

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 80 (1971)
Heft: 49

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 21.06.2025

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



Nr. 49 Bern, 9. Dezember 1971

hotel revue

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

Freudenhäuser

Klappt alles für die Wintersaison, für die bevorstehenden Festtage? Wurde keine Bestellung vergessen? Sind Sie selbst gut vorbereitet? Haben Sie sich etwas ganz besonderes vorgenommen? Und freuen Sie sich auch? Hoffentlich tun Sie das, denn Sie haben allen Grund dazu. Natürlich setzt es Ärger ab und bereitet Sorgen. Nicht jeder Posten ist besetzt, die Lohnforderungen steigen, die Preise nicht minder, die Handwerker sind nicht rechtzeitig fertig geworden, Stammgäste haben abgesagt, die Montur vom Weihnachtsmann hat Schabenhöcher, der Erzkonkurrent ist immer noch eine Nasenlänge voraus usw. usw. Es ist unbestreitbar ein voll gerütteltes Mass Unannehmlichkeiten.

Trotzdem haben Sie mehr Grund, sich zu freuen, als sich zu ärgern, denn wenn Sie das Unschöne abziehen, bleibt Ihnen noch ein grosser Haufen Schönes. Sie nehmen ja all die Arbeit und Mühe nur auf sich, um den andern Freude zu bereiten. Bei Ihnen soll sich jeder wohl fühlen und zufrieden sein. Sie ermöglichen die Flucht aus dem ruhelosen und bisweilen halt doch recht grauen Alltag. Wer richtig aufspannen und sich erholen will, wer seine Lieben verwöhnen möchte, kommt zu Ihnen. Er zählt auf Sie und Ihre Brigade. Was andere nur hin und wieder sein dürfen, nämlich vollendete Gastgeber, das sind Sie jeden Tag. Ihre liebenswürdige Aufmerksamkeit, Ihr Verständnis, Ihre Hilfsbereitschaft, Ihr Können und nicht zuletzt Ihr Savoir-vivre schaffen Ihnen viele und treue Freunde.

Ihr Haus ist manchem ein klein wenig Heim; und zum Teil sind Sie sogar stolz darauf, in zweiter und dritter Generation mit ihm verbunden zu sein. Bei Ihnen sitzt Europa, ja sogar die Welt zu Tische, und es kommt dabei mehrheitlich Positives heraus: man will sich kennenlernen, akzeptiert sich gegenseitig, nimmt Rücksicht, flirtet, verliebt sich, knüpft lose und engere Bande. An Ihren Tischen wird wesentlich mehr zur Völkerverständigung beigetragen, als an den ominösen grünen Tischen.

Sie haben sicher wenigstens noch ein paar Angestellte, die bedingungslos zu Ihnen und zu Ihrem Hause stehen und Ihnen tatkräftig und interessiert Ihre Ziele zu erreichen helfen. In Ihrer Küche, im Restaurant, auf der Etage können Sie die Jungen heranwachsen sehen und ihre Kenntnisse um Ihre Freude am gastgeberischen Beruf fördern. Sie sind das Haupt einer Gemeinschaft, die sich auf Sie verlässt, die Sie im täglichen Kontakt zusammenschweissen können. In Ihrem Hause ist Leben.

Vermuten Sie, dass wir Sie auf den Arm nehmen wollen? Keineswegs. Wir sind von all dem Schönen überzeugt. Probleme, Missstände, Pflichten kommen ja viel mehr zur Sprache und ab und zu – eigentlich öfter – sollte der gute Kern wieder einmal hervorgegrübelt werden. Gerade dann, wenn ein neuer Anlauf genommen werden muss, sollten Sie Ihre Freunde an der Arbeit frisch anfeuern und sich überlegen, wozu sie eigentlich gut ist. – Eben für das oben Aufgezählte. Machen Sie sich Mut, schütteln Sie den

Ärger aus dem Pelz. Sie haben an den handfesten Sorgen noch genug. Denken Sie an all die Menschen, welche vielleicht bereits ganz zappelig sind im Gedanken an die Ferien bei Ihnen oder jene, die unerwartet bei Ihnen zu Gast sein und mit angenehmen Erinnerungen weggehen werden. Seien Sie selbst Mensch und menschlich. Gönnen Sie sich täglich eine kleine Einkehr bei sich selbst. Niemand kann immer nur geben. Wenn in Ihrem Hause Freude und Fröhlichkeit Trumpf sein sollen, dann müssen Sie auf Ihr Coeur setzen. Noch eine Bitte. Die Freude wird während der bevorstehenden Festtage hohe Wellen schlagen. Tragen Sie doch Sor-

La technique du tourisme réceptif

Sous ce titre, nous commençons aujourd'hui la publication d'un article de M. Yves Barraud, directeur de Lausanne Tours, consacré à certaines particularités d'une planification touristique moderne à l'échelon local ou régional. Titre et intitulés sont de la Rédaction.

Le «planning» du dépaysement est un élément essentiel du succès d'une politique touristique moderne. Les moyens de communications accélérés et bon marché favorisent les courants touristiques mais amenuisent les contrastes entre région émettrice et région réceptrice. La recherche d'éléments de contraste, leur mise en valeur et leur offre dans un programme touristique constituent donc une partie capitale du planning à l'échelle régionale. Il importe également d'étudier si certains aspects de l'équipement hôtelier conviennent à la clientèle recherchée, par exemple si la notion «hôtel-garni» plus restaurant convient mieux, ou moins bien parfois que la solution hôtelière traditionnelle adaptée au séjour de moyenne ou de longue durée.

