

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 80 (1971)
Heft: 22

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: 24.08.2025

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

Hotel- revue

Nr. 22 Bern, 3. Juni 1971

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

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

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

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

Regionalisierung appliquée

Le nouveau projet d'arrêté fédéral sur la construction, déclaré urgent, sera proposé à l'approbation des Chambres au mois de juin. Comme sa durée est prévue pour trois ans, il devra être soumis au référendum l'an prochain. Suite logique et attendue de la réévaluation du franc, cette mesure est destinée à juguler la crise inflationniste à laquelle notre pays est actuellement soumis, même si l'industrie de la construction connaît cette année une relative stabilisation. Cet arrêté surprend donc moins par son caractère anti-conjoncturel que par ses modalités d'application. En effet, au lieu d'être promulgué froidement et d'une façon linéaire, comme cela avait été le cas pour les mesures anti-surchauffe en 1964 et pour les arrêtés plus récents sur la main-d'œuvre étrangère, le nouvel arrêté est un exercice pratique de régionalisation, exercice qui, de plus, ne cède en rien à la facilité. Il s'avère plus souple, plus flexible, plus nuancé — le texte du message ne faisant même pas allusion à la notion du canton — et reflète indéniablement une ouverture d'esprit nouvelle en matière de développement économique.

Les interdictions et restrictions concernent temporairement les régions à l'industrie de la construction est mise à trop forte contribution. On peut s'imaginer — car il incombe encore à l'autorité fédérale de désigner ces régions — que Genève, Bâle et Zurich, et peut-être Lausanne et Berne sont tout particulièrement visées par le projet d'arrêté. La presse a déjà publié les catégories de travaux qui seront touchés; rappelons, en ce qui concerne l'industrie touristique, que les constructions suivantes sont interdites, ceci exclusivement dans les régions où règne la surchauffe:

- hôtels et restaurants d'un coût supérieur à 1 million de francs
- installations de sport (piscines, patinoires, etc.)
- halles d'exposition et maisons de congrès
- tous locaux de divertissements
- résidences secondaires de plus de 1000 m³ ou dont le coût excède 300 000 francs

En revanche, outre les immeubles HLM, les installations de santé, d'éducation et de formation, tous les travaux d'infrastructure (routes nationales notamment) et ceux qui concernent la protection de l'environnement sont autorisés. Lorsqu'il y a «besoin urgent», une dérogation est réservée.

Certes, il y a une part d'arbitraire dans ces futures dispositions, et le Conseil fédéral a d'ores et déjà annoncé qu'il s'ajouterait la collaboration d'un préposé qui, pour appliquer l'arrêté en question, coopérerait avec les cantons et recourrait aux services d'experts choisis dans l'économie. A ce propos, on peut raisonnablement s'imaginer que le Conseil vaudois du tourisme, récemment constitué, pourrait être l'interlocuteur valable au cas où l'arrêté devrait s'appliquer à une construction touristique dans ce canton. Ces nouvelles dispositions, fondées sur des critères auxquels on n'était guère habitué, n'entraveront donc pas l'expansion économique, indispensable, de régions insuffisamment développées, comme il y en a paradoxalement

beaucoup en libre Helvétie. C'est en quelque sorte une mesure pour défendre enfin l'intérêt général.

Au nombre de ces régions — en vertu du phénomène de la localisation du tourisme — figurent précisément la plupart des zones de vacances. Encore faudrait-il que l'arrêté puisse, en l'occurrence, s'appliquer à un niveau local, ce qui permettrait d'éviter des développements incontrôlés et anarchiques, notamment en raison de la prolifération des résidences secondaires et d'une spéculation abusive qui, toutes deux, profitent souvent de l'absence de plans d'aménagement et de règlements d'urbanisme. Toujours est-il que l'industrie touristique, de prime abord, exception faite des grandes villes déjà citées, n'est pas tellement gênée par le nouvel arrêté. Qu'un frein soit mis à des projets désuétés qui amoindrieraient la rentabilité de stations existantes ou futures, mais utiles à l'économie d'une région, cela est même réjouissant! Qu'il y ait interdiction de démolir, en ville notamment, cela évitera momentanément

(parce que le réveil peut être vil) la disparition de certains hôtels qui remplissent encore leur rôle. Les grands hôtels étrangers, prévus dans quelques grandes agglomérations, en revanche n'apprécieront guère. D'autre part, il est incontestable que la situation sur le marché du travail à tout à gagner de ces mesures restrictives. On peut même présumer que certains projets en tous genres, frappés d'interdit, se réalisent dans les régions épargnées par l'arrêté, contribuant ainsi à une péréquation économique bienvenue.

Mais — parce qu'il semble qu'il y en ait un — certaines villes, certaines régions à la veille d'améliorer qualitativement et quantitativement leur équipement touristique et dans la nécessité de maintenir leur position, risquent de devoir attendre. Compte tenu des efforts gigantesques de certains pays étrangers qui, lentement, rattrapent leur retard, la capacité concurrentielle de la Suisse, pays de tourisme, pourrait s'en trouver amoindrie. C'est qu'elle est totalement étrangère aux difficultés de notre appareil de production. Il sera intéressant de voir dans quelle mesure on, tiendra désormais compte de ces facteurs. A l'image même de l'arrêté, cet éditorial est donc, lui aussi, nuancé.

rich, Basel und Genf etwas mässigen müssen.

Man darf wohl sagen, dass die Verbesserung der touristischen Infrastrukturen in den letzten Jahren solche Fortschritte gemacht hat, dass eine Verlangsamung im Bau gewisser Nebenanlagen die Wettbewerbsfähigkeit der Schweiz als Fremdenverkehrsland nur teilweise beeinträchtigen kann. Festzuhalten ist ferner, dass der Tiefbau — insbesondere der Nationalstrassenbau — vom Bundesbeschluss nicht berührt wird. Der Bundesbeschluss wird im Gegenteil dazu beitragen, dass ein wesentlicher Teil der touristischen Infrastruktur — die Verkehrswege — im vorgesehenen Tempo modernisiert werden können.

Entwicklungskonzept für die Berggebiete

Gleichzeitig mit dem Baubeschluss stellte der scheidende Delegierte für Konjunkturfragen, Prof. Dr. Hugo Allemann, das neue Entwicklungskonzept des Bundes für die Berggebiete vor. Es enthält bemerkenswerte Gedankengänge: An die Stelle der Strukturhaltung soll die Konzentration der Bergbevölkerung auf regionale Schwerpunkte; auf Entwicklungszentren treten. Der Übergang von der Landwirtschaft in andere Wirtschaftszweige soll innerhalb der Bergtäler selbst gefördert werden, so dass die Abwanderung ins Unterland nicht mehr interessant ist. Das Konzept enthält damit Gedankengänge, die sich mit den Überlegungen der schweizerischen Fremdenverkehrswirtschaft weitgehend decken und Möglichkeiten für eine fruchtbare Zusammenarbeit zur Erhaltung wirtschaftlich lebensfähiger Berggebiete in unserem Lande aufzeigen. Zwischen Baubeschluss und Entwicklungskonzept für die Berggebiete besteht ein Sachzusammenhang: Das Entwicklungskonzept muss ebenfalls rasch in die Tat umgesetzt werden, und der dringliche Bundesbeschluss über Massnahmen zur Stabilisierung des Baumarktes darf das Entwicklungskonzept in seiner Anlaufphase nicht behindern.

Aus dem Inhalt

- Das Interview**
Josef Ammann, Küchenchef, Kloten, äussert sich zur Steigerung der Leistungsfähigkeit in der Küche 3
- La Suisse touristique manque-t-elle de dynamisme commercial?**
A côté du taux de croissance, une nouvelle méthode de vente et d'investissements et le programme d'expansion de l'industrie touristique sont les faits marquants de 1970 3
- Gebt uns wenigstens genug Fleisch**
Unhaltbare Drosselung der Nierstückimporte droht das Qualitätsprinzip der Hotellerie zu beeinträchtigen 4
- Der Mensch lebt nicht vom Brot alleine**
Gedanken zu Ehe und Familie des Hoteliers 5
- Coucou Prosper Montagné**
Le déjeuner des finalistes et la distribution des prix et des diplômes ont eu lieu à Cologny-Genève 5
- Technische Beilage Nr. 6**
Küchenfertige Convenience-Food im Gastgewerbe 8/9
- Skandinavien**
Auswertung der Studienreise SHV vom 30. April bis 12. Mai 11
- Nouvelles vaudoises**
Une initiative modeste de yverdonnoise en pleine expansion — pour ou contre les concerts pop à Montreux? 13
- Dynam's Hôtels**
Une initiative modeste des hôteliers de Bienne et un bel exemple de la formule préconisée par la SSH: «Coopération au lieu de concentration» 16

Baubeschluss und Fremdenverkehr

Vergangene Woche sind im Bundeshaus wichtige, den Tourismus direkt und indirekt betreffende Beschlüsse gefasst worden, die Dr. Richard Schwerfeger nachfolgend kommentiert.

Die Vorgeschichte

Mit der Ankündigung der Aufwertung des Schweizer Fränkens erklärte der Bundesrat, er wolle als «flankierende Massnahme» zur Teuerungsbekämpfung die Überberührung auf dem Baumarkt drosseln. Diese Ankündigung war nicht mehr als die Spitze des Eisbergs, die aus den bewegten Konjunkturwellen herausblühte. Um den eigentlichen Inhalt des angekündigten Beschlusses ging alsbald ein grosses Rätselraten los. Am Schweizerischen Gewerbekongress in Basel lösete Bundesrat Ermet Brugger den Schleier etwas: Es gehe nicht mehr darum, nur die öffentliche Bautätigkeit zu beschränken. Angesichts der sich verschärfenden Situation müsse die Staatsintervention auf den ganzen Baumarkt ausgedehnt werden.

Es gehe darum, führte Bundesrat Brugger in Basel weiter aus, die Baunachfrage auf die tatsächliche Kapazität der Bauwirtschaft abzustimmen. Der Bundesrat bemühe sich, eine wirtschaftsgerechte, das heisst flexible Lösung zu präsentieren, welche die unterschiedlichen Verhältnisse im Lande berücksichtige und einer besseren Harmonisierung von Angebot und Nachfrage auf nationaler Ebene diene. Bundesrat Brugger griff damit einen Gedanken auf, der vom Schweizerischen Baumeisterverband bereits vor zwei Jahren geäussert worden war.

Der Beschluss

An der Bundesratsitzung vom letzten Mittwoch wurden der geplante dringliche Bundesbeschluss bereinigt und am Donnerstag der Öffentlichkeit an einer Pressekonferenz im Bundeshaus präsentiert. Er wird noch in der Junisession vor die eidgenössischen Räte kommen und gleich nach seiner Annahme in Kraft treten. Er ist auf drei Jahre befristet und muss innert Jahresfrist Volk und Ständen unterbreitet werden. Lehnen diese den Beschluss ab, fällt er nach einem Jahr dahin. (Die wichtigsten Bestimmungen des Beschlusses sind auf Seite 2 aufgeführt).

Die Chancen

Die Chancen des dringlichen Bundesbeschlusses vor dem Parlament werden allgemein als gut beurteilt. Sollte der Be-

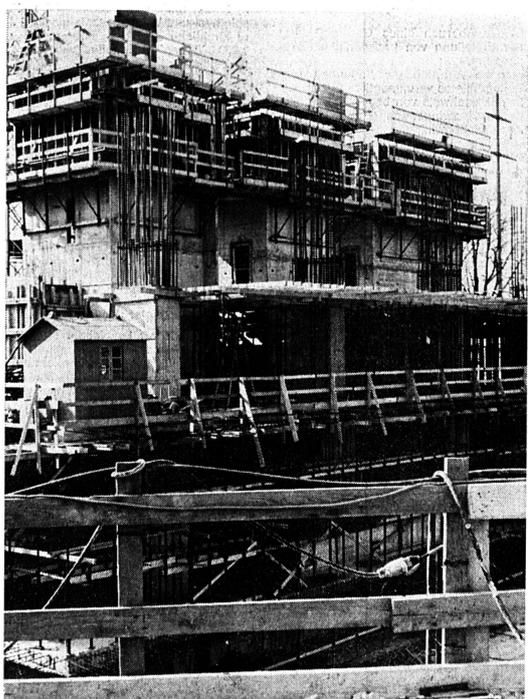
schluss erwartungsgemäss vom Parlament verabschiedet werden, so ist allerdings nicht zu erwarten, dass er noch vor der Gesamterneuerung des Nationalrats dem Volke unterbreitet wird. Eine Volksabstimmung ist somit erst im Frühjahr 1972 wahrscheinlich. Wie sich das Parlament zur Ausnahme der gewerblich-industriellen Bautätigkeit von den Beschränkungen des Beschlusses stellen wird, ist noch offen.

Bedeutung für den Fremdenverkehr

Die wesentlichen Punkte des Beschlusses, welche die Fremdenverkehrswirtschaft betreffen, liegen in der Ausführungssperre von Artikel 4, und zwar in den fett gedruckten Abschnitten. Schon jetzt kann allerdings festgehalten werden, dass nicht alle Fremdenverkehrsregionen unseres Landes zu den Gebieten mit überforderten Baukapazität gehören, so dass die Hotellerie und die übrige Fremdenverkehrswirtschaft vom Beschluss in unterschiedlicher Weise betroffen werden. In jenen Gebieten, wo Überberührung besteht, überwiegen allerdings die positiven Auswirkungen des Beschlusses, und zwar aus folgenden Gründen:

- Der ungehemmten Entwicklung des «Höbergemengtelementars» (Werkenhäuser, Ferienwohnungen) wird eine Bremse angelegt.
- Die Erweiterung bestehender Beherbergungsbetriebe wird angesichts der Freigrenze von 1 Mio Franken kaum behindert, wenn wir von der Erschwerung des Baus von Nebenanlagen (Schwimmbäder, Dancings, Kongresshäuser) absehen.
- Dagegen wird die angekündigte «Laine» von Hotel-Neubauten — vorwiegend mit ausländischem Kapital — gestoppt. Die Beschränkung der Arbeitskräftezahl erfährt die notwendige Ergänzung durch einen Neubautestopp; die Personalflektuation und -abwerbung wird durch ihn verringert.

Die Hotellerie in den Gross-Städten, die mit Sicherheit zu den Regionen mit überforderten Baukapazität gehören, erhält noch einen zusätzlichen Schutz durch das Abbruchverbot in Artikel 2 des Beschlusses. Selbstverständlich fallen Hotels als Geschäftshäuser ebenfalls unter das Abbruchverbot. Ausländische Finanzinteressenten werden ihren Appetit auf Grundstücke in den Zentren von Zü-



Stop à la construction! Partout, des chantiers, des échafaudages, du bruit... quand le bâtiment va, tout va. Aujourd'hui, un frein est mis à ce rythme déséquilibré de notre économie. Espérons qu'il en résultera un avenir meilleur! (Photo BRD)

Stagiaires der Hotelfachschule Lausanne

Die Mitglieder des Schweizer Hoteliervereins, die an der Anstellung von Stagiaires für die Wintersaison interessiert sind, machen wir gerne darauf aufmerksam, dass die Stellenausschreibungen ab sofort an der Hotelfachschule angehängt werden. Die Spezialformulare sind beim Sekretariat anzufordern. Die Schlussabteilungen nehmen direkt mit den Betrieben Verbindung auf. Der Arbeitsvertrag ist von der Schule zu genehmigen.

Es mag bei dieser Gelegenheit interessieren, wo die 366 Studenten des Wintersemesters 1970/71 zurzeit ihren Stage absolvieren: 255 (70 Prozent) in der Schweiz, 41 (11 Prozent) im Ausland, 70 (19 Prozent) machen keinen Stage.

Die 255 Stagiaires verteilen sich wie folgt:

140 (55 Prozent) auf die welsche Schweiz, 101 (40 Prozent) auf die deutsche Schweiz, 14 (5 Prozent) auf die Südschweiz, und zwar in folgenden Hotel- und Restaurantkategorien:	%
--	---

Hotels mit weniger als 100 Betten:	72 (28)
Hotels mit 101 bis 200 Betten:	84 (33)
Hotels mit mehr als 200 Betten:	44 (17)
Restaurants mit weniger als 150 Plätzen:	6 (2)
Restaurants mit mehr als 150 Plätzen:	49 (20)

Für die Studenten der verschiedenen Ausbildungskurse werden folgende Durchschnittslöhne bezahlt (plus Verpflegung und Unterkunft):

Verkaufskurs (Service):	Fr. 586.-
Produktionskurs (Küche):	Fr. 510.-
Administrationskurs:	Fr. 541.-
Gouvernantenkurs:	Fr. 556.-
Durchschnitt aller Kurse:	Fr. 547.-

Wenn man die Stagiaires über die Auswahlkriterien befragt, stellt man mit Befriedigung fest, dass die Entlohnung wohl wichtig ist, jedoch nicht an erster Stelle figuriert. Wesentlicher scheint dem Stagiaire eine vielseitige, anspruchsvolle Arbeit, die ihn auf seinen zukünftigen Beruf als Hotelier zielgerichtet vorbereitet. Besonderer Wert wird dem gelegentlichen persönlichen Kontakt mit dem Betriebsleiter beigemessen, der nur in seltenen Fällen wirklich hergestellt werden kann.

Damit der Stage noch besser in das Ausbildungsprogramm der Fachschule eingebaut werden kann, scheint uns die Ausarbeitung eines Arbeitsprogrammes für den Stage wünschenswert. Geradezu ideal wäre es, wenn der Hotelier dem Stagiaire bereits bei der Anstellung Ein-

blick in das vorbereitete Arbeitsprogramm geben könnte.

Die durch Herrn E. Loewer seit Ende November 1970 durchgeführte 130 Betriebsbesuche sollen den Kontakt zwischen Arbeitgeber, Stagiaire und Schule verbessern und zur gemeinsamen Lösung der sich stellenden Probleme beitragen. EG



Publicité touristique indésirable

Le Guide touristique de l'auto, Bruxelles, utilise également la méthode insidieuse - que nous avons déjà souvent critiquée ici même - de soumettre aux hôtels des textes d'annonces non commandés. Si l'hôtelier retourne ce texte, il devient membre et doit payer pour cet «honneur» la somme de 42 fr. L'on veut probablement de cette manière rendre les ordres d'insertion plus attrayants. L'offre considérable de possibilités d'insertions doit engager à examiner attentivement si l'utilité d'une telle annonce est proportionnelle à la dépense.

Une autre forme de demande de rabais

L'Executive Club Entreprises, Londres, a trouvé une manière particulière de mendier des faveurs. Ce club propose à certains hôtels sélectionnés d'accorder à ses membres, contre inscription dans un «Members' Book», de les loger gratuitement à des périodes fixées par l'hôtel lui-même. Les membres n'auraient alors à payer que les 3 repas journaliers ainsi que les autres agréments et le service. Cette demande est motivée, selon le club, par le fait qu'un hôtel connaît sans autre des périodes de faible occupation. L'on pense ainsi suggérer à l'hôtelier que, malgré l'hébergement gratuit, la vente des repas sera pour lui une affaire supplémentaire. Il est évident que notre règlement des prix interdirait à nos membres d'accepter une telle offre et nous pensons qu'il n'y aura guère d'hôteliers qui accepteront une telle combine!

Agence de voyages anglaise en difficultés

Nous apprenons d'Angleterre que l'Agence de voyages Friendship Tours, 73, The Street, Ashted, Surrey, a fait faillite. Il s'agit pourtant d'une entreprise de vieille souche. Pour éviter des inconvénients à la clientèle, l'Association des agences de voyages anglaises est intervenue pour s'occuper des réservations courantes. Nous apprenons entre autres que la grève des employés postaux en

Angleterre ne serait pas étrangère à cette faillite.

Rabattbettel einmal anders

Der Executive Club Enterprises, London, hat sich eine besondere Art von Vergünstigungsbetteln einfallen lassen. Dieser Club schlägt ausgesuchten Hotels vor, seinen Mitgliedern gegen Eintragung in ein «Members' Book» zu bestimmen, vom Hotel anzugebenden Perioden, Unterkunft ohne Berechnung des Zimmers zu gewähren. Zu bezahlen wären lediglich die drei täglichen Mahlzeiten und die übrigen Annehmlichkeiten einschliesslich Service. Begründet wird dieses Begehren damit, dass ein Hotel zu gewissen Zeiten ohnehin eine niedrige Bettenbelegung habe. Damit möchte man dem Hotelier gewissermassen ein-suggerieren, er mache mit dem Verkauf von Mahlzeiten Trübsalbeherbergung noch ein zusätzliches Geschäft! Es versteht sich, dass die Annahme einer solchen Offerte unseren Mitgliedern auf Grund der Bestimmungen des Zimmertarifs SHV untersagt ist. Davon abgesehen ist kaum anzunehmen, dass unsere Hoteliers auf derartige Tricks hereinfallen.

Englisches Reisebüro in Schwierigkeiten

Aus England wird gemeldet, dass das Reisebüro Friendship Tours, 73 The Street, Ashted, Surrey, zusammengebrochen ist. Es handelt sich um ein alt-eingesessenes Unternehmen. Zur Erledigung der laufenden Buchungen hat sich die Association of British Travel Agents eingeschaltet, um Inkonvenienzen für die Kundschaft zu vermeiden. Wie verlautet, hat unter anderem der Streik der Postangestellten in England ein wenig zu diesem Zusammenbruch beigetragen.

Vorsicht, schlechter Zahler!

Wir empfehlen unseren Mitgliedern, Aufträge seitens des Reisebüros Fröbe, Dithmarscher Strasse 21, Hamburg, nur gegen Vorauszahlung anzunehmen, da dieses Büro Anlass zu Klagen wegen säumiger Zahlungsweise gegeben hat und auf wiederholte Mahnungen nicht reagiert.



Dr. iur. Frédéric P. Walthard, zurzeit Generalsekretär des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes, wurde vom Verwaltungsrat der Schweizer Musterreise als Nachfolger des nach 17-jährigem verdienstvollem Wirke zurücktretenden Dr. Hermann Hauswirth zum neuen Musterreise-Direktor berufen. Wir gratulieren und wünschen erfolgreiches Wirken im Dienste unserer Wirtschaft.

Rudolf Angerer, Direktor des Hotels Engadina, Zuoz, wurde zum ersten Inhaber des neugeschaffenen, vollamtlichen Postens eines Kurdirektors der Engadiner Gemeinde gewählt.

Duonna Martha Spless, St. Moritz, konnte ein bedeutendes Jubiläum feiern. Vor 50 Jahren hat sie zusammen mit ihrem Gatten das Posthotel in St. Moritz übernommen. Sie widmete ihr ganzes Leben dem Hotel und hat es verstanden, dem Haus eine Seele zu geben. In vielen arbeitsreichen Jahren hat sie das Posthotel zu einem der führenden Hotels des Kurortes gemacht.

Paul Gribi-Bentele hat das bekannte Hotel Anker in Rorschach in Pacht übernommen. Das Haus wurde in den letzten Jahren ganz modernisiert. Der neue Pächter bringt fundierte Kenntnisse mit, war er doch Küchenchef in renommierten Hotels der Schweiz, USA und Canada.

Totentafel

In Zürich verstarb am 22. Mai Frau Gertrud Manz-Meister, Seniorchefin des Hotels St. Gotthard, Zürich, nach langem, schwerem Leiden im Alter von 82 Jahren. Die Verstorbene war die Mutter unseres ehemaligen Vorstandsmitgliedes Caspar E. Manz. Schon ihr Gatte, der im Jahre

1957 verstorbene Ernst Manz, gehörte dem Zentralvorstand in den Jahren 1925 und 1926 an, und war seit 1948 Veteranenmitglied des SHV. Der Trauerfamilie sprechen wir auch an dieser Stelle unser herzlichstes Beileid aus.

La PAHO vous renseigne

Reprise de commerce

Les dispositions de la loi fédérale permettent seulement aux personnes exerçant une activité en qualité, de salariés, de s'assurer contre les suites du manque de travail et de gain.

Or il arrive fréquemment que des assurés, reprenant un commerce à leur compte (en tant que propriétaires ou locataires), continuent à verser les cotisations à la caisse de chômage, sans l'informer du changement survenu dans leur genre d'activité. Ils le font, le plus souvent, par sympathie et solidarité envers l'œuvre d'assurance propre à la profession, mais aussi par mesure de prévoyance pour le cas où ils reprendraient leur activité de salariés.

Dans les deux cas, le continuation du sociétariat en tant qu'assuré n'est pas permise. Celui qui veut prouver son attachement à la caisse a la possibilité d'adhérer en qualité de membre-employeur (s'il s'agit d'un établissement hôtelier) ou de verser une contribution au fonds de secours de la caisse (compte de chèques postaux: Zurich 80-30530). Cette communication ne concerne pas les assurés qui occupent un poste de gestionnaire, car ils sont considérés comme salariés.

Die PAHO gibt Auskunft:

Eigenbetrieb

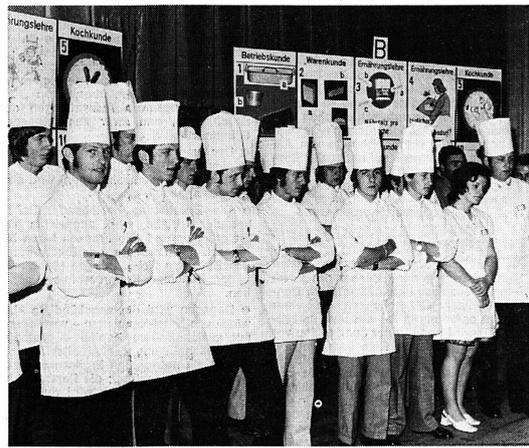
Die Vorschriften des Bundesgesetzes ermöglichen nur den in der Eigenschaft als Arbeitnehmer tätigen Personen die Versicherung gegen die Folgen von Arbeits- und Verdienstlosigkeit.

Nun gibt es aber immer wieder Versicherung, die bei der Übernahme eines eigenen Betriebes (als Besitzer oder Pächter), die Prämien an die Arbeitslosenkasse weiter bezahlen, ohne die Kasernenverwaltung vom Eintritt der selbständigen Erwerbstätigkeit zu unterrichten. Oft geschieht dies aus Sympathie und Solidarität gegenüber dem berufseigenen Hilfswerk, oft aber als Vorsichtsmassnahme für den Fall der Rückkehr zur Eigenschaft als Arbeitnehmer.

In beiden Fällen ist die Fortsetzung der Mitgliedschaft als Versicherter unzulässig. Wer der Kasse seine Verbundenheit weiterhin beweisen möchte, hat dazu Gelegenheit durch den Beitritt als Arbeitgebermitglied (sofern ein gastgeberlicher Betrieb geführt wird) oder durch die Ueberweisung einer Spende in den freiwilligen Hilfsfonds (Postcheckkonto: Zurich 80-30530). Diese Mitteilung betrifft aber nicht Versicherte, die in der Eigenschaft als Geranten oder Direktoren tätig sind, denn sie gelten weiterhin als Arbeitnehmer.



In der Sendung «Schweiz - Suisse - Svizzera» vom 4. Juni 1971 stellt Karl F. Schneider am Schweizer Radio das elektronische Hotelreservationsystem des Schweizer Hoteliervereins vor. Während der Sendung von 11.00 bis 12.00 Uhr können telefonisch Fragen an die Sendeleitung gestellt werden, die dann von 12.00 Uhr an am Radio beantwortet werden. Die für Fragen zuständige Telefonnummer wird während der Sendung bekanntgegeben werden. Der Schweizer Hotelier-Verein und die International Reservations Switzerland AG würden sich freuen, wenn nicht nur aus dem Publikum, sondern auch von seiten unserer Hoteliers Fragen gestellt würden. Reservieren Sie sich deshalb die Mittagssunde vom 4. Juni 1971.



Zum fünften Mal führte die Hgü Nährmittel AG, Arbon, die bereits zur Tradition gewordene Kochlehrlingsprämierung durch. Mit der Verwirklichung dieser ebenso originellen wie zeitnahen Nachwuchsförderungs-idee in einer bestimmten Berufs-sparte spornet die Firma die jungen Köche zu guten Leistungen an, und sie ehrt auch gleichzeitig die Patronen und Lehrchefs, denen an einer guten Ausbildung ihrer Lehrlinge in so schöner Weise gelegen ist.

Unter uns ... Entre nous ...

Wichtige Mitteilung «ENTRE FEMMES»

Liebe Kolleginnen, Der in unserer Einladung zur Delegiertenversammlung enthaltene Wunsch «TENU: STRASSENANZUG» hat bestimmt bei einigen Damen ein Gefühl der Erleichterung ausgelöst, bei andern aber hat sich anscheinend ein leichtes Gefühl des Bedauerns eingeschlichen, denn seien wir ganz ehrlich: jede Frau möchte sich von Zeit zu Zeit gerne einmal besonders schön machen und da wäre doch die Delegiertenversammlung der geeignete Anlass dazu.

Nun, liebe Kolleginnen, Ihr sollt Euch «schön machen». Ihr sollt anziehen was Euch Freude und Spass macht, die Mode schenkt uns ja so viele Möglichkeiten! Abtären möchten wir lediglich von der ganz grossen Abendrobe, da ja auch die Herren der Schöpfung diesmal den Smoking zu Hause lassen dürfen.

Wir freuen uns, Euch recht bald herzlich willkommen zu heissen, sei es nun in
MINI
MIDI
MAXI
HOSENANZUG
oder gar in HOT-PANTS!
Eure Gstaader Kolleginnen

Importante communication «ENTRE FEMMES»

Chères collègues, Certaines dames ont sûrement poussés un soupir de soulagement en relisant dans notre invitation de l'assemblée des délégués l'indication tenue de ville, alors que d'autres n'ont pu s'empêcher d'avoir un certain sentiment de regret. Car, soyons honnête, toute femme désire une fois ou l'autre se faire spécialement belle. Et l'assemblée des délégués est la manifestation qui convient spécialement.

Il est clair, chères collègues, que vous devez mettre ce qui vous fait plaisir puisque la mode nous offre tant de possibilités! Nous vous déconseillons simplement de porter la toute grande robe de soirée, puisque les Messieurs peuvent, cette fois, laisser leur smoking à la maison. Nous nous réjouissons de pouvoir vous souhaiter une cordiale bienvenue que vous soyez en

MINI
MIDI
MAXI
COSTUME PANTALON
ou même en HOT-PANTS!
Vos collègues de Gstaad



Redaktion, Inserate und Abonnemente

Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 58 Rp., Reklamen 220 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 Insetarbeiten: P. Steiner

Baubeschluss und Fremdenverkehr

Der Beschluss besteht aus 15 Artikeln. Die wichtigsten Bestimmungen sind im Wortlaut:

Art. 2: Abbruchverbot

In Regionen mit überforderter Baukapazität ist es untersagt, Wohn- und Geschäftshäuser abbrechen zu lassen.

Art. 3

- 1. Vom Abbruchverbot ausgenommen sind jene Fälle, in denen a) ein Abbruch aus gesundheits- oder sicherheitspolizeilichen Gründen verfügt wird; b) der Abbruch eines Geschäftshauses der Erstellung von preisgünstigen Wohnungen dient; c) ohne Abbruch die Sanierung eines Wohngebietes verunmöglicht würde.
- 2. Bei Nachweis von besonderem Umständen und zwingenden Gründen können Ausnahmewilligungen erteilt werden.

Art. 4: Ausführungssperre

In Regionen mit überforderter Baukapazität können die nachstehend genannten Baukategorien einer Ausführungssperre unterstellt werden:

- a) öffentliche und private Verwaltungsgebäude;
- b) Sportanlagen (Schwimmbäder, Turnhallen, Eisbahnen, Sportplätze und dergleichen);
- c) Kinos, Saalbauten, Dancings und andere Vergnügungsorte;
- d) Museen, Ausstellungshallen und Kongresshäuser;
- e) Einfamilienhäuser mit mehr als 1500 Kubikmeter umbauten Raumes oder über 450 000 Franken Erstellungskosten;
- f) Ferien- und Weekenderhäuser mit mehr

als 1000 m³ umbauten Raumes oder über 300 000 Franken Erstellungskosten;

- g) Appartementhäuser für den Luxusbedarf;
- h) Tankstellen und Servicestationen;
- i) Hotels und Restaurants mit mehr als 1 000 000 Franken Erstellungskosten;
- j) Einkaufszentren, Verbrauchermärkte und selbständige Ladengruppen mit mehr als 1 000 000 Franken Erstellungskosten;
- k) Militärbauten;
- l) Bauten des Zivilschutzes;
- m) land- und forstwirtschaftliche Forschungs- und Versuchsanstalten;
- n) kirchliche Bauten mit mehr als 1 000 000 Franken Erstellungskosten;
- p) Zollobauten.

Art. 5

1. Von der Ausführungssperre ausgenommen sind die in Artikel 4 aufgeführten Bauvorhaben, sofern sie integrierender Bestandteil der nachstehend genannten Baukategorien sind: a) preisgünstiger Wohnungsbau; b) Gesundheit und Fürsorge; c) Umweltschutz; d) Erziehung und Bildung.

3. Zudem ist in Einzelfällen eine Ausnahmewilligung zu erteilen, wenn ein zwingender Bedarf und die volle Ausführungssperre nachgewiesen werden können.

Art. 7: Beauftragter des Bundesrates

1. Der Bundesrat bezeichnet die Regionen mit überforderter Baukapazität; 2. Für den Vollzug ist ein von ihm zu ernennender Beauftragter zuständig. 3. Der Beauftragte arbeitet mit den Kantonen zusammen und zieht Sachverständige aus der Wirtschaft bei.

Art. 8: Auskunftspflicht

Der Bundesrat kann Behörden, Bauträger und Unternehmungen der Bauwirtschaft verpflichten, die im Rahmen dieses Beschlusses erforderlichen Angaben zu machen.

Art. 15: Wenn in Ausführung

Vom Abbruchverbot und von der Ausführungssperre sind alle Abbruch- und Bauarbeiten ausgenommen, die beim Inkrafttreten dieses Beschlusses bereits in Ausführung begriffen sind. Die Missachtung des Beschlusses soll mit Bussen bis 100 000 Franken geahndet werden; zudem kann die Einstellung widerrechtlich begonnenen Bauvorhaben angeordnet werden.



La Suisse touristique manque-t-elle de dynamisme commercial ?

Nous reproduisons sous ce titre l'éditorial du rapport d'activité de l'Union fibrougeoise du tourisme, présidée par M. Georges Dreyer et dirigée par M. Bernard Morand, qui consiste en quelques pertinents commentaires sur l'année touristique 1970 dans notre pays. Titre et initiales sont de la rédaction.

Développer les fonds d'investissement
D'autre part, et c'est peut-être la raison du manque de dynamisme commercial de la Suisse touristique autant sur le plan des forfaits que sur celui de la conception traditionnelle du tourisme, on n'a que trop partiellement entretenu le vieillissement de la capacité de production touristique helvétique.

Le taux de croissance n'est pas un critère

Pourtant, on ne peut s'arrêter à ces simples chiffres, aussi réjouissants soient-ils, si l'on entend examiner un peu sérieusement 1970 sur le plan touristique. En effet, faire état d'un taux de croissance ne suffit plus pour dire si une période a été bonne ou mauvaise dans un secteur à une époque où l'avenir a déjà commencé c'est-à-dire en un temps où les jalons que l'on pose dans le laps d'un an en fonction de l'avenir sont pratiquement plus importants, en tout cas plus symptomatiques, que les résultats quantitatifs.

Aperçu sous cet angle, l'année touristique 1970 incite à un jugement plus nuancé. Le tourisme suisse a certes amorcé un virage marquant dans son évolution, puisque ça et là on a commencé à prendre conscience de deux phénomènes et à rechercher des solutions qui permettront de les rendre positifs pour la troisième industrie suisse d'exportation.

La vente des forfaits

D'une part, en effet on s'est avisé dans plusieurs régions et auprès de plusieurs instances que le tourisme de 1970 n'est plus celui de papa et qu'il se vend comme n'importe quel autre produit industriel. 1970 a donc vu naître et prospérer un certain nombre de forfaits qui permettront à la Suisse de concurrencer plus valablement les pays et régions dont l'irruption sur le marché est relativement récente. Trop de régions et de stations n'ont pas encore créé ces forfaits et se contentent d'un taux de croissance touristique certes positif, mais insuffisant si l'on tient compte de l'énorme accroissement quantitatif et qualitatif de la demande.

Der gute Geist vom Gurten

Generalversammlung der Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateurs SHV (VDH)

Zur diesjährigen Generalversammlung fanden sich die Mitglieder des VDH im Grand Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken ein. Vom 24. bis 25. Mai waren sie Gäste ihres Kollegen und neuen Direktors des Hauses, Emanuel Berger. Die 37 Mitglieder sahen sich mit einigen sehr wichtigen Traktanden konfrontiert. Der bisherige Vorstand, der sich ausserhalb des Absoluten des Seminarzyklus 1 zusammensetzte, tritt gemeinschaftlich zurück, um den Mitgliedern aus dem zweiten Zyklus zu ermöglichen, ebenfalls Hand an das Ruder des Vereinsschiffes legen zu können. Die Blutsfrischung – so verspricht man sich – dürfte sich für die künftige Tätigkeit belebend auswirken.

Vorortssystem

Um eine erspriesslichere Arbeit des Vorstandes zu gewährleisten, wird beschlossen, ihn nach dem Vorortprinzip zu bestellen. Die geographische Gliederung des VDH in Regionen (identisch mit den bestehenden Arbeitsgruppen), wird dazu benützt, dass alle 3 Jahre eine Region den Vorstand stellt.

