter 25 Jahre, verheiratet)

Wir erwarten:
Abgeschlossene Handelsschule oder gleichwertige Ausbildung;
Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch;
Erfahrung im Tourismus von Vorteil.

Wir bieten:
Interessante, vielseitige Tätigkeit (Auskunft, Korrespondenz sowie allgemeine Büroarbeiten;
zeitgemässe Entlohnung.

Wenn Sie Freude am Umgang mit Gästen haben, gerne organisieren und eine selbständige Tätigkeit schätzen, so senden Sie Ihre Bewerbung mit Angaben über Ausbildung, bisherige Tätigkeit und Gehaltsansprüchen an:

Verkehrsverein Grächen, 3925 Grächen.

2243

Wir suchen

Chef pâtissier

und

Commis pâtissier

der in der feinen Patisserie bewandert ist und beste Leistungen in einer internationalen, ausschliesslich à la carte arbeitenden Küche vollbringen kann. Es handelt sich um Jahresstellung zu sehr guten Bedingungen.

Wohnung kann eventuell gestellt werden.

Bewerber, die in einem führenden internationalen Spitzenhotel tätig sein möchten, wollen ihre Unterlagen (Lebenslauf, Zeugnis, Kopien, Bild, Gehaltsforderung und frühester Eintrittstermin) einreichen unter Chiffre 2299 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotel Restaurant du Vieux Montreux 1820 Montreux

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de cuisine

für die Röstserie

Chef de partie

Kellner

demi-chef

Commis de rang

Küchenbursche/-mädchen

(eventuell couple)

Offerten sind erbeten an B. Blumenthal, propr. dir.

2155

Bad-Hotel Hirschen, 5400 Baden

sucht

Sekretärin/Praktikantin

junger Koch

In Jahresstelle

Kochlehrling

Zimmermädchen

Saalserviertochter

Offerten sind erbeten an

Frau R. Friz-Wüger, Tel. (056) 2 69 66

2249

Hotel Rotonde, 2500 Biel

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Empfangssekretärin

Kochentremetier

Kochcommis

Servierpersonal

Nachtportier

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion. Tel. (032) 2 54 12.

1284

SPORT- UND FERIENZENTRUM KLOSTERS



Moderner Betrieb mit 100 Betten, Hallenbad, Sauna.

Für die kommende Sommersaison suchen wir in neuzeitlich eingerichtete Küche junge, tüchtige Mitarbeiter:

Commis saucier

Commis entremetier

Commis garde-manger

Commis pâtissier (tournant)

Interessante Tätigkeit in aufgeschlossener Brigade, geregelte Arbeitszeit und schöne Personalzimmer.

Sport- und Feriencenter
A.G. Weixler, Dir.
7250 Klosters, Tel. (063) 4 29 21

2380



Wir suchen mit Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft einen

Aide du patron

Wir wünschen einen jüngeren, dynamischen Herrn mit neuzeitlichen Ideen, Durchschlagskraft mit natürlicher Autorität, modernen Verkaufsmethoden und ausgesprochenem Organisationstalent sowie guten Servicekenntnissen.

Wir bieten gutes Betriebsklima, zeitgemässe Entlohnung, abwechslungsreiche Tätigkeit, volle Unterstützung, Jahresstelle und Möglichkeit zum Beitritt in die Pensionskasse.

Offerten mit Gehaltsansprüchen und den üblichen Bewerbungsunterlagen sind erbeten an:

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

1959

Im Frühjahr 1971 eröffnen wir an bester Lage in der Stadt Zürich einen neuen Restaurationsbetrieb. Neben dem lebhaften Parterrelokal ist ein schöner und gepflegter Grill-room im ersten Stock vorgesehen. Wir erwarten Gäste aus allen Kreisen und wollen ihnen ein vielseitiges Angebot bieten, welches sowohl einfache, schnelle Mahlzeiten wie raffinierte Gourmet-Gerichte umschliesst. Zur Unterhaltung stehen 6 Kegelbahnen zur Verfügung, und auch eigene Parkplätze sind in genügender Zahl vorhanden.

Wir suchen für sofort einen fachlich gut ausgewiesenen

Geranten

der in der Lage ist, diesem vielseitigen Betrieb vorzustehen, sowie einen tüchtigen

Küchenchef

mit guter Berufspraxis.

Ferner bieten wir einem Initiativen

Chef de service

einen interessanten Aufgabenbereich.

Wir bieten überdurchschnittliche Konditionen und können auf Wunsch auch eine Wohnung zusichern.

Detaillierte schriftliche Offerten sind erbeten unter Chiffre 2439 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotel Steffani

HOTEL-RESTAURANT STEFFANI, 7500 St. Moritz

sucht in gutbezahlte Jahresstellen für sofort oder nach Uebereinkunft:

Leiterin

unseres SELBSTBEDIENTENRESTAURANTS
(80 Sitzplätze)
zur selbständigen Führung, sprachenkundig

Lingeriegouvernante

Chef saucier

Buffetbursche

auf 15. April oder 1. Mai:

Sekretärin

für Korrespondenz und allgemeine Büroarbeiten

Sekretärin

für Gästebuchhaltung und Kassa
(Sweda-Buchungsmaschine)

Chef de partie / Tournant

Commis de cuisine

Kochlehrling

Restaurationstochter

sprachenkundig

Saalkellner

Saallehrtochter

Offerten mit Lohnangaben, Zeugnis, Kopien und Foto senden Sie bitte an:

Moritz Märky, Hotel Restaurant Steffani, St. Moritz, Tel. (082) 3 38 41

2449

Le Château d'Ouchy, 1000 Lausanne

hôtel-restaurant – bar – taverne

cherche

maître d'hôtel

pour son restaurant

(place à l'année)

Faire offre à la direction.

2000

Wir suchen für das

Kinder-Ferienheim Blausee bei Kandersteg

(1000 m ü. M.)

für die Zeit vom 20. Mai bis 5. September 1971 zu 24 Kindern

1 Köchin

1 Lingère

Selbständige Arbeit, geregelte Freizeit, Lohn nach Uebereinkunft.

Anfragen bitte an Firma Kamby AG, 3555 Trubschachen BE,
Tel. (035) 6 52 92

P 05-5004

HOTEL

1800 m ü. M.

PARK

AROSA

Erstklasshotel

Hallenschwimmbad, Massageabteilung, Sauna, Spezialitäten-Grill, Kegelbahnen, sucht für lange Sommersaison, Ende Mai bis Ende September 1971

Küche:	Chef saucier	Service:	Chef de rang	Büro-	
	Chef garde-manger		Commis de rang	Réception:	Büropraktikantin
	Chef pâtissier				
	Commis de cuisine	Etage:	Zimmermädchen		
			Zimmermädchen		
			für Dépendence		
			Aide-gouvernante		

Bei Zufriedenheit kann die Winterstelle zugesichert werden. Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind erbeten an die Direktion.

2415

Im April 1972 wird in Basel auf dem Areal des seinerzeitigen Café Spitz das neuerbaute

Hotel Merian am Rhein

eröffnet. Zu diesem Betrieb wird im Parterre ein Restaurant mit grosser Rheinterrasse, im 1. Stock ein gepflegtes Speiserestaurant sowie im 1. Untergeschoss eine Bar gehören. Alle Wirtschaftsräume umfassen zusammengerechnet über 500 Plätze; das Hotel selbst wird zirka 75 Betten aufweisen.

Wir erhoffen Gäste aus allen Kreisen des In- und Auslandes und suchen einen qualifizierten

Direktor

der in der Lage ist, diesen Betrieb in hervorragender Weise zu führen. Eine eventuelle spätere Pacht ist nicht ausgeschlossen.

Wir erwarten und offerieren überdurchschnittliche Leistungen und bitten um Ihre handgeschriebene Offerte mit curriculum vitae an:

Gesellschaftshaus Café Spitz AG, Verwaltung, 4000 Basel, Lautengartenstrasse 14

P 03-100523



Da unser Betriebskontrolleur nach mehrjähriger Tätigkeit in unserem Grossbetrieb ein eigenes Geschäft übernehmen wird, suchen wir für den Eintritt per 1. Juni 1971 einen geeigneten Nachfolger als

Betriebskontrolleur

Wir erwarten:

- ausgedehnte Berufserfahrung
- Kaderposition im Servicetisch
- geschickt im Umgang mit Mitarbeitern aus verschiedenen Nationen
- Beherrschung der Fremdsprachen
- einwandfreien Leumund
- Mindestalter 25 Jahre

Wir bieten:

- verantwortungsvolle, selbständige und abwechslungsreiche Tätigkeit
- angenehmes Arbeitsklima
- Aufstiegs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- gute ausgebaute Sozialleistungen (Pensionskasse)
- geregelte Arbeits- und Freizeit sowie geregelte Ferien
- zeitgemässe Entlohnung

Handgeschriebene Offerten mit Zeugnissen, Lebenslauf und Foto sind erbeten an Rudolf Candrian, Bahnhof-Buffer Zürich-HB, Postfach, 8023 Zürich.

2138

Hotel Alexander am See
8800 Thalwil/ZH

Im Frühjahr wird unser erweiterter und neugestalteter, international bekannter Luxusbetrieb wiedereröffnet.

Wir suchen deshalb auf 1. April 1971 qualifizierte und sprachkundige Fachleute, die uns helfen, unsere Gäste zu verwöhnen. Innerhalb unseres dynamischen Teams wird Ihnen die Arbeit sicher Freude bereiten.

Zudem bieten wir Ihnen neuzeitliche Arbeitsbedingungen über die wir Sie gerne persönlich informieren möchten! Festlöhne und interessante Aufstiegsmöglichkeiten.

Service:

Chef de rang et d'étage
Commis de rang, d'étage et bar
Restaurant-Kassierer(in)
Chasseur

Küche:

Chef de partie
Commis de cuisine
Chef pâtissier
Commis pâtissier
Kaltmamsell

Réception:

Caissier
Praktikant
Gouvernante

Etage:

Portier
Zimmermädchen
(Eintritt 15. Mai 1971)

Richten Sie Ihre Bewerbung an die Direktion des Hotels Alexander am See, 8800 Thalwil/ZH, oder rufen Sie uns an (Tel. 051/92 94 05).

1660

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 257222

TESSIN

Gesucht für lange Sommersaison (März–Oktober) in Hotel mit 80 Betten – Nähe Lugano –

Küche: **Chef de cuisine**
(kleine Brigade)
(evtl. Jahresstelle / evtl. Mithilfe der Ehefrau)
Commis de cuisine

Büro: **Sekretärin**
(Vertrauensstelle)
Réception: **Hotel-Praktikantin**

Service: **Chef de rang**
(flambierkundig), eventuell Jahresstelle
Commis de rang
Saaltöchter
Bar-Service-Tochter
für Locanda

Buffet/Office: **Buffetöchter**
evtl. Anfängerin
Office-Hausbursche

Etage: **Zimmermädchen**

Garten/Schwimmbad: **zuverlässiger Angestellter**
(eventuell mit Rettungs-Brevet)

Ausführliche Offerten mit Lohnansprüchen und Unterlagen an:

PARK-HOTEL, 6849 ROVIO
Dir. Gerti Meyer, Tel. (091) 8 84 82

1507



Hotel Metropol, 9001 St. Gallen

sucht für 15. Februar oder nach Uebereinkunft qualifizierten

Saucier

für unseren bestbekannten Grill-room.

Wir bieten sehr gute Entlohnung sowie geregelte Arbeits- und Freizeit in nettem Arbeitsklima.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf, Tel. (071) 23 35 35.

2195

Für unser Restaurant suche ich auf 1. April 1971

2 tüchtige Serviertöchter

welche bei sehr guten Verdienstmöglichkeiten ihren vollen Einsatz leisten müssen.

Wir sind ein junger, dynamischer Betrieb im Stadtzentrum von Zürich.

Bitte wenden Sie sich an

Alphonse Laurent, Restaurant Oetenbach, Oetenbachgasse 3, 8001 Zürich, Tel. (051) 23 95 49/27 21 49

MOSSE 99.583.55



CONTINENTAL HOTEL LAUSANNE

cherche

chef de rang

demi-chef de rang

parlant le français et sachant flamber;

commis de rang

un secrétaire de réception

parlant le français, l'allemand et l'anglais et connaissant la NCR 42.

chasseur

chasseur tournant

pour entrée immédiat

Veuillez faire parvenir vos offres avec copies de certificats et date d'entrée possible à la direction du CONTINENTAL HOTEL, 2, place de la Gare, 1000 Lausanne.

2005

Nach Celerina gesucht

2 freundliche Serviertöchter

Sehr guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Haus.

Anfragen sind erbeten an:

Fam. Barmettler, Tel. (082) 3 32 58.

2164

Für das Restaurant in unserem Feriendorf
Golfo del Sole, Sollonica, Toscana
suchen wir

einen 2. Oberkellner
einige Serviertöchter



Schriftliche Offerten sind erbeten
an die Direktion
Popularis Tours
Waisenhausplatz 10
3001 Bern

058917

Hotel Tamaro
6612 Ascona, Tessin

Gesucht auf 15. Februar oder 1. März

Sekretärin

Anfangsgouvernante

Restaurationstöchter

Saaltöchter

Buffetöchter

Commis de cuisine

Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten
an die Direktion.

10519

Gesucht in Spezialitätenrestaurant nach Bern Jüngere

Chef de partie

Commis de cuisine

Gutbezahlte Jahresstelle. Geregelte Arbeitszeit. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Postfach 1646, 3000 Bern.

2163

Wir suchen eine gutqualifizierte

Hausbeamtin

für die Aargauische Heilstätte Barmelweid.

Ihre Aufgabe: Führung unseres vielseitigen Haushaltbetriebes mit seinen diversen Dienstzweigen.

Wir bieten: interessante, selbständige Tätigkeit, Anstellungsbedingungen und Besoldung nach kantonalem Dekret, Pensionskasse, gute Unterkunft in neuem Personalhaus.

Wir erwarten Sie gerne zu einem persönlichen Gespräch.