L'expansion hôtelière

L'étude approfondie de l'équipement touristique comporte aussi l'examen impartial du potentiel hôtelier existant, de l'état et du genre des restaurants, des lieux de distractions nocturnes, de leur diversité et de leur accessibilité à toutes les bourses. La tâche est immense et il est souvent difficile de concilier les besoins collectifs et les intérêts privés. Par exemple, en matière d'hébergement, nous sommes arrivés à la conviction que l'avenir du tourisme à Lausanne est conditionné par la construction, aussi rapide que possible, de plusieurs hôtels offrant une forte capacité.

Cependant, un vaste programme d'expansion hôtelière n'est pas admis sans autre par l'hôtellerie en place, qui a des raisons à faire valoir, et dont l'argument principal réside dans le fait que le taux actuel d'occupation des lits pourrait être amélioré avant la création d'entreprises concurrentes. C'est un gros problème à résoudre et il prend du temps si l'on veut conserver une certaine harmonie et un esprit de collaboration au sein d'une association professionnelle indispensable à la vie touristique d'une cité.

Une autre difficulté est la mise à disposition des touristes de l'équipement sportif et de jeux normalement réservés aux indigènes seuls, membres de clubs locaux souvent exclusifs. Les différents prestataires n'étant que peu ou pas coordonnés, c'est sur les épaules des offices du tourisme que repose dès lors le soin, qui devient souvent une gageure, de présenter à l'acquéreur potentiel l'image d'un produit ressemblant tant soit peu et supportant la comparaison avec celui de nos concurrents des pays ayant subi ce que j'appelle la révolution touristique. Il faut bien admettre que jusqu'à présent il existait une contradiction en termes entre cette tâche de présentation d'une image touristique, effectuée traditionnellement par les offices du tourisme et le fait que,

ge, dass sie nicht überbordet und ins Prassen ins Ausgelassene und Hohle abgleitet. Lassen Sie sich nicht kaufen, billigen Sie jene Freude nicht, die nur aus der Brieftasche quillt und sich allenfalls noch durch Almosen enthemmt. Seien Sie kein Lakai der Verantwortungslosigkeit, der es egal ist, ob Millionen verhungern, erfrieren. Dämpfen Sie jene Freude die Neid und Hass erweckt und schüren Sie Freude, welche in Dankbarkeit wurzelt, die weiss, dass es keine Selbstverständlichkeit ist, wenn es einem gut geht und die sich nicht mehr nimmt, als sie verantworten kann. Ihr Haus sei keine Vergnügungsstätte des Mammons, sondern ein kleines Heiligtum des schönen Götterfunken, ein Spielplatz der Tochter aus Elysium. Sie selbst werden dann am meisten Freude erleben, und das wünschen wir Ihnen.

hotel revue

Fachsimpeln ...

bildet weiter. Zweifellos.

Aber nur die regelmässige Lektüre einer hervorragenden Fachzeitung ermöglicht es dem Hotelier und Restaurateur, auf der Höhe der Zeit zu bleiben.

Die HOTEL-REVUE liefert 52 Mal im Jahr aktuelle und präzise Informationen: permanente Weiterbildung wird zum Vergnügen.

Schenken Sie deshalb

- Interessierten Mitarbeitern
- Jungen Leuten, die in Hotellerie und Fremdenverkehr ausgebildet werden
- Ihren Verwaltungsräten
- Ihren Freunden im Ausland

ein Abonnement auf die HOTEL-REVUE.
Inland: 1/2 Jahr Fr. 26.- 1 Jahr Fr. 40.-
Ausland: Fr. 31.- Fr. 53.-*

* Je nach Wunsch mit Flugpost in alle Welt (mit Flugposttarif).

Schweizer Hotelier-Verein
Hotel-Revue
Monbijoustrasse 31
3001 Bern

Sommaire

Notre interview
Aujourd'hui avec M. Rodolphe Tissières, conseiller national, qui situe le tourisme dans le cadre de la conception du développement des régions de montagne 3

«Schweizer Reisepass» nicht für Schweizer
Wollen die SBB nur mit ausländischen Touristen die Frequenzen steigern? 3

Jedem seine IGEHO
Rekordbesuch an der Jahresausstellung der amerikanischen Hotellerie 4

Europäische Integration und Hotellerie
Mit Dr. Richard Schwerfeger durch das Gebüsch der Meinungen zum europäischen Markt 7

La commission européenne de tourisme en Suisse
Les directeurs généraux des 22 offices nationaux de tourisme d'Europe ont déterminé leur politique commune à Zurich 9

Il était un petit navire...
La Cie Cunard a construit un navire spécialement destiné aux croisières 10

cette image était composée de bribes sans lien entre elles, excepté celui d'un prospectus. Celui qui a fait ce genre de promotion sait bien qu'elle était comparable à celle d'un représentant essayant de vendre sur prospectus et sans échantillon une marchandise qu'il n'a pas en stock et dont le modèle est celui d'il y a 5 ans.

L'utilité d'un nouveau type d'organisation

C'est ici que l'on voit apparaître l'utilité d'une organisation de tourisme réceptif, ayant les moyens financiers et techniques nécessaires, et disposant de l'appui des offices du tourisme comme de la collaboration des prestataires locaux.

Très vite, les responsables du tourisme lausannois ont constaté qu'il était indispensable de créer une structure réceptive locale et régionale, capable:

- de créer des produits touristiques tels que ceux mentionnés précédemment, en fonction de marchés bien déterminés, ceci impliquant des négociations complexes à l'échelle locale et régionale
- de promouvoir et vendre ces mêmes produits (publicité, public relation, prospection)
- d'opérer totalement des programmes comme les services annexes essentiels (réseau d'excursions, services d'hôtels et d'accueil, centrale de réservations)
- d'assurer le financement de l'opération.