Die Region Basel/Zürich/Zentralschweiz

Die Region Basel/Zürich/Zentralschweiz wird nun während den nächsten drei Amts Jahren die Geschichte der Vereinigung leiten. Der neue Vorstand setzt sich wie folgt zusammen:
Präsident: Eric Glattfelder, Luzern.
Mitglieder: Anton Bamert, Buochs; Johann Erne, Wettingen; Heinz Hilli, Zürich; Alexander Meier, Zürich; Robert Näpflin, Stansstad.
Die Regionen bestimmen je einen Obmann, der in Sitzungen mit dem Vorstand koordinierend wirkt und die Ergebnisse der Arbeitsgruppen in den Vorstand trägt.
In einem weiteren Traktandum wird einer Statutenänderung einhellig zugestimmt.

Dank und Anerkennung

Als Anerkennung seiner Verdienste ernannte die Versammlung Franz Dietrich, Vizedirektor SHV, zum Ehrenmitglied des VDH.
Dietrich darf betonen, dass der Schweizer Hotelier-Verein dankbar anerkennt, dass viele Mitglieder des VDH sich mit Eifer und Können in Kommissionen des SHV um den Berufsverband verdienstvoll machen, dabei lässt er es nicht mit diesen Worten bewenden, sondern verliest gleich die ganze Liste, wo

und bei welchen Gelegenheiten sich VDH-Mitglieder für Arbeiten des Berufsverbandes zur Verfügung gestellt haben. Er dankt im Namen des SHV für diese tatkräftige Mitarbeit und hofft, der «gute Geist vom Gurten» möge weiterhin in und um den VDH sich kräftig ausbreiten.

Bruderschaft

Der an allen solchen Veranstaltungen übliche gemütliche zweite Teil lag ganz in den Händen des Gastgeber vom Hotel Victoria-Jungfrau. Er hatte zur Aufgabe, dass sich die Absolventen der beiden Seminarzyklen näher kennenlernten. In einer gemütlichen «Flakerfahrt» made in Interlaken, mit somnolent herausgeputzten Pferden, wurden die «Diplomierten» durch die Strassen des weltberühmten Kurortes geführt. Bei einer Fondueparty im Hirschen zu Matten machte die Integration der ehemaligen Seminarabsolventen in der Vereinigung sichtbare Fortschritte.
Im Zuge der Weiterbildung wurde am zweiten Tag gemeinsam das IRS in Bern besichtigt, das «soeben im praktischen



Heute mit Josef Ammann, Küchenchef der Flughafen-Restaurants Kloten über

Steigerung der Leistungsfähigkeit in der Küche

Herr Ammann, als Küchenchef der Flughafen-Restaurants sind Sie verantwortlich für einen recht beachtlichen Betrieb. Einige Zahlen könnten Ihren Aufgabenkreis verdeutlichen: Anzahl Küchenangestellte, Zahl der verschiedenen Restaurants und Verkaufsstellen (mit Sitzplätzen), Zahl der durchschnittlich verkauften Gerichte.

Der Frühjahrsbericht der Produktionsbetriebe der Flughafen Restaurant AG Kloten wies folgende Zahlen auf: 35 Angestellte für Zentralküche, Metzgerei, Bäckerei und Patisserie, 40 Angestellte in den fünf Satellitenküchen.

Restaurants: Topair, Cockpit, Airquick, Airstil, Transit, Personalrestaurant, Verkaufsstellen: Transairbar, Expressbar, Stehbar, Terrassenbuffet, Terrassen-Stehbar, Terrassenbuffet, Terrassenkiosk, Wurstpavillon.
Total Sitzplätze: 1520.
Verkaufte Gerichte pro Tag 4520. Total von sämtlichen obigen Restaurants.

Anlässlich der Arbeitstagung des Zürcher Gastgewerbes haben Sie sich vehement für moderne Produktionstechniken in der Küche eingesetzt. Glauben Sie, dass in Schweizer Küchen noch nach Grossvater's Manier gekocht wird?

Die Konfrontation, die kritische Auseinandersetzung mit dieser Frage, wird in Zukunft von grundsätzlicher Bedeutung sein. Bestimmt wird noch in vielen Schweizer Küchen nach überlieferter Manier, von A-Z, vom rohen bis zum servierbaren Zustand gearbeitet. Trotz Mangel an Personal, trotz den vielen, verwendungsberechtigten Erleichterungsmöglichkeiten welche sich bieten. Dies geschieht zum Teil aus falschem Berufsstolz, oder sogar aus Opposition zum Neuen.

Mit welchen Massnahmen könnte die Küchenproduktion leistungsfähiger werden? (Einkauf von Convenience-food, Produktion auf Lager, neue Küchengeräte usw.)

Jeder Betrieb wird gezwungen herauszuholen die präkäre Arbeitsmarktlage und die Verkürzung der Arbeitszeit nach gegebenen Massnahmen greifen müssen, um überhaupt bestehen zu können. Investitionsarme Massnahmen sind z. B.: Reduzierung des meist viel zu grossen Angebotes, was nicht als Leistungsabbau bewertet werden soll. Überprüfung der Arbeitspläne und Präsenztien, geziel-

Herzliche Gratulation, St. Moritz

Der Kongress des Internationalen Ski-Verbandes in Opatija (Jugoslawien) hat am Samstag nach einem harten Abstimmungskampf St. Moritz zum Austragungsort für die alpinen Skiweltmeisterschaften 1974 auserkoren. St. Moritz hat sich den «Skigewaltigen» geschickt empfohlen. Vor allem die «Hauptprobe» mit dem verlegten Lauberhorn-Weltcuprennen im Januar dieses Jahres dürfte den St. Moritzern einige Punkte eingetragen haben. Das Sialomziel auf Salastrains, aufgenommen am Weltcuprennen im Januar. So wird sich der Sialom auch an der WM 1974 präsentieren.

Einsatz als wohl bisher gewichtigste Rationalisierungs- und Absatzförderungs-massnahme in der schweizerischen Hotellerie zu wirken beginnt.

Das abschliessende Mittagessen bei Kollege Ernst Wermelinger im Restaurant Chruveg, Bern, wurde zu reichem Erfahrungsaustausch benützt, und wohl mancher gute Vorsatz für ein aktives Mitwirken in den Arbeitsgruppen wurde gefasst. Möge es dem neuen Vorstand vorzögnet sein, seine hochgesteckten Ziele zu erreichen.

E. Berger

Festival international du film alpin

C'est la réunion et la fête aux Diablerets de tous les amoureux de la montagne: alpinistes, cinéastes, guides de montagne et nous tous! Une ambiance alpine nous y est réservée; du plus petit au plus grand, on arbore la tenue de montagne.

Pendant la journée, on arpente les forêts, les pâturages, les pierriers, le glacier, sous la conduite de spécialistes. La Cabane des Diablerets, section Chaussy CAS, ouvre ses portes toutes grandes et voit accourir la foule des grands jours pour un vaste pique-nique organisé par les hôteliers de la station. S'il pleut, on retrouve les expositions de cristaux, de livres de montagne. Les vitrines mettent en évidence les photos de films projetés. La chaude ambiance du «Refuge», du «Mon Abris», des «Lilas», de «L'Auberge de la poste», de la «Couronne», des «Sports», du «Chamois», de la «Pottinière» est là pour nous réjouir et nous divertir.

Le soir, c'est l'ambiance de la grande salle qui s'anime. Les séquences de



varappe, de haute voltige à ski, de randonnées paisibles dans la flore et la faune alpines. On vibre avec l'auteur, on applaudit.
Une réunion artistique et simple, vibrante et délassante, dans un cadre de montagnes incomparable, c'est ça le Festival international du film alpin qui se déroulera en juillet aux Diablerets.

Montreux et le 7e Symposium de TV

(ATS) Le 7e symposium international de télévision a pris fin, à Montreux, après une semaine des fructueux échanges de communications faites par des techniciens et des savants venus du monde entier. Parallèlement, l'exposition présentent les dernières nouveautés techniques (260 millions de francs de matériel) a été le théâtre d'une intense activité commerciale, et des contrats portant sur des millions de francs ont été signés entre firmes et organismes de télévision. M. Walter Gerber, professeur à l'EPFZ, et président du symposium, a relevé que cette exposition était la plus importante du genre au monde, et que le symposium avait donné aux chercheurs de la nouvelle génération la chance de rencontrer à Montreux la plupart des pionniers de la télévision. Ces derniers jours, Montreux a accueilli le groupe de travail des transmissions télévisuelles et sonores de la conférence européenne des postes et télécommunications, le comité international de la télévision, une délégation de la «Royal TV Society» de Grande-Bretagne et 45 ingénieurs de l'ORTF. Le 7e symposium a pris fin par un exposé du directeur de la manifestation, M. Raymond Jaussi, de Montreux, qui a présenté aux participants le projet de Maison des Congrès, qui les accueillera dès 1973 projet devisé à sept millions de francs. (ats)

und Umsatzsteigerungen zum Teil weit zu machen.

Die Flughafen-Restaurants sind wegen ihrer Grösse nicht typisch für das schweizerische Gastgewerbe. Welche Möglichkeiten stehen auch den Inhabern bzw. Küchenchefs kleiner Restaurants oder kleiner Hotels offen?

Immer wieder, je nach Betriebslage und Bedürfnis, kann ausser den erwähnten Erleichterungen die warme Küche durch ein spezielles Angebot auf die Randzeiten ausgedehnt werden, durch vorbereitete Teilergerichte, welche von Hilfskräften am Buffet im Mikrowellengerät nach Vorschrift aufbereitet werden können. Ebenso können Service-Staffeln durch ein Teilangebot von vorbereiteten Teilergerichten besser bewältigt werden.

Wie kann eine bessere Information und Instruktion bereits etablierter Küchenchefs über neue Produktionsmethoden erreicht werden?

Heute ist es eine selbstverständliche Aufgabe eines jeden Betriebsinhabers, sowie des Küchenchefs, sich dauernd auf dem Laufenden zu halten, die Angebote zu analysieren. Es muss nicht immer alles «tel quel» von der Industrie angenommen werden. Ich sehe die Möglichkeit, dass die Industrie Verbesserungsvorschläge entgegennehmen oder auf individuelle Wünsche, z. B. Fertigung nach eigenen Betriebsrezepten eingehen würde. Wenn der Betriebsinhaber und Küchenchef auf der Basis ihres Erfahrungsbezugs die Lösung zur Rationalisierung gefunden haben, ist auch die Partizipation der anderen Mitarbeiter durch Weiterleitung von Information und Instruktion gesichert.

Welche Rolle haben dabei (Information und Instruktion) die Industrie, die Arbeitgeber und die Küchenchefs selbst zu spielen?

Das Reglement über die Grundausbildung der Kochkünstler ist sehr liberal, erfordert jedoch eine bessere Anpassung an die heutigen Verhältnisse und an die Zukunft. Der Lehrling muss preisbewusster ausgebildet werden. Striktere Rezepturen müssen das «Handgeleik x P – kochen» ausschalten. Bessere Instruktionen über den Gebrauch von Hilfsmitteln, die Anwendung der Geräte und deren Funktionswert. Es gibt viele, sehr gute Hilfsmittel welche in den Küchen Verwendungsberechtigung haben, aber vielfach fehlt es am Einhalten vorgeschriebener Richtlinien, welche einwärtige Resultate über den Gebrauch von Hilfsmitteln, die Anwendung der Geräte und deren Funktionswert. Es gibt viele, sehr gute Hilfsmittel welche in den Küchen Verwendungsberechtigung haben, aber vielfach fehlt es am Einhalten vorgeschriebener Richtlinien, welche einwärtige Resultate über den Gebrauch von Hilfsmitteln, die Anwendung der Geräte und deren Funktionswert. Es gibt viele, sehr gute Hilfsmittel welche in den Küchen Verwendungsberechtigung haben, aber vielfach fehlt es am Einhalten vorgeschriebener Richtlinien, welche einwärtige Resultate über den Gebrauch von Hilfsmitteln, die Anwendung der Geräte und deren Funktionswert.

Haben Sie in den Flughafen-Restaurants Personal mit den getroffenen Rationalisierungsmassnahmen einsparen können?
Die bei uns getroffenen Rationalisierungsmassnahmen helfen uns, den Personal-mangel trotz Betriebsverweiterungen

Zur Nierstück-Mangellage

Die HOWEG hat in der letzten Ausgabe ihrer Nachrichten über die prekäre Situation auf dem Nierstückmarkt orientiert. Wir geben nachfolgend den Text dieser Publikation wieder, gefolgt von unserer Stellungnahme.

Die gastgewerbliche Sommersaison 1971 steht vor der Tür. Man sollte meinen, die Lieferanten aller Branchen seien darauf vorbereitet und besäßen wenigstens heute noch genügend Ware!

Im Bereich der vom Gastgewerbe besonders benötigten Rindfleischstücke ist das Gegenteil der Fall.

Nachdem wir von allen Seiten mit Reklamationen bedrungen werden, sei die wirkliche Situation in wenigen Worten dargestellt:

1. Die u.a. vom Gastgewerbe benötigten Rindfleischstücke können nur durch Importe in genügenden Mengen beschafft werden.

2. Der Nierstück-Import ist nur möglich, wenn die Abteilung für Landwirtschaft des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes entsprechende Einfuhrbewilligungen erteilt.

3. Gesamthalt wurde an den GSF-Sitzungen (Genossenschaft für Schlachtvieh und Fleischversorgung) November bis April der letzten zwei Jahre folgende Importmengen freigegeben:

1970/71: 2375 t. 1969/70: 3305 t.

4. Gegenüber dem Vorjahr wurde in der laufenden Periode die Nierstück-Importmenge um 28,2 Prozent reduziert. Resultat: Auch die HOWEG hat entsprechend weniger Ware zur Verfügung.

5. Was hat die HOWEG bis heute gegen diese Mangellage unternommen:

a) Am 19. Februar 1971: Zusammen mit SHV, SWW und dem Verband alkoholfreier Gaststätten (SVAG) Eingabe an das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement. Forderung auf befriedigende Berücksichtigung des schweizerischen Gastgewerbes im Hinblick auf die Neuregelung der Nierstück-Import-Kontingente.

b) Am 17. März 1971: Erneuerung der Forderung vom 19. Februar 1971.

c) Am 29. März 1971: Gemeinsame Audienz mit den Fachverbänden SHV, SWW und SVAG bei Herrn Bundesrat Brugger. Begründung der Dringlichkeit einer sofortigen Lösung des Nierstück-Problems und Besprechung von gangbaren Wegen.

d) Am 3. März 1971: Unterbreitung eines konkreten Lösungsvorschlages.

e) Am 18. Mai 1971: Letzter Notschrei an den Chef des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes angesichts praktisch leerer Fleischlager und einer immer stärker werdenden Nachfrage nach Nierstücken.

Liebe HOWEG-Mitglieder. Dies ist unsere heutige Lage. Weder schlechter Willen noch Untätigkeit unsererseits sind deren

Ursache. Wir werden uns gestatten, Sie über die Entwicklung der Dinge laufend zu orientieren und zählen darauf, nötigenfalls das ganze Gewicht des schweizerischen Gastgewerbes zur Durchsetzung seiner berechtigten Forderung zu mobilisieren.

Dr. W. Senn
Direktor HOWEG

Was steht diesbezüglich im Gesetz?

Artikel 29 des Landwirtschaftsgesetzes verpflichtet die Bundesbehörden wie folgt:

«Die im Rahmen dieses Gesetzes vorgesehenen Massnahmen sind so anzuwenden, dass für die einheimischen landwirtschaftlichen Erzeugnisse guter Qualität Preise erzielt werden können, die die mittleren Produktionskosten rationell geführt und zu normalen Bedingungen übernehmener landwirtschaftlicher Betriebe im Durchschnitt mehrerer Jahre decken.

Dabei ist auf die andern Wirtschaftszweige und auf die ökonomische Lage der überlebenschichten Rücksicht zu nehmen.»

Wir stellen nun aber fest, dass gewisse Kreise der Abteilung für Landwirtschaft des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes diese gesetzlichen Bestimmungen beim Vollzug der Schlachtviehordnung bezüglich der Nierstückkontingentierung nicht beachten. Wir überlassen es dem Leser, ein solches Verhalten zu qualifizieren.

Die falschen Nutzleser

Die Hotellerie tritt nach wie vor für einen vernünftig gestalteten und die Belange der übrigen Bevölkerung berücksichtigenden Schutz der Landwirtschaft ein, sofern entsprechende Massnahmen dieser auch direkt zugute kommen. Sie lehnt es aber ab, dass heute unter Vorzeichen des Landwirtschaftsgesetzes bei der Nierstückkontingentierung durch Import- und Zwischenhandel jährlich zwischen 30 und 40 Millionen Franken abgeschöpft werden. Solche Summen sind kommerziell nicht gerechtfertigt und verteuern dieses Importfleisch, ohne dass die Landwirtschaft davon Nutzen hat.

Für unsere Hotellerie stellt die gegenwärtige künstliche, ungerechtfertigte und im Sinne von Art. 29 des Landwirtschaftsgesetzes unzulässige Drosselung der Nierstückimporte eine schwere Bedrohung ihrer Qualitätsleistung dar. Will die Abteilung für Landwirtschaft mit ihrer Kontingentierungspolitik die durch die Fremdarbeiterregelung schon mit genügend Schwierigkeiten belastete Hotellerie und damit den gesamten schweizerischen Fremdenverkehr noch mehr in Bedrängnis bringen?

Dr. H. B.

res de résistance et d'étalement tout en supprimant les inconvénients actuels. Des essais ont été entrepris récemment en Suisse.

Sur le plan européen, la diversité des réglementations nationales en matière d'eaux minérales entrave souvent la libre circulation des produits et défavorise notamment notre pays. Le Groupement européen des sources d'eaux minérales, qui vient de se réunir à Bruxelles, a élaboré un projet d'harmonisation des législations en vigueur dans le cadre du Codex alimentaire.

161 000 bouteilles

La 65ème assemblée générale d'Henri-Lithinée S.A. s'est tenue mercredi à Lausanne sous la présidence de Me Henri Guhl. L'exercice 1970 a laissé un bénéfice de Fr. 280 176.47 et permis l'attribution aux actionnaires d'un dividende inchangé de Fr. 22.50 par titre.

Si Henri-Lithinée ne met en bouteilles que de l'eau minérale, elle constitue un groupe qui produit différents types de boissons aromatisées dans des usines installées à Romanel, à Eglisau et à Riedtern. En 1970, ce groupe a mis sur le marché 161 609 461 bouteilles pour un chiffre d'affaires global de Fr. 45 432 244.-.

Eurotel heureux

A l'occasion de la troisième assemblée générale d'Eurotel-Montreux, qui s'est déroulée à Montreux, communication a été faite aux propriétaires que, à la fin de l'exploitation avait dépassé la somme de 4,4 millions de francs, ce qui représente

un accroissement de 34 pour cent par rapport à l'exercice précédent. D'après le bilan, le bénéfice net obtenu de 1 253 000 francs (en augmentation de 40 pour cent comparé à celui de l'année précédente), un montant de 126 000 francs a été affecté au fonds de renouvellement. Ce résultat permet le versement d'un dividende moyen de 7 pour cent sur le capital investi (les actionnaires acheteurs obtiennent même un gain de 8,07 pour cent).

21 hôtels en exploitation

Le rapport entre le chiffre d'affaires et le rendement s'est élevé l'an dernier à 32,98 pour cent, résultat qui, pour un hôtel en exploitation depuis trois ans, doit être considéré comme un record absolu. L'an passé, 18 767 hôtels sont descendus à l'Eurotel-Montreux, soit une nouvelle augmentation de 3400 personnes comparativement à 1969. Le taux moyen d'occupation des lits pendant toute l'année a atteint 55,5 pour cent. Bien que ce taux d'occupation ait déjà presque atteint des valeurs-limites pendant les mois de haute saison (90 pour cent), la moyenne annuelle continue à monter encore très sensiblement du fait de la nouvelle entreprise, l'Interpalace de Tenerife, sera ouverte le 1er juillet de cette année.

Il fut d'importance aussi pour les propriétaires d'appartements d'apprendre que, au cours de l'exercice écoulé, la chaîne Eurotel s'est augmentée de quatre nouveaux établissements pour atteindre actuellement le chiffre de 21 hôtels. Une nouvelle entreprise, l'Interpalace de Tenerife, sera ouverte le 1er juillet de cette année.

Der Inserent hat das Wort

Die gastgewerbliche Lieferfirmen wissen, was ihre Kunden am liebsten auf jeden Bestellzettel schreiben würden: Personal. Aber gerade diesen gesuchten Artikel führt keiner im Sortiment, dagegen bemühen sich die Lebensmittelfirmen, ihren Kunden Arbeitszeit abzunehmen und ihnen ein immer reichlicheres, verbessertes Convenience-Food-Angebot zu unterbreiten. Rationalisierung ist für sie zu einer kräftigen Verkaufshilfe geworden. Das wollen wir ihnen keineswegs verargen, denn ihre Anstrengungen und Investitionen auf dem zukunftsorientierten Gebiet der Convenience Food sind sehr gross. Ausserdem kann jeder Hotelier selbst prüfen, was echte Leistung und was übertriebene Reklame ist. In diesem Sinne geben wir auch nachfolgend zwei Inserenten das Wort. Red.

Was kosten selbsthergestellte Pommes frites?

In einem Restaurationsbetrieb mit 4 Köchen und 4 Hilfskräften musste ein Küchenbursche zwecks Zeitersparung 10 Kilo Kartoffeln aus dem Keller holen, schälen (mit Karborundumschäler), nachrüsten, zu Pommes-frites-Stäbchen schneiden und blanchieren, sowie den Arbeitsplatz und die Maschinen reinigen. Es ergab sich folgendes Bild:

1. Transport vom Keller in die Küche, Schälen, Nachrüsten und Schneiden	37 Min
2. Blanchieren (3 Körbe)	18 Min
3. Reinigungsarbeiten	6 Min
Total	61 Min

Von Personalrestaurants und anderen Grossbetrieben ist bekannt, dass der Arbeitsaufwand dank leistungsfähigeren Maschinen bei zirka 35 Minuten liegt, wir legen der nachstehenden Berechnung diese Zeit zugrunde.

Kalkulation

1. Für 1 kg fertige Pommes frites werden bei sorgfältiger Verarbeitung 2,5 kg Frischkartoffeln benötigt. Jahresdurchschnittspreis	Fr. -44
p. kg	Fr. 11.0

2. Arbeitsaufwand: 30 Min x 35 Min: 4 kg (10 kg Frischkartoffeln ergeben 4 kg Pommes frites)	Fr. -80
3. Backölkosten: Bei äusserst sparsamer Arbeitsweise werden pro kg Frites 1,2 dl Erdnussöl à Fr. 3.30 per Lt. benötigt	Fr. -39
4. Energiekosten: Wasser und Strom	Fr. -05
5. Zins und Amortisationen auf Maschinen und Gebäude	Fr. -07
6. Reparaturen und Unterhalt von Maschinen und Gebäuden	Fr. -05
Total Gesteungskosten für 1 kg Pommes frites	Fr. 2.46

Dieser Preis wird bestimmt von einem grossen Teil der Leser als zu hoch empfunden. Bitte überprüfen Sie selbst! Die Positionen 1-3 können in jedem Betrieb nachgerechnet werden. Die Positionen 4-6 sind von Betrieb zu Betrieb etwas verschieden, doch sind von oben verwendeten Ansätzen nur unbedeutend abzuweichen.

Wissen Sie schon, dass «goldene frites» (industriell hergestellte, vorgebackene Pommes frites) im Rayon unserer Autotouren zu Fr. 2.20 frisch und Fr. 2.60 tiefgekühlt franko Haus geliefert werden?

Interessieren dürfte Sie auch unser Sortiment an küchenfertig zubereitetem Gemüse. Dort ist der Arbeitsaufwand beträchtlich noch intensiver.

Unsere beiden Beratungsdienste der beiden Abteilungen «küchenfertige Produkte» vom VOLG +VLG stehen Ihnen jederzeit unverbindlich zur Verfügung. St

Spätzli ohne zeitraubende Zubereitung

Spätzli, als hausgemachte Spezialität, gehören heute zu den beliebtesten Menü-Beilagen. Allerdings erfordert die Zubereitung in der Grossküche viel Zeit und Mühe. Und wohl darum waren bisher selbstgemachte Spätzli eher eine Rarität auf der Speisekarte.

Dies dürfte sich nun ändern. Denn Knorr Frischeier-Spätzli bieten tatsächlich die Vorteile, die es rechtfertigen, diese Menü-Beilage täglich im à-la-carte-Angebot und häufiger im Tagesmenü anzubieten.

Ein neuartiges Herstellungsverfahren hat es sogar ermöglicht, den Knorr Spätzli die typische, längliche Form zu geben, die entsteht, wenn der hausgemachte Spätzliteig - in mühsamer Handarbeit - vom Spätzlibrett gestrichen wird.

Knorr Frischeier-Spätzli sind absolut problemlos in der Zubereitung. Sie sind übrigens exklusiv für Grossverbraucher-Kunden reserviert und werden in Cartons zu 4,2 kg (60-70 Portionen) geliefert.

A la Cie internationale des wagons-lits

(ATS) La Compagnie internationale des wagons-lits (1,2 milliard de francs de chiffre d'affaires) ne sera plus propriétaire des voitures-lits, qui ont fait sa célébrité. Dans un récent accord de vente de céder son parc de près de 800 wagons à différents réseaux de chemins de fer européens groupés pour l'occasion dans un pool. La compagnie n'abandonnera pas pour autant l'activité ferroviaire: elle continuera à exploiter les wagons-lits mais pour le compte des réseaux moyennant une rétribution assortie d'un intéressement aux résultats. Les Wagons-lits ont été conduits à cette décision pour éviter d'avoir à investir sur trente ans dans l'achat de wagons (les investissements seront désormais assurés par les réseaux ferroviaires). La compagnie a pris une telle décision pour deux raisons:

Handel Wirtschaft Commerce Economie

1. ne disposant pas de la totalité de la politique commerciale adoptée pour le transport de voyageurs couchés, la gestion de ce type d'activité devenait très difficile pour elle;

2. de plus en plus les Wagons-lits se lancent dans le tourisme, village de vacances, voyages à forfait et dans la restauration (restaurants, autoroutes, aéroports, etc.) Secteur dans lequel elle est liée avec Nestlé. La compagnie préfère réserver ses investissements pour ces deux activités très rentables et pleines d'avenir.

Wochen-Digest hotel revue

Entwicklungskonzept für Berggebiete

Das von Prof. Allemann vorgestellte Entwicklungskonzept des Bundes für die Berggebiete sieht vor allem bessere Bildungsmöglichkeiten für die Bergbevölkerung, die Förderung der Ansiedlung in Regionalzentren, die Rationalisierung der Berglandwirtschaft, die Förderung des Fremdenverkehrs und die Entwicklung von Industrie und Gewerbe in Berggebieten vor. Mit Sicherheit werde ein Teil der heutigen Bergbauern auf andere Tätigkeiten hinüberwechseln müssen. Es gelte, ihnen Beschäftigung in ihrer engeren Heimat zu vermitteln, aber nicht auf dem Wege der Strukturverhaltung mit Subventionen.

Dr. Karl Hackhofer zur Arbeitsmarktlage

Der Präsident des Schweizerischen Gewerbeverbandes äusserte sich am schweizerischen Gewerkekongress in Basel wie folgt:

«Wir haben vom Gewerbe aus das bundesrätliche Versprechen im Vorfeld der Abstimmung über die 2. Ueberfremdungsiniziative, wonach der Bestand an niedergelassenen und kontrollpflichtigen gewerblich tätigen Fremdarbeitern nicht mehr verringert werden soll, schweren Herzens akzeptiert. Ich komme auf diese grundsätzliche Frage nicht zurück, lege aber Wert darauf, mit aller Deutlichkeit einige Präzisierungen anzubringen. In erster Linie möchte ich unterstreichen, dass der Bundesrat letztes Jahr nicht nur versprochen hat, die Zahl der gewerblich tätigen Fremdarbeiter nach oben zu stabilisieren; sie sollte auch nicht vermindert werden. Die Statistik auf Ende Jahr hat nun aber ergeben, dass durch die getroffenen harten Massnahmen ein realer Rückgang von rund 10 000 Fremdarbeitern entstanden ist. Wir sind deshalb mit Entschiedenheit eine entsprechende Anpassung der kantonalen Kontingente zur Ausnützung der Höchstlimits, damit die Wirtschaft nicht noch stärker mit der Personalnot geplagt wird, als dies ohnehin der Fall ist.

Bekanntlich hat sodann wieder die zweite Ueberfremdungsiniziative noch das bundesrätliche Stabilisierungsversprechen die Saisonarbeitskräfte erfasst. Die Bundesbehörden verfügen hier also über das nötige Spielraum, wobei wir mit ihnen einiggehen, dass er nur für echte Saisonkräfte gelten darf. Wir akzeptieren deshalb eine solche Weise wieder eine Umwandlung von Saisonkräften, die im Laufe der Jahre diesen Charakter verlieren haben, in Jahresaufenthalter zulasten des Tageskontingents. Mit grosser Entschiedenheit verlangen wir aber eine Lockerung für die als echte Saisonkräfte zu bezeichnenden Fremdarbeiter. Es ist vor allem für das Gastgewerbe wie für das Baugewerbe, die von jeder auf Saisonarbeitskräfte angewiesen waren - wegen der Interdependenz des ganzen Arbeitsmarktes aber auch für die ganze Wirtschaft - eine Existenzfrage, dass mindestens auf diese Weise wieder eine gewisse Elastizität in den ausgetrockneten Arbeitsmarkt gebracht wird.

Zu den Ansprüchen der italienischen Regierung und der dortigen Gewerkschaften möchte ich nur ein Wort sagen: Sie sind undiskutierbar, und es wäre verhängnisvoll und würde die kürzlich angekündigten 3. Ueberfremdungsiniziative starken Auftrieb geben, wenn sich unser Land auf derartige Pressionen einliesse. Wir danken dem EVD und dem BIGA für die bisherige feste Haltung.»

Baukosten und Mieten in der Schweiz

Innerhalb von dreissig Jahren haben sich die Baukosten in der Schweiz annähernd vervierfacht. Das durchschnittliche Mietpreinsniveau gemäss dem Index der Konsumentenpreise erhöhte sich gleichzeitig auf etwas mehr als das Zweifelhafte. Die Durchschnittsverdienste der Arbeiter stiegen gleichzeitig um das Fünfdreiviertel, die Angestelltenlöhne um das Viereiviertel. Der Durchschnittsschweizer erhält heute 13,2 Prozent seines Familieneinkommens für die Miete aus gegenüber 18,1 Prozent vor dem Zweiten Weltkrieg. R. S.

Henri-Lithinée: 70 millions de bouteilles d'eau minérale

De nombreux représentants de la presse suisse ont participé à une visite de l'entreprise d'eaux minérales Henri-Lithinée S.A. Avec 70 millions de bouteilles par an, la société vient largement en tête des producteurs suisses d'eaux minérales, qui ont mis sur le marché quelque 170 millions de bouteilles en 1970.

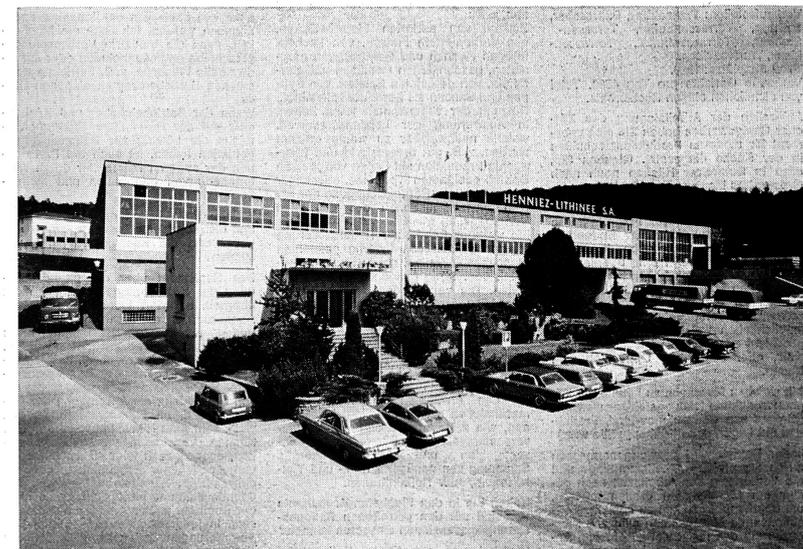
Issue de sources réputées à l'époque romaine et des anciens Bains d'Henri-Lithinée, la société actuelle a édifié ces dix dernières années, pour faire face à la demande croissante, un complexe industriel important et adapté aux techniques les plus avancées de production et de manutention. Trois chaînes d'emballage entièrement automatisées assurent une capacité horaire de 55 000 bouteilles et la production quotidienne peut atteindre un demi million de cols.

Les goûts du consommateur

Les trois sources en exploitation fournissent une eau provenant de roches très

profondes et dont la minéralisation moyenne et bien équilibrée correspond à la tendance actuelle de la consommation. Le succès croissant des eaux minérales non gazeuses a ouvert de nouveaux débouchés sur un marché suisse déjà saturé et a incité Henri-Lithinée à produire depuis l'an dernier des bouteilles de 1,5 litre en plastique.

Consients des problèmes que posent pour l'environnement les emballages en plastique à base de polychlorure de vinyle, les dirigeants de la société se préoccupent de l'introduction d'un matériau plastique, apparu déjà aux Etats-Unis, qui présente des qualités supérieu-



Henri-Lithinée S.A.: vue générale de l'usine et du bâtiment administratif.

Kooperation auf höherer Ebene

Wenn der Grosse grösser wird, dann muss der Kleine besser werden. Generalversammlung des Schweizerischen Verbandes alkoholfreier Gaststätten

Den weltberühmten Bürgenstock hatte der Schweizerische Verband alkoholfreier Gaststätten zu seinem diesjährigen Tagungsort gewählt. Am 12. und 13. Mai befand eine gut besuchte Generalversammlung über die Geschäfte des Verbandes. Die reich befrachtete Traktandenliste konnte speedily erledigt werden. Wir beschränken uns in der Berichterstattung auf die wichtigsten Punkte. Nach mehr als zehnjähriger Tätigkeit an der Spitze des SVAG trat Zentralpräsident H. Singer zurück. Mit grossem Applaus ernannte ihn die Versammlung zum Ehrenpräsidenten auf Lebenszeit. An seiner Stelle wurde der bisherige Vizepräsident, E. Aschinger, Zürich, mit dem Präsidium betraut, während H. Spreymann, Basel, nun auf den zweiten Sitz vorrückte. Neu in den Vorstand gewählt wurde H. Hilli, Zürich. Die übrigen Mitglieder des engern und erweiterten Zentralvorstandes erhielten für eine weitere Amtsperiode die Bestätigung.

Der Beitrag für die direkt dem Zentralverband angeschlossenen Mitglieder wurde angepasst und beträgt nun generell 40 Franken ohne Rücksicht auf die Zahl der beschäftigten Arbeitnehmer.

Zusammenarbeitsvertrag mit dem SHV

Als wichtigstes Geschäft figurierte der Zusammenarbeitsvertrag mit dem SHV auf der Traktandenliste. Der Präsident orientierte einleitend über die Beweggründe und führte unter anderem aus: «Die Fülle und die Grösse der Aufgaben, vor die sich in der Zukunft ein Berufswort gestellt sieht und in der richtigen Erkenntnis, dass diese Probleme nicht mehr allein gelöst werden können, haben die Verbandsleitung bewogen, den Weg zur Zusammenarbeit zu suchen. Wenn diese Zusammenarbeit mit dem Schweizer Hotelier-Verein gesucht wurde, so deshalb, weil der SHV mit all seinen Dienstleistungen in der Lage ist, unserem Verband und seinen Mitgliedern die besten Möglichkeiten zu offerieren, die

es braucht, um in der Zukunft bestehen zu können.»

Die Vereinbarung zwischen den beiden Verbänden hat als Zweck die Begründung und Förderung gegenseitiger Zusammenarbeit auf allen Gebieten, in denen Interessen beider Verbände und ihrer Mitglieder berührt werden. Die Selbstständigkeit der beiden Verbände bleibt in jeder Beziehung gewahrt.

Beide Verbände erklären sich bereit, in Fragen, die das Gastgewerbe im allgemeinen betreffen, zusammenzuarbeiten und gemeinsame Lösungen anzustreben. Ein ähnlicher Vertrag besteht schon zwischen dem SHV und dem Schweiz. Wirteverein.

Der Vertrag wurde einstimmig gutgeheissen. Die Genehmigung durch den SHV wird in nächster Zeit erfolgen. Dieser Zusammenarbeitsvertrag unterstreicht eindrücklich, dass die Verbände Kooperation nicht nur von ihren Mitgliedern verlangen, sondern sie auch in grösseren Rahmen vorleben.

In seinem Referat «Was ist unser Berufsverband heute und was soll er werden» betonte der neue Zentralpräsident, dass sich der SVAG im letzten Jahrzehnt bei den andern gastgewerblichen Organisationen der Schweiz die Zukunft im letzten dank der sehr gut geführten Fachzeitschrift. Der SVAG sei ein kleiner, aber dynamischer Partner. Erstmals wurde die Generalversammlung durch ein Seminar erweitert. Es galt dem Thema: Wie bewältigen die alkoholfreien Gaststätten der Schweiz die Zukunft. Im ersten Teil wurde die Selbstbedienung unter die Lupe genommen, während im zweiten Teil Dr. J. Krippendorf über die Erfordernisse an die zukünftigen Unternehmer gastgewerblicher Betriebe sprach. Eine Besichtigung des Ferienzentrums Bürgenstock und eine Orientierung von Direktor Hausheer rundeten das Programm der vielseitigen Tagung ab. L. K.

Seminar SHV für Unternehmensführung

Ehe und Familie des Hoteliers

Was nützt es dem Menschen, wenn er seinen Betrieb nach modernsten Prinzipien erfolgreich zu managen weiss und dabei seine Ehe und Familie Schaden leiden? Damit das bekannte Sprichwort nicht in diesem Sinne auf die Hoteliers angewandt werden muss, wird im Unternehmensseminar grosser Wert darauf gelegt, nicht nur fachliches Wissen zu vermitteln, sondern auch auf die Höhe zu bringen, sondern ihnen auch den Weg zu sich selbst und zum Mitmenschen zu weisen, deshalb gehören auch geistliche Herren zu den Referenten.

