Zeitschrift: Hotel-Revue

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein

Band: 80 (1971)

Heft: 16

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: 16.08.2025

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

hotel revue

Nr. 16 Bern, 22. April 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
Einzelnummer 90 Cts. le numéro

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

Patron ou manager?

C'est une histoire qui s'est déroulée fort loin de nous, dans une région touristiquement sous-développée mais célèbre dans le monde entier pour mille autres raisons. On y installe à grand peine, comme dans la plupart des pays neufs, une «industrie touristique» capable d'apporter un peu d'eau au moulin d'une population au demeurant très pacifique. On nous a raconté l'incroyable aventure survenue à un groupe de petits hôtels-restaurants tombés dans le marasme le plus complet, alors qu'il disposait apparemment d'atouts de valeur. Ce triste dénouement a pris l'allure d'un petit scandale, l'opinion publique s'est émue: il eût fallu, prétendait-elle, que l'Etat offre ses deniers pour aider les malheureux promoteurs du projet. Comme s'il incombait à l'Etat de remédier à la carence d'une organisation privée et de pallier les insuffisances de ses responsables.

Car c'est là où le bât blesse. On s'est en l'occurence imaginé qu'on pouvait exploiter un complexe de plusieurs établissements hôteliers comme s'il s'agissait du café du coin ou d'une échoppe de cartes postales. C'est-à-dire sans formation, ni expérience, sans cadres tout à fait compétents, mais avec de l'argent et par pur idéalisme. De la boutique à l'entreprise, de l'artisanat à l'industrie, du patron au manager... il y a un pas que l'on ne franchit point si allègrement que d'aucuns le pensent. La rentabilité d'une affaire et la santé d'une exploitation ne souffrent aucune carence. Or les palliatifs sont inefficaces dans une firme qui a ignoré la politique d'entreprise, la technique de marketing, l'organisation rationnelle, les relations humaines internes, en deux mots: une gestion moderne et adaptée aux conditions du marché.

Certes, il serait facile, pour justifier cette extrémité, d'invoquer le personnel indigène et peu qualifié, les fournisseurs de l'endroit peu habitués à ce genre de client exigeant, le caractère ingrat de l'exploitation, la mousson et les problèmes de main-d'œuvre. On ne ferait que plus souligner les faiblesses des responsables à qui l'on ne peut guère pardonner d'avoir ignoré l'ABC d'une gestion et d'un management modernes, et d'avoir refusé toute délégation de pouvoir et de responsabilité à de hôteliers dûment qualifiés.

Les conséquences de cette attitude ont été néfastes pour cette sympathique société: la clientèle n'a pas caché son mécontentement car, là-bas comme chez nous, elle est sensible à l'accueil, à la qualité et à la propagande bouche à oreille. Les affaires ont vite périclité, la situation s'est dangereusement dégradée, les difficultés financières se sont accumulées, contraignant les promoteurs à la pire extrémité. L'exploitation et l'animation avaient été parsemées d'une série d'erreurs, fautes de parcours et de mauvais goût, autant de facteurs négatifs qui ont rendu l'offre inadéquate, peu attirante et même pas avantageuse. La clientèle, elle, ne s'y est point trompée et n'a pas tardé à bouder ce complexe «d'accueil» qui n'en était de loin pas un, alors que des milliers de francs étaient versés par ses promoteurs désireux d'être persuadés, par fierté et par prestige, que des experts en la matière leur décerneraient un certificat de bon travail et de bonne gestion. Heureusement en vain. Quant aux conseils, prodigués suffisamment tôt par ses mêmes spécialistes et par des professionnels, qui souffraient en silence de voir un instrument de travail pareillement malmené, ils n'étaient même pas suivis. Auraient-ils cependant suppléé aux absences d'imagination, de dynamisme et de psychologie qu'ils n'auraient pas pu inculquer une mentalité de chef d'entreprise à ceux qui en étaient totalement dépourvus!

Ce genre d'aventure doit être dénoncé par ceux qui mettent leurs compétences, leur enthousiasme et leur foi dans l'exercice et la promotion de leur profession. De Berne à Tombouctou, d'Honolulu à San José, l'hôtellerie et la restauration ne peuvent être l'apanage d'amateurs, car on ne demande pas au patron d'un petit café de campagne la même formation et les mêmes qualités qu'au responsable – à qui l'on doit pouvoir aujourd'hui attribuer le terme de manager – d'un restaurant de ville, d'une chaîne d'hôtels ou d'un complexe d'établissements publics. Les faits relevés ci-dessus portent en effet gravement atteinte non seulement au prestige touristique d'un pays, mais aussi à l'image d'une profession qui n'a vraiment pas besoin de ce genre de publicité.
Ils nous ont inspiré ces quelques réflexions, ils pourraient tout aussi bien – et c'est en cela qu'ils seraient positifs et utiles – dispenser un enseignement on ne peut plus réaliste à ceux qui veulent brûler les étapes et ignorer les lois élémentaires de l'économie moderne. Ou servir de leçon aux professionnels qui estiment que l'hôtellerie et la restauration ne suivent pas les règles et les méthodes en vigueur dans le commerce ou l'industrie. Même si cette opinion ne les a pas empêchés de réussir jusqu'à ce jour.

On n'a pas le droit d'exploiter une entreprise au petit bonheur la chance. Cette histoire véridique, nous l'avons précisé au début de cet article, s'est déroulée au-delà des océans où l'esprit de pionnier et l'idéalisme n'excusent pas tout. Mais elle aurait très bien pu se passer chez nous.

Economy-Class – eine neue Hotelkategorie mit Zukunft

Economy-Class ist für den Fluggast längst ein wichtiger Begriff. Er wird in Zukunft auch für den Hotelgast seine Bedeutung haben. Im nachfolgenden Artikel behandelt Dr. Jörg Bossart die grundsätzlichen Aspekte der sich abzeichnenden Entwicklung, während er in einem zweiten Beitrag auf die European Hotel Corporation und ihre Projekte zu sprechen kommen wird.

Prof. Risch hat kürzlich in seinem Artikel «Gedanken zum Hotelbau in Städten» in einer Fachzeitschrift darauf hingewiesen, «dass sich die Nachfrage nach hotelmässigen Unterkünften in Grossstädten je länger je mehr in zwei entgegengesetzte Richtungen entwickeln wird,

- einerseits zum technisch hochentwickelten Economy-Class-Hotel mit einem stark reduzierten Leistungsangebot und entsprechend tieferen Preisen und
- anderseits zum Erstklasshotel im mehr traditionellen Stil, mit einem voll ausgebauten Hotelservice, der allerdings entsprechend höhere Preise bedingt.»

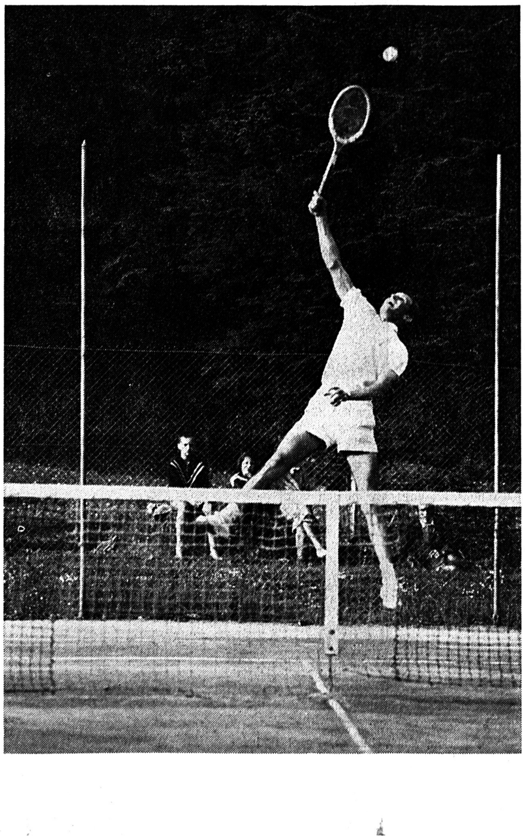
Die Nachfragetendenzen neuester Zeit bestätigen diese zweigleisige Entwicklung der Grossstadt-Hotellerie. Doch gibt es heute erst vereinzelte Häuser, die dem neuen Typ der Economy-Class entsprechen und den spezifischen Vorstellungen der modernen Reisenden an ein solches Haus nachkommen.

Das «funktionelle Hotel»

Was versteht man eigentlich unter dem Begriff eines «Economy-Class-Hotels»? Es gibt kaum eine präzise Definition, doch kann der Begriff mit einigen Sätzen umschrieben werden:
Das Economy-Haus liegt zwischen dem Erst- und dem Zweitklass-Hotel. Es verfügt nicht über die luxuriöse Einrichtung, über die weit dimensionierten Salons und über das reichhaltige Angebot von Dienstleistungen wie das Haus erster Klasse, doch weist es mehr Komfort – sowohl in der Ausstattung wie in den sanitären Anlagen – auf als das Haus zweiter Klasse. Der Gast findet im Economy-Haus Zimmer mit allem modernen und sanitären Komfort, doch wird er vergeblich nach einem Grill-Room oder einem Night Club suchen. Die Verpflegung wird beschränkt auf ein einfaches Restaurant – in der Regel Self-Service – und, sofern überhaupt, auf einen sehr limitierten Zimmerservice. Zahlreiche Nebenleistungen wie Abdecken der Betten, Gepäcktransport ins Zimmer, Reinigung der Schuhe und ähnliche Annehmlichkeiten werden nicht mehr geboten. Dafür hat der Gast auch einen bescheideneren Preis zu bezahlen.
Ein Economy-Haus muss, um bei seinem komfortmässig hohen Angebot noch mit wirklichen «Economy-Preisen» operieren zu können, sehr rationell gebaut werden. Es darf aus wirtschaftlichen Gründen auch eine gewisse Minimalgrösse – 200 bis 250 Zimmer – nicht unterschreiten. Hohe Frequenzen bei verhältnismässig tiefen Betriebskosten erlauben in der Regel günstige Betriebsergebnisse, so dass die grossen Kapitalkosten gedeckt werden können. Das Economy-Haus kann bestimmt nicht mehr jene individuelle, persönliche Atmosphäre bieten, dank der sich die traditionelle Hotellerie bis heute so gut gehalten hat. Beim Economy-Haus steht, wie selten sonst, der kühle Rechner an der Spitze. Hier wird der Begriff der Hotelindustrie in die Tat umgesetzt. Ich möchte das Economy-Haus, im Gegensatz zu den oft verspielten, luxuriösen Spitzenhäusern Europas, als ein rein «funktionelles Hotel» bezeichnen.

Marktlücke erkannt

In der Zeit des harten Konkurrenzkampfes werden Marktlücken in der Regel schnell entdeckt und durch grosse Anstrengungen geschlossen. Hinsichtlich Economy-Class-Hotels gilt dies nicht nur für den internationalen Markt, sondern erfreulicherweise auch für den schweizerischen. In Europa stehen bereits vereinzelte Häuser dieses Typs – so z. B. das Arthur-Frommer-Hotel in Amsterdam –, während verschiedene zur Zeit gebaut werden und eine grössere Anzahl ernsthaft geplant sind. Eine Vorrang-Stellung in der Lancierung von Economy-Class-Häusern kommt vorläufig der European-Hotel-Corporation zu, auf die in einem zweiten Artikel noch ausführlicher zurückzukommen ist.
Auch schweizerische Unternehmer – man spricht hier tatsächlich besser von Unternehmern als von Hoteliers – haben Initiative entwickelt. Allerdings gibt es in unserem Lande nur wenige Plätze, in deren Angebot ein Haus dieser Kategorie wirklich passt. Primär eignen sich die Flughafenstädte Zürich und Genf, in beschränktem Mass auch eine der übrigen Grossstädte, wobei am ehesten an Basel (Flughafen Mülhausen, Messestadt, Transitverkehr Nord-Süd) zu denken ist. Ein erstes schweizerisches Projekt soll Mitte 1972 in Zürich eröffnet werden: das von der Immoconsulta projektierte und gebaute Nova-Park-Hotel, das in Verbindung mit einem «Business-Center» unweit des Albisriederplatzes liegt. Zwei grössere Projekte bestehen vorläufig erst auf dem Papier, wobei zumindest dem einen gute Realisierungschancen zugesprochen werden dürfen. Diese Entwicklung ist für Zürich, dessen Bedarf an Erstklasshäusern nach der Eröffnung des «Hilton» und des «Atlantis» sowie der für 1972 zur Fertigstellung geplanten «Zürich» und «International» für einige Zeit gedeckt sein dürfte, sehr erfreulich. Auch für Genf bestehen gewisse Projekte, die aber, soweit mir bekannt ist, noch in den Anfängen stecken. Es ist kaum mit einer kurzfristigen Realisierung zu rechnen, obwohl auch hier die Nachfrage-Entwicklung ein rasches Handeln fordern würde. (Die 2. Folge erscheint in der nächsten Ausgabe der HOTEL-REVUE).



La grande saison du tennis, en tant que sport presque populaire, commence en Suisse. Un dynamisme de bon aloi au seuil de la saison des vacances actives! (Photo ONST)

Aus dem Inhalt

Wagons-Lits im Hotelgeschäft
Ueber die Expansionsabsichten gibt Max Hinterberger, Direktor der schweizerischen Vertretung der Compagnie Internationale des Wagons Lits Auskunft 3

Wer Seiler sagt, sagt auch Zermatt
Der Geschäftsbericht des Hotelunternehmens widerspiegelt Kurortspolitik des Matterhorndorfes 4

En train demain
Les transports ferroviaires de l'avenir nous promettent des formules originales et particulièrement rapides 4

Le dialogue à l'Ecole hôtelière
Une séance des promotions placée sous le signe du contact et de la communication 7

Der Uristier weidet auf der Strasse
Uri befürchtet, der florierende Transitverkehr könnte eines Tages zur Einbahnstrasse werden für den Fremdenverkehr 7

Das Beispiel Anzère
Reissbrett-Kurorte – eine Entwicklungsvariante? 9

Hôtellerie en folie?
La lettre de Londres s'inquiète de la prolifération des hôtels de la capitale britannique et notre correspondant parisien d'une certaine gastronomie à 160 km/h. 11

Wenn Kaltenbach kommt
Nicht von Polanski aber kulinarisch 13

Was ist Flüssiggas? 15

Le tourisme à la campagne
Du problème lancinant du développement du tourisme dans le milieu rural 17

Worüber spricht man in Oesterreich?
Staatliche Förderung des Fremdenverkehrs, Personalmangel, Appartementhäuser 18

Der Arbeitsausschuss für Hotelhallenbäder tagte am 5. April 1971 unter dem Vorsitz von Herrn A. Trippi, Bern, im Hotel Atlantis in Zürich. Es ging dabei darum, die Vorarbeiten einzuleiten für die anlässlich der IGEHO 1971 vom 18.–20. November stattfindenden Bädertagung. An der Sitzung beteiligten sich (auf dem Bild von rechts nach links) als Vertreter der Schweiz. Vereinigung für Gesundheitstechnik Arch. E. Ulrich, Zollikon, W. Hess, Zürich, Ing. A. Maurer, Luzern; als Vertreter des Schweizer Hotelier-Vereins A. Rikli, Kandersteg, Frl. D. Körber, Bern, A. Trippi, Bern, A. Junker, Bern; als Vertreter der Schweiz. Gesellschaft für Hotelkredit Dr. H. Asper und als selbständiger Treuhänder H. Laengin, Thun.

An der erwähnten Bädertagung werden nicht nur die reinen Probleme des Bäderbaus und -betriebs, sondern die für Hoteliers und Kurvereine wertvollen und interessanten Fragen des Sportstättenbaus und der Einrichtungen für Freizeitanlagen behandelt. In wenigen Wochen wird das gedruckte Programm für obengenannte Tagungen erscheinen, worüber wieder ein Hinweis folgen wird. A. L.

Aus den Sektionen

Ascona – Brissago – Losone

Ende März fand die Generalversammlung der Sektion Ascona-Brissago-Ronco-Losone des SHV statt. Mit Freude wurde festgehalten, dass sich die Sektion von Jahr zu Jahr vergrössert und verjüngt.

Sehr mannigfach waren die Probleme, die an der Versammlung angeschnitten wurden schon dadurch, weil Präsident Wildi in seiner Eigenschaft als Municipale, als Präsident des kantonalen Hoteliervereins und als Komiteemitglied des Ufficio Cantonale del Turismo, es jeweilen sehr gut versteht, den Mitgliedern seiner Sektion einen umfassenden Ueberblick über das Geschehen im Sektor Tourismus zu vermitteln. Aus seinen Ausführungen ging klar hervor, dass in Kreisen der Hotellerie einige Skepsis und ein gewisses Unbehagen herrscht, über die Auswirkung des neuen Fremdenverkehrsgesetzes, welches 1972 in Kraft tritt. Man fragt sich insbesonders, welche Zusammensetzung inskünftig wohl die Verkehrsvereine haben werden und wie die Einstufung der verschiedenen Kategorien zur Berechnung der Kurtaxe festgelegt werde. Im kantonalen Hotelierverband befasst man sich eifrig mit der Verbesserung des Lehrlingswesens und der Folgerung des Nachwuchses. Die beiden Sektionen Locarno und Ascona suchen die Realisierung einer zentralen Wäscherei zu verwirklichen. Die möglichst baldige Schaffung eines Gemeinde-Hallenbades ist ebenso dringlich wie nützlich und würde in den Kreisen der Hotellerie allgemein begrüsst. In Diskussion steht ebenfalls die Erstellung eines Autosilos, in welchem gleichzeitig öffentliche Büros und eventuell ein kleiner Kongresssaal untergebracht werden könnten. Das Programm der Settimane musicale dürfte wohl einige Reduktionen erfahren, weil die Ansprüche der Künstler nachgerade unersättlich werden.

Die Vereinsfinanzen stehen auf soliden Füssen. Als Ersatz für die bisherigen Vorstandsmitglieder W. Rüfenacht und B. Crociani, wurden neu Fräulein Quadri und Direktor Lindt gewählt. A. S.

Basel

In einer gut besuchten Mitgliederversammlung wurde beschlossen, am System der Preisklassen festzuhalten, worauf die Preise für die einzelnen Klassen festgesetzt wurden. Die Kongresspreise gaben zu einer längeren Diskussion Anlass, in der die Auffassung vorherrschte, sie seien überhaupt abzuschaffen. Die Frage soll an einer späteren Versammlung nochmals behandelt werden. Ein Vorstoss für die Raumpreisberechnung der Zimmer führte zum Vorschlag, es sei ein betriebswirtschaftliches Gutachten über diese Frage einzuholen.

Der Vorstand erhielt von der Versammlung die Kommpetenz, die Stellungnahme der Delegierten zu den Traktanden der Delegiertenversammlung SHV zu bestimmen. Ferner wählte sie eine sechsköpfige Kommission zum Studium der Errichtung einer zentralen Hotelwäscherei.

Der als Gast anwesende Vertreter der Geschäftsstelle SHV, Bern, Max Budliger, erläuterte in kompetenter Weise den Entwurf zur neuen Bedienungsgeldordnung, die entscheidend mit der alten Tradition bricht und die im Hinblick auf soziale Sicherstellung des Personals dem Fixlohn zum Durchbruch verhelfen werde. In seinen weiteren Ausführungen orientierte er über den sich in Vorbereitung befindlichen Landesgesamtarbeitsvertrag, zerstreute die Hoffnungen auf eine Lockerung der Fremdarbeiterrestriktion, wenn auch nicht mit neuen Erschwerungen zu rechnen sei und gab Aufschluss über die energischen Bemühungen der Vereinsleitung, für die Hotellerie ein Sonderimportkontingent für Nierstücke bewilligt zu erhalten. ap

Nachwuchswerbung

Sozusagen als Fortsetzung der bekannten beruflichen Informations-Ausstellung «Hitparade» des Gastgewerbes vom Frühjahr 1970 startete die Fachkommission der Kantone Luzern, Ob- und Nidwalden unter dem Motto

Frauenberufe im Gastgewerbe

einen weiteren originellen und auch erfolgreichen Hit im Interesse der Nachwuchswerbung.

In Zusammenarbeit mit zwei regionalen Berufsberatungsstellen des Kantons Luzern führte die Fachkommission an zwei Nachmittagen in einem grossen Luzerner Hotel Berufsorientierungen durch.

Mit Cars wurden die sich für das Gastgewerbe interessierenden Töchter (eine diesbezügliche Selektion wurde von der Lehrerschaft vorgenommen) nach Luzern geführt. Nach der offiziellen Begrüssung durch den Vizepräsidenten des SHV, Niklaus Weibel, und dem Präsidenten des Kantonalen WV Luzern, R. Helmlin, wurden die jungen Damen von einem Vertreter der Abteilung Berufsbildung des SWV über Lehrzeit, Aufstiegsmöglichkeiten und Weiterbildung in gastgewerblichen Frauenberufen orientiert. Die bekannte Tonbildschau «In der Welt zu Hause» veranschaulichte auf schöne und objektive Art und Weise die Sonnen- wie die Schattenseiten dieser Berufe.

Gruppenweise wurden die Interessentinnen von Fachleuten und gastgewerblichen Lehrtöchtern durch das Hotel geführt, wobei vor allem die Küche, der Service, die Lingerie und die Reception genau unter die Lupe genommen wurden. Es war keine Hotelbesichtigung im Eilzugstempo, sondern eine minuziös vorbereitete Betriebs- und Berufsorientierung. Diese Nachmittage hatten denn auch bei den Schülerinnen nie den Charakter eines blossen Plausch-Schulausfluges. Das Interesse wurde durch kurze und verständlich abgefasste Erläuterungen immer von neuem geweckt.

Fazit dieser beiden Nachmittage: Von zirka 130 Schülerinnen meldeten sich via Berufsberatungsstellen bereits 8–10 für die Köchinnenlehre, 2–3 für die Servicelehre und etwa 5 für das Büro eventuell kaufmännische Lehre in einem Hotel.

Ein Hit ... ganz sicher. Zur Nachahmung empfohlen. Mü.

hotel revue

Redaktion, Inserate und Abonnemente

Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 58 Rp., Reklamen 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 erfragen.

Druck: Fritz Pochon-Jent AG, Bern.

Redaktion und Administration: Monbijoustrasse 31, 3001 Bern.
Postcheckkonto 30–1674, Telephon (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

Journées d'étude à l'Institut Gottlieb Duttweiler

La protection contre les incendies d'hôtels

La catastrophe qui s'est produite récemment dans la clinique psychiatrique «Burghölzli» ainsi que les incendies dans différents hôtels ont incité de nombreux experts de Suisse, d'Allemagne de l'Ouest, d'Angleterre et de Suède à discuter la question d'une protection efficace de la vie humaine contre le feu. Toute la gamme de ces problèmes fera donc l'objet des Journées d'études du 26 au 28 avril 1971, à l'Institut Gottlieb Duttweiler, à Ruschlikon ZH.

Les hôteliers sont conviés à assister à ce congrès organisé en accord avec la Société suisse des hôteliers, parmi d'autres associations intéressées. Les études porteront sur la construction de nouveaux bâtiments, les normes de sécurité, l'équipement technique, les facteurs humains et tous les systèmes de détection, d'extinction automatique, d'intervention humaine et de contrôle.

Les débats seront traduits simultanément en allemand et en français. Renseignements et inscriptions sont à adresser directement à l'Institut Duttweiler, «Le Pré Vert», 8803 Ruschlikon.

Brandschutz

Wir haben bereits in Nummer 14 der HOTEL-REVUE auf die Studientagung «Brandschutz in Hotels, Spitälern und Anstalten» hingewiesen. Sie findet vom 26.–28. April im Gottlieb-Duttweiler-Institut in Rüschlikon statt. Die äusserst aktuelle Veranstaltung verdient das Interesse und eine zahlreiche Teilnahme der Hoteliers.

Es werden von kompetenten Fachleuten u. a. folgende Themen behandelt:

- Anforderung an sichere Gestaltung der Neubauten. Sicherheit als integrierender Bestandteil der Projektierung.
- Bestehende Bauten. Was kann in der Praxis noch getan werden?
- Sicherheit der technischen Einrichtungen (Heizung, Lüftung, Ventilation, Elektrizität)
- Gast und Personal im Hotel
- Brandentdeckung, Uebermittlung und Alarmierung
- Menschliche Löschhilfe (betriebseigene und öffentliche)
- Automatische Löschung (Sprinkler)
- Eigenkontrolle

Auskunft und Anmeldungen: Gottlieb-Duttweiler-Institut, 8803 Rüschlikon-Zürich, Tel. 051 92 70 21.

Tiefkühlung im Hotel- und Restaurationsbetrieb

7. und 9. Weiterbildungskurs SHV

Der Schweizer Hotelier-Verein und der Schweizerische Wirteverein führen in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Tiefkühl-Institut zwei Kurse über Tiefkühlung im Hotel- und Restaurationsbetrieb durch.

Datum/Teilnehmer:

Kurs 7 behandelt die Tiefkühlung aus unternehmerischer Sicht für Betriebsinhaber und Direktoren.

Donnerstag, 13. Mai 1971

Kurs 9 behandelt die Tiefkühlung aus der Sicht der Küchenpraxis für Chefangestellte.

Dienstag, 22. Juni 1971

Zeit:

09.30 Uhr bis zirka 17.00 Uhr

Ort:

Hotel Drei Könige. Reichsgasse 18
7000 Chur/GR

Kursleitung:

Schweizer Hotelier-Verein

Kursgeld:

Fr. 65 pro Teilnehmer inkl. Mittagessen

Anmeldetermin:

für Kurs 7 bis zum 3. Mai 1971
für Kurs 9 bis zum 5. Juni 1971

Verlangen Sie die Anmeldeformulare bei:

Schweizer Hotelier-Verein
Abteilung für berufliche Ausbildung
Monbijoustrasse 31
3011 **Bern**
Tel. 031 / 25 72 22

Kurse für das Gastgewerbe

Das Schweizerische Institut für Unternehmerschulung im Gewerbe führt im Herbst dieses Jahres neue Kurse für das Gastgewerbe durch. Ziel dieser Kurse ist es, dem Inhaber eines gastgewerblichen Betriebes die für eine erfolgreiche Unternehmungsführung notwendigen betriebswirtschaftlichen Erkenntnisse zu vermitteln.

Kursbeginn:

September 1971

Kursdauer:

3 Trimester (September bis Dezember, Januar bis März, April bis Juli), oder je nach Kursort in Zwischensaisonzeiten.

Zeitliche Beanspruchung:

½ bis 1 Tag pro Woche (in der Regel Mittwoch); zusätzlich pro Trimester ein zusammenhängender Kurs, ein sogenannter Blockkurs von 4 Tagen.

Vorgesehene Kursorte:

Bern, Zürich, Chur, Luzern, Basel und Lausanne

Hauptstoffgebiete:

(Total 350 Lektionen zu 45 Minuten)

- Uebernahme und Finanzierung des Betriebes
- Personalprobleme
- Grundsätzliche Probleme der Betriebsführung
- Grundfragen der Wirtschaft
- Finanz- und Rechnungswesen
- Steuer- und Versicherungsfragen
- Rechtsfragen

Auskunft und Anmeldungen: Schweizerisches Institut für Unternehmerschulung im Gewerbe, Postfach 2721, 3001 Bern, Tel. 031 / 25 77 85.

Schweizer Hotelführer

Die Unterlagen für den Hotelführer 1972 sind den Mitgliedern Ende Februar 1971 zugestellt worden. Wir bitten um Beachtung und Einhaltung des letzten Einsendetermins: **30. April 1971.**

Guide suisse des hôtels 1972

Les questionnaires pour l'inscription dans le guide des hôtels 1972 ont été envoyés aux membres à fin février 1971. Nous vous rappelons et vous prions d'observer le dernier délai fixé pour le renvoi de ces indications, soit:

le 30 avril 1971.

Avis

Mise en garde

Un hôtel de Genève a subi des pertes de la part des clients ci-dessous mentionnés qui sont partis en laissant des dettes impayées de quelques milliers de francs:

COLAIRE, Addison, se disant président de la Cybernetics Research Co de Londres. La promesse de cette société de remplir les obligations financières de ce client n'a malheureusement pas été tenue.

ADAMS, Gerald, ressortissant des Etats-Unis, domicilié à Los Angeles, qui est parti sans payer une importante note d'hôtel.

Nous recommandons à nos membres de prendre bonne note du nom de ces clients et d'être sur leur garde si jamais ils descendaient dans leur établissement.

ASCO teilt mit:

Der Vorstand trat Ende März zu seiner ersten diesjährigen Sitzung in Bern zusammen. Verschiedene Geschäfte hatten einen direkten Bezug auf die kommende

Generalversammlung, 5. Mai 1971 in Zürich.

zu der gegen Mitte April die Einladungen versandt werden. Er nahm ferner Kenntnis von den erfreulichen Ergebnissen unserer Verhandlungen mit dem Schweiz. Musikerverband; die Generalversammlung wird uns Gelegenheit bieten, die Mitgliedschaft darüber zu orientieren. Während vom Druck einer graphisch interessant gestalteten Werbebroschüre vorläufig noch Umgang genommen werden muss, soll dagegen das Mitgliederverzeichnis ausgebaut und mit allgemein interessierenden Angaben ergänzt werden. Wir sind hiefür jedoch auf die Mitarbeit unserer Mitglieder angewiesen; ein Erhebungsbogen soll uns die erforderlichen Angaben liefern. Schliesslich sprach sich der Vorstand in einer längeren Diskussion über die Brandbekämpfung in gastgewerblichen Unterhaltungsbetrieben aus.

Unter uns ... Entre nous ...

SHV SSH

Remise du Prix Taittinger

M. R. Mazerot, l'un des dirigeants du Champagne Taittinger, à Reims, a remis hier soir un diplôme avec mention d'honneur pour le Prix culinaire international Pierre Taittinger, plus connu sous la dénomination «Goncourt des Cuisiniers», à M. Alfredo Dellea, chef-saucier et sous-chef des cuisines du Beau-Rivage-Palace, à Lausanne. Cette cérémonie s'est déroulée dans ce même hôtel, en présence de nombreuses personnes qui honoraient ainsi fort à propos le savoir-faire et la volonté d'un homme de métier.

Oha lätz!

Ein ganz schlimmer, von allen Zeitungen gefürchteter Patzer passierte der Allgemeinen Hotel- und Gaststätten Zeitung. Sie meldete am 10. April 1971 fälschlicherweise den Tod des international bekannten technischen Hotel-Betriebsberaters Regierungsbaumeister Alfred Ludwig Wahl, Köln, und widmete ihm einen längeren Nachruf.

Unter anderem schrieb sie: «A. L. Wahl war durch seine humorvolle Art überall beliebt.» Dass er wirklich sehr viel Humor besitzt, bewies er uns, indem er unserer technischen Betriebsberatung die falsche Todesmeldung mit der Bemerkung zustellte: «Dieser Artikel hat mich beim Ostereier-Essen überrascht. Ich freue mich meines Lebens bei prächtiger Gesundheit. Auf Wiederluege in Basel (IGEHO). Ihr Wahl.»

Personelles

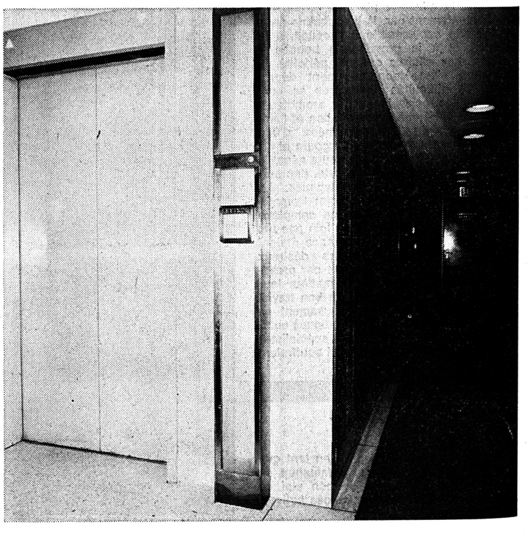
Dr. Alfred Detig, der Tourikmus-Journalist aus München, feiert am 23. April seinen 75. Geburtstag. Seit Abschluss seiner Studien war Dr. Detig auf fremdenverkehrspolitischem Gebiete «federführend». Seine Artikel erschienen und erscheinen in bedeutenden in- und ausländischen Tages- und Fachzeitungen. Nach dem Zweiten Weltkrieg war er Mitarbeiter des Pressedienstes in der neu geschaffenen Deutschen Zentrale für Fremdenverkehr.

Die HOTEL REVUE gratuliert ihrem Mitarbeiter herzlich zum Geburtstag.

Jürg Reinshagen aus Zürich wurde zum Direktor des Palace Hotels in Luzern gewählt. Er sammelte eine reiche Erfahrung in den führendsten Schweizer Hotels und vertiefte seine Kenntnisse in England und Italien. Seit 1968 war J. Reinshagen als Vizedirektor im Suvretta-Haus tätig.

Der praktische Tip

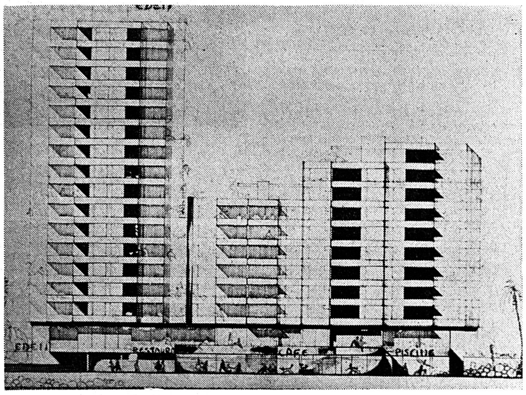
In Hochbauten finden wir diesen interessanten Briefkasten, der in jedem Geschoss eine Einwurföffnung aufweist und die Briefe dann sofort durch einen Schacht zur Sammelzentrale bei der Reception gleiten lässt.



Un grand projet dans l'hôtellerie montreusienne

Un nouvel Eden sur 15 étages

Heureux signe des temps et de bon augure pour l'hôtellerie moderne: l'Hôtel Eden à Montreux, propriété de M. Frédéric Tissot, sera livré à la pioche des démolisseurs et remplacé par un établissement ultra-moderne de 15 étages, qui constituera la troisième tour de la grande station touristique vaudoise.



La maquette du futur Hôtel Eden. ((Photo obligeamment prêtée par le «Journal de Montreux»)

C'est pour mieux s'adapter à la nouvelle clientèle de Montreux, et tout particulièrement à son activité dans le domaine des congrès, que l'Hôtel Eden, déjà très rationalisé, deviendra un complexe de plus de 250 lits, avec restaurant, café, piscine couverte, parc, locaux annexes et appartements rattachés à l'exploitation hôtelière au gré de leurs propriétaires. Les plans sont actuellement déposés auprès de la Municipalité montreusienne qui, selon le vœu des promoteurs, l'intégrera dans le plan du quartier. Il est évident qu'un tel projet requiert de lourds investissements. M. Tissot s'est donc associé avec une grande personnalité du tourisme moderne qui n'est autre que M. Gérard Blitz, fondateur du Club Méditerranée, qui a tenu à préciser que sa participation l'était à titre strictement privé. L'essentiel, pour Montreux, est de voir son potentiel hôtelier augmenter, tant dans sa capacité d'accueil que dans l'éventail des services offerts à une clientèle toujours plus exigeante.

La présence de ce grand hôtel moderne ne manquera pas de doter l'économie touristique montreusienne d'un atout de grande valeur et d'améliorer sensiblement l'offre hôtelière en passe de disposer d'une maison des congrès.

Le point de vue de l'Union fribourgeoise du tourisme

Du petit repas gastronomique en altitude

L'époque veut que le temps consacré aux repas se rétrécisse comme peau de chagrin. C'est sans doute regrettable car ce véritable art qu'est la gastronomie perd chaque jour quelques adhérents. Pourtant de sept en quatorze, on décide de prendre le temps, d'oublier les conseils de son médecin, et d'aller s'offrir un petit repas gastronomique. Un endroit sympathique est choisi, parfois en altitude. Et puis, l'on revient, pas toujours content, en proclamant bien haut que si l'on ne peut pas offrir un repas gastronomique à cet entroit-là «c'est pas comme ca qu'on développera le tourisme».

C'est malgré tout aller un peu vite en besogne et c'est sûrement se méprendre sur la fonction d'un restaurant d'altitude. Ce dernier, situé à plus de 1200 m d'altitude, a en effet un autre but qu'un restaurant classique. Il obéit aussi à d'autres règles d'exploitation.

Remplir une mission bien précise

Le restaurant d'altitude a sa raison d'être dans le service des boissons, d'assiettes et de repas simples aux promeneurs, skieurs et autres touristes. Sa construction et son équipement sont conçus dans cette optique, son personnel choisi dans cette perspective. Il n'a pas été pensé en vue de constituer un relais gastronomique. On ne peut donc pas lui demander de l'être, mais on doit par contre exiger qu'il remplisse parfaitement la mission pour laquelle il a été édifié.

Oui, sans doute, mais le restaurant d'altitude n'aurait-il pas avantage à pouvoir aussi servir un petit repas gastronomique? rétorquent les chevaliers de la table qui n'est pas forcément ronde.

Non, car les règles d'exploitation d'un tel restaurant ne sont pas les mêmes que celles d'un restaurant de plaine. Autant ce dernier peut compter sur une occupation régulière, sa réputation une fois acquise, autant le restaurant d'altitude ne le peut pas. Celui-ci, en effet, est généralement un peu retiré, voire accessible qu'avec un quelconque moyen de remontée mécanique. Il connait une exploitation saisonnière très marquée. Sa desservance est donc liée à la solution de nombreux problèmes tels que le transport et le stockage des marchandises.

Rentabilité oblige

Ces questions ne sont certes pas techniquement insolubles, mais l'investissement à consentir est alors plus lourd, surtout en montagne. Or, qui dit investissement dit aussi rentabilité. Et sur ce plan le restaurant d'altitude constitue encore un cas à part. On l'a vu, il n'est fréquenté par les gens que lorsqu'il fait beau. Mais tout comme la femme, le temps en montagne souvent varie. Et si l'investisseur ne peut pas, pour des raisons évidentes de rentabilité, équiper d'installations disproportionnées un restaurant d'altitude, le tenancier de celui-ci ne peut pas courir le risque de stocker trop d'éléments d'un repas fin. A moins bien entendu qu'un groupement lui ait commandé un banquet au menu duquel figure des plats typiques ou classiques. Mais un banquet ce n'est pas à proprement parler un petit repas gastronomique.

La gastronomie garde tous ses droits au Pays de Fribourg, de nombreuses auberges en attestent, mais il faut comprendre que c'est une reine dont le domaine ne peut pas être sans limites.

Die Mode: eine der vielen Waffen der Frau. Beim Anblick dieses Schmetterlings stellt sich sofort das bekannte Schmetterlingsflattern im Herzen der Männer ein. Es wird langsam Zeit, dass der Homo masculin in das Umweltschutzprogramm eingeplant wird. (Photo Presse diffusion)

La Fête des Vignerons en 1977?

(ATS) La prochaine «Fête des vignerons» de Vevey aura lieu vraisemblablement en 1977. C'est en tout cas cette date que les conseils de la Confrérie des Vignerons, ont décidé de proposer à l'assemblée biennale de la Confrérie, qui se tiendra le 1er mai à Vevey. Cette assemblée générale sera donc très importante, puisqu'il lui appartiendra de prendre la décision définitive pour l'organisation d'une fête qui, tous les 20 ou 25 ans, attire à Vevey des dizaines de milliers de spectateurs suisses et étrangers.

Tourisme et environnement

Conscients de l'importance que revêtent pour chaque site touristique les zones de verdure, parcs, quais, jardins et rues fleuries, les édiles locarnais multiplient leurs efforts pour que leur cité soit, comme dit le poète, aujourd'hui plus belle que hier et demain plus belle qu'aujourd'hui. Pour réaliser ce plan d'embellissement, Locarno-Muralto et Minusio-Rivapiana (dont les quais se jouxtent sur plusieurs km) ont entrepris, au cours de ces dernières années, d'importants travaux, aujourd'hui en voie d'achèvement.

Tout au long de ces quais, où la végétation subtropicales se donne libre court, des améliorations ont été apportées par la création de terrasses en encorbellement sur le lac. Pour la petite histoire, disons que la belle terrasse du Jardin-Jean Arp, sur le quai de Locarno, a été réalisée grâce à l'apport des matériaux de démolition de l'ancien hôtel Métropole. La ravissante et romantique promenade de Rivapiana fait aussi actuellement l'objet d'améliorations le long de ses grèves qui restent à l'état naturel Y. Go.

JO de Munich: location ouverte en Suisse

Des billets d'entrée pour les Jeux olympiques 1972 à Munich peuvent être obtenus dès le 13 avril auprès de toutes les agences de voyages affiliées à la Fédération suisse des agences de voyages. La vente en location durera jusqu'au 9 juillet 1971. Passée cette date, il sera probablement très difficile, sinon impossible, d'obtenir encore des billets. Il est donc conseillé à tous ceux qui désirent assister aux Jeux olympiques de se mettre maintenant en contact avec leur agence de voyages. Les Jeux olympiques se dérouleront entre le 26 août et le 10 septembre 1972.

Grosszügige Churer Sportanlagen

Für die seit fünf Jahren erörterten neuen Sport- und Freizeitanlagen in Chur hat die Exekutivbehörde dem Stadtparlament zuhanden der Volksabstimmung die Bewilligung eines Rahmenkredits von 18,8 Mio Franken beantragt. Die Anlagen sollen in einem über 341 000 m² grossen Raum zwischen Nationalstrasse und Rhein entstehen. Die Ausführung ist in zwei Etappen vorgesehen.

Die Gesamtplanung sieht ein Hallenbad, ein Freibad, ein Kunsteisfeld, Tennis-, Camping- und Auto-Abstellplätze sowie die Verschiebung der bestehenden Reithalle vor. Die Projekte für das Hallenbad und das Freibad werden bereits bearbeitet. Dem Hallenbad sollen ein Restaurant für 120 Gäste, mit weiteren 200 bis 300 Sitzplätzen auf einer Sommerterrasse, ferner eine Sauna für 20 Personen und ein Massageraum angegliedert werden. den.

Die Hauptkosten der ersten Finanzierungsetappe entfallen mit 10,5 Mio auf das Hallenbad. Das Freibad ist auf 3,3 Mio veranschlagt. Es folgen die allgemeinen Kosten mit 1,7 Mio, das Kunsteisfeld mit 1,2 Mio, die Tennis- und Campingplätze mit 1 Mio. In bezug auf die Betriebskosten wird für das Freibad und die Eisbahn mit Einnahmenüberschüssen von zusammen 27 000 Fr. gerechnet, während das Hallenbad Mehrausgaben von 56 000 Fr. aufweisen dürfte. esa

Schweiz Suisse

Urnengang in St.Gallen: Fremdenverkehrsgesetz

Mit 178:0 Stimmen hat der Grosse Rat des Kantons St. Gallen einen Gesetzesentwurf gutgeheissen, der nun am 25. April 1971 dem Volk zur Abstimmung unterbreitet wird.

Vorrang haben Sport und Erholung

Das neue st.-gallische Fremdenverkehrsgesetz setzt sich zum Ziel, durch Einsatz massvoller finanzieller Beiträge den Kurortsausbau zu beschleunigen. Es sollen in erster Linie Einrichtungen für Sport und Erholung, die allen Besuchern zugänglich sind, mitfinanziert werden. Im Vordergrund stehen dabei Schwimmbäder, Eisbahnen und andere Sportanlagen aller Art sowie Spazier- und Wanderwege, Parkanlagen, Kinderspielplätze und dergleichen mehr. Keine staatliche Beihilfen erhalten dagegen Anlagen, die zum ordentlichen Aufgabenbereich der Gemeinde gehören wie beispielsweise Strassen, Parkplätze, Schneeräumung, Abwasserreinigung und Kehrichtbeseitigung. Ebenso sind Beiträge an das Transport-, Beherbergungs- und Verpflegungsgewerbe ausgeschlossen. Zudem werden nur an Orte finanzielle Unterstützungen gewährt, wo zweckdienliche Fremdenverkehrsorganisationen und zeitgemässe Bau- und Planungsvorschriften bestehen. Durch diese Auflagen soll erreicht werden, dass nur Gegenden in den Genuss der Hilfe kommen, wo eigentliche Konzepte für einen erspriesslichen Tourismus bestehen oder geschaffen werden.

Werbung nicht verzetteln

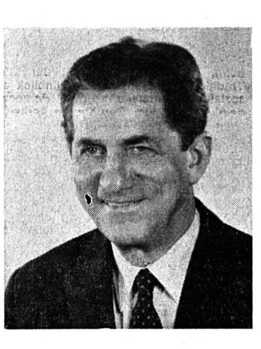
Ferner übernimmt das neue Gesetz die bestehende, bisher im Wirtschaftsgesetz enthaltene Rechtsgrundlage für die Ausrichtung von jährlichen Werbebeiträgen. Empfänger dieser Mittel wird wie bis anhin der st.-gallische Fremdenverkehrsverband sein. Damit ist absolut Gewähr geboten, dass die Werbung für unser Gebiet gezielt und koordiniert erfolgt, indem eine enge Zusammenarbeit mit der von der gleichen Geschäftsstelle betreuten Nordostschweizerischen Verkehrsvereinigung besteht. Solche Werbegemeinschaften erlangen immer grössere Bedeutung, da ohne Propaganda ein Gebiet den Anschluss verpasst und bei grösseren Reiseorganisationen keine Berücksichtigung mehr findet. Die Finanzierung der erforderlichen Mittel erfolgt aus den Erträgnissen der Wirtschaftspatenttaxen. Auf diese Art wird der hälftige Anteil der vom Gastwirtschaftsgewerbe jährlich aufgebrachten Taxen wieder mittelbar diesem zugeleitet.

Die Förderungsmassnahmen zugunsten des Fremdenverkehrs, der wie kaum ein anderer Wirtschaftsbereich in sehr vielfältiger Weise in andere Zweige hineingreift, dienen in hohem Grade auch landesplanerischen Interessen. Sie sind ein wesentlicher Bestandteil des Erhaltungskonzeptes unseres Berggebietes. Gesamthaft betrachtet dürfen die Massnahmen, die durch das neue Fremdenverkehrsgesetz ermöglicht werden, als ein weiterer Schritt in der wirtschaftlichen Förderung des Kantons St. Gallen gewertet werden. W. Boos

Das Interview

heute mit Max Hinterberger, Direktor der schweizerischen Vertretung der Compagnie Internationale des Wagons Lits et du Tourisme, Basel,

über Expansion von Wagons Lits im Hotelgeschäft



HOTEL-REVUE: Herr Hinterberger, die Compagnie Internationale des Wagons Lits et du Tourisme (nachfolgend kurz: Wagons Lits) beabsichtigt eine Expansion der zum Konzern gehörenden Euromotels und Etap-Hotels. Wagons Lits ist ja im Schlafwagensektor, im Reisebürogewerbe und auch im Gastgewerbe daheim. Können Sie uns mit wenigen Worten die etwas komplizierte Struktur dieser Gesellschaft erläutern?

Hinterberger: Der Schlaf- und Speisewagensektor, ursprünglich einziger Gegenstand unserer Geschäftstätigkeit, wird gegenwärtig reorganisiert. Ab 23. Mai 1971 wird Wagons Lits das Schlafwagengeschäft in Westeuropa nicht mehr auf eigene Rechnung, sondern nur im Auftrag und auf Rechnung der nationalen Eisenbahngesellschaften betreiben. Dadurch werden personelle und finanzielle Kapazitäten frei für den gastgewerblichen Sektor und die Erweiterung des touristischen Angebotes. Im Reisebürogewerbe sind wir bekanntlich mit der Firma Thomas Cook & Son liiert und verfügen gemeinsam über rund 470 Reisebüros in fast 60 Ländern. Die Interessen zwischen Wagons Lits und Thomas Cook auf diesem Sektor sind geographisch genau abgegrenzt.

Der gastgewerbliche Bereich, der ausschliesslich von Wagons Lits betrieben wird, umfasst rund 50 europäische Restaurationsbetriebe – Bahnhofbuffets, Flughafenrestaurants und Bars, Air Catering, Betriebsrestaurants – und 33 Euromotels und Etap-Hotels in Westeuropa.

HOTEL-REVUE: Die Euromotels und Etap-Hotels in Frankreich, Westdeutschland, Belgien und den Niederlanden werden von ihrer Gesellschaft selbst geleitet?

Hinterberger: Das ist richtig. Für diese Betriebe ist die Hoteldirektion unserer Gesellschaft in Paris verantwortlich; ihr sind die Hotelaktivitäten in den einzelnen Ländern unterstellt. Vor wenigen Wochen haben wir in Bern ein zentrales Büro «Secteur hôtelier» für die künftigen gastgewerblichen Aufgaben in der Schweiz eingerichtet. Die Leitung ist Herrn B. Amberg übertragen.

HOTEL-REVUE: Nun zu den Expansionsplänen. Sie planen die Vergabe von Lizenzen, also die Hotel- und Motelkette auf dem Wege des Franchising zu erweitern. Von welchen Ueberlegungen sind Sie dabei ausgegangen?

Hinterberger: Bisher blieb unsere Hotelaktivität auf solche Betriebe beschränkt, an denen wir beteiligt sind und die wir selbst leiteten. Diese Beschränkung ist kürzlich aufgegeben worden und die beiden Ketten stehen weiteren Betrieben offen, die unseren Anforderungen in bezug auf Lage, Gestaltung, Komfort und Kapazität genügen. In 2 Jahren möchten wir in Europa zusammen zirka 100 Betriebe in den beiden Ketten «Euromotel» und «Etap-Hotel» vereinigen. In der Schweiz sollten es im gleichen Zeitraum mindestens 10 bis 15 Betriebe sein, wobei gleichzeitig die Absicht besteht, 1 bis 2 neue Stadthotels in eigener Regie zu betreiben.

HOTEL-REVUE: Welche Betriebe suchen Sie für Ihre Kette, welche Leistungen offerieren Sie diesen Hotels und mit welchen Kosten müssen die Hoteliers andererseits rechnen?

Hinterberger: Die Hotels und Motels müssen internationales Niveau haben, sie sollen über modernen Komfort verfügen, müssen aber nicht Luxusbetriebe sein. Die Hotels sollten mindestens 80, die Motels mindestens 40 Zimmer haben. Restauration, Eignung für Kongresse und günstige Lage zu geschäftlichen oder touristischen Zentren sind weitere Voraussetzungen. Die angeschlossenen Betriebe dürfen das Markenzeichen Etap-Hotel oder Euromotel tragen, sie kommen in den Genuss weltweiter Werbung und der Vertretung im Ausland, sie werden in absehbarer Zeit gemeinsam an ein elektronisches Hotelreservationssystem angeschlossen, sie haben das beträchtliche Verkaufspotential der rund 470 Reisebüros Wagons Lits-Cook hinter sich und sie verfügen über ein zentrales Sekretariat. Die Kosten: ein halbes bis ein Prozent vom Bruttoumsatz des betreffenden Betriebes.

HOTEL-REVUE: Sind Sie überzeugt, dass die gebotenen Leistungen und die Kosten in einem günstigen Verhältnis für den einzelnen Hotelier liegen?

Hinterberger: Durchaus, zumal wenn wir an weitere betriebswirtschaftliche Vorteile einer solchen Kette denken, wie z. B. an die Möglichkeit gemeinsamen Einkaufs. Eine solche Möglichkeit besteht z. B. in der Schweiz in unserer Partnerschaft mit der Schweizerischen Schlaf- und Speisewagengesellschaft (SSG), an deren Aktienkapital Wagons Lits mit 40 Prozent beteiligt ist.

HOTEL-REVUE: Glauben Sie, dass Ihre Hotel- und Motelkette der Invasion amerikanischer Franchiseketten ein europäisches Gegengewicht bieten könnte?

Hinterberger: Strategische Gesichtspunkte stehen nicht im Vordergrund unserer Ueberlegungen. Massgebend für unsere Aktivität sind die eigenen Bedürfnisse oder diejenigen verwandter Organisationen. Immerhin bin ich überzeugt, dass das Risiko unserer Expansion im Hotelsektor durch das hinter uns stehende Verkaufspotential eigener Reisebüros beträchtlich reduziert wird.

HOTEL-REVUE: In diesem Zusammenhang dürfte die zwischen Wagons Lits und Nestlé Alimentana vereinbarte Zusammenarbeit von Interesse sein.

Hinterberger: Vor knapp einem Jahr haben Nestlé Alimentana und die Compagnie Internationale des Wagons Lits et du Tourisme beschlossen, eine Aktiengesellschaft «ALWASA» zu gründen, die sich mit der Einrichtung und Führung von Restaurants beschäftigt. Die im Nestlé-Konzern zu beobachtende Diversifikation führte dazu, zusammen mit einem Partner, der über internationale Erfahrungen im Restaurationssektor verfügt, mehr Aktivität im gastgewerblichen Bereich zu entfalten. Für jedes Land soll je eine gemeinsame Tochtergesellschaft gegründet werden, die – auf Grund der Ergebnisse einer in den USA von uns gemeinsam durchgeführten Studie – voraussichtlich einen Restauranttyp mittlerer Grösse in namhafter Auflage betreiben wird.

HOTEL-REVUE: Die gemeinsame Aktivität mit Nestlé beschränkt sich auf den Restaurationssektor?

Hinterberger: Ja, nur. Hotels und Motels werden in der eben beschriebenen Weise von Wagons Lits geführt.

HOTEL-REVUE: Haben Sie trotz des kurzen Bestehens Ihres Schweizer Büros «Secteur hôtelier» schon Abschlüsse mit «franchisewilligen» Hoteliers getätigt?

Hinterberger: Nein, Werbung und Kontaktgespräche sind erst im Anlaufen. Es ist anzunehmen, dass das an der N 1 bei Egerkingen mit aktiver und finanzieller Beteiligung des SSG im Bau befindliche Motel wahrscheinlich ein erster Stützpunkt in der Schweiz sein wird.

HOTEL-REVUE: Sind Sie der Ansicht, dass das Franchising im schweizerischen Gastgewerbe eine reelle Chance hat?

Hinterberger: Bestimmt, denn gerade in der Schweiz, wo der mittlere, mit Schwierigkeiten verschiedener Art kämpfende Betrieb relativ häufig anzutreffen ist, besteht Bedürfnis nach einer neuzeitlichen wirtschaftlichen Zusammenarbeit im Gastgewerbe. Die traditionelle schweizerische Hotellerie wird sich mit diesem Problem im Hinblick auf künftige Entwicklungschancen im eigenen Interesse unmittelbar befassen müssen.

HOTEL-REVUE: Herr Hinterberger, wir danken Ihnen.

Elektronisches Hotelreservationssystem:

Es tut sich wieder etwas

Nach langen Wochen relativer Ruhe sind in den letzen 14 Tagen in der internationalen Presse Mitteilungen erschienen, die darauf hindeuten, dass die Ruhe um die Frage elektronischer Hotelreservationssysteme nur scheinbar war und sich wieder etwas tut. In der Nummer 13 der Allgemeinen Hotel- und Gaststätten-Zeitung/Deutsche Hotel-Nachrichten vom 27. März 1971 stand zu lesen, dass sich die Zusammenarbeit der Deutschen Sektion IHA mit der Express Reservations nicht bewährt habe, da diese eigene Wege gegangen sei, was mit dem Vertrag nicht in Einklang zu bringen sei. Auf Anfrage hin wurde präzisiert, dass der Express Reservations der Zusammenarbeitsvertrag aufgekündet worden sei.

Spekulationen um die Zusammenarbeit Express Reservation-Citel

Andrerseits tut die AIH mit ihrem knappen Zirkular an die Nationalverbände, datiert vom 29. März 1971, kund, dass es zwischen Citel und Express Reservations zu einem «accord de principe» gekommen sei, der die Verbindung der beiden Systeme in Neuilly (Frankreich) und Memphis (Tennessee) vorsehe. Zweck dieser Zusammenarbeit sei die gegenseitige Zugriffsmöglichkeit, um damit über Kontinente hinweg Reservationen vornehmen zu können. Eine nähere Beschreibung dieses accord de principe in Form einer Pressekonferenz wurde für die erste Hälfte April in Aussicht gestellt. Leider hat diese Konferenz bis heute noch nicht stattgefunden, so dass eine Analyse der durch diese Zusammenarbeit geänderten Situation nicht genügend gesichert durchgeführt werden kann. Dafür lässt das zeitlich vielleicht zufällige Aufeinandertreffen des Abbruches der Beziehungen Deutsche Sektion IHA – Express Reservations und des accord de principe Citel – Express Reservations umsomehr zu allerhand Spekulationen Raum. Sie bewegen sich um Fragen, wie:

- wie ernst sind Vereinbarungen mit der Express Reservations zu nehmen (man denke – neben der Erfahrung der Deutschen Sektion IHA – z. B. an die Hoteliers in Europa, die mit der Express Reservations einen Vertrag auf Zulieferung von Reservationen geschlossen haben und nun möglicherweise von Citel bedient werden)?
- musste die Citel diesen accord de principe mit Express Reservations eingehen, um das Versprechen vom 13. November 1970 von Monastir wahrzumachen, dass ab Frühjahr 1971 Citel Terminals in London, Amsterdam, Brüssel, Paris, Frankfurt, Zürich, Genf, Lyon, Nizza, Mailand, Rom, Barcelona, Madrid und Athen (in vierzehn europäischen Städten also) installiert seien? Es ist bekannt, dass Express Reservations in vielen dieser Städte Buchungsstellen eingerichtet hat, die nun von Citel bedient werden könnten. In diesem Falle hätte Citel an Vertrauen eingebüsst, weil sie die Erfüllung ihrer Versprechungen nicht ohne fremde Hilfe hätte realisieren können. Ganz abgesehen davon, dass es sich dann auch nicht mehr um ein europäisches System handeln würde (ein Argument, das Citel in Monastir demonstrativ eingesetzt hat), sondern um ein von ihr verschmähtes amerikanisches.

Es ist zu hoffen, dass möglichst bald Klarheit in diese und andere Fragen gebracht wird. Die europäische Hotellerie und die AIH haben ein Recht darauf, dass das Spiel mit ihr mit offenen Karten gespielt wird.