Bewerbungen sind erbeten an die

Verwaltung der Aargauischen
Mehrzweckheilstätte
5017 Barmelweid (ob Aarau)
Tel. (064) 22 25 33

OFA 51100015

HOTEL BRISTOL, 6903 Lugano
tél. (091) 2 19 45

cherche pour la saison mars-octobre

secrétaire de

réception-maincourantière

portiers d'étage

femmes de chambre

aides femmes de chambre

chefs de rang

commis de rang

chef saucier-rôtisseur

chef entremetier

commis de cuisine

filles de lingerie.

Envoyer les offres avec «Curriculum vitae» et copies de certificats à la Direction.

2178

GROTTO SERTA, 6814 Lamone/Lugano (TI)

Famille Costa-Graf, Telefon (091) 9 52 52

Für die Sommersaison 1971 gesucht:

Buffetlehring

(Fräulein)

Saalserviertöchter

Kassiererin

(auch Studentin)

Küchenaushilfe

Wir bieten Kost und Logis an.

P 24-4111

GRAND HOTEL NATIONAL 6000 LUZERN

sucht für lange Frühjahrs- und Sommersaison

1. Kaffeeköchin

Geregelte Arbeitszeit und angenehmes Arbeitsklima.

Offerten mit Zeugniskopien und Lichtbild sind an die Direktion zu richten.

1933



GRAND HOTEL HOF RAGAZ

Wir suchen für die Sommersaison mit Eintritt Ende April 1971 (Saison-dauer bis Ende Oktober) bei zeitgemässen Arbeitsbedingungen folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Loge: **Chasseur/Telefonist**

Restaurant: **Demi-chef de rang**
Commis de rang

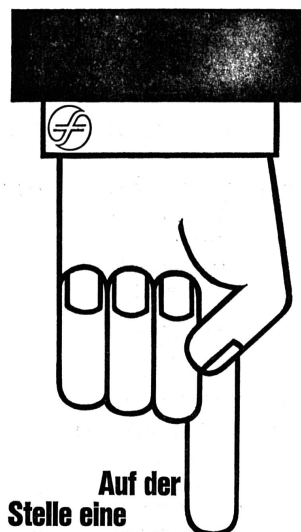
Küche: **Chef entremetier**
Commis pâtissier
Commis de cuisine
Régimier/Diätköchin

Etage: **Zimmermädchen**

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an:

Bernard Branger, Wintersaison National Hotel, 7270 Davos Platz,
Tel. (083) 36 0 46.

1265



**Auf der
Stelle eine
gute Stelle**

als

Chef de partie
Commis de cuisine

Flughafen-Restaurants Zürich, Postfach 8058, Telefon (051) 84 77 66

2318

Wir suchen

2 Serviertöchter oder Kellner 1 Commis de cuisine

geregelter Arbeits- und Freizeit, sehr gute Verdienstmöglichkeiten, gutes Arbeitsklima.

Offerten bitte an:

Fam. Hug, Bahnhof-Hotel-Restaurant Jakobshof
9630 Wattwil/Toggenburg, Tel. (074) 7 10 82

2462



Hotel Eden Rheinfelden bei Basel

mit dem bekannt guten Betriebsklima

sucht für lange Sommersaison, Eintritt 1. April oder nach Uebereinkunft bis Anfang November 1971:

**Gouvernante
Hilfsgouvernante
Büropraktikantin
Zimmermädchen
Portier**

**Saaltochter
Anfangssaaltochter
Saalpraktikantin
Physiotherapeutin**

Gute Bedingungen mit freier Kost und Logis.

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns, wir geben gerne jede Auskunft.

Familie K. Wiki-Rupprecht, Tel. (061) 87 54 04

2422

Hotel Waldhaus, 7552 Vulpera

sucht für lange Sommersaison

Chef pâtissier Commis pâtissier Konditor

Offerten bitte an Frau S. Pinösch, Villa Clivia, 7504 Pontresina.

2186

HECHT ST. GALLEN das gute HOTEL

Willi und Mita Studer
Telefon 071 - 22 65 02

Wir suchen auf Ende März Junge, tüchtige und sprachenkundige

Hotelsekretärin

(Schweizerin)

mit Berufserfahrung für Réception, Kassa, Telefon usw. Gute ausbaufähige Jahresstelle in neuzeitlich geführtem Betrieb.

Offerten sind erbeten an:

W. Studer, Hotel Hecht, 9004 St. Gallen,
Tel. (071) 22 65 02, Frau Studer senior verlangen.

2417

Hôtel Excelsior 6900 Lugano

cherche

concierge de nuit

Faire offre avec certificats et photo à la direction.

2521

Le personnel de l'Hôtel la Réserve

SERAIT HEUREUX DE VOIR QUELQUE-UNS DE SES
COLLEGUES VENIR LE REJOINDRE POUR PROFITER
DES CONDITIONS DE TRAVAIL PRIVILEGIEES
DE CE MAGNIFIQUE ETABLISSEMENT.

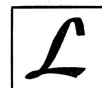
301, route de Lausanne, 1293 BELLEVUE/GENEVE,
téléphone (022) 74 17 41, int. 660

P 18-3855

M O N T R E U X



MONTREUX PALACE

HOTEL
NATIONALHôtel
Lorus

cherchent pour longue saison d'été (évent. place à l'année) / CAISSE DE RETRAITE POUR PERSONNEL STABLE ET SAISONNIERS

réception	réceptionnaire- mécanographe caissier du restaurant/ contrôleurs bons	cuisine	chef entremetier chef tournant chef de garde commis de cuisine apprentis cuisinier commis pâtissier
loge	téléphoniste chasseurs		garçons de cuisine garçons d'office
restau- rant/bar	chefs de rang demi-chefs de rang stagiaires apprentis sommeliers commis de bar	lingerie/ buanderie	repasseuse aide-lingère- repriseuse
étages	aide-gouvernante d'étage portiers d'étage femme de chambre	piscine	aide de buffet surveillant

Faire offres avec copies de certificat, photos et prétentions de salaire à la direction du Montreux-Palace, 1820 Montreux.

2470

réception	secrétaire	réception/ loge	secrétaire de réception chasseur
cuisine	saucier entremetier commis de cuisine cafetier(ère)	cuisine	commis de cuisine apprenti cuisinier
restau- rant/bar	demi-chefs de rang commis de rang apprentis sommeliers barmaid (débutante)	étages	femmes de chambre aide-femme de chambre
étages	portier tournant fille de maison	restaurant/ salle	commis de rang filles de salle
jardin	aide-jardinier garçon de piscine	office	garçon d'office filles d'office
		lingerie	filles de lingerie

Faire offres avec copies de certificat, photos et prétentions de salaire à la direction de l'Hôtel National, 1820 Montreux.

2471

Faire offres avec copies de certificat, photos et prétentions de salaire à la direction de l'Hôtel Lorus, 1820 Montreux.

2472

Schlosshotel, 6600 Locarno

sucht für Anfang März bis Mitte November 1971, evtl. Jahresstelle,

Köchin

In mittleren Hotelbetrieb. Wir bieten sehr guten Lohn, Möglichkeit zum Besuch eines Fremdsprachenkurses, Geregelte Freizeit und Familienanschluss.

Offerten an: Familie Franz Helbling-Wiedmann, Schloss-Hotel, 6600 Locarno, Telefon (093) 7 23 61.

2251



Pour notre café-restaurant de Genève nous cherchons

gérant(e)

avec certificat de capacité.

Nous souhaitons trouver une personne possédant des connaissances approfondies et, en outre,

- l'esprit d'initiative
- le sens de l'organisation et des responsabilités
- autorité naturelle.

Nous offrons:

- introduction soignée
- travail indépendant
- traitement intéressant
- excellentes prestations sociales

Entrée: à convenir.

Veuillez adresser vos offres avec références à

Mercure S.A., Secteur EG, Fellerstrasse 15, 3027 Berne, téléphone (031) 55 11 55.



P 05-6036

Nous cherchons

chef de réception

et

concierge de nuit

avec expérience.

Veuillez faire offre à la direction

Hôtel Terminus, 1000 Lausanne

tél. (021) 22 92 75

2234



Einmalig schön gelegenes Hotel-Restaurant, direkt am See in Luzern, sucht für lange Sommersaison in junges Team:

- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- 2. Chef de service (Jüngeren)**
- Restaurationsköche**
- Restaurationskellner**
- Sekretärin**
- Hotelpraktikantin**
- Buffetochter**
- Officebursche**
- Officemädchen**

Freie Strandbadbenützung!

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen bitte an Direktion Hotel Hermitage, 6008 Luzern.

P 25-2833

Gesucht in modernes Speiserestaurant
in Riehen, 2 Minuten von Basel

2 Commis de cuisine**Buffetdame oder Buffetochter**

Geregelte Freizeit und guter Verdienst.

Speiserestaurant Niederholz,
4125 Riehen/BS

Tel. (061) 48 25 60

P 63-100479

Haus 1. Ranges am Bodensee (mit
150 Betten) sucht für Sommersaison
1. 4. bis 31. 10.

tüchtigen, erfahrenen

**Chef
de service**

Ueberdurchschnittliche Entlohnung
bei freier Kost und Logis. Geregelt,
angenehme Arbeitsbedingungen.

Offerten sind zu richten unter Chiffre
1995 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hôtel-Restaurant Tête-de-Ran
2208 Les Hauts-Geneveys

Jura neuchâtelois, 1425 m.
Téléphone (038) 53 33 23
Rendez-vous gastronomique pour La Chaux-de-Fonds,
Neuchâtel et leurs environs, entièrement renové.
Places saisonnières ou à l'année.
Date d'entrée à convenir.

cherche

CHEF DE CUISINE

(éventuellement avec un appartement privé)

2 COMMIS DE CUISINE**FILLE DE BUFFET**

(éventuellement saisonnier)

FILLE DE CAFETERIE**SOMMELIERS**

(salaire garanti)

SOMMELIERES

(salaire garanti)

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

1400

Ich suche dringend auf 1. März eventuell 1. April in
Kleinstbetrieb in der Stadt Zürich

ein Mädchen für Restaurant/
Küche/Haus

una ragazza per ristorante/cucina/casa

Sehr guter Verdienst und angenehmes Arbeitsklima
zugesichert. Zimmer im Hause.

Alphonse Laurent, Restaurant Oetenbach, Oetenbach-
gasse 3, 6001 Zürich, Tel. (051) 23 95 49, 27 21 49.

9958355

Gesucht für sofort in Jahresstellen

nette Sekretärin
oder evtl. Büropraktikantin

sowie

eine Serviertochter
evtl. Anfängerin

Offerten sind zu richten an

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

10153

Bahnhofbuffet Winterthur

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Waren- und Bonkontrollleur

gesetzten Alters. Kenntnisse in der Lebensmittelbranche (Gastgewerbe). Zuverlässig und ehrlich. Diesem Mitarbeiter möchte ich auch die Frühdienst-Kontrolle anvertrauen. Es handelt sich um eine gutbezahlte Jahresstelle. Geregeltete Freizeit. Möglichkeit zum Eintritt in die Pensionskasse.

Offerten sind erbeten an W. Frauchiger-Minnig, Bahnhofbuffet, 8401 Winterthur. Tel. (052) 22 13 35.

41-179

**Kurhotel Therme Bad Vals
(Graubünden)**

Wir offerieren folgende Jahres- oder Saisonstellen:
Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Büro:

Direktionssekretärin

(sprachkundig)

Buchhalter

(bilanzsicher)

Büropraktikant(in)**Journalführer(in)**

(Buchungsautomat)

Telefonistin

(sprachkundig)

Küche:

Küchenchef

(bestens ausgewiesen)

Entremetier**Tournant/Garde-manger****Pâtissier**

Saal:

Oberkellner

(à la carte)

Kellner/Chef de rang**Saaltöchter**

Etage:

Portier**Zimmermädchen**

Kurabteilung:

Laborantin

Ferner:

Kindergärtnerin

Wir wünschen zuverlässige Mitarbeiter, bieten eine zeitgemässe Entlohnung und angenehme Arbeitsbedingungen.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte an:

Kurverwaltung Bad Vals AG, Personalabteilung, 7132 Vals (GR),
Telefon (086) 5 11 81.

B 1023 T



Neueröffnung zur Sommersaison 1971, sucht für Sommer- und eventuell Winter-Saison 1971/72, auch Jahresstellen folgende Mitarbeiter:

Büro-Réception:

2 Sekretärinnen

(NCR-Maschine)

Loge:

Nachtportier

Restaurant:

Chefs de rang**Demi-chefs de rang****Commis de rang**

Etagen:

Zimmermädchen**Portiers****Hilfzimmermädchen**

Buffet:

2 Buffetköche

Küche:

Chef de partie**Commis de cuisine****Küchen- und Officeburschen**

Economat:

Economatgouvernante

Lingerie:

Lingere**Wäscherin****Lingeriemädchen**

Keller:

Cavist

2122

Hotel Löwen, 6490 Andermatt

sucht per sofort bis Ende Wintersaison (zirka 15. Mai 1971), eventuell auch Sommersaison

Küchenchef

Offerten sind erbeten an die Direktion, Telefon (044) 6 72 23.

2218

HECHT ST. GALLEN das gute HOTEL

Willi und Mita Studer
Telefon 071 - 22 65 02

Wir suchen tüchtigen, gut empfohlenen

Chef de partie – Garde-manger
1 Commis de cuisine
Serviertochter oder Kellner
für Stadrestaurant

Alles gute Jahresstellen in neuzeitlich geführtem Betrieb.

Offerten sind erbeten an:

W. Studer, Hotel Hecht, 9004 St. Gallen,
Tel. (071) 22 65 02, Frau Studer senior verlangen.
1186

Hotel Waldhaus und Schweizerhof 7552 Vulpera

suchen für lange Sommersaison

Lingeriegouvernante

Offerten bitte an Frau S. Pinösch, Villa Clivia, 7504 Pontresina.