Pfarrer W. Hofmann, Interlaken, hielt allerdings keine pfarrherrliche Predigt; er redete als Eheberater zu den Kursteilnehmern und da er schon seit vielen Jahren als solcher in der Touristenmetropole Interlaken wirkt, ergibt sich fast zwangsläufig die Antwort auf die Frage: Was sucht denn ein Eheberatender Pfarrer in einem Unternehmensseminar für Hoteliers? Pfarrer Hofmann stand nicht mit leeren Händen da. Er hatte eine handvoll handfester Meinungen der Kursteilnehmer als Einstieg ins Thema. Antworten auf zwei Fragen wiesen den Weg zu einem fruchtbareren Gespräch.

1. Frage: Erachten Sie es für notwendig und erwünscht, dass Ihre Ehefrau im Hotelbetrieb mitarbeitet?

2. Frage: Was erwarten Sie von Ihrem Ehepartner? a) im Allgemeinen? b) im Betrieb?

37 Hoteliers bejahen die Mitarbeit der Ehefrau im Betrieb, 8 wünschen sie nicht, wobei die Kriterien ob Saisonbetrieb, ob Kinder da sind und ob es sich um ein Direktionsverhältnis oder den eigenen Betrieb handelt, letztlich auch noch eine Rolle spielen.

Hohe Anforderungen

Die Antworten auf die zweite Frage dürften zweifellos aufschlussreicher sein. Danach erwartet der Hotelier im allgemeinen von seiner Ehefrau

- dass sie für die Kinder da ist - dass sie eine behagliche Atmosphäre ausstrahlen vermag - dass sie eine Kameradin ist, die voll und ganz zu ihm steht.

Er erwartet von ihr im weiteren, dass sie die nachstehenden Eigenschaften besitzt:

- Liebe, Treue, Toleranz, Anpassungsfähigkeit, Sinn für Humor, Charakter, Verantwortungsbewusstsein.

Im Betrieb erwartet der Hotelier von ihr:

- Verständnis für die Gäste - Partnerschaft (statt Konkurrenz) - ein Mitspracherecht, aber keine Befehlsgewalt - Teamwork - dass sie der ruhende Pol (auch als Stossdämpfer bezeichnet) sei - dass sie des Mannes Gesprächspartnerin sei.

So also sieht der Hotelier seine Frau, der Ehemann seine Gattin in einem Hotelbetrieb. Und da es sich «nur» um die Ansicht von knapp 50 Kursteilnehmern han-

deit, soll es auch nicht als die Meinung der Schweizer Hoteliers verstanden werden. Es wurde ja noch nicht die sich aufdrängende Frage gestellt: Was seid ihr Ehemänner des Gastgewerbes bereit und in der Lage, Euren Ehefrauen als Gegenwert anzubieten?

Gute Ehebiessergebnisse sind auch in der Betriebsarbeit selbstverständlich

In der Tat sind wir nun als Unternehmer nicht nur Besitzer und Besitzerin, Pächter und Pächterin, Direktor und Direktorin eines Betriebes; nein, wir sind zugleich auch Gatte und Gattin, Vater und Mutter, Mann und Frau. Sind wir aber in unserer Ehe und Familie auch so sorgsam auf ein gutes Betriebsergebnis bedacht, wie wir das als die Führungskräfte im Betrieb sind? Kein Unternehmer wird, nachdem er einen Betrieb erworben hat, die Hände in den Schoos legen in der Ansicht: Nun, da ich mein Haus jetzt habe, wird der Betrieb schon von selbst laufen. Wie steht es aber in der Ehe? Es gab ja im Leben des Hotelierhepaares eine Zeit, wo der Betrieb noch nicht Besitz von Mann und Frau nahm. Die Zeit vor ihrer Hochzeit. Mit dem Hochzeitstag hingegen verlagerte sich das Schwergewicht ihrer Gedanken, ihrer Interessen, ihrer Liebe immer mehr vom Mann und Frau in der Familie zum Mann und Frau im Betrieb. «Habe ich nur erst einmal meinen Ehemann, bzw. meine Ehefrau, d.h. ist nur erst einmal der Hochzeitstag da, dann läuft alles andere von selbst», so lauten die Töne vieler «Geschäftshepaares». Richtig, alles andere läuft von selbst auseinander, kann Pfarrer Hofmann aus reicher Erfahrung in seinen Sprechstunden ergänzend bestätigen.

Service muss inbegriffen sein

Eine Ehe ist keine Institution, die ohne Service auskommt. Sie will, wie die Gäste unserer Häuser, Tag für Tag gepflegt sein. Eine geistige Pflege im Gespräch, eine physische Pflege in der Liebe. Ein guter Unternehmer beherrscht die Kunst der Führung so, dass er auch in grösseren Stosszeiten einen Augenblick zum Gespräch mit seinem Ehepartner findet. Wo sie und er so an den Betrieb gefesselt sind, dass sie sich die Tüfalle des Schlimmsten in die Hand geben, weil ein Tag und Nacht eines im Geschäft sein muss, wird der Schriftrubrik in der Familie und später auch im Betrieb kaum ausbleiben.

Damit ist angedeutet, dass die Ehe und Familie des Hoteliers hohe Anforderungen an die Partner stellt. Wer viel verdient, hat viel zu geben. Wenden wir uns daher auch der Sonne Seite einer Hoteliersehe zu.

Ehe = Ergänzung

Was ist eigentlich eine Ehe? Die Kursteilnehmer fanden eine treffende Antwort: «Durch die Ehe wird mir ergänzt, was ich vorher nicht hatte». Wie wahr diese Antwort ist, können wir Hoteliers und Hotelieren weit besser ermessen, als die «gewöhnlichen» Ehen. Kein Mensch ist vollkommen. Er trachtet aber fortwährend darnach, so zu sein und sucht dabei die Ergänzung im andern, geschlechtlichen Partner und nimmt ihn in eine Ehe hinein. Der eine bringt mit, was der andere nicht hat und so wird meistens unterbewusst, der introvertierte

zum extravertierten Typ zueinanderfinden. Die kalte Denkweise des Mannes muss durch die wärmere Gefühlsseite der Frau ergänzt werden. Wie ist doch das Dienen am Gast in unseren Betrieben ein idealer Dienst, der erlaubt, Autonomiebereiche abzugrenzen, die kaltes Denken einerseits und warmes Fühlen andererseits als höchste Eigenschaften fordert. Den Mann interessiert die Sache, die Frau interessiert der Mensch; denn die Frau hat von beiden allein Verbindung mit dem Leben und darum ist sie auch mehr auf Personen ausgerichtet.

Der Betrieb hat den zweiten Platz

Gibt es nun schlussendlich eine endgültige Antwort auf die Frage, ob eine Ehefrau im Hotelbetrieb mitarbeiten soll oder nicht? Nein; denn kein Mensch gleicht genau dem andern, keine Ehe ist gleich wie die andere. Die Ehe muss aber bestimmt. Auch unter Unternehmern ist das Zentrum menschlicher Gemeinschaft die Ehe und die Familie und nicht die Unternehmung. Der Geist, der in einen Betrieb getragen wird, das Klima, das darin von oben her sich ausbreitet, ha-



ben die Quelle in der Familie. Die Quelle versiegt, wenn sie nicht stetig mit Eintracht, Verständnis und Liebe durch die Ehepartner gespeien wird. Wieviel Lebensglück wird uns doch beschieden, wenn auch unsere Kinder, unsere Gäste, unsere Mitarbeiter aus dieser Quelle unbegrenzt schöpfen können. E. Berger

Distribution des prix du concours Prosper Montagné

Nous avons déjà parlé ici même du concours 1970 du Club Prosper Montagné-Académie suisse des gastronomes - qui s'est déroulé cet automne à l'Ecole hôtelière à Lausanne où se sont affrontés les 6 finalistes qui avaient été retenus après une sélection sévère.

Rappelons qu'il s'agissait pour les concurrents de présenter un gigot d'agneau farci en pâte avec garniture adéquate. Finalement, c'est M. Daniel Ficht, de l'Auberge du Lion d'Or à Coligny-Geneve, qui l'a emporté.

Suivant la coutume, le déjeuner des finalistes et la distribution des diplômes et des coupes ont eu lieu la semaine dernière au lieu de travail du gagnant. Ce fut une cérémonie extrêmement sympathique, accompagnée d'un déjeuner de haute qualité qui réunissait l'élite des gourmets de Suisse romande. Le plat principal était naturellement le Gigot d'agneau des Alpes en croûte, selon la recette du vainqueur du concours, accompagné comme garniture de pommes Dauphinaises aux truffes fraîches, d'une Mousse d'aubergines et de petits pots de courgettes garnies.

Vers une nouvelle formule?

En remettant les prix, M. R. Gessler, secrétaire du club, remplaçant M. A. P. Bolli, président rappela les buts du club et du concours qui sont d'encourager les jeunes cuisiniers et de créer une certaine émulation gastronomique. Il suggéra de modifier à l'occasion la formule du concours en proposant aux concurrents de tirer le meilleur parti possible de marchandises qui seraient mises à leur disposition au dernier moment et qu'ils ne connaîtraient pas d'avance. Pour sa part, M. F. Balestra, président du concours, souhaita qu'il n'y ait pas de limite d'âge pour les concurrents et qu'il serait agréable de plaisir un cuisinier âgé remporter la palme. Le thème du prochain concours sera

une pièce de bœuf braisée avec garniture de champignons de saison, les garnitures classiques et pommes de terre. M. François Perret, nouveau président pour la Suisse romande du Club Prosper Montagné, rappela le dîner qui aura lieu à fin juin à l'Hôtel Schweizerhof à Berne et le voyage gastronomique qui sera organisé dans le Bordelais. P. N.



16 communes collaborent au nom du tourisme

16 communes de la vallée de Conches ont décidé d'unir leurs efforts pour le développement harmonieux de leur région. Une grande souscription de capitaux, placée sous le slogan «Conches vous appartient également», a été lancée, ceci afin d'obtenir les cinq millions nécessaires aux premiers aménagements. Il en faudra beaucoup plus pour réaliser tout le programme.

Le territoire englobé entre les communes de Rekingen et de Lax est habitée par un peu plus de 3000 âmes, chiffre demeuré stable depuis une dizaine d'années.

Les implantations d'industries n'ont pas donné les résultats escomptés et on pense avec une totale unanimité que seul le tourisme peut sauver la région. On a fait une étude complète du territoire et de ses possibilités et acheté 800 000 m² de terrain pour éviter les spéculations. On projette l'adoption de 700 lits aux 2500 actuels pour atteindre 12 000 lits en 1982. On veut construire deux télécabines et cinq téléskis. Le centre de toute cette région touristique sera Fiesch, déjà fort connu de milliers de touristes.

Sierre: nuitées en hausse

La société de développement, présidée par M. Henri Arnold, vient de tenir son assemblée générale et a pu constater que la ville de Sierre enregistre une augmentation de ses nuitées par rapport aux années précédentes. En 1969, il y eut 55 272 nuitées d'hôtel et 81 877 nuitées de camping, soit un total de 137 149. En 1970, ces chiffres ont passé à 64 396 pour les hôtels, 85 784 pour les campings et au total de 150 180.

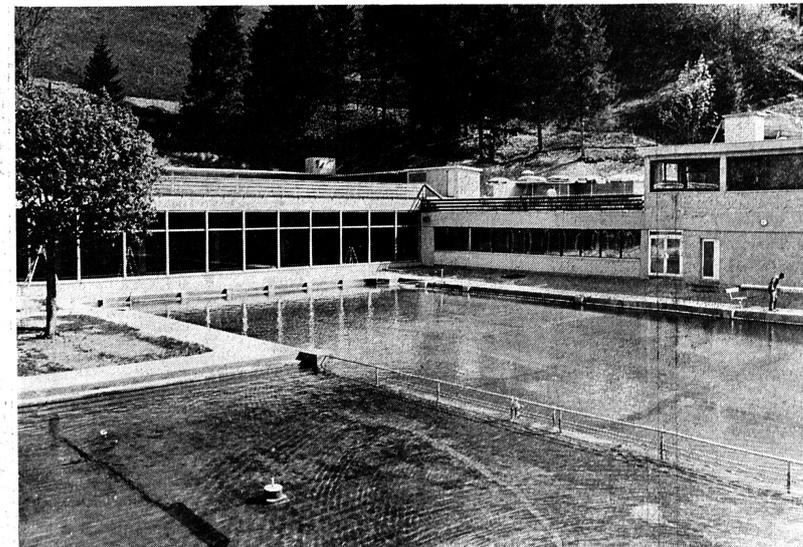
Le bureau de l'Office du tourisme, dirigé par M. Edelmann, a une activité toujours plus intense. L'organisation des Journées siéroises permet d'animer quelques soirées de la bonne saison et cela est très apprécié des hôtes. Sierre recevra, cette année, les délégués des villes jumelles d'Europe au cours de manifestations prévues en septembre.

Le nouveau président de la société de développement est M. Simon Derivaz; l'ancien président a été acclamé membre honoraire.

Congrès touristiques

Le 27 mai, à Crans-sur-Sierre, les cafetiers-restaurateurs valaisans ont eu leur assemblée générale annuelle. Les 2 et 4 juin, à Saas-Fee, cette fois, ce seront les hôteliers valaisans qui ouvriront les journées touristiques les plus importantes de l'année. Ils auront leur assemblée générale le matin. L'après-midi, les membres de l'Union Valaisanne du Tourisme seront également en assemblée générale.

Les 11 et 12 juin, l'OPAV organise une grande rencontre de la presse suisse dans le Haut-Valais et, au cours de deux journées, les participants dégusteront quelques spécialités valaisannes et assisteront à d'intéressantes manifestations imaginées par M. Anton Venetz, directeur de l'OPAV. En septembre, Sierre vivra à l'heure européenne avec les cérémonies du jumelage qui dureront quatre jours au cours desquels sera remis officiellement le prix de l'Europe à la cité valaisanne. Ciy



An windgeschützter Stelle, in einer sonnigen Mulde, liegt Engelbergs neue Schwimmbadanlage. Im Vordergrund das Freiluftbad, links die Schwimmhalle und rechts der Garderobe- und Restauranttrakt. (Photo Hänn)

Aktiv, nun auch im Wasser

Hallenbad Engelberg eröffnet

Der zentralschweizerische Ferienort Engelberg ist um eine Attraktion reicher: die neue Hallenbad-Anlage, die in einjähriger Bauzeit und bei einem Kostenaufwand von 2.2 Millionen Franken erstellt worden war, konnte dem Betrieb übergeben werden. Gleichzeitig war auch das unmittelbar angrenzende seit 1928 bestehende Freiluftbad etwas renoviert und heizbar gemacht worden.

Eine ideale Kombination

Die Hallenbadanlage besteht aus zwei im rechten Winkel aneinandergrenzenden Trakten, am Rande des bestehenden Freiluftbades. Im Erdgeschoss des einen Traktes die Schwimmhalle mit dem 25 Meter langen und 11 Meter breiten Schwimmbecken und einem Planschbecken für die Kinder. Daneben wurden die Damen- und Herren Garderoben mit eingebauten Duschen- und WC-Anlagen erstellt und ebenfalls auf gleiche Ebene mit dem Restaurant, liegen verschiedene Installationsräume, der Tankkeller, der Sanitätsraum und der Luftschutzkeller. Im Untergeschoss sind schliesslich der Maschinenraum für Ventilation und Wasseraufbereitung sowie die rund um das Bassin angelegten Service-Gänge untergebracht.

Auf der Höhe der Zufahrt und des Haupteingangs wurde ein Selbstbedienungsrestaurant für 60 Personen errichtet, das durch einen direkten Ausgang mit der rund 1000 m² grossen Dach- und Liegeterrasse verbunden ist. Der grösste Offenkundigster Vorteil der Kombination Freibad-Hallenbad ist für Engelbergs Badegäste natürlich die Möglichkeit, jederzeit vom einen ins andere Bad wechseln zu können. Das Freiluftbad ist dank dieser Zusammenlegung neuerdings ebenfalls heizbar. Der Betrieb kann rationaler geführt werden, da wie bisher, eine Kasse, ein Restaurant und ein Bademeister genügen werden.

Die Kosten

Da das Land bereits vorhanden war, konnte diese geradezu ideale Schwimmbadanlage mit einem relativ geringen Kostenaufwand von 2.2 Millionen Franken erstellt werden. Das Aktienkapital von 600 000 Franken wurde zur Hälfte von Kur- und Verkehrsverein sowie durch den Hotelier-Verein, Geschäfte, Bahnen und Privatpersonen gezeichnet. Die Kantonalbanken von Ob- und Nidwalden, die Sparkasse Engelberg, die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit und der Kur- und Verkehrsverein Engelberg stellen zudem Kredite in der Höhe von 1.4 Millionen Franken zur Verfügung. Mit der Eröffnung dieser Anlage hat der Kurort Engelberg seine Bestrebungen um «Aktive Ferien» erneut unterstrichen. Eht.

**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 übergiessen, 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



**Wir lösen Ihre
Verpflegungsprobleme mit den
Delphin-Food-Fertigmahlzeiten**

Die Gerichte sind gekühlt
(nicht tiefgekühlt)

- 3 Wochen lagerfähig bei +4° C
- rasch zubereitet

und sie

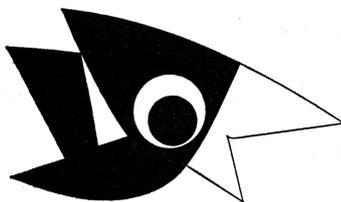
- ermöglichen Personaleinsparungen
- benötigen eine minimale Küchenausstattung

deshalb ideal für

- Hotels, Pensionen, Restaurants
- Heime, Kantinen, Schulen

Informationen und Beratung durch

**Coop Basel ACV
Hammerstrasse 68, 4000 Basel
Tel. 061 33 15 77/32 33 33**



**Neu
von**

Roco

Roco Conserven Rorschach, Telefon (071) 41 23 22

**Confitüren in Dosen Nr. 10
à 3,75 kg netto**

- Praktisch:
- rationelle Packungsgrösse
 - gute Stapelfähigkeit
 - weniger verletzlich als Eimer
 - übersichtliche Lagerung
 - rasches, problemloses Öffnen
 - mit 1 Reserve-Plastik-Stülpedeckel
 - kein Abfuhrproblem

jetzt im Duplopack: 2 Dosen der gleichen Sorte:

- Aprikosen
- Brombeer
- Erdbeer
- Erdbeer/Rhabarber
- Himbeer mit Johannisbeer
- Kirschen, schwarze
- Vierfrucht
- Zwetschgen

*...irgendwo in der Schweiz**

*Auf diesem Tisch, an diesen zufriedenen Gesichtern,
sieht man es nicht,...*

...dass dieser Betrieb unter Personalmangel leidet. Klarer Fall! Ein kluger, moderner Patron steht dahinter. Er hat keine Zeit über Personalprobleme und mangelnde Arbeitsmoral zu schimpfen. Er rationalisiert, er ist praktisch und zeitgemäss. Er arbeitet mit Convenience-Food. Er arbeitet mit HOWEG. HOWEG stellt ihm ein reichhaltiges, durchdachtes und erprobtes Programm zur Verfügung.



* Das könnte sich ebensogut in Ihrem Betrieb abspielen. Sie kennen das Problem! Kennen Sie auch die Lösung? Wir wissen sie. Wir beraten Sie. Rufen Sie uns an und verlangen Sie den Spezialisten für Convenience-Food. Telefon 065/8 70 21, HOWEG Einkaufsgenossenschaft für das schweizerische Hotel- und Wirtegewerbe 2540 Grenchen

RAVIMO AG

RAVITAILLEMENT MODERNE

5504 Othmarsingen
Hauptstrasse 74
Bank: Schweiz. Volksbank Brugg
Telephon Bureau:
BERTSCHINGER + ROHR AG (064) 51 12 26

EDE
Eisenwaren-Grosshandel
4658 Däniken SO
Tel. (062) 65 13 33

Datum 3. Juni 1971
U/Ref. m/ga/-
I/Ref. Direktion

Führung Ihrer Kantine

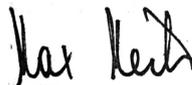
Mit sicher grosser, verständlicher Freude haben wir uns beim kürzlichen Besuch bei Ihnen überzeugen dürfen, dass der Betrieb Ihrer Kantine mit unseren **gekühlten, fertigen Mahlzeiten** nun seit über zwei Monaten bestens funktioniert.

Die Anlaufschwierigkeiten waren innert kurzer Zeit behoben und seither serviert Ihre Kantine bessere Qualitäten, mit geringerem Personalaufwand für die Führung des Betriebes.

Vor allem danken wir Ihnen dafür, dass sich Ihre Frau Renggli spontan bereit erklärt hat, irgendwelchen Interessenten für die neue Methode jeweils dienstagsvormittags bei Ihnen kurz zu zeigen, wie Sie bei sich vorgehen. Auch kann Ihre Betriebsabrechnung eingesehen werden. Diese ergibt bis jetzt Auslagen für Wareneinsatz und Arbeitslöhne bei Ihnen zusammen von rund Fr. 3.50 pro Person für qualitativ erstklassige Mahlzeiten.

Mit freundlichen Grüssen

RAVIMO AG




Verarbeitung und Frischhaltung von Speisen nach System

**Gekühlte Speisen System «ewa»**

- werden:
1. normal gekocht, aus erstklassigen Lebensmitteln
 2. in Beutel à zirka 1 kg abgefüllt und auf Vacuum evakuiert
 3. sauber verschweisst und anschliessend pasteurisiert
 4. in 2 Etappen rasch auf +2° abgekühlt und etikettiert
 5. im Kühlraum eingelagert und per Kühllcamion spedit
- sind:
- a) bis 4 Wochen haltbar bei Temperaturen zwischen 0 und +3°
 - b) ausnahmslos **einheitlich** aufzuheizen, also absolut narrensicher!
Möglichkeiten:
 - 1) 30 Min. in ziehendem Wasser
 - 2) 16 Min. im Régéthermic
 - 3) 15 Min. im Convectomaten
 - 4) 2 Min. im Microwellenofen
 - c) nicht nur so gut wie soeben frisch gekocht, sondern sehen auch so aus!
 - d) in einem umfassenden Sortiment erhältlich
(derzeit 26 Fleischgerichte, 14 Gemüse, 5 Kartoffeln, 5 Teigwaren, 2 Reis sowie Mais)

Technische Beilage

hotel revue

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

Küchenfertige Convenience Food im Gastgewerbe

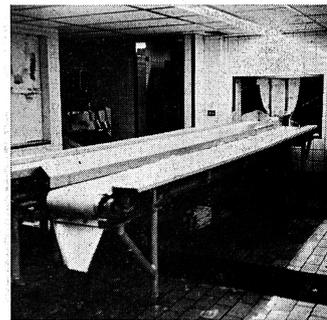
Wolfgang E. Batt, Dipl.-Ing., Rothrist, unter Mitwirkung des Technischen Beratungsdienstes SHV

Den Begriff «Convenience Food» braucht man wohl nicht mehr zu definieren. Diese «vorfabrikrierten Speisen» oder unter der Bezeichnung «industrielle Gastronomie» bekannten küchenfertigen oder tischfertigen Lebensmittel werden inzwischen jedem Hotelier bekannt sein. Wenigstens dem Namen nach. Es sei nur an die Technische Beilage Nr. 1/1970 erinnert und an die vielen Veröffentlichungen der Beratungsdienste des Schweizer Hotelier-Vereins. Heute soll in erster Linie der praktische Einsatz von küchenfertiger Convenience Food im Hinblick auf die technischen Belange unserer Betriebe behandelt werden. Dass die Verwendung dieser Waren ein unbedingtes Gebot der heutigen Zeit ist, entstehend aus der Situation auf dem Arbeitsmarkt und im Hinblick auf die Wirtschaftlichkeit jedes einzelnen Gastgewerbetriebes, wissen die Fachleute und aufgeschlossenen Mitarbeiter schon lange. Doch überall wird noch zu sehr gezögert und zugewartet, manchmal wegen bestehender Anlagen, manchmal wegen des angeblich noch zu hohen Preises, manchmal aus Scheu vor dem Neuen. Wir wollen deshalb versuchen, mit einfachen Beispielen die Vorteile der industriellen Gastronomie für jedermann verständlich zu machen.

Convenience-Food-Stufen

Klar formuliert haben die Beratungsdienste SHV die Unterteilung dieser Waren nach dem betrieblichen Einsatz:
Der Produktionsbereich eines gastgewerblichen Betriebes konventioneller Art umfasst folgende Arbeitsgänge:

- Rüsten, vorbereiten
- Kochen, zubereiten
- Fertigen.



1

Es muss jedoch angestrebt werden, die Arbeitsgänge – soweit sie nicht die direkte Dienstleistung am Gast betreffen – zu reduzieren.

Stufe 0 wäre die Verarbeitung von «Rohware» im eigenen Betrieb.

Bei Stufe I würde «teilweise bearbeitete Ware» eingekauft und weiterbearbeitet werden. Hierbei sind die groben Rüst- und Vorbereitungsarbeiten, wie das Ausbeinen grosser Fleischstücke, das Waschen und Schälen von Kartoffeln usw., nicht mehr im eigenen Betrieb vorzunehmen, sondern weitgehend auf die Industrie abzuwälzen, die diese Arbeiten viel rationeller durchführen kann.

In Stufe II wird Ware «bearbeitet zum Fertigmachen» bezogen. Das Marktangebot dieser Waren ist heute schon sehr gross. Beispiele: portioniertes Fleisch, filiierte Fische, geschchnittene Gemüse und Salate, vorgekochte Beilagen. Die Konservierungsart kann hierbei sehr verschieden sein. Die individuelle Kochkunst ist in dieser Stufe noch in jeder Hinsicht gewährleistet. Die noch vorhandenen Fachkräfte können ihrer Ausbildung, ihrem Wissen, ihrer Erfahrung und ihrer Entlohnung gemäss viel rationeller eingesetzt werden.

Mit den bisher erwähnten Stufen wollen wir uns heute beschäftigen. Der Vollständigkeit halber seien die weiteren doch noch genannt:
Stufe III = «Ware fertig zum Aufbereiten». Es werden die industriell hergestellten, fix-fertigen Produkte bezogen und im eigenen Betrieb nur noch aufbereitet.

Stufe IV = «Ware konsumfertig». Hierzu zählen kalte Speisen, die ohne jegliche Manipulation an den Gast weitergegeben werden.

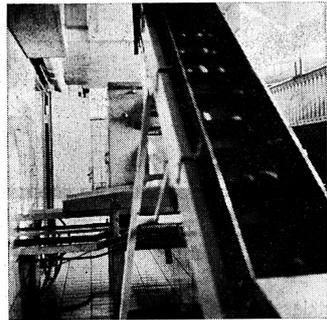
Der «Warenweg durch die Küche»

Die bauliche Anlage soll ja bekanntlich dem Warenweg entsprechen. Der Wareneingang mit der Kontrollstelle ist das erste Zentrum an diesem Weg. Hier erfolgt die Warenverteilung, hier müssen also die Wege zur Küche, zu den Lagern, den Kühl- und Tiefkühlräumen abzweigen. Von hier aus verlassen aber auch die Abfälle und Leertücher unseren Betrieb, und so befinden sich die entsprechenden Räume ebenfalls in diesem Bereich. Welche Unterschiede sind baulich-räumlich bei Verwendung von küchenfertiger Convenience Food gegenüber dem bisher üblichen Aufbau anzutreffen?

- Rein mengenmässig wird die Anlieferung geringer sein, denn die Waren beziehen wir ja nun netto. Es könnte demnach weniger Raum benötigt werden.
- Die Waren werden verpackt oder in Containern in den Betrieb kommen. Sehr grosse Stücke gibt es kaum noch. Die Waage kann kleiner sein, Fleischhaken entfallen. Die Kontrolle wird sich vereinfachen.
- Der Abfall- und Restenanfall wird erheblich verringert. Es gibt kaum noch Lager- und keine Rüstabfälle mehr. Der Restenkühlraum kann reduziert werden.
- Für Emballage ist wahrscheinlich etwas mehr Platz erforderlich. Abfall- und Dosenpreise sowie Flaschenzerkleinerer sind zu empfinden.
- Grössere Betriebe sollten nun auf Palettorganisation umstellen. Dies bringt nicht mehr Platz, aber der Arbeitsaufwand und damit der Personaleinsatz können stark vermindert werden.

Vom Wareneingang gelangen die Waren dann in die Lager, die Kühl- und Tiefkühlräume. Bisher ging nur ein verhältnismässig kleiner Teil direkt zu den Produktions- oder den Ausgabezentren. Wie wird sich dieser Bereich entwickeln?
Parallel mit der Verwendung von Convenience Food drängt sich eine Umstellung der Einkaufsgewohnheiten auf. Es wird nicht mehr für so lange Zeit wie früher selbst eingelagert. Der Warenbezug erfolgt in kürzeren Zeitabständen.

- Die grossen Rohwarenlager fallen gänzlich weg.
- Die Lagerkontrolle und viele Lagerarbeiten werden stark vereinfacht.
- Grosslager sind nur noch für Trockenwaren bei einigen Betrieben zu empfehlen. Und als Tiefkühl-lager, wenn man besonders auf diese Art von Convenience Food abzustellen beabsichtigt.
- Der gesamte, bisher als eigene Raumgruppierung separat gelegene und verwaltete Lagerbereich verschiebt sich. Die Lager-, Kühl- und Tiefkühlräume werden am besten nicht mehr zu einem



2

Block zusammengefasst, sondern den Verbrauchszentren weitgehend direkt zugeordnet.

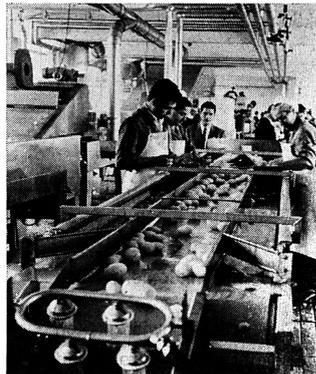
Dabei ist die Schaffung mehrerer Räume einem Grossraum vorzuziehen, mehrerer kleinerer Räume für die einzelnen Verarbeitungsstellen, für die Kalte Küche, für die Dessertküche, für die Warme Küche, für die Kaffeeküche, für die Getränkeausgabe, für die Frühstücksküche.

Aus den Lagern heraus wurde die Ware bisher zu den Vorbereitungszentren gebracht, um hier gerüst, gewaschen, geschnitten und kochfertig gemacht zu werden. Pflanzliche Waren gelangen in die Gemüserüsterei und die Kartoffelschälerei, tierische Produkte in die Metzgerei, die Fleischvorbereitung, die Fischrüsterei. Und nun?

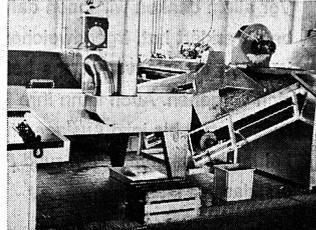
- Alle diese Zentren können wir streichen. Wir benötigen sie nicht mehr. Die noch notwendigen Kleinanlagen werden den Produktionsanlagen zugeordnet, einrichtungsmässig und auch personell.
- Die zunehmende Verwendung von Convenience Food wird auch unsere Patisserie immer mehr in den Hintergrund gedrängt. In den meisten Betrieben wird dieses Zentrum in naher Zukunft seine Berechtigung verlieren, und die bisher hier geleisteten Arbeiten werden den noch verbleibenden Produktions- bzw. Ausgabestellen übertragen werden.

Die kochfertig vorbereitete Ware gelangte bisher aus den Präparationszentren zu Küche und Kalter Küche.

In Zukunft holt sich der Koch diese Waren selbst und direkt aus dem Kühlraum. Der Kühlraum ist nur noch Umschlagstelle, zeitlich begrenztes



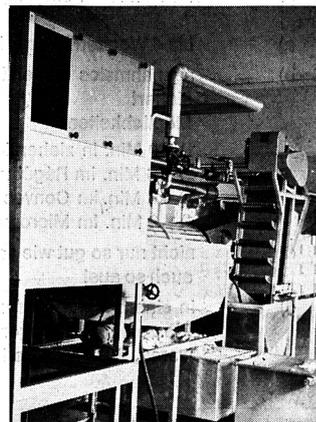
3



4



5



6

Lager von der Direktanlieferung bis zum Verbrauch. Lagemässig gehören diese Lager nun voll zu den Küchen.

Der weitere Warenweg ändert sich bei küchenfertiger Convenience-Food-Verwendung gegenüber einer konventionellen Anlage nicht mehr. Es wird gekocht, gebraten, gebacken, es wird abgeschmeckt, portioniert und angerichtet. Das fertige Gericht wird dann dem Service übergeben zur Weiterleitung an den Gast.

Menükalkulation und Convenience Food

Der Selbstkostenpreis eines Erzeugnisses setzt sich aus vielen Komponenten zusammen. Ohne auf Einzelheiten eingehen zu wollen, besteht er im Grunde aus den Preisen der einzelnen benötigten Rohwaren (d.h. der Waren, die wir einkaufen müssen), aus dem Kapitalanteil der für die Erzeugung notwendigen Investitionsanlagen sowie aus den Kosten der Erzeugung. Letzteres sind Personal-, Energie- und Nebenkosten.

In der Regel erstellen wir in der Gastronomie nur noch selten eine Kostenkalkulation für alle Einzelbestandteile unseres Angebotes. Meistens ziehen wir eine ganze Reihe von Faktoren zusammen oder erheben pauschalierte Allgemeinkostenzuschläge. Das ist an sich richtig, denn die Differenzen sind normalerweise zu gering, um den Aufwand laufender Kalkulation zu vertreten.

Was aber in der «traditionellen» Kalkulation zu kurz in Rechnung gestellt wird, ist der Arbeitsaufwand. Neben dem bisherigen «Warendenken» erhält der «Lohndenken» vermehrtes Gewicht. Bei der Einföhrung einer völlig neuen Produktionsweise, wie z.B. Fertigfabrikaten, sollte man die Preisgestaltung jedoch überprüfen. Denn das Ergebnis dieser Vergleichsrechnung wird mit dem Vorurteil aufräumen, vortabrizierte Speisen seien zu teuer. Bei Erfassung wirklich aller anfallenden Kostenfaktoren wird sich bei Convenience Food durch Einsatz von Halb- und Fertigfabrikaten, sollte man die Preisgestaltung jedoch überprüfen. Denn das Ergebnis dieser Vergleichsrechnung wird mit dem Vorurteil aufräumen, vortabrizierte Speisen seien zu teuer. Bei Erfassung wirklich aller anfallenden Kostenfaktoren wird sich bei Convenience Food durch Einsatz von Halb- und Fertigfabrikaten, sollte man die Preisgestaltung jedoch überprüfen. Denn das Ergebnis dieser Vergleichsrechnung wird mit dem Vorurteil aufräumen, vortabrizierte Speisen seien zu teuer.

In erster Linie wird das Ergebnis für Neubauten und für auf die neue Konzeption ausgerichtete Umbauten positiv sein. Hier wirken sich einige Kostenfaktoren

1 Gemüserüsterei in einem deutschen Grossbetrieb mit Förderbändern.

2 Elevatoren befördern die Rüstwaren automatisch auch über verschiedene Etagen. Das kann sich nur ein spezialisiertes Unternehmen leisten.

3 Kartoffelsortier- und Bearbeitungsarbeitsplatz, rationell und leistungsfähig. Hier kann wirtschaftlich vorgegangen werden – im Gegensatz zu unseren Rüstereien in jedem Einzelbetrieb. (VOLG Weinfelden)

4 5 6 Der VOLG-Betrieb in Weinfelden ist ein Beispiel der industriellen Gastronomie. Konzentriert in einer Fabrikationshalle, ausgerüstet mit allen arbeitsvereinfachenden Einrichtungen, weitgehend automatisiert, werden hier Pommes-frites im grossen hergestellt.

Bild 4 Teil der Fabrikationsstrasse, Bild 5 Abfüllung und Verpackung, Bild 6 Teil der Wasch- und Schälmaschinen.

voll aus, die bei reinen innerbetrieblichen Umstellungen ohne bauliche Aenderung weniger ins Gewicht fallen. Doch zählen wir einmal auf, was wir alles mit berechnen müssen, um zu einem Vergleichspreis zur Convenience Food zu kommen.

- Rohwarenp reis, Lagerverluste, Anteil Lagerkontrolle
- Lagerraum, Raumeinrichtungen
- Raum der Präparationszentren
- Investition aller Maschinen, Apparate, Tische und sonstiger Anlagen in den Rüstereien, Investitionen für Rüstgerät und -behälter
- Energieverbrauch, Wasser
- Aufwand für Wartung, Pflege, Reinigung und Instandhaltung der Einrichtungen
- Zeitaufwand von Personal bei innerbetrieblichen Transporten, bei den Vorbereitungen, bei der Arbeit selbst, beim Aufräumen und Reinigen von Raum und Gerät
- Abfall-Rücktransportkosten.

Dies wären die Kostenfaktoren selbst. Dass oft noch zeitlich bedingte Unsicherheiten bei Personal und Maschinen eine gewisse Reserve erfordern, kommt dazu. Und wie sich die Kostententwicklung weiterbewegen wird, kann heute noch nicht vorausberechnet werden. Sicher aber ist, dass die Personalkosten gewaltig ansteigen werden.

Das heutige Marktangebot

Das Angebot auf dem Markt ist allgemein wohl größer, als es vielerorts noch angenommen wird. Besonders auf dem Sektor Fleisch ist praktisch jede Ware erhältlich, und zwar als Frischware, aber auch gekühlt in Beuteln oder in Folie, tiefgekühlt in Beuteln, Kartons, Aluplates oder Folien und auch als Konserven. Dazu kommt ein umfangreiches Sortiment an Fisch, Geflügel und Wild in tiefgekühltem Zustand.