P.S.: Die Aufnahme des ausgetesteten und sicheren Betriebes der IRS-Buchungsstelle Bern ist nach wie vor auf Mai dieses Jahres festgelegt. HDB

Les transports ferroviaires de l'avenir

(UIOOT) Dans le domaine des transports ferroviaires, outre le développement dans de nombreux pays de train-express, on s'efforce d'accélérer le système du monorail et d'apporter toutes les améliorations possibles à l'aérotrain. Le but à atteindre dans les années qui viennent est de développer des trains super-express essentiellement destinés au trafic interurbain et pouvant déplacer une masse considérable de passagers.

Un train électronique aux USA

Un projet américain, le train BART (Bay area rapid transit) va être réalisé autour de la baie de San Francisco, région actuellement en plein essor, dont le développement urbain s'étend de plus en plus le long de la côte, ce qui n'est pas sans poser des problèmes dans le déplacement des personnes. L'augmentation du parc automobile ne pourrait que favoriser la pollution déjà importante dans cette zone super-urbanisée.

Le BART permettra d'assurer la liaison dans un temps record entre San Francisco et son immense banlieue. Le centre nerveux de contrôle des opérations sera situé à Oakland, près de Lake Meritt. L'ordinateur se chargera aussi bien de la conduite du train que de l'établissement des horaires et de la délivrance des billets. L'ordinateur sera programmé de façon à exécuter toutes les opérations actuellement assurées par le personnel compétent.

Rappelons que, dès 1975, ce train-express pourra transporter 200 000 passagers par jour à la vitesse de 130 km/h, soit une moyenne de 80 km/h, y compris les arrêts obligatoires.

Le Japon à l'avant-garde

Un autre projet similaire va être lancé au Japon. Depuis un peu plus de deux ans est entré en fonction l'express «Tokaido-Hikari» qui est sans aucun doute un succès pour les constructeurs japonais.

Les chemins de fer japonais (JNR) ont établi un projet intitulé «Plan de réseau ferroviaire ultra rapide» (Plan for a high speed rail network) qui sera une sorte de prolongement au réseau express Tokyo–Osaka (515 km) déjà existant. Le futur réseau couvrira environ 9000 km. Ce super-express pourra rouler à plus de 250 km/h. Il sera entièrement automatisé, grâce à des centres de contrôle placés aux gares terminales.

Enfin, un projet français le Turbotrain TGV qui entrera en service à la fin de 1972 sur les transversales Lyon–Strasbourg, Lyon–Nantes et Lyon–Bordeaux à la vitesse maximale de 160 km/h, dans le cadre de la signalisation existante, à 200 km/h après la mise en place de la préannonce sur certains tronçons.

Le monorail

Mis au point depuis quelques années, il tendra à devenir un transport urbain très important dans l'avenir (en particulier un moyen d'accès vers les aéroports). Cette expérience a déjà été tentée au Japon sur la ligne Tokyo–Haneda (13 km) qui, d'ailleurs, est un succès technique, mais reste très coûteuse à réaliser.

L'idée essentielle à retenir est que les aéroports pourraient devenir un complément au réseau ferré de transport. L'aéroport serait alors considéré comme une sorte de relais, non un terminus. Des projets de ce genre existent aux aéroports de Los Angeles, New York, Washington, Londres, Francfort, Amsterdam, Orly, Zurich, Düsseldorf.

Les aérotrains

Jusqu'à présent, les divers prototypes mis au point en France ou aux Etats-Unis ont bien fonctionné. Reste un des problèmes fondamentaux, celui de l'obligation de l'utiliser en ligne droite, ce qui, pour l'instant, limite son champ d'action. Le prototype le plus au point actuellement est celui de l'ingénieur français Bertin.

Aux Etats-Unis, il existe quelques projets de turbotrains: un centre d'essais fédéral a été créé dans le Colorado, près de Pueblo; les principales réalisations en sont: un autorail de 2500 ch (à turbo générateur) à moteur électrique linéaire; un aéroglisseur construit par Grumman (puissance 8000 à 10 000 ch), prévu pour 1972 sur piste bétonnée et rails (également à moteur linéaire).

Un train... sans rail, à près de 1000 km/h

Un projet plus utopique a été lancé au Japon. Il s'agit du «sonoglisseur», sorte de train sans rail, le «train» glissant sur des supports de béton et d'acier, placés à une certaine distance d'intervalle. Cet appareil pourrait atteindre 980 km/h grâce à quatre turbo-propulseurs. Il aurait une capacité de 1000 passagers assis.

Il pourrait ainsi couvrir la distance Tokyo–Osaka, soit 515 km en 33 minutes. Ce projet pour l'instant semble un peu utopique. Cependant, le Dr Hisanojo Ozowa, créateur de cet appareil, a grand espoir de voir son projet se réaliser; en effet, un modèle réduit a été réalisé et testé avec succès.

Le marché de la viande

(ATS) L'évolution du marché de la viande en Suisse a été exposée récemment à Lausanne, devant la Société vaudoise-genevoise des producteurs de bétail de boucherie, par MM. Albert Kiener, sous-directeur de la Division fédérale de l'agriculture, et Studiger, directeur de la Fédération suisse des producteurs de bétail.

L'année 1970 a été difficile: la surproduction laitière a conduit les paysans de plaine et de montagne à éliminer 55 000 têtes de bétail, la mauvaise récolte de fourrage a fait monter les prix du foin, la majoration accordée par le Conseil fédéral sur les prix de vente indicatifs du bétail de boucherie ne s'est pratiquement pas réalisée pour les producteurs. Ces derniers, cependant, devraient voir leur situation s'améliorer à la suite de la régression de l'élevage enregistré durant l'hiver 1970–1971.

La consommation de viande de boucherie en Suisse a passé de 58,7 kg en 1969 à 59,8 kg en 1970 par habitant. L'an dernier, la Suisse a importé 53,8 millions de kilos de viande, mais n'en a exporté que 4,3 millions de kilos. La production indigène couvre la majeure partie des besoins du pays.

Seiler Hotels Zermatt AG

Ferienhotels und Kurortspolitik

Nachstehend veröffentlichen wir Auszüge aus dem Jahresbericht der diesjährigen Generalversammlung. Wir glauben, dass einige aktuelle Probleme recht pointiert angesprochen worden sind. Die Darstellung der Bilanz und der Gewinn- und Verlustrechnung wurde an dieser Stelle in Nr. 14 veröffentlicht. (Red.)

Die bis noch vor zwei Jahren zur Stagnierung, ja sogar zum Rückgang neigende Sommersaison befindet sich in einer neuen Entwicklungsphase. Das ist hauptsächlich auf Gesellschaftsreisen aus den USA zurückzuführen. Unsere Sommereinnahmen haben sich im Berichtsjahr also um 32 Prozent erhöht.

In der vorgenannten Aufstellung figuriert erstmals unser neues Hallenbad. Diese Anlage hat sich bereits im ersten Betriebsjahr bewährt und stellt eine Bereicherung unseres Angebotes dar.

Kostensteigerungen – Rationalisierungsmassnahmen

Die neue Betriebsleitung hat ein rigoroseres Kosten-Komprimierungsprogramm in die Wege geleitet durch Zentralisierung des Einkaufes und durch Schaffung eines Zentral-Economats sowie durch eine zentral gesteuerte Personalführung und durch bessere Koordinierung der Betriebe unter sich. Durch solche und andere Rationalisierungsmassnahmen hoffen wir, den Kostenzuwachs wenn nicht eindämmen, so doch verlangsamen zu können.

Eine Entspannung der Notlage auf dem Arbeitsmarkt ist vorläufig nicht zu erwarten. Der Wettlauf um die knappen Arbeitskräfte hat zu einem Lohnauftrieb geführt, wie er in unserem Land kaum je zu verzeichnen war. Die mit allzu schwachen Mitteln in Kraft gesetzte Teuerungsbekämpfung vermochte die Erhöhung der Lebenshaltungskosten kaum aufzuhalten.

Das Hotelgewerbe hat aus offensichtlichen Gründen einen besonders harten Stand. Unsere Hotel- und Restaurationsbetriebe sehen sich vehement vor die Notwendigkeit der Umstrukturierung ihrer Organisation gestellt zwecks Anpassung an eine Lage, die sonst unser Geschäft schwer in Mitleidenschaft zu ziehen imstande wäre. Die sich in Vorbereitung befindende Gesetzesvorlage für einen weiteren Ausbau der Altersfürsorge wird ebenfalls zusätzliche Belastungen für das Hotelgewerbe nach sich ziehen. Es ist offensichtlich, dass wir mit Preiserhöhungen allein die Teuerung nicht vollumfänglich auffangen können.

Zusammenarbeit mit Club Méditerranée

Im vergangenen Geschäftsjahr wurden unsere Bemühungen um den Wiederaufbau von Riffelalp weitergeführt. Der Club européen du tourisme (CET), mit welchem wir einen Mietvertrag für ein zu erstellendes Hotel unterzeichnet hatten, fusionierte mit dem Club Méditerranée (CM), der uns auch gleich sein schon früher bekundetes Interesse an der Verwirklichung eines grösseren Hotelprojektes auf Riffelalp bestätigte.

Diese Entwicklung stellte uns vor ein gewisses Dilemma und veranlasste uns, die Lösung des Riffelalp-Problems in einer allgemeinen Immobilien-Entwicklung vom Typ «Superzermatt» zu suchen, für welche wir der Société d'expansion touristique S.A. (SET) in Glion den Auftrag einer diesbezüglichen Expertise erteilten. Diese soll die Ausführbarkeit des Projektes Hunziker in einer eventuell etwas reduzierten Form prüfen und uns u. a. Aufschluss geben über Infrastruktur, Transport- und Rentabilitätsfragen.

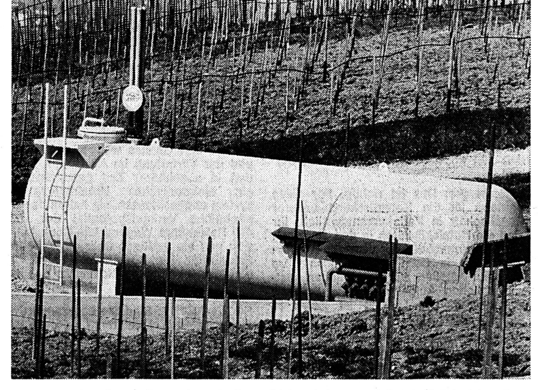
Ueber die Entwicklung des Riffelalpgebietes, das – infolge des angekündigten Baues der Strasse nach Zermatt – vermehrt die Aufmerksamkeit des Publikums auf sich lenkt, haben wir unter der Führung der SET Besprechungen mit der Gemeinde Zermatt und der Gornergratbahn geführt. Beide haben sich bereiterklärt, mit uns an der Ausarbeitung der Expertise durch die SET mitzuwirken. Leider erhielt die SET eine Absage seitens der Burgerschaft, die erklärte, kein Interesse an der Entwicklung von Riffelalp zu haben.

Zusammenfassend muss betont werden, dass wir am Wiederaufbau von Riffelalp weiterhin fundamental interessiert sind und trotz aller Schwierigkeiten intensiv an der Verwirklichung arbeiten.

«Kleinkrieg» mit dem Kurverein

Wir wiederholen, dass es nun 5 Jahre her sind, seitdem wir mit dem Bau eines öffentlichen Schwimmbades, das gross genug für ganz Zermatt gewesen wäre, beginnen wollten. Das Expropriationsverfahren, das gerade zu jenem Zeitpunkt gegen uns eingeleitet wurde, zwang uns, dieses Projekt aufzugeben. Wir haben dann in der Folge unser jetziges privates Schwimmbad erstellt, das seit über einem Jahr in Betrieb ist. Ohne das Expropriationsverfahren des Kurvereins hätte Zermatt schon seit zwei Jahren sein Schwimmbad – ohne Aufwand irgendwelcher öffentlicher Gelder.

Es muss unterstrichen werden, dass auf dem von der Expropriation erfassten Land der Kurverein, gemäss Gesetz, nur ein öffentliches Schwimmbad mit den dazugehörenden Installationen errichten kann. Auf Basis des von der ersten Schatzungskommission errechneten Landpreises und der Erstellungskosten des vom Staatsrat genehmigten Schwimmbadprojektes würde der Gesamtaufwand zumindest 10 Mio. Franken betragen. Wie der Kurverein dieses Geld aufbringen will, und wie sich auf diese einseitige Investition eine Rentabilität erzielen lässt, das sind Fragen, welche bisher noch im Bereich des Rätselratens liegen.



Eine neuartige Frostschutzanlage befindet sich seit kurzem im Thurgauer Rebgelände von Ottenberg bei Märstetten. Bei der Anlage handelt es sich um eine Gasheizung, deren Kessel mit 40 000 l Fassungsvermögen (unser Bild) flüssiges Propan enthält. Dieses verdampft an der Oberfläche und gelangt durch ein 13 km langes Kunststoffleitungsnetz in die rund 1400 Brennkörper aus Stahl. Die Erwärmung des Rebberges beträgt auf einen Meter Distanz rund sieben Grad. (Photopress)

Handel Wirtschaft
Commerce Economie

Der Staat hat genug vom Wirten

Die britische Regierung hat jetzt bestätigt, dass sie die seit dem Ersten Weltkrieg im Staatsbesitz befindlichen Wirtshäuser in einigen Grafschaften, vor allem im Raum Carlisle in Nordwestengland und in Schottland, verkaufen wird. Es handelt sich um rund 200 Staatskneipen, deren Reprivatisierung vermutlich 400 Mill. £ einbringen wird. Die grossen Brauereikonzerne haben sich nach Meldungen der «Süddeutschen Zeitung» sogleich als Interessenten gemeldet, jedoch ist bisher noch keine Entscheidung darüber gefallen, an wen und wann verkauft werden wird. Die Stadtverwaltung von Carlisle und auch die Gewerkschaften versuchen, für die etwa 1400 Angestellten in den Wirtshäusern den Status als Staatsbeamte zu bewahren. In Carlisle allein betreibt der Staat 150 Wirtshäuser, 11 Hotels, 7 Alkoholläden, 2 Restaurants und eine Brauerei, die jährlich einen Umsatz von 3,7 Mill. £ machen und 200 000 £ Gewinn abwerfen. E. S.

Champagner

1 337 672 Flaschen Champagner wurden im vergangenen Jahr in die Schweiz eingeführt, rund 48 000 mehr als 1969. Damit steht unser Land an 6. Stelle der Champagner-Importeure. Die Spitze hält Grossbritannien mit über 6 Millionen Flaschen, gefolgt von Italien, den USA, Belgien und der Bundesrepublik.

Laut Angaben des «comité interprofessionel du vin de champagne» in Epernay übertraf die Gesamtausfuhr an Champagner im vergangenen Jahr zum ersten Male die Zahl von 100 Millionen Flaschen (102 224 090). Gegenüber 1960 hat sich die Ziffer mehr als verdoppelt, gegenüber 1945 gar verfünffacht.

Das «Gesicht» der Champagne hat sich im letzten Vierteljahrhundert bedeutend gewandelt. Zählte man 1945 noch wenig mehr als 10 000 Hektaren Rebland, stieg die Anbaufläche 1970 bis auf nahezu das Doppelte auf 19 600 ha an. Schon in diesem Frühling werden sich die Kulturen auf über 20 000 ha ausdehnen. sda

Wochen-Digest hotel revue

Warnung an die USA

Die in der Bank für internatinalen Zahlungsausgleich in Basel zusammengeschlossenen Notenbankvertreter tagten über das Wochenende in Klausur in Basel. Sie prüften die Lage, die durch den verstärkten Dollarzustrom und das wachsende Zahlungsbilanzdefizit der USA entstanden ist, nämlich die verstärkten Inflationstendenzen in Europa. Sie richteten eine dringende Empfehlung an die Regierung der Vereinigten Staaten, sich um die Sanierung ihrer Zahlungsbilanz zu bemühen. Darüber, was passieren könnte, wenn die USA dazu nicht in der Lage sind, verlautete in der Oeffentlichkeit nichts. Denkbar sind zwei Dinge: die massive Konversion der europäischen Dollarguthaben gegen Gold, was die USA zur Abwertung zwingen würde, und – als Alternative – die Weigerung der europäischen Notenbanken, weiterhin Dollars vom Markt abzuschöpfen, was zum Sinken des Dollars unter den heutigen unteren Interventionskurs und damit zu einer kalten Abwertung führen müsste. Es handelt sich hier allerdings um Entscheidungen, die möglicherweise noch mehrere Jahre erfordern.

Umweltschutz in der Schweiz

In unserem Lande standen Ende 1970 366 Abwasserreinigungsanlagen mit einer Gesamtkapazität für 4 387 000 Einwohner in Betrieb. 46 Prozent der Schweizer Wohnbevölkerung und der Grossteil der Industrie sind bereits an Kanalisationsnetze angeschlossen. Mit den bereits im Bau befindlichen und den projektierten Abwasserreinigungsanlagen werden 67 Prozent der Schweizer bis Ende dieses Jahrzehnts angeschlossen sein.

In der Schweiz bestehen bereits 37 Kehrichtbeseitigungsanlagen für 530 Gemeinden, die im Jahr rund 900 000 Tonnen feste Abfälle beseitigen. Dies entspricht der jährlichen Abfallmenge ungefähr des halben Schweizervolkes. 15 weitere Anlagen für 276 Gemeinden sind im Bau, 12 Anlagen für 498 Gemeinden fertig projektiert.

Gegenwärtig wird intensiv an der Entwicklung rationellerer Schlammbeseitigungsverfahren gearbeitet.

Zahlen zum motorisierten Reiseverkehr

Nach den soeben von der Oberzolldirektion veröffentlichten Angaben sind im vergangenen Jahr 30,1 Millionen ausländische Personenautomobile und 1,1 Millionen Motorräder in die Schweiz eingereist. Zu diesen Zahlen des Reiseverkehrs kommen noch 8,2 Millionen Personenwagen und 1,1 Millionen Motorräder im Arbeiterverkehr. Die Einreisen ausländischer Gesellschaftswagen (einschliesslich Linienverkehr) erreichte 98 267. Seit 1965 haben damit die Einreisen ausländischer Personenwagen im Reiseverkehr um die Hälfte, jene von Gesellschaftswagen aus dem Ausland um ein Drittel zugenommen.

Störungen auf dem Schlachtviehmarkt

Der Pressedienst für Konsumentenfragen weist darauf hin, dass trotz eines in den heutigen Ausmassen seit 1962 nicht mehr verzeichneten Ueberangebots auf dem schweizerischen Schlachtviehmarkt das Rindfleisch um rund sechs Prozent teurer geworden ist. Der Pressedienst befürchtet eine restriktivere Importpolitik bei der Einfuhr von Nierstücken, was keineswegs im Interesse der Fremdenverkehrswirtschaft läge.

Gemeindeverband kontra Banken und Exportwirtschaft

Der Schweizerische Gemeindeverband hat sich in einer Resolution über die kürzlichen Empfehlungen der Schweizerischen Bankiervereinigung ungehalten gezeigt, welche den Gemeinden und Kantonen Zurückhaltung bei öffentlichen Bauausgaben – nicht zuletzt auch im Interesse des Wohnungsbaus – empfohlen hatte. Die Leitung des Gemeindeverbandes erklärte, sie vermisse ähnliche Empfehlungen der Bankiervereinigung an die Adresse der Banken selbst und der Exportwirtschaft. (Der Vergleich hinkt allerdings ziemlich, wenn wir an das wesentlich verlangsamte Exportwachstum der letzten Monate denken.)

Bundesgesetz für Raumplanung

Die Ausführungsgesetzgebung für die beiden neuen Bodenrechtsartikel der Bundesverfassung liegt nun im Vorentwurf vor. Der Text enthält eine Zonierungspflicht für die Kantone, mit restriktiven Bestimmungen für die Umschreibung der Bauzonen, ferner die Verpflichtung zur Erstellung von Richtplänen für Verkehr und Versorgung sowie zur Ausscheidung von Schutz- und Erholungsgebieten, und zudem ein erweitertes Expropriationsrecht zur Durchsetzung von Planungsmassnahmen. R. S.

TREFFPUNKT HOTEL-PASSAGE

✻✻ ✻✻ RT

Qualität für sehr starke Beanspruchung, ständige Benutzung. Verwendungsbereiche: Entrées, Hotelhallen, Gänge, Passagen, Treppen, Dancings, Theater. Rollstuhl- und treppenfest (= höchste Hassler Raumklasse-Einteilung).

Die Passage im Hotel — das Entrée, ein Korridor, der Verbindungsgang — sie ist wohl die am meisten frequentierte Stelle jedes Hotels. Da ist Betrieb, ein ständiges Kommen und Gehen. Der Teppichboden muss Extra-Strapazen standhalten und gleichwohl einen guten Eindruck machen, schön wirken und pflegeleicht sein.

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

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

In der ganzen Schweiz

HASSLER

führend in Hotel-Raumausstattung

Hans Hassler AG Telefon 064 222185
Kasinostrasse 19 5001 Aarau

Eine Neuheit aus dem so erfolgreichen Hassler Hotel-Sortiment:

GENERAL ✻✻ ✻✻ RT

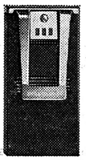
Dieser spezialgezwirnte, dicht getuftete Schlingenflor aus 100% Enkalon-Nylon ist eine ausgesprochen erfolgreiche Neuheit für extremste Strapazierung. In elf elegant wirkenden, leicht texturierten Farben ist General zudem stark schall- und wärmeisolierend, wasserunempfindlich, mottenimmun und treppenfest.
Erhältlich mit Latex-Rücken für Standardbedürfnisse oder mit Kompaktschaum-Rücken für erhöhten Gehkomfort und verstärkte Isolation. Er ist permanent antistatisch ausgerüstet und wird mit fünf Jahren Material-Garantie geliefert!
General — eine neue Leistung für das Gastgewerbe: Konkurrenzlos in Preis, Qualität und Wirkung.

Enkalon®
CONTROLLED QUALITY

Bern	Hans Hassler AG	031 223344	Zug	Hans Hassler AG	042 218622
Biel	Hans Hassler AG	032 33377	Lausanne	Hans Hassler AG	021 264007
Luzern	Hans Hassler AG	041 220544	Neuenburg	J. Wyss SA	038 52121
St.Gallen	Hans Hassler AG	071 244811	Zürich	H. Rüegg-Perry AG	051 363744

Im Betrieb unterwegs...

...und trotzdem sofort erreichbar



Mit dem Personenfindgerät PS 16 von Autophon. Wer oft seinen Arbeitsplatz verlassen muss, um in andern Büros, andern Ateliers, im Lager oder Archiv etwas zu besorgen, hat mit dem kleinen eleganten Ding in der Tasche die Sicherheit, jederzeit erreichbar zu sein.

Wer immer einen Anruf abnehmen, einen Gast empfangen, eine Auskunft geben soll, wird gleich gefunden. Der Rufton seines Empfängers veranlasst ihn – nur ihn und keinen andern – sich vom nächsten Telephon aus zu melden.

Die Personenfindanlage von Autophon arbeitet drahtlos. Deshalb sind die Installationskosten gering. Alle Vorteile bietet die Miete: sie schliesst auch den Unterhalt ein. Die Rufempfänger können mit einem aufladbaren Akku oder mit einer Batterie betrieben werden. Eine einzige kleine Batterie liefert Strom für rund 3000 Betriebsstunden. Gross sind die Ersparnisse an Geld, Zeit und Ärger.

Autophon für Beratung, Projekte, Installation und Unterhalt.

Für Beratung, Projekte, Installation und Unterhalt **AUTOPHON**

Autophon kennt sich aus in Telephon- und Direktsprechanlagen, Personenruf- und Suchanlagen, Lichtruf, Signal- und Datenanzeigeeinrichtungen, elektrischen Uhren und Rohrpost. Autophon-Sprechfunk in Fahrzeugen, tragbare Kleinfunkgeräte, drahtlose Telephonleitungen, Autoruf. Betriebsfernsehen, Musik zur Arbeit, Telephonrundspruch für Hotel und Spital.

Bar, Restaurant Taverne, Jaunpass
Planung, Ausführung und Möblierung
erfolgte durch

MÖBEL FABRIK GSCHWEND

das führende Generalunternehmen für rationelle Um- und Neubauten gastgewerblicher Betriebe sowie Buffetanlagen. Langjährige Erfahrung - Beste Referenzen. 3612 Steffisburg, Tel. (033) 37 43 43. Auskünfte auch durch unsere Möbelverkaufsgeschäfte in: Bern, Aarau, Zürich.

JUS Michel
Michel
TOMATO COCKTAIL
MICHEL S. A. MALLEY-LAUSANNE

schütteln und
kühl servieren

Tomato Cocktail

zum gleichen Preis wie unsere anderen Jus:
Grape-Fruit, Orange, Ananas, Himbeer, Pfirsich,
Birne, Aprikose.
Bei Ihrem Mineralwasser-Lieferanten erhältlich.

Das Auge ist beim Essen mit dabei

Immer mehr Fachleute wählen Bestecke, Tafelgeräte und Bauscher Hotel-Porzellan von BERNDORF, weil sie damit ihre Gäste noch besser verwöhnen können. Denn BERNDORF begeistert durch seine unbestechlich gediegene Form, seine gute Qualität und die vorteilhaften ab-Fabrik-Preise.

Verlangen Sie von uns Prospekt und Preise, dann haben Sie Gelegenheit, unser reichhaltiges Angebot zu prüfen.

Halle 19
Stand 441

BERNDORF LUZERN

berndorf luzern

Murbacherstr. 1, Tel. 041/22 47 91
Ausstellung in Zürich: Forchstrasse 55, Telefon 051 47 47 16

Ouverture des cours à l'Ecole hôtelière

Le début d'un dialogue passionnant

Une volée d'élèves a à peine quitté l'Ecole que déjà une autre prend la relève. Le temps de fleurir les plates-bandes, de fixer programmes et horaires nouveaux, l'Av. de Cour a repris son allure de grande volière mouvante, diversifiée, internationale. S'y côtoient les étudiantes et étudiants de 33 nationalités. Plus de 320 élèves au total, dont une légère majorité de Suisses, viennent y suivre les cours qui, en octobre, se termineront par un stage pratique en hôtel.

Ces quelque 320 étudiants ont été conviés, jeudi dernier, à une importante cérémonie d'ouverture des cours du semestre d'été. Aux «grandes orgues» de la salle St-Jean de Cour, M. Eric Gerber, Directeur, leur souhaita une chaleureuse bienvenue et exprima très clairement son intention d'établir avec tous un dialogue fructueux. C'est ainsi que ce premier contact – déjà – se noua sous le signe de l'échange. Les étudiants, à plusieurs reprises, furent invités à définir leur position et à se prononcer sur différents sujets, à participer au dialogue qui s'établit entre la Direction, le corps enseignant et les responsables de tous les problèmes que pose la vie estudiantine sous ses aspects pratiques.

Nouveaux programmes, introduction de cours spéciaux (arithmétique, mécanographie, informatique, Food + Beverage, gestion du personnel, etc.), problème des stages, des salaires, des loisirs, du sport, de la discipline: un tour d'horizon complet permit à chacun de se familiariser avec les rouages multiples et complexes d'une organisation dont ils apprécieront les avantages durant de longs mois.

«Il ne suffit pas d'être hôtelier»

Second volet de cette importante rencontre: une brève partie officielle. En vedette: M. Carlo de Mercurio, président de la Commission scolaire de l'Ecole, et M. Roger Nordmann – qu'on ne sait comment présenter: journaliste, homme de radio, publicitaire, conseiller? Tout cela certes, mais essentiellement homme de contact, chaleureux, percutant, personnel. Trouver après lui les mots qui conviennent n'est pas tâche aisée. Laissons-le donc s'exprimer, en citant quelques passages d'une allocution à la fois simple et brillante qui mit fin à cette cérémonie.

«Il ne suffit pas d'être hôtelier. Encore faut-il savoir être hospitalier. Ces deux notions ne coïncident pas toujours. Et c'est curieux qu'il faille réinventer de les ajouter l'une à l'autre. Car c'est un fait qui est contrôlable dans l'hôtellerie autant que dans d'autres branches: les cadres d'aujourd'hui réapprennent ce que leur grand-père avait compris de nature et qui s'appelait alors la politesse, la courtoisie, l'attention, et qu'il ne suffit pas de réchauffer les assiettes, mais qu'il convient aussi de réchauffer les cœurs ...

La formation humaine pourrait donner encore sur un autre devoir auquel vous devriez vous astreindre: celui de vous mettre à la découverte de la Suisse. Il vaut autant pour ceux d'entre vous qui sont étrangers que pour ceux qui sont nos compatriotes. Les institutions de ce pays sont riches d'enseignements. Leur complexité témoigne du respect auquel on veut s'obliger, des particularismes et de l'identité de toutes les communautés dont la mosaïque est constitutive du pays ...

La Direction de l'Ecole, son corps enseignant, ses amis ..., tous, tant que nous sommes, nous ferons nos meilleurs efforts pour que vous soyez des étudiants heureux, et pour que l'occasion vous soit offerte de compléter votre formation professionnelle par tous ces contacts, toutes les ouvertures et l'ensemble de ces observations par lesquelles vous pourrez vous donner, plus que simplement un métier, une culture.» mg

Urner Fremdenverkehr – heute und morgen

Mit dem Autotourismus auf das engste verbunden

Die Bedeutung des Tourismus im Kanton Uri braucht kaum besonders hervorgehoben zu werden. Der Fremden- und Reiseverkehr im Urnerland ist naturgemäss sehr eng mit dem Gotthard und den Alpenstrassen überhaupt verbunden. Die zunehmende Motorisierung nach dem Zweiten Weltkrieg hat dem Urner Tourismus erst richtig zur Blüte verholfen, obwohl bereits der Transit- und Reiseverkehr von Norden nach Süden (und umgekehrt) über den Gotthard seit dem 12. Jahrhundert die Urner mit den Belangen des Tourismus vertraut gemacht hat. In Berücksichtigung des von den Fremdenverkehrsfachleuten ermittelten Multiplikator-Effekts im Fremdenverkehr dürfte die Schätzung der Tourismus-Einnahmen von rund 50 Mio Fr. pro Jahr nicht zu hoch gegriffen sein. Die Schweizerische Fremdenverkehrsstatistik registriert im Urnerland jährlich über 250 000 Uebernachtungen in den Hotels, Gasthäusern und Pensionen. Dazu kommen jedes Jahr noch über 15 000 Ankünfte – die Zahlen der Logiernächte sind nicht zu ermitteln – in Chalets, Ferienwohnungen und Zelt- und Camping-Plätzen. Das Urner Gastgewerbe als Exponent der Fremdenverkehrswirtschaft setzt sich aus 300 Beherbergungs- und Restaurationsbetrieben zusammen, die in den letzten Jahren sukzessive erneuert und modernisiert worden sind, um den Anforderungen und Erwartungen der modernen und internationalen Gäste zu entsprechen.

Zu hohe Strassenabhängigkeit bereitet Sorgen

Alle Einrichtungen des urnerischen Fremdenverkehrs – handle es sich nun um das Gastgewerbe, die Transportanstalten oder um die einschlägigen Handels-, Gewerbe- oder Dienstleistungsbetriebe – finden ihre Existenzgrundlage im Strassenverkehr. Der Autotourismus nimmt im Urner Fremdenverkehr eine überragende Stellung ein. Entsprechend gross ist die Abhängigkeit der Fremdenverkehrswirtschaft vom Autotourismus. Diese Abhängigkeit kommt nicht nur in den Zahlen über den Autoverlad durch den Gotthardtunnel der SBB zum Ausdruck – jährlich werden rund 450 000 Automobile von Göschenen nach Airolo transportiert – sondern vielmehr noch in den Statistiken über die Frequenzen am Gotthardpass (Zählstelle Hospental): 1969 passierten beispielsweise rund 850 000 Autos den Gotthardpass. Durch die relativ grosse Abhängigkeit des Urner Tourismus vom Auto-Reiseverkehr entstehen sehr ernsthafte Probleme, dessen sich die Fremdenverkehrskreise im Kanton Uri immer mehr bewusst werden. In den letzten Jahren ist im Reiseverkehr über und durch den Gotthard eine gewisse Stagnation und sogar ein Rückschlag zu verzeichnen. Die Konkurrenz anderer Alpenübergänge – insbesondere des San-Bernardino-Tunnels und des ausgebauten Brenner-Passes – macht sich immer deutlicher bemerkbar.

Realistische Konsequenzen

Die sich daraus ergebenden Probleme für die Zukunft des Fremdenverkehrs in Uri werden von Fremdenverkehrskreisen mit Realismus und Sachlichkeit beurteilt. Es gilt, die entsprechenden Konsequenzen zu ziehen.

Auf der einen Seite soll versucht werden, den Aufenthalt im Urnerland für den Autotouristen attraktiver zu gestalten. Mit der Vollendung der Nationalstrasse 2 und des Gotthard-Strassentunnels besteht nämlich die Gefahr der Durchquerung Uris. Der aufenthaltslose Transit- und Reiseverkehr auf der schnellen Autobahn würde dem Urner Gastgewerbe schlecht bekommen. Deshalb sind die Bestrebungen zum Zusammenschluss des urnerischen Gastgewerbes mit anderen einschlägigen Fachverbänden zwecks gemeinsamer Planung und Realisierung einer vorbildlichen Rast- und Aufenthaltsstätte an der Nationalstrasse nur zu begrüssen. Ferner soll eine Tankstellenkonzeption an der N 2 erarbeitet werden. Auf der andern Seite soll der Urner Tourismus vom eigentlichen Auto- und Reiseverkehr etwas unabhängiger gemacht werden. Gebietsweise – so im Urserntal und im Schächental – werden konzentrierte Anstrengungen unternommen, die Ferienorte tatsächlich auch für einen Ferienaufenthalt – und nicht lediglich als Etappenort – attraktiv zu gestalten. Zu solchen Bemühungen gehören ein zeitgemässes Beherbergungsangebot, vermehrte Transporteinrichtungen, ausgebaute Skigebiete, Schwimmbäder, Spazierwege und andere touristische Einrichtungen.

Mit einem Touristik-Leitbild in die Zukunft

Man ist sich in Urner Fremdenverkehrskreisen einig, dass mit einer prospektiven Gesamtplanung im Fremdenverkehr die Zukunftsprobleme besser gemeistert werden können. Der Verkehrsverein des Kantons Uri hat sich im übrigen bereits auf ein Mehrjahres-Programm festgelegt. Er fördert insbesondere eine grosszügige und konzentrierte Propaganda über das «Reiseland Uri». Besonders hervorzuheben ist die Tatsache, dass der Stand Uri selbst planend tätig ist. Der Urner Regierungsrat hat die Erarbeitung eines touristischen Leitbildes bei anerkannten Fachleuten in Auftrag gegeben, und als praktische Auswirkung ist der Erlass eines Gesetzes über die Förderung des Fremdenverkehrs und der Kurortsplanung in Aussicht genommen. Es ist zu hoffen, dass diese Vorhaben noch in der laufenden Legislaturperiode bis 1972 verwirklicht werden können.

(Der Artikel wurde mit der freundlichen Genehmigung der Redaktion der Schweizerischen Handels Zeitung entnommen.)

Schweiz
Suisse

Die Planung macht Fortschritte

Erhaltung und Erschliessung des Oberengadins

Die Erhaltung und weitere Erschliessung der einzigartigen Landschaft des Oberengadins ist eine Aufgabe, die nicht nur für die betroffenen Gemeinden, sondern weit darüber hinaus für die ganze Schweiz von Interesse ist.

Wie Planer Martin Steiger aus Zürich, der von der Regionalplanungsgruppe Oberengadin (RPGOE) mit der technischen Durchführung der Planungsarbeiten in dieser Region beauftragt worden ist, anlässlich der letzten Mitgliederversammlung der RPGOE in St. Moritz betonte, gelte es in erster Linie jenes Spannungsfeld abzubauen, das einerseits durch die Bemühungen um den Schutz und die Erhaltung des bekannten Hochtales gebildet werde, denen anderseits die Ansprüche aller Gemeinden der Region auf eine vernünftige, wirtschaftliche Entwicklung gegenüberstünden. Nur durch intensive Zusammenarbeit aller Regions-Gemeinden könne dieses Ziel erreicht werden, da ja gerade sie ein vitales Interesse daran haben müssten, dieses einzigartige Existenzkapital zu sichern und zu erhalten.

Um dieses Interesse zu wecken und weitere Kreise an den Fragen des Oberengadins zu beteiligen, beschloss die Mitgliederversammlung der RPGOE unter dem Vorsitz von Kurdirektor O. Largiader, Pontresina, unter gleichzeitiger Statutenänderung auch nicht in der Region ansässige Personen und Firmen als Passivmitglieder in die Organisation aufzunehmen. Ebenso sei das Mitbestimmungsrecht der in der RPGOE vertretenen Gemeinden wesentlich zu verstärken.

Für eine erste Phase der Planungsarbeiten werden die Kosten auf rund eine halbe Million Franken geschätzt. Deshalb werden für die Realisierung der gesamten Planung noch erheblich grössere Mittel erforderlich sein, die kaum allein von den Gemeinden der Region aufgebracht werden können. sda

Interregionale Zusammenarbeit im Einzugsgebiet von Biel

sda. Zur vermehrten interregionalen Zusammenarbeit haben die Vertreter der bereits bestehenden Regionalplanungsverbände Biel-Seeland, Grenchen-Büren oberer Bucheggberg, östliches Seeland, Amt Erlach und Plâteau-de-Diesse sowie Vallon de St-Imier «Präsidentenkonferenz der Region im Planungskreis Jura-Süd/Seeland» gegründet. Die bisherige informelle Zusammenarbeit wird dadurch institutionalisiert. Wie das kantonalbernische Amt für Beziehung zur Oeffentlichkeit dann mitteilte, wird die Konferenz jeweils auf Verlangen der Planungsleiter zusammentreten, um Beschlüsse zu fassen, die mehrere Regionen betreffen. Bisher wurden im Kanton Bern 16 Planungsverbände gegründet. Sie umfassen rund 70 Prozent der Kantonsbevölkerung und 40 Prozent der Bodenfläche.

H. Heller vom Kantonalen Planungsamt wies in seinem Referat anlässlich der Gründungsversammlung auf die technischen Aspekte hin. So hänge beispielsweise die Verkehrsplanung der Region Biel von der demographischen Entwicklung und der voraussichtlichen Arbeitsmarktstruktur in den Nachbarregionen ab. F. Berdat vom Kantonalen Amt für Wasser- und Energiewirtschaft beleuchtete die Notwendigkeit der interregionalen Zusammenarbeit anhand des Problems der Kehrichtbeseitigung.

Billet jurassien

Des millions pour des routes...

Sept millions de francs: c'est la somme accordée par le parlement cantonal pour le réseau routier jurassien, long de 562 kilomètres, en 1971. La majeure partie de ces crédits, si l'on en croit les services des ponts et chaussées du Jura, sera utilisée pour l'amélioration de routes actuellement en mauvais état, notamment chaussées déformées, revêtements insuffisants, routes trop étroites. Le manque de crédits ne permet pas de préparer un programme cohérent mais oblige au plus pressé, c'est-à-dire à une répartition équitable dans l'ensemble de la région.

Le réseau routier jurassien n'a pas de structure suffisante, il tend à se dégrader un peu partout à la fois. Si sa remise en état n'est pas accélérée, on risque quelques surprises désagréables au cours des prochaines années. Pour mettre ce réseau routier en ordre, dans son ensemble, il faudrait 150 000 tonnes d'enrobé, ce qui représenterait une dépense de 9 millions de francs...

Vitraux du Jura et vignettes postales

La série de timbres-poste éditée par le Service philatélique des P.T.T. à l'occasion de la Fête nationale 1971 (Pro Patria) continue la présentation de vitraux en Suisse. Cette série, commencée en 1968 sur le thème «Arts et travail national» est la dernière du cycle consacré au vitrail et à la peinture sur verre.

Les vitraux du Jura, phénomène artistique unique et d'une rare qualité, ont une place de choix dans cette nouvelle émission de timbres, puisque deux des quatre valeurs émises à l'occasion de la prochaine fête nationale représentent des œuvres réalisées dans des églises jurassiennes. Le timbre de 10 centimes reproduit un vitrail de Jean-François Comment dans l'église de Courgenay, tandis que celui de 50 centimes est consacré à un détail des verrières de Bernard Schorderet dans le sanctuaire moderne de Vicques. Les vitraux du Jura, mis en valeur déjà par les excellentes publications de Pro Jura, ont trouvé, grâce au Service philatélique des P.T.T., un excellent moyen – et combien populaire! – de faire connaître jour après jour leur beauté et leur originalité.

D. M.

Bienne sur l'échiquier

Parmi les manifestations de l'été prochain qui se dérouleront à Bienne et dont le retentissement international sera important, figure le Congrès international d'échecs qui aura lieu du 21 au 31 juillet 1971. Cette rencontre dont les participants seront divisés en 3 catégories, réunira des joueurs de divers pays d'Europe et de Suisse.

C'est la salle Farel qui abritera le tournoi-maître, le tournoi-principal et le tournoi-général. Les joutes débuteront le 22, respectivement le 23 juillet et se dérouleront en 9 ou 10 «rounds». La cadence imposée sera de 40 coups en 2 h ½ pour le tournoi-maître et de 50 coups en 2h ½ pour les autres catégories. Le classement comptera pour la liste de qualification suisse. Quant aux vainqueurs, ils se verront attribuer des prix de plusieurs centaines de francs chacun, pour une valeur globale de fr. 10 000.–

L'office du tourisme assurera le service logement et renseignera les personnes intéressées à cette manifestation.

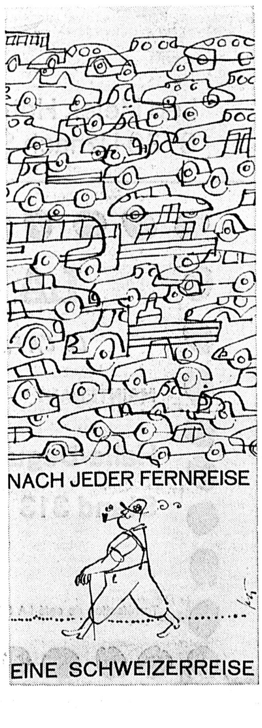
S. M.

Un petit train qui fait parler de lui

Les lignes de chemin de fer desservant les vallées tessinoises sont à leur déclin. Après la suppression du train du val Maggia, qui fit déjà tant de bruit, ainsi que la ligne de Tesserete, c'est au tour du train de Bellinzone–Mesocco, sur la route du San Bernardino, de disparaître. Après au moins de 4 ans de pourparlers et de controverses pour le maintien de «son» train, en service depuis 1907, la population vient d'apprendre avec consternation qu'il sera remplacé par un service de cars pour les voyageurs. Tel est le verdict du Département Fédéral des transports.

Cette nouvelle a été accueillie par un tollé général dans toute la vallée où la population déclare continuer la lutte. Des assemblées sont prévues ces prochaines semaines, tant à Coire que dans la vallée. Dans le clan adverse, on ne manque pas d'arguments pour imposer les cars, d'autant plus que, depuis l'ouverture du San Bernardino, le trafic va s'intensifier et que l'autoroute N 13, dont certains tronçons sont déjà ouverts au trafic, sera terminée ces prochaines années.

Mais les autorités et la population font remarquer que la route est déjà suffisamment encombrée sans que l'on y ajoute des autocars... Y. Go.



Echos du Valais

Taxe de tourisme à Champéry

Les sociétés de développement doivent faire face à des charges considérables et les cotisations ne suffisent pas à financer toutes les actions qu'elles doivent entreprendre. A Champéry, on a imaginé un moyen inédit de percevoir des taxes et l'on demande que le 1 pour cent de toutes les livraisons faites à la station soit versé au développement.

Toute innovation provoque des remous et celle-là n'a pas failli à la règle.

Si, disent certains fournisseurs, nous acceptons une telle méthode pour Champéry, nous ne pouvons pas ignorer les autres clients des autres stations et nous devrions payer la taxe partout. Cela équivaudrait à une généralisation de cette perception partout dans le canton.

Le tourisme, disent les autres, est une industrie dont on ne peut mesurer toutes les conséquences au sein de l'économie d'une station ou d'une région. En percevant cette taxe, on aide le tourisme et on permet à la société de développement de remplir au mieux son office. C'est, en quelque sorte, de l'argent produit par le tourisme mis au service du tourisme. Les responsables de Champéry ont reçu, récemment, la presse pour expliquer le problème et mettre les choses au point, donnant ainsi une vraie dimension à cette retenue que la plupart des commerçants ont acceptée.

Le tourisme dans l'économie valaisanne

M. Henri Roh, directeur de la Société valaisanne de recherches économiques et sociales, vient de publier un nouveau document sur la structure de l'économie valaisanne. Il y fait une large place au tourisme, précisant que si 1549 personnes étaient occupées dans l'hôtellerie valaisanne en 1900, il y en eut 3160 en 1930, 2612 en 1941, 3226 en 1950 et 4374 en 1960. L'hôtellerie occupe une grande proportion de femmes; en 1967, elles formaient le 58,6 pour cent du personnel en juillet, le 64,7 pour cent en octobre et le 52,5 pour cent en décembre.

Les statistiques dénotent une diminution du nombre de personnes occupées pour cent nuitées entre 1964 et 1967, signe des difficultés de recrutement et d'une meilleure utilisation du personnel. Ces difficultés ne se sont pas estompées ces derniers temps, bien au contraire! Les chiffres cités concernent les hôtels, auberges, pensions, maisons de vacances, sanatoriums de montagne, établissements de cure et établissements thermaux populaires. Si l'on prend encore en considération les cafés et les restaurants, les personnes occupées s'élevaient à 8401 en septembre 1965, soit environ le 10 pour cent des personnes actives du canton.

L'étude traite également du taux moyen d'occupation des lits et estime qu'il doit être de 60 à 70 pour cent en moyenne par année pour que l'entreprise hôtelière soit intéressante, avec une baisse à 50 pour cent dans les stations touristiques saisonnières. Le Valais devra donc veiller à augmenter ce taux car il atteint a 43 pour cent en 1965 et 39,7 pour cent en 1967/68.

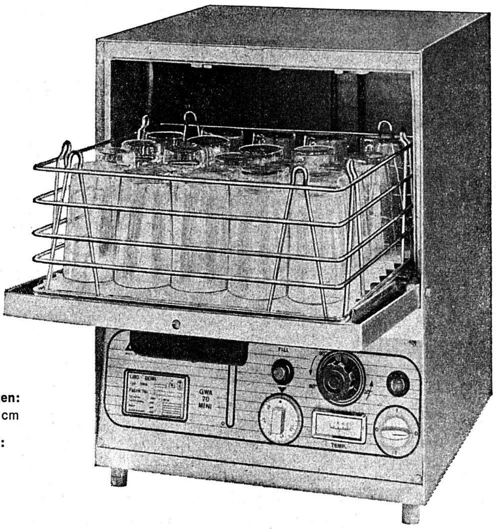
Dans le tourisme résidentiel, les principales stations restent les centres traditionnels comme Crans-Montana, Loèche-les Bains, Zermatt et Saas-Fée. Verbier vient en cinquième position, suivi du Val d'Anniviers et de Graechen. Le renouveau de Zinal a donné le coup de pouce nécessaire pour faire progresser les statistiques du val d'Anniviers. Dans le tourisme de passage, Martigny vient en tête, suivie de Brigue, deux carrefours internationaux, puis Sion, Sierre et Viège.

Les conclusions de l'étude confirment le dynamisme certain du tourisme valaisan.

Cly

LIBO—BERN

NEU GWA 70 MINI



Abmessungen:
40 x 40 x 50 cm

Korbgrösse:
35 x 35 cm

MUBA 71: Halle 11, Stand 211

Service-Netz

Basel:	J. Lorenzetti, Frenkendorf, Tel. 031 23 83 55/6
Bern:	Libo-Bern Tel. 031 23 83 55/6
Chur:	H. Eugster Tel. 081 22 88 66
Genf:	H. Meier Tel. 022 42 09 28
Lausanne:	H. Ramel, Prilly Tel. 021 24 25 42
Lugano:	T. Bolla, Massagno Tel. 091 3 82 25
Luzern:	E. Meyer, Bünzen Tel. 057 7 46 15
Schwyz/ Zug:	U. Bieri, Goldau Tel. 041 81 64 92
St. Gallen:	P. Schoch, Wil Tel. 073 22 18 69
Thun:	W. Grütter, Uebeschi Tel. 033 45 23 38
Wallis:	J. Andres, Brig Tel. 031 23 83 55/6
Zürich:	W. Pahl Tel. 051 62 71 70

Technische Beratung/Verkauf

Basel:	L. Roloff, Bern Tel. 031 42 02 28
Bern:	Libo-Bern Tel. 031 23 83 55/6
Chur:	H. Eugster Tel. 081 22 88 66
FR/NE/ Biel:	E. Steinmann, Bern Tel. 031 41 19 07
Genf:	H. Meier Tel. 022 42 09 28
Lausanne:	M. Oliveira, Romanel Tel. 031 23 83 55/6
Lugano:	T. Bolla, Massagno Tel. 091 3 82 25
Luzern:	A. Roth, Beinwil am See Tel. 064 71 41 85
Schwyz/ Zug:	E. Stöcklin, Hofstetten Tel. 031 23 83 55/6
St. Gallen:	P. Huber, Tel. 071 24 04 17
Thun:	W. Grütter, Uebeschi Tel. 033 45 23 38
Wallis:	J. Andres, Brig Tel. 031 23 83 55/6
Zürich:	W. Pahl Tel. 051 62 71 70

LIBO—BERN

Geschirrwaschautomatenfabrik
Länggassstrasse 65
3000 BERN
Tel. (031) 23 83 55/56

BARBECUE KING

Ein Allzweckgerät zum Grillieren, Braten und Backen

Ein Grill, der geruchlos arbeitet, keinen Rauchabzug erfordert und dessen Automatik Personal einspart.

Ein Grill, bei dem Poulets nicht mehr gebunden werden müssen.

Ein Grill mit 2 Glastüren, einem hellerleuchteten Grillraum und einem Hickory-Smoke-Element.

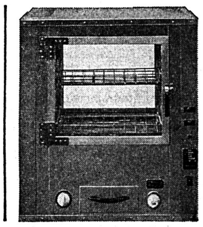
Ein Grill für 12 bis 130 Poulets, oder ein entsprechendes Quantum Fleisch bzw. Backwaren.

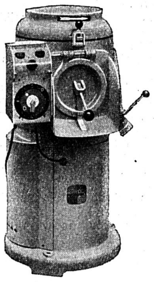
Verlangen Sie unsere Beratung.

Autofrigor AG, 8052 Zürich
Schaffhauserstrasse 473,
Telefon (01) 48 15 55

Concessionnaire pour la Suisse romande:
C. Renaud, 6, chemin des Sylvains
1227 Carouge-Genève
Téléphone (022) 42 31 75

Autofrigor





Wegen Lagerräumung günstig abzugeben:

Kochherde

(für Oel, Gas, Elektrizität oder Kombi)

Backöfen

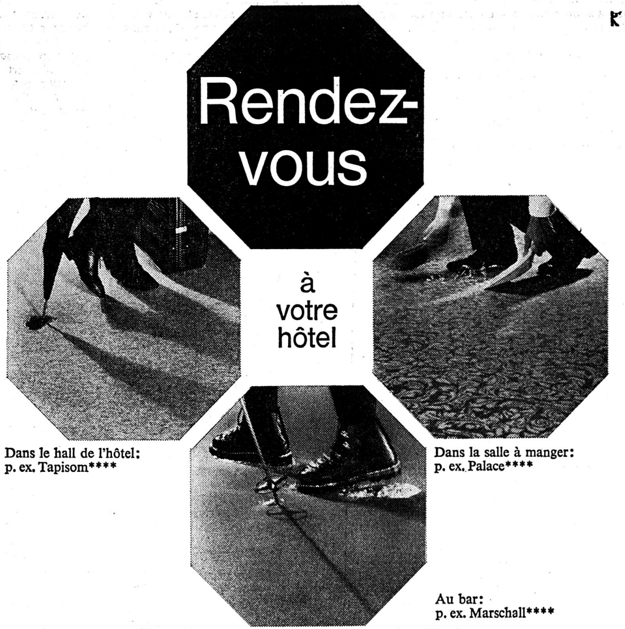
Kartoffelschälmaschinen

Geschirrspülmaschinen

(neu und Occasion)

607

Leo Meier, Hotelbedarf
8730 Uznach SG, Telefon (055) 8 13 77



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

LA SEMEUSE

LE CAFÉ QUE L'ON SAVOURE...

MAINTENANT

Halle-Degustation 21

Stand 313

attend votre visite

Torréfaction de café LA SEMEUSE, 2301 La Chaux-de-Fonds, tél. (039) 23 16 16

«Reissbrett-Kurorte» – eine Entwicklungsvariante?

Am Beispiel Anzères hatten 30 Berner Studenten unter der Leitung von Herrn Prof. Dr. P. Risch kürzlich Gelegenheit, im Rahmen einer alljährlich vom Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern durchgeführten Fachexkursion zu erfahren, was hinter der – in Fachkreisen bereits zum Schlagwort gewordenen – Bezeichnung «Kurort vom Reissbrett» steckt. Da es gilt, im Zusammenhang mit den regionalen Wirtschaftsförderungsbestrebungen möglichst viele Entwicklungsvarianten – insbesondere auch jene im touristischen Sektor – zu prüfen, mag es interessieren, welche Eindrücke und Anregungen von den Reiseteilnehmern aus dem Kanton Wallis mitgebracht wurden.

Vor zehn Jahren noch war an der Stelle, wo heute ein Kurort liegt, lediglich eine reizvolle, von kleinen Baumgruppen durchsetzte Alpweide – «Mayens» oder «Alpage» genannt – vorzufinden. Damals dürften dort im Sommer nur ein paar Alphirten, die ihr Vieh zur Sömmerung hinaufgetrieben hatten, und im Winter mit etwas Glück ein Holzhauer, anzutreffen gewesen sein; heute stösst man auf ein modern konzipiertes Feriendorf – vier Hotels und Pensionen und acht grosse Appartementhäuser (gesamthaft rund 3200 Betten) –, in dem Sommer und Winter reges Leben pulsiert. Damals bestand der Name Anzère nur in der Phantasie einiger weniger Idealisten, heute ist er ein Begriff. Dies sind in wenigen Worten die Charakteristika eines «Kurortes aus der Retorte», der nicht von Tradition, Erfahrung und einer ortsansässigen Bevölkerung getragen wird, sondern buchstäblich aus dem Nichts – einschliesslich des Namens – geschaffen werden muss.

Nichts Neues erfunden

Die Idee, die stetig ansteigende Nachfrage (allein in Frankreich wird mit einer Verdreifachung der Zahl der Skifahrer bis 1980 gerechnet) nach Ferienmöglichkeiten nicht durch Erweiterung bestehender, sondern durch Konzeption neuer Kurorte abzufangen ist nicht neu. Sie dürfte sich zum grossen Teil aus der Einsicht ergeben haben, dass traditionelle Ferienorte sich mehr und mehr ihrer Kapazitätsgrenze nähern und sich einem weiteren Ausbau wegen überlieferter Strukturen beinahe unüberwindliche Probleme entgegenstellen.

Bereits 1931/35 wurde Sestrière in Italien gebaut. 1948 entstand Courchevel in Savoyen auf dem Reissbrett. 15 Jahre später zählte man dort 6000 Betten, 40 Hotels, 100 Chalets und viele Appartementhäuser; ohne die mehrere Dutzend Einkaufsgeschäfte und die 40 Bahnen und Lifts belaufen sich die Investitionen auf 150 Millionen Schweizer Franken.

Nachdem in den fünfziger Jahren mit Verbier auch die Schweiz einen «Reissbrett»-Kurort erhielt, setzte 1962 ein eigentlicher Kurortboom in der Haute Savoie ein; begünstigt durch die französische Gesetzgebung, welche die Expropriation zum Zwecke der Errichtung neuer Feriendörfer leicht ermöglicht, entstanden u. a.: Flaine, wofür der Architekt Marcel Breuer sich ganz auf den Betonbau verlegte, Avoriaz mit seinen verwegenen, der Natur abgeguckten Bauelementen, Les Montagnes de l'Arc mit 18 000 Betten, Tignes, wo der Tourist 365 Tage im Jahr skifahren kann, La Plagne, das Manhattan der Berge, Val Thorens mit 150 – zum Teil projektierten – Liften, und Pra Loup, gelenkt durch den Napoléon des französischen Skisportes, Honoré Bonnet.

Die Erfahrungen, welche in diesen Stationen mit dem Kurort aus der Retorte gemacht wurden, sind unterschiedlich. Von den negativen – sie sind es, aus denen gelernt werden kann – seien einige hier kurz erwähnt:

- Es ist nicht leicht, den neuen Kurort zu beseelen, eine Ambiance zu schaffen, welche in traditionellen Stationen dank Kultur und Tradition der ortsansässigen Bevölkerung bereits vorhanden ist. Wo Promotoren einzig daran interessiert sind, durch Verkauf einen raschen Kapitalrückfluss zu erzielen, wird dem Ferienort kein Leben eingehaucht, so dass die Wohnungsbesitzer den Ort verlassen und die Gäste ihn meiden.
- Die «Ueberausrüstung» mit Transportanlagen – um dem Gast die oft in traditionellen Kurorten üblichen Wartezeiten zu ersparen – kann kurzfristig förderlich sein, sich längerfristig aber katastrophal auswirken. So hat der grösste Teil der Transporteinrichtungen im Val d'Isère z. B. erst nach 23 Jahren eine Rendite abgeworfen.
- Dem Nichtskifahrer wurde vielerorts zuwenig Beachtung geschenkt, was zur Folge hat, dass dieser zu einem öden Dasein verurteilt ist und kaum zu bewegen ist, seine Ferien ein weiteres Mal in einer derartigen Skisportstation zu verbringen.
- Wiewohl diese Ferienorte auch auf den Sommertourismus ausgerichtet sind, so tendieren doch die Bedürfnisse der Gäste im Sommer grossenteils nach Sonne und Meer, und der Absatz von Feriengelegenheiten hat demzufolge in dieser Jahreszeit geringe Chancen. Daran lässt sich auch mit der Möglichkeit des Sommerskilaufes nicht Wesentliches ändern.