Non paralysés par les contingences qui sont souvent celles des offices du tourisme, cette organisation peut dès lors agir avec la liberté commerciale essentielle à une vente dynamique.

Du stade passif au stade actif

D'autre part, les offices de tourisme locaux ou régionaux ne se hasardent guère dans le domaine commercial intégral et sont rarement équipés pour effectuer l'ensemble des tâches essentielles au succès d'une politique de tourisme réceptif réaliste.

Certes, le système mis en place à l'époque par la région lausannoise ne constituait qu'une forme particulière de planning touristique réceptif à l'échelle régionale. Il s'agit d'une forme conçue pour des besoins déterminés, adaptée à une situation donnée. Lausanne a pris le risque de cette réalisation parce qu'il lui semblait essentiel de passer du stade passif au stade actif. L'époque où les composantes de l'industrie du tourisme agissaient individuellement et souvent sans coordination lui semblait révolue, parce que cette formule artisanale ne permettait plus de concurrencer efficacement les nouvelles et nombreuses régions touristiques correspondant souvent mieux à l'image «vacances» des générations d'après-guerre. (à suivre)
Yves Barraud



Am Freitag fand die offizielle Eröffnung des Motels Agip am Autobahnkreuz N 1-N 2 in Egerkingen statt. Das Motel liegt an der Kantonsstrasse Otten-Solothurn, in unmittelbarer Nähe der Auffahrt zum Autobahnkreuz der N 1 und der N 2. Das Projekt ist von der neu gegründeten Vorstadt AG verwirklicht worden. In dieser Aktiengesellschaft sind die Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft und die Agip (Suisse) S.A. sowie eine Gruppe von Privatinteressenten aus der Umgebung zusammengeschlossen. Das Motel verfügt über 110 Betten, ein Restaurant, Parkplätze, einen Konferenzsaal, eine Tankstelle und Servicestation. In einer weiten Bauphase ist die Erstellung eines Hallenbades vorgesehen.

ERFA-Gruppe 3 in Zürich

Zu Beginn ihrer Herbstveranstaltung stateten die Mitglieder der ERFA-Gruppe 3 am 29. November 1971 dem Grabe von unvergessenem Gründungsmitglied A. Thurnheer einen Besuch ab, wo sie einen Kranz niederlegten. Unter Leitung von Olmann W. Schwalb wurden sodann am ersten Sitzungstag zum Hotel Eden Fragen behandelt, die vorwiegend den Personalsektor betrafen. Eine per Ende Juli 1971 durchgeführte Lohnerhebung umfasste insgesamt 729 Lohnnotierungen. Es muss als symptomatisch für die Entwicklung bezeichnet werden, dass gegenüber dem Stand per Ende Januar 1971 ganze 51 Prozent der Festlohnnotierungen mehr oder weniger grosse Steigerungen erfahren haben. Die meisten Mutationen waren beim betrieblichen Hilfspersonal, aber auch bei den Köchen festzustellen.

Die Aussprache über die Entlohnung des Bedienungspersonals wurde besonders intensiv benutzt. Im Rahmen der durch den neuen Gesamtarbeitsvertrag gegebenen Möglichkeiten haben sich 5 Mitgliederbetriebe zum Festlohnsystem und 4 Mitglieder zum Garantielohnsystem bekannt. Die Anhänger des Anstaltsystems wiesen vor allem auf die guten Möglichkeiten zur Schaffung einer innerbetrieblichen Lohngerechtigkeit hin und auf die grossen administrativen Vereinfachungen. Die Massnahme muss aber sehr gut vorbereitet und beim Personal in einwandfreier Weise durchgeführt werden. Die Anhänger des Garantielohnsystems begründeten ihren Entschluss hauptsächlich durch das grosse Bankettgeschäft in diesen Betrieben. Es wurde von dieser Seite auch der Gedanke geäußert, dass ein Festlohnsystem dann zu akzeptieren wäre, wenn ein Leistungsanreiz für das Verkaufspersonal eingebaut sei.

Aus dem Rapport von G. Hangartner über die Tätigkeit des Zentralvorstandes SHV ging sehr eindrücklich hervor, in welcher Weise sich die zuständigen Instanzen des Berufsverbandes um die Lösung der schwereren Gegenwartsprobleme bemühen, gleichzeitig aber auch den Blick auf die Bewältigung der Zukunft richten. In diese Richtung zielen die Durchführung einer Prospektivstudie, die die künftige zu befolgende Geschäftspolitik des SHV zum Gegenstand hat, die Untersuchungen über die Einführung eines modernen Entlohnungssystems für das gastgewerbliche Personal, die bestehende Schaffung einer Dienstleistungsorganisation für Betriebsführung, und anderes mehr.

Die Abendveranstaltung im Hotel Savoy konnte gewissermassen als «Diner d'adieu» bezeichnet werden, da dieser Betrieb im Jahr 1973 bekanntlich vollständig erneuert werden wird.

Rationalisierungsmöglichkeiten in der Erstküchen-Küche

Am zweiten Sitzungstag fanden sich die ERFA-Mitglieder im Grand Hotel Dolder zu einem Erfahrungsaustausch über Rationalisierungsmöglichkeiten in der Grossküche der Erstküchen-Hotellerie ein. Einleitend referierte A. Trippi über die «Struktur der Verpflegungsbteilungen in den ERFA-III-Betrieben im Spiegel der Zahlen». Erstmals wurde versucht, die Kennziffern für die Verpflegungsbteilungen dieser Hotels vor sich herauszusprechen und daraus Schlüsse zu ziehen. Die Erlöse wurden brutto, das heisst inklusive Service berechnet. Während der Warenaufwand für Grossküche inkl. Kaffeeküche sowie Keller leicht zu ermitteln ist, bereitet die Erfassung des Personalaufwandes für die Verpflegungsbteilung schon etwelche Schwierigkeiten, die die erforderlichen Kostenstellenrechnungen fehlen. Dasselbe gilt für die übrigen Betriebsaufwände.