Auf diesem Gebiet kann die Verlagerung der Präparationsarbeiten zur Industrie hin erfolgen, aber auch die Abwälzung nur bis zum nächsten Metzger ist schon weit verbreitet und erprobt.

Die Marktsituation auf dem Gemüsesektor wollen wir in einer Tabelle übersichtlich darlegen, die als Komprimierung der ausgezeichneten, umfassenden Arbeit der Beratungsdienste SHV entnommen wurde.

Konservierungsmöglichkeiten

Lebensmittel sind verderbliche Waren; sie sind nur begrenzt haltbar, wobei die Dauer des Frischlebens von Warenart zu Warenart verschieden ist. Jede Bearbeitung des Rohproduktes verkürzt diese Haltbarkeitsdauer noch. Deshalb müssen vorbereitete Speisen entweder in sehr kurzer Zeit verbraucht oder durch eine entsprechende Behandlung für einen längeren Zeitraum haltbar gemacht werden. Bei den Erzeugnissen der industriellen Gastronomie wird normalerweise ein sofortiger Verbrauch kaum möglich sein. Diese Produkte sind deshalb, wie auch aus den Tabellen zu entnehmen ist, speziell zu behandeln.

- Gekühlte Waren sollen bei zirka +1 Grad bis +4 Grad C aufbewahrt werden. Die Lagerdauer ist

unterschiedlich und darf die vom Hersteller angegebene Frist nicht überschreiten. Einzelne Produkte sind nur 3-5 Tage haltbar, die normale Terminangabe lautet auf bis zu 4 Wochen.

- Tiefgekühlte Waren können länger gelagert werden. Lagertemperatur -20 Grad bis -25 Grad C. Aber auch hier ist die Dauer sehr verschieden. Man findet als Angaben für verschiedene Produkte: 1-2 Monate, 3-6 Monate, 8-12 Monate.
- Dehydrierte Waren können je nach Warenart 6-9 Monate oder sogar 12 Monate halten.
- Bei sterilisierten Konserven rechnet man mit 2-3 Jahren oder bei anderen mit 3-5 Jahren. Aber auch hierbei gibt es Ausnahmen mit 1 Jahr Haltbarkeit. Das Lager wird mit +10 Grad bis +15 Grad C als Ideal angegeben.

Aus diesen Angaben ist zu entnehmen, dass je nach der vom Betrieb gewünschten Lagerdauer das entsprechende Verfahren gewählt werden muss. Convenience Food soll verwendet werden! Aber die geeignetste Art und die dürfte bei jedem Betrieb anders sein.

Wir alle wissen, dass wir heute erst am Anfang der Entwicklung von Convenience Food stehen. Für unsere Betriebe dürfte die uneingeschränkte Verwendung dieser vorfabrizierten Lebensmittel aber bald zu einer Lebens- bzw. Überlebensfrage werden, wenn die Wirtschaftlichkeit bei steigendem Personalmangel erhalten bleiben soll. Eine einzigartige Gelegenheit, diese Entwicklung und deren Anwendungsmöglichkeiten für das Gastgewerbe zu studieren, bietet die IGEHO 71 (17. bis 23. November) mit ihren Fachtagungen und der Sonderchau «Industrielle Gastronomie». Von der Arbeit «Industrielle Gastronomie» SHV/1970 sind noch Exemplare erhältlich. Preis: SHV-Mitglieder Fr. 15.-, Nichtmitglieder Fr. 25.-.

Convenience Food prêt à cuire

L'emploi de Convenience Food prêt à cuire est aujourd'hui une impérieuse nécessité. La situation sur le marché du personnel et la rentabilité de nos établissements nous y obligent. Nous devons simplifier tous les travaux et les réduire, pour autant qu'ils ne touchent pas directement le service des clients. De nombreux travaux de cuisine peuvent faire l'objet de telles rationalisations.

Par «Convenience Food prêt à cuire», nous entendons des marchandises semi-préparées, c'est-à-dire pour lesquelles les travaux d'épluchage et les préparatifs préliminaires n'incombent plus à l'entreprise. Il existe en outre des produits prêts à être cuisinés comme par exemple les portions de viande déjà parées et pesées, les filets de poisson déjà tirés, les légumes et les salades coupées ainsi que les garnitures précuisinées. Parallèlement à l'emploi de Convenience Food, il est absolument nécessaire de modifier les habitudes d'achat. Les marchandises doivent être achetées à intervalles plus rapprochés.

Avantages:

- Il arrive moins de marchandise à la fois et le contrôle est plus simple
- Il y a moins de déchets
- Les grands établissements devraient s'organiser pour charger et décharger les marchandises au moyen de palettes, les petites entreprises au moyen de petits containers
- Les grands entrepôts de marchandises brutes sont supprimés.
- Le secteur entrepôt sera transféré, les locaux frigorifiques et de surgélation étant placés à proximité des centres de surgélation.
- L'épluchage des légumes, la préparation de la viande et parfois la pâtisserie prennent si peu de place qu'on peut les adjoindre aux installations de production.
- D'où parfois une grande économie de place...
- et de personnel, car les distances entre la production et la consommation sont plus courtes et les travaux plus simple.
- Economie d'investissement dans les machines, les installations, les appareils, les tables, etc.
- Economie d'énergie.
- Suppression de l'entretien, du nettoyage et du maintien en état des installations.
- Le transport des déchets et des «retours» sont limités.

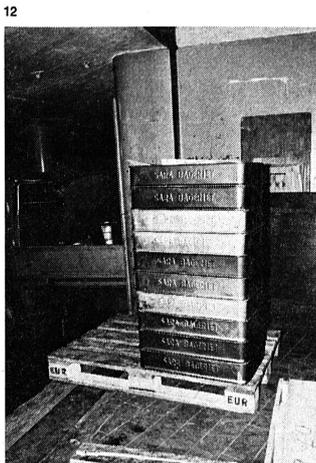
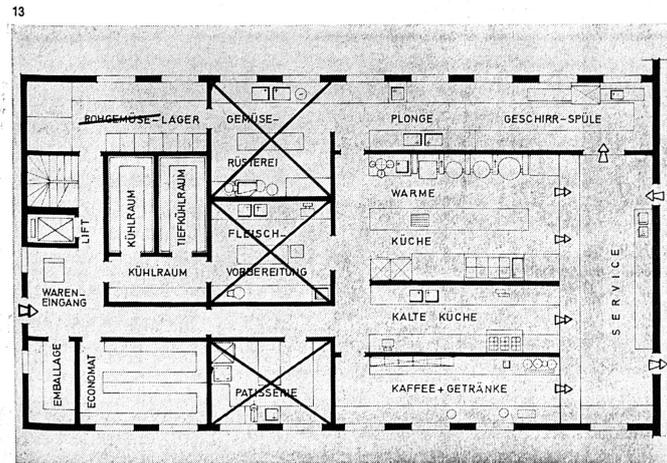
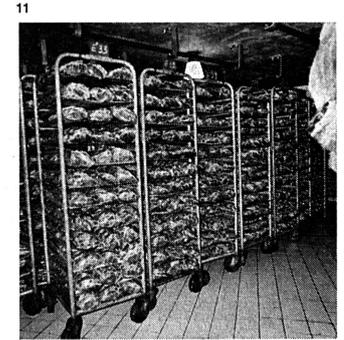
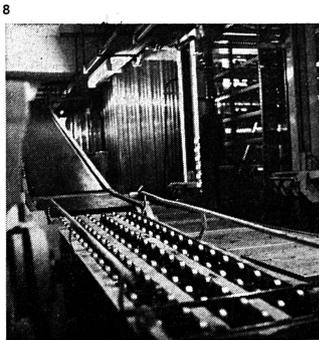
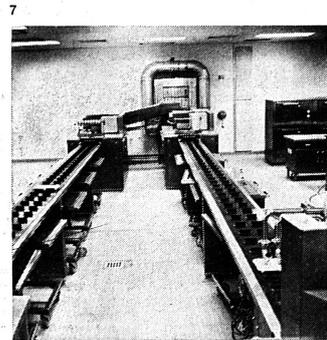
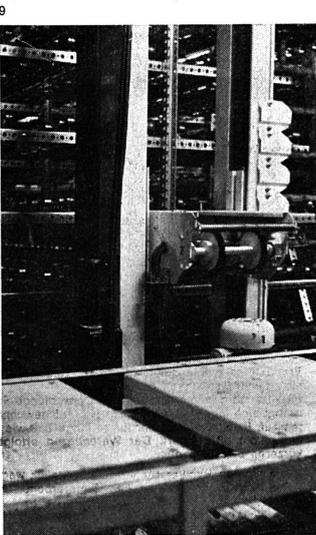
Il y a diverses sortes de Convenience Food prêt à cuire. Elles se distinguent surtout par la forme de conservation et, par conséquent, par la durée de conservation.

- Marchandises réfrigérées; température d'entreposage +1° jusqu'à +4°; durée de conservation selon les indications du producteur, parfois de 3 à 5 jours, parfois jusqu'à 4 semaines.
- Marchandises surgelées; température d'entreposage -20° à -25°.
- Durée de conservation variable, parfois de 1 à 2 mois, de 3 à 6 mois et même de 8 à 12 mois.
- Marchandises déshydratées; durée de conservation de 6 à 9 mois, parfois 12 mois.
- Conserves stérilisées; température d'entreposage plus 10 à plus 15 degrés, durée de conservation de 2 à 3 ans, parfois de 3 à 5 ans.

Ainsi, on peut choisir le genre de marchandise correspondant à la durée de conservation désirée. Chaque établissement se doit d'employer du Convenience Food. Mais il doit au préalable étudier la question, rechercher les possibilités de livraison et adapter son entreprise à cette nouvelle méthode de préparation. Le Convenience Food nous apportera alors les allègements espérés.

Vorbereitete Gemüse	gekühlt in Beutel 0,8-1 kg	2-10 kg	tiefgekühlt in Beutel/Karton 0,8-3 kg	4-10 kg	12-18 kg	Konserven 1/2-1/4	3/2-5/4
Kartotten	•	•	•	•	•	•	•
Erbsen und Karotten	•	•	•	•	•	•	•
Erbsen	•	•	•	•	•	•	•
Bohnen	•	•	•	•	•	•	•
Linzen	•	•	•	•	•	•	•
Rotkohl/Weisskohl	•	•	•	•	•	•	•
Blumenkohl	•	•	•	•	•	•	•
Sauerkraut	•	•	•	•	•	•	•
Rosenkohl	•	•	•	•	•	•	•
Kohlraben	•	•	•	•	•	•	•
Krautstiele	•	•	•	•	•	•	•
Broccoli	•	•	•	•	•	•	•
Zucchini	•	•	•	•	•	•	•
Fenchel	•	•	•	•	•	•	•
Lauch	•	•	•	•	•	•	•
Lattich	•	•	•	•	•	•	•
Spinat	•	•	•	•	•	•	•
Tomaten	•	•	•	•	•	•	•
Peperoni	•	•	•	•	•	•	•
Spargeln	•	•	•	•	•	•	•
Schwarzwurzeln	•	•	•	•	•	•	•
Sellerie	•	•	•	•	•	•	•
Artischockenböden	•	•	•	•	•	•	•
Mais	•	•	•	•	•	•	•
Champignons, Eierschwämme	•	•	•	•	•	•	•
Gurken	•	•	•	•	•	•	•
Marroni	•	•	•	•	•	•	•
Suppengemüse	•	•	•	•	•	•	•

Vorgekochte Beilagen	dehydriert in Beutel/Karton	gekühlt in Beutel/Karton	tiefgekühlt in Beutel/Karton	sterilisiert Konserven in Dose
Kartoffelstock	0,7- 4 kg	1,2 kg	2 - 5 kg	
Crêpes	1 kg			
Croquettten	1,3 kg			
rohe Kartoffeln, geschält		10-20 kg		1/2-3/2
Pommes frites		5-10 kg	5 -10 kg	
Bratkartoffeln		10 kg	1,5 kg	1/4-1/2
sonstige div. Kartoffeln		1,5 kg	2 - 6 kg	1/2- 1/4
div. Frischeierteigwaren	5 -10 kg	1 kg	0,7- 6 kg	1/4-3/2
Ravioli			4 - 5 kg	1/4-3/2
Lasagne			0,3 kg	
diverser Reis		1 kg	0,7- 1 kg	



7 Portionierbänder mit Einlauf in den Tiefkühl-tunnel. (Klinikum Berlin)

8 und 9 Blick in das Innere einer vollautomatischen Tiefkühlageranlage, in der Tiefkühlprodukte geordnet gelagert und je nach Wunsch abgerufen und bezogen werden können.

10 Zumindestens Rollenbahnen sind für eine produktive Massenbearbeitung erforderlich. (Lufthansa Air-Catering Frankfurt)

11 Tiefkühl-Fleischlager. Fertige Stücke, weitgehend vorpräpariert, in gleich grossen Portionen warten auf die Zubereitung.

12 Convenience Food und Normcontainer gehören zusammen, denn das Transportsystem ist wichtig zur rationalen Verwendung.

13 Unsere Skizze eines Verpflegungsbetriebes zeigt die räumliche Aufteilung einer kompletten Küche. Wir haben diejenigen Räume durchgestrichelt, die bei Verwendung von küchenfertiger Convenience Food überflüssig werden und wegfallen können. Der Gewinn an Raum, die Einsparung an Einrichtungen und die dadurch kompaktere Küche mit kürzeren Wegen sind wohl offensichtlich.

VOLG Schaffhauserstr. 6 8401 Winterthur VLG Niederlassung 3052 Zollikofen
Tel. 052/84 11 11 Tel. 031/57 15 22

pommes frites.....



golden
frites



...wie hausgemacht!

Neutrale Testpersonen sind sich einig: Knorr Frischeier-Spätzli munden tatsächlich wie selbstgemacht.

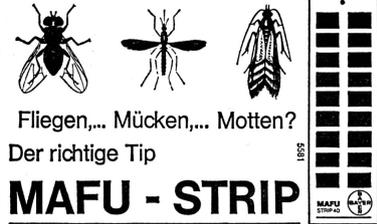
Und was den Küchenchef besonders freut: Knorr Spätzli sind wirklich problemlos und rasch zubereitet.



Das heisst für Sie einfachster Service einer beliebten Menu-Beilage und stets zufriedene Gäste.

Knorr

vorwärts - knorrwärts



Fliegen,... Mücken,... Motten?
Der richtige Tip

MAFU - STRIP

Prescriptions de place

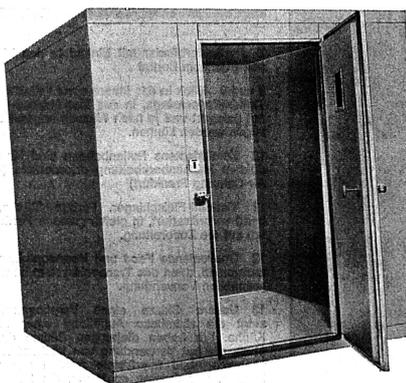
Des prescriptions relatives à la publication d'annonces à des places déterminées ne peuvent être acceptées que comme des vœux, mais en aucun cas comme conditions de l'ordre d'insertion.

Gesundheit inbegriffen!



Calcium-sulfathaltiges Mineralwasser, mit und ohne Kohlensäure.

Kühlzellen oder Kühlräume in Elementen — preiswerter und schneller von UTO.



Sie brauchen sehr bald einen Kühlraum, eine Kühlzelle, die nicht allzu teuer sein darf?

Sie haben weder Zeit noch Geld für einen kostspieligen Umbau oder Ausbau Ihrer Räumlichkeiten? Bei der UTO-Kühlmaschinen AG liegen Sie ganz genau richtig für diese und alle anderen Kühl-Probleme. UTO liefert Ihnen in Elementbauweise Ihren Kühl- oder Tielkühlraum, eine Foster-Kühlzelle.

● Sie wählen die Grösse ● Sie wählen die Einteilung ● Sie wählen unter verschiedenen Ausbaumöglichkeiten für die Innen- und Aussenflächen ● Sie wählen den Raum, in dem die Foster-Kühlzelle aufgebaut werden soll.

Nur bei der Qualität dürfen Sie uns nichts «dreinreden». UTO will Ihnen nämlich nur ein absolutes Spitzenerzeugnis bieten, das den höchsten schweizerischen Anforderungen genügt.

Verlangen Sie ganz unverbindlich unsere Informationsunterlagen oder eine fachmännische Beratung.

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



Skandinavien

Studienreise SHV

Studienreisen

Das zehntägige Reiseprogramm ist durch skandinavische Hoteliers, den SHV und das Reisebüro Kuoni zusammengestellt worden. Die Teilnehmer haben in dieser kurzen Zeit 19 Betriebe, 15 Hotels und 4 Restaurants besucht. Meistens ist anschlusslos in der Leitung und Kadern der einzelnen Betriebe eifrig diskutiert worden. Ueber die beiden Themen Hotelplanung, Hotelberatung und Berufsbildung (Fachschulbesichtigung) sind an eigens für uns organisierten Fachgesprächen wertvolle Gedanken ausgetauscht worden.

Dieses fachlich reich befrachtete Programm liess nicht viel eigentliche Freizeit. Wenn wir erwähnen, dass uns die ausländischen Kollegen noch einige Male zu genussreichen Essen einluden, wird klar, dass man sich bemühen musste, dem obligaten Shopping frönen zu können. So bleibt zu überlegen, ob bei der nächsten Reise die frei verfügbare Zeit nicht etwas ausgedehnt werden sollte.

Die Fachbesichtigungen umfassten hauptsächlich moderne Stadthotels und Restaurants. Für die Saisonhotellerie, die sich im Norden nun ebenfalls zu entwickeln beginnt, eignen sich weder Reisedauer noch die Jahreszeit. Immerhin haben wir immer wieder vernommen, dass die grossen gastgewerblichen Unternehmungen nun mit dem gleichen Eifer in die Saisonhotellerie einsteigen. Eine Studienreise sollte drei Teile umfassen: Vorbereitung, Durchführung und Auswertung. Die intensive Planung und technische Abwicklung konnte aus personellen Gründen nicht auch noch durch eine Rekognosierung abgesichert werden. So bot denn das Programm aus Sicherheitsgründen fachlich eher etwas zu viel als zu wenig. Jedenfalls haben einige Teilnehmer hier und da eine Besichtigung übersprungen, was den auftragsmässig Mitreisenden natürlich versagt blieb. Die Reise ist praktisch ohne Panne abgelaufen und das gegenseitige Einverständnis der Teilnehmer war herzlich. Die Jungesellen und Einzelwanderer sind durch die das Rückgrat der Reisegesellschaft bildende Ehepaare immer wieder auf die fachlichen Aspekte des Studienaufenthaltes aufmerksam gemacht worden.

Das Sichten und Auswerten des gesammelten Materials soll nächstens an einer Zusammenkunft geschehen. Die Eindrücke werden sich nun etwas setzen und das Wichtigste lässt sich ordnen, damit es allen Teilnehmenden zugänglich wird. Aufbauende Kritik am Reiseprogramm wird die Grundlage zur ständigen Verbesserung dieser Studienreisen abgeben.

Die Auswirkungen auf das Gastgewerbe: Verhältnisässig weniger Betriebe, kürzere Öffnungszeiten, viele Auswärtssessende mittags, wenige Gäste abends; die meisten Restaurants sind für den Quick-Lunch eingerichtet und schliessen zwischen 18 und 20 Uhr. Der Arbeitskräftemangel, die höheren Löhne und Sozialkosten für weniger Arbeitsstunden als bei uns, dürften Schwedens Gastgewerbe in die Selbstbedienungsrichtung getrieben haben. Mächtige Konsumorganisationen haben auch in dieser Branche zu Konzentrationserscheinungen geführt (z. T. mit über 300 Mio Sfr. Umsatz).

Schwedens Selbstbedienungsbewusstsein für unsere Hotelier?

Wir glauben, dass städtische Verhältnisse in der Schweiz bald auch schwedische Rahmenbedingungen aufweisen werden und so dürfte unsere Entwicklung in den nächsten Jahren in der gleichen Richtung verlaufen. Die Saisonhotellerie bringt differenzierte Probleme mit sich, die aber hier und im Vergleich mit Schweden nicht erörtert werden sollen. Der Schwede ist sozusagen selbstbedienungsbewusst. Es erwartet ihn in Stadthotels aber meistens auch ein Self-Konzept und nicht eine Reihe von Entschuldigungsplakaten für Leistungsabbau. Er verlässt sich gar nicht erst auf vage versprochene Leistungen wie Schuheputzen und Zimmerbedienungen mit Verpflegung. Er ist froh, am Frühstückstisch durch Selbstbedienung nicht lange auf sein Getränk warten zu müssen. Er gibt den Zimmerschlüssel gerne an der Reception ab, weil er weiss, dass sein Zimmer nur dann in Ordnung gebracht wird. Schliesslich ist uns in der Diskussion mit der Reisegruppe klar geworden, dass die schweizerische Hotellerie ihre Leistungen nicht um jeden Preis aufrechterhalten und doch nach und nach abbrockeln lassen sollte. Statt von einem maximalen Leistungsfächer ungleiche Abstriche zu machen, wäre ein Grundleistungskonzept des Economy-Hotels zu überdenken und auf diesem bei wirklicher Nachfrage zusätzliche Leistungen aufzubauen. Aber nur Leistungen, die mit technischer Hilfe unter allen Umständen erbracht werden können und die nicht von Zeit zu Zeit wegen Personalmangels ausfallen müssen.

Schwachstromanlagen

Neuere schwedische Hotels weisen integrierte Kommunikationssysteme auf. Durch Schwachstromanlagen sind Etageanlagen, Gouvernante (nur noch zentralisiert), Servicestelle der Reception inkl. Telephondienst eng miteinander verbunden. Dadurch entsteht sofortige

Kalte Küche zum Brechen der Anforderungsspitzen und der Bereitstellungszeiten nicht fördern? Warum sind Kaltmarmellen eine typische schwedische Angelegenheit? - sind doch die Schwedinnen keinesfalls kühler.

Selbstbedienungsrestaurants

Schweden hat dem gepflegten Selbstbedienungsrestaurant zum Durchbruch verholfen. Selbstbedienung hat dort nicht das Image von Imbissecken mit Stehplätzen, nüchternen Wänden und kalten Böden. Dieses schlechte Bild muss bei uns erst noch korrigiert werden. Dann werden auch wir in Erstklass-Häusern das Frühstück im gut eingerichteten Passantenrestaurant mit Selbstbedienung abgeben und im gleichen Raum abends verwöhnte Gäste bedienen können. Die Selbstbedienung muss natürlich mit einem Bestellverfahren beim Eingang versehen sein, damit man sein Gericht nach kurzem Warten in der Schlange sofort erhält. Aber eben... wir Schweizer beherrschen noch nicht einmal das korrekte Schlangestehen (z. B. Engländer bei der Bushaltestelle).

Geschirrrongation

Im Office erleichtern besondere Gestelle und universell verwendbare Körbe und Tellerbehälter unnötige Transporte und Umschichtungen. Bisher hat sich unsere Kunststoffindustrie leider nicht um diese Produktion interessiert.

Wäscheversorgung

Sie wird meistens von Berufswäschereien anvertraut. Diese Lösung ist in uns von allen Hotels als kostengünstiger hingestellt worden. Kundenwäschereien, die sich auf das Gastgewerbe spezialisiert haben, bieten insbesondere auch Arbeitskleider aus Mischgeweben zur Miete an. Die Reinigung dieser Kleider ist im neuartigen Hot-Box-Durchlaufverfahren fast ohne Einsatz menschlicher Arbeitskraft möglich. Hier liegen grosse Rationalisierungspotentialien, deren Realisierung wir in der Schweiz gegenwärtig verschlafen. Die Hotellerie könnte sich auf dem zukunftsreichen Leihwäschemarkt einen guten Platz erobern, gehen doch gegenwärtig traditionelle Hotelleistungen teilweise an andere Branchen über. Im Endeffekt müsste sich das Gastgewerbe die Preise nicht durch die Berufswäscher diktieren lassen, die in Skandinavien gerade im Bekleidemittelgeschäft an erfreuliche Gewinne erzielen. K. Michel

Echte Rationalisierung oder Leistungsabbau?

Die Studienreise stand unter dem Zeichen der «Rationalisierung in Skandinavien». Im Gegensatz zu Dänemark scheint man sich in Schweden schon seit langer Zeit und ernsthaft mit Rationalisierung im Gastgewerbe zu befassen. Dies geht so weit, dass z. B. eine grosse Beratungsfirma («Konsultpartners», Göteborg) eine eigene Abteilung ausschliesslich für die Rationalisierung in Hotellerie und Restauration aufgebaut hat.

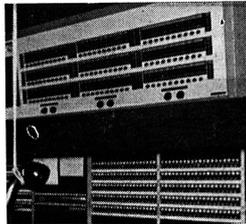
Allerdings war auch in Schweden lange nicht alles echte Rationalisierung, was uns mit viel Stolz als solche präsentiert wurde. Vieles stellt einen blossen Leistungsabbau dar. Dieser geht in der Hotellerie heute bereits sehr weit, erzwungen durch die hohen Personalkosten (rund 38 Prozent vom Umsatz) und die kurzen Arbeitszeiten. Es sind einfache gewisse Dienste zu besonderen Zeiten oder überhaupt nicht mehr erhältlich. Dies bezieht sich, und darin liegt das Ueberraschende, nicht nur auf billigere Häuser, sondern auch auf Erstklass-Hotels.

Wesentliche Punkte echter Rationalisierung, die uns aufgefallen sind:

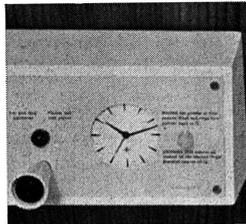
- Gezielter Personaleinsatz, «Präsenzzeit = wirkliche Arbeitszeit».
- Weitgehende Normierung, sei es in Zimmern oder in der Restauration.
- Vorbildliche interne Kommunikations- und Informationssysteme durch Schwachstromanlagen.
- Ausgaben aller Wäsche, die in beinahe allen Betrieben bei Berufswäschereien geliehen wird.
- Fortgeschrittene Kettenbildung mit teilweise zentraler Erledigung gewisser Arbeiten.

Was uns hingegen als Leistungsabbau aufgefallen ist, sind hauptsächlich folgende Punkte:

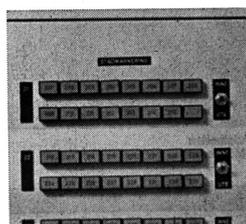
- Der Zimmerverpflegungsservice wird radikal abgebaut. Mittel zur Erreichung dieses Ziels gibt es viele: keinerlei Hinweise und keine Preislislen auf den Zimmern; Zuschlag von 12 Prozent auf allen Restaurationspeisen inkl. Frühstück; das Frühstück auf dem Zimmer ist bei gleichen Preisen weniger attraktiv (es fehlen Fruchtsaft, Schinken und Cerealien, die unten zum selben Preis angeboten werden; der Zimmerservice wird nur während gewisser Zeiten aufrechterhalten usw.) Als Ausgleich stehen dafür in den



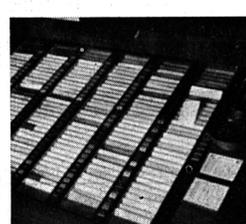
3



4



5



6

Korridoren immer Getränke und Eiswürfel-Automaten.

- Die Zimmer werden abends nicht mehr hergerichtet, welche Ordnung der Gast auch immer hinterlässt. Nach 14 oder 15 Uhr ist zumeist nur noch ein Zimmermädchen als «Wache» im Haus.
- Die Schuhputz-Automaten in den Korridoren sind keine Exklusivität von Economy-Class-Hotels - sie stehen auch überall in Erstklass-Häusern.
- Die Restauration ist weitgehend auf Selbstbedienung abgestellt. Auch in zahlreichen teuren Häusern kann der Gast nur im Self-Service-Restaurant

(eventuell mit attraktivem Buffet) früstücken.

● Auch in den unabhängigen Restaurants ist die Selbstbedienung weit fortgeschritten. Wir haben dabei gelernt, dass sie sich bei weitem nicht nur für Volksestaurants eignet. Wir haben elegante, geschmackvoll ausgestattete Selbstbedienungs-Restaurants gesehen.

Keine Economy-Hotels

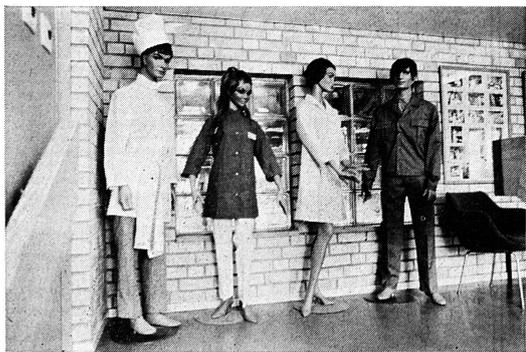
Ueberraschenderweise haben wir in Schweden kein einziges wirkliches Economy-Hotel gesehen, sofern man darunter jene funktionelle Haus versteht, das dem Gast allen modernen Sanitarkomfort bietet, gleichzeitig aber die Einrichtung nur zweckmässig hält und keinerlei besondere Dienstleistungen mehr offeriert. Beinahe alle schwedischen Häuser, die wir besichtigen konnten, haben einzelne Gedanken des Economy-Hotels übernommen, diese aber mit traditioneller Hotellerie vermischt. Entsprechend sind auch, trotz Rationalisierung und Leistungsabbau, die Preise recht hoch. Die eigentliche Formel eines Economy-Hauses haben wir in einer erstaunlich konsequenten und fortgeschrittenen Konzeption in Kopenhagen gefunden. Das Hotel «Bel-Air» liegt etwas ausserhalb des Stadtkerns, Richtung Flughafen Kastrup. Sein Programm in grossen Zügen:

- 215 Zimmer, 430 Betten, alle Zimmer mit Sitzbad/WC und Radio/Telephon;
- alle Zimmer nur rund 16 bis 18 m² inkl. Nasszelle, doch zweckmässig und ansprechend möbliert;
- Selbstbedienungsrestaurant, 150 Plätze, mittelgrosser Konferenz-Raum für zirka 60 Personen;
- kleine Aufenthaltsflächen, jedoch relativ grosse Reception;
- keinerlei Zimmerservice (auch nicht Frühstück), kein Gepäckdienst;
- Automaten für Getränke, Schuhreinigung;
- Genereller Verzicht auf allen Luxus;
- Preise deutlich unter Erstklass-Häusern Kopenhagens: Einzel pro Nacht, Hochsaison 68 Kronen (zirka 40 Fr.), Doppel pro Nacht, Hochsaison 130 Kronen (zirka 75 Fr.).

Als einziger Luxus (als Kompensation für die periphere Lage, wie uns versichert wurde) gilt das offene, jedoch heizbare Schwimmbad. Dr. J. Bossart

Die drei Hauptstationen eines integrierten Kommunikationssystems:

- 3 Die Telefonzentrale überblickt Selbstwecken und Anwesenheit des Gastes.
- 4/5 Die Gouvernante kann Zimmermädchen gezielt einsetzen, kennt Standorte und besitzt Gegensprechanlage.
- 6 Die Reception sieht den Stand des Zimmerservice.
- 7 Pflegezentrale Berufskleider: das gute Mietgeschäft der skandinavischen Berufswäschereien.
- 8 Eine starke Stellung im schwedischen Verpflegungsangebot: die Kalte Küche. Sind hier flinke Frauenhände etwa fehl am Platz?
- 9 Das grosse Selbstbedienungsrestaurant im imposanten Konferenzzentrum «Billingshus» bei Skövde.



7

Land und Leute, die das Gastgewerbe prägen

Nach unserer Blitzreise im amerikanischen Stil wollen wir uns nicht in grundsätzlichen Verallgemeinerungen ergehen. Unterschiedlich von unserem typischen Fremdenverkehrsland haben sich sowohl Dänemark als auch Südschweden eher noch ländlicher, sogar in grösseren Städten für unsere Begriffe provinziell dargeboten. Auch die Lebensweise der Menschen in diesen beiden Ländern ist durch eine stärkere Dezentralisierung bestimmt. Neben den ausgedehnten Siedlungen ist ein grosser Zug in die Wochenendhäuser zu bemerken, die sich romantischer und weniger perfektionistisch als bei uns präsentieren. Ueberall bewegt sich die wöchentliche Arbeitszeit eher bei 40 als bei 45 Stunden. Für uns Schweizer ist namentlich in Schweden die staatliche Fürsorge und der Dirigismus jederzeit spürbar. Ausschensktunden wie in England und prohibitive Alkoholsteuern sind keine freundlichen Staatsgesten für das Gastgewerbe.

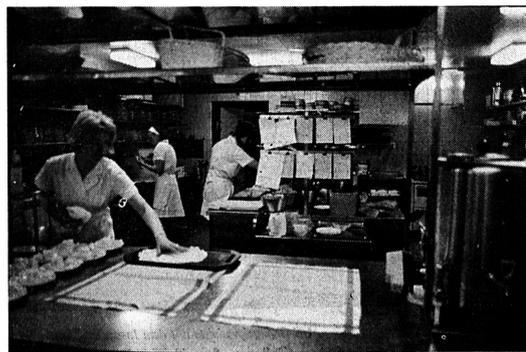
und fehlerfreie Information, wo sich der Gast befindet und wie sich der Zimmerservice abwickeln kann. Personaleinsatz, Kontrollen, Gästekontakte wie Messages und Wecken sind weitgehend automatisiert und pannolos.

Küchenproduktion

Die Küchenproduktion wirkt nicht avantgardistisch. Einrichtungsmässig liegen wir auf gleicher Stufe. Die Produktionsmethoden unter Verwendung von Convenience-Foods sind für unsere Begriffe auch keine Zukunftsmusik mehr, haben wir doch auf diesem Gebiet in der letzten Zeit einigen Boden wettgemacht. Auch das schweizerische Angebot an Halb- und Fertigfabrikaten für die Küchenproduktion darf sich neuerdings mit dem schwedischen messen.

Kalte Küche

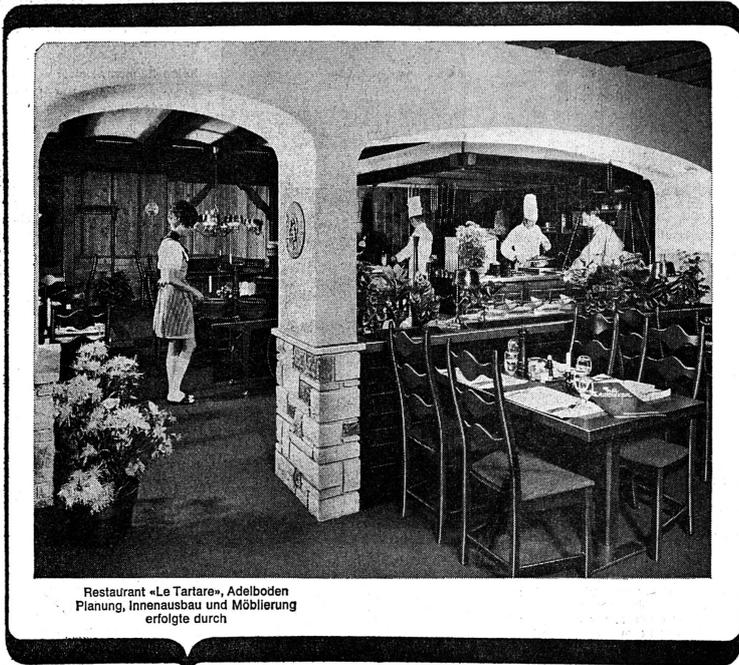
In der Kalten Küche lassen sich sehr viele Halb- und Fertigfabrikate verwenden und die Arbeitszeit des Kochpersonals besser auslasten. Liesse sich bei uns die



8



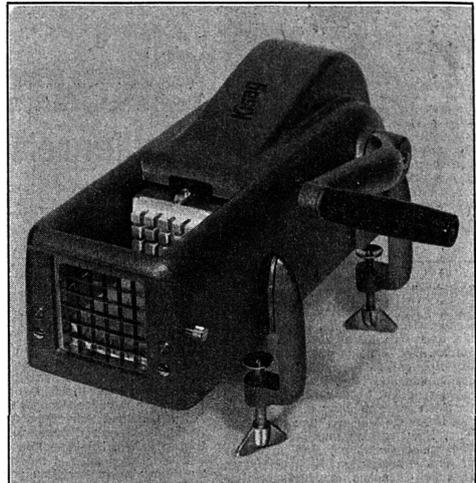
9



Restaurant «Le Tartare», Adelboden
Planung, Innenausbau und Möblierung
erfolgte durch

**MÖBEL
FABRIK
GSCHWEND**

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



**Kisag-
Pommes-frites-Schneider**

Der Kisag-Pommes-frites-Schneider bringt für viele Probleme die einfachste und rationellste Lösung, indem er überall placiert werden kann, unabhängig von Strom oder Wasser arbeitet und eine unerreichte Leistung aufweist (150 kg/h). Dazu ist er einfach, unverwüsthlich, zweckmässig, nicht rostend, leicht und trotzdem stabil und robust, um nur einige Vorteile zu nennen.

