

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 80 (1971)
Heft: 20

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



hotel revue

Nr. 20 Bern, 20. Mai 1971

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

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

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

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

L'épée de Damoclès

Sans vouloir peindre le diable sur la muraille, les esprits bien pensant et de nombreux autres ont quelque raison de s'inquiéter de l'évolution de certains éléments qui touchent de près à la stabilité et à l'indépendance fondamentales de notre pays. Chaque jour en effet, de nouveaux et épineux problèmes se posent à l'homme politique, quels que soient son niveau et son degré de technocratie. Sa capacité de compréhension ne parvient plus à absorber des données toujours plus complexes et qui engagent pourtant l'avenir. Il y a le problème de la réévaluation du franc, qui a démontré l'interdépendance inexorable de plusieurs nations; il y a celui créé par la situation sur le marché du travail et d'autres encore liés à la phase conjoncturelle que nous vivons actuellement. Celui qui nous préoccupe aujourd'hui a fait l'effet d'une petite bombe dans les milieux politiques helvétiques. Il n'a pas fini de faire parler de lui: nous pensons à la création par M. James Schwarzenbach du «Mouvement national d'action républicaine et sociale».

Celui qui, en 1970, n'était considéré que comme l'homme d'une idée, le parlementaire isolé, sans programme mais avec une mission, fait cette année une entrée en force dans l'arène politique. Avec une certaine dose de la Suisse (le rapprochement est fortuit, mais il est révélateur), des candidats aux élections fédérales du 31 octobre prochain dans 11 cantons bien répartis, un potentiel de 500 000 sympathisants qui ont défendu ses thèses lors de la votation sur l'emprise étrangère et, désormais, un programme d'action pas nécessairement nationale. Aujourd'hui, cet homme s'érige en défenseur des patriotes opprimés au cœur pur comme de la classe moyenne dont il n'aime pas l'exploitation économique moderne. Il se fait l'avocat de causes que personne au demeurant ne discute, si l'on songe à la neutralité armée, à la morale chrétienne, à notre indépendance, à la protection de l'environnement et à la lutte contre la spéculation. En cette période d'inflation, de mutation et de remise en question, de tels sujets, inévitables, cherchent à atteindre la fibre patriotique du citoyen, ce qui, en cette année électorale, prend une certaine résonance! Le nouveau mouvement tentera de constituer un groupe parlementaire aux Chambres; il doit, pour ce faire, obtenir cinq sièges.

Et l'emprise étrangère, cheval de bataille de M. Schwarzenbach il y a un an? Loïn de disparaître de ce corps de doctrine homogène, elle s'est étendue et contient désormais la notion de puissances extérieures, tant financières et économiques que morales. N'a-t-on pas ajouté, lors de la conférence de presse donnée par le nouveau mouvement, que «le maintien de notre indépendance est notre meilleure contribution à la formation d'une Europe fédérée»? Ce qui, en termes choisis et subtils, signifie que l'on s'oppose à toute forme d'intégration et d'immigration. En réactionnaire invétéré, M. Schwarzenbach, dans un programme cocktail où l'on retrouve en substance une conception anachronique du développement économique et un conservatisme par trop rigoureux, au nom d'une Suisse pure et idéale, sinon idéalisée, vient de créer un parti, qui se veut un «grand mouvement d'opposition».

Junges Volk will bei Spiel und Sport die Ferientage geniessen. Das bedeutet ihm Erholung und Entspannung. Oder muss man sich hier etwa fragen, ob das Mädchen sich mit Tischtennis vergnüge, weil der See zu schmutzig geworden sei zum Baden?
(Photo Sautter)

Réussira-t-il dans sa nouvelle mission tentaculaire? Nul ne peut le prédire aujourd'hui, même pas son état-major qui vient de nous être présenté. La variété de son programme, elle-même, est de nature à détruire l'énorme influence et la capacité d'impact qu'avait finalement revêtues, l'an dernier, une seule de ses idées. Sur autant de sujets, le cœur des sympathisants pourrait se disperser et ne conférer au nouveau mouvement qu'un rôle minime. Nous pensons pourtant qu'il conservé en son sein l'essence de son «succès», ce qui en fera peut-être encore longtemps sa force: sa ferme intention de lutter contre toute mainmise étrangère. Il y a là — et les faits l'ont prouvé — matière à réflexion et à inquiétude. Isoler économiquement et moralement la Suisse équivaldrait, à l'heure actuelle, à l'isoler du progrès sous toutes ses formes. Elle ne se relèverait pas

de ses blessures et souffrirait inutilement, sans soin et sans médecin. M. Schwarzenbach, et ses émules préférés-ils l'alchimie aux thérapeutiques modernes?

Cette situation pourrait devenir inquiétante, elle ne l'est heureusement pas encore. Mais n'oublions pas non plus que l'Action nationale, parti pratiquement apparu au nouveau mouvement de M. Schwarzenbach, travaille au lancement d'une troisième initiative. Ces faits bien réels, quelque catastrophiques que puissent être leurs éventuelles répercussions, doivent maintenir notre attention et tempérer notre comportement. Ils ressemblent fort à une épée de Damoclès placée au-dessus de nos têtes. Le Conseil fédéral l'a bien compris, lui qui sait pourquoi il poursuit une politique de stabilisation de la main-d'œuvre étrangère, trop draconienne il est vrai. Tout le reste apporte de l'eau au moulin d'une troisième initiative en devenir. Tant criera-t-on derrière son dos qu'un jour elle aboutira. Et sera acceptée. Est-ce cela que nous voulons vraiment?

Unternehmensschulung — ein Modeartikel?

56 Hoteliers und Restaurateurs, die am vergangenen Samstag den ersten Kurs des neuen Seminarzyklus für Unternehmensführung abgeschlossen haben, sind überzeugt, berufliche Weiterbildung sei eine absolute Notwendigkeit und das Seminar des SHV der richtige Weg dazu. In dieser Auffassung bestärkte sie Dr. Jost Krippendorf, aus dessen Einführungsreferat wir nachfolgend die wichtigsten Ausführungen wiedergeben.

Die obenstehende Frage erscheint zweifellos berechtigt, wenn man sich die zahllosen Institutionen vergegenwärtigt, die in den letzten Jahren wie Pilze aus dem Boden geschossen sind und die mehr oder minder gut verpackte Fern- und Nahkurse, Seminare, Tagungen, Kongresse, Meetings verkaufen und damit erfolgreiches Management, Erlösen von betrieblichen Sorgen, Horizontweiterung, Persönlichkeitsentfaltung, Erwerb von Chefqualitäten, Erklimmen einer höheren Sprosse in der Berufsleiter — kurz, vermehrte Bildung versprechen. Diese hektische Entwicklung kann tatsächlich zur Frage verleiten, ob denn Unternehmensschulung, Erwachsenenbildung u. dgl. wirklich eine Mode und daher vergänglich sei.

Bildungswandel — ein allgemeines Phänomen

«Wissenschaft, Technologie, Wirtschaftsstruktur, Marktverhältnisse, Unternehmensführung sind Dimensionen, die sich einer so raschen Entwicklung unterworfen, dass die Annahme, man könne die gesamte berufliche Tätigkeit auf den Kenntnissen aufbauen, die man während einiger Jahre und noch vor Eintreten in das Berufsleben erworben hat, immer illusorischer wird.» (Die Uhrenindustrie von morgen, Biel 1967, S. 75.) Tatsächlich hat die Entwicklung in fast allen Bereichen des menschlichen Wirkens in neuester Zeit eine ausserordentliche Beschleunigung erfahren. Ohne weitere allgemeine Ausführungen zu machen, dürfen wir feststellen, dass wir mit unserer Unternehmensschulung nicht nur richtig liegen, sondern dass sie ein unbedingtes Erfordernis darstellt, wenn es uns gelingen soll, unsere Entscheidungen in einer stets komplexer werdenden Umwelt möglichst rationell zu treffen. Unternehmensschulung ist also nicht Mode, sondern ein mehr oder weniger wirksames Mittel zur Erhaltung und Förderung der menschlichen, sachlichen und finanziellen Substanz, die in einem Unternehmen liegt. Aufwendungen für Schulungszwecke sind jenen Aufwendungen gleichzustellen, die man zur Verbesserung der beiden anderen Produktionsfaktoren, nämlich des Kapitals und des Bodens, investiert. Was unternimmt man nicht alles, um die Kapitalbeschaffung zu verbessern und um die Rentabilität des Bodens zu erhöhen! Dem Produktionsfaktor Arbeit jedoch, der gerade in den

Dienstleistungsindustrien den übrigen Faktoren übergeordnet werden muss, schenkte man in der Vergangenheit oft weniger Aufmerksamkeit. Ausbildung wurde nicht selten als notwendiges Übel, berufliche Erfahrung aber als das allein selig machende betrachtet.

Marktmässige Erfordernisse an die Bildung in Fremdenverkehr und Hotellerie

Wenn Mutationen alle Bereiche des menschlichen Wirkens kennzeichnen, so

sind jene, die sich in der Fremdenverkehrswirtschaft und der Hotellerie in den letzten Jahren vollzogen haben und sich in Zukunft noch einstellen werden, als geradezu revolutionär zu bezeichnen. Die vor einigen Jahren noch gewissermassen handwerkliche, durch Routine und Instinkt hauswirtschaftlicher Tradition geprägte Fremdenverkehrswirtschaft wandelt sich schnell zu einem Zweig, der in vielfacher Beziehung mit der Industrie, ihren Grössenverhältnissen und ihrem «scientific-management» verglichen werden kann. Die in der schweizerischen Fremdenverkehrswirtschaft und in der Hotellerie vorherrschenden Klein- und Mittelbetriebe werden sich auf dem mehr und mehr zur Konzentration und zur Bildung von Grossunternehmen tendierenden Fremdenverkehrsmarkt nur noch halten können.

wenn sie die ihnen eigenen Vorteile der grösseren Bewegungsfreiheit und Entscheidungsbereitschaft, der rascheren Entscheidungsfähigkeit, der Uebernahme von persönlicher (und nicht bloss kollektiver) Verantwortung, der leichteren Durchsätzung des «penser patron» usw. optimal ausnützen, indem sie die modernen Führungsmethoden der grossen Firmen übernehmen und auf die Bedürfnisse ihrer Unternehmensgrösse ausrichten;

wenn sie den Beweis gleicher Aggression und gleichen Wachstumsstrebens wie Grossunternehmen erbringen, was eine Ablösung der Defensivhaltung durch eine Offensivkonzeption voraussetzt;

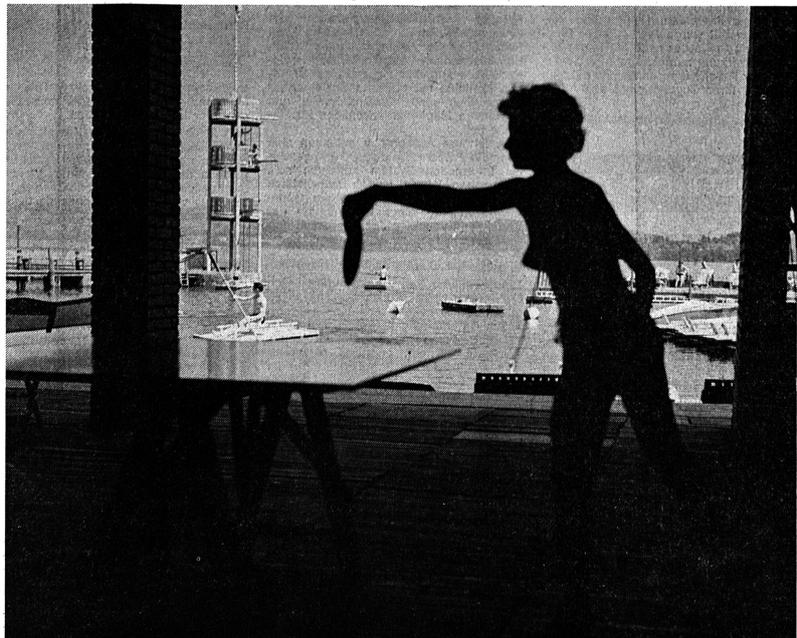
wenn sie die Kooperationsmöglichkeiten überall dort voll ausschöpfen, wo diese gegenüber dem individuellen Vorgehen einen höheren Grad der Zielerfüllung versprechen.

Damit sind auch schon die wichtigsten, weil marktmässigen Zielsetzungen formuliert, die eine Unternehmensschulung in der Hotellerie erreichen muss. Sie hat die Geisteshaltung zu entwickeln und das Wissen und die Instrumente zu vermitteln, die ein Erkennen dieser Probleme und deren Lösung ermöglichen. (Fortsetzung folgt in der nächsten Ausgabe.)

Aus dem Inhalt

Das Interview Frau Göldi plaudert aus der Schule für Hotelfachangestellte	3
HITraf Première Foire suisse d'information et de vente pour la jeunesse	3
Erbebt, aber nicht erschüttert Aufwertung — eine Woche nachher	4
Kontrolle in gastgewerblichen Betrieben Gewinn oder Verlust wird immer enger mit der sorgfältigen Prüfung und Analyse interner Betriebsvorgänge verknüpft	7
Produkt touristique Bons résultats et succès outre-Atlantique du forfait touristique vaudois	7
Verheissungsvoller Nachwuchs Schulhotel SHV, Waldhotel National Arosa	9
Un petit train en fête! Au cœur de la Suisse, le premier chemin de fer à crémaillère d'Europe a 100 ans	11
Das Teilergericht serviert von Marianné Kaltenbach	13
International Reservations Irland meldet Grosserfolg	14
Festival folklorique Folklore et tourisme réunis à Romont à l'occasion du 2ème Festival folklorique international	15
Ueber den Schuldenberg in die Zukunft Missverhältnis zwischen Investitionsbedarf und Krediten im österreichischen Fremdenverkehr	16

Bitte zu beachten: Wegen der Pfingstfeiertage wird der Inseratenschluss der HOTEL-REVUE auf **Donnerstag, 27. Mai**, vorverschoben.



Das Unternehmenseminar SHV

Am Ziel des ersten Abschnittes

Letzten Samstag ging der erste der vier Hauptkurse des Seminars zu Ende. Mit vollen Mäppchen und gefüllten Köpfen beginnt nun für die 50 Teilnehmer und für das Seminar selbst die Zeit der Bewährung. Während dreier Wochen wurde in allen Variationen auf dem Instrument «Personalwesen» geübt. Werden die Mitarbeiter dieser 50 Führungskräfte durch den Erfolg des Kurses am eigenen Leib zu spüren bekommen? Wieviel von den gewonnenen Erkenntnissen und den eingeübten Spielregeln der Menschenführung wird nun gut klassiert im Ordner der Kursunterlagen bleiben, wieviel wird in die Tat umgesetzt werden können? Das Durchschnittsalter der Kursteilnehmer liegt bei 33 Jahren. Es ist junges, gutes Holz, das hier dem schweizerischen Gastgewerbe als Führungsperson erwächst. Wo könnte eine solche Qualifikation besser vorgenommen werden, als an ihrer Haltung gegenüber dem Arbeitsmarkt und der Personalführung. Wenn schon der Arbeitsmarkt keine zusätzlichen Arbeitskräfte mehr zu liefern vermag, so liegt doch im vorhandenen Personal noch viel Fähigkeitenkapital, das auszusuchen eine erste Forderung der Zeit ist. Das Fähigkeitenkapital offenbart sich den Betriebsleitern nicht einfach auf dem Servierbrett. Es muss erkannt, gefördert und sinnvoll eingesetzt werden. Erst wenn beide Maximen, die im obersten Unternehmensziel verankert sein sollten, verwirklicht werden, ist der Erfolg gegeben. Diese beiden Maximen sind der optimale wirtschaftliche Nutzen

und die Entfaltung der eigenen Persönlichkeit. Ein Hotelbetrieb steht und fällt mit der Chefpersönlichkeit, mit dem Mann an der Spitze. Ist es da verwunderlich, wenn das Seminar versucht, gerade hier das Schwergewicht zu legen? Auf die innere Haltung kommt es an, auf den Standpunkt. Wenn so viele prominente Referenten immer wieder in anderen Zusammenhängen auf den Wert dieser Chefpersönlichkeit zu sprechen kommen, dann dürfen die Samenkörner wohl auch auf die letzte Furche gefallen sein.

Diplomierter Hoteller-Restaurateur SHV
 Das Ende des Seminars «Personalwesen» des diesjährigen Seminarszyklus haben 50 Kursteilnehmer die geforderten 4 Kurse abgeschlossen und die Diplompromüfung erfolgreich bestanden. In einer schlichten Feier durften die nachstehenden Herren das begehrte Diplom aus den Händen von Hans Schellenberg, Präsident der Kommission für Berufsbildung SHV, entgegennehmen:

- Gianni Biasca-Caroni, Direktor, Hotel Ascona, Ascona.
- Franz Mämier, Sous-Directeur, Hotel Portofino, Portofino.
- Rolf Alois Vizedirektor, Schweiz. Spielzeug-Gesellschaft, Olten.
- Peter Salvisberg, Direktor, Schloss Mittersill, Mittersill/A.
- Theodor Schwab, Direktor, Hotel Rotonde, Biel.

die getroffenen Massnahmen bei allfälligen Bränden zu instruieren. Am praktischen Objekt, nämlich in einem Abbruchobjekt an der Hardstrasse, demonstrierte anschliessend die städtische Brandwehre unter der Leitung von Feuerweh-Hauptmann Frei das Verhalten einiger Dekorationsmaterialien bei Feuer ausbruch. Die sehr instruktiven Demonstrationen, anlässlich welcher auch verschiedene Brandbekämpfungsmittel vorgeführt wurden, machten auf alle Anwesenden einen tiefen Eindruck. Zum Schluss der instruktiven Jahrestagung folgte schliesslich noch eine kurze Besichtigung des im letzten Winter neu eröffneten Atlantis-Hotels in Zürich.

Schweizer Küchenchefs tagten in Genf

Die Schweizerische Küchenchef-Tagung war ein grossartiger Erfolg. Das ausnehmend schöne Wetter half zu diesem Erfolg. Es konnte sogar eine Rekordteilnahme festgestellt werden. Die Sektion Genf hat ganze Arbeit geleistet. Das OK verdient für Organisation und Gestaltung die beste Note. Pünktlich konnte der Sektions-Präsident Albert Oberhansli, Genève, die im Auditorium du Centre interprofessionnel zahlreich versammelten Berufs-Kollegen begrüssen und die 26. Küchenchef-Tagung 71 eröffnen. Nach seinem Willkommensgruss übergab er das Wort Zentralpräsident Emile Perrin, der dann in einem Kurzreferat die Bedeutung der Tagungen innerhalb des Kochverbandes unterstrich. Der innere Zusammenhalt der Berufs-Köche ist Voraussetzung, um Ziele zu verwirklichen. Im Mittelpunkt der Tagung stand das Referat von Direktor R. Uldry, Chef für die Berufs-Ausbildung (Formation Professionnelle) im Hotel- und Gastgewerbe. Sein Vortrag war diesem äusserst wichtigen Thema und dem damit zusammenhängenden Fragen gewidmet. Es würde zu weit führen, diesen aktuellen Vortrag in seinen wichtigsten Aspekten wiederzugeben. Auf jeden Fall bereitete dem Referenten die Versammlung für seine Ausführungen einen anhaltenden und höchst verdienten Applaus. Die Tagung und das Bankett – im Flughafen Cointrin – hinterliessen bei allen Teilnehmern einen aussergewöhnlichen Eindruck.

Kellnerlehrlinge und Servicelehrbücher*

- 1. Lehrjahr Fr. 150.–
 - 2. Lehrjahr Fr. 300.–
- * Für die Schüler/innen aus den Schulhotels SHV ist dieser Mindestansatz ab dem Frühjahrskurs 1971 verbindlich. Lehrtöchter und Lehrlinge, die sich in Hausgemeinschaft befinden und während ihrer Ferien nicht in der vom Betrieb zur Verfügung gestellten Unterkunft schlafen, haben zuzüglich zur Kostvergütung von Fr. 6.50 im Tag, Anspruch auf eine Uebernachtungsgeldvergütung von Fr. 2.– pro Ferientag.

Salaires des apprentis

Le comité central de la Société suisse des hôteliers et celui de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers ainsi que le comité directeur de l'Union Helvétique ont fixé pour les apprentis et apprenties de cuisine et de service les salaires minimaux mentionnés ci-après. Ce tarif est valable pour les anciens et les nouveaux contrats d'apprentissage à partir du 1er juin 1971.

- Apprentis cuisiniers**
- 1ère année d'apprentissage fr. 100.–
 - 2ème année d'apprentissage fr. 150.–
 - 5ème semestre fr. 200.–
- Apprentis cuisinières**
- 1ère année d'apprentissage fr. 100.–
 - 3ème semestre fr. 150.–
- Apprentis sommeliers et apprenties sommelières***
- 1ère année d'apprentissage fr. 150.–
 - 2ème année d'apprentissage fr. 300.–

* Pour les élèves des hôtels-écoles SSH, ces salaires minimaux sont valables à partir du cours de printemps 1971. Si, pendant ses vacances, l'apprenti ou l'apprentie se trouve hors de l'établissement d'apprentissage, il a droit, en plus de l'indemnité de nourriture de fr. 6.50 par jour, à une indemnité de logement de fr. 2.– par jour de vacances.



† Jakob Meier, Davos

Obwohl durch eine lange Leidenszeit vorbereitet, hat der Tod von Jakob Meier, Hotel Meierhof Davos, seine Familie und seine Freunde schwer getroffen und in tiefe Trauer gestürzt. Die Lücke, welche der Verstorbene hinterlassen hat, ist gross, denn er hatte seine Talente nicht vergraben, sondern zur Wohlfahrt der Gemeinde seiner engen und weitem Umgebung entfaltet.



1906 wurde Jakob Meier im Hotel Meierhof Davos geboren. Das Beispiel der Eltern bewog ihn und seinen Bruder den Hotelberuf zu ergreifen. Nach sorgfältiger Ausbildung in der Schweiz holte er sich die notwendige Erfahrung in Frankreich und England. 1931 kehrte er in seine Heimatstadt zurück, um den Eltern in der Führung des Hotels zu helfen, welches er dann 1942 nach dem Tode des Vaters übernahm. Seine Gattin, Sylvia Dönier, half ihm das Hotel auszubauen, modernisieren und zu einem der bekanntesten Hotels Graubündens emporzuarbeiten. Dank der intensiven Mitarbeit und dem Verständnis seiner Gattin konnte Jakob Meier seine Fähigkeiten auch in den Dienst der Öffentlichkeit stellen. Seit 1937 wurde er Vorstandsmitglied des Hotelier-Vereins Davos, dessen Präsident er 1956 übernahm. Lange Jahre war er für den kantonalen Verein tätig, und 1960 wurde er als Kandidat der Bündner in den Zentralvorstand des SHV gewählt. Dort wurde ihm der Vorsitz einer neuen, von ihm angeregten Kommission für Rationalisierung und Betriebsberatung übertragen. Er war ebenfalls Präsident der Preisermittlungskommission, deren oft heikle Aufgaben er mit grossem Geschick meisterte. Das Vizepräsidentium des SHV hatte er während zwei Jahren inne. Seine grosse Arbeit im Dienste des SHV wurde mit der Verleihung der Ehrenmitgliedschaft gewürdigt. Während vielen Jahren präsidierte er die regionale Schulkommission SHV. Er wirkte massgeblich mit bei der Schaffung und Leitung des Schulhotels «Du Midi». Ausserdem verteilte er die Hoteliervergütung vier Amtspersonen im Grossen Landrat von Davos. Der Verstorbene hat in allen diesen Funktionen weitsichtig und tatkräftig gewirkt. Dank seinen profunden Fach- und Sachkenntnissen, seinem klaren Urteilsvermögen wie auch seinem Verhandlungsgeschick hat er Groszes erreicht. Jakob Meier wird von uns nicht vergessen, er hat eine zu tiefe Spur gezeichnet.

En direct... des antipodes avec deux Anciens

De même que l'assassin revient toujours sur les lieux de son crime, deux «Anciens» sont revenus, après plus de 10 ans d'absence, prendre l'air de Lausanne et la température de l'Ecole à laquelle ils doivent la magnifique situation qu'ils occupent tous deux aujourd'hui.

Paul L. Koster arrive en droite ligne des Philippines, Michael Jacob d'Australie. Vacances pour le premier, voyage d'affaires pour le second. Leur carte de visite? Paul L. Koster est Resident Manager de l'Inter-Continental. Wenn Michael Jacob Managing Director à Sydney. Des études similaires il y a 10 ans, une situation toute différente aujourd'hui. En quelques mots, les grandes étapes de leur carrière:

poche, entre après 6 mois de stage dans la restauration dans l'entreprise de son père, spécialisée dans l'achat en gros de matières premières destinées à l'industrie chimique. De la banane au caviar, de Rio de Janeiro à St-Petersbourg, il effectue chaque année son petit tour du monde... et invariablement, passe par Lausanne.

Leurs conclusions, à l'issue d'une brève visite de l'Ecole et de ses installations? En 10 ans, l'EHL a changé. Elle s'est modernisée sans rien perdre de sa teneur et de son prestige. En un mot, elle a évolué avec son temps et...

notre conclusion?

Elle ne fera qu'un seul pas de plus nos affirmations d'entrée: les «anciens» de l'Ecole hôtelière donnent aux jeunes qui la fréquentent aujourd'hui une image frappante de dynamisme, étonnante de vivacité, riche de projets. Ils prouvent – si besoin est – que les qualités essentielles d'un futur hôtelier sont la volonté, le sens du contact, la ténacité. C'est ainsi que MM. Koster et Jacob ont noué des relations d'amitié dans tous les pays du monde et ainsi qu'ils reviennent en amis, à l'Ecole dans laquelle ils ont fait les premiers pas d'une brillante carrière. M.G.

Diriger 540 employés

Paul L. Koster a successivement dirigé un hôtel en Colombie, organisé des cours d'hôtellerie pour le gouvernement de ce pays, occupé différents postes au sein de la chaîne-Sheraton au Venezuela et aux Bahamas, puis à Auckland (Nouvelle-Zélande) pour la Chaîne Inter-Continental. Depuis janvier 1969: Resident Manager à Manille, Philippines. Ses responsabilités s'expriment en chiffres – impressionnants: Paul L. Koster dirige un hôtel de 850 lits, 3 restaurants, 3 bars, des salons et salles de conférences pouvant accueillir jusqu'à 1000 participants, une discothèque. Sous ses ordres: 540 employés – en grande majorité indigènes.

De la banane au caviar...

Michael Jacob, son diplômé de l'EHL en

Ecole hôtelière

Comment engager les stagiaires?

Les cours du semestre d'été prendront fin le 13 octobre prochain. Comme vous le savez, les étudiants choisissent eux-mêmes, l'établissement dans lequel, ils font leur stage, sur la base de formules ad hoc spéciales.

Demandez-nous ces formules, remplissez-les sans tarder – elles seront affichées à l'entrée de l'Ecole à partir du 20 mai.

Pour mémoire

- Le futur stagiaire prend contact directement avec vous, afin de conclure un contrat d'engagement d'une durée de 5 mois.
- Ce contrat est soumis à l'approbation de l'Ecole; il ne peut en aucun cas être résilié avant terme sans son assentiment.
- Le nombre des stagiaires auquel vous avez droit est limité par la capacité d'accueil de votre établissement.
- Hôtel: 201 lits et plus, 3 stagiaires au maximum
- 101 à 200 lits, 2 stagiaires au maximum
- moins de 100 lits, 1 stagiaire au maximum
- Restaurant: 151 chaises et plus, 2 stagiaires au maximum
- moins de 150 chaises, 1 stagiaire au maximum.
- L'Ecole vous prie d'établir un plan de travail à l'intention des stagiaires et d'en contrôler la bonne exécution.
- A la fin du stage, le ou les stagiaires remplissent un questionnaire qui leur a été remis par l'Ecole, et dans lequel une place a été prévue pour les remarques éventuelles que vous-même aimeriez faire. Nous vous recommandons de discuter la teneur de ce rapport avec les stagiaires.

Pour tous renseignements complémentaires, veuillez vous adresser à M. P. Barakat, secrétaire de Direction de l'Ecole (Téléphone 021/26 59 23). mg

Die Lehrlingslöhne

Die Zentralvorstände des Schweizer Hotelier-Vereins, des Schweizerischen Wirtvereins und die Geschäftsleitung der Union Helvétique haben mit Gültigkeit ab 1. Juni 1971 für bestehende und neue Lehrverhältnisse folgende Mindestlöhne für Lehrlinge und Lehrtöchter im Koch- und Serviceberuf festgelegt:

- Kochlehrlinge**
- 1. Lehrjahr Fr. 100.–
 - 2. Lehrjahr Fr. 150.–
 - 5. Lehrhalbjahr Fr. 200.–
- Küchenlehrlingsbücher**
- 1. Lehrjahr Fr. 100.–
 - 2. Lehrhalbjahr Fr. 150.–

Der juristische Tip

Krankheit und Unfall des Arbeitnehmers

Heute wird auch in unserem Land das Postulat der Sozialen Sicherheit immer mehr in den Vordergrund der politischen Diskussion gerückt. Ohne in diesem Zusammenhang auf die verschiedenen Bereiche eingehen zu können, sei doch daran erinnert, dass zurzeit nicht nur über eine Neugestaltung der Altersvorsorge diskutiert wird, sondern auch die Vorarbeiten für eine Revision der Kranken- und Unfallversicherungs-gesetzgebung aufgenommen worden sind.

Jeder Arbeitgeber muss sich bewusst sein, dass er durch eine zeitgemässe Versicherung seiner Arbeitnehmer gegen Krankheit und Unfall wesentlich dazu beiträgt, überspitze sozialpolitische Forderungen auf diesem Gebiet eindämmen zu helfen. Solange noch Lücken bestehen, werden die Forderungen nach einer Verstaatlichung unseres Gesundheitswesens nicht verschwinden.

Dass der SHV schon seit mehreren Jahren über eigene, für unsere Mitglieder in jeder Hinsicht vorteilhafte Kranken- und Unfallversicherungen verfügt, sei auch an dieser Stelle wieder einmal in Erinnerung gerufen. Bei Leistungen des Arbeitgebers gegenüber einem kranken oder verunfallten Arbeitnehmer sind folgende wesentliche Unterscheidungen zu treffen:

- Lohnzahlungspflicht
 - Bezahlung der Heilungskosten
 - Versicherungspflicht.
- Rechtliche Grundzüge für die Lohnzahlungspflicht bei Krankheit und Unfall ist Art. 335 des Obligationenrechts: Der Arbeitnehmer ist bei einem längerdauernden Dienstverhältnis verpflichtet, den infolge unverschuldeten Krankheit oder Unfall abwesenden Arbeitnehmer während verhältnismässig kurzer Zeit gleichwohl voll zu entlohnen.
- Rechtliche Grundlage für die Bezahlung von Heilungskosten eines unverschuldet erkrankten Arbeitnehmers bildet Art. 334 Absatz 2 Obligationenrecht: Lebt ein Arbeitnehmer in Hausgemeinschaft mit dem Arbeitgeber, hat der Arbeitgeber während verhältnismässig kurzer Dauer für die Kosten der ärztlichen Behandlung aufzukommen.

Rechtliche Grundlage für die Versicherungspflicht zur Abdeckung des Unfallrisikos sind im Gastgewerbe die Gesamtarbeitsverträge (Art. 40 Mehrregionen-GAV). Dies im Gegensatz zu den der schweizerischen Unfallversicherung (SUVA) unterstellten industriellen und gewerblichen Betrieben.

Für die Mitglieder des SHV besteht nach Art. 61 der Vereinsstatuten zudem die Pflicht, das Personal für Heilungskosten im Krankheitsfall bei der Krankenkasse des SHV zu versichern, es sei denn, die Arbeitnehmer wären anderweitig für Heilungskosten versichert.

(Fortsetzung folgt) B. M.

Attention, mauvais payeur!

Nous recommandons à nos membres de n'accepter des commandes de l'agence de voyages Fröbe, Dithmarscher Strasse 21, Hambourg, qu'en exigeant le paiement d'avance, car ce bureau a donné lieu à des plaintes pour le retard avec lequel il payait les notes d'hôtel et n'a pas réglé à divers sommations.

Generalversammlung der ASCO

Unter dem Vorsitz ihres Präsidenten, Hans König (Zürich) versammelten sich die Mitglieder der ASCO, dem Verband schweizerischer Konzertlokal-, Cabarets-, Bar- und Dancing-Inhaber in Zürich zu ihrer diesjährigen ordentlichen Generalversammlung. In recht kurzer Zeit konnten die statutarischen Geschäfte behandelt werden. Neu in den Vorstand gewählt wurde Pierre Furrer (Lausanne) an Stelle der nach 35jähriger aktiver Mitwirkung zurückgetretenen Madame Césy Pasche (Lausanne). Sie hat sich während ihrer Zugehörigkeit zu ASCO

grosse Verdienste erworben. Zum Dank für ihren jahrelangen unermüdelichen Einsatz wählte sie die Generalversammlung einstimmig zum Ehrenmitglied der ASCO.

In seinem anschliessenden Referat orientierte er über den Sozialpartner des Schweizerischen Wirtvereins, über die Kranken- und Unfallversicherung im Gastgewerbe, während Romain Lang (Genf) über die Vereinbarungen mit dem Schweizerischen Musikerverband referierte. Die nunmehr zustande gekommene Kontakte mit unserem Sozialpartner erwiesen sich als verständnisvoll und für unsere Mitglieder erfreuliche Zusammenarbeit. Eine längere Aussprache entspann sich über die Frage, ob die ASCO ein zentrales Informations-System aufbauen soll. Der Antrag wurde jedoch mehrheitlich verworfen. Dagegen stimmte die Generalversammlung einer Uebernahme der Vermittlung von Disc Jockeys durch den SFM mehrheitlich zu.

Brandschutz in Unterhaltungsbetrieben

Die öffentliche Generalversammlung vom Nachmittag befassete sich ausschliesslich mit den Sicherheitsmassnahmen in öffentlichen Unterhaltungsbetrieben. Der Gastreferent, Feuerwehrinspektor Reinhold Swoboda (Zürich), erinnerte einleitend an die schreckliche Brandkatastrophe im Dancing «Cinq-Sept» in Saint-Laurent-du Pont bei Grenoble vom 1. November 1968. In die 145 jungen Leute des Lebens kostete. In seinem fundierten Referat orientierte Swoboda über die Massnahmen, die heute in einem öffentlichen Tanzlokal, vom feuerpolizeilichen Gesichtspunkt aus betrachtet, unerlässlich sind (Türöffnung in Fluchrichtung, lokale Bestimmung der Fluchtwege, Treppen, feuerbeständiger Bauweise, Dekorationen und Einbauten ausschliesslich in unbrennbaren oder schwerbrennbaren Stoffen, Löscheinrichtungen nicht mit Dekorationen verdecken usw.). Abschliessend erteilte er den Anwesenden einige Verhaltensregeln und bat sie, diese einmündlich auch das Personal der Unterhaltungsbetriebe immer wieder über



Redaktion, Inserate und Abonnements

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

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

Druck: Fritz Pochon-Jent AG, Bern.

Redaktion und Administration: Monbijoustrasse 31, 3001 Bern. Postcheckkonto 30-1674, Telefon (031) 25 72 22.

Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. P. Kühler

Deutsche Redaktion: Dr. P. Kühler, Maria Küng

Französische Redaktion: J. Seydoux

Technische Leitung und Insetentell: P. Steiner

†

Todesanzeige

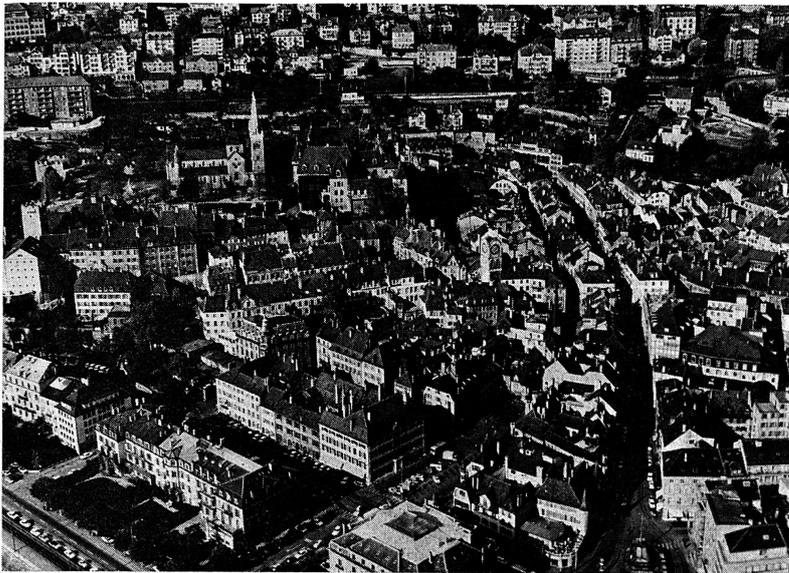
Wir haben die schmerzliche Pflicht, die Vereinsmitglieder davon in Kenntnis zu setzen, dass unser Ehrenmitglied

Jakob Meier-Dönier

Sporthotel Meierhof, Davos Dorf, Veteran des SHV, Vizepräsident des SHV von 1964 bis 1966 und Mitglied des Zentralvorstandes von 1960 bis 1966, am 14. Mai nach schwerer Krankheit im 65. Lebensjahr gestorben ist.

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

Namens des Zentralvorstandes
 Der Zentralpräsident
 Ernst Scherz



Neuchâtel au cœur du tourisme moderne. (Photo Zema-Colombier)

Assemblée générale de l'Office neuchâtelois du tourisme

3 lacs, 6 régions, 12 arguments

Quelques heures de vie de château à Boudry ont permis à de nombreux représentants de la politique et de l'économie de prendre la température du tourisme neuchâtelois. Sous la présidence de M. Maurice Calame, les assises annuelles de l'ONT se sont en effet déroulées dans le monument historique de la cité médiévale des bords de l'Areuse.

Placé sous le signe de la reprise du tourisme et de sa prochaine commercialisation, cette assemblée 1971 a certainement marqué l'important virage qui est en train d'amorcer l'ONT dans sa politique de développement. 1970 a été l'année des objectifs à court terme, parmi lesquels nous citerons l'accueil aux postes-frontières, l'édition du «Guide touristique du Pays de Neuchâtel», la mise au point de forfaits hôteliers et diverses tâches de propagande et d'information. 1971 sera celle des objectifs à moyen terme.

Une hôtellerie à redéfinir

Dans son rapport d'activité, le directeur de l'ONT, M. Roger Beuchat, a pris acte avec satisfaction de l'augmentation des nuitées en Pays neuchâtelois au cours de l'année dernière. On en dénombre 257 214, soit 8,8 pour cent de plus qu'en 1969; les clients suisses et étrangers sont représentés à parts pratiquement égales. En butte également aux problèmes du manque de conscience touristique au sein de la population, les responsables du tourisme neuchâtelois s'efforcent de dégager les avantages de leur branche et de créer une meilleure image de leur canton. A ce sujet, M. Calame devait préciser, au cours de son exposé, qu'en vertu de la théorie de la multiplication du franc économique, le mouvement d'affaires annuel procuré par le tourisme à Neuchâtel était évalué à 105 millions de francs.

A Berne, du 19 au 26 mai

La Hit Fair attend la jeunesse

La première «Hit Fair» s'est ouverte à Berne le 19 mai, sur les terrains d'exposition de l'Alimend.

Il s'agit de la première foire suisse d'information et de vente qui convie toute la jeunesse — on attend plus de 70 000 personnes — à participer, quelques heures au moins, à une véritable fête du shopping, de la musique, du sport, des vacances et de la mode. Organisée par un nombre impressionnant de firmes et d'organismes en tous genres, la «Hit Fair» inaugure une formule inédite en Suisse qui tient de la vente-exposition comme de l'information-dialogue et du show. Le programme est animé par des personnalités de milieux aussi différents que la musique et la psychologie, par exemple, et se propose de réunir, en même temps et sous un même toit, des acheteurs amusés, des fans de concert pop, des participants à quelques conférences-débats, etc. A cette occasion, le célèbre pianiste Erroll Garner s'est produit mercredi soir au Casino de Berne. Parmi les organismes touristiques représentés à la «Hit Fair», citons les CFF, l'Office national suisse du tourisme, le Service suisse du tourisme pour étudiants, le Club Soleil (Kuoni), Populaire-Tours, le Touring-Club Suisse, organismes auxquels il faut ajouter notamment la revue suisse alémanique «Team», les PTT, le WWF et quelques grands magasins à succursales multiples. Cette première foire d'information et de vente pour les jeunes intéresse également la jeunesse de Suisse romande puisque 3 jours (sur 8), les 19, 23 et 24 tout particulièrement, lui permettront de se rendre à Berne et de participer à ce grand rendez-vous dont on attend beaucoup à un moment où la génération montante se fait très remarquer...

Il semble pourtant que le rendement moyen de l'hôtellerie de ce canton puisse s'améliorer. Le 74 pour cent du nombre des nuitées assujetties à la taxe de séjour provient de 30 hôtels, sur 154 au total, comptant 2507 lits. M. Beuchat souligne à ce sujet, le désintérêt et la négligence de certains hôteliers, notamment sur le plan du paiement des taxes de séjour. De nombreux établissements, portant le nom d'hôtel, en réalité, n'en sont pas. Ce sont les raisons pour lesquelles l'ONT est résolu d'appliquer la loi et de «coopérer activement avec les hôteliers qui sont aptes à reviser des principes traditionnels et à admettre certaines concessions pour favoriser l'essor touristique de leurs régions».

On innove aussi dans la vente

Cette mentalité nouvelle se retrouve également dans la présentation de l'offre touristique et la vente du produit «Pays de Neuchâtel», lequel peut d'ailleurs se résumer en 3 lacs, 6 régions et 12 raisons d'y séjourner. De traditionnelle, cette offre deviendra commerciale, puisque Neuchâtel a décidé de vendre son tourisme en utilisant notamment la méthode des séjours forfaitaires tout compris (voir ci-contre). L'année 1971 permettra de dégager les premiers enseignements de cette expérience. Parallèlement à cette activité de promotion, l'ONT vœuera ses efforts au développement de quelques idées propres à assurer un jour le succès du tourisme climatique en Pays neuchâtelois, en été comme en hiver. Dans ce dernier cas, celui-ci est lié à la construction de quelques hôtels de sports d'hiver et à la mise au goût du jour des établissements existants.

Cette assemblée se termina par un remarquable exposé de M. Yves Barraud, directeur de Lausanne-Tours et de Swiss Welcome-Tours, sur la régionalisation du tourisme et son marketing, exposé qui illustra fort explicitement le fonctionnement du tourisme réceptif, prochaine préoccupation de l'Office neuchâtelois du tourisme. J. S.

Deux forfaits touristiques

On en parlait depuis près de dix ans! Il y avait eu une tentative: en 1965, le bouillant restaurateur neuchâtelois Jean Robatel avait suggéré à M. Alex Billiet, directeur de l'ADEN, de mettre au point un système de séjour forfaitaire au cheffieu. Ce fut un échec. L'an dernier, une poignée d'hôteliers-restaurateurs, las d'espérer, fondèrent une coopérative, créant ainsi dans le canton le premier forfait touristique, selon une formule originale. Le forfait d'un jour était né. (Réd.: Ainsi que nous l'avions annoncé à nos lecteurs). Il n'en fallut pas plus pour aiguillonner les autres hôteliers du canton qui, mettant les bouchées doubles sous la houlette de M. Roger Beuchat, directeur de l'Office neuchâtelois du tourisme, alors président de la commission spéciale de la section neuchâteloise de la SSH, parvinrent à s'entendre au printemps 1971 pour élaborer, à leur tour, le principe du séjour à forfait dans le canton.

«Tours-Neuchâtel»

«Tours-Neuchâtel», le pionnier, offre le séjour à forfait d'un jour, renouvelable au gré ou client, qui peut avoir recours aux services d'établissements publics de Neuchâtel (La Prairie, Le Jura), de Chaumont (Grand hôtel de Chaumont & Golf) et d'Enges (Hôtel du Chasseur), l'admini-

stration de la société ayant été confiée à un spécialiste du tourisme et des voyages M. Nussbaumer, de Wagons-lits Cook Neuchâtel, qui distribue la publicité de Tours-Neuchâtel dans le monde entier.