Ein Stück Geschichte

Anfangs der sechziger Jahre wurde die über den sanft ansteigenden Rebbergen nördlich von Sitten gelegene Sonnenterrasse am Fusse des Wildhorns durch einen Idealisten entdeckt, der das Interesse der Architekten für seine Sache wekken konnte. Die natürlichen Voraussetzungen waren geradezu optimal gegeben: günstiges Klima im Sommer und Winter, gute Höhenlage (1500 m ü. M.), topographische Verhältnisse, die für den Skisport wie geschaffen sind, und eine Aussicht, die vom Gotthardmassiv bis zum Montblanc reicht. Ebenso günstig fällt eine Beurteilung der Verkehrslage Anzères aus: Dank dem Alpendurchstich des Rawilstrassentunnels wird Anzère auf kürzestem Wege über die Nord-Süd-Achse Basel–Bern–Lenk–Wallis erreichbar sein (voraussichtlich 1980). Bis nach Sitten, zur Bahnachse Paris–Mailand, sind es lediglich 14 km. Sitten weist zudem über einen Zubringer-Flugdienst Verbindung nach Cointrin auf, so dass es nicht übertrieben ist, wenn der Prospekt verkündet: «Es wird also ebenso einfach sein, von New York nach Anzère, wie in die Rocky Mountains zu kommen.»

Bald konnten, dank guten Beziehungen, finanzstarke Leute aus Genf, Paris und Brüssel für die Idee gewonnen werden: 1962 wurde die Pro Anzère Holding SA mit einem Aktienkapital von 2 Millionen Schweizer Franken gegründet, das bis heute auf über 10 Millionen Schweizer Franken erhöht worden ist. Die Zeichnung des Aktienkapitals erfolgte fast ausschliesslich im Freundeskreis der Gründer, der übrigens auch privat in Anzère investiert. (Das Ausnützen der persönlichen Beziehungen und die Zusammenarbeit verschiedener Finanzgruppen dürfte eines der grossen Geheimnisse des Erfolges von Anzère sein.) Als nächstes sicherte sich die Gesellschaft die Durchfahrtsrechte für Bahnen und Skipisten und kaufte einige Parzellen Land. So einfach dies hier klingen mag, so schwierig lassen sich diese Schritte im allgemeinen in der Praxis realisieren: Nur selten gibt es ein ideales Skigelände, dessen Pisten auf einem sonnigen Baugelände enden; selten kann man, wie am Beispiel Frankreichs erwähnt, über das Bauland verfügen, welches die eben richtige Hanglage aufweist. Obwohl in Anzère bereits 1934 eine Güterzusammenlegung stattgefunden hatte, war der Baulanderwerb einmal dadurch erschwert, dass sich die 175 hier interessierenden Hektaren auf ganze 438 Parzellen und 350 Grundeigentümer aufteilten. Zudem setzte schon bald nach den ersten Käufen die Spekulation ein. Die Preise stiegen – ohne Infrastruktur – von 5 Fr. auf 15 Fr., und heute sind für Parzellen in der Chaletbauzone 60 Fr. die unterste Verhandlungsbasis. In anderen Zonen werden sogar bereits 120 Fr. bis 150 Fr. bezahlt; es gibt somit auch dort glückliche Landbesitzer, deren Grund sich dank der geduldigen und risikoreichen Arbeit der Holding (Erstellen der Infrastruktur, Transporteinrichtungen usw.) von selbst vergoldet hat.

Diesen und anderen Schwierigkeiten zum Trotz entstand noch im Gründungsjahr der erste Skilift und wurde die Skischule von Anzère eröffnet. Im nächsten Jahr (1963) stand das erste Chalet, und ein weiterer Skilift konnte in Betrieb genommen werden. 1967 erhielt Anzère einen Zonenplan und ein Baureglement, die beide eine äusserst günstige Voraussetzung für eine zielgerechte und gelenkte Entwicklung des Ortes für die folgenden Jahre darstellten.

Anzère heute

In der heutigen Ausbauphase besteht Anzère – von einzelnen alleinstehenden Gebäuden abgesehen – erst aus dem Dorfkern, dem in der Planung ganz bewusst Priorität verliehen wurde. Wenn es in Crans – dem Experiment der späten zwanziger Jahre – oder in Verbier noch heute schwer hält, das Zentrum ausfindig zu machen, sorgte in Anzère allein schon die Bauordnung dafür, dass der Feriengast jederzeit weiss, wo man sich trifft und «wo etwas los ist»: «Die (Kern-)Zone ist ausschliesslich dem Bau grösserer Chalets mit mehreren Wohnungen (Appartementhäuser) oder Hotels, Restaurants und Geschäftsräumen vorbehalten» (Baureglement Art. 21). Neben dem bereits bestehenden Schwimmbad und dem Kindergarten sieht das «Kernzonen»-Reglement überdies die Einrichtung einer Kirche und Parkanlage vor. Damit haben die Planer offensichtlich die Bedürfnisse des modernen Touristen einkalkuliert, der sich wohl in stets vermehrtem Masse nach Ruhe und Erholung sehnt, diese aber nicht in der Einsamkeit sucht, sondern gesellschaftliche Kontakte, menschliche Nähe und Geborgenheit erwartet.

Neben der Zonenplanung liesse sich eine ganze Liste weiterer Elemente der Angebotskonzeption Anzères anführen, die praktisch optimal auf die Bedürfnisstruktur des Kunden ausgerichtet sind und beweisen, dass hinter der Idee Leute stehen, welche mit dem modernen Marketing vertraut sind. Vor allem zwei Elemente stechen ins Auge, weil sie im Angebot der meisten traditionellen Kurorte noch fehlen und gerade dort angesichts der zunehmenden touristischen Nachfrage daraus grosse Probleme erwachsen: Unter dem Dorfkern befindet sich eine mehrgeschossige Garage, in welcher die anfahrenden Autos buchstäblich «vom Erdboden verschwinden». Damit wird einerseits das oft anzutreffende, unschöne Bild grosser Parkplätze vermieden und anderseits das Zentrum verkehrsfrei gehalten. Wenn somit vielerorts der Tourist in der Saison immer mehr dem Motorenlärm, Abgasen und Unfallgefahren ausgesetzt ist, kann sich der Feriengast in Anzère ungehindert bewegen und Ruhe und frische Luft geniessen.

Das zweite Element umfasst die konsequente architektonische Gestaltung, welche ebenfalls in der Bauordnung festgehalten ist; nur mit einem tränenden Auge blickt man zum Vergleich mit den folgenden Anforderungen auf die bauliche Entwicklung etlicher traditioneller Kurorte:

Art. 40 – Der Gemeinderat verlangt, dass die Konstruktionen eine harmonische Ansicht bieten und sich in architektonischer Hinsicht den umliegenden Bauten anpassen; er selbst und die kantonale Baukommission urteilen hierüber. Er kann sich jedem Bauvorhaben widersetzen, das allgemein der ästhetischen Entwicklung schaden würde.

Art. 41 – Es sind nur Satteldächer erlaubt, mit einer Neigung zwischen 30 und 40 Prozent. Als Dachbedeckung sind einzig die Walliser Dachplatten und solche aus Natur- oder Kunstschiefer gestattet (bei bereits vorhandenen Gebäuden ausnahmsweise Altziegel).

Art. 42 – Die Fassaden sämtlicher Bauten müssen mindestens zur Hälfte eine Holzverkleidung besitzen. Das Mauerwerk darf auf keinen Fall mehr als die Hälfte der einzelnen Fassadenoberflächen ausmachen.

Das Bild, welches Anzère heute bietet, beweist, dass diese Regeln nicht nur auf dem Papier Gültigkeit haben: rund um den Dorfplatz – Flügel in Flügel ineinander verzahnt und doch unabhängig – erheben sich die grossen bronzegrün, sienafarben und rostbraunen Chalets zu einer harmonischen Ganzheit, ohne überdimensioniert zu wirken oder das Landschaftsbild zu stören.

Werden alle Vorteile des «Kurortes vom Reissbrett» – das optimale Ausrichten des Angebotes auf die Bedürfnisse – wie in Anzère ausgeschöpft, so wird damit in der Regel die anzusprechende Zielgruppe (Kundschaft) zwangsläufig bestimmt: Das Erstellen von Gemeinschaftsanlagen und einer zeitgemässen Infrastruktur erfordert hohe Investitionen, deren Kosten letzten Endes von den Käufern der Appartemente getragen werden müssen, die demzufolge nur höheren Kaufkraftklassen angehören können. (Der durchschnittliche Quadratmeterpreis beläuft sich heute auf 1500 Schweizer Franken.) Dem wurde denn auch bei der Gestaltung der Appartemente Rechnung getragen: sie sind geräumig, gut isoliert (20 cm Mauerwerk und schallschluckendes Material) und mit bestem Komfort ausgerüstet. Alle Appartemente sind durch ein Verteilernetz an eine Zentralheizung angeschlossen, alle verfügen über Abzugsleitungen für «Cheminées» und Küchen sowie Fallrohre für den Abfall in besonderen Räumen. Es versteht sich von selbst, dass eine Serviceorganisation dafür sorgt, dass der Inhaber jederzeit seine Wohnung in sauberem Zustande und geheizt vorfindet. Die Dienstleistungen an den Kunden gehen aber noch wesentlich weiter: Schon beim Kauf – meistens auf Plan – kann der Interessent Aenderungen vornehmen lassen und zusätzliche Einrichtungen bestellen. Möblierung und Dekoration werden von ihm ausgewählt, und sämtliche Arbeiten und Lieferungen werden für ihn betreut und empfangen. Sobald sein Appartement erstellt ist, kann dieses zur Verwaltung, Vermietung (zirka 80 Prozent werden weitervermietet) und Ueberwachung übergeben werden. Sogar die Steuererklärung braucht nicht vom Besitzer selbst ausgefüllt zu werden. Dies alles dient neben den Bemühungen des Personals u. a. dazu, in Anzère eine Ambiance – eine «gewisse Lebensart» – zu schaffen und hilft, den oben für neue Fremdenorte in Savoyen geschilderten Fehler zu vermeiden.

Ohne organisierte Weitervermietung, mit welcher eine ausgeglichene Bettenbelegung erzielt wird, wären die Appartemente während mehrerer Monate leer und geschlossen und Anzère damit wie französische Orte in dieser Zeit eine Geisterstadt. Dass Anzère «lebt», ist nicht zuletzt den Bemühungen der Promotoren zu verdanken, die verschiedenartigsten Ladengeschäfte anzusiedeln, so dass der Feriengast seine Konsumbedürfnisse restlos am Ort befriedigen kann. Vor allem in der Bauphase dürfte es nicht so ohne weiteres möglich sein, die potentiellen Ladenbesitzer von einem stets existenzsichernden und wachsenden Kundenkreis zu überzeugen.

Ein Wort noch zu den Nebenleistungen für Freizeitbeschäftigung: Dem Skifahrer bietet Anzère heute schon alles, was das Herz sich wünschen kann: Zwanzig Skilehrer stehen den Anfängern und Fortgeschrittenen zur Verfügung, und bereits sind eine Gondelbahn und sechs Skilifte in Betrieb, die pro Stunde über 3000 Personen befördern können, gesamthaft 2400 m Höhendifferenz überwinden und eine Länge von 7,5 km aufweisen. Im Sommer bietet sich Gelegenheit zu zahlreichen Bergwanderungen, die den anspruchsvollen Bergsteiger ebenso zufriedenstellen wie den Freund bequemer Spazierwege. Den Badelustigen steht ein Schwimmbad zur Verfügung, und der Rawilsee ist für diejenigen gedacht, die ein Seeufer vermissen könnten.

Positive Auswirkungen und Probleme

Dass dem Fremdenverkehr grosse wirtschaftliche Entwicklungskräfte innewohnen, ist nachgerade eine Binsenwahrheit. Die touristische Erschliessung eines Gebietes oder einer Gemeinde schafft neue Arbeitsplätze und öffnet den oft überlasteten Gemeindehaushalten neue Geldquellen. In Anzère kommen viele Angestellte jeden Morgen von den umliegenden Dörfern zur Arbeit. Bereits zählt man, trotz Wohnungsmangel, etwa 100 Haushalte mit rund 300 Einwohnern. 30 Kinder besuchen die neue Primarschule und 10 gehen mit dem Autobus in höhere Schulen nach Sitten. Wie viele Arbeitsplätze neu geschaffen werden, weiss man noch nicht; eine Vorstellung erhält man indessen durch folgenden Vergleich: In Tignes (Frankreich) arbeiten auf 3500 Fremdenbetten 1000 Angestellte und in Val d'Isère auf 7400 Fremdenbetten 1800. Auch über die Einkommensbildung lässt sich ein Bild machen, wenn man bedenkt, dass in Moléson (neuer Ferienort im Kanton Freiburg) pro Jahr rund 500 000 Schweizer Franken für Löhne ausgegeben werden – dies ebenfalls auf einer Alpweide, wo vor noch 10 Jahren kein Rappen das Portemonnaie wechselte. Neben all diesen positiven Auswirkungen der touristischen Erschliessung werden nun aber sehr oft die Probleme, welche gleichzeitig entstehen, übergangen: Eines der wichtigsten ist dabei sicher die zunehmende Belastung durch Infrastrukturausgaben. Wohl haben die Promotoren von Anzère einen Teil der Auslagen selber bestritten; dies betrifft aber lediglich die sogenannte «engere Infrastruktur», womit die dorfeigenen Anlagen gemeint sind (Zufahrten, Garagen, Wasser- und Stromverteilung u. ä.). Wenn die Faustregel, wonach die Infrastrukturauslagen pro Fremdenbett rund 25 Prozent der Investitionssumme für dieses ausmachen, nur einigermassen zutrifft, kann man sich vorstellen, dass für die Gemeinde in jedem Fall grosse finanzielle Verpflichtungen entstehen. Vor eine Vielzahl von Problemen sieht sich die Gemeinde zudem insofern gestellt, als sie plötzlich mit Aufgaben konfrontiert wird, denen sie personell, politisch und erfahrungsmässig kaum gewachsen ist. So muss eine Bauerngemeinde nun Entscheide fällen, die organisatorischer oder technischer Art sind und spezielle Sachkenntnisse voraussetzen. Die Gemeinde Ayent (auf deren Boden Anzère steht) hatte zum Beispiel 1966/67 über eine neue Wasserversorgung zu befinden; sollte sie sich auf eine Versorgung für 1000, 2000 oder 5000 Fremdenbetten einstellen? Wieweit war den Promotoren von Anzère und dem Projekt Glauben zu schenken? Sollte das Feriendorf Wirklichkeit werden oder die Holding dem Ruin entgegensehen? (Resultat: heute wird die dritte neue Wasserversorgung fertigerstellt – konzipiert für 25 000 Betten.)

Neben der Wasserversorgung fallen eine Menge weiterer Aufgaben an, an deren Auftauchen in Ayent noch vor zwanzig Jahren niemand auch nur im Traume gedacht hätte: Kläranlagen, Strassen, Parkplätze müssen erstellt und Konzessionen erteilt werden für Skilifte, Luftseilbahnen, Hotels und Night Clubs. All dies erfordert von der amtierenden Generation der Gemeinde Einsatz, Verantwortung und Beweglichkeit – Eigenschaften, deren Vorhandensein zumindest nicht selbstverständlich ist. Eine weitere Quelle von Schwierigkeiten bringt der Umstand, dass die Pro Anzère Holding rund 80 Prozent aller Aktivitäten in Anzère beherrscht, nur 20 Prozent in einheimischen Händen liegen und Anzère sich aus dem Nichts zur grössten Agglomeration der Gemeinde (11 Dörfer) entwickelt hat. Schwierigkeiten entstehen zudem mit dem örtlichen Verkehrsverein, der aus organisatorischen und finanziellen Gründen nicht mit der Entwicklung Anzères Schritt halten kann. (Das Werbebudget der Holding allein ist 50mal grösser als jenes des Verkehrsvereins.)

Traditionelle Kurorte dürften in diesen Belangen eher im Vorteil sein; wohl bringt gerade die Entwicklung der letzten Jahre auch dort Probleme, deren Lösung oft die Gemeinden überfordert, aber gesamthaft ergeben sich doch dank der langjährigen Erfahrung im Fremdenverkehr weniger Schwierigkeiten dieser Art.

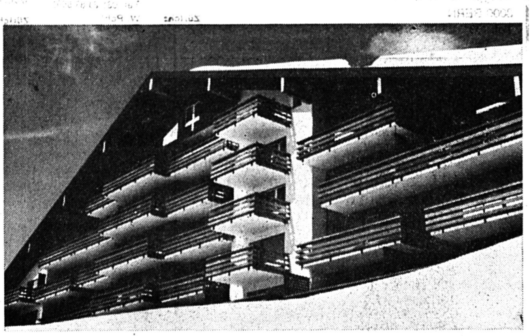
Ausblick

In wenigen Jahren sollen nach dem Willen der Promotoren 6000 Betten in Anzère stehen und das Wildhorn mit einer Luftseilbahn erschlossen sein. Durch die Möglichkeit, mitten im Sommer skilaufen zu können, durch die Anstrengungen der Holding und die Oeffnung des Rawilstrassentunnels dürfen jedoch Voraussetzungen geschaffen werden, welche Anzère weit über eine Bettenkapazität von 6000 hinauswachsen lassen (deshalb auch wurde die Wasserversorgung für eine viermal grössere Bettenkapazität konzipiert). Immer wieder hört man Stimmen, welche sich kritisch zu einer derartigen Entwicklung äussern. Bestimmt verlieren wir mit Anzère ein weiteres Stück unberührte Natur, aber ist nicht gerade der «Kurort vom Reissbrett» hier eine ausgezeichnete Möglichkeit, das Notwendige mit dem Nützlichen zu verbinden? Die Ausdehnung der touristischen Nachfrage – des Bedürfnisses nach Ruhe und Erholung – lässt sich nicht aufhalten. Wo aber traditionelle Kurorte sich auf Grund dieser Entwicklung oft unkontrolliert in ihre Erholungsräume ausbreiten und so deren immaterielle Werte in Gefahr zu bringen drohen, lässt sich im «Kurort vom Reissbrett» die stete Zunahme der Nachfrage einkalkulieren und damit die Entfaltung des Ortes in geordnete Bahnen lenken. Zoneneinteilung und Planung des Endausbaues dieser Orte bieten Gewähr dafür, dass gerade jene Gefahr nicht auftritt, mit welcher die kritischen Stimmen stets wieder fechten: Zersiedelung des Raumes, Verschandelung des Landschaftsbildes oder «Zerstörung des Tourismus durch den Tourismus».

Bleibt noch die Frage, inwieweit Anzère als Modell für ähnliche Projekte dienen kann.

Der Erfolg Anzères beruht vor allem auf zwei Faktoren, die sich nicht so schnell wieder finden lassen und deshalb diesem Projekt eine gewisse Einmaligkeit verleihen: erstens die idealen natürlichen und verkehrsmässigen Voraussetzungen und zweitens die grossen finanziellen Mittel, welche zur Verfügung standen und noch stehen. Es ist klar, dass hier «mit der grossen Kelle angerichtet wurde» und sich nicht so ohne weiteres dieselben Summen für ein ähnliches Projekt finden lassen. Wieweit – und ob überhaupt – rein betriebswirtschaftliche Ueberlegungen wirklich eine Rolle spielten, muss dahingestellt bleiben.

In diesem Sinne wird Anzère wohl in der Schweiz noch lange einzigartig bleiben und nicht so bald ein Doppelgänger zu finden sein. D. Ackermann / FIF



▲ Die für Anzère charakteristischen Riesenchalets, die laut Bauordnung mit Satteldächern und Walliser Dachplatten versehen sein müssen. Die Fassaden sämtlicher Bauten sind mindestens zur Hälfte mit Holz verkleidet.

◀ **Der autofreie Dorfplatz, unter dem sich eine mehrgeschossige Garage mit einigen hundert Parkplätzen befindet. Ruhe und abgasfreie Luft sind garantiert.**

Kleintransporte leicht gemacht.

Beim Transport von Gütern, insbesondere beim Transport von kleineren Gütern, tauchen immer wieder immer neue Probleme auf. Da Waren (leider) nie die gleiche Grösse, das gleiche Gewicht und die gleiche Verpackung haben, hat jedes Unternehmen sein individuelles Transportproblem.

Von einem Lieferwagen wird heute viel verlangt, zum Beispiel Wirtschaftlichkeit. Er muss sparsam im Benzinverbrauch, preiswert in Steuer und Versicherung und anspruchlos in bezug auf Reparaturen sein.

Einen guten Typ Lieferwagen muss man in vielen Versionen kaufen können, als Pritschenwagen, als Kleinbus, Schulbus, Krankenwagen, Tieflader und mit Sonderaufbauten. Und ein Lieferwagen muss schnell, wendig und bequem sein. Schnell, damit auch über längere Strecken Kleintransporte rentabel sind. Wendig, damit er im Stadtverkehr immer noch ein Plätzchen zum Be- und Entladen findet. Und bequem, damit Fahrer und Beifahrer ermüdungsfrei – und damit sicher – fahren können.

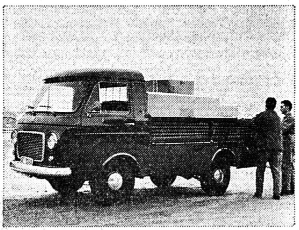
Fiat hat für jedes Transportproblem die entsprechende Lösung, denn Fiat-Lieferwagen erfüllen alle Erwartungen, die man an einen guten Lieferwagen stellt.

Der Fiat 238 ist ein neuer Transporter für leichte Transporte. Es gibt ihn in 10 Ausführungen – vom Tieflader bis zum Schulbus. Seine grosse Ladekapazität und die praktische, bequeme Handhabung und seine Wendigkeit machen ihn zum idealen Schnelltransporter, flink, sicher und wirtschaftlich. 4-Zylinder-Motor, 1438 ccm. 46 DIN-PS, Nutzlast 1000 kg. Frontantrieb.

Der Fiat 850 T ist ein kleiner Allzweck-Lieferwagen mit einem 903 ccm-Motor. Auch er leistet gute Dienste bei

der wirtschaftlichen und schnellen Beförderung von Waren oder Personen. Für jedes Unternehmen gibt es eine entsprechende Ausführung des Fiat 850 T. Als Kastenwagen gibt es ihn ausserdem mit überhöhtem Dach. Er hat dann ein Nutzraumvolumen von 3 m^3 (Normalkasten 2,65 m^3). Der 33 DIN-PS-Motor macht ihn schnell, wirtschaftlich und sicher.

Der neue Fiat 241 ist ein moderner, leichter Transporter. Seine Nutzlast beträgt 1,4 t. Sein 4-Zylinder-Motor mit einem Hubraum von 1438 ccm leistet 51 DIN-PS. Damit schafft er spielend 105 km/h. Dank seiner robusten Mechanik ist der Fiat 241 für die verschiedensten Transportleistungen geeignet; alle Güter können schnell, wirtschaftlich und bequem transportiert werden. Die Ausstattung der Fahrerkabine ist besonders behaglich: zwei bequeme Sitze, eine breite Panorama-Windschutzscheibe, leistungsfähige Heizungs- und Belüftungsanlage. Der Fahrerhaushimmel ist aus Kunstleder, darunter ist die Schall- und Wärmeisolierung angebracht. Kurbelfenster und Ausstellfenster an beiden Türen sind selbstverständlich, ebenso das breite Ablagefach unter dem Armaturenbrett.



Der Fiat 241 hat eine gute Strassenlage: Einzelaufhängung der Vorderräder mit Schwingarmen, Schraubenfedern, doppelt wirkende hydraulische Stossdämpfer und Stabilisator, starre Hinterradaufhängung, Blattfedern und doppelt wirkende hydraulische Stossdämpfer und Stabilisator.

Ein weiterer, beachtenswerter Faktor: Hinter jedem Fiat stehen über 470 Fiat-Service-Stellen in der ganzen Schweiz.

FIAT

Fiat (Suisse) SA 1211 Genève 13

FIS 471-1-d3

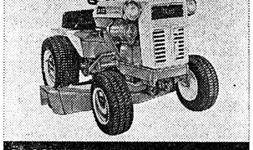
Pepita

Das Grapefruit-Getränk
mit dem Prädikat
«besonders wertvoll»

Pepita: Grapefruitsaft mit Mineralwasser

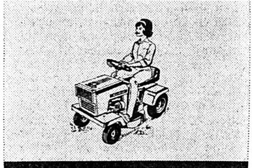
GILSON Mehrzwecktraktoren

7-, 8-, 10-, 12- und 14-PS-Basco-Motoren, hydraulisches, stufenloses Getriebe, über 40 Zubehöre wie Rasenmäher, Sauger, Wischer, Schneefräse, Mähbalken usw.



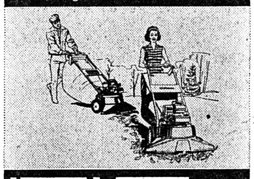
GILSON Aufsitzmäher

4-, 5-, 6-, 7- und 8-PS-Front- oder Heckmotor. Zubehöre: Rasenwischer, Fangsack, Schneepflug, (auch Rasenmäher zum Stossen.)



GILSON Vacuumsauger

77 cm Arbeitsbreite, 3,5- oder 5-PS-Basco-Motor, zum Reinigen von Rasen, Parks, Wegen und Plätzen



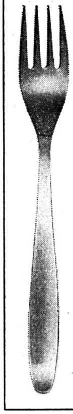
INTRAVEND AG
Postfach 8048 Zürich
Tel. 01 62 88 22 Telex 54 289

Wir suchen noch einige Gebietsvertreter

Zwei beliebte Durstlöscher aus der Mineralquelle Eglisau... der modernsten Mineralquelle Europas!
Orangina
Einfach gut... dieses Tafelgetränk mit feinem Orangensaft.
Das belebend-erfrischende Schweizer Cola-Getränk.
Mineralquelle Eglisau AG
VIVI COLA

Wellner für Wählerische

(Wählen Sie
Qualität zu günstigem Preis.)



Wenn die Gäste gerne gut essen, und der Wirt ebenso gerne gut kocht, sollte man nicht an den Zutaten für die Zubereitung der Mahlzeiten sparen müssen. Sparen Sie doch einfach an den Kosten für Essbestecke und Tafelgeräte. Indem Sie sie dort einkaufen, wo die Qualität selbstverständlich und die Preise günstiger sind. Die nebenstehende Ess-Gabel Modell 120 in rostfreiem Chromstahl kostet zum Beispiel nur Fr. 1.90. Verlangen Sie unsere Prospekte.

PLATAMA AG
Zürichstrasse, 8306 Brüttisellen
Telefon: 051/93 14 63

Lettre de Londres

Pléthore en vue?

J'ai déjà fait mention, dans de précédentes chroniques, d'une certaine inquiétude parmi les autorités britanniques devant la prolifération des nouvelles constructions hôtelières, notamment au centre de Londres. Ce mouvement n'a pas cessé, bien au contraire.

En plus des nouveaux hôtels déjà mentionnés, j'ai à signaler notamment l'inauguration d'un nouvel hôtel du groupe Pegasus-Intercontinental, The Portman, au centre de la métropole et plus exactement à Portman Square, comme son nom l'indique. C'est un fort bel immeuble de style moderne, comprenant dans ses deux tours 300 chambres et dans son podium de vastes salles pour conférences, réceptions et banquets, une brasserie ouverte jour et nuit, plusieurs bars, ainsi qu'un excellent restaurant, la Rôtisserie normande. Sous la direction de M. Philippe Leroy, qui est lui-même Normand, cette dernière a pris en peu de temps une importance gastronomique remarquable. La chère y est essentiellement française, mais comporte naturellement des grillades très britanniques, préparées sous les yeux du client. Les prix sont modiques, en comparaison de ceux qui se pratiquent, pour la même qualité, en France, en Allemagne ou en Suisse.

Des projets à foison

Mais qu'adviendra-t-il de tous ceux dont on annonce la construction prochaine? Rien que depuis ma dernière chronique, où j'annonçais déjà celle de plusieurs grands hôtels, j'ai appris, pour la seule région du Grand-Londres, les projets suivants: un hôtel de 560 chambres, construit sous forme d'une tour de 111 mètres, d'après les plans de l'architecte Derek Stephenson, sur le quai sud de la Tamise, à côté du nouveau théâtre national actuellement et tout proche du centre culturel de South Bank; un vaste complexe érigé par un consortium dit de King's Reach d'après les plans des architectes Richard Seiffert & Partners qui, entre autres bâtiments, comprendra un hôtel de 750 chambres, également en bordure de la Tamise, en aval du premier; un hôtel de 1700 chambres, en face de la Tour de Londres, du côté sud du fleuve; un secon hôtel Hilton de 611 chambres à Holland Park Avenue, dans le quartier de Kensington, dont le devis est estimé à £ 3 500 000 et l'ouverture prévue pour le printemps de 1973. Il s'ajoutera à celui de 509 pièces déja existant à Park Lane; le Heathrow Airport Hotel, de 725 chambres qui, comme le nom l'indique, sera construit dans cet aéroport londonien, le plus grand du monde pour le trafic international des passagers. L'ouverture en est prévue pour mars 1973; c'est la première entreprise hôtelière du groupe de garages Lex, pour laquelle il s'est associé avec la chaîne américaine des hôtels Hyatt. Ici encore, les architectes sont Richard Seifert & Partners, qui ont prévu entre autres «aménités» (comme on dit en anglais), une piscine entourée d'un jardin, une salle à manger pour 400 personnes, un café ouvert 24 heures par jour, un amphithéâtre de 250 places pour conférences, une salle de bal pouvant également servir pour les congrès, avec 750 places pour les réunions et 500 pour les repas. Toutes les pièces seront climatisées et insonorisées.

De gros investissements

A proximité de ce même aéroport, le groupe Trust Houses Forte Ltd construit un hôtel de 600 chambres, devant s'appeler The Trust House, dont le devis s'élève à £ 4 000 000 et qui doit être ouvert en novembre 1972. Lui aussi sera entièrement insonorisé et climatisé et doté de deux restaurants, dont l'un ouvert jour et nuit. Avec ceux que le groupe possède déjà autour de l'aéroport, le Skyway et l'Excelsior, il offrira le logement à 3000 voyageurs. Le groupe de restaurants Golden Egg projette deux hôtels: l'un, The Royal Horseguards, de 300 lits, sera construit, au prix de £ 1 500 000, sur le Victoria Embankment, le quai nord de la Tamise; l'autre, le Royal Westminster, près du palais royal, aura 140 pièces et 270 lits; il s'agit ici de la transformation d'un ancien grand magasin; devis: £ 800 000. Ce ne sont là que quelques-uns des projets les plus récents et les plus importants, et il y en a beaucoup d'autres. Approche-t-on de la saturation dans la région londonienne?

100 000 employés

Le conseil municipal du Grand-Londres s'est penché sur ce problème et vient de convoquer, pour le discuter, une conférence des groupes intéressés et de la presse, en vue de laquelle il a publié une intéressante brochure, dont quelques éléments méritent d'être évoqués ici. Elle rappelle que le nombre des visiteurs étrangers a passé en Grande-Bretagne d'un million en 1960 à 6 800 000 en 1970 et qu'il pourrait s'élever à 12 ou 15 millions en 1980. La plupart passent par Londres et doivent y être logés. Certes, ils sont les bienvenus, car ils constituent un élément important des rentrées en devises étrangères dont le pays a besoin; mais leur afflux présente certains problèmes qu'on ne saurait négliger. D'abord, la construction d'hôtels est en concurrence avec celle des logements: d'ores et déjà, certains immeubles locatifs ont été transformés en hôtels, qui rapportent davantage, Au train où vont les choses, Londres aurait en 1980 200 000 lits d'hôtels supplémentaires – et un déficit de 100 000 logements!

De plus, ces hôtels auront besoin de quelque 100 000 employés, qui devront être logés à leur tour, alors que, depuis la guerre, les efforts des autorités ont tendu vers une diminution de la population de Londres. Des milliards ont été dépensés à cet effet pour la création de cités satellites destinées à accueillir le trop-plein. Une bonne partie de ces dispendieux efforts serait donc rendue vaine. Enfin, les visiteurs étrangers veulent naturellement voir les curiosités de la capitale, d'où un encombrement indescriptible notamment de son centre, où la plupart d'entre elles se trouvent. Les embouteillages qui en résultent, exaspérants pour tout le monde et d'ailleurs économiquement coûteux, sont aggravés du fait que la majeure partie des grands hôtels se trouvent, eux aussi, dans les quartiers centraux, tels que Westminster, Kensington-Chelsea et Camden.

Décentralisation, taxe de séjour, etc.

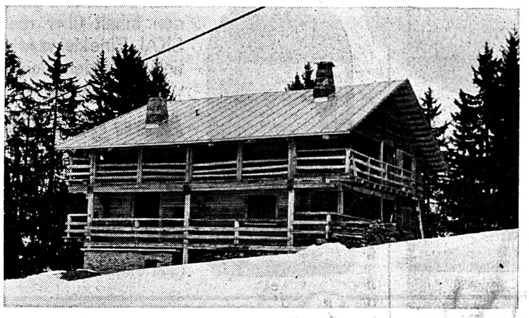
Le conseil municipal londonien reconnaît la nécessité de nouveaux hôtels; mais, en raison des inconvénients indiqués, il propose de reléguer les constructions futures dans des sites en dehors du centre, où il y aura bientôt un nombre suffisant d'hôtels et dans quelques années, si l'on n'y met bon ordre, une pléthore. Ceci aurait deux avantages: d'abord, de dégager un tant soit peu le centre surpeuplé; ensuite, de permettre aux hôtels périphériques, en réduisant le prix du terrain, exorbitant au centre, de diminuer leurs tarifs; et c'est là un point sur lequel le conseil municipal insiste à juste titre: tandis que les hôtels de luxe abondent, ceux à prix modiques ne suffisent pas à la demande, et les étudiants, les jeunes touristes et ceux qui ne roulent pas sur l'or trouvent difficilement à se loger selon leurs moyens. Les nouveaux projets cités plus haut répondent d'ailleurs à cette conception, et le conseil a proposé d'autres sites encore dans la grande banlieue.

Mais il ajoute une autre proposition contre laquelle les hôteliers et agents de voyages se sont immédiatement dressés avec fureur: c'est de prélever une taxe de séjour de 50 pence (soit 10 francs suisses), sur les visiteurs londoniens résidant dans les hôtels du centre, qui pourrait être remise à ceux descendant dans les hôtels périphériques. Il fait remarquer que, comme le prix des chambres des premiers a augmenté, au cours de la dernière décennie, à raison de 50 pence par an au moins, la clientèle aisée qui les fréquente n'y trouverait sans doute rien à redire. Ajoutons d'ailleurs que cette proposition n'est jusqu'à présent qu'un ballon d'essai qui n'a pas encore et ne prendra peut-être pas la forme d'un projet de loi, en raison de la levée de boucliers qu'elle a provoquée; mais elle ne manque pas de raison.

René Elvin

Wintertourismus in den Französischen Alpen

Mit der grossen Kelle angerichtet



Megève. Bald jeder Stall ist in ein Ferienhaus umgebaut. (Photo EAS)

Das Beispiel Megève – «capitale du ski» – mit zwei Dutzend Sportbahnen, einem Eissportpalast, zwei Natureisbahnen, 50 Pisten und Skiwegen, 5792 m Höhenunterschied durch mechanische Aufzüge überwindbar, kilometerlangen Abfahrten, 90 Hotels und Pensionen mit vielen Michelin-Sternen, über zwanzig Restaurants, acht Snack-Bars, Kasino, Kinos, Tea-rooms und sieben Mini-Nachtlokalen sowie einer Skischule mit 110 Instruktoren mag als Beispiel einer Betrachtung dienen über die beginnende Ernüchterung in den Französischen Alpen.

Im Anfang stand eine Legende

Diese im sonnigen Hochtal über Sallanches gelegene Station hat eine fünfzigjährige Kurortsgeschichte, die – in der Schweiz beginnt. Nach dem Ersten Weltkrieg fuhr die Baronin Maurice de Rothschild zu einem Winterurlaub nach St. Moritz und stieg damals unter der ausdrücklichen Bedingung, im Hotel keinem Deutschen begegnen zu müssen, im Palace ab. Aber – und so berichtet die verbürgte Legende – da war ein deutscher Gast und die damals dreissigjährige Adelige legte los, dass dem Direktor wohl die Nerven versagten und er unglücklicherweise daherstotterte: «Madame, les Allemands sont de fort bons clients, meilleurs que les Français...» Frau Rothschild liess packen und klagte ihr Leid dem damals in St. Moritz dozierenden norwegischen Skilehrer Trygve Smith. Der Norweger tröstete die reiche Französin, die als Krankenschwester ihre Wehrpflicht erfüllt hatte, mit dem Hinweis, sie brauche zum Skilaufen doch nicht in die Schweiz zu kommen, Frankreich habe ja so grossartige Skigebiete, die es nur zu erschliessen gelte... Die Baronin nahm den Skandinavier beim Wort und liess ihn ein Skiparades zwischen den Pyrenäen und Chamonix suchen. Er fand Megève und das Plateau über dem Val d'Arly.

Gestörtes Gleichgewicht

1930 war Megève die grösste französische Wintersportstation. Drei Jahre später wurde die erste Luftseilbahn erbaut, die erste Sportbahn für Skiläufer in Frankreich. Nach dem Zweiten Weltkrieg und dem Aufkommen neuer Stationen in den Französischen Alpen feierte dieses Dorf ein grossartiges Comeback als «capitale du ski». Aber die Dynamik der Einwohner hat inzwischen einer kühlen Besonnenheit Platz gemacht: man versucht das Gleichgewicht zwischen Landwirtschaft und Fremdenindustrie wieder herzustellen. Megève wird in diesem Sinne als eine Teststation bezeichnet. Frisst der Tourismus die Weiden der Bauern, dann ist es mit dem Fremdenverkehr bald einmal zu Ende; denn auf verwilderten Alpen und überbauten Weiden lässt sich kein Skisport mehr treiben.

Ueberalterte Hotellerie

Ein zweites Problem ist die überalterte Hotellerie. Man fürchtet sich vor kostspieligen Renovationen. Dazu droht die vom Staat angeordnete Neuklassifizierung der Häuser nach dem gebotenen Komfort. Viele Hotels bangen um ihre noch verbliebenen Sterne. So sieht man Häuser zum Verkauf angeschrieben und andere blieben aus Gründen der Personalrekrutierung (so z. B. das neue Grand Hôtel du Prellet mit 80 Zimmern) geschlossen. Die Pensionspreise im Winter bewegen sich in den Vier-Stern-Häusern zwischen fFr. 90 und 295, in den Ein-Stern-Häusern zwischen fFr. 28 und 70 pro Tag, Service und Taxen eingeschlossen, bei einem Aufenthalt von mindestens drei Tagen. Man ist damit offensichtlich an einer Grenze angelangt: an der Zahlungsfähigkeit des französischen Wintergastes, der zur Hauptsache den Markt ausmacht. (Statistische Angaben über Ankünfte und Logiernächte in Megève, Jahresberichte oder Studien über die zukünftige Entwicklung sowie die Infrastruktur dieser Station waren weder auf dem Verkehrsbüro und noch bei Direktor J. Roche zu erhalten.)

Aber man wurstelt weiter

Ungeachtet der Sorgen, die die Hotellerie beschäftigen, geht der Ausbau der Sportbahnanlagen stürmisch weiter: bis 1975 sollen zehn neue Lifts rund um Megève entstehen, so zwischen La Demi-Lune und dem Mont d'Arbois, zwischen Le Planay und Hermance (Croix du Christ und Epaule du Joly), im Rochebrune-Gebiet und am Col de Very. Der Handel mit Ferienhäusern und Eigentumswohnungen wird von grossen Immobilienbüros mit Filialen in allen Stationen betrieben. Das Angebot mag heute die abflauende Nachfrage spielend zu dekken, obwohl bald jeder Kuhstall zwischen dem Dorf und der Côte 2000 an der Aiguille Crochet zu einem Chalet umgebaut ist und ein Genfer Auto davor parkiert steht. Schnellt die Bevölkerung in der Hochsaison von 5000 auf 25 000 Einwohner hinauf, dann färben die Wasser der Arly sich trübe: das sonnige Dorf in Hoch-Savoyen hat noch immer keine Kläranlage. Auch mit der Schneeräumung steht es nicht zum besten; jedenfalls rückte die Gemeinde einem Schneefall im März mit derart untauglichen Mitteln zu Leibe, dass die meisten Privatwagen steckenblieben. Dem folgenden Tauwetter begegneten die Megèvans mit nicht minderer Gelassenheit und liessen die Gäste durch fusstiefe Wasserlachen flanieren; die Sonne und der liebe Gott würden die Strassen schon wieder in Ordnung bringen. Vor lauter Pistenkosmetik scheint man die Pflege der öffentlichen Verkehrswege zu vergessen, vor lauter Planung in den Höhen über 1500 m scheint man die Probleme unter dem Boden (Abwasser) zu übersehen. Das ist Kurortspolitik auf dem hohen Seil. Es wäre falsch zu behaupten, solche Beispiele beschränkten sich auf Frankreich oder auf Stationen in den Alpen. Das Krebsübel ist international: voran der Boom und weit abgeschlagen der lahme Gaul vor dem Karren der Infrastruktur.

Erwin A. Sautter

Ausland
Dans le monde

Seminar für Tourismus

In der Zeit vom 22. bis 25. März d. J. versammelten sich in Bad Gastein Fremdenverkehrsfachleute aus 12 europäischen Ländern zu dem unter der Leitung von Kommerzialrat Heinz Lissbauer stehenden 4. Europäischen Seminar für Tourismus der Bundessektion Fremdenverkehr, der Europäischen Arbeitsgemeinschaft der Berufsverbände der Kur- und Fremdenverkehrsdirektoren und des Europäischen Institutes für Berufsausbildung.

Ein Forum internationaler Experten befassten sich mit einer Neufassung des Begriffes «Fremdenverkehr», die von Oesterreich der O.E.C.D. vorgetragen werden soll: Der Begriff Fremdenverkehr umfasst die Beziehungen und Leistungen, die sich aus zeitweiliger konsumorientierter Ortsveränderung ergeben und zu deren Durchführung erforderlich sind. Eine klare Definition des Tourismus würde auch wesentlich zu einer besseren statistischen Erfassung desselben beitragen.

Die Heilbäder- und Kurortebranche war beim Seminar u. a. durch Peter Kasper, St. Moritz und Vorsitzenden der Wirtschaftswissenschaftlichen Abteilung der FITEC vertreten.

Im Zentrum der Vorträge und Verhandlungen standen im zunehmenden Mass die Fragen der Erhaltung der Substanz der Fremdenverkehrslandschaft, da sich zeigt, dass die «Verstädterung» des Erholungsraumes an manchen Stellen bereits so weit fortgeschritten ist, dass diese touristischen Zentren in der Hauptsaison eine stärkere Bevölkerungsdichte aufweisen wie manche europäischen Grossstädte.

Missgriff

Das Luxusrestaurant «Valand» in Göteborg versandte an rund 500 bekannte Persönlichkeiten, Schauspieler, Publizisten und Unternehmer, Rabattkarten mit folgendem Begleitschreiben:

«Du geniesst den grossen Vorteil, zu der kleinen Zahl Auserwählter zu gehören, denen eine Rabattkarte zuerteilt wurde. Diese gilt für die Monate Februar, März und April 1971. Diejenigen, denen diese Bevorzugung eingeräumt wurde, sind an vorderster Stelle Schauspieler, Journalisten und die eine oder andere bedeutende Persönlichkeit der grossen Göteborger Firmen sowie bestimmter Institutionen.

Zweck dieser Rabattkarte ist es nicht nur, bei einem Restaurantbesuch Geld zu sparen; vielmehr wird hiermit bezweckt, dass unser Restaurant ‚Valand' in noch grösserem Umfang als schon bisher ein angenehmer Treffpunkt netter Menschen Deiner Sorte wird.»

Viele Adressaten schickten die Karte sofort nach Erhalt voller Empörung zurück. Einer der «Auserwählten» schrieb dazu: «Diese Briefe lassen auf ein furchtbares Elitedenken schliessen. Wir Schauspieler werden wie eine Art Affen, die Glanz über eine Gaststätte setzen sollen, eingestuft. Es wäre doch viel, viel angebrachter, wenn die Gaststätte ‚Valand' kurzentschlossen ihre Preise für alle ihre Gäste herabsetzen würde. Wir sind keine schlecht entlohnte Berufsgruppe und haben genügend Geld, um zu bezahlen.»

Der gute Einfall war ein Reinfall.

Dr. G. H. M.

A propos d'une intéressante innovation de «Borel International»

De la gastronomie à 160 km/h

La société Jacques Borel International compte parmi les promoteurs les plus dynamiques du new-look gastronomique que l'on commence à rencontrer sur les routes de France et d'ailleurs.

Cette compagnie a acquis 80 pour cent des actions de la société Aéro-Tourisme Côte d'Azur qui assure la gestion des bars, restaurants, boutiques et l'approvisionnement aux avions de l'aéroport de Nice. Jacques Borel International a également ouvert six snacks-bars et cafétérias sur l'autoroute de la Méditerranée en Espagne; un restaurant panoramique s'ajoutera à cet ensemble en juin prochain, à mi-distance de Barcelone et de la frontière française. Jacques Borel poursuit donc son expansion sur les marchés modernes et permanents de restauration d'une manière fort spectaculaire.

Une «auberge espress libre-service» sur l'autoroute Paris–Lyon

En dehors des restaurants qu'elle exploite à Paris (dont plusieurs Wimpy's) et dans le reste de la France, cette compagnie a inauguré récemment le premier restoroute libre-service de grand style, à l'enseigne de l«Auberge Express», près d'Auxerre, sur la A 6. Nous ne saurions mieux illustrer l'importance fondamentale de cette innovation hôtelière pour le tourisme itinérant qu'en reproduisant un extrait d'un article paru à ce sujet dans «Le Monde»:

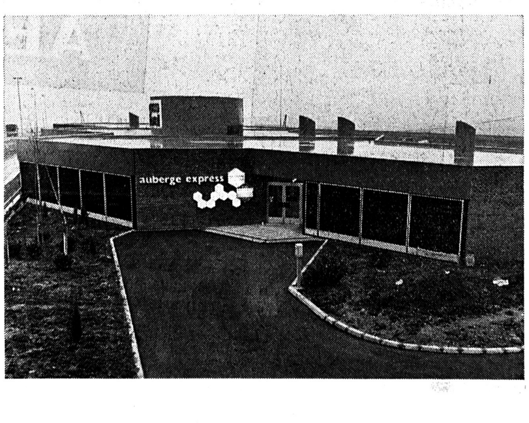
«Le chrono ou la fourchette?» Dix mille usagers, dit une publicité de Jacques Borel, ont répondu: «Les deux.» Une preuve que le touriste français ou étranger désire, sur l'autoroute, avoir la possibilité de rouler très vite et l'occasion de s'arrêter souvent. Des restaurants gastronomiques sur une autoroute? Il y a peu de temps, le terme aurait fait sourire. Un restaurant gastronomique en un tel lieu, c'était un peu Lasserre débitant des frites à la Foire au pain d'épices. Et pourtant, les chiffes sont là: 5 à 6 pour cent des automobilistes souhaitent, dit-on, retrouver sur l'autoroute «la qualité, l'ambiance et le luxe ou le pittoresque des relais classiques dans lesquels ils avaient l'habitude de s'arrêter quand ils empruntaient les routes nationales ou départementales.

On en est aujourd'hui à une période d'essai où l'on rôde les formules. Du sandwich au libre-service, du service express à la brasserie, du restaurant à l'auberge, de l'auberge à la grande table, tous les désirs paraissent devoir être satisfaits sans qu'on sache encore ceux qui méritent vraiment de l'être. La silhouette du client de l'autoroute, si on commence à la cerner, reste encore floue. D'où certaines formules, volontairement imprécises, mais qui sont des ballons d'essai. Exemple: cette «auberge express – libre service», dont le nom même paraît contenir une contradiction et qui vient d'être inaugurée à 167 kilomètres de Paris, à Venoy, au sud d'Auxerre. Jacques Borel y prend le pari d'obliger ses clients à se servir rapidement (express) eux-mêmes (libre service), avant de gagner la salle à manger «spacieuse et confortable» (l'auberge), leur plateau à la main.»

Le temps de manger

Nous laissons à nos lecteurs qui se rendront à Paris en empruntant cette autoroute le soin de se forger une opinion sur ce problème. Nous nous demandons cependant si Jacques Borel pourra vraiment changer les habitudes des automobilistes. Des autoroutes sans complexes? Ceux-ci se fondent en partie sur une tradition séculaire – et bien française – qui veut que l'on déjeune ou que l'on dîne sans hâte et dans une ambiance d'accueil et de confort en profitant d'un service de table, le tout servant de décor aux prestations gastronomiques de haute qualité. Voilà, à notre avis, la différence entre la restauration traditionnelle – notamment la haute gastronomie – et le new-look des auberges-express. Elle ne disparaîtra pas de si tôt. L'expérience n'en paraît pas moins très intéressante.

Walter Bing



▼ La première «auberge express» d'autoroute de Borel International au km 284 de l'A Lyon–Paris. On circule librement de comptoir en comptoir, on se sert selon le principe du libre-service pour se rendre finalement dans une salle à manger très spacieuse et très confortable. En un mot: un quick-service gastronomique... (Photo Phéliphot-Phélipeaux)

Bieten Sie Ihren Gästen etwas Neues aus Dänemark!

Man nimmt

3 Kugeln Vanilleglace, 3 Kirschen, ein kleines Rahmdecor und eine Miniflasche Cherry Heering

IS-SKÅL

CHERRY HEERING

CHERRY HEERING
LIQUEUR DE CERISES
PETER F. HEERING

mit der Miniflasche servieren!

HAECKY IMPORT AG BASEL

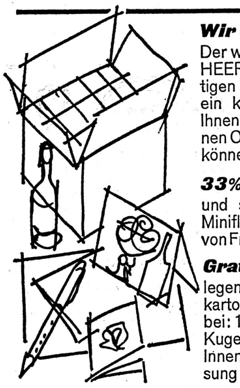
und erhält die moderne Erfolgscoupe IS SKÅL CHERRY HEERING.

Man serviert

die IS SKÅL (sprich is skol) immer mit der Miniflasche CHERRY HEERING. Ihre Gäste öffnen das Originalfläschchen selbst und giessen den Inhalt über die IS SKÅL. Eine kleine Attraktion, die zudem den Service vereinfacht.

Man gewinnt

mit etwas Neuem die Sympathie seiner Gäste. Man gewinnt aber auch 33% Aktionsrabatt und noch vieles andere mehr (siehe unten).



Wir offerieren:

Der weltberühmte CHERRY HEERING aus den einzigartigen dänischen Kirschen, ist ein kostbarer Liqueur. Um Ihnen die Attraktion der kleinen Originalflasche bieten zu können, gewähren wir Ihnen

33% Aktionsrabatt

und setzen den Preis der Miniflasche (3 cl, 24 Vol. %) von Fr. 1.80 auf Fr. 1.20 herab.

Gratis für Sie

legen wir jedem Versandkarton mit 2x12 Miniflaschen bei: 10 farbige Tischreiter, 1 Kugelschreiber, 1 farbiges Innenplakat, 1 Arbeitsanweisung und 1 Rezeptbüchlein.

Coupon ausschneiden

in Blockschrift ausfüllen und senden an:
Haecky Import AG
4000 Basel 18.

Vermitteln Sie uns ____ Versandkartons zum Aktionspreis von Fr. 28.80 (statt Fr. 43.20) mit 24 Miniflaschen Cherry Heering und allen Gratisbeilagen.

Firma: __________

Strasse: __________

Postleitzahl: ____ Ort: __________

Unser Hauslieferant: __________

Adresse: __________

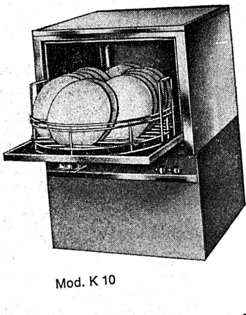
SENSATIONNEL! le lave-vaisselle automatique...

...que vous ayez à laver de la vaisselle ou des verres pour 20 ou 5000 couverts

AEG vous offre une gamme extraordinaire 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



Mod. K 10

Applications Industrielles et ménagères S.A.
Importateur exclusiv AEG • 1004 Lausanne
11bis, rue Caroline • Tél. (021) 22 29 36/37

aplim

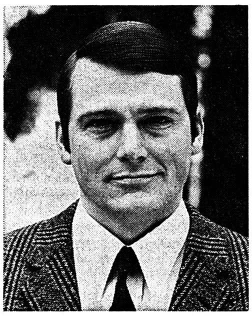
COUPON à nous retourner pour recevoir sans engagement de votre part:
☐ Prospectus et prix courant
☐ Documentation sur le leasing avec frais d'entretien compris

Nom, prénom, adresse complète: __________

No postal et lieu: __________

Kulinarisches präsentiert von Marianne Kaltenbach

Das Interview des Monats



Mein heutiger Gesprächspartner ist Herr Kurt Buholzer, zusammen mit seinem Bruder Willy Besitzer des Restaurants »Old Swiss House» in Luzern. Kurz umrissen könnte man dieses First-Class Restaurant folgendermassen charakterisieren: wahrhaft gepflegte Küche, äusserst geschmackvolle Einrichtung im alten Schweizer Riegelhaus, hervorragende Bedienung. Auf den tadellosen Service in seinem Hause ist Herr Buholzer besonders stolz... aber er ist auch sein grösstes Sorgenkind. «Die Ansprüche des Erstklass-Gastes werden immer höher und entwickeln sich diagonal zur Leistung des Personals. Das Problem ist neben den steigenden Löhnen (für das Küchenpersonal im letzten Jahr um 30%) vor allem die perfekte Ausbildung. Wir sind ständig auf der Suche nach Mitarbeitern, die neben der Freude an ihrem Beruf auch die besondere Begabung mitbringen, den Gast noch richtig zu verwöhnen.»

Im Old Swiss House ist der Gast König. «Natürlich können auch uns Fehler unterlaufen, dem zuverlässigsten Koch, dem geschultesten Kellner kann «etwas passieren». Wir nehmen jede Reklamation freundlich entgegen und versuchen Mängel zu beseitigen. Unsere Mitarbeiter sind stets darauf bedacht, dass alles stimmt, und es unserem Gast an nichts fehlt.

Die erste Regel unseres Hauses ist: Niemals darf ein Gast uns unzufrieden verlassen.»

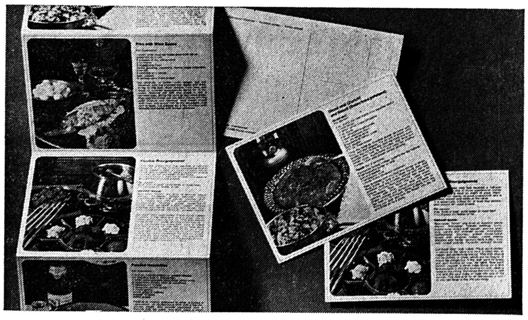
Eine bedeutende Auszeichnung ist dem Old Swiss House zuteil geworden, die zugleich eine grosse Verpflichtung bedeutet: Es gehört zu den Häusern, die im «Traditions et Qualité» aufgeführt sind, eine Ehre, die in Paris nur 5 Spitzenrestaurants – wie etwa «Lasserre» – erwiesen wurde. Ein weiteres Zeugnis für hohe Qualität von Küche, Keller, Service und Ambiance ist die Erwähnung des Old Swiss Hause im «Passeport»: «La route suisse des plaisir de la table».

«Als junge Unternehmer sind wir ehrlich stolz auf diese grossen Anerkennungen und bemühen uns sorgfältig, sie jetzt und in der Zukunft immer wieder zu verdienen.»

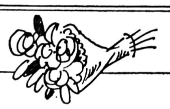
Für Sie entdeckt

Eine hübsche Aufmerksamkeit für Ihre Gäste, die Freunden einen Gruss aus der Schweiz schicken möchten, sind die Rezept-Postkarten KABE, illustriert mit gluschtigen Farbfotos und genauen Zubereitungsangaben von 4 beliebten Schweizer Spezialitäten. In deutsch, französisch und englisch. Preise: 1 Bund (= 50 Serien à je 4 Karten) kostet Fr. 40.– plus Porto. Mengenrabatt: 50–99 Bund 5%, 100 und mehr 8% Rabat. Verkaufspreise können beliebig festgesetzt (oder Karten gratis abgegeben) werden.

Zu beziehen beim KABE-Verlag International, Postfach 790, 4002 Basel.



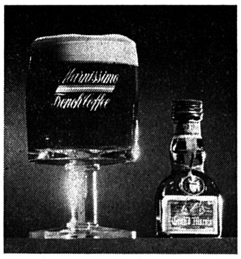
☆☆☆ Wir gratulieren



«Walchwil, der kleine Ort, der sich grosse Mühe gibt»... dieser Slogan, der erstmals vor 17 Jahren erschien, als die Walchwiler-Köche an der Hospes in Bern grossen Erfolg erzielten, hat sich wieder einmal bestätigt: Ein initiatives Dreierkollegium, nämlich die Herren Josef Fändrich jun. (Seehotel Lothenbach), Hermann Odermatt (Restaurant Grafstatt) und Hans Vetter (Restaurant Bahnhof) errang an der internationalen Kochkunstausstellung in Stuttgart gleich 3 goldene Medaillen mit einem Ehrenpreis! Ihre sehr schön präsentierten Platten wurden wohl nicht zuletzt deshalb so hoch bewertet, weil die drei Restaurateure ihren Gästen diese Gerichte in der genau gleichen Art anbieten. Sie hatten sich also nicht einfach mit repräsentativen Ausstellungs-Schaustücken vorgestellt.

DAS ERFOLGSREZEPT

Etwas Neues und Gutes schlägt immer ein; der heutige Gast ist experimentierfreudig und hat Spass an Abwechslung. So ist er zum Beispiel keineswegs darauf erpicht, als gemütlichen Abschluss eines gelungenen Essens nach alter Väter Sitte immer einen Kaffee mit Kirsch oder – aktueller – einen winzigen Espresso zu schlürfen. Der Erfolg des Irish Coffee ist ein typisches Zeichen für die kulinarische Neugier der modernen Gäste. Nicht minder erfolgreich dürfte nach meiner Meinung das neueste Getränk: der **«Marnissimo French Coffee»**, werden, besondere bei den Damen, denen der Irish Coffee vielleicht etwas zu «hart» schmeckt. Das Rezept: In ein hohes Glas (am schönsten präsentiert sich der Coffee im speziellen «Marnissimo»-Glas) einen Kaffeelöffel Zucker und ein Gläschen Grand Marnier geben, heissen Kaffee darübergiessen und gut rühren. Obendrauf leicht geschlagenen Rahm geben, am besten über einen umgekehrten Kaffeelöffel, damit der Rahm als weisser Kragen stehenbleibt.