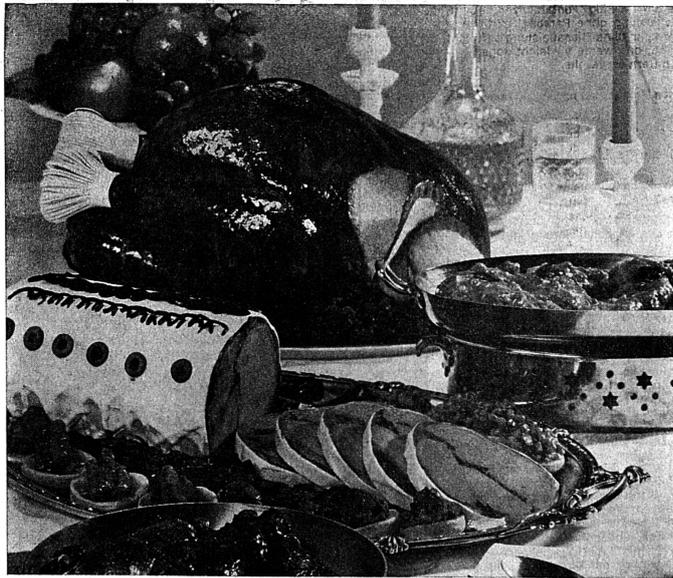
Die leistungsfähige Küche braucht einen Pommes-frites-Schneider. Und das kann nur ein Kisag-Pommes-frites-Schneider sein.

Kisag

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



65.544.001



US-Geflügelprodukte mit dem Inspected-Siegel sind schmackhaft, nahrhaft und preiswert.
**Neu für Sie sind US-Geflügelteile, die Sie
rationell zubereiten können.**

Der Trend geht zur Zeit- und Arbeitersparnis, und US-Geflügel ist der Schrittmacher. Besonders US-Geflügelteile, die jetzt auch in der Schweiz angeboten werden, sind wie geschaffen für die Gastronomie. US-Geflügelteile lassen sich schnell zubereiten, weil sie küchenerfertig vorbereitet sind. Zu jeder Zeit stehen beliebig viele mengenreiche Portionen zur Verfügung. Ihr Lieferant bietet Ihnen jetzt vom US-Truthahn und Hähnchen einzeln abgepackt Truthahn- oder Hähnchen-Brust, ganze Schenkel, Oberschenkel und Unterschenkel. Ein Angebot für viele schmackhafte abwechslungsreiche Menüs. Hinzu kommen vorgekochte oder gebratene US-Truthahn- und Hähnchenrollen, ganz aus delikatem Brust- und saftigem Schenkelfleisch. Ohne Knochen, ohne Fett und Haut. Die Rollen sind einfach und genau in Scheiben oder Würfel zu schneiden und können auf 100 Arten Verwendung finden. Diese reiche Auswahl wird natürlich durch den ganzen Truthahn ideal ergänzt, als Jukullischer Mittelpunkt festlicher Bankette zum Beispiel.



Vielleicht steht jetzt auch auf Ihrer Speisekarte öfter US-Geflügel? Sprechen Sie mit Ihrem Lieferanten oder schreiben Sie uns.

Bitte senden Sie diesen Auswahlschein mit Auftragsbestätigung an: **USA GEFÜGEL**, Postfach 10, 4512 Bellach, Schweiz.
Name: _____
Ort: _____
Stempel: _____
Bitte senden an: **USA GEFÜGEL**, Postfach 10, 4512 Bellach, Schweiz.

PAV 8107 CIE

Vorschriften

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

Kleintransporte leicht gemacht.



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

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

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

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

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



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



der wirtschaftlichen und schnellen Beförderung von Waren oder Personen. Für jedes Unternehmen gibt es eine entsprechende Ausführung des Fiat 850 T. Als Kastenwagen gibt es ihn ausserdem mit überhöhtem Dach. Er hat dann ein Nutzraumvolumen von 3 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. Kurbelfenster



und Ausstellfenster an beiden Türen sind selbstverständlich, ebenso das breite Ablagefach unter dem Armaturenbrett.

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

FIAT FIS 471-1-d3

Jetzt... RADIKAL MÖBEL-POLITUR

Seit Jahrzehnten etwas vom Besten zur Reinigung und Pflege von gebeizten, matten, gewachsenen und mattschattigen Möbeln. Entfernt die verschiedenartigsten Flecken.

Erfolgreich in Drogerien und anderen Fachgeschäften
Hersteller G. Wohlich, 8953 Dietikon



HOTELSCHULE LÖTSCHER

Private, gastgewerbliche Fachschule für Ausbildung, Weiterbildung, Umschulung

Wir führen im Winter 1971/72 folgende Fachkurse durch:

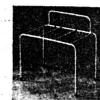
Küchenskurs: 9. Nov. bis 10. Dez. 1971
Servicekurs: 9. Nov. bis 10. Dez. 1971
Hoteladministrationskurs: 11. Januar bis 16. März 1972

Moderne Methodik. Unterkunft und Verpflegung im Schulhotel.

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

159

Kofferböcke



Metall, aus Stahlrohr, glanzverzinkt, mit Wand- und Bodenschonern, Tragkraft 150 kg, stapelbar. Höhe total 58 cm, Breite 38 cm, Länge 60 cm, Höhe bis Tragfläche 43 cm.
Preis per Stück Fr. 33.50
ab 10 Stück, per Stück Fr. 33.—
Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

Benötigen Sie für Ihre

Fremdarbeiter

oder Hotelzimmer

Leintücher, Deckenanzüge, Wolldecken, Bettgefieder usw.?

Wir offerieren Ihnen ab Fabrik besonders günstig unter
Telefon (052) 22 33 27 oder 23 27 35.

P 412212

Sitges hors-saison

Les Hôtels ARCADIA et ASTOR vous offrent une cuisine soignée pour un prix de pension de Fr. 18.— à Fr. 24.—, tout compris.

Prospectus sur demande:

Touring-Club Suisse
Centrale réservations hôtels
1001 Lausanne

ASSA 82-007632

Gastro-Norm
Service- und Transportgeräte
Lagergestelle
für rationelle Betriebsgestaltung

Gastro-Norme
Chariots de service et de transport
Unités d'emménagement
pour la manutention rationnelle

CH-8953 Dietikon 1
Fahrweid-Querstrasse 3
Tel. 01/88 93 70

Leichtmetallbau
Constructions
en métaux légers

ellema



Fabrication suisse



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

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

Tourisme en Chine ?

«La Chine est un pays charmant», dit une vieille opérète. Elle a, de fait, attiré les voyageurs européens depuis Marco Polo et vraisemblablement bien avant lui. Même la farouche xénophobie du régime communiste actuellement au pouvoir n'a pas découragé les agences de voyages, toujours à la recherche de nouvelles régions où attirer les clients blasés par les villégiatures ordinaires autour de la Méditerranée.

Il a suffi que le gouvernement de M. Mao permette à quelques équipes étrangères de ping pong (nom prédestiné) de visiter — sous bonne garde — l'Empire du Milieu pour déclencher immédiatement un branle-bas parmi les agences. Plusieurs d'entre elles projettent déjà des voyages en Chine, et la British Overseas Airways Corporation pense à étendre son service transsibérien jusqu'à Pékin.

Une hôtellerie en construction

L'agence Progressive Tours, qui, jusqu'en 1966, transportait annuellement une centaine de touristes anglais en Chine et qui avait dû y renoncer quand les restrictions britanniques sur les devises entrèrent en vigueur, espère pouvoir reprendre bientôt ce trafic, affirmant qu'elle reçoit quantité de demandes de

public désireux de s'y rendre. De même Alte Travel, agence contrôlée par le BOAC pour les voyages en Chine à partir de Hong Kong.

L'affluence des touristes aidant, il n'est pas impossible que les Chinois viennent à réimplorer. Ils se rendent compte que le tourisme serait pour eux une source appréciable de revenus en devises étrangères, dont le besoin est vrai que le nombre des hôtels en Chine communiste est encore trop restreint pour permettre un gros mouvement touristique, mais il est probable qu'un certain nombre d'hôtels offrant le confort nécessaire est actuellement en construction. René Elvin

mit etwa zehn verschiedenen japanischen Gerichten — im Pensionspreis inbegriffen. Wieviel man aber am Ende des Aufenthaltes wirklich zu zahlen hat, ist im voraus schwer zu sagen, denn manche Dienstleistungen werden extra berechnet, andere wiederum nicht. Billig ist ein Ryokan im Vergleich zu den westlichen Hotels jedenfalls nicht.

Keine Zeit mehr für Stille und Beschaulichkeit

Früher gingen die Leute in den Ryokan, um die Stille und Beschaulichkeit zu genießen, um sich an den Blumen, den Gemälden und dem persönlichen Service zu erfreuen, um Sake zu trinken und durch den Garten mit seinen Laternen und Teichen zu spazieren. Der Ryokan war eigentlich Aufenthaltswort. Heute ist das Tempo in Japan hektischer geworden. Kaum jemand hat noch Zeit den ganzen Tag im Ryokan zu verbringen. Spätestens um 10 Uhr morgens ist das Haus leer. Der Rhythmus des Ryokan entspricht nicht mehr dem Rhythmus unseres Jahrhunderts. Touristen kommen nach Japan, um den Tag mit Sightseeing und Abend in den Geishas zu verbringen. Kaum jemand ist noch bereit, um 10 Uhr abends im Hause zu sein, wie dies im Ryokan verlangt wird. Auch das ewige Kommen und Gehen des Zimmermädchens geht manchen Gästen auf die Nerven. Die japanische Jugend wendet sich immer mehr vom Ryokan ab und den westlichen Hotels zu. Um nicht eines Tages ausschließlich von alten Leuten, Geisha- und Mah-Jongg-Parties für Männer und vereinzelt neugierigen Touristen leben zu müssen, beginnen viele Ryokan-Besitzer, ihre Häuser zu modernisieren. In den grossen Ferienzentren wie Boppu, Atami und Hakone gibt es bereits Ryokan mit 300 bis 400 Zimmern. Man wird billiger und nüchterner. Die Schiebetüren verschwinden, die Mahlzeiten werden einfacher.

Viele Leute halten diese Entwicklung für den Anfang vom Ende. Andere sind optimistisch. Fest steht, dass der Tod des Ryokan ein grosser Verlust für jene Touristen wäre, die auf Reisen nicht nach Mutters Küche und einem Bett wie zu Hause Ausschau halten, sondern für den Preis des Ungewohnten und teilweise vielleicht sogar Unbequemten das Ungewöhnliche suchen. M. M.



Révolution touristique ? ...

Dès que le «rideau de bambou» sera levé, Thos. Cook & Son, Horizon Holidays et Bales Tours comptent organiser des excursions en Extrême-Orient. Horizon projette pour l'année prochaine des voyages d'une quinzaine de jours à Shanghai, Pékin, Hangchow et Canton à partir de £ 350, le voyage se faisant par des avions nucléaires à la Caledonia/British United Airways.

L'agence Bales, qui organisait déjà des voyages de ce genre quand ils furent interrompus abruptement par la «révolution culturelle», a renoué ses relations avec l'agence chinoise de tourisme, Luxingshe, qui n'avait jamais été complètement brisée, et elle a été l'une des premières à faire usage des communications téléphoniques avec la Chine, reprises depuis peu; M. George Bales compte se rendre à Pékin pour négocier les modalités de nouveaux voyages touristiques, en faisant usage des lignes aériennes Pakistan International et Air France, déjà admises par la Chine, ou la BOAC, si cette compagnie est autorisée à étendre ses services à ce pays.

Die Lotosblüte verwelkt

Die traditionellen japanischen Hotels, die Ryokan, werden immer mehr von der modernen, westlichen Hotellerie verdrängt. Der Tourismus wird dann wieder eines seiner Kinder getötet haben.

Japan ist das Land mit der revolutionären Entwicklung in der Hotellerie, mit Riesenhôtels modernster Ausstattung und konsequent verfolgter Rationalisierung, es ist aber auch das Land, in dem im Schatten dieser Entwicklung immer noch die traditionellen Ryokan existieren und dem Touristen ein Erlebnis besonderer Art bieten. Ein kurzer Aufenthalt in einem solchen Etablissement gewährt einen Einblick in die Sitten und Gebräuche des Landes und die japanische Gastfreundschaft in ihrer ursprünglichen Form.

Ur: tagt und gepflegt

Ein Ryokan ist im allgemeinen ein zweistöckiges dreistöckiges Holzgebäude, das von aussen einem grossen japanischen Privathaus gleicht. Die Zimmer sind mit

Schiebetüren, Tatami-Matten zum Schlafen und Kissen zum Sitzen ausgestattet und verfügen über eine Terrasse oder einen Balkon mit Blick auf den zu jedem Ryokan gehörenden japanischen Garten. Der Schmuck eines solchen Zimmers schliesst immer eine japanische Malerei und ein Blumenarrangement ein, das auf einer eigens zu bestimmten Anlässen in der Regel hat ein solches Haus nicht mehr als zwanzig bis vierzig Zimmer, und eine Jochu-San (Zimmermädchen) ist im allgemeinen für nur zwei bis drei Zimmer zuständig. Der individuelle Service ist denn auch eine grosse Besonderheit des Aufenthaltes im Ryokan. Eine weitere Besonderheit ist die Tatsache, dass alle Ryokan über ein öffentliches, viele auch über ein Familienbad für ihre Gäste verfügen. Ein idealer Ort, um einen Einblick in die traditionelle japanische Lebensweise zu gewinnen.

Beim Betreten eines Ryokan hat der Gast das erste seine Schuhe auszuheben. Sie werden für ihn aufbewahrt, bis er sie wieder braucht. Dann wird er vom Zimmermädchen zu seinem mit einem Vogel- oder Blumennamen — nie mit einer Nummer — bezeichneten Zimmer geleitet, wo er sich umzieht, und darauf, in einem leichten Kimono gekleidet, die Reste von zahlreichen Kennen japanischen Tees und Erfrischungen entgegennimmt. Ausser diesen kleinen Erfrischungen sind in der Regel zwei Mahlzeiten — nämlich das Frühstück und das Abendessen

Holiday Inn Europe inauguré

Parmi les 15 établissements européens, dont la mise en service est prévue pour 1971, la chaîne mondiale Holiday Inn inaugure officiellement lundi 10 mai son Hôtel de Luxembourg, à proximité immédiate de l'Immeuble du Centre européen et de celui de la Cour européenne de justice, actuellement en construction.

La pose de la première pierre de l'Hôtel Holiday Inn de Luxembourg a eu lieu le 19 mars 1970, en présence de MM. Pierre Werner, Président du gouvernement luxembourgeois et Marcel Mart, Ministre de l'économie nationale. Les travaux de construction ont débuté en avril 1970 et en novembre de la même année le bâtiment était sous toit. Les premiers employés arrivèrent en février 1971 et l'hôtel utilise actuellement 80 personnes appartenant à plus de dix nationalités différentes.

En visitant... L'hôtel de Luxembourg possède toutes les facilités offertes par les Holiday Inns: piscine et parking gratuits. Chaque chambre avec salle de bain, avec douche, air conditionné et télévision. Des saunas finlandaises ainsi que des baby-sitters sont également disponibles. Le directeur de l'hôtel, M. K.-H. Hilkhuysen, est né à Rotterdam et a acquis une expérience internationale dans différents pays européens tels que la Suède, l'Espagne, l'Allemagne, la Suisse et les Pays-Bas. Il a travaillé dans des hôtels réputés tels que le Palace Hotel de Buergenstock, le Ritz de Barcelone, le Grand Hôtel de Stockholm, etc., ainsi que pour la société Hilton International. Il est diplômé de l'Ecole hôtelière de Lucerne et parle couramment six langues. Ce fut une inauguration solennelle où ne manquaient ni les majorettes, ni l'imposant fanfare, pas plus du reste que le lever des couleurs, les discours, le ruban symbolique et les ciseaux pour le couper, ouvrant ainsi la voie au flot des invités qui défila en direction d'un buffet froid d'une rare qualité, arrosé de champagne.

Overseas Inns S.A.

Parmi les allocutions qui ont été prononcées à cette occasion, nous citerons quelques passages de celle de Mlle J. Flesch, bourgmestre de Luxembourg: «De plus en plus, le Grand Duché de Luxembourg accorde au tourisme une place primordiale. Les 350 lits d'Holiday Inn vont permettre à la ville de Luxembourg de conquérir la place qu'elle mérite sur le marché mondial des congrès et de faire travailler les installations pour conférences internationales qu'elle possède. Tout cela bien sûr pour le plus grand bien du tourisme luxembourgeois qui a grand besoin de la nouvelle clientèle que représentent les congrès internationaux.»

Ajoutons encore que Holiday Inn Luxembourg est exploité par la société Overseas Inns SA, dont le siège est à Genève, et financé par des capitaux luxembourgeois. Il a coûté 3 000 000 de dollars.

Qu'est-ce qu'Overseas Inns SA? Il s'agit en fait de la Société Overseas Industries SA, dont la raison sociale a été modifiée lors d'une assemblée générale extraordinaire qui a eu lieu le 10 mai, précisément à Luxembourg. Cette société a décidé d'affecter un budget global de 60 à 75 millions de dollars à l'exploitation de vingt Holiday Inns en Europe, au cours des cinq prochaines années. Entre autre activité, Overseas Inns SA construit des autocars en Belgique, exploite des hôtels, et des immeubles d'appartements de villégiature en Espagne, possède une compagnie d'assurance en Suisse, une agence de voyage en Italie et une entreprise de location d'autocars en Belgique et en Hollande. S. M.

Fremdenverkehr und Volkswirtschaft

Dem Bericht von Prof. Dr. Risch über die Tagung des Tourist Research Center sind die beiden folgenden interessanten Mitteilungen entnommen.

Der Einfluss des Fremdenverkehrs auf die Volkswirtschaft, Methoden durchleuchtend

Prof. G. Richards, von der Surrey-Universität, hat gegenwärtig eine grosse Untersuchung in Arbeit über den Einfluss des Fremdenverkehrs auf die nationale Wirtschaft. Dabei handelt es sich zunächst um eine gründliche, absolut wissenschaftliche Erfassung des Fremdenverkehrs, unter Anwendung der modernsten nationalökonomischen Methoden, wie sie besonders im angelsächsischen Sprachraum heute gebräuchlich sind. Ich möchte nicht behaupten, dass ich die ausserordentlich interessanten Ausführungen dieses Autors in jeder Beziehung verstanden habe. Es scheint mir aber verdienstvoll, dass einmal durch einen kompetenten Volkswirtschaftler modernster Schule in methodisch neuer Weise versucht wird, den Fremdenverkehr der nationalen Volkswirtschaft einzuordnen. Die angestellten Untersuchungen sollen noch im Laufe dieses Jahres in einer Publikation veröffentlicht werden.

Erwähnenswert ist, dass Prof. Richards auch den Versuch unternommen hat, für England und Irland den Multiplikator-Effekt des Fremdenverkehrs zu ermitteln. Dabei kommt er für Grossbritannien auf einen Multiplikator von 3,819 und für Irland auf einen solchen von 3,159. Wahrscheinlich sind derartige Berechnungen noch nie so gründlich und wissenschaft-

lich fundiert angestellt worden wie durch Mr. Richards, dem dabei die Tatsache sehr zuzustatten kam, dass in beiden erwähnten Ländern ausserordentlich umfassende wirtschaftliche statistische Unterlagen zur Verfügung stehen, wie wir sie uns hierzulande kaum vorstellen können. Meine Frage, ob auch in andern Industrien in Grossbritannien der «Multiplikator» schon einmal errechnet worden sei, musste er allerdings verneinen, worin er einmal mehr erstaunlich wurde, dass immer nur im Fremdenverkehr mit diesem, meiner Ansicht nach etwas gefährlichen Begriff operiert wird. Interessant war auch die Feststellung Richards, dass in Grossbritannien zur Erzielung von 100 Pfund Sterling Einnahmen aus dem Fremdenverkehr nur Importe im Werte von 4 Pfund notwendig sind. In Irland hingegen benötigt man dazu Importe im Werte von 7 Pfund Sterling.

Holiday-Camps — eine englische Spezialität

Der Leiter der Schottischen Hotelfachschule in Strathcilde konnte eine Untersuchung über englische Holiday-Camps vorlegen, welche soeben zum Abschluss gekommen ist. Solche Holiday-Camps, eine spezifisch britische Einrichtung, soll es über 80 geben. Die durchschnittliche Grösse beträgt 610 Betten und zur Verfügung stehende Terrain im Durchschnitt rund 8 ha. Abgesehen von Unterkunft und Verpflegung wird in diesen Holiday-Camps auch ziemlich viel für die Unterhaltung der Gäste getan. Die britischen Gäste scheinen in diesen «Ferienlagern» die allerdings nur während einer sehr kurzen Zeit in den Sommermonaten in Betrieb sind, vor allem den gebotenen Rummel zu schätzen. Wie die vorliegende Studie zeigt, sind solche Ferienlager recht interessante Geschäfte und weisen eine Gewinnmarge auf, um die sie stehende Hotels beneiden könnten.

Hôtellerie britannique

Un hôtel dans un vieux moulin ...

Le groupe Trust Houses Forte vient d'ouvrir un hôtel peu ordinaire. Dans la plaisante petite ville d'Abingdon, sur le cours supérieur de la Tamise, il découvre il n'y a pas longtemps les ruines d'un moulin qui avait durant des siècles servi les besoins de l'antique abbaye. Il n'en restait plus grand-chose, mais sa situation entre deux bras de la rivière était si admirable que M. David Leach, directeur de la division du groupe spécialement chargé de rénover les vieilles auberges et d'en créer de nouvelles, décida que le site pouvait et devait être utilisé pour un hôtel et restaurant modernes. De fait, l'Upper Reaches Hotel, ainsi qu'il se nomme, est une remarquable réussite. Les chambres sont suffisamment grandes, décorées avec goût et dotées de tout le confort qu'on attend d'une Trust House. La gastronomie est de bon aloi et comporte quelques spécialités, telles que le

canelon au Cointreau et à l'orange, le poulet aux asperges et à la pamplemousse, le steak surprise et, comme dessert, les cygnes d'Abingdon (meringues à la crème glacée et aux framboises) qui mériteraient deux étoiles dans le Michelin ou un coq couronné dans le Kléber. L'architecture de la maison est exemplaire en ce sens qu'elle épouse parfaitement le paysage et que même l'antique roue du moulin (dément renouée) joue son rôle dans la décoration interne

... et un restaurant dans un parc

La demeure historique des ducs de Northumberland à Syon House près de Brentford, a de tout temps été une attraction touristique, surtout depuis que le célèbre créateur des parcs à l'anglaise, «Capability» Brown, en dessina, un tour autour qui demeure l'un des plus superbement exemples de son art. C'est là, parmi les frondaisons des grands arbres séculaires et au bord du lac de ce parc que le groupe Lyons vient d'ouvrir un restaurant, le «Camellia», où, comme disait Baudelaire, «tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme et volupté»... si, comme il se doit, ce dernier mot comprend les délices d'une très grande table. Le chef, Leslie Trimmer, tout comme le gérant, Derek Joiner, sont Anglais, mais cela ne les empêche pas d'avoir aidé à créer ici un établissement de classe internationale.

Le décor intérieur, de style scandinave, est à la hauteur de la magnificence du site, que l'on pourrait croire être à cent lieues de la capitale, alors qu'il n'en est qu'à une dizaine de kilomètres. R. E.

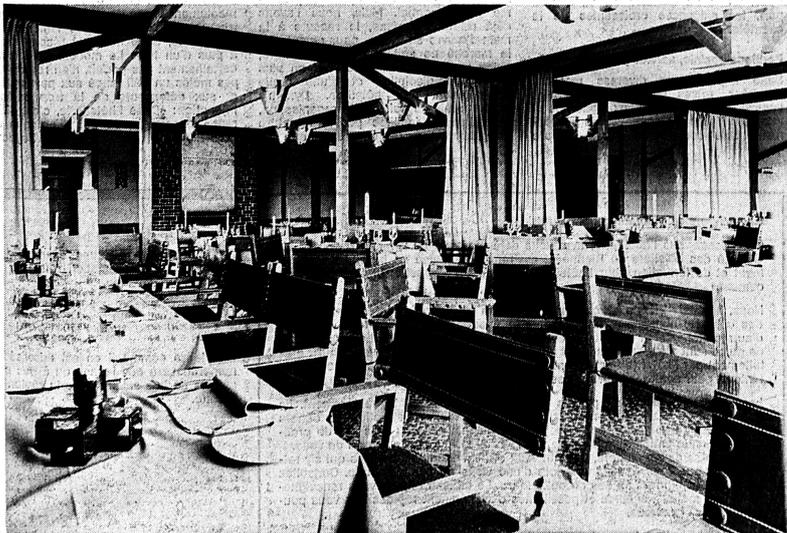
Récompenses royales à des entreprises touristiques

Pour la première fois, l'industrie du tourisme, qui fournit à la Grande-Bretagne une partie considérable de ses «exportations invisibles» a reçu la consécration officielle des «Queen's Awards to Industry» — récompenses accordées par la Reine elle-même, sur l'avis du premier ministre et d'un comité destiné à les conseiller aux firmes qui se sont particulièrement distinguées dans les domaines de l'exportation et des recherches scientifiques. Parmi les maisons ainsi distinguées, notons la British Overseas Airways Corporation; les Grand Metropolitan Hotels; l'hôtel Lyons Arms à Broadway dans le Worcestershire, antique auberge très fréquentée par les Américains riches; et les Strand Hotels, qui font partie du groupe J. Lyons & Co et qui viennent de créer à Amsterdam l'hôtel Alpha.

Notons aussi, dans le même ordre d'idées, que la British Tourist Authority attribue un trophée «Comet to Britain» (Venez en Angleterre), sous la forme d'une statuette de bronze de Saint-Christophe, à l'organisation, firme ou individu ayant rendu durant l'année le plus grand service à l'industrie britannique du tourisme. Ce pourra être un nouvel hôtel ou restaurant, un nouveau festival ou théâtre, ou un magasin servant les visiteurs d'outremer. R. E.

La vie de château... à forfait

Cette initiative n'est pas complètement surprenante. Déjà, le duc de Bedford a fait savoir que, moyennant £ 50 par jour, n'importe qui peut être somptueusement logé et nourri à son ancestral et magnifique demeure à Woburn Abbey, en partageant naturellement sa table. Et maintenant, le comte de March, héritier du 9ème duc de Richmond et Gordon et propriétaire du splendide château de domaine de Goodwood dans le Sussex, vient de l'ouvrir aux visiteurs désireux de payer £ 1.75 pour un lunch à trois servis ou 90 pence pour le thé. La présence du comte à ces agapes n'est pas garantie, mais pour ce prix, fort raisonnable à notre époque, les visiteurs seront admis dans les splendides appartements, où la salle de bal, notamment, vient d'être restaurée dans sa beauté d'antan. Elle sera d'ailleurs mise à la disposition de telles comagones, sociétés ou personnalités qui voudraient y organiser des réceptions dans un cadre somptueux. Les visites individuelles ne seront admises que pour un nombre limité de dimanches et moyennant inscription préalable. Le comte de March a fait savoir qu'il ne comote pas faire concurrence au marquis de Bath à Longleat ou au duc de Bedford, qui tous deux ont introduit des lions et autres animaux sauvages dans leur domaine respectif, et comme d'ailleurs l'avait fait l'un de ses ancêtres. R. E.



Le restaurant «Les 3 Glans» dans le nouvel hôtel de Luxembourg.

Dynam's Hôtels

Une initiative-modèle des hôteliers de Bienne en matière de coopération inter-entreprises

Le plus grand hôtel de Suisse se trouve-t-il à Bienne? On serait en tout cas tenté de le croire en apprenant qu'une seule organisation traite un effectif de quelque 400 personnes représentant un millier de lits d'hôtel. En réalité, il y a, derrière ces chiffres, 20 petites entreprises, toutes rattachées à la section de Bienne et environs de la Société suisse des hôteliers. A l'enseigne de «Dynam Hôtels», nous vous présentons ce qui constitue certainement l'exemple le plus important d'une coopération inter-entreprises hôteliers en Suisse.

Des raisons d'agir

Dynam's Hôtels est une organisation parallèle à la Société des hôteliers de Bienne qui s'est constituée en un service de recrutement, de formation et de promotion du personnel. Quelles sont les raisons qui ont milité en faveur d'une telle initiative? On s'en doute: les difficultés sur le marché du travail, en particulier, mais également un souci de rationaliser diverses opérations liées au traitement du personnel, dans la perspective d'une meilleure rentabilité des petites entreprises.

Les problèmes du personnel sont moins graves aujourd'hui que demain; des solutions doivent être trouvées dans une refonte de nos structures et de nos méthodes de travail. Les restrictions fédérales en matière de main-d'œuvre étrangère n'ont pas arrangé la situation de l'hôtellerie suisse. On prône la rationalisation des entreprises, on lance des appels en faveur d'une collaboration plus intensive dans les différents secteurs touristiques, on accentue les efforts sur la formation professionnelle, on tente de relever le prestige social des métiers de l'hôtellerie. Bien qu'il soit nécessaire de continuer à demander que l'on tienne compte des intérêts de l'hôtellerie en ce qui concerne la répartition des contingents de main-d'œuvre étrangère, il est indéniable que, désormais, la philosophie de l'action doit l'emporter sur celle des pleurs et des cris.

Les hôteliers de Bienne l'ont compris. Ils ont saisi le taureau par les cornes, décidés à démontrer que l'union fait véritablement la force. Ces jeunes loups de l'hôtellerie moderne, grâce à une attitude dynamique et réaliste, faisant montre de solidarité d'une mentalité ouverte sur l'avenir, viennent de doter leur société d'une organisation qui constitue indéniablement la concrétisation de nombreuses aspirations professionnelles. Et qui, faut-il le préciser, a valeur d'exemple.

Une image attractive par une offre unique

La situation sur le marché du travail, caractérisée non seulement par la pénurie de main-d'œuvre qualifiée et semi-qualifiée, mais également par de nombreux phénomènes tels que le manque d'intérêt pour les professions hôteliers et les préjugés qui s'y rattachent, a incité Dynam's Hôtels à présenter une image plus séduisante du travail dans l'hôtellerie. Celui-ci ne doit plus paraître dégradant, au yeux de la jeunesse et de toutes les personnes actives, ni mal rétribué ou réservé à certaines classes.

Le bureau biennois a commencé par unifier, à tous les niveaux, les salaires de base payés dans les hôtels affiliés, ainsi que les heures de travail (54 par semaine), les conditions sociales et les prestations garanties. Tout le personnel, à l'exception des employés de service qui en bénéficieront prochainement, reçoit un salaire fixe brut, indemnité de logement et nourriture non compris. On étudie la possibilité - déjà effective dans certains établissements du groupement - d'intéresser les employés aux résultats financiers des entreprises. Les hôtels s'engagent, par contrat, à appliquer les mêmes normes d'engagement et de promotion. Celles-ci facilitent, entre autres avantages, la libre circulation du personnel dans tous les établissements de Dynam. Il s'agit en fait d'établir une offre suffi-

samment élaborée et attrayante, propre à sensibiliser le personnel et tous les employés en puissance aux arguments du marché du travail dans l'hôtellerie. Cette façon de procéder est notamment intéressante dans une région industrielle où la concurrence entre secteurs économiques, de bonne guerre, n'exige pas moins des méthodes adaptées.

Plus qu'un simple bureau de placement

Le secrétariat de Dynam's Hôtel, assumé par M. Martin Widmer, juriste, sis à la rue de Nidau 4 à Bienne (052/2 12 2), centralise les demandes et les offres d'emplois. Il entend toutes les recherches nécessaires:

- à court terme, au moyen des procédés classiques (mass media) et des contacts personnels;
- à long terme, par le truchement de campagnes de recrutement et d'information, au niveau régional, auprès de divers milieux.

Ces campagnes d'information se composent de plusieurs phases que l'on peut résumer ainsi:

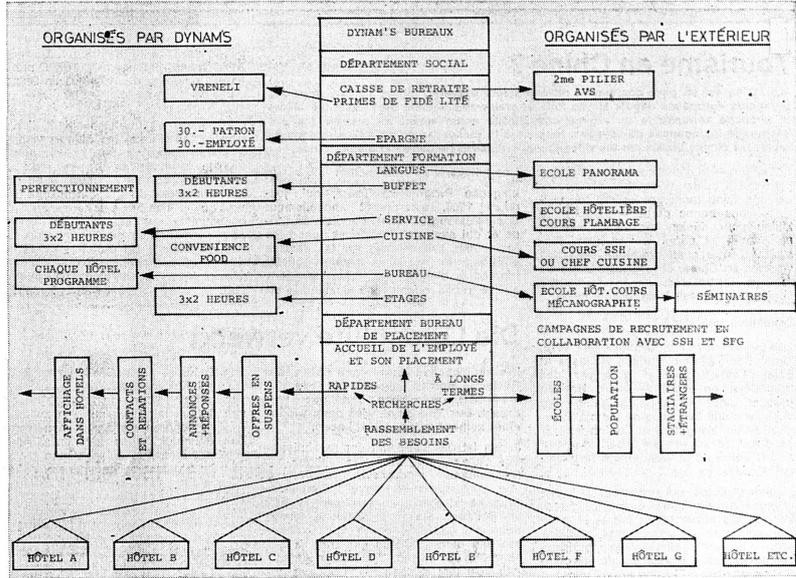
- conférences sur les métiers de l'hôtellerie (système audio-visuel) aux étudiants des classes terminales,
- visites commentées d'hôtels, dans le cadre d'actions d'orientation professionnelle,
- envoi de lettres personnelles à certaines tranches de citoyens actuellement employés, à un niveau de salaire inférieur, dans d'autres secteurs de l'économie.

Lors de l'application systématique et régulière de ces divers procédés, l'accent est porté sur les avantages et les désavantages des professions hôteliers, sur les possibilités de contacts humains, sur l'indépendance et la variété des postes, sur la faculté donnée à chacun de voyager et sur les chances inégalables de promotion. A ce sujet, les membres de Dynam s'efforcent, en corrélation avec leurs activités de formation et de perfectionnement, diverses possibilités de monter en grade, quel que soit l'échelon de départ.

Dans le cadre de Dynam, ces chances d'avancement sont garanties si l'employé donne satisfaction, ceci d'année en année; le tableau ci-contre présente quelques-uns des exemples offerts. Cette politique, on s'en doute, poursuit plusieurs objectifs bien précis, réalisables seulement dans une grande unité hôtelière: intéresser le personnel à fournir un travail de qualité - cet intérêt pouvant même être noté sur un plan matériel -; inciter à travailler dans les hôtels du groupement et établir progressivement une planification des emplois.

Accueil et formation du personnel

S'il est un élément trop souvent oublié, voire par trop décrié, en matière d'engagement du personnel hôtelier, c'est bien celui de son accueil. Le secrétariat-bureau d'accueil de Dynam dispose d'une personne qualifiée dans ce domaine, notamment appréciée lorsqu'il s'agit de recevoir du personnel étranger. Les chefs d'entreprise faisant partie de Dynam s'engagent formellement - et ce fait méritant d'être souligné - à accueillir leurs employés selon ce qui pourrait faire songer à une «technique», mais qui se résume en quelques principes de civilité et d'humanité, contenus



Le plan d'organisation de «Dynam's Hôtels» et son système de coordination.

Autre exemple de dynamisme: la signalisation touristique de Bienne, fruit de la collaboration fructueuse qui s'est établie entre les hôteliers et l'Office du tourisme.

(«Développement maquette Office du tourisme»)

d'ailleurs dans les relations internes.

Nous ne rentrerons pas dans les détails de ce bon accueil ardemment défendu, à juste titre, par les hôteliers biennois qui en ont fait l'une de leurs conditions d'adhésion, si ce n'est pour préciser que les règles émises à cette occasion, à l'intention des hôteliers, portent sur l'introduction du nouvel employé à son poste de travail, son information, son parrainage et l'égard de sa qualité. Un employé ainsi accueilli en collaborateur, aussi humblement qu'un hôte, commence son travail dans les meilleures dispositions possibles, tant à l'égard de l'entreprise qu'à l'égard de la clientèle. Précision importante: chaque employé reçoit un cahier des charges.

Dynam's Hôtels innove également sur le plan de la formation professionnelle, puisqu'il s'engage à procurer à l'ensemble de son personnel des cours d'initiation, de formation, de perfectionnement. Ce rôle est tenu en collaboration avec des instituts d'enseignement, ainsi qu'à l'occasion de concours de la SSH en ce qui concerne notamment ses séminaires de chefs d'entreprise. L'employé est éligible pendant ses périodes de formation par son employeur, l'organisation prenant à sa charge les frais. Le schéma publié ci-contre explique clairement le fonctionnement de ce «service» accordé par Dynam à tous ses nouveaux employés et à tous les anciens qui le désirent. Il s'agit, en l'occurrence, d'un enseignement très pratique, à tous les échelons, celui-là même que tous les hôteliers devraient dispenser dans leurs entreprises, étant donné d'une part les lacunes constatées au sein du personnel subalterne en particulier et l'absence quasi totale de qualification et, d'autre part, les exigences croissantes de la clientèle.

Politique sociale, service juridique

Suite logique aux diverses mesures précitées, prises par Dynam's Hôtels: l'octroi d'avantages sociaux modernes et attractifs à tous les employés du groupement. Une commission étudie encore

diverses possibilités de les améliorer, ce qui constituerait évidemment un gros avantage pour garder le personnel. En plus des avantages sociaux classiques (caisses-maladie / accidents / allocations, etc.), Dynam offre un compte d'épargne alimenté de moitié par l'entreprise et l'employé, accordé des primes de fidélité progressives d'année en année (et pas seulement à 5, 10 ou 20 ans de service!) et distribue des «Vrenelis»... Chaque hôtelier s'engage également à offrir les mêmes prestations sociales; actuellement, la question de la participation, de l'intéressement, sous diverses formes plus ou moins classiques, est à l'étude; toute décision est prise à la majorité des membres inscrits à l'organisation.

Le secrétariat de Dynam, qui supervise notamment la bonne organisation du personnel, met gracieusement à disposition des employés un service juridique et un service social. Chacun est ainsi libre de s'adresser à lui pour obtenir des conseils de tous ordres, tant en ce qui concerne les problèmes familiaux que les déclarations d'impôts, à l'exclusion des litiges entre patrons et employés, Dynam se trouvant, dans ce cas, jugé et partie. A noter que seuls quelques grandes entreprises industrielles ou groupements commerciaux, disposent jusqu'à ce jour d'un tel service. Que l'hôtellerie biennoise, en la matière, fasse œuvre de pionnier, a tout lieu de nous réjouir; qu'elle serve en tout cas d'exemple!