Le forfait des hôteliers est valable pour une durée de deux à sept jours, dans tous les établissements membres du canton, tandis que Tours-Neuchâtel est limité régionalement. Il convient de noter que l'un et l'autre sont complémentaires. Ainsi, après bien d'amères discussions, de déceptions, Neuchâtel est un canton qui a compris la nécessité d'un forfait touristique. On veut souhaiter qu'il aura, sur les statistiques de l'ONT, de l'ADEN et de l'ADC — sociétés de développement de Neuchâtel et de La Chaux-de-Fonds — les effets les plus bénéfiques. GPM

Die Kleine Anfrage

Nicht nur italienische Gastarbeiter

Der zunehmende Druck, dem unser Land durch Italien hinsichtlich der italienischen Arbeitskräfte in der Schweiz ausgesetzt ist, zeigt mit aller Deutlichkeit den Ernst der durch die Ueberfremdung entstandenen politischen Lage. In einer Kleinen Anfrage erkundigte sich Nationalrat Josef Grolimund aus Erschwil (Solothurn), ob der Bundesrat nicht auch der Meinung sei, dass bei der Zuweisungspolitik für ausländische Arbeitskräfte eine breitere Streuung nach Herkunftsändern und eine weitere Reduktion angestrebt werden sollte. Der Bundesrat wies in seiner Antwort darauf hin, aus der Einwanderungsstatistik der Eidgenössischen Fremdenpolizei gehe hervor, dass die ausländischen Arbeitskräfte in zahlreichen Staaten rekrutiert werden. In den letzten Jahren habe sich eine zahlenmässige Verschiebung nach der Herkunft der Arbeitskräfte ergeben. Die gewünschte breitere Streuung nach Herkunftsändern zeichne sich schon heute ab und werde noch zugunsten der Schweiz verwirklicht werden können. Sie soll auch in Zukunft im Rahmen der vom Bundesrat in seinem Bericht vom 29. Juni 1967 an die Bundesversammlung zur ersten Ueberfremdungsinitiative festgelegten Ausländerpolitik und unter der Voraussetzung, dass der sorgfältigen Auswahl der Arbeitskräfte die volle Aufmerksamkeit geschenkt werde, weiter ermöglicht werden. Der Bundesrat ist sich der drohenden Ueberfremdungsgefahr durchaus bewusst. Er hat daher die verschiedenen Massnahmen zur Stabilisierung der Zahl der erwerbstätigen Ausländer getroffen, die im abgelaufenen Jahre zu einem wesentlichen Erfolg geführt haben. Diese Massnahmen werden, wie der Bundesrat betonte, konsequent fortgesetzt. hjs.

Aus dem Freiburger Grosse Rat

Im Vordergrund der Verhandlungen des Freiburger Kantonsparlamentes stand kürzlich der Entwurf zu einem neuen «Gesetz über die öffentlichen Gaststätten, den Tanz und den Getränkehandel». Dieses Gesetz, das jenes aus dem Jahre 1965 ersetzen soll, zielt insbesondere auf eine Förderung des Fremdenverkehrs und einen besseren Schutz des Wirtebetriebes ab. Eintreten war unbestritten. In der Detailberatung — von den 76 Artikeln wurden bisher 8 behandelt — ist die vor-



liegende Gesetzesfassung nur geringfügig abgeändert worden. In seiner ersten Sitzung der zweiten Sessionswoche befasste sich der Rat im weiteren mit zwei Interpellationen, die sich auf einen Bericht des Instituts für Orts-, Regional- und Landesplanung der ETH Zürich beziehen, wonach der Kanton Freiburg keine Industrialisierungsmöglichkeiten hätte. Die Regierung wird diese beiden Vorstöße noch in der Maieession beantworten. sda

Une assurance pas comme les autres

Prévenante partout et toujours, comme dit le slogan de son TV-spot, la compagnie d'assurance «Winterthur» vient de lancer sur le marché une nouvelle prestation: «Winterthur-Intérieur» ou l'assurance «tous risques» qui doit permettre à chacun de passer des vacances sans problèmes, ni mauvaises surprises. Que M. Tout-le-monde soit obligé d'annuler son départ en vacances, l'assurance paiera le dédit à l'agence de voyage. Qu'il soit bloqué à l'étranger, malade ou accidenté, la «Winterthur» organisera son rapatriement. Qu'il doive prolonger son séjour, victime d'un grève par exemple, la compagnie subviendra immédiatement à ses besoins. Tout cela pour autant, naturellement, que M. Tout-le-monde, sans carte de crédit ni compte en banque, soit assuré auprès de la «Winterthur»! Cette assurance side l'assuré à faire face aux situations désagréables qui peuvent survenir pendant son voyage, dans quelque pays qu'il se trouve. Un service utile — 6 combiné — à notre époque de grands voyages internationaux



Heute mit Frau Göldi, Hauptlehrerin des Schulhotels SHV in Arosa über die

Ausbildung der Hotelfachgestellten

Frau Göldi, Sie sind seit 1964 als hauswirtschaftliche Hauptlehrerin im Schulhotel SHV tätig. Können Sie uns Ihre Aufgabenkreise kurz beschreiben und wie Sie sich jeweils auf die Kurse vorbereiten?

Mein Aufgabenkreis umfasst im ersten Lehrjahr die Organisation und Ueberwachung des Berufskundeunterrichtes, der sämtliche Gebiete des hauswirtschaftlichen Sektors eines gastgewerblichen Betriebes umschliesst. Ich bin verantwortlich für die einheitliche Durchführung des Lehrprogrammes und für die Koordination zwischen dem theoretischen und praktischen Unterricht. Als Grundlage für den Unterrichtsstoff dient den Lehrerinnen das von mir verfasste Lehrbuch «Die Hauswirtschaftslehre im Hotelbetrieb». In diesem Jahr wurde mit der Vorgesetztenschulung für die Hotelfachassistentinnen, die das zweite Lehrjahr absolvieren, übertragen. Diese neue Aufgabe besteht vor allem darin, die jungen Mädchen mit Führungseigenschaften vertraut zu machen in Einführen und Anleiten von neuen Mitarbeitern, im Erstellen von Dienst-, Arbeits- und Kontrollplänen zu unterweisen und mit Sachwertverwaltung und Betriebsorganisation bekannt zu machen. Als Vorbereitung auf diese ich mich zwischen den einzelnen Kursen aus persönlichem Interesse mit der Hotellerie, zur Weiterbildung und zur Bereicherung des Unterrichtes dienen mir Diskussionen mit Fachleuten, Kurse und Selbststudium, um den Lehrstoff dem neusten Stand der Entwicklung anzupassen.

Die Mädchen, welche bei Ihnen eintreten, sind sehr jung, haben oft noch keine bestimmte Vorstellung von der Hotellerie und kennen sich gegenseitig nicht. Gelingt die kurze Zeit von vier Wochen, um einen richtigen Schulbetrieb aufzubauen und die Mädchen auf das erste Praktikum vorzubereiten?

Es ist oft nicht leicht. Ich versuche das Möglichste, die Mädchen, die zum Teil das erste Mal von zu Hause fort sind, in eine Gemeinschaft einzuführen, in ihnen Freude und Interesse an der Schule zu wecken und sie zum Mitmachen anzuspornen.

Um den Mädchen einen Einblick in die Hotellerie zu geben, wäre eine grössere Verbreitung der Schnupperlehre zu begrüssen. Die Vorbereitung auf das Praktikum ist sehr kurz und somit können wir nur Grundkenntnisse auf dem Gebiet des hauswirtschaftlichen Sektors vermitteln. Damit sie im Praktikum trotzdem produktiv eingesetzt werden können, führen wir sie vor allem in die wichtigsten praktischen Arbeiten ein.



bleiben Sie während des Praktikums mit den SchülerInnen in Kontakt und trachten Sie danach, zu den einzelnen Mädchen ein Vertrauensverhältnis zu gewinnen. Ist dies überhaupt möglich oder haben Sie auch mit dem Generationenproblem zu kämpfen?

Mit dem Generationenproblem habe ich nicht zu kämpfen, da ich meine in diesem Alter habe und mit Verständnis und Einfühlungsvermögen Jugendprobleme zu lösen versuche. Während der Schulzeit ergibt sich zu einem grossen Teil der Mädchen ein Vertrauensverhältnis. Ich kann ihnen helfen, mit ihren Problemen und Sorgen fertig zu werden und freue mich über diesen freundschaftlichen Kontakt. Während des Praktikums ist es mir nicht möglich, mit allen in Kontakt zu bleiben, die Anzahl der Schülerinnen ist zu gross. Mit Mädchen, die irgendwelche Schwierigkeiten haben, bleibe ich, sofern der Wunsch besteht, in Verbindung.

Kommt es vor, dass Hauswirtschaftslehre nach einiger Zeit unattraktiv wirkt? Welche sind die am häufigsten genannten Beweggründe für solche Berufswechsel?

Berufswechsel gibt es wohl in allen Branchen. Die Beweggründe für einen Wechsel im Hotelbetrieb sind vor allem unregelmässige Arbeitszeit und die damit verbundene beschränkten Kontaktmöglichkeiten mit Gleichaltrigen in anderen Berufssparten oder zeitlich beschränkte Gelegenheiten für kulturelle Anlässe, Abendkurse, Vereinszugehörigkeit usw.

Eine einjährige Ausbildungszeit ist eigentlich sehr kurz, andererseits sind die Aufgaben und die Verantwortung, welche Hotelfachgestellte zu übernehmen haben, sehr gross. Sie ist für beträchtliche Sachwerte verantwortlich, hat schon Vorgesetztenfunktionen und muss auch mit MitschülerInnen tätig zurecht kommen. Ist die Anforderung für die meistens noch nicht zwanzigjährigen Mädchen nicht zu gross?

Die einjährige Ausbildungszeit ist in der Tat sehr kurz. Die Mädchen müssen sehr stark an sich selbst arbeiten, um später einer Vorgesetztenfunktion gewachsen

zu sein. Wie ich anfangs erwähnte, besteht jedoch die Möglichkeit, ein weiteres Lehrjahr zu besuchen und als Hotelfachassistentin abzuschliessen. Diese Mädchen sind den Anforderungen eher gewachsen, in erster Linie jedoch hängt es von der Persönlichkeit und den Fähigkeiten des Mädchens ab.

Sind sich die Lehrmeister genügend bewusst, dass sich die Mädchen in erster Linie zur Ausbildung in ihrem Betrieb aufhalten und nicht als Angestellte? Haben Sie hier besondere Wünsche anzubringen?

Leider gibt es immer noch zu wenig Lehrmeister, die sich der richtigen Ausbildung unserer Schülerinnen annehmen. Dies ist meistens der Grund, weshalb die Lehrkräfte nicht nur vom Betrieb, sondern auch von ihrem Beruf enttäuscht werden.

Es wäre wünschenswert, dass die Lehrmeister unsere Vorschläge für eine entsprechende Ausbildung im Praktikum berücksichtigen. Sie sollten unsere Lehrkräfte in die Arbeiten und Funktionen ihres Betriebes einführen, anlernen und sie dann ihrer Fähigkeiten und Kenntnissen entsprechend in die verschiedenen hauswirtschaftlichen Gebiete einsetzen.

Sind die SchülerInnen ziemlich verändert, erwachsener geworden, wenn sie nach dem ersten Praktikum in das Schulhotel zurückkehren?

Die Mädchen sind manchmal kaum wiederzuerkennen. Sie sind nicht nur äußerlich in eine neue, manchmal schillernde Hülle geschlüpft, sie sind auch selbstbewusster und selbständiger geworden. Der Übergang vom Kind zum Erwachsenen hat sich vollzogen. In der konzentrierten vielschichtigen Welt des Hotels vollzieht sich dieser Wandel viel rascher, als dies in einem andern Lehrbetrieb der Fall sein mag. Für die Mädchen ist das Praktikum eine eigentliche Bewährungsprobe, die zu unserer Freude der allergrösste Teil besteht.

Der Lehrbetrieb wird von den Mädchen sehr kritisch beobachtet und die im Praktikum gesammelten Erfahrungen werden im Unterricht diskutiert und ausgewertet.

Sind Sie der Auffassung, Hotelfachgestellte sei für Mädchen ein idealer Beruf. Könnte noch mehr getan werden, um Nachwuchs zu gewinnen?

Sicher ist Hotelfachgestellte bzw. Hotelfachassistentin ein schöner Beruf, wenn sich ein Mädchen dazu eignet. Kaum ein anderer Beruf bietet einem jungen Menschen soviel Möglichkeiten und Abwechslung. Werbemöglichkeiten sehe ich vor allem durch informative Filme und Vorträge in den letzten Pflichtschuljahren, durch Berufsberatung und vermehrtes Einführen von Schnupperlehren. Wenn unsere Mädchen ihren Kenntnissen entsprechend in einer freundlichen Arbeitsatmosphäre eingesetzt werden, gibt ihnen ihr Beruf Zufriedenheit, und diese sichbare Berufsfreude wäre wohl das beste Werbemittel. (Siehe auch die Reportage Seite 9.)

Aufwertung — eine Woche nachher

Reaktionen

Wie zu erwarten war, wurde die Aufwertung des Schweizer Frankens um 9. Mai wieder von der Exportwirtschaft noch von den Finanzkreisen unseres Landes kritisch geschickt. Die Kritik konzentriert sich sowohl auf den monetären wie den konjunkturpolitischen Zweck der Massnahme. Gerade aus Kreisen der Grossbanken wurde wiederholt dem Erstaunen darüber Ausdruck gegeben, dass der Bundesrat zur Abwehr einer verhältnismässig kurzfristigen, spekulativen Bewegung zum langfristigen Mittel der Paritätänderung gegriffen habe. Da die gleichen Kritiker aber durchwegs einen frei fluktuierenden Frankenkurs — übrigens mit stichhaltigen Gründen — abgelehnt haben, verspüren sie aber einige Schwierigkeiten, eine Alternative zur Aufwertung zu formulieren. Deranbewusstsein der Hinnahme einer galoppierenden Anpassungsinfation kommen beide nicht in Frage.

In der Industrie klagen vor allem die Uhren- und die Textilbranche. Auch im Grossmaschinenbau, dessen Exportgeschäft allgemein infolge der Wirkung internationaler Finanzkrisen in den Dollar fakturiert wird, fällt die aufwertungsbedingte Abwertung der Auslandsguthaben ins Gewicht.

Börse

Die Aufwertung ist nicht ohne Auswirkungen auf die Börse geblieben. Die erwartete Baisse ist inzwischen eingetreten, hat aber die schweizerischen «Blue Chips» in ziemlich unterschiedlichem Ausmass erfasst. In einem Extremfall (Ciba-Geigy) sank der Börsenkurs vorübergehend um 8 Prozent, fast gleich stark bei Sandoz, während Aktien anderer Grossunternehmen lediglich imbusen in der Grössenordnung von fünf bis sechs Prozent verzeichneten, so beispielsweise die Grossbanken. Die Schweizer Aktie ist ein Sonderfall, da sie am 10. Mai — nach der Aufwertung — bereits ex Dividende gehandelt wurde.

Notenkurse

Die Notenkurse, die ja für Kaufentscheidungen auf dem Fremdenverkehrsmarkt von grosser Bedeutung sind, haben sich nicht im vollen Ausmass der Aufwertung verändert, wenn wir vom französischen Franken und von der Lira absehen. Gegenüber der D-Mark, deren freier Kurs

übrigens keinen sehr grossen Schwankungen unterlag, ist eine de-facto-Aufwertung des Schweizer Frankens zwischen 2 und 3 Prozent eingetreten. Das anhaltende Misstrauen in die Stabilität des Weltwährungssystems äussert sich nicht nur in grösseren Spannen zwischen den Ankaufs- und Verkaufskursen der Banken, die zudem erhebliche lokale Unterschiede aufweisen, sondern auch im steigenden Goldpreis. Die paradoxe Situation ist eingetreten, dass trotz der Frankenaufwertung Gold und Vreneli für den Schweizer Käufer teurer geworden sind. Die Entwicklung der Notenkurse, welche bis zur Festlegung neuer definitiver Paritäten der DM und des holländischen Guldens noch nicht zum Stillstand kommen wird, lässt immerhin hoffen, dass die Einbusen des schweizerischen Fremdenverkehrs infolge der Aufwertung nicht das anfänglich befürchtete Ausmass erreichen werden.

Rabattbettel

Von ausländischen Reisebüros ist ver-

schiedenlich der Versuch unternommen worden, Aufwertungskosten durch zusätzliche Rabattforderungen auf die schweizerischen Geschäftspartner zu verwälzen. Abgesehen von der geltenden Preisordnung, die zu respektieren ist, sollen derartige Forderungen aus grundsätzlichen Erwägungen kategorisch zurückgewiesen werden. In einer Periode der Kostenexplosion gibt es keine zusätzlichen Rabatte.

Währungsreserven

Das Ausmass der Dollarzuflüsse ist bereits im Nationalbankausweis vom 7. Mai deutlich zutage getreten, indem die Währungsreserven der Schweiz bei unverändertem Goldbestand um nicht weniger als 3038 Millionen Schweizer Franken zugenommen hatten. Inzwischen ist ja der Goldbestand von 12 144 Millionen Franken um das Reziprok des Aufwertungssatzes, das heisst um 6,54 Prozent, entwertet worden. Wer den bilanziässigen Aufwertungsverlust der Nationalbank tragen wird, ist noch nicht entschieden. Die Kantone, die das Gros des Abwertungs-gewinns von 1936 kassiert haben, werden sich diesmal nicht befehlen. R. S.

La Suisse exporte aussi des services

(PAM) On a coutume de parler des exportations de la Suisse, ainsi que de ses importations de marchandises. Et l'on constate que nos achats à l'étranger sont sensiblement plus importants que nos ventes, de sorte que nous enregistrons un déficit de notre balance commerciale.

En 1970, par exemple, notre excédent de dépenses sur le plan du commerce extérieur a atteint 5 milliards 733 millions de francs. C'est beaucoup plus qu'en 1969. La demande de produits étrangers au niveau de la consommation, tout comme des équipements a augmenté d'autant plus que l'augmentation de main-d'œuvre, nous devons aujourd'hui importer des produits que nous fabriquions nous-mêmes.

L'énorme apport des «Invisibles»

Fort heureusement, le déficit traditionnel de notre balance commerciale est, dans la règle, largement couvert par le produit d'autres transactions. On les appelle «invisibles»; en effet, on peut palper une montre ou une tablette de chocolat, mais les «services» échappent à nos cinq sens. Ils n'en sont pas moins une réalité... et combien importante pour notre prospérité économique. On ne possède pas encore le détail des «invisibles» pour l'année passée, toute-

fois, d'après les estimations du Bureau fédéral de statistique et contrairement aux échanges de marchandises, la balance des services accuse un total de 7 milliards 985 millions de francs aux recettes et 2 milliards 960 millions aux dépenses, de sorte que le solde actif est d'environ 5 milliards 25 millions. Le «boni» des invisibles ne permettra vraisemblablement pas de couvrir tout à fait, pour l'exercice écoulé, le déficit des échanges visibles. La différence serait de quelque 600 millions de francs.

Le tourisme: près de 2 milliards de bénéfice.

E: attendant le détail pour l'exercice écoulé, il est intéressant de rappeler que le tourisme, deuxième poste en importance des services que nous exportons et importons, a rapporté à la Suisse, l'année précédente, 1 milliard 860 millions de francs.

Les étrangers de passage en Suisse nous ont rapporté 3 milliards 430 millions, tandis que les Suisses ont dépensé, en dehors de nos frontières, 1 milliard 570 millions seulement.

Ces recettes (et dépenses) proviennent des nuitées d'hôtel et factures de pension, frais de déplacements et d'autres éléments touristiques. Dans la mesure où l'on peut les déterminer et les chiffrer, le volume des services étrangers échangés contre des francs suisses et vice-versa permet de faire des approximations valables.

Quant aux autres postes positifs des échanges invisibles entre la Suisse et l'étranger, il s'agit des revenus sur les capitaux — qui occupent la première place avec un solde net, en notre faveur, de 2 milliards 240 millions de francs en 1969, puis du transport des marchandises, des primes de compagnies d'assurances, enfin des opérations de commerce en transit et des échanges d'énergie électrique. En revanche, la Suisse est déficitaire face à l'étranger sur le plan des postes et télécommunications et sur celui des services divers; ces derniers comprennent notamment les transferts d'économies, dans leur pays, des travailleurs étrangers occupés en Suisse. (Article écrit avant la réévaluation du franc.)

Verpackungsmaterial für die Tiefkühlung von Lebensmitteln. (Photo Hartmann)

Geschäftsberichte

Eurotel Montreux

An der in Montreux stattgefundenen dritten Generalversammlung des Eurotel-Montreux wurde den Eigentümern mitgeteilt, dass der Bruttoumsatz ihres Betriebes im letzten Jahr um 14,4 Millionen Franken überschritten habe, was einer Zunahme von 34 Prozent gegenüber dem Vorjahr entspricht. Vom erzielten Reingewinn von 1 253 000 Franken (Zunahme gegenüber dem Vorjahr 40 Prozent) wurden 126 000 Franken in den Erneuerungsfonds eingelegt. Dies gestattet eine Auszahlung von durchschnittlich 7 Prozent Dividende auf dem investierten Kapital (Erstkäufer erzielen sogar 8,07 Prozent Gewinn). Das Verhältnis Umsatz zu Rendite betrug im Berichtsjahr 32,98 Prozent, ein Ergebnis, das für ein Hotel im dritten Geschäftsjahr als absolute Spitze anzusehen ist. 18 767 Gäste sind im Eurotel-Montreux im vergangenen Jahr abgestiegen, was wiederum eine Steigerung von 3400 gegenüber 1969 beträgt. Die durchschnittliche Bettenbelegung des ganzen Jahres betrug 55,5 Prozent. Obwohl die Bettenbelegung in den Monaten Hochsaison ihre Grenzwerte fast erreicht hat (90 Prozent), ist der Jahresdurchschnitt noch beträchtlich zu steigern, indem eine stärkere Belegung in den Monaten der Vor- und Nachsaison angestrebt wird. Für die Appartementbesitzer war auch von der Generalversammlung im vergangenen Jahr die Eurotel-Karte als Vorteil erweitert wurde und somit die Zahl der Hotellets auf 21 gestiegen ist. Ein weiterer Betrieb, das Interpalece Tenerife, wird am 1. Juli dieses Jahres eröffnet.

Gondelbahn Schatzalp-Strela

Die Gondelbahn Schatzalp-Strela sowie der Strelapass- und der Strelagrattlif beförderten vom 1. Januar 1970 bis 31. Dezember 1970 insgesamt 526 288 Personen, oder rund 54 000 weniger als im Vorjahr. Dieser Rückgang ist vor allem auf die von Anfang Februar bis weit in den April hinein andauernde schlechte Witterung mit vielen Neuschneeefällen zurückzuführen. Bei insgesamt 662 809 Franken Betriebsausgaben, oder 4 Prozent weniger als im Vorjahr, und mit 595 131 Franken, oder um 2 Prozent höheren Betriebsausgaben als im Vorjahr, ist der Betriebsüberschuss um 38 663 auf 67 367 Franken zurückgegangen. Der durchschnittliche Ertrag pro Person und Fahrt dagegen ist von 1969 im Vorjahr um 19 Rappen angestiegen. Die Gewinn- und Verlustrechnung schliesst nach Abzug der Zinsen für feste Verbindlichkeiten und der Einlage in den Reservefonds mit einem Rohsaldo von 51 440 Franken ab. An Aktienkapital wird eine Dividende von 8 Prozent oder 43 500 Franken ausbezahlt.

Für das laufende Jahr ist ein weiterer Ausbau der Anlagen vorgesehen. So soll der Grattlif räumlich etwas verschoben und um 500 Meter verlängert werden. Im weiteren kamen nun die Verhandlungen mit den Pensionsbahnen der Hauptortall-Alpengenossenschaft und der AG Luftseilbahn Schatzalp-Strela zu einem Abschluss. Darnach wird eine neugegründete Hauptortall AG vom sogenannten Minenwerferhäuschen am Höhenweg zwischen Strela und Weissfluhjoch bis zum Weisfluhjoch im Herbst dieses Sommers einen Kurvenskiflift erstellen, womit eine seit langem angestrebte Verbindung zwischen den Skigebieten Strela und Parsenn realisiert werden kann. sda.

Grindelwald First-Oberjoch AG

sda. Die 10. Generalversammlung der Skigebietsfirma Grindelwald First-Oberjoch AG hat in Grindelwald unter dem Vorsitz ihres Präsidenten, H. R. Stettler, den Geschäftsbericht sowie die Jahresrechnungen 1969/70 genehmigt und den Verwaltungsratsmitgliedern Entlastung erteilt. Die Summe der Baurechnungen der Skilifte Oberjoch, Grindel und Schilt ist auf 3 052 Millionen Franken angewachsen, wovon am 31. Oktober 1970 732 000 Franken oder 24 Prozent abgeschrieben waren. Der Ertrag aus dem Personenverkehr blieb infolge von Schlechtwetterverhältnissen im Berichtsjahr um 100 000 Franken hinter dem Ergebnis des Vorjahres zurück. Gleichzeitig stieg der Betriebsaufwand um 40 000 Franken, so dass der Aktivasaldo auf 5000 Franken sank, was keine Dividendenauszahlung erlaubte.

Tiefkühlung erobert die Haushaltungen

Zu einem Bestseller im Bereich der Küchentechnik könnte sich die «Tiefkühl-Fibel» entwickeln, die an der Präsekonferenz des Schweizerischen Tiefkühl-Instituts vom zurückgetretenen Geschäftsführer, Dr. A. Künin, vorgestellt wurde.

Die Fibel ist eine Anleitung für die vorteilhafte Anwendung der Tiefkühlung im modernen Haushalt. Sie richtet sich also in erster Linie an unsere Hausfrauen, dürfte aber vor allem Hoteliers und Restaurateure unserer Klein- und mittleren Betriebe ebenso interessieren. Es wird darin nicht einfach über das Wesen der Tiefkühlung theoretisiert, sondern die Fibel klärt auf über die Anforderungen, die an Tiefkühlgeräte gestellt werden müssen, sie orientiert über die Art und die richtige Verwendung des Verpackungsmaterials und geht in einem sehr ausführlich gehaltenen Kapitel auf die eigentliche Technik der Tiefkühlung im eigenen Haushalt ein. Dabei werden die Produktgruppen Gemüse, Obst, Fleisch, Fisch und diverse andere Produkte in Tabellenform dargestellt und eingehend

**Handel
Wirtschaft
Commerce
Economie**

behandelt. Ein weiteres Kapitel handelt vom richtigen Antauen und Auftauen der tiefgefrorenen Produkte. Mit einem bunten Strauss von Rezepten wird die sehr handliche und mit vielen Fotos illustrierte Fibel abgeschlossen. Die Tiefkühlung — die kommende Vorratshaltung unserer Zeit — erzielte mit einem Gesamtverehr von 62 Tönen für das Jahr 1970 eine Zuwachsrate von 11 Prozent gegenüber dem Vorjahr. 4,4 der Schweiz wurden im vergangenen Jahr somit pro Kopf der Bevölkerung 10 kg Tiefkühlkost verbraucht. Diese und weitere interessante statistische Angaben präsentiert der neue Geschäftsführer des STI, Dr. Theo Neidhart, in seinem Referat. Zum Abschluss offerierte das STI den 150 Presseleuten ein grossartiges Mittagessen aus Tiefkühlprodukten. V. Pircher

Wochen-Digest hotel revue

Zur neuen Finanzordnung

Auch die Schweizerische Handelskammer hat jetzt für die Finanzordnung des Bundes, die am 6. Juni zur Abstimmung kommt, die Ja-Parole ausgegeben. Fassen wir die Neuerungen der Vorlage kurz zusammen: Beibringung bis Ende 1982; neue WUST-Höchstsätze 4 bis 4,6 bzw. 6 bis 6,6 Prozent, mit der Möglichkeit, die Sätze aus konjunkturpolitischen Beweggründen um 10 Prozent zu variieren, das heisst innerhalb der vorhin angegebenen Spannen; neue Wehrsteuer-Höchstsätze vom Ertrag juristischer Personen 8 bis 8,8 Prozent, neue Wehrsteuer-Freigrenze für natürliche Personen: 9000 Franken für Ledige, 11 000 Franken für Verheiratete. Für die Hotelierrie von Bedeutung ist ferner noch die höhere WUST-Belastung der Baubereiten nach der neuen Vorlage: 3 Prozent statt bisher 2,2 Prozent.

Wohin gehen die Anlagen der Lebensversicherer?

Die Kapitalanlagen der schweizerischen Lebensversicherungsgesellschaften erreichten nach der soeben veröffentlichten Statistik des Eidgenössischen Versicherungsamtes im Jahre 1969 16,5 Milliarden Franken. Davon waren 4,6 Prozent in Grundpfandtiteln, 35,1 Prozent in Wertschriften, Schuldbuchforderungen und Darlehen, 20,4 Prozent in Liegenschaften und der Rest in anderen Anlagekategorien investiert. Ueber 70 Prozent der Mittel wurden dem inländischen Bau- und Wohnungsmarkt zugeführt. (Wieweil der Hotelier?)

Eine interessante Meinungsforschung

Die «Wirtschaftsförderung» hat an ihrer Mitgliederversammlung vom letzten Donnerstag in Bern erste Ergebnisse einer breit gestreuten Meinungsforschung publiziert, welche die Einstellung des Schweizervolkes zur Wirtschaft zum Gegenstand hatte. Das Gesamtergebnis ist positiv: die überwiegende Mehrheit anerkennt die Wirtschaft als Quelle des Wohlstandes und bekennt sich zu geordneten Beziehungen zwischen den Sozialpartnern. Nur knapp ein Fünftel plädiert für den Streik als Kampfstrategie. Die Hauptgründe, welche die Befragten im Zusammenhang mit der Wirtschaft beschäftigen, sind Wohnungsbau, Umweltschutz und soziale Gerechtigkeit im weitesten Sinne. Beim Unternehmerbild zeigten sich deutliche kritische Aspekte: die Arbeitgeber werden als die Hauptnutznießer der guten Konjunktur betrachtet.

Textilmaschinenexport

Die Schweiz ist nach der Bundesrepublik Deutschland der zweitgrösste Textilmaschinenexporteur der Welt. Rund die Hälfte der von westlichen Ländern erzeugten Webmaschinen stammt aus der Schweiz. Bei Spul- und anderen Webereimaschinen erreicht der schweizerische Weltmarktanteil 40 Prozent, bei Spinnereimaschinen 12 Prozent, bei Wirk- und Strickmaschinen 7 Prozent.

Zur Integrationslage

Nach der EFTA-Ministerkonferenz, die unter dem Vorsitz von Bundesrat Ernst Brugger in der isländischen Hauptstadt Reykjavik tagte, herrschte der optimistische Eindruck vor, in den Verhandlungen der EWG mit Grossbritannien sei ein entscheidender Durchbruch erzielt worden. Dieser werde auch die Verhandlungen zwischen der EWG und den «nicht-beitrittswilligen» Neutralen beschleunigen. Man rechnet nun fest mit dem Beginn der eigentlichen Verhandlungssphäre zwischen der Schweiz und den Europäischen Gemeinschaften nach im Laufe dieses Herbstes. Die Umfrage des Vortages hat ergeben, dass praktisch alle befragten Wirtschaftszweige das vom Bundesrat angestrebte «besondere Verhältnis» zur EWG befürworten. R. S.

Tiefkühl-Fibel

KLEBESTREIFEN KÄLTEBESTÄNDIG

ETIKETTEN KÄLTEBESTÄNDIG

PLASTIKBEUTEL 0,06 mm

VERSCHLÜSSSTREIFEN

VERSCHLÜSSKLANNMERN



TREFFPUNKT HOTEL- PASSAGE



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 2221 85
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 22 33 44 Zug Hans Hassler AG 042 21 86 22
Biel Hans Hassler AG 032 3 33 77 Lausanne Hans Hassler AG 021 26 40 07
Luzern Hans Hassler AG 041 22 05 44 Neuenburg J. Wyss SA 038 5 21 21
St. Gallen Hans Hassler AG 071 24 48 11 Zürich H. Rüegg-Perry AG 051 36 37 44

Rechnen Sie kühl und wirtschaftlich

denn auf Ihre Kühlanlage müssen Sie sich unbedingt verlassen können.

Sie muss so konzipiert sein, dass Lagerhaltung und Bereitstellung möglichst vereinfacht werden.

Sie muss durch optimale Ausnutzung der Maschinen- und Verdampferleistung, durch genau berechnete Laufzeiten des Kälteaggregates und durch günstige Betriebskosten einen hohen Grad von Wirtschaftlichkeit erreichen.

Sie muss durch Verwendung von hochwertigen Materialien unbedingt betriebssicher sein und Ihren Teil zu einer Umsatzsteigerung beitragen.

Sie muss also von einer Firma erstellt werden, die über langjährige Erfahrung und einen ausgebauten Service verfügt und deren Ingenieure Sie wirklich sachkundig beraten. Zeit und Geld sind auch bei Ihnen kostbar und Sie können es sich nicht leisten, zu experimentieren.

Eine solche Kühlanlage, auf Ihren Bedarf zugeschnitten, erstellt Ihnen



Autofriger AG
Schaffhauserstrasse 473
8052 Zürich
Telefon 051/48 15 55

Vertretungen und Servicestellen
in: Baar, Basel, Bern, Biel,
Charrat, Chur, Davos, Fribourg,
Genève, Lausanne, Lugano,
Luzern, St. Gallen



ASSUGRIN® = édulcorant artificiel moderne à base de cyclamate

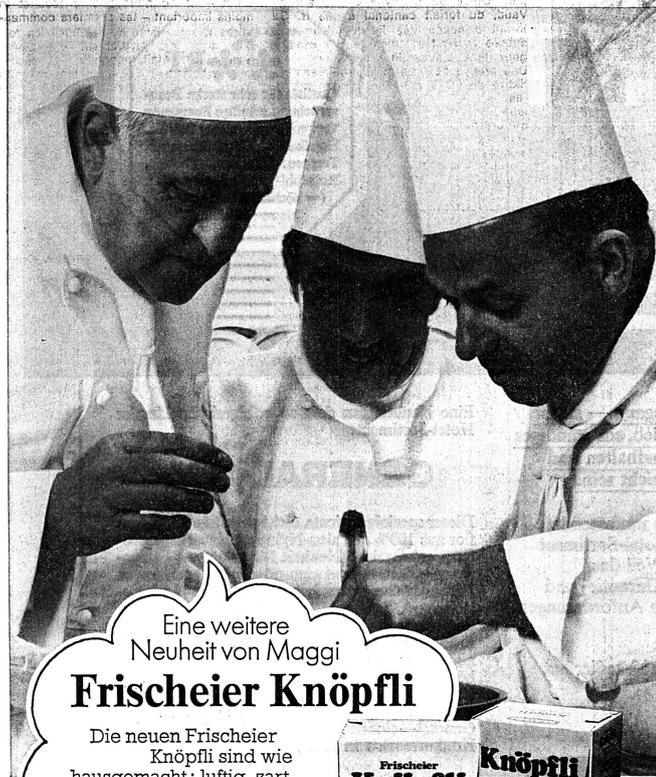
Service - Assugrin®

Les restaurateurs et hôteliers renommés le savent: l'homme moderne tient à sa ligne. Vos clients sauront apprécier un service prévenant et attentif: le SERVICE-ASSUGRIN. Lorsque vous serverez une tasse de café, joignez-y également toujours deux sachets d'ASSUGRIN.

Les sachets d'ASSUGRIN peuvent être obtenus auprès de Lucul, Fabrique de produits alimentaires SA, 8052 Zürich, téléphone 051 5027 94, ou auprès de votre grossiste et dans les magasins Cash + Carry.

Quantité maximale journalière pour adultes considérée comme inoffensive même à raison d'une consommation prolongée: 88 cubes d'ASSUGRIN extra-doux ou 50 cubes d'ASSUGRIN surfin (= 3,5g de cyclamate).

GULLINAS



Eine weitere Neuheit von Maggi Frischeier Knöpfli

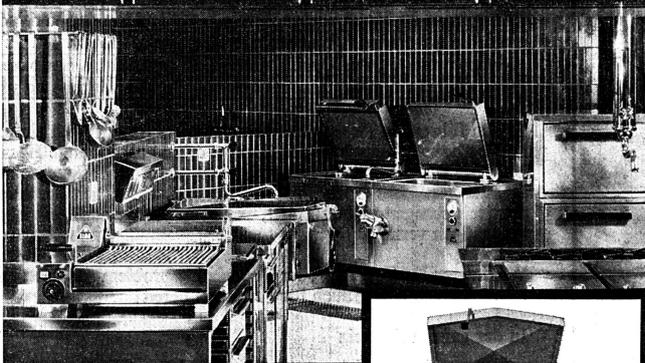
Die neuen Frischeier Knöpfli sind wie hausgemacht: luftig, zart schmeckend, mit dem köstlichen Geschmack von frischen Eiern.



71.4.99.27.13

Maggi Grossküchen Service

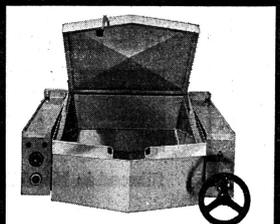
ELRO in der Gastronomie bringt grössere Leistung mehr Erfolg mehr Ertrag



ELRO Kippbratpfanne (mit Exklusiv-Vorteilen)

- Stufenlose Dosierung der Heizintensität
- Absolut gleichmässige Wärmeverteilung
- Minimaler Öl- und Fettbedarf
- Die porzellanbeschichtete ELRO-Bratpfanne 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

Kontrolle in Grossbetrieben des Gastgewerbes

Die interne Kontrolle, nachstehend interne Revision genannt, breitet sich in den Grossbetrieben der Industrie immer mehr aus. Kontrollen verschiedener Art gibt es mehr oder weniger ausgeprägt in jeder Unternehmung, aber die Zahl der Grossbetriebe im Gastgewerbe, die sich einer internen Revision zur unabhängigen Prüfung des Betriebsgeschehens gewidmet haben, dürfte mehr als beschreiben sein. Der enge und persönliche Einblick der Geschäftsleitung, der bei kleinen und mittleren Betrieben noch möglich ist, kann im Grossbetrieb nicht mehr realisiert werden. Mit den ständig steigenden Kosten werden auch die Gewinne immer mehr von einer guten Betriebsführung und der wirtschaftlichen Arbeitsweise des Unternehmens abhängig. Diese Situation führt dazu, das Verlangen nach sorgfältiger Prüfung und Analyse interner Betriebsvorgänge zu verstärken.

Wesen und Ziel der internen Revision

Die interne Revision befasst sich mit allen Vorgängen des betrieblichen Geschehens, vor allem mit denjenigen der Buchführung, des Finanzwesens sowie Verwaltung und Verkauf. In Verbindung mit dem regulären Revisionsprogramm können dem internen Revisor ebenfalls Sonderaufgaben zugewiesen werden. Das oberste Ziel der internen Revision ist es, allen Angehörigen der Geschäftsleitung bei der erfolgreichen Durchführung ihrer Aufgaben zu helfen, indem sie ihnen objektive Untersuchungen, Bewertungen, Empfehlungen und zweckmässige Bemerkungen über die geprüften Arbeitsgebiete übermittelt. Der interne Revisor soll sich daher mit jedem Abschnitt der Geschäftsvorgänge beschäftigen, in dem er für die Direktion eine Hilfe bedeuten kann. Nicht zuletzt soll aber die Vornahme von Kontrollen Unregelmässigkeiten vorbeugen und den oder die Betriebsinhaber vor Verlusten schützen (Präventivwirkung).

Stellung innerhalb der betrieblichen Organisation

Die interne Revision ist mehr eine Art Stabsstätigkeit als eine Tätigkeit in der Linie. Deshalb hat der Revisor keine direkte Weisungsbefugnis über andere Personen innerhalb des Unternehmens, deren Arbeit er prüft. Dem internen Revisor muss es erlaubt sein, die Betriebspolitik, Pläne, Verfahren und Belege zu prüfen und zu beurteilen, aber seine Prüfung und Begutachtung endet in keiner Weise andere Personen innerhalb des Betriebes von der ihnen übertragenen Verantwortung. Unabhängigkeit ist wesentlich für den Erfolg eines Programmes der internen Revision. Der Revisor muss einem Vorgesetzten von genügend Rang innerhalb der Organisation verantwortlich sein, so dass ein umfangreicher Wirkungskreis gesichert ist und ebenso feststeht, dass seine Beanstandungen oder Empfehlungen die entsprechende Beachtung finden und, wo nötig, daraufhin etwas Wirksames unternommen wird. Eine vollständige Objektivität für die Revisionstätigkeit wesentlich ist, sollten interne Revisoren nicht selbst Arbeitsverfahren ausarbeiten und einführen. Sie dürfen keine Belege bearbeiten und sich auf keinem anderen Arbeitsgebiet betätigen, von dem man normalerweise annimmt, dass sie es prüfen und begutachten.

Organisation

Wo sich ein internes Revisorat wegen der Betriebsgrösse nicht lohnt, kann auch eine Stabsstelle (zum Beispiel Direktionssekretär) mit Aufgaben der internen Revision betraut werden. Man muss sich aber der Problematik der internen Kontrolle in Betrieben mittlerer Grösse bewusst sein. Bei Kleinbetrieben besteht die interne Kontrolle in der persönlichen Aufsicht durch den Geschäftsinhaber selbst. Die Frage der Revision stellt sich vor allem bei Betrieben, die gross sind, um durch die Geschäftsleitung persönlich, aber zu klein, um durch ein besonderes eigenes Kontrollbüro (internes Revisorat) überwacht zu werden.

Die Person des Revisors

Die Voraussetzungen seiner Eignung können folgendermassen zusammengefasst werden:

- gute Erziehung,
- gute allgemeine Bildung,
- Verstandesgaben, die über den Durchschnitt gehen, im besonderen mit Bezug auf rasche Erfassung alles dessen, was mit dem Rechnungswesen und weitgehend auch mit Rechtsfragen zusammenhängt.

Daraus ergibt sich ferner, dass der interne Revisor nicht zu jung sein soll, und endlich ist es wünschbar, dass er finanziell unabhängig ist. Was die Ausbildung anbetrifft, so kann nur die beste gerade gut sein. Empfehlenswert ist eine Kombination von Theorie und Praxis. Nicht zuletzt sollte der interne Revisor über Branchenkenntnisse verfügen.

Seine Arbeitsweise

Der Revisor erreicht seine Ziele durch richtige Durchführung der internen Prüfungsarbeiten. Daher ist es ein grosses Problem, wie die Prüfung durchgeführt wird. Das tatsächliche Vorgehen des internen Revisors kann in vielen Einzelheiten von der Geschäftsleitung vorgeschrieben werden oder man kann dem Revisor in grösserem Masse Handlungsfreiheit gestatten. Die Prüfungen bestehen aus einem zum voraus festgelegten Minimum an Arbeiten, die bei jedem Prüfungsauftrag immer wieder durchgeführt werden. Aus verschiedenen Gründen ist es wichtig, ein solches Minimum in einem sogenannten Revisionshandbuch festzulegen. Es bildet den Ausgangspunkt, von dem sich die andern Prüfungsarbeiten ausbreiten, so wie sie der Revisor für richtig hält.

Gebiete der internen Kontrolle

1. Finanzenwesen
 - 11 Geldeingänge
 - 12 Geldausgänge
 - 13 Geldsalden (Kassenstürze, Prüfung von Bankbuchen usw.)
 - 14 Beurteilung des Geldverkehrs (Sicherheiten vor Unterschlagungen)

2. Forderungen
 - 21 Entstehen der Forderungen
 - 22 Erlöschen der Forderungen
 - 23 Forderungssalden
3. Vorräte und Inventuren
 - 31 Bestandsaufnahme
 - Organisation der körperlichen Inventur
 - Häufigkeiten der Inventuren
 - Mengenbestimmung, Bewertungen, Abgrenzungen
 - Lagerdifferenzen
 - 32 Sicherheitsüberlegungen (Versicherung, Diebstahl, Lagerung)
4. Anlagevermögen
 - 41 Zugänge (Beziehungen zum Finanzplan, Ausgabengenehmigung)
 - 42 Abgänge, Abschreibungen
 - 43 Körperliche Nachprüfung
 - 44 Im Bau befindliche Anlagen
 - 45 Allgemeine Beurteilung des Anlagevermögens
5. Aktive Rechnungsabgrenzung
 - 51 Betriebsstoffe (Heiz- und Treibstoffe, Prospektmaterial usw.)
 - 52 Vorausbezahlte Aufwendungen (Versicherungsprämien usw.)
- Weitere Prüfgebiete des Finanzwesens:
6. Verbindlichkeiten
7. Passive Rechnungsabgrenzung (Steuern, Rückstellungen, Eventualverbindlichkeiten)
8. Verwaltung und Verkauf
 - 81 Einkauf
 - Bestellvorgang
 - Warennachnahme
 - Kontrolle
 - dringende Einkäufe
 - Rücksendungen
 - Einkaufsvollmachten
 - Preise, Rabatte und Skonti
 - 82 Einkaufspolitik (Bestechung, Gegenseitigkeit)
 - 83 Andere Probleme (Gefälligkeits-einkäufe für Arbeitnehmer)
9. Löhne und Gehälter
 - 91 Aufstellung der Lohn- und Gehaltslisten
 - Kontrolle über Einzelangaben

- (z. B. Ueberstundenbeziehung)
- Tätigkeit der Lohnbuchhaltung
- Anerkennung von Lohn- und Gehaltsabzügen
- Beachtung der Gesetze und anderer Vorschriften
- 92 Zahlung der Löhne und Gehälter
- Arbeitsablauf bei der Auszahlung
- Zahlung durch Check oder bar
- Kontrolle durch Analyse der Lohnkosten
- 93 Arbeitsweise des Lohnbüros
- 10. Produktion
 - 101 Beurteilung der mit der Produktion zusammenhängenden Tätigkeiten
 - 102 Innehaltung der Betriebspolitik und der Verfahren
 - 103 Einsatz von Hilfsgeräten, Maschinen
 - 104 Planung und Prüfung der Arbeitszeiten
- 11. Werbung und Verkaufsförderung
 - 111 Geschäftsverbindungen mit Agenturen
 - 112 Einsatz der Werbemittel
 - Kosten
 - Streuung
 - Auflagen
 - Wirkung

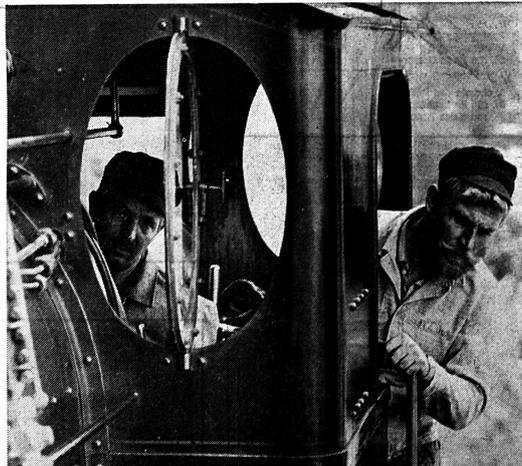
C. Sonderaufgaben

In Verbindung mit dem regulären Revisionsprogramm können dem internen Revisor gewisse Sonderaufgaben zugewiesen werden. Im allgemeinen erfordern diese Sonderaufgaben eine intensive und laufende Arbeit an einem bestimmten Geschäftsvorgang. Es betrifft dies vor allem folgende Gebiete:

- Vertragswesen (Einhaltung, Erfüllung von Verträgen)
- Budgetierung (Prüfung von Budgetdaten, Budgetverfahren)
- Sonderaufträge der Geschäftsleitung (Schulungsaufgaben)
- und als Ausnahmefälle:
- Direkte Teilnahme an laufenden Geschäftsvorgängen (Notfallsatz).