Es ist immerhin gelungen, auf Grund solcherart ermittelter Kennziffern, recht eindrückliche Diagramme zu erstellen und den Hoteliers vor Augen zu führen. Die betriebswirtschaftliche Situation im Verpflegungsbereich ist bei sämtlichen Be-

trieben recht prekär, weshalb nicht nur von der Seite des Arbeitsmarktes, sondern auch seitens der Kostenbelastung Rationalisierungsmassnahmen absolut notwendig sind. Die Produktivität pro Angestellter im Verpflegungsbereich (Food & Beverage) ist heute allgemein zu niedrig und sollte erhöht werden.

Nach diesen Einführungen nahmen auch die Küchenchefs und einige Souschefs der ERFA-III-Betriebe an den Verhandlungen teil, um sich vorerst zwei Referate anzuhören. A. Trippi sprach über die Grundsätze, P. Helfer über neue Methoden und Möglichkeiten der Rationalisierung. Anschliessend fand eine Degustation statt mit im voraus produzierten und tiefgekühlten Speisen. Während der Degustation und in der anschliessend ausgiebig benutzten Diskussion zeigte sich deutlich, dass dieses System auch der Erstküchen-Hotellerie Möglichkeiten bietet, aber dass mit Bezug auf Qualität Rezeptur und Fertigung noch eingehende Studien und Versuche durchzuführen sind, um den gastronomischen Ansprüchen der wohlwollenden Gäste gerecht zu werden. Zum Schluss der instruktiven Tagung gelangten auch noch verschiedene Probleme der Personalverpflegung zur Sprache, wobei sich vor allem die Herren Küchenchefs beteiligten.

Eidg. dipl. Küchenchefs

Auf Grund ihrer Leistungen konnte am 24. November 1971 folgenden Herren das eidgenössische Diplom als Küchenchef überreicht werden:

Aimone Daniel-David, Restaurant Croix-Bianche, Corcelles; Duina Giacomo, Maison d'éducation de Venes, Lausanne; Göttschey Bernard, Suvretta-House, St. Moritz; Imstopp Marcel, Hotel Couronne, Brig; Theillard Marcel, Restaurant du personnel, Société de Banque Suisse, Genève; Wehrli Max, Hotel de la Paix, Lausanne. Die durch die Walliser Fachkommission für das Gastgewerbe vorbereitete Diplombfeier vereinigte die Diplomanden, die Experten und die Mitglieder der Prüfungskommission in einem Walliser-Keller zu einem Raclette-Essen. An dieser Feier nahm auch E. Perrin, Zentralpräsident des Schweizerischen Kochverbands, teil. In seiner Gratulationsrede dankte der Präsident der Prüfungskommission für all den gezeigten Einsatz und für die Hilfe, die die Prüfungskommission von Seiten der Walliser Fachkommission, der Behörden und der Experten zuteil wurde.

Im Namen der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe und der gastgewerblichen Berufsverbände gratulierte Edmond Meng, Vizepräsident der SFG, Vevey. Mit der 2. Prüfung, die in der Westschweiz durchgeführt werden konnte, ist nun die Zahl der westschweizerischen diplomierten Küchenchefs doch etwas angestiegen. Der ständige Einsatz und die guten Beispiele der neu diplomierten Küchenchefs sind die beste Garantie für die weitere erfolgreiche Verbreitung des Diploms in der Westschweiz.

SFG
Für die Teilnehmer der Vorbereitungskurse Bern und Zürich sowie eventuelle weitere Interessenten wird im Frühjahr 1972 eine höhere Fachprüfung für Küchenchefs durchgeführt.

Prüfungsdaten: März 1972.



Gesehen an der IGEHO:

Grosskaffe-Anlage für den Bankett- und Grossbetrieb. Die Warmhaltebehälter stehen auf einem fahrbaren Serviceboy bereit.

Prüfungsort:

Zürich (mündliche und schriftliche Arbeiten)
Weggis (praktische Arbeiten)

Letzter Anmeldetermin:

31. Dezember 1971 (Datum des Poststempels)

Zulassungsbedingungen:

Zur Prüfung wird zugelassen, wer in vollen bürgerlichen Ehren und Rechten steht, im Besitz eines eidg. Fähigkeitszeugnisses als Koch ist und seit dem Abschluss der Berufslehre während mindestens sechs Jahren im Beruf tätig gewesen ist, wovon mindestens zwei Jahre auf die Tätigkeit in gehobener Stellung entfallen müssen.

Anmeldestelle:

Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe, Dreikönigstrasse 34, 8002 Zürich, Tel. (01) 36 72 22.

Interessenten erhalten das Reglement und die Anmeldeformulare.

Union Helvetia

Amtsübergabe Dr. F. Portmann an Dr. R. Gut



Bei unserem Sozialpartner, der Union Helvetia, fand am 30. November eine für Arbeitgeber und Arbeitnehmer bedeutsame Wachtablosung statt. Der bisherige Zentralsekretär, Herr Dr. F. Portmann gab die Zügel aus der Hand, mit denen er seit 1947 straf und aggressiv, immer aber mit Blick auf das Wohl des ganzen Gastgewerbes diese Arbeitnehmerorganisation geleitet hat. Dass während seiner Tätigkeit dank des Verständnisses unserer Mitgliedbetriebe wesentliche sozialpolitische Forderungen verwirklicht werden konnten, bleibt unbestritten. Im Namen des Schweizer Hotelier-Vereins überbrachte Vizepräsident Marcel Burri Dank dem scheidenden und Grüsse dem neuen Zentralsekretär.