Personnel temporaire

Le personnel temporaire pourrait, à la rigueur, servir de planche de salut à l'hôtellerie dans son épineux problème de personnel. Mais, nous l'avons déjà relevé ici même, le recours à la main-d'œuvre auxiliaire, pour autant que le marché ne soit pas trop encombré, exige une organisation ad hoc, en plus d'une auto-discipline et d'une réelle coordination des hôteliers. Dynam's Hôtels a mis au point cette organisation, naturellement facilitée par la structure du groupement. Toujours est-il que les

hôteliers de Bienne confient à leur secrétariat le soin de centraliser, à égalité, l'offre et la demande. Il tient à jour une liste, au demeurant fort impressionnante, du personnel masculin et féminin disponible, soit quelques heures par jour, soit quelques jours par semaine, chaque personne dictant ses désirs. Ce personnel ne concerne pas seulement le département du service - ce qui est monnaie courante - mais aussi l'administration, la réception, les étages. Pouvoir utiliser rationnellement et à bon escient une demande si hétéroclite et si dispersée nécessite, on s'en doute, une solide organisation.

Il est encore intéressant de préciser que Dynam mettra, le cas échéant, une garderie d'enfants à disposition des jeunes mamans désireuses de lui confier leurs enfants pendant la durée de leur travail.

Financement et rentabilité

Le financement de Dynam's Hôtels est fort simple. Si chaque hôtelier acquitte une modeste redevance lorsqu'il recherche et engage un nouvel employé, les principaux capitaux du groupement proviennent d'un fonds constitué il y a plusieurs années déjà en vue d'une quelconque action commerciale spéciale, ceci à raison de 20 centimes par nuitée. Cette mesure s'avère aujourd'hui particulièrement sage et bienvenue.

Quant à la rentabilité d'une telle opération, elle n'apparaît pas, pour l'instant du moins, d'une façon chiffrée. Mais il est évident que cette coopération inter-établissements hôteliers court au-devant du succès, si l'on imagine les frais qu'occasionnerait à tous les hôteliers du groupe l'application des mêmes mesures et l'octroi des mêmes avantages que ceux dont nous vous avons entretenu ci-dessus. Au cas où un déficit purement arithmétique devrait survenir, la Société des hôteliers de Bienne le prendrait, statutairement, à sa charge.

La très grande collaboration qui existe parmi ces professionnels de l'hôtellerie, fruit de leur volonté, de leur savoir-faire et peut-être aussi, disons-le, de leur jeunesse, a permis la création de Dynam Hôtels, comme elle avait facilité la mise en place (cf. l'interview de leur président, M. Gilbert Morel dans l'HR No 15 du 15 avril 1971) d'une centrale d'achats, de groupes de travail, d'une réunion des épouses, etc., etc. La camaraderie, l'amitié et l'amour de la profession ont fait le reste. L'avenir nous dira s'ils avaient raison. Ils ont en tout cas le mérite d'avoir résolu un problème de l'artisanat à l'industrie. Dans le concert des lamentations habituelles, cette note est réconfortante à plus d'un titre. Le modèle de Bienne, et plus généralement pas parfait, n'en représente pas moins un défi lancé aux pessimistes et aux défenseurs de la trop célèbre injonction: «Dans l'hôtellerie, c'est différent!» Désormais, ce coup-là risque de faire mouche. José Seydoux

Quelques exemples des possibilités de promotion assurées:

(déjà après une année de travail en cas de satisfaction)

Postes	Avancement
Garçon de maison	buffet-portier
Portier d'étage	concierge
Conciergerie de jour	réceptionniste
Conciergerie de nuit	réceptionniste
Réceptionniste	chef de réception
Garçon de buffet	commis de rang
Commis de rang	chef de rang, chef de service
Sommelier	chef de rang
Garçon de cuisine	cuisinier
Fille de maison	femme de chambre
Femme de chambre	gouvernante
Gouvernante d'étage ou d'économat	aide-directrice
Réceptionniste	chef de réception
Lingère, repasseuse	gouvernante
Fille de cuisine	cuisinière
Sommelière	hôtesses, chef de service
Dame de buffet	sommelière, hôtesses

Chers futurs collaborateur, collaboratrice,

Connaissez-vous l'hôtellerie, avez-vous déjà envisagé de venir y travailler? La Société des hôteliers de Bienne et environs a organisé un bureau de placement et de formation pour l'hôtellerie. Ce bureau s'appelle: Dynam-Hotel-Placement.

Nous, hôteliers biennois, vous proposons une collaboration intéressante, avec des contacts humains et une vie plus indépendante et personnelle que dans d'autres métiers, car un hôtel, c'est un peu une grande famille. Les possibilités de gains sont attrayantes, surtout si l'on sait que chacun est logé et nourri gratuitement par l'hôtel (ou est indemnisé). Chacun peut, s'il montre du goût et de l'intérêt pour son travail, progresser très rapidement.

Les horaires que l'on dit parfois désagréables, ne le sont que rarement. Ils permettent de pratiquer son sport favori ou toute autre distraction, en dehors des heures de pointe. Et quand vous aurez acquis deux ou trois ans de pratique, le monde entier vous attendra, car partout le tourisme a besoin de vous. Au sujet des divers métiers, leurs travaux et les conditions sociales qui s'y rattachent, nous vous renseignons lors d'une visite ou par téléphone. Consultez les adresses figurant au bas de cette lettre. Le tableau ci-joint vous renseignera sur les métiers, salaires et possibilités d'avancement rapides que vous pouvez trouver chez nous.

A bientôt, nous l'espérons, dans notre grande famille!

Un tableau de quelques exemples de possibilités de promotion offertes au sein de l'organisation.

Une lettre comme il en est adressé de nombreuses à des jeunes ou à des personnes de bas salaire dans la région de Bienne.

VOLG Schaffhauserstr. 6 8401 Winterthur
Tel. 052/841111

VLG Niederlassung 3052 Zollikofen
Tel. 031/571522

pommes frites..... golden frites



Grossküchen- unsere Stärke

Franke ist bekannt für fachmännische, bis ins letzte Detail durchdachte Planung, sorgfältige Ausführung und einwandfreie Installation von Grossküchen. Franke hat bis heute Hunderte von Grossküchen in Hotels, Restaurants, Kantinen, Heimen, Spitälern usw. eingerichtet. Dass in allen diesen Küchen das hygienische, unverwüsthche und gegen Hitze Wasser und Korrosion unempfindliche Material Chromnickelstahl verwendet wurde, ist selbstverständlich.

Die Planung und Einrichtung kompletter Grossküchen geschieht bei Franke in engster Zusammenarbeit mit Architekt und Bauherrschaft. Dank diesem Teamwork – unter steter Berücksichtigung der speziellen Wünsche der Bauherrschaft und der vom Architekten vorgeschlagenen räumlichen Konzeption – hat Franke die Anforderungen und Bedürfnisse im Küchenbau gründlich erfasst und auf diesem Gebiet während Jahren Erfahrungen gesammelt. Durch diese ideale Hand-in-Hand-Arbeit zwischen Architekt, Bauherr und unseren Küchen-spezialisten sind wir in der Lage,



für Planung, Ausführung und Bestückung von Grossküchen optimale Lösungen zu finden.

Es gibt praktisch keinen Wunsch und keinen Anspruch, den wir Ihnen mit unserem Grossküchen-Programm nicht erfüllen könnten. Verlangen Sie unsere detaillierten Unterlagen. Wir sind gerne bereit, Sie persönlich zu beraten.

F R A N K E

Walter Franke AG, Abteilung Grossküchen,
4663 Aarburg/Schweiz, Telefon 062 4121 21

Spezialist für Grossküchen, Haushaltküchen,
Militär- und Zivilschutzküchen,
Spültische und Abdeckungen, Spital-Einrichtungen,
Bau-Normelemente, Apparatebau,
Schlacht- und Metzgerei-Einrichtungen.

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.

Diese Rechnung geht todsicher auf.

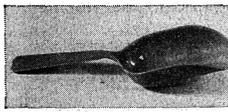
Zwischen Fr. 450.- und 550.- zahlen Sie heute an Hausangestellte; dazu kommen Kost, Logis, Versicherungen usw. Wenn nun die täglichen Reinigungsarbeiten mit einem viel geringeren Zeitaufwand ausgeführt und somit die Unterhaltskosten des Betriebes wesentlich reduziert werden können, lohnen sich Rationalisierungs-Massnahmen vor allem bei dieser Sparte. Besonders wenn keine grösseren Investitionen damit verbunden sind, ist dies der sicherste Weg, um das Betriebsergebnis zu verbessern. Hier einige frappante Beispiele:



«sipuro», der wirkungsvollste Siphon- und Ablaufreiniger, öffnet verstopfte, übelriechende Siphons und Ablaufrohre mühelos und schnell. Siphons müssen nicht aufgeschraubt werden, kein Stochern mit Holzstab oder Draht; nur einstreuen, wirken lassen, nachspülen... fertig. Schlamm, Schmutz, Haare usw. werden restlos aufgelöst und die schädlichen Bakterien vernichtet. Hervorragend für die regelmässige Reinigung der Abläufe in Gästezimmern.

Plastik-Eimer à 10 kg Fr. 39.50.

Dazu gratis eine praktische Einstreuschaufel.



«body-neu» zur Reinigung und Pflege der Bädewannen, Lavabos und Wandkacheln. «body-neu» entfernt Fettränder, Kalkniederschläge, Rückstände von Kräuterbädern usw. sofort und verhindert das Ansetzen von Wasserspritzern und Seifenrückständen. Mattes Email erhält mit der Zeit wieder Glanz. Auch stark verschmutzte Hände werden mit «body-neu» mühelos sauber.

Plastik-Eimer à 12½ kg Fr. 45.-

Dazu gratis 3 Abfülldosen und 1 Badewannenbürste.



«chrom-king» zur Pflege von Chromstahl, Chrom und Nickel. Die zeitraubende Pflege erübrigt sich, denn «chrom-king»-liquide verleiht einen verblüffenden Dauerglanz und schützt wirksam vor Wasserflecken und Schmutzansatz. Das Wasser rollt wie Perlen ab.

Bidons à 5 kg Fr. 37.50.

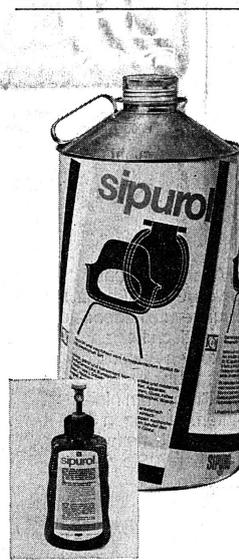
Dazu gratis 3 praktische Spritzflacons.



«clo-liquide», der superaktive WC-Reiniger, löst Schmutz, Urinstein und Kalkflecken auf, ermöglicht eine hygienisch einwandfreie Reinigung, desinfiziert, duftet angenehm und frisch. Nur aufspritzen, einwirken lassen, nachspülen... fertig! «clo» ist der Clou!

Bidons à 10 l Fr. 39.50.

Dazu gratis 3 praktische Spritzflacons.



«sipuro!», Reinigungs- und Poliermittel für WC-Deckel, Kunststoffplatten, Telefonapparate, Möbel usw. Sehr sparsam aufspritzen, mit Lappen verreiben... fertig. «sipuro!» reinigt, verleiht Hochglanz, desinfiziert, schützt vor schneller Verschmutzung und wirkt staubabweisend. Wenn der Staublappen ein wenig damit besprüht wird, haftet der Staub besser, die Arbeit ist in halber Zeit getan. Auch für antike Möbel und Schmiedeeisen ist «sipuro!» hervorragend.

5-Liter-Kanne Fr. 49.50.

Dazu gratis 3 praktische Spritzflacons.



«silver-king», das flüssige Reinigungsmittel für Silberbesteck und Silbergeschirr (geprüft vom SIH). Sekundenschnell erhält alles Silber den ursprünglichen Glanz zurück. Nur tauchen, spülen, trocknen... fertig. «silver-king» schon das Silber maximal; kein Reiben und Polieren, keine schwarzen Tücher und Hände mehr. In einem Bruchteil an Zeitaufwand ist Ihr Silber wieder blitzblank.

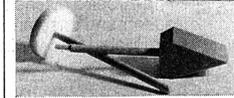
Bidons à 10 l Fr. 77.-, 5 l Fr. 39.50.



«herdolin», der unvergleichliche, 100%ig wirksame Herd-, Backofen- und Grillreiniger, löst auch stark eingebrannte Fett-, Dampf- und Kochrückstände restlos auf. Kein Spachteln und Wegkratzen; nur herauswaschen. Mit dem speziellen Mop (Kunststoffschwamm mit Griff und Handschutz) können Ecken, Rillen, Oberhitze, Abdeckbleche usw. einwandfrei gereinigt werden.

5-kg-Kessel Fr. 29.80.

Dazu gratis 1 Mop zum bequemen Auftragen und 10 Plastik-Handschuhe.



Weitere bewährte SIPURO-Produkte

«scratch», Luftreiniger für Toiletten und Pissoirs; äusserst sparsam und deshalb vorteilhaft.

«herdolin-quick», Schnellreiniger für Backöfen, Grills, Teflon-Pfannen usw.

«herdolin-prevo», verhindert das Einbrennen von Dampf- und Kochrückständen im Backofen und Grill.

«siprop», Reinigungs-Shampoo für Teppiche, Polster, Kleider usw.

«vapoglas», neuartiger Schnellreiniger für Fenster und Spiegel.

«Heropic-spray», Universal Insektizid gegen Motten und alles Ungeziefer.

Verlangen Sie die Spezialkonditionen für Grossverbraucher.

Für besonders schwierige Reinigungsprobleme steht Ihnen unser Fachmann unverbindlich zur Verfügung.

Sämtliche Produkte auch ab HOWEG-Eigenlager lieferbar.

Fabrik für neuzeitliche Reinigungsprodukte
3110 Münsingen
Telefon (031) 92 00 33

Bestell-Coupon

An SIPURO, 3110 Münsingen
Senden Sie zu den offerierten Konditionen, ab Fr. 50.- franco Haus:

- Eimer «sipuro»-Ablaufreiniger (dazu gratis 1 Einstreuschaufel)
- Eimer «body-neu»-Reinigungspaste (dazu gratis 3 Abfülldosen und 1 Badewannenbürste)
- Bidons «chrom-king»-liquide (dazu gratis 3 Spritzflacons)
- Bidons «clo-liquide» (dazu gratis 3 Spritzflacons)
- Kannen «sipuro!»-Reinigungspolitur (dazu gratis 3 Spritzflacons)
- Bidons à 10 Liter «silver-king»
- Bidons à 5 Liter «silver-king» (dazu gratis 1 Tube «silver-king-polish») — Kessel «herdolin»-Herdreiniger (dazu gratis 1 Mop und 10 Plastik-Handschuhe)
- Besuch Ihres Fachberaters erwünscht

Name _____ HR
Vorname _____
Strasse _____
Plz./Ort _____



Stellenangebote Offres d'emploi



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

Grand Hôtel de l'Observatoire,
1264 St. Cergue, tél. (022) 60 12 01

cherche pour de suite

sous-directeur

place à l'année

secrétaire de direction

place à l'année

gouvernante d'étage

gouvernante d'économat

cuisinier

Faire offres à la direction.

4935

Gesucht ab sofort bis Ende Oktober
in Hotel mit 140 Betten

selbständiger Chef de réception

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an

Hotel Beurivage
6900 Lugano-Paradiso

4894

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Buffettochter

Konditor

Tüchtigen Mitarbeiterinnen bzw. Mitarbeitern bieten wir sehr guten Verdienst, freie Station und angenehme Arbeitsbedingungen.

Ihren Anruf oder Ihre Offerte erwartet:

Schneider

CONFISERIE 7270 DAVOS
TEA-ROOM ☎ 083 / 364 41
RESTAURANT

OFA 5682601

Palace Hotel, St. Moritz

sucht für Sommersaison 1971

Réceptionist
Nachttelefonist
Chasseur
Garderobière
Serviertochter Courriersaal
Etagengouvernante
(Jahresstelle)
Hilfzimmermädchen
Personalzimmermädchen
Chef de nuit
Personalkoch
Metzger
Commis de cuisine
Commis pâtissier
Buffetdame
Glätterin
Näherin
Lingeriemädchen

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

4862

Posthotel Arosa

sucht zu baldigem Eintritt für Sommersaison

Büropraktikantin
Serviertochter (Kellner)
Buffettöchter (-burschen)
Commis de cuisine

Offerten erbeten an:
Hermann J. Hobi, (Tel. 081 / 31 13 61)

4873

Sporthotel Kippel Lötschental VS

Eine sehr gute Stelle als

Alleinkoch

ist auf 1. August 1971 zu besetzen.

Es handelt sich um einen Vertrauensposten, der gut honoriert wird.

Offerten bitte an Herrn Ebener,
Tel. (028) 5 81 08.

ASSA 89-002469

INTERLAKEN

Gesucht für sofort

Barmaid

(eventuell Anfängerin)

Guter Verdienst.

Bitte rufen Sie an: Tel. (036) 22 71 31.

4851

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft zur Führung eines Spezialitätenrestaurants

Geranten-Ehepaar

Offerten bitte unter Chiffre 4877 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Erstklasshotel sucht für die Sommersaison

Nachtportier

evtl. Nachconcierge.

Bestausgewiesene Bewerber bitten wir, Ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen zu richten unter Chiffre 4878 an Hotel-Revue, 3011 Bern.



Hotel garni - Snackbar - Café - Pub
6000 Luzern, Falkengasse 6

sucht für

Neueröffnung

1. Juli 1971

Köchin
Commis de cuisine
Küchenmädchen / -bursche
Serviertöchter
Barkellner
Buffettöchter
Officemädchen / -bursche

Anfragen sind zu richten an:

Tony Trefny, Tel. (041) 23 30 78

P 25-8050

England

Gesucht wird für sofort oder nach Vereinbarung

**Englisch sprechender
Chef de service
als Assistant Manager**

in neu eröffnetes Hotel unter Schweizer Direktion.

Eilofferten an

Dominik P. Maron

The Baron of beef Highfield Road, Bradford/Idle Yorkshire, England.

P 13-26025



seehotel meierhof

8810 horgen

Haus ersten Ranges, 230 Betten, 134 Zimmer, sucht in Jahresstelle auf Herbst 1971

Chef de réception

Sprachkundige Bewerber sind gebeten, ihre Offerte mit Zeugnisschriften und Photo an F. Lüscher, Dir., einzusenden. Tel. (051) 82 29 61.

4879

Café-Bar Flamingo in Brissago sucht

**1 Kellner und
1 Buffetbursche oder -tochter**

Kost und Logis, Saison- oder Jahresstelle. Sehr guter Verdienst. Eintritt für sofort.

Tel. (093) 8 29 62, Fam. Olivio Malermi

ASSA 84-20585

Réceptionssekretär oder Sekretärin

in Jahresstelle. Interessanter Salär, gesucht von

Hotel Kronenhof, 8200 Schaffhausen

4831

On demande pour l'Hôtel de l'Hospice du Grand St-Bernhard, saison d'été,

commis de cuisine

Entrée 15 juin ou à convenir.

Ecrire à:
A. Gay, Neige et Soleil, 1936 Verbier
ou tél. (026) 4 91 03 / 7 25 34

P 36-90565

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 datori di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers	
Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired		
Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniere Conocimientos de lenguas extranjeras Languages spoken	Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/temporero Annual/Seasonal employment	
Bemerkungen Observations Osservazioni Observaciones Remarks	Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance	

Nach Arosa gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

1 Alleinkoch
1 Zimmermädchen

Offerten bitte an:
Hotel Quellenhof
7050 Arosa, Tel. (081) 31 17 18

4850

Hotel Restaurant MONTANA

Wir suchen für 15. Juni 2 neue Mitarbeiterinnen:

1 Zimmermädchen
1 Serviertochter

Angenehmes Arbeitsklima. Topstellen.

Offerten oder Telefon bitte an:
U. Baumann-Anghern, Tel. (071) 22 18 64.

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

4882

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft zur Führung einer rustikalen Taverne, Nähe Bern,

Geschäftsführer
wenn möglich Ehepaar.

Offerten sind zu richten an:
P. Steinegger, Restaurant Trotte
8500 Frauenfeld, Tel. (054) 7 13 77

4876

Gesucht

Commis de cuisine
Saalpraktikantin
Restaurationsstochter

Hotel Camelia, 6614 Brissago, Tel. (093) 8 22 41
ASSA 84-20584

Restaurant Walliserstube Zermatt
sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter
Köchin oder
Commis de cuisine
(Jungkoch)
Buffettochter
(evtl. Anfängerin)

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

Offerten an:
Josef Fux, Telefon (028) 7 73 40.

ASSA 89001141

Hotel Merkur, Arosa
sucht für sofort

Büro-Réception-Volontär(in)

Praktikant(in), auch Anfänger(in). Gute Bezahlung und geregelte Freizeit.

Offerten an:
R. Badrutt, Hotel Merkur, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 16 68

P 13-26059

Hôtel-Restaurant du Crêt Bourg St-Pierre
engage pour entrée immédiate

filles ou garçons
pour le service du café et restaurant. Bon salaire. Vie de famille. Place à l'année ou saison.

Téléphone (026) 4 91 43.

P 36-90578

Restaurant de la Grenette
1700 Fribourg
sucht für sofort

Serviertochter oder Kellner
Commis de cuisine
Officemädchen
Buffetmädchen
(evtl. zum Anlernen)
oder Bursche

Offerten erbeten an
B. Künzle, oder Tel. (037) 22 65 21

P 17-681 F

Gesucht

Barmaid
(evtl. Fähigkeitsausweis)

in moderne grosse Bar nach Winterthur, welche gern selbständig arbeitet und gern sehr viel verdient. Nur Abendbetrieb. Zimmer oder Wohnung kann zur Verfügung gestellt werden.

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

P 02-851

Hotel Blauherd, Zermatt
sucht

Alleinkoch
für Sommersaison. Restaurationsbetrieb.
Eintritt: sofort.

Parren Auxilius, Tel. (028) 7 72 91

P 36-26090

Taverne-Restaurant-Bar
Gambrinus, Baden

Gesucht nach Uebereinkunft

Buffettochter
(Bursche)
Anfängerin wird angelernt.
Guter Lohn.

Anfragen an F. Luggen, Tel. (056) 2 53 88.

OFA 52372001

Gesucht in 4-Stern-Hotel, Nähe Barcelona (25 km)

1 Chef de cuisine
1 Commis de cuisine
sowie
1 Sekretär
für Sommersaison 1971.

Offerten sind zu richten an
Frau P. Kaufmann, Gisellstrasse 4, 6000 Luzern
oder Tel. (041) 22 44 83 abends ab 20-22 Uhr

P 25-26368

CHEZ DERRON
Spezialitätenrestaurant sucht

Bar-/Buffettochter
Kellner
Serviertochter
Haus-/Küchenangestellte

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

OFA 65282002

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 sommièrères
(salaire garanti)

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

1400

Hotel Tell + Post, 6454 Flüelen
sucht per sofort oder nach Uebereinkunft für Sommersaison bis Ende Oktober

Serviertochter
sowie

Restaurationsstochter
Buffettochter

Offerten sind erbeten an:
Jos. Walker, Tel. (044) 2 16 16

2651

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

Hotel Beau-Site, Saas Fee
sucht für Sommersaison ab 10. Juni 1971

Büro-Volontärin
Portier
Commis de cuisine

Offerten an die Direktion
Hotel Beau-Site, Dir. E. Biner
3906 Saas Fee, Tel. (028) 4 81 02

4730

Gesucht für sofort

Commis de cuisine
für Sommer- und evtl. Wintersaison.

Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an
Hotel Walliserhof,
3920 Zermatt, Telefon (028) 7 21 02.

4887

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft in neues Erstklasshotel mit Spezialitätenrestaurant

Commis de rang
Demi-chef de rang
(sprachkundig)
Zimmermädchen
Haus- und Küchenbursche

Offerten mit üblichen Unterlagen an die
Direktion Hotel Coronado
8057 Zürich, Tel. (01) 28 95 90

4848

Spezialitätenrestaurant St. Gotthard
6403 Küssnacht am Rigi
Tel. (041) 81 26 81

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Jungkoch
(Commis de cuisine neben Küchenchef). Saison- oder Jahresstelle. Wir bieten einem jungen Koch Gelegenheit, sich in der internationalen Küche weiterzubilden. Guter Verdienst.

Offerten sind erbeten an die Direktion.

4854

Hotel Raetia, 7050 Arosa
sucht für die Sommersaison

Büropraktikantin
Commis de cuisine
Etagenportier
Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an Fam. M. Hasler-Hofer, Hotel Raetia, 7050 Arosa.

4855

Dancing FORELLENSEE
Zweismimmen

Wir suchen für unsere stark frequentierte Dancing-Bar eine junge, versierte

Barmaid
Sehr guter Verdienst. Geregelte Freizeit.

Offerten mit Angaben über bisherige Tätigkeit an Fam. E. Gäuser, Forellensee, 3770 Zweismimmen (BO).

4858

Grand Restaurant et Snack
LE PLAZA

engage

chef de partie
commis de cuisine

Entrée: à convenir.
Salaire: très élevé.
Conditions: tous les avantages sociaux.

Offres:
Le Plaza, 1701 Fribourg
tél. (037) 22 83 70 ou 22 77 22

4749

Gesucht:

Barmaid
eventuell Anfängerin, ebenso
Kochlehrling
Eintritt nach Uebereinkunft.

Hotel-Restaurant Lindenhof
6340 Baar/ZG, Tel. (042) 31 12 20

4728



Hotel Im Portner

Für gepflegten A-la-carte-Service suchen wir sofort oder nach Uebereinkunft selbständige, fachkundige

Restaurationstochter
Wir bieten geregelte Arbeitszeit und hohen Garantielohn.

Telefonische Anfragen an
Hotel Im Portner, St. Gallen
Familie Egli, Telefon (071) 22 97 44

P 33-3601

Hotel Calonder, 7500 St. Moritz
sucht noch für die Sommersaison.
Eintritt zirka 20. Juni, evtl. später.

Sekretär(in)/Praktikant(in)
Telefonist / Chasseur
(evtl. mit Fahrbewilligung)
Chef de rang
(sprachkundig)
flambieren, tranchieren
1. Lingere (Näherin)

Gute Entlohnung sowie gutes Arbeitsklima mit vorgeschriebener Arbeitszeit. Kost und Logis im Hause.

Offerten an die Direktion, Tel. (082) 3 38 51.

4833

Auf 1. Juli oder nach Uebereinkunft suchen wir unsere Rôtisserie freundliche, im Speisesevice gewandte

Serviertochter
welche an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist. Guter Verdienst und angenehmes Arbeitsklima.

Familie Hornberger

Hotel-Restaurant-Rôtisserie Rössli
8640 Rapperswil, Tel. (055) 2 11 75

P 19-22770



Grand Hotel Schweizerhof
7078 Lenzerheide

Hallenschwimmbad
Gesucht für Sommersaison mit Eintritt zirka 10. Juni

Barmaid
Saalkellner oder -töchter
Zimmermädchen
Etagenportier
Büropraktikant(in)

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion.

4854

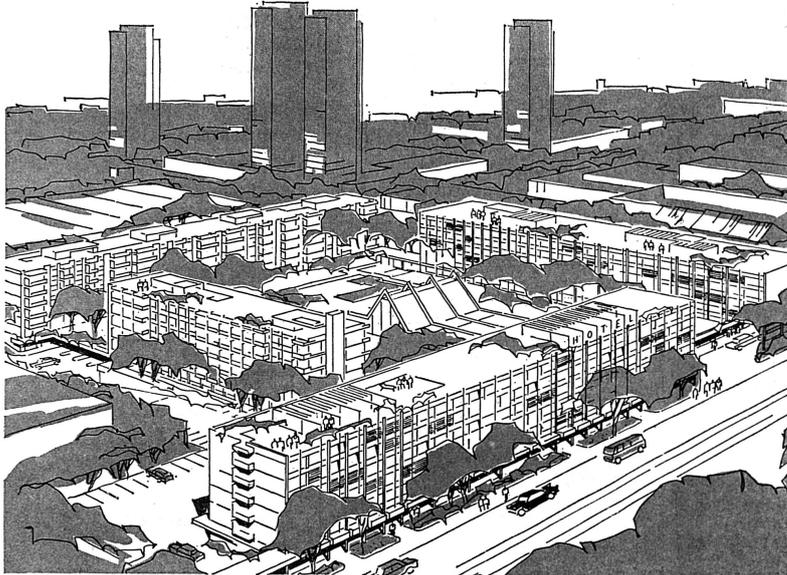
basel

Empfangssekretärin
(evtl. auch Anfängerin)

in Jahresstelle gesucht.
Schweizerin mit guter Ausbildung, mehrsprachig.
Interessantes, vielseitiges Aufgabengebiet an Réception.
Eintritt nach Uebereinkunft.

4740

hotel Excelsior garni
Aeschengraben 13 Telefon 061/22 53 00



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-Konsulenten
 (Herren R. E. Hatt oder R. Felix)
 Stockerstrasse 38, 8002 Zürich, Telefon (051) 36 09 00

4685

Hotel Schweizerhof, 7552 Vulpera

sucht per sofort

- Sekretärin**
- Zimmermädchen**
- Hilfzimmermädchen**
- Discjockey (Student)**
- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Personalkoch**
- Diätassistentin**
- Kaffeeköchin**
- Lingeriemädchen**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion
 Telefon (084) 9 13 31.

4853

Saucier oder Commis de cuisine

findet in unserem modern geführten, vielseitigen Betrieb angenehmes Arbeitsklima. Guter Lohn. Kleinere Brigade. Schönes Separatzimmer.

Melden Sie sich bitte bei

W. Wartmann,
 Hotel Wartmann am Bahnhof,
 8400 Winterthur, Tel. (052) 22 60 21.

M+S 178



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. Glaus,
 Hotel Losone,
 6616 Losone,
 Telefon (093) 2 15 01

4323



L'Hôtel du Signal de Chexbres 1604 Puidoux-Gare (Lac Léman)

130 lits, renové, piscine couverte, cherche dès mi-juin ou à convenir (saison jusqu'à fin octobre/novembre):

commis pâtissier

Bon logement, congés réguliers.

Offres avec copies de certificats.

4902

Hôtel Coronado 6850 Mendrisio (Tessin)

cherche pour la saison ou place à l'année, avec entrée pour le 15 juin, au plus tard le 1er juillet:

chef de partie commis de cuisine commis de restaurant (débutant)

2e barman

Faire offre avec copies de certificats et photo à la direction.
 Tél. (091) 6 28 20.

ASSA 85-58

Gesucht nach Lugano

Oberkellner/Aide du patron

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

Offerten sind erbeten an:

Hotel Continental, 6903 Lugano

4791

sucht in Jahresstelle mit Eintritt per 1. August 1971 oder nach Uebereinkunft

Sekretärin

sprachenkundig, zur Führung von Hotel-Journal, Tageskasse, Korrespondenz und Réception.

Schreiben oder telefonieren Sie an:
 Familie Weber, Tel. (085) 5 54 22.

4916



Hôtel Rive Reine
 Centre de Formation «Nestlé»
 1814 La Tour-de-Peilz VD
 Lac Léman

cherche pour son restaurant

demi-chef de rang

Entrée de suite ou à convenir.

Place à l'année, bien rétribuée, avantages sociaux.

Faire offres à la Direction ou téléphoner au (021) 54 96 11.



P 8269-264

Hotel Pollux
3920 Zermatt

sucht

2. Sekretärin

Serviertochter oder Kellner

Grosser Verdienst zugesichert.
Eintritt nach Uebereinkunft.

Tel. (028) 764 63, oder Offerten an die
Direktion.

4793



Hotel Baur au Lac, 8001 Zürich

Wir suchen für sofortigen Eintritt

Zimmermädchen

Etagenportier

Sehr gute Verdienstmöglichkeit, gute Bedingungen,
geregelt Freizeite, Jahresstellen, auf Wunsch Kost
und Logis.

Telefonieren Sie unserem Personalchef
(051) 23 16 50
oder schreiben Sie uns.
Hotel Baur au Lac, Talstrasse 1, 8001 Zürich

4788

HOTEL EDEN, 1211 GENEVE

engage une

gouvernante générale

connaissant bien la partie horaire régulier. Bon sa-
laire. Poste stable. Entrée en fonction à convenir.

Adresser offre de service à la direction.

4802

Grand Hôtel des Diablerets
1865 Les Diablerets

cherche pour la saison d'été et pour l'année (entrée
immédiate)

1 aide-directrice

et

1 secrétaire

Faire offre avec certificats et curriculum vitae à
la direction.

4775

Wir suchen in unser gutgehendes **Café-Restaurant**
an bester Lage in Biel

Gouvernante oder Hilfgouvernante
Kellner oder Serviertochter

Eintritt: 1. Juni 1971 oder nach Vereinbarung.

Offerten bitte an:
M. Wicki, Telefon (032) 2 88 99

4851

Gesucht an dynamische Arbeit gewöhnte

Serviertochter

in Hotel-Restaurant, ins herrliche Berner Oberland.
Fixlohn, nach Ihren Leistungen, Einzelzimmer mit
Dusche und bester Verpflegung sind selbstverständ-
lich.

Hotel Kreuz, 3822 Lauterbrunnen
Tel. (036) 55 16 25

4737

Gesucht für sofort

Koch

(Saison)

Saalkellner

(Saison)

Köchin

(Saison- oder Jahresstelle)

Hoher Verdienst.

See-Hotel Rigi Royal
6405 Immensee bei Luzern
Tel. (041) 81 11 61

4731

Sonesta Hotels

require a

food and beverage controller

for their 300 roomed luxury hotel in Milan, Italy.

He will be responsible for:

- implementation of control systems
- monthly cost reports
- food & beverage inventories
- calculation of potentials

Applicants should be aged between 24-30 and have
a minimum of 3 years practical background in Food
operations, previous experience of control proce-
dures and a Hotel School background.
Fluency in English and Italian is required.

If you feel that you have these qualifications, please
write with full details of career to date plus salary
requirements to:

Mr. Guido Muscarà, Director of Personnel
Hotel Sonesta, Via Galvani, 12
20124 Milan

4840



Hotel Euler, 4002 Basel

sucht in Jahresstellen:

Büro: Stagiaire oder
Anfangssekretär
für Kontrolle
(später Réception)

Küche: Chef de partie
Commis de cuisine
Commis pâtissier

Restaurant: Commis de restaurant

Halle: Chasseur-Telefonist
Chasseur

Offerten mit Unterlagen erbeten an die Direktion

4817

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

Koch
neben Küchenchef oder

Kochlehrling
oder

Praktikanten
oder

Anlehrling

Wir bieten in nettem, kleinem Team angenehme Ar-
beitsbedingungen, guten Lohn und schönes Zimmer.

Offerten bitte an:

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

4850

HOTEL SONESTA - MILAN

is seeking an

EXECUTIVE CHEF

The successful applicant will be required to
take full charge of the Hotel 3 kitchens.

Aged between 30 and 50, he should have at
least 6/7 years experience in the same posi-
tion in deluxe Hotels.

A period of employment with an American
Company would be an advantage.

Applicants should be able to speak and
understand Italian.

Please write in Italian with full details to:

Director of Personnel, HOTEL SONESTA,
Via Galvani 12, 20124 Milano (Italy).

4841



Cabaret
Cadou
Luzern

sucht intelligente,
gut
präsentierende

Bartochter
als 2. Barmaid

Telefon (041) 22 00 73

4890

SPORTHOTEL PONTRESINA
7504 Pontresina

sucht für Sommersaison

zwei Restaurationstöchter

wenn möglich Freundinnen - selbständig - guter
Verdienst

und

Kaffeeköchin

Hilfsgouvernante für Office

Offerten mit Unterlagen sind zu richten an die Di-
rektion.
Bei Zufriedenheit sehr lange Wintersaison zuge-
sichert.

4805

Erstes Spezialitätenrestaurant in der Zürcher City
sucht nach Uebereinkunft bestausgewiesenen und
selbständigen

Garde-manger

Spitzenlohn. Auskunft unter Tel. (051) 34 92 26.

4833

Sporthotel Edelweiss, 7064 Tschertachen
Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft in Sai-
son- oder Jahresstelle

Serviertochter

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit und familiäre
Behandlung zugesichert.

Rufen Sie uns an: Tel (081) 32 11 45
Familie Warner Mathys, Küchenchef

4804



sucht für sofort oder nach Uebereinkunft:

Réception: Fachlich und charakterlich
gut ausgewiesener
Empfangssekretär

Restaurant: versierte
Chefs de rang

Küche: Kochlehrlinge
(Herbst 1971)

Ferner: Kellerbursche

Offerten und Anfragen sind erbeten an:
A. F. Roethlisberger, Personalchef
Tel. (061) 23 17 90

4789

Hotel Burgener, 3906 Saas Fee

sucht auf Mitte Juni bis Ende September

Alleinkoch

Wir bieten gute Entlohnung, Einzelzimmer.

Telefon (028) 4 82 22

4818



Hotelsekretärin
evtl. Praktikantin

für Empfang, Telefon, allgemeine
Büroarbeiten, NCR. Sprachkennt-
nisse: Deutsch, Englisch,
evtl. Französisch: Interessante
und abwechslungsreiche Stelle in
Mittelbetrieb mit 60 Betten.
Einzelzimmer im Hause.

Offerten oder telefonische
Anmeldung an:
Walther A. Hegglin

City-Hotel OCHSEN,
6301 Zug
Tel. (042) 21 32 32

4800



Carlton Elite Hotel Zürich

sucht

Telefonistin/Hallenhostesse

für sofortigen Eintritt oder nach Vereinbarung.