E. Blättler

Zu Gast bei einer Hundertjährigen



Das waren noch Zeiten, als die Lokomotivführer im Scheweisse ihres russgeschwätzten Angesichts mit den Touristen auf die Rigi damit. Diesen Sommer tun sie es wieder zu Ehren des 100jährigen Jubiläums. (Photo asl)

Eine Pressefahrt unter denkbar besten Wetterbedingungen bildete den Auftakt zum Jubiläumsjahr der ältesten Bergbahn Europas, der Vitznau-Rigi-Bahn.

Rückblick und Ausblick waren die Marksteine der Pressekonferenz im Verkehrsbau der Schweiz in Luzern. Rückblick auf die geniale Idee des Ingenieurs Niklaus Riggenbach, eine Zahnradbahn auf die Rigi zu bauen. Das damals kühne Werk war von Erfolg gekrönt: im Gründungsjahr Anno 1871 konnten bereits über 60 000 Passagiere gezählt werden, knapp hundert Jahre später, 1970, waren es weit über eine halbe Million Reisende, die sich per Zahnrad in luftige Höhen fahren lassen. Die Bahn darf und will sich nicht auf den hundertjährigen Lorbeer ausruhen. Wie der Direktor, Dr. Hans Staffelbach und sein Betriebsleiter, Werner Willi, erklären, warten in den kommenden Jahren grosse Aufgaben auf die Verantwortlichen. So müssen die Gleisanlagen durch schwerere Schienen ersetzt werden, die Stromversorgung wird durch den Bau einer dritten Gleichrichteranlage auf Staffelhöhe gleich und ebenso ist der Bau einer neuen Depotanlage und die Vergrösserung der Parkplätze in Vitznau vorgesehen. Nach der Beachtung der Sonderausstellung im Verkehrsbau bildete die gemütliche Seefahrt von Luzern nach Vitznau und die Fahrt mit dem romantischen

Dampfzug zweifellos den Höhepunkt des Pressetages. Ueber das Mittagessen wurden die beiden Lokomotiven aufgehängt und gegen halb drei Uhr pusteten sie mit der festlich und fröhlich gestimmten Schar von weit über hundert Journalisten aus den meisten europäischen Ländern auf die Rigi. Bei der Station Freiberg hatten nicht nur die Lokomotiven auch die Gäste Durst. Die Lokomotive erhielt ihr fahrplanmässiges Wasser, den Eingeladenen wurde ein wahrschäfer Kaffee-Kirsch und als folkloristische Zugabe Alphornblasen und Fahnenschwingen serviert.

Ein Erlebnis von einmaliger, begeisternder Schönheit fand seinen Abschluss mit einem willkommenen kühlen Trunk auf der Rigi-Kaltbad. Das «Prospektwetter», die einmalige Rundschau auf See und Berge, die Gastfreundschaft in Vitznau und auf dem Berg, all das trug zum hervorragenden und bleibenden Eindruck bei, den man von diesem Tag mit nach Hause nahm. Wie gesagt, diese Pressefahrt bildete lediglich den Auftakt zum Jubiläumsjahr. Die Rigiabahn hat sich zur Feier ihres Zentenariums allenthalben einfallen lassen. So erhalten Schulen und Jugendgruppen während des ganzen Jubiläumjahres (mit Ausnahme der Hochsaisonmonate Juli und August) eine Ermässigung von 20 Prozent. Eine Ausstellung im Warenhaus Oscar Weber in Zürich läuft bereits,

eine weitere wird anfangs Juni in Olten folgen. Das Leben und Werk des Pioniers Niklaus Riggenbach würdigen. Vitznau selbst feiert seine Hundertjähre ebenfalls mit einer Ausstellung und zwei Dorf-festen im September. Dazwischen fallen auch die traditionellen Anlässe der Bergbevölkerung, der Rigi-Schwingel mit Aipsaufzug, die Bergfeier mit dem traditionellen Höhenfeuer und Lamplomunzug und das Hüttenfest. Ohne Zweifel aber ist die grösste Attraktion der Dampfzug selbst, der vom 24. Mai bis 25. September jeden Werktag von Vitznau nach Rigi-Kaltbad pusten wird. (observer)



Réunion touristique au sommet

(ATS) L'Alliance internationale du tourisme, organisme fédérateur du tourisme automobile réunissant 136 associations nationales avec près de 30 millions de membres, a tenu ses assises à Lausanne. Elle a appelé à sa présidence M. A.-C. Durie (Grande-Bretagne), qui succède à M. Eric Legrand (Belgique). Les débats ont porté d'une part sur l'alcoisme et la sécurité routière, d'autre part sur les conséquences du développement des transports aériens pour le mouvement touristique.

Dans son discours officiel, le président a relevé que les accidents de la route causaient autant de victimes que les plus grandes guerres mondiales: chaque année dans le monde, 200 000 personnes sont tuées par l'automobile, ce qui correspond au nombre des victimes des batailles atomiques au Japon en 1945. Il est urgent d'arriver à des règlements internationaux sur la sécurité de la route et des véhicules, sur la limitation de la vitesse, sur la lutte contre le bruit et la pollution de l'air.

Premiers résultats du lancement d'un forfait

La réévaluation du franc suisse, décidée au moment même où le tourisme vaudois réalise un gros effort de promotion et de publicité, cause évidemment quelque inquiétude. Il est probable que certains touristes étrangers changeront la destination de leurs vacances au vu de l'augmentation du coût que cela représente pour eux.

Cependant, les atouts et les arguments dont dispose le canton de Vaud ne demeurent nullement de leur valeur. Par conséquent, les dirigeants de son tourisme n'ont pas à se montrer trop pessimistes, ceci d'autant plus que l'augmentation réelle ne doit pas constituer, en définitive, l'obstacle majeur. Il ne tient au fond au tourisme vaudois que de développer encore son effort en vue de rester compétitif.

Succès Outre-Atlantique

Cette situation nouvelle donne encore plus d'importance au récent lancement, par l'Office du tourisme du canton de Vaud, du forfait cantonal à 198 fr. Ce forfait a connu dès le début un réel succès attractif et demeure très avantageux dans la situation actuelle. Une preuve de l'intérêt soulevé par l'initiative de l'OTV nous est fournie par la réaction du très important magazine américain «US News and World Report» qui présente ce nouveau forfait parmi les «bonnes affaires touristiques dans le monde». «Travel bargains around the World». Cette consécration a été très appréciée par l'OTV qui n'avait pas jusqu'ici lancé de «produit» touristique Outre-Atlantique. Il faut croire que les offres avantageuses ne connaissent pas

Modernisation et gastronomie

Afin de toujours mieux servir sa clientèle et se mettre au goût du jour, l'Hôtel Etoile, à Bienne, a décidé une série de transformations qui ont débuté au début de ce mois. Il s'agit notamment de rénover l'entrée de l'hôtel en l'équipant de portes automatiques. Cette amélioration sera complétée par une rénovation du hall et la mise en place d'une nouvelle réception. D'autre part, poursuivant ses efforts pour offrir à la clientèle bienneoise l'occasion de goûter à des spécialités culinaires étrangères, la direction de l'hôtel organise désormais, chaque jeudi, un «buffet scandinave». Ce ne sont pas moins de 35 plats qui sont offerts à la gourmandise des amateurs, en une présentation du plus bel effet décoratif: un vrai régal pour les yeux... et pour la bouche! La qualité des mets, arrosés de bière dannoise et d'un aquavit du meilleur alambic, est le gage d'une excellente soirée. S. M.

de frontières!

En Suisse alémanique - dont la clientèle demeure très importante pour les stations vaudoises - son action entreprise par voie d'annonces et par messagerie a provoqué l'afflux de demandes de renseignements complémentaires. Plus de 1200 bulletins ont été expédiés.

Du Benelux, de France, d'Allemagne, la demande de matériel publicitaire pour les agences de voyages est très soutenue: affiches, panonceaux, guides ont été distribués dans plus de 120 bureaux.

Une campagne bien étudiée

Enfin - et ce n'est pas le résultat le moins important - les premiers commentaires des touristes ayant utilisé les forfaits sont très favorables: «La région émanique m'était inconnue; j'ai découvert une situation et un climat magnifiques», écrit l'un d'eux. Un autre se propose de recommander partout l'action de l'OTV. Notons enfin, au vu des premiers résultats, que les tiers des touristes a choisi jusqu'ici le forfait le moins cher; les autres ont sélectionné des hôtels de catégorie plus élevée. Chacun bénéficie donc de cette campagne publicitaire vaudoise aux prix bien étudiés et au programme bien attrayant.

Nouvelles vaudoises

Le tourisme vaudois et la réévaluation

Si elle n'a pas particulièrement surpris les milieux touristiques vaudois, la nouvelle de la réévaluation du franc suisse ne les laisse pas indifférents. On a immédiatement compris que le 7 pour cent décidé par le Conseil fédéral pèserait lourd dans la balance touristique. C'est l'heure où presque chacun a fait ses plans de vacances et où les hôtels se jouissent de perspectives très favorables sur le plan des commandes, on ne pense pas cependant que la mesure financière compromette le résultat de la saison d'été. Il en coûtera 7 pour cent de plus à nos hôtes étrangers qui seront presque tous atteints par la réévaluation. Mais on convient que l'augmentation est minime comparée à certaines normes de dévaluations ou de réévaluations dans les pays qui nous entourent et qui ont passé par le même chemin il n'y a pas si longtemps.

Inquiétude pour l'équipement

On se montre davantage soucieux de la pose de mesures annoncées très succinctement par le porte-parole du gouvernement. On sait que des arrêtés conjoncturels s'apprennent à frapper pour une durée d'au moins un an tous les projets de constructions autres que ceux destinés à l'habitation. On a parlé de piscines, d'hôtels, de maisons de congrès ou d'installations sportives. Au moment où le canton de Vaud et ses principales stations, conscients du retard accumulé, s'apprêtent à passer à la réalisation de projets longuement étudiés, cette menace d'un sérieux coup de frein suscite de vives inquiétudes. C'est le cas particulièrement à Lausanne où l'on est à la veille de donner le premier coup de pioche à trois hôtels au

moins. On sait à quel point la capitale vaudoise subit le contre-coup de la pénurie de lits d'hôtels. Il est urgent de remplacer les quelque 500 lits disparus et de s'acquiescer à la demande de congrès agendés pour ces années prochaines.

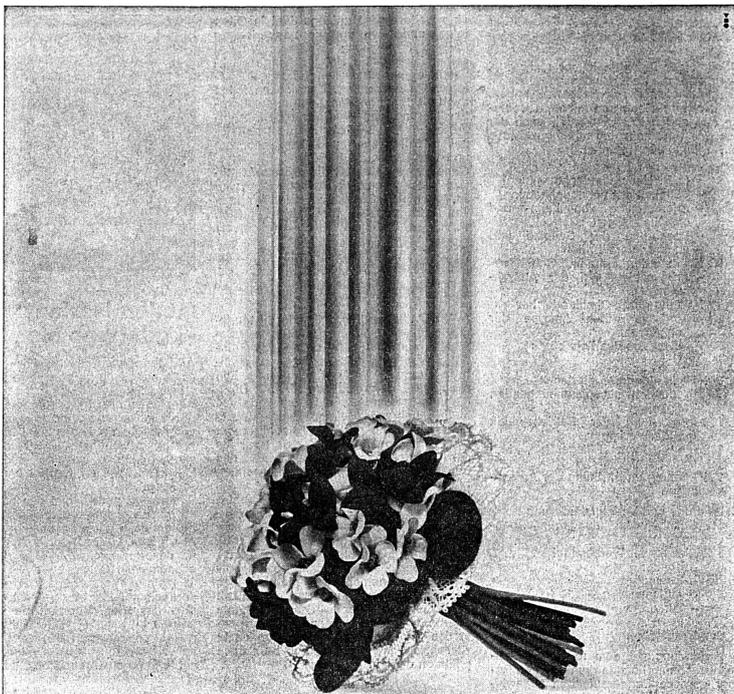
A Montreux, on se préoccupe également de la Maison des Congrès que l'on espère toujours pouvoir inaugurer en 1973, à l'occasion du prochain symposium de télévision... Et l'on a également à réaliser la construction d'un ou deux grands hôtels indispensables à la demande croissante des touristes et des organisateurs de congrès.

Villars, Leysin et Les Diablerets, comme la plupart des autres stations vaudoises, songent à leur équipement sportif: golf 18 trous, nouvelles remontées mécaniques, centre sportif. Le tourisme vaudois qui vit pour les deux tiers grâce à la présence d'hôtes venus de l'étranger a donc de nombreuses raisons de craindre les conséquences de la réévaluation du franc. J. d.

Jumbo-Jets: 146 passagers en moyenne

(ATS) 35 traversées de l'Atlantique-Nord, 5120 passagers, 380 tonnes de fret et 20 tonnes de courrier postal transportées, tel est le bilan du premier vol de l'exploitation du premier Jumbo-Jet de Swissair, le Boeing 747-B HB-IGA «Genève» mis en service le 2 mars. Cet appareil, d'une capacité de 353 places, a effectué cinq vols sur la ligne Zurich-Genève-New York entre le 20 et le 31 mars. Depuis le 7er avril, il dessert cette ligne cinq fois par semaine.

Le deuxième Boeing 747-B de Swissair, immatriculé HB-IGB «Zürich», est en service régulier sur l'Atlantique Nord le 26 avril. Avec une régularité moyenne de 99,6 pour cent, les deux appareils ont fonctionné tout à fait normalement.



Sag's mit Rohrpost

Das geht so leicht, so schnell und sicher. Die Rohrpost ist ein williger, wirtschaftlicher und diskreter Bote. Sie verbindet Menschen trotz räumlicher Trennung und lässt sie besser zusammenarbeiten. Airfix-Rohrpostanlagen befördern Schriftstücke jeder Art; auch Lockkarten, Zeichnungen, Warenproben, Ersatzteile, Medikamente usw. erreichen den Empfänger rasch und zuverlässig. Der Einbau einer Airfix-Rohrpost ist einfach. Für

alle Anforderungen gibt es im Airfix-Programm die richtige Anlage. Fragen Sie unsere Fachleute. Sie sind gerne bereit, gemeinsam mit Ihnen zu überlegen, ob nicht auch in Ihrem Unternehmen eine Airfix-Rohrpostanlage wirtschaftlich eingesetzt werden könnte. Wie schon in vielen Banken, Druckereien, Spitalern und Hotels, aber auch in Unternehmen wie Garagen, Textilfabriken, Metall- und Lebensmittelbetrieben.

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



Autophon kennt sich aus in Telefon- und Direktsprechanlagen, Personruf- und Suchanlagen, Lichtruf, Signal- und Datenanzeigeeinrichtungen, elektrischen Uhren und Rohrpost. Autophon-Sprechfunk in Fahrzeugen, tragbare Kleinfunkgeräte, drahtlose Telefonleitungen, Betriebsfernsehen, Musik zur Arbeit, Telefonwindspruch für Hotel und Spital.

Autophon SA				
8059 Zürich	Lessingstrasse 1-3	(051) 36 73 30	7000 Coire	Poststrasse 43
9001 St-Gall	Taufenerstrasse 11	(071) 23 35 33	6902 Lugano	Via Bottegno 2
4002 Bâle	Schneidergasse 24	(061) 25 97 39	2000 Neuchâtel	24, rue de la Cassarde
3000 Berne	Belpstrasse 14	(031) 25 44 44	Téléphonie SA	
2500 Bienne	Plankestrasse 16	(032) 2 83 82	1006 Lausanne	9, chemin des Délices
6005 Lucerne	Unterlachenstrasse 5	(041) 44 84 55	1951 Sion	54, rue de Lausanne
			1227 Genève	25, route des Acacias
				(061) 22 16 14
				(091) 51 37 51
				(038) 24 53 43
				(021) 26 93 93
				(027) 2 57 57
				(022) 42 43 50

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.

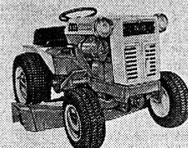
Unser BAR-Kurs beginnt: 1. Juni 1971, SERVICE-Kurs: 14. Juni 1971

Neue BAR-FACHSCHULE

M. FÜRER, Kursleiterin, Leonhardstrasse 5, 8006 Zürich neben Hotel Leoneck, Tel. (051) 32 04 64 / Tel. (051) 34 92 55.

GILSON Mehrzwecktraktoren

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



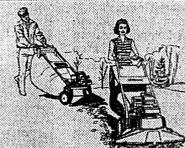
GILSON Aufsitzmäher

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



INRAVEND AG

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

Wir suchen noch einige Gebietsvertreter.



Restaurant J.-J. Rousseau, La Neuveville
Planung, Innenausbau und Möblierung erfolgte durch

MÖBEL FABRIK GSCHWEND

das führende Generalunternehmen für rationelle Um- und Neubauten gastgewerblicher Betriebe sowie Buffettanlagen. Langjährige Erfahrung - Beste Referenzen. 3612 Steffisburg, Tel. 033 2 64 68. Auskünfte auch durch unsere Möbelverkaufsgeschäfte in: Bern, Aarau, Zürich.

neu
Knorr
Frischeier
Spätzli

5 frische Eier
in jedem Kilo Spätzli!

Knorr

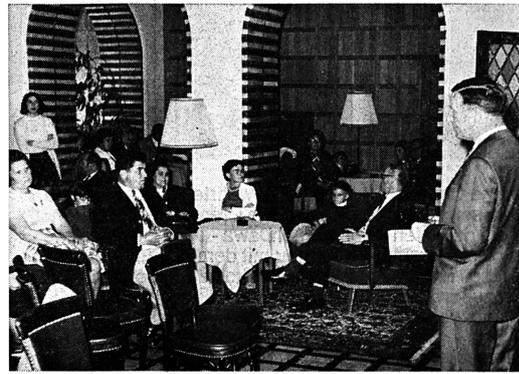
Schulhotel SHV Waldhotel National Arosa

Vor sieben Jahren wurde, im Sinne einer Selbsthilfaktion, vom Schweizer Hotelier-Verein ein erstes Schulhotel im Hotel du Midi, in Davos, eröffnet. Diese neue Ausbildungsform fand grosses Interesse und wirkte sich auf die Schüler(innen)-zahlen positiv aus. So konnte der Schweizer Hotelier-Verein in den Jahren zwischen 1965 und 1969 folgende vier weitere Schulhotels eröffnen: Wildstrubel Lenk für Servicelehrtöchter, Europe Interlaken für Servicelehrtöchter, des Alpes Vaudoises Gilon (vorm. des Alpes in Territet) für französischsprachige Servicelehrtöchter, Kellnerlehrlinge und Hotelfachangestellte hauswirtschaftlicher Richtung. Regina Interlaken für Kellnerlehrlinge. Das Schulhotel du Midi in Davos bildete in den Jahren 1969 und 1970 ausschliesslich Hotelfachangestellte bzw. Hotelfachassistentinnen hauswirtschaftlicher Richtung aus. Nachdem im Sommer 1970 das du Midi verkauft wurde, sah sich der SHV gezwungen, einen anderen Hotelbetrieb für die Ausbildung der hauswirtschaftlichen Lehrtöchter zu finden.

und Lehrtöchter in die Praktikumsbetriebe erfolgt durch den SHV. Die Abschlussprüfung wird zentral im Schulhotel durchgeführt.

Ausbildung zur Hotelfachangestellten bzw. Hotelfachassistentin hauswirtschaftlicher Richtung

Es handelt sich bei diesen Berufen um eine zweijährige Stufenausbildung. Nach absolviertem ersten Jahr und bestandener Prüfung erhalten die Töchter einen Fähigkeitsausweis als «Hotelfachangestellte SHV hauswirtschaftlicher Richtung». Die Ausbildung im zweiten Jahr wird vom Ergebnis der Prüfung und dem Verhalten der Lehrtöchter während des ersten Ausbildungsjahres abhängig gemacht. In der Weiterbildung zur Hotelfachassistentin werden die Grundlagen für die spätere Tätigkeit einer Gouvernante erarbeitet. Nach Abschluss des zweiten Jahres wird den Töchtern der Fähigkeitsausweis als «Hotelfachassistentin SHV hauswirtschaftlicher Richtung» ausgehändigt.



Ankunft der Schülerinnen in Arosa

Herr H. Schellenberg, Präsident der Kommission SHV für Berufsbildung bei der Begrüssung der Eltern

Herr Georg Fringer, Schulleiter Arosa

Herr Willi Huber, Verantwortlicher für den Internatsbetrieb

Das Schulhotel SHV Waldhotel-National Arosa

Die Gäste auf dem Rundgang durch das Haus

Ausbildungsprogramm Hotelfachangestellte hauswirtschaftlicher Richtung

1. Berufsarbeiten

Allgemeines

- Einführung in die Arbeiten der hauswirtschaftlichen Abteilung
- Pflanzen- und Blumenpflege

Zimmer- und Etagedienst

- Herrichten der Gästezimmer
- Saison-Schlussreinigung
- Bedienen von Maschinen, Geräten, Apparaten
- Ausführung administrativer Arbeiten im Zusammenhang mit dem Inventar, dem Wäschewechsel, der Ankunft und Abreise von Gästen usw.

Wäscherei/Lingerie

- Sortieren der Wäsche
- Durchführen von Waschprozessen
- Bedienen von Maschinen und Apparaten
- Glätten, Flickern, Stopfen
- Kleiderpflege
- Wäschebehandlung und Aufbewahrung

Vorratsräume

- Warenannahme, Warenausgabe
- Kontrollen Qualität, Quantität
- Lagerhaltung, Lagerkontrolle

- Herrichten einfacher Getränke
- Handhabung der Registrierkasse und des Bon- und Kontrollsystems

2. Berufskennntnisse

Allgemeines

- Kenntnisse der Organisation des gastgewerblichen Betriebes allgemein, der hauswirtschaftlichen Abteilung im Besonderen

Berufshygiene

- Massnahmen zur Verhütung von Unfällen und Gesundheitsschädigungen
- Pflanzen- und Blumenpflege

Zimmer- und Etagedienst

- Arbeitsabläufe des Zimmermädchens
- Administratives: Inventar, Wäschewechsel, Gästewäsche, Gästeankunft, Gästebreise, Kontroll- und Bonyssystem
- Materialkenntnisse: Elementare Kenntnisse der Wand- und Bodenbeläge, Reinigungsmittel
- Apparate- und Gerätekenntnisse

Wäscherei/Lingerie

- Wäschepflege
- Waschprozesse
- Wäschesorten
- Wäschelagerung und Inventar
- Maschinen- und Apparatenkenntnis
- Kleiderpflege

Vorratsräume

- Bedeutung und Organisation des Warenlagers
- Warenkunde
- Haltbarmachung von Lebensmitteln
- Warenlagerung
- Warenein- und -ausgänge
- Bon- und Kontrollsysteme

Kaffeeküche

- Arbeitsabläufe
- Kenntnisse der Maschinen und Apparate
- Getränke und Gerichte aus der Kaffeeküche

Office/Pass

- Arbeitsabläufe im Office und am Pass
- Kenntnis der Maschinen und Apparate
- Reinigungsarten der verschiedenen Metalle, von Glas und Porzellan
- Menueipperie und Speisenfolge
- Kontroll- und Bonyssysteme

Buffet

- Arbeitsabläufe der Buffettochter
- Getränkekunde
- Ausschankmasse und Gläser
- Registrierkasse, Kontroll- und Bonyssysteme

Ausbildungsprogramm Hotelfachassistentin hauswirtschaftliche Richtung

1. Berufsarbeiten

Vorgesetztschulung

Durchführung von Arbeitsprozessen mit Hilfspersonal in allen Bereichen der hauswirtschaftlichen Abteilung, im Sinne folgender Systematik:

- Aufnahme von Arbeitsauftrag
- Erstellen von Checklisten für Materialbereitstellung, Arbeitsabläufen und Kontrollen
- Praktische Durchführung der Arbeitsabläufe mit Hilfspersonal im Sinne systematischer Einführung und Anlernung
- Erstellen von Dienst- und Arbeitseinsatzplänen
- Erstellen von Rapporten und Meldungen

2. Berufskennntnisse

Material- und Warenkunde

- Etagen- und Zimmerdienst: Zusammensetzung, Verwendung, Eigenschaft-

Dieser Ersatz wurde im Waldhotel-National in Arosa gefunden.

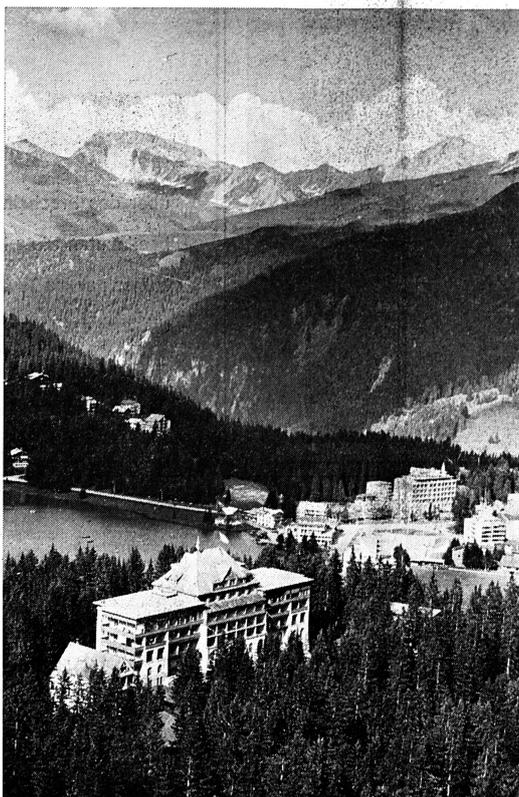
Die Eröffnung

Am 25. April 1971 eröffnete Herr Hans Schellenberg, Präsident der Kommission SHV für Berufsbildung, dieses neue Schulhotel. Nebst 80 Hotelfachangestellten und 33 Hotelfachassistentinnen, welche ihre Ausbildung mit dem Eintritt ins Schulhotel antraten, konnte Herr Schellenberg vor über 80 Eltern folgende Persönlichkeiten aus Behörden und Verbänden begrüssen: Herr R. Simmen, Gemeinderat von Arosa; Herr R. Kienberger, Siis, Mitglied des Zentralvorstandes SHV und Präsident des Bündner Hoteliervereins; Herr Dr. H. A. Tarnutzer, Chur, Präsident der regionalen Schulkommission Arosa; Herr E. Traber, Präsident des Arosener Hotelier-Vereins mit seiner Gemahlin als Mitglied der regionalen Schulkommission Arosa; Herr W. Grob, Kurdirektor von Arosa und seinen Nachfolger, Herr H. Ramstein; die Herren Schmid und Zweifel, welche die gesamte Bündner Presse vertreten.

Nach der Begrüssung und einem allgemeinen Ueberblick über die Ausbildungsmöglichkeiten durch Herrn Schellenberg, orientierte Herr Georg Fringer, Schulleiter des Schulhotels, über die Unterrichtsorganisation und den Ablauf der Ausbildung. Herr Willi Huber, Direktor des Waldhotels und Verantwortlicher für den Internatsbetrieb während des Schulhotelskurses, sprach über das Leben in der Gemeinschaft. Zum Schluss orientierte Herr A. Rohrer, Leiter der Grundschulung des Schweizer Hotelier-Vereins in Bern, die Anwesenden über die praktische Ausbildung im Lehrbetrieb und über die Betreuung der Lehrtöchter.

Die Ausbildungsform der Schulhotels

Die Ausbildungsform der Schulhotels SHV ist vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (BIGA) anerkannt. Die Lehrlinge und Lehrtöchter besuchen anstelle des Pflichtunterrichtes an der örtlichen Gewerbeschule den Unterricht in den berufsspezifischen und den allgemeinbildenden Fächern in einem Schulhotel. Die Kursdauer beträgt 10 Wochen pro Jahr, aufgeteilt auf einen 4- bis 5wöchigen Frühkurs und 5- bis 6wöchigen Herbstkurs. Die Platzierung der Lehrlinge



- Schadenverhütung
- Administrative Arbeiten
- Zubereitung von Kaffee, Tee, verschiedener anderer Getränke und kleiner Gerichte
- Frühstück bereitstellen und zubereiten
- Bedienen der Maschinen und Apparate
- Reinigung und Unterhalt der Maschinen und Geräte

Office/Pass

- Allgemeine Office-Arbeiten
- Bedienung, Reinigung und Unterhalt der Apparate und Maschinen
- Reinigung von Silber, Glas, Porzellan und Metallen
- Office-Reinigung
- Vorbereiten und Kontrollieren der Speisenausgabe am Pass
- Bonkontrolle

Buffet

- Bereitstellen von Speisen, Getränken und Materialien für den Service
- Waren- und Getränkeausgabe
- Herrichten von Plateaux für den Service
- Bedienung der am Buffet vorkommenden Maschinen und Apparate

- und Pflege von Wand- und Bodenbelägen, Reinigungsmittel
- Wäscherei / Lingerie: Herkunft, Zusammensetzung, Verwendung, Eigenschaften und Pflege von Textilien, Fleckenreinigungsmittel
- Vorratsräume: Herkunft, Zusammensetzung, Eigenschaften und Verwendung von Putz- und Reinigungsmaterialien
- Office / Pass: Eigenschaften, Merkmale, Verwendung und Pflege von Glas, Porzellan, Metallen und Kunststoffen

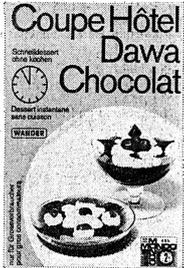
Vorgesetztschulung

- Wichtigste Grundsätze der Personalführung auf unterer Stufe
- Grundsätze der Einführung und Anlernung von Hilfspersonal
- Systematische Aufnahme von Arbeitsabläufen
- Erstellen von Checklisten
- Wesen und Zusammenhänge der Organisation des gastgewerblichen Betriebes allgemein und der hauswirtschaftlichen Abteilung im Besonderen
- Funktion- und Darstellungsmöglichkeiten von Dienst- und Arbeitseinsatzplänen
- Einführung in das Rapport- und Meldewesen.

Dawa Dessert — Spezialitäten für höchste Ansprüche!

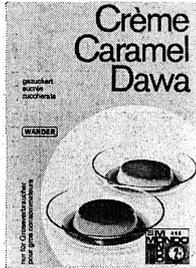
71.

WANDER



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

Aromen:
Vanille, Chocolat, Banane



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

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



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



Die herrliche, tischfertige Dosencreme - sofort servierbereit.

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

Muster, Prospekte und weitere Auskünfte erhalten Sie jederzeit gerne durch den **WANDER** Vertreter

Sämtliche Artikel lieferbar durch Ihren Grossisten oder Ihre Einkaufsgesellschaft



Vorschriften

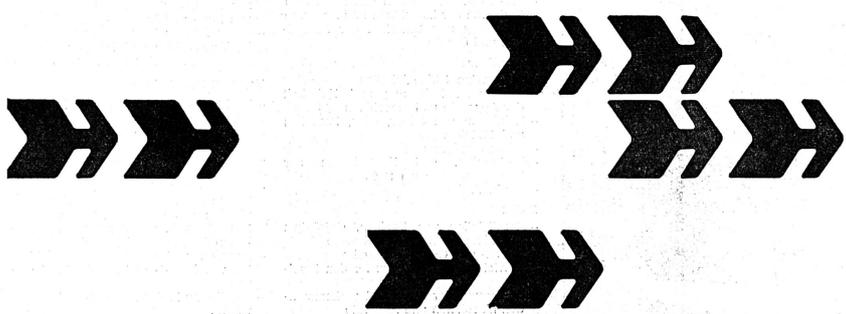
über das Erscheinen der Inserate an einem bestimmten Platz in der Hotel-Revue werden immer nur als Wunsch, jedoch nicht als Bedingung entgegengenommen.

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.

VIVI COLA



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

18, rue de la Gare
1820 Montreux
Téléphone 021 614922

Un petit train en fête!

Au coeur de la Suisse, le premier chemin de fer à crémaillère d'Europe a 100 ans

Centenaire du chemin de fer Vitznau-Rigi

Guidé par son instinct de pionnier, l'ingénieur Niklaus Riggenbach (1817-1899) conçut un projet qui paraissait à cette époque utopique: relier par un chemin de fer le petit port de Vitznau sur le lac des Quatre-Cantons à la montagne prestigieuse qui le domine, le Rigi. «Je veux, disait-il, que tous aient accès à la montagne, que tous aient leur part de la splendeur de notre pays». Tel était son objectif lorsqu'il fit breveter en 1853, en France, son invention d'un chemin de fer qui, grâce à la crémaillère, pouvait gravir les pentes abruptes de la montagne.

Construction du chemin de fer Vitznau-Rigi

Associé à deux autres ingénieurs, O. Zschokke et A. Naef, il sollicita du canton de Lucerne la concession de la construction du chemin de fer du Rigi. Elle lui fut accordée par le Grand Conseil de ce canton le 9 juin 1869, après qu'il eut fait valoir qu'un chemin de fer muni d'un système de traction analogue fonctionnait déjà aux Etats-Unis. Le comité d'initiative fonda une société anonyme et offrit à la souscription publique 1250 actions, qui furent épuisées le jour même (il s'agissait, en fait, de 2398 actions de 500 francs). La construction commença dès la mi-septembre. Mais, malgré l'embauchage massif de 600 ouvriers, l'inauguration ne put avoir lieu, comme on l'avait prévu, pour la saison 1870. Par suite des hostilités entre l'Allemagne et la France, cinq mille mètres de rail et quelques wagons de voyageurs restèrent bloqués à Pont-à-Mousson et ne furent libérés qu'en janvier 1871. En

ou l'on enregistra de nouveau plus de 100 000 voyageurs. Le chiffre record de 527 260 fut atteint en 1967. Jusqu'à la première guerre mondiale, la compagnie payait des dividendes variant entre 8 et 20 pour cent, bien que le billet aller et retour ne coûtât que 7,50 francs. Mais les constructeurs ne perdaient pas de vue leur but initial: prolonger la voie jusqu'au Kulm, au-delà de la limite du canton de Lucerne, sur le territoire de Schwyz. Ce dernier tronçon put être inauguré le 27 juin 1873. Le nombre sans cesse croissant des voyageurs ne tarda pas à obliger la compagnie à améliorer les installations et à renouveler le matériel roulant. Voici les principales étapes de cette évolution:

- 1874 Inauguration du tronçon à double voie entre Freibergen et Rigi-Kaltbad.
- 1882 Les chaudières à vapeur des locomotives, qui étaient en position verticale, sont placées horizontalement.
- 1906 Donnant suite à une initiative de la propriétaire de l'Hôtel Bellevue à Rigi-Kaltbad, la compagnie décide de maintenir le trafic pendant l'hiver entre Vitznau et Staffelhöhe.
- 1937 La ligne est entièrement électrifiée.
- 1958 Reconstruction du pont de Schnurtobel.
- 1959 Le chariot transbordeur de Freibergen est remplacé par un aiguillage à main.
- 1961 Suppression du chariot transbordeur de la station de Rigi-Kaltbad et mise en service du poste électrique d'aiguillage.
- 1968 Construction de la nouvelle gare et du bâtiment administratif à Vitznau.

Une montagne au destin exceptionnel

Dans un pays où plus de trente cimes dépassent 4000 mètres, où la plupart sont célèbres par la majesté de leur silhouette ou par l'inaccessibilité de leurs parois, on peut s'étonner qu'une montagne dont l'altitude est insignifiante, le profil somme toute assez ordinaire, l'accès simple et commode, ait conquis une renommée égale à celle des grands sommets de ce monde. Le Rigi ne s'élève qu'à 1800 mètres; de quelque côté qu'on le contemple, on n'y découvre ni les contours pittoresques ni le charme idyllique qui caractérisent en général les Préalpes, auxquelles il se rattache géographiquement. Prolongé vers l'est par la Hochfluh et l'Urmiberg, le Rigi constitue un vaste socle aux aspects multiples, dont les pieds baignent au sud dans les eaux du lac des Quatre-Cantons et au nord dans celles des lacs de Zug et de Lowerrz. Mais on chercherait en vain sur ce socle quelque bel édifice de géologie coténaire: une superstructure de granit, une flèche de pierre ciselée s'élançant vers le ciel. C'est cependant ce long massif qui continue, plus que tout autre, à attirer les touristes. Il a accueilli pendant des siècles des foules de curieux et de pèlerins et il reçoit encore de nos jours, bon an mal an, la visite d'un demi-million de voyageurs venus de tous les pays du monde.

Crinolines et chaises à porteurs

Comment expliquer ce destin exceptionnel? Certes, aux époques anciennes, dépourvues des moyens modernes de transports, le Rigi était la montagne de Suisse à la fois la plus proche et la plus accessible. Les affiches publicitaires du siècle passé indiquent qu'on pouvait pour 16 francs louer un cheval, ou pour 8 francs 50 une chaise à porteurs, qui vous transportaient de Weggis au Kulm. Les premières photos, conservées au petit musée de Vitznau, nous montrent de longs cortèges de dames vêtues de crinolines et coiffées de capelines à rubans et à fleurs; confortablement assises dans leur fauteuil, que les porteurs balançaient doucement de leurs bras noueux, elles s'élevaient ainsi sans peine le long des pentes fleuries. Quoi de plus simple, d'ailleurs, que ce petit voyage! On gagnait de Lucerne les stations de départ, Weggis ou Vitznau, en une heure de bateau (la navigation à vapeur, ne l'oublions pas, avait un demi-siècle d'existence sur le chemin de fer). Ainsi le grand dépassement romantique dans l'air pur et la beauté des Alpes, que la littérature avait mis à la mode, était désormais à la portée de tous. Mais ni la proximité des villes ni la commodité du voyage ne suffisent à expliquer le succès du Rigi. Il fallait qu'il exerçât un irrésistible attrait pour justifier le grand déploiement d'efforts que son ascension exigeait: l'organisation de transports à cheval ou à bras d'hommes,

la construction d'hôtels et d'auberges dans des sites que ne reliait aucune route (la première auberge à Rigi-Kaltbad date de 1756, le premier hôtel au Kulm de 1816).

Sur les nuages pour adorer le soleil

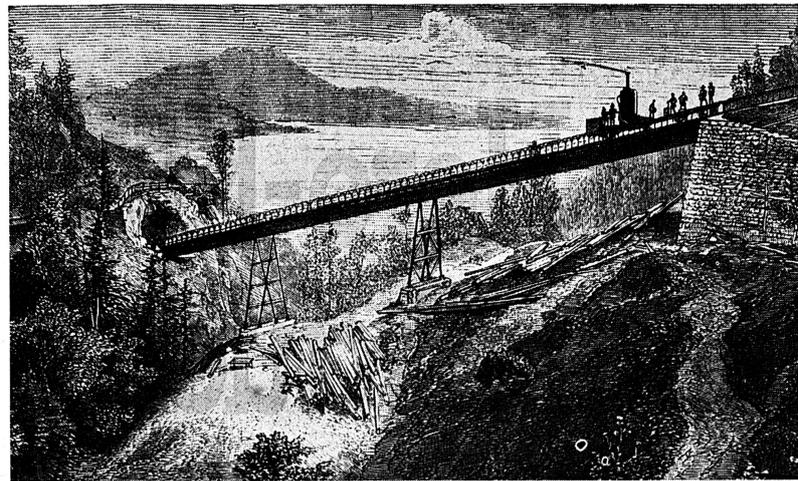
Peut-être devrait-on, pour expliquer la fascination du Rigi, nous reporter à une photographie qui nous montre, vue du Pilate, une mer de brouillard si dense que les ombres bleues des montagnes s'y dessinent aussi nettement que sur le sol d'une vallée. On y voit, du côté de l'est, une île allongée avec ses promontoires et ses criques, une île qui fait penser à Capri ou à quelque îlot côtier de la mer Egée. Cette île, c'est le Rigi, et le continent qui s'allonge en face d'elle, ce sont les Alpes dont on voit se succéder à l'infini les massifs, les crêtes et les cimes. Tout devient clair dans ce vaste tableau: l'admirable isolement du Rigi, qui se confronte au cirque immense des Alpes, sa position d'acropole érigée à l'avant-scène d'un prodigieux amphithéâtre. On imagine le même tableau lorsque le brouillard s'est dissipé: l'insularité du Rigi se dressant au milieu des lacs, et sa grande coque de pierre voguant comme un navire entre le bleu du ciel et le bleu des eaux. On comprend alors son pouvoir d'enveloppement et pourquoi, d'année en année, depuis des siècles, les voyageurs, les pèlerins du culte de la beauté du monde, en gravissent les pentes dans l'attente de quelques minutes de suprême contemplation.

Les grands de ce monde au bureau de la démocratie suisse

Ecrivains, musiciens, grands de ce monde, que de gens sont allés à l'aurore se recueillir au sommet de cette montagne, en face de la terre encore endormie, semblable à ce qu'elle devait être au second jour de la genèse, lorsque soudain le soleil jaillit à l'horizon et propage sur les cimes les premières lueurs du jour! Nous ne citerons que quelques noms, de ceux qui nous ont laissés de leurs impressions un témoignage écrit: Goethe, Walter Scott, Carl-Maria von Weber, Alexandre Dumas, Fenimore Cooper, Mendelssohn-Bartholdi, Victor Hugo, Mark Twain, Alphonse Daudet, Romain Rolland, le tsar Alexandre de Russie. Mais ce panorama alpestre est aussi un décor historique. C'est dans ces vallées, et au bord de ces lacs que s'est constituée la plus ancienne des républiques de l'Europe moderne. Les montagnes qui se profilent à l'horizon, les paysages de plaine qui s'étendent au nord, appartiennent aux huit cantons qui formèrent la première Confédération helvétique. Ce double aspect, géologique et historique, avait retenu l'attention de Max Huber, autre visiteur illustre du Rigi: «La configuration de la terre, écrit-il, détermine l'histoire des hommes qui la peuplent. Ainsi en est-il du pays autour du Rigi, cette citadelle avancée sur la route du Gothard».

La crémaillère n'est pas une utopie

Le problème de la crémaillère passionnait Riggenbach depuis qu'il avait eu affaire aux fortes déclivités de la ligne du Hauenstein, qui franchit le Jura entre Blâz et Olten. D'où l'invention qu'il fit breveter en France, d'où aussi l'idée de construire un chemin de fer à crémaillère sur la ligne... du Gothard! Mais les Etats intéressés - l'Italie récemment unifiée, le nouvel Empire allemand (Bismarck, pour être précis) et la Suisse - veulent une ligne de construction classique, à adhérence, celle que devait réaliser un autre ingénieur genevois, Louis Favre. Niklaus Riggenbach a la consolation d'édifier la première ligne à crémaillère du continent européen, qui mène de Vitznau jusqu'au Rigi sur une distance de 8850 mètres et avec une rampe maximale de 250 pour mille. Au fait, ce grand chasseur d'idées ne se borne pas à démontrer que le chemin de fer à crémaillère n'est pas une utopie. Il construit avec un soin tel que 95 pour cent des barres qui forment la gigantesque échelle du Rigi sont en 1971, année du centenaire, celles-là mêmes que Riggenbach avait fait poser! L'inauguration se déroule le 21 mai, jour anniversaire de l'inventeur, en présence du Gouvernement fédéral suisse in corpore, des gouvernements des cantons voisins et d'une foule de hautes personnalités. Le 21 mai 1871, l'Europe s'enrichissait ainsi d'un progrès technique.



Le premier train du Rigi, sur le vieux pont du Schnurtobel, aménagé de façon tétraénaire pour l'époque.

La première locomotive à chaudière verticale utilisée par le chemin de fer du Rigi sera exposée cet été à Vitznau.

Le chemin de fer du Rigi aujourd'hui, célèbre dans le monde entier.

Le premier train du Rigi, sur le vieux pont du Schnurtobel, aménagé de façon tétraénaire pour l'époque.

La première locomotive à chaudière verticale utilisée par le chemin de fer du Rigi sera exposée cet été à Vitznau.

Le chemin de fer du Rigi aujourd'hui, célèbre dans le monde entier.

Le premier train du Rigi, sur le vieux pont du Schnurtobel, aménagé de façon tétraénaire pour l'époque.

La première locomotive à chaudière verticale utilisée par le chemin de fer du Rigi sera exposée cet été à Vitznau.

Le chemin de fer du Rigi aujourd'hui, célèbre dans le monde entier.