Das Angebot des Monats

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Sake Suishin braucht man nicht nur bei der Zubereitung chinesischer Gerichte, für Marinaden oder für raffinierte Saucen. Liebhaber der chinesischen Küche trinken ihn auch gern einmal zum Essen, statt Jasmin- oder China-Tee.

Wenn Sie gelegentlich solche «China-Amateure» als Gäste (privat oder im Restaurant) haben, können Sie mit einer Ueberraschung aufwarten: Sie servieren den Reiswein, leicht erwärmt wie es sich gehört, im echt japanischen Porzellankrüglein und mit den dazugehörigen winzigen Becherchen. Jean Haecky Import SA, Basel, offeriert nämlich eine neue Packung, die eine 1/1 Flasche Suishin Sake und ein sechsteiliges Japan-Service enthält, zum Preis von Fr. 19.80.

SUISHIN
JAPANESE SAKE

Blick über die Grenze

Die verkannte englische Küche

England will seinen kulinarischen Ruf aufpolieren – was er ja dringend nötig hat! So kamen 50 Journalisten und Gastronomen aus 28 Ländern zum Vergnügen, eine Woche lang in Englands bekanntesten und berühmtesten Esslokalen und Hotels speisen zu können. Aus der Schweiz waren an dieser von der englischen Fremdenverkehrswerbung organisierten Ess-Tour drei Journalisten und ein Werbespezialist für Gastronomie da bei.

Man ist gespannt auf die Erfahrungsberichte dieser Experten. Auch wenn sie positiv sind – was zu erwarten ist –, wird es für England nicht leicht sein, auch beim Publikum bessere Noten für seine Küche zu erhalten. Allzu lange ist dem Durchschnitts-Englandfahrer eingeredet worden, er reise in das Land mit den miserabelsten Essgewohnheiten ganz Europas – auch wenn diese Tatsache sei Jahren gar nicht mehr stimmt.

Das Teller-gericht

Siedfleischteller mit einer Tasse Bouillon

Siedfleisch	60 g	7.—	–.42
Rindszunge	40 g	7.—	–.28
Schweinswürstchen			–.65
Bouquet garni			–.02
Sellerie, Rüebli, Wirz	70 g	1.—	–07
Gewürz, Bouillon			–.02
Salzkartoffeln	200 g	–.50	–.10
Salz			–.01
Bohnen (Howeg-Bonduelle)	50 g	3.20	–16
Karotten (Howeg-Bonduelle) primeur	50 g	3.20	–.16
Quark, Rahm			–.10
Apfel, Gewürze			–.05
Meerrettich (Koch)			–.05
Warenaufwand für 1 Person			Fr. 2.10

Das blanchierte Siedfleisch in heissem Wasser aufstellen und gar kochen. Bouquet garni, Rüebli, Sellerie und Wirz beifügen. Die Rindszunge separat kochen (etwa 3 Stunden). Die weichgekochte Zunge unter fliessendem Wasser schälen und in die heisse Bouillon geben. Meerrettich und Apfel fein reiben und mit dem geschlagenen Quark mischen. Gut würzen und vor dem Servieren mit geschlagenem Rahm verfeinern. Den Siedfleischteller mit separat gedämpften Bohnen und Karotten garnieren.

Für Sie GETESTET

Das neue Graziella-Feinglacepulver aus natürlichen Früchten

Um ihren Kunden, also Ihnen, etwas noch Besseres zu bieten, um Ihnen beim noch rationelleren Arbeiten und Zeitsparen zu helfen, hat sie SMG (Schweizerische Milch-Gesellschaft AG, Hochdorf) ein völlig neues Graziella-Feinglacepulver-Sortiment entwickelt. So bringt sie nun als erstes Unternehmen ein Feinglacepulver aus natürlichen Früchten und feinsten Zutaten auf den Markt. So natürlich ist die Zusammensetzung, dass die Früchte, die Haselnüsse, die Pistazien usw. auf den Packungen abgebildet werden dürfen, was ja bekanntlich nach unserem strengen Lebensmittelgesetz nur erlaubt ist, wenn wirklich frische Früchte und ausschliesslich natürliche Rohstoffe verwendet werden (wertvollste Milchbestandteile, vegetabile Fette). Damit ist ein überzeugender Qualitätsbeweis geleistet.

Das graziellea-Feinglacepulver ergibt eine zartschmelzende, erfrischende, aber nicht kältende, hocharomatische Glace – genau das, was der anspruchsvolle Gast heute wünscht. Das Sortiment umfasst 8 Aromabouquets: Mocca, Chocolat, Vanille, Pistache, Erdbeer, Haselnuss, Mandarine, Citron – und zusätzlich «Neutral», ein Basispulver zur Herstellung individueller Hausspezialitäten.

Graziella
Mandarine
Graziella
Citron
Graziella
Erdbeer
Fraise

Die Zubereitung ist «kinderleicht» und im Nu gemacht: 500 g Graziella-Feinglacepulver mit 1 Liter warmem oder kaltem Wasser anrühren, 10 Minuten stehenlassen, durchrühren, einfrieren.

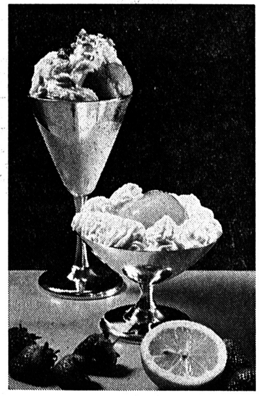
Als Anregung für originelle Graziella-Rezepte hier zwei «Graziella-Coupes»:

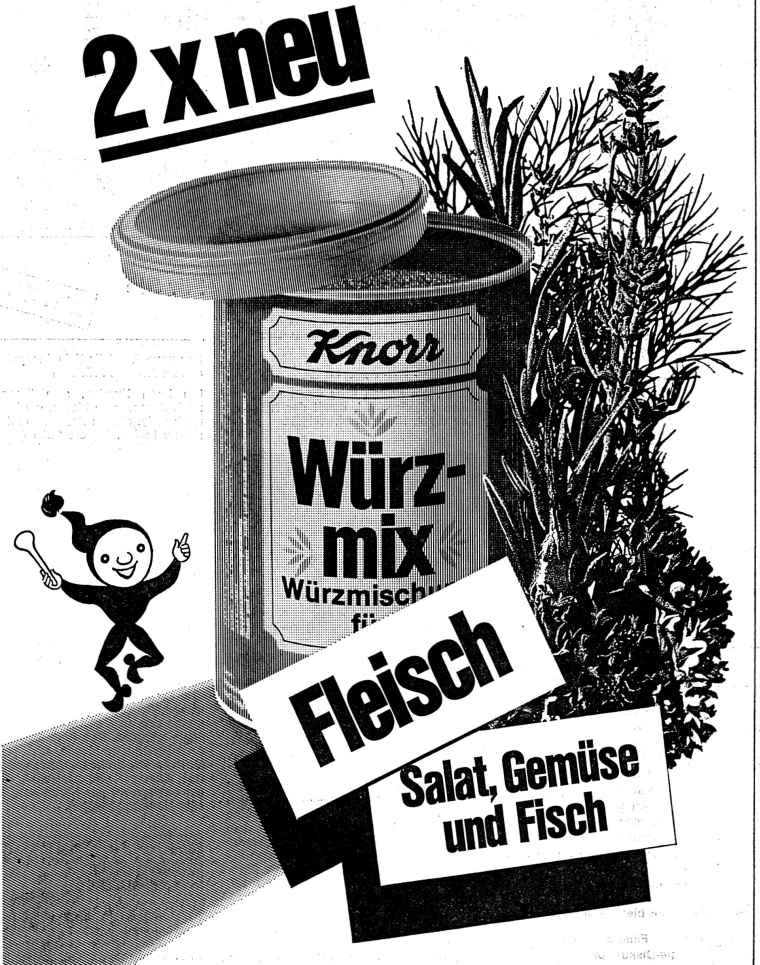
Coupe «Velasquez»

1 Kugel Graziella Vanille-Glace in eine vorgekühlte Coupe geben. In Moskateller marinierte Erdbeeren darübergeben. Mit abgeriebener Zitronenschale bestreuen. Mit Graziella Erdbeerglace bedecken, mit Rahm garnieren und mit Krokant bestreuen. Krokant: Gleichviel Mandeln und Zucker karamelisieren, auf ein befettetes Blech giessen, erkalten lassen und grob mahlen.

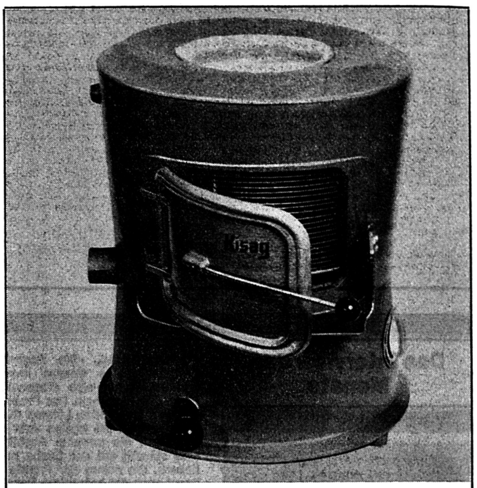
Coupe «Dame blanche»

1 Portion Graziella Haselnussglace in einen vorgekühlten Eisbecher geben. Mit einem halben, weissen poschierten Pfirsich belegen. Mit Graziella Zitronenglace umranden und mit Rahm garnieren.





Zwei raffinierte
Würzmischungen von Knorr



**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 vereinigt und die wirkliche Neuheiten aufweist, nämlich:

1. Zwei Geschwindigkeiten. Eine zum Schälen der Kartoffeln (und Sellerie, Rübchen 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**

25 Jahre Kisag

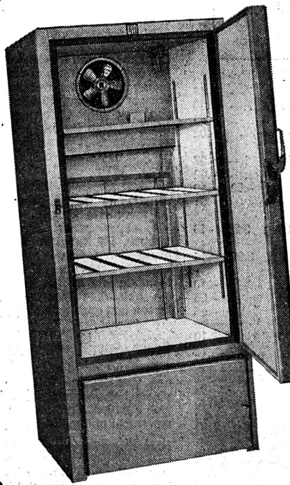
OFA 65544001

**Gartenstühle und -tische
Saalstühle
Servierwagen
Liegestühle
Liegebetten**

in diversen Ausführungen beziehen Sie vorteilhaft direkt ab Fabrik.

O. MEGEU, 8353 Elgg
Stahlrohrmöbel
Tel. (052) 47 16 50
vormals: F. Stucki-Hierholzer

139



**Neu von UTO
Für höchste schweizerische Qualitätsansprüche — FOSTER-Kühl- und Tiefkühlschränke für das Gewerbe**

UTO füllt eine Lücke mit einer Serie speziell widerstandsfähiger Kühlschränke von 400 bis 1135 Liter.

Das ist der Steckbrief:
Sorgfältig konstruierte, saubere Ausführung, korrosionsfest und leicht zu reinigen. Vollautomatische Abtauung mit Tauwasser-Verdunstung, wartungsfrei, steckerfertig. Gleichmässige Luftverteilung dank Zwangsluftumwälzung. Automatische Innenbeleuchtung. Abschliessbares Türschloss. Inneneinrichtung nach Wunsch.

Ausführung in verschiedenen Varianten (komplett in dauerglänzendem Aluminox oder Chromnickelstahl, alles nicht rostend)

Verschiedene Inneneinteilungen, je nach Verwendungszweck. Im übrigen liefern wir Ihnen über 400 weitere Modelle.

Ob Sie sich für einen preiswerten, praktischen Kühlschrank für gewerbliche Zwecke, oder für eine zerlegbare Kühl- oder Tiefkühlzelle oder gar für eine anspruchsvolle Grossanlage interessieren — **UTO löst Ihre Kühlprobleme immer nach den neuesten technischen Erkenntnissen.**

UTO

UTO-Kühlmaschinen AG
Eggbühlstr. 15, 8050 Zürich
Tel. 051/50 25 50

*Ein richtiges «Eselein streck dich!»,
verkörpert der Schaerer Vollautomat für Top-Kaffee.*

*Das Gold in der Tasse (der Gäste)
wird zum Gold in der Tasche (für Sie).*

*Kinderleichte Bedienung
und störungsfreier Betrieb.*

Halle 19
Stand 441

schaerer

Vollautomaten für Top-Kaffee

M. Schaerer AG, Kaffeemaschinen und Kaffee-Milch-Aufbereitungsanlagen, 3084 Wabern-Bern

Seit Jahren
erfahren im Bau
von

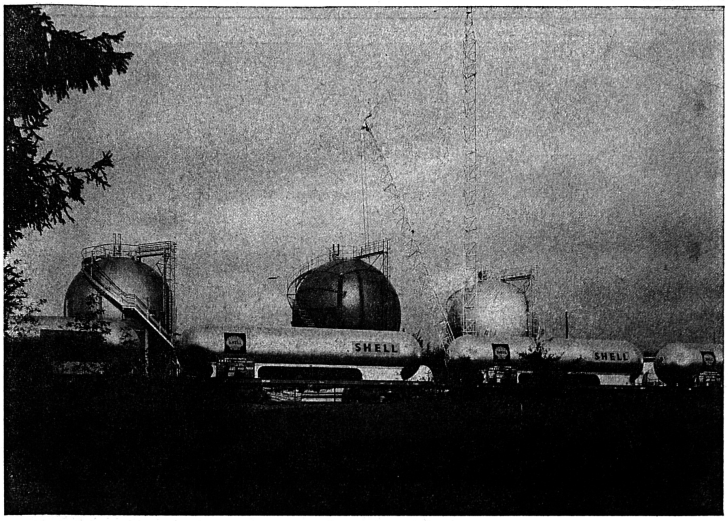
- Buffetanlagen
- Grossküchen-Einrichtungen
- Gastro-Norm-Kühlmöbel
aus Chromnickelstahl

Unsere
Erfahrung
ist Ihr
Vorteil

Gratis: Senden Sie uns den ausführlichen Prospekt für das Gastgewerbe
Name
Adresse

schmid kühlmöbel
Kühlmöbelfabrik C. + H. Schmid
9320 Arbon 071 46 39 22

Flüssige Energie



▲

Kugelförmige Lagertanks für Flüssiggas, wie sie bei der Shell Raffinerie Cressier und in den Abfüllstationen verwendet werden.

Verpflegungsbetriebe sind bekanntermassen starke Energieverbraucher. Deshalb ist es für jeden, der mit der Führung eines solchen Betriebes betraut ist, wie auch für Planer, Architekten und Ingenieure, von Wichtigkeit, alle Möglichkeiten der Energieversorgung zu kennen. In der Schweiz sind heute im Einsatz:

- Elektrizität,
- Gas als Stadtgas oder neuerdings Ferngas, in wenigen Jahren wird grösstenteils auf Erdgas umgestellt sein,
- Heizöl
- und Flüssiggas in Flaschen oder in Tanks.

Heute wollen wir uns einmal etwas näher mit dem noch nicht überall bekannten Flüssiggas befassen, weil diese Versorgungsart gerade im Gastgewerbe und bei einer Reihe von speziell gelagerten Betrieben zukunftsträchtig sein kann.

Was ist Flüssiggas?

Flüssiggas, unter den Namen Propan und Butan bekannt, fällt bei der Erdölraffinierung an. Bei der Destillation, beim «Kracken» und «Reformen» (Arbeitsprozessen in den Raffinerien) entstehen gasförmige Produkte, die man durch erneute Destillation unter Druck trennt.

Als besonderes Kennzeichen weisen beide Stoffe einen überaus niedrigen Siedepunkt auf. Bei Butan beträgt er minus 5 Grad Celsius und bei Propan minus 45 Grad Celsius. Das heisst, dass diese Gase bei Temperaturen unter dem jeweiligen Siedepunkt einen flüssigen Zustand annehmen. Diesen flüssigen Zustand kann man auch bei steigenden Temperaturen erhalten wenn die verflüssigten Gase unter Druck gehalten werden. Da das Volumen der Flüssigkeit sehr klein ist, nutzt man diese Eigenschaft für den Transport und die Lagerung aus und veranlasst die Umwandlung in den gasförmigen Zustand erst direkt beim Gebrauch, also kurz vor dem Verbrennen.

Für den Energieverbraucher, in unserem Falle den Hotelier oder Gastwirt, ist der Ablauf der Energiegewinnung interessant:

- Er erhält sein Gas in flüssigem Zustand geliefert. Entweder befindet es sich in Druckflaschen oder wird in den Drucktank aus Tankwagen eingefüllt.
- Seinen Energievorrat lagert der Gastronom also selbst. Und da das Volumen klein ist, kann auch das Lager klein sein. (Aus einem Kilogramm Flüssigkeit bei Propan entstehen bei plus 15 Grad Celsius zum Beispiel 537 Liter brennbares Gas.)
- Aus den Lagerbehältern wird der Energieträger durch Leitungen zur Verteilstation mit den Druckreglern gebracht. Da in Flasche oder Tank ein gewisser Ueberdruck besteht, ist keine mechanische Förderanlage erforderlich. Diese Leitungen stehen etwa unter 1 atü Druck.
- In den Druckreglern wird der Betriebsdruck von zirka 37g/cm² hergestellt, mit dem das Gas zu den verschiedenen Verbrauchsstellen, also den Brennstellen, kommt.

Butan und Propan sind nicht giftig und wirken auch nicht korrodierend.

Beide Gase sind schwerer als Luft. Hierauf sind verschiedene Sicherheitsvorschriften ausgerichtet. Zum Beispiel sollen die Lagerbehälter stets so aufgestellt sein, dass ein «Abfliessen» in Kellerräume nicht möglich ist. Propanbehälter stellt man ausser Haus auf, denn dort besteht auch im Winter eine genügend «warme» Temperatur für die Druckerzeugung.

Beide Gase benötigen zur vollständigen Verbrennung den Sauerstoff der Luft. In Küchen und anderen Verbrauchsstellen muss man also für einen ausreichenden Frischluftnachschub sorgen. Auch eine Abführung der Verbrennungsgase ist erforderlich.

Wo wird heute schon Propan verwendet?

Der Verwendungsbereich ist umfassender, als man es sich allgemein vorstellt. Doch zählen wir einmal einige Branchen auf, die heute schon Propan nutzen: Metall- und Glasindustrie, Strassenbau und Hochbau, Verkehrsunternehmungen, Landwirtschaft usw.

Weitere gute Möglichkeiten, die vorerst noch seltener genutzt werden, sind Wasserheizungen für Hotelschwimmbäder, Hotel-Wäscherei-Anlagen, oder auch die Heizanlagen für ganze Einfamilien- und Ferienhaussiedlungen.

Was können wir in einem Restaurationsbetrieb wirtschaftlich mit Propan betreiben?

- Kochherde, Rechauds, alle offenen und geschlossenen Kochstellen,
- Bratpfannen, Kipp- und Standkochkessel,
- Back-, Brat- und Patisserieöfen, Salamander, Grills und Friteusen,
- Wärmeschränke,
- Kaffeemaschinen,
- Infrarotstrahler,
- Flambierwagen, Rechaudwagen usw.

Bevor man sich bei der Einrichtung eines neuen oder der Umgestaltung eines bestehenden Betriebes auf eine bestimmte Energieform festlegt, sollten Restaurateur, Architekt und Küchenplaner alle Vor- und Nachteile der verschiedenen Möglichkeiten gegeneinander abwägen. Dazu muss man aber diese Möglichkeiten erst kennen und muss wissen, was sie alles bieten und leisten können. Das Abwägen wird dann leichter, klarer und umfassender.

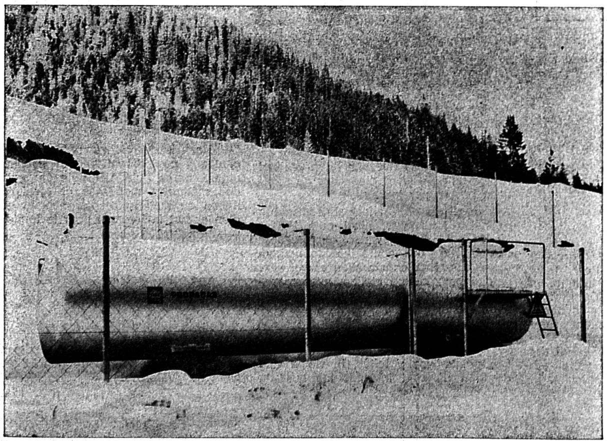
Welche Vorteile bietet Flüssiggas?

Was kann nun Flüssiggas bei einer solchen Energie-Diskussion für sich – zu den üblichen Vorteilen des Gases – in die Waagschale werfen? – Vorteile des Gases, wie

- Das Hotel oder Restaurant verfügt praktisch über sein eigenes, kleines Gaswerk und ist für gewisse Zeit unabhängig von Zulieferung und Leitungen.
- Durch die Verflüssigung wird der Lagerraum minimal gehalten.
- Unabhängigkeit gegen Risiken, denn durch höhere Gewalt kann ein Unterbruch in der Versorgung, zum Beispiel von elektrischem Strom, besonders in Berggegenden, eintreten.
- In den Bergen empfiehlt sich deshalb zumeist eine Lagerhaltung vom Umfang eines Wintersaison-Verbrauchs.
- Sonst ist eine Tanknachfüllung von mindestens drei- bis viermal pro Jahr üblich, doch oft können häufigere Lieferungen noch wirtschaftlicher sein.
- Die Wirtschaftlichkeit hängt in vielen Fällen vom örtlichen Stromtarif ab. Im Schnitt ist Flüssiggas preislich gegenüber der Elektrizität konkurrenzfähig.
- Um beim Strom zu bleiben, bietet die Eigenversorgung mit Gas eine Unabhängigkeit gegen die in Spitzenzeiten manchmal überlastete Elektroversorgung. Und bei Bedarf sehr grosser Energiemengen kann die Leitungsinvestition der Elektrizität in Grenzen gehalten werden.

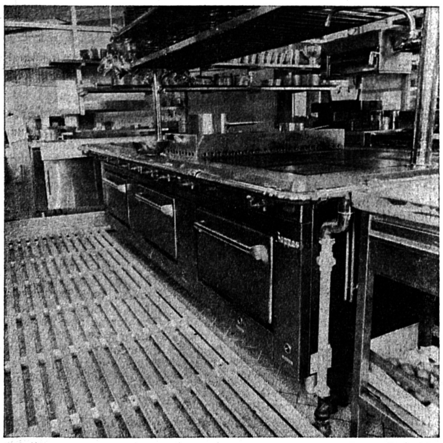
Selbstverständlich sind bei Flüssiggas-Anlagen einige Sicherheitsvorschriften zu beachten. Die Tanks zum Beispiel unterstehen der bundesrätlichen Verordnung betreffend Aufstellung und Betrieb von Druckbehältern. Auch ist die Erstellung, Erweiterung und Veränderung einer Anlage der Feuerpolizei anzuzeigen, bevor mit dem Bau begonnen wird. Deshalb ist das rechtzeitige Zuziehen von Spezialisten angezeigt, die alle Vorkehrungen kennen und den Gastronomen und Architekten in allen Fachfragen beraten können.

W. E. Batt



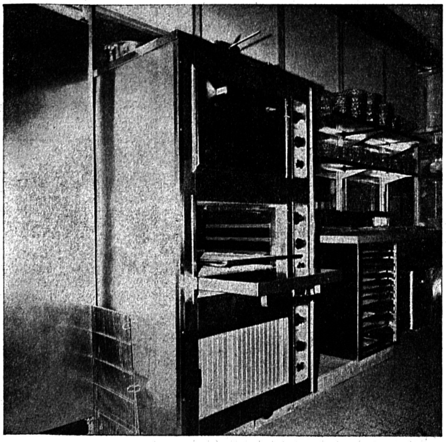
▲◀◀

Der 20 Kubikmeter fassende Propanlagertank des Tschuggen-Hotels, Arosa, der hinter dem Hotel plaziert ist.



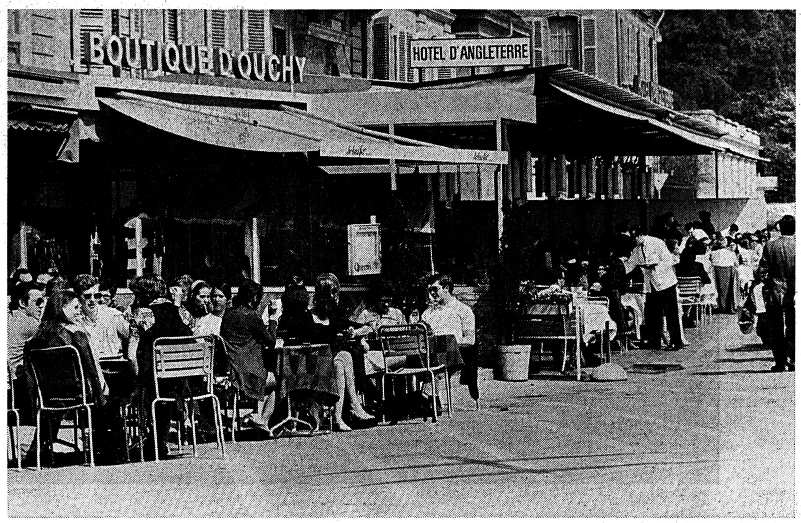
▲◀

Der Zoppas-Propangasherd der Tschuggen-Hauptküche, der mit Koch-, Fortkoch- und Wärmeplatten, einem Bain-Marie und unteren, durchgehenden Backofen bestückt ist. Gut sichtbar im Vordergrund die Gaszuleitung mit dem Absperrhahn.



◀

Auch in der Patisserie wird Gas fürs Backen verwendet. Wir sehen den Therma-Patisserieofen mit zwei Backröhren und unterem Gärschrank.



Mit einer Tasse Kaffee auf der sonnigen Promenade beginnt die Ferienstimmung und das Pläneschmieden für die grosse Fahrt. (Lausanne-Ouchy, Photo ASL)

Verkehrsvereine berichten

Sport und Kur in Leukerbad

Die Prognosen über die Steigerungsrate pro 1970 haben sich in Leukerbad nicht erfüllt. Sie wurden übertroffen. 42 417 Logiernächte mehr konnten registriert werden, was einer Zunahme von 7 Prozent gegenüber 1969 entspricht. Im Sommer reisen 72 Prozent der Gäste und im Winter 51,5 Prozent zur Kur nach Leukerbad, während 26,9 Prozent, resp. 33,6 Prozent Ferien und Erholung als Grund für ihren Aufenthalt angeben. Ueber 40 Prozent haben auf Grund von Empfehlungen durch Freunde und Bekannte Leukerbad ausgewählt. Auf Anweisung des Arztes kommen «nur» etwas über 30 Prozent. Der Verkehrsverein betont denn auch, dass er den Schwerpunkt der Werbung auf die zuvorkommende und sorgfältige Gästebetreuung legt.

Grosse Erwartungen setzt der Badeort auf die Erschliessung des Torrent-Gebietes, das ein Wintersportzentrum werden soll. Bereits im vergangenen Herbst konnte mit dem Bau einzelner Stationen begonnen werden. Die Inbetriebnahme der Bahn auf das Torrenthorn ist auf den 15. Dezember 1971 vorgesehen. Das für die erste Etappe benötigte Kapital von 6 Millionen wurde sogar um eine halbe Million überzeichnet. Der Verkehrsverein hat sich mit 150 000 Fr. beteiligt. Ausserdem förderte und finanzierte er den Bau des Sportzentrums, für welches die Gemeinde den Platz zur Verfügung stellte.

Obwohl sehr vieles getan wird, um Leukerbad für Sommer- und Wintersportler attraktiv zu machen, werden auch in Zukunft die Bäder die wichtigste Grundlage des Kurortes bilden.

Kleine Gstaader Rückblende

Im Rückspiegel der vergangenen Wintersaison ist zu bemerken, dass vor allem in den Hotels die Logiernächtezahlen nicht an jene des vorangegangenen Winters heranreichen und mit einer Einbusse von rund 5000 LN zu rechnen ist. Das ist nicht allein auf den Schneemangel zurückzuführen, sondern mehr noch auf die unruhigen politischen und kriegerischen Ereignisse, die allgemein undefinierbare Wirtschaft- und Finanzlage sowie auf Sportwochenausfälle (Frankreich).

Rund 80 Hotellerie- und Fremdenverkehrsstudenten aus den Instituten von Glion erhielten kürzlich in Gstaad einen Anschauungs-Unterricht, wobei vor allem das Gstaad-Palace mit seinen Neueinrichtungen, die Zentralwäscherei sowie die Kunsteishalle besucht und vorgestellt wurden.

Der traditionelle Saison-Schlussball der «Union Helvetia» fand im Gstaad-Palace statt und war von rund 400 Personen besucht. Hotelbesitzer und Direktoren setzten sich dabei an einen Tisch mit ihren «guten Geistern» und bekundeten so die gute Verbundenheit zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer.

Brienz erteilt ein «ungenügend»

Der Verkehrsverein Brienz stellte mit Blick auf 1970 fest, dass der herrschende Mangel an Hotelbetten das Angebot sowohl quantitativ wie auch qualitativ als ungenügend erscheinen lässt. Die prekäre Lage der Hotellerie sei einer gedeihlichen Entwicklung des Fremdenverkehrs in Brienz nicht förderlich. Erfreulich gesteigert haben sich die Logiernächte im Winterhalbjahr. Sowohl die Rothornbahn, als auch die Schiffsbetriebe verzeichneten Bestresultate. Der neue Wanderweg Rothorn–Schönbühl wurde fertiggestellt und bereits im ersten Jahr viel begangen. Guten Anklang fand die neue Wanderkarte. Nebst den zur Tradition gewordenen Promenadenkonzerten war den Abendrundfahrten auf dem Brienzersee ein besonders grosser Erfolg beschieden. Die Schiffe waren fast ausnahmslos gut besetzt.

Auf dem Tätigkeitsprogramm für 1971 stehen unter anderem eine schöner und grösser aufgezogene Bundesfeier, vermehrte Gästeunterhaltung, ein Kinderspielplatz, Verhandlungen für einen Vita-Parcours, eine Statutenrevision sowie eine vermehrte Mitgliederwerbung. azb

Welturaufführung in Grindelwald

In Grindelwald wurde vergangene Woche der Fernsehfilm «All about George» uraufgeführt.

Dieser Film zeigt die Landschaft der Schweiz in einer Reichhaltigkeit ohnegleichen und stellt eine Propaganda dar, die nicht mit vielem Geld aufzuwiegen ist.

Seinen Anfang nimmt der Film in New York an der Hochzeit eines Maharadschas, führt dann weiter über Zürich zum Flugplatz Belpmoos. Nach einem kurzen Abstecher in die Bundesstadt geht es weiter ins Berner Oberland. Vor allem in Grindelwald, aber auch auf Eigergletscher und Jungfraujoch, spielt sich das Hauptgeschehen ab. Eigentlicher Star der Aufführung ist George, der riesige Bernhardiner. Ueberall wo er auftritt, stiftet er grosse Verwirrung an, gibt sich mit verblüffender Artigkeit zu allen Streichen her und schliesst sogar Freundschaften mit Schwein, Kuh und Ente.

Mehrere Millionen Fernsehteilnehmer werden Gelegenheit haben, den Streifen zu sehen. Wurde er doch im Auftrag der Telepool Zürich, des Bayrischen Rundfunks und Fernsehens, der Schweizer Radio- und Fernsehgesellschaft Bern und der Marshall Thomson Produktion Los Angeles in Coproduktion gedreht.

Rund um den Bodensee

Der Internationale Bodensee-Verkehrsverein, der seit 1951 besteht und von allen Anstösserländern beschickt wird, hat mit Zufriedenheit vom letzten Geschäftsjahr Kenntnis genommen. Rund 1,3 Millionen Gäste (im Vorjahr 1,1 Mio) besuchten 1970 die Region Bodensee. Sie buchten in den Uferorten der drei Länder 4,88 (4,5) Mio Uebernachtungen und lösten 4 Mio Schiffsfahrkarten, wobei die Insel Mainau mit 1,5 Mio Besuchern einen Rekord aufstellte. Spitzenreiter in den Uebernachtungen waren nach wie vor Konstanz, Ueberlingen und Lindau mit deren über 400 000, gefolgt von Langenargen, Gailingen, St. Gallen und Bregenz mit über 200 000 Uebernachtungen.

Für 1971 werden rund 100 000 DM für die Werbung eingesetzt. Die beste Werbung war aber, so wurde im Jahresbericht festgehalten, die «Maxi-Leistung zu Mini-Preisen», wie etwa bei den Vergünstigungskarten der Bodenseeschiffahrt oder bei den Vor- und Nachsaisonpauschalen gewisser Uferorte.

Schaffhausen

bietet ein neues Touristen-Hotel; darüber hinaus hat sich im ehemaligen Schlosshotel ein «Castle-Club» mit Restaurant und Dancing etabliert.

Rorschach

entwickelt sich zum Segelparadies. Die Segelschule Rorschach bietet ab dieser Saison Segelferien zu Pauschalpreisen an. Das sogenannte Kurz-Programm beinhaltet 5 Tage Segelkurs (täglich sechs Stunden Unterricht), 5 Tage Unterkunft mit Frühstück gleich 345 sFr., das «Spezialprogramm» dauert zwei Tage länger und bietet zu einem Preis von 485 DM noch eineinhalb Tage Segeln mehr.

St. Gallen

stellt Trimmbeflissenen seine neue Finnenlaufbahn zur Verfügung, veranstaltet Bergsteigerkurse, Tourenwochen und Bergwanderwochen im Alpstein sowie Segelferienwochen auf dem Bodensee. Ein neues Pizza-Restaurant trägt den Namen «Cavallino». Neu ist auch die St. Galler Sieben-Tage-Pauschale mit Unterkunft in guten Standardhotels, Frühstück und Nachtessen, freiem Eintritt zu verschiedensten Unterhaltungsmöglichkeiten, Seilbahnfahrt auf den Säntis, Besuch Liechtensteins und Arbons, alles inkl. 250 sFr., Verlängerungswoche 210 sFr.

Dornbirn

meldet die Eröffnung eines Hotelschwimmbads mit Sauna im Hotel «Katharinenhof». Das Bad, das täglich von 7 bis 23 Uhr geöffnet ist, kann von allen Stockwerken aus per Lift erreicht werden.

Feldkirch

kreiert dieses Jahr erstmals «Ferien im Sattel». Die neue, in einem mehrere Quadratkilometer grossen Naturpark zwischen Rhein und Ill gelegene Reitschule Wüstnerhof verfügt über Reitplatz, Dressurviereck und Sprunggarten und bietet Gelegenheiten zu 30 km langen Tagesritten oder aber auch zu Ausritten von mehreren Tagen. Siebentägige Reiterferien gibt es bereits ab 140 DM. Zum Erstklass-Hotel entwickelte sich das «Weisse Kreuz» dank eines Neubaus mit 75 Betten in modernen, mit Bad bzw. Dusche und WC ausgerüsteten Zimmern. Einen weiteren Neubau mit 40 Betten errichtete der Gasthof «Löwen».

Heiligenberg,

seit diesem Jahr anerkannter Luftkurort, eröffnet im Mai ein neues Hallenschwimmbad mit Sauna, Massagen und medizinischen Bädern. Neu ist ferner eine nach internationaler Turniernorm erstellte Minigolfanlage. Uebrigens nahmen mehrere Heiligenberger Gastronomen Modernisierungen ihrer Hotels und Pensionen vor.

Langenargen

lädt zum Besuch seines neuen Sauna-Bades mit Massage und Heilgymnastik ein; gegen Managerkrankheit werden überdies Entspannungstherapie und Stoffwechselübungen empfohlen. Neu ist ferner ein öffentlicher Kinderspielplatz an der Uferpromenade.

Immenstaad

entwickelt sich zur Touristik-Rakete des Bodensees: Da gibt es eine neue Kneippanlage mit Wassertretbecken, Armbad und Tautretewiese. Da gibt es als Schlechtwetter-Sportmöglichkeit Tischtennis und Bewegungsspiele in der Turnhalle, wo auch Möglichkeit zur Morgengymnastik gegeben ist. Während der Ferien stehen ein Gästekindergarten sowie ein Schreib- und Fernsehzimmer in der Schule zur Verfügung, daneben gibt es noch einen Leseraum im Rathaus. Weitere Neuerungen sind Weinproben im Keller des historisch sehenswerten Schwörerhauses, Weinabende bei Kerzenlicht sowie Segelbootfahrten für Gäste. Schliesslich schuf das Seecafé Merk ein neues Gästehaus.

Ueber 130 Sportbahnen in der Ostschweiz

Das beträchtliche Angebot an Luftseilbahnen, Gondelbahnen, Ski- und Sesselliften enthält eine Reihe von Neuerungen. In Wildhaus wurde die Sonnenseite im Gebiet von Gamplüt mit einem Doppelsessellift und zwei Skiliften erschlossen. Von der Talstation der Kronbergbahn aus führt ein Skilift in die Lauftegg. Die Ebenalpbahn liess einen zusätzlichen Lift bei Schwende-Horn erstellen. Urnäsch hat die Kapazität seines Liftes auf die Osteregg vergrössert und zusätzlich einen Uebungslift erstellen lassen. Auch bei der Sesselbahn Schönengrund–Hochhamm ist ein neuer Skilift in Betrieb. In Trogen kann man sich neuerdings am Lift auf Breitenebnet schleppen lassen. Schliesslich entstanden im Toggenburger Bauerndorf Gähwil eine zweite und in Degersheim am Fuchsacker schon die dritte Skiliftanlage.

Schweiz
Suisse

L'Eagle Ski Club

La place éminente que Gstaad s'est créée comme grand centre sportif et mondain rendait indispensable la présence d'un club privé, afin d'y réunir une élite internationale, heureuse de s'y retrouver l'hiver pour y pratiquer son sport favori: le ski.

En mars 1956, un groupe de 80 amis, habitués de Gstaad, se sont réunis en assemblée générale constitutive pour fonder l'Eagle Ski Club, en haut du Wasserngrat; grâce à l'excellente coopération de M. Ernst Scherz un terrain fut acheté et la construction du Clubhouse achevée à temps pour permettre une ouverture le lendemain de Noël 1956. Depuis cette époque, des améliorations considérables ont été apportées aux installations, grâce à l'appoint des droits d'entrée des nouveaux membres, sévèrement triés par le comité du Club.

Ce comité comprend aujourd'hui, avec le Vicomte Benoist d'Azy, président du Club, MM. Isidro Martin Montis, vice-président, Claude Barbey, Basil Goulandris, John Heminway, Robert Matossian, David Niven, Michel de Pret et H. R. Spillmann.

Le Club ouvre chaque année du 24 décembre à fin mars. Un excellent restaurant accueille aujourd'hui ses 350 membres, leur famille et leurs invités, dont certains peuvent bénéficier de cartes temporaires d'admission pendant la saison.

Mais la fonction primordiale de l'Eagle Ski Club est surtout d'y réunir l'élite des hôtes de Gstaad, qui reviennent fidèlement chaque hiver pour se retrouver dans une merveilleuse atmosphère de sympathie et dans un cadre qui leur est cher...

Un groupement des comptoirs régionaux

(ATS) Un «Groupement romand des comptoirs regionaux» a été constitué lors d'une assemblée tenue à Yverdon par des responsables des foires et expositions commerciales régionales de Suisse romande. Il comprend déjà les manifestations de la Chaux-de-Fonds, Yverdon, Fribourg, Martigny, Rolle et Delémont, et d'autres s'y joindront prochainement.

Les échanges d'idées et d'expériences, l'établissement d'un calendrier des comptoirs et les contacts avec la presse figurent au programme d'activité du nouveau groupement, dont le directoire sera formé jusqu'en 1976 par la «Modhac» de la Chaux-de-Fonds, puis jusqu'en 1982 par le comptoir yverdonnois.

L'Université du Nouveau Monde s'installe en Valais

Au début de juillet 1971, s'ouvrira, à Sion, Haute-Nendaz et Super-Nendaz, l'Université du Nouveau Monde, aux méthodes pédagogiques modernes et qui réunira plus de mille étudiants recrutés principalement en Amérique.

Le principe de cette université est de grouper les étudiants par spécialité, autour d'un professeur et de former une communauté très pratique pour le travail. Lorsque tous les cours seront organisés, on compte accueillir 1500 étudiants et 200 professeurs.

Une jeune clientèle d'appoint

Il faudra nourrir et loger tout ce monde et l'on a, là aussi, introduit des méthodes nouvelles. Chaque étudiant recevra des bons-chèques pour les repas et pourra aller dans le restaurant de son choix. Il payera avec des chèques garantis par une banque. Dans les studios, prévus pour deux personnes, il y aura également la possibilité de cuisiner. Le ménage de ces studios sera fait par du personnel recruté sur place et disposant de quelques heures par jour.

A Sion, divers pourparlers sont en cours pour les logements, ainsi qu'à Haute-Nendaz. A Super-Nendaz, on utilisera une partie du complexe touristique actuellement en construction et qui sera équipé comme une station, avec magasins, restaurants, garages, places de sport, dancings, etc.

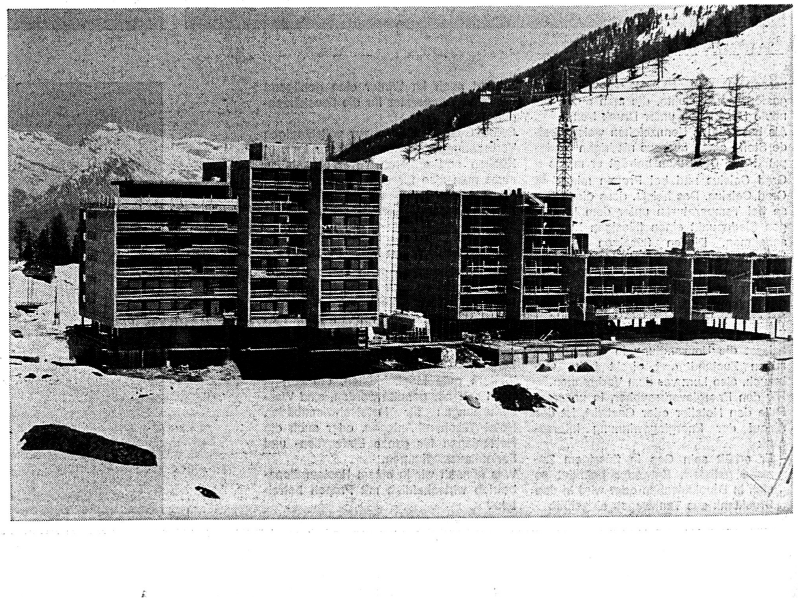
Des centres culturels dans les stations

Les points-fixes précités, la vieille ville de Sion où sont installés les bureaux centraux pour les arts et les sciences, Haute-Nendaz pour la psychologie des rapports, et Super-Nendaz pour l'étude des langues et la linguistique ne seront pas les seuls touchés par l'Université du Nouveau Monde. En effet, les promoteurs prévoient d'animer des centres culturels dans les diverses stations du canton, avec dîners-discussions animés par des professeurs de renom, conférences diverses et régulières ainsi que des séminaires groupant des personnes se trouvant déjà dans la production et désireuses d'étudier certains problèmes. Ces séminaires s'organiseraient durant les périodes touristiques creuses, dans les hôtels des stations.

L'Université du Nouveau Monde, que d'aucuns considèrent encore pour une utopie, parce qu'elle installe chez nous des méthodes modernes et révolutionnaires en matière d'enseignement sera d'un apport intéressant pour le tourisme valaisan. Cly

▼

L'un des bâtiments de l'Université du Nouveau Monde en construction à Super-Nendaz. (Valpresse)



Le tourisme à la campagne

S'il y a deux populations de natures et d'attitudes en contraste absolu, appartenant généralement à des secteurs différents, ce sont sans doute les agriculteurs et les touristes. Leur champ d'activité, paradoxalement, se trouve être le même, s'indentifiant une fois avec le lieu de travail et une fois avec celui des vacances. Elles sont donc appelées à coexister de nombreux mois par année, non seulement économiquement, mais socialement et humainement. Certes, la symbiose agriculture-tourisme est un merveilleux sujet pour orateurs de cantine, en mal de prestige politique, mais moins brillante est la concrétisation des idées et des projets qui militent en faveur d'une véritable participation du milieu rural à l'industrie touristique.

Les résultats, il faut en convenir, ne sont jamais très spectaculaires, dans la mesure où l'agriculteur reste à sa terre et n'en fait pas le joujou des spéculateurs, avant de le devenir lui-même. Malgré le dialogue qui doit immédiatement s'établir entre la population et les promoteurs d'un projet touristique, malgré une certaine préparation des esprits par le truchement de l'information, de nombreux problèmes restent encore en suspens: la participation financière des paysans aux activités du tourisme, la formation professionnelle et le recyclage de leurs enfants s'y intéressant, l'écoulement rationnel de la production agricole, etc. La vitesse à laquelle évolue notre société doit pourtant nous contraindre à agir rapidement. Le malaise paysan que l'on ressent chaque jour un peu plus en Suisse, l'épineuse question de la pénurie de main-d'œuvre dans l'industrie touristique et l'urgente nécessité de protéger efficacement le sol et la nature, devraient, entre autres, nous inciter à organiser l'avenir d'une collaboration digne de ce nom entre l'agriculture et le tourisme.

De la machine à traire à la remontée mécanique ...

... il n'y a qu'une porte à franchir et un lopin de terre à parcourir. Le propriétaire, néanmoins, est rarement le même. C'est cependant déjà dans l'implantation de l'infrastructure touristique que l'agriculteur trouverait une participation effective, de nature à l'intégrer économiquement et surtout psychologiquement dans l'industrie touristique. En France, au titre de la «rénovation rurale», des subventions accordées par le Ministère de l'agriculture peuvent être concédées pour des installations de remontées mécaniques, à raison de 25 pour cent du coût de construction, les 75 pour cent restants étant octroyés, sous forme de prêt à 3 pour cent par an par le Crédit agricole. Certaines communes françaises ont ainsi pu créer des syndicats à vocations multiples et des sociétés d'intérêt collectif – agricole et touristique – qu'ils gèrent eux-mêmes, à côté de leur métier. Chaque membre de la société reçoit un nombre de points proportionnels à son apport en terrains et participe activement, tant par sa propriété et les revenus qu'ils tirent des équipements touristiques (remontées, mais aussi hôtels, chalets de vacances, etc.) que par les emplois ainsi créés pour ses enfants.

Il est évident que de telles solutions s'appliquent plus à des villages traditionnels se greffant une activité touristique qu'à des stations entièrement nouvelles. Cette formule, qui a ses limites, paraît utopique aux yeux de certains habitués des formules traditionnelles de financement, simplement parce qu'elle pose tout le problème de la collaboration et qu'elle écarte d'emblée toute influence de petite politique personnelle.

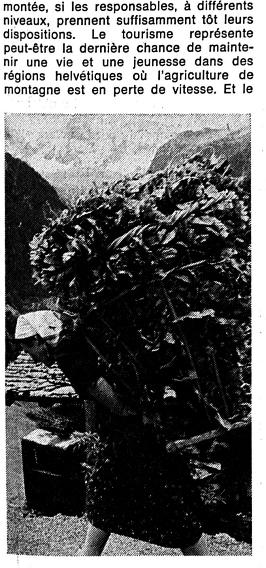
Il n'en reste pas moins vrai que le métier d'agriculteur dans une région où se développe le tourisme, c'est-à-dire d'abord en montagne – qu'il s'agisse des Alpes, des Préalpes ou du Jura –, a besoin d'activités complémeintaires et de ressources d'appoint substantielles, qui impliquent des solutions nouvelles et modernes.

La jeunesse montagnarde ne demande qu'à le rester

Nous n'aborderons pas la question des aspects négatifs que revêt le tourisme à la campagne – renchérissement des terres et de la vie souvent dû la spéculation volontairement incontrôlée ou involontairement incontrôlable, atteinte à certaines récoltes et tout problème d'intégration humaine – parce qu'elle peut être surmontée, si les responsables, à différents niveaux, prennent suffisamment tôt leurs dispositions. Le tourisme représente peut-être la dernière chance de maintenir une vie et une jeunesse dans des régions helvétiques où l'agriculture de montagne est en perte de vitesse. Et le tourisme a besoin d'être bien vivant, de pouvoir compter sur des forces jeunes et de progresser harmonieusement dans un environnement que seuls les agriculteurs sont à même d'entretenir et de mettre en valeur. Ces besoins n'impliquent-ils pas la présence d'une population avec toutes ses aspirations et son animation, qui soutienne, produise et développe des activités touristiques?

«Mon fils de 22 ans, qui ne peut pas reprendre le domaine familial, n'a aucune envie d'échanger sa faucheuse contre un linge à laver la vaisselle» nous déclare un agriculteur de Suisse romande. Qui oserait lui donner tort? Il est évident, si les jeunes fils de paysans ne trouvent, dans leur région natale, que des emplois subalternes, qu'ils rallient les rangs de l'industrie, en ville ou ailleurs. Utiliser, à plein temps ou à temps partiel, la main-d'œuvre indigène issue du milieu rural, exige une véritable politique des emplois, donc du recrutement, de la formation, de l'adaptation et de l'organisation.

Un étrange contraste qui inspirerait maints sociologues. (Photo COMET)


Une tradition peut-être, mais surtout une réalité. (Photo Keystone:

«La rénovation d'un espace rural, aux dires d'un responsable d'économie alpestre, avec tout ce que cela comporte d'investissements, d'infrastructure, de services, de toutes sortes, n'a de chance de se faire qu'à partir d'activités nouvelles et de réalisations d'ouvrages communs à l'agriculture et au tourisme.» C'est aussi un problème d'emplois. Qui exige une définition de certaines professions touristiques, une revalorisation d'autres, et, dans les deux cas, un effort accru d'information, d'orientation et de formation professionnelles. La jeunesse rurale, en tout cas, est en mesure de servir de support au tourisme de demain. L'agriculture sera ainsi directement concernée, ce n'est pas le moindre des avantages.

Organiser, coordonner, conseiller

Quelle autorité ou quel groupement, aujourd'hui, serait susceptible de mettre en place les éléments d'organisation et de coordination capables de réaliser ces divers postulats. Les initiatives isolées ne résoudront rien sur une grande échelle, il n'y a pas de politique générale dans ce domaine. Et pourtant les cas ne manquent pas. Chaque corporation concernée se débat avec ses propres problèmes sans chercher à les résoudre en commun avec d'autres (pénurie de personnel touristique, exode des campagnes, écoulement difficile des produits agricoles, hébergement inaccessible à une forte clientèle potentielle, etc.).

On se plaint dans l'agriculture comme dans l'hôtellerie. Mais on n'a jamais eu l'idée d'étudier la possibilité de collaborer, les deux secteurs paraissant aux antipodes l'un de l'autre. Cessons de dire «oui, mais» pour dire une fois «mais oui»!

C'est le genre d'attitude que l'on souhaiterait trouver aux différents postes de notre échiquier politique, car c'est ici qu'un organisme pourrait trouver sinon un P. C., du moins une source d'inspiration et surtout de coordination. Si les organismes touristiques, les sociétés d'économie alpestre, la Division fédérale de l'agriculture et autres unions de paysans s'asseyaient une fois à la même table, non pour créer des commissions et des sous-commissions, mais pour faire un vrai «brainstorming», peut-être en sortiraient-ils d'excellentes idées! Il semble qu'un conseil de l'agriculture et du tourisme au niveau régional, éventuellement cantonal, d'autre part, soit en mesure d'accomplir un travail efficace et intéressant pour l'avenir des deux branches, ceci sous l'égide des autorités responsables et puisse notamment mettre en place des coopératives ou d'autres formules de société mixte composées d'intérêts touristiques et agricoles.

Aux véritables parents pauvres, se substitueraient alors certainement de puissants groupes qui disposeraient d'un nombre suffisant d'éléments pour assurer leur avenir économique et social. L'industrie de la collaboration, en quelque sorte. Celle qui permettrait enfin à chacun de marcher sur les plates-bandes de son voisin. J. S.

Schweiz
Suisse

Nouvelles vaudoises

Les effets, en février

Alors que les statistiques de janvier correspondaient à celles de 1970, les nuitées lausannoises en février ont enregistré une sensible diminution. Le taux d'occupation des lits a augmenté de deux points du fait de la fermeture d'hôtels mais il n'en demeure pas moins que les quelque 500 lits disparus pèseront lourd dans la balance, dès la saison d'été. Il est certain que la baisse de 4000 nuitées en février provient en partie de la fermeture d'hôtels de second rang qui possédaient tous leur clientèle fidèle. Mais les chiffres inférieurs enregistrés durant cette période s'expliquent également par le manque de neige dans les stations d'altitude, d'où une diminution sensible des passages dans les stations de plaine. Ce sont les Français qui ont manqué surtout, dans les hôtels de la région lémanique en général et à Lausanne en particulier. jd.

On demande des lits d'hôtels

Plus de deux ans nous séparent du Congrès mondial du Rotary mais déjà c'est la chasse aux chambres d'hôtels. On sait que les organisateurs ont exigé, avant de fixer leur choix, un contingent de plus de 10 000 lits réservés dans toute la région lémanique. Ce qui a été fait par l'entremise du services des congrès de l'Association des Intérêts de Lausanne. Depuis quelques semaines cependant, des représentants de grandes agences de voyages tentent de réserver, hors contingent, des chambres supplémentaires; les demandes concernent plusieurs milliers de lits destinés à permettre l'organisation de «tours» comprenant la participation au congrès lémanique.

Voilà qui ne facilitera pas la tâche de la commission ad hoc du Rotary dont la présidence est assurée par M. E. L. Niederhauser, directeur général du Lausanne-Palace.

La grande réussite des fêtes de Pâques

Il est temps maintenant de faire le point sur les fêtes de Pâques qui, sur le plan touristique et hôtelier, ont été particulièrement favorables. La région lémanique, le Jura et les Alpes vaudoises ont connu des conditions météorologiques exceptionnelles, le beau temps s'est maintenu d'un bout à l'autre de ce long week-end, et s'est même prolongé durant les jours suivants entraînant des prolongations de séjour aussi bien dans les stations de montagne que sur les bords du lac.

Evidemment la température estivale a sonné le glas de la saison d'hiver en altitude en faisant fondre la neige sur tous les versants exposés au soleil. Mais c'est là une fin glorieuse d'un hiver qui fut si décevant durant ses premiers mois. Dans toutes les stations, les hôtels comme les entreprises de remontées mécaniques déclarent avoir enregistré des résultats – records et trouvé en ces journées de fêtes une compensation au retard enregistré jusque-là.

D'une station à l'autre

Les stations des Alpes vaudoises étaient très occupées ce week-end et tant à Leysin qu'à Villars, aus Diablerets ou à Château d'Oex, on se déclare très satisfait.

Montreux a connu son affluence pascale traditionnelle, avec une occupation meilleurs même que les années précédentes. Mais comme le fait remarquer M. Jaussi, directeur de l'OTM, c'est là une goutte d'eau dans la mer, en raison de la brièveté de cette saison. Fort heureusement, Montreux peut la prolonger par des congrès et des séminaires.

Lausanne, comme d'ailleurs Genève, ne sont pas les principaux bénéficiaires de ces journées ensoleillées. Le beau temps a pour conséquence l'évacuation des villes au profit de la campagne et de la montagne, Ouchy en revanche connut une affluence record. Beaucoup de passages vendredi et lundi cependant, bien que les touristes étrangers, en raison du beau temps, aient tenu à prolonger au maximum leur séjour en altitude.

En résumé, une heureuse conclusion à la saison d'hiver et en même temps une très belle ouverture de la saison d'été.
jd.

Quand le champagne coule à flot

(ATS) La Suisse arrive au sixième rang parmi les pays importateurs de champagne. Elle en a importé en 1970 1 337 672 bouteilles, soit 48 000 de plus que l'année précédente.

Le premier rang est occupé par la Grande-Bretagne (6 317 00 bouteilles en chiffre rond), suivie dans l'ordre par l'Italie, les Etats-Unis, la Belgique et l'Allemagne fédérale.

Selon le comité interprofessionnel du vin de champagne à Epernay, les expéditions ont franchi pour la première fois le cap des cent millions en 1970. Il a été expédié 102 224 090 bouteilles, soit cinq fois plus qu'en 1945 et plus du double du chiffre enregistré il y a dix ans.

D'autre part, le «visage» de la Champagne s'est profondément modifié. Alors qu'il n'y avait en 1945 que 10 500 hectares de vignes, on en comptait 19 600 en 1970 et les 20 000 ha seront dépassés ce printemps. Là où la culture était plutôt irrégulière, s'étendent aujourd'hui de grands vignobles cultivés de façon régulière.

Coups de ciseaux

Tourisme et aménagement

L'aménagement du territoire helvétique se dessine, le tourisme en est l'un des aspects. Mais quel sera l'espace réservé aux loisirs? Les lieux de villégiature deviendront-ils les banlieues des grandes cités? L'hebdomadaire TOURING s'est posé ses quelques questions:

D'autres facteurs déterminants pour la demande en matière de vacances et de délassement proviennent de ce que certains genres de sport (sports d'hiver) qui s'exercent essentiellement dans les régions affectées au tourisme se sont popularisés; s'y ajoute la mentalité engendrée par une inflation apparemment inévitable et qui pousse à préférer les valeurs réelles à l'argent et qui accroîtra en particulier la recherche d'un domicile secondaire dans une zone de villégiature. Sous l'influence des facteurs déterminants de caractère général qu'on vient de décrire, le flot des touristes étrangers vers la Suisse devrait s'élargir; le développement des moyens de communication (Jumbo-jets, trains rapides) fait que l'avenir est difficilement prévisible. (...)

Il est inutile d'insister sur le fait que les perspectives de développement dans les zones touristiques de Suisse portent à toutes sortes de réflexions. Il est incontestable, même si l'on tient aux estimations les plus prudentes, que la demande future en matière de vacances et de délassement posera des problèmes fort graves lors de l'aménagement du territoire. Aussi la délimitation conséquente de régions touristiques proprement dites à l'enseigne de l'aménagement du territoire et sur la base de certaines conceptions du tourisme, fait-elle certainement partie des exigences majeures de l'heure actuelle en matière d'aménagement de l'espace. R. F.