Herr Dr. R. Gut konnte in verschiedenen Stellen der öffentlichen Verwaltung und privaten Wirtschaft, Erfahrungen auf dem Gebiet des Sozial- und Arbeitsrechts sammeln, bevor er zu Beginn dieses Jahres in den Dienst der UH getreten ist. Die Arbeitgebererschaft gibt ihrer Hoffnung Ausdruck, dass sich in Zusammenarbeit mit dem neuen Zentralsekretär die in den nächsten Jahren auf uns zukommenden Probleme trotz der dort hörbaren militanten Töne lösen lassen. Auch Dissonanzen können schliesslich zu einem harmonischen Werk führen.

Mitteilungen aus Lausanne

Neu: Betriebsbeitrag für Stagiaires aus Lausanne

Der Zentralvorstand des Schweizer Hotelier-Vereins hat im vergangenen September auf Antrag der Fachschulkommission die Einführung eines Betriebsbeitrages für Stagiaires beschlossen. Diese Regelung sieht vor, dass der Arbeitgeber ab 1. April 1972 für Stagiaires der Hotelfachschule Lausanne

einen Beitrag von 100 Franken pro Stagiaire und Monat an den Tschumi-Fonds zu entrichten

hat. Diese Gelder sind mit dem Lehrmeisterbeitrag vergleichbar, der seit Jahren pro Absolvent der Schulhotels SHV erhoben wird. Die neuen Betriebsbeiträge haben nichts mit der Entlohnung zu tun, sondern stellen eine zusätzliche Leistung des Arbeitgebers dar; sie fliessen in den Tschumi-Fonds und sind für die Neugestaltung der Hotelfachschule Lausanne bestimmt. Die der Schweizerischen Konferenz der Hotelfachschulen angehörenden Institute haben die Einführungen dieses Betriebsbeitrages für ihre Stagiaires ebenfalls gutgeheissen, selbstverständlich mit anderer Zweckbestimmung. EG

Gute Nachricht von der Familienausgleichskasse SHV

Gemäss Beschluss der ordentlichen Delegiertenversammlung vom 15. Juni 1971 werden die Familienzulagen ab 1. Januar 1972 (Beginn der Wintersaison 1971/72) von monatlich 30 Franken auf 40 Franken je Kind erhöht. In Anbetracht des guten Geschäftsergebnisses der Familienausgleichskasse wird von einer entsprechenden Beitragserhöhung abgesehen. Dies hat zur Folge, dass die Ansätze in denjenigen Kantonen reduziert werden können, in welchen nach den kantonalen Gesetzesbestimmungen bis anhin höhere Beiträge zu entrichten waren. Ueber die Ausnahmefälle in einzelnen Kantonen wird das Zirkular No. 104 der Kasse (datiert vom 17.12.1971) Auskunft geben. H.B.



Peter Balmer, Hotel Central Wolter, hat das Präsidium des Hoteliervereins Grindelwald übernommen, als Nachfolger von A. Krebs, Grand Hotel Regina.

Hans Brüscher, bisher Direktor, wurde vom Verwaltungsrat der NCR Schweiz mit Wirkung ab 1. Dezember 1971 zum Generaldirektor ernannt. Herzliche Gratulation.

Fräulein Pülli Zehnder, leistete während 40 Jahren dem Parkhotel Kurhaus und Kurhotel Habsburg, Bad Schinznach, treue Dienste. Sie wurde von Direktor Peter mit einer goldenen Uhr und dem Diplom geehrt. Vierzigjährige Betriebszugehörigkeit und verdient lobende, dankbare Anerkennung.



Der Rabattbettel wird immer unerschämter!

Kürzlich mussten wir an dieser Stelle ein «bescheidenes» Rabattbegehren anfragen und schon flogen uns wieder Bittelbriefe an Hoteliers ins Haus, worin sich die «Journeyman Club Limited» in London rühmt, den Mitgliedern bis zu 60 Prozent (!) Rabatt zu verschaffen. Um die Sache schmackhafter zu machen, wird erklärt, dass manche Hoteliers auch während der Hochsaison – wenn es beliebt – 25 Prozent gewähren, dass der Journeyman Club Limited aber «überrascht» darauf besteht, seinen Mitgliedern 15 Prozent Rabatt auf den Hochsaisonpreisen anbieten zu können. Aber nicht genug damit, der Hotelier darf noch mehr opfern, nämlich £ 10.– als Beitrittskosten inklusive Eintragung in einem Verzeichnis, mit dem für 1972 in Europa und in den USA Werbung betrieben werden soll. Auch Fassadenblech ist dabei: der Journeyman Club Limited gibt zusätzlich noch ein spezielles «Schauschild» ab. Wirklich etwas viel auf einmal. Man stelle sich vor, wie das Bureau dieses Clubs in London von Beitrittsanfragen seitens der Hoteliers und Restaurateure geradezu überschwemmt wird. Welcher Hotelier möchte nicht sein Haus mit lauter Journeyman-Gästen gefüllt sehen und für den letzten Heller den «Vorteil» erkaufen, seine Leistungen geradezu verschleiern zu dürfen... Wer nicht merkt, wie gerissen ein Geschäftsmacher mit fremdem Gut Handel treiben und nicht einmal zu wissen schreien, dass der Hotelier mit seiner limitierten Angebotskapazität und der beschränkten, saisonbedingten Betriebsdauer sich solche «Geschäfte» nicht leisten kann, dem ist nicht zu helfen.