Le premier train du Rigi, sur le vieux pont du Schnurtobel, aménagé de façon tétraénaire pour l'époque.

La première locomotive à chaudière verticale utilisée par le chemin de fer du Rigi sera exposée cet été à Vitznau.

Le chemin de fer du Rigi aujourd'hui, célèbre dans le monde entier.

Le premier train du Rigi, sur le vieux pont du Schnurtobel, aménagé de façon tétraénaire pour l'époque.

La première locomotive à chaudière verticale utilisée par le chemin de fer du Rigi sera exposée cet été à Vitznau.

Le chemin de fer du Rigi aujourd'hui, célèbre dans le monde entier.

Le premier train du Rigi, sur le vieux pont du Schnurtobel, aménagé de façon tétraénaire pour l'époque.

La première locomotive à chaudière verticale utilisée par le chemin de fer du Rigi sera exposée cet été à Vitznau.

Le chemin de fer du Rigi aujourd'hui, célèbre dans le monde entier.

Le premier train du Rigi, sur le vieux pont du Schnurtobel, aménagé de façon tétraénaire pour l'époque.

La première locomotive à chaudière verticale utilisée par le chemin de fer du Rigi sera exposée cet été à Vitznau.

Le chemin de fer du Rigi aujourd'hui, célèbre dans le monde entier.

Le premier train du Rigi, sur le vieux pont du Schnurtobel, aménagé de façon tétraénaire pour l'époque.

La première locomotive à chaudière verticale utilisée par le chemin de fer du Rigi sera exposée cet été à Vitznau.

Le chemin de fer du Rigi aujourd'hui, célèbre dans le monde entier.

Le premier train du Rigi, sur le vieux pont du Schnurtobel, aménagé de façon tétraénaire pour l'époque.

La première locomotive à chaudière verticale utilisée par le chemin de fer du Rigi sera exposée cet été à Vitznau.

Le chemin de fer du Rigi aujourd'hui, célèbre dans le monde entier.

Le premier train du Rigi, sur le vieux pont du Schnurtobel, aménagé de façon tétraénaire pour l'époque.

La première locomotive à chaudière verticale utilisée par le chemin de fer du Rigi sera exposée cet été à Vitznau.

Le chemin de fer du Rigi aujourd'hui, célèbre dans le monde entier.

Le premier train du Rigi, sur le vieux pont du Schnurtobel, aménagé de façon tétraénaire pour l'époque.

La première locomotive à chaudière verticale utilisée par le chemin de fer du Rigi sera exposée cet été à Vitznau.

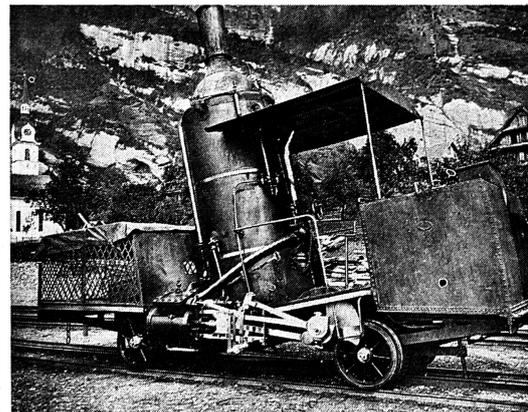
Le chemin de fer du Rigi aujourd'hui, célèbre dans le monde entier.

Le premier train du Rigi, sur le vieux pont du Schnurtobel, aménagé de façon tétraénaire pour l'époque.

La première locomotive à chaudière verticale utilisée par le chemin de fer du Rigi sera exposée cet été à Vitznau.

Le chemin de fer du Rigi aujourd'hui, célèbre dans le monde entier.

Le premier train du Rigi, sur le vieux pont du Schnurtobel, aménagé de façon tétraénaire pour l'époque.



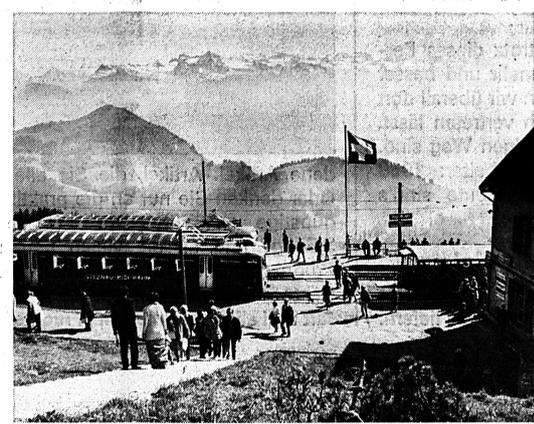
revanche, la construction des locomotives fut achevée selon l'horaire prévu. C'est le 21 mai 1870, jour anniversaire de Riggenbach, que fut effectué avec succès, sur un tronçon de 300 mètres, le premier essai de la locomotive à vapeur No 1 baptisée «Ville de Lucerne». Une année plus tard, le 21 mai 1871, le premier chemin de fer de montagne d'Europe pouvait enfin être inauguré. Le complexe entier du petit chemin de fer, y compris les installations, les bâtiments et le matériel roulant, avait coûté 1 250 000 francs.

Exploitation et modernisation

Le plan de financement et d'amortissement prévoyait que le chemin de fer Vitznau-Rigi transporterait en moyenne 50 000 voyageurs par an. Mais la réalité dépassa ces prévisions. Dès la première année, il accueillit plus de 60 000 voyageurs et déjà en 1874 le chiffre de 100 000 fut dépassé. En 1875, l'inauguration d'un nouveau chemin de fer, qui reliait le Rigi à la station d'Arth par le versant nord, provoqua une régression qui ne fut compensée qu'en 1886, année

1969 Suppression du passage à niveau de l'Alpenstrasse à Vitznau. Mise en service de la nouvelle installation de sécurité et d'aiguillage.

La Compagnie du chemin de fer Vitznau-Rigi s'est toujours efforcée de prévenir les désirs des voyageurs, ce qui exigeait, aux différentes étapes de développement technique et d'exploitation, la collaboration d'un grand nombre d'employés. Ceux-ci se recrutent essentiellement parmi la population de la région; habitués à considérer l'entreprise comme «leur» chemin de fer, ils lui sont toujours demeurés fidèles même lorsque dans les années de crise, les salaires durent être considérablement réduits. Un nouveau jalon fut posé en 1968, lorsque fut mis en service le téléphérique de Weggis à Rigi-Kaltbad. Des cabines modernes de grande capacité permettent maintenant de franchir en sept minutes la différence de niveau de 924 mètres. On a ainsi la possibilité de faire le tour du versant sud du Rigi par chemin de fer à crémaillère, téléphérique et bateau: une excursion plaisante à tout âge, mais particulièrement fascinante pour les jeunes.



Textes: Jean-Pierre Enzen, Edmond Muller, Werner Willi
Photos: Office national suisse du tourisme
Arrangements: José Seydoux
Production: Impr. Pochon-Jent/ONST/HOTEL-REVUE

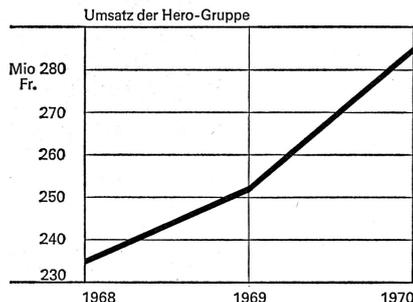
Die Hero-Küchenrendite stimmt auch 1970.

Was hat das mit dem Gastgewerbe zu tun?

Unser Geschäftsbericht ist gleichzeitig die Geschichte einer Partnerschaft. Der Partnerschaft mit Ihnen. Deshalb möchten wir Sie heute über die Hero-Küchenrendite informieren. Das Schöne daran ist: sie besteht aus lauter erfreulichen Nachrichten.

Aller guten Dinge sind drei. Auch bei Prozenten.

Schwarz auf weiss steht's im Geschäftsbericht der Hero-Gruppe: 1970 erzielten wir 3% Rendite. Darauf sind wir stolz. Und darauf können auch Sie stolz sein. Denn nur mit Ihrer Hilfe haben wir 1970 13,45% mehr umgesetzt als im Vorjahr.



Einfach war's nicht. Denn wir haben die gleichen Probleme wie Sie. Personalmangel!

Wie man mit weniger Personal mehr leistet.

Personal ist knapp. Aber trotz dieses Personalmangels wollen wir mehr und besser produzieren. Deshalb setzen wir überall dort Maschinen ein, wo es sich vertreten lässt. Und dass wir auf dem richtigen Weg sind, zeigt der Umsatz pro Mitarbeiter: 1968 waren's noch Fr. 64.400.-. Heute sind's schon Fr. 76.700.-.

Natürlich möchten wir viel produzieren. Doch Qualität geht vor.

Wir haben den Ruf, echte Qualität zu liefern.

Und davon weichen wir keinen Millimeter ab. Koste es – im wahlsten Sinne des Wortes –, was es wolle. Wir investieren gerne in teuren Maschinen, wie etwa den Erntemaschinen auf unserem Bild. Besonders weil wir wissen, dass jede Qualitätssteigerung gerade auch Ihnen, unserem Partner, zugute kommt. Doch Qualität zeigt sich noch in einem anderen Bereich: wir sind vielseitig. Wir haben einfach alles, was die Küche eines Restaurants oder eines Hotels braucht. Unser Sortiment umfasst ja 230 verschie-



dene Artikel. Artikel, die Sie alle kennen. Oder denken Sie nur an die praktische und günstige GASTERO-Dose (Dose Nr.10, 3,5 kg) und an die vielen neuen Hero-Produkte, mit denen Sie immer wieder Ihre Gäste verwöhnen können. An sip-Orangensaft und all die anderen sip-Fruchtsäfte. Den

Zitronensirup und Skiwasser für die Bar. Golden Sweet Corn und Pelati Parmadero in der GASTERO-Dose, Delikatess-Gurken und Cornichons in den neuen 2-Liter-Gläsern. Und die vielen tischfertigen Salate. Übrigens: auch dieses Jahr wird angenehme Überraschungen bringen.

Verderben viele Köche wirklich den Brei?

Über 6000 Mitarbeiter stellen in fünf Ländern Hero-Qualitätsprodukte her. Für die Kochtöpfe der ganzen Welt. Das zeigt, was für einen guten Ruf unsere Produkte geniessen. Und das zeigt auch, dass manche Sprichwörter halt doch unrecht haben. Vielleicht möchten Sie wissen, wer von Hero wo ist:

Hero Konserven Lenzburg
 Hero Fleischwaren, Lenzburg
 Konservenfabrik St. Gallen AG
 Hero-Alcantarilla S.A., Spanien
 N.V. Hero Konserven Breda, Holland
 Conserves Lenzbourg S.A. Franco-Suisse, Frankreich
 Hero Verona S.p.A., Italien

Insgesamt sind es 6000 Mitarbeiter – und davon profitieren Sie ganz direkt. Denn unsere Mitarbeiter leisten jene Vorarbeiten, die Ihren Küchenchef entlasten: Hero wäscht

für Sie, rüstet, raffelt und scheidelt, hobelt und schneidet, blanchiert und kocht, wägt ab und portioniert. Damit Sie und Ihr Küchenchef Zeit für Wichtiges haben: für den «coup de feu», fürs kunstgerechte Würzen und Verfeinern. Denn hier wie überall gilt für uns: mit Hero sind Sie gut bedient.



Kulinarisches präsentiert von Marianne Kaltenbach

Das Interview des Monats



Manfred Zimmermann hat in Spanien eine originelle Idee verwirklicht: ein «Chalet Suisse» im Ferienzentrum der Costa Brava Playa de Aro. Der Hotelier, Sohn aus der Familie Zimmermann des Post-Hotels in Weggis, hat während 12 Jahren

in Spanien reiche Erfahrungen im Hotel- und Gastgewerbe sammeln können. Dabei ist ihm immer wieder und immer mehr aufgefallen, dass die meisten Ferien-gäste nach ein, zwei Wochen spanischer Verpflegung sich nach einem guten, zarten Fleisch oder einer pikanten Kleinigkeit sehnten und genug hatten von üppigen Speisen und ganzen Menüs. So serviert er nun in seinem neuen, eigenen Restaurant leichte, neuzeitlich zubereitete Gerichte und auch typische Schweizer Spezialitäten. Im Winter – das Restaurant ist ganzjährig geöffnet – wird es Fondue und Raclette geben aus echtem Schweizer Käse, der extra zu diesem Zweck eingeführt wird. Natürlich hat Herr Zimmermann einen Schweizer Koch engagiert, denn wer sonst könnte ihm ein korrektes «Gschneitzeltes nach Zürcher Art», eine «Bernierplatte» oder gar ein Birchermüesli zubereiten! Mit besonderer Liebe wird das Schweizer Frühstück gepflegt, eine «Mahizeit», die in spanischen Gaststätten und Hotels sehr vernachlässigt wird.

Manfred Zimmermann hat mit Weitblick und Dynamik diese Marktücke entdeckt und – das versteht sich – vor allem mit ausländischen Gästen gerechnet, mit Schweizern, Deutschen und Holländern, auch etwa mit Engländern und Amerikanern. Auf unsere Frage, wie sich der Betrieb angelassen habe, erzählte er lachend, seit der Eröffnung an Ostern sei das Lokal zu 80 Prozent mit Spaniern aus Gerona und Barcelona gefüllt, die ihren Spass an der Schweizerküche hätten!

DAS ERFOLGSREZEPT

Coupe Adeline

Pro Person:

- 1 Kugel Himbeer-Ice-Cream,
- 100 g Erdbeeren oder andere Früchte,
- wenig Zitronensaft,
- 20 g Zucker,
- 3 Spritzer Angostura Bitters,
- 1 Löffelbiscuit,
- Steifgeschlagener Rahm zum Garnieren.



Erdbeeren oder frische Früchte kleinschneiden. Mit Zitronensaft, Zucker und Angostura Bitters mazerieren. Löffelbiscuit zerkleinert in eine Coupe geben. Die Früchte einfüllen. Ice-Cream darübergeben und mit leicht gesüßtem Rahm garnieren.

Für Sie

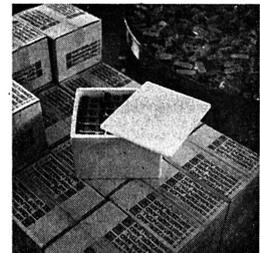
GETESTET

Eine «echt ungarische» Gulaschsuppe

Die ungarische Gulaschsuppe, ein neues Spitzenprodukt aus dem Maggi-Dosen-suppen-Sortiment, entspricht zweifellos einem Marktbedürfnis. Normalerweise benötigt ja diese beim Gast sehr beliebte Suppe stundenlange Zubereitung und viel Arbeit beim Zuersten. Die Maggi-Gulaschsuppe hingegen ist jederzeit griffbereit, sehr rasch und einfach zubereitet: die gleich Menge Wasser zugeben und aufwärmen – schon ist sie servierbereit. Ein weiteres Plus: Qualität und Geschmack der Suppe sind vorzüglich. Nach einem Rezept, das der hausgemachten Gulaschsuppe am nächsten kommt, mit reichlicher Beigabe von ausgesuchtem Frischfleisch, frischen Zwiebeln, Rotwein, Erdnussöl, Schweineschmalz und Gewürzbutet zubereitet, schmeckt sie auch anspruchsvollen Suppenliebhabern. Das neue Produkt eignet sich also ausgezeichnet für Restaurants und Tea-rooms mit kleiner Karte, als Zwischenverpflegung ausserhalb der normalen Mahlzeiten usw. Erhältlich in zwei praktischen Dosengrößen: 1/2 = 450 g und 1/1 = 860 g.

Appetitliche Käsekleinportionen – vorer-packett

Um Ihre Gäste schnell, hygienisch einwandfrei jederzeit mit frischem, echtem Emmentaler aus der Schweiz bedienen zu können, hat die Swissair die neuen, zwei Monate haltbaren Emmentalerpackli von zirka 35 g bereits seit dem Dezember 1970 eingeführt. Was der Swissair recht ist, ist dem Gast-gewerbe billig! Gerade im Zuge der Aktion für das «Swiss Zoug» eignen sich diese hübschen Käseportionen bestens für eine Bereicherung des Frühstücksangebots, die bestimmt bei in- und ausländischen Hotelgästen grossen Anklang finden wird.



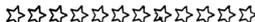
Rohe Indianer-Bohnen – fixfertig

Im Süden sind diese «fagioli rossi» schon längst bekannt und beliebt, als Salatbeigabe oder selbstverständliche Einlage in der Minestrone. Warum sie bis heute in der Schweiz nicht ebenso geschätzt wurden, hat nichts mit ihrem Geschmack zu tun, sondern einzig und allein mit ihrer umständlichen, vor allem sehr langdauernden Zubereitung. Jetzt aber, nachdem Hero diese schönen rotbraunen Bohnen fixfertig gekocht in Dosen anbietet, steht ihrer erfolgreichen Verbreitung auch in schweizerischen Gross- und Haushaltes nichts mehr im Wege. Ihres wirklich dekorativen Aussehens wegen eignen sie sich ganz besonders als Beilage auf reichen Salattellern und gemischten Hors d'œuvres, ange-macht mit einer pikanten italienischen Salatsauce. Aber auch in einer Minestrone oder Bohnensuppe, oder einfach im eigenen Aufguss erwärmt, schmecken sie sehr gut und bereichern das Gemüseangebot mit einer interessanten neuen Spezialität.

Das Vergnügen der Tafel gehört jedem Alter, jedem Stande, jedem Lande und jeder Zeit an. Es verträgt sich mit allen anderen Genüssen und bleibt uns bis an sein Ende, um uns über deren Untergang zu trösten.

Brillat Savarin

Für Sie geschrieben



Mehr Phantasie und Abwechslung bei fritierten Spezialitäten!

Eigentlich habe ich das schlicht und einfach mit «Fritures» betitelte Rezeptbändchen für Hausfrauen geschrieben, um ihnen darzutun, wie einfach das Frittieren ist und wie viel Abwechslung es in ihre Menüpläne bringen kann. Dann aber geschah das Unerwartete und gar nicht Vorausgeplante: wann immer ich im Gespräch mit befreundeten Restaurateuren und Hoteliers zufällig auf das Bändchen zu reden kam, war das Interesse sofort gross. Ein Buch mit über 150 Rezepten für Fritures? Das muss ja eine Fundgrube für das Gastgewerbe sein! In jeder Grossküche stehen Friteusen – fritierte Speisen sind bei den Gästen beliebt – es fehlt eigentlich nur an Anregung, um die viel zu kleine Auswahl an Fritüre-Gerichten zu vergrössern und mit echten originellen Spezialitäten zu bereichern.

Ich darf wohl behaupten – ohne durch Eigenlob unangenehm aufzufallen... –, dass das Buch «Fritures» mit seinen Rezepten für Fleisch-, Kartoffel-, Käsegerichte, für aparte Desserts, für italienische und andere Spezialitäten aus aller Welt wirklich viele Möglichkeiten aufzeigt. Ihre Gäste mit etwas Neuem zu verwöhnen.



Gästewünsche

Die Phantasie bei der Benennung von Gerichten – ob bei neuen oder altbekannten, spielt keine Rolle – scheint langsam zu überbordern. Der Gast ist aber nicht glücklich, wenn er die Speisekarte nicht mehr versteht!

Mit dieser Feststellung befasst sich auch M. Pierre Champion in der Zeitschrift «Plaisirs» und zählt als Beweise die ungünstigen Bezeichnungen auf. Eine gewöhnliche Gemüsesuppe zum Beispiel wird als «Mélange harmonieux de notre coin» angepriesen und ein simpler Käse als «la tendresse de nos prairies».

Wie oft wird einer Poularde das Anhängsel «de Bresse» beigelegt, obwohl sie aus unseren heimatischen Geflügeln stammt. Peinlich wird es aber dann, wenn ein Gast zum empfohlenen «Coq au Chambertin» auch gern einen Chambertin trinken möchte, eine Weinsorte, die im Keller gar nicht vorhanden ist. Wehe, wenn in dieser heiklen Situation der Kellner nicht rasch genug schaltet und wahrheitsgetreu sagt: «Wir führen diesen Wein nicht», anstatt schlagfertig sich zu entschuldigen: «Wir haben allen Chambertin für die Zubereitung des Huhnes aufgebraucht!» Ob es der Gast glaubt, bleibe dahingestellt...

Natürlich existieren unzählige klassische Bezeichnungen, die der Gast oft auch nicht kennt, wie etwa Potage Parmentier oder Tournedos Rossini oder Ceufs à l'impériale. Es wäre sicher falsch, diese hübschen Ausdrücke nicht mehr zu gebrauchen – wenn das so benannte Gericht ihn auch wirklich verdient!

Sehr begrüssenswert Kurzbeschreibungen, die die wesentlichen Merkmale der Gerichte aufzählen. Sie erleichtern nicht nur dem Gast die Wahl, sondern entla-

sten auch das Servicepersonal, was besonders dann wünschenswert ist, wenn Sprachschwierigkeiten das genaue Auskunftgeben verunmöglichen.



Diesmal kein konventionelles Gericht, sondern Kartoffeln in neuem Kleid mit Schweizer Weichkäse und pikanter Quarksauce. Auf einem Bretchen serviert – ein garantierter Erfolg!

Baked Potatoes «à la mode de Suisse»

Kartoffeln (2 Stück)	200 g	-45	-09
Aluminiumfolie, wenig Öl			-01
Butterflocken			-20
Romadur	40 g	1.50	-60
Camembert suisse	30 g		-45
Petit suisse (1 St.)			-35
Rahmquark	25 g	-40	-13
Petersilie, Salz, Pfeffer, Thymian, Paprika, Cornichons, Radiesli			-10
Warenaufwand für eine Person		Fr.	1.93

Die Kartoffeln gut waschen. Mit einer Messerspitze die Haut einige Male einstechen, damit sie während des Backens nicht platzt. Die Kartoffeln auf entsprechende grosse, mit wenig Öl bestrichene Aluminiumfolienstücke legen. Satt einpacken und bei 220 Grad 40 Minuten backen. Die Kartoffeln mitsamt der Folie kreuzweise einschneiden und von unten her das weisse Kartoffelinnere etwas nach oben drücken. Das Kartoffelfleisch mit einem haselnussgrossen Stück Butter belegen und mit den Zutaten servieren.



Randbemerkungen

Die «Kaffeeköchin» der Zukunft: der Kaffee-Münzautomat

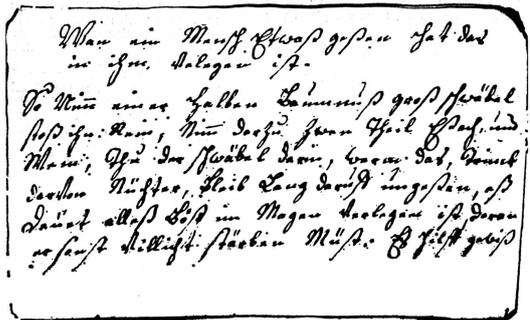
Ueber das Personalproblem brauchen wir keine Worte zu verlieren; jeder Hotelier und Restaurateur weiss Bescheid. Als «Ersatz» für die auch schon rar werdenden Kaffeeköchinnen haben deshalb bereits etliche Betriebe Kaffee-Automaten angeschafft, die durch Münzwurf direkt durch das Servierpersonal bedient werden können.

Welches sind die Vorteile eines solchen Münzapparates? Einmal, wie schon erwähnt, die Einsparung der Kaffeeköchin, dann aber auch Erzielung einer besseren Rendite dank genauerer Dosierung und maximale Kontrolle. Und, was natürlich besonders wichtig ist: der Gast erhält, wenn eine gute Kaffeemischung gewählt wird, einen erstklassigen Kaffee, frisch gemahlen, frisch aufgebrüht. Pro Tasse rechnet man mit 8 bis 10 Gramm, wobei der gemahlene Kaffee optimal ausgenutzt wird.

Die Kaffeemaschine «Faema X5» erlaubt die automatische Zubereitung der drei gängigsten Variationen: Espresso, normaler und koffeinfreier Kaffee. Er verfügt über eine Stundenkapazität von zirka 100 Tassen, reicht also auch für ein sehr stark frequentiertes Lokal bis zu 100 Plätzen; bei etwas weniger Umsatz genügt er auch bei 120 Plätzen.

In den Betrieben, die einen Kaffee-Automaten installiert haben und dank dem eingebauten Zähler die genaue Anzahl der ausgeschenkten Tassen kontrollieren können, wurde in letzter Zeit ein eindeutiger Anstieg des Kaffeekonsums um zirka 15 bis 20 Prozent festgestellt. Dieser Trend wird weiter anhalten, braucht doch der moderne Mensch den Kaffee als Stimulans und Erfrischung. Berücksichtigen wir diesen steigenden Kaffeebedarf und den anwachsenden Personal-mangel, so ist der Kaffee-Münzautomat sicher eine gute Zukunftslösung, vor allem für Tea-rooms, Bars, gepflegte mittlere Restaurants und Frühstücksbetriebe.

ALTES REZEPT



Wan ein Mensch Etwas gessen hat das in ihm Anlegen ist. So Nimm einer halben Baumnuß gross Schwäbel (Schwefel) stoss ihn Rein (fein), Nimm dazu zwen Theil Esseh (Essig) und Wein, Thu der Schwäbel darin, werm das, Trink davon Nüchter, Bleib lang darus ungesen (nüchtern), as damet alles löst im Magen Anlegen ist, daran er sonst Villicht starben müsst. Es hilft gewiss Notiz aus einer Familienbibel von 1725 (Besitz: H. Hagmann-Schmitter)



Irland meldet Grosserfolg

Das nun auch auf der «Grünen Insel» eingeführte elektronische Hotelreservationsystem von International Reservations hat während den ersten sieben Wochen seines Bestehens Buchungen im Werte von annähernd £ 40 000 an irische Hotels vermittelt. Die Organisation in Irland wurde in Zusammenarbeit mit dem Irish Tourist Board (ITB) ins Leben gerufen.

John Purcell vom Irish Tourist Board meint: «Wir dürfen annehmen, dass Anzahl und Art der erhaltenen Buchungen beweisen, dass ein entsprechend geschaffenes Computer-Reservationssystem massgebend dazu beitragen kann, Buchungen für Ferienreisen zu fördern. Bis heute wurde weitläufig die Ansicht vertreten, dass diese Art von Dienstleistung nur Geschäftsreisende ansprechen würde.» Unsere Fährlichen haben jedoch das Gegenteil bewiesen.» Der Erfolg der neuen Art von Dienstleistung kommt zu einem Zeitpunkt, wo sich die englische Hotelindustrie enorme Sorgen macht über eventuelle langfristige Nachwehen des Poststreiks. Der Streik hat zweifelslos zum Erfolg des ITB Services beigetragen, wobei zu erwähnen sei, dass IRL/ITB, wie übrigens alle IRC/IRL und IRS Reservierungsbüros nur per Telefon oder Telex zu erreichen sind. Die Mehrzahl der erhaltenen Buchungen sind jedoch langfristiger Natur, das heisst zwischen Buchungsdatum und Ankunftsdatum im Hotel liegt eine Zeitspanne von mehreren Monaten. Der Poststreik in England dürfte deshalb nicht als ausschlaggebend für den unerwarteten Erfolg betrachtet werden. Was aber bewiesen wurde, ist die Tatsache, dass ein grosser Teil der Öffentlichkeit bereit ist, seinen jährlichen Ferientaufenthalt durch ein elektronisches Hotelreservationsystem zu buchen.

Anschluss an die USA im Sommer

Ein wichtiger Auftrieb für das irische System wird Anfangs Sommer eintreten, wenn die Reservierungsbüros der International Reservations in Grossbritannien und Irland mit dem System in den USA verbunden sein werden. Dies bedeutet dann, dass amerikanische Touristen in der Lage sein werden, gratis und mit einem einzigen Telefonanruf Sofortreservierungen für Irland (oder für andere dem System angeschlossene Länder) vorzunehmen.

Das anfänglich über 100 Hotels mit insgesamt 3000 Zimmern verfügende System geniesst volle Unterstützung des irischen Hoteliersvereins, welcher seinen Mitgliedern den Anschluss wärmstens empfiehlt. Dem System werden im Laufe des Jahres mehr als 400 Hotels und Herbergen mit insgesamt 15 000 Zimmern angeschlossen sein. Folgende Hotelketten sind bereits vertraglich einbezogen worden: Trust House Forte Ireland Ltd., Great Southern Hotels, Intercontinental Hotels (Ireland) Ltd., Rank Hotels (Ireland) Ltd., The Ryan Hotel Group und Jura's Hotels Ltd.

Zufriedene Hoteliers

Unter den beteiligten Hoteliers herrscht grösste Zufriedenheit über den unerwartet rasch eingetretenen Erfolg. Das Gresham Hotel in Dublin hat zum Beispiel durch das System 45 Buchungen erhalten, welche mehr als £ 1000 effektiven Umsatz ausmachen. Dazu kommentiert Mr. Eoin Dillon, General Manager des Gresham Hotels, wie folgt: «Wir begünstigen das neue System in jeder Hinsicht, trafen doch die Buchungen zu einem Zeitpunkt ein, da wir normalerweise überhaupt keine erhalten hätten. Je mehr die Öffentlichkeit inskünftig davon Gebrauch machen wird, desto besser.»

Als Zentralstelle des irischen Systems wurde ein neues Reservierungsbüro am Hauptsitz des Irish Tourist Board an der Baggot Street Bridge in Dublin eröffnet. Br.

hin zu den in Datenverarbeitung führenden Ländern Europas gehört, hat dabei einen neuen, richtungweisenden Schritt nach vorne getan.

A la Russe

Mit einem weiteren Restaurant-Umbau wird Kopenhagen erstmals auch eine Art russische Gaststätte erhalten. Keine 100 Meter vom Tivoli entfernt hat der Kopenhagener Hotelier Basse die Erdgeschoss-Fassade seines Grand-Hotels völlig umgestaltet und dahinter ein sogenanntes Küchenrestaurant unter dem Namen «Ziwago» geschaffen. Hier entstand eine grosszügig angelegte und auf schnelle Bedienung zu mässigen Preisen ausgerichtete Gaststätte mit einer 20er-langen Theke. Auch der Strassenver-

kauf von fertiggepackten Schnellgerichten ist vorgesehen.

Die Vermehrung von Wagons-Lits/Cook

Der französische Reisekonzern Wagons-Lits/Cook hat sich zwar vor kurzem aus dem altrenommierten, direkt am Kopenhagener Hauptbahnhof gelegenen Hotel Terminus zurückgezogen. Wie es heisst, ist der Konzern aber jetzt daran interessiert, gutbürgerliche dänische Hotels mittlerer Grösse zu pachten und im Laufe der nächsten fünf Jahre ausserdem fünf Motels und ebenso viele Raüstätten für Autofahrer zu bauen. In der dänischen Provinzhauptstadt Århus eröffnet Wagons-Lits/Cook dieser Tage ein Catering-Unternehmen mit einer Kapazität von 10 000 Mahlzeiten täglich.

E. Kuttner



Timide tentative d'étalement des vacances en France

Une initiative du Secrétaire d'Etat au Tourisme servira peut-être à étaler les vacances 1971. Selon la presse quotidienne — qui ne lui a d'ailleurs accordé qu'un faible écho — quelque 25 stations balnéaires françaises se sont engagées auprès des responsables du tourisme à offrir, en juin et septembre, les mêmes possibilités d'accueil et d'animation que durant la «haute saison».

Hôtels, campings, maisons familiales de vacances, équipements sportifs, services d'excursion, distractions seront ouverts et fonctionneront en juin et septembre de la même manière qu'en juillet et août; les hébergements consentent, durant ces mois de basse saison, des réductions de 15 à 20 pour cent minimum (certains allant jusqu'à 30 pour cent). Parmi les stations participant à l'opération, on trouve des stations de classe internationale — Deauville, La Baule, Biarritz, etc. — de nombreuses stations thermales, des stations balnéaires plus familiales ou des stations de montagne.

Conjoncture pascalle plus favorable que prévu

M. Anthoinoz a par ailleurs donné divers renseignements à ce sujet. Selon les statistiques de l'industrie du tourisme a poursuivi son redressement marquant un excédent 123 millions de dollars. Cette amélioration est due aux efforts de promotion faits à l'étranger et à la création d'équipements touristiques nouveaux. Mais peut-être aussi

au contrôle des changes. La saison d'hiver 1970-1971, grâce aux très bons résultats des vacances de Pâques, a été meilleure que prévu en particulier grâce à l'augmentation du nombre de touristes étrangers. Tant que cette timide tentative ne sera pas épaulée par des efforts d'harmonisation des vacances scolaires et industrielles, les chances de réussir resteront modestes. Rien ne prouve que toute l'industrie automobile, par exemple, pourra fermer en juillet et non en août. Quant aux réductions des prix hors saison, la plupart des hôteliers français ont déjà expérimenté le système à diverses reprises, sans que les clients — du moins les clients français — aient été plus nombreux qu'à l'habitude. Finalement, c'est cette habitude qui triomphera! En ce qui concerne les touristes étrangers, il faudrait d'abord les convaincre que les réductions accordées ne s'accompagnent pas nécessairement d'une diminution de la qualité des services et des prestations hôtelières. W. Bg.

se maintenir un taux moyen d'augmentation de 15 pour cent par rapport à l'année précédente. Encouragé par le succès du Palais des congrès internationaux de Kyoto, ouvert en 1966, le Gouvernement japonais se propose d'en construire un autre, qui sera également propriété de l'Etat, près du lac Hakone dans le parc national de Hakone-Fuji, le Centre de congrès internationaux de Hakone (titre provisoire). Ce centre consistera en un bâtiment de quatre étages abritant une salle de 1500 places, une salle de 500 places, cinq salles de 100 places et quatre salles de 50 places, toutes équipées d'installations modernes, notamment du système de traduction simultanée. Le Centre devrait être achevé en octobre 1974.

Aus dem Reisebüro-Bulletin

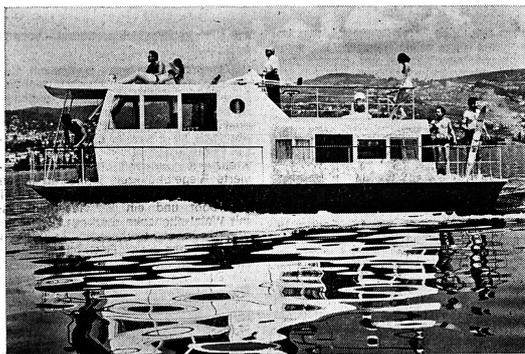
Osttourismus: Nach einer in der CSSR erschienenen Statistik wurden in den Comecon-Staaten 1970 rund 16 Millionen Touristen gezählt; jeder vierte Besucher kam in den letzten zwei Jahren aus dem westlichen Ausland. Die Gesamtentnahmen aus dem Fremdenverkehr werden pro Jahr auf etwa 450 Millionen US-Dollar geschätzt, das bedeutet einen Anteil am Welttourismus von rund 8 Prozent. Westliche Touristen gaben im Tagesdurchschnitt 4,30 US-Dollar aus, Touristen aus dem Ostblock 3,10 US-Dollar.

London: Der dritte internationale Flughafen für die englische Hauptstadt soll nach einem Regierungsbeschluss auf dem Insel Foulness in der Themsemündung gebaut werden. Damit würde die Pläne für einen Flughafenbau in den Gebieten um Stansted oder Covington nach heftigen Protesten der dortigen Bevölkerung endgültig aufgegeben.

Oesterreich/Italien: Ein neuer, über 2000 m hoher Alpenpass soll Ost- und Südtirol verbinden. Die italienische Militärbehörde hat die Bergstrasse vom Antholzer See zur österreichischen Grenze auf den Stallersee freigegeben. Damit würde die Voraussetzung für eine neue Passstrasse geschaffen, die das Defreggertal in Osttirol mit einem Seitental des Pustertales in Südtirol ganzjährig verbinden wird. Die österreichische Zufahrtsstrasse soll noch vor Winterbeginn 1971 fertiggestellt sein.

Spanien: Kurzflugreisen nach Spanien werden voraussichtlich bald nicht mehr möglich sein: Madrid will die Genehmigung für Touristen-Charterflüge verweigern, wenn die Passagiere nicht wenigstens eine Woche in Spanien bleiben.

Aquatel-Projekt für Venedig



Aqua-Home-Hausboots sind sehr geräumig. In der Vorderkabine schlafen drei Personen. Die Heckkabine hat zwei Doppelschlafbanke und zwei darübergelegene Köje back- und Steuerräume. Zwei weitere Köje können aus dem Kleiderschrank zwischen Vorder- und Heckkabine gelassen werden. Zur weiteren Inneneinrichtung gehören Toilette und Dusche, eine voll ausgestattete Kombüse und viel Stauraum. Ausserhalb stehen ein grosse Sonnendeck zum Ausruhen und geräumige Seiten-, Bug- und Heckdecks zur Verfügung.

Italiens erstes Aquatel, schwimmendes Hausboot-Hotel, ist für Venedig geplant. Ersteller ist Ven-Mar, eine venezianische Gesellschaft, die eine Hausbootflotte der Chris-Craft-Werft in Fiumicino erworben hat. Mit dieser Flotte wird ein Verleihprogramm aufgezogen, das den Grundstein zum ausgewachsenen Aquatelprojekt legen soll. Ven-Mar gehört einer Gruppe an, deren vielseitige Interessen sich über den Bau- und Agrarsektor sowie den Fremdenverkehr erstrecken. Die Hausboote liegen jetzt in Venedig, am Gardasee und in Lignano. Ein Aquatel besteht aus einer Anzahl von Hausbooten, die an einem zentralen Bootshaus festgemacht sind und durch Einrichtungen wie Restaurant, Bootswartung, Klubhaus und Waschkabine ergänzt werden.

Die Gäste mieten sich ein Hausboot als schwimmende, bewegliche Hotel suite mit 11 Betten zum Kreuzen entlang der Küste, Tauchen oder Wasserskiurlauben. Letztes Jahr erstellte Jugoslawien der Welt erste Aquatelkette, die sich über 681 km entlang der Dalmatinischen Küste hinzieht. Aquatels bestehen zurzeit in Dubrovnik, Vodice und Rovinj. Dazwischenliegende Wartungsstationen gibt es in Makarska, Primosten und Vrsar. Das erste Hausbootrennen in Europa wird diesen Sommer in Jugoslawien stattfinden. Ausgangspunkt ist Dubrovnik. 35 Aqua-Homes von Chris-Craft starten am 29. August für einen 7-tägigen Test in Seemanns- und Schifffahrtskunst.

In Kopenhagen gibt's Abwechslung

Hinter Europas längster Restaurantfassade

«Wivex ist tot — es lebe das Wivex» — so könnte der Slogan lauten, unter dem die Neueröffnung des einst renommiertesten dänischen, wenn nicht skandinavischen Restaurants Mitte März gestanden hat. Statt eines Wivex-Restaurants gibt es nun gleich drei, alle unter einem Dach und hinter Europas längster Restaurantfassade. Im Gegensatz zum Tivoli, dessen historisches und unverändert erhalten gebliebenen Haupteingang sie flankieren, werden die Wivex-Restaurants das ganze Jahr über geöffnet sein. Eine dieser Gaststätten erhält eine doppelte Terrasse, deren eine Seite zu den Tivoli-Gärten gewandt ist, während die andere an der Vesterbrogade liegt, der Hauptverkehrsstrasse der dänischen Metropole. Das neue Wivex gehört der Gesellschaft «Tophotel», deren Besitzer der dänische Hotelkönig Oscar Pedersen und Hotelier Steinmetz sind. Pedersens Frau Lys Assia gehört das Lübecker Hotel Lysia.

Fachleute interessant ist, dass mit der Wivex-Renaissance auch der modernste Bestellungs- und Abrechnungs-Computer der Welt in Betrieb genommen wurde. Der Kellner «füllt» den Computer mit der Bestellung des Gastes. Der Roboter schreibt nicht nur den Bon für die Küche aus, sondern registriert gleichzeitig die Zutaten der bestellten Menüs, signalisiert, wenn die betreffenden Bestände in Speise- oder Vorratskammer zur Neige gehen, errechnet den Schlussbetrag für den Gast und schreibt die Rechnung aus. Ein Kontrollsystem in Form eines zusätzlichen Mini-Computers verhindert Fehlberechnungen. Gleichzeitig kann der Restaurateur bei dem Computer nach Belieben so zielmlich jede auch nur am Rande interessierende Information abrufen — etwa über Rohstoffe, über halb- oder ganzfertige Gerichte, Lagerkontrolle, Speiseverarbeitungen, Umsatz-Aufschlüsselung nach Kellner, Wartungsgruppe, Einkaufspreise, Trinkgelder, Steuern, Nachkalkulation usw. Zweimal monatlich werden alle erfassten und gespeicherten Daten kollektiv ausgewertet. Dänemark, das ohne-

L'industrie des congrès au Japon

L'industrie des congrès au Japon se développe rapidement. Il est intéressant de noter qu'en 1970, année de l'Exposition mondiale d'Osaka, le nombre des conférences tenues au Japon a atteint un nouveau record avec une augmentation de 40 pour cent par rapport à 1969.

Seul le nombre de participants aux conférences a diminué par rapport à l'année précédente du fait qu'il était pas possible de réunir une assistance aussi nombreuse puisque la plupart des hôtels étaient réservés aux visiteurs de l'Exposition.

Année	Nombre de conférences
1966	110
1967	152
1968	177
1969	190
1970	267

Le tableau ci-après indique le nombre et l'importance des conférences qui ont eu lieu au Japon au cours des cinq dernières années:

Augmentation par rapport à l'année précédente	Nombre de participants étrangers
—	20 338
38 %	12 338
16 %	14 082
7 %	37 220
40 %	30 497

Tokyo se place au premier rang avec quelque 66 pour cent du nombre total des conférences tenues en 1970. Cette situation est peut-être due au fait que Tokyo, capitale du Japon, n'est pas seulement un centre politique, économique et culturel, mais peut également mettre à la disposition des congrès d'excellentes installations et un réseau de transport urbain bien aménagé. L'Union internationale des Associations (UIA) signale dans ses statistiques qu'en 1967, Tokyo venait au neuvième rang dans la liste des principales villes de congrès du monde. Kyoto, l'ancienne capitale du Japon, où le premier palais des congrès a été construit en 1966, n'est maintenant dépassé que par Tokyo en tant que ville de congrès. En 1970 notamment, en raison de l'Exposition mondiale d'Osaka, plus de cinquante conférences se sont tenues à Kyoto. A Osaka, on prévoit cette année dix-huit congrès internationaux alors qu'il n'y en a eu que fort peu ces dernières années.

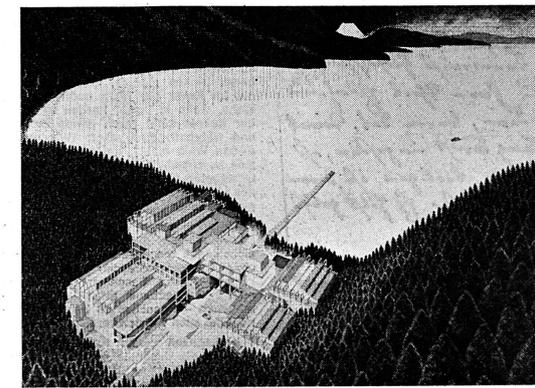
Les prévisions concernant les congrès organisés au Japon de 1971 à 1980

Il est probable qu'au total il y a chaque année près de 3500 conférences dans le monde. Comme la science et la technologie se développent beaucoup plus

rapidement que nous ne l'avions escompté, tous les pays du monde auront besoin d'échanges mutuels d'informations et d'études concertées dans les différents sphères de l'activité humaine. Dans ces conditions, et envisagés au point de vue des conférences internationales, les échanges réciproques dans divers domaines deviendront de plus en plus importants. Cette évolution entraînera une augmentation considérable du nombre des congrès dans le monde entier. Au Japon également, il est vraisemblable que le nombre des conférences s'accroît pendant toute la décennie qui commence. En dépit de la diminution inévitable du volume des congrès organisés — il y aura probablement 180 à 200 conférences en 1971, contre 267 en 1970 — pendant l'année qui suit celle de l'Exposition 70, les perspectives générales pour ces prochaines années sont encourageantes. En 1972, huit congrès rassemblant plus de 500 participants étrangers se tiendront probablement au Japon, et le nombre total des conférences se situera au voisinage de 220. L'année 1973, pour autant que nous puissions le prévoir d'après les inscriptions actuelles, verra environ 250 conférences au Japon et, à partir de 1974, nous comptons voir

Tourismus in der Stadt

Im Gegensatz zu anderen Wirtschaftszweigen war über die Bedeutung des Fremdenverkehrs in den Städten bisher relativ wenig bekannt. Der in vielen Orten festzustellende Bauboom im Hotellerie wurde brachte es mit sich, dass nun auch dem Fremdenverkehr grosse Aufmerksamkeit gewidmet wird. Immer mehr Städte lassen deshalb ihren Fremdenverkehr analysieren. In diesem Jahr sind es Hamburg, Frankfurt, Lübeck und Travemünde. Die Analysen erbringen Zahlen, die bisher von keiner Statistik ausgewiesen wurden, die aber für die zukünftige Entwicklung von ausserordentlicher Bedeutung sind. Neben einer qualitativen Einteilung der Beherbergungsbetriebe, d.h. einer Einteilung, die Preis und Ausstattung berücksichtigt, wird die Verflechtung des Fremdenverkehrs in die Gesamtwirtschaft des jeweiligen Ortes untersucht. Dazu zählt neben der Feststellung des Umfangs von Geschäftsfreundenbesuchen vor allem die Kongressintensität der örtlichen Wirtschaft. Eine eingehende Untersuchung erfährt auch der Kongressleitnehmer. Mit Befragungsaktionen wird als wichtigstes die Struktur und Höhe seiner Ausgaben sowie seine Anregungen für die jeweilige Kongressstadt festgestellt. In einigen Fällen wird auch noch das Vorstellungsbild der jeweiligen Stadt im Bewusstsein eines repräsentativen Durchschnitts der deutschen Bevölkerung erfasst. Die Gesamtanalysen werden vom Deutschen Wirtschaftswissenschaftlichen Institut für Fremdenverkehr an der Universität München erstellt. Die Motivforschungen entstehen in Zusammenarbeit mit bekannten Marktforschungsinstituten.