Sie sind: sprachenkundig, PTT-ausgebildet und kon-
taktfreudig.

Wir bieten: vielseitiges Arbeitsgebiet, geregelte Ar-
beitszeit, freie Verpflegung im Hause, gute Ent-
lohnung.

Telefonieren oder schreiben Sie an die Direktion
Carlton Elite Hotel, Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich,
Telefon (051) 23 66 36.

4834

TESSIN!

Das bestbekannte CARINA in MORCOTE sucht

1 Restaurationstochter

1 Restaurationskellner

flink und sprachenkundig. Bester Verdienst.

Hotel CARINA, 6922 MORCOTE
Tel. (091) 8 11 31, H. J. Geissler

4860

Hotel-Restaurant Rotonde
2500 Biel-Bienne

Wir suchen zum Eintritt sobald wie möglich

Chef garde-manger

Koch tournant

Commis de cuisine

Buffetochter

Zimmermädchen

Kellner oder Serviertöchter

Ehepaar für Küche

Hausbursche

Guter Verdienst, geregelte Freizeit, angenehmes Ar-
beitsklima.

Schreiben oder telefonieren Sie uns.

Tel. (032) 2 54 12, Hotel-Restaurant Rotonde, Bahn-
hofstrasse 11, 2500 Biel.

4872

Hotel Schweizerhof
7018 Flims-Waldhaus

sucht für Sommersaison

Jungen Anfangsoberkellner

Offerten erbeten an:

Fam. Schmidt, Tel. (081) 39 12 12

478

Hotel Viktoria
1823 Glion-sur-Montreux

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

femme de chambre

chef de rang

Faire offre à la direction.

4784

Hotel Honegg, Bürgenstock

sucht für die Sommersaison auf Juni:

Küchenchef

Guter Lohn und angenehme Arbeitsverhält-
nisse.

Offerten erbeten an:
Familie E. Durrer-Traxler, 6064 Kerns,
Telefon (041) 66 12 14.

4383

Gesucht in modernes Restaurant nach Biel
qualifiziert

Buffetdame

(Stütze der ChefIn)
zu alleinstehendem Fräulein.

Sehr interessanter Lohn, geregelte Freizeit,
angenehmes Arbeitsklima.

Richten Sie Ihre Anfrage bitte an Tel. (032)
2 26 89.

P 06-2122

Spezialitäten-Restaurant Tell
Ostermundigen bei Bern

sucht

junge Köchin

Wenn Sie Freude am Beruf haben, uns gerne
bei der Ausbildung der Lehrtöchter mitteilen
und eine gute Zusammenarbeit schätzen, so
sind Sie unser Typ.

Wir bieten eine geregelte Arbeitszeit und ei-
nen guten Leistungslohn.

Offerten an:

Familie G. Duss-Waltert
Küchenchef
Telefon (031) 51 10 21

OFA 54878001

Seiler Hotel Mont Cervin, Zermatt

möchte Sie als

Sekretärin/Korrespondentin

engagieren.

Wir bieten Ihnen schönen Arbeitsplatz, geregelte Arbeitszeit, angenehmes Mitarbeiterteam, Kost und Logis (schönes Einzelzimmer), und vor allem Korrespondenz mit unserer internationalen Kundschaft. Deshalb sollten Sie in englischer, französischer und deutscher Sprache korrespondieren können.

Schreiben oder telefonieren Sie uns sobald als möglich. Danke.

Seiler Hotels Zermatt AG, 3920 Zermatt
Personalbüro, Telefon (028) 771 04

4868

Restaurant-bar au centre de Genève cherche pour ouverture le 15 juin

**barmails
sommeliers**

experimentées

**garçons d'office
cuisiniers**

Faire offre sous chiffre 4888 à l'Hôtel-Revue, 3011 Berne ou tél. (021) 20 75 61.

Restaurant Bali, Lugano

sucht

Koch oder Commis

für die Saisonmonate.

Sehr günstige Arbeitsbedingungen.

Tel. (091) 2 49 32 oder (041) 23 34 26 oder (041) 22 12 27.

P 25-26526



Hotel-Restaurant-Café Blumenstein
Bahnhofplatz, 8500 Frauenfeld

sucht

Buffetdame (aide-patron)

Buffet-Lehrtochter

(1 1/2 Jahre, mit Ausweis)

Kochpraktikant oder Hilfsköchin

Hotelfachangestellte-Gouvernante

Zeitgemässer Lohn, bei guter Verpflegung. Zimmer auf Wunsch im Hause.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, Tel. (054) 7 47 28.

4891

**Dynam Hotels
Biel**

Wir sind: Ein Eing von 20 Hotels

Wir bieten: Auswahl und Freizügigkeit im Ring
Weiterbildungskurse
Aufstiegsmöglichkeiten im Ring
Dienstaltergeschenke
freie Rechtsauskunft

Wir suchen:

**Serviertöchter/Kellner
Buffettochter/-bursche
Zimmermädchen
Küchen-/Officebursche
Commis de rang
Commis de bar**

Offerten bitte an: Dynam Hotels, Dr. M. Widmer, Nidaugasse 14, 2500 Biel, Telefon (032) 2 12 22.

4869

Gesucht:

Tochter oder Frau

zur Freizeitablösung in Kiosk und Mithilfe im Pensionatsbetrieb. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Hotel-Pension Alpina
3818 Grindelwald, Tel. (036) 53 12 01

4918

Wir suchen erfahrenen

Alleinkoch

für unsere moderne Restaurations- und Spezialitätenküche. Angenehme Arbeitsbedingungen. Guter Verdienst.

E. Reize, Kegel-Center
4132 Muttenz, Tel. (061) 42 99 92

4921

Hôtel des Alpes
Restaurant Le Pertems SA
1260 Nyon

20 km de Genève, tél. (022) 61 49 31, restaurant renommé, cherche

chef de service

sérieux, dynamique, connaissances des langues. Entrée immédiate.

Offres avec certificats et curriculum vitae à la direction.

4855

Wir suchen in Jahresstelle für sofort oder nach Uebereinkunft

Sekretärin

Wir bieten: geregelte Arbeits- und Freizeit, zeitgemässe Entlohnung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

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

4926

Hotel Interlaken, 3800 Interlaken

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

2. Sekretärin

sprachenkundig
(Anfängerin wird gerne eingearbeitet)

Koch

Commis de cuisine

Nachtportier

Telefon (036) 22 20 12.

4927



Wir suchen für unseren lebhaften, neuzeitlich eingerichteten Betrieb in Saison- oder Jahresstellen

Restaurationstochter (Kellner)

(Grill-room)

Serviertochter

(Büdnertube)

Anfangsserviertochter

(Praktikantin)

Wir bieten erstklassige Unterkunft, hohe Garantielöhne, bestens geregelte Arbeitszeit. Angenehmes Arbeitsklima.

Gerne erwarten wir Ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen.

B. Teusch, Hotel Oberalp
7130 Ilanz, Graubünden
Tel. (086) 2 24 22

4928

Lugano

Gesucht wird für sofort oder nach Uebereinkunft

Bar-Hallentochter/Kellner

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

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

4584

**Lausanne
Brasserie du Grand-Chêne**

demande, pour saison ou à l'année:

**cuisinier / chef de partie
commis de cuisine
cuisinier / commis
jeune pâtissier
serveuse de restauration
serveuse pour bar à café
jeune garçon de restaurant**

Faire offre à la Direction.

4899



Wir eröffnen im Juli an der Wallgasse in Bern
A Real English Pub.

Dieses Pub soll stimmungsvoller Treffpunkt aller Lebenskünstler (und -künstlerinnen) werden.

Sie sollten mit dabei sein. Wir werden nämlich nicht nur unsere Gäste verwöhnen, sondern auch unserem Personal ausgezeichnete Arbeitsbedingungen bieten.

Wir suchen:

**Chef de service
(Assistant Manager)**

Englische Sprache erwünscht

Gouvernante

die auch leichtere Büroarbeiten übernehmen kann

Barmails oder Barmen

Englischkenntnisse

Bar-Commis

Englischkenntnisse

Hilfskoch oder Hilfsköchin

Hausbursche oder Hausmädchen

Senden Sie Ihre Unterlagen an Herrn E. Togni, «Oliver Twist»-Pub, Rindermarkt 6, 8001 Zürich, oder rufen Sie mich persönlich an unter Telefon (051) 89 38 65.

4857

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de service

Wir wünschen uns

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

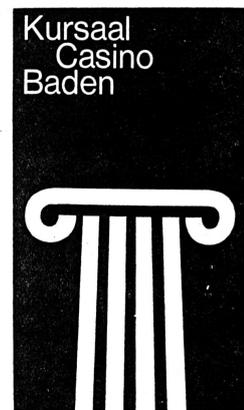
Wir sind bereit zu bieten

- eine in jeder Beziehung selbständige und interessante Tätigkeit in fortschrittlichem Betrieb,
- ein der Position angemessenes Gehalt,
- gute Sozialleistungen und zeitgemässe Arbeitsbedingungen.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit vollständigen Unterlagen.

Kursaal - Casino Baden
H. Finster, Direktor

4897



Le Richemond, 1201 Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

commis pâtissier

commis de cuisine

Faire offre complète au bureau du personnel.

2550

Hôtel de Fribourg Restaurant Le Gambrinus

sucht für sofortigen Eintritt oder nach Vereinbarung

Kellnerin

verantwortlich für die Bierstube, und

Kellner(innen)

(sehr gutes, gesichertes Gehalt)

Chef saucier und Commis de cuisine

Sekretärin für die Réception

Réceptionspraktikantin

(Direktionsgehilfin)

Zimmermädchen

Office- und Küchenburschen

Service- und Küchenlehrlinge

Jahresstellung (Permis B), sehr gute Arbeitsverhältnisse, Gelegenheit, Französisch zu lernen.

Offerten mit Gehaltsansprüchen an:

Kurt Wahl, Direktor, 1, Pérolles, CH-1700 Fribourg, Telefon (037) 22 25 22 / 22 66 12.

4809

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

DOLDER
GRAND HOTEL
ZÜRICH



Dolder Grand Hotel Zürich

sucht in Jahresstelle mit Eintritt nach Uebereinkunft bestens ausgewiesenen

1. Oberkellner

Dieser vielseitige Posten erfordert einen dynamischen Fachmann zur Betreuung einer exklusiven Restaurantkundschaft, Fähigkeit zur Organisation von Banketten und Konferenzen und Talent in der Führung eines grossen Mitarbeiterstabes von zirka 45 Mann.

Wir bieten neuzeitliche Sozialleistungen, eine der Aufgabe entsprechende Entlohnung und können eine Dienstwohnung zur Verfügung stellen.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien, einer kurzen Handschriftprobe, Fotografie und der Angabe von Referenzen sind an die Direktion erbeten.

4871

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina

sucht auf kommende Sommersaison

Chef de partie Commis de cuisine

Offerten sind erbeten an Herrn Ernst Leber, Chef de cuisine, Kirchstr. 13, 4512 Bellach, Tel. (065) 3 11 60.

4863

Hotel Reber au Lac 6600 Locarno

sucht ab sofort bis Ende Oktober
(evtl. Jahresstelle)

Demi-chefs de rang

für Restaurant und Grill-room

Vollständige Offerte an die Direktion.

Telefon (093) 7 46 23

4741

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 6149 22

Hotel- und Bädergesellschaft 3954 Leukerbad

Nach Uebereinkunft suchen wir

Aide du patron

Bei Zufriedenheit Jahresstelle.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion oder telefonisch unter Nummer (027) 6 44 44.

4813



SIE KÖNNEN MEHR ALS ANDERE

Sie wollen nicht nur während einer Saison, Sie wollen während des ganzen Jahres überdurchschnittlich verdienen. Den Betrieb, wo Sie das können, haben Sie bis heute noch nicht gefunden. Wir bieten Ihnen diese Stelle. Wir suchen nämlich zur Ergänzung unserer Servicebrigade in unserem Restaurant 1. Klasse zwei tüchtige, gewandte und sprachkundige

Kellner

oder

Serviertochter

Sicher: Unser Betrieb ist lebhaft. Aus diesem Grund wollen wir auch keine sog. «Jobsucher», wir suchen vielmehr Initiative, einsatzbereite und am Verkauf interessierte Mitarbeiter(innen). Was wir Ihnen nebst ausgezeichneten Verdienstmöglichkeiten sonst noch zu bieten haben?

- Jahresstelle
- vorbildliche Sozialleistungen
- angenehme Arbeitszeit
- geregelte Freizeit

Gern erwarten wir Ihre Offerte oder Ihren Anruf an:

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

4743



Kantonale Psychiatrische Universitätsklinik, Zürich

An unserer Spitalverwaltung ist zur Entlastung des Direktors die neu geschaffene Stelle eines

Verwaltungsassistenten

zu besetzen. Sein Aufgabenbereich wird ausserordentlich vielseitig und interessant sein. Als **Chef der Oekonomie** soll diesem Mitarbeiter der Lebensmitteleinkauf, die Patienten- und Personalverpflegung, das Logierwesen für die Angestellten und der Wäschesektor unterstellt werden. Daneben soll er sich mit den mannigfachen innerbetrieblichen Planungs- und Organisationsfragen befassen. Ein neues Gebäude mit Küche, Verpflegungsräumen und einem Magazintrakt sowie für eine Wäschezentrale ist bald im Rohbau fertig.

Wir stellen uns für diese Aufgabe einen gut ausgewiesenen Fachmann der Lebensmittelbranche, des Hotel- bzw. Gastgewerbes oder eines anderen einschlägigen Fachgebietes vor.

Wir bieten eine der Aufgabe entsprechende Besoldung sowie gut ausgebauten Sozialleistungen. Eine Wohnung kann evtl. zur Verfügung gestellt werden.

Bewerbungen sind zu richten an die Verwaltungsdirektion der Kantonalen Psychiatrischen Universitätsklinik, Lenggstrasse 31, 8008 Zürich, Tel. (01) 53 10 16.

4748



Vu l'extension de notre département gros-consommateurs nous cherchons un

inspecteur des ventes

pour la Suisse romande et une partie de la Suisse centrale.

Il s'agit d'un poste fort intéressant, exigeant de son détenteur - en dehors d'une bonne instruction générale et d'excellentes qualités de vendeur - beaucoup d'initiative et la faculté d'enthousiasmer ses collaborateurs pour la tâche commune.

Langue maternelle française et bonnes connaissances d'allemand indispensables. Expérience désirée dans le domaine de la restauration hôtelière.

Veuillez adresser vos offres aux

HUILERIES SAIS

Département du personnel
Förriibuckstrasse 10
Case postale, 8031 Zurich

628

azapulo

Hotel ACAPULCO, 6512 Ascona
sucht für sofort bis Ende Oktober

Kellner

Hausmädchen

Offerten an die Direktion, Tel. (093) 2 45 21.

4904

Grand Hotel Europe, 6000 Luzern

sucht als Aushilfe für zirka 4 Wochen tüchtigen und fachkundigen

Chef pâtissier

Tel. Anfragen sind erbeten unter (041) 22 75 01.

4903

Hotel Schiller

6002 Luzern

sucht für Sommersaison

Büro-Logen / Praktikant(in)

Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft.

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

4905

Nous cherchons

un(e) aide du patron

pour café-restaurant.

Faire offre à la

Brasserie Viennoise, Fribourg
tél. (037) 22 30 65

P 17-25427 F



Wir suchen
dringend

Restaurationsstöchter oder Kellner für à-la-carte- und Restaurationssevice

Saaltochter, auch Anfängerin
Buffetochter, auch Anfängerin

Commis de cuisine

Büropraktikantin oder

Anfangssekretärin
(auf zirka 1. Juli)

Kindermädchen

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

Offerten bitte an:

Fam. Blättler, Tel. (041) 64 17 77, 6385 Kehrsiten, Vierwaldstättersee.

4677

Gesucht nach Lugano

Saaltochter oder Praktikantin

Buffetochter/Saal-Anfängerin

Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an:

Hotel Continental, 6903 Lugano

4909



Hotel Delta, Ascona

sucht für erstklassig geführte Küche

Commis de cuisine

Junge, initiative Mitarbeiter fördern wir gerne bis zum Chef de partie.

Wir erwarten Ihren Anruf
Telefon (093) 2 11 04

4917

Hotel Kurhaus 4511 Weissenstein, 1280 m ü. M.

erreichbar per Auto oder Sesselbahn, sucht für die Sommersaison oder in Jahresstellen

1 Chef de partie

1 Aushilfskoch

1-2 Monate

Offerten sind erbeten an:

A. Imholz, Telefon (065) 2 71 06.

4816



Grand Hotel National 6000 Luzern

sucht für lange Frühjahrs- und Sommersaison folgende Mitarbeiter:

Büro: **Maincourantier(e)**

Küche: **Commis de cuisine**

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

3918



Restaurationsbetriebe Shopping-Center Spreitenbach bei Zürich

Im modernsten Einkaufszentrum der Schweiz suchen wir für sofort in Jahresstellen

Service-Hostessen

Kellner

Büropraktikant(in)

Chef entremetier

Tournant für Satellitenküche

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

Teamwork ist bei uns nicht nur ein Schlagwort

Sondern erfreuliche Tatsache. Dafür bürgt unser junges, flottes Team. Mit frischem Geist. Und Spass an der Arbeit. Möchten auch Sie bei uns mitmachen? In unserem modernen, hellen, bestbekanntem und (fragen Sie unsere Gäste) sympathischen Tea-room im Herzen Berns? Dann zögern Sie nicht. Kommen Sie! Wir freuen uns.

Suchen tun wir noch:

Sous-chef

als Stütze des Küchenchefs

Commis de cuisine

Küchenburschen

Ueberdurchschnittlicher Verdienst. Vorzügliche Sozialleistungen. Grosszügige Frei-Tage-Regelung. Geregelte Arbeitszeit und (siehe oben) tolle Arbeitsatmosphäre!

Telefonieren oder schreiben Sie an:

Merkur Tea-room, Spitalgasse 2, 3000 Bern.

(Verlangen Sie Herrn Büchi).

P 05-6036

Hotel Belvédère, 3700 Spiez/Thunersee

Tel. (033) 54 33 33

sucht

Sekretär(in)

Buffetdame oder -tochter

Gouvernante

1. Saaltochter

Küchenchef

Patissier

4539

Cetursa

Promoteur de la Station de ski

Sierra Nevada-Granada

(Espagne)

recherche

directeur d'hôtel

ayant 5 ans expérience hôtel de montagne.
Age 30 à 40 ans.

Envoyer proposition écrite avec photo, curriculum vitae et prétentions de salaire à:

CETURSA, Plaza Isabel Le Catolica 1
GRANADA - ESPAGNE.

4870



Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de service

Für diesen Posten ist die Fähigkeit, einen größeren Personalstab führen zu können, Voraussetzung. Alter nicht unter 30 Jahren.

Anfangs-Chef de service

Jüngeren, strebsamen Kellner mit gründlichen Berufskennntnissen (Kellnerlehre) bieten wir Gelegenheit, sich in die Tätigkeit eines Chefs de service einzuarbeiten. Aufstiegsmöglichkeiten. Es kommen nur sprachenkundige Schweizer oder Niederlasser in Frage.

Wir verfügen über 10 verschiedene Restaurants und berücksichtigen gerne Ihre eventuellen Wünsche bezüglich Arbeitsplatz.

Wir bieten interessanten und vielseitigen Wirkungskreis bei guter Entlohnung in dynamischem und gut organisiertem Betrieb, geregelte Arbeits- und Freizeit. Sozialleistungen.

Interessanten sind gebeten, sich telefonisch mit dem Personalchef des Bahnhof-Buffets Zürich HB in Verbindung zu setzen. Telefon (051) 23 37 93, intern 55.

4907

Atlantis Hotel & Zürich

Döltschweg 234, 8055 Zürich
Telefon 01 35 00 00



Ein Hotel,
anders als alle andern,
sucht Personal,
das besser ist als alles andere.

Réceptionist

(für Eröffnung unseres Guest House, zirka Mitte Juli)

Telefonistin

Hostess für Information

Chef pâtissier

Chef de partie
Commis de cuisine
Kochpraktikant

(welcher nach Eignung per 1. Oktober 1971 eine Lehre absolvieren könnte)

Zimmermädchen

(für Eröffnung unseres Guest House, zirka Mitte Juli)

Lingeriemädchen

Serviertochter für

Döltschstube
Commis de rang (Rôtisserie)

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

4908



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

OFA 62175014 6000 Luzern, Murbacherstrasse 16, Tel. (041) 44 69 55

Sur la piste de l'Avenir
au cœur du trafic aérien

Restaurants



1215 Genève, tél. (022) 98 22 88

cherchons:

sommelier(ière)
chefs de partie
commis de cuisine
dame ou aide de buffet
commis de bar
(même débutant)
commis de rang

Ambiance de travail agréable au sein d'une entreprise moderne. Avantages sociaux. Entrée immédiate ou à convenir.

(Permis B, C ou frontier.)

Faire offres au bureau du personnel.

4495

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

Hotel Monopol, 7500 St. Moritz

sucht für lange Sommersaison eine

Economat-Gouvernante

(Praktikantin)

Buffettochter

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Bitte telefonieren oder schreiben Sie an
H. Strässle, Hotel Monopol, 7500 St. Moritz,
Tel. (082) 3 44 33.

4812

Hotel Pischa, 7270 Davos Platz

Moderner, neu eingerichteter Betrieb, 130 Betten, sucht für sofort oder nach Uebereinkunft (eventuell Aushilfe)

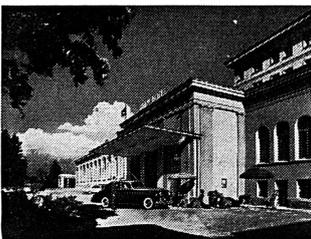
Küche: **2 Chefs de partie**
1 Commis de cuisine
(Jungkoch)
1 Köchin

Restaurant und Bernerstübi: **Demi-chef de rang**
oder Saalkellner
Saaltöchter
(mit Erfahrung)

Geregelte Arbeits- und Freizeit, guter Verdienst.

Offerten oder Ihr Telefonanruf an
W. ALTOFER, Mir., Hotel Pischa, 7270 Davos Platz,
Tel. (083) 3 55 13

4760



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-Warenkontrollleur und
Bonkontrollleur
Stagiaire de réception

Loge: **Voiturier**

Restaurant: **Chef d'étage**
Commis d'étage
Chefs und Demi-chefs de rang
Commis Netto-Garantie-Einkommen

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

Küche: **Commis pâtissier**
avec intérêt d'apprendre d'un pâtissier de grande classe

Etage: **Zimmermädchen, femmes de chambre**

Economat: **2. Gouvernante**

Diverses: **Hilfskraft für Bademeister**

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

4374

KONGRESSHAUS ZÜRICH



sucht zu baldigem Eintritt

Sekretärin
für Kontroll- und allgemeine Büroarbeiten.

Chef de partie

Commis de cuisine

Restaurationskellner
(feste Entlohnung)

Restorationstochter
(feste Entlohnung)

Etagen-Hilfsgouvernante

Hausbursche-Portier

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

1220

Modernst eingerichtetes und sehr gepflegtes **Erstklasshotel im Zentrum Zürchs** offeriert einem zirka 30- bis 40jährigen, bestausgewiesenen Fachmann die selbständige Position als

Hoteldirektor

Aufgrund seiner Ausbildung und erfolgreichen leitenden Tätigkeit in ersten Häusern soll er fähig sein, den hohen Ansprüchen einer internationalen Kundschaft gerecht zu werden. Hiezu steht ihm zahlreiches, qualifiziertes Personal zur Verfügung, das an neuzeitliche Führungsmethoden gewöhnt ist.

Durch Ideenreichtum und kulinarische Phantasie wird es ihm leichtfallen, die Gäste in Restaurant, Grill-room und Bar zu verwöhnen und den guten Ruf des Hauses aufrechtzuerhalten.

Einer sprachgewandten und initiativen Persönlichkeit wird eine in jeder Beziehung attraktive Lebensposition geboten. Eine grosse und komfortable Wohnung an bevorzugter Lage steht zur Verfügung. Eintritt nach Uebereinkunft.

Bewerber mit Diplom einer Hotelfachschule sind gebeten, sich schriftlich oder telefonisch unter Angabe der Kennziffer HR 896 in Verbindung zu setzen mit

Dr. H. Schwing, Dipl. Ing. ETH
Konsulent für Organisation und Personalfragen
Auf der Mauer 17, 8001 Zürich Tel. (051) 47 73 47

P 44-798-896

DOLDER GRAND HOTEL ZÜRICH



Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft tüchtigen und gut ausgewiesenen

Chef tournant / saucier

sowie
Commis de cuisine

Gutes Arbeitsklima, Pensionskasse. Für verheirateten Bewerber kann Dienstwohnung zur Verfügung gestellt werden.

Offerten sind zu richten an Paul Spuhler, Küchenchef.

4761



Hotel Merkur
Rôtisserie
«Le Mazot»
3800 Interlaken
am Bahnhofplatz

Zur Ergänzung unserer Servicebrigade suchen wir:

Restaurationskellner

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

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

4763



Gesucht per sofort in ruhiges Sport- und Familienhotel

1 Küchenchef, evtl. Alleinchef
entremettierkundig

1 Commis de cuisine
(evtl. Köchin)

1 Kochlehrling

1 Küchenbursche

1 Büro-Betriebspraktikantin
etwas sprachkundig, wird an NCR-Buchungsmaschine angelernt

1 Office-Economatgouvernante
(Anfängerin wird angelernt)

Stelle für lange Wintersaison kann vorgesehen werden.

Offerten richte man bitte mit den üblichen Unterlagen an Herrn H. L. Moser,

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

4764

Hotel Engadinerhof 7550 Bad Scuol/Engadin

Erstklasshotel mit 130 Betten

Ab sofort bis Mitte Oktober suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Etage: **Etagenportier**
Zimmermädchen

Küche: **Saucier**
Chef de partie
Commis de cuisine

Interessenten bitten wir sich mit den üblichen Unterlagen an die Direktion zu wenden. Tel. (084) 9 14 41.

4747



Restaurant du Palais 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 réglés.

Veuillez adresser vos offres complètes à Mr. A. Indermühle, restaurateur.

4643



sucht für das betriebseigene Personalrestaurant im modernen Personalhaus

Serviertochter

sowie

Servicehilfe

Geregelte Arbeitszeit.

Fortschrittliche Anstellungsbedingungen (Kleidung und Gratisverpflegung).

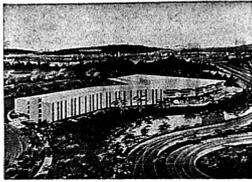
Interessentinnen wollen sich telefonisch mit dem Kantinenbüro der

Bell AG, Elsässerstrasse 174, 4002 Basel,
Telefon (061) 44 93 61

in Verbindung setzen.

OFA 53153001

Zurich Airport Hilton



HILTON NEWS: In unserem neuen Hotel wird mehr Englisch als Deutsch gesprochen. Daran muss man sich erst gewöhnen. Für Leute, die ihre Sprachkenntnisse gebrauchen wollen, ist dies natürlich ein Vorteil. Für Leute, die noch nicht gut Englisch können, haben wir betriebseigene, kostenlose Sprachkurse.

Wir suchen mit sofortigem Eintritt oder nach Uebereinkunft junge Mitarbeiter für

KÜCHE SERVICE

Rufen Sie uns doch unverbindlich an, damit wir Ihnen mehr über die neue Stelle sagen können:

ZURICH AIRPORT HILTON
Peter Hürlimann
Personnel Manager
8058 Zurich-Airport
Telefon (051) 83 31 31

4900



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

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 (086) 9 11 55.

4233

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



Hôtel Farinet
 1936 Verbier

Nous cherchons pour longue saison d'été

réception: **secrétaire-réceptionniste**

restaurant: **chefs de rang filles de buffet**

étage: **femme de chambre aide-femme de chambre lingère**

pâtisserie: **commis pâtissier garçon d'office**

dancing: **barman chefs de rang garçon d'office**

diverses: **garçon d'office garçon pour plonge cuisine**

Offres à la direction, tél. (026) 7 26 26.

3836

Für die kommende Sommersaison nach



gesucht:

Serviertöchter

für Saal, evtl. auch Praktikantinnen tüchtige und sprachkundige

Sekretärin

(auch für Wintersaison)

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an:

Hotel Bernina und Helios
 7270 Davos Platz GR,
 Tel. (083) 3 50 91

4739

Hôtel-Restaurant Robinson
 3963 Crans-sur-Sierre

cherche pour saison d'été:

1 stagiaire de bureau

1 commis de cuisine

2 commis de salle

1 demi-chef de rang

à l'année:

apprenti cuisinier

Faire offre par écrit ou téléphone
 (027) 7 13 54.

4801

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.

3947

In unserem besibekannteren 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

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 Stadion, 5430 Wettingen

Rôtisserie «la cabane»

sucht

Küchenchef

Wir bieten überdurchschnittliche Entlohnung

Offerten bitte an

A. Wermelinger, Seminarstr. 71, 5430 Wettingen, Tel. (056) 6 72 62.

P 02-570



Im August/September 1971 eröffnen wir einen neuen, originellen Restaurationsbetrieb 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 Chevlin, Rainhalde 136, 4125 Riehen. Telefonische Auskunft bis 18 Uhr über Tel. (051) 23 59 66 oder 27 45 54.

4612

Wo wollen Sie arbeiten?

Wienerwald Restaurants finden Sie in fünf verschiedenen Orten der Schweiz: 2 x in Zürich, in Feusisberg, in Basel, in Winterthur und in Luzern. Bestimmen Sie Ihren Arbeitsplatz selbst!

Wir suchen

Servicepersonal

Buffetpersonal

Küchenpersonal

Fachkräfte und Hilfspersonal

für ganztags oder halbtags.

Wir bieten Ihnen guten Verdienst, geregelte Arbeitszeit und die Leistungen eines grossen Gaststättenkonzerns.

Am besten, Sie rufen uns an. Wählen Sie Telefon (01) 76 25 92.

111

Hotel Touring-Bernerhof 3400 Burgdorf

sucht tüchtige

Serviertochter

Geregelte Arbeitszeit, Zimmer vorhanden, hoher Lohn.
Telefon (034) 2 16 52

4815

Wir suchen nach Uebereinkunft in Restaurant in der Nähe des Flughafens Basel-Mülhausen:

1 junger Koch

(evtl. Aushilfe)

1 Koch

für Ferienablösung

Sehr gute Entlohnung.

Offerten sind erbeten an:

W. Moser, Restaurant Clipper,
Flughafenstrasse 61, 4056 Basel, Telefon (061) 43 12 40.

4829

Hotel-Restaurant Emmental, Olten

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft zur persönlichen Entlastung der Patronne tüchtige

Aide-patronne

(bürokundig)

eventuell käme auch junges Ehepaar in Frage (Koch).

Der Betrieb ist sehr vielseitig und bietet berufliche Aufstiegsmöglichkeiten.

Schriftliche Offerten mit Lohnangaben sind zu richten an
Frl. A. Stalder, Hotel Emmental, 4600 Olten.

4732

KONSUMVEREIN ZÜRICH

Wir suchen für ein gepflegtes Restaurant mit Selbstbedienung einen tüchtigen

Geranten/Küchenchef

Wir erwarten von Ihnen: Führung und Leitung von Küche und Restaurant, Ausbildung und Instruktion des Personals, Verkehr mit Behörden, Gästen, Organisation des Restaurants und Instandhaltung der Lokaltäten.

Wir bieten Ihnen: Einen fixen Monatslohn, Umsatzprovision, grösstmögliche Selbständigkeit, neuzeitliche Sozialeinrichtungen (Pensionskasse, Einkaufsvergünstigungen usw.). Die Ehefrau könnte gegebenenfalls als erste Buffetdame eingesetzt werden.

Schreiben oder telefonieren Sie uns, damit wir eine unverbindliche Besprechung ansetzen können.

KONSUMVEREIN ZÜRICH

Personalabteilung, Badenerstrasse 9, 8021 Zürich, Tel. (051) 25 78 00, intern 200.

ASSA 90-8316



Sunstar-Hotel 7078 Lenzerheide

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

Sucht für die kommende Sommersaison mit Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

- Küche:** **1. Koch (Chef de partie)**
Commis de cuisine oder Köchin
Küchenpraktikant oder
Kochlehrling
(Hotelfachschüler)
- Service:** **Töchter für Café / Hotelbar**
Saalkellner
- Etage:** **Etagen-Lingeriegouvernante**
(Anfängerin wird eingearbeitet)
Zimmermädchen
Portier
Hausmädchen

Senden Sie bitte Ihre Offerte an die Direktion.

4028

Taverne - Restaurant - Bar Gambinus, Baden

Gesucht nach Uebereinkunft

Buffetochter

(Bursche)

Anfängerin wird angelemt.
Guter Lohn.

Anfragen an F. Luggen, Tel. (056) 2 53 88

OFA 52.372.001

GESUCHT per sofort oder nach Uebereinkunft
Stadt Zürich

tüchtige, selbständige, sprachgewandte

Hotelsekretärin

für Réception.

Erbitte Anruf vormittags Tel. (051) 95 03 00 oder nachmittags Geschäft (051) 34 15 30.

4773

Nach Klosters gesucht

Serviertochter

Köchin-Lehrtochter

Zimmermädchen

Kindermädchen

Offerten sind erbeten an

Fam. U. Allematt

Sporthotel Kurhaus
7252 Klosters Dorf
Tel. (083) 4 11 12

4799

Bergrestaurant Corviglia 7500 St. Moritz

Saison Juni bis Oktober gesucht

Serviertochter

Commis de cuisine

Köchin

Guter Verdienst. Geregelte Freizeit.

Offerten an:

H. Hartly, Bergrestaurant Corviglia 7500 St. Moritz.

4755

Hôtel de première catégorie au Tessin cherche pour date à convenir

chef de réception

ayant expérience dans les hôtels de première classe, parlant anglais, allemand, français et italien, avec connaissances approfondies de la NCR 42 et organisation d'une réception moderne.
Place stable à l'année, bien rémunérée - nationalité suisse ou permis C.

Faire offre sous chiffre 4892 avec photographie, curriculum vitae, copie des certificats et références à l'Hotel-Revue, 3011 Berne.

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Pâtissier

oder

Commis pâtissier

in bestrenommierten Restaurationsbetrieb.

Offerten an

Restaurant Schwanen
Schwanenplatz 4, 6000 Luzern
Tel. (041) 22 21 00

4895

Berner Oberland

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft freundliche, sprachkundige

Serviertochter

nach Interlaken in Saisonbetrieb. Sehr guter Verdienst.

Offerten an

Confiserie-Tea-Lunch-room
Deuschle
3800 Interlaken, Tel. (036) 22 80 24

4898

Hotel Rigi-Bahn, 6411 Rigi-Staffel

sucht für sofort tüchtigen

Koch

neben Chef und Lehrlinge.

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

4901

Hotel Belvédère 3700 Spiez am Thunersee

Für unsere erstklassige Küche suchen wir einen tüchtigen, fachkundigen

Küchenchef

zu einer Brigade von 14 Köchen. Ueberdurchschnittliches Salär.

Offerten sind erbeten an die Direktion.

Tel. (033) 54 33 33

4794

Hotel Central, 4000 Basel

sucht

Serviertochter oder Kellner

Sekretär/Sekretärin

evtl. aushilfsweise.

Interessante Stellen, gute Bedingungen.

Tel. (061) 25 44 48.

4790



Gesucht per sofort in Saison- oder Jahresstelle

1 oder 2 Commis de cuisine

in sehr gepflegte, anspruchsvolle à-la-carte-Küche der Stadt Luzern. Mittlere Brigade. Angenehmes Arbeitsklima und geregelte Arbeitszeit.

Offerten an

OLD SWISS HOUSE LUZERN

Löwenplatz 4, Telefon (041) 36 37 38.

4859

Wir suchen in gepflegte Alterspension

Hausbeamtin oder Gehilfin

der Heimleiterin zur Führung des hauswirtschaftlichen Sektors und der Warenausgabe.
Neuzeitliche Arbeitsbedingungen, Pensionskasse.

Offerten an die

Verwaltung des Altersheims Singenberg,
Rorschacherstrasse 80, 9000 St. Gallen,
Telefon (071) 24 52 59.

P 33-27266



Duc de Rohan 7001 Chur

Wir suchen in Jahresstelle

Chef saucier

(Küchenchef-Stellvertreter)

Aide du patron

Der Eintritt kann sofort oder nach Uebereinkunft erfolgen.

Schreiben oder telefonieren Sie mir bitte (081 / 22 10 22).
P. Räschle, Duc de Rohan, Hotel-Rôtisserie-Hallenbad
(Hallenbad für Angestellte gratis)

4777

Hotel Bellevue, 7500 St. Moritz

Für die Neueröffnung der Restaurants und des Pubs suchen wir

- | | |
|---|----------------------------|
| Chef de service | Economatgouvernante |
| Restaurationstöchter
(hoher Garantielohn) | Lingeriegouvernante |
| Restaurationskellner
(hoher Garantielohn) | Nachtportier |
| Kellner oder Töchter
für «Racing-Pub»
(hoher Garantielohn) | Chefs de partie |
| | Commis de cuisine |
| | Kochlehrling |

Wir bieten: moderne Arbeitsräume, fortschrittliche Sozialleistungen.

Offerten sind erbeten unter Beilage der üblichen Unterlagen an die Direktion. Telefon (082) 3 37 31, intern 021.

4845



BAHNHOFBUFFET SBB, ST. GALLEN

sucht zum Eintritt nach Uebereinkunft

Aide du patron/Chef de service

als rechte Hand des Besitzers.

Offerten bitte an

Hans Kaiser-Schuller, Bahnhofbuffet SBB St. Gallen, 9000 St. Gallen, Telefon (071) 22 56 61.