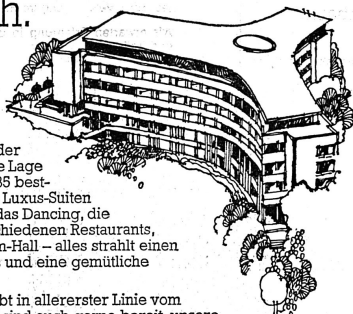
2185

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

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

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

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



Wir suchen

Kassierin für die Buchhaltung
Kassierinnen (NCR-kundig)
Steward (mit span. Kenntnissen)
Chef de Partie
Commis de pâtissier
Commis de cuisine
Buffettochter
Zimmermädchen
Demi-chefs de rang
Commis de rang

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

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

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

Atlantis Hotel  Zürich

WIRTSCHAFTS-
ZEITUNG



HOTEL SARATZ
PONTRESINA



sucht für Sommersaison 1971 (Ende Mai, Anfang Juni)

Sekretärin
Praktikant
für Réception und Büro
Nachportier/Telefonist
Chasseurs
Chefs de rang
Commis de rang
Saalkellner
Pâtissier
Commis de cuisine

Etagengouvernante
Stütze der Hausfrau
Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen
Angestelltenzimmermädchen
Gouvernante
für Keller/Kontrolle
Küchenmädchen
Officemädchen
Casserolier/Küchenburschen
Lingeriemädchen
Wäscher

Angestellte, die sich für ihren letztjährigen Posten interessieren, wollen sich bitte sofort
melden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:

G. P. Saratz, Hotel Saratz, 7504 Pontresina.

1246

Service-Ausbildung

VERKAUFS- KENNTNISSE

vermissen wir bei vielen Service-Angestellten, obwohl diesen erstrangige Be-
deutung zukommen. Wird den Verkaufskennntnissen in der Ausbildung genü-
gend Beachtung geschenkt? In unseren Servicekursen ist dies der Fall. Viele
Verkaufstrainings sind im Kursprogramm eingebaut.

UNSERE SERVICEKURSE (Dauer 4 Wochen, Kursausweis, Gratis-Stellenver-
mittlung) bieten die zukunftsweisende Fachausbildung zur Erlangung guter
Servicestellen.

NÄCHSTE KURSE: Beginn am 22. März, 17. Mai und 5. Juli.

FLAMBIER- UND TRANCHIER-SPEZIALKURS, 1 Woche, Kursgeld Fr. 370.-,
Beginn am 1. März, 19. April und 14. Juni 1971.

BAR-MIX-KURS, 2 Wochen, Fr. 330.- mit 40 Stunden Mix-Praxis.
Beginn am 8. März, 26. April und 21. Juni 1971.

Kursleiter: Theo Blättler, 23 Jahre Praxis in führenden Hotels und Restaurants.
20 Jahre Erfahrung als Spezialkurseleiter 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

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.



Hotel Zürich

In unserem Erstklass-Hotel –
Eröffnung Mai 1972 – sind
noch folgende Kaderpositionen
zu vergeben:

Personalchef

zusammen mit seinem
Mitarbeiterstab wird er einen
Personalbestand von über
200 Angestellten betreuen.
Lohnbuchhaltung, Personal-
schulung und Kantine sind
seinem Departement zugeteilt.
Eintritt:
ab sofort oder nach
Übereinkunft.

Hausbeamtin

(diplomiert)
als vollverantwortlich für den
Hausdienst betreut sie
zusammen mit ihren
Assistentinnen auch den
Wäsche- und Zimmersektor.
Eintritt:
ab sofort oder nach
Übereinkunft.

Food and Beverage Manager

als Kongress- und Restaurant-
Manager leitet er in
Zusammenarbeit mit dem
Küchenchef und dem Maître
d'hôtel Produktion und Verkauf.
Eintritt:
1. September 1971 oder nach
Übereinkunft.

Administrations-Assistent

für diese Stelle sehen wir einen
jungen Mann mit allgemeiner
Hotelausbildung, der fähig ist,
vorderhand bei der
Ausarbeitung der
Administration, Kontrolle und
Einkauf mitzuwirken.
Eintritt:
ab sofort oder nach
Übereinkunft.

So selbstverständlich wie gutes
Arbeitsklima, zeitgemässe
Entlohnung und
Sozialleistungen sind für uns
charakteristische Reife und
Ausbildungsniveau.

Bitte senden Sie Ihre Unter-
lagen, die wir streng vertraulich
behandeln, an die
Direktion Hotel Zürich
Wasserwerkstrasse 14
8006 Zürich
Tel. 051/60 22 40

Nach Lugano

gesucht auf Ende März bis Ende Oktober 1971

Alleinkoch

Alleinportier

mit Fahrausweis

Saaltöchter

Zimmermädchen

Commis de cuisine

Küchenbursche

Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien an

Hotel Gerber, 6900 Lugano

Bellevue Palace Hotel, Bern

Grand Hotel internationaler Klasse, 220 Betten, mit abwechslungs-
reichem Bankett-, Restaurations-, Empfangs- und Kongresswesen, in
einzigartiger Lage, gleich neben dem Parlamentsgebäude.

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft in Jahres- oder Saison-
stelle (1.3.1971–31.10.1971)

Waren- und Bonkontrolle:

Büropraktikant(in)

Geeignete Stelle für zielstrebige Nachwuchskraft
mit Einblick in die Administration

Küche:

1. Chef Garde-manger Chef tournant

Economat und Kaffeekeüche:

Economat-Tochter oder Hotelpraktikantin Kaffeeköchin

Office:

Gouvernante

Service:

Chef de rang Demi-chef de rang Commis de rang

Etage:

Zimmermädchen

Halle:

Chasseur

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an Hans
Kunze, Personalchef, Bellevue Palace Hotel, 3001 Bern, Telefon (031)
22 45 81.

2454

Ihre Stelle beim



Wir suchen eine tüchtige, initiative

Sachbearbeiterin

die in unserer Personalabteilung die Stellenvermittlung für gelernte
Köche und Konditoren sowie das männliche Hilfspersonal (vornehmlich
Ausländer) übernehmen kann.

Wir bieten interessanten, vielseitigen Wirkungskreis, gutes Salär, eige-
nes Büro, Verpflegung im Hause.

Wir erwarten Erfahrung in der Hoteladministration, Sprachen Spanisch
und Italienisch.

Bewerberinnen melden sich bitte beim
Schweizer Verband Volksdienst, Neumünsterallee 1, 8032 Zürich,
Tel. (051) 32 84 24, Intern 15 oder 52

P 44-855

Hotel-Restaurant Zollhaus 9773 Gans/Rheintal, St. Gallen

Tel. (085) 7 11 05

sucht für Sommersaison oder Jahresstelle

Köchin

neben Chef

Küchenmädchen

Lingerie- und Zimmermädchen

Sehr gute Entlohnung sowie angenehmes Arbeitsklima zugesichert.

Fam. W. Bohl

2361



TRANS EUROP EXPRESS

Für Ablösungen auf den internationalen Luxus-Zügen Zürich–Amster-
dam, Zürich–München und Zürich–Mailand suchen wir gewissenhafte

Köche

mit mehrjähriger Berufspraxis, entremetskundig, mindestens 24 Jahre
alt.

Dienstort Zürich.

Gut ausgewiesenen Fachleuten bieten wir eine interessante Beschäfti-
gung mit guten Lohnbedingungen und geregelter Arbeitszeit. Pensions-
fürsorgekasse, Beteiligung am Küchenumsatz sowie Gratifikation.

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an die Direk-
tion der Schweiz. Speisewagengesellschaft, 4600 Olten

2379

Hotel-Restaurant Emmenbaum 6020 Emmenbrücke

sucht für sofort oder nach Übereinkunft tüchtigen

Jungkoch

sowie

Restaurationsstüchter

In Jahresstellen.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten
an: Fam. H. Berchtold-Müller, Tel. (041) 5 29 60

2205



Von unserem Küchenchef können Sie es
lernen!

Er sucht für seine Brigade aufs Frühjahr

Commis de cuisine Commis tournant Commis garde-manger

Er hat eine modern eingerichtete Küche.
Nur der Büchsenöffner ist altmodisch,
wir brauchen ihn selten...!

Gute Arbeitsbedingungen
mit Kost und Logis, Krankenversicherung
durch den Betrieb.

Bewerbungen mit Unterlagen
oder Anfragen an

Rud. Wismer, Hotel Sonnenberg
8032 Zürich, Telefon (051) 47 00 47.

**sonnen-
berg**
zurich

2193

Hotel Camelia Locarno

Bestbekanntes Haus, 60 Betten, sucht auf zirka 10. März für lange Som-
mersaison 1971

1 tüchtiger Alleinkoch

(Aushilfe vorhanden)

1 Sekretärin oder Sekretär

evtl. Praktikanten für Réception und Korrespondenz, Journal.

2 Saaltöchter

(Anfängerinnen)

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten an:

Hotel Camelia, 6600 Muralto-Locarno, Direktion: F. Lehmann

2051

POSTHOTEL*Valbella



7077 Valbella/Lenzerheide

Erstklasshaus, Baujahr 1965, mit 160 Betten, Hallenschwimmbad (auch
für Angestellte benutzbar), drei Restaurants, drei Bar-Dancings, gemü-
liche Aufenthaltsräume, Sauna-Massage-Therapie, Coiffeur im Hause, ei-
gene Curlingrinks und Eisbahn, direkt bei Skilift, sucht für sofortigen
Eintritt bis Ende April

Bündnerstube: Restaurationsstüchter

Saal: Commis de rang

Buffets: Buffetdamen oder -herren

Küche: Commis pâtissier

Etage: Zimmermädchen

Eilofferten an die Direktion erbeten.

Telefon (081) 34 12 12

2302



GOLDENES KREUZ GERZENSEE

Auf März/April 1971 suchen wir für unser neuerbautes Erstklass-Hotel-Restaurant (Jahresbetrieb) folgende Mitarbeiter:

Generalgouvernante

Chef de partie

Commis de cuisine

Serviertöchter für Grill-room

(gepflegter à-la-carte-Service, sehr guter Verdienst)

Praktikantin

(vielseitiges Arbeitsgebiet)

Buffettochter

(evtl. Anfängerin)

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

Offerten sind zu richten an:

Herbert Huber, Telefon (031) 92 88 36.

2237

Hotel Waldhaus und Schweizerhof 7552 Vulpera

suchen für lange Sommersaison

Chef de réception

Offerten bitte an Frau S. Pinösch, Villa Clivia, 7504 Pontresina.

2184

Required for

New Hotel in Bangkok

500 rooms, opening in July 1971

FRONT OFFICE MANAGER HEAD WAITER

Only very highly qualified and experienced people can be considered.

Apply, with detailed curriculum vitae, photograph, copies of certificates, references and salary expected, to:

Dante DAVID, Indra Hotel, Rajprarob Road, Bangkok, Thailand.

2382

The Princess BERMUDA

have immediate openings for:

FRONT DESK CASHIERS and NIGHT AUDITORS

Excellent working conditions, tax free salary, health insurance plan. Transportation can be financed.

Please apply per AIR MAIL, giving full details of education, training and experience, state age, to:

Personnel Manager, P. O. Box No. 837, Hamilton, Bermuda.

2360

HOTEL QUELLENHOF 7310 BAD RAGAZ

Hôtel de tout premier rang

Im Hinblick auf einen bevorstehenden Küchenumbau beabsichtigen wir, die gesamte Organisation dieses Betriebszweiges umzustellen. Hätten Sie Lust, im Rahmen dieser Zielsetzung für 1-2 Jahre bei uns als

Küchen-Produktionsleiter

zu wirken?

Ihr Aufgabenkreis:

- Bestandesaufnahme des heutigen Küchensystems
- Umarbeiten auf ein modernes Produktionsprogramm
- Einführung des von Ihnen erarbeiteten Produktionssystems
- Kontrolle

Als Vorbildung erwarten wir von Ihnen eine gute Küchenpraxis und vor allem eine nachweisbar erfolgreiche Tätigkeit als Produktionsleiter.

Wir würden uns freuen, von Ihnen einen kurzen, lückenlosen Lebenslauf zu erhalten. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten bitte an O. Sutter.

2469

Holland, Chalet Suisse Restaurants

Für unsere fünf Spezialitäten-Restaurants in AMSTERDAM - DEN HAAG - ROTTERDAM suchen wir folgende Mitarbeiter für sofort oder nach Uebereinkunft in Jahres- oder Saisonstellen:

Küchenchef
Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine
Kaltmamsell
II. Oberkellner

Chefs de rang
Commis de rang
Restaurationstochter
Bar- und Buffetfräulein
Praktikantin

Senden Sie Ihre Offerten an

Direktion Chalet Suisse Restaurants, Laan van Meerdervoort 43, Den Haag, Holland, oder telefonieren Sie an

Zentral Büro Chalet Suisse, Den Haag, Holland, No 070-33 29 28.

2364



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

Gesucht in gepflegten Betrieb an der Peripherie der Stadt Zürich

2 freundliche, zuverlässige Serviertöchter

Hoher Verdienst, Schichtbetrieb.

Fam. K. Siegrist.

Spezialitäten-Restaurant Kibiz
8305 Dietlikon, Tel. (051) 93 31 10

1717

Hotel du Lac Rapperswil am Zürichsee

Für das kommende Frühjahr suchen wir in Saison- oder Jahresstelle:

1 Partie-Koch (Tournant)

1 Commis de cuisine

1 Kochlehrling

2 Serviertöchter

gewandt im Spessesservice

Hoher Verdienst, Kost und Logis auf Wunsch im Hause.

Schriftliche oder telefonische Offerten an:

M. Brühlhardt, Hotel du Lac, 8640 Rapperswil,
Tel. (055) 2 19 43.

1460

L'Hôtel Bonivard, Montreux-Territet

cherche dès le 1er avril ou plus tard

commis de cuisine
filles ou garçons de salle
apprenti cuisinier
filles ou garçons d'office
portier d'étage
femme de chambre

Veuillez faire offre avec indication du salaire à
R. Ulrich, directeur, tél. (021) 61 33 58

2072

HOTEL SCHWEIZERHOF OLTEN

Jahresstelle

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft in mittleres Hotel

Empfangssekretärin

Nachtportier

Buffetöchter

Schriftliche Anfragen sind zu richten an die Direktion.