Les demandes de rabais deviennent toujours plus exorbitantes

Nous avons mis en garde récemment contre une «modeste» demande de rabais et déjà de nouvelles lettres parviennent aux hôteliers de la part du «Journeyman Club Ltd» à Londres qui annonce à ses membres jusqu'à 50 % de rabais. Il déclare innocemment que de nombreux hôteliers accordent déjà des rabais de 25 % pendant la haute saison, mais que le club se contente pour ses membres d'un rabais de 15% en haute sai-



son. Mais ce n'est pas tout, l'hôtelier doit encore payer 10 livres sterling comme frais d'affiliation et d'inscription sur une liste destinée à faire de la propagande en 1972 en Europe et aux Etats-Unis. Le Journeyman Club Ltd – qui ne se refuse rien – vend aussi des panopées. Inutile de répéter ici que, selon notre règlement des prix il est strictement interdit d'accorder des rabais à des membres de club, de société, etc. On voit que, si l'on commençait, cela pourrait entraîner très loin.

Fachprüfung

In Luzern wird ab etwa Mitte Januar bis Oktober 1972 ein Vorbereitungskurs auf die höhere Fachprüfung für Küchenchefs durchgeführt.

Der Kurs kann auch von Küchenchefs und Köchen zur Weiterbildung besucht werden, auch wenn keine Absicht besteht, sich für die Prüfung anzumelden. Interessenten, welche den Kurs besuchen möchten, wollen sich bitte auf unserem Sekretariat melden.

Kantonale Fachkommission für das Gastgewerbe, Luzern, Ob- und Nidwalden

Neustadtsstrasse 7, Luzern.
Tel. (041) 22 78 60

Nouveau

Cotisations d'entreprises pour les stagiaires de Lausanne

En septembre dernier, sur proposition de la Commission scolaire, le comité central de la Société suisse des hôteliers a décidé l'introduction d'une cotisation d'entreprise pour les stagiaires. Le règlement prévoit que, dès le 1er avril 1972, l'employeur versera

un montant de 100 francs par stagiaire et par mois au Fonds Tschumi.

Ces cotisations sont comparables à celles qui, depuis de nombreuses années, sont exigées des maîtres d'apprentissage des «élèves» des «hotels-écoles». Ces nouvelles cotisations sont sans incidence sur le salaire du stagiaire, mais représentent une prestation supplémentaire pour l'employeur. Elles sont versées au Fonds Tschumi, et destinées à la nouvelle conception de l'Ecole hôtelière de Lausanne.

Les instituts rattachés à la Conférence suisse des écoles hôtelières ont approuvé, en principe, l'introduction de cette cotisation d'entreprise pour leurs stagiaires, qu'ils utiliseront bien entendu à d'autres fins. EG

† Georges Malzacher

Ganz unerwartet starb am 30. November in Schaffhausen der Zentralquästor des Schweiz. Wirtevereins, Georg Malzacher. Mit ihm hat das Gastgewerbe eine hervorragende und allseits beliebte Persönlichkeit verloren.

Dem mit allen Sparten des Gastgewerbes bestens vertrauten Fachmann wurde bereits im Jahre 1939 das Präsidium der Kantonalen Schaffhauser anvertraut. Er bekleidete dieses Amt bis zu seinem Tode. Im Jahre 1945 wurde G. Malzacher Mitglied des Verwaltungsrates und 1950 der Direktion des SWV. Der Versorbene genoss weit über seinen Berufsstand hinaus hohes Ansehen. Der Stadt und dem Kanton diente er in mehreren wichtigen Stellungen, u.a. als Mitglied und Präsident des Grossen Rates und als Vorstandsmitglied des kantonalen Gewerbeverbandes. Seine grossen Fähigkeiten, seine Hilfsbereitschaft und seine Freundlichkeit erwarben ihm überall Anerkennung und Sympathie. Das Andenken an Georges Malzacher bleibt in hohen Ehren.



Rédaction, annonces et abonnements

Le millimètre sur une colonne 58 centimes, réclames fr. 2.20. Abonnements: douze mois 36 fr., six mois 23 fr., trois mois 13 fr. Pour l'étranger: abonnement direct: douze mois 48 fr., six mois 28 fr., trois mois 17 fr.

Abonnements à la poste: se renseigner auprès des offices de poste étrangers.

Imprimerie: Fritz Pochon-Jent SA, Berne

Rédaction et administration: Monbijourstrasse 31, 3001 Berne
CCP 30-1674, Tél. (031) 25 72 22

Responsable de la rédaction et de l'édition: P. Kühler

Rédaction allemande: P. Kühler, Maria Küng.

Rédaction française: J. Seydoux
Direction technique et administration des annonces: P. Steiner

NOUS VENONS A VOTRE AIDE

Etes-vous préoccupés

- par la tenue de votre comptabilité?
- par le bouclement de vos comptes?
- par vos problèmes fiscaux?

Confiez-nous alors ces travaux.

Nous sommes à votre service!



TREUHANDSTELLE SHV FIDUCIAIRE SSH

1820 Montreux: 18, rue de la Gare (021) 61 45 45
3000 Bern: Länggassstrasse 36 (031) 23 56 64
6000 Luzern: Lidostrasse 5 (041) 23 57 44

«Schweizer Ferienpass» — nicht für alle ?

Einen «Schweizer Ferienpass» wollen die schweizerischen Transportunternehmen laut einer Erklärung von Generaldirektor Dr. K. Welliger von den Schweizerischen Bundesbahnen im kommenden Jahr herausgeben. Der «Schweizer Ferienpass» würde acht oder vierzehn Tage oder einen Monat Gültigkeit haben und zur freien Benutzung der Bahnen, Schiffe und Postautos (mit Ausnahme gewisser «Gipfelbahnen» und Bahnstrecken in Skigebieten) bei relativ günstigen Preisen (z. B. für vierzehn Tage 1. Klasse 175 Franken, 2. Klasse für 125 Franken) berechtigen.