Une certaine idée du tourisme...

C'est celle qu'ont eue, il y a dix ans, les fondateurs du Club Méditerranée. Une idée qui a fait son chemin si l'on en juge les résultats obtenus et l'évolution d'un mouvement qui, aujourd'hui déjà, a sa légende. Voici ce qu'en pense LE MONDE:

Le Club, c'est certain, a inventé une façon de vivre des vacances sans entraves et sans complexes. Son coup de génie a été, d'élever le tout compris à la hauteur d'une institution, dans le dénuement et la débrouillardise il y a dix ans, dans le confort ou même le luxe aujourd'hui. Son projet est encore de comprendre dans le tout compris non seulement le soleil, l'eau et le farniente, mais aussi la culture avec un petit ou un grand C. Qu'ainsi il se trompe ou trompe, peu importe. L'intention était affirmée dès le début sur un ton de bonne humeur et de sincérité qui ne pouvait que séduire. (...)

Le Club, enfin, sut ou put profiter de ce prodigieux et quelque peu trompeur engouement pour les vacances et les loisirs qui, né vers les années 60, se prolonge et s'amplifie jusqu'à nos jours. Ses inventeurs savaient-ils que le dépaysement, qui n'était qu'un passe-temps et un privilège, deviendrait un besoin et une industrie? On en discute encore. Ils en ont profité.

La question est maintenant de savoir si le Club ayant changé et le monde autour de lui ayant évolué, il conserve et conservera cette prééminence. L'équipe est devenue une société, les amis des actionnaires, non sans grincements. Les «trucs» du Club ont réussi; ils ont été copiés, ils se sont transformés en modes puis en recettes. Par son succès même il s'est perverti, a provoqué des critiques, s'est suscité des concurrents. Est-il pour autant devenu ce «Prisunic des vacances» dont parlent certains? Questions sans réponses. J.-F. Simon

Une prise ce conscience gastronomique

Sous ce titre, les NOUVELLES HOWEG publient quelques pertinentes réflexions sur l'évolution, en pleine société de consommation, du pouvoir d'achat et son incidence sur la restauration et la profession de restaurateur:

Un professionnel consciencieux ne peut plus, aujourd'hui, se permettre d'ignorer ce qui se fait de nouveau. Bientôt il s'enthousiasmera, tiendra à répondre à des possibilités et exigences toujours accrues, finira par vouloir se dépasser lui-même. (...)

La clientèle a du flair, elle distingue aussitôt ce qui est authentique de ce qui est du toc. On commence à parler à droite et à gauche de telles réussites culinaires. On devient attentif, impressionné, on accorde sa confiance. C'est alors que le zêle et l'application portent leurs fruits. La renommée se fortifie. C'est alors seulement que l'entreprise devient commercialement une affaire intéressante, profite en plein de ses capacités.

Le succès d'un restaurant est une question de chance. Mais cette chance dépend de 10 pour cent de circonstances heureuses et de 90 pour cent d'efforts continus. Les capacités professionnelles, l'expérience jouent ici un grand rôle, mais aussi la conviction et l'enthousiasme. La gastronomie est un domaine si riche, si intéressant, si fascinant même que sa pratique vous inspire tout naturellement la joie et l'ardeur au travail. Et cette joie est la clef du succès. Cela est valable pour tous les cafés et restaurants, du plus petit au plus grand.

Il était une fois un petit hôtel . . .

Quand le conte devient une réalité, les problèmes se posent. C'est un cas d'espèce qu'évoque Mme Raymonde Jaggi, dans la FEUILLE D'AVIS DU DISTRICT D'AIGLE, à savoir l'Hôtel du Col-de-Soud, un petit établissement construit en 1930 dans les Alpes vaudoises. Voici de brefs extraits de cet article:

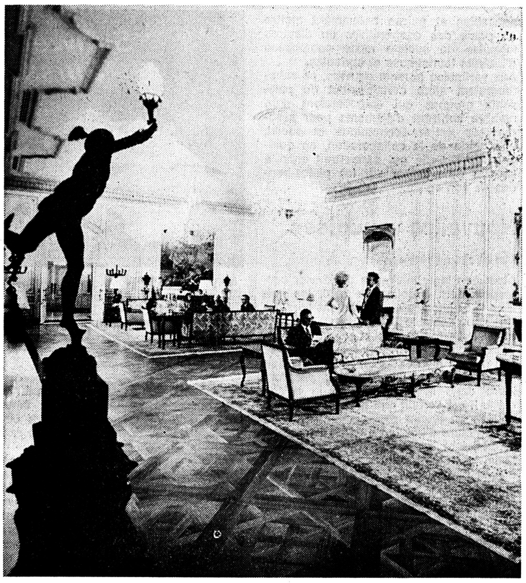
C'était sans aucun doute charmant et délassant mais c'est totalement dépassé aujourd'hui. C'était déjà totalement dépassé il y a dix ans quand M. et Mme Huber reprirent cette affaire de famille et ils se rendirent rapidement compte qu'il ne fallait plus songer à attirer des touristes à alpenstock et à boîtes à herboriser. Ils sont trop rares aujourd'hui – pour autant qu'il en existe encore – pour remplir un hôtel, même petit. Compter sur le passage, au col de Soud, est à peu près aussi rentable qu'au Sahara! Trouver du personnel de maison qui veuille bien rester, à peu près aussi facile qu'il doit l'être à M. Schwarzenbach d'engager une bonne italienne. (...)

Il leur est très vite apparu qu'il existait tout de même une clientèle pour laquelle leurs handicaps pouvaient devenir des atouts: celle des groupes de jeunes. L'hôtel est trop isolé, les bars ni les magasins sont à leur portée? Les moniteurs sont ravis: cela simplifie la surveillance et permet d'organiser de sympathiques soirées. Il y a peu de personnel? On fait volontiers son lit et sa cuisine soi-même quand on est logé à très bon marché. Il n'y a pas de passage? On est si bien entre soi.

Une fois la solution trouvée, l'adaptation fut relativement simple. Les chambres furent meublées de lits superposés, quelques cloisons furent abattues, des douches furent installées, de même qu'une vaste cuisine à l'usage exclusif des hôtes. Il était désormais possible d'accueillir une trentaine de jeunes et leurs moniteurs. (...)

Quoi qu'il en soit, l'Hôtel du Col a pu rester ouvert. Il offre à des centaines de jeunes la possibilité de prendre des vacances à des prix plus que très bas et, à sa manière, il s'est adapté au tourisme d'aujourd'hui en conservant l'accueil chaleureux qui a fait, pour une bonne part, la réputation de l'hôtellerie suisse.

Ausland Dans le monde



▲

Von aussen unterscheidet sich das Westgate Plaza Hotel in San Diego nicht von anderen modernen amerikanischen Hotels. Innen sieht es eher aus wie ein französisches Schloss. Die Halle z. B. ist einem Vorzimmer in Versailles nachgebildet. Das ist Luxus, den die Amerikaner lieben.

Hotelneubauten

Louis XV à l'américaine

Luxushotels sterben nicht aus, sowenig wie die Gäste, welche Luxus wünschen und bezahlen wollen. Was gilt nun in Amerika als besonders luxuriös? Einem Bericht unseres New Yorker Korrespondenten ist es zu entnehmen, dass die europäische Vergangenheit in Amerika eine gute Zukunft hat.

Grösstmöglichen Luxus versprach C. A. Smith, Vorsitzender der Westgate-California Corporation, seinen zukünftigen Gästen, als er das Westgate Plaza Hotel in San Diego plante. Mit 14,5 Mio Dollar löste er sein Versprechen ein. Sein Hotel hat 20 Stockwerke und 235 Räume. Ein Zimmer kostete im Durchschnitt 60 000 Dollar, das ist ungefähr das Vierfache eines typischen City-Hotels. Zum Komplex gehört eine Reihe von Geschäften und eine unterirdische Garage für 145 Autos. Die Bauzeit nahm über zweieinhalb Jahre in Anspruch.

Das Westgate Plaza ist vor allem für zwei Kategorien von Gästen bestimmt, nämlich für sehr reiche Menschen mit unbeschränkten Mitteln, die Wert auf besondere Aufmachung und besondere Dienstleistungen legen, und für Top-Executives der Industrie und Wirtschaft.

Importierte Eleganz und Kultur

Das mit einer vergoldeten Kuppel versehene Hotel vereint ein ultra-modernes Aeusseres mit einer luxuriös-eleganten Innenausstattung, die absichtlich einem europäischen Palast nachgebildet ist. Stil Louis XV., Louis XVI. und der englischen Georgs wiegen vor. Die Halle ist charakteristisch für das ganze Gebäude. Wertvolle altfranzösische Möbelstücke sind hier aufgestellt. Das Muster des Parkettbodens entspricht einem Vorbild in Fontainebleau.

Im Erdgeschoss befinden sich verschiedene Speiseräume. Der Westgate Room, ein Speiseraum für 100 Personen, ist insbesondere für Gäste gedacht, die vor oder nach dem Besuch des nahegelegenen Theaters dinnieren wollen. Grün und Beige sind die Farben dieses Raumes. Die Plaza Bar ist in Gold und Aprikosenfarben gehalten. Der Bordeaux Salon, in hellrot und weiss, ist ein Platz der Ruhe für Hotelgäste und dient auch für kleinere Tagungen. Verschiedene Geschäfte, ein Friseursalon und die Büros von vier Fluglinien befinden sich ebenfalls im Erdgeschoss.

Im ersten Stock befinden sich der Fontainebleau-Room, ein Gourmetrestaurant, die Imperial Bar, der Versailles Ballroom, und kleinere Räume für private Veranstaltungen von 10 bis 90 Personen.

Die Küche des Hotels kann 850 Personen zu gleicher Zeit bedienen. Im Erdgeschoss, im ersten und im zweiten Stock befindet sich je eine Satellitenküche.

Im 2. Stockwerk befinden sich verschiedene Räume für private Tagungen und Empfänge. Einer von ihnen ist der Riviera Room, mit milden Farben, wie sie im Frankreich des 18. Jahrhunderts üblich waren. Das ganze Stockwerk ist für Versammlungen und Seminare gedacht. Es öffnet sich auf eine grosse Terrasse mit Swimming-Pool und Springbrunnen. Bei starkem Wind verhindern mechanische Vorrichtungen, dass das Wasser des Brunnens an die Fenster spritzt.

Es ist bezeichnend für die Tendenz des Westgate Plaza, dass die Lobby des Hotels eine Nachbildung des Vorraums im Schloss von Versailles ist, «wo der französische Adel sich versammelte, um auf den König zu warten». Die Besitzer und die Leiter des Hotels sind der Ueberzeugung, dass heute ein Streben nach Eleganz und verfeinerte Kultur in den USA besteht. Nach einer vorliegenden Schätzung wurden etwa 2,4 Millionen Dollar von den insgesamt ausgegebenen 14,5 Millionen für Originalkunstwerke und Antiquitäten ausgegeben.

Die Preise sind nicht antik

Die Preise des Hotels sind um etwa 25 Prozent höher als die anderer erstklassiger Hotels in der Gegend. Vom 4.–8. Stockwerk kostet das Zimmer zwischen 26 und 35 Dollar für eine Person. Zuschlag für eine zweite Person, 7 Dollar. Vom 9.–16. Stockwerk bezahlt man 32 bis 35 Dollar, für Suiten 66 Dollar. Wer eine Luxus-Suite im 17. oder 18. Stockwerk vorzieht, muss dafür 125 Dollar auslegen. Jedem Gast steht ein Butler zur Verfügung. Angemeldete Gäste werden am Flughafen abgeholt und im Privatwagen ins Hotel geführt.

Das Hotel beschäftigt rund 300 Angestellte. Erstaunlicherweise sind pro Stockwerk nur zwei Zimmermädchen eingeteilt, jedes ist für 10 Zimmer zuständig. Das lässt darauf schliessen, dass das Westgate Plaza nach altem Stil ausgestattet, aber nach modernsten Prinzipien gebaut und eingerichtet ist.

Les problèmes des agents de voyages

Rien de plus nécessaire que les contacts humains! C'est la raison pour laquelle les Associations et les Organisations nationales d'agents de voyages de l'Europe ont créé ce comité de liaison dont les délégués se rencontrent deux fois par an et échangent de nombreux documents pendant les intersessions.

(ONI) Les délégués viennent de se réunir à Torremolinos et cette manifestation du syndicalisme international marquera les annales de la profession. Les échanges de vue et les décisions ont été fort constructifs au point de donner à ce comité une autorité grandissante et un rayonnement plus puissant.

Pour les transports aériens, les propositions du comité concernent: Les primes d'action promotionnelle pour le tourisme aérien sans tenir compte de l'importance de l'agence agréée; l'amplification des tarifs et la simplification des formalités comptables; la formation professionnelle des vendeurs de transport aérien.

Pour les transports ferroviaires: l'harmonisation des tarifs spéciaux notamment en ce qui concerne les réductions pour les personnes âgées; l'égalisation des taux de commission à aligner sur celui du trafic international; la réalisation d'un horaire des trains de l'homme d'affaires européen.

Pour les conditions générales de vente: le dégagement des principes de base pour tous actes commerciaux se rapportant aux voyages et au tourisme; l'échange de documentation et la prise de contact avec les organismes internationaux concernés par le tourisme; l'établissement de la jurisprudence en Europe dans un document inter-nations.

Pour la fonction professionnelle: les échanges de toute sorte susceptibles de favoriser l'amélioration de l'enseignement et l'harmonisation des diplômes; la création d'une carte internationale de technicité pour les employés des entreprises de voyages et de tourisme.

Des relations touristiques entre Israël et l'Egypte?

(AFP) M. Moshe Kol, ministre israélien du tourisme, a adressé un appel à son homologue égyptien, M. Ahmed el-Sid lui proposant que des échanges touristiques aient lieu à Kantara, sur le canal de Suez. Dans un discours prononcé à Tel-Aviv, M. Kol a suggéré que, dans le cadre d'un accord partiel sur la réouverture du canal, les touristes soient autorisés à traverser le canal dans les deux sens, ce qui pourrait être, a-t-il dit, un premier pas vers l'établissement de bonnes relations entre Israël et l'Egypte, sans compter, a-t-il ajouté, les apréciables rentrées en devises qu'une telle proposition représenterait pour les deux pays.

M. Kol a préconisé également des échanges touristiques similaires avec la Jordanie et le Liban.

Darüber spricht man in Oesterreich

An verschiedenen touristischen Veranstaltungen in unserem östlichen Nachbarland wurden aktuelle Probleme der Hotellerie und des Fremdenverkehrs erörtert. Unser Wiener Korrespondent, Dr. W. Gränz, erstattet Bericht.

In der Zeit vom 22. bis 25. März 1971 fand in Bad Gastein das diesjährige europäische Seminar für Tourismus statt. An dieser Veranstaltung, die von der Bundeskammer der gewerblichen Wirtschaft durchgeführt wurde, nahmen Fremdenverkehrsfachleute aus 11 Nationen teil. Im Mittelpunkt des Seminars stand die Behandlung dreier Problemkreise, nämlich die Förderung des Fremdenverkehrs seitens öffentlicher Stellen, Personal- und Ausbildungsfragen sowie der Bau von Appartementhäusern.

Staatliche Förderung des Fremdenverkehrs

In zahlreichen Gesprächen, an denen unter anderem auch der österreichische Handelsminister teilnahm, wurde vor allem von den österreichischen Referenten auf die geringen derzeit zur Verfügung stehenden Förderungsmittel des Bundes bzw. der Länder hingewiesen, die in keinem Verhältnis mehr zu den Leistungen der österreichischen Fremdenverkehrswirtschaft bzw. zu den künftigen Projekten stehen. Allein die notwendige Erschliessung neuer Fremdenverkehrsgebiete setzt hohe Mittel voraus, die nur mit staatlicher Hilfe oder ausländischem Kapital durchgeführt werden können.

Aehnliche Diskussionen wurden auch in Klagenfurt anlässlich der Fremdenverkehrsmesse 1971 (Gast 1971) geführt. In Kärnten befürchtet man in erster Linie eine starke Ueberfremdung der Fremdenverkehrswirtschaft durch ausländische Gruppen. Vor allem in den letzten Jahren tragen sich in zunehmendem Masse ausländische Gesellschaften mit grossen Projekten rund um den Wörthersee, im Nassfeld und in der Innerkrems.

Demgegenüber hat der österreichische Hotelier Schwierigkeiten bei der Aufnahme begünstigter Kredite. Vor allem der kleine Gastwirt spürte die im letzten Jahr blockierte Bürges-Kreditaktion. Aber auch bei anderen bestehenden Kreditaktionen sind die Verhältnisse nicht viel besser. So liegen allein derzeit über 500 Mio S ERP-Fremdenverkehrs-Kreditansuchen vor.

Personalmangel

Eine andere grosse Sorge betrifft den zunehmenden Personalmangel in der österreichischen Fremdenverkehrswirtschaft, vor allem in den Ländern Tirol, Salzburg und Vorarlberg. Bereits im Januar wurde in einem Seminar der österreichischen Hoteliervereinigung in Zürs darauf hingewiesen, dass immer mehr ausgebildete Kräfte in zunehmendem Masse ihren Arbeitsplatz in die Schweiz verlegen, wo bedeutend höhere Löhne als in Oesterreich bezahlt werden. Die zuständigen Stellen, vor allem die Bundeskammer der gewerblichen Wirtschaft sind bemüht, die Ausbildung der in Fremdenverkehrsbetrieben tätigen Personen weiter zu intensivieren. So wurde erst kürzlich in Villach eine neue Fremdenverkehrsschule mit Hilfe des Landes, der Stadt und der Kammer errichtet.

Hinweise auf eine bessere Rationalisierung und den Einsatz von Maschinen in Fremdenverkehrsbetrieben werden von den Hoteliers damit beantwortet, dass der Fremdenverkehrsbetrieb gerade in Oesterreich noch in erster Linie ein Dienstleistungsbetrieb ist, die angebotenen Maschinen hohe Kosten verursachen und diese Anlagen nicht mit begünstigten Krediten gefördert würden.

Appartementhäuser

Ein anderer Schwerpunkt des europäischen Seminars in Badgastein wie aber auch der Veranstaltung in Zürs betraf die Errichtung von Appartementhäusern. Für die Anwesenden war der Hinweis von Schweizer und deutschen Fremdenverkehrsfachleuten wertvoll, dass man in der Schweiz wie auch in der Bundesrepublik Deutschland versucht, den immer stärker werdenden Bau von Appartementhäusern durch die Beibringung einer Konzession, Bezahlung von Kurtaxen usw. einzudämmen. In Oesterreich werden derzeit in verstärktem Ausmass vor allem in den traditionellen Fremdenverkehrsländern Salzburg, Tirol aber auch in Kärnten Appartementhäuser gebaut, die nicht nur vom baulichen Standpunkt aus, sondern auch von anderen Gesichtspunkten aus unbefriedigend erscheinen. Vor allem seitens der Gemeinden wird darauf hingewiesen, dass derzeit die Besitzer solcher Appartementwohnungen wohl die Einrichtungen der Gemeinden wie z. B. Parkanlagen, öffentliche Wege, usw. in Anspruch nehmen, dafür jedoch keine Abgabe bezahlen, während der Hotelgast solche Abgaben bezahlen muss. Es wurde auch darauf hingewiesen, dass Orte, in denen vorwiegend Appartementhäuser gebaut wurden, und zwar in Einsaisongebieten, immer mehr zu Geisterstädten werden, da diese Appartementwohnungen fast nur während der Monate Juni, Juli, August und September benützt werden, in der anderen Zeit aber fast völlig leer stehen.

Trotz dieser Problematik waren sich jedoch alle Teilnehmer an den Seminaren darüber einig, dass man die künftige Entwicklung des internationalen Tourismus positiv einschätzen muss.

Dr. G/Wa

So wirbt man Kanadier

Keine SVZ-Agentur in Kanada

Kanadier gehören zu den reiselustigsten (und wohlhabendsten) Zeitgenossen. Das hat nun auch zu einer interessanten «Gemeinschaftswerbung» von Bulgarien, der Tschechoslowakei, der DDR, der Sowjetunion, Ungarn und Polen geführt – einer 16 Seiten starken Inseratenbeilage in Kanadas grösster Morgenzeitung.

So sehr andere Länder ihre Fremdenverkehrswerbung im zweitgrössten Land der Erde intensivieren, die Schweiz ist hier noch nicht repräsentiert. Während Belgien, Bulgarien, Frankreich, die Bundesrepublik Deutschland, Ungarn, Italien, Portugal und die Sowjetunion ihre Agenturen in Montreal haben, sind Grossbritannien, Irland, Holland und Spanien in Toronto vertreten. Oesterreich hat seine Handelsdelegierten in Toronto, Montreal und Vancouver mit der Wahrung seiner Fremdenverkehrsinteressen in Kanada betraut. Kanadische Zeitungen müssen interessierte Leser, die Informationen über die Schweiz erhalten möchten, an das Swiss National Tourist Office in New York verweisen.

Dänisches Beispiel

Die Liebe, so sagt man, geht durch den Magen. Auch die Liebe zu Dänemark mag davon profitieren. Dänemark wirbt für seine Delikatessen und Produkte mit der Eröffnung des schmucken Restaurant Kopenhagen im Herzen der Metropole Toronto; ein Projekt der Danish Cheese Association, der 200 Käsefabriken angehören.

Wie gut die Dänen ihre Sache in «Kanadas New York» machen, zeigt ein Grossbericht in der grössten Zeitung des Landes. Unter dem Titel «Skol!» berichtet der Reporter: «Nach einem Lunch im Kopenhagen Restaurant hat man den Wunsch zu dem SAS-Office zu laufen, um eine Flugkarte nach Dänemark zu kaufen.»

Torontos dänisches Restaurant ist mehr als eine vorbildliche Werbung für Dänemarks Produkte. Es stimuliert bei nicht wenigen den Wunsch, bei der nächsten Europareise auch Dänemark zu besuchen. Wahrlich eine gute Propaganda.

Walter Jelen, Toronto

Hannover-Messe

Im rollenden Hotel

Was die Basler Mustermesse für die Schweiz, das ist die Hannover-Messe für die Bundesrepublik Deutschland. Ihr Besuch ist daher auch für viele Kaufleute und Berufsvertreter technischer Branchen aus der Schweiz ganz einfach eine Notwendigkeit. Dabei hat die Messestadt allerdings den einen Nachteil, dass längst nicht für alle Interessenten Hotelzimmer zur Verfügung stehen. Und Privatzimmer sind nicht jedermanns Sache. Daher führt das schweizerische Reisebüro Kuoni AG auch dieses Jahr für die Hannover-Messe, die vom 22. bis 30. April stattfindet, die beliebten Hotelzüge. Es sind Kompositionen, die sich fast ausschliesslich aus klimatisierten Schlafwagen und einem Speisewagen zusammensetzen. In ihnen fährt der Messebesucher bis ins Ausstellungsgelände und hat dort je nach Wahl während 2 oder 3 Tagen sein «Zimmer», in welchem er auch auf komfortabelste Art die Rückreise absolviert. – Für «Eintagsflieger» hat dasselbe Büro im übrigen auch ein Arrangement mit der «Bavaria»-Fluggesellschaft getroffen. Um 7.45 Uhr fliegt der Messebesucher in Kloten in einer Maschine von Typ BAC 111 ab, hat an der Messe gute acht Stunden zur freien Verfügung und landet bereits um 20.50 Uhr wieder in Zürich.

tp.

Les safaris et la protection de la nature

Une vigoureuse prise de position du WWF

(ATS) Un prospectus distribué par la compagnie «Iberia Airlines» fait de la réclame pour les chasses organisées au Paraguay par une agence de «safaris». Il annonce que «1970 est la troisième année consécutive où notre entreprise peut s'enorgueillir d'une performance remarquable: chaque safari a obtenu son jaguar».

Le Fonds mondial pour la nature «World Wildlife Found», à Morges, déplore qu'Iberia se prête à cette publicité. Son secrétaire général, M. Fritz Vollmar, espère vivement que cette compagnie d'aviation cessera de la diffuser: Tous les félins tachetés et rayés sont menacés d'extermination par la surexploitation provoquée par le commerce de luxe. Maintenant que les fourreurs eux-mêmes se rallient aux mesures de protection, il est d'autant plus regrettable que l'on encourage des organisations pour lesquelles tuer des animaux rares est une bonne affaire».

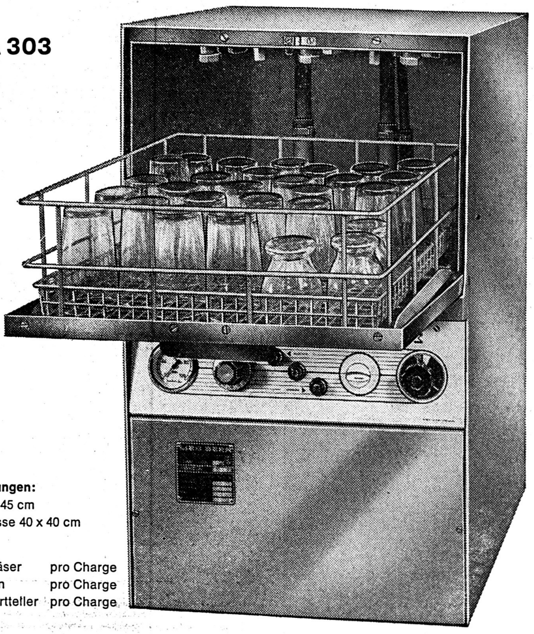
«De nos jours, des passagers toujours plus nombreux prennent l'avion pour aller observer et photographier la nature sauvage, les bêtes et les oiseaux. C'est une source importante de revenus, qui augmentera encore, pour de nombreux pays et aussi pour les compagnies d'aviation. Détruire une telle ressource est une folie, sinon un crime. Nous avons tout à gagner à la conservation des ressources naturelles, y compris des animaux sauvages».

En conclusion, le secrétaire général du WWF émet le vœu que les compagnies aériennes soient conscientes de leurs responsabilités et qu'elles renoncent à encourager ceux qui font profession de contribuer au déclin de la faune dans le monde.

LIBO—BERN

LIBO bietet immer mehr!

GWA 303



Abmessungen:
75 x 45 x 45 cm
Korbgrösse 40 x 40 cm

Inhalt:

40–60 Gläser	pro Charge
24 Tassen	pro Charge
20 Dessertteller	pro Charge

MUBA: Halle 11, Stand 211

Service-Netz

Basel:	J. Lorenzetti, Frenkendorf, Tel. 031 23 83 55/6
Bern:	Libo-Bern Tel. 031 23 83 55/6
Chur:	H. Eugster Tel. 081 22 88 66
Genf:	H. Meier Tel. 022 42 09 28
Lausanne:	H. Ramel, Prilly Tel. 021 24 25 42
Lugano:	T. Bolla, Massagno Tel. 091 3 82 25
Luzern:	E. Meyer, Bünzen Tel. 057 7 46 15
Schwyz/ Zug:	U. Bieri, Goldau Tel. 041 81 64 92
St. Gallen:	P. Schoch, Wil Tel. 073 22 18 69
Thun:	W. Grütter, Uebeschi Tel. 033 45 23 38
Wallis:	J. Andres, Brig Tel. 031 23 83 55/6
Zürich:	**W. Pahl Tel. 051 62 71 70**

Technische Beratung/Verkauf

Basel:	L. Roloff, Bern Tel. 031 42 02 28
Bern:	Libo-Bern Tel. 031 23 83 55/6
Chur:	H. Eugster Tel. 081 22 88 66
FR/NE/ Biel:	E. Steinmann, Bern Tel. 031 41 19 07
Genf:	H. Meier Tel. 022 42 09 28
Lausanne:	M. Oliveira, Romanel Tel. 031 23 83 55/6
Lugano:	T. Bolla, Massagno Tel. 091 3 82 25
Luzern:	A. Roth, Beinwil am See Tel. 064 71 41 85
Schwyz/ Zug:	E. Stöcklin, Hofstetten Tel. 031 23 83 55/6
St. Gallen:	P. Huber, Tel. 071 24 04 17
Thun:	W. Grütter, Uebeschi Tel. 033 45 23 38
Wallis:	J. Andres, Brig Tel. 031 23 83 55/6
Zürich:	W. Pahl Tel. 051 62 71 70

LIBO—BERN

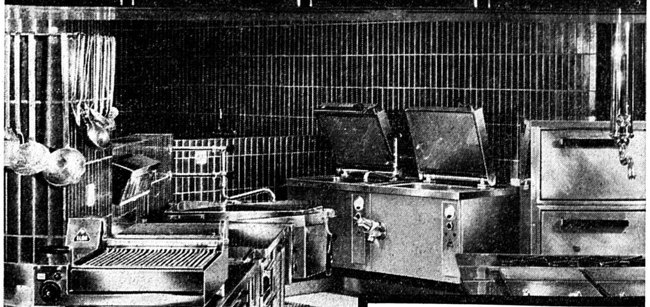
Geschirrwaschautomatenfabrik
Länggassstrasse 65
3000 BERN
Tel. (031) 23 83 55/56

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, Telephon 031 25 72 22

ELRO in der Gastronomie bringt grössere Leistung mehr Erfolg mehr Ertrag



ELRO Kippbratpfanne (mit Exclusiv-Vorteilen)

- Stufenlose Dosierung der Heizintensität
- Absolut gleichmässige Wärmeverteilung
- Minimaler Oel- und Fettbedarf
- Die porenfreie ELROLIT Bratfläche bleibt immer blank
- Kein An- oder Einbrennen der Speisen

Lieferbar in 6 Grössen. Prospekt mit Detailinformation vom Werk.

ROBERT MAUCH
ELRO-WERKE AG
5620 Bremgarten Tel. 057 5 30 30

Jetzt Ihr eigenes Schwimmbad planen (mit Elco).

Sein eigenes Schwimmbad haben! Wer hätte nicht den Wunsch. Sommers, wenn alle Strandbäder überfüllt sind. Wenn man keinen Parkplatz findet. Wenn Kabinen und Liegeplätze fehlen. Und die Sonntagsfahrer ihre Sonntagsfahrten machen.

Sein eigenes Wasser haben! Sauberes Wasser natürlich. Im eigenen Garten.

Haben Sie schon daran gedacht, wieviel eher Sie dann baden gingen? Und Ihre Kinder. Im eigenen Schwimmbad sind sie stets unter Aufsicht. Abgesehen davon, dass Wasser, Luft und Sonne einfach das Beste sind für die Gesundheit.

Und das Haus und das Grundstück an Wert nur gewinnen.

Wieviel ein eigenes Schwimmbad kostet? Wir können es Ihnen genau sagen. Und noch einiges mehr. Denn wir liefern Schwimmbäder und Schwimmbadzubehör. Und lösen für Sie alle Probleme des Schwimmbadbaus. Auch die Beheizung, denn im Beheizen haben wir besonders lange Erfahrung.

Lassen Sie sich von uns unverbindlich beraten. Rufen Sie uns an oder schicken Sie uns einfach den folgenden Coupon, damit wir Ihnen unsere Unterlagen zusenden können.

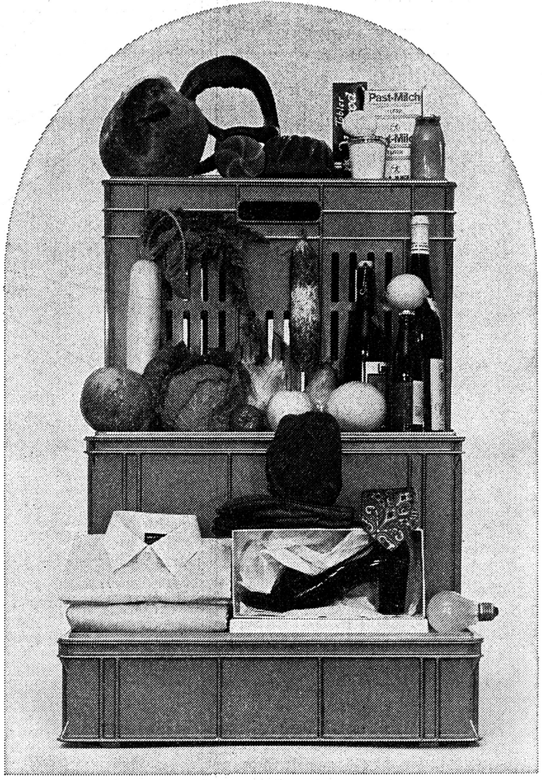
COUPON

an Elco Oel- und Gasfeuerungen AG, Abt. Schwimmbäder,
8050 Zürich, Thurgauerstrasse 23, Telefon 01 48 40 00
☐ den Prospekt über Schwimmbäder von Elco
☐ unverbindliche Beratung
HR 22. 4. 71. 2
Name:
Adresse PLZ

Schwimmbäder ELCO Schwimmbadzubehör

5

Der Alleskönner...!



Nicht jeder kann das von sich behaupten. Aber wir, die WEZ-Palettbehälter. Nicht nur, weil wir aus dem bestens dafür geeigneten Kunststoff sind, sondern weil in uns alles eingefüllt werden kann. (Fast alles)! Seien es große oder kleine Dinge. Runde, spitzige, feine, subtile oder grobe Dinge. Dazu kann man uns stapeln, bis in riesige Höhen. Wir halten. Wir sind die Bewährten von WEZ.

Uns kann man praktisch überall brauchen: zum Lagern, Transportieren, Verpacken. Wir sind europäisch genormt. In der Industrie, im Handel, bei der Fabrikation. Für Schuhe, Textil- und Glaswaren. Für Eisenteile, Süßes, Großes und Kleines. Und das ist wichtig für Lebensmittel: wir haben die amtliche Bestätigung für direkten Kontakt.

Wir bewähren uns in Spitälern, Anstalten und Schulen. Wo wir auch eingesetzt werden, vereinfachen, rationalisieren und verbilligen wir den Arbeitsablauf. Unsere Hersteller haben für alles viele tolle Ideen und kostensenkende Vorschläge für Sie. Gratis! Telefon genügt.

Wasser? Dampf? Hitze? Kälte? Das macht uns gar nichts. Sogar Säuren laufen an uns ab. Und gegen Schläge und Püffe sind wir immun.

Deshalb garantiert man für uns 5 Jahre lang!

Wenn Kunststoffbehälter, dann WEZ
...geprüft, bewährt, preiswert!

WEZ

O8 PB 1.5.71 Ein Produkt von WEZ Kunststoffwerk AG, 5036 Oberentfelden, Telefon 064 43 17 51

Das Ei des Kolumbus

Jedes Mitglied des SHV

wirbt jedes Jahr eine junge Schweizerin

oder einen jungen Schweizer

für eine berufliche Laufbahn in der Hotellerie.

Jetzt…
RADIKAL
MÖBEL-POLITUR

Seit Jahrzehnten etwas vom Besten zur Reinigung und Pflege von gebeizten, mattierten, gewachsten und mattpolierten Möbeln. Entfernt die verschiedenartigsten Flecken.

Erhältlich in Drogerien und andern Fachgeschäften
Hersteller G. Wohnlich, 8953 Dietikon

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Private, gastgewerbliche Fachschule für Ausbildung, Weiterbildung, Umschulung

Wir führen **im Winter 1971/72 folgende Fachkurse** durch:

Küchenkurs:	9. Nov. bis 10. Dez. 1971
Servicekurs:	9. Nov. bis 10. Dez. 1971
Hoteladministrationskurs:	11. Januar bis 16. März 1972

Moderne Methodik. Unterkunft und Verpflegung im Schulhotel.

Den ausführlichen Schulprospekt erhalten Sie beim Schulsekretariat, 6356 Rigi-Kaltbad.

156

FAMOUS
DUKE'S
TEA

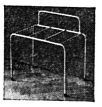
PLANTEURS
REUNIS sa
Lausanne (021) 23 99 23

Diätkurs

24. April bis 1. Mai (8 Kurstage).
Kursleiter: Paul Leuenberger
Voraussetzung: Küchenkenntnis.
Prospekt sofort auf Verlangen.

Telefon (041) 23 54 54
Schweizerische Hotelfachschule, 6002 Luzern.

117



Kofferböcke

Metall, aus Stahlrohr, glanzverzinkt, mit Wand- und Bodenschoner, Tragkraft 150 kg, **stapelbar.** Höhe total 58 cm, Breite 38 cm, Länge 60 cm, Höhe bis Tragfläche 43 cm.

Preis per Stück **Fr. 31.—**
ab 10 Stück, per Stück **Fr. 30.50**
Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

Offrez à vos hôtes une nouveauté du Danemark !

IS-SKÅL

CHERRY HEERING

CHERRY
HEERING
LIQUEUR DE CERISES
PETER F. HEERING

servir avec le mini-flacon!

HAECKY IMPORTATION SA BALE

On prend

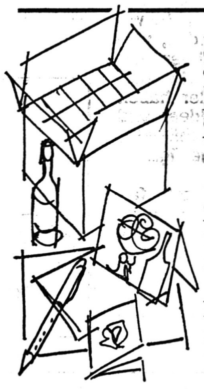
3 boules de glace à la vanille, 3 cerises, un décor de crème et un mini-flacon de CHERRY HEERING. Ce qui donne la fameuse coupe IS SKÅL CHERRY HEERING.

On sert

toujours l'IS SKÅL avec le mini-flacon de CHERRY HEERING. Vos hôtes débouchent eux-mêmes le flacon original et en versent le contenu sur l'IS SKÅL.
Une petite attraction qui de plus simplifie le service.

On gagne

grâce à une nouveauté, la sympathie des hôtes. On gagne aussi le rabais spécial de 33% et bien plus encore (voir ci-dessous).



Nous offrons:

CHERRY HEERING, la précieuse liqueur de renommée mondiale faite avec les fameuses cerises danoises. Afin de pouvoir vous offrir l'attraction du petit flacon original, nous vous accordons

33% de rabais spécial

et abaissons le prix du mini-flacon (3 cl. 24% vol.) de Fr. 1.80 à Fr. 1.20.

Gratuitement

nous ajoutons à chaque carton de 2 x 12 mini-flacons: 10 chevalets de table en couleur, 1 stylo à bille, 1 affiche d'intérieur, 1 mode d'application et un carnet de recettes.

Détacher le coupon

le remplir (caractères d'imprimerie) et l'envoyer à:
Haecky Importation SA,
4000 Basel 18.

Veuillez nous faire remettre ____ cartons au prix spécial de Fr. 28.80 au lieu de Fr. 43.20 de 24 mini-flacons de Cherry Heering ainsi que les accessoires gratuits.

Maison: ____________
Rue: ____________
Numéro postal: ______ Lieu: ____________
Fournisseur habituel: ____________
Adresse: ____________

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

18, rue de la Gare
1820 Montreux
Téléphone 021 61 49 22

Stellenangebote Offres d'emploi

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

TESSIN

Gesucht zuverlässigen

Angestellten

für Schwimmbad, mit Rettungsbrevet (hätte evtl. Gelegenheit einen Kurs zu absolvieren).

Offerten an

Park-Hotel,
6849 Rovio, Tel. (091) 8 84 82

4149

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Restaurationskellner
und
Serviertochter

für Saison- oder Jahresstelle. Sehr gute Verdienstmöglichkeit.

Offerten an:
B. Hager, Seehotel Hecht (am Zürichsee),
8852 Altendorf, Tel. (055) 7 11 75.

610

Gesucht nach Basel

Kochlehrling

Buffetbursche oder -tochter
(auch für Anfangsservice)

Auf Wunsch Zimmer im Hause.
Gute, aussichtsreiche Stellen für junge Leute.

Sich melden:

Hotel Central, 4000 Basel
Tel. (061) 25 44 48

4188

NIGHT-CLUB

clara.

Basels modernster ★ Night-Club
mit internationalem Variété-Programm

Gesucht für 1. Juni oder nach Uebereinkunft junger, tüchtiger

Oberkellner

in unseren modernen Restaurant- und Night-Club-Betrieb.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an

R. Werdenberg
Tel. (061) 25 43 45.

608

Täglich bis 2 Uhr früh.
Reservationen: 25 43 45

ZERMATT

Wir suchen in neueröffnetes Hotel auf 15. Juni, evtl. 1. Juli für Sommersaison

Alleinkoch oder Köchin

Sekretärin

Saaltochter

Küchenburschen

Offerten mit Lohnansprüchen sind zu richten an

Hotel Sonne, Fam. A. Lingg-König,
3920 Zermatt, Tel. (028) 7 75 38.

4147

Hotel-Restaurant Wilerbad
am Sarnersee

sucht in kleine Küchenbrigade:

jüngeren Koch oder Köchin
als Tournant oder Saucier.

Eintritt sofort oder bis spätestens Juli, für lange Sommer-/Herbstsaison.

Anfragen oder Offerten sind zu richten an

M. Rogger, Hotel Wilerbad, 6062 Wilen-Sarnen,
Tel. (041) 66 10 71.

4145

Hotel Kreuz, 3001 Bern

Wir suchen sprachenkundigen

Hotelsekretär
(Praktikant)

für Passantenhotel mittlerer Kategorie (75) im Zentrum der Stadt Bern.

Wir bie-en vielseitige, interessante Arbeitsbedingungen, geregelte Freizeit.

Gerne erwarte ich Ihre Offerte.
H. Meier, Zeughausgasse 41, 3001 Bern.

4161

Hotel Restaurant
MONTANA

Gesucht per sofort

Sekretärin-Praktikantin
für Réception, Kassa und Telefon.

Gelegenheit für junges Mädchen, sich weiterzubilden.

Offerten oder Telefon an: U. Baumann.

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

4191

Gesucht für die Sommersaison anfangs Juni

1 Saaltochter oder Kellner

sowie auf 15. Mai oder nach Uebereinkunft

Zimmermädchen

Tel. (028) 4 01 36, Hotel Alpenrose,
Benjamin Williner, 3925 Grächen

4166

Hotel Bellevue, 6354 Vitznau

Wir suchen für lange Sommersaison oder evtl. Jahresstelle

Alleinkoch

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.
Angenehmes Betriebsklima, guter Verdienst.

Offerten erbeten an:
P. Gutknecht, Tel. (041) 83 13 57.

4155

Gesucht per Ende Mai nach

Pontresina
flinke, freundliche

Serviertochter

Hoher Verdienst.

Offerten an:

Conditorei, Tea-room,
Restaurant Piz Süss, Tel. (082) 6 63 12

4157

Gesucht in Jahresstelle, Eintritt baldmöglichst

Chefkoch

neben Lehrling, sehr guter Lohn.

Offerten sind erbeten an:

Simmen-Schmid, Hotel Tell
6460 Altdorf, Tel. (044) 2 10 20

3478

Hotel Bären Wilderswil

Gesucht in lange Sommersaison, Eintritt 1. Mai oder nach Uebereinkunft

Chef de partie

Commis de cuisine

Tel. (036) 22 35 21.

4116

Gesucht nach Lugano

Chef de partie

Commis de cuisine

Tochter
zur Mithilfe im Betrieb und zur zeitweisen Betreuung von 2 Kindern. 3- und 4jährig.

Sekretärin

Bar- und Hallentochter

Saaltochter oder Praktikantin

Buffettochter/Saal-Anfängerin

Zimmermädchen

Etagenportier

Lingère/Wäscherin

Lingeriemädchen

Ausiliario cucina

Eintritt zwischen Ende März/1. April 1971.

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an:

Hotel Continental, 6903 Lugano

3908

Hotel du Lac
Rapperswil am Zürichsee

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft:

Partiekoch

Serviertochter
(gewandt im Speiseservice)

in bestbezahlte Jahresstelle.

Schriftl. oder telefonische Offerten an:
M. Brüllhardt, Hotel du Lac, 8640 Rapperswil, Telefon (055) 2 19 43.

3202

Hotel Schiller

6002 Luzern

sucht für lange Sommersaison 1971

Saaltöchter

Saalkellner

Saalpraktikantin

Telefonist – Chasseur
(Juli/August)

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

3181

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

hier abtrennen

Name Nom Cognome Apellidos Name	Vorname Prénom Nome Nombre Christian Name	Geboren am Né le Nato il Nacido el Date of Birth
Wohnadresse Domicile (adresse exacte) Indirizzo attuale Domicilio Permanent Address		Telefon Téléphone Telefono Teléfono Telephone
Nationalität Nationalité Nazionalità Nacionalidad Nationality	Art der Bewilligung für Ausländer Genre de permis pour étrangers 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/temporero Annual/Saesonal employment	
Bemerkungen Observations Osservazioni Observaciones Remarks	Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance	

Nach Grindelwald

Gesucht für sofort junge, branchenkundige

Köchin

Buffettochter

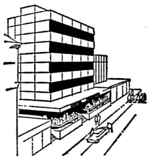
Serviertöchter

in Jahresstelle. Geboten werden hoher Verdienst, geregelte Freizeit, familiäre Behandlung.

Offerten bitte an

Fam. Christian Boss-Fischer, Gasthof Steinbock
3818 Grindelwald, Tel. (036) 53 10 10

4146



Hotel Merkur
Rôtisserie «Le Mazot»
3800 Interlaken
am Bahnhofplatz

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir für sofort oder nach Uebereinkunft noch folgendes Personal:

Restaurationskellner

Nachtportier
Portier tournant

Zimmermädchen

Offerten sind erbeten an die Direktion, Tel. (036) 22 66 55.

4102

Hotel Viktoria, Gstaad

sucht für Jahresstellen ab sofort

Küchenchef
Sekretärin
Saal-Restaurationstochter

Offerten erbeten an
A. Oehrli-Lauener, 3780 Gstaad

4192

Gesucht nach Lugano

Direktionsassistent oder
Oberkellner/Aide du patron

für die Führung von Restaurant-Speisesaal, Einkauf und Kontrolle.

Offerten bitte an

Hotel Continental, 6903 Lugano

4158

Neubau
Hotel
Ferisberg

Der Neubau der Wienerwald Restaurants AG ist fertiggestellt. Das Wienerwald-Ausbildungszentrum hat seine neuen Lehr- und Büroräume bezogen.
Das gastronomische Fachausbildungsprogramm 1971 läuft nach Plan. Die Ausbildungsinhalte sind: gastronomische und kaufmännische Fächer, Mitarbeiterführung und Persönlichkeitsbildung.
Wir bieten einem

jüngeren Mann

(zirka 25–35 Jahre alt)
die Chance, als

Servierlehrer

gemeinsam mit qualifizierten Kollegen vielseitige und interessante Aufgaben zu übernehmen.
Sie sollten eine einwandfreie Schulausbildung nachweisen können und vor allem eine gute Allgemeinbildung haben. Sie sollten eine berufliche Ausbildung in der Gastronomie abgeschlossen und bereits praktische Erfahrung erworben haben (Kellner, Chef de service). Pädagogische Praxis wäre von Vorteil, ist aber nicht Bedingung.
Wir suchen einen dynamischen, flexiblen Schweizer Kollegen oder Ausländer mit Permis C, der gleichzeitig das Einfühlungsvermögen mitbringt, sich in ein aufgeschlossenes junges Team zu integrieren.
Wir geben Ihnen Starthilfe. Wir arbeiten Sie ein. Wir bieten Ihnen ein gutes Gehalt, geregelte Arbeitszeit, Anwesenheitskost.

Rufen Sie uns an unter Telefon (051) 76 24 65 oder senden Sie Ihre Offerte an
Wienerwald Restaurants AG,
Ausbildungszentrum, 8835 Feusisberg SZ

111

Hotel Hirschen, 3818 Grindelwald

sucht

Sekretärin

Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Familie Bleuer, Tel. (036) 53 27 77.

4127

HOTEL
DU
PARC
VILLARS

Le Grand Hôtel du Parc à Villars cherche pour la prochaine saison d'été:

salle:	**chefs de rang** **commis de salle et bar**
cuisine:	**chefs de partie** **commis de cuisine** **chef pâtissier**
réception:	**téléphoniste** éventuellement étudiant ou étudiante
lingerie:	**gouvernante**

Possibilité de faire la saison d'hiver (5 mois) et possibilité d'avancement selon capacités.

4129

Monte VERITA ASCONA

Hotel Monte Verità

vollständig renoviert 1970

6612 Ascona

sucht ab sofort bis Ende Oktober

Demi-chef de rang

Commis de rang
(sprachenkundig)

Bademeister
mit Fähigkeitsausweis

und ab 1. Juni
für die neu renovierte Bar

1 Barmaid
(sprach- und fachkundig)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto an

A. Cotti, Dir., Hotel Monte Verità, 6612 Ascona, Tel. (093) 2 12 81.

4130

AIRPORT RESTAURANTS BASEL—MULHOUSE

Wenn Sie tranchieren und flambieren können und Freude daran haben anspruchsvolle Gäste zu verwöhnen, melden Sie sich bei uns als

Grill-Kellner

Der Verdienst wird natürlich Ihren Leistungen entsprechen und der Transport zum Flughafen soll Ihnen kein Kopfzerbrechen bereiten.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf!

AIRPORT RESTAURANTS, 4030 Basel-Mulhouse, Tel. (061) 44 31 67, Herr Lehmann verlangen.

4132

Ich suche für mein bekanntes Speiserestaurant (mit zirka 80–100 Sitzplätzen)

Chef de service/Aide-patron
Fräulein

Tüchtiger, pflichtbewusster Herr, welcher sich über Tätigkeit im Service in führenden Hotels und Restaurants ausweisen kann, könnte sich für die Gerance einarbeiten. Ich biete interessante, stabile Existenz bei sehr guten Konditionen.

Restaurationstochter/Kellner

welche anspruchsvolle Gäste mit einem erstklassigen Service zu verwöhnen versteht, bietet sich sehr hoher Verdienst.

RESTAURANT AKLIN
Ernst Aklin, 6300 Zug
Tel. (042) 21 33 24
nach 18 Uhr Tel. 12 18 66

4131

Seehotel Waldstätterhof
6440 Brunnen

Erstklasshaus, 180 Betten,

sucht für die Sommersaison (Ende April bis Oktober)

Commis de cuisine

Sous-chef/Saucier

Chef pâtissier

Commis de rang

Student
als Wasserskibootpilot und Tenis (Juli/August)

Offerten bitte an F. Greub, Direktion, Tel. (043) 9 10 12.

4196

EUROTEL

Unsere modernen Sozialleistungen sind ein Teil unseres Angebotes.
Wir sprechen gerne darüber. Fragen Sie uns.

Für die Sommersaison oder in Jahresstelle sind noch neu zu besetzen:

Büropraktikant
Nachtportier
Chasseur/Telefonist
Casseroliers
Buffettochter
Oberkellner
Demi-chef de rang
Commis de rang
Saaltöchter
Zimmermädchen
Etagenportier
Economat-Officegouvernante
Mechaniker

Offerten mit allen nötigen Unterlagen wollen Sie bitte an die Direktion Eurotel St. Moritz, 7512 Champfèr, senden.

4180

---

belvedere

Hotel Restaurant Français, Bar
6052 Hergiswil am See, 10 Minuten von Luzern

Wir suchen junge, initiative Mitarbeiter für die kommende Sommersaison von anfangs April bis Mitte Oktober

Restaurationskellner (-töchter)
Commis de rang
Garde-manger
Commis de cuisine
Buffetier (oder Buffettochter)
Zimmermädchen

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Ihren Telefonanruf.
Fam. Hochreutener, Hotel Belvedere, 6052 Hergiswil, Tel. (041) 95 11 85

4189

Neues Hotel du Lac
in Lugano-Paradiso

sucht ab sofort für lange Sommersaison

Commis de rang

Telefonist

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto an die Direktion, Telefon (091) 54 19 21.

4168

Hotel National, 3800 Interlaken

sucht für Sommersaison

Sekretärin

Commis de cuisine

Demi-chef

Saallehrtochter

Offerten mit Gehaltsansprüchen an die Direktion.

4174

Hotel Bellevue, 6354 Vitznau

Wir suchen für lange Sommersaison oder evtl. Jahresstelle

Alleinköchin

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.
Angenehmes Betriebsklima, guter Verdienst.

Offerten erbeten an:
P. Gutknecht, Tel. (041) 83 13 57.

4156

Gesucht nach Zermatt
in Hotel mit 50 Betten, für die kommende Sommersaison, evtl. auch Wintersaison 1971/72

1 Küchenchef

Offerten sind erbeten an die Direktion

Hotel Alphubel, 3920 Zermatt
Tel. (028) 7 72 69

3775

Hotel Schiller

6002 Luzern

sucht für lange Sommersaison 1971

Chef pâtissier
(Saison, Eintritt 1. Mai 1971)

Commis de cuisine
(in Jahresstelle, Eintritt sofort)

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

3180

---

hotel restaurant sonnenberg

Wir suchen mit Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de partie

Commis de cuisine

Serviertöchter/Kellner

(in kleine Brigade, neuzeitlich eingerichtete Küche)

Offerten sind erbeten an:

A. Zibung, 6010 Luzern/Kriens,
Tel. (041) 22 19 55

4111

Bade-Hotel Bären, 5400 Baden

sucht in sehr lange Saison- eventuell Jahresstelle

Zimmermädchen
Saalserviertochter oder Kellner
Hotelpraktikantin
(Hilfe der Hausfrau)

Eintritt bald oder nach Uebereinkunft.
Gute Entlöhnung in angenehmem Arbeitsklima.

Anfragen mit den üblichen Unterlagen an
Fam. K. Gugolz

3622

Gesucht in erstklassiges Spezialitätenrestaurant Nähe Stadtgrenze Zürich

tüchtigen Koch
(Alleinkoch) neben Patron und Lehrling.

Eventuell auch Aushilfe für 1 bis 2 Tage pro Woche.

Offerten erbeten an:

Hotel Sternen, 8903 Birmensdorf
500 m nach der Waldegg, Tel. (051) 95 42 09.

4110

Waiter

for

Caprice Restaurant,
47 Marine Road Morecambe,
Lancs., England.

Would suit young man who already speaks a little English but would like to become more fluent.

May to October.

4136

Nous cherchons

chef de service ou gérant(e)
pour diriger café-glacier à Lausanne. Mise en courant pour débutant, soit sommelier ou serveuse. - Place de confiance pour remplacer patrons.

Offres sous chiffre AS 39633 L aux Annonces Suisses SA, ASSA, 1000 Lausanne.

Saucier / Sous-chef

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

Melden Sie sich bitte bei

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

M+S 178

Neuchâtel

Nous cherchons pour le début juin-15 octobre

une jeune aide de buffet

pour un petit restaurant au bord du lac. Possibilité de prendre des cours de français.

Prière de faire offres à

Monsieur Armand Montandon
Saars 2, 2000 Neuchâtel
(tél. 038 / 24 58 42 le matin)

4112

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft tüchtiger

Kellner
evtl. Aushilfe

in neuzeitlichen Betrieb.

Speiserestaurant-Hotel Ochsen
5612 Villmergen (Aargau)
G. Hoffmann-Huber, Besitzer

4109

Gesucht tüchtige, treue

Serviertochter

Hoher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten an:

Fam. Fritz Strahm-Siegenthaler,

Restaurant Beundenfeld
Kasernenstr. 31, 3000 Bern,
Tel. (031) 41 67 63

3872

Wir suchen nach Vereinbarung für
Bar-Restaurant Eiffel, Zürich

Barmaid und
Serviertochter oder Anfängerin

für Landgasthaus zur «Au» Dällikon:

Restaurationskellner und
Büropraktikant

Zimmer vorhanden.

Melden Sie sich bitte bei Personalchef Landgasthaus zur «Au», 8108 Dällikon
Tel. (051) 71 45 50

572

Europa Grand Hôtel au Lac
6900 Lugano

cherche

pour sa cuisine moderne et reorganisée

chefs de partie
commis tournant
commis de cuisine
casserolier
pour la salle à manger

commis de rang
dame de buffet
pour caféterie
pour les étages

femmes de chambre
aide-femme de chambre

pour la réception

secrétaire
(NCR-42-correspondance)
secrétaire débutante

pour son night club

2e barman
(italienisch sprechend)
barkellner
commis
chasseur
portier d'étages
parlant les langues

Faire offres avec copies de certificats, prétentions de salaire et date d'entrée en service au bureau central.

3639

Wir suchen für unseren neuen Betrieb per sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter

Buffettochter

Koch

Bitte wenden Sie sich an

G. Kaeslin, Hotel-Restaurant
Römergarten, 8401 Winnterthur
Tel. (052) 27 69 21

MS 249

Hotel-Restaurant Belvoir
8803 Rüschlikon, Tel. (01) 92 03 02

sucht

Saucier– Sous-chef

Entremetier

Commis garde-manger

Serviertochter oder Kellner

Zimmermädchen

Hoher Verdienst. Auf Wunsch Einzelzimmer mit Dusche im Hause. Direkte Busverbindung vom Hotel bis Bürkliplatz, Zürich.

3930

ZIMMERMANN HOTELS ZERMATT

National Bellevue Schweizerhof

suchen für kommende Sommersaison:

Saal: **Commis de rang**

Bar: **Barmaid**
auch Anfängerin

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

1862

TESSIN

Gesucht nach Uebereinkunft tüchtige, selbständige

Sekretärin

Buffettochter oder -bursche

Commis de rang

Commis de cuisine

Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien an die Direktion S. Meyer,

Parkhotel, 6849 Rovio,
Tel. (091) 8 73 72

4171

Hotel Butterfly,
Kreuzstr. 40, 8008 Zürich

sucht per 1. Mai oder nach Uebereinkunft

Chef de rang
Commis de rang

sprachenkundig, Mindestlohngarantie.

Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.
Tel. (051) 47 42 70.

4167

Hotel Central am See, 6353 Weggis

sucht für lange Sommersaison

Serviertochter
(evtl. Jahresstelle)

Saalkellner

Saaltochter

Commis de cuisine

Köchin

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten an B. Hofmann, Tel. (041) 93 13 17.

4176

Hotel Brüggli, 7050 Arosa

Für lange Sommersaison (5 Monate) suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Sekretär

Gouvernante

Küchenchef zu Commis

Serviertochter

Kellner

Bei Zufriedenheit ist ein Engagement für die Wintersaison 1971/72 möglich.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

Direktion des Hotels Brüggli, 7050 Arosa,
Telefon (081) 31 16 12.