1163

Stellenangebote Offres d'emploi



Seehotel Schwert, 6442 Gersau

Fisch- und Spezialitätenküche sucht per anfangs März oder auf Vereinbarung:

Aide du patron
Küchenchef-Stellvertreter
Chef saucier
Chef de partie
Commis
Buffetochter oder -bursche
Serviertochter

Offerten nimmt gerne entgegen: Familie Nigg, Telefon (041) 83 61 34.

2535



HOTEL BRISTOL BERN

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Anfangssekretärin
 (Französisch und Englisch)
Hotelpraktikantin
Gouvernante
Commis de rang
Etagenportier
Zimmermädchen
Officemädchen oder -bursche

Offerten an die Direktion, Schauplatzgasse 10, Tel. (031) 22 01 01.

2257

GESUCHT

für lange

Sommersaison

Anfang April–Mitte
 Oktober
 oder

Jahresstellen

Eintritt: Ende März, evtl. Pfingsten.

Grand-Hotel Territet Montreux

500 Betten, moderne Einrichtung,
 5 Monate voll besetzt.

GRATIS:

Gelegenheit zum Besuch
 von

- Sprachkursen
- Fachkursen
- Einarbeit in vollelektronische Verwaltung auf Computer

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und
 Gehaltsansprüchen erbeten an
 H. F. Müller, dir. propr.,
 Case 62, Territet.

1294

Chef de réception
 (sprachkundig)
Direktionssekretärin
 (sprachkundig)
2. Direktionssekretärin
Kontrolleur Französisch sprechend
Telefonistin Englisch sprechend
Maincourante-Caissière
Aide-Maincourante evtl. Anfängerin

Chef de cuisine

mit angenehmem Charakter und Organisations-
 talent, fähig, mit grösserem Mitarbeiter-
 stab zu arbeiten. Interessanter, selbständiger
 und gutbezahlter Posten. Jahresstelle.

Chef de partie/Saucier
Commis de cuisine
Officegouvernante
 möglichst Italienisch sprechend
Kaffeeköchin
Küchenburschen
Officemädchen
Buffetochter evtl. Anfängerin

Oberkellner 2. Oberkellner

Aide-Barmaid evtl. Anfängerin
Commis de rang
Saaltöchter
Stagiaires für Saal und
Etage (Anfängerin)

Hilfsgouvernante
 evtl. Anfängerin

Etagenportiers
Zimmermädchen
Wäscherin evtl. Wäscher
Lingeriemädchen
Hausmädchen

Hotels Waldhaus und Schweizerhof,
 Vulpera

suchen für lange Sommersaison

Journalführer(in)
Sekretär(in)
Kassier(in)

Hallen-Tournant
Conducteur
Nachtportier
Chasseurs

Telefonistinnen

1. Oberkellner
2. Oberkellner
Kellner

Economatgouvernante
Lingerie-Gouvernante

Näherinnen
Glätterinnen

Strandbad-Kassierin
Strandbad-Hilfe
Sportlehrer

Taxi-Chauffeur
Garagechef

Ladenverkäuferinnen

Offerten bitte an Frau S. Pinösch, Villa Clivia, 7504
 Pontresina

1938

Hotel-Restaurant direkt am Bodensee sucht mit Ein-
 tritt 1. März–1. April 1971 oder nach Uebereinkunft:

freundliche

Restaurationsstochter

jüngeren

Pâtissier

Commis de cuisine.

lange Saison, eventuell Jahresstellen.

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten bei angenehmem
 Arbeitsklima.

Offerten erbeten an:

Werner Hörler
 Strandhotel Schölssli
 8598 Bottighofen

1935

Gesucht in erstklassigen Restaurationsbetrieb in
 Jahresstellen:

Serviceangestellte
 (für Restauration)

Commis de rang

Lehrtochter oder Lehrling
als Serviceangestellte

Offerten mit Zeugniskopien und Photographie an:

H. Reiss, Restaurant Du Théâtre
 3000 Bern

2083

Nevada-Palace
 3715 Adelboden, Tel. 033 732131

sucht auf Anfang Juni und für lange Wintersaison
 folgende Mitarbeiter

Saucier
Entremetier
Garde-manger
Commis de cuisine
Hilfsgouvernanten
Zimmermädchen
Buffetdame
Demi-chef
Commis de rang
Saalpraktikantinnen
Chasseur
Dancingkellner

Telefonische oder schriftliche Offerten erbitet
 U. J. Oestreich.

2228



Restaurationsbetriebe Shopping-Center Spreitenbach bei Zürich

In modernstes Einkaufszentrum der Schweiz suchen wir per sofort in
 Jahresstellen flinke, freundliche

Serviertöchter
Kellner
Chef garde-manger
Pâtissier
Buffetöchter
Kellerbursche
 sowie
Kindermädchen

In unseren fünf Restaurants finden Sie sicher einen angenehmen Ar-
 beitsplatz zu den besten Bedingungen.

Senden Sie Ihre Offerten bitte an: Direktor Rud. Kuster, Restaurations-
 betriebe im Shopping-Center, 8958 Spreitenbach 2, oder telefonieren Sie
 uns. Telefon (056) 3 63 68.

2098



ST. MORITZ

Da unser jetziger Vize-
 direktor nun selbst die
 Leitung eines Luxushotels
 übernimmt, ist die Stelle
 des

Vize- direktors

auf März oder nach Ueber-
 einkunft neu zu besetzen.

Ich suche, als meine rechte Hand und Stellvertreter, einen initiativen
 Mitarbeiter, der nach Abschluss einer höheren Mittelschule eine diesem
 Posten entsprechende Fachausbildung genossen hat und über genügend
 praktische Erfahrung verfügt.

Bewerber sind gebeten, ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zu
 richten an:

R. F. Müller, Dir.

1334



A la suite du départ prochain du titulaire nous cherchons

un chef de cuisine

Il s'agit d'une place à l'année, bien rétribuée pour diriger une petite
 brigade.

Faire offre ou se présenter à la direction, téléphone (032) 2 32 55.

2104

KONGRESSHAUS ZÜRICH



sucht zu baldigem Eintritt

Office-/Küchengouvernante
Chef de partie
Chef tournant
Commis de cuisine
Restaurationskellner
 (feste Entlohnung)
Restaurationstochter
 (feste Entlohnung)
Etagen-Hilfsgouvernante
Hausbursche-Portier

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

1220

Hotel Schützen 4310 Rheinfelden

sucht für die Sommersaison von 1. April bis Ende Oktober folgende Mitarbeiter



- Réception: **Empfangssekretärin oder -sekretär**
- Service: **Chef de rang**
Demi-chef de rang
Saalkellner
Commis de rang
- Küche: **Entremetier**
Commis de cuisine oder Köchin
Kochlehrling
- Etage: **Hilfzimmermädchen**
- Lingerie: **Lingeriemädchen**
- Bad: **Masseuse oder Masseur**

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Familie F. Kottmann, Bes., Telefon (061) 87 50 04.

1253



TESSIN Hotel Dellavalle

Spezialitäten-Grill-room – Bar «Il Landò»

sucht ab 20. März 1971 oder nach Vereinbarung für lange Sommersaison, evtl. Jahresstelle:

- Buffettochter**
Saucier
(restaurationskundig, Chefstellvertreter)
- Entremetier**
- Garde-Koch**
- Commis de cuisine**
- Chef de rang**
(restaurations- und sprachkundig)
- Demi-chefs de rang**
- Commis de rang**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an die Direktion. Telefon (093) 33 13 21.

2198

AIRPORT RESTAURANTS BASEL — MUL-HOUSE

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

- Service: **Restaurationskellner**
(für Grill-room)
Bartochter
(für Snackbar)
Barkellner
(für Transitar)
- Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine
Kochlehrling oder -lehrtochter
Studenten
(für Sommerferien)

Wir bieten Ihnen eine geregelte Arbeitszeit, zeitgemässe Entlohnung und Gratistransport Basel-Flughafen und zurück.

Wenn Sie an einer Jahres- oder Saisonstelle interessiert sind und Freude daran haben unsere internationalen Gäste zu verwöhnen, telefonieren Sie uns bitte und verlangen Sie ein Bewerbungsformular.

Airport Restaurants Basel-Mulhouse, 4030 Basel-Flughafen
Telefon (061) 44 31 67 (Herrn Lehmann verlangen)

2191

Kurhotel Freihof 9410 Heiden

Wir suchen auf 1. April 1971, evtl. früher, in ruhigen Jahresbetrieb tüchtigen

Alleinkoch (-köchin)

Selbständiger und vielseitiger Posten in ausgezeichnetem Arbeitsklima mit sehr guter Entlohnung.

Offerten erbeten an Peter Aeschbacher, Kurhotel Freihof, 9410 Heiden, Tel. (071) 91 11 15.

2128



Hotel Euler, 4002 Basel

sucht in Jahresstellen:

- Küche: **Chef de partie**
Commis pâtissier
- Restaurant: **Chef de rang**
Demi-chef de rang
Commis de rang
- Etage: **Zimmermädchen**
Personalzimmermädchen
Lingeriemädchen
- Halle: **Chasseur-Téléphoniste**
Chasseur
- Büro: **Praktikant**
für administr. Büro
(später Réception)
- Für unser Restaurant Metro:
Serviertochter
Koch

2127

Confiserie am Kurplatz, Wegg's Tea-Room-Dancing sucht für die Sommersaison (Eintritt 1. April oder nach Uebereinkunft) freundliche

Serviertöchter

mit Sprachkenntnissen. Guter Verdienst.

Anfragen an:
Fam. Beck, Tel. (041) 93 11 83.

25-21406

LOCARNO
On cherche pour tout de suite où date à convenir

pâtissier

Les offres avec certificate sont à adresser à Pâtisserie-Tea Room Garzoli, 6600 Locarno, Tel. (050) 7 49 33 et après 20 h. 7 85 83.

23-180 071

Gesucht auf 1. März 1971
Restaurant zur Brandschenke
Selnaustrasse 2 Zürich 1

Küchenmädchen

und

Küchenbursche

(wenn möglich Ehepaar)

Zimmer vorhanden.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit und hohen Lohn.

Anfragen verdankt Tel. 36 65 64

H. Grossenbacher
Rest. Brandschenke, 8002 Zürich.

2169

HOTEL AMBASSADOR GENEVE

cherche pour emploi à l'année:

- un réceptionnaire/caissier**
- un chasseur/téléphoniste
un commis de cuisine
un garçon de restaurant
un garçon de maison/tournant
étages
une aide-femme de chambre

Prière d'envoyer les offres avec copies de certificats, photo, curriculum vitae à la direction.

2130

Grösseres Bahnhofbuffet sucht

Küchenchef

(evtl. versierten Chef de partie)

Eintritt nach Uebereinkunft.

Wir bieten: Dauerstelle mit weitgehender Selbstständigkeit, der Verantwortung entsprechendes Salär, modern eingerichteter Arbeitsplatz, geregelte Arbeitszeit und Pensionskasse.

Wir wünschen: Führung einer gepflegten Restaurationsküche, Umsicht und Initiative, Sinn für Teamwork und Kalkulation.

Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 2256 an Hotel-Revue, 3011 Bern.



HOTEL BAUR AU LAC

Wir suchen zu baldigem Eintritt:

- Personalbüro: **Sekretärin**
- Loge: **Chasseur**
- Etage: **Portier**
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
Hausburschen und -mädchen
- Restaurant: **Demi-chef**
Commis de rang
- Bar: **Barman/Barmaid**
- Küche: **Chef tournant**
Chef communard
Commis de cuisine
Commis pâtissier
- Economat: **Economathilfe**
- Pass: **Passe-platier/Passe-platière**
- Office: **Officeburschen und -mädchen**
- Keller: **Kellerburschen**

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

Telefonieren Sie unserem Personalchef, (051) 23 31 32 (während normaler Bürozeit), oder schreiben Sie uns.

HOTEL BAUR AU LAC, Talstrasse 1, 8001 Zürich

2222

Schloss Mammern, 8265 Mammern

sucht für Sommersaison vom 1. April bis 15. November erfahrene, tüchtige

Chef de service oder 1. Obersaaltochter

1 Koch

2 Zimmermädchen

Erste Lingère

1 Hotelpraktikantin

1 Office- oder

Economatgouvernante

Etagengouvernante

1 Büropraktikantin

Geregelte Arbeitszeit, sehr gute Entlohnung.

Offerten sind erbeten an die Direktion. Auskunft erteilt vorläufig Tel. (082) 7 11 63.

1277

MÖVENPICK

Für unsere Restaurants in Genf und Lausanne suchen wir

- Küche:** **Chefs de rang**
Commis de rang
Chefs de partie
Commis de cuisine
Praktikanten/Praktikantinnen
- Restaurant:** **Service-Hostessen**
Service-Stewards
(unsere Bezeichnung für das direktkassierende Personal)
- Essbar/Sitzbar:** **Commis de bar**
- Verkauf:** **Kioskverkäuferinnen**
- Buffet:** **Damen und Herren**

Auch wenn Sie noch nicht über genügend Erfahrung verfügen, sind wir gerne bereit, Sie mit Ihrem zukünftigen Arbeitsgebiet vertraut zu machen.

Sie haben zudem Gelegenheit, unsere internen Schulungskurse zu besuchen und sich dadurch im Gastgewerbe weiterzubilden. Geregelt Freizeit, Zimmer und Studios stehen zur Verfügung.

Bitte schreiben oder telefonieren Sie an:

J. C. Purro, Personalassistent
Mövenpick Genève SA
17, Rue du Cendrier, 1201 Genève
Tel. (022) 31 64 03

44-61



Hotel Löwen
8706 Meilen

Gesucht auf 1. März 1971 in schönen Landgasthof am rechten Zürichseeufer tüchtiger

Commis de cuisine

in modernst eingerichtete Küche.

Geregelt Arbeits- und Freizeit, Zimmer mit fliessend Kalt- und Warmwasser im Haus, hoher Lohn.