Le futur centre de congrès international qui sera construit dans le parc national de Hakone-Fuji; il pourra accueillir près de 3000 personnes.

A Romont, du 25 juin au 4 juillet

2ème Festival folklorique international



Le folklore sera à l'honneur à Romont du 25 juin au 4 juillet. (Photo Wepl)

(UFT) Au cours des âges, les mœurs se sont transformées. Des us et coutumes ont disparu parce qu'ils ne s'harmonisaient plus avec les nécessités de notre vie moderne. Mais ce modernisme a aussi déclenché un retour sur soi-même, a mis en valeur des costumes, des danses. Un peu partout, des groupes folkloriques se sont créés afin de conserver des traditions.

Des manifestations appréciées des touristes

A Romont, le groupe du costume «Au Fil du Temps» est le principal artisan de ce 2ème festival international qui se déroulera du vendredi 25 juin au dimanche 4 juillet. Les 25, 26, 27 juin, dans la vaste halle dressée dans la cour du Pensionnat St. Charles, le touriste assistera à la représentation intégrale du fameux «Jeu du Feuillu» d'Emile Jacques-Dalcroze, mis en scène par Jo Baeriswyl. Au cours d'enfants, chœurs et orchestre. Le spectacle sera complété par les danses d'un ballet yougoslave.

Folklore de six pays

La semaine suivante, les fêtes reprendront dès le jeudi 1er juillet pour se terminer le dimanche 4 juillet. Des groupes folkloriques, venus de six nations différentes du Nord et du Midi de l'Europe, présenteront chaque soir des spectacles variés de danses, de chants et de musi-

que. Des matinées sont également prévues. De plus, les rues de Romont verront se dérouler, le dimanche 4 juillet, un grand cortège, également conçu par M. Jo Baeriswyl. A lui seul le thème du

L'Office national suisse du tourisme a choisi précisément Romont et le cadre de son Festival folklorique international pour y organiser, en date du 30 juin prochain, son assemblée générale annuelle. Ces importantes assises se dérouleront vraisemblablement en présence de M. Rudolf Gnägi, président de la Confédération.

cortège est un gage de richesse: la musique et la danse à travers les âges. D'autres part, des bals sont prévus dont ceux des nations, toujours merveilleux. Ce festival verra aussi un grand Rassemblement des Patoisants fribourgeois, lesquels organiseront une exposition des œuvres des écrivains fribourgeois qui se sont exprimés en patois. Le festival romontois de 1967 a déjà connu un grand succès. Or, celui de 1971 le dépassera en importance et en durée. Ainsi, la structure linguistique et culturelle très diversifiée de plusieurs pays permet tout à la fois de rapprocher des peuples et aussi des époques différentes.

Au cours de cette réunion, divers aspects du développement touristique du Jura ont été évoqués. A cet égard, M. Tschumi a relevé que la nouvelle loi sur l'encouragement de l'économie cantonale, qui sera soumise à la votation populaire cet automne, aura d'heureux effets sur les régions qui souffrent d'un manque d'équipement touristique comme c'est le cas dans le Jura. Rappelons que la députation jurassienne interviendra d'entente avec «Pro Jura» et la «Société des hôteliers» pour que tous les districts du Jura soient englobés dans la zone touristique telle qu'elle est définie dans la loi fédérale de 1968 sur l'encouragement du crédit à l'hôtellerie.

Swissair: baisse de tarif

La compagnie «Swissair» a fait savoir qu'à la suite de la réévaluation du franc suisse, ses tarifs internationaux, indiqués en francs suisses, baisseront dans quelque temps. Cette mesure est inévitable puisque les tarifs sont calculés primitivement en dollars avant d'être convertis en francs suisses. Mais cette baisse ne pourra être réalisée qu'après plusieurs semaines, car les décisions doivent être prises au sein de l'IATA qui siègera prochainement. De plus, l'adaptation des grilles de tarifs pour les vols de et vers la Suisse prendra également un certain temps.

Echos du Valais

Tourisme: une loi prête

La législation sur le tourisme valaisain deviendra effective – si les citoyens lui prêtent vie – en plusieurs étapes. La première pourra être franchie prochainement, puisque le Grand Conseil a définitivement voté la loi sur l'organisation de l'Union valaisanne du Tourisme (UVT) et des sociétés de développement. On va mettre la taxe de séjour à l'ordre du jour de cette votation qui interviendra très certainement en automne. On sait que ladite taxe avait fait couler la loi sur les établissements publics. On estimait qu'elle n'avait rien à y faire et c'est là raison pour laquelle on a préparé un nouveau texte légal ne traitant que de cet objet.

On voudrait que l'exonération de taxes soit plus étendue. Le nouveau texte va pourtant plus loin que le premier projet qui frappait tout le monde, sans restriction, ce qui avait provoqué une levée de boucliers des propriétaires de chalets. Finalement, le texte prévoit une exonération pour les propriétaires à la condition expresse que ces derniers cotisent à la société de développement locale.

Channe: un chapitre sur le lac

L'activité incessante de l'Ordre de la Crosse, contre le vinetour valaisain, se traduit par quelques organisations intéressantes: chapitre à Paris, prochain chapitre sur le lac Léman, etc. C'est en collaboration avec l'Office de propagande pour les produits de l'agriculture valaisanne (OPAV) que l'on organisera, le 19 juin prochain, le Chapitre des familles et du fendant. Le Channe et l'OPAV ont reçu la presse pour donner tous les renseignements nécessaires sur cette organisation qui verra les participants faire une croisière sur le Léman, avec escale à Evian et rentrée au port dans l'après-midi. Une ultime réception est prévue à St-Gingolph, sur la place du village. Ce chapitre des familles, comme son nom l'indique, ne revêt pas le faste traditionnel des grands chapitres de gala. Au contraire, il veut permettre aux familles de se retrouver et de passer d'agréables instants en dégustant des produits du pays. Ciy

GV der Gstaader Hoteliers

Die Spuren der allgemeinen Teuerung bei den Lebenshaltungskosten zeichnen sich auch in der Hotellerie spürbar ab, so dass sich der Gstaader Hotelierverein in einer, wenn auch milden, Preisanpassung, die zwischen 5 und 8 Prozent liegt, entschliessen musste. Der Präsident des Gstaader Hoteliervereins, Marcel Burri-Ammon, dem auch Hoteliers aus Saanen, Schönried und Saanenmöser angehören, fand indessen Einigkeit unter seinen Kollegen, dass eine vernünftige Preispolitik getrieben wird, die im harten Konkurrenzkampf um den in- und ausländischen Gast die Türen aller Kategorien offen lässt. In der diskussionsreich verlaufenen Generalversammlung im Sportmotel Rütli wurde sodann das Programm der Delegiertenversammlung des Schweizer Hoteliervereins, der ebenfalls der Stempel «vernünftig», aber gediegen aufgedrückt wurde, die Preise für die Pauschalwochen, ein Beitrag von 500 Fr. an die Muzikschule Saanenland sowie das Sommer-Veranstaltungsprogramm genehmigt. Die Umbau- und Renovationsarbeiten sind offen, gehaltenen Schwimmbad, die sich kostenmässig auf 260 000 Fr. belaufen, gehen auftragsgemäss voran, so dass das Bad Mitte Juni eröffnet werden kann. Gegenstand eingehender Diskussion bildete die Aufnahme der Flugrechte auf dem Flugplatz Saanen-Gstaad, wobei nach einer tragbaren Lösung zu suchen ist; der Hotelneubau in der Halten bei Saanen, das Wohnproblem der Jahres-Hotelangestellten und ihrer Familien u. a. m. Neu in den Verein, der nunmehr 27 Mitglieder zählt, wurden Vizerektor R. Aliberti, Gstaad-Palace, aufgenommen. Die Lehrtöchter des Schulhotels in

der Lenk werden zu einem Ausflug nach Gstaad eingeladen und sind hier Gäste des Hoteliervereins. Das von Direktor Walter von Siebenthal und seiner Gattin traditionsgemäss offerierte und servierte Dinner löste die anstrengenden und konzentrierten Arbeitsstunden anregend ab. P. V.

Postautofunk in Graubünden

Die auf der Julieroute der PTT-Reisepost durchgeführten Versuche mit Sprachfunkverbindungen zwischen fahrenden Postautos und ihren Stützpunkten sind so befriedigend verlaufen, dass vom nächsten Winter an sechs Bündner Linien daraus damit versehen werden sollen. Es handelt sich um einen betriebsinternen Austausch von Meldungen, der für die wechselnden Bedürfnisse des Reisepublikums vorteilhafte Auswirkungen erwarten lässt. Hierzu entstehen jetzt zwei Funknetze, welche die Fahrdienst-Verpostungsstellen von Chur und St. Moritz über die Relaisstationen von Lenzerheide, Bivio, Celerina und Ca d'Faret mit den Wagenführern in direkten Kontakt bringen und wozu etwa 30 Kurswagen mit den entsprechenden Sende- und Empfangsgeräten ausgestattet werden. Zur Einrichtung dieses Sprechfunks sind die Strecken Chur-Lenzerheide-St. Moritz, Chur-Films-Laax, Chur-St. Peter, Chur-Tschierschen sowie St. Moritz-Malaja-Castasegna und St. Moritz-Pontresina bestimmt. Als Aufsichtspoststellen werden Chur für das Gebiet nördlich des Julierpasses und St. Moritz für den südlichen Bereich funktionieren.

Vorteile

Durch die Funkverbindung mit den Postautos lässt sich der Einsatz von Personal und Fahrzeugen von zentraler Stelle aus rationeller gestalten. Damit kann eine Entlastung des Leistungsangebotes einhergehen. Der Kursbetrieb wird besser überblickbar. Die dadurch vereinfachte Anpassung an die Verkehrsverhältnisse ermöglicht den rascheren Einsatz von plötzlich nötig werdenden Zusatzfahrzeugen an bestimmte Stellen. Für die Einrichtung dieses Sprechfunks sind ausserordentlichen Vorfällen auf der Strasse (Unfälle, Kolonnenbildungen, Wetterumstürzen) dafür zuständige andere Stellen sofort zu benachrichtigen. Schliesslich führt bei Fahrverspätungen die Vermeidung von Anschlussbrüchen durch vorsichtige Orientierung der Umsteigeorte erleichtert. esa



Aktive Ferien am Bodensee

Rund 600 Wanderer aus 10 Ländern beteiligten sich im letzten Jahr an der erstmals durchgeführten Wanderaktion rund um den Bodensee. Die erfolgreiche Veranstaltung wird vom 24. bis 26. September 1971 zum zweitenmal durchgeführt, wobei wiederum während drei Tagen von Romanshorn aus ein abwechslungsreiches Tourenprogramm mit verschiedenen Zielen am See und in der umliegenden Nachbarschaft interessante, aktive Ferien verspricht. Für Gäste, welche ihren Aufenthalt am Bodensee verlängern möchten, wurde ein zusätzliches Ausflugsprogramm geschaffen.

Ein Pony-Hotel

Kürzlich wurde in Romanshorn am Bodensee ein Ponyhof eröffnet mit Reitunterricht für Anfänger und Fortgeschrittenen, «Longe», Dressur, Springstunden, Ausritten und Wagenfahrten, Tages-, Zweitag- und Monatsreitern, mit Theorie- und Filmbänden. Nebst Ponies, die übrigens selbst 100-Kilo-Reiter mühelos tragen, stehen auch einige Pferde im Stall. Für Reiterferien empfehlen sich ein gastliches kleines Hotel mit dem treffenden Namen «Rössli» oder der nahe Campingplatz.



Heimatliches Schaffen

Unterstützt von Heimatschutz, Naturschutz und Denkmalpflege liess die Stiftung «Pro Werdenberg» seit 1960 das historische Städtchen zu Füssen des Schlosses Werdenberg bei Buchs im st.-gallischen Rheintal innen und aussen stilgerecht renovieren. In Zusammenarbeit mit dem jungen Buchzer Keramiker Hans Schwendener wurde jetzt im Städtchen auch ein kunsthandwerkliches Zentrum des Schweizer Heimatwerks geschaffen, in der Werkstätte arbeitet der Töpfer an der Drehscheibe, Gehilfen malen mit geschickten Händen, und im Laden finden die Besucher ausgewählte Erzeugnisse der schweizerischen Volkskunst.

St. Gallen hat Zeit

Der neue Prospekt für die Stadt St. Gallen steht unter dem Leitmotiv «St. Gallen hat Zeit» und präsentiert die Ostschweizer Metropole mit 133 Mosaikebildern und originellen Texten, je zweisprachig, deutsch/französisch und italienisch/englisch, in einer Gesamtauflage von 600 000. Unter den verschiedenen Werbemitteln, welche vom Verkehrsbüro St. Gallen zurzeit ins In- und Ausland versandt werden, befindet sich auch ein attraktiver Prospekt mit Panoramakarte der Region Nordostschweiz, welcher die fünf Kantone Schaffhausen, Thurgau, St. Gallen, Appenzel, Glarus sowie das Fürstentum Liechtenstein umfasst und in einer Auflage von 400 000 viersprachig gedruckt wurde.

Thurgauer Gastronomie

In Horben bei Frauenfeld weist der Besitzer des bekannten Landgasthofes «Schäftli» auf 150jährige Familientradition hin. – An der Staatsstrasse Romanshorn-Kreuzlingen erstreckt der prächtig renovierte Riegelbau «zur Sonne» in neuem Glanz. Eine Pfahlbauerröhrte, ein altes Fischerboot und ein Viertausendertelrass mit Weintrottecke sind nur einige der dortigen Attraktionen. – Romanshorn liess während einer Fischwoche in acht Hotels und verschiedenen Restaurants die Bodensee-Fischküche hochleben.

Neue Ostschweizer Wanderkarten

Die kantonal-sanktgallischen Wanderwege haben in den letzten Jahren mit der Markierung der Wege erfreuliche Fortschritte erzielt. Mit einigen wenigen Ausnahmen wird bis Ende 1971 praktisch das gesamte Wanderwegnetz unseres Kantons mit gelben Wegweisern und Rhomben versehen sein. Als ebenso wertvolle Aufgabe betrachtet die St.-Galler Wanderwegorganisation, der Bevölkerung wie den in- und ausländischen Gästen unsere Region als ideales Wandergebiet in Erinnerung zu rufen. Mit der Herausgabe von drei neuen Wanderkarten ist diesem Ziel erheblich näher gerückt. Als eigentliches Prunkstück gilt die soeben erschienene Karte Bodensee-Walensee. Auf Vor- und Rückseite umfasst sie das gesamte Kantonsgebiet bei der Appenzel, von St. Gallen sowie Teile des Glarnerlandes, des Thurgaus, des Kantons Schwyz und des Fürstentums Liechtenstein. Bo

Assemblée générale de la Société des hôteliers de Vevey et environs

Inquiétante diminution du nombre de lits

Présidé par M. N. Ming, l'assemblée générale ordinaire de la Société des hôteliers de Vevey et environs s'est tenue récemment à l'Hôtel Coop, à Jongny s/Vevey. Des vœux de gratitude ont été adressés en début de séance à M. F. Muller, directeur de l'ADIVE et secrétaire de la Société, absent pour cause de maladie, et des remerciements exprimés à Mme A. Frieden, secrétaire de l'Office du tourisme, qui a bien voulu assurer l'interim.

Deux nouveaux membres actifs ont été admis à cette assemblée. MM. René Mabilard et Rico Heller, qui ont repris le Motel des 4 Vents à Vevey. Confirmation a été donnée de la fermeture de l'Hôtel White Gates, à La Tour-de-Peilz, qui prive le tourisme de la région de la possibilité d'héberger une quarantaine de personnes; l'établissement a toutefois conservé son activité dans le secteur «restaurant», dont les locaux ont été complètement rénovés.

Au Comité

Le Comité a subi quelques modifications. M. O. Riedel, vice-président, ayant donné sa démission, sera remplacé à ce poste par M. V. Ceranini et, pour compléter l'effectif, il a été fait appel à M. P. Rossier, nouveau directeur de l'Hôtel du Lac à Vevey. A noter que M. O. Riedel a fait partie du comité pendant 38 ans, occupant le poste de secrétaire et celui de président. Il a bien mérité la reconnaissance de ses collègues et des membres de la Société, à laquelle il a apporté le fruit de son expérience et ses excellents conseils.

L'assemblée s'est occupée des éventuelles modifications à donner à la présentation du Guide suisse des hôtels, en ce qui concerne Vevey et la région, à maintenir le montant des cotisations tel qu'il était en 1970 et fixation de voir le problème que pose sa démission, une commission étant nommée pour étudier un système de calcul qui donnerait satisfaction à la majorité des membres de la Société.

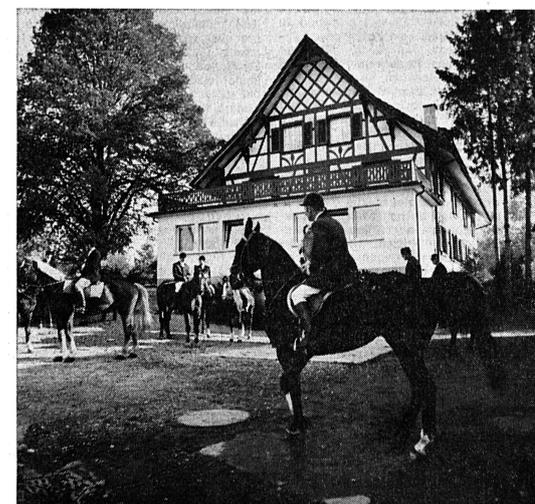
1300 lits de moins

La diminution du nombre des lits mis à disposition de nos hôtes, ensuite de la fermeture, désaffectation, transformation ou démolition d'hôtels (on a enregistré une diminution de quelque 1400 lits environ dont 415 de 1967 à 1970, et la construction de 3 hôtels totalisant 134 lits pendant cette même période) inquiète toujours les milieux touristiques vevey-

sans. Aussi est-ce avec satisfaction que l'assemblée a enregistré la nouvelle de la réouverture, provisoire pour cette saison, de l'Hôtel de 3 Rois, qui avait fermé ses portes en automne dernier, établissement qui sera exploité en «garni» par M. N. Ming (Hôtel Pavillon et Buffet de la Gare). Autre élément de contentement: l'ouverture de la caravane de renseignements touristiques de l'ADIVE, au bas de la Place du Marché, «succursale» estivale de l'Office du tourisme qui, pour la quatrième année consécutive fonctionnera semaine et dimanche du 15 juin au 15 septembre pour le plus grand agrément de nos hôtes et le profit des établissements de la région. Ce bureau – ainsi que l'Office du tourisme – seront très prochainement signalés par les écritures officielles «i» en divers points de Vevey et La Tour-de-Peilz.

Les soucis de l'hôtellerie jurassienne

(ATS) La situation critique chez les hôteliers et cafetiers du Jura, qui souffrent d'un manque évident de personnel, a été évoquée à Berne où une délégation jurassienne a été reçue par le Président du gouvernement, le conseiller d'Etat Hans Tschumi. Des représentants de la Société jurassienne des hôteliers et deux délégués mandatés par la députation jurassienne, MM. Erwin Beauchat et Francis Erard, ont présenté au directeur de l'Economie un programme de revendications en 6 points destinés à améliorer une situation devenue préoccupante. Les conséquences de l'initiative contre la surpopulation étrangère et les mesures draconiennes prises par le Conseil fédéral ne facilitent guère les mesures d'assouplissement. Toutefois, les représentants de l'Office cantonal du travail se sont déclarés disposés à faire des concessions sur quelques points précis.



Seinen 150. Geburtstag feiert der bekannte Landgasthof «Schäftli» in Horben. All die Jahre war er im Besitze der Familie Lenz, die den schönen Riegelbau zum Treffpunkt der Gourmets und Pferdefreunde gemacht hat. (Photo Winiger)

Sous le signe de l'efficacité

La Commission Européenne de Tourisme a siégé

La Commission Européenne de Tourisme s'est réunie à l'Hôtel Royal à Copenhague, sous la présidence de M. Werner Kämpfen, directeur de l'ONST. Rappelons que cette «commission» est en réalité une organisation entièrement autonome chargée, pour l'essentiel, de la propagande touristique européenne aux USA. Elle groupe les offices nationaux de tourisme de 21 pays d'Europe occidentale, ces pays qui jouent un rôle majeur dans le développement des échanges touristiques mondiaux.

La séance de la CET s'est déroulée à l'enseignement de l'efficacité, qui a déjà porté de bons fruits depuis le début de la campagne de propagande 1971. Les dirigeants nationaux ont pris acte avec plaisir, en particulier, du grand succès remporté par le «ETC Conventions and Incentive Travel Mart», lequel a eu lieu à fin mars à New-York. Organisé sur place par MM. Axel Dessau, président de «ETC New York», et Don Martin, de l'agence Donald N. Martin & Company, cette manifestation a permis de mettre les professionnels européens intéressés à l'essor des congrès et des «incentive tours» en contact avec quelque 220 partenaires américains. Il n'est pas exagéré de dire que cette initiative (une «workshop session» pour reprendre une expression anglaise) constitue à la fois un succès et un nouveau départ. La CET a décidé de la répéter en 1972.

De même, un colloque sur les prévisions touristiques s'est déroulé dans de très bonnes conditions à Londres, en janvier, sur la proposition avancée par le président du Comité de recherches de la CET, M. L.J. Lickorish, directeur général de British Travel Authority. Ce colloque a réuni près de 80 spécialistes, dont une vingtaine venaient d'outre-Atlantique. Ajoutons que le programme d'activité de la CET pour 1971 reste axé sur la campagne dite des «Lively Months», qui tend à mieux faire connaître les attraits de notre continent en dehors des saisons touristiques.

Nouvelle présidence et réorganisation

A sa séance de Copenhague, la CET a procédé à l'examen général des problèmes soulevés par l'action solidaire des offices européens de tourisme, qui ne cesse de se développer. Les grandes lignes du programme 1972 et le total approximatif du budget pour cette année ont été approuvés. Il a d'autre part été décidé de renforcer les structures de la CET en Europe même, spécialement pour resserrer les contacts avec les

milleux privés du tourisme (transporteurs, hôtellerie, etc.) et jouer en certains domaines un rôle de catalyseur. M. Werner Kämpfen, qui avait accepté la présidence de la CET à titre intérimaire l'été dernier, s'est démis de ses fonctions. Le nouveau président est M. Sven Acker, directeur général du Conseil du tourisme du Danemark, alors que les vice-présidents ont été élus en la personne de MM. Michel Malherbe (France), Jaime Sagarra (Espagne) et Arthur Heuvel (Belgique). Simultanément, la CET a confié à M. T. J. O'Driscoll — qui quittera prochainement son poste de directeur de l'Office irlandais du tourisme — le soin de gérer le secrétariat et surtout de jouer un rôle actif de liaison conforme à

Mehr Kredite für den österreichischen Fremdenverkehr

Ueber den Schuldenberg in die Zukunft

Während die Verschuldung des österreichischen Fremdenverkehrs 1960 etwa 850 Millionen Schilling betrug, erhöhte sich diese 1970 auf mehr als 8 Milliarden Schilling, das ist eine Steigerung von über 1000 Prozent auf der anderen Seite wird der jährliche Investitionsbedarf der österreichischen Fremdenverkehrswirtschaft mit etwa 2,5 bis 3 Milliarden Schilling, der jährliche Kreditbedarf mit etwa 1,5 bis 2 Milliarden Schilling bezichnet.

Zu wenig Eigenmittel vorhanden

Die Ursachen für diesen hohen Investitionsbedarf liegen in erster Linie in der verstärkten internationalen Konkurrenz, an dem nach wie vor hohen Nachholbedarf und der Notwendigkeit, durch laufende Investitionen Qualitätsverbesserungen zu erzielen. Die Schwierigkeit dabei ist, diesen Investitionsbedarf aus Eigenmitteln zu decken, denn im Durchschnitt

l'orientation générale de la politique réaliste suivie par la commission.

Un bilan de bon augure

Le souci constant d'efficacité et le désir de répondre aux besoins pratiques de l'industrie touristique des deux côtés de l'Atlantique ont dicté l'attitude de la CET au cours des mois écoulés. Il a fallu à cet effet augmenter le budget: Compte tenu de l'importance du marché américain, mais aussi des possibilités qu'il recèle encore, ce budget a passé du simple au double durant la présidence du directeur de l'ONST. Il a aussi fallu consentir de grands efforts pour mettre sur pied les manifestations d'envergure que nous avons mentionnées plus haut. Les dirigeants des offices européens du tourisme sont tombés d'accord, à Copenhague, pour poursuivre et intensifier leur action solidaire aux Etats-Unis et dans d'autres domaines où le tourisme de notre continent exige une approche commune. L'accueil chaleureux du nouveau président, M. Sven Acker — qui il en soit encore vivement remercié — n'est sans doute pas étranger à l'esprit d'entente et de compréhension qui a marqué la dernière réunion de la CET. Tout cela nous paraît d'excellent augure pour l'avenir du tourisme européen.

sehe, sondern auch eine innenpolitische Bedeutung. Die Umsatzbelebung der österreichischen Gesamtwirtschaft durch den Fremdenverkehr wird zum Beispiel pro Jahr mit etwa 80 Milliarden Schilling beziffert. Dass auf Grund dieser Ergebnisse die österreichische Fremdenverkehrswirtschaft auf eine besondere staatliche Förderung Anspruch erhebt, scheint somit berechtigt.

Deutscher Fremdenverkehr und Währungslage

Wettbewerbssituation wird komplizierter

«Die Wettbewerbssituation für den Tourismus in Deutschland wird nach der Wechselkursfreigabe noch komplizierter werden.» Dies erklärte das Geschäftsführende Vorstandsmitglied der Deutschen Zentrale für Fremdenverkehr (DZF), Ministerialrat Günther Spazier. «In diesem Jahr zwischen den Grossereignissen — nach Oberammergau und vor den Olympischen Spielen — ist es für die touristische Auslandswerbung der Bundesrepublik ohnehin nicht leicht, Stagnationstendenzen zu überwinden. Man müsse zunächst einmal die Entwicklung auf dem gesamten europäischen Markt abwarten, bevor man eine Trendprognose nach der neuen Situation abgeben könne», erklärte Günther Spazier.

Werbung in den USA vordringlich

Eingehend befassten sich die Auslandsdirektoren der Deutschen Zentrale für Fremdenverkehr mit gezielten Massnahmen in ihren Arbeitsbereichen nach der Freigabe der einseitigen Nachbarländer mit Währungsstellungen in eine ähnliche «Ausgangssituation» begeben, sieht man bei der DZF weiterhin gezielte Aktionen in den USA als vordringlich an. Die Vereinigten Staaten liegen in der Ausländerreisestatistik bei uns an erster Stelle. 1970 übernachteten mehr als 2,5 Millionen US-Bürger in deutschen Hotels. Dies bedeutete gegenüber 1969 eine Zunahme von 9,1 Prozent.

Nach Ansicht von Ministerialrat Spazier wird sich dieser Erfolg 1971 nicht wiederholen lassen. Dagegen bestehen Hoffnungen, gewisse Ausgleichs bei einigen anderen Staaten — vor allem Japan — zu erzielen. Bei den europäischen Staaten hat sich die Kampagne «Olympia-Tour» ein Reizwort für Deutschland bisher als recht zugkräftig erwiesen. Der Olympia-Tour-Folder, der in diesen Tagen in zwölf Sprachen auf den Markt kommt, leitet die zweite Phase dieser Europakampagne ein.

Rentenversicherung für Gastwirte

Die drei im Deutschen Bundestag vertretenen Parteien haben sich erneut dafür ausgesprochen, die gesetzliche Rentenversicherung auch für Selbständige zu öffnen. Dies sollen auch Hotelier und Gastwirte die Möglichkeit der Alterssicherung erhalten. Sowohl die Regierungsparteien SPD und FDP als auch die CDU/CSU-Opposition haben noch für dieses Jahr entsprechende Gesetzentwürfe angekündigt.

Die Selbständigen können freiwillig in die Rentenversicherung eintreten; sie sollen die gleichen Rechte und Pflichten als pflichtversicherten Arbeitnehmer erhalten. Problematisch ist die Mitgliedschaft für die älteren Selbständigen zwischen 50 und 65 Jahren, da das deutsche Sozialversicherungsrecht vorschreibt, dass mindestens für 15 Jahre Beiträge entrichtet sein müssen, bevor Rentenleistungen ab dem 65. Lebensjahr gewährt werden. Die CDU/CSU-Opposition will deshalb einen «Fonds für die Alterssicherung der Selbständigen», finanziert aus Steuermitteln, vorschlagen, um den zur Mitgliedschaft bereiten Selbständigen die Nachrichtung von Beiträgen zu ermöglichen. E. S.

Hotelinvestitionen in Ungarn

Während des vierten Fünfjahresplans sollen in Ungarn 6000 neue Hotelplätze geschaffen werden. Für diese Investition sind über zwei Milliarden Forint vorgesehen. Die Erweiterung wurde deshalb notwendig, weil das Hotelnetz stark hinter der bisherigen Entwicklung und dem erwarteten weiteren Wachstum des Fremdenverkehrs zurückgeblieben ist. Die zur Verfügung stehenden materiellen Mittel werden aus dem wichtigsten Fremdenverkehrsgebiet konzentriert.

Der Bau von modernen, komfortablen, hochwertigen Hotelunterkünften wurde in den Vordergrund gerückt. Sämtliche Hotels, die in diesem Jahr gebaut werden und ungefähr 2000 Gästen Platz bieten, sind in die «B»-Kategorie einzureihen.

Eine weitere Veränderung im Vergleich zu früher ist, dass man wesentlich weniger Saisonhotels errichten will. In Ungarn betrachtet man unverändertes Tempo und seine unmittelbare Umgebung als das wichtigste Fremdenverkehrsgebiet. Dementsprechend wird auch die Mehrheit der Investitionen auf dieses Gebiet konzentriert. Der andere Schwerpunkt des ungarischen Fremdenverkehrs, der Balaton, wird in beschleunigtem Tempo entwickelt werden. Hier will man in erster Linie bereits bestehende Hotels erweitern und das Gaststätten- Dienstleistungs- und Unterhaltungssektor ausbauen. —UCP.



La Hongrie à l'Ecole hôtelière

Signe des temps modernes, les pays d'Europe centrale eux aussi font un effort croissant pour doter leurs régions intéressantes d'un équipement touristique et hôtelier répondant aux besoins. C'est particulièrement le cas de la Hongrie. D'essentiellelement agricole, son économie tend aujourd'hui à se diversifier; si l'industrie joue un rôle de jour en jour plus important, le tourisme ne reste pas étranger à cette évolution. L'an dernier, ce sont presque 6 millions et demi d'étrangers qui sont entrés en Hongrie par la route, le rail et les ailes. Soucieuse de modernisme et d'efficacité — puisqu'elle possède déjà le sens inné de l'hospitalité — la Hongrie met tout en œuvre pour s'adapter aux exigences du tourisme tel que les pays occidentaux le conçoivent à l'heure actuelle. Sur le plan concret, entendez par exemple les voyages professionnels que les responsables du tourisme et de l'hôtellerie entreprennent partout dans le monde — en Europe en particulier.

C'est ainsi que l'Ecole hôtelière de Lausanne, par l'intermédiaire de Lausanne-Tours, a reçu il y a quelques jours la visite de Dr. Tamás, secrétaire général du Conseil National hongrois du Tourisme, et de M. Langyel, son jeune assistant.

Vivement impressionnés par leur visite complète de tous les secteurs d'activité de l'Ecole — ils ont même demandé à visiter les buanderies! — ils ont, l'espace de quelques heures, participé à l'établissement à la vie de nos étudiants, dont ils ont partagé le repas dans l'ambiance colorée et fourmillante de la grande salle à manger. Nul doute que l'Ecole hôtelière compte désormais, avec eux, deux nouveaux amis qui sauront parler d'elle avec courtoisie et admiration. mg

Des techniciens du tourisme à Rhodes

Les multiples attraits de la Grèce, ses installations touristiques ultramodernes, ses 320 jours de soleil par an, en font le lieu de prédilection des techniciens du tourisme désireux de tenir d'importants congrès internationaux. C'est ainsi que Rhodes, l'île du soleil par excellence, a été choisie pour être le cadre du Congrès annuel de la Fédération universelle des agences de voyage, du 19 au 26 octobre 1971 et du Congrès de l'Union des écrivains américains du tourisme, du 13 au 19 octobre 1971, qui sera suivi d'une croisière dans les îles grecques pour tous les congressistes et d'un séjour à Athènes.

Voyages artistiques organisés

L'agence Clarksons vient de fonder, en coopération avec la firme de commissaires-priseurs Sotheby et avec le quotidien The Financial Times, une compagnie nouvelle, Heritage Travel, avec siège à Londres, qui organisera des voyages d'études architecturales, archéologiques et artistiques notamment en France, en Italie, aux Etats-Unis, en Iran et au Pérou. Le nombre des participants sera restreint à 15 dans certains cas, à 100 au grand maximum. Le président-directeur général sera M. Kenneth Holmes, qui l'est déjà de Clarksons. Le conseil d'administration comprendra également Lord Droghda, président du Financial Times, ainsi que Lord Westmorland et Sir Philip Hill, administrateurs de Sotheby. R. E.

Assurances... contre la pluie

Une société d'assurances vient d'offrir des polices aux touristes leur garantissant de substantielles indemnités s'il pleut plus de 2 mm d'eau durant les heures diurnes pendant leurs vacances, et ce principalement pour les voyageurs se rendant en Angleterre, pays réputé être l'un des plus pluvieux d'Europe. Il s'agit de l'American Home Insurance Co. Les primes varient de \$ 1 pour un paiement de \$ 25 par jour gâché par la pluie à \$ 4 pour un versement de \$ 100. Le voyageur n'a pas à fournir son itinéraire à l'avance: une facture d'hôtel suffit à établir sa présence dans un endroit où la pluie est tombée. Certaines régions, toutefois, sont exclues de ce genre d'assurances, notamment l'Afrique centrale durant la saison des pluies et le sud-est de l'Asie durant la mousson. Pour le reste — n'importe où les polices peuvent être contractées très simplement aux bureaux des compagnies aériennes, par exemple. R. E.

Italie melder

Streiks und kein Ende



Vorsommer an der Via Veneto, der römischen Renommierstrasse. In der streikgeschüttelten Hauptstadt lassen nicht nur die Droschkenkäufler die Köpfe hängen. (Photo Sautler)

Für den Touristenverkehr, der Ostern wieder zu Rekordzahlen führte und in Rom zum Beispiel kein Hotel- oder Pensionsbett mehr frei liess, war die Schliessung von Restaurants, Bars und Einzelhandelsgeschäften an einigen Tagen schmerzlich. In einzelnen Hotels arbeitete die Küchenbrigade nicht. Es geht beim Hotel- und Gaststättengewerbe ebenso wie beim Einzelhandel — der in Italien mit 2,7 Millionen Händlern, Bar- und Kioskbesitzern und mehr als einer Million Beschäftigten etwas überbesetzt erscheint — nach wie vor um die Einführung der Mehrwertsteuer, die das Land trotz EWG-Mitgliedschaft bisher nicht realisierte. Man verlangt eine Herabsetzung von 12 auf 6 Prozent. In einigen Orten protestierte man gegen die Absicht, den Restaurants und Geschäften die Inanspruchnahme der Bürgersteige für Geschäftszwecke zu verbieten und ihnen eine genauere Buchführung vorzuschreiben. Die Behörden haben es wahrlich nicht einfach mit ihren Reformen. Für die Touristen sind die Streiks unangenehm, und doch stört sie dieser ganze Wirrwarr nicht mehr viel. Man sorgt vor. Hotelgäste nehmen einfach kleine Kocher mit Hartschiffen mit, um sich Kaffee und Rührei mit Schinken zum Frühstück selber bereiten zu können...

Vulkantourismus

Italien bietet aber jetzt seinen Besuchern sogar neue Besonderheiten: Seit einem Monat spuckt der 3300 m hohe Aetna auf Sizilien Lava und Feuergeen aus! Mit der Selbhab können Touristen zwar nicht befördert werden, aber die Polizei

hat grosse Mühe, eifrige Kletterer vom lebensgefährlichen Wagnis des Durchbrechens zur Kraterzone abzuhalten. Immerhin rückt die feurige Lava in einem Strom von 4 m Höhe und 200 m Breite immer weiter vor. Ebenso konstant ist der täglich wachsende Touristenstrom. Neuerdings meldet sich auch der Inselvulkan Stromboli als Konkurrent. Allmählich entwickelt sich geradezu ein spezieller Vulkantourismus...

Im Zeichen Neptuns

Um den Wasser-Tourismus kümmerte sich auf der Mailänder Messe eine Konferenz von Wassersport- und Schifffahrts-spezialisten. Man will versuchen, für ganz Europa einen einheitlichen Codex für die Benutzung der Binnengewässer und Seehäfen zu schaffen. Touristenflaute aus Frankreich, Spanien und Italien haben herausgefunden, dass kapitalträchtige Jachtbesitzer zwischenhand auch Hotels und Gaststätten benutzen. Man sieht deshalb vor, besondere Hafeneinrichtungen für sie zu schaffen.

Ohne Zweifel müssen die Entwicklungen auf diesem Spezialgebiet des Fremdenverkehrs in Ländern mit günstigen Voraussetzungen auf ihren Binnengewässern mehr als bisher beobachtet und gepflegt werden. 320 000 Bootbesitzer hat man in Frankreich gezählt. In der Bundesrepublik Deutschland werden es nicht weniger sein. Das sind Zahlen, mit denen man fremdenverkehrswirtschaftlich eine ganze Menge anfangen kann, so dass sich fördernde Massnahmen für den Wasser-Tourismus lohnen. F. F. S.

Zur Illustration einige Zahlen:

Ein Stadtbetrieb mit etwa 150 Betten und einer 10-jährigen Betriebsdauer hat im Durchschnitt gesehen eine Bettenausnutzung von etwa 60 Prozent, das Anlagevermögen dieses Betriebes wird mit 92,1 Prozent langfristige Verbindlichkeiten mit 19,2 Prozent, das gesamte Fremdkapital dafür mit 37,2 Prozent ausgewiesen oder mit anderen Worten pro Bett wurden etwa 31.200 Schilling Fremdkapital aufgenommen. Bei durchschnittlichen Erlösen von etwa 12 Millionen Schilling entfällt auf den Personalaufwand etwa 40 Prozent, auf Abgaben, Steuern, Gebühren etwa 14 Prozent, während der kalkulatorische Unternehmergewinn nur zirka 3,3 Prozent beträgt. Laut einer Umsatzsteuerstatistik weisen etwa 53 Prozent aller österreichischen Gast-, Schank- und Beherbergungsbetriebe nur einen Jahresumsatz von etwa 100 000 Schilling auf, zirka 37,2 Prozent liegen zwischen 100 000 bis 500 000 Schilling, 69 Prozent zwischen 500 000 bis 1 Million Schilling, 4 Prozent zwischen 1 Million bis 5 Millionen Schilling und nur 0,3 Prozent über 5 Millionen Schilling.

Gefordert werden staatliche Mittel und Steuervergünstigungen

Diese Zahlen zeigen sehr deutlich, mit welchen Schwierigkeiten die österreichischen Fremdenverkehrsbetriebe arbeiten, bzw. wie notwendig gerade für diesen Wirtschaftssektor Kredite mit langen Laufzeiten und begünstigten Zinssätzen sind. Die österreichische Fremdenverkehrswirtschaft fordert daher weitere staatliche Förderungsmittel, wobei sie gleichzeitig auf die noch ungelösten und ungünstigen steuerlichen Belange hinweist. Dazu kommt noch, dass auch in Oesterreich vorausichtlich schon in kurzer Zeit die Mehrwertsteuer eingeführt wird, die auf alle Fälle zusätzlich die österreichischen Fremdenverkehrsbetriebe belasten dürfte.

Tourismus ist doch das beste Pferd im Stall

Eine besondere staatliche Förderung in kreditpolitischer wie steuerlicher Hinsicht wird aber auch schon deshalb gefordert, weil einmal die Deviseneingänge aus dem Bereich des Fremdenverkehrs der Deckung des österreichischen Handelsbilanzpassivums beitragen, und das andere Mal der Fremdenverkehrswirtschaft Begünstigungen, wie sie zum Beispiel die Exportindustrie erhält, nicht gewährt werden. So war zum Beispiel 1955 zu 33 Prozent der Handelsbilanzpassivum durch Deviseneingänge aus dem Fremdenverkehr gedeckt. Dieser Prozentsatz stieg 1965 auf 84 Prozent, 1970 auf etwa 94 Prozent an. Während zum Beispiel 1967/68 die Deviseneinnahmen aus dem Fremdenverkehr etwa 16 Milliarden Schilling betragen, beliefen sich im gleichen Zeitraum die Exporterlöse der österreichischen Eisen- und Stahlwirtschaft auf etwa 6 Milliarden, die der Holzindustrie auf zirka 3,4 Milliarden Schilling. Der Anteil der Deviseneinnahmen an den Gesamtexporterlösen betrug 1960 etwa 20,7 Prozent, 1965 bereits 35 Prozent und beträgt derzeit 40 Prozent. Davon abgesehen, hat der Fremdenverkehr nicht nur eine aussenpoliti-

Zu verkaufen

neuwertige Sursee-Kombination, Wandmontage, 70- und 100-Liter-Elektrokippkessel mit 50x30-cm-Bratpfanne.

Backofeneinsatz, Kartoffelschälmaschine, Schwing- und Rührwerk, diverses Chromstahl-Küchengeschirr. Bei baldiger Wegnahme günstig.

Wir erwarten Ihre Anfrage unter Chiffre 44-46033 an Publicitas, 8001 Zürich.

Ich suche finanzielle und aktive

Hotelbeteiligung

an internationaler Lage, evtl. Barübernahme.

Offerten unter Chiffre 44-301256, Publicitas AG, 8021 Zürich.

Günstige Gelegenheit

für Hotelbetrieb

Plymouth «Belvédère»

Modell 1965, 41 000 km. 6plätzer, vorne Sitzbank, 6 Zyl., 18,75 Steuer-PS, Farbe Schwarz, garantiert unfallfrei, aus erster Hand.

Anfragen erbeten an:

Tschallener AG, Brigistrasse 4, 5400 Baden, Telefon (056) 2 43 80/90

P 02-521



**Mit Vertol
auffrischen!**

Verwitterte und verblichene Ausmalstriche von Öl- und Lackfarbe, besonders von Fensterläden, Garten- und Balkenmöbel, Gartenzäune, Garagetore, Blumenkästchen 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. WOHLNICH, 8953 DIETKON/ZCH.

**Pfeiffers
Tufiflor-
Bettüberwürfe**

elegant und doch praktisch, da normal in der Maschine waschbar und bügelfrei.

Erhältlich ab Fr. 69.- in mehr als 20 Uniformen.

Bitte Prospekt und Muster verlangen.



PFEIFFER

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



Alleinvertretung für die Schweiz:
DISTILLERIE WILLISAU SA, 6130 Willisau

WYBOROWA-Wodka. Original.
serviert. Setzt jene feinen Akzente, die
gewöhnlichen unterscheiden. Verheiratetsich mit allen Frucht-
säften. Wertet die Soft-Drinks auf. Verlässt sich auf
Ihre Phantasie...

Echt polnisch. 45°. Eiskalt
Ihre Spezial-Cocktails von
Frucht-

WÓDKA WYBOROWA

**Therma-Kühlanlagen
für das Gastgewerbe**

Wirtschaftlich und zuverlässig sind Therma-Kühlanlagen. Genau der Grösse, dem Umsatz und der Charakteristik Ihres Betriebes entsprechend werden Sie von unseren erfahrenen Spezialisten geplant. Fordern Sie sie an für unverbindliche Vorschläge und Berechnungen! Buffetanlagen, Kühlvitriolen, Kühlschränke, Tiefkühltruhen, Sandwicheinheiten, Kühlräume, Tiefkühlanlagen, Flaschenkühlschränke, Patisserieschränke, Glacemaschinen.



therma

Therma AG
8762 Schwanden GL
Kältebüro 8042 Zürich
Hofwiesenstrasse 141
Tel. 051-261606

Büros in Bern, Basel,
Lausanne, Genf und Cadenazzo

POUR QUE VOTRE CAFÉ
ENCORE
SOIT MEILLEUR...

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

Service de dégustation sur demande sans engagement
☎ (039) 23 16 16
Torréfaction de café, 2301 La Chaux-de-Fonds

110

Dernier délais d'insertion: chaque vendredi matin à 11 heures!

Stellenangebote Offres d'emploi



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

Hotel Huldi & Waldhaus
3715 Adelboden
sucht in Aushilfe, 15. Juli bis 15. August 1971

- Saaltochter (-kellner)**
- Saalpraktikant(in)**
- Restaurationskellner (-tochter)**
- Chef de partie**
- Commis de cuisine**

Offerten an die Direktion oder Tel. (033) 73 15 31.
4333

Gesucht für die Sommersaison

Serviertochter Saaltochter Commis de cuisine

Guter Lohn.