4178

HOTEL
grand central
parking moderne
CONTINENTAL
service ↑
prix ↓
2500 BIEL
BIENNE
téléphone (032) 2 32 55
télex 3 44 40

cherche pour tout de suite ou entrée à convenir

concierge de nuit

Faire offre ou se présenter à la direction.

Tél. (032) 2 32 55.

4183

HOTEL OLIVELLA AU LAC
6922 Morcote CH
✆ 091 8 17 31
Dir. G. Loponte

Gesucht in Erstklasshotel am Luganersee mit Eintritt nach Uebereinkunft

Chef garde-manger

Chefs de rang

Demi-chef

Aiuto-portiere ai piani

Offerten mit Unterlagen und Foto an die Direktion.

4162

Touring Mot-Hotel
Bellavista
6574 Vira G. bei Locarno

sucht nach Uebereinkunft

Chef de partie

Garde-manger-Entremetier

Commis de cuisine

Geregelte Arbeits- und Freizeit, angenehmes Arbeitsklima in einem modernen Betrieb. Gutes Salär.

Offerten an: G. Berger, Touring-Mot-Hotel Bellavista, Tel. (093) 6 32 40.

4160

Gesucht tüchtiger

Koch

zur Ergänzung unserer kleinen Brigade. Sehr gute Entlöhnung. Eintritt möglichst sofort für lange Sommersaison evtl. Jahresstelle.

Offerten erbeten an:

Hotel-Restaurant Bären,
3507 Biglen, Tel. (031) 91 53 54

4185

Hôtel-Restaurant du Crêt
Bourg-St-Pierre

engage tout de suite ou à convenir

sommelières
ou
sommeliers
connaissant les deux services
un jeune cuisinier
un apprenti cuisinier
garçons ou filles d'office
(éventuellement couple)

Gros salaire assuré. Vie de famille.

Tél. (026) 4 91 43

P 36-90397

Stellenangebote Offres d'emploi

Gesucht:

Sekretärin
Chef de service

in vielseitigen Betrieb.

Gute Entlöhnung, geregelte Arbeitszeit.

Offerten sind zu richten an:

Hotel-Restaurant und Saalbetriebe
Salmen, Schlieren

Inhaber: M. + A. Pfenniger,
Tel. (051) 98 60 71

4126

Seehotel Vitznauerhof
6354 Vitznau

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

1 Zimmermädchen
1 Kellner oder Saaltochter
1 Chef de partie
1 Commis de cuisine

Saisondauer bis Oktober.

Interessenten an einer gutentlöhnter Stelle, in gutem Arbeitsklima, melden sich bei:

G. Keller, Hotel Vitznauerhof, 6354 Vitznau,
Tel. (041) 83 13 15.

4117

LA STAILA

SIE
- haben Freude am Kontakt mit Gästen
- verfügen über einige Sprachkenntnisse
- arbeiten gerne selbständig
- stecken eventuell im Studium

WIR
- sind ein Hotel-Garni (30 Betten) im Engadin, 6 km von St. Moritz entfernt
- suchen für die Sommersaison (Ende Juni bis Ende September) ein

Bürofräulein/Stütze der Hausfrau

- bieten interessante und vielseitige Arbeit
- geben Ihnen während der Bürostunden Gelegenheit für Ihr Studium

Offerten erbeten an Hotel LA STAILA, 7513 Silvaplana, Tel. (082) 4 81 47

3564

GAUER HOTELS

Wir suchen in Jahresstelle

Barmaid
(fach- und sprachenkundig)
Eintritt: 15. 5. 1971 oder UEK

Tournant/Voiturier
Eintritt: 1. 6. 1971

Restaurationstochter
Eintritt: sofort oder UEK

Commis de rang

Offerten sind an den Personalchef
HOTEL SCHWEIZERHOF, 3001 Bern,
Tel. (031) 22 45 01, zu richten.

4100

HOTEL GARNI
RESTAURANT
arc-en-ciel
GSTAAD

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft in gute Saison- oder Jahresstellen:

Koch/Alleinkoch/Köchin

Serviertochter
(auch Anfängerin)

Zimmermädchen

Hausbursche/Portier

Fam. H. Matti-Perreten, Hotel Arc-en-ciel, 3780 Gstaad
Telefon (030) 4 29 33

4107

Traiteur

Dans boucherie, charcuterie, traiteur, moderne, place pour jeune cuisinier pratiquant la cuisine froide et désireux prendre connaissance dans le secteur viande. Nourri et logé (région Lac Léman).
Entrée à convenir.

Offre sous chiffre 4101 à l'Hôtel-Revue, 3011 Berne.

Le Restaurant

CALÈCHE

à Lausanne, cherche

1 commis de cuisine

1 sommelier

1 secrétaire
(homme ou femme)

1 commis de cuisine

Entrée de suite ou à convenir.

Prière d'envoyer les offres complètes à la direction de l'Hôtel Alpha-Palmiers, 1001 Lausanne.

4097

Hôtel City, 1000 Lausanne

cherche pour de suite ou à convenir

**assistant ou
assistante de direction**

pour la réception.

Age minimum 25 ans, connaissance des langues.

Prière d'envoyer les offres à G. Fassbind, case 524, 1001 Lausanne.

4096

Signorina per reception

conoscenza lingue cercasi

Hotel Palace, Diano Marina, Italia

4144

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Rôtisseur

Garde-manger
Bei Bewährung Gelegenheit, zur Uebernahme des Postens als Küchenchef im Spätherbst 1971.

Nachtportier

Portier

Interessante Arbeitsbedingungen.

Offerten oder Anfrage an
Hotel Continental, Luzern, Tel. (041) 22 15 68

4143

Hotel-Bar-Dancing Eden Roc
6440 Brunnen

sucht

Barmaid

Serviertöchter

Kellner

Zimmermädchen

Grillkoch

Offerten unter Tel. (043) 9 17 07 oder 9 17 50.

4148

Hotel in bestbekanntem Ferienort im Berner Oberland sucht in Saison-, eventuell Jahresstelle

Etagenportier

Zimmermädchen

Tochter
für Lingerie und Ablösung

1 Kellner oder Tochter
für Grill-room

1 Servicepraktikantin
für Saal, Terrasse und Grill

Commis de cuisine

Garantielöhne, Zimmer mit Warm- und Kaltwasser im Hause.

Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 4114 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gesucht für lange Sommersaison

Chef entremetier
Commis de cuisine
Restaurationstochter
Demi-chef de rang
Commis de rang
Nachtportier
Portier
Chasseur
Parkwart
Hausbursche
Kellerbursche
Kaffeeköchin
Glätterin

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion der

Bürgenstock Hotels, Hirschmattstrasse 30, 6000 Luzern.

4138

HOTEL BAUR AU LAC

Wir suchen zum Eintritt so bald wie möglich

Réception/ Büro:	**Réceptionnaire** **Praktikanten in Kontrollbüro**
Loge:	**Chasseur**
Etage:	**Etagenportier** **Hilfszimmermädchen** **Hausburschen**
Service:	**Chef de rang** **Commis de rang** **Dancingkellner**
Cuisine:	**Chef der Personalküche** **Chef rôtisseur** **Chef tournant** **Commis de cuisine** **Commis pâtissier** **Patisseriehilfe** **Küchenburschen**
Lingerie:	**Lingeriemädchen**
Keller:	**Kellerburschen**
Garage:	**Serviceman**
Handwerker-team:	**Hotelelektriker** **Hotelschreiner** **Hilfshandwerker**

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

4023

Erstklasshotel, in der Nähe von Zürich gelegen, sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft

1 Aide-directrice
1 Etagengouvernante

Wir bieten ein nettes Zimmer und eine zeitgemässe Entlöhnung.

Offerten unter Chiffre 4073 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

seehotel meierhof

8810 horgen

Haus ersten Ranges, 230 Betten, 134 Zimmer.

Gesucht in Jahresstelle für sofort oder nach Uebereinkunft:

Etage:	**Zimmermädchen** **Etagenportier**
Küche:	**Commis de cuisine**
Buffet:	**Buffettochter**
Service:	**Demi-chef de rang** **Commis de rang** **Kellnerlehrling**
Office:	**Officepersonal**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind erbeten an

F. Lüscher, Direktor, Tel. (051) 82 29 61

4084

BAHNHOFBUFFET OLTEN Eugen Pauli

Arbeiten Sie gerne in einem dynamischen, modernen Grossbetrieb als

Serviertochter

Kellner

so rufen Sie uns bitte an. Unser Personalchef erklärt Ihnen gerne alle weiteren Einzelheiten.

Eugen Pauli, Bahnhofbuffet, 4600 Olten
Tel. (062) 21 56 31 (intern 23)

4079

Zur Mitarbeit gesucht gutausgewiesener

Koch
in allen Partien gewandt (Chef-Stellvertreter), gute Jahresstelle, eventuell lange Saison

Saalkellner oder Tochter

Pratikanten(innen)

Lehrlinge, Lehrtöchter

Restaurationstochter
evtl. Kellner mit Barkennntnissen

Hotel Limmathof, 5400 Baden
Tel. (056) 2 60 64

Commis/aide cuisinier

cherché par important restaurant au centre de Genève. Bon salaire. Nourri, logé. Entrée immédiate ou à convenir. Tél. à la direction heures des repas au (022) 25 11 50 ou écrire sous chiffre A 920.265–18 à Publicitas S.A., 1211 Genève 3.

Golf Hotel des Alpes
7503 Samedan (Engadin)

Gesucht zu sofortigem Eintritt in Saison- oder Jahresstelle

1 Buffettochter
1 Saaltochter
(auch Anfängerin)
1 Commis de cuisine
1 Officemädchen
1 Zimmermädchen

Offerten an:
A. Tarnutzer, Tel. (082) 6 52 62

P 13–24402

Hotel-Restaurant Sporteck, Davos

sucht für die kommende Sommersaison, evtl. Jahresstelle

Koch oder Köchin

Buffettochter

(Service-Ablösung)

Offerten sind erbeten an W. Camenzind, Telefon (083) 3 59 63.

OFA 56795001

Hotel Grächerhof in Grächen, Wallis

sucht für lange Sommersaison ab zirka 1. 6. 1971

2 Restaurant-Dancingkellner

Freie Kost und Logis

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an die Direktion des Hotels Grächerhof, 3925 Grächen.

Hilton International

sucht für seine internationalen Hotels in Europa

Abteilungsleiterin
für die Telefonzentrale

Telefonistinnen

Hausdamen

Etagenhausdamen

Empfangskassierinnen

Serviererinnen

Anfragen oder Bewerbungen sind zu richten an:

Herrn Peter Hürlimann, Personalchef
ZÜRICH AIRPORT HILTON, 8058 Zürich / Airport
Tel. (051) 83 31 31

4092

Hotel Engiadina ZUOZ

Gesucht für lange Sommersaison oder eventuell in Jahresstelle

Sekretärin
wenn möglich Kenntnisse NCR, auf 15. Juni oder nach Uebereinkunft

Restaurationstochter
ab sofort
(eventuell auch Aushilfe für Zwischensaison)

Saaltöchter oder Saalkellner
anfangs Juni oder nach Vereinbarung

Koch
neben Chef, anfangs Juni

Barmaid
für Disco-Bar, für Juli und August

Es handelt sich durchwegs um gutbezahlte Arbeitsplätze (Garantielöhne) in einem jungen Team von Mitarbeitern.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an die Direktion oder telefonieren Sie uns. Tel. (082) 7 13 55.

OFA 56676006

Stadtrestaurant

caravelle

Bubenbergplatz 12

in Bern

sucht für sofort eventuell später

Chef de partie

Commis de cuisine

Chef de service
(eventuell Anfänger)

Serviertochter
oder
Kellner

Barmaid
(überdurchschnittlicher Verdienst)

Offerten bitte an die

Direktion des Restaurant CARAVELLE
Bubenbergplatz 12, 3001 Bern
Tel. (031) 22 45 00

P 05-9021

Tessin
Bar – Tea-room – Pizzeria
in der Stadt Bellinzona, **sucht**

Serviertochter

Guter Verdienst zugesichert.

Tel. (092) 5 30 49

P 04-120430

Gesucht nach Saas Fee

1 Koch

1 Restaurationstochter

Offerten erbeten an:
Spezialitätenrestaurant, Cheminée, Swimming-pool
3906 Saas Fee, Tel. (028) 4 87 48

P 07-120934

Gesucht für sofort für Sommersaison

1 Jungkoch
1 Buffettochter oder -bursche
1 Küchenbursche
2 Serviertöchter

für Speiserestaurant mit grosser Gartenterrasse.
Geregelte Freizeit, Kost und Logis, hoher Verdienst.

Anfragen erbeten an J. Treichler

Restaurant Alt Klösterli
8044 Zürich, Tel. (051) 32 28 59

OFA 67109018

Räblus Bar
5312 Döttingen (AG)

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Barmaid
eventuell Anfängerin.

Guter Verdienst, Zimmer im Hause.

Sich melden bei:
Fam. Walde, Tel. (056) 45 26 50

4051

Gasthof zum roten Löwen Hildisrieden (Lu)

Für unseren gepflegten Landgasthof und Spezialitätenrestaurant suchen wir noch eine nette

Serviertochter

Wer gut verdienen will, eine geregelte Arbeitszeit neben einem guten Arbeitsklima sucht, melde sich bei

J. Schnarwiler Gasthof zum Roten Löwen
Hildisrieden (LU) Telefon (041) 99 18 88

OFA 62610530

Gesucht sprachenkundiger

Nachtportier

auf 1. Mai oder nach Uebereinkunft

Hotel Panorama
6900 Lugano, Tel. (091) 2 94 33

4052

Taverne du Château de Chillon
1843 Veytaux-Montreux

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

commis de cuisine

sommelière

connaissant les deux services, bon gain, nourri, logée.
Place de saison ou à l'année.

Faire offres téléphone (021) 61 26 41

4049

Wir suchen nach

Ascona

zwei sprachenkundige

Restaurationskellner

für sofort oder nach Uebereinkunft. Sehr gute Verdienstmöglichkeit.

Offerten bitte an:

Ristorante Elvezia au Lac
Bruno Crociani, Tel. (093) 2 15 14–16

4047

Das neueröffnete Disco-Dancing

Green River

in Locarno (TI) sucht:

2 Disco-Hostessen

Sie: sind jung, gut präsentierend, arbeitsam und Italienisch sprechend.

Wir: bieten Ihnen eine abwechslungsreiche, selbständige Stelle in einem jungen, aufgeschlossenen Team bei zeitgemässer Entlöhnung.

Wir erwarten gerne Ihre Kurzofferte mit Ganzfoto und den üblichen Unterlagen.

Spillmann & Balajew
Green River Disco-Club
Via Dr. Sciaroni 1
6600 Muralto-Locarno

4077

Cherchons pour notre Bar-Dancing «Le Grenier» à Leysin

disc-jockey

Entrée en service dès que possible.

Faire offre avec photo et certificats à la direction du

Grand Hôtel, 1854 Leysin

4195

Posthotel Rössli, 3780 Gstaad

sucht

sprachenkundige

Sekretärin-Journalführerin

sowie

Chef de partie

Commis de cuisine

und

Buffettochter oder -burschen
(Anfänger wird eingeführt und kann auf Kosten des Betriebes den Anlernkurs für Buffet beim Schweiz. Wirteverein besuchen.)

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen an Fam. Widmer-Ammon.

4179

Gesucht nach Basel

Nachtportier

mit Fremdsprachenkenntnissen und guten Referenzen. Geregelte Arbeitszeit. Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Bewerbungen mit Unterlagen unter Chiffre 4187 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotel Schiller

6002 Luzern

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Lingeriegouvernante

in Jahresstelle. Modern eingerichtete Lingerie und Wäscherei.

Bewerberinnen, die auf eine Dauerstelle reflektieren, richten ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an das Personalbüro, Hotel Schiller, 6000 Luzern, Tel. (041) 22 48 21.

3014

Stopp . . . Stelle frei . . .

Zur Erweiterung unseres Personalstabes suchen wir nach Uebereinkunft

1. Hotelsekretärin

Küchenchef
(Aide-patron-Ablös)

Koch und Hilfskoch

Barmaid oder Barman

Dancing-Kellner

Restaurationskellner

Küchenburschen

Nachtportier-Kontrolleur

Offerten an: A. Gut

Hotel Hecht + Cap Hoorn
+ Navy-Bar, 4000 Basel
Rheingasse 8/ Tel. (061) 32 08 88

4103

Arosa

Golf und Sporthotel Hof Maran

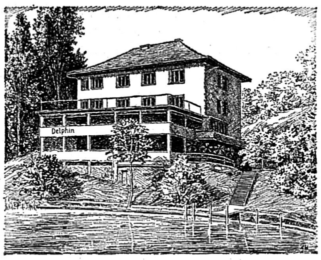
sucht für lange Sommersaison auf Ende Mai 1971, eventuell auch in Jahresstelle, sprachenkundige, gut ausgewiesene

Sekretärin

für Réception, Korrespondenz, Kassa (NCR) und allgemeine Büroarbeiten.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion.

4020



Seehotel Delphin
6616 Meisterschwanden

sucht:

Serviertochter

(per Anfang Juni)

Garde-manger

(per sofort oder nach Uebereinkunft)

Commis de cuisine

(per sofort)

Wir bieten guten Verdienst und geregelte Freizeit in modernem Betrieb.

Offerten an Familie Fischer, Telefon (057) 7 21 88.

4014

In BANGKOK REQUIRED

for June 1971

Executive Housekeeper

for de luxe hotel with 500 rooms.

Apply with detailed curriculum vitae, photograph, copies of certificates, an salary required to:

Bahoma, Rajprarob Road, Bangkok, Thailand

4182

HOTEL SUNSTAR
CAFÉ

Sunstar-Hotel
7078 Lenzerheide

Komfortables, neuerstelltes Erstklasshaus – 170 Betten – Hallenschwimmbad – Café/Tea-room

Sucht für die kommende Sommersaison mit Eintritt auf zirka Mitte/Ende Mai oder nach Uebereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Réception:	**2. Sekretärin-Praktikantin**
Küche:	**1. Koch** **Commis de cuisine** (auch Köchin) **Küchenpraktikant** (Hotelfachschüler)
Service:	**Saalkellner oder Saaltöchter** **Töchter für Café/Tea-room** **Barmaid** (Anfängerin)
Etage:	**Etagen-Lingeriegouvernante** (Anfängerin wird eingearbeitet) **Zimmermädchen**
Buffet:	**Buffethilfe**

Senden Sie bitte Ihre Offerte an die Direktion.

4028

TESSIN
Hotel Eden, 6614 Brissago

In unserem Saisonteam suchen wir noch

1 Saal-Restaurationstochter

Offerten an Hotel Eden au Lac, 6614 Brissago, Tel. (093) 8 22 55.

4115

AMBASSADOR

**Hotel-Bar-Restaurant, Falkenstrasse 6,
beim Opernhaus, 8008 Zürich**

Möchten Sie in ein bis zwei Jahren einen Posten als

Vizedirektor

bekleiden?

Wir suchen einen jungen, strebsamen Mann mit Erfahrung in Küche, Service und Réception sowie guten Kenntnissen in den 4 Hauptsprachen als

Aide du patron

Sie haben die einmalige Gelegenheit, sich in allen Vorkommnissen der modernen Betriebsführung gründlich auszubilden.

Schweizer Bürger zwischen 25 und 35 Jahren, die Interesse haben am Beruf und aufgeschlossen sind, wollen sich bitte an die Direktion des Hotel Ambassador, Zürich, Tel. (051) 47 76 00, melden.

4120

Hotel Riposo, 6612 Ascona

Wir suchen in unser fröhliches Team noch eine weitere

Saaltochter oder Praktikantin

Offerten sind erbeten an:

R. Studer, Hotel Riposo, Tel. (093) 2 31 64.

4125

Wir suchen frühestens auf 1. Juli, spätestens auf 1. Oktober 1971

Geranten-Ehepaar

für das Ski- und Ferienhaus des Turnvereins Alte Sektion in den Flumserbergen. Ganzjahresbetrieb. Erfordernisse: Selbständiger Koch mit Fähigkeitsausweis. Eignung zur Führung eines neuzeitlich eingerichteten und lebhaften Betriebes. Eignung zur Führung des Personals.

Wir bieten: Einsatzfreudigem Ehepaar überdurchschnittliche Verdienstmöglichkeiten. Eigene Wohnung.

Interessenten wenden sich an

Max Berta, Seebacherstr. 104,
8052 Zürich, Tel. (051) 48 40 53

4122

Café-Restaurant Gotthard,
6000 Luzern

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter
Buffettochter
jungen Burschen

zur Mithilfe in der Dessertabteilung.

Offerten nimmt entgegen: Tel. (041) 22 61 40.

4119

Hotel Des Alpes
Lucerne

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Jungkoch

für unser Spezialitätenrestaurant.

Sehr gut bezahlter Posten.

Offerten an die Direktion

Hotel des Alpes, 6000 Luzern,
Rathausquai 5, Tel. (041) 22 58 27

4128

Für Berghotel Männlichen, 2227 m ü. M.
und Hotel Oberland

gesucht

3 tüchtige Serviertöchter
junge Buffettochter

Guter Verdienst, geregelte Freizeit zugesichert. Eintritt anfangs Juni oder nach Uebereinkunft.

Offerten bitte an

Fam. Kaufmann, Hotel Oberland,
3818 Grindelwald, Tel. (036) 53 10 19

4050

SUVRETTA HOUSE
ST. MORITZ

sucht für die kommende Sommersaison

Réception:	**Journalführer(in) NCR 42** **Korrespondentin** (Jahresstelle)
Kontrolle:	**Magaziner** (Jahresstelle)
Küche:	**1. Commis saucier** **Commis de cuisine** **Commis pâtissier** **Commis Communard**
Office:	**Office-Küchengouvernante**
Restaurant:	**Commis de rang**
Lingerie:	**2. Lingeriegouvernante** **Glätterin**
Loge:	**Telefonistin** **Kioskverkäuferin** **Chasseur** **Garderobière**
Etage:	**2. Gouvernante** **Zimmermädchen** **Hilfszimmermädchen** **Hausbursche**
Schwimmbad:	**Badmeister**
Divers:	**Gouvernante tournante** **Kindergärtnerin** **Tennisburschen**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind an die Direktion erbeten.

4123

Parkhotel, 6600 Locarno

sucht für Sommersaison 1971, April/Oktober

Küche:	**Saucier** **Entremetier** **Commis de cuisine**
Saal:	**Commis de rang** **Garagist**

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen erbeten an:

J. Muspach, Dir.

2691

Hotel Moro, 6612 Ascona

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft bis Ende Oktober

Chef de partie
Commis de cuisine

Gute Entlöhnung. Geregelte Freizeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.
Telefon (093) 2 10 70

4134

Gesucht nach Davos
für die **kommende Sommersaison** und Wintersaison 1971/72

1 Sekretärin/Sekretär
sprachenkundig, mit Kenntnissen der NCR-42 Buchhaltungsmaschine

1 Economat-Officegouvernante
(evtl. Anfängerin)

3 Saaltöchter/Saalkellner
(Anfänger werden angelernt)

2 Zimmermädchen/ Anfangszimmermädchen

1 Hausmädchen
mit Kochkenntnissen, in Jahresstelle

Offerten richte man bitte sofort an die Direktion,

Bellavista Sporthotel, Davos
Telefon (083) 3 51 83

4064

Wir suchen auf Sommersaison

1 Sekretärin

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Hotel Elite, 3920 Zermatt

4060

Lugano
Hotel mit 50 Betten sucht

Hotelsekretärin

2. Sekretärin

Alleinkoch

Saison bis Ende Oktober.

Offerten mit Zeugnissen, Photo und Lohnansprüchen bitte unter Chiffre 4057 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

---

fischerstube
HOTEL RÖSSLI WEESEN
Familie Frese-Steinbrink

sucht freundliche und flinke

Serviertochter
Garantielohn, Kost und Logis im Hause.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch oder Anruf.
Telefon (058) 3 50 08

P 19-21800

Tessin – Locarno
Gesucht für sofort

2 Serviertöchter

Guter Verdienst.

Telefon (093) 7 65 02

ASSA 8420402

Gesucht für Sommersaison (evtl. auch für Wintersaison)

Zimmermädchen
(evtl. Hilfszimmermädchen)

Küchenbursche
oder
Küchenmädchen

Stellenantritt zirka Ende Juni.

Offerten sind zu richten an:

Hotel Malva, 3920 Zermatt
Tel. (028) 7 72 71

ASSA 89001141

Junges Hotelunternehmen im Wallis (zirka 300 Betten) sucht

Assistent-Manager

Abwechslungsreiches und verantwortungsvolles Tätigkeitsgebiet. Gute Entlöhnung. Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb unserer Betriebe.

Offerten unter Chiffre 4133 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Für das

Hallenbad in Saas Fee

sind für ganzjährigen Betrieb die folgenden Posten zu besetzen:

Stellvertreter oder Vertreterin des Badmeisters

Kassierin
(eventuell Ehepaar)

Beginn 1. Juni 1971.

Anmeldung an Kurdirektion Saas Fee, Telefon (028) 4 81 58.

4012

Gesucht in Jahresstellung

Serviertochter

Küchenmädchen oder -bursche
hat Gelegenheit, das Kochen zu erlernen. Eintritt baldmöglichst.

Anmeldungen erbeten

Sport-Restaurant Espenmoos
Heiligkreuzstrasse 30
St. Gallen, Tel. 24 53 14

P 33-25336

Hotel Bären, Twann, Bielersee
sucht tüchtige

Serviertochter oder Kellner
sowie
Tochter
für Buffet (würde angelernt).

Offerten mit Bild an: Familien Hubler + Cornu, 2513 Twann, Tel. (032) 85 11 82.

P 06-1688

Erstes Haus in Andermatt sucht

Sekretär(in)
(Anfänger werden angelernt)

Interessenten mögen sich bitte melden:

Hotel Schweizerhof-Central
Tel. (044) 6 71 89

P 05301352

Hotel Rigi-Bahn
6411 Rigi-Staffel

sucht für Sommersaison oder Jahresstelle

Koch
neben Chef und Lehrlinge.
Eintritt 1. Mai oder nach Uebereinkunft.

Offerten an:
Josef Rickenbach, Tel. (041) 83 11 57

4016

Gesucht für sofort oder nach Vereinbarung

1 Commis de cuisine

1 Chef de partie

1 Serviertochter oder Kellner

1 Buffetdame oder Tochter

Restaurant Stadtkeller
Sternenplatz 3a, 6000 Luzern
Tel. (041) 22 47 33

B 6128

Gesucht tüchtiger

Alleinkoch

(Ausländer möglich)

für neuzeitlich geführte Küche.

Alles weitere würde ich gerne mit Ihnen besprechen, bitte melden Sie sich bei:

Café Siesta, 9000 St. Gallen,
Merkurstrasse 4, Tel. (071) 23 28 23.

P 33-3901

Hallo Restaurant-Personal! Jetzt ist es Zeit, sich den richtigen Sommerjob zu suchen! Wienerwald Frascati Zürich sucht:

Serviertöchter (auch Halbtagskräfte)

Kellner

Buffetpersonal

Köche und Jungköche

In einem renommierten Restaurant in der Grossstadt Zürich zu arbeiten ... bringt viele Vorteile: in erster Linie überdurchschnittlichen Verdienst, gleichmässig, saisonunabhängig. Geregelte Arbeitszeit und weitere Vorteile, die Ihnen nur ein so grosser Gaststättenkonzern wie der Wienerwald bieten kann. Entscheiden Sie sich schnell. Wählen Sie Telefon (01) 32 68 05. Wenden Sie sich an unseren Geschäftsführer. Durch ihn erfahren Sie alles Wissenswerte.

Wienerwald
Frascati
Seefeldquai 1, 8008 Zürich

111

---

2 Küchencommis
für die Sommersaison oder in Jahresanstellung, und

1 Küchengehilfe

gesucht.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Gelegenheit, das Flambieren am Tisch der Kunden zu erlernen.

Restaurant du Lac de Bret
1604 Puidoux, Tel. (021) 56 11 26

P 22-6746

Wir suchen von Mitte Juni bis Mitte September

Köchin oder Koch
Es eignet sich auch älteres Semester oder junge Kraft, die selbständig arbeiten möchte. Eventuell auch Frau mit Kind. Auf Wunsch auch nur Halbtagsstelle, da nur ein Menü am Abend serviert wird.

Hotel Languard- 7504 Pontresina (Engadin)
Frl. Iten, Tel. (082) 6 64 61
Hotel Regina, 3825 Mürren (Berner Oberland)
Frau Lehmann, Tel. (036) 55 14 21

OFA 53240002

Für das **stadtzürcherische Asthmaheim in Celerina (GR)** und für das **städtische Jugendheim, Bellerivestrasse 42, 8008 Zürich,** suchen wir für sofortigen Eintritt oder nach Uebereinkunft

2 Köchinnen
eventuell Hilfsköchinnen

Angenehme Arbeitsbedingungen. Besoldung und Ferien nach städtischem Reglement. Pensions- und Unfallversicherung.

Anmeldungen an das
Jugendamt I der Stadt Zürich
Stampfenbachstrasse 63, 8006 Zürich
Tel. (051) 29 20 11, intern 2956

MOSSE 99874186

MERKUR
tea room

Zytglogge, Bern

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

Serviertochter oder Kellner
sowie eine
Patisserie-Verkäuferin oder -Verkäufer
(Kann auf Wunsch angelernt werden)

Guter Verdienst und vorteilhafte Anstellungsbedingungen!

Telefonieren oder schreiben Sie an

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

P 05-6036

Gesucht für 1. Mai

2. Chef de service
für Bankette und Gartenrestaurant

Restaurationstochter
(mit Lehrabschluss)

Commis de Restaurant

Grill-Koch

Chef garde-manger

Commis de cuisine

Buffettöchter

Kellerbursche

Schreiben oder telefonieren Sie an

Hotel Metropol, 9320 Arbon
Tel. (071) 46 35 35

4029

Restaurationstochter
oder
jüngerem Kellner

mit guten Umgangsformen bieten wir eine erstklassige Jahresstelle bei **ausserordentlich hohem Verdienst.** Sehr gute Kundschaft.

Bitte telefonieren Sie uns.

G. Borer, Hotel Schwert
Näfels, Tel. (058) 4 47 22

4067

On cherche
pour tout de suite ou date à convenir

1 cuisinier
(chef de cuisine)

2 garçons pour buffet
(ou jeune fille)

1 sommelier(ère)

1 garçon pour office

Personnes qualifiées sont priées de s'adresser à:
Rist. Bar «Da Romano», Via R. Simen, 6648 Minusio
(Tessin)

P 23-17534

Hotel Euler, 4002 Basel
sucht in Jahresstellen:

Etage:	**Zimmermädchen** **Hilfszimmermädchen** **Personalzimmermädchen**
Halle:	**Chasseur-Téléphoniste** **Chasseur**
Restaurant:	**Chef de rang** **Demi-chef de rang** **Commis de rang**
Küche:	**Commis pâtissier**
Keller:	**Kellergehilfe**

4070

---

metro
RESTAURANT

Wir suchen für unser Snack-Restaurant in der Elisabethen-Passage folgende Mitarbeiter:

Küche:	(verbunden mit Hauptküche des **Hotel Euler**) **Chef de partie – Produktionschef** **Chef de partie** **Commis de cuisine** (mit der Möglichkeit, später in der Hauptküche eingesetzt zu werden)
Restaurant:	**Buffetdame/-bursche** **Serviertochter**

Offerten mit Unterlagen erbeten an die Direktion

Telefon: Hotel Euler (061) 23 45 00
Telefon Metro (061) 22 22 10

4069

Hotel Ecelsior, Lugano
cerca:

1 commis de cuisine

1 portiere ai piani

2 ausiliari di cucina

1 ausiliaria di lavanderia

Scrivere o presentarsi alla Direzione.

P 24 4157

Hotel Balances-Bellevue
6002 Luzern

sucht für die Sommersaison (Ende April bis Anfang Oktober)

Stütze der Generalgouvernante

2. Oberkellner

Logentournant

Commis de cuisine

Commis pâtissier

Economat-Officegouvernante
oder
Magaziner/Chef d'office

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Angabe der Gehaltsansprüche erbeten an die Direktion.

4093

Bermuda

Erstklasshotel mit 500 Betten sucht für baldigen Eintritt:

Saucier/Sous-chef
nur erste Kraft, nicht unter 27 Jahren.

Für Eintritt nach Uebereinkunft

Koch/Patissier
mit abgeschlossener Lehre in beiden Berufen;

Commis de cuisine
nicht unter 21 Jahren.

Nur ledige Bewerber. Hoher Wochenlohn. Nach zwei Jahren Hin- und Rückflug bezahlt.

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

3981

In unserer Taverne

L'Escargot

fehlt uns noch eine freundliche, junge, gutausgewiesene und sprachenkundige

Serviertochter

der, wie allen guten Geistern im Service, das Flair für den «Dienst am Gast» angeboren ist.
Die Verdienstmöglichkeiten ? Weit überdurchschnittlich.
Das Arbeitsklima? Genau wie das Escargot selbst: glatt, unkompliziert.

Wohin Sie Ihre Bewerbung schicken sollen?

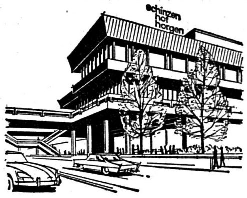
L'Escargot

im Bahnhofbuffet SBB, Centralbahnstr. 10,
4000 Basel. Tel. (061) 22 53 33,
Herrn Burgard verlangen.

3979

---

schinzen hof horgen



Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Restaurationskellner oder -tochter

für französisches Restaurant

Buffettochter oder -bursche

Chef garde-manger

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an

Hermann Sahli Dir. Kongresszentrum Schinzenhof
8810 Horgen. Tel. (051) 82 27 05.

3968

Nous cherchons pour hôtel de tout premier rang à Genève et pour date à convenir:

gouvernante d'étage

à même de diriger une brigade de 50 personnes.

Connaissance des langues nécessaire.

Bon salaire. Caisse de retraite.

Faire offres sous chiffre 3960 à l'Hôtel-Revue, 3011 Berne, en y joignant une photo récente et un curriculum vitae complet.

MÖVENPICK

Für unsere Restaurationsbetriebe auf dem Platze Zürich suchen wir

CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE
PATISSIER
COMMIS PATISSIER

Sie arbeiten mit modernen Apparaten nach den neuzeitlichsten Arbeitsmethoden. Sie lernen eine fortschrittliche Küchenführung und Küchenplanung kennen. Durch unsere internen Fach-, Sprach- und Fernkurse können Sie sich beruflich wie auch persönlich weiterbilden.

Schöne, nette Personalzimmer sowie fortschrittlich ausgebaute Sozialleistungen sind bei uns selbstverständlich. Wenn Sie zudem eine geregelte Arbeitszeit vorziehen, so rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns.

Mövenpick AG Zürich, Regionaldirektion, 8003 Zürich
Tel. (051) 27 52 30 (H. Volkart)

P 44-61

Club Nautico
(Schweizer Direktion)
Betlem – Mallorca

sucht für lange Sommersaison

Chef de service

Buffettochter

Tochter
für Büro und als Hilfsgouvernante

Hilfsgouvernante

Offerten sind zu richten an K. Schwab.

3944

Hotel Krone, 9050 Appenzell

sucht auf 1. Mai oder nach Vereinbarung in Jahresstelle tüchtigen

Alleinkoch

Hoher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Tel. (071) 87 13 21, Fam. Inauen

3993

Hotel Drei Könige und Post,
6490 Andermatt

sucht für lange Sommersaison oder Jahresstelle

2 Commis de cuisine

1 Kochlehrling

2 oder 3 Serviertöchter oder Kellner

1 Saaltochter oder Kellner
Sprachkenntnisse

1 Buffettochter
(eventuell Anfängerin)

Freie Kost und Logis, sehr gute Verdienstmöglichkeiten. Offerten an Fam. Renner, Tel. (044) 6 72 03.

4007

Gesucht

Koch

Köchin

Tochter
die Freude hat in der Küche mitzuarbeiten.

Commis de cuisine

Hausmädchen

Hausbursche

Küchen- und Kellerbursche

Restaurationstöchter

Gut eingerichtetes Passantenhaus, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit. Zeitgemässe Entlöhnung.

Hotel Tellsplatte
am Vierwaldstädtersee,
6452 Sisikon, Tel. (044) 2 16 12.

4006

Grand Hotel Zermatterhof,
3920 Zermatt

sucht

Demi-chef de rang

Commis de rang

Etagengouvernante evtl.

Praktikantin
(Jahresstelle)

Chasseur

Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion. Tel. (028) 7 72 58.

4005

Hôtel La Torre,
6900 Lugano-Cassarate

1 cuisinier
dès le 1 juillet

1 aide-lingerie
tout de suite ou à convenir

2 sommelières
pour salle ou terrasse
tout de suite ou à convenir.

Prière d'envoyer les offres à la direction de l'hôtel ou téléphone (091) 51 56 21.

4000

Andermatt Hotel Löwen

sucht für lange Sommersaison, von Ende Mai bis Mitte Oktober 1971

Küche	**Küchenchef** **Köchin** **Commis de cuisine**
Restaurant	**Serviertochter** **Kellner**
Réception	**Sekretärin** **Praktikantin**

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto oder Ihren Anruf.

Fam G. Wenger-Meyer, Bes., Tel. (044) 6 72 23

3738

Hotel Monopol-Metropol
6490 Andermatt

sucht für die lange Sommersaison

Büro-Praktikantin

Restaurationstochter

Buffettochter
(Anfängerin)

Commis de cuisine
(modernste Küche)

Zimmermädchen

Portier

Küchen-Officebursche

Offerten sind zu richten an die Direktion, Tel. (044) 6 75 75.

3569

Hotel Bellevue, CH-7500 St. Moritz
(vollständig renoviert und vergrössert)
Wir suchen in Jahres- oder Saisonstelle

Sekretärinnen
Büropraktikantin
Kassiererinnen
Telefonistin
(Mithilfe im Büro)
Economatgouvernante
Nachtportier
Tournants
(Loge/Etage)
Lingère

Patissiers
Commis pâtissier
Chefs de partie
Commis de cuisine
Kochlehrlinge
Buffetdamen
Buffettöchter

Wir bieten: fortschrittliche Entlöhnung, vorbildliche Sozialleistungen, Pensionskasse, moderne Arbeitsräume, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen erbeten an die Direktion. Telefon (082) 3 37 31.

3922

Carlton-
Hotel
Tivoli
6002 Luzern

sucht per sofort:

Chef pâtissier

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an die Direktion senden.

Telefon (041) 23 23 33.

4071

Hotel Belvédère
3700 Spiez/Thunersee, Tel. (033) 54 33 33

sucht in Jahresstelle sprachenkundigen

Sekretär oder Sekretärin

Büropraktikant(in)

Buffetdame oder -tochter

Commis de restaurant

Offerten mit Zeugnissen, Foto und Lohnansprüchen an die Direktion.

3189

Hotel-Restaurant Seestern
8267 Berlingen am Bodensee

mit gepflegter Restaurationsküche, sucht

Koch/Commis de cuisine

in Saison- oder Jahresstelle, Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten bitte an:
E. B. Gut, Tel. (051) 8 24 04

4046

Hôtel premier ordre recherche

réceptionnist/aide patron

21/23 ans, connaissant anglais, allemand, français.

Faire offre avec curriculum vitae, prétentions et références.
Ecrire:

Hotel Mehdi – Mahdia – Tunisie

603

---

seerestaurant rorschach

sucht für lange Sommersaison

zwei flinke Kellner
für Restaurant français.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Telefonieren Sie uns, wir geben Ihnen gerne Auskunft. Tel. (071) 41 55 66.

4017

A

ALEXANDRA GRAND HOTEL • LAUSANNE

20, avenue de Rumine, 1001 Lausanne

Pour pouvoir assurer un service convenable à sa clientèle de 1ère qualité, Jean-Louis Butticaz, propriétaire, engage pour dates à convenir, mais le plus rapidement possible:

1 commis de cuisine

**1 commis de rang
ou fille de salle**

1 portier tournant
(pouvant fonctionner comme remplaçant du portier de nuit)

Postes stables de longue saison ou à l'année.

De bonnes qualifications morales et professionnelles ainsi que la connaissance du français sont exigées. Places sous contrat à salaires fixes, bien rétribuées, dans une ambiance de travail agréable pour toute personne sérieuse, propre, honnête et travaillant avec bonne volonté, qui aime son métier et le fait adroitement, par plaisir.

Prière de faire des offres manuscrites complètes avec curriculum vitae, photographie d'indentité, copies de certificat, prétentionsde salaire et date de disponibilité, ainsi que l'indication du statut (livret C B ou A pour les étrangers).

3972

Posthotel Arosa

sucht für Sommersaison, zirka anfangs Juni 1971

Büropraktikantin

Serviertöchter (Kellner)

Buffettöchter

Küchencommis

Lingeriemädchen

Nachtportier

Chasseur

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

3977

---

signina-house

Laax GR

Wir suchen in Jahresstellung eine verantwortungsbewusste, selbständige

Direktionssekretärin

Wir bieten einer fähigen Mitarbeiterin eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit, die neben den Sekretariatsarbeiten auch das Personalwesen umfasst. Rasche Auffassungsgabe, Diskretion und gute Umgangsformen sind die Voraussetzung für diese Aufgabe.

Detaillierte Bewerbung an die

Direktion Hotel Signina-House
7131 Laax/GR

3964

Berner Oberland

Gesucht auf Mitte Mai, freundliche, sprachenkundige

Serviertochter

nach Interlaken in Saisonbetrieb.
Sehr guter Verdienst.

Offerten an

Confiserie-Tea-Lunch-Room
Deuschle,
3800 Interlaken. Tel. (036) 22 80 24.

3975

TESSIN

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung für lange Sommersaison:

**Garde-Koch
Chef de rang
Zimmermädchen**

Offerten sind erbeten an die Direktion des

Hotels Dellavalle
6645 Brione/Locarno
Tel. (093) 33 13 21.

3967

Hotel Alpenrose, Kandersteg

sucht auf Anfang Mai oder nach Uebereinkunft

Koch oder Köchin

in besteingerichtete Küche.

Offerten gefl. an Familie Rohrbach. Tel. (033) 75 11 70.

3951

GRANDHOTEL
BEAU RIVAGE
INTERLAKEN

Wir suchen ab sofort oder nach Uebereinkunft für die kommende Sommersaison bis Ende Oktober folgende qualifiziere Miarbeier:

**Chefs de rang
Commis de rang
Bartochter/Barmaid**
(auch Anfängerin)
**Chef garde-manger
Chef entremetier
Chef pâtissier (Commis)
Commis de cuisine
Haustochter**
(eventuell Mithilfe im Hotel)

Ausführliche Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugniskopien sind erbeten an:

Joe L. Gehrer, Direktor, Tel. (036) 22 46 21.

3988

Pâtissier

trouverait place agréable et stable. Bon salaire. Entrée à convenir.

Faire offre à

Confiserie Zurcher, 1820 Montreux.

3985

Olden Bar-Restaurant-Dancing
Gstaad

cherche à partir de la saison d'hiver 1971–1972

une barmaid

qualifié, sachant parfaitement le français et d'anglais.

Faire offre avec références et photo.

3982

Golf & Country Club
Bern – Fribourg

sucht für Saison 15. Mai bis November

Koch

Offerten mit Foto und Zeugnissen sind zu richten an M. Derzic, 3184 Wünnewil, Telefon (037) 36 18 84.

4002

Suchen Sie eine interessante Stelle als

Chef-Kellner ?

In unserer gutgehenden Rotisserie finden Sie einen absolut selbständigen Posten.

Französischkenntnisse erforderlich.

Tranchier- und flambierkundige Interessenten erhalten den Vorzug.

Restaurant Seeland, 2500 Biel
S. Schwarz, Telefon (032) 2 27 11

P 06–1705

Hotel International au Lac
6900 Lugano

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft:

Sekretär oder Sekretärin
(sprachenkundig), für NCR-Gästebuchhaltung und Kasse

Praktikantin
für Büro und Hotelbetrieb

Bewerbungen mit Foto und Zeugnisabschriften sind erbeten an die Direktion.

4091

Flughafen-Restaurants Zürich
Tel. 051-84 77 66

In unserem Restaurant Top-Air werden wir bald wieder unser Summer-Buffet führen und haben daher einer gepflegten jungen Dame den Posten einer

Hostess

zu offerieren. Ihre Aufgabe besteht hauptsächlich in der Beratung unserer Gäste bei der Auswahl ihrer Speisen und Menüs. Es handelt sich um eine abwechslungsreiche Stelle im täglichen Umgang mit Menschen, wobei gute Englisch- und Französischkenntnisse vorausgesetzt werden.

Ueber Ihre zeitgemässe Entlöhnung, Arbeitszeit und Verpflegung gibt Ihnen gerne Herr H. South bei einer persönlichen Besprechung Auskunft. Telefonieren Sie bitte oder richten Sie Ihre Kurzofferte an

FLUGHAFEN-RESTAURANTS AG, Postfach
8058 Zürich, Tel. (051) 84 77 66

4089

Hotel-Restaurant Palmetta, Morcote am Luganersee

sucht für sofort für Sommersaison

Saaltöchter oder Kellner

Guter Verdienst zugesichert. Freizeit geregelt.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an die Direktion.

4088

HOTEL
SCHWANEN
RAPPERSWIL

sucht in bestbezahlte Jahres- oder Saisonstelle

**1 Chef de partie
1 Commis de cuisine
1 Hilfskoch
1 Barmaid
1 Bar-Serviertochter**

Offerten sind erbeten an die Direktion, Tel. (055) 2 07 77.

4087

Tessin, Hotel Berna & Post, Novaggio, Nähe Lugano
sucht zu baldigem Eintritt
jüngere

Serviertochter
für Stübli
(auch Anfängerin)
Sprachenkenntnisse nicht nötig

Alleinkoch – Köchin

Eintritt nach Vereinbarung.

Bildofferte erbeten an:
Fam. A. Dellea, 6986 Novaggio (TI), Tel. (091) 9 63 49

4083

Hotel Dom, 3906 Saas Fee

sucht für die Sommersaison

Büropraktikantin

Restaurationstochter
(Eintritt 1. Juni, eventuell Jahresstelle)

Buffettochter

Saaltochter
und eventuell Mithilfe Restaurant

Kellner

Portier

Offerten an
Familie Supersaxo, Hotel Dom, Saas Fee
Tel. (028) 4 85 62

4080

Hotel Bellavista, 7270 Davos Platz

Gesucht zu sofortigem Eintritt nach Davos

1 Commis de cuisine evtl. Köchin

1 Kochlehrling

Offerten mit den üblichen Unterlagen sende man an:

Herrn Hermann L. Moser, Bellavista-Sporthotel,
7270 Davos Platz, Tel. (083) 3 51 83.

4186

Hôtel Continental, Rome

cherche pour entrée 1er juin

secrétaire-correspondante

Très bonnes connaissances des langues anglais, français, allemand.
Place à l'année.

Offres avec copies de certificats et photos à la direction.

4197

Jungem Koch

bietet sich die Gelegenheit, Englisch zu lernen, im kommenden Sommer, an der englischen Riviera.

Guter Lohn und Rückreise bezahlt.

Schweizer Restaurateur.

Nähere Angaben unter Telefon (033) 2 43 92.

4194

Schweizer Hotel an der Costa Brava/Spanien sucht auf 1. Juni bis Ende September evtl. Mitte Oktober

Réceptionist/Anfangssekretär

für alle einschlägigen Arbeiten an der Réception. Fremdsprachen erwünscht. Sehr interessante, vielseitige Beschäftigung.

Offerten an

Bell Repos Hotel, Playa de Aro,
Costa Brava, Tel. 32 71 00

4193

Wir suchen als Nachfolger per sofort oder nach Uebereinkunft

junges Paar

das ein **Sprungbrett zur Selbständigkeit sucht.**

Die Aufgabe als

Gerant

umfasst die Führung eines internationalen Studentenhotels mit 90 Betten im Bündner Sommer- und Winterkurort. Rufen Sie uns an.

Wir geben unverbindliche nähere Auskunft.

Tel. (083) 4 12 55.

4175

Schlosshotel, 7018 Flims Waldhaus

sucht für Sommersaison

Koch

Restaurationstochter oder Kellner

Offerten mit Unterlagen an die Direktion,

R. Hug und F. Hiltbrunner, Tel. (081) 39 12 45.

4173

Gesucht in Hotelbüro nach Zürich
tüchtige, sprachenkundige

Direktionssekretärin

interessante, vielseitige Tätigkeit, zeitgemässe Arbeitszeit und Entlöhnung.

Offerten mit Unterlagen unter Chiffre 4170 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Unsere langjährige

Lingeriegouvernante

wird Ende dieses Jahres pensioniert. Wir suchen deshalb jetzt schon eine

Weissnäherin

die am 1. 1. 1972 die Leitung der Lingerie übernehmen müsste.

Wir bieten: Interessantes, selbständiges und verantwortungsvolles Arbeitsgebiet mit entsprechenden Kompetenzen.
Gute Sozialleistungen, eigene Pensionskasse mit Renten- und Sparversicherung; **guter Lohn.** Geregelte Arbeits- und Freizeiten. Internat oder Externat. Günstige Verpflegungsmöglichkeiten in der Klinik (Bon-System).

Wir verlangen: Tüchtige, selbständige Person, wenn möglich mit Erfahrung in Personalführung; guter Leumund.

Bewerberinnen, die sich für diese Jahresstelle interessieren, bitten wir, sich vorerst telefonisch mit uns in Verbindung zu setzen, damit wir einen Besprechungstermin vereinbaren können.

Auskunft erteilt die Direktion der

Klinik Hirslanden
Witellikerstrasse 40, 8008 **Zürich**
Tel. (051) 53 32 00, int. 512 oder 513.

P 44-3823

Restaurationsbetriebe Shopping-Center
Spreitenbach bei Zürich

Im modernsten Einkaufszentrum der Schweiz suchen wir für sofort in Jahresstellen flinke und freundliche Schweizerinnen als

Serviertöchter
sowie
Chef garde-manger
Chef entremetier
Köche auf div. Posten
Chef pâtissier
Patissier
Buffettöchter
Gouvernante

In unseren fünf Restaurants finden Sie sicher einen angenehmen Arbeitsplatz zu den besten Bedingungen. Senden Sie Ihre Offerten an:

Dir. Rud. Kuster, Restaurationsbetriebe im Shoppingcenter, 8958 Spreitenbach oder telefonieren Sie uns: (056) 3 63 68.

3360

Hotel Kreuz, 4900 Langenthal

Restaurant français, Dancing-Bar, sucht per sofort oder nach Uebereinkunft in mittleren Betrieb

Chef de partie/
Küchenchef-Stellvertreter

Commis de cuisine

Hausbursche

Sehr gute Entlöhnung.

Offerten erbeten an:

Fam. W. Huber, Tel. (063) 2 00 48.

2730

KONGRESSHAUS ZÜRICH

sucht zu baldigem Eintritt

Sekretärin
für Kontroll- und allgemeine Büroarbeiten.

Chef de partie

Commis de cuisine

Restaurationskellner
(feste Entlöhnung)

Restaurationstochter
(feste Entlöhnung)

Etagen-Hilfsgouvernante

Hausbursche-Portier

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

1220

Seehotel Schwert, 6442 Gersau

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Buffettochter – Buffettbursche

guter Verdienst.

Anmeldungen nimmt entgegen Tel. (041) 83 61 34.

4004

Hotel-Restaurant-Grill-room in bestbekanntem Ferienort im Berner Oberland sucht in Jahresstelle fachlich ausgewiesenen

Chef de service/Oberkellner

der in der Lage ist, die Abteilungen selbständig zu leiten und unsere Gäste zu betreuen sowie die Angestellten mit Takt zu führen.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 4003, Hotel-Revue, 3011 Bern.

4003

Restaurant Borelli, 6780 Airolo

sucht

2 cameriere, 2 Serviertöchter
1 cameriere, 1 Kellner

Saison- oder Jahresstelle, sehr guter Verdienst.

Offerten entweder telefonisch oder schriftlich an die Direktion. Tel. (094) 9 28 61.

4001

Hotel-Restaurant Belvédère
3800 Interlaken

sucht für lange Sommersaison noch folgendes Personal:

Sekretärin
(Englisch, Französisch)
Nachtportier
Zimmermädchen

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten an die Direktion. Tel. (036) 22 32 21.

3999

Zugersee, Hotel-Restaurant Kreuz
6317 Oberwil-Zug

sucht auf 15. Mai

Restaurationstochter
Commis de cuisine
Kochlehrling

Sehr gute Bedingungen für Saison- oder Jahresstelle.

Offerten an Fam. Rickenbacher-Zimmermann.
Tel. (042) 21 05 63.

3997

Restaurant Casanova, 3, rue Mont-Blanc, 1200 Genève
cherche

cuisinier
premier force
commis de cuisine
experimenté

Tel. (021) 32 24 14.

4008

Hotel-Restaurant Real, 9490 Vaduz

sucht

Patissier

Antritt nach Uebereinkunft. Anfragen Tel. (075) 2 22 22.

3980

Gesucht nach Saas-Fee für lange Sommersaison

Küchenchef
Koch
Serviertochter
Saaltochter
Zimmermädchen

Guter Verdienst und gesetzliche Freitage.

Anfragen an

Hotel Christiania
Tel. (028) 4 84 53

3978

Restaurant au Vieux Moulin

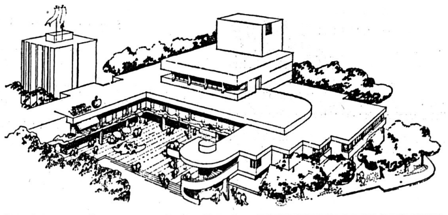
cherche

1 jeune cuisinier
sachant travailler seul

1 serveuse
pour saison d'été ou à l'année.

Ecrire avec référence ou tél. (026) 7 27 74.

4159



THURGAUERHOF WEINFELDEN

Betriebseröffnung 1972 (Hotel im Frühjahr, Restauration im Herbst), mit 80 Hotelbetten, grossem Festsaal (400-500 Gedecke), 2 Restaurants, 2 Konferenzräume, Bar und Foyer, Ausstellungshalle, Einkaufszentrum und Warenhaus,

ein Kongresszentrum der Ostschweiz

47 Schnellzugsminuten von Zürich, 15 km von Konstanz, 30 km von St. Gallen, geeignet für Bankette, Versammlungen (bis 800 Sitzplätze), Tagungen, festliche Anlässe usw.
sucht

Direktions-Ehepaar

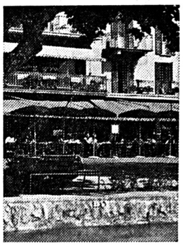
für Hotel- und Restaurationsbetrieb und Banketterfahrung.

Gewünscht werden: Erfahrung in Hotel- und Restaurationsbetrieb, Initiative und Organisationstalent, geschickte Personalführung, gute Umgangsformen und sicheres Auftreten, Fähigkeitsausweis.
Geboten werden: Interessante und vielseitige Aufgabe, selbständiges Arbeiten, gut honorierte Jahresstelle, schöne Wohnung (6. Etage). Diskretion zugesichert.

Interessenten wollen sich bitte melden mit handschriftlicher Bewerbung, Bild und entsprechenden Unterlagen bei:
Herrn Dr. O. Model, Präsident, im Sefi, 8570 Weinfelden,
Telefon privat (072) 5 05 06.

P 41-785

Ascona-Tessin



Hotel al porto

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Buffettochter
Buffetburschen

Bitte schreiben oder telephonieren Sie an:

Feldpausch AG, S. Saalfrank, 6600 Locarno, Tel. (093) 7 51 01.

4030

Als Nachfolgerin für unsere langjährige Mitarbeiterin suchen wir tüchtige und selbständige

Hotelsekretärin

in Jahresstelle nach **Davos.**

Wir bieten interessanten Posten mit geregelter Arbeits- und Freizeit; überdurchschnittliches Salär. Eintritt so bald wie möglich. Einarbeit garantiert.

Ihre Unterlagen erwartet gerne; Familie Civelli-Oberrauch.

Hotel-Restaurant
Ochsen
7270 Davos Platz

3893

Le Richemond, 1201 Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

chef de partie tournant
commis pâtissier
commis de cuisine

Faire offre complète au bureau du personnel.

2550

Gasthof Bahnhof Dietlikon

sucht auf 1. Mai 1971

Chef de rang
für unsere erstklassiges Spezialitäten-Restaurant

Serviertochter
für unser erstklassiges Speziaitäten-Restaurant

Buffet-Bursche oder -Tochter

Wir bieten überdurchschnittlich bezahlte Jahresstellen in mittlerem Betrieb.

Gasthof Bahnhof Dietlikon, Hans Lusti, Bahnhofstrasse 33. Tel. 93 07 88, 8305 Dietlikon.

3961

Müller's Hotel Belmonte, 6976 Lugano-Castagnola.

Wir suchen für lange Sommersaison noch folgende Mitarbeiter, Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft:

Gouvernante
Aide-directrice
Entremetier
Commis de cuisine
Chefs de rang
Commis de rang

Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind erbeten an die Direktion.

3957

Gesucht in guten Restaurationsbetrieb tüchtiger

Commis de cuisine

Eintritt nach Uebereinkunft. Guter Lohn, nettes Betriebsklima.

Restaurant Innere Enge,
3000 Bern. Tel. (031) 23 14 42.

3955

Turmhotel
Bad Zurzach

sucht:

Hotelsekretärin
Buffetdame
Restaurationskellner
Entremetier
Commis de cuisine
(tournant)

Sehr hoher Lohn. Jahres- oder Saisonstelle. Unterkunft im neuen Personalhaus (mit Aufenthaltsraum, Spielzimmer, TV-Raum, Duschen und Bad).
Pro Woche ein Gratiseintritt im neuen Thermalbad Zurzach.

Offerten erbeten an:

M. Jordan-Kunz, Hoteldirektion, Turmhotel,
8437 Zurzach. Tel. (056) 49 24 40.

3950

Neues Hotel mit sehr gut frequentiertem Passanten-Restaurant sucht:

2. Chef de service
und
Restaurationskellner

Für Fachleute sehr hoher Lohn. Jahresstelle. Gute Unterkunft.