W. Wolf, Hotel Löwen, 8706 Meilen, Telefon (051) 73 03 02.

2540



Grand Hotel
Victoria-Jungfrau
3800 Interlaken

sucht für Sommersaison (Ende April bis Anfang Oktober)

- Büro:**
- Journalführer(innen)**
(NCR)
- Praktikanten (innen)**
(Fachschüler)
- Loge:**
- Voiturier**
(Bew. A)
- Telefonistinnen-Telex**
Chasseurs
- Etage:**
- 2. Etagegouvernante**
Hilfsgouvernante-Tournante
Etagenportiers
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
- Servicebrigade:**
- 2. Oberkellner**
Chefs d'étage
Winebutlers
Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Commis de rang
Praktikanten
(Fachschüler)
- Jungfrau-Grillstube:**
- Restaurationstöchter oder -kellner**
Buffetdame/-bursche
Restaurationslehrtöchter
- Küche:**
- Chef rôtisseur**
Chef entremetier
Chef de garde
Hotelmetzger
2. Chef de grill
Sämtliche Commis de parties
Commis de cuisine
Praktikanten
(Fachschüler)
Kochlehrling
- Economat - Office - Küche:**
- Officegouvernante**
Hilfsgouvernante
(Fachschülerinnen)
- Lingerie:**
- Fremdwäsche-Wäscherin**
Glätterinnen
Stopferinnen
Mangemädchen

Frühere Angestellte, die sich für ihre oder eine andere Stelle wieder interessieren, wollen sich bitte sofort melden.

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

2087

Gesucht in Jahresstelle tüchtiger

Alleinkoch

für neuzeitlich geführte Küche.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:

Café Siesta
Merkurstrasse 4, 9000 St. Gallen

33-3901

Wir suchen auf Anfang März 1971 oder nach Ueber-einkunft jungen

Koch

neben Patron. Sehr schöner Verdienst. Geregelt Freizeit. Zimmer im Hause.

Familie H. Wenger-Käsch,
Gasthof Rössli
3144 Gassel bei Bern
Tel. (031) 84 02 11

OFA 54.752.005

Gesucht

Jüngere fleissige

Serviertöchter

Sehr guter Verdienst. Spelersrestaurant. Jahresstelle. Geregelt Arbeits- und Freizeit.

Junger

Koch (Commis)

In Jahresstelle. Vielseitige Restaurations- und Bankkette.

Anmeldungen an F. Holzach-Kaufmann,

Restaurant Café Bank,
Bahnhofstrasse 57, 5001 Aarau
Tel. (064) 22 21 25

OFA 51.135.004

Hôtel de l'Ancre, Genève

sucht für sein modernes Haus im Zentrum der Stadt

Büffet-Tochter/Bursche

Kellner/Serviertöchter

Anfangskellner

Zimmermädchen

Tochter

(Selbstbedienungsbuffet)

Hausmädchen

Jahresstellen bei gutem Verdienst. Gelegenheit, sich gute Französisch-Kenntnisse anzueignen.

Offerten sind erbeten an die Direktion R. J. Bertocchi, Tel. (022) 32 18 31 oder 32 05 40.

2188



HOTEL CRESTA
SAVOGNIN

Wir suchen per sofort in Saison oder Jahresstelle:

Hotelsekretärin

(ausgewiesene Kraft)

sowie

Hilfssekretärin

(eventl. auch Anfängerin, gute Schreibmaschinenkenntnisse erforderlich)

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen.

2182

Hotel Royal-St-Georges, Interlaken

sucht für lange Sommersaison ab Anfang April

Saucier (Garde-manger)

Entremetier-Kochlehrling

Pâtissier (Commis de cuisine)

Demi-chefs de rang

Commis de rang (Saaltöchter)

Saallehrtöchter

(Ausbildung Schulhotel SHV)

Barmaid

Zimmermädchen

Offerten mit Lohnangaben erbeten an

Fam. H. Kurzen, Hotel Royal-St-Georges, 3800 Interlaken.

2197

TESSIN

Gepflegtes Klein-Hotel sucht April-Oktober

Saaltöchter
Buffet-Tochter
Zimmermädchen

Bester Verdienst, geregelte Freizeit.

Offerten: Chiffre 2119, Hotel-Revue, 3011 Bern.

CH-3855 BRIENZ und Umgebung

am schönen Brienzersee

PARKHOTEL GIESSBACH

sucht für angenehme Saison Mai bis Ende September

OBERKELLNER

Wine-Butler/Etagenchef

Saalkellner und Saaltöchter

Barman oder Barmaid

CHEFS DE PARTIE

Commis de cuisine

Etagenportier

Zimmermädchen

LINGERIEGOUVERNANTE

Glätterin, Stopferin

Kioskverkäuferin

Seilbahnkondukteur

Die bisherigen Mitarbeiter wollen sich bitte melden.

Offerten mit Gehaltsansprüchen an

A. Berthod, Dir., Chalet Beryll, CH-3818 Grindelwald.

10500

Hotel Lindenhof

3855 Brienz B.O.

Für unseren vielseitigen Betrieb (ganz renoviert) mit separatem Personalhaus suchen wir für die Saison 1971, April/Mai bis Ende Oktober oder nach Uebereinkunft, folgende Mitarbeiter:

Alleinkoch oder Kochpatissier

Servicepersonal

Barmaid

fach- und sprachkundig

Zimmermädchen

Wir bieten eine Ihren Fähigkeiten entsprechende und den heutigen Lebenskosten angepasste Salarierung, nebst Kost und Logis.

Offerten sind zu richten an:

Familie H. Fotsch-Wermuth
Hotel Lindenhof, 3855 Brienz

2310

Gasthof-Hotel Hirschen

Ebligen

sucht für die Neueröffnung Mai bis Oktober

Küchenchef oder Chef de partie

Serviertöchter

Restaurationskellner

Zimmermädchen/ Serviceaushilfe

Offerten mit Gehaltsanspruch an

E. Häfliger-Gmür, 3855 Ebligen

2309

Gesucht für Sommersaison (Mai bis Oktober)

Saucier Chef de partie Jungkoch

Offerten erbeten an H. Wagner

Hotel-Restaurant Oberland, 3800 Interlaken

1713

Hotel de la Paix, Lugano, Hotel Hohenfels, Arosa,
sucht für sofort

1. Lingere/Anfangsgouvernante

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.
Direktion Hotel Hohenfels, 7050 Arosa.

2131

Hotel Schiff, Murten

sucht in Jahresstelle

Direktions-Ehepaar

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Offerten sind zu richten mit Zeugniskopien
und Referenzen an F. Lehmann, Hotel Schiff,
3280 Murten.

2074

Gutgeführtes Hotel sucht für die kommende Sommersaison, auf Anfang
Mai oder nach Uebereinkunft

Hotelsekretärin

mindestens dreisprachig, NCR-kundig, in Jahresstelle,

Küchenchef

in kleineres Team, Jahresstelle,

Chef saucier

in Jahresstelle

Serviertöchter

in Saison oder Jahresstelle, auch Anfängerin,

Buffettöchter

in Saison oder Jahresstelle, auch Anfängerin.

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte unter Chiffre 2174 an Hotel-
Revue, 3011 Bern.

Hotel Stanserhof, 6370 Stans

(10 Autominuten von Luzern)

sucht für die kommende Saison oder nach Vereinbarung ab sofort fol-
gendes Personal in Jahresstelle oder für die Saison:

jungen Koch Köchin/Hilfsköchin Zimmermädchen Tochter Lingerietochter

Guter Lohn, Kost und Logis im Hause.

Telefonieren oder schreiben Sie an
Familie Max Rogger, Telefon (041) 61 41 22.

2121

Neues Strandhotel-Restaurant
Seeblick, 3705 Faulensee
am Thunersee

sucht für 1. April oder nach Uebereinkunft

Kochlehrling
Commis garde-manger
Restaurationstochter
Buffetdame
Buffettöchter

Hoher Verdienst und geregelte Freizeit.

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

2233

Bar-dancing «Le Grenier»
1854 Leysin

cherche pour longue saison d'été à partir du 15 avril
1971

Commis de bar
Disc-Jockey

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

2224

Gesucht ins Engadin für sofort oder nach Ueber-
einkunft junger, selbständiger

Koch oder Chef de partie

Gute Entlohnung, geregelte Freizeit.

Offerten sind erbeten an:

Café-Restaurant
Hotel Garni, Klarer, 7524 Zuoz
Tel. (082) 7 13 21

2212

Luzern

sucht in Jahresstelle für 1. März 1971 oder nach
Uebereinkunft

1. Réceptions-Sekretärin
oder -sekretär

Aufgabe: Selbständige Führung der Réception, Korre-
spondenz, Kassa (Anker Buchungsmaschine), Kontakt
mit den Gästen.

Anforderungen: Verlangt wird selbständiges und ge-
wissenhaftes Arbeiten. Gründliche Kenntnisse in Kor-
respondenz (Englisch, Französisch, Deutsch). Gute
kaufmännische Ausbildung. Es wollen sich nur Be-
werber(innen) melden, welche sich über mehrjährige
Berufspraxis ausweisen können und auf ein längeres
Anstellungsverhältnis reflektieren.

Geboten wird interessante und vielseitige Stelle mit
geregelter Freizeit und zeitgemässer Salarierung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten
an:

Personalbüro Hotel Schiller, 6000 Luzern.

2226



Hotel
Dux
Schaan

In unser Spezialitätenrestaurant suchen wir einen
tüchtigen

Kellner

Wir verlangen: perfekte Kenntnisse im Flambieren
und Tranchieren
selbständiges Arbeiten
2 oder 3 Fremdsprachen
angenehme Umgangsformen

Wir bieten: zeitgemässe Anstellungsbedingun-
gen
hochbezahlte Dauerstelle

sowie einen im «A-la-carte» versierten

Koch oder Chef de partie

In kleinere Brigade.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Dir. Hotel Dux, 8484 Schaan
Fürstentum Liechtenstein, Tel. (07) 2 17 27

2229

Parkhotel am See, 3654 Gunten

Thunersee, Berner Oberland

sucht mit Eintritt zwischen 1. März und 1. Mai 1971 für lange Sommer-
saison bis 1. November 1971:

Saaltöchter
Saaltöchter-Praktikantin
Restaurationstochter
Saucier
Entremetier
Commis de cuisine
Pâtissier
Kochlehrling
Küchenburschen
Casserolier
Zimmorgouvernante
Zimmermädchen
Hilfsportier
Officemädchen
Hausbursche

Neu renovierter und moderner Betrieb an schönster Lage. Gute Entlohn-
ung, geregelte und angenehme Arbeitszeit. Gelegenheit zu allen Was-
sersportarten in der Freizeit.

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Lohnansprüchen an die Direktion.

2056

Grand Hotel Europe, 6000 Luzern

sucht für die Sommersaison 1971 (ab April bis Ende Oktober 1971) bei
überdurchschnittlichem Verdienst und geregelter Arbeits- und Freizeit

Büro und Loge:

2. Chef de réception/Kassier
(sprachkundiger Korrespondent)
Journalführer(in)
Sekretär-Kontrollleur
Chasseurs

Saal und
Restaurant:

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

Etag:

Hilfsgouvernante
Etagenportiers
und Zimmermädchen
Anfangs-Zimmermädchen

Lingerie:

Stopferin
Büglerin
Lingeriemädchen

Office:

Officetourante
Küchen-Office-Mädchen

Keller:

Kellermeister
(zuverlässig und gute Erfahrung, Jahresstelle)

Offerten mit Unterlagen sind an die Direktion zu richten.
Telephon (041) 22 75 01

1768

Kommen Sie ins sonnige Wallis!

Möchten Sie neben der Arbeit noch etwas für Ihre Gesundheit tun?
Unser Thermalhallenschwimmbad steht Ihnen am freien Tag kostenlos
zur Verfügung.

Für die Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Chef de partie
Commis de cuisine
Saalkellner
Saalkellner
Telefonist
Logentourant
Chasseur
Etagengouvernante
Economat-Officegouvernante
Hilfsgouvernante
Zimmermädchen
Garderobière/Hilfe der Badefrau
Masseur
Arztgehilfin

Eintritt Ende April/Anfang Mai bis zirka Ende Oktober. Freie Kost und
Logis im Haus.

Offerten mit üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind erbeten an
die Direktion der

Hotel- und Bädergesellschaft, 3954 Leukerbad VS

2080

Sporthotel Pisch (130 Betten) 7270 Davos Platz

moderner, neu eingerichteter Betrieb, sucht auf 25. Mai 1971 bis zirka 15. Oktober 1971

Küche **Chef de partie**
Commis de cuisine

Saal und Bar **Commis de rang**
oder
Praktikant
Saaltöchter/Fille de salle
Fille de bar
oder
Bar-Praktikantin

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen an W. Altdorfer, Dir., Sporthotel Pisch, 7270 Davos Platz (GR).

1944

Wir suchen für unseren Betrieb in **Jahresstelle**

Küchenchef

oder gutausgewiesenen Koch, der in der Lage wäre, einer Grossküche vorzustehen.

Handwerker

mit abgeschlossener Berufslehre (Elektriker, Schlosser, Mechaniker) zur Führung unserer Werkstatt, Reparaturen und Unterhalt von Betriebseinrichtungen aller Art.

2 Tournantes

als Hausangestellte.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Salär nach Eignung und Leistung in Anlehnung an das aargauische Beamtengesetz. Gutausgebaute Sozialleistungen und Pensionskasse vorhanden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die

Verwaltung der Rheumaklinik und Solbadsanatorium, 4310 Rheinfelden

03-100747

Am 1. Juli 1972 wird das

Hotel International, Zürich

eröffnet.

Mit Eintritt auf Mitte Mai 1971 oder nach Uebereinkunft suche ich eine

Direktionssekretärin

die als sprachgewandte, erste Mitarbeiterin mit viel Freude und Begeisterung am Aufbau des neuen Unternehmens mit-helfen will.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an

Vincent Winiker, Direktor, Haldenstrasse 51,
6000 Luzern, Tel. (041) 22 19 01 oder 23 75 40

2448



Auf Mitte April oder nach Vereinbarung suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Büropraktikant
(Réception)

Logen-Tournant

Zimmermädchen-Tournante

Commis de rang

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto bitte an die Direktion, Palace Hotel, 6000 Luzern.