Hotel Säntis
9657 Unterwasser
Tel. (074) 5 21 41

4437

Auf dem Platze Zürich gesucht gut ausgewesene Kraft in mittleres Hotel garni als

Aide du patron, Réception, Telefon

Eintritt baldmöglichst.

Offerten mit Zeugniskopien bitte unter Chiffre 4400 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gesucht in schönes Berghotel im Engadin, in der Nähe von St. Moritz für Sommersaison Juni bis Ende Oktober, sowie auf Wunsch auch für die Wintersaison 1971/72

- 1 Küchenchef**
zur selbständigen Führung einer gut eingeführten Restaurationsküche
- 1 Koch**
- 1 Commis de cuisine**

Es handelt sich um gutbezahlte Stellen mit angenehmem Arbeitsklima, geregelter Arbeitszeit.

Kurze schriftliche Anfragen sind zu richten an:

P. R. Brasser-Kündig
Hotel Muottas Kulm Muottas Muragl
7503 Samedan (Engadin)

P 13-2244

Ticino – Magadino

Gesucht per sofort:

- Barmaid**
in Rustico-Bar
oder gute
- Serviertochter**
als Anfängerin, evtl. 2 Freundinnen.
- Commis de cuisine**
- Uomo tutto fare / portiere**

Offerten sind zu richten an:

Albergo Svizzero
6573 Magadino, Tel. (093) 6 32 06

4517

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft, tüchtiger

- Sekretär oder Sekretärin**
- Koch**
- Küchenchef**

Offerten bitte an:

Hotel Jungfrau, 3825 Mürren.

4475

Hotel Aurora, 6490 Andermatt

Gesucht in Saison- oder Jahresstelle mit Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft

- Koch oder Alleinkoch**
- Commis de cuisine**

Geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst.

Offerten oder tel. Anfragen bitte an:

E. Christen, Tel. (044) 6 76 61.

4571

Gesucht in ruhiges Sport- und Familienhotel nach Davos mit Sommer- und Wintersaison

- 1 Küchenchef**
(entremetskündig)
- 1 Commis de cuisine**
(evtl. Köchin)
- 1 Kochlehrling**
- 1 Sekretärin (Sekretär)**
sprachlos- und NCRkündig.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Bekanntgabe der Lohnansprüche richten man bitte an Herrn Hermann L. Moser

Bellavista Sporthotel
7270 Davos Platz 2
Tel. (083) 3 51 83

4414

Le directeur de la «Sunnehalde» cherche

- commis de cuisine**
- filles de salle**
- apprenti cuisinier**

Entrée immédiate, chambre à disposition, place à l'année.

Offres à: Monsieur Ducret,

Restaurant Sunnehalde,
8611 Wermatswil
sur la route principale entre Uster et Pfäffikon.
Tel. (051) 87 23 43.

4553

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

- Küchenbursche oder -mädchen**
- Zimmermädchen**

Hoher Lohn und geregelte Freizeit.

Fam. Hornberger, 8640 Rapperswil
Hotel Rössli, Tel. (059) 2 11 75

P 19-22193



cherche:

- chasseur de nuit**
- femme de chambre**
- commis de rang**
- chef tournant**
- commis de cuisine**
- cuisinier pour le personnel**
- garçon de cuisine/office**

Faire offres avec copies de certificats et photo à: Hôtel Beau-Rivage, 1201 Genève.

4486

Gesucht nach Uebereinkunft

- 1 Koch-Commis**
- 1 Serviertochter oder Kellner**
- 1 Zimmermädchen**
- 1 Buffettochter**
(evtl. Lehrtochter)

Offerten an:

Fam. Bongni, Hotel Enge,
3280 Murten am See,
Tel. (037) 71 22 69

4497

Hotel Rigi-Bahn, 6411 Rigi Staffel

sucht für Sommersaison oder Jahresstelle

- Koch**
neben Chef und Lehrlingen.
Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten an:

Josef Rickenbach, Tel. (041) 83 11 57.

4499



Bellevue Palace Hotel Bern

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft in Saison- oder Jahresstellen:

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

- Küche: Commis de cuisine**
- Commis pâtissier**

- Halle: Chasseur**

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an unseren Personalchef, H. Kunze, oder rufen Sie ihn gleich an.

BELLEVUE PALACE HOTEL BERN, Tel. (031) 22 45 81

4527

Hotel Albeina
7252 Klosters-Dorf

sucht für kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter

- Commis de cuisine**
- Zimmermädchen**
- Serviertochter evtl. Saallehrtochter**

Eintritt 1. Juni oder nach Uebereinkunft. Offerten bitte an: Hans Allemann, Tel. (083) 4 14 22.

4487

Wir suchen in Jahresstelle für sofort oder nach Uebereinkunft

- Sekretärin**
sowie
- 1 Kochlehrling**

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit, zeitgemässe Entlohnung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an:

Mustermesse-Restaurants
Rötisserie de l'Horloge
4000 Basel 21, Tel. (061) 32 76 59

4531

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

Name Nom Cognome Apellidos Name	Vorname Prénom Nome Nombre Christian Name	Geboren am Né le Nato il Nacido el Date of Birth
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 extranjerias Languages spoken	
Bemerkungen Observations Osservazioni Observaciones Remarks	Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/temporero Annual/Seasonal employment	
	Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance	



Grand Hotel National
6000 Luzern

sucht für lange Frühjahrs- und Sommersaison folgende Mitarbeiter:

- Restaurant: **Commis de restaurant**
Küche: **Commis de cuisine**
Commis pâtissier

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lichtbild sind an die Direktion zu richten.

3918



Das Hotel und Spezialitätenrestaurant



im Landhaus

sucht für kommende Sommersaison (eventuell Jahresstelle)

- Tochter für Réception**
(sprachkundig)
Koch oder Köchin
Commis de cuisine
Lingère

Personal, das an gutes Zusammenarbeiten gewöhnt ist und ein Zuhause zu schätzen weiss, sende bitte Bildofferten mit Referenzen an:

Frau Elfie Casty, Hotel Landhaus
7299 Davos-Laret (zwischen Klosters und Davos)

4234

Hotel-Restaurant Belvoir
8803 Rüschlikon-Zürich
Telefon (051) 92 03 02

sucht ni Saison- oder Jahresstelle

- Chef de partie**
Commis de cuisine
Kochlehrling
Serviertochter oder Kellner

Hoher Lohn und Einzelzimmer mit Dusche vorhanden. Direkte Busverbindung: Bürkliplatz Zürich-Hotel Belvoir.

4545

Bergrestaurant Corvatsch
7513 Silvaplana, St. Moritz

Gesucht per 18. Juni

- 2 Commis de cuisine**
1 Kassiererin

(Selbstbedienungsrestaurant)

in Saison- oder Jahresstelle. Regelmässige Arbeitszeit, zeitgemässe Entlohnung.

Offerten sind zu richten an: Luftseilbahn Corvatsch AG, Restaurant, 7513 Silvaplana.

4345

Kornhauskeller Bern

sucht in Jahresstelle

- Restaurationsstochter 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

Hotel Hirschen
5400 Baden bei Zürich

sucht

Commis de cuisine
(Eintritt baldmöglichst, Jahresstelle evtl. Saison bis Dezember)

- Saaltochter**
Saallehrtochter
Zimmermädchen

Sich bitte melden bei:
Frau R. Friz-Würger.

4706

Hotel Interlaken, 3800 Interlaken

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft für die Sommersaison bis Oktober

2. Sekretärin
sprachkundig

Büropraktikantin

Auch wir bieten Ihnen die moderne Arbeitszeit.

Offerten sind erbeten an die Direktion.

4704

Hotel Derby, 3906 Saas Fee

Wir suchen für die Sommersaison

- 1 Alleinkoch**
1 Saaltochter
Saallehrtochter
1 Zimmermädchen

Offerten sind erbeten an

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

4703



ZUM ERFOLG unseres im letzten Sommer erbauten und nach modernsten Prinzipien konzipierten Hotels hatten unsere Mitarbeiter einen Löwenanteil beigetragen.

- Die dafür notwendige Leistungsfähigkeit wurde erzielt durch:
- kontrollierte Arbeitszeit
 - sehr gute Entlohnung;
 - zeitgemässe Unterkunft und Verpflegung;
 - ausgezeichnetes Betriebsklima;
 - grösstmögliche Selbständigkeit.

Wir sind entschlossen, den eingeschlagenen Weg weiter zu beschreiten, und suchen ab sofort noch folgende flexible und dynamische Mitarbeiter:

- Alleinkoch**
Nacht-Réceptionist
Sekretärin-Praktikantin
Etagenportier
Buffettochter
Confiserieverkäuferin

Wir laden Sie ein, uns Ihre Bewerbungsunterlagen zu senden, oder uns einfach anzurufen: (082) 3 44 02.

4698

Hotel Balances-Bellevue, 6002 Luzern

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft für die Dauer der Sommersaison

2. Chef de réception
(Herr oder Dame)

Büropraktikant(in)

2. Oberkellner

Nachtconcierge

Logentourant

Küchenchef
(bestausgewiesener) oder

Chef saucier - Sous-chef

Chef pâtissier

Commis de cuisine

Commis pâtissier

Offerten erbeten an die Direktion (Tel. 041/23 18 33)

Im Auftrag einer uns nahestehenden Brauerei suchen wir ein bestens ausgewiesenes

junges Geranten-Ehepaar

für einen Restaurationsbetrieb im Raume Ostschweiz, der im Juli 1971 eröffnet wird. Das Restaurant umfasst 70 Plätze sowie eine Terrasse mit 100 Plätzen.

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien, Angaben über Referenzen) sind zu richten an

Genossenschaft RADi

Gastgewerbliche Unternehmen
Seestrasse 339, 8038 Zürich
Telefon (051) 45 30 20

(Diskretion zugesichert)



4516



Köche

in unserer auf das modernste eingerichteten Zentralküche in Schönbühl wird Ihnen punkto Arbeitsklima, Sozialleistungen, Pensionskasse wie Lohn, rahmensprengendes geboten. Nicht minder interessant dürfte für einen gut ausgewiesenen Koch unsere Arbeitszeit sein. Mehr über Ihren neuen Arbeitsplatz sagen wir Ihnen gerne jederzeit im Personalbüro Betrieb oder über Telefon (031) 85 11 11. Ihre Kurzofferte wollen Sie bitte richten an die Genossenschaft Migros Bern, Moosmatten 109, 3322 Schönbühl.



Restaurant Blausee, Berner Oberland

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Koch

in kleine Brigade.

Lange Sommersaison, Einzelzimmer, sehr gut honorierter Posten.

Angaben mit üblichen Unterlagen bitte an:
P. Loosli-Kambly, Restaurant Blausee, Tel. (033) 71 16 42

4547

Le Richemond, 1201 Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

commis pâtissier

commis de cuisine

Faire offre complète au bureau du personnel.

2550

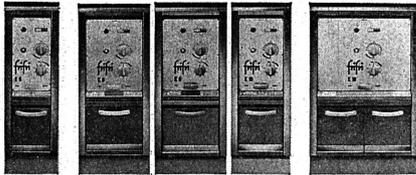
Was liegt daran, ob eine Kleinigkeit zufällig anders ist als bei andern Friteusen. Uns liegt daran, dass es keinen Zufall gibt:

nicht bei frifri.

Am ausgereiften Detail erkennt man die funktionstüchtige Friteuse. Wenn wir den Oelbehälter tiefer machen als üblich, so hat das sicherlich seinen guten Grund. Sogar mehrere gleichzeitig. Mit diesem Extra-Mass erreichen wir die genaue berechnete Randhöhe, die nötig ist, damit das Oel nicht überschäumen kann. Eine Sicherheitsmassnahme. Wie angenehm das ist, wissen nur jene, die geduldig das Fritieren überwachen um dieses Ungeschick rechtzeitig zu verhindern. Mit einem frifri-Oelbehälter ist das überflüssig.



Sie sehen, aus dieser Zufälligkeit wird plötzlich ein nützlicher Vorteil. Resultat: leichteres Arbeiten, weniger Zeitaufwand und weniger Putzerei. Denn ohne Überschäumen gibt es auch keine klebrigen Friteusen zu reinigen. Übrigens ist das genau die Kleinigkeit, die unsere Oelbehälter von andern unterscheidet.



Inhalt: 8-8 l Fr. 1160.- Inhalt: 8-10 l Fr. 1450.- Inhalt: 10-12 l Fr. 1650.- Inhalt: 10-12 l Fr. 1650.- Inhalt: 18-24 l Fr. 2290.-

1 Jahr Garantie.

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

Die Perfektionisten von Frifri

Frifri-Küchengeräte ARO SA, CH 2520 La Neuveville, Tel. 038/51 20 91-93



Kundenservice in der ganzen Schweiz

Gesundheit inbegriffen!



Calcium-sulfathaltiges Mineralwasser, mit und ohne Kohlensäure.

Deutlich geschriebene Inseratentexte erleichtern das Absetzen und verhindern unliebsame Druckfehler.

Name und Adresse möglichst in Blockbuchstaben!

Wie lassen sich in 5 Minuten 100 Tassen köstlicher Kaffee zubereiten?

So!



Denn Mocafino löst sich blitzschnell auf. Einfach gewünschte Menge in die Tasse geben, mit heissem Wasser übergossen, servieren!
Mocafino kennt keine Rückstände und entfaltet sein herrliches Aroma frisch gerösteten Kaffees bis zum letzten Körnchen.
Mocafino Standard – oder schonend gefriergetrocknet – auch koffeinfrei. Alle in idealen Grossverbraucherpackungen zu Grossverbraucherpreisen!

Haco ag gümligen
Telefon 031 52 00 61

4 wichtige Argumente für Inserenten in der Hotel-Revue

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

*3 Leser pro Exemplar nach Leserschaftsanalyse.

Stellenangebote Offres d'emploi



Rheumaklinik Leukerbad

Für die Leitung unseres hauswirtschaftlichen Dienstes suchen wir nach Uebereinkunft eine

Hausbeamtin/Gouvernante

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

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

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

4489



HOTEL EXCELSIOR 1820 MONTREUX

sucht in Jahresstelle, Eintritt sofort oder nach Vereinbarung

Sekretärin/Korrespondentin

NCR 42

für Réception, Inkasso, allgemeine Büroarbeiten. Beherrschung der Sprachen Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift Bedingung.

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

4488

Hotel-Restaurant Kindli 8001 Zürich

Wir suchen zu baldigem Eintritt

Buffetdame oder Buffetlehrtöchter Kellner Köche

Wir bieten Spitzenlöhne sowie geregelte Arbeits- und Freizeit.

Gerne erwarten wir Ihren Telefonanruf unter Nr. (051) 27 59 17.
Adresse: Rennweg, 8001 Zürich.



HOTEL DREI KÖNIGE Entlebuch

Bernhard Krell, Küchenchef
Telefon 041 / 87 52 27

Wir suchen

eine flinke, jüngere

Serviertöchter

angenehmes, geregeltes Arbeitsklima, mit fortschrittlichen Sozialleistungen. Grosser Lohn.

4723

Hotel Meister, 6900 Lugano

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Etagenportier

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion des Hotels Meisters, Lugano.

4718

Gesucht tüchtiger, zuverlässiger, mit Spezialitäten vertrauter

Koch oder Küchenchef

Geregelte Arbeitszeit, Jahresstelle, absoluter Spitzenlohn. Offerten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

Offerten bitte unter Chiffre 4715 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Zermatt Hotel Albana garni

sucht für Sommer- und Wintersaison

1 Zimmermädchen

1 Serviertöchter

Guter Verdienst. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten an Familie Lingg-Kronig, Tel. (028) 7 75 38.

4667



Hotel Alpha, Birsfelden

sucht für sofort

Nachtportier

Etagenportier

(mit Ablösung Nachtportier)

Commis de cuisine

Restaurationsöchter

Angemessene Entlohnung. Gutes Arbeitsklima.

Offerten sind erbeten an:

M. vom Endt, Alpha Hotel, 4127 Birsfelden, Hauptstrasse 15, Tel. (061) 41 80 15

4668

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Sous-chef

Gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeit.

Offerten bitte an:

Ristorante Elvezia au Lac
6612 Ascona, Tel. (093) 2 15 14/16

4665

Hotel Maloja 7516 Maloja (Engadin)

Zur Vervollständigung unseres kleinen Küchenteams suchen wir für sofort

2 junge Köche

Wir führen eine feine, internationale Küche, modernste Einrichtung. Guter Lohn. Wohnung im Personalchalet. Normale Arbeitszeit.

Offerten oder Telefon (082) 431 05 an Herrn Kirchner.

4664

Suvretta House 7500 St. Moritz GR

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige, aufgeschlossene

Mitarbeiterin

die als

Hausbeamtin (HF)

für Sauberkeit und Ordnung (hinter den Kulissen) verantwortlich ist und unserem Hilfspersonal vorsteht.

Sollten Sie sich für diesen vielseitigen Posten, der allerdings eine starke Persönlichkeit voraussetzt, interessieren, so schreiben Sie uns bitte.

4663

Hotel Britannia, 3906 Saas-Fee/VS

Gesucht für sofort freundliche, im Speisesevice gewandte

Serviertöchter

Ferner auf 1. Juni oder nach Uebereinkunft

1 Portier

1 Commis de cuisine

1 Buffetöchter

(Saison bis Mitte Oktober)

Offerten sind zu richten an:

Fam. Bumann-Supersaxo, Tel. (028) 4 84 43

P 07-121295

Gesucht nach Lugano

Saaltöchter oder Praktikantin

Buffetöchter/Saal-Anfängerin

Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an:

Hotel Continental, 6903 Lugano

3908

KENYA (Ostafrika)

Für den luxuriösen Mount Kenya Safari Club in NANYUKI (120 Betten für Gäste plus Tagesbesucher) wird ein tüchtiger und hohen Anforderungen gewachsener

Küchenchef

gesucht. Der Kandidat sollte willens sein, sich für zirka 2 Jahre zu verpflichten und auch bereit sein, mit afrikanischen Hilfskräften zusammenzuarbeiten und die Swahilisprache zu erlernen.

Offerten mit Zeugnisschriften, Referenzangaben und Foto erbeten an:

Rudolf Candrian, Bahnhofbuffet HB, Postfach
8023 Zürich

4533

POSTHOTEL*Valbella



7077 Valbella-Lenzerheide

modernes Erstklasshaus (Baujahr 1965) - 160 Betten - grosses Hallenschwimmbad (20x8 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:

Restaurationsöchter

Etage:

Portier

(Deutsch sprechend)

Lingerie:

Gouvernante

Lingeriemädchen

Studenten(innen)

für Economat, Buffets, Schwimmbadkasse, Logendienst.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an die Direktion erbeten.

4104

HÔTEL PRESIDENT GENÈVE



cherche pour entrée immédiate ou à convenir

réceptionnaire

(homme)

chefs de rang

commis de rang

commis de bar

femmes de chambre

filles de lingerie

Salaires élevés.

S'adresser

Direction Hôtel PRESIDENT
47, quai Wilson, 1211 GENEVE, tél. 31 10 00

4526

Wir suchen in unseren modernst eingerichteten Betrieb tüchtigen

Koch evtl. Jungkoch

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten bitte an:

Fam. Knechtle, Hotel Hecht
9050 Appenzel, Tel. (071) 87 10 26

4716

Nous cherchons pour tout de suite ou date à convenir

chef de cuisine

capable de mener une petite brigade pour un hôtel-restaurant de ville au bord du lac Léman. Place stable à l'année ou saison seulement.

Faire offres à

l'Hôtel Pavillon de la Gare
18 Vevey, tél. (021) 51 11 62 (Mr. Ming)

4712

Sein Chef gab ihm den guten Rat – zum Würzen

nimmt man Condimat



Und er hat recht.
Denn mit dieser hellen
Streuwürze lassen sich
alle Gerichte
noch raffinierter
abschmecken.

Haco ag gümligen
Telefon 031 52 00 61

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

Hans Wyss AG
8800 Thalwil
051/92 60 11

**gezielt
inserieren
ist
besser!**

Inserieren
heisst informieren!
Erweitern Sie Ihren Kundenkreis in
Hotellerie und Gastgewerbe mit einer
gezielten Werbung in der Hotel-Revue, der offiziellen
Fachzeitung des Schweizer Hotelier-Vereins.
Die Technische Beilage der Hotel-Revue behandelt
das weitgespannte Gebiet der Hoteltechnik, deren Entwicklung
im vollen Gange ist. Werben Sie deshalb nicht irgendwo für Ihre
Produkte, sondern dort, wo Ihr Inserat von Fachleuten gesehen
und gelesen wird, in der Hotel-Revue, dem Fachblatt für den Fachmann.

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

In unserem bestbekanntesten Passantenhotel ist per
1. Juni 1971 oder nach Uebereinkunft die Stelle eines

Portiers
zu besetzen.

Interessenten mit guten Sprachkenntnissen wollen
sich bitte persönlich oder telefonisch bei

Hotel Trümpy
Herrn Freitag,
Limmatstr. 5, 8005 Zürich
Tel. (01) 42 54 00, melden. (Auf Wunsch: Zimmer.)

4532

Grill-room
Bellevue Palace Hotel Bern

Unser verdienter Grill-Oberkellner übernimmt nach
10jähriger erfolgreicher Tätigkeit einen eigenen Be-
trieb.

Wir suchen deshalb einen geeigneten Nachfolger mit
umfassender Berufserfahrung, sympathischen und
natürlichen Umgangsformen und guten Sprachkennt-
nissen als

Oberkellner

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen
Unterlagen an unseren Personalchef, H. Kunze, oder
rufen Sie ihn gleich an. Er wird sich freuen, Sie zu
einer Besprechung einzuladen.

BELLEVUE PALACE HOTEL BERN, Tel. (031) 22 45 61.

4538

1 jeune cuisinier – commis de cuisine
1 apprenti-cuisinier

Nourris et logés cherchés par
Restaurant Bavaria, 49, rue du Rhône
1211 Genève, tél. (022) 24 09 68

P 18-317998

Lenk – Tea-room Rendez-vous
Selbständige

Köchin oder Koch
2 Serviertöchter

bei guten Verdienstmöglichkeiten ab 1. Juni gesucht.
sucht.

Telefon 3 17 91.

ASSA 79-2885

HOTEL
AMBASSADOR
GENEVE

cherche pour tout de suite ou date à convenir un
collaborateur comme

réceptionnaire/caissier

parlant le français, l'allemand et l'anglais.

Nous offrons un travail intéressant et varié à une
personne capable, d'initiative et de précision.

Prière d'envoyer les offres avec curriculum vitae,
copies de certificats et photo à la direction.

4687

Dynamischer Schweizer Restaurateur, Ende Dreissig,
sucht auf 1. Oktober, eventuell später, Stelle als

Direktor (Gerant)

In Restaurant, Hotel, eventuell auch Dancing, Vertraut
mit allen Sparten des Faches, 7 Fremdsprachen, mo-
dern eingestellt und geschult. Jährliche Praxis im
In- und Ausland, gepaart mit viel Erfahrung in neu-
zeitlichem Management, befähigen mich, auch einem
Grossbetrieb vorzustehen.

Zuschriften erbeten an

Direktion Firma Spiegel AG
Albisriederstrasse 80
8003 Zürich

629

kurhotel
**bad
ramsach**
Tel. 062 69 23 23

Wie suchen
Hotelsekretärin

Ein Kurhotel mit Hallenbad
eine reizvolle Gegend
ein junges Team

Wäre das nicht eine Stelle
für Sie?

Rufen Sie uns an
Herr oder Frau Kälin
geben Ihnen gerne nähere Auskunft

171

Möchten Sie meine Gäste in der

**b
snack
r**

schnell und freundlich bedienen?
Ich suche für sofort oder nach Uebereinkunft

nette Tochter
(wird für die Arbeit an der Snack-Bar angelehrt)

Anmeldung an
Walter Zweifel
Café-Confiserie, Snack-Bar
untere Bahnhofstrasse 24
8840 Rapperswil, Tel. (055) 2 17 66

4488

Hotel Kreuz, 3001 Bern
Wir suchen

Linger
Hotelpraktikantin
(Anfangsgouvernante)

Gerne erwarte ich Ihre Anfrage.
H. Meier, Zeughausgasse 41, 3001 Bern,
Tel. (031) 22 11 62.

4502

NATIONAL BELLEVUE SCHWEIZERHOF

suchen für kommende Sommersaison:

Saal: Commis de rang
Bar: Barmaid
auch Anfängerin
Loge: Nachtportier

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

188

L'Hôtel Bonivard, Montreux-Territet
cherche dès le 1er avril ou plus tard

commis de cuisine
avec pratique

Veuillez faire offre avec indication du salaire à
R. Ulrich, directeur, tél. (021) 81 33 58.

3315

HOTEL
Beau Rivage
1200 GENÈVE

cherche:

une gouvernante de cafétéria

Faire offres avec copies de certificats et photo à
Hotel Beau-Rivage, 1201 Genève.

4485

Hotel Staubbach
CH-3822 Lauterbrunnen

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

1 Küchenchef-Alleinkoch
1 Commis de cuisine

Offerten an
Fam. O. Stäger-Fischli, Tel. (036) 55 13 81.

4519

Hotel Schöneck
3823 Wengen

sucht für lange Sommersaison

Koch-Pâtissier
Commis de cuisine
Zimmermädchen

Offerten sind erbeten an:
E. Hofmann, Tel. (036) 55 17 25

3668



Grand Hotel Victoria-Jungfrau 3800 Interlaken

sucht per sofort, bis Mitte Oktober:

Chef de garde
Commis entremetier
Commis de cuisine
Chefs de rang
Commis de rang

Restaurationstochter
Commis pâtissier
Commis rôtisseur
Etagenportier
(evtl. auch Anfänger)

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

4611



ST. MORITZ

sucht für die kommende Sommersaison

Réception: **Journalführer(in) NCR 42**
Sekretärin
für Korrespondenz und Mithilfe beim Empfang

Kontrolle: **Magaziner**
(Jahresstelle)
Bon-/Warenkontrolleur

Küche: **Commis saucier**
Commis pâtissier
Commis communal

Office: **Office-/Küchenguvernante**

Lingerie: **Gouvernante**

Loge: **Telefonistin**
Kioskverkäuferin
Garderobière

Étage: **Gouvernante**

Divers: **Gouvernante tournante**
Gouvernante für Personalhaus

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind an die Direktion erbeten.

4123



Kulm Hotel St. Moritz

Wir suchen noch für Sommersaison, Eintritt zirka 20. Juni (bei Zufriedenheit langes Winterengagement garantiert):

Büro: **Direktionssekretärin** (Jahresstelle)
Eintritt sofort oder nach Vereinbarung,
viersprachig (Steno nicht unerlässlich)
Hilfs-Warenkontrolleur und
Bonkontrollleur
Stagiaire de réception
Voiturier

Loge: **Chef d'étage**
Commis d'étage
Chefs und Demi-chefs de rang
Commis

Bar/Halle: **Commis de bar et hall**

Küche: **Commis pâtissier**
avec intérêt d'apprendre d'un pâtissier de grande classe
Zimmermädchen, femmes de chambre

Economat: **2. Gouvernante**

Diverses: **Hilfskraft für Bademeister**

Netto-Garantie-Einkommen

Offerten mit Photo und Zeugniskopien an die Direktion.
Kulm Hotel, 7500 St. Moritz

4374

Gesucht per Ende Mai nach
Pontresina
flinke, freundliche
Serviertochter
Hoher Verdienst.
Offerten an:
Konditorei, Tea-room,
Restaurant Piz Süs,
zurzeit Tel. (053) 6 05 48

4157

Gesucht
Zimmermädchen

Offerten an:
S. Ferrari, Ristorante Ticino, 8614 Brissago,
Tel. (093) 8 22 48.

ASSA 8420540



Hotel Sonnenhof,
Castello del Sole
6612 Ascona

sucht mit Eintritt auf 1. Juni bis Ende Oktober
tüchtigen, qualifizierten

Pâtissier

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion. Tel. (093) 2 11 66.

4725

Gesucht per sofort

1 Alleinkoch
Logis im Hause.
1 Serviertochter
Logis im Hause.

Sehr hoher Verdienst.

A. Düringer, Hotel Engel,
5262 Frick, Tel. (064) 61 13 14

4717

Gesucht für die Sommersaison nach Saas Fee

1 Serviertochter

guter Verdienst, Eintritt anfangs Juni oder nach
Uebereinkunft.

Offerten bitte an:

Julius Bumann, Sporthotel,
3906 Saas Fee, Tel. (028) 4 83 44

4713

Ostschweiz!

Wir suchen in Jahresstelle:
tüchtigen, verantwortungsbewussten

Küchenchef

in kleinere Brigade.

Verlangt werden:
- Fähigkeit zur weitgehend selbständigen Führung
einer gepflegten, abwechslungsreichen Hotel- und
Restaurationsküche.
- Lehrlingsausbildung.

Für verheiratete Bewerber wird Wohnung gestellt.
Mitarbeit der Ehefrau im Betrieb möglich.

Diskrete Behandlung der Bewerbungen wird zugesichert!

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 4690 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Restaurant-Snack et Pub
«Pic Bois» & «George & Dragon»
3963 Crans-sur-Sierre

cherche pour la saison d'été ou à l'année, dès le
15 juin 1971:

serveurs
serveuses
chef de rang
sachant trancher et flamber
commis de cuisine
barman ou barmaid (pub)

Faire offres à J. M. Herzog (tél. 027/7 24 01)

4686

BÜRGENSTOCK HOTELS

Gesucht für lange Sommersaison:

Chef entremetier
Commis saucier
Commis entremetier
Commis tournant
Commis pâtissier

Buffetdame
Restaurationstochter
Commis de rang
Parkwart
Chasseur

Bitte schreiben oder telefonieren Sie uns.

Bürgenstock Hotels, 6366 Bürgenstock, Telefon (041) 64 13 31

4680

Hotel Steffani

7500 St. Moritz

sucht in gut bezahlte Jahresstelle für sofort
oder nach Uebereinkunft:

Saucier - Sous-chef
Chef pâtissier
Commis de cuisine
Restaurationstochter
Servicelehrtochter

Offerten mit Lohnangabe, Zeugniskopien und
Foto senden Sie bitte an:

Moritz Märky, Hotel-Restaurant Steffani,
7500 St. Moritz. Telefon (082) 3 38 41.

4625



Grand Hotel Bellevue Gstaad

sucht für kommende Sommersaison (Eintritt 1. Juni) noch folgende Mitarbeiter:

Aide-directrice
Hilfsgouvernante
Hotelpraktikantin

Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen

Offerten mit Foto und Zeugniskopien erbeten an Herrn W. B. Portmann,
Direktor, oder Telefon (030) 4 32 64.

Grand Hotel Bellevue, 3780 Gstaad.

4638

Kreisspital Männedorf am Zürichsee, Nähe Zürich

Die Leitung unseres hauswirtschaftlichen Dienstes (zirka 50 Hausangestellte) sucht eine weitere

Gouvernante

(Hausbeamtin)

für vielseitige und selbständige Arbeiten in gut organisiertem Betrieb.
Die Leitung in Küche und Lingerie wird getrennt geführt.

Gehalt nach neu revidierter Besoldungsordnung des Kantons Zürich,
moderne Einzimmerwohnung steht in Männedorf, zu günstigem Mietzins,
zur Verfügung. Einführung gewährleistet.

Anmeldungen sind zu richten an den Verwalter des Kreisspitals
8708 Männedorf-Zürich, Telefon (051) 73 91 21.

P 44-996

Hotel-Restaurant Weisses Kreuz am Höhweg, 3800 Interlaken

sucht für die kommende Sommersaison (Mai bis Oktober) mit Eintritt
nach Uebereinkunft

Chef de partie

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an:
Familie Bieri, Tel. (036) 22 59 51

4256

Bahnhofbuffet Schaffhausen

In unser gepflegtes Restaurant 1. Klasse suchen wir noch eine fachkundige

Serviertochter
oder
Kellner

Hohe Verdienstmöglichkeit. Eintritt baldmöglichst.

Offerten an:

W. Fischer-Keller, Buffet SBB, 8200 Schaffhausen, Tel. (053) 5 32 83.

4566

Montana-Crans – Hôtel Eldorado

Nous engageons à partir du 14 mai ou début juin:

1 demi-chef de rang
1 fille de salle
1 femme de chambre

Salaire intéressant.

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

4385

Hotel Walliserhof, 3906 Saas Fee

sucht

1 Alleinsekretärin
2 Serviertöchter

für Restaurant Bar-Dancing.

Eintritt 1. Juni oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit üblichen Unterlagen an die Direktion, Tel. (029) 4 82 32.

4458

Mittleres Hotel im Engadin sucht auf Anfang Juni

2. Koch
Saaltochter
Zimmermädchen
Kinderfräulein (privat)

Offerten sind erbeten an:

Fam. Arnold Pfister, Hotel Post 7504 Pontresina, Tel. (082) 6 63 18

4401

Hotel du Lac Rapperswil am Zürichsee

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft:

Partiekoche
Serviertochter

(gewandt im Speisesevice)

in bestbezahlte Jahresstelle.

Schriftl. oder telefonische Offerten an:

M. Brüllhardt, Hotel du Lac, 8640 Rapperswil, Telefon (055) 2 19 43.

3202



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

Koch/Alleinkoch/Köchin
Serviertochter
(auch Anfängerin)
Zimmermädchen

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

4107

Gesucht per sofort

Kellner
oder
Serviertochter

für Speisesevice. Anfänger werden angelemt.

Geregelte Freizeit. Zimmer im Hause.

Hotel Linde, 5400 Baden
Telefon (056) 2 53 85

P 02-2135

Hotel Krebs Garni Bern

Wenn Sie

- Freude haben an selbständiger Arbeit,
- über eine gute berufliche Ausbildung verfügen,
- die französische und englische Sprache in Wort und Schrift beherrschen,
- zuverlässig und ehrlich sind,
- kontaktfreudig sind und gute Umgangsformen haben,

dann sind Sie die

Hotelsekretärin-Receptionistin

die wir suchen.

Wir bieten:

- zeitgemässe Entlohnung
- angenehmes Arbeitsklima
- geregelte Arbeitszeit

Stellenantritt: 1. Juni 1971.

Handgeschriebene ausführliche Offerte an: R. Homberger, Hotel Krebs Garni, Genfergasse 8, 3001 Bern.

4483



Neues Erstklasshotel mit 160 Betten, à-la-carte-Restaurant, Speisesaal, Bar-Dancing, Kegelbahnen und eigenem Hallenbad, sucht per sofort oder nach Uebereinkunft in Saison- oder Jahresstelle:

Gouvernante

Restaurationsstöchter/Kellner

Wir bieten: Leistungslohn, geregelte Arbeits- und Freizeit, freie Kost und Logis sowie Grillhallenbadbenützung.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen an die Direktion

Hotel Cresta, 7451 Savognin,
Tel. (081) 74 13 84

4530

TESSIN

Kleinhotel mit gutbürgerlicher Küche, etwas Passantenverkehr, sucht für baldmöglichst bis anfangs November, selbständigen

Alleinkoch

Hilfskräfte vorhanden.

Offerten mit Unterlagen an Fam. Maurer, Ristorante Antico, 6655 Intragna bei Locarno, Tel. (093) 6 51 07.

4534



Demi-chef de rang

Commis de rang
(sprachkundig)

Bademeister
mit Fähigkeitsausweis

und ab 1. Juni für die neu renovierte Bar

1 Barmaid
(sprach- und fachkundig)

Nachtportier

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto an

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

4130

Gesucht tüchtiger

Koch

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

Offerten erbeten an:

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

4185

Hotel Bristol, 3906 Saas Fee

sucht für die kommende Sommersaison

1 Commis de cuisine
1 Lingère

Offerten mit Zeugnissen an die Direktion. Telefon (028) 4 84 34.

4560

Restaurant Stammbaum in Hegnau

sucht

Commis de cuisine
Restaurationstöchter
Kochlehrling

Sofortiger Eintritt. Zimmer wird zur Verfügung gestellt. Jahresstellen.

Offerten sind erbeten an:

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

4549



Hotel-Restaurant Engematthof
8002 Zürich

Wir suchen zum sofortigen Eintritt

Sekretärin
Demi-chef de rang
Commis de rang

Bewerbungen sind erbeten an die Direktion des Hotels Engematthof, Engimattstr. 14, 8002 Zürich, Tel. (01) 38 25 04.

4542

Gesucht nach Vereinbarung tüchtiger, jüngerer

Küchenchef

in Restaurant mit bürgerlicher Küche in Ostschweizer Stadt. Initiativer Bewerber kann Küche noch ausbauen und soll auch Inhaber während Abwesenheit vertreten. Wohnung kann evtl. besorgt werden. Einmalige Gelegenheit für tüchtigen Fachmann.

Ernstgemeinte Offerten mit Zeugnisabschriften, Referenzen und Gehaltsansprüchen sind umständehalber unter Chiffre 33-T 900573 an Publicitas AG, 9001 St. Gallen, zu richten.

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 sommielières
(salaire garanti)

Faire offres à la direction avec curriculum vitae, copies de certificats, photo et prétentions de salaires.

1400



Hotel Segnes & Post
7018 Flims-Waldhaus

sucht für lange Sommersaison

1 Zimmermädchen
1 Buffetöchter

Offerten sind erbeten an: A. Klaingut.

4353

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 Wünnwil, Telefon (037) 36 18 84.

4002

Hotel Huldli & Waldhaus
3715 Adelboden

sucht für Sommersaison ab Juni

Saaltochter oder -kellner
Saalspraktikant(in)

Restaurationskellner oder -tochter
Barman

Büropraktikant(in)

Commis de cuisine
Chef de partie

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

4332

Hotel Tell + Post, 6454 Flüelen

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft für Sommersaison bis Ende Oktober

Serviertöchter

sowie

Restaurationstöchter

Buffetöchter

Offerten sind erbeten an:

Jos. Walker, Tel. (044) 2 16 18

2661

Gesucht tüchtiger

Koch

in Spezialitäten-Restaurant. Jahres eventuell Saisonstelle. Zeitgemässe Entlohnung 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.

394

Hotels Bären und Adler
3715 Adelboden

Wir suchen für Sommersaison mit Eintritt zirka 10. Juni 1971

Serviertochter oder Kellner

Offerten an P. Trachsel, Tel. (033) 73 21 51

4412

Interessiert Sie die neuzeitliche Ernährung?

Internationale Privatklinik am Zürichberg sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

1 Köchin

1 Diätköchin

(könnte angelemt werden)

Wir bieten Jahresstelle mit zeitgemässer Entlohnung, gutes Arbeitsklima, Kost und Logis im Hause.

Rufen Sie uns bitte an, Telefon (051) 32 68 90, oder schreiben Sie an die Direktion.

PRIVATKLINIK BIRCHER-BENNER
Keltenstrasse 48, 8044 Zürich

4415

Seehotel Engel,
8820 Wädenswil

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft:

Anfangszimmermädchen

Lingerietochter

Office-/Küchenbursche

Kochlehrling

Hausbursche

Guter Lohn und geregelte Freizeit. Kost und Logis im Hause.

Offerten an:

Max Nützi,
Telefon (051) 75 00 11.

4406

Gesucht eine an selbständiges Arbeiten gewöhnte, attraktive

Barmaid

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.



OFA 55337001



Carlton Elite Hotel, Zürich

Bahnhofstrasse 41
Telefon (051) 23 66 36

Gesucht nach Uebereinkunft

Chef de réception

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

4407



Nous cherchons pour tout de suite ou à convenir

- un chef de rang
 - une femme de chambre
 - un garçon de cuisine
 - une lingère
- éventuellement couple

Place à l'année, horaire régulier.

Faire offres ou se présenter à la direction, téléphone (032) 2 32 55.

4714

Grosser vielseitiger Restaurationsbetrieb in Bern sucht nach Uebereinkunft in Jahresstelle jüngeren, einsatzfreudigen

Chef de service

mit guten Fachkenntnissen, Organisator, Deutsch, Französisch und Englisch sprechend, welcher sich auch für Büroarbeiten interessiert.

Wir bieten sehr gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeit.

Bewerber richten ihre Offerte unter Chiffre 3900 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

KONGRESSHAUS ZÜRICH



sucht zu baldigem Eintritt

Sekretärin
für Kontroll- und allgemeine Büroarbeiten.

Chef de partie

Commis de cuisine

Restaurationskellner
(feste Entlohnung)

Restaurations-tochter
(feste Entlohnung)

Etagen-Hilfsgouvernante

Hausbursche-Portier

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

1220

Grand Hotel Europe, 6000 Luzern

sucht zu baldigem Eintritt, bei überdurchschnittlichem Verdienst und geregelter Arbeits- und Freizeit

Chefs de rang
(Englisch sprechend)

Demi-chefs de rang
(Englisch sprechend)

Commis de rang

Etagenportier

Offerten mit Unterlagen sind an die Direktion zu richten. Telefon (041) 22 75 01.

3122

Tessin Albergo Losone bei Ascona

Hotel erster Klasse,
Spezialitätenrestaurant
und Dancing
Casa Rustica sucht für
Sommersaison:



Koch-Entremetier
Koch-Tournant
Koch-Commis
Chef de rang
Praktikantinnen

Offerten an Fam. Glus,
Hotel Losone,
6616 Losone,
Telefon (093) 2 15 01

4323

Hostellerie Rosenberg in Zug

sucht für sein neues Garnihotel

- 2 Zimmermädchen
- 1 Tournante
- 1 Haus- und Frühstücksköchin

(wenig Kochkenntnisse erwünscht, beste Aus- und Weiterbildungsmöglichkeit)

Hohe Löhne, ausserordentliche Arbeitszeiten.

Tel. (042) 21 43 43

4565

Lugano

Gesucht wird auf 1. Juni oder nach Uebereinkunft

Bar-Hallentochter
Kellner

(sprachkundig, Englisch erforderlich, Mithilfe im Speisesaal), bis zirka Mitte/Ende Oktober.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an Hotel Ritschard & Villa Savoy, 6902 Lugano-Paradiso

4584

Für die Sommersaison auf zirka 15. Juni bis Mitte Oktober oder nach Uebereinkunft suchen wir in bekanntes, mittleres Hotel-Restaurant mit moderner Küche jungen

Koch
neuen Küchenchef oder

Kochlehrling

oder

Praktikanten

oder

Anlehrling

Wir bieten in nettem, kleinem Team angenehme Arbeitsbedingungen, guten Lohn und schönes Zimmer.

Offerten bitte an:

Posthotel, 7076 Parpan GR
Tel. (081) 35 11 91

4580



Grand Hotel Schweizerhof 7078 Lenzerheide

Hallenschwimmbad
Gesucht für Sommersaison mit Eintritt zirka 10. Juni

Nachtportier

Chasseur

Etagenportier

Zimmermädchen

Büropraktikant(in)

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion.

4512

COOP BASEL ACV sucht

per sofort zur Uebernahme des neuen Cockpit-Restaurants in Kleinbasel ein

Geranten-Ehepaar

Wir bieten: fortschrittliche Entlohnung, gut ausgebaute Sozialleistungen, Pensionskasse. Schöne 3-Zimmer-Wohnung kann im Hause bezogen werden. Bedingung: Abgeschlossene Berufslehre als Koch.

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

COOP BASEL ACV

Personalabteilung, Rümelinbachweg 23
4000 Basel, Telefon 22 02 22, intern 440

P 03-304

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft für unseren Betrieb mit zirka 200 bis 250 Verpflegungen pro Tag

Koch-Pâtissier

Wir bieten: Interessante Tätigkeit in modernster neuer Küche, geregelte Arbeits-, Frei- und Ferienzeit, Betriebskrankenkasse, Pensionskasse und weitere Sozialleistungen, interessante Arbeitszeit.

Wir verlangen: Gute Fachkenntnisse, einwandfreien Charakter, arbeitsfreudigen Einsatz.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugnissen, evtl. Bild, sind zu richten an:

Verwaltung Kantonsspital Obwalden,
6060 Sarnen (am Sarnersee), Telefon (041) 66 17 17.

OFA 62529010

Restaurant- Grill-room-Bar



GOLDEN GATE

Steingraben 42

Durch Eröffnung unseres neuen Gartenrestaurants wird unsere Küche mehr belastet. Hierzu suchen wir für unsere junge Brigade

per sofort (oder Uebereinkunft)

2 jüngere, tüchtige Chefs de partie

Wir bieten: geregelte Freizeit, angenehmes Arbeitsklima, gute Entlohnung, eventuelle Unterkunft vorhanden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:
R. Leuenberger, Telefon (061) 22 04 13, 4000 Basel.

P 03-470



Hotel Löwen

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

Küche **Küchenchef**
Köchin
Commis de cuisine

Restaurant **Serviertochter**
Kellner

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

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

3738

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

sucht

Buffetdame oder -tochter 1. Saaltochter Pâtissier

4539

Hotel Oberalp, 7188 Sedrun

Gesucht für die kommende Sommersaison Juni bis Ende Oktober

1 Koch und Köchin

1 Küchenbursche oder -mädchen

Offerten an Hotel Oberalp, 7188 Sedrun, Telefon (089) 9 11 55.