Das Ziel der Transportunternehmen ist klar zu erkennen: sie gehen darauf aus, ihr Verkehrsvolumen im einträglichen Personentransport von rund 30 Prozent ihrer Gesamteinnahmen nicht nur zu erhalten, sondern trotz der steigenden Konkurrenz des Strassenverkehrs nach Möglichkeit zu verbessern. Deshalb sollen übrigens auch besondere Anstrengungen im Bereiche des Reisekomforts, der Reisegeschwindigkeit und der Verbesserung anderer Dienstleistungen dienen. Die Bemühungen der sich fast durchwegs in einem angespannten finanziellen Lage befindlichen Transportunternehmen, sich aus eigener Kraft eine bessere wirtschaftliche Position zu verschaffen, verdienen volle Anerkennung.

Jeder Reisende, gleich welcher Nation, verbessert die Frequenz

Allerdings fällt nun auf, dass nach den bisherigen Verläufen der «Schweizer Ferienpass» im Inland nicht angeboten werden soll, sondern nur im Ausland. Die anvisierte Zielsetzung geht also dahin, das ausländische Reisepublikum anzusprechen und die Schweiz als Reise-land auch von der Reisekostenseite her wieder attraktiver zu machen. «Schweizer Ferienpass» in der Schweiz zweifellos auch dem zunehmenden Wettbewerb im öffentlichen Personenverkehr durch das sich ausweitende Nationalstrassennetz in etwa die Stirne geboten werden. Für besonders günstige Angebote wäre der Schweizer Kunde zweifellos auch schon deshalb besonders ansprechbar, weil erst in neuester Zeit im Personenverkehr seitens der öffentlichen Transportunternehmen und vorab der Bundesbahnen wiederum nicht zu übersehende Aufschläge (aber) bemerklich werden können, im Hinblick auf den «roten Schienen», da nicht mehr ausgeglichene Rechnungen vorgelegt werden können, nach Möglichkeit abzuwehren (n)

Im eigenen Lande konkurrenzfähig sein

So wie auf den ausländischen Gast sich der Grundsatz «Verkehr schafft Verkehr» bezieht, so bezieht er sich auch auf den schweizerischen Gast. Es könnte mit der Gewinnung des «Schweizer Ferienpasses» in der Schweiz zweifellos auch dem zunehmenden Wettbewerb im öffentlichen Personenverkehr durch das sich ausweitende Nationalstrassennetz in etwa die Stirne geboten werden. Für besonders günstige Angebote wäre der Schweizer Kunde zweifellos auch schon deshalb besonders ansprechbar, weil erst in neuester Zeit im Personenverkehr seitens der öffentlichen Transportunternehmen und vorab der Bundesbahnen wiederum nicht zu übersehende Aufschläge (aber) bemerklich werden können, im Hinblick auf den «roten Schienen», da nicht mehr ausgeglichene Rechnungen vorgelegt werden können, nach Möglichkeit abzuwehren (n)

Kommission contra Reservationsgebühren

Reisebüros und Hotellerie

Hotels zahlen ungern Reisebürokommissionen, Reisebüros zahlen ungerne Reservationsgebühren. Dies ist — auf eine Kurzlform gebracht — die gegenwärtige Verhandlungsposition zwischen dem Schweizerischen Reisebüro-Verband und dem Reservationsystem International Reservations Switzerland (IRS).

Im Jahresbericht des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes heisst es zu diesem Fragenkreis: «Die Auseinandersetzung zwischen IRS und Reisebüro-Verband geht darum, dass die IRS ihre Dienste den Reisebüros in irgendeiner Form in Rechnung stellen möchten, sei es durch Erhebung einer Gebühr, sei es durch die Nichtgewährung der üblichen Kommissionen auf den Reservationen, während Privatpersonen das System völlig kostenlos benutzen können. Bis zu einer definitiven Vereinbarung. Red.) würden wir es nicht für zweckmässig halten, dass unsere Mitglieder die Dienste der IRS unter Verzicht auf die ihnen zustehenden Kommissionen benutzen.» So der Standpunkt des Reisebüro-Verbandes.

Die Hotellerie argumentiert demgegenüber, dass die elektronische Reservierung für Reisebüros eine wesentliche Arbeits-erleichterung darstellt und wünscht — bei Reservation durch IRS — entweder Verzicht auf die Kommission oder zumindest die Anrechnung der vom Hotelier zu zahlenden Reservationsgebühr auf die vom Reisebüro verlangte Kommission.

Kommission abzüglich Reservationsgebühr = eine Lösung

Betrachtet man das Verzeichnis der dem System International Reservations ange-schlossenen Hotels, so ist festzustellen, dass 90 Prozent der Schweizer Hotels keine Kommissionen an Reisebüros ausrichten, während die Hotels in England ausnahmslos, in Frankreich rund 50 Prozent, in Deutschland ausnahmslos und auch in Irland ausnahmslos die übliche Kommission ausrichten. Da ja die Dienste des Reisebüros für die Hotellerie — besonders ausländischer Reisebüros für Schweizer Hotels — grundsätzlich nicht umstritten sind, lässt sich die Weigerung der meisten Schweizer Hoteliers sicherlich aus verhandlungs-taktischen Gründen erklären: erst wenn die Reisebüros sich bereit erklären, die Kommission mit der Reservationsgebühr zu verrechnen, wird die Kommission von den Hotels gewährt.