2452

In unserem modern eingerichteten Betrieb im Zentrum von Liestal eröffnen wir per Ende Februar eine

Kellerbar

Wir suchen eine charmante an selbständiges Arbeiten gewohnte

Barmaid

Telefonieren Sie uns bitte (061) 84 14 48.

Fam. Tüller, Rest. Schützenstube
Liestal

OFA 61.835007

Gesucht freundliche, tüchtige

Serviertöchter

für Service im Speisesaal. Hoher Verdienst, geregelte Freizeit.

Tüchtiger, junger

Commis de cuisine

Sehr gute Entlohnung. Eintritt ab März, spätestens 1. April für lange Sommersaison; zirka 30. November.

Offerten erbeten an:

Hotel-Restaurant Bären
3507 Biglen, Tel. 91 53 54

1796



Hotel-Restaurant Engemattthof
8002 Zürich

Wir suchen in Jahresstelle zu sofortigem Eintritt

Chasseur

Zimmermädchen

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

1050

Genève

Hôtel de 160 lits

cherche pour date à convenir

concierger de nuit

langues demandées

gouvernante générale

places à responsabilité.

Offre détaillée sous chiffre 1696 à l'Hôtel-Revue, 3011 Berne.

TESSIN

Restaurant direkt am See sucht per anfangs April oder nach Vereinbarung verantwortungsbewusste

Buffetdame/Aide-patron

Bewerbungen mit Zeugnisabschriften, Foto und Lohnansprüchen an

Restaurant «La Riva»,
6574 Vira-Gambarogno

2003

Restaurant Zoologischer Garten

Wir suchen per 1. oder 15. April in Jahresstelle oder lange Sommersaison (bis Ende Oktober 1971)
Chef de partie
Chef tournant
Commis de cuisine
Commis pâtissier
Küchenpraktikant
Serviertöchter, Kellner
Buffetöchter
Buffetöchter
für Selbstbedienungsrestaurant (früher Feilerabend)
Aide-patronne
Gouvernante
Haus- und Küchenburschen
Office-mädchen
Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten und angenehmes Arbeitsklima.
Offerten sind zu richten an Familie Bülle, Restaurant Zoo, 4000 Basel, Tel. (061) 38 26 60. 1904

M. Bülle • Telefon 38 26 60



Wir suchen per sofort in unsere mittlere Brigade

Chef tournant Commis de cuisine

Wir bieten modern eingerichtete Küche, geregelte Arbeits- und Freizeit, freie Unterkunft und Verpflegung sowie sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

HOTEL DAVOSERHOF, 7270 Davos-Platz,
Tel. (083) 3 55 41

2189



7749 Le Prese, am Puschlaversee

Sommer 1971
zirka 15. Mai bis zirka 10. Oktober

Sekretär NCR 42
evtl. Büropraktikant

Küchenchef

Chef de partie

Koch/Pâtissier

Commis de cuisine

Saalkellner

Restaurationskellner

Zimmermädchen

Portier/Hausbursche

Officehilfen

Bitte schreiben Sie an:

H. J. Gut, 7503 Samedan

1797

MERKUR tea room

Neueröffnung Thun März 1971

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

Koch/Köchin

Hilfskoch/Hilfsköchin

Lehrling oder Lehrtochter

Küchenburschen/-mädchen

Officeburschen/-mädchen

sowie

Serviertöchter

Kellner

Pâtisserieverkäuferin

1. Buffetdame

2. Buffetdame

Buffetöchter/-burschen

Wir bieten:

Sorgfältige Einführung in Ihren Aufgabenbereich, geregelte Arbeits- und Freizeit, guten Lohn, gutausgebaute Sozialleistungen.

Weiterbildung und interessante Aufstiegsmöglichkeiten.

Eintritt: 15. März 1971.

Offerten sind zu richten an:

Merkur AG, Abteilung «Eigene Gaststätten», 3027 Bern,
Fellerstrasse 15,
Telefon (031) 55 11 55 (Intern 423).

Neueröffnung Thun März 1971

MERKUR tea room

Stellenangebote Offres d'emploi



L'Hôtel-Restaurant
«Au Vieux Pêcheur»
1844 Villeneuve-Montreux,
Lac Léman

cherche pour mars/avril ou à convenir

chefs de partie
commis de cuisine
apprenti de cuisine

chefs de rang (sommeliers)
commis de restaurant

garçons (ou filles) de buffet
garçons (ou filles) d'office
garçons de cuisine
casseroliers

lingère
aide-lingères
femmes de chambre

Places à l'année ou longue saison (fin octobre). Bons salaires. Nourris et logés.

Faire offres à la Direction.

1891

Das St. Clara-Spital Basel sucht zum baldmöglichsten Eintritt oder nach Vereinbarung

Diätköchin

Selbständige Tätigkeit, geregelte Freizeit, fortschrittliche Entlohnung und Sozialleistungen.

Anmeldung bitte an die Verwaltung des

St.-Clara-Spitals,
Kleinriedenstrasse 30, 4000 Basel.

1950

Vicinanze Lugano
Cercasi giovane ragazza

per bar-ristorante.

Scrivere a cifra
T 301091 à Publicitas AG,
6901 Lugano.

Gesucht wird

Hotelsekretärin

Korrespondenz in Französisch, Englisch und Deutsch. Italienische Sprachkenntnisse erforderlich.

Bewerbungen mit Angabe der Referenzen sind zu richten an:
Hotel Astoria
Viale Carducci
47033 Cattolica
(Italien)

542

On cherche
pour le 15 mars

jeune barmaid

Service agréable.
Bon gain.

Hôtel de la Gare
Payerne
tél. (027) 61 28 79

42-140405

Gesucht für sofort oder
nach Uebereinkunft junger

Schweizer Koch
auf Hochseejacht

(Mittelmeer/Atlantik)

Tel. (051) 48 15 12
(vormittags)



Hotel Monte Verita
(vollständig renoviert 1970)
6612 Ascona

sucht ab etwa 15. März bis Ende Oktober:

Büro und
Loge:

Empfangssekretärin
(Korrespondenz-Kasse)
Büropraktikantin

Nachportier
Chasseur

Küche:

Commis de cuisine
Buffettochter
Hausburschen
(ragazzi di cucina e office)

Service:

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

Etage:

Hilfzimmermädchen

Lingerie:

Lingeriemädchen
(ragazza per il mangano e stiratrice)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen
an A. Cotti, Dir., Hotel Monte Verita, 6612 Ascona,
Tel. (093) 2 12 81.

1917

Tessin

Gesucht auf 1. März,
evtl. später

Köchin

Zirka 40 Gäste, keine
Restauration, abwechslungsreich, gepflegte
Küche, gute Bedingungen.

Fam. Salvisberg, Pension
Mon-Désir, 6644 Orselina,
Tel. (093) 7 48 42.

2394

Wir suchen von April bis
Oktober

Hilfssköchin oder
Hilfsskoch

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

Familie Stämpfli, Restaur-
rant-Hotel St. Petersinsel,
3235 Erlach.

P 06-20531

Inseratenschluss:
Jeden
Freitag morgen
um 11 Uhr!

TODESANZEIGE

7500 St. Moritz, 11. Februar 1971
Suvrettahaus

Tiefbewegt machen wir Ihnen die traurige Mitteilung, dass

Frau Lisel Bon-Fellmann

heute morgen unerwartet, kurz vor Vollendung ihres 90. Altersjahres verschieden ist.

Wir trauern um eine frohe und positive Persönlichkeit und werden der Dahingeschiedenen stets in ehrender Dankbarkeit gedenken.

AG Suvretta-Haus
Der Verwaltungsrat

Die Abdankung fand statt Samstag, 13. Februar 1971, 13 Uhr, in der Kapelle Regina Pacis, Suvretta.

OFA 56676006

Stellengesuche Demandes d'emploi



Für unseren ausgezeichneten Koch suchen wir Stelle als

Chef de partie

(möglichst Rôtisseur), in renommiertes Haus nur im Tessin. Frei ab 1. April 1971 bis Mitte November.

Schriftliche Offerten mit Lohnangabe sind erbeten an
Rosatsch Hotel, 7500 St. Moritz.

2435

On cherche en Suisse française, pour tout de suite
ou à convenir, une place

d'apprenti cuisinier

pour jeune homme de 19 ans. Fils de restaurateur,
ayant terminé l'école primaire supérieure. Désire tra-
vailler auprès du chef pour avoir au fond une forma-
tion complet dans tout les branches de la cuisine
française.

S'adresser par écrit ou tél. à L. Scheuble, Schmid-
gasse 8, 8001 Zurich, tél. (051) 47 49 10.

2543

Suche Stelle als

Chef de rang

für sofort oder später. Bin Jugoslawe und 34 Jahre
alt. In den letzten 2 Jahren war ich in internationalen
Speiserestaurants tätig. Ich habe Kenntnisse in der
deutschen, französischen und englischen Sprache.

Angebote unter Chiffre 2349 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gelernter

Koch
und
Kellner

sucht geeigneten Posten,
evtl. Chef de rang.
Bern bevorzugt.

Offerten sind erbeten
unter Chiffre 2509 an
Hotel-Revue, 3011 Bern.

Vorschriften

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

B MIX
a
r
KURS

der

Internationalen
Barfachscheule
KALTENBACHKursbeginn
1. März

Deutsch, Französisch,
Italienisch, Englisch.
Tag- und Abendkurse,
auch für Ausländer.
Neuzeitliche, fachmän-
nische Ausbildung. Aus-
kunft und Anmeldung:

Büro Kaltenbach, Leon-
hardstrasse 5, 8000 Zürich
(3 Minuten vom Haupt-
bahnhof), Tel. (051) 47 47 91

Älteste Fachschule der
Schweiz.

104

LUCUL

BOUILLONS-SUPPEN-SAUCEN
FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

LUCUL Nahrungsmittelfabrik A.G. 8052 Zürich

Neue Telefon-Nr.: 051 / 50 27 94

TODESANZEIGE

7500 St. Moritz, 11. Februar 1971
Suvrettahaus

Wir haben die schmerzliche Pflicht, Sie von dem kurz vor Vollendung des
90. Lebensjahres erfolgten Hinschied unserer lieben, unvergesslichen

Frau Lisel Bon-Fellmann

in Kenntnis zu setzen.

Die Abdankung fand statt Samstag, 13. Februar 1971, 13 Uhr, in der Kapelle Regina Pacis, Suvretta.

Statt Blumenspenden bittet man wohlthätiger Institutionen zu gedenken.
Leidzirkulare werden nur ins Ausland versandt.

OFA 56676006



Seiler Hotels, Zermatt

suchen für Sommersaison 1971 (Beginn 1. Juni 1971; bei Eignung Vertrag für Wintersaison zugesichert)

HOTEL MONT CERVIN / SEILERHAUS
(200 Betten)

Réception: Chef de réception
Sekretär/NCR

Loge: Telefonistin
Chasseur-Telefonist

Etage: Zimmermädchen
Portier

Restaurant: Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Küche: Commis garde-manger
Commis entremetier
Commis tournant

Economat: 1. Gouvernante
Hilfsgouvernante

Office: Gouvernante
Kaffeeköchin
Fille d'office
Garçon d'office

Küche-Hilfs-personal: Küchenmädchen
Küchenburschen
Tournant Office/Küche

Keller: 1. Caviste

Schwimmbad: Kassiererin
Barmaid

Lingerie: Büglerin
Lingeriemädchen

HOTEL MONTE ROSA

(Mitte April bis anfangs Oktober 1971)

Büro-Anfängerin
Commis de rang
Commis pâtissier
Commis de cuisine
Economatgouvernante
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an
SEILER HOTELS, Personalbüro, 3920 ZERMATT

**Genève
Hôtel Mon-Repos**

cherche pour entrée à convenir:

une secrétaire de réception

Suisse ou avec permis B. Place à l'année, connaissance des langues. N.C.R.

demi-chef ou commis de rang
commis de salle
femmes de chambre
fille de lingerie
fille de buffet
portier - aide-portier
couples acceptés

Faire offre détaillée à
Mme M. Keller,
131, rue de Lausanne.

1695

**National Bellevue Schweizerhof**

suchen für kommende Sommersaison:

Réception: Stagiaire

Loge: Nachtportier
Chasseur

Etage: Zimmermädchen
Portier

Saal: Demi-chefs
Commis de rang

Küche: Chefs de partie
Commis
garde-manger
Commis de garde
Auxiliari di cucina
Casserolier

Office: Auxiliari donne

Lingerie: Ragazze di lingerie

Restaurant-Dancing National:
Serviertochter
Buffetochter
(-bursche)

Bar: Barmaid
Hilfsbarmaid

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

1692

Restaurant-Café**,parade'**

Bahnhofstrasse 22, 8001 Zürich

sucht auf anfangs März oder nach Vereinbarung in lange Sommersaison, auf Wunsch Jahresstelle

Serviertöchter
Chasseuse/Chasseur
Buffetdame
Buffethilfen
Küchenburschen
Haus-Officemädchen
Lingeriemädchen

Offerten an: R. Lautner, Tel. (051) 27 36 56/57.

2162

Hotel Schweizerhof, 3001 Bern

sucht in Jahresstelle

Réceptionist/Kassier

NCR-42- und sprachenkundig, Eintritt: 15. 3. 1971 oder UEK

Barmaid

fach- und sprachkundig, Eintritt: 1. 4. 1971

2. Etagengouvernante

(Stagiaire), 1. 4. 1971

Richten Sie Ihre Offerten an unser Personalbüro oder telefonieren Sie
uns, Tel. (031) 22 45 01.

2271



sucht für lange Sommersaison (März/April-Ende Oktober)

Entremetier
Commis de cuisine
Restaurationskellner
Restaurationsstöchter
mit erstklassigem Speiseservice

Bartochter
Barkellner
Buffetochter
Buffetbursche

Offerten sind erbeten an: P. Pulver, Strandhotel Engelberg, 8513 Twann
am Bielersee, Telefon (032) 85 11 25.

2208

Restaurant Le Bateau,
1204 Genève, tél. (022) 35 97 56

cherche

4 commis de cuisine
(dès 1er mars 1971)

1 chef de partie
(dès 15 avril 1971)

2 demi-chefs de rang
(dès 1er mars 1971)

8 commis de rang
(dès 1er mars 1971)

4 hôtesse/sommelières
(dès 15 juin 1971)

Faire offre à la direction.