4233

Hotel-Restaurant Brauerei, 3250 Lyss

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

**Serviertöchter
Zimmermädchen
Buffetdame
Barmaid
Commis de cuisine**

Hotel-Restaurant «Brauerei», 3250 Lyss
Telefon (032) 84 11 76

4678

Bade-Hotel Bären, 5400 Baden

sucht in sehr lange Saison-, evtl. Jahresstellen

**Hotelpraktikantin
oder Hilfspersonale**
als Stütze der Hausfrau

Saaltöchter oder Kellner
evtl. Praktikantin.

Eintritt bald oder nach Uebereinkunft. Gute Entlohnung bei angenehmen Arbeitsbedingungen.

Anfragen mit den üblichen Unterlagen an Fam. K. Gugolz.

4529

CHEZ DERRON

Spezialitätenrestaurant sucht

Serviertöchter

oder
**Kellner
Buffet/Bartochter**

Offerten an:
Gaston Derron-Gubser, Restaurant Chez Derron,
Hauptgasse 79, 4500 Solothurn, Tel. (065) 2 25 31.

OFA 65.282.002

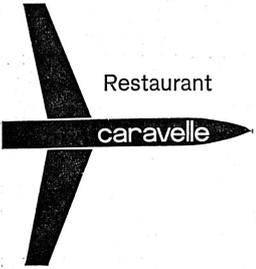
Speiserestaurant Stafflegg ob Aarau sucht baldmöglichst

**Alleinkoch oder Köchin
oder Küchenhilfe**

junges Mädchen oder ältere Frau

zur allgemeinen Mithilfe.
Sehr gute Entlohnung und Freizeit sind zugesichert.

Bitte melden Sie sich bei:
A. Gloor-Hofmann, 5025 Asp, Tel. (064) 22 51 45.
OFA 51.850.002



**Restaurant
caravelle**

sucht
bei überdurchschnittlichem
Verdienst

**Chef de partie
Commis de cuisine
Buffettochter
Ehepaar für Office und Küche
Officebursche**

Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft.

Direktion Restaurant Caravelle
Bubenbergrplatz 12, 3000 Bern
Telefon (031) 22 45 09

P 059021

TESSIN

Neueres Hotel, direkt am Luganersee, sucht für lange Sommersaison auf sofort oder nach Uebereinkunft

**2 Saalrestaurationstöchter
oder Kellner**
(auch Anfänger)

Guter Verdienst und geregelte Freizeit zugesichert.

Offerten mit Zeugnis und Foto bitte an:
Familie C. Sorman-Jungi,

Hotel Pesce, 6988 Ponte Tresa
bei Lugano, Tel. (091) 9 61 24

4524

ENGLAND

Luxushotel im englischen Seengebiet sucht noch folgende Mitarbeiter für lange Sommersaison (bis 1. November):

**Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Commis de rang**

Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Bild an:
Mr. Tony England, Lodore Swiss Hotel, KESWICK,
Cumberland, England.

4509



**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. (028) 7 28 26.

3836

Verbier

Cherchons d'urgence:

1 sommelier(ière)

gros gain

1 cuisinier ou commis de cuisine

(travail seul)

Place à la saison ou à l'année.

Le Caveau, tél. (026) 7 12 26

4694

**Hostellerie Simmental
3770 Zweisimmen**

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft für lange Sommersaison, evtl. Jahresstelle, tüchtigen, fachkundigen

Commis de cuisine

Passantenhotel mit sehr viel A-la-carte-Service.

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an:
Familie F. Balsiger, Tel. (030) 2 17 15

4693

Wir suchen:

**Zimmermädchen
Buffettochter oder -bursche
Küchenbursche**

in Jahres- oder Saisonstelle.
Überdurchschnittlicher Verdienst.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

Hotel Togenburg, Wildhaus
Tel. (074) 5 23 23

4691

**Hôtel La Torre
6900 Cassarate-Lugano**

1 secrétaire

tout de suite ou à convenir.

Prière d'envoyer les offres à la direction de l'Hôtel ou de téléphoner au (091) 51 58 21.

4662

Erstklasshotel im Tessin sucht ab sofort oder nach Uebereinkunft

Sekretär

für die Réception

Offerten mit Zeugnisausschnitten und mit Curriculum vitae unter Chiffre 4684 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Serviertochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:
A. Zurbriggen, Le Mazot,
3920 Zermatt

4701

Hotel Minerva, 6900 Lugano

sucht für lange Sommersaison (ab sofort bis Ende Oktober), auch Jahresstelle

**Commis de cuisine
1 Commis de salle
1 Kochlehrling**

(2 1/2 Jahre Schule-Ausbildung)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die Direktion des Hotels Minerva, 6900 Lugano.

4659

Hotel-Restaurant
Nähe Stadt, sucht für sofort oder nach Uebereinkunft qualifizierten

Küchenchef

in kleine Brigade.

Schätzen Sie es, in einem organisierten Betrieb mit gutem Arbeitsklima zu arbeiten und sind Sie der Mann, der es versteht, seine Mitarbeiter zu führen, dann richten Sie bitte Ihre Offerte an:

P. Schätti-Meyer
Hotel-Restaurant-Rôtisserie «Nollen»
9501 Hosenruck
oder rufen Sie sofort Tel. (073) 28 15 15 an.

4697

Gesucht für sofort guter

Koch oder Köchin

Sehr gute Entlohnung.

Offerten sind erbeten an:

Hotel Rhodania, 3920 Zermatt
Telefon (028) 7 78 63

4696

Gesucht

Barmaid

Offerten an:

Restaurant Tödi,
Tödistrasse 44, 8002 Zürich
Tel. nach 18 Uhr: (051) 25 25 18

4695



MÖVENPICK

BEEFCLUB
der exklusivste unter den Mövenpick-Betrieben
Für das dritte Restaurant seiner Art in der Schweiz suchen wir:

**Restaurantdirektor
Chefs de rang
Grillkoch
Empfangshostessen (PUB)**

Eintritt zirka 23. September
Eröffnung 1. Oktober
Exklusiver Service
Guter Verdienst

Mövenpick AG, 3001 Bern
Telefon (031) 22 22 33
Aarberggasse 30

P 44-61

Palace Hotel, St. Moritz

sucht für Sommersaison 1971

**Nachttelefonist
Chasseur
Garderbière
Serviertochter Courriersaal
Etangengouvernante**
(Jahresstelle)

Hilfzimmermädchen

Chef de nuit

Personalkoch

Chef de partie

Metzger

Commis de cuisine

Commis pâtissier

Buffetdame

Glätterin

Näherin

Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Palace Hotel, 7500 St. Moritz.

4658



**Wir suchen
dringend**

Saaltöchter oder Kellner

für à-la-carte- und Restaurationssevice

Saaltöchter, auch Anfängerin

Buffettochter, auch Anfängerin

Commis de cuisine

Büropraktikantin oder

Anfangssekretärin

(auf zirka 1. Juli)

Kindermädchen

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Gute Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offertedirektion: (041) 64 17 77

Fam. Blättler, Tel. (041) 64 17 77, 6365 Kehrstein, Vierwaldstättersee.

4677

Gesucht nach Basel in gepflegtes Stadt- und Hotelrestaurant

Serviertochter oder Kellner

fach- und sprachkundig, guter Verdienst, sowie

Büropraktikant(in)

für Kontrollen, Statistik, Warenausgabe und Ablösung am Empfang.
Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Bewerbungen an

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

4671

Gesucht für sofort

**Jungkoch
Restaurationskellner**

Offerten an:

Albergo Ristorante Campagna
6648 Locarno-Minusio
Tel. (093) 33 20 54

4710

Gesucht

Alleinkoch

Eintritt baldmöglichst.

Offerten mit Zeugniskopien an

Hotel Gerber, 6902 Lugano

4660

HOTEL RIO, LUGANO

sucht für sofort:

1 Saaltöchter

(auch Anfängerin)

oder 1 Saalkellner

Offerten sind zu richten an:

HOTEL RIO, Via Cantonale 9
6900 LUGANO, Tel. (091) 2 81 44

4655

Hotel Regina, 3800 Interlaken

Gesucht ab sofort

**Saucier / Sous-chef de cuisine
Commis de cuisine
Nachtportier**

Saison bis Ende September, Anfang Oktober.

Offerten bitte an die Direktion. Telefon (036) 22 42 21.

4603

Der Inhaber eines gut eingeführten, grösseren

Hotel- und Restaurationsbetriebes

in Industrieort im Kanton Aargau, 1 Minute ab Autobahn, möchte sich aus gesundheitlichen Gründen zurückziehen.

Er sucht daher ein

tüchtiges Ehepaar

mit langjähriger Erfahrung, das den Betrieb in Pacht übernehmen könnte.

Grosse 4-Zimmer-Wohnung steht zur Verfügung.

Interessenten wollen sich bitte melden unter Chiffre OFA 4100 R an Orell Füssli-Werbe AG, 5001 Aarau.

Gesucht für sofort in Jahresstelle

Chef de partie

Hotel-Restaurant Oberland
3803 Beatenberg B. O.

4604



Für die Ablösungen auf den internationalen Luxus-Zügen Zürich-Amsterdam, Zürich-München und Zürich-Mailand suchen wir gutausgewiesene und fachkundige

Restaurationstöchter und Kellner

im Alter von 20 bis 45 Jahren, mit guten Kenntnissen der drei Landessprachen. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Dienstort: Zürich oder Umgebung.

Wir bitten um Zustellung einer kurzen Bewerbung mit Zeugnisabschriften und Bild an die

**Direktion der Schwelz. Speisewagen-Gesellschaft,
Neuhardstrasse 31, 4600 Olten, Telefon (062) 21 10 61 (Personalbüro verlangen).**

4501

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 und 55 26 42

4600

Gesucht nach Lugano, Hotel 90 Betten, erfahrene

Zimmermädchen

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

Offerten erbeten an:

Direktion Hotel Gotthard
6900 Lugano, Tel. (091) 2 77 77

4639

Moderne Privatklinik im Tessin, 40 Betten, sucht in Jahresstelle

Gouvernante oder Hausbeamtin

zur selbständigen Leitung des hauswirtschaftlichen Teiles. Kenntnisse der italienischen Sprache erwünscht. Logis und Verpflegung im Haus. Eintritt 15. Juni oder 15. September 1971. Guter Lohn, geregelte Freizeit.

Offerten mit Unterlagen an die Direktion der

Klinik Viarnetto
6369 Pregassona (Lugano)

4637

Gesucht für sofort oder später

Küchenchef

Sozialleistungen. Hoher Lohn. Evtl. Zimmer im Hause.

Restaurant Rosenau, 8050 Zürich
Guyerstrasse 2, Tel. (051) 48 16 06

OFA 9758518

Hotel Martinshof, Zuchwil/Solothurn

Wir suchen für sofort

Kochcommis

Sehr guter Lohn.

R. Bernau-Lüthi, Hotel Martinshof, 4628 Zuchwil SO
Telefon (065) 5 47 61

OFA 65633002



Gesucht in gutgehende Bar

Barthochter oder Barmaid

Sehr hoher Verdienst. Kost und Logis im Hause. Sehr gute Kundschaft.

Telefon (055) 2 17 20

4635

Hotel-Restaurant Bernerhof
3823 Wengen

sucht für lange Sommersaison 1971 oder in Jahresstelle Mitarbeiter:

**Saucier/Chef de partie
Köchin
Restaurationstochter oder Kellner
Saalpraktikantin
Portier-Conducteur
sprachkundig
Zimmermädchen
Wäscherin/Lingère**

Eintritt: nach Uebereinkunft.
Kost und Logis im Hause.

Offerten mit Unterlagen an:

H. Perler, Hotel Bernerhof, 3823 Wengen (BO)

4636

Hotel Central am See, Weggis

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

**Jungkoch oder Köchin
Kochlehrling**

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

4632



HOTEL BAUR AU LAC

Wir suchen zum Eintritt sobald wie möglich

Etage: **Hausburschen
Hausmädchen
Etagenportier
Zimmermädchen**

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

Cuisine: **Chef der Personalküche
Chef de grill
Commis de cuisine
Commis pâtissier**

Kaffeeküche: **Kaffeeköchin
Kaffeekoch**

Lingerie: **Lingeriemädchen**

Keller: **Kellerburschen**

Handwerker-
team: **Hotelschreiner
Heizer (vollautom. Ölheizung)
Hilfshandwerker**

Club-Lokale: **Dancing-Kellner
Officeburschen/Küchenhilfe
Officemädchen/Buffer**

Guter Verdienst, geregelte Freizeit, angenehmes Arbeitsklima, auf Wunsch mit Kost und Logis.

Telefonieren Sie unserem Personalchef während normaler Bürozeit unter Telefon (051) 23 31 32 oder schreiben Sie uns.

HOTEL BAUR AU LAC, Talstrasse 1, 8001 Zürich

4633



Hotel Esplanade
6600 Locarno

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Sekretärin

(sprachkundig)

Etagenportier

Zimmermädchen

Offerten mit Unterlagen sind erbeten an die Direktion.
Telefon (093) 33 21 21.

4613

sucht für sofort zu sehr guten Bedingungen:

Dame de buffet

oder

Buffetbursche

Offerten erbitten wir an die Direktion zu senden
oder Tel. (021) 62 29 51 anzurufen.

4541



Wir suchen

Chef de partie

Commis de cuisine

Buffetdame

Buffetbursche

Alle Posten sind Jahresstellen und gut bezahlt.

Bitte melden Sie sich bei



**Hotel-Restaurant
Mittenza, MuttENZ**

Telefon (061) 42 82 88
Direktor E. Zahler

4602

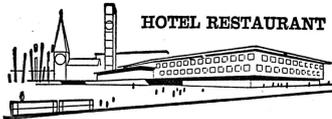
Hotel Simplon, 2900 Porrentruy
mit grosser Gartenterrasse sucht

Kellner oder Serviertochter
für Juni, sowie

Buffethilfe
(Buffetochter-Anfängerin)
für sofort.

Offerten sind erbeten an:
S. Jermann, Tel. (066) 66 14 99

4669



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

Gesucht nach Uebereinkunft

Buffetdame oder Tochter,
evtl. Aushilfe
Kellner
Chef de partie
Commis de cuisine

Angenehmes Arbeitsklima. Zeitgemässes Salär.

Offerten sind erbeten an die Direktion W. Greiner.

4668

Bar à café in Sitten
sucht freundliche

Serviertochter

Telefon (027) 2 02 16

P. 36-1207

ADELBODEN. Gesucht für kommende Sommersaison
Saaltöchter oder Anfangssaaltöchter
Sommersaison, Beginn Pfingsten bis Oktober.

Sich melden bei: Frau Petzold, Tel. (033) 73 22 41,
Hotel Schweizerhof-Edelweiss, 3715 Adelsboden.

4711

Hôtel de l'Ancre, Genève

sucht für ein modernes Haus im Zentrum der Stadt

Kellner / Serviertochter
Anfangskellner
Buffetochter
Zimmermädchen

Jahresstelein bei gutem Verdienst.

Offerten sind erbeten an die Direktion
R. J. Bertochi, Tel. (022) 32 18 31 oder (022) 32 05 40

4661

MÖVENPICK

Für unser modernes Restaurant mit südländischer, gemütlicher Atmosphäre (Tessiner Stil) und nettem kleinem Arbeitsteam suchen wir

2. Chef de bar
Barsteward
Barcommis

Nebst einer von uns zur Verfügung gestellten Arbeitskleidung erwartet Sie bei uns

geregelte Arbeitszeit

Weiterbildung
(Fach-, Sprach- und Fernkurse)

hohe Verdienstmöglichkeiten

ausgebaute Sozialleistungen

Auf Wunsch können wir Ihnen eine Unterkunft in einem unserer wohnlichen Personalzimmer zur Verfügung stellen.

Rufen Sie uns unverbindlich an oder schreiben Sie uns.

Mövenpick Sihlporte, K. Fröhlich, Dir.
Talstrasse 82, 8002 Zürich, Tel. (051) 25 44 33

P. 44-61

TESSIN

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Hotelpraktikantin

für Büro und Etage bis Ende Oktober in gutes Hotel Zentrum Lugano. Sprachkenntnisse erwünscht, jedoch nicht Bedingung.

Offerten bitte an:

Familie Buchmann, Hotel Ticino
6901 Lugano, Telefon (091) 2 77 72

4682

Gesucht nach Zermatt junger

Alleinkoch oder Köchin

Fam. Biner, Ferienhaus Silvana,
Telefon (028) 7 70 12.

4670

Gesucht wird

**1 Winebutler/
Oberkellner-
Stellvertreter**

von Hotel in der Nähe von Zürich gelegen. Der Eintritt kann sofort oder nach Uebereinkunft erfolgen.

Offerten unter Chiffre 4653 an Hotel-
Revue, 3011 Bern.

Gesucht per sofort

**Buffetbursche oder
-tochter**
Zimmermädchen
Commis de cuisine

Eilofferten erbeten an

Hotel Landhus, 8052 Zürich-Seebach
Telefon (051) 50 33 11

4675

Gesucht auf 1. Juni

1 Chef de service

Hotel Alpenrose, 3823 Wengen
Tel. (036) 55 16 51 und 55 26 42

4601

Hotel Raetia, 7050 Arosa

sucht für die kommende Sommersaison von Ende Juni bis Mitte September

Saaltöchter oder Praktikantinnen
Kellner
Zimmermädchen
Portier

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an:
Fam. M. Hasler-Hofer.

4605

STERNEN OBERRIEDEN
Gesucht für sofort in schönem Betrieb am See
Alleinkoch oder Chef de partie
Kellner und Töchter für guten Restaurantservice
Buffetbursche oder -tochter auch Anfänger
Anfragen bitte an
F. Veith
8942 Oberrieden ZH

RÖTISSERIE AM SEE
Spezialitäten vom Holzkohlengrill
12 km von Zürich Tel. 92 05 04

4674

HOTEL BUTTERFLY
Kreuzstrasse 40, 8008 Zürich

sucht per 1. Juni 1971 oder nach Uebereinkunft

Hallen-Tournant

Vollständige Offerten bitte an die Direktion.
(Tel. Auskunft (051) 47 42 70.)

4657



Im August/September 1971 eröffnen wir einen neuen, originalen Restaurantsbetrieb und suchen noch folgende Mitarbeiter(innen):

für die Administration:

Sekretärin / Telefonistin

für Kontrolle und Lagerhaltung:

Steward / Kontrolleur

für die Küche:

Saucier / Sous-chef
Chef entremetier
Chef Garde-manger
Commis de cuisine

für Restaurant und Snack:

Chef de service
Serviceangestellte

für den Kiosk:

Verkäuferin

Offerten und Anfragen sind erbeten an Herrn André Chevin, Rainallee 136, 4125 Riehen. Telefonische Auskunft bis 18 Uhr über Tel. (051) 23 59 66 oder 27 45 54.

4612

Hotel Europe au Lac, Ascona

sucht für Sommersaison

Portier

Chauffeur / Schwimmbadbetreuer

Offerten erbeten an die Direktion
Tel. (093) 2 28 81

4609

Je cherche de suite:

barmaid / sommelière
sommelier ou sommelière
garçon ou fille de buffet
garçon de cuisine et office
commis de cuisine
(pour le 15 juin)
aide femme de chambre

S'adresser:

Walter Stecher, Hôtel de la Gare
1884 Villars

4608

Gesucht in grossen Betrieb, Nähe Zürich

Serviertochter

Geregelte Arbeitszeit. Sehr guter Verdienst.

Restaurant Feldschlösschen
Althardstrasse 46, 8105 Regensdorf
Tel. (051) 71 20 30

4606

Posthotel Arosa

sucht zu baldigem Eintritt für Sommersaison

Büropraktikantin
Serviertöchter (Kellner)
Buffetöchter
Commis de cuisine
Lingeriehilfe
Nachtportier

Offerten erbeten an Hermann J. Hobi, Telefon (081) 31 13 61.

4640

Sporting-Restaurant
2500 Biel

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft fachkundigen, qualifizierten

Küchenchef

der die Fähigkeit besitzt, einer mittleren Brigade vorzustehen. Selbständiger, vielseitiger Posten, gute Anstellungsbedingungen,

und

1 Koch-Commis

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:
W. und D. Schütz, Telefon (032) 3 92 44.

P. 06-2227

Gesucht nach Basel in gutgehendes Restaurant

Geranten-Ehepaar

als Stütze des Patrons.

Voraussetzung selbständiger Koch. Fähigkeitsausweis nicht Bedingung. Guter Lohn mit Umsatzbeteiligung.

Wohnung vorhanden.

Offerten mit Foto und Angabe der bisherigen Tätigkeit unter Chiffre B 03-102206 an Publicitas AG, 4001 Basel.

Hotel-Restaurant Grotto Ticinese,
5400 Baden

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung tüchtiger, gut präsentierender

Kellner

für Speiserestaurant; wenn möglich tranchier- und flambierkundig.

Sich melden bei Frä. oder Herrn E. Meier,
Telefon (056) 2 75 50.

P. 02-1299

Restaurant Romantic und Café Moc im Zentrum der Stadt Luzern suchen je eine

**Gouvernante/
Aide du patron**

Sie werden nach kurzer Einführungszeit einen weitgehend selbständigen Posten bekleiden, bei welchem Sie Ihre Kenntnisse vollumfänglich anwenden können. Schönes Einzelzimmer. Geregelte Freizeit.

Telefonische oder schriftliche Offerten an

Sonnenstrahl-Betriebe, Verwaltung
Weggisgasse 1, 6000 Luzern
Telefon (041) 23 47 14

OFA 62707003



HOTEL «KRONE» AM RHEIN
4310 Rheinfelden bei Basel

Zum möglichst baldigen Eintritt suchen wir jungen und an exaktes Arbeiten gewohnten

Commis de cuisine oder Köchin

Portier

wenn möglich mit Fremdsprachkenntnissen.

Bewerber(innen) wollen sich bitte bei Fam. Mühlethaler melden, Telefon (061) 87 55 55.

4672

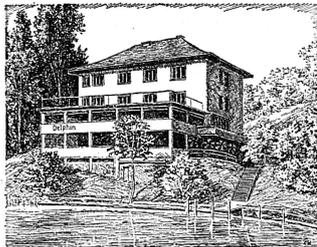
Gesucht für lange Sommersaison mit Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft

Etagengouvernante

Offerten sind erbeten an die Direktion des

Grand Hotel Regina
3818 Grindelwald

4480



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

Hotel Zwysighof, 5430 Wettingen

SIE:
- suchen eine Stelle auf zirka 15. Juli oder nach Uebereinkunft als

Chef de cuisine

- fühlen sich fähig, einer kleinen Brigade von 4 bis 5 Mitarbeitern vorzustehen,
- haben Initiative und viele neue Ideen,
- interessieren sich für eine Aufgabe, bei welcher Sie geschätzt und unterstützt werden,
- richten Ihre handgeschriebene Offerte mit Foto und unter Angabe der Gehaltsansprüche an:

Gebr. J. & W. Erne, Telefon (056) 6 86 22

- WIR:**
- sind ein führendes Hotel- und Restaurationsunternehmen der Region Baden-Wettingen,
 - pflegen ein angenehmes Arbeitsklima,
 - legen Wert auf permanente Weiterbildung (Besuch von Kursen),
 - bieten der Qualifikation entsprechendes Salär,
 - sind Ihnen bei der Wohnungssuche behilflich,
 - freuen uns auf Ihre Bewerbung.

4597

Wir suchen tüchtigen, sprachenkundigen

Chef de service

Sommer Tessin, Winter Arosa

Chef de partie

VW-Bus-Chauffeur/ Gärtner

Offerten bitte an:

M. Wetter
Hotel La Perla
6982 Agno-Lugano

4573

Für unseren gutgeführten Restaurationsbetrieb suchen wir einen Fachmann oder Frau als

Chef de service / Aide du patron

zur Mithilfe in der Betriebsführung und Vertretung des Wirtchepaares.
Geregelte Arbeitszeit und gute Entlohnung.
Für Verheiratete kann schöne 4½-Zimmer-Wohnung zur Verfügung gestellt werden.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 4599 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Restaurant Les Premiers Pas
Anzère
Tel. (027) 2 97 04

sucht

2 Serviertöchter
1 Koch-Commis
1 Küchenmädchen

Eintritt: 1. Juni 1971.

P 36-25527

Je cherche

2 sommelières
1 commis de cuisine et
1 fille de cuisine

Entrée: 1er juin.

Restaurant Les Premiers Pas
Anzère, tél. (027) 2 97 04

P 36-25527

Gesucht

tüchtiges Ehepaar

(guter Küchenchef)

als Pächter eines neu renovierten Hotel-Restaurants. Beste Verkehrslage, Nähe See. Schönes Restaurant, ganz neu eingerichtetes, attraktives Spisessal (45-50 Plätze), moderne Küche, doppelte Kegelbahn, 12 Gästezimmer. Beste Voraussetzung für hohen Umsatz.

Anfragen sind zu richten an Chiffre OFA 4101 R, Orell Füssli Werbe AG, 5001 Aarau.

Gesucht nach Basel freundliche, branchenkundige

Serviertochter oder Kellner

in gepflegtes Hotel- und Stadtrestaurant. - Guter Verdienst. Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Sich melden bei:
Hotel Central, 3000 Basel, Tel. (061) 25 44 48,
Hartmann.

4557

Hotel
acker montana
Wildhaus (Obertoggenburg)

sucht für die kommende Sommersaison

Oberkellner

Saalkellner

Barmaid

Dancing-Serviertochter

Garde-manger

Commis de cuisine

Nachtportier

Offerten an:

Frau M. Hilly-Weber, Hotel Acker-Montana
9601 Wildhaus

4617

«Le Littoral», Café-Restaurant
1814 La Tour-de-Peilz

cherche

jeune commis de cuisine

Date d'entrée à convenir.

4616

Neues Hotel-Restaurant Seeblick
3705 Faulensee am Thunersee
(Spiez)

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Restaurationskellner
Restaurationsköcher
Saalköcher

Hoher Verdienst und geregelte Freizeit.

Offerten bitte an:

Otto Habegger-Jaack, Tel. (033) 54 23 21

4610

Palace Hotel, 3823 Wengen

sucht für Sommersaison, Mitte Juni bis Mitte September, bei Zufriedenheit lange Wintersaison zugesichert:

Empfangssekretär(in) NCR 42

Chefs de partie

Commis de cuisine

Saalkellner und Saaltöchter

Nachtportier

Conducteur

Telefonist(in)

Chasseurs

Portiers

Femmes de chambres

Office- und Küchenhilfspersonal

Ragazzi per il office e la cucina

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen an die Direktion, Tel. (036) 55 26 12.

4540

GESUCHT für sofort oder nach Uebereinkunft:

Hotelsekretärin, Réceptionistin oder Volontärin

Koch oder Commis de cuisine

Deutsch sprechende Buffetköcher

Guter Lohn und geregelte Arbeitszeit wird zugesichert.

Offerten bitte an

Hotel Schmid am See, Axenstrasse 5, 6440 Brunnen.

4688

Grand Hôtel Europe H★★★★

300 LITS

HOTEL DE PREMIERE CLASSE AVEC TEAM SUISSE CHERCHE

1er réceptionniste

AVEC POSSIBILITE D'OCCUPER A PARTIR D'OCTOBRE LA PLACE DE SOUS-DIRECTEUR.

OFFRES AVEC COPIES DE CERTIFICATS A LA DIRECTION
GRAND HOTEL EUROPE, COMARRUGA, PROV. TARRAGONA,
ESPAGNE.

4679

Restaurant de l'Hippocampe Bar-Dancing «Chez Gégène» 2022 Bevaix

(établissement de 1ère classe)

cherche pour le 1er juin ou date à convenir

un cuisinier de première force

(Notre chef de cuisine reprend une affaire.)
Ce poste conviendrait à jeune homme de 25 à 30 ans, ayant de l'expérience, le sens des responsabilités désirant se créer une situation stable et bien rémunérée.

Faire offre avec copies de certificats.

Chaque offre sera traitée avec soin et discrétion.

P 28-340

Hostellerie Simmental 3770 Zweisimmen

Zu unserer Entlastung suchen wir tüchtige

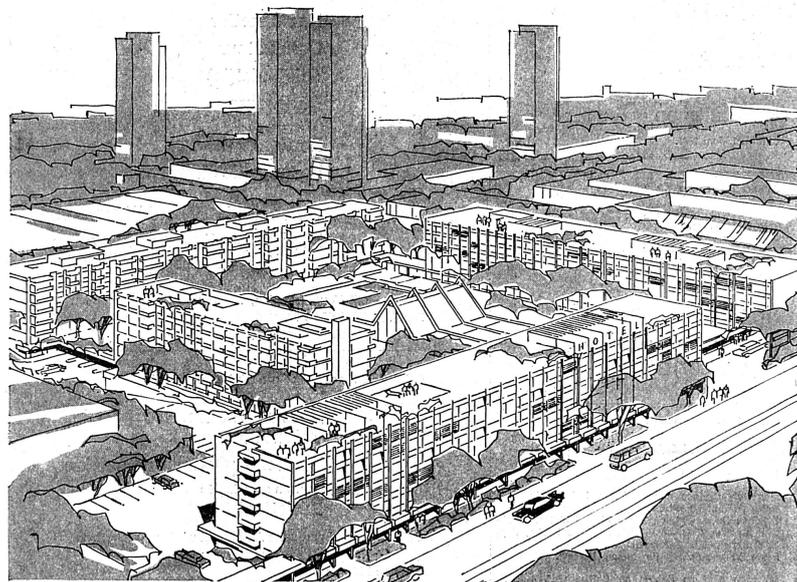
Aide du patron

(Vertrauensposten)
zur Mithilfe im ganzen Hotelbetrieb.

Eintritt 15. Juni 1971 oder nach Uebereinkunft. Guter Lohn. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Zimmer mit fließendem Wasser im Hause.

Offerten erbeten an:
Familie F. Balsiger, Telefon (030) 2 17 15.

4692



In der Ueberbauung Nova-Park, dem ersten integrierten Business-Center Europas, mit einem Anlagewert von über 100 Millionen Franken, entsteht beim Albisriederplatz, mitten in Zürich, das grösste **Mittelklasshotel** der Schweiz.

Der Hoteltrakt allein umfasst **zirka 400 Zimmer** mit 800 Betten, verschiedene Restaurants, Cafeteria, Bars, diverse Konferenzräume und Sitzungszimmer, spezielle Clubräume, diverse Läden und Kioske, Fitness-Club mit Hallenbad usw.

Bereits am 14. Juli 1972 wird die erste Etappe mit 245 Hotelzimmern eröffnet werden.

Im weiteren sind im Business-Center Nova-Park noch 108 Eigentumswohnungen, 60 Business-Apartments (Gäste-Apartments), 3 Bürohäuser und ein Parkhaus mit zirka 1000 Einstellplätzen vorhanden, die teilweise ebenfalls von der Hotel-Organisation mitbetreut werden müssen.

Für die verantwortungsvolle und äusserst anspruchsvolle Top-Management-Aufgabe suchen wir einen bestausgewiesenen

Hotel-Direktor

Dieser muss über ein aussergewöhnliches Organisationstalent verfügen, sehr dynamisch sein und sich für diese einmalige Gelegenheit einer vollständig neuartigen Hotel-Konzeption begeistern können.

Wenn Sie diese sehr anspruchsvolle Position reizt und Sie sich ihr gewachsen fühlen, so nehmen Sie bitte Kontakt auf mit:

René E. Hatt & Partner AG
Immobilien-Konsulent
 (Herren R. E. Hatt oder R. Felix)
 Stockerstrasse 38, 8002 Zürich, Telephone (051) 47 00 24

4685



Flambier-

UND TRANCHIER-SPEZIALKURS

mit neuen Akzenten in der praktischen Ausbildung. Prominente Fachleute wirken als Gastreferenten und demonstrieren ihr ausgefeiltes Können direkt am Tisch der Gäste. Kursausweis.

Kursdauer: 1 Woche. Maximal 14 Teilnehmer. Kursgeld Fr. 370.- inkl. 10 exquisite Mahlzeiten.

Nächste Kurse: Beginn am 14. 6., 6. 9., 4. 10., 29. 11. 1971

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

Schweizerische Fachschule für das Gastgewerbe Belvoirpark, Zürich

In absehbarer Zeit begibt sich unser

Direktions-Ehepaar

in den Ruhestand.

Für diesen verantwortungsvollen Posten möchten wir uns frühzeitig eine geeignete Nachfolge sichern.

Die Führung der international anerkannten Fachschule mit dem angeschlossenen grossen Restaurationsbetrieb erfordert von den Bewerbern gute pädagogische Fähigkeiten und gründliche Fachkenntnisse.

Die Möglichkeit einer mehrmonatigen Einführung ist geboten.

Bewerbungen sind zu richten an:

Herrn A. Stoecklin, Präsident der Fachschulkommission
 Bahnhofquai 7, 8001 Zürich.

4598

Dynamische Hotelgesellschaft sucht für das Tessin einen erfahrenen

Hoteldirektor

als

Vertrauensmann des Verwaltungsrates

Zum Aufgabenbereich gehören:

- Kommerzielle und fachliche Ueberwachung von Hotels
- Beratung von Hotel-Direktionen
- zeitweise Leitung (Stellvertretung) eines Hotels ersten Ranges
- Spezialaufgaben in Zusammenarbeit mit dem Verwaltungsratspräsidenten

Die Position erfordert:

- Gute Allgemeinbildung; starke Persönlichkeit
- Praxis im Hotelfach in leitender Stellung
- Kenntnis der modernen Hotelführung und des gastgewerblichen Rechnungswesens
- Verhandlungsfähigkeit in italienischer, französischer und deutscher Sprache; Englischkenntnisse von Vorteil

Die Gesellschaft bietet:

- interessante und vielseitige Aufgaben
- Position als Direktor (rapportpflichtig gegenüber dem Verwaltungsrat)
- angemessene Honorierung, grosszügige Spesenregelung

Bewerbungen für diese Position sind schriftlich an den beauftragten Personalberater einzusenden. Es können auch Anmeldebogen bezogen werden. Allfällige Sperrvermerke werden respektiert; überhaupt wird strengste Diskretion zugesichert.

Personalberatung Dr. Emil Greber

Löwenstr. 11 CH - 8001 Zürich/Schweiz Tel. 01 / 27 84 32



OFA 67050102

Grand Hôtel de la Riviera vaudoise

entièrement modernisé

recherche en place à l'année, pour date d'entrée à convenir

un chef de réception/ sous-directeur

capable de correspondre parfaitement en français, allemand et anglais.

Les candidats sont priés de faire parvenir leurs offres sous chiffre 4652 en joignant photo, copies de certificats et références et en mentionnant leurs prétentions de salaire à l'Hotel-Revue, 3011 Berne.

Buffet de la Gare Fribourg

cherche

chef de service

Entrée date à convenir.

Offres avec les documents habituels à la Direction.

4654

Hätten Sie Lust in einem Hotel- und Restaurationsbetrieb im Herzen einer grossen Schweizer Stadt als

Direktionssekretärin

mitzuarbeiten? Es handelt sich um einen grösseren Betrieb mit über 100 Betten und zirka 500 Sitzplätzen in Restaurant, Bar und Saal. Der Restaurationsbetrieb und die Küche werden zurzeit umgebaut und den heutigen Anforderungen angepasst. Der zu vergebende Posten verlangt eine Persönlichkeit mit einiger Erfahrung im Hotel- und Gastgewerbe. Es besteht ein Pflichtenheft, welches der Stelleninhaberin grösstmögliche Autonomie verleiht.

Sofern Sie die nötigen Voraussetzungen mitbringen (Handelsdiplom, kaufm. Lehrabschluss oder ähnliche Ausbildung) und mindestens Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift beherrschen, bitten wir um Ihre Offere unter Chiffre 4642 an Hotel-Revue, 3011 Bern.



Restaurant du Palais l'O.N.U., 1200 GENÈVE

Nous cherchons pour notre Restaurant des délégués et le nouveau libre service

demi-chef de rang commis de cuisine

Entrée de suite ou à convenir. Travail très varié, congé hebdomadaire et heures de travail avantageusement réglées.

Veillez adresser vos offres complètes à Mr. A. Indermühle, restaurateur.

4643

sommerau ticino

hotel restaurant

Dietikon
Zürcherstr. 72
Tel. 88 28 76

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

sucht in Jahresstelle für sofort

Küche: **Koch**
Réception: **Empfangssekretärin / Tournante**
(für Sommersaison Juni bis November)

Geregelte Freizeit, gutes Arbeitsklima, auf Wunsch Zimmer im Hause.

Offerten sind zu richten an die Direktion oder Telefon (01) 88 28 76.

P. 44-3140

Carlton- Hotel Tivoli 6002 Luzern

sucht per sofort folgende Angestellte:

Chef pâtissier	3. Oberkellner
Commis de cuisine	Chef d'étage /
Köchin	Winebutler

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an die Direktion senden.

4607



Hotel Continental Basel
sucht in Jahresstelle

Sekretärin und Praktikantin
für die Réception

Nachtportier

Etagenportier

Buffetbursche

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind erbeten an:
F. Eschler, Hotel Continental, Centralbahnplatz 6,
4051 Basel, Tel. (061) 23 14 23.

4424

Buffet de la Gare CFF,
2300 La Chaux-de-Fonds
tél. (039) 23 12 21

cherche

chef de cuisine

qualifié

pour diriger une brigade moyenne.

Place stable et bon salaire.

Faire offre pour écrit avec certificats.
Date d'entrée à convenir.

4447



Hotel Glockenhof Zürich

Erstklass-Haus mit 160 Betten im Zentrum der Stadt
sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

tüchtigen Patissier

in Saison- oder Jahresstelle (Saisonbewilligung für
Ausländer vorhanden).

Suchen Sie einen gutbezahlten Posten in einem
Stadtbetrieb mit angenehmem Arbeitsklima, so senden
Sie bitte Ihre Offerte an die Direktion des HOTEL
GLOCKENHOF, Sihlstrasse 31, 8001 Zürich, oder tele-
fonieren Sie unter Nr. (051) 23 56 60.

4380

**In unseren Restaurants
in Basel
sind folgende Posten
neu zu besetzen:**

Paprika

Blumenrain 12, 4000 Basel
Telefon 061 / 25 30 44

Commis de cuisine

Serviertochter

Kellner

Barcommis

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

Chef de partie

Commis de cuisine

Serviertochter

Kellner



In unseren attraktiven, modern konzi-
pierten Restaurants bieten wir fort-
schrittliche Arbeitsbedingungen,
geregelt 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.

4631

Nach Grindelwald

Gesucht für sofort junge, branchenkundige

Köchin

Buffetochter

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 Schweizerhof, Basel

sucht

Chef saucier

Commis de cuisine

Lingerieangestellte

Telefon (061) 22 28 33.

4591



Restaurant Park
am Rheinfalle
8212 Neuhausen

Wir suchen für die Sommersaison oder in Jahresstelle

Commis de cuisine

Chef de partie

Beruflich hochinteressantes Küchenprogramm HF.

Fortschrittliche Zusammenarbeit, gerechte Entlohnung, geregelte Ar-
beitszeit, Freizeit, Tischtennis für Angestellte im Hause, Schwimmbad
in nächster Nähe.

Interessenten wenden sich bitte telephonisch oder schriftlich an die Di-
rektion Restaurant Park, Telefon (053) 2 18 21.

4648

Dringend gesucht nach Italien

Gatteo Mare, Riviera Adriatica

zur Neueröffnung eines Hotels

2 Sekretärinnen

mit Italienischkenntnissen.

Offerten mit Foto und Zeugniskopien unter Chiffre 4650 an Hotel-Re-
vue, 3011 Bern.

Hotel Eden au Lac, Zürich

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Réceptionssekretärin

Chef de rang

Commis de rang

Hallentournant

Chasseur

Offerten sind zu richten an die Direktion Hotel Eden au Lac, Utoqual 45,
8000 Zürich, Telefon (051) 47 94 04.

4596

Hotel Pardenn Klosters

Erstklasshotel, Hallenschwimmbad, Massage, Sauna, sucht für lange
Sommersaison

Telefonistin

Bei Zufriedenheit kann auch die Wintersaison zugesichert werden. Be-
werbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:
Rolf Humig, Hotel Pardenn, 7250 Klosters.

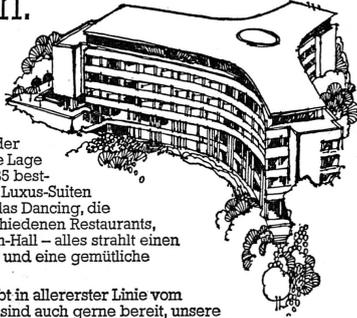
4482

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 Waldestrand
und doch nur Minuten von der
City entfernt. Nicht nur seine Lage
ist erstklassig – auch die 235 best-
eingerichteten Zimmer, die Luxus-Suiten
im Penthouse, die Bar und das Dancing, die
Konferenzräume, die verschiedenen Restaurants,
das Hallenbad und die Gym-Hall – alles strahlt einen
ungezwungenen Luxus aus und eine gemütliche
Wohnlichkeit.

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



Wir suchen

Telefonistin
Sekretärin
Hostess
für die Information

Zimmermädchen
Eröffnung
Guest-House Ende Juni
Buffettochter
Lingeriemädchen

Serviertochter
für die Dölkstibube
Commis de rang
Kellnerlehrling

Commis de cuisine
Kochlehrling

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

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

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

Atlantis Hotel  Zürich

Hotel Bellerive au Lac
Zürich

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Demi-chef de rang

sprachenkundig, bestausgewiesen

und

Commis de rang

Offerten mit Unterlagen erbeten an R. Simmen, Hotel
Bellerive au Lac, 8008 Zürich, Telefon (01) 32 70 10.

4676

NACH ENGLAND GESUCHT

Wir suchen für unser First-Class-Hotel

1 Saucier
1 Chef garde-manger
Zimmermädchen
Coffee Shop Serviermädchen

Arbeitslaubnis wird von uns besorgt.

Erstklassige Bezahlung. Unterkunftsmöglichkeit im Haus. Bonus bei Jahresvertrag. Perfekte
englische Sprache nicht erforderlich.

Bewerbungen (in Deutsch) an H. Waser, Assistant Manager, De Montfort Hotel, Kenilworth,
Warwickshire, England.

4681

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 Nachfolger auf zirka anfangs
Juni.

Economatgouvernante

für fachkundige Mitarbeiterin selbständige, gut be-
zahlte Jahresstelle.

Offerten erbeten an:

W. & M. Studer, Hotel Hecht am Marktplatz,
9004 St. Gallen, Telefon (071) 22 65 02, Frau Studer
senior verlangen.

4056

Wir suchen für ein gutgehendes Objekt in Lausanne einen

Geranten evtl. Ehepaar

Interessenten mit Fähigkeitsausweis Kanton Waadt sind gebeten,
ihre Bewerbung (Lebenslauf, Zeugniskopien, Handschriftprobe,
Foto) an den Personalchef der

Cardinalbräu AG, Freiburg
Telefon (037) 82 11 51

zu senden.

P 17-102 F



**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



Selbständig – ohne Unternehmerrisiko!

Verwirklichen Sie Ihren Wunschtraum – werden Sie selbständig! Da unsere jetzige, langjährige Leiterin ein eigenes Geschäft übernehmen wird, können wir Ihnen ein ausgezeichnetes Angebot machen: Unser bestabestrierter, gutgehender **Tea-room Zytglogge im Herzen von Bern** sollte von einem unternehmungsfreudigen

Geranten(in)

erfolgreich weitergeführt werden.

Wir erwarten von Ihnen:

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

Wir bieten Ihnen:

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

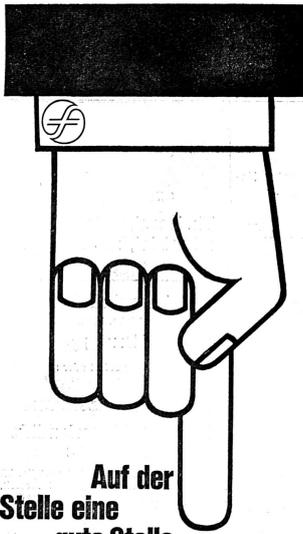
Eintritt: Juni 1971

Interessenten(innen) richten ihre Offerte mit Bild und Lebenslauf sowie einer Schriftprobe an die

Ableitung EG der Merkur AG, Fellerstrasse 15, 3027 Bern
Telefon (031) 55 11 55, intern 423



P 05-6036



Auf der
Stelle eine
gute Stelle

Chefs de partie Commis de cuisine

Flughafen-Restaurants Zürich, Telefon (051) 84 77 66

4568

Kurhotel Valmont 1823 Glion-sur-Montreux

Da unsere Mitarbeiterin einen Fachkurs in Deutschland absolvieren möchte, ist der Posten als

Direktionssekretärin/ Chef de réception

auf Mai oder nach Uebereinkunft neu zu besetzen (Jahresstelle). Wir suchen eine tüchtigen Mitarbeiterin, die eine diesem Posten entsprechende Fachausbildung hat und über gute praktische Erfahrung verfügt. Erforderliche Sprachen: wenn möglich Französisch, Deutsch, Englisch, Italienisch (Steno französisch erwünscht).

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:
H. Tuor, Direktor, Tel. (021) 61 38 02, intern 500

4574

Für ein neu zu eröffnendes Restaurant im Zentrum von Zürich (60 Plätze) suchen wir

Gerantin

zur selbständigen Führung des Betriebes.

Wir bitten gutausgewiesene und einsatzfreudige Fachleute (Schweizer) um Offerte mit den üblichen Beilagen unter Chiffre 44-46064 an Publicitas AG, 8021 Zürich.

Gesucht wird nach Davos

Serviertochter oder Kellner

Eintritt nach Uebereinkunft.
Guter Verdienst, geregelte Freizeit.