Offerten erbeten unter Chiffre 3949, Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotel Schweizerhof,
4000 Basel

sucht

Chef saucier
Chef garde-manger
Chef tournant
Commis de cuisine
Lingeriemädchen
Lingerieangestellte
(halbtags)

Telefon: (061) 22 28 33.

3948

---

albergo antico chiasso

Albergo Antico, 6830 Chiasso,
L. & S. Anselmi. Tel. (091) 4 72 21.

Für unser neueröffnetes Hotel mit Restaurant und Saal suchen wir für sofort

1 Sous-chef
1 Sous-chef
1 Chef de partie
2 Commis de cuisine

Wir erwarten gerne Ihre Offerte.

3946

Schlosshotel, 7018 Flims Waldhaus

sucht für Sommersaison

Alleinsekretärin

Offerten mit Unterlagen erbeten an die Direktion,

R. Hug und F. Hiltbrunner, Tel. (081) 39 12 45.

4172

---

signina-house

Laax /GR

Für kommende Sommersaison gesucht tüchtiger, dynamischer, in Kalkulation und Küchenberechnung versierter

Küchenchef

ferner

Gouvernante
für Etage.

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

Offerten mit den üblichen Unterlagen sowie Gehaltsanspruch an:

Direktion Hotel Signina-House
7131 Laax/GR

3965

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter

Geregelte Arbeitszeit, gute Verdienstmöglichkeiten.

Service nicht inbegriffen.

Hotel-Restaurant Volkshaus Luzern
Fam. Schnyder-Patroni, Tel. (041) 22 18 94

A 2

Hôtel des Bergues, Genève

cherche

une aide-gouvernante d'étages
une ou un téléphoniste
Français – anglais – allemand
Entrée immédiate ou à convenir.

Faire offres au bureau du personnel.

P 18–696

Wir suchen nach

Davos

Serviertöchter
Buffettöchter
Hausangestellte

Eintritt: 27. Mai.
Wir bieten: Guten Verdienst, freie Station.

Offerten an:

Schneider

CONFISERIE
TEA-ROOM
RESTAURANT

7270 DAVOS
✆ 083 / 3 64 41

Betriebsferien: 29. April bis 27. Mai.

OFA 56.826.001

Gesucht für sofort:

1 Commis saucier

Offerten an:

Touring-Hotel de la Gare
2500 Biel

4011

Nous cherchons

gentil(le) sommelier(ère)
ainsi qu'un
jeune cuisinier

Bon salaire.

Téléphone (032) 91 91 56
Hôtel en l'An 1851
2711 Sornetan

P 14–813

Hotel garni Pergola in Bern

sucht eine

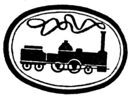
Buffettocher

halbtags, für Frühstücksservice (Bedienung). Evtl. Unterkunft mit Kochgelegenheit im Hause.

Telefonische oder schriftliche Anfragen nimmt entgegen:

Hotel garni Pergola
Belpstrasse 43, 3008 Bern, Tel. (031) 25 91 46.

OFA 54080003



Hotel Continental, Basel

sucht in Jahresstelle

Sekretärin
für die Réception

Nachtportier

Etagenportier

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind erbeten an: Herrn F. Eschler, Hotel Continental, Centralbahnplatz 6, 4051 Basel, Tel. (061) 23 14 23.

4015

Cercle catholique romain

cherche pour le 30 juin ou date à convenir:

tenancier
(couple)

Cuisinier de préférence.
Conditions suivant cahier des charges.

Faire offres écrites à
M. Henri SCHIESS, République 7
2300 La Chaux-de-Fonds

P 11-130391

MERKUR
tea room

Spitalgasse 2, Bern

Sous-chef

als Stütze des Küchenchefs sowie

Commis de cuisine

finden in unserem modernen und neuzeitlich eingerichteten Tea-room im Zentrum der Stadt Bern interessante Posten mit sehr guten Verdienstchancen sowie reellen Aufstiegsmöglichkeiten im Rahmen unseres weitverzweigten Kettenunternehmens. Unser flottes Team ist jung, einsatzfreudig, hat Sinn für Teamwork und freut sich auf Sie als neue Mitarbeiter. Bitte teilen Sie uns telefonisch oder schriftlich mit, wann es Ihnen am besten möglich wäre, mit uns ein unverbindliches Gespräch zu führen.

Eintritt: nach Vereinbarung.

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

P 05-6036

Dringend gesucht in gutgehendes Speiserestaurant

Kellner

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

Restaurant Waldhof, Erwin Schmid
Forch-Guldenen, Tel. (051) 95 04 07

OFA 67929002

HOTEL
STERN
CHUR

Wir brauchen Verstärkung und **suchen** in Jahresstelle

berufsfreudigen

Commis de cuisine/ Tournant

- gepflegte Spezialitätenküche
- ausgezeichnete Weiterbildungsmöglichkeit
- auf Wunsch Zimmer im Hause

Bewerbungen sind erbeten an
Emil Pfister, Hotel Stern
7000 Chur, Tel. (081) 22 35 55

3928

Gesucht wird nach Uebereinkunft in Jahresstelle tüchtiger

Chef de partie

sowie

1 Commis de cuisine

Speiserestaurant Feldberg
Feldbergstrasse 47, 4000 Basel
Tel. (061) 33 85 59.

3996

Hôtel situé au bord du lac Léman, cuisine moderne, service à la grande carte, cherche

cuisinier sous-chef

pour collaborer avec le chef et capable de le remplacer, dès septembre 1971.
Place à l'année, très bon gain.

Ainsi que

commis de cuisine

Faire offres directement à l'

Hôtel du Port, 1844 Villeneuve

4032

The Comet Hotel; a 50 bedroomed hotel with 2 restaurants, 20 miles north of centre of London, require: seasonal or full time **Chef de parti** and **Chef tournant** also **Chef de rang.** International cuisine, accommodation supplied.

Apply to: G. C. Laurenti, Comet Hotel, Hatfield. Herts.

4034

Wir suchen in unsere modern eingerichtete Kutscherbar mit einem abwechslungsreichen Programm an selbständiges Arbeiten gewöhnte, nicht zu junge

Barmaid

Wenden Sie sich bitte an

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

M+S 178

Gesucht tüchtiger

Koch

in Spezialitäten-Restaurant. Jahres eventuell Saisonstelle. Zeitgemässe Entlöhnung und geregelte Freizeit.
Für jungen Berufsmann gute Gelegenheit zur Weiterbildung. Eintritt erwünscht Anfang Mai.

Offerten erbeten an F. Grob

Hotel Garni Flimserhof,
7018 Flims-Waldhaus,
Tel. (081) 39 17 31.

3947

Engadin, Scuol/Schuls

Suche auf Sommersaison, 1. Juni eventuell *in Jahresstelle* nette

Serviertochter
sowie
Office-Buffettochter

Zimmer im Hause.

Offerte an:

C. Conrad, Café-Restaurant, 7550 Scuol/Schuls
Tel. (084) 9 11 52.

3994

CASINO-KURSAAL
Interlaken

sucht für die Sommersaison

Kellner

und

Serviertöchter

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

Casino Kursaal, 3800 Interlaken.
Tel. (036) 22 17 12.

3989

Restaurant Trotte – Bar – Dancing
8500 Frauenfeld

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft,

1 Barmaid oder Barserviertochter

Offerten sind zu richten an:

P. Steinegger, ab 18.00 Uhr Tel. (054) 7 13 77.

3940

Dancing
Cabaret Cacadou
Luzern

sucht versierte, gutpräsentierende, sprachenkundige

Barmaid

Tel. 22 00 73
Wenn möglich nur schriftliche Offerten.

4019

Hotel Schweizerhof
7552 Vulpera

sucht für die Sommersaison

Sekretär(in)
Telephonist(in)
Chasseur
Lingeriegouvernante
Masseuse
Demi-chef de rang
Commis de rang
Chef de partie
Commis de cuisine
Diätassistentin

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

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

4053

Restaurant Schmiedstube in Bern

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft,

Chef de partie

Commis de cuisine oder Köchin

Kochlehrling

Serviertochter oder Kellner
(auch Anfänger zum Anlernen)

Buffettochter oder -bursche

Offerten sind erbeten an E. Hänni, Zeughausgasse 5, 3000 Bern.
Telefon (031) 22 34 61.

4045

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft jüngere, nette

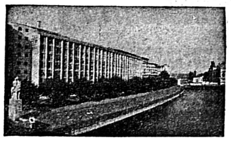
Restaurationstochter oder -kellner

in sehr nettes Team. Wir führen ein erstklassiges Grill-room-Restaurant. Ausserordentlicher Verdienst. Geregelte Arbeitszeit.

Offerten erbeten an

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

4025



Hôtel du Rhône
Genève

Cherche

caissier NCR-42
aide-gouvernante d'étage
(septembre)
femmes de chambre
commis de cuisine
commis pâtissier
apprenti sommelier
caviste

Entrée en service immédiate ou à convenir. Faire offres avec copies de certificats, curriculum vitae et photo à la direction.

3958

Hôtel Eden, 1820 Montreux

cherche pour avril à fin octobre

1 tournant de loge/ téléphoniste

1 demi-chef de rang

1 commis de rang

Faire offre à la direction: téléphone (021) 61 26 02.

3888

Hotel & Kurhaus, 7062 Bad Passugg bei Chur

120 Betten

sucht für die Sommersaison 1971 mit Eintritt für 24. Mai

Büro:	**Chef de réception** **Assistant manager** versiert in allen vorkommenden Büroarbeiten, sprachenkundig
Etagen:	**Hausbursche**
Saal:	**Demi-chef de rang** **Commis de rang** **Saaltöchter**
Küche:	**Chefs de partie** **3 oder 4 Commis de cuisine** **Casserolier**
Restaurant:	**Buffettochter**
Schwemme:	**Serviertochter**
Office:	**Kaffeeköchin**
Bäder:	**Masseuse**
Diverses:	**Mädchen für Personalservice**

Bei Zufriedenheit kann langes Winterengagement im Chantarella-Hotel, St. Moritz, zugesichert werden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen sind an die Direktion, Max Maurer, z. Zt. Chantarella Hotel, 7500 St. Moritz, erbeten.

3773

Hotel Slalom, 3920 Zermatt

sucht in erstklassiges Restaurant

1 Alleinkoch
für 1. Juli bis 1. Oktober

2 Restaurationscommis
(A-la-carte-Service)

Offerten an die Direktion.

3871

Hotel Kraft, 4000 Basel

sucht

Sekretärin
oder
Sekretärin-Praktikantin
für Empfang, Kassa, Korrespondenz und allgemeine Büroarbeit. Angenehmes Arbeitsklima.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder Ihren Anruf.
Sich melden bei:
H. Waldmeier, Tel. (061) 33 61 00.

3870

Grand Hotel Europe, 6000 Luzern

sucht für die Sommersaison 1971 (ab April bis Ende Oktober 1971) bei überdurchschnittlichem Verdienst und geregelter Arbeits- und Freizeit

Chefs de rang
(Englisch sprechend)

Demi-chefs de rang
(Englisch sprechend)

Commis de rang

Commis de cuisine

Offerten mit Unterlagen sind an die Direktion zu richten. Telefon (041) 22 75 01.

3122

Gesucht in neues Restaurant tüchtigen

Koch oder Köchin

geregelte Arbeits- und Freizeit. Guter Lohn.

Fam. Jans, Restaurant Linde,
6312 Steinhausen,
Tel. (042) 36 26 57.

P 43120548

Gesucht auf 1. Juni in kleinere Brigade

1 Chef de partie

1 Commis de cuisine

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Hotel Alpenrose, 3823 Wengen,
Tel. (036) 55 16 51 + 55 26 42.

3724

Hotel Astoria
6000 Luzern

sucht für sofort

Loge:	**Chasseur**
Etage:	**Hilfszimmermädchen**
Halle:	**Chef de rang** **Demi-chef de rang**
Küche:	**Chef de garde**
Buffet:	**Gläsermädchen**
Restaurant:	**Restaurationstochter** **Restaurations-Chasseur** **oder -Chasseuse**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion.
Telefonische Anfragen (041) 23 53 23.

3910

Hotel Seegarten, 3700 Spiez

sucht für sofort

Barmaid

Buffettochter

2 Restaurationstöchter oder Kellner

Offerten sind erbeten an Familie Schwarz-Lanz, Telefon (033) 54 41 61.

3882

Bezirksspital March-Höfe, Lachen

sucht ab sofort oder nach Vereinbarung

1 Diätköchin

Wir bieten Dauerstelle mit geregelter Arbeits- und Freizeit, zeitgemässen Lohn und Pensionskasse.

Anmeldungen sind zu richten an die Verwaltung des

Bezirksspital March-Höfe
8853 Lachen, Tel. (055) 7 16 55

P 19-220

---

sommerau ticino

hotel restaurant

Dietikon
Zürcherstr. 72
Tel. 88 28 76

110 Betten, Zimmer mit Bad, Douche, WC, Telefon, Radio
Italienische Spezialitäten
Locanda Ticinese, Restaurant, Speisesaal, Bankettsaal

sucht tüchtige

Buffettochter und Serviertöchter

Für gute Leistung Spitzenlohn. Geregelte Freizeit. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Interessentinnen mögen sich bitte melden unter
Telefon (051) 88 28 76

P 44-3140

Für einen Restaurationsbetrieb an zentraler Lage der Stadt Bern suchen wir einen

Geschäftsleiter/Geranten

(eventuell PÄCHTER)

Idealalter: 30 bis 45 Jahre.

Eintritt: 1. Mai 1971 oder nach Uebereinkunft.

Interessenten, im Besitz eines für den Kanton Bern gültigen Fähigkeitsausweises, sind gebeten, ihre Bewerbung (Lebenslauf, Zeugniskopien, Handschriftprobe, Foto) an den Personalchef der

CARDINALBRÄU AG, 1700 Freiburg
Tel. (037) 82 11 51

zu senden.

P 17-102

Bahnhofbuffet Schaffhausen

Für unser gepflegtes Restaurant 1. Klasse suchen wir noch eine

Serviertochter oder Kellner

Hohe Verdienstmöglichkeit bei geregelter Arbeitszeit. Eintritt baldmöglichst.

Offerten sind zu richten an:

W. Fischer-Keller, Buffet SBB
8200 Schaffhausen, Tel. (053) 5 32 83.

3937

Hôtel Central, Neuchâtel

cherche de suite ou date à convenir

portier de nuit

Faire offre à la direction

Hôtel Central, Treille 9
2000 Neuchâtel. Tél. (038) 24 13 13.

3995

Erstklassiges Restaurant (Nähe Zürich) sucht

jungen Koch als Chef
in kleine Brigade.

Zimmer oder Wohnung vorhanden.
Sehr gut bezahlte Jahresstelle, Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 3942, 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

Commis de cuisine

sommelier ou sommelières
(salaire garanti)

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

1400

HOTEL SCHÜTZENHAUS STANSSTAD

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft:

Restaurationstöchter
Barmaid
(ab 15. Juni)
Kellner
Servicepraktikant(in)
Commis de cuisine

Verlangen Sie Herrn Näpflin jun. für weitere Auskünfte. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Telefon (041) 61 13 55

3953

Möchten Sie meine Gäste in der

b
snack
r

schnell und freundlich bedienen?

Ich suche auf den 15. April oder nach Uebereinkunft

nette Tochter
(wird für die Arbeit an der Snack-Bar angelernt)

Anmeldung an

Walter Zweifel, Café-Confiserie, Snack-Bar, Untere Bahnhofstrasse 24, 8640 **Rapperswil,** Telefon (055) 2 17 66.

3881

CARCANI
albergo · ristorante
caffè · terrazze
ASCONA
093 2.19.04.
fam. Chiesa · Bacchi

sucht

Koch

oder

Koch-Commis

für sofort oder nach Uebereinkunft.

3956

Hôtel Farinet
1936 Verbier

Nous cherchons pour longue saison d'été

réception: **secrétaire-réceptionniste**

restaurant: **chefs de rang**
filles de buffet

étage: **femme de chambre**
aide-femme de chambre
lingère

pâtisserie: **commis pâtissier**
garçon d'office

dancing: **barman**
chefs de rang
garçon d'office

diverses: **garçon d'office**
garçon pour plonge cuisine

Offres à la direction, tél. (026) 7 26 26.

3836

Hotel Aurora, 6490 Andermatt

gesucht für Saison- oder Jahresstelle mit Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft

Koch oder Alleinkoch

Commis de cuisine

Serviertochter

geregelte Arbeitszeit. Guter Verdienst.

Offerten oder telefonische Anfragen sind erbeten an: E. Christen. Tel.: (044) 6 76 61.

3747

Hôtel Dux Schaan

Wir suchen in unseren Spezialitätenbetrieb aufstrebende und verantwortungsbewusste Mitarbeiter zu jungem Team.

1 Kellner

Wir verlangen: Selbständige Arbeit, flambier- und tranchierkundig, Fremdsprachen.

1 Chef de partie
à-la-carte-kundig.

Wir bieten hochbezahlte Dauerstelle sowie modernste Arbeitsbedingungen.

Ihre Bewerbung richten Sie an:
Dir. Hotel Dux, 9494 Schaan, Fürstentum Liechtenstein.
Tel. (075) 2 48 78.

3880

Wir suchen auf den 1. Mai

1 Alleinkoch
für à-la-carte-Restaurant
(evtl. guter Commis saucier)

1 Anfangsbarmaid
(gutes Aussehen und sprachenkundig)

Offerten an:

Restaurant Bar Isole, 6612 Ascona,
Tel. (093) 2 37 91 oder 2 17 01 nach 17 Uhr.

3895

Auxiliaires de direction

est cherché par important restaurant

de la vieille ville, Genève. Place de 1er ordre pour personne capable et possédant qualités requises.

Nationalité suisse. Bonne présentation. Formation hôtelière ou commerciale. Connaissance des langues.

Entrée: Début mai ou à convenir.

Offres avec photo, curriculum vitae et copies de certificats sous chiffre H 920250–18 à Publicitas S.A., 1211 Genève 3.

Hôtel de l'Ancre, Genève

sucht für sein modernes Haus im Zentrum der Stadt

Kellner/Serviertochter

Anfangskellner

Jahresstellen bei gutem Verdienst.

Offerten sind erbeten an die Direktion.
R. J. Bertocchi, Telefon (022) 32 18 31 oder (022) 32 05 40.

3976

---

hotel sonne
7513 silvaplana

Neu renoviertes Hotel mit Personalhaus sucht für Sommersaison oder in Jahresstelle folgendes Personal:

Küche: **Chef de cuisine**
Saucier
Commis de cuisine

Saal: **Chef de rang**
Saaltochter
Commis de salle

Restaurant: **Restaurationstochter oder -kellner**

Bar: **Barmaid**
(Studentin)

Etage: **Portier**
Zimmermädchen

Lingerie: **Lingerie-Gouvernante**

Richten Sie Ihre Bewerbung an die Direktion des Hotels Sonne, 7513 Silvaplana, oder rufen Sie uns an. Telefon (082) 4 81 52

3938

Bad Muntelier-Murten

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Saalkellner

oder

Saalkellnerin

Guter Verdienst und geregelte Freizeit zugesichert.

Sich melden bei:

Kurt Fasnacht, Hotel Bad
3280 Muntelier-Murten
Tel. (037) 71 22 62

Landgasthof Halbinsel Au

HOTELS · RESTAURANTS · CEM · VINS · TRAITEURS

8804 Au / Zürichsee Telefon 01 75 00 20

Demnächst eröffnen wir die

Selbstbedienung

für Garten und Terrasse. Für dieses selbständige Departement suchen wir einen initiativen

Verkaufschef

der für Bestellungen, Nachschub und Organisation sorgt. Ferner suchen wir eine flinke, freundliche

Kassierin

Weitere Auskünfte über diese Posten und die damit verbundenen Vorteile erhalten Sie durch Herrn Bruno Dünner, Direktor, Landgasthof Halbinsel Au, Tel. (051) 75 00 21.

3890

Chaîne de Pub international

recherche, pour ses établissements de Lausanne et Genève

jeune gérant

ayant fait école hôtelière ou disposant patente du canton respectif.

Faire offres détaillés avec photo sous chiffre 3917 à l'Hôtel-Revue, 3011 Berne.

Das neueröffnete
1.-Klass-Hotel Danilo
Savognin

sucht auf kommende Sommersaison noch folgendes Personal:

Alleinsekretärin Réception
(Eintritt sofort)

Alleinkoch-Chef de partie

Commis de cuisine

Commis de rang

Eintritt zirka 15. Juni 1971 oder nach Uebereinkunft.

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

3879

In unseren Restaurants in Basel sind folgende Posten neu zu besetzen:

Paprika
Blumenrain 12, 4000 Basel
Telefon 061 / 25 30 44

Chef de partie
Commis de cuisine
Serviertochter
Kellner

Le Cochon d'Or
Blumenrain 12, 4000 Basel
Telefon 061 / 25 30 44

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Le Bistrot
Aeschenvorstadt 48, 4000 Basel
Telefon 061 / 23 00 75

Serviertochter
Kellner
Kochlehrling

In unseren attraktiven, modern konzipierten Restaurants bieten wir fortschrittliche Arbeitsbedingungen, geregelte Freizeit, sehr guten Verdienst und von den schönsten Arbeitsplätzen im Basler Gastgewerbe.

Schriftliche Bewerbungen oder telefonische Anfragen sind bitte direkt an den einzelnen Betrieb zu richten.

3887

RESTOTEL Stucki, Col-des-Mosses

Modernes Hotel-Café-Restaurant mit regem Verkehr sucht für die Sommersaison oder in Jahresstelle

3 Serviertöchter
eventuell Anfängerinnen

1 Zimmermädchen/Lingère

1 Koch (jung)

Schweizer Bürger oder mit C-Bewilligung. Eintritt Ende April 1971 oder nach Uebereinkunft.

Offerten an Direktion Ecri Stucki, 1861 Les Mosses, Tel. (025) 6 76 31.

P 22-23456

Wir sind überzeugt,

Sie sind für unser Hotel-Restaurant in der Zentralschweiz der

Gerant/ Geschäftsführer ●

denn, Sie sind jung oder jung geblieben, dynamisch und ideenreich, bereit, Verantwortung zu tragen und mehr als der Durchschnitt zu leisten. Sie besitzen eine fundierte Ausbildung, wissen aber, dass guter Charakter genau so wichtig ist.

Fähigkeitsausweis von Vorteil, aber nicht unbedingt notwendig. Eintrittsdatum 1. Juni 1971 oder nach Uebereinkunft.

Würde es Ihnen nicht Spass machen, diese Aufgabe zu übernehmen?

Dann schreiben Sie uns doch bitte unter Chiffre 3970 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Kreisspital Oberengadin
7503 Samedan bei St. Moritz

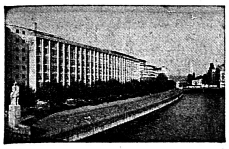
Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Koch (Köchin)

in Spital mit 100 Betten. Diätkenntnisse erwünscht, jedoch nicht Bedingung. Gut eingerichtete, helle Küche. Zeitgemässe Arbeits- und Anstellungsbedingungen. Das schöne Oberengadin bietet reichlich Gelegenheit für Sommer- und Wintersport.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Verwaltung Kreisspital Oberengadin, 7503 Samedan, Tel. (082) 6 52 12.

3925



Hôtel du Rhône
Genève

Cherche

secrétaire de réception

(homme)

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

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

3959

Grill room
Bellevue Palace Hotel, Bern

die kulinarische Visitenkarte für höchste Ansprüche!

Unser verdienter Grill-Oberkellner übernimmt nach 10jähriger erfolgreicher Tätigkeit einen eigenen Betrieb.

Wir suchen deshalb einen geeigneten Nachfolger, der sich seine Sporen abverdienen und einen Namen schaffen möchte – als Sprungbrett für die Zukunft als

Grill-Oberkellner

Voraussetzen möchten wir folgende Eigenschaften:

- umfassende Berufserfahrung, womöglich mit Kochlehre
- raffinierter und gepflegter Service
- fester und ehrgeiziger Charakter
- sympathische und natürliche Umgangsformen
- Beherrschung der deutschen, französischen und englischen Sprache
- Einsatzfreude
- Schweizer Bürger

Der Eintritt einschliesslich sorgfältiger Einführung kann am 1. Mai 1971 erfolgen.

Ihre Bewerbung mit Bild, Angaben über Bildung und bisherige Laufbahn richten Sie bitte an H. Kunze, Personalchef, Bellevue Palace, Bern. Geeignete Bewerber werden anschliessend zu einem Gespräch eingeladen.

Hotel Savoy, Bern

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de partie

Commis de cuisine

Es handelt sich um Dauerstellen mit entsprechender Entlöhnung.

Tüchtige und zuverlässige Interessenten melden sich mit den üblichen Unterlagen bei:

R. Tanner, Tel. (031) 22 44 05.

3902

LE METIER DE CUISINIER, VOTRE CHANCE

Voulez-vous prendre un excellent départ dans la vie? Choisissez une profession variée, dynamique, en constante évolution, dans laquelle vous pourrez faire valoir votre bon sens, votre intérêt au travail, votre honnêteté. Nous cherchons un

apprenti cuisinier

pour l'ECOLE HOTELIERE DE LAUSANNE

dont vous connaissez sans doute déjà la haute réputation internationale. Vous y découvrirez de plus une ambiance jeune, gaie et dynamique, et y recevrez une formation complète.

Prenez sans tarder contact avec M. A. Mellier, professeur

ECOLE HOTELIERE LAUSANNE
de la Société Suisse des Hôteliers
119, av. de Cour, 1003 LAUSANNE, tél. (021) 26 59 23

4082

Clinique Cécil
53, av. Ruchonnet, 1003 Lausanne

engage:

2 commis de cuisine

qualifiés, pour compléter notre brigade.

Excellente occasion de se perfectionner. Horaire régulier. Conditions intéressantes. Entrée à convenir.

Adresser offres avec copies de certificats et photo à la direction.

3926

Hotel Bellevue, 7500 St. Moritz

Wir suchen für unsere neuen Restaurants, in Jahres- oder Saisonstelle,

Restaurant «Al Tavolo»:
Chef de service
Restaurationstöchter
(hoher Garantielohn)
Restaurationskellner
(hoher Garantielohn)
Buffetdamen
Buffettöchter

«The Racing-Pub»:
Barmaid oder Barman
(hoher Garantielohn)
Commis de bar
(hoher Garantielohn)

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion (Tel. 082/3 37 31).

3923

Hotel Tell + Post, 6454 Flüelen

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft für Sommersaison bis Ende Oktober

Serviertöchter

sowie

Restaurationstöchter

Buffettochter

Offerten sind erbeten an:

Jos. Walker, Tel. (044) 2 16 16

2661

Hotel Moy, 3653 Oberhofen
Thunersee

sucht für Sommersaison, Eintritt Anfang/Mitte Mai

Commis de cuisine

Saaltöchter und -praktikantinnen

Saalkellner und -praktikanten

Officeburschen

Office-Lingeriemädchen

Küchenbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Moy, 3653 Oberhofen, Tel. (033) 43 15 14.

3700

HOTELS RESTAURANTS VINS TRAITEURS CEM

Landgasthof
Halbinsel Au

8804 Au / Zürichsee Telefon 01 75 00 20

Zum Eintritt per sofort suchen wir noch einige

Serviertöchter

Kellner
(auch Aushilfen)

für unseren abwechslungsreichen Restaurationsbetrieb. Freundliches Arbeitsklima und zeitgemässes Gehalt sind selbstverständlich.

Weitere Auskünfte über diese Posten und die damit verbundenen Vorteile erhalten Sie durch Herrn Bruno Dünner, Direktor, Landgasthof Halbinsel Au, Tel. (051) 75 00 21.

3891

Restaurant Terminus
à La Chaux-de-Fonds
tél. (039) 23 35 92

cherche:

chef de cuisine

qualifié
pour diriger une brigade de 6 cuisiniers.

Restauration soignée.

Nous offrons une place stable, congés réguliers, bon salaire.
Date d'entrée à convenir.

Faire offres par écrit avec certificats.

P 11-130374

In BANGKOK required for June 1971

Front Office Manager

for de luxe hotel with 500 rooms.

Apply with detailed curriculum vitae, photograph, copies of certificates and salary required to:

Bahoma, Rajprarob Road, Bangkok, Thailand.

3924

Hotel-Restaurant Belvoir
8803 Rüschlikon/Zürich

Zu unserer Entlastung suchen wir

Aide du patron

Damen, die Erfahrung im Hotel- und Rest.-Fach haben, erhalten den Vorzug. Alter zirka 27 bis 50 Jahre.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

E. Schribler, Telefon (051) 92 03 02.

4061

Lebhafter Betrieb im Zentrum von Basel (Grill-room und Dancing-Betrieb) sucht nach Uebereinkunft jüngere, tüchtige

Tochter als Gouvernante

Interessante Tätigkeit. Hohes Salär. Es kommt auch Anfängerin in Frage.

Offerten erbeten unter Chiffre 4024 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

La Voile-au-vent à Vevey
Quai Perdonnet 34, tél. (021) 51 43 87

cherche: **1 cuisinier**

travail: restauration à la carte
établissement de 100 places
plus terrasses

brigade: 2 cuisiniers et aides

ambiance: jeune; moyenne d'âge 25 ans,
horaires réguliers

salaire: se discute selon les capacités

entrée: à convenir

offre: téléphoner soit à M. Robert GUELPA, directeur, soit à M. Jean-Pierre GINDRAT, chef de cuisine.

3987

Ihre Stelle beim SV

Als grösste schweizerische Organisation der Gemeinschaftsverpflegung führt der SV über 230 Personalrestaurants für Industrie, Banken, Versicherungen, Verwaltungen und Schulen.
Interessante Aufgaben und viel Selbständigkeit warten im modern geführten, sehr gepflegten Personalrestaurant der Metallwerke Dornach/SO auf die

Assistentin der Betriebsleitung

Wir stellen uns vor, dass sie über eine gründliche hauswirtschaftliche Ausbildung oder über Praxis im Gastgewerbe verfügt und gute Teamarbeit, ein schönes Gehalt und zeitgemässe Sozialleistungen zu schätzen weiss.
(Uebrigens: Von Dornach führt ein Tram nach Basel!)

Wie wär's mit einem Anruf (Sie dürfen aber auch schreiben) an:

Schweizer Verband Volksdienst
Neumünsterallee 1, 8032 Zürich, Telefon (051) 32 84 24, intern 51.

P 44–855

Je cherche

une aide du patron / gouvernante
sommelier ou sommelière
fille de buffet
garçon d'office et cuisine

Faire offres à Walter Stecher,

Hôtel des Deux Gares, 1884 Villars

4054

Bestbekanntes Hotel und Spezialitätenrestaurant in der Stadt Bern sucht per sofort oder nach Uebereinkunft einen

Koch-Lehrling

Schreiben Sie bitte oder rufen Sie an!

Hr. J. Galizzi, eidg. dipl. Küchenchef
Hotel Hirschen & Taverne Valaisanne, 3001 Bern
Telefon (031) 22 77 66

4139

CRESTA PALACE CELERINA

Für unser Erstklasshotel (160 Betten) bei **St. Moritz** suchen wir in Jahresstelle (evtl. nur Wintersaison)

VIZEDIREKTOR/CHEF DE RÉCEPTION

Es handelt sich um einen Vertrauensposten und setzt eine gewisse Erfahrung voraus. Gute Sprachkenntnisse sind unerlässlich, ebenso gute Umgangsformen und Einfühlungsvermögen gegenüber dem Personal. Möglichkeit, alle Gebiete kennenzulernen, da wegen umfassendem Renovierungsplan auch hier Einblick in die Aufgaben eines Direktors gegeben wird.

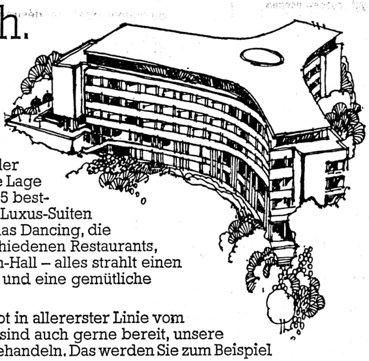
Suchen Sie dieses **SPRUNGBRETT?**

Wenn ja, senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen (Zeugnisse, handschriftlicher Lebenslauf, Photo) und Gehaltsansprüche bei freier Kost und Logis. Wenn Sie verheiratet sind, findet sich gewiss auch ein passender Posten für Ihre Frau.

Schreiben Sie bitte an F. Buchli, Cresta Palace Hotel, 7505 Celerina.
3730

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 Waldesrande und doch nur Minuten von der City entfernt. Nicht nur seine Lage ist erstklassig – auch die 235 besteingerichteten 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

Telefonistin
Sekretärin
Kontrolleur
Hostess für die Döltschistube

Commis de cuisine
Zimmermädchen auf Ende Juni für die Neueröffnung des ATLANTIS-Guest-House
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 sorgfältig in Ihre Aufgaben einführen und stellen uns deshalb vor, dass Sie bald zu uns stossen.

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

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

Atlantis Hotel Zürich

WIRZ 111.2.4

Hotel Waldhaus, 7552 Vulpera

sucht für kommende Sommersaison mit Eintritt Mitte Mai

Commis de cuisine

Commis pâtissier

Offerten erbeten an:

Martin Schriber, zurzeit Hotel Flüela, 7260 Davos Dorf, Tel. (083) 3 57 21.

4164

HECHT ST. GALLEN das gute HOTEL

Willi und Mita Studer
Telefon 071 - 22 65 02

Unser

Oberkellner/Chef de service

macht sich selbständig.

Wir suchen tüchtigen Ersatz auf zirka anfangs Juni.

Offerten erbeten an:

W. & M. Studer, Hotel Hecht am Marktplatz,
9004 St. Gallen, Telefon (071) 22 65 02, Frau Studer senior verlangen.

4056

Service-Ausbildung

GRATIS

Neuzeitlich – praxisnah – zielstrebig – individuell

SERVIERKURS: Dauer 4 Wochen. Gratis? Nein, aber das Kursgeld von Fr. 390.– reduziert sich ganz erheblich. Ein Teil der praktischen Servicearbeit wird in Hotels und Restaurants verlegt, und die Kursteilnehmer erhalten das ihnen zustehende Bedienungsgeld. Die seriöse Fachausbildung zur Erlangung guter Servicestellen. Gratisplacierung.

Nächste Kurse: Beginn am 17. 5. 1971 und 2. 11. 1971.

FLAMBIER- UND TRANCHIER-SPEZIALKURS, 1 Woche, Kursgeld Fr. 370.–
Beginn am 14. 6., 6. 9. und 4. 10.

BAR-MIX-KURS, 2 Wochen, Fr. 330.–, mit 40 Stunden Mix-Praxis
Beginn am 21. 6., 13. 9., 11. 10. und 6. 12. Kursausweis.

Theo Blättlers Spezialfachschule für das Hotel- u. Gastgewerbe

OFA 62175014 **6000 Luzern, Murbacherstrasse 16, Tel. (041) 44 69 55**

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

Stellenangebote Offres d'emploi

Palace Hotel, 3823 Wengen

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de réception

(Jahresstelle)

Bewerbungen mit sämtlichen Unterlagen an die Direktion. Tel. (036) 55 26 12.

3969

Hôtel Sport Club Crans

cherche pour la saison d'été, 15. 6. fin 15. 9.

chef de cuisine

(engagement et payé à l'année)

Offres à la direction. Tél. (027) 7 19 12.

3991

Pferdestall
Bar - Dancing

Piccadilly
Snack - Restaurant

plaza-grill
Diner - Dansant

Hotel Plaza, Zürich

Erstklasshotel im Zentrum sucht

Sous-chef

Köche und Köchinnen

(Chef de partie und Commis de cuisine)

Restaurationskellner

(hoher Verdienst)

Serviertöchter

(hoher Verdienst)

Buffetdame/ Buffettochter

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

3565

Dynam Hotels Biel

Wir sind: **Ein Ring von 12 Hotels**

Wir bieten: **Auswahl und Freizügigkeit im Ring**
Weiterbildungskurse
Aufstiegsmöglichkeiten im Ring
Dienstaltergeschenke
freie Rechtsauskunft

Wir suchen:

Serviertöchter/Kellner
Buffettochter/-bursche
Zimmermädchen
Nachtportier

Offerten bitte an: Dynam Hotels, Dr. M. Widmer, Nidaugasse 11, 2500 Biel, Telefon (032) 2 12 22.

4021

Hotel & Restaurant Eiger 3823 Wengen

sucht für lange Sommersaison

Restaurationstöchter oder Kellner
für Restaurant und Arvenstube

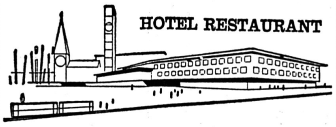
Commis de cuisine

Buffetbursche

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten an: Fam. Fuchs-Gertsch, Hotel Eiger, 3823 Wengen, Tel. (036) 55 11 32.

3237



Spiergarten

AM LINDENPLATZ ZÜRICH 9/48 - TELEPHON 62 24 00

Hotel Spiergarten, Lindenplatz 5, 8048 Zürich

Gesucht nach Uebereinkunft initiativer

Chef de service

in unseren vielseitigen Betrieb. Angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlöhnung.

Anfragen sind zu richten an die Direktion W. Greiner.

3912

HOTELS · RESTAURANTS · VINS · TRAITEURS CEM
HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH
Bahnhofstr 87 051/23 17 90

Hotel St. Gotthard an der Bahnhofstrasse 87 in Zürich

sucht

für seine Brasserie:
fachlich und charakterlich gut ausgewiesenen
Chef de service

für seine Kontrolle:
Warenkontrolleur
(Einkauf und Lagerhaltung)

für seine Grossküche:
Chef de partie
Commis de cuisine
(mit Aufstiegsmöglichkeiten)
Küchen-Aushilfen
(auch halbtags)

für sein Restaurant «La Bouillabaisse» (Fischspezialitäten):
Chef oder Demi-chef de rang
Commis de rang

für seinen Grill:
Serviceangestellte oder Kellner

Offerten und Anfragen sind erbeten an:
A. Chevin, Personalchef, Tel. (051) 23 17 90.

3785

Hotel Hirschen, 3800 Interlaken

sucht für die Sommersaison 1971 junge, etwas sprachenkundige

Anfangshotelsekretärin

Offerten mit Angabe der bisherigen Tätigkeit und Lohnanspruch an Frl. Th. P. Bühler.

4105

Hotel Schönegg 3823 Wengen

sucht für lange Sommersaison

Alleinportier
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Koch/Aide de cuisine
Saaltöchter oder Kellner
Buffettochter oder -bursche

Offerten sind erbeten an:
E. Hofmann, Tel. (036) 55 17 25

3668

- Vous aimez votre métier
- Vous souhaitez le faire aimer à une équipe de jeunes gens sympathiques
- Vous saurez organiser leur programme de travail
- Vous désirez exercer votre profession dans une ambiance jeune, dynamique et international

Vous êtes le

chef de cuisine
PROFESSEUR A L'ECOLE HOTELIERE

que nous cherchons pour la mi-août ou date à convenir.
Agé de 30–35 ans, parlant bien le français et si possible l'allemand, vous faites vos offres, accompagnées des documents habituels (curriculum vitae, références, prétentions de salaire) à la direction de notre école, qui répondra volontiers à toute question complémentaire.

ECOLE HOTELIERE LAUSANNE
de la Société Suisse des Hôteliers
119, av. de Cour, 1003 LAUSANNE, tél. (021) 26 59 23

4081

Gesucht für die Sommersaison

1 Restaurationstochter
Mädchen für Saal
Zimmerhilfe

guter Verdienst.

Offerten sind erbeten an: Julius Bumann.

Sporthotel, 3906 Saas Fee Telefon (028) 4 83 44

3943

Nous cherchons

collaborateur(trice) de direction

ou couple, qualifiée, désirant d'obtenir bonne place stable dans la région.

Apte à fonctionner comme chef de réception comptable. Hôtel bien modernisé de 130 lits.

Offres à

l'Hôtel du Signal de Chexbres
1604 Puidoux-Gare (Lac Léman)

4124

POSTHOTEL*Valbella

7077 Valbella-Lenzerheide

modernes Erstklasshaus (Baujahr 1965) – 160 Betten – grosses Hallenschwimmbad (20×8 m, 26°, auch für unsere Angestellten benutzbar) – gemütliche Aufenthaltsräume, diverse Restaurants und Bars – Sauna, Massage und Coiffeur im Haus – eigene Tennisplätze

sucht für die kommende Sommersaison (zirka 7. Juni bis Ende Oktober)

Loge:	**Telefonist** **Nachtportier**
Saal:	**Commis de rang** **Praktikanten(innen)**
Bündnerstube:	**Restaurationstöchter**
Bar:	**Barmaid**
Etage:	**Portier**
Lingerie:	**Gouvernante** **Lingeriemädchen**
	Studenten(innen) für Economat, Buffets, Schwimmbadkasse, Logendienst.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an die Direktion erbeten.

4104

Wir suchen für unser renommiertes Hotel im Tessin (Ganzjahresbetrieb)

Chef de cuisine

der die Fähigkeiten hat, eine gepflegte Küche zu führen und unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen unter Chiffre 4177 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

HOTEL SARATZ

PONTRESINA

sucht für Sommersaison 1971 (Ende Mai, Anfang Juni)

Sekretärin
Nachtportier/Telefonist
Chasseur
Chefs de rang
Commis de rang
Saalkellner

Pâtissier
Commis de cuisine
Stütze der Hausfrau
Anfangszimmermädchen
Gouvernante
für Keller/Kontrolle
Lingeriemädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:

G. P. Saratz, Hotel Saratz, 7504 Pontresina

3513

Hotel z. goldenen Kopf, Bülach

Ein dynamisches Team verlangt einen dynamischen Chef

In unserem modern eingerichteten Betrieb, der auf erstklassige Menüs spezialisiert ist, suchen wir einen

dynamischen Küchenchef

mit erstklassigen Fachkenntnissen. Wir legen ebenso Wert auf eine Persönlichkeit, die in unserer modernst eingerichteten Küche einem Team vorstehen kann, das Spitzenleistungen erbringt.

Selbstverständlich ist auch Ihr Salär entsprechend den Anforderungen, die wir an Sie stellen.

Rufen Sie uns bitte an oder schreiben Sie uns eine Kurzofferte.

Hotel Zum Goldenen Kopf, 8180 Bülach, Telefon (051) 96 89 31

P 41-691

Gesucht, Nähe Zürich, nach Uebereinkunft

Chef de cuisine

Wir haben eine Brigade von 4 Köchen und 2 bis 3 Lehrlingen. Sind Sie ein guter Organisator, haben Sie Autorität und Takt, dann sind Sie unser Mann.

Ein Ihren Leistungen entsprechendes Salär sichern wir Ihnen zu.
Ihre Offerte behandeln wir diskret.

Gerne erwarten wir Ihre Zuschrift unter Chiffre 4062 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotel Bären, 3000 Bern

sucht sprachenkundige

Hotelsekretärin

NCR-kundig, Réception, Kassa und Korrespondenz. Jahresstelle, Eintritt 1. Mai oder nach Uebereinkunft.

Anmeldungen schriftlich mit üblichen Unterlagen.
Anfragen unter Telefon (031) 22 33 67.

3753

HECHT
ST. GALLEN
das gute HOTEL

Willi und Mita Studer
Telefon 071 - 22 65 02

Wir suchen tüchtige, sprachenkundige

Sekretärin

(Schweizerin)
für Réception, Kassa, Telefon, Korrespondenz usw.

Gute, ausbaufähige Jahresstelle in nettem Team.

Offerten erbeten an:

W. Studer, Hotel Hecht, 9004 St. Gallen
Tel. (071) 22 65 02
Frau Studer senior verlangen

3750

Hotel-Restaurant Weisses Kreuz am Höheweg, 3800 Interlaken

sucht für die kommende Sommersaison (April bis Oktober) mit Eintritt nach Uebereinkunft

Restaurationstöchter
Restaurationskellner
(für Parterrerestaurant)

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an:

Familie Bieri, Tel. (036) 22 59 51

3509

Erfahrener Konditormeister

Traditionsreiche, 75 Jahre alte Konditorei im Süden der Vereinigten Staaten, sucht hochqualifizierte Kraft für ihre feinen Konditoreiwaren.

Arbeitsplatz in gut eingerichtetem, schönem Gebäude mit 4 Kollegen in 20 000-Einwohner-Stadt. Die Dauerstellung soll, wenn möglich, im August 1971 angetreten werden. Späterer Erwerb der US-Staatsbürgerschaft wäre dem Arbeitgeber angenehm. Genügende Englischkenntnisse und erstklassige fachliche Referenzen sind Voraussetzungen.

Ihre schriftliche Bewerbung erbittet:

Collin Street Bakery
Attn: Mr. McNutt
401 West Seventh Avenue
Corsicana, Texas 75110 USA

4010

TSCHUGGEN
HOTEL
AROSA

Tschuggen Hotel Arosa

Wir suchen für unser neues Luxus-Wintersporthotel mit über 200 Gästebetten und mehreren Restaurations- und Nebenbetrieben für die Wintersaison 1971/72 (Saisondauer über vier Monate) einen hochqualifizierten

Chef de cuisine

Bewerbungen mit vollständigen Unterlagen, Handschriftprobe und Gehaltsansprüchen an

A. Wyssmann, Tschuggen Hotel, 7050 Arosa

4065

---

4 wichtige Argumente für Inserenten in der Hotel-Revue

- **52mal 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 4000 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.

Grand Hotel Bellevue
3780 Gstaad
Berner Oberland

sucht für kommende Sommersaison (Eintritt 1. Juni) noch folgende Mitarbeiter:

Nachtportier
Chasseur mit Fahrbewilligung
Student mit Fahrbewilligung

Barmaid
Barcommis

Aide-Directrice
Hilfsgouvernante
Hotel-Praktikantin

Etagenportier
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen

Küchenbursche
Officebursche
Officemädchen

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

3990

Restaurant Seilerhaus, Zermatt

sucht für anfangs Juni 1971, für Sommersaison oder durchgehend bis Mitte April 1972 für sein **neu renoviertes Restaurant mit Grill** und für die bekannte **Otto-Furrer-Stube**

Serviertöchter und

Restaurations-Kellner

Beste Verdienstmöglichkeit für einsatzfreudiges Personal mit Fachkenntnissen.

Ferner für unsere Küchen-Brigade

Chef du grill

Chef de partie

Commis de cuisine

Geregelte Arbeitszeit zugesichert.

Wir sind ein junges Team und würden uns auf Ihre Mitarbeit freuen.

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an:

SEILER HOTELS ZERMATT AG, Personalbüro, 3920 ZERMATT

3726

PALACE HOTEL GSTAAD

PALACE
HOTEL
GSTAAD
SUISSE

Cherche pour la saison d'été 1971:
Sucht für die Sommersaison 1971:

Bureau: **Chef contrôleur**
Contrôleur

Loge: **Voiturier**
Chasseur
Vendeuse pour le kiosque

Restaurant: **Chefs de rang**
Commis de rang

Cuisine: **Commis pâtissier**
Commis de cuisine

Veuillez adresser vos offres avec curriculum vitae, photo et références à la Direction du Palace Hôtel, 3780 Gstaad.

Offerten mit Lebenslauf, Foto und Referenzen sind zu richten an die

Direktion des Palace Hotels, 3780 Gstaad.

3986

Freude am Umgang mit Menschen

ist eine wichtige Voraussetzung, wenn Sie an verantwortungsvoller Stelle in einem bekannten **Grossunternehmen des Gastgewerbes** mit zahlreichen Betrieben in Zürich tätig sein möchten.

Wenn Sie eine zirka 40jährige, ausgeglichene Persönlichkeit mit abgeschlossener gastgewerblicher Ausbildung sind und mehrjährige Erfahrung im Personalwesen besitzen, offeriert Ihnen die Geschäftsleitung die Position als

Leiterin der Personalabteilung

Sie sollen fähig sein, Suche, Auswahl, Einführung, Weiterbildung und Betreuung von Mitarbeitern aller Sparten selbständig durchzuführen und bei Bewährung die Stellvertretung der Geschäftsleitung zu übernehmen. Die vielseitige, den hohen Anforderungen entsprechend salarierte Stelle setzt Organisationstalent sowie Verständnis für berufliche und menschliche Probleme voraus. Spanischkenntnisse erwünscht.

Qualifizierte Schweizer Bewerberinnen sind gebeten, sich schriftlich oder telefonisch unter Angabe der Kennziffer HR 881 in Verbindung zu setzen mit

P 44–798–881

Dr. H. Schwing, Dipl. Ing. ETH
Konsulent für Organisation und Personalfragen
Auf der Mauer 17, 8001 Zürich Tel. (051) 47 73 47

Hotel Gornergrat, 3920 Zermatt Dorf

sucht per 15. Mai oder nach Uebereinkunft

Sekretärin/Aide-patron
oder
Sekretär/Aide-patron

Es handelt sich um einen gutbezahlten Posten bei geregelter Freizeit.

Offerten erbeten an die Direktion.

3904

Neues Strandhotel-Restaurant
Seeblick, 3705 Faulensee
am Thunersee

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Buffettochter

Saaltochter

Restaurationstöchter

Commis garde-manger

Hoher Verdienst und geregelte Freizeit.

Offerten bitte an:

Otto Habegger-Jaeck, Tel. (033) 54 23 21.

3902

Gesucht nach Uebereinkunft, nach Basel-Stadt, tüchtiger

Küchenchef

in Speiserestaurant. Jahresstelle. Logis kann zur Verfügung gestellt werden.

Offerten unter Chiffre 3911 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Mürren
Hotel mit 2-Saison-Betrieb sucht

Chef de rang
(etwas Bar-Kenntnisse)

Saal-Restaurant-Kellner

Saal-Praktikant

Offerten an

Alpina Hotel,
3825 Mürren, Tel. (036) 55 13 61

3722

Gesucht in erstklassiges Spezialitätenrestaurant Nähe Stadtgrenze Zürich

tüchtigen Koch
(Alleinkoch) neben Patron und Lehrling.

Eventuell auch Aushilfe für 1 bis 2 Tage pro Woche.

Offerten erbeten an:

Hotel Sternen, 8903 Birmensdorf
500 m nach der Waldegg, Tel. (051) 95 42 09.

3720

HÔTEL SPORT CLUB
CRANS

Cherche pour la saison d'été 15. 6.–15. 9.

chef de cuisine
(eventuellement chef de partie)

chef de rang
demi-chef de rang
commis de rang
fille ou dame de buffet

femme de chambre
portier d'étage

portier de loge / téléphoniste

casserolier
garçon de cuisine
garçon ou fille d'office

aide lingère
aide patron

Offres à la direction. Tél. (027) 7 19 12.

3992

VERENAHOF HOTELS
5401 Baden

Erstklasshaus mit 150 Betten sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft

Winebutler / Ablösung Oberkellner
2. Lingerie-Gouvernante

in modern eingerichtete Wäscherei.

Offerten an die Direktion.

4074

Schuh

Grand-Restaurant,
Tea-room, Confiserie «Schuh»,
3800 Interlaken

Wir suchen noch per sofort oder nach Uebereinkunft

Barmaid
zur selbständigen Führung unserer kleinen Bar (auch Anfängerin)

Tea-room-Töchter
sprachenkundig

Konditor

Buffetbursche oder -tochter

Kinderfräulein
(evtl. der Schule entlassenes Mädchen)
zu zwei Kindern, kein Kochen, schöner Lohn.

Ihre Offerte richten Sie bitte an F. Beutler jun., Telefon (036) 22 94 41.

3971

Kunsthaus-Restaurants, Luzern
Bistro — Brasserie — Rôtisserie

Unsere neurenovierten, nach modernen Gesichtspunkten konzipierten Restaurants werden im Sommer 1971 unter neuer Leitung wiedereröffnet.

Wir suchen deshalb auf Mitte Juli 1971 in erster Linie: freundliche und einsatzfreudige Mitarbeiter.

Küche:
Chefs de partie
Commis de cuisine
Kochlehrlinge

Service:
2. Chef de service
Chef de rang
Kellner (evtl. Anfänger)
Serviertöchter (evtl. Anfängerinnen)
Hostessen
Praktikant(in)

Büro:
Direktions-Assistent
Praktikant(in)

Buffet / Office / Keller:
Buffetdamen
Buffettöchter (evtl. Anfängerinnen)
Officeangestellte
Hausbursche
Kellerbursche

Wir bieten Ihnen ein interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsgebiet, und selbstverständlich die neuzeitlichen Arbeitsbedingungen mit einem guten Entgelt.

Offerten erbeten an die

Direktion A. Renggli, Kunsthaus-Restaurant AG
Postfach 366, 6002 Luzern, Telefon (041) 22 40 23.

4018

Luxushotel in Nordirland sucht:

Chefs de partie

Hors d'œuvrier
Garde-manger
Entremetier

Chefs de rang

Commis de rang

Dieses 85-Betten-Hotel mit Gourmet-Restaurant und grosszügig angelegten Veranstaltungsräumen bietet Dauerstellungen mit sehr guter Bezahlung. Es ist weltbekannt durch seine historische Bauweise und schöne landschaftliche Lage. Eine gute Gelegenheit zur Verbesserung Ihrer Sprachkenntnisse und ein idealer Ausgangspunkt zur internationalen Laufbahn.

Offerten mit Unterlagen an:

M. K. Kraft, Manager, Dunadry Inn, Co. Antrim, Northern Ireland.
Applications may be written in English, German, French or Italian.

4022

Hotel Waldhaus, 7552 Vulpera

sucht für kommende Sommersaison, mit Eintritt Mitte Mai

Chef de rang

Demi-chef de rang

Commis de rang

Offerten erbeten an Martin Schriber, zurzeit Hotel Flüela, 7260 Davos Dorf, Tel. (083) 3 57 21.

4165

Hotel z. goldenen Kopf, Bülach

Unser Betrieb wächst – wir brauchen neue Kräfte

In unserem jungen, fortschrittlichen Team möchten wir folgende Mitarbeiter einstellen:

einen tüchtigen Chef de partie
eine Buffettochter
einen Hausburschen

Wenn Sie Lust haben, mit uns in unserem schönen, neuen Hotelbetrieb zu arbeiten, dann rufen Sie uns doch an.

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit, sehr gute Verdienstmöglichkeiten und ein angenehmes Arbeitsklima.

Hotel Zum Goldenen Kopf, 8180 Bülach, Telefon (051) 96 89 31

P 41-691

GRAND HOTEL LOCARNO
6600 Muralto

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft:

Küche:
Garde-manger
Tournant
Commis de cuisine

Etage:
Etagenportier
(Deutschkenntnisse erwünscht)

Tea-room Condi:
Serviertochter
Buffettochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion, Telefon (093) 7 17 82.

4066

?

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

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

AHV-Ausgleichskasse Hotela
18, rue de la Gare, 1820 Montreux
Telefon 021 61 49 22

Hôtel des Alpes
Restaurant Le Pertems SA
1260 Nyon

20 km de Genève, tél. (022) 61 49 31, restaurant renommé, cherche

chef de service/aide du patron

sérieux, dynamique, connaissances des langues.

Offres avec certificats et curriculum vitae à la direction.

3860

3906 Saas Fee/Wallis

Suche für die kommende Sommersaison tüchtige

Barmaid

nicht unter 26 Jahren.

Zur selbständigen Führung einer Bar mit Carnozet. Tel. (028) 4 85 35 (ab 15 Uhr).

P 07-120885

Hotel Rigi Kulm

Wir suchen

Küchenchef

Köche oder Köchin

Buffettochter

Kioskverkäuferin

Offerten sind erbeten an:

Hotel Rigi Kulm AG
6411 Rigi Kulm

3575

Sind Sie unser neuer

Chefkoch?

Vielleicht im Idealalter von 24 bis 35 Jahren? Trauen Sie sich zu, eine qualitativ erstklassige à-la-carte-Küche zu führen? Mit vielen Banketten? Bei geregelter Arbeitszeit? Möchten Sie diesen angesehenen, aber verantwortungsvollen Posten übernehmen? Das

Spezialitätenrestaurant «Frieden», Schaffhausen

ist ein antiker, aber bestens eingerichteter Erstklassbetrieb und weitherum bekannt. Eintritt nach Uebereinkunft. Wir behandeln Ihre Anfrage diskret. Dürfen wir Sie zur Kontaktnahme einladen?

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

4121

Hotel Hirschen
8640 Rapperswil am Zürichsee

sucht auf Mitte April fachkundige

Restaurationstochter

für Bündnerstube.

Hoher Verdienst und geregelte Freizeit werden zugesichert.

Offerten sind zu richten an

H. Kipfer-Kaufmann, Küchenchef,
Hotel Hirschen, 8640 Rapperswil, Tel. (055) 2 11 02

2990

Hotel-Restaurant Weisses Kreuz am Höheweg, 3800 Interlaken

sucht jüngeren Herrn als

Assistant Manager

Bevorzugt werden Absolventen der Hotelfachschule SHV Lausanne oder ähnlicher 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. Mai 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, Foto und Gehaltsansprüchen sind zu richten an:
R. Bieri, Telefon (036) 22 59 51.

3510

Hotel Schweizerhof
7270 Davos Platz

Erstklasshotel, 170 Betten

sucht für Sommersaison

Sekretärin NCR

(Saison- oder Jahresstelle)

Chef pâtissier

Eintritt 15. Mai oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an Dir. Paul Heeb.

4098

Davos

Das Hotel und Spezialitätenrestaurant
Bei Tschierys
im Landhaus

sucht für kommende Sommersaison (eventuell Jahresstelle)

Tochter für Réception
(sprachenkundig)

Koch oder Köchin

Commis de cuisine

Lingère

Töchter, die an gutes Zusammenarbeiten gewöhnt sind und ein Zuhause zu schätzen wissen, senden bitte ihre Bildofferten mit Referenzen an:

Frau Elfie Casty, Hotel Landhaus
7299 Davos-Laret (zwischen Klosters und Davos)

2718

★★★ DERBY WIL

Wir suchen in vielseitigen Restaurations- und Hotelbetrieb, Dancing

Speise-restaurant	**Serviertochter**
Snack-Bar	**Kellner und Serviertochter**
Dancing	**Barmaid Barlehrtochter Serviertochter/Kellner**
Küche/ Snack-Bar	**Commis de cuisine**
Küche	**Küchenbursche**

Gutbezahlte Jahresstellen in modernem Haus, abwechslungsreiche Tätigkeit in verschiedenen Lokalen.