1516

Restaurant au Rendez-vous
3818 Grindelwald

sucht für Sommersaison Mai bis Oktober 1971

Serviertochter
Buffetochter
Commis de cuisine

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit bei guter
Entlohnung.

Offerten sind erbeten an: E. Borel, Tel. (036) 3 21 81.

1565

Gesucht für lange Sommersaison in Hotel mit 30
Betten bei Lugano

Büropraktikantin**Saaltöchter****Zimmermädchen****Tournante**

für Lingerie und Zimmer

Küchenbursche

Eintritt März/April oder nach Uebereinkunft.

Offerten bitte an: Fam. Riederer

Hotel-Restaurant Pradello
6932 Breganzona, Tel. (091) 2 03 38

1675

Gesucht mit Eintritt nach Uebereinkunft in grösseren
Betrieb am Lago Maggiore

2 jüngere Köche**1 Zimmermädchen**

2. Bürotöchter
(auch Anfängerin)

Offerten erbeten an

Hotel Brenscino, 6614 Brissago

1625

Das St.-Clara-Spital Basel sucht zu baldmöglichstem
Eintritt oder nach Vereinbarung

Diätköchin

Selbständige Tätigkeit, geregelte Freizeit, fortschrittliche
Entlohnung und Sozialleistungen.

Anmeldungen bitte an die

Verwaltung des St.-Clara-Spitals
Basel, Kleinriedenstrasse 30
Tel. (041) 32 48 50

2053

Wir suchen restaurationskundige

Serviertochter

oder jungen

Kellner

Guter Verdienst, geregelte Freizeit, Zimmer im
Hause.

Anfragen an:
Hotel Weisses Kreuz, Familie Winkelmann, 3250 Lyss,
Tel. (032) 84 13 04.

06-1714

Gesucht eine

Aide du patron

(Büroarbeiten, Buffet, Service)

Kost und Logis im Hause möglich. Eintritt nach
Uebereinkunft.



Tel. (032) 2 42 13

Biel

P 06-2228

Bahnhofbuffet Schaffhausen

Gesucht wird zu baldigem Eintritt

Chef de service**Buffetdame****Serviertochter oder Kellner**

Hohe Verdienstmöglichkeit.

Offerten sind zu richten an:

W. Fischer, Buffet SBB, 8200 Schaffhausen,
Tel. (053) 5 32 83.

2092

Aerztliche Anordnungen gebieten mir, mich möglichst
bald von den Geschäften zu distanzieren und die Lei-
tung des Hauses in absehbarer Zeit einer jüngeren
Kraft anzuvertrauen.

Sind Sie fachlich und sprachlich (mündlich und
schriftlich) bestens versiert und in der Lage, den
Posten als

1. Sekretär/Réceptions-Aide-patron

mit Dienstantritt per zirka 15. April 1971 zu überneh-
men, so steht Ihnen der Posten als

Direktor

eines guten Zweitklassenhauses in einem weitbekann-
ten Kur- und Sportort in Graubünden offen. Haben
Sie eine fach- und sprachgewandte Gattin oder
Verlobte, die meine Gattin ablösen kann, würde uns
dies sehr freuen.

Senden Sie mir bitte Ihre Bewerbung, die streng ver-
traulich behandelt würde, zusammen mit den notwen-
digen Unterlagen unter Bekanntgabe Ihrer Gehaltsan-
sprüche, damit wir eine persönliche Besprechung
vereinbaren können. Chiffre 1885, Hotel-Revue, 3011
Bern.

Stellengesuche Demandes d'emploi



Auf den 1. Juni 1971 oder nach Vereinbarung sucht ein brevetierter

Badmeister/Schwimmlehrer

mit technisch-handwerklichem Geschick in ungekündigter Stellung sich zu verändern. Bevorzugt wird Jahresstelle in Lehrschwimmbädern oder Hallenbad.

Ernsthaften Interessenten stehen Zeugnisse und Referenzen zur Verfügung.

Offerten erbeten unter Chiffre 13-300241 an Publicitas AG, 7002 Chur.

Schweizer, 24 Jahre, verheiratet, sucht in Zürich oder Umgebung eine Stelle ab Frühjahr 1971 als

Betriebsassistent

2½ Jahre Kochlehre
1 Jahr Praxis als Koch
Hotelfachschule in Luzern
1 Jahr Mandelschule mit Diplom
1 Jahr Büropraxis in Grossbetrieb
Deutsch-, Französisch- und Englischkenntnisse

Offerten mit Gehaltsangaben sind zu richten unter Chiffre 2385 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Spanisches Ehepaar

Etagenportier – Zimmermädchen

suchen Stelle für die Sommersaison. Eintritt 15. April oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 2388 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

2388

Ich interessiere mich für den Posten als

Küchenchef

In Wohlfahrtsunternehmen (Spital, Werkkantine usw.).

In Betracht kommen nur gute Betriebe. Stellenantritt Frühjahr oder Sommer. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 2407 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Küchenchef

sucht infolge Wechsels in der Betriebsleitung neuen Posten als

Küchenchef oder Alleinkoch

in sehr gutem Mittelbetrieb, eventuell mit etwas Restauration. Saison- oder Jahresstelle, Eintritt zirka Ende April 1971.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 2408 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Suche geeignete Stelle als

Portier (Etagenportier)

in Wintersaison eventuell auch Jahresstelle. Gute Zeugnisse und langjährige Erfahrung. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 2405 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Schweizer, 33jährig, ledig, sucht nach Uebereinkunft

Direktionsstelle

eines Hotel-Restaurantbetriebes.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 2404 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Oesterreicher, staatlich geprüfter

Dipl. Sportlehrer

(Schwimmen, Skilauf, Massieren, Gymnastik), sucht geeigneten Posten ab sofort, eventuell Dauerstelle.

Unter: *96317A* Nonnen-Mencik, 1011 Wien, Schulerstrasse 19.

549

Ehepaar

(55 und 60) aus Luxemburg, sucht Saisonbeschäftigung in Schweizer Hotel.

Sie: Büro, eventuell teilweise Service und Zimmer. Er: Schlosser, Fahrbewilligung bis und mit Lastwagen.

Beide: Deutsch, Französisch und Englisch.

Offerten unter Chiffre R 33-21995 an die Publicitas AG, 9001 St. Gallen.

Jeune couple dynamique ayant bonne formation professionnelle cherche place comme

maître d'hôtel

et

secrétaire/aide du patron

dans hôtel de premier ordre. Suisse romande et Tessin préférés.

Chiffre 2373 à l'Hôtel-Revue, 3011 Bern

Sekretärin

jung, sprachenkundig sowie in der Réception und Buchungsmaschine «Anker» bestens vertraut, sucht Jahres- eventuell Saisonstelle. Gross Luzern bevorzugt.

Offerten mit Gehaltsangaben erbeten unter Chiffre 2 25-300425 an Publicitas, 6002 Luzern.

Schweizerin Mitte der Dreissigerjahre, fach- und sprachenkundig (Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift, italienische Kenntnisse), mit Fähigkeitensausweis, sucht einen Posten als

Gerantin oder Alleinsekretärin/Aide-patron

auch Tessin.

Offerten unter Chiffre Z 320 348 an Publicitas AG, Neugasse 48, 2501 Biel.

Spanien

Junge, sprachgewandte Schweizerin sucht Saisonstelle, um Spanischkenntnisse zu erweitern.

Eintritt zirka Mitte Mai.

Offerten erbeten unter Chiffre 2347 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Um die französische Sprache zu erlernen, sucht schulentlassener Knabe ab den 15. April 1970 Stelle als

Küchenbursche

in gutgeführten Hotel in der Welschschweiz.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 2346 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junger, verheirateter Hotelkaufmann (24) mit Initiative und Organisationstalent sucht ab Anfang Mai 1971 neuen Wirkungskreis als

Direktionsassistent

oder

Chef de réception

Geboten werden:

Umfassende administrative Ausbildung (abgeschlossene Lehre als Hotelkaufmann, Tätigkeit als Chefkontrollleur). Gründliche Erfahrung in Réception (Journalführer NCR und Sekretär). Kenntnisse des Menu-, Bankett- und A-la-carte-Service, 3 Sprachen in Wort und Schrift, Einsatzfreudigkeit.

Offerten erbeten unter Chiffre 2344 an Hotel-Revue, 3011 Bern

Junge Schweizerin, 4sprachig, sucht Saisonstelle als

Restaurationslochter oder Barmaid

Innerschweiz bevorzugt. Eintritt anfangs April möglich.

Offerten mit Lohnangaben sind erbeten an Chiffre 2343, Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotelvolontärin

30 Jahre, gut aussehend, italienisch-deutsche Hotelfachschule absolviert, möchte in einem guten Haus volontieren als Saisonière.

Offerten an:

Marietta Vogt, Kurhotel Tabor
A-9583 Fack am See

2322

Patissier-Konditor

Deutscher, 6½ Gehilfenjahre, Meisterbrief, beste Referenzen, sucht ab 1. März oder später interessante Stelle zur Erweiterung seiner Kenntnisse. Ausführliche Angebote unter Chiffre Nr. 2324, Hotel-Revue, 3011 Bern.

Suisse, marié, 35 ans, ayant suivi cours spécial de bar à Lucerne, parlant parfaitement français-allemand, cherche place en qualité de

Barman

Libre de suite. Région Suisse romande ou Tessin.

Ecrire sous chiffre 120113 à Publicitas SA, 2610 Saint-Imier.

Junges Ehepaar

(28/25 Jahre)

Er: zurzeit als Chef de service tätig

Sie: Restaurationslochter

sucht Stelle

zur selbständigen Führung eines Hotels oder Restaurants.

Bestausgewiesene Referenzen.

Offerten unter Chiffre OFA 7952 ST an Orell Füssli-Nonnen AG, Poststrasse 14, 9001 St. Gallen.

Jeune femme suisse

- Ecole SSH Lausanne

- Université de Cornell USA

cherche poste offrant possibilités d'avenir dans grand établissement ou chaîne hôtelière

- Pratique dans tous les départements

- Directeur de restauration chaîne hôtelière américaine

- Expérience de l'ouverture de deux hôtels de luxe de 600-350 chambres

- Connaissance approfondie des méthodes américaines et européennes d'organisation.

Faire offre sous chiffre 2362 à l'Hôtel-Revue, 3011 Bern.

Junge, gutausgebildete Hotelierstochter, gewandt und gutpräsentierend, NCR- und telefonkundig, mit diesbezüglicher Ausbildung in Erstklassenhaus, sucht auf Frühjahr 1971 gleichwertige Stelle als

Sekretärin

(Kassa, Réception).

Vorzugsweise Gebiet Thunersee.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 2327 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Réception/aide-patron

Désire changer d'activité ancien directeur entreprise moyenne de décoration et créations techniques. Hollandais cultivé, 52 ans, permis C, bons références. Langues hollandais, français, allemand et anglais, permis de conduire, cherche emploi pour la saison à partir du 15 avril. Offres à Kamminga, D.M.S. II, Apartado 157, Tarragona, Espagne.

2229

Jeune homme de 24 ans, nat. suisse, présentement bien, dipl. cuisinier avec 4 ans pratique, diplômé de l'Ecole hôtelière de Genève, langue maternelle française, parlant assez bien l'italien, notions d'allemand, cherche place comme

aide du patron

ou à un directeur d'hôtel en vue de sa perfectionner, dans un hôtel moderne ou grand restaurant. Région désirée Tessin ou Suisse romande. Libre 1er avril.

Faire offre sous chiffre 2363 à l'Hôtel-Revue, 3011 Bern.

Junge Deutsche (Fähigkeitsausweis) sucht für 15. April Stelle als

Réceptionist

Aide du patron

In der Westschweiz (Neuenburg bevorzugt) in gutem Hotel, um die franz. Sprache gründlich zu erlernen.

Offerten erbeten unter Chiffre OFA 3818 R an Orell Füssli-Nonnen AG, 5001 Aarau.

Schweizerin, 23, sucht Stelle als

Sekretärin

In Hotel (oder Reisebüro) in Alassio oder Umgebung. KV-Abschluss, dreijährige Berufspraxis. Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch. Grundkenntnisse Italienisch. Eintritt: vorzugsweise 1. Mai 1971.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 2345 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junge

Saaltochter

sucht Stelle in Restaurant oder Hotel. Fähigkeitensausweis vorhanden. Welsche Schweiz bevorzugt. Eintritt zirka Mitte April oder nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 2325 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Suche Stelle als

Commis de rang

(evtl. Demi-chef) Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit Lohnangaben usw. sind zu richten an:

Heinz Stankes
Grand Hotel Veraina
7250 Klosters

2233

Einsatzbereites Ehepaar, 4sprachig, in- und Auslandsfahrten in der Hotellerie, sucht Erststellung als

Direktionshepaar

In Hotel oder Motel. Auch französische Schweiz angesehene. Fähigkeitensausweis vorhanden.

Offerten bitte unter Chiffre 2403 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Tessiner

Mädchen

Händelschule, Deutsch-, Französisch- und Englischkenntnisse, sucht Arbeit für die Monate Februar und März in einem Winterkurort.

Schreiben unter Chiffre AS 6102 Bz an Schweizer Annoncen AG, ASSA, 6501 Bellinzona.

Schweizer, 26jährig, gelernter Koch mit Hotelfachschule Lausanne, sucht auf Frühjahr oder Sommer im Ausland (Südamerika, Asien oder Afrika) Stelle als:

Vizedirektor

oder

Food and Beverage Manager

Referenzen vorhanden.

Offerten unter Chiffre 2441 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junger Angestellter

In Weiterbildung, sucht Stelle als

Sekretär/Réceptionist/Telefonist

vom 15. Juli bis 4. Sept. Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch mündlich.