Fam. Ghidoni: Hotel Albana
7270 Davos, Tel. (083) 3 58 41

4651



sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

tüchtigen Koch

für die Metro-Snack-Bar.
Der Posten ist geeignet für einen tüchtigen Jungkoch, der gerne in einer modernst eingerichteten Satellitenküche selbständig arbeiten möchte. Geregelte Arbeits- und Freizeit und guter Lohn werden zugesichert.

Offerten oder Anfragen sind zu richten an:

P. Musa-Emilsson, Bahnhofplatz 3
9000 St. Gallen, Tel. (071) 23 35 35

4646

HOTEL DES ALPES FLIMS-WALDHAUS

sucht auf 1. Juni

1 Telefonist/ Kondukteur

oder

1 Telefonistin

1 Koch

1 Winebutler

Erbitte Offerten an A. Zimmermann oder Telefon (081) 39 10 33.

4592

La Société des Restaurants BALEXERT S.A. GENEVE (au Centre commercial de Balexert)

cherche pour l'ouverture fin août début septembre 1971 de ses établissements:

Radi Brasserie Bistrot Rôtisserie «Le Châtelain» Café Boulevard

bureau **secrétaire** (entrée à convenir)
contrôleur
économiste

cuisine **chef de cuisine**
sous-chef de cuisine
chef du grill
chefs de partie
commis de cuisine
aides-cuisiniers
garçons de cuisine
casserollers

service **chefs de service**
serveuses-hôtesse
sommeliers
chefs de rang
commis de rang

buffet **gouvernante au chef de buffet**
dames et aides de buffet

cave **chef caviste**
aides-cavistes/chauffeurs

offices **chef-macchina**
garçons et filles d'office

Logements à disposition.
Nous offrons à nos futurs collaborateurs des emplois variés et stables et une ambiance moderne et dynamique.

Ecrivez nous quelques mots avec les références d'usage et nous prendrons rendez-vous.
Société des Restaurants
BALEXERT S.A. GENEVE
Case postale 28
1211 Genève Bouchet
P 18-4123



sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft einen

Mitarbeiter

der folgende Fähigkeiten besitzen sollte:

- Erfahrung im Gastgewerbe,
- Freude am Organisieren,
- Einfühlung (und Kenntnisse) im Koordinieren verschiedener Niederlassungen.

Wenn Sie über diese Fähigkeiten verfügen, jung und dynamisch sind, dann sollten Sie sich bei uns melden, denn wir, ein Grossbetrieb im Verpflegungssektor, haben diese herausfordernde Position zu vergeben. In Aarau, Brugg, Lugano, Basel und nicht zuletzt an unserer Zentralstelle warten grosse Aufgaben auf Sie.

Wenn Sie sich zutrauen, diese Aufgaben zu übernehmen, sind Sie unser Mann, dann erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Offerte.

CULINARIUM AG

Personalrestaurant der Schweizerischen Bankgesellschaft, Zürich,
Bahnhofstrasse 45, 8021 Zürich
Telefon (051) 29 44 11, intern 3061

P 44-3877



Gesucht:

Sekretärin

Chef de service

in vielseitigen Betrieb.

Gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit.

Offerten sind zu richten an:

Hotel-Restaurant und Saalbetriebe
Salmen, Schlieren

Inhaber: M. + A. Pfenniger, Tel. (01) 98 60 71

4673

Gstaad Palace

cherche à partir de la saison d'été 1971



PALACE
HOTEL
GSTAAD
SUISSE

1er maître d'hôtel

pour deux saisons par année (mi-juin à mi-septembre et mi-décembre à Pâques).

Cette situation demande une personnalité hautement qualifiée dans les questions gastronomiques et l'organisation du service. Elle aura à diriger une brigade de plus de 50 collaborateurs et à recevoir et satisfaire la clientèle la plus exigeante.

Veuillez adresser vos offres à la Direction du Palace Hôtel, 3780 Gstaad, téléphone (030) 4 13 01.

4564

Modernes Erstklasshotel in Lugano (das ganze Jahr geöffnet) sucht

Direktionssekretärin

für die Betreuung des Büros des Verwaltungsrates und der Direktion.

Anforderungen: Kaufmännische Berufsbildung
Kaufmännische Praxis in der Hotelbranche
Sprachen: Französisch, Italienisch, Deutsch, Englisch
Initiative und Verantwortungsbewusstsein

sowie

Hausbeamtin/Gouvernante

für Office.

Anforderungen: Praxis im Hotelfach, besonders im Office
Sinn für Teamwork
Sprachen: Italienisch und Deutsch

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Das Hotel bietet ansprechende, vielseitige Tätigkeit,
internationale Ambiance,
gute Salarierung, Sozialleistungen,
komfortable Arbeitsräume und Wohngelegenheit.

Interessentinnen wollen sich mit dem beauftragten Personalberater in Verbindung setzen.
Es können auch Anmeldeformulare bezogen werden. Diskretion wird zugesichert.

Personalberatung Dr. Emil Greber

Löwenstr. 11 CH - 8001 Zürich/Schweiz Tel. 01 / 27 84 32



OFA 67050102



HOTEL SARATZ
PONTRESINA



sucht für Sommersaison 1971 (Ende Mai, Anfang Juni)

Chasseur

Chefs de rang

Commis de rang

Saalkellner

Pâtissier

Commis de cuisine

Anfangszimmermädchen

Gouvernante

für Keller/Kontrolle

Lingeriemädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:

G. P. Saratz, Hotel Saratz, 7504 Pontresina

3513

Hotel Alpina, 8784 Braunwald

sucht für lange Sommersaison oder in Jahresstelle, mit Eintritt Mai oder nach Uebereinkunft:

Chef de partie

Commis de cuisine

Aide de cuisine

Kochlehrling

Anfangssaalochter

Hilfsportier

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

Fam. Rolf Schweizer, Hotel Alpina, 8784 Braunwald, Telefon (058) 7 24 77.

4555

Grand Hotel Eden, 6900 Lugano

sucht

Office-Gouvernante

In Jahresstelle.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

4575

HOTEL CENTRAL, 4000 BASEL, sucht:

Kochvolontär oder -praktikant

Möglichkeit, gute Kenntnisse gepflegter Hotel und Restaurationsküche anzueignen.

Telefon (061) 25 44 48.

4558

Hotel Krafft, 4000 Basel

sucht tüchtige, sprachkundige

Hotelsekretärin

Falls Sie an dieser verantwortungsvollen Stelle interessiert sind, melden Sie sich bitte bei:
H. Waldmeier, Tel. (061) 33 61 00.

4583

**L'Europa Grand-Hôtel au Lac
6902 Lugano-Paradiso**

cherche pour sa réorganisation avec entrée en service de suite:

cuisine: **chef de partie**
commis tournant
commis de cuisine

salle et bar: **demi-chef**
remplaçant barman
demi-chef de rang
commis de salle
filles de buffet
(connaissant les langues)

snack-bar: **serveuses**
connaissant langues et les 2 services

étages: **portiers d'étage**
expérimentés
portier tournant
(remplacement portier de nuit)
portier débutant
femmes de chambre
qualifiées
femmes de chambre
débutantes

night-club: **commis bar et salle**
chasseur
sommeliers

Offres par écrit au bureau central de l'Hôtel Europa au Lac, 6902 Lugano-Paradiso.

4426

Gesucht per 1. Juni oder nach Uebereinkunft

Serviertochter

(restaurationkundig)

Commis de cuisine
oder **Chef de partie**

Guter Lohn. Geregelt Arbeitszeit. Zimmer im Haus.

Anfragen an:

Hotel Weisses Kreuz, 3250 Lyss

Telefon (032) 84 13 04

P 06-1714

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft Junger, initiativer

Alleinkoch

für neuestes Passantenrestaurant an der San-Bernardino-Route. Hoher Verdienst zugesichert. Geregelt Arbeitszeit.

Offerten an:

Gasthaus Rheinwald, 7431 Nufenen
Tel. (081) 62 13 90

P 13-2518

Gesucht in Jahresstelle jüngerer, freundliche

Empfangsportier

für Réception. Kenntnisse der französischen Sprache erforderlich. Anfänger würde angelehrt. Eintritt 1. Juni 1971 oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten an

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

4614

Hotel Aarebrücke,

Riegelstube, Fischerstube,

Stilli bei Brugg

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Küchen-/Officebursche

Zimmer-/Lingeriemädchen

(Ehepaar angenehm)

In Jahres- oder Saisonstelle. Wir bieten hohen Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit, Kost und Logis im Haus.

Für weitere Auskunft rufen Sie bitte Nr. (056) 3 01 88 an.

4011

MÖVENPICK

Lugano erwartet Sie!

Auf den kommenden Sommer und Herbst offerieren wir Ihnen in unserem neuen Betrieb in LUGANO vielseitige Stellen als

Commis de cuisine

Sie kommen bei uns in den Genuss von geregelter Arbeitszeit, gutem Lohn und neuzeitlichen Sozialleistungen. Eigenes Personalrestaurant mit grossem Park!

Rufen Sie uns an! Wir erwarten Sie!

Restaurant Mövenpick
LUGANELLA
Viale C. Cattaneo 25,
6900 Lugano
Telefon (091) 3 23 33 (K. Heim)

P. 44-61

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

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

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

Inseratenschluss:
Jeden Freitag morgen um 11 Uhr!

Le Restaurant Beaulac

1ère classe
2000 Neuchâtel, tél. (038) 24 42 42

cherche

chef de cuisine

de premier ordre.

Ce poste requiert un haut degré du sens des responsabilités. Le candidat doit avoir une expérience approfondie pour diriger une cuisine internationale.

Situation d'avenir, forte rémunération et nombreux avantages sociaux.

Prendre contact téléphoniquement pour fixer une entrevue.

4467

Gesucht für sofort

Küchenchef

neben Lehrling; sowie

Kellnerlehrling

(in exklusive Rôtisserie, einmalige Stelle für dynamischen jungen Mann); sowie

1 Buffetochter

in mittleres Hotel der Ostschweiz.

Sehr gut bezahlte und selbständige Stellen.
Für Küchenchef wäre Wohnung eventuell zu beschaffen.

Eilofferten bitte an:

Peter Bigler, Hotel Restaurant Landhaus
Restaurant-Bar zur Schmitte
9500 Wil, Tel. (073) 22 46 22

4572

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

Pour son Département

Promotion commerciale l'Hôtel Méditerranée à Genève

recherche

un collaborateur-cadre

(30 ans environ), excellente présentation, possédant parfaitement le français, l'anglais et l'allemand et ayant de grandes facilités de contact.

Sa mission: Vente et promotion des Ventes, contacts internationaux.

Le lieu de travail étant Genève, il faut néanmoins envisager de très fréquents déplacements en Suisse et à l'étranger.

Adresser C. V. et photo à:

La direction Hôtel Méditerranée
14, rue de Lausanne, 1201 Genève

4349

Gesucht junger

Koch

neben Chef.

Gutbezahlte Jahresstelle.

Offerten bitte an:

Hotel Merkur, 4000 Basel, Tel. (061) 23 37 40

2952

HOTEL ALBULA
TIEFENCASEL
Graubünden

Familie Schnöllner
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

In neuzeitlichen Landgasthof suchen wir für sofort oder nach Uebereinkunft freundliche, ehrliche

Serviertochter

für Restaurant und Speiseservice.

Anfängerin wird angeleitet. Geregelter Arbeits- und Freizeit sowie Familienanschluss. Kost und Zimmer im Hause.

Offerten an

Frau Widmer, Gasthof zur Arche

3296 Arch bei Büren a. d. A., Telefon (065) 9 31 38.

P 21-12648

Hôtel-Restaurant Des Platanes

2025 Chez-le-Bart

Tel. (038) 55 29 29

cherche

1 chef de cuisine

1 sommelier (ère)

1 commis de cuisine

1 lingère

1 secrétaire

L'établissement est situés au bord du lac, rive nord, près de Neuchâtel.

4342

Wegen Uebernahme eines eigenen Geschäfts wird nach Uebereinkunft tüchtiger

Küchenchef

gesucht. Jahresstelle, 3-Zimmer-Logis steht zur Verfügung.

Speiserestaurant Feldberg,

4000 Basel, Tel. (061) 33 85 59.

4476

HOTEL ST. GOTTHARD
ZÜRICH
Bahnhofstr. 87 051/23 17 90

sucht folgendes Kaderpersonal:

Direktionssekretär/Sekretärin

(für Réception und Stellvertretung des Direktors)

Etagengouvernante

Lingeriegouvernante

Chef der rückwärtigen Dienste

(gute Weiterbildungsmöglichkeiten für Jungen Berufsmann).

Offerten und Anfragen sind erbeten an den Personalchef Herr Armand F. Roethlisberger, Telefon (051) 23 17 90.

4479

Hotel & Restaurant Eiger

3823 Wengen

sucht für lange Sommersaison

Restaurationsstöchter 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



Hôtel des Masques
1972 Anzère (Valais)

situé dans une nouvelle station en plein développement

cherche de suite

1 secrétaire de réception (homme ou demoiselle) connaissant NCR et langues.

Faire offres avec copies des certificats à la direction, tél. (027) 2 63 83.

4629

Hotel- und Bädergesellschaft

3954 Leukerbad

Für unser Erstklasshaus Hotel des Alpes suchen wir sofort noch

Zimmermädchen

Etagenportier

Sommersaison bis November, eventuell Jahresstelle, freie Kost und Logis im Haus, freie Benützung unseres Thermalhallenschwimmbades.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion der Hotel und Bädergesellschaft, 3954 Leukerbad.

4514



Restaurationsbetriebe Shopping-Center

Spreitenbach bei Zürich

Im modernsten Einkaufszentrum der Schweiz suchen wir für sofort in Jahresstellen

Service-Hostessen

Gouvernante

Gouvernante-Praktikantin

Direktionssekretärin

Büropraktikant

Kontrolleur (Juli bis November)

Chef garde-manger

Chef entremetier

Saucier

Tournant für Satellitenküche

Garde-manger/Entremetier

Küchenhilfspersonal

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

Gesucht

für Hotelbetrieb in der Toscana (Nähe Florenz)

Maitre d'hôtel

der auch in der Führung des einheimischen Personals erfahren ist.

Es handelt sich um einen gepflegten, mittelgrossen Betrieb mit internationaler Kundschaft, der unter Schweizer Leitung steht.

Anfragen mit Angaben über bisherige Tätigkeit und Gehaltsansprüche unter Chiffre 4469 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Für das bekannte

Berghaus Nagiens

Flims

suchen wir

Geranten

Gerantin oder

Gerantenehepaar

Wintersaison 15. Dezember bis 20. April
Sommersaison 15. Juni bis 20. September
Ueberdurchschnittlicher Verdienst mit Gewinnbeteiligung. Antritt auf Mitte Juni oder nach Vereinbarung.

Interessenten bitten wir, ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen, Foto und Referenzen einzureichen an

Direktor H. Giger, 7018 Flims-Waldhaus.

P 13-25188

Posthotel Rössli, 3780 Gstaad
sucht sprachkundige

Sekretärin - Journalführerin
sowie

Saal-Restaurationsstochter

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen
erbeten an Familie Widmer-Ammon.

4644

EDEN ROC

BRUNNEN

Hotel-Bar-Dancing-Restaurant
sucht

Grillkoch
Commis
Barmaid
Kellner und Serviertöchter

Tel. (043) 9 17 07, 9 17 50

4645

Gesucht nach ZERMATT für lange Sommer- und
Wintersaison

1 Ehepaar

sowie
1 Jungkoch

zur Betreuung eines Selbstbedienungsrestaurants
auf 2000 m ü. M. Hoher Lohn mit Gewinnbeteiligung
zugesichert.

Zuverlässige Leute mit Koch- und Servicekenntnissen
können sich melden:

Julen August, Rest. Alpenheim
3920 Zermatt, Tel. (028) 7 73 24

4622

Kurhotel - 120 Betten
7062 Bad Passugg bei Chur

sucht für die Sommersaison mit Eintritt für 24. Mai
oder nach Uebereinkunft

Saal: Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Commis de rang
Saaltöchter

Küche: Saucier
Entremetier
Commis de cuisine

Office: Kaffeeköchin

Bei Zufriedenheit kann langes Winterengagement im
Chantarella-Hotel, St. Moritz, zugesichert werden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnan-
sprüchen sind an die Direktion erbeten.

4641

ICH SUCHE

für unser Erstklasshotel in
gutbezahlte Jahresstelle mit
geregelter Arbeitszeit

**Hausbeamtin/
Betriebsgouvernante**
(Economet, Caféküche,
Office)

Auf Wunsch schönes Einzel-
zimmer im Personalhaus.

Gerne erwarten wir Ihre
Bewerbung oder telefonische
Anfrage an Herrn Taeschler.

4634

CONVENTION
HOTEL INTERNATIONAL
BASEL TELEPHON 061 22 18 70 TELEX 62370

Maitre d'hôtel

(Collaborateur de direction)

cherché par restaurant Les Armures. Situation de
1er ordre et salaire en conséquence. Bonne présen-
tation. Connaissances des langues.

Ecrire à la direction, Les Armures, 1 Puit St-Pierre,
1204 Genève.

P 18-976

Hotel Krone, Solothurn

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft in Jahres-
stelle

Sekretärin/Praktikantin

Offerten mit den üblichen Angaben sind zu richten
an:
R. Ganelin, Hotel Krone, 4500 Solothurn, Tel. (065)
2 44 38.

4623

Gesucht für sofort oder nach Vereinbarung

Koch (garde-manger)

Anmeldungen sind zu richten an Familie Robert Volz

Speiserestaurant, beim Bahnhof
Luzern, Tel. (041) 22 05 33

OFA 62357001

Wir suchen für unser gutrenommiertes Restaurant
im Zentrum von Basel

Küchenchef

der die Fähigkeit hat, eine gutbürgerliche Küche mit
Banketten zu führen. Eintritt Juni bis August oder
nach Uebereinkunft.

Offerten bitte unter Chiffre 4621 an Hotel-Revue,
3011 Bern.

Mittlerer Betrieb (70 Betten) sucht

Nachtportier

Jahresstelle

Offerten bitte an die Direktion des

Hotel Astoria, 4500 Solothurn
Tel. (065) 2 75 71

4619

Wir suchen auf November 1971 für Berghotel mit
Restaurationsbetrieb in der Zentralschweiz

Geranten-Ehepaar

Das Haus verfügt über zirka 90 Betten und ist in
neueren Zustand. Restaurationsmöglichkeiten in
verschiedenen Räumen bis total 300 Plätze. Kü-
chenchef mit Gattin, versiert in kaufmännischer und
publizistischer Richtung wird bevorzugt (Dauerstelle).

Interessenten bewerben sich unter Zeugnisbeilage
und Angabe ihrer bisherigen Tätigkeit unter Chiffre
IZ 2136 IVA AG, Postfach, 8035 Zürich.

626

Sich wohlfühlen ist das A+O des Personals. Wir
sind ein Team von ausschliesslich jungen Leuten
und suchen für unsere Restaurant-Neueröffnung am
1. Juli 1971

Serviertöchter und Köche

Hoher Verdienst.
Zu erfragen: Hr. Weber, 9490 Vaduz, Postfach 481.

4647

Hotel Development
Manager, Nigeria

Due to rapid expansion of hotels in Nigeria a very
experienced Development Manager is needed to
control work on five projects in various parts of
the country. He will be part of a small team of
ex-patriots backed up by Nigerian assistants and he
will be answerable to the Hallway General Manager
in Nigeria. The hotel projects involved are two
large re-developments in Lagos and Kano and four
new hotels being built in state capitals mainly in
the north of the country.

Essential qualities for the post are total mobility,
forceful character, ability to motivate all people
concerned with the projects, an expert knowledge of
hotel planning and possibly construction. The suc-
cessful applicant will be based in Lagos and fully
serviced accommodation will be provided but be-
cause of the climate and the considerable travel-
ing involved in the job, it will be preferable that
applicants are single or are prepared to leave
their families in the country.

An excellent salary is envisaged and there is con-
siderable career potential within the group. Tours
are of twelve-month duration with two months paid
leave in this country and there are excellent allo-
wances and conditions involved. Please write as soon
as possible with brief career details to:-



Adrian Mattinson, MHCI,
Hallway Hotels Ltd.,
1-5 New Bond Street,
London W.1.
Tel.: 01-629 1694

Cherchons

1 cuisinier seul

1 fille ou garçon de salle

1 femme de chambre

Offres à

l'Hôtel Beau-Site
3963 Crans sur-Sierre
tél. (027) 7 33 12 ou 4 24 80

4624

Restaurant
Zoologischer
Garten

Wir suchen für sofort
oder nach Uebereinkunft:

**Chef de partie
Pâtissier
Commis de
cuisine
Restaurations-
töchter
Kellner
Buffetköcher**

Offerten oder Anfragen
erbeten an:
Familie Bölle
Bachtelenstrasse 75
Zoo-Restaurants Basel
Tel. (061) 38 28 60

4594

M. Bölle • Telefon 38 26 60

Hotel Moy
3653 Oberhofen
Thunersee

sucht für Sommersaison,
Eintritt Anfang/Mitte Mai

**Saaltöchter und
-praktikantinnen**

**Saalkellner und
-praktikanten**

Offerten mit Zeugnisabschriften
und Photo an Hotel Moy,
3653 Oberhofen,
Tel. (033) 43 15 14.

3700

Gesucht

**Koch oder
Köchin**

für sofort oder nach
Uebereinkunft.
Sehr hoher Verdienst.

H. Bachmann
Hotel Flora
«Chämistube»
6354 Vitznau
Tel. (041) 83 13 30

4702

Gesucht für sofort fähiger
und sprachgewandter

Chef de service

Offerten mit Foto,
Zeugnisabschriften und
Lohnansprüchen sind
erbeten an Direktion
Hotel Milano-Faldo.

4569

Gesucht für sofort oder
nach Uebereinkunft

Sekretärin

Anfängerin wird gerne
eingearbeitet.

Richten Sie Ihre Offerte
an:
E. Grubenmann
Hotel Grubisbalm am Rigi
6354 Vitznau

4699

STOP... Wir suchen

tüchtige Bar-Gerantin
(ohne Patent)

1. Hotelsekretärin

Journalführerin-Telefonistin

Küchenchef
(Aide-patron-Stellvertreter)

Koch-Chef-Stellvertreter

Nachtportier
(sprachgewandter)

Offerten an: A. Gut,
Hotel Hecht am Rhein
und Cap Hoorn-Dancing
Tel. (061) 32 08 88

4624

Clinique Cécil, Av. Ruchonnet 53
1003 Lausanne

engage:

1 téléphoniste

qualifiée pour standard important et réception de la
clientèle et des médecins.
Horaire très agréable, Congés réguliers. Excellentes
conditions. Entrée dès que possible.

Envoyer copies de certificats et photo à la direction,

4593

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft freund-
liche, tüchtige

Serviertochter

Sehr guter Verdienst, geregelte Freizeit.

Anfragen erbeten an:

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

P 02-451

Leistungsfähige Landmetzgerei

sucht Jahresabnehmer von schwerem, weissem

Kalbsstotzen, Kalbsleber

Sehr interessanter Preis. Zürich und Umgebung be-
vorzugt.

Tel. (052) 46 11 21.

4478

Benötigen Sie für Ihre

Fremdarbeiter

oder Hotelzimmer

Leintüchter, Deckenanzüge, Wolldecken, Bettgeflede
usw.?

Wir offerieren Ihnen ab Fabrik besonders günstig
unter
Telefon (052) 22 33 27 oder 23 27 35.

P 412210



**HOTELSCHULE
LÖTSCHER**

Private, gastgewerbliche Fach-
schule für Ausbildung, Weiter-
bildung, 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

Offerten mit Unterlagen an
A. Weingand, 3920 Zermatt
Tel. (028) 7 87 21

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

158

Wir suchen laufend
bis zu

**300 Occasions-
stühle**

**30 Occasions-
tische**

Telefonieren oder
schreiben Sie an

Männerchor «Harmonie»
3294 Büren an der Aare
Tel. (032) 81 23 45

OFA 6562604

Deutlich geschriebene
Inseratentexte erleich-
tern das Absetzen und
verhindern unliebsame
Druckfehler.

Name und Adresse
möglichst in Block-
buchstaben!

**BERNDORF -
Hotel-Silber
lebt länger!**

berndorf
am Luzern

Murbacherstr. 1, Tel. 041/22 47 91
Qualitätsbestecke, Tafelgeräte und Bauscher
Hotelporzellan

**Prescriptions
de place**

Des prescriptions relatives à la publi-
cation d'annonces à des places déter-
minées ne peuvent être acceptées que
comme des vœux, mais en aucun
cas comme conditions de l'ordre d'in-
sertion.

4595

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Bestausgewiesenes Ehepaar (29)

ER: Hotelfachschule (2 Jahre), kaufmännisches Diplom, Fakultät (4. Semester), Fähigkeitsausweis A; SIE: Kaufmännisches Diplom, zurzeit Buchhaltungsangestellte; suchen ein

Spezialrestaurant

zur Pacht oder Miete ab 1. Januar 1972 oder nach Uebereinkunft.
Offerten sind erbeten unter Chiffre 4710 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Zu verkaufen mitten in der

Allstadt Liegenschaft Restaurant Walliser Kanne Schaffhausen

Spezialitätenrestaurant
zirka 90-100 Plätze, 2 Minuten vom Bahnhof. Ueberdurchschnittlicher Umsatz. Hypotheken geregelt. Kapitalbedarf zirka 300 000 Fr. inklusive Inventar. - Hotelausbau möglich.

Anfragen bitte an Ch. und L. Wehren, Restaurant Walliser Kanne, Webergasse 27, 8200 Schaffhausen, Telefon (053) 5 99 03.

4655

Zu verkaufen neu renoviertes

Restaurant auf dem Lande

geeignet las Restaurant für gehobene Ansprüche. Das Objekt ist von Grund auf im rustikalen Stil restauriert und umgebaut.

4 attraktive und heimelige Lokale; insgesamt zirka 100 Sitzplätze. Moderne Arbeitsplätze. Grosser Parkplatz, Terrasse und Gartenanlage.

Wirtswohnung und 4 Doppelzimmer mit Lavabo, Oelzentralheizung. Dazugehörend 1 Stockli (ebenfalls restauriert) und 5000 m² Umschwung.

Gutes Einzugsgebiet, viele Erweiterungsmöglichkeiten. Notwendiges Eigenkapital zirka 300 000 Fr.

Unverbindliche, nähere Auskünfte erhalten Sie durch

G. Hauser
Antiquitäten und Liegenschaften
Schwarzenburg BE
Tel. (031) 93 01 73

P 05-3533

In Lenzerheide

gutgehendes Restaurant mit Bar

zu verkaufen oder zu verpachten

Volles Wirtschaftspatent für Saisonbetrieb. Gerantenwohnung und Personalzimmer vorhanden. Notwendiges Eigenkapital Fr. 500 000.-. Pachtzins Fr. 60 000.- bis Fr. 80 000.- p. a.

Ernsthafte Interessenten erhalten Auskunft durch

Allod

Loestrasse 4, 7000 Chur, Telefon (081) 22 65 21.

OFA 56676006

Zu verkaufen in Bonfol

Hotel Bahnhof

Garten, mit Umschwung von 12 Aren.

Sich melden bei:
Herrn DIETLIN, Notar in Pruntrut.

P 30-14092

Zu kaufen gesucht

von Jüngerem Auslandschweizer-Ehepaar modernes, mittelgrosses

Hotel

(Sommer- und Wintersaison)

Grosse Anzahlung möglich.

Angebote bitte per Luftpost unter Chiffre 4709 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Zu verkaufen mitten in Ferien- und Sportort des Berner Oberlandes

HOTEL-RESTAURANT

mit 30-35 Betten. Warm- und Kaltwasser in jedem Zimmer. Oelzentralheizung. Heimelige, diverse Wirtschaftsäumlichkeiten. Autoparkplätze usw. Ansehnlicher Umsatz. Preis mit Inventar und Mobilier Fr. 550 000.-. Anzahlung zu besprechen.

Auf schriftliche Anfragen erteilen wir gerne weitere Auskunft unter Nr. 2557 durch G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern.

107

A vendre

hôtel-restaurant

avec station essence évent. en gérance/vente). Grande salle à manger, terrasse, parking, vue Imprenable, sur route internationale, à 30 min. de Genève.

Nécessaire pour traiter sFr. 200 000.-.

Possibilité d'arrangement financière.

Intermédiaires s'abstenir.

Faire offre sous chiffre PW 901490 à Publicitas S.A., 1002 Lausanne.

Riviera vaudoise

A remettre

café-restaurant

salles, terrasse, jeux de quilles.

Offres sous chiffres 4615 à l'Hôtel-Revue, 3011 Bern.

Zu verkaufen in bekannem Ort in den Walliser Alpen

grosses Hotelrestaurant mit Bar und Dancing

Neu renoviert, mit allem Komfort, 130 Betten. - Schattiger Park und 4500 m² Parkplatz. Interessante Goldanlage. Verkaufspreis: Fr. 1 500 000.-.

Anmeldung unter Chiffre 06501454 an Publicitas AG, 3001 Bern.

Hotel garni

zu kaufen gesucht.

Tel. (051) 23 21 61

04

Les annonces de l'Hôtel-Revue sont lues

dans toute la Suisse.

St. Moritz

Zu verkaufen im Zentrum

Hotel

In sehr gutem Zustand, mit 120 Gästebetten und modern eingerichtetem Restaurant sowie Ladenlokalitäten.

Es wollen sich bitte nur finanzkräftige Interessenten melden unter Chiffre 4494 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

A vendre dans localité industrielle du Jura-Nord

hôtel-restaurant

15 lits, salle pour sociétés, parking pour 10-18 voitures, équipement moderne, terrain de 1500 m² etc. Chiffre d'affaires: de l'ordre de 200 000 à 250 000 fr. Facilités de financement.

Prix (y compris l'inventaire de l'établissement): fr. 380 000.-.

Offres sous chiffre X 352622 à Publicitas AG, 4001 Bâle.

Cherchons partenaire pour financement

MOTEL

région lémannique, nouvelle formule, très peu de personnel, excellent placement.

Faire offre sous chiffre 4722 à l'Hôtel-Revue, 3011 Bern.

Einmalige Gelegenheit. Umstände halber

Pension - Restaurant - Café

direkt am Luganesee, in Touristenzentrum. mit oder ohne Personal, abzutreten.

Offerte unter Chiffre N 304899 an Publicitas SA, 6901 Lugano.

Junges, dynamisches Hotelier-Ehepaar sucht für Frühling 1972

Hotel oder Garni

in Uebernahme oder Miete.

Lugano oder nächste Umgebung.

Schreiben an Chiffre 120546, Publicitas AG, 6501 Bellinzona.

A louer à partir du 1er juillet 1971 au centre de St-Imier

buvette - café - restaurant

très bien situé, 70-80 places, bon chiffre d'affaire, un appartement de 4 chambres est à disposition du restaurant.

Pas d'obligation de reprise du mobilier.

Prix de location Fr. 700.- par mois (loyer de l'appartement compris).

Pour tout renseignement veuillez vous adresser sous chiffre X 920249 à Publicitas SA, 2501 Bienne.

Zu verkaufen

in aufblühendem Sommer- und Winterferien- und Sportort des Piemonte (Italien) in 1509 m ü. M.

HOTEL-RESTAURANT mit Tea-room und Bar

Bis 90 Betten, alle Zimmer mit Bad, Balkon, Lift. Heimelige Lokalitäten. Gute, treue, internationale Kundschaft.

Interessenten mit grösserem Eigenkapital, evtl. auch Reisegeellschaften oder Industrieunternehmen erhalten weitere Angaben unter Nr. 2587 durch G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern

Hotel-Immobilien

G. Frutig, 3000 Bern

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

Hotels, Restaurants, Tea-rooms, Pensionen, Motels

Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen.
Bitte SLGB-Verzeichnis verlangen.

127

In grösserer Stadt der Westschweiz (zirka 95 000 Einwohner inkl. Peripherie) ist

neu erstelltes Café

(alkoholfrei)

per sofort oder nach Uebereinkunft zu pachten. Es wollen sich bitte nur Bewerber melden, die über das notwendige Kapital von zirka Fr. 45 000.- für Inventarübernahme sowie Kautions in der Höhe des halben Jahrespachtzinses in bar vor der Uebernahme verfügen. Nur Interessenten mit Kapitalausweis erhalten weitere Auskunft.

Anfragen unter Chiffre OFA 2076 E an Orell Füssli-Annoncen AG, Postfach, 3002 Bern.

TESSIN

90-Betten-Hotel

zu verkaufen

Mit allem Komfort, ruhige Lage, sehr schöner Park. Ueberdurchschnittliche Bettenbesetzung, langjährige Stammkundschaft. Betriebsergebnis weit über den Normen. Hervorragende Existenz für tüchtige Hotelierfamilie. Zufolge Krankheit wird das Objekt unter dem Real- und Ertragswert abgegeben. Einmalige Gelegenheit!

Kapitalkräftige Selbstinteressenten erhalten Auskunft unter Chiffre 4484, Hotel-Revue, 3011 Bern.

Zu verkaufen an der Autobahn Luzern-Süd (Stadtgrenze)

Motel

Neuerer komfortabler Bau über 80 Betten. Restaurant und Terrasse für zirka 100 Personen. Alkoholpatent. Genügend Parkplätze und Garagen. Gute, ebene Zufahrt. Sehr gute Rendite. Verkaufspreis 1 580 000 Fr. Eigenmittel zirka 650 000 Fr.

Sie erreichen uns unter Chiffre OFA 4300 Lz an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 6002 Luzern.

OFA 62619529

A VENDRE ou A LOUER

à proximité de la gare de Neuchâtel

hôtel-restaurant

immeublement entièrement renové

- 2 salles à manger
- 10 chambres
- 1 appartement
- mobilier et agencement neuf
- situation tranquille et idéale
- chiffre d'affaire très intéressant
- date d'entrer en principe fin 1971

Condition de vente ou de location à discuter.

Adresser offres sous chiffre AS 35011 N aux Annonces Suisses SA ASSA, 2, Faubourg du Lac, 2001 Neuchâtel.



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.



neu

Knorr
Frischeier
Spätzli

problemlos und
rasch zubereitet

Knorr

TODESANZEIGE

Mitten in einem arbeitsreichen Leben verschied heute mein lieber Mann und treubesorgter Lebenskamerad, unser herzensguter Vater, Schwiegervater, Grossvater, Bruder, Schwager und Onkel

Jakob Meier-Dönier

Hotelier

Er verstarb nach schwerer Krankheit im 65. Lebensjahr.

7260 Davos Dorf, Sporthotel Meierhof, den 14. Mai 1971

In tiefer Trauer:

Silvia Meier-Dönier, Davos Dorf
Bernardo und Margot Meier-Koller, Hongkong
Vreni und Andreas Gredig-Meier, Davos Dorf
Andreas und Urs
Cuoni und Lilly Meier-Wieland, Chur
und übrige Anverwandte

Stille Kremation im engsten Familienkreise. Abdankung in der Kirche St. Johann, Davos Platz, am Dienstag, dem 18. Mai 1971 um 14 Uhr.

Gedenken Sie bitte des Alters- und Pflegeheimes Davos, Postscheckkonto Nr. 70 - 2700 oder der Schweiz. Krebsforschung, Postscheckkonto 30 - 4843. Trauerzirkulare werden nur nach auswärts versandt.

Wir bitten, von jeglichen Kondolenzbesuchen abzusehen.

OFA 56641002

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen 11.00 Uhr!

L'œuf de colomb



Chaque membre de la SSH

engage chaque année une jeune Suisse

ou un jeune Suisse

pour une carrière professionnelle dans l'hôtellerie.

Mitteilung an unsere Inserenten!

Da über Pfingsten von Samstag, den 29. Mai 1971, bis und mit Pfingstmontag, den 31. Mai 1971, die Dienste der PTT sowie der Druckerei der Hotel-Revue stark eingeschränkt werden, muss der

Inseratenschluss für die Nummer 22 vom 3. Juni auf Donnerstag, 27. Mai 1971, 11 Uhr

vorverlegt werden.

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

Inseratenverwaltung der Hotel-Revue



Communication à nos annonceurs!

Comme les services des PTT ainsi que ceux de l'imprimerie de l'Hotel-Revue sont fortement réduits pendant le temps de Pentecôte, soit du samedi 29 mai au lundi de Pentecôte 31 mai,

le dernier délai pour les insertions du numéro 22 du 3 juin a dû être avancé au jeudi 27 mai, 11 h.

Nous prions notre clientèle de bien vouloir passer ses ordres à temps. Sinon, en raison des jours fériés de Pentecôte, nous ne serions pas en mesure de garantir l'exécution des ordres dans les délais.

Administration des annonces de l'Hotel-Revue



Stellengesuche Demandes d'emploi



40jähriger, lediger, an exaktes und selbständiges Arbeiten gewöhnter Möbelschreiner wünscht sich zu verändern und sucht deshalb Stelle als

Werkmeister oder Alleinschreiner

Bevorzugt wird Hotel, Sanatorium, Spital oder ähnliche Institution sowie Herrschaftssitz. Kann sich bestens ausweisen, da bereits Tätigkeit als selbständiger Disponent in Parkettwerk innegehabt. Eintritt baldmöglichst erwünscht.

Anfragen sind erbeten an Chiffre R 25-301331, Publicitas AG, 4000 Luzern.

Jeune Italien, agé de 27 ans (permis B) cherche place à l'année en qualité de:

asst. manager - chef de réception

dans le Valais.
Expérience internationale, bonnes références, trois langues.
Date d'entrée à convenir.

Faire offres sous chiffre 4628 à l'Hôtel-Revue, 3011 Berne.

Barman

5 Sprachen, Erfahrung Hotels 1. Kategorie, möchte sich verändern.

Offerten bitte unter Chiffre 4649 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Generalgouvernante

In- und Auslandspraxis, Hotelfachschule, Englisch, Französisch, Italienisch und Spanisch.
Angebote mit Gehaltsangaben bitte unter Chiffre 4626 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Köche

2 tüchtige, Junge von 23 und 30 Jahren, suchen Jahresstelle.
Offerten sind erbeten an:
Alois Hartmann, Brunnenstr. 302, 9470 Buchs SG. 4721

Réceptionistin

Tirolerin, sucht Stelle in der französischen Schweiz, zwecks Erlernung der Sprache.
Von Mai/Juni bis September.
Tel. ins Oesterreich 06/05288/23616. 4720

Vizedirektor

Schweizer, 26jährig, 4sprachig, In- und Auslandserfahrung, Diplom Hotelfachschule Lausanne, sucht per sofort neuen Wirkungskreis als
(Assistent oder andere leitende Stelle)
Offerten bitte unter Chiffre 4705 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Directeur

Suisse, dipl. Ecole hôtelière cert. cap., langues, cherche:

remplacement, interim

pour juin et juillet 1971 de préférence Tessin et Suisse romande.
Offres sous chiffre 4576 à l'Hôtel-Revue, 3011 Bern.

Bestausgewiesener Hotelfachmann mit Internationaler Erfahrung sucht neuen Wirkungskreis als

Gerant

Fähigkeitsausweis vorhanden. Hotel garni oder Motel bevorzugt.
Unter Chiffre 08-460556 an Publicitas AG, 1630 Bulle.

Sekretär/Aide du patron

In mittlerem, modernem Hotel oder Restaurationsbetrieb (Département: Réception, Einkauf oder ähnliches). Ausbildung: Handelsschule, Ecole Hôtelière, Lausanne. Muttersprache Deutsch, Französisch in Wort und Schrift. Englisch gute Kenntnisse.
Offerten unter Chiffre T 301699 an Publicitas AG, 3001 Bern.

Homme avec patente vaudoise, et plusieurs années d'expérience cherche

gérance

d'un café-restaurant. Excellentes références.

Faire offres sous chiffres P 17-24915 F à Publicitas SA, 1701 Fribourg.

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.

Einem 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, wenig 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.

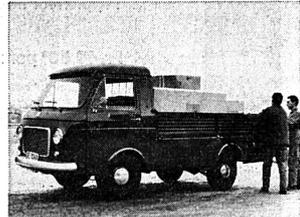


Der Fiat 850 T ist ein kleiner Allzweck-Lieferwagen mit einem 903 ccm-Motor. Auch er leistet gute Dienste bei



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 m³ (Normalkasten 2,65 m³). 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. Kurbel Fenster



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 Hinterachsaufhängung, 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 (Suisse) SA 1211 Genève 13

FIS 471-1-d3

Stellengesuche Demandes d'emploi



Vorschriften

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

Alleinstehende Frau gesetzten Alters, bewandert im Gastgewerbe und im Büro, sucht für einige Wochen oder Monate Beschäftigung zur

Stütze oder Entlastung der Herrschaft

Stadt ausgeschlossen.

Offerten unter Chiffre 4708 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junger, moderner

Barman

sucht Aushilfsstelle ab 1. Juni 1971 in Bar- oder Bar-Dancing.

H. Allemann
Stierenweid 6
4537 Wiedlisbach
Tel. (065) 96 96 01

Ist in der Westschweiz eine Stelle für mich frei?

Mein Steckbrief:
Geburtsjahr: 1951.
Bisherige Tätigkeit: Immer im Hotelfach. Absolventin eines Servier-, Koch-, Wirt-, Réception- und Sekretariatskurses. Sprachen: Deutsch, fließend Italienisch, ferner Englisch- und Französischkenntnisse. Suchen Sie eine zuverlässige Betriebsassistentin oder Gerantin, dann

schreiben Sie unter Chiffre 4627 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junger, dynamischer

Küchenchef

mit Wirtentatent sucht auf November oder nach Uebereinkunft neuen

Wirkungskreis

Auch als Garant oder Stütze des Patrons.

Offerten unter Chiffre C 900616 an Publicitas AG, 9001 St. Gallen.

Junge, fröhliche Tochter (19) mit Hotelfachassistentinnen-Diplom, sucht interessante Saisonstelle als

GOVERNANTE
(Economat-Office)

Im Genferseengebiet, mittlere Französischkenntnisse, Eintritt Mitte Juni.

Offerten bitte unter Chiffre 4719 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotel-Revue-Inserate werden in der ganzen Schweiz gelesen!

KOCH-VOLONTÄR-STELLE gesucht

Ich suche für meinen Sohn, 19 Jahre alt, gut erzogen und willig, eine Volontärstelle als Koch

wo er sich auch in der Gastronomie ausbilden kann, für zirka 2 Jahre. Mich interessiert ein Hotel-Restaurant mit Tradition im Familienbesitz, wo er Familienanschluss oder Aehnliches findet.

Salär unwichtig, gut renommiertes Haus für eine gründliche Ausbildung wichtiger.

Raum St. Gallen bis Chur bevorzugt. Bitte senden Sie Ihre Offerten, ich nehme persönlich mit Ihnen Kontakt auf.

Gerhard Steinberg
9430 St. Margrethen (SG)
Postfach 167

Jeune étudiant (22 ans), fils d'hôtelier,

cherche emploi

pendant les vacances estivales (mi-juillet à mi-octobre) en vue des cours à l'Ecole Hôtelière de la SSI.

STAGE EN CUISINE

de préférence,

service ou réception

non exclus.

Langues: français, anglais, allemand, italien, quelques connaissances de travaux de bureau.

Prrière faire offre sous chiffre 4689 à l'Hôtel-Revue, 3011 Bern.

Viele sprechen von Qualität- Geelhaar verkauft sie!

Gute Teppiche günstig von Geelhaar!

Luxor-Hotelteppiche von Geelhaar - profitieren Sie!

Neu: Miracle

Klassisch-schöner Moquette-Auslege-teppich aus 80% Acrylan mit 20% Nylon-Verstärkung in 14 prächtigen Unifarben: der ideale Teppich für Ihre Gästezimmer.

Fr. 49.50* per m² (Standardbreite)

Solid K****

Für höchste Beanspruchung! — Zum Beispiel an der Réception, in der Halle, in den Korridoren. Den unverwüstlichen Solid K-Auslege-teppich erhalten Sie in 8 praktischen, melierten Farben, also pflegeleicht.

Fr. 51.50* 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 431144

Geelhaar

Radikal

MÖBEL-POLITUR

Seit Jahrzehnten etwas vom Besten zur Reinigung und Pflege von gebeizten, matierten, gewachsen und mattpolierten Möbeln. Entfernt die verschiedenartigsten Flecken. Erhältlich in Drogerien und andern Fachgeschäften. Hersteller G. Wöhlich, 8053 Diessen.



Reklame-Verkauf!

Chef-Schürzen

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

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

Abegglen-Pfister AG Luzern

Mehrumsatz
im Gastgewerbe
dank
Mercurkaffee



Votre
chiffre d'affaires
s'accroit
grace au
café Mercure

L'œuf de colomb



Chaque membre de la SSH engage chaque année une jeune Suisseuse ou un jeune Suisse pour une carrière professionnelle dans l'hôtellerie.

Auch
zu später Stunde
einen
kühlen
Drink
zur Hand
haben...



...und sich wohl fühlen —
das möchten auch Ihre Gäste.

Mit dem neuen Electrolux-Kleinkühler bieten Sie Ihren Gästen mehr Komfort. Jetzt schon können viele Hoteliers bestätigen — der Electrolux-Kleinkühler bringt auf kleinstem Platz mehr Getränke-Umsatz.

Electrolux

Electrolux bringt Heim-Atmosphäre
in das Hotelzimmer.

Electrolux AG Postfach 8021 Zürich