Generalversammlung SRV in Solothurn

Die Verhandlungen der ordentlichen Generalversammlung des Schweizerischen Reisebüroverbandes — die Ende November in Solothurn stattfand — waren fast ausschliesslich statutarischer und verbandinterner Themen gewidmet. Unter Leitung des Verbandspräsidenten E. J. Fert wurden eine Erhöhung der Mitgliederbeiträge sowie ein Kredit von 40000 Franken für eine gesamtschweizerische Public-Relations-Kampagne beschlossen. PK

Après deux gigantesques incendies

Un coup dur pour deux stations vaudoises

Le tourisme vaudois n'a pas eu de chance ce dernier week-end. Deux incendies monstres ont quasiment détruit deux importants éléments de son équipement: un hôtel de 400 lits à Leysin et un vaste complexe de salles de spectacles et de congrès à Montreux. Des millions de francs de dégâts et de pertes, l'anéantissement d'années d'efforts et de développement, mais une consolation: ces deux gigantesques incendies n'ont pas fait de victimes.

Leysin: l'hôtel Charleston-Chamosaire

Nous ne reviendrons pas sur les détails de ces deux incendies dont la presse a abondamment parlé. A Leysin, l'hôtel qui a été détruit, le «Charleston-Chamosaire», était un établissement de 350 à 400 lits utilisé par le Club Méditerranée pour sa jeune clientèle d'hiver. Une importante partie de l'hôtel a été détruite, l'autre a souffert de l'eau. L'incendie aurait été provoqué par des étincelles au moment où l'on procédait à certains travaux de finition, à la veille d'ouvrir le «village» du CM pour la saison d'hiver. Les premiers vacanciers devaient arriver pour Noël; à l'heure où nous écrivons ces lignes, on ne sait encore exactement comment il sera possible d'accueillir ces centaines de jeunes à Leysin, d'autant plus que, cette année, le Club avait renoncé à exploiter l'un des trois hôtels dont il disposait dans la grande station des Alpes vaudoises.

Le sort semble s'acharner sur la grande organisation française de vacances, puisque l'an dernier, l'hôtel «des Soleils» à St-Moritz, qu'elle partage, comme à

Leysin, avec l'Alliance des Mutualités chrétiennes de Belgique, était également la proie des flammes. A signaler enfin que l'incendie de l'hôtel Charleston-Chamosaire à Leysin n'est nullement imputable à un élément spécifique de l'exploitation hôtelière, mais bien à un facteur étranger, puisqu'il s'agissait, dans ce cas comme dans ceux d'autres incendies d'hôtels ou de restaurants, de travaux de rénovation ou de préparation. Nous espérons que la sympathique station de Leysin ne sera pas privée, cette saison, de sa nombreuse clientèle de jeunes et qu'elle parviendra à surmonter cette difficile inattendue et inopportune.

Montreux n'a plus de Casino

Basucoup plus grave encore est la perte que vient d'enregistrer la station de Montreux dont le Casino a été entièrement détruit dans un gigantesque incendie qui a fait pour plus de 10 millions de dégâts. Cet établissement, constamment rénové ces dernières années et disposant de magnifiques installations modernes et polyvalentes, pour l'organisation de



A Leysin, l'Hôtel Charleston-Chamosais appartenant au Club Méditerranée, a pris feu. Le sinistre s'est propagé très rapidement. Le personnel qui préparait l'ouverture pour la saison d'hiver essaye de sauver les effets individuels. (Photo asi, Lausanne)

spectacles, d'expositions, de congrès et autres réunions de travail et de loisir, était l'une des pièces maîtresses de l'équipement touristique de la grande station de la Riviera vaudoise. Là également, une organisation efficace et des dispositions strictes ont permis d'éviter une tragédie, puisque l'incendie, dû à un incident au niveau des projecteurs, a éclaté lors d'un concert de musique pop suivi par 2000 jeunes spectateurs. Présents d'une centaine de pompiers ont lutté durant des heures contre le feu, mais en vain, puisque rien n'a pu être sauvé. Le Casino de Montreux — seul endroit

où l'on pouvait encore jouer au jeu de boule dans le canton de Vaud — constituait certainement l'un des complexes touristiques les plus en vue de Suisse. Cet établissement, cher au cœur des Montreusiens et véritable instrument de travail dans les mains agiles des animateurs du tourisme montreusien, était non seulement connu pour son Lido où se déroulaient les concerts de musique moderne et son Sablier qui représentait un restaurant-dancing particulièrement réussi, mais un lieu de rencontres connu bien à l'extérieur de nos frontières, ne serait-ce qu'en raison du Festival de



télévision lié, comme de nombreuses autres manifestations internationales, au nom de Montreux. Les responsables du tourisme montreusien ont immédiatement décidé de réagir contre ce coup de sort. En effet, peu après l'incendie, MM. Jean-Jacques Cevey, syndic de la ville, et Vogelsang, président du conseil d'administration du Casino, annonçaient à la presse que des dispositions seraient immédiatement prises pour assurer la continuité des activités se déroulant au Casino. Mais celui-ci devra être reconstruit et Montreux peut se féliciter aujourd'hui d'avoir adapté son Palais aux exigences du tourisme moderne, car son rôle est imminent, et pressé la construction de sa Maison des congrès dont l'achèvement est prévu pour 1973. J. S.

Gleichgesinnte

Der Vorstand des Verbandes Schweizerischer Verkehrsvereine (VSV) hat an seiner ordentlichen Wintersitzung von der Eingabe der gastgewerblichen Arbeitgeberverbände an den Bundesrat betreffend die prekäre Lage auf dem gastgewerblichen Arbeitsmarkt