Anfragen erbeten an Derby Hotel, 9500 Wil/SG, Tel. (073) 22 26 26, Dr. Armin Strässle.

4141

Hotel Sonnenhof
Castello del Sole,
6612 Ascona

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft für lange Sommersaison (bis Ende Oktober)

Commis de cuisine

Patissier

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion erbeten (Tel. 093/ 2 11 66).

4142

Schlosshotel Freienhof Thun

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

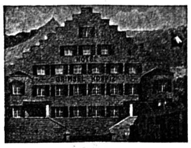
Réceptionspraktikant oder -praktikantin

Voraussetzung: Gute Französischkenntnisse.

Wir bieten: Geregelte Arbeitszeit, angenehmes Arbeitsklima, Kost und Logis im Hause, rechten Lohn.

Offerten sind erbeten an:
C. Platzer, Dir. Hotel Freienhof, 3600 Thun, Tel. (033) 2 46 72.

3963



Hotel Grimsel-Hospiz

(Berner Oberland)

sucht Sie

für die Sommersaison an folgende gutbezahlte Posten:

Hotelsekretär
Aide du patron
(mit guten Servicekenntnissen)

Hotelpraktikant
(für Büro, Service und Kontrolle)

Küchenchef
Alleinkoch

Commis de cuisine
(Jungkoch oder Köchin)

Kellner
(Chef und Commis de rang)
für Restaurant und Saal)

Buffettöchter
Buffetburschen
(mit Praxis und Anfänger)

Töchter
(für Zimmer, Lingerie, Service)

Wir freuen uns auf Ihre unverbindliche Anfrage:

R. Manz, Postfach, CH-6064 Kerns
Tel. (041) 66 15 12

3542

Psychiatrische Universitätsklinik Zürich

Wir suchen zur Ergänzung unseres Personalbestandes für unsere Küche

Diätköchin
Köchin
Hilfsköchin

Für den Stationsdienst

weibliche Hausangestellte

Wir bieten:

Vielseitige Tätigkeit, Jahresstellen, geregelte Arbeits- und Freizeit, guten Lohn, fortschrittliche Sozialleistungen.

Setzen Sie sich bitte telephonisch oder schriftlich mit uns in Verbindung.

Verwaltungsdirektion der Psychiatrischen Universitätsklinik, Lenggstr. 31, 8008 Zürich, Tel. (051) 53 10 10.

4027

Hotel du Lac-Hirschen
6440 Brunnen
Telefon (043) 9 13 15

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft:

Küchenchef
1 Commis de cuisine
Restaurationstöchter

4076

Hôtel Elite, Bienne

R. A. Lendi, propr., J. C. Bondolfi, Dir.

cherche pour le 15 mai 1971 ou à convenir un

chef de réception

qualifié et expérimenté, capable de diriger la réception d'un hôtel de premier rang.

Connaissances des langues (allemand, français, anglais) parlées et écrites, indispensables.

Il s'agit d'un poste de confiance, bien rétribué et à l'année.

Nous prions les intéressés de bien vouloir adresser leurs offres manuscrites avec curriculum vitae à la Direction de l'Hôtel Elite, 2501 Bienne.

4075

Kornhauskeller Bern

sucht in Jahresstelle

Restaurationstochter oder Kellner
Saucier
Garde-manger
Koch-Tournant
Commis de cuisine

Fähigem Mitarbeiter wird bei guter Bezahlung interessante, selbständige Arbeit nebst geregelter Freizeit geboten.

Schreiben oder telefonieren Sie an

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

3899

Parkhotel Schönegg
3818 Grindelwald

sucht für Sommersaison mit Eintritt Ende Mai

Sekretärin
Saucier
Entremetier
Patissier
Commis de cuisine
Saalkellner
Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnanspruch erbeten an

Familie Stettler, Parkhotel Schönegg, 3818 Grindelwald
Tel. (036) 53 18 53

3905

Hotel Guntenmatt und Taverne
3654 Gunten direkt am See

Wir suchen für Saison 71 April–Oktober oder nach Uebereinkunft

1 Commis de cuisine
(Jungkoch)

2 Restaurationstöchter
für Spezialitätenrestaurant Taverne

2 Saal-Restaurationstöchter

1 Hotel-Praktikantin

Wir bieten guten Verdienst, geregelte Arbeitszeit und angenehmes Arbeitsklima.

Offerten an Fam. Röthlisberger oder Tel. (033) 51 23 51.

3984

Hôtel Mirabeau
3962 Montana, Valais

cherche pour saison d'été à partir du 1er juin à fin septembre

femme de chambre

garçon de buffet

Farie offres à l'Hôtel Mirabeau, 3962 Montana.

3974

Hotel Schweizerhof
7018 Flims-Waldhaus

sucht für lange Sommersaison (Pfingsten bis Ende September), bei Zufriedenheit auch Wintersaison

jungen Anfangsoberkellner
Saalkellner(in)
Saalpraktikant(in)
Commis de cuisine
Kochlehrling

Offerten erbeten an: Fam. Schmidt, Tel. (081) 39 12 12.

4184

---

radi

St. Moritz

Wir suchen

für die Sommersaison oder in Jahresstellung ab Mitte April oder nach Uebereinkunft

2 Chefs de partie
3 Commis de cuisine
2 Buffettöchter

(Anfänger werden angelernt)

Schätzen Sie eine kameradschaftliche Atmosphäre in einem neuen Restaurant, geregelte Arbeitszeit, ein leistungsgerechtes Salär und sehr schöne Unterkünfte? Dann rufen Sie uns bitte an oder schreiben Sie uns kurz.

RADI Restaurant, Fam. J. P. Scherz, 7500 St. Moritz-Bad
Telefon (082) 3 30 22

3191

Seehotel Schwert, 6442 Gersau

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Buffettöchter(-burschen)

Koch tournant

Ehepaar
gesetzten Alters für Halbtagsarbeit, Vertrauensposten.

Offerten nimmt entgegen: Tel. (041) 83 61 34.

4118

HOTELS · RESTAURANTS · VINS · TRAITEURS CEM

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Bahnhofstr 87 051/23 17 90

sucht einen fachlich und charakterlich qualifizierten

Assistenten der Direktion

mit der Hauptaufgabe im Sektor Personalwesen. Interessenten, die über eine vielseitige Ausbildung und Praxis verfügen und auf längere Sicht planen, erhalten den Vorzug.

Sprachenkundig, Dynamik und persönlicher Einsatz sind Voraussetzung.

Offerten sind erbeten an die Direktion Hotel St. Gotthard, Tel. (051) 23 17 90.

4099

Hotel Hirschen, 3800 Interlaken

sucht für die Sommersaison 1971 jüngere, fach- und sprachenkundige

Obersaaltochter
(Garantieverdienst)

oder jüngeren, fach- und sprachenkundigen

Chef de rang
(Garantieverdienst)

Offerten mit Referenzen und Verdienstanspruch an Th. P. Bühler.

4106

Savoy Hotel Baur en Ville
8022 Zürich
Telefon (051) 23 36 80

Savoy Bar – Café Baur – Orsini

JAHRESSTELLEN (Eintritt baldmöglichst)

Economatgouvernante

Officegouvernante

Chasseur
(Hallendienst)

Hallen-Tournant
(Ablösung Nachtconcierge)

Assistentin
für Buchhaltung und Personalbüro

Unterkunft im Betrieb möglich.

Offerten an die Direktion.

3731

Wir suchen

Sekretärin

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

3756

Interessiert Sie die fortschrittliche Ernährung? Die Privatklinik Bircher-Benner, 8044 Zürich, sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

1 Köchin

1 Diätköchin

(Werden angelernt).

Wir bieten Jahresstelle mit zeitgemässer Entlöhnung.

Gutes Arbeitsklima. Kost und Logis im Hause.

Bitte rufen Sie an: Tel. (051) 32 68 90 oder schreiben Sie an die Direktion

Privatklinik Bircher-Benner
Keltenstrasse 48, 8044 Zürich»

3739

Buffet Gare Cornavin
Genève

cherche de suite ou à convenir

sommeliers et sommelières

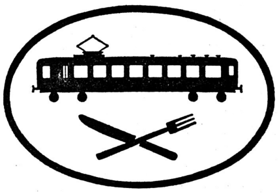
garçons de terrasse/ limonadiers

ainsi que **extras pour le week-end**

- bons salaires
- congés et horaires réguliers.

Faire offre à la direction ou téléphoner au (022) 32 43 06, int. 34.

3973



Basel-Zürich-Genf-Lausanne-Bern-Rorschach

Dies sind nur unsere Dienstdomizile – unsere Fahrten jedoch führen durch die ganze Schweiz.

Knurrende Magen und durstige Kehlen SBB-Reisender zu befriedigen ist unsere Aufgabe.

Versierte

Kellner

mit guten Sprachkenntnissen und saubere

Küchen- und Officeburschen

finden bei uns eine interessante Jahresstelle im Fahrdienst.

Nebst guten Verdienstmöglichkeiten garantieren wir geregelte Arbeitszeit, Personalfürsorgekasse und Gratifikation.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte mit Zeugniskopien, Foto und frühestem Eintrittstermin oder Ihren Anruf.

Schweiz. Speisewagen-Gesellschaft,
4600 Olten, Tel. (062) 21 10 61.

3983

Motel in Liechtenstein, Vaduz
Fürstentum Liechtenstein

sucht für Sommersaison 1971 noch folgendes Personal (Eintritt nach Vereinbarung)

Chef de partie
Commis de cuisine
Köchin

Offerten mit den üblichen Unterlagen an H. Ferr, Motel in Liechtenstein, FL-9490 Vaduz, Tel. (075) 2 26 66.

4086

Wir suchen für unser alkoholfreies Hotel in schöner Höhenlage Zürichs eine tüchtige, freundliche

Hotelsekretärin

mit guten Englischkenntnissen, in Jahresstelle.

Gut geregelte, freundliche Arbeitsverhältnisse.

Hotel Zürichberg, Orellistrasse 21,
8044 Zürich, Tel. (051) 34 38 48.

3932

HOTEL ALBULA
TIEFENCASTEL
Graubünden

Familie Schnöller
Telefon
081/71 11 21/22

Wir engagieren auf 1. Mai 1971

zwei Töchter

oder

ein Ehepaar

im Saal- und Restaurations-Service

in unserem dynamischen Familienbetrieb mit langer, guter Sommersaison. Anmeldungen sind schriftlich erbeten.

3878

CH-3855 BRIENZ und Umgebung

am schönen Brienzersee

PARKHOTEL GIESSBACH

sucht für angenehme Saison Mai bis Ende September

Commis de cuisine

Chef entremetier

Commis pâtissier

Kioskverkäuferin

Serviceangestellte

Offerten mit Gehaltsansprüchen an

A. Berthod, Dir., Chalet Beryll, CH-3818 Grindelwald

3512

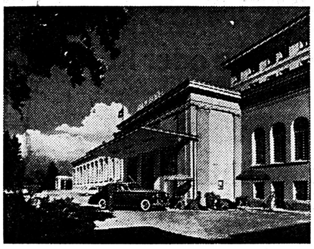
Grosser vielseitiger Restaurationsbetrieb in Bern sucht nach Uebereinkunft in Jahresstelle jüngeren, einsatzfreudigen

Chef de service

mit guten Fachkentnissen, Organisator, Deutsch, Französisch und Englisch sprechend, welcher sich auch für Büroarbeiten interessiert.

Wir bieten sehr gute Entlöhnung und geregelte Arbeitszeit.

Bewerber richten ihre Offerte unter Chiffre 3900 an Hotel-Revue, 3011 Bern.



Kulm Hotel St. Moritz

Wir suchen für Sommersaison, Eintritt zirka 20. Juni, bei Zufriedenheit langes Winterengagement garantiert.

Bureau	**Hilfs-Warenkontrolleur und Bon-Kontrolleur**	
	2 Stagiaires	
Loge	**Voiturier**	
	Telefonistinnen	
	Chasseure	
Restaurant	**2me Maître d'hôtel**	
	Chef d'étage	
	Commis d'étage	
	Chef und demi-chef de rang	
	Commis de restaurant	
Küche	**Chef saucier**	tous de première force
	Commis pâtissier	
	I a avec intérêt d'apprendre	
Etage	**Zimmermädchen**	
Diverses	**Kaffeeköchinnen**	
	Näherinnen (cucitrici)	
	Glätterinnen (stiratrice)	
	Office- und Küchenpersonal	
	(personale per office e aiuto in cucina)	

Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Direktion, Kulm Hotel, 7500 St. Moritz.

3086

Restaurationsbetriebe Shopping-Center
Spreitenbach bei Zürich

Servieren...

Der Beruf der Gegenwart
Der Beruf mit Zukunft

Wenn Sie bei uns arbeiten, bieten wir Ihnen:

modernst eingerichtete Betriebe,
moderne Arbeitszeit,
ausgebaute Sozialleistungen,
kostenlose Personalschulung,
Garantielohn,
Treueprämien,
Service-Kleidung wird zur Verfügung gestellt.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte an:

Herrn Direktor R. Kuster, Restaurationsbetriebe im Shopping-Center Spreitenbach,

oder telefonieren Sie:
(056) 3 63 68 (13 bis 18 Uhr). Verlangen Sie Frau Freytag.

3811

Hôtel des Alpes
Restaurant Le Pertems SA
1260 Nyon

20 km von Genf, Tel. (022) 61 49 31,
Erstklassrestaurant sucht

Saucier (Chefstellvertreter)

sowie

1 Commis de cuisine
qualifiziert.

Moderne Küche, guter Lohn, geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an die Direktion.

3238

Hotel Bären
4900 Langenthal

In unserem bestbekannten Hotel-Restaurant sind folgende Stellen neu zu besetzen:

Commis de cuisine

Restaurationstochter

Buffettochter oder -bursche

Eintritt nach Uebereinkunft. Gerne erwarten wir Ihre Offerten oder telefonieren Sie uns einfach.
Tel. (063) 2 29 41, P. Hunziker.

3486

Hotel Glärnischhof, 8002 Zürich

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft,

	Telefonist(in)
Service:	**Chef de rang**
	Demi-chef de rang
	Commis de rang
Cuisine:	**Saucier**
	Garde-manger
	Tournant
	Chef de garde

Offerten bitte an:

Hotel Glärnischhof, Claridenstr. 30, 8002 Zürich,
Tel. (051) 25 48 33.

3851

Gesucht für Sommersaison
in Lugano

1. Sekretärin

(NCR-Maschinenkenntnisse erforderlich)

Offerten mit Lohnanspruch und Zeugnissen unter Chiffre 3877, Hotel-Revue, 3011 Bern.

3877

♣

Continental Hôtel Lausanne

cherche

chef de rang

demi-chef de rang
parlant le français et sachant flambé

commis de rang
Date d'entrée immédiate ou à convenir

contrôleur des marchandises
Date d'entrée 1er ou 15 mai 1971

Faire offres avec copies de certificats et curriculum vitae à la direction du

CONTINENTAL HOTEL, 2,pl. de la Gare,
1000 Lausanne.

3774

Die Chance ein Restaurant zu führen

ein modernes Personalrestaurant mit freundlichen Gästen und tüchtigen Mitarbeitern. Vielleicht ganz in der Nähe Ihres Wohnortes. Für die grösste Organisation der Gemeinschaftsverpflegung mit 230 Betriebsrestaurants in der deutschen Schweiz.

Als

Betriebsleiterin

erwarten wir von Ihnen, dass Sie eine hauswirtschaftliche oder gastgewerbliche Ausbildung und Praxis haben und dass Sie mit Organisationstalent und Einfühlungsvermögen einen lebhaften Betrieb erfolgreich führen können.

Ein der Verantwortung entsprechendes Gehalt, zeitgemässe Sozialleistungen, gutes Teamwork und geregelte Arbeitszeit sind für unsere Mitarbeiterinnen selbstverständlich.

Lassen Sie sich bitte unverbindlich orientieren.

Schweizer Verband Volksdienst
Neumünsterallee 1, 8032 Zürich
Telefon (051) 32 84 24, intern 51

143

HOLLAND CHALET SUISSE RESTAURANTS

Für unsere 5 Spezialitätenrestaurants 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
2. Oberkellner
Chef 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)

4181

Kurhotel Therme, 7132 Bad-Vals

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft folgende Mitarbeiter:

Büro:	**Buchhalter(in)**
	Sekretärin (sprachenkundig)
	Telefonistin
Loge:	**Logentournant**
Restaurant/ Saal:	**Chef de rang**
	Saaltöchter
	Commis de rang
	Saaltöchter (Anfängerinnen)
Küche:	**Garde-manger**
	Alleinpâtissier
	Commis pâtissier
	Commis de cuisine

Interessenten bitten wir höflich, Offerten mit den üblichen Unterlagen an Kurhotel Therme, Personalbüro, 7132 Bad- Vals, Tel. (086) 5 11 81, zu richten.

4150

Zu baldigem Eintritt gesucht junger, tüchtiger

Saucier

(Chefstellvertreter)

für gepflegte à-la-carte-Küche in kleine Brigade.

R. Glas, Küchenchef, Restaurant Höhe,
8702 Zollikon, Telefon (051) 65 47 20

3815

Sind Sie gern mit jungen Menschen zusammen?

Der Schweizerische Studentenreisedienst (SSR) ist eine den Studenten gehörende Genossenschaft mit dem Zweck, den Studierenden und Jugendlichen in Ausbildung möglichst günstige und originelle Ferien- und Reiseprogramme zu vermitteln.

Zu unseren vielseitigen Aktivitäten auf dem Gebiete des Tourismus gehört auch die Betreuung diverser Hotels und Ferienlager in eigener Regie. Gegenwärtig suchen wir für unseren Sommer- und Winter-Hotelbetrieb in Klosters ein initiatives

Geranten-Ehepaar

Als Betriebsleiter sind Sie verantwortlich für sämtliche Belange, die sich bei der Leitung eines mittelgrossen Hotelbetriebes (mit Vollpension) ergeben. Unser Haus ist grosszügig und zweckmässig eingerichtet und umfasst nebst einem Barbetrieb mit Diskothek auch eine bequeme Gerantenwohnung.

Wenn Sie bereits eine gewisse Erfahrung im Hotelfach besitzen, wenn Sie Freude haben am Umgang mit jungen und unkomplizierten Gästen, dann bietet Ihnen diese Stelle dankbare und vielfältige Möglichkeiten. Selbstverständlich bieten wir eine zeitgemässe und den Anforderungen entsprechende Entlöhnung.

Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen! Rufen Sie uns an oder richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an den

**SCHWEIZERISCHEN
STUDENTENREISEDIENST (SSR)**
Geschäftsleitung, Leonhardstrasse 19
8001 Zürich, Tel. (051) 47 30 00

4085

Grand Hotel National
6000 Luzern

sucht für lange Frühjahrs- und Sommersaison folgende Mitarbeiter:

Restaurant:	**Chef de vin/Remplaçant Maître d'hôtel** **Commis de restaurant**
Küche:	**Chef tournant** **Commis de cuisine** **Tournante für Kaffeeküche/Economat**
Etage:	**Hilfszimmermädchen**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lichtbild sind an die Direktion zu richten.

3918

Gesucht junger

Koch

neben Chef.

Gutbezahlte Jahresstelle.

Offerten bitte an:

Hotel Merkur, 4000 Basel, Tel. (061) 23 37 40

2952

HOTEL DU NORD
INTERLAKEN

Für lange Sommersaison gesucht:

Commis

Entremetier oder

Chef entremetier

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

3830

Savoy Hotel Baur en Ville
8022 Zürich
Telefon (051) 23 36 80

Savoy Bar – Café Baur – Orsini

Jahresstellen

(Eintritt nach Uebereinkunft)

Chef d'étage

Etagenportier

Zimmermädchen

Unterkunft im Betrieb möglich.
Offerten an die Direktion.

3892

HAUSER

Café-Restaurant
7500 St. Moritz

Ein moderner Betrieb mit gut organisierten Arbeitsplätzen und junger, fortschrittlicher Leitung sucht zur Ergänzung des gut eingearbeiteten Teams

junge Köchin

elektrischer Herd, Tellerservice.

flinke Buffettochter

Eintritt nach Uebereinkunft. Unterkunft im Personalhaus. Beste Bedingungen.

Offerten oder Anfragen an
A. Hauser, 7500 St. Moritz, Tel. (082) 3 44 02

3906

Restaurationsbetriebe der Säntis-Schwebebahn AG, 9107 Schwägalp

Wir suchen für sofort oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle flinke, freundliche

Restaurationstöchter

Spitzenlohn. Geregelte Arbeitszeit sowie freie Kost und Logis.

Schriftliche oder telefonische Offerten erbeten an:

A. + U. Länzlinger, Rest. Schwägalp
9107 Schwägalp, Tel. (071) 58 16 03

3810

Sind Sie die

Serviertochter

die so freundlich lacht?

Und daneben auch noch tüchtig und flink ist?

Wir bieten Ihnen eine gute Jahresstelle im **Speiserestaurant** unseres Ferienhauses mit 250 Betten in St. Moritz.

Fester Lohn; auf Wunsch Kost und Logis im Hause. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Weitere Auskunft durch:

Ferienhaus «Laudinella»
7500 St. Moritz, Tel. (082) 3 58 33

OFA 56676006

Wir suchen auf 1. April oder nach Uebereinkunft Jungkoch als

Alleinkoch

in mittlerer Hotel- und Restaurationsbetrieb (lange Sommersaison)

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten an:

M. von Allmen-Schilt, Hotel Sternen, 3812 Wilderswil/
Interlaken
Tel. (036) 22 16 17.

3589

BÄTTERKINDEN

«Spezialitäten-Landgasthof» sucht

Commis de cuisine oder Köchin

neben Chef, Saucier und Kochlehrtöchter.
Jahresstelle, rechter Lohn, geregelte Freizeit.

Sowie tüchtige

Restaurationstochter

Hoher Verdienst wird zugesichert.
Eintritte nach Uebereinkunft.

Anmeldungen sind bitte zu richten an

Familie Max Hubler-Bütikofer, «Krone»,
3315 Bätterkinden (BE), Telefon (065) 4 40 12.

4072

+GF+

Wir sind ein bedeutendes Industrieunternehmen und suchen für unsere Kantine einen jüngeren, gut ausgewiesenen

Koch

Wir bieten Ihnen nebst gut ausgebauten Sozialleistungen geregelte Freizeit.

Eintritt auf 1. Juli 1971 oder nach Vereinbarung.

Wenn Sie einen lebhaften Betrieb schätzen und gerne selbständig arbeiten, bitten wir Sie freundlich, sich telefonisch oder schriftlich mit unserer Personalabteilung für Angestellte in Verbindung zu setzen.

Telefon (053) 8 20 18

Georg Fischer Aktiengesellschaft, Schaffhausen

OFA 64342006

Das Ei des Kolumbus

Jedes Mitglied des SHV wirbt jedes Jahr eine junge Schweizerin oder einen jungen Schweizer für eine berufliche Laufbahn in der Hotellerie.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Important

Complexe hôtelier en S. A.

comprenant: hôtels, restaurants, tennis, piscine, cinéma, boutiques, appartements meublés.

Vendons également grand hôtel-restaurant à Marseille.

Pour renseignements écrire sous chiffre M 312723-18 à Plublicitas SA, 1211 Genève 3.

Zu kaufen gesucht

kleines Restaurant oder Tea-room

Kantone Aargau, Solothurn, Luzern werden bevorzugt.

Offerten sind zu richten an Chiffre 29-300745, Publicitas AG, 4600 Olten.

Fachkundiges, junges, tüchtiges Ehepaar mit Wirte- und Hoteliererfahrung sucht

Hotel-Restaurant oder Hotel garni

nicht über 25 bis 30 Betten.

in Miete, Pacht (späterer Kauf nicht ausgeschlossen). Bevorzugte Gegend: Welschschweiz, Genf, Lausanne, Montreux, Biel usw.

Antritt: nach Sommersaison.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 4033 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Zentrum der Stadt Bern

Tea-room

mit guter Kundschaft und langjährigem Mietvertrag an solventen Interessenten gelegentlich abzugeben.

Für weitere Auskunft schriftliche Anfragen unter Nr. 2547 an Büro **G. Frutig**, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern.

107

Hotelier-Ehepaar mit besten Referenzen sucht

Pacht

eines neuzeitlich konzipierten Hotelunternehmens.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 4190 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

In der Region Rorschach SG an ausgezeichneter Verkehrslage (Hauptstrasse, Autobahn-Anschluss, SBB, Flugplatz) ist eine

Parzelle von 3000 m² direkt am Bodensee

zu verkaufen. Das Terrain eignet sich zur Ueberbauung mit einem Betrieb der Gastronomie: Wir denken an

Hostellerie
Hotel/Motel, verbunden mit Bootshafen,
Schwimmbassin, Kurbetrieb.

Der Verkauf erfolgt nur gesamthaft, nicht in Teilparzellen. Preis pro Quadratmeter Fr. 300.– bei Barzahlung.

Interessenten, die über die entsprechenden finanziellen Mittel verfügen, erhalten Auskunft durch das

Liegenschaftsbüro Benno Ott,
9001 St. Gallen, Oberer Graben 16.

P 33–1995

NEUE BAR-FACHSCHULE

Neuzeitliche Fachausbildung für MIXEN und BARSERVICE in der modernst eingerichteten BAR-Schule der Schweiz. Tages- und Abendkurse. Unterricht in deutscher, französischer und englischer Sprache.

Unser BAR-Kurs beginnt: 3. Mai 1971,

SERVICE-Kurs: 17. Mai 1971

Neue BARFACH-SCHULE

M. Fürer, Kursleiterin, Leonhardstrasse 5, 8006 Zürich
neben Hotel Leoneck, Tel. (051) 34 92 55.

144

PFEIFFER Qualität

bescheiden kalkuliert

Bügelfreie Zimmermädchen-kleider

aus Eigenfabrikation

oder

ANGELICA-Uniformen:

Kellner- und Portierjacken, Zimmermädchenkleider, Servierkleider.

Wir bitten Muster und Katalog zu verlangen.

Pfeiffer & Cie.
Wäschefabrik Mollis
Telefon (058) 4 41 64

Deutlich geschriebene Inseratentexte erleichtern das Absetzen und verhindern unliebsame Druckfehler.

Name und Adresse möglichst in Blockbuchstaben!

GESUCHT

Tranchierwagen

gebraucht, gasbeheizt.

Angebote unter Chiffre 4026 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Deutlich geschriebene

Inseratentexte

erleichtern das Absetzen

und verhindern

unliebsame Druckfehler.

Name und Adresse

möglichst in

Blockbuchstaben!

Stellenangebote Offres d'emploi

Gesucht anfangs Mai
bis Mitte Oktober 1971

Anfangssekretärin

Guter Lohn, Kost und Logis im Hause.

Offerten bitte an
E. Grubenmann

Hotel Grubisbalm
6354 Vitznau
Telefon (041) 83 12 17

4059

Gesucht

Chefkoch

Kellner/Kellnerin

Hotel Dan,
6902 Lugano-Paradiso,
Via Fontana 1,
Tel. (091) 54 10 61.

4044

Lac de Joux
Hôtel de Ville
1347 Le Sentier

cherche

sommelières

fille ou garçon de buffet

Congés réguliers.
Bons gains.

Tél. (021) 85 52 33

P 22-6810

Gesucht

Restaurations-kellner

Albergo Ristorante
Campagna
6648 Locarno-Minusio
Tel. (093) 33 20 54

4135

Hotel Bahnhof
8200 Schaffhausen
Gesucht in Jahresstelle
mit Eintritt nach
Uebereinkunft

Barmaid

Serviceangestellte

oder

Kellner

Offerten bitte an:

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

4113

Gesucht nach **Lugano** für sofort oder nach Uebereinkunft bis zirka Ende Oktober

Anfangs-gouvernante

(für Etage/Lingerie)

Anfangssaal-tochter (Kellner)

Saalpraktikant(in)

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Hotel Ritschard und Villa Savoy, 6902 Lugano-Paradiso.

4169

Hotel Savoia –
Cattolica

(Adria/Italien) sucht ab Mai bis September

Sekretärin

für die Réception mit Sprachkenntnissen (Deutsch, Französisch, Englisch). Angabe von Referenzen und Lohnansprüchen sind erwünscht.

609

---

kurhotel bad ramsach
Tel. 062 692323
4633 Läufelfingen

Ein Kurhotel mit Hallenbad
eine reizvolle Gegend im Oberbaselbiet
junge, freundliche Mitarbeiter

Wir suchen

Zimmermädchen
Lingère
Koch oder Köchin

Rufen Sie uns an, Herr oder Frau Kälin geben Ihnen gerne nähere Auskunft

---

Barmaid

de bonne présentation et sympathiques sont régulièrement cherchées par bar-club à Genève.

Bons gains assurés.

Offres sous chiffre
C 60804-18 à Publicitas,
1211 Genève 3.

Barmaids

gesucht nach **Genf**, für Bars und Clubs, grosser Verdienst zugesichert.

Schreiben Sie uns unter
Chiffre L 313421-18 an
Publicitas, 1211 Genf 3.

On cherche

fille ou garçon de buffet

sommelier ou sommelière

Café-Restaurant du
Théâtre, Neuchâtel,
tél. (038) 25 29 77.

P 28-20872

Gesucht für sofort

Portier

in Saison- oder Jahresstelle. Angenehmes Arbeitsklima.

Offerten bitte unter Chiffre 3865 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gesucht in gutbürgerliches Speiserestaurant im Zentrum von Basel junger, tüchtiger

Küchenchef

Eintritt und Lohn nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 3936 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Cherchons pour le 15 mai ou à convenir

serveuse

connaissant les deux services, nourrie et logée (studio). Bons gains.

Tél. (022) 44 01 91,
P. Brunner,
Brasserie Bois-Gentil,
36, av. Ernest-Pictet,
1203 Genève.

P 18–314373

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.

Gasthof Rössli, 3144 Gasel bei Bern

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige, freundliche

Serviertochter

(Wenn möglich mit Kenntnissen im Speiseservice)

Geregelte Arbeits- und Freizeit, sehr guter Verdienst. Zimmer im Hause.

Familie Wenger-Käch, Telefon (031) 84 02 11

OFA 54.752.005

L'Hôtel Bonivard, Montreux-Territet

cherche dès le 1er avril ou plus tard

commis de cuisine

avec pratique ou

commis saucier

garçon de salle

Veuillez faire offre avec indication du salaire à **R. Ulrich, directeur, tél. (021) 61 33 58.**

3316

Im modernsten Appartementhaus in Arosa

Zimmermädchen

gesucht. Eintritt ab 1. April in Saison- oder Jahresstelle.

Offerten sind erbeten an:

Appartementhaus Paradies
7050 Arosa, Tel. (081) 31 24 89

3471

Tessin

Im Dancing Caprino, vis-à-vis **LUGANO,** direkt am See, gesucht sprachenkundige

Serviertochter

tüchtig, seriös, freundlich.

Geboten werden sehr guter Verdienst, freie Station, familiäre Behandlung, Saisonstelle.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an Frau Feurer, zurzeit 6442 Gersau.

3690

Restaurant Zoologischer Garten

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft:

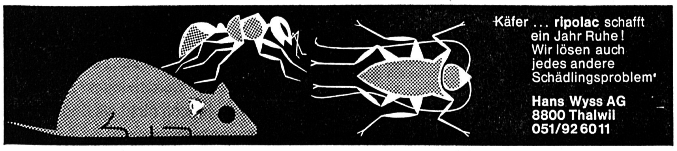
Buffettöchter
Serviertöchter
Kellner
Chef de partie
Commis de cuisine
Patissier
Officebursche und -mädchen

Wir bieten sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

Offerten sind zu richten an: Familie Bölle, Zoo-Restaurants Basel, Bachlettenstrasse 75, Tel. (061) 38 26 60.

3998

M. Bölle • Telephon 38 26 60



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

Hans Wyss AG
8800 Thalwil
051/92 60 11

Stellengesuche Demandes d'emploi

«Selbständige

Sekretärin,

25 Jahre alt, deutsche Staatsangehörige, B-Ausweis, deutsch und englisch, sucht für kommende Sommersaison Stellung im Tessin, wo die Möglichkeit besteht, die italienische Sprache zu erlernen.

Offerten unter Chiffre 3966, Hotel-Revue, 3011 Bern.

Haben Sie für mich die passende Stelle?

Interlaken oder Bern bevorzugt.

30 Jahre alt, verheiratet, 2 Kleinkinder, im Besitz des Fähigkeitsausweises. Erfahrung in selbständiger Führung von Hotels und Gastgewerbebetrieben. Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 3941, Hotel-Revue, 3011 Bern.

Direktions-Ehepaar sucht neuen Wirkungskreis

Direktion oder Gérance

eines Hotels, Restaurants oder Dancing. – Deutsche Schweiz bevorzugt.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 3954 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Wir suchen im Tessin (Lugano), wenn möglich im gleichen Hotel, einen Posten als

Hotelsekretärin und Saalkellner

Sie: Schweizerin (24), mit Handelsschuldiplom, fünfjährige Büropraxis, 1 Saison in Hotel. Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch.

Er: Jugoslawe (25), mit jugoslawischem Kellnerdiplom, 3 Wintersaisons in der Schweiz. Sprachen: Jugoslawisch, Deutsch, Italienisch.

Eintritt: 1. Juni 1971.

Offerten mit Arbeitsbedingungen und Lohnangaben sind erbeten unter Chiffre 4037 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junger Hotelfachmann, 28 Jahre, Hotelfachschule Lausanne, 4 Sprachen, zurzeit Chef de réception/Sous-Direktor in grossem Erstklasshaus, sucht auf Saisonschluss zirka 1. Mai interessante

leitende Stellung

Chef de réception, Einkauf oder ähnliches (Saison- oder Jahresstelle).

Offerten unter Chiffre 4038 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junge Schweizerin, gegenwärtig in England, sucht auf zirka 15. Juli oder nach Vereinbarung interessante Stelle als

Réceptionssekretärin-Praktikantin

Kurort in der französischen Schweiz bevorzugt. Handelsdiplom. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch.

Offerten unter Chiffre 4036 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Büroangestellte

(Schweizerin) sucht Saisonstelle in mittleres Hotel. Eintritt anfangs Mai.
Sprachen: Deutsch, Englisch, Kenntnis in Französisch und Italienisch.

Offerten unter Chiffre 4035 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

EHEPAAR

sucht Wirkungskreis

DIREKTION / GERANCE

(auch Ausland)

Sie: 26jährig, Handelsschule, Hotelfachschule Lausanne, Deutsch, Französisch und Englisch.
Er: 28jährig, 2 Jahre KV, Handelsschule, Diplom der Hotelfachschule Lausanne. Deutsch, Französisch und Englisch. Italienischkenntnisse. In allen Abteilungen der Hotellerie ausgebildet.
Frei ab sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten unter Chiffre K 301267 an Publicitas, 3001 Bern.

ITALIEN

Sekretärin

31 Jahre, mit guten Kenntnissen der italienischen, englischen, französischen und spanischen Sprache, sucht Stelle in Hotel, Feriendorf oder Reisebüro. Vorzugsweise in der Provinz Neapel, Salerno oder Sizilien.

Angebote an: Mathilde Steiner, 8906 Gersthofen, Alpenstrasse 12, Deutschland.

4043

Junges Ehepaar (30 und 33 Jahre) sucht Stelle als

Geschäftsführer-Ehepaar

Sie: Gouvernante, Serviertochter, Deutsch, Französisch, Englisch sprechend, 12 Jahre im Gewerbe.
Er: gelernter Koch, Küchenchef, Oberkellner, Diplom Hotelfachschule Heidelberg, Réceptionsausbildung, Englisch, Deutsch, Französisch, Iitalienisch teils in Wort und Schrift, 15 Jahre im Gewerbe.
PS. Auch ist Interesse an eventuell späterer Uebernahme nicht ausgeschlossen.

Offerten bitte unter Chiffre 4039 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junger Schweizer, viersprachig, 8 Jahre Hotelerfahrung, Hotelfachschule, zurzeit in England, sucht geeignete Stelle als

Barman/Chef de service/ Aide du patron

Offerten unter Chiffre 9089 an Mosse-Annoncen AG, 8023 Zürich.

Ich bin Ihr Mann!

27 Jahre junger Schweizer, Diplom der Hotelfachschule Luzern, Deutsch, Englisch, Italienisch und Französisch sprechend, zurzeit in ungekündigter Stellung, sucht verantwortungsvollen Posten in Hoteladministration. Zürich oder Luzern wird bevorzugt.

Offerten bitte unter Chiffre 4094 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Frei für Ablösungen!

Infolge Bauverzögerung eines Hotelneubaues sucht versiertes Hotelier-Ehepaar (30)

Direktions- oder Gerantenstelle

für zirka 6 Monate (Sommersaison)

Eintritt sofort möglich.

Anfragen bitte unter Chiffre 4068 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Zwei Freundinnen suchen auf zirka 15. Juni Stellen als

Serviertöchter

in gepflegten Speiseservice. Deutschschweiz und Zentralschweiz bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 4040 an Hotel-Revue, 3011 Bern

Küchenchef

mit erstklassiger Praxis sucht sich zu verändern.

Es kommt nur Haus mit sehr guter Führung in Frage.

Offerten unter Chiffre 4140 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

23jähriger Hoteliersohn, Handelsdiplom Lausanne, Diplom A Hotelfachschule SHV Lausanne, Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift, Praxis im In- und Ausland, sucht Posten als

Aide du patron, Réception oder Administration

Wegen Militärdienst Stellenantritt möglich ab 1. Juni.

Offerten erbeten an:

Walter Stucker, Avenue du Casino 43, 1820 Montreux

4108

Junge, bestens ausgewiesene

Barmaid

sucht neuen Wirkungskreis im Raume Zürich. Nur Abendbetrieb.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 4137 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Schweizerin, 26, Sekretärin, mit abgeschlossener Wirtefachschule (Fähigkeitsausweis A), Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch, sucht Stelle als

Sekretärin/Aide-patron

(Betriebsassistentin)

Offerten unter Chiffre 4152 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Restaurantkellner (Chef de rang, 31)

sucht Saison- oder Dauerstellung in der Schweiz.

Angebote bitte an Wolfgang Baitz, 5143 Wassenberg (Deutschland), Golfhotel.

4153

Aushilfspersonal für die Sommermonate 1971

Amerikanische Studentinnen und Studenten suchen für die Monate Juli und August Arbeitsgelegenheiten als **Ferienpraktikanten.** Helfen Sie mit, die Touristen von morgen die Schweiz kennenzulernen.

Verlangen Sie unverbindliche Anmeldeformulare bei Postfach 28, 5401 Baden oder Tel. (056) 2 32 60

P 02-544

Vorschriften

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

Suissesse, après longue expérience de directrice dans l'hôtellerie, désirant s'établire à Genève, cherche à reprendre

direction ou gérance d'un hôtel

max. 80 lits. Pension non exclue. Achat éventuel par la suite.

Faire offres sous chiffre J 314435–18 à Publicitas SA, 1211 Genève 3.

Schweizer, 34, sofort frei, sucht Stelle als

Alleinkoch

Offerten unter Chiffre 4163 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junge, aufgeschlossene Tochter, Absolventin der Hotelfachschule, mit englischen und französischen Sprachkenntnissen, sucht Stelle als

Aide du patron, Barmaid oder Restaurationstochter

in gutgehendes Speiserestaurant.

Offerten unter Chiffre 4151 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Oesterreicherin

23 Jahre, sucht abwechslungsreiche Arbeit für die Sommersaison (Réception, Tagesbar, gerne auch Boutiqueverkäuferin), bevorzugt Côte d'Azur, englische und französische Sprachkenntnisse. Angebote an

Christine Breitfuss,
Hotel Kendler,
5753 Saalbach, Oesterreich.

4154

Cherchons 2 postes

femmes de chambre

pour 1er mai, dans le même établissement.

Faire offres sous chiffre 4041 à l'Hôtel-Revue, 3011 Bern.

Schweizerin, 27, sprachenkundig, sucht Stelle als

Restaurationstochter

in gutes Speise- oder Spezialitätenrestaurant. Tessin bevorzugt.

Offerten bitte unter Chiffre 4042 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Schweizerin, 28, deutsch und englisch sprechend, sucht interessante Stelle als

Hostess oder Serviertochter

Lange Auslanderfahrung. Raum Zürich bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 4058 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Schweizerin in den mittleren Jahren, mit langjähriger Erfahrung, sprachenkundig, wünscht Posten als

Gerantin

in kleineres Hotel oder Hotel garni. Eintritt nach Uebereinkunft.

Sollten Sie Wert legen auf eine gepflegte, seriöse Leitung, danke ich Ihnen für Ihre Zuschrift unter Chiffre 4009 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gesucht von jungem Mann auf 1. August Lebensstelle als

Magaziner/ Hausangestellter

im Gastgewerbe, wenn möglich auf dem Lande.

Offerten unter Chiffre OFA 102 Zz an Orell Füssli-Annoncen AG, Postfach, 8022 Zürich.

BARMAN et BARMAID

Suisses, cherchent place pour saison été-hiver ou à l'année.

Ecrire sous chiffre S 314653-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Absolvent der Gastgewerbefachschule sucht Stelle als

Beikoch

von Anfang Mai dieses Jahres bis Ende April nächsten Jahres.

Adresse:
Zillner Josef
Schulstrasse 5
5700 Zell am See

4095

Junger Schweizer, mit Hotelfachschuldiplom Lausanne, sucht sofort Stelle (evtl. Aushilfe) als

Aide du patron

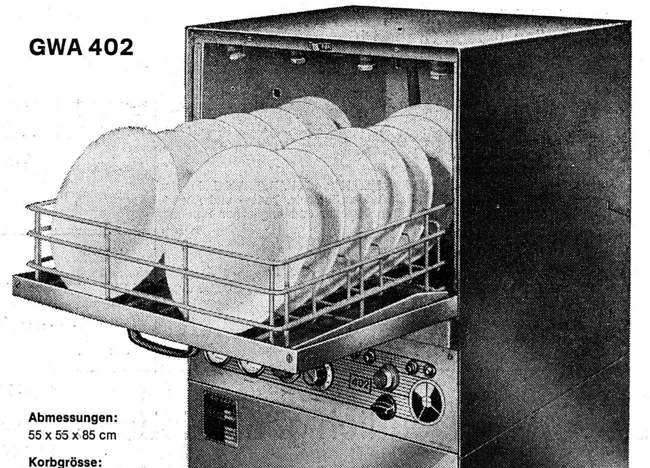
Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 13-300665 an Publicitas AG, 7002 Chur.

Inseratenschluss:

Jeden Freitag morgen 11.00 Uhr!

LIBO—BERN

LIBO bietet immer mehr!



GWA 402

Abmessungen:
55 x 55 x 85 cm

Korbgrösse:
45 x 45 cm

Leistung:
400 Teller pro Stunde

MUBA: Halle 11, Stand 211

LIBO—BERN

Geschirrwaschautomatenfabrik
Länggassstrasse 65
3000 BERN
Tel. (031) 23 83 55/56

Service-Netz

Basel:	J. Lorenzetti, Frenkendorf, Tel. 031 23 83 55/6
Bern:	Libo-Bern Tel. 031 23 83 55/6
Chur:	H. Eugster Tel. 081 22 88 66
Genf:	H. Meier Tel. 022 42 09 28
Lausanne:	H. Ramel, Prilly Tel. 021 24 25 42
Lugano:	T. Bolla, Massagno Tel. 091 3 82 25
Luzern:	E. Meyer, Bünzen Tel. 057 7 46 15
Schwyz/ Zug:	U. Bieri, Goldau Tel. 041 81 64 92
St. Gallen:	P. Schoch, Wil Tel. 073 22 18 69
Thun:	W. Grütter, Uebeschi Tel. 033 45 23 38
Wallis:	J. Andres, Brig Tel. 031 23 83 55/6
Zürich:	W. Pahl Tel. 051 62 71 70

Technische Beratung/Verkauf

Basel:	L. Roloff, Bern Tel. 031 42 02 28
Bern:	Libo-Bern Tel. 031 23 83 55/6
Chur:	H. Eugster Tel. 081 22 88 66
FR/NE/ Biel:	E. Steinmann, Bern Tel. 031 41 19 07
Genf:	H. Meier Tel. 022 42 09 28
Lausanne:	M. Oliveira, Romanel Tel. 031 23 83 55/6
Lugano:	T. Bolla, Massagno Tel. 091 3 82 25
Luzern:	A. Roth, Beinwil am See Tel. 064 71 41 85
Schwyz/ Zug:	E. Stöcklin, Hofstetten Tel. 031 23 83 55/6
St. Gallen:	P. Huber, Tel. 071 24 04 17
Thun:	W. Grütter, Uebeschi Tel. 033 45 23 38
Wallis:	J. Andres, Brig Tel. 031 23 83 55/6
Zürich:	W. Pahl Tel. 051 62 71 70

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Hotel-Immobilien

G. Frutig, 3000 Bern

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

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

Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen.
Bitte SLGB-Verzeichnis verlangen.

127

Zu vermieten in Zürich ab 1. Januar 1972

Restaurant

in guter Lage – 130 m² – moderner Ausbau. Nur an initiatives und fachkundiges Wirte- oder Kochehepaar mit Eigenkapital.

Offerten unter Chiffre 3897 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant-Dancing

Wunderschöner Besitz zwischen Pallanza und Stresa (Italien), direkt am See (Mergozzo-See), mit zirka 5000 m² Land, Privatstrand, Wasserski-Schule. Interessanter Preis. Diskretion zugesichert.

Offerten unter Chiffre AS 20350 Lo, ASSA, 6601 Locarno.

Umständehalber zu verkaufen

Hotel garni und Restaurant in Sargans

an verkehrsreicher Lage, 40 Betten, mit WC und Dusche, Restaurant mit 50 Plätzen, 3½-Zimmer-Wohnung, Lift und genügend Parkplätze.

Auskunft: Tel. (085) 2 19 54.

3927

Bedeutender

Gasthof mit Spezialitätenrestaurant

Rôtisserie, zirka 200 Plätze und Fremdenzimmer, interessantes Raumprogramm, an der Stadtgrenze zu verkaufen. Langjährig eingeführtes, vielseitiges Geschäft mit grossem Umsatz. Wertvoller Liegenschaftsbesitz für kapitalkräftiges, fachlich ausgewiesenes Ehepaar. Hervorragende Lebensexistenz. Nötiges Kapital 200 000 bis 300 000 Fr.

Anfragen bitte unter Chiffre 4055 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Tessin
Lago Maggiore

kleinere

Restaurant-Pension

sehr gut gelegen und besucht, vollständig eingerichtet, infolge Krankheit sofort oder nach Uebereinkunft abzugeben.

Offerten bitte unter Chiffre 3945 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Zu verpachten:

Hotel-Restaurant

mit Tankstelle und Verkaufsladen am Luganersee (Grenzgeschäft) auf den 1. Oktober 1971.
Umsatz: zirka Fr. 1 000 000.–. Gelegenheit für tüchtiges Ehepaar (Küchenchef) mit Kenntnissen in der italienischen Sprache. Notwendiges Kapital für Uebernahme: zirka Fr. 50 000.– bis Fr. 70 000.–.
Es kommen nur tüchtige und einsatzfreudige Leute in Frage.

Offerten mit kurzem Lebenslauf unter Chiffre 4013 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Einmalige Gelegenheit. Zu verkaufen, evtl. zu verpachten eines der schönsten, originellsten

Hotel-Restaurant

30 Autominuten von Biel.

(Schöner Umsatz für guten Koch)

Telefon (032) 91 91 56, Hôtel en l'An,
1851 Sornetan.

P 14-813

SCG-5

Ueberall auf der Welt richten gute Hoteliers in ihren guten Hotels gute Wäschereianlagen ein.

Auch wenn das Gute ein bisschen teurer ist.

Aber nie kann es so teuer sein wie der gute Ruf des Hotels.

Schulthess hat Tausende von Hotelwäschereien eingerichtet. Ob kleine oder grosse Anlagen, Schulthess hat immer die richtige Lösung für Ihr Wäscherei-Problem.

Über unsere Anlagen erhalten Sie bei uns nähere Auskünfte. Und über uns bei diesen Hotels:
Beatus, Merligen / Belvédère, Davos / Du Rhône, Genf / Grand-Hotel Dolder, Zürich / Merkur, Interlaken / Palace, Lausanne/Palace, Montreux/Palace, St. Moritz/ Savoy, Zürich / Schweizerhof, Davos.

SCHULTHESS

Schulthess-Automaten finden Sie bei: Maschinenfabrik Ad. Schulthess & Co. AG, 8039 Zürich, Stockerstrasse 57, Tel. 01 367350, 3000 Bern, Aarbergergasse 36, Tel. 031 220321, 7000 Chur, Bahnhofstrasse 9, Tel. 081 220822, 9008 St. Gallen, Langgasse 54, Tel. 071 249778, 1200 Genf, 6, rue de la Flèche, Tel. 022 358890, 1003 Lausanne, 3, place Chauderon, Tel. 021 205641, 2000 Neuenburg, 9, rue des Epancheurs, Tel. 038 258766, 6962 Lugano-Viganello, Via la Santa 18, Tel. 091 518971, 4000 Basel, Sanitär Kuhn AG, Missionsstrasse 37, Tel. 061 436670.

Besuchen Sie uns an der MUBA, Halle 11, Stand 295

**3. FSS
Fachausstellung
für Schwimmbäder
und Sportanlagen
Dolder-Kunsteisbahn
Zürich
30. April bis 4. Mai 1971**

Arbeitsgemeinschaft
für Fachmessen AG
Hofackerstrasse 36
8032 Zürich
Telefon 051 538046

Zu verkaufen, direkt am Genfersee, Hauptstrasse Genf–Martigny (Nähe Montreux)

kleineres Hotel mit Spezialitätenrestaurant

(Fisch)

Prachtvolle, exklusive Lage, eigenes Strandbad und Schifflände. Es hat noch grosse Ausbaumöglichkeiten für Hotelvergrösserung. Das Objekt könnte sich eignen für Hotelkette, Erholungsheim für Grossindustrie oder als Privatvilla.

Kapitalkräftige Interessenten erhalten weitere Auskünfte unter Chiffre 4048 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Sie sollten in der Stuttgarter City einen gastronomischen Betrieb oder ein Unterhaltungslokal eröffnen!

Unsere Räume, mitten im Zentrum, mit 250–300 Sitzplätzen und 200–250 Sitzplätzen sind dafür bestens geeignet und stehen Ihnen in Kürze zur Verfügung. Branchenerfahrene Unternehmer bzw. Gastronome mit erforderlichem Kapital werden bevorzugt behandelt.

Ihr Angebot richten Sie bitte unter Chiffre 605 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Viele sprechen von Qualität - Geelhaar verkauft sie!

Gute Teppiche günstig von Geelhaar!

Luxor-Hotelteppiche von Geelhaar - profitieren Sie!

Coquette
Der Name sagt alles:
dieser elegante, wohnlich-weiche Auslegeteppich verzaubert jedes Gästezimmer und seine 11 schmeichelnden Farben begeistern den «verwöhntesten» Gast.
Fr. 63.–* per m² (Standardbreite)

Smart
100% Nylon. Planschaumrücken. Elegante Moquette-Qualität. Weich und trittelastisch. Günstiger Preis. «Smart» (und Geelhaar) sind smart.
Fr. 53.–* per m² (Standardbreite)

*** abzüglich Geelhaar-Hotelrabatt!**

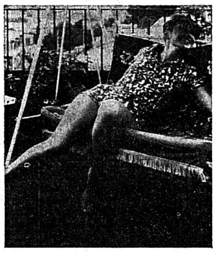
Berns grösste Teppich-Schauräume.

Ein Gang zu Geelhaar lohnt sich!

Teppichhaus
W. Geelhaar AG
Thunstrasse 7, 3000 Bern 6
Telefon 031 43 11 44

Geelhaar

>i



EVERGRASS

Das Märchen vom Rasenteppich in Orange.

Lieben Sie fröhliche Farben? Für den exklusiven Geschmack gibt es jetzt den Rasenteppich in Orange. Damit zaubern Sie eine märchenhafte Note in Ihr Heim. Und entledigen sich erst noch der Unterhaltsarbeiten. Der EVERGRASS-Rasenteppich besteht nämlich aus Polyäthylen und ist dadurch gegen Fäulnis geschützt. Einfach die Pflege: nur spritzen oder staubsaugen. Sie bekommen EVERGRASS in Platten von 30×30 cm, die Sie selber ohne Mühe durch Druckknöpfe miteinander verbinden und bequem auslegen können. Wo immer Sie wollen, im Wohnraum, im Garten, auf der Terrasse, rund ums Schwimmbad. A propos Farben, EVERGRASS gibt es auch in Rosé und Blau. Oder – wenn Sie dabei bleiben wollen – in natürlichem Grün. Verlangen Sie unseren Prospekt.

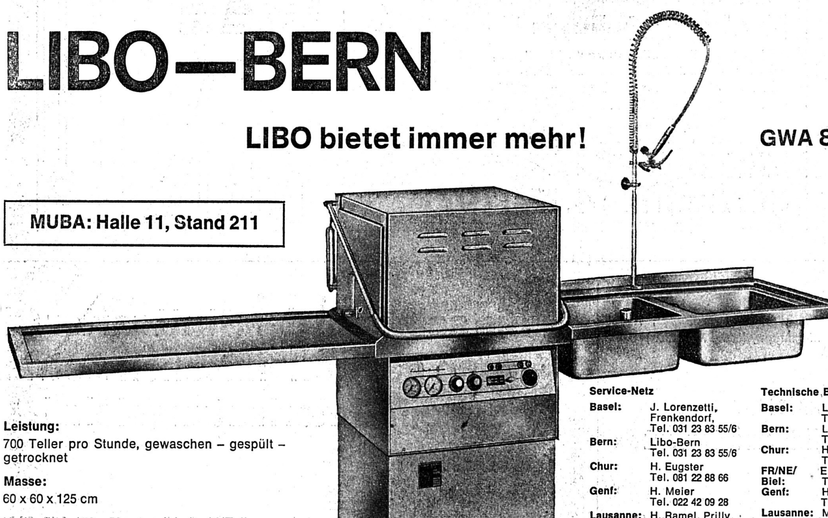
F. Wecker-Frey + Co., Postfach, 8027 Zürich, Tel. 051 361259

LIBO—BERN

LIBO bietet immer mehr!

GWA 802/D

MUBA: Halle 11, Stand 211



Leistung:
700 Teller pro Stunde, gewaschen – gespült – getrocknet

Masse:
60 x 60 x 125 cm

Korbgrösse: 50 x 50 cm – Inhalt: 14 Teller pro Charge

Service-Netz

Basel:	J. Lorenzetti, Frenkendorf, Tel. 031 23 83 55/6
Bern:	Libo-Bern Tel. 031 23 83 55/6
Chur:	H. Eugster Tel. 081 22 88 66
Genf:	H. Meier Tel. 022 42 09 28
Lausanne:	H. Ramel, Prilly Tel. 021 24 25 42
Lugano:	T. Bolla, Massagno Tel. 091 3 82 25
Luzern:	E. Meyer, Bünzen Tel. 057 7 46 15
Schwyz/ Zug:	U. Bieri, Goldau Tel. 041 81 64 92
St. Gallen:	P. Schoch, Wil Tel. 073 22 18 69
Thun:	W. Grütter, Uebeschi Tel. 033 45 23 38
Wallis:	J. Andres, Brig Tel. 031 23 83 55/6
Zürich:	W. Pahl Tel. 051 62 71 70

Technische Beratung/Verkauf

Basel:	L. Roloff, Bern Tel. 031 42 02 28
Bern:	Libo-Bern Tel. 031 23 83 55/6
Chur:	H. Eugster Tel. 081 22 88 66
FR/NE/ Biel:	E. Steinmann, Bern Tel. 031 41 19 07
Genf:	H. Meier Tel. 022 42 09 28
Lausanne:	M. Oliveira, Romanel Tel. 031 23 83 55/6
Lugano:	T. Bolla, Massagno Tel. 091 3 82 25
Luzern:	A. Roth, Beinwil am See Tel. 064 71 41 85
Schwyz/ Zug:	E. Stöcklin, Hofstetten Tel. 031 23 83 55/6
St. Gallen:	P. Huber, Tel. 071 24 04 17
Thun:	W. Grütter, Uebeschi Tel. 033 45 23 38
Wallis:	J. Andres, Brig Tel. 031 23 83 55/6
Zürich:	W. Pahl Tel. 051 62 71 70

LIBO—BERN

Geschirrwaschautomatenfabrik
Länggassstrasse 65
3000 BERN
Tel. (031) 23 83 55/56

Mehrumsatz im Gastgewerbe dank Merkurkaffee

Votre chiffre d'affaires s'accroît grace au café Mercure

Wir freuen uns auf Ihren Besuch an der MUBA vom 17. bis 27. April in der **Halle 13, Stand 121.**

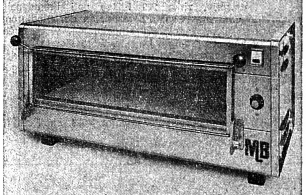
Mit Vertol auffrischen!

Verwitterte und verblichene Aussenanstriche von Oel- und Lackfarbe, besonders von **Fensterläden,** Garten- und Balkonmöbel, Gartenzäune, Garagetore, Blumenkistchen etc. können Sie mühelos und preiswert selbst auffrischen und konservieren. VERTOL schmiert nicht, gibt dem alten Anstrich neue Frische und einen dauerhaften Glanz.

1 Liter VERTOL reicht für 6-8 Paar Fensterläden und ist in Drogerien erhältlich.
HERSTELLER: G. WOHNLICH, 8953 DIETIKON/ZCH.

MLB

Max Bertschinger + Co. AG
Fabrik elektrotherm. Apparate
5600 Lenzburg, Tel. 064 51 37 12
präsentiert:



neu
Mini-Pizza-Backofen MLB

Der Mini-Pizza-Backofen MLB gestattet Ihnen innert kürzester Zeit herrlich duftende Pizza oder auch Käsetörtchen etc. zu servieren. Seine elegante Form eignet sich vorzüglich zur Aufstellung in Ihrem Lokal.

Gratis

Wir wünschen unverbindlich Prospekte
☐ – über MLB Mini-Pizza-Backofen
☐ – über Ihr ganzes Fabrikationsprogramm

Adr.: ____________________ HR
____
____