Offerten unter Chiffre 2517 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Tochter, 21jährig, mit 1½jähriger Praxis sucht Stelle für

Büro

und Mithilfe im Betrieb. Eintritt 15. April 1971 oder nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 2515 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Schweizerin

zurzeit Sekretärin- und Réceptionskurs

sucht Stelle

In Bern oder Zürich und Umgebung.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 2512 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Zwei junge Schweizerinnen suchen Stelle als

Restaurations- oder Saaltochter

auf 1. Mai oder nach Uebereinkunft. Lugano, Locarno oder Umgebung bevorzugt.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 2511 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Schweizerin (22), sucht Stelle in Montreux oder Umgebung als

Empfangs- oder Direktionssekretärin

Handelsdiplom. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 2510 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Prescriptions de place

Des prescriptions relatives à la publication d'annonces à des places déterminées ne peuvent être acceptées que comme des vœux, mais en aucun cas comme conditions de l'ordre d'insertion.

Junge Liechtensteinerin sucht auf Mai 1971 Jahres- oder Saisonstelle im Ausland. Bevorzugt Uebersee!

Als

Empfangssekretärin

(Praktikantin)

Spricht Deutsch, Französisch, Englisch; Spanischkenntnisse.

Offerten erbeten unter Chiffre 2460 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

31jährige Deutsche, zurzeit als Geschäftsleiterin in elterlicher Grossmetzgerei in Westfalen tätig,

sucht passende Stellung

in der Schweiz. Deutschschweiz bevorzugt.

Sprachen: Deutsch, Englisch und Französisch.

Offerten erbeten an Chiffre Nr. 4117 ZE, Orell Füssli-Nonnen AG, Postfach, 8022 Zürich

Hotelfachmann, 30 Jahre, verh., Franz., Englisch, Hotelfachschule, Auslandsfahrung, seit 5 Jahren Empfangsleiter eines Luxushotels in ungekündigter Stellung, sucht Position als

Direktionsassistent

In erstklassigen Hotelbetrieb.

Angebote mit Gehaltsangabe unter Chiffre 2520 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Deutsche, 23jährig, Absolventin der Hotelsprachen- und Sekretariatschule Leysin, NCR-42-Kenntnisse und halbjährige Berufserfahrung, sucht Stelle ab 1. Mai als

Réceptionistin

in der französischen Schweiz.

Offerten bitte an: Monika Eggerli, Ecole Hôtelière, HOSPRA, 1854 Leysin

2201

Hausbeamtin/Gouvernante

sucht interessanten, selbständigen Posten als

Aide du patron/Gouvernante

Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch. Luzern oder Umgebung bevorzugt.

Offerten erbeten unter Chiffre 2519 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Tüchtiger, initiativer Handelsschüler, gelernter Koch mit guten Zeugnissen, sucht neuen

Wirkungskreis im Hotelfach

Raum Zentral- oder Westschweiz.

Offerten unter Chiffre 2518 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Français, connaissant toutes branches restauration

chef de cuisine/maître rôtiisseur

de première force. habitué aux responsabilités, ayant déjà dirigé des restaurants. Etude toutes propositions pour emploi dans bon restaurant. Longue saison ou année.

Faire offre détaillée avec conditions à

J. Bouchez – 69, rue du 14 Juillet
64 Pau, France

2513

Bestausgewiesene

Gerantin

(Fähigkeitsausweis A vorhanden)

sucht neuen Wirkungskreis in Hotel garni. Winterkurort bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 2498 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

26jähriger Schweizer, dreisprachig, mit langjähriger Hotel- und Restaurationspraxis, sucht Stelle als

Direktionsassistent

Geschäftsführer, Aide du patron oder Chef de service. Bevorzugt Stadt Zürich oder Umgebung.

Offerten mit Lohnangaben sind erbeten unter Chiffre 2542 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hôtelier suisse

rentrant de l'étranger, longue expérience dans tous les départements et la direction d'hôtels de 1er cat. et de luxe, parlant français, allemand, anglais, Italien avec notions d'espagnol, bonnes relations avec agences de voyages étrangères, cherche nouvelle

direction ou gérance

S'occuperait également d'études économiques et de projets d'architectures pour chaîne d'hôtel. Régions préférées: Suisse française et italienne ou poste à l'étranger.

Ecrire sous chiffre 18-305845 à Publicitas SA, 1211 Genève 3.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Zu verkaufen auf dem Mont-Soleil, 400 m oberhalb St. Imier

Hotel-Restaurant

26 Zimmer (37 Betten), 4 Angestelltenzimmer, Wohnung des Besitzers, Waschküche.

Restaurant: 70 Plätze, Salon: 15 Plätze, Eingang: 30 Plätze, Kleiner Saal: 15 Plätze, Grosser Saal: 70 Plätze, Veranda: 50 Plätze, Unbedeckte Terrasse: 60-70 Plätze. Gut eingerichtete Küche, Vorratskammer, Esszimmer für Personal, 2 freistehende Garagen. Grosser Parkplatz.

Zahlungskräftige Interessenten erhalten weitere Auskünfte unter Chiffre 55075 an Schweizer Annoncen AG, 2501 Biel.

Zu verkaufen

Hotel mit 40 Betten

In sehr guter Lage, an Hauptstrasse im Berner Oberland.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 1994 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

A louer

hôtel-restaurant-bar

90 lits, saison hiver-été, dans station valaisanne.

Faire offres sous chiffre 1586 à l'Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gut renommiertes

Restaurant

mit Kegelbahn und Gartenwirtschaft an bester Lage im Zentrum von St. Gallen zu vermieten.

Sehr gute Existenz für fachkundiges und Initiatives Ehepaar. Interessenten bitten wir um Referenzen und Kapitalausweis.

Offerten sind zu richten unter Chiffre A 526322 an Pfändler-Annoncen, Postfach, 8036 Zürich.

PA 5289

Der renommierte Gasthof zur

«Goldenen Sonne», in Riggisberg

ist auf Frühjahr 1971

zu verpachten

Günstiger Pachtzins, grosse Parkplätze. Eventuell auch Gerantenverhältnis möglich. Für seriöse Interessenten gute Existenz.

Auskunft erteilt:

Markus Jaggi, Notar
3132 Riggisberg

P 05-20442

Tessin

Zu vermieten in Pugnana

Restaurant Pension Bellavista

Aussergewöhnlich schöne Lage.

Anfragen unter Chiffre AS 8172 LU an Schweizer Annoncen AG «ASSA», 6901 Lugano.

ASSA 65-8172

Zu verkaufen mitten in Ferien- und Sportort des Berner Oberlandes

HOTEL-RESTAURANT

mit 30-35 Betten, Warm- und Kaltwasser in jedem Zimmer. Oelzentralheizung, heimelige, diverse Wirtschaftsräumlichkeiten. Autoparkplätze usw. Ansehnlicher Umsatz. Preis mit Inventar und Mobiliar Franken 590 000.-, Anzahlung Fr. 180 000.- oder zu besprechen.

Auf schriftliche Anfragen erteilen wir gerne weitere Auskunft unter Nr. 2557 durch G. Fütig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern.

Das bestbekannte, sehr gut eingerichtete

Hotel Bürgerhaus Rössli in Balsthal

- ist neu zu verpachten

- für einsatzbereites und fachkundiges Ehepaar sehr gute Existenz
- Pachtantritt baldmöglichst oder nach Uebereinkunft.
- Der Gasthof ist in 5 Minuten von der Autobahn erreichbar.
- Die Räumlichkeiten sind zeitgemäss gestaltet: sehr gediegener Saal mit Nebenräumen, zur Aufnahme von Gesellschaften, Hochzeiten und anderen Anlässen
- die Uebergabe an **Geraten-Ehepaar** nicht ausgeschlossen.

Offerten mit Angabe von Referenzen sind zu richten an:

Dr. Max Altenbach, Advokat, Präsident der Genossenschaft Bürgerhaus Rössli, 4710 Balsthal, Tel. (062) 71 32 80.

2437

Prescriptions de place

Des prescriptions relatives à la publication d'annonces à des places déterminées ne peuvent être acceptées que comme des vœux, mais en aucun cas comme conditions de l'ordre d'insertion.

Zu verpachten in der Nordwestschweiz vollständig neu renoviertes

Café-Restaurant

Günstiger Pachtzins. Bestens geeignet für Küchenchef mit Familie. Es werden nur fachlich und finanziell ausgewiesene Interessenten berücksichtigt.

Offerten unter Chiffre 2414 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Zu verkaufen

In bekanntem Winter- und Sommerkurort im Obertoggenburg infolge vorgerückten Alters eine

Hotel-Pension

mit 12 Gästezimmern (20 Betten) in gut erhaltenem Zustand. Ausgezeichnete Lage an Durchgangsstrasse, mit ausbaubarem Umschwung. Sportanlagen in nächster Nähe.

Bestens geeignet für Ehepaar oder kleinere Familie, die dieses Haus ohne oder mit wenig Personal führen kann. Anbau eines Tea-rooms möglich!

Notwendiges Eigenkapital Fr. 120 000.- bis Fr. 140 000.-.

Zahlungsfähige Interessenten erhalten alle weiteren Auskünfte durch die Direktion der Treuhandstelle SHV AG, Rue de la Gare 18, 1820 Montreux.

2442

In Niederurnen GL ist ab sofort oder nach Vereinbarung unser renoviertes

Speiserestaurant/Gasthaus «Bahnhof»

zu verpachten.

Offerten werden erwartet von tüchtigem Witteehepaar (gelernter Koch/Küchenchef). Das Objekt bietet eine sehr gute Existenz.

Interessenten melden sich mit detaillierten Angaben über die bisherige Tätigkeit bei der Direktion der

Eternit AG, Niederurnen GL

P 19-1

Zu verkaufen in Ulmiz (FR) gründlich und fachmännisch restauriertes

altes Wirtshaus auf dem Lande

geeignet als Spezialitätenrestaurant erster Klasse.

Die Vorteile:

- Haus und Lokalitäten mit gemütlicher Atmosphäre
- moderne Einrichtungen an den Arbeitsplätzen
- grosser Parkplatz
- 5000 m² Umschwung
- gutes Einzugsgebiet
- zirka 100 Sitzplätze
- enorme Erweiterungsmöglichkeiten

Ein tüchtiger Fachmann, der auch anspruchsvolle Gäste zu verwöhnen weiss, wird hier nicht lange auf den Erfolg warten. In dieser Liegenschaft sind die Voraussetzungen für ein «Goldgrüben» geschaffen.

Notwendiges Eigenkapital zirka Fr. 300 000.-. Selbstverständlich geben wir gerne nähere Auskünfte.

G. Hauser, Antiquitäten und Liegenschaften Schwarzenburg (BE), Tel. (031) 93 01 73

P 05-3533

Zu verpachten

in der Altstadt von Luzern an hervorragender Lage auf Sommer 1972

Restaurant

mit zirka 145 Plätzen, sehr geeignet für Restaurantskette oder Spezialitätenrestaurant.

Es besteht noch die Möglichkeit an den baulichen Veränderungen mitzuwirken oder evtl. nach eigenen Ideen oder Plänen auszubauen.

Interessenten richten ihre Offerten bitte unter Chiffre 545 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

VORSCHRIFTEN

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

Mit bester Empfehlung

T A B O R

TREUHAND- UND VERWALTUNGS AG.

Birmensdorferstrasse 379 8055 Zürich
Telefon 051 / 3567 77/78

Mitglied des Schweiz. Treuhänder-Verbandes
20 Jahre Erfahrung

Treuhandstelle
Generalunternehmung
Entwürfe und Planung
Innenausbauten für:
Restaurant - Hotel - Tea-Room - Bar - Kantine
Büro, Laden
sowie spez. Inneneinrichtungen
Finanzierungen
Gutachten / Exp.
Wohnhäuser
Bürohäuser
Servicestationen
Immobilien
Vermietungen
Verwaltungen

1970: Über 1120 zufriedene Geelhaar-Kunden!

Von der kleinsten Pension bis zum exklusiven Grand Hotel.
Vom anspruchsvollen Hotel-Neubau bis zum schwierigen Umbau.

Auf diese Zahl sind wir stolz. Sie zeigt, dass wir mit unserem Teppich-Angebot und unserem Service richtig liegen.

Dazu kommt jahrelange, internationale Erfahrung im Hotel- und Gastgewerbesektor.

Dazu kommt geschmackssichere Raumberatung durch unsere Teppich-Spezialisten.

Dazu kommt unser breites Sortiment von allem, was man auf den Boden legt.

Dazu kommt der einwandfreie Kundendienst: Verlege-, Reparatur- und Reinigungsservice in der ganzen Schweiz.

Sind Sie dabei?

Mit Geelhaar liegen Sie - und Ihre Teppiche - richtig!

Teppichhaus
W. Geelhaar AG
Thunstrasse 7, 3000 Bern 6
Telefon 031 431144

Teppich-Showroom Zürich
8004 Zürich
Zweierstrasse 35
Telefon 051 353800

Geelhaar

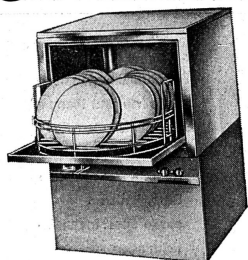


S'assurer auprès de la
Caisse-accidents de la SSH
vous procure la sécurité

18, rue de la Gare
1820 Montreux
Téléphone 021 614922

SENSATIONNEL! le lave-vaisselle automatique...

...que vous ayez à laver de la vaisselle ou des verres
pour 20 ou 5000 couverts
vous offre une gamme extraordinaire



Mod. K 10

AEG

100% automatique,
entièrement en acier inoxydable.

AEG

Modèle K 10, valeur Fr. 5790.- location dès Fr. 148.- par mois
Modèle K 20, valeur Fr. 7090.- location dès Fr. 181.- par mois
Modèle K 25, valeur Fr. 7390.- location dès Fr. 188.- par mois
Modèle K 30, valeur Fr. 8490.- location dès Fr. 216.- par mois
Modèle K 40, valeur Fr. 9190.- location dès Fr. 233.- par mois

P 22-3361



Importateur Applications Industrielles et ménagères S.A.
exclusiv AEG • 1004 Lausanne
11bis, rue Caroline • Tél. (021) 22 29 36/37



COUPON à nous retourner pour recevoir sans engagement de votre part:

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

Nom, prénom, adresse complète: _____

No postal et lieu: _____