4856



Wir suchen auf 1. August 1971 als Nachfolger unseres langjährigen Mitarbeiters einen 25- bis 30jährigen, tüchtigen, sprachkundigen

1. Chef de service

der Freude an gepflegtem Service hat und es versteht, die Wünsche der Gäste und seiner Mitarbeiter in Einklang zu bringen.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, beste Bezahlung und Vertrauensposition.

Hansruedi Hartmann, 4410 Liestal, Telefon (061) 84 17 07.

4861

Hotel Steffani

7500 St. Moritz

sucht in gut bezahlte Jahresstelle für sofort oder nach Uebereinkunft:

Saucier - Sous-chef

Commis de cuisine

Chef tournant

Zimmermädchen

Restaurationstochter

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

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

4893

Grand Metropolitan Hotels (22 in London's West End)

require

Floor/Assistant Housekeepers Reception/Cashiers Experienced Chefs and Commis Chefs

You can make a sound career with security, good wages and very good prospects for promotion by joining our rapidly expanding organization.

Please write or an application form to:

Brian Worthington, Group Personnel Manager,
7, Stratford Place, London, W. 1.

632

Hotel Staubach 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 Continental Basel

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Sekretärin und Praktikantin

für die Réception.

Nachtportier

Etagenportier

Buffetbursche

Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind erbeten an: F. Eschler, Hotel Continental, Centralbahnplatz 6, 4051 Basel, Tel. (061) 23 14 23.

4424



die Zukunft aktiv mitgestalten

Wir haben unsere Geschäftstätigkeit kürzlich erweitert und suchen daher einen weiteren Mitarbeiter. Als

Vertreter und Fachberater

unserer Grosskonsumenten-Abteilung bearbeiten Sie die Gebiete von Basel, Basel-Land, Solothurn, des Berner und Teile des Neuenburger Juras.

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

Die fachliche Ausbildung sollten Sie sich als Konditor oder Koch erworben haben. Es kann aber auch ein Kaufmann mit Verkaufserfahrung in Frage kommen. - Sie müssen in der Lage sein, ein Gespräch auch in französischer Sprache zu führen.

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

Idealalter etwa 28 bis 35 Jahre.

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

Öl- und Fettwerke SAIS

Förrihubstrasse 10, 8130 Zürich
Telefon (051) 44 44 71, intern 484

637



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

4234



Wir führen eine äusserst vielseitige und nach modernen Prinzipien konzipierte Küche, vom einfachen Passantenrestaurant über unser kleines Spezialitätenlokal, das Bistro L'Escargot, bis zum anspruchsvollen Stadrestaurant. Wir führen Empfänge und Bankette durch, sei es im Hause oder im Stadt-Service.

Neben den üblichen Küchenteilen haben wir eine eigene Patisserie und eine eigene Metzgerei.

Die Leitung aller dieser Küchenabteilungen obliegt einem international anerkannten Fachmann.

Der Lehrlingsausbildung messen wir ganz besonderes Gewicht bei. Wir führen besondere Lehrlingskurse, Besichtigungen und Wettbewerbe durch. Auch sportlich können sich unsere Leute in einem eigenen Sportklub betätigen. Kurz: ein

Kochlehrling

kann in unserem Betrieb eine äusserst vielseitige und interessante Lehre absolvieren. Wir nehmen auf sofort sowie auf Herbst 1971 noch je einen Kochlehrling auf und bitten Bewerber sich zu melden bei:

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

PS. Interessierten Eltern zeigen wir gerne unseren Betrieb.

4742



Gesucht für sofort in Jahresstelle

Chef de partie

Hotel-Restaurant Oberland 3803 Beatenberg B. O.

4604



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 Savoy, Bern

sucht in Jahresstelle nette, freundliche

Hotelsekretärin

für Empfang, Kassa, Korrespondenz usw.

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

Guthonorierter Posten, geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an R. Tanner, Hotel Savoy, 3000 Bern, Tel. (031) 22 44 05.

4746



Sporz bei Lenzerheide

Ein **anderes** Hotel entsteht.

5 alte Bauernhäuser werden restauriert und zu einem wirklich **anderen** Erstklass-Hotel ausgebaut.

Für die Sommersaison, **15. Juni bis 31. Oktober 1971**, suchen wir:

Im Erstklass-Restaurant (und wir meinen **erstklass**)

2 Kellner
2 Kellner-Commis

In der neu eingerichteten Küche (und wir meinen **neu**)

1 Koch-Commis
2 Küchenburschen

In der gemütlichen Schenke (und wir meinen **gemütlich**)

1 Serviertochter

Interessiert Sie dieses **andere** Hotel? Wir freuen uns auf Ihre Kurzoofferte.

Hotel Guarda Val, Sporz, 7078 Lenzerheide

4299



ST. MORITZ

sucht für die kommende Sommersaison

- Réception: **Journalführer(in) NCR 42**
Sekretärin
für Korrespondenz und Mithilfe beim Empfang
- Küche: **Commis saucier**
Commis pâtissier
Commis communard
- Office: **Office-/Küchenguvernante**
- Lingerie: **Gouvernante**
- Loge: **Telefonistin**
Kioskverkäuferin
- Etage: **Gouvernante**
- Divers: **Gouvernante tournante**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind an die Direktion erbeten.

4123

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



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.

4708



Spitzgarten
AM LINDENPLATZ ZÜRICH 9/48 - TELEFON 62 24 09

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,

4698

Gesucht auf 1. Juni

1 Chef de service

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

4601

Gesucht in modern eingerichtetes Restaurant auf dem Platze Biel

Alleinkoch oder Köchin

Sehr interessante, abwechslungsreiche Dauerstelle mit Umsatzbeteiligung.

Anfragen bitte an Tel. (032) 22 26 89.

P 06-2712

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Alleinkoch

In gutgehendes Speserrestaurant. Gute Entlohnung, geregelte Freizeit, Kost und Logis im Hause.

Sowie

Serviertochter

Hoher Verdienst.

Fam. P. Hunkeler

Gasthof Kreuz
8163 Obersteinmaur (ZH)
20 Autominuten von Zürich entfernt
Tel. (051) 94 11 83

OFA 67562004

Hotel Schöneegg
3823 Wengen

sucht für lange Sommersaison

Koch-Pâtissier

Commis de cuisine

Zimmermädchen

Offerten sind erbeten an:

E. Hofmann, Tel. (036) 55 17 25

3668

Kornhauskeller Bern

sucht in Jahresstelle

Restaurationstochter oder Kellner

Saucier

Garde-manger

Koch-Tournant

Commis de cuisine

Fähigem Mitarbeiter wird bei guter Bezahlung interessante, selbständige Arbeit nebst geregelter Freizeit geboten.

Schreiben oder telefonieren Sie an

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

3899



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

HOTEL SANDI 7310 BAD RAGAZ

Modernes 100-Betten-Hotel mit Restaurant

sucht für lange Sommersaison, evtl. Jahresstelle

Zimmermädchen

Buffettochter oder Buffetbursche

(auch Anfänger)

Gelegenheit, den Buffetkurs des Wirtvereins zu absolvieren.

Commis pâtissier

Offerten sind erbeten an C. Sandi, Tel. (085) 9 17 56.

4783

Restaurant-Rôtisserie «La Grappe d'Or»
LAUSANNE, tél. (021) 23 07 60

recherche pour tout de suite ou date d'entrée à convenir, place à l'année ou pour longue saison d'été jusqu'au 15. 10. 1971

1 chef de partie expérimenté

1 commis de cuisine

1 garçon de buffet

Prière de faire offre avec copies de certificats et mention des prétentions de salaire à Monsieur H. Wilhelm.

P 22-120

BAD SCHINZNACH

Parkhotel Kurhaus

sucht für lange Sommersaison

Chef de rang

Hotelsekretärin

(evtl. auch Jahresstelle, mit guten Englisch- und Französischkenntnissen)

Die Eintritte können per sofort oder nach Uebereinkunft erfolgen. Guter Verdienst und angenehmes Arbeitsklima zugesichert.

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die Direktion, Herrn Max Peter, Parkhotel Kurhaus, 5116 Bad Schinznach.

4925

**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 konzipierten Restaurants bieten wir fortschrittliche Arbeitsbedingungen, geregelte Freizeit, sehr guten Verdienst und von den schönsten Arbeitsplätzen im Basler Gastgewerbe.

Schriftliche Bewerbungen oder telefonische Anfragen sind bitte direkt an den einzelnen Betrieb zu richten.

Hôtel de l'Ancre, Genève

sucht für ein modernes Haus im Zentrum der Stadt

**Kellner / Serviertochter
Anfangskellner
Buffetochter
Zimmermädchen**

Jahresstelehn bei gutem Verdienst.

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

4661

**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 Lohnansprüchen sind an die Direktion erbeten.

4641

**Restaurant
Zoologischer
Garten**

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft:

**Chef de partie
Pâtissier
Commis de cuisine
Restaurations-
tochter
Kellner
Buffetöchter**

Offerten oder Anfragen erbeten an:

Familie Bölle
Bachlettenstrasse 75
Zoo-Restaurants Basel
Tel. (061) 39 26 60

M. Bölle - Telefon 38 26 60

4594

**Hotel & Restaurant Eiger
3823 Wengen**

sucht für lange Sommersaison

Restaurationstöchter oder Kellner
für Restaurant und Arvenstube

Commis de cuisine

Buffetbursche

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten an: Fam. Fuchs-Gertsch,
Hotel Eiger, 3823 Wengen, Tel. (036) 55 11 32.

3237

**DERBY
WIL**

Wir suchen tüchtigen

**Commis de cuisine
Snack-Bar-Kellner
Snack-Bar-Serviertochter**

in führendes Haus am Platz. Spezialitätenrestaurant, Snack-Bar, 2 Dancings, Dachterrasse, und in Wil lässt sich gut leben: 2 Schwimmbäder, Tennis, Reiten usw., und nur 40 Minuten bis Zürich.

Offerten erbeten an
Derby Hotel Wil, Dr. Armin Strässle, 9500 Wil,
Tel. (073) 22 26 26.

4844

**Hotel Huldli & Waldhaus
3715 Adelboden**

sucht in Aushilfe, 15. Juli bis 15. August 1971

**Saaltöchter (-kellner)
Saalpraktikant(in)**

Restaurationskellner (-tochter)

Chef de partie

Commis de cuisine

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

4333

**Prescriptions
de place**

Des prescriptions relatives à la publication d'annonces à des places déterminées ne peuvent être acceptées que comme des vœux, mais en aucun cas comme conditions de l'ordre d'insertion.

Hotel Gotthard, 6900 Lugano

90 Betten, sucht in Saison- oder Jahresstelle

Lingere/Aide-Lingere

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Nachtportier

sprachenkundig

Eintritt zirka 1. Juli 1971 oder nach Uebereinkunft.

Offerten bitte an Hotel Gotthard, Telefon (091) 2 77 77.

4929

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft für Sommersaison:

Barmaid
(1. Juni)

**Restaurationstochter
Chef de partie
Commis de cuisine**

Offerten mit Photo erbeten an die Direktion,
Tel. (041) 61 13 55, R. Näpflin.

4729

**1 dame de buffet
1 plongeur**

Bons gains assurés.
Nourris, Logés.

**Restaurant Les Marins
Qual Gustave Ador 28
1207 GENEVE
ou téléphoner
au (022) 36 39 55.**

P 18-626

Gesucht

Pâtissier

Hotel Dan

Via Fontana 1
6902 Lugano-Paradiso
Tel. (091) 54 10 61.

4880

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

Sekretär(in)

Wir suchen für sofort

für Réception- und allgemeine Bürothilfe, Saison- oder Jahresstelle.

**Hotel Duc de Rohan
Hallen Schwimmbad
7001 Chur**

Fam. P. Räsche
Tel. (061) 22 10 22

4875

Dame de buffet

nourie, logé, éventuellement débutante cherchée par restaurant

Bavaria,
49, rue du Rhône,
1211 Genève 3,
tél. (022) 24 09 68.

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 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

**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
sprachenkundig

Zimmermädchen

Wäscherin/Lingere

Eintritt: nach Uebereinkunft.

Kost und Logis im Hause.

Offerten mit Unterlagen an:

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

4636



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.

1862

Gesucht

Chef de service

in gutgehendes Hotel der Ostschweiz. Höchstgarantielohn.

Offerten an Tel. (074) 5 22 43.

4936

Die Krönung
jeder Mahlzeit

LA SEMEUSE
DER KAFFEE FÜR GENIESSER...

Verlangen Sie Offerte und Gratismuster

Kaffeerösterei LA SEMEUSE, 2301 La Chaux-de-Fonds
Tel. (039) 23 16 16

Gesucht per 1. Juli 1971 oder nach Uebereinkunft jüngerer, tüchtigen

Alleinkoch oder -köchin

in erstklassig geführte Café-Snack-Bar (nur Tellerservice).

Offerten erbeten an

Herrn Loppacher, Restaurant Zum alten Stöckli, Barfüsserplatz 1, 4000 Basel, Telefon (061) 25 15 92.

4931

Wir suchen auf 1. August oder nach Uebereinkunft jungen, tüchtigen

Commis de cuisine

in mittlere Brigade. Gute Entlohnung. Angenehmes Arbeitsklima.

Offerten erbeten an:

Spezialitäten-Restaurant Locanda, Singerhaus, Marktplatz 34, 4000 Basel, Telefon (061) 25 39 30 (Herr Ulrich, Küchenchef).

4932

SCHLOSS MITTERSILL HOTEL, 5730 Mittersill (Oesterreich)

Unser Schloss, ein internationales evangelisches Studentenzentrum, ist ein dynamischer, rationeller und flotter Betrieb. Die Mauern sind 800 Jahre alt, unser Mitarbeiterteam aber um etliches jünger! Für den 1. August 1971 suche ich eine

Sekretärin

welche in diesen Rahmen passt. Unsere neue Mitarbeiterin sollte Deutsch und Englisch beherrschen, Freude ausstrahlen, die laufenden Büroarbeiten selbständig erledigen und als meine rechte Hand amtierenden. Gerechte Entlohnung, Einzelzimmer mit Dusche und WC, ausgezeichnete Verpflegung wie auch Kontakt mit Studenten und Hotelgästen sind bei uns selbstverständlich.

Falls Sie mit Ihren Fähigkeiten Christus dienen wollen, schreiben Sie mir und legen Sie Ihrer Bewerbung einen kurzen Lebenslauf mit Zeugniskopien bei. Peter Salvisberg, Direktor, Schloss Mittersill Hotel, A-5730 Mittersill.

4915



Für unsere Betriebe auf dem Platz Zürich suchen wir:

SOUS-CHEF CHEF DE PARTIE COMMIS DE CUISINE

Sie arbeiten mit modernen Apparaten nach den neuesten Arbeitsmethoden. Sie lernen eine fortschrittliche Küchenführung und Küchenplanung kennen.

Nebst einem sehr interessanten Tätigkeitsgebiet erwarten Sie:

- geregelte Arbeitszeit
- Weiterbildung (Fach-, Sprach- und Fernkurse)
- gute Verdienstmöglichkeiten
- ausgebaute Sozialleistungen

Auf Wunsch können wir Ihnen eine Unterkunft in einem unserer wohnlichen, im Stadtzentrum gelegenen Personalthäuser zur Verfügung stellen.

Rufen Sie uns unverbindlich an oder schreiben Sie uns.

Mövenpick Regionaldirektion Zürich
Mänessestrasse 6, 8003 Zürich
Telefon (051) 27 52 30
(neu ab 3. Juni 1971 Telefon (051) 39 83 11).
Bitte verlangen Sie Herrn Volkart.

P 44-61

MÖVENPICK



GRAND HOTEL HOF RAGAZ

Wir suchen per 1. Juli, evtl. schon vorher, mit Saisondauer bis Ende Oktober gute und sprachkundige

Sekretärin

Hauptaufgabenbereich NCR und Kassa.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an:

Bernhard Branger, 7310 Bad Ragaz, Telefon (085) 9 15 05.

Hotel-Restaurant Schönegg 3715 Adelboden

sucht mit Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft

Büro-Praktikantin

(Telefon, Réception)

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

Offerten sind erbeten an:

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

4745

Danilo Hotel Neues Erstklasshaus in Savognin

sucht noch

4 Kellner oder Serviertöchter

für Restaurant, Bar oder Speisesaal

auf den 15. Juni für die Sommersaison. Telefonieren Sie uns oder richten Sie Ihre Offerte an Frau Bergamin, Tel. (081) 74 14 66.

4765

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft in heimeliges, gutgehendes Bündnerstübli nette, freundliche

Serviertochter

evtl. Anfängerin

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit, sehr gute Verdienstmöglichkeiten und schönes Zimmer.

Offerten bitte an:

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

4769

Hôtel Central, 2610 St-Imier

demande:

gouvernante générale
sommelière
cuisinier seul
garçon de maison

Pour tous renseignements, tél. (039) 41 15 98.

P 34-12254



Arbeiten Sie gerne in einem dynamischen, modernen Grossbetrieb als

Serviertochter

Kellner

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

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

4908

Wir suchen für lange Saison oder Jahresstelle

1 Entremetier

1 Saalkellner

1 Commis de cuisine

R. Schällibaum, Hotel Quisisana, 6600 Locarno, Telefon (093) 7 41 41

4922



suchen für sofort

Koch

für Sommer- oder Jahresstelle

Kellner

Maxim. Verdienst. Interessante Arbeitszeit.

Telefon (041) 22 00 73

4899

Unser Haus ist über der Stadt Zürich sehr schön gelegen; die Stadt ist mit der Tram rasch zu erreichen. Wir suchen eine freundliche

Hotelsekretärin

mit guten Englischkenntnissen, für Réception und Telefon, sowie eine tüchtige

Direktionsassistentin

der es Freude macht, auch im Betrieb mitanzugreifen.

Es handelt sich um Jahresstellen in gut geregelten, freundlichen Arbeitsverhältnissen.

Ihre Meldung erwartet gerne

Hotel Zürichberg, Orellistrasse 21, 8044 Zürich,
Telefon (051) 34 38 48.

4896

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)**

Bünderstube: **Restaurationsstöchter**

Etage: **Portier
(Deutsch sprechend)**

Lingerie: **Gouvernante
Lingeriemädchen**

Studenten(Innen)
für Economat, Buffets, Schwimmbadkassa, Logendienst.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an die Direktion erbeten.

4104



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**

**Restaurationsstöchter
Commis pâtissier
Commis rôtisseur
Etagenportier
(evtl. auch Anfänger)
Fremdwäscher(in)**

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

4611

Altrenommiertes Restaurant in Kantonshauptstadt sucht bestausgewiesenes

Pächter-Ehepaar

Es kommen nur Bewerber in Frage, welche imstande sind, einen erstklassigen Restaurationsbetrieb zu führen und zugleich die nötige Erfahrung als Küchenchef ausweisen können.

Anmeldungen erbeten unter Chiffre 29-85972 an Publicitas AG, 4600 Olten.

4930

Stellengesuche Demandes d'emploi



Ein bestausgewiesenes und erfahrungsreiches Schweizer Team,

1 Hotelmanager

1 Küchenchef

1 Executive Housekeeper

gegenwärtig auf Uebersee tätig, offeriert seine Dienste.

Offerten bitte unter Chiffre 4924 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Schweizer Hoteller (30), beste und erfolgreiche Ausbildung und Tätigkeit im In- und Ausland, sucht neuen Wirkungskreis als

Direktor oder Vizedirektor

(eventuell Gérance oder Pacht), in mittlerem Erstklasshaus...

Berufslehre/Handelschule, 4 Sprachen, Fachkurse SHV, sowie gesunde Führungs- und Delegationseigenschaften sollten mir und meiner Gemahlin Gelegenheit geben, unsere ausgewogenen Fähigkeiten voll entfalten zu können. Wir freuen uns, Ihr Angebot erhalten zu dürfen. Diskretion selbstverständlich.

Offerten unter Chiffre 4785 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Student (Hauptfach Turnen und Sport. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch) sucht Stelle als

Schwimm- oder Tennislehrer

In Kurort, evtl. auch in Grand-Hotel mit eigenem Schwimmbad und Tennisplatz. Zeit: 6. Juli bis 14. August 1971 und 6. September bis 2. Oktober 1971.

Offerten unter Chiffre 17-301534 an Publicitas AG, 1701 Freiburg.

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 Bern.

Gelerter Koch, 25 Jahre alt, mit Fähigkeitsausweis Kanton Aargau, Handelsschule und Praxis in der Hoteladministration und Kontrolle, sucht

neuen Wirkungskreis

Jedoch nicht als Koch. Bevorzugt wird Kanton Solothurn.

Angebote erbeten unter Chiffre 29-301025 an Publicitas, 4600 Olten.

Directeur d'hôtels

avec expériences à l'étranger (Afrique) recherche nouvelle situation. Libre dès 1er juillet 1971.

Offres sous chiffre 4884 à l'Hôtel-Revue, 3011 Bern.

Junger Hoteller (30), Koch/Kellner (beste Referenzen), Fachkurse SHV, viersprachig, zurzeit Teilnehmer des Unternehmerseminars, sucht

Direktion oder Gerance

oder das, was Sie mir bieten können. Eintritt Herbst 1971 oder nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 4738 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hoteldirektor

mit Erfahrung in Direktionen im In- und Ausland, sucht neuen Wirkungskreis. Eintritt könnte schnell erfolgen. Eventuell fachliche Mitarbeit der Gattin möglich.

Offerten bitte unter Chiffre 4883 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Instruktorin

empfiehlt sich für Grossbetriebe zwecks Schulung des betriebseigenen Personals. Sparten: Service, Buffet, Lingerie, Sprachen. Offerten unter Chiffre 4914 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Erfahrene, fachtichtige und sprachgewandte

Barmaid

sucht interessante Stelle in Hotelbar. Jahresbetrieb oder Saison.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 8452 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Initiativer Schweizer, Küchenchef, 29jährig, verheiratet, sucht für den Herbst 1971 Jahresstelle als

Küchenchef

Nur in grösseren (grossen) Betrieb. Sehr gute Referenzen vorhanden.

Offerten bitte unter Chiffre 4849 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Auf Frühjahr 1973 (eventuell Herbst 1972) suche ich für meinen Sohn eine

Kochlehrstelle

Es kommt nur Jahresbetrieb in Frage, welcher Gewähr für eine einwandfreie Ausbildung bietet und über eine kleinere bis grosse Brigade verfügt.

Anfragen sind höflich erbeten unter Chiffre G 2314 an Publicitas AG, 3001 Bern.

Hotelfachmann

In leitender Position, versiert in allen Sparten der Hotellerie und Gastronomie, 33jährig, möchte sich auf Ende 1971 verändern. Interesse ist auch für hotelähnliche Branchen vorhanden.

Angebote erbeten unter Chiffre 4823 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

22jährige Kanadierin sucht Stelle als

Barmaid

für Sommersaison, Gegend Tessin bevorzugt. Hat Konversationskenntnisse in Französisch und Deutsch.

Anfragen bitte an: Hotel Hornberg, 3777 Saanenmöser, Telefon (030) 4 31 18

Jeune étudiant (22 ans), fils d'hôtelier, cherche emploi
pendant les vacances estivales (mi-juillet à mi-octobre) en vue des cours à l'École Hôtelière de la SSH.

STAGE EN CUISINE de préférence, service ou réception non excluds.

Langues: français, anglais, allemand, italien, quelques connaissances de travaux de bureau.

Prière faire offre sous chiffre 4689 à l'Hôtel-Revue, 3011 Bern.

Chef de service

Schweizer, 45, verheiratet, Sprachen Deutsch, Französisch, Englisch, sucht Stelle als selbstständigen Geschäftsführer in Grill-room oder Speiseloal, eventuell mit Frau. Spätere Pacht nicht ausgeschlossen. Da Tochter 18 und Sohn 19 in der Ausbildung.

Offerten unter Chiffre J 03-352887 an Publicitas AG, 4001 Basel.

Sekretärin

(Schweizerin) sucht neuen Wirkungskreis, evtl. noch für die Sommersaison: Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch.

Offerten bitte mit Lohnangaben an Chiffre 4864, Hotel-Revue, 3011 Bern.

Commis de cuisine

23 Jahre, sucht Saisonstelle in gutem Hause in der französischen Schweiz, um Sprachkenntnisse zu erweitern. Raum Genf bevorzugt.

Angebote mit Verdienstmöglichkeiten bitte an: Alexander Stingl, 8480 Weiden, Opf. Hinter der Mauer 12 Deutschland

1 Mann Musik

mit div. Instrumenten ist wieder frei ab 1. Sept. für Monatsengagement

Tel. (036) 71 11 32.

Zimmermädchen

sprachenkundig, sucht Saisonstelle.

Tel. (043) 3 15 97.

Reception

Englische und französische Kenntnisse, Hotel-Fachschul-Diplom, NCR-42-Kurs.

Offerten bitte an: Rahel Maag, Zürichstr. 44 8164 Bachenbülach Tel. (051) 95 12 91

Barmaid

Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre OFA 572 Zb, Onell Füssli Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich.

Koch

(Schweizer), sucht Stelle, wenn möglich noch für die Sommersaison.

Offerten bitte mit Lohnangaben unter Chiffre 4910 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Schweizer, 49, seit sechs Jahren als Direktor in Erstklasshotel in Kanada tätig, sucht auf den Herbst oder später Position als

Hoteldirektor

in der Schweiz.

Wird sich im Juni in der Schweiz aufhalten.

Mitteilungen erbeten unter Chiffre 4886 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Accordéoniste professionnel

libre pour saison d'été (ou en Duo). Musique populaire et moderne.

Tél. (031) 51 17 31.

OFA 54001026

Gouvernante/Aide du patron

Oerlikon oder Zürich bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 4811 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Nachtportier

25, Handelsschule, Englischkenntnisse (Österreicher), sucht Stelle als Tagesportier, evtl. Nachtportier, in gutem Hotel. Eintritt sofort.

Offerten bitte unter Chiffre 4923 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Vorschriften

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

A vendre

Important mobilier

d'un complex hôtelier correspondant à 10 appartements de 3 pièces. Prix très intéressant.

Pour communication, tél. (022) 31 38 00, interne 24.

P 18-3328

Welches junge (zirka 20 bis 25 Jahre) hübsche und schlanke

Fräulein

möchte einem jungen, gut ausgewiesenen Fachmann aus dem Gastgewerbe helfen, einen Restaurationsbetrieb zu übernehmen?

Gern erhalte ich Ihre Antwort unter Chiffre 4913 an Hotel-Revue, 3011 Bern. Diskretion zugesichert.

Für Hotelbetrieb zu verkaufen

ROVER

3-Liter-Automat, Modell 1965, 42 000 km, 5 Plätze, 6 Zylinder. Farbe Dunkelgrau. Garantiert unfallfrei, aus erster Hand.

Anfragen sind zu richten an Hotel «Dala», 3954 Leukerbad.

PACKARD SIX 1939

dunkelblau, revidiert, gespritzt, in gepflegtem, schinem und gutem Zustand.

Eventuell als Hotelgästewagen. Fr. 7800.-

Telefon (051) 46 85 65

Wir kaufen gegen Barzahlung 300 Occasionsstühle 30 Occasions-tische

Schriftliche Offerten an: Männerchor «Harmonia» 3024 Büren an der Aare Tel. (032) 81 23 45 OFA 65628004



Krinkle-Piquédecken

(Woldeckenschoner) leicht zu waschen, bügeln nicht nötig, weiss, rosa, blau, gelb, grün, Fr. 22.50. Verlangen Sie bitte Muster.

Pfeiffer & Cie. Wäschefabrik 8753 Mollis Telefon (058) 4 41 64

Gesucht gebrauchter Patisserie-Ofen

Minimum 4-Loch.

BARZAHLUNG

Angebote mit Angabe von Fabrikat, Jahrgang, ausmassen, Betriebsart (KW bei Elektrisch), Lochanzahl, Blechgrösse, Verkaufspreis usw.

Offerten erbeten unter Chiffre A 03-102332 an Publicitas AG,

Zu verkaufen für sofort infolge Geschäftsaufgabe

15 Pl. Car

(leichte Kat.), 2 Mannthatch Occasion, in neuwertigem Zustand.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 41-500213 an Publicitas AG, 8401 Winterthur.

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.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Zu vermieten für sofort oder nach Vereinbarung

RESTAURANT

(mit gutbürgerlicher Küche)

im Kanton Aargau

Umsatz über Fr. 250 000.-, 5-Zimmer-Wohnung, Angestelltenzimmer und Parkplätze vorhanden.

Nur fachlich gut ausgewiesene Bewerber melden sich schriftlich bei

KATAG TREUHAND

Seidenhofstrasse 14 6000 Luzern

P 25-28347

Infofge Todesfall ist sofort zu günstigen Konditionen nur zu verpachten grösseres

Hotel-Restaurant-Bar

in gutem bernischen Kurort.

Fachleute, die mindestens über Fr. 20 000.- verfügen, wollen sich unverzüglich über Telefon (031) 23 33 83 melden (Bürozeit).

P 05-2529

Hotel-Revue-Inserate

werden in der ganzen Schweiz gelesen!

An bester Lage in Aussenquartier der Stadt Zürich

Tea-room

altershalber zu verkaufen. Gut eingerichteter, ansprechender Betrieb mit 70 Innen- und 40 Boulevardplätzen. Gute Parkmöglichkeiten. Langjähriger Mietvertrag und Wohnung im Hause möglich. Interessante Kaufbedingungen. Für tüchtigen, solventen Fachmann eine gesuchte Existenz. Uebernahme bereits auf den 30. Juni 1971 möglich.

Eingaben erbeten an:

IMACO AG, Löwenstrasse 7, 6000 Luzern.

OFA 62501007

Bedeutender

Gasthof mit Spezialitätenrestaurant

Rötisserie, zirka 200 Plätze und Fremdenzimmer, interessantes Raumprogramm, an der Stadtgrenze zu verkaufen. Langjährig eingeführtes, vielseitiges Geschäft mit grossem Umsatz. Wertvoller Liegenschaftsbesitz für kapitalkräftiges, fachlich ausgewiesenes Ehepaar. Hervorragende Lebensexistenz. Nötiges Kapital 200 000 bis 300 000 Fr.

Anfragen bitte unter Chiffre 4055 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Zu verkaufen, neu renoviertes

Restaurant auf dem Lande

geeignet als Restaurant für gehobene Ansprüche. Das Objekt ist von Grund auf im rustikalen Stil restauriert und umgebaut.

Vier attraktive und heimelige Lokale; insgesamt zirka 100 Sitzplätze. Modernste Arbeitsplätze. Grosser Parkplatz, Terrasse und Gartenanlage.

Wirtswohnung + 4 Doppelzimmer mit Lavabo. Oel-Zentralheizung. Dazugehörend 1 Stöckli (ebenfalls restauriert) + 5000 m² Umschwung.

Gutes Einzugsgebiet, viele Erweiterungsmöglichkeiten.

Notwendiges Eigenkapital zirka Fr. 300 000.-.

Unverbindliche, nähere Auskünfte erhalten Sie durch G. Hauser, Antiquitäten + Liegenschaften Schwarzenburg (BE), Tel. (031) 83 01 73

P 053533

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.

A Genève

Locaux à louer

dans immeuble résidentiel, pouvant convenir pour café, bar, restaurant.

Cabaret patente d'alcool comprise.

S'adresser sous chiffre 4920 à l'Hôtel-Revue, 3011 Bern.

Gesucht von tüchtigem, kapitalkräftigem Hotelier

Hotel oder Hotel garni in Kauf oder Pacht

im südlichen Tessin, kann sofort oder nach Vereinbarung übernommen werden.

Offerten bitte unter Chiffre 4912 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Genève près gare sur grande passage

bel hôtel meublé

32 chambres, 67 lits-confort, gros rapport Fr. 1 500 000.-. Hypothèques Fr. 500 000.-. Affaire exceptionnelle.

S'adresser sous chiffre 4919 à l'Hôtel-Revue, 3011 Bern.

Zu verkaufen an idyllischem Schweizersee gut geführtes

KLEIN-HOTEL-RESTAURANT

Neuzeitig eingerichteter Restaurationsbetrieb für sehr rationelle Führung. Vergrösserungsmöglichkeiten vorhanden. Preis mit neuwertigem Mobiliar und Inventar Fr. 600 000.-; grosse Anzahlung erwünscht.

Bitte Offerten verlangen unter Nr. 2590 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: Frulibern
Internationales Vermittlungsbüro für

Hotels, Restaurants, Tea-rooms, Pensionen, Motels

Fortwährend Eingang von Neuanschmeldungen. Bitte SLGB-Verzeichnis verlangen.

127

Burgdorf

Zu verpachten

Kantine-Restaurant

im Truppenunterkunftsgebäude, Militärstrasse 12, Burgdorf.

Selbstbedienungsbetrieb. Die Speiseräume weisen 420 Sitzplätze auf. Buffeteinrichtungen sowie Kühl- und Lagermöglichkeiten sind gut ausgebaut. Das Inventar ist zum grossen Teil vorhanden.

Wir suchen einen fachkundigen, einsatzfreudigen und initiativen Pächter mit Fähigkeitsausweis.

Uebernahmetermin: 1. Januar 1972.

Interessenten belieben ihre schriftlichen Offerten mit Referenzen zu richten an das Polizei-Inspektorat, Kirchbühl 23, 3400 Burgdorf

4846

Zu kaufen oder zu mieten gesucht von jungem geschäftstüchtigen Ehepaar gut eingeführt

Bäckerei - Konditorei - Tea-room evtl. Restaurant - Tea-room

Bevorzugt in Sommer- und Winterkurort. Gute Anzahlung kann geleistet werden. Umsatz zirka 150 000 200 000 Franken.

Offerten unter Chiffre SA 3045 B an Schweizer Annoncen AG, ASSA, 3001 Bern.

Zu vermieten in St. Gallen

Restaurant

im Zentrum, an bester Lage. Fachkundigem und initiativem Ehepaar bieten sich sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

BBZ, Universitätstrasse 69, 8033 Zürich
Telephon (051) 26 25 08

PA 5269



Gewinnen Sie die Schau mit einem leichten Schuss reinem spanischem Olivenöl



die führende spanische Olivenöl-Marke in der Schweiz

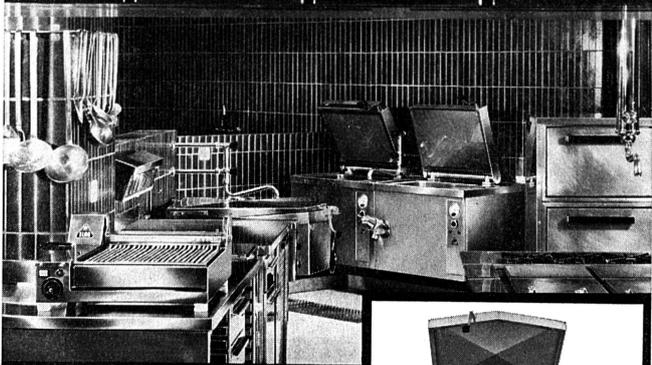
Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen 11.00 Uhr!



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

Hans Wyss AG
8800 Thalwil
051/92 80 11

ELRO in der Gastronomie bringt grössere Leistung mehr Erfolg mehr Ertrag



ELRO Kippbratpfanne (mit Exklusiv-Vorteilen)

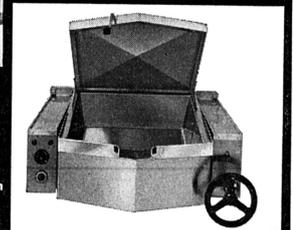
- Stufenlose Dosierung der Heizintensität
- Absolut gleichmässige Wärmeverteilung
- Minimaler Oel- und Fettbedarf
- Die porenfreie ELROLIT Bratfläche bleibt immer blank
- Kein An- oder Einbrennen der Speisen

Lieferbar in 6 Grössen. Prospekt mit Detailinformation vom Werk.



ROBERT MAUCH

ELRO-WERKE AG



5620 Bremgarten Tel. 057 5 30 30

Viele sprechen von Qualität- Geelhaar verkauft sie!

Gute Teppiche günstig von Geelhaar!

Luxor-Hotelteppiche von Geelhaar - profitieren Sie!

Coquette

Der Name sagt alles: dieser elegante, wohnlich-weiche Auslegeteppich verzaubert jedes Gästezimmer und seine 11 schmelzenden Farben begeistern den «verwöhntesten» Gast.
Fr. 63.-* per m² (Standardbreite)

Smart

100% Nylon. Planschaumrücken. Elegante Moquette-Qualität. Weich und trittelastisch. Günstiger Preis. «Smart» (und Geelhaar) sind smart.

Fr. 53.-* per m² (Standardbreite)

* abzüglich Geelhaar-Hotelrabatt!

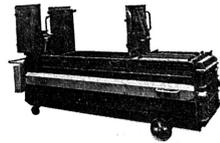
Berns grösste Teppich-Schauräume.

Ein Gang zu Geelhaar lohnt sich!

Teppichhaus
W. Geelhaar AG
Thunstrasse 7, 3000 Bern 6
Telefon 031 43 11 44

Geelhaar

Führende Unternehmen im Hotelgewerbe haben diese Presse für ihre harten Küchenabfälle gewählt:



Modell BH 10 - Horizontalballenpresse

Pressdruck	10 Tonnen
Ballengrösse	500 x 800 mm
Verkauf und Kundendienst:	JOS. HUNKELER AG 4805 WIKON Tel. (062) 51 93 33

Zu verkaufen

Mobiliar

eines grossen Hotelkomplexes mit 10 Dreizimmerwohnungen. Sehr interessanter Preis.

Für Auskünfte Telefon (022) 31 38 00, intern 24.

P 18-3328

ZIMMER DECKEN

- keine Risse mehr!
- kein Unterhalt!

Bei einer Grösse von 4 x 4 m kostet die Decke nur Fr. 188.- fertig montiert.
Heimberatung gratis.

Tel. 061/23 46 64

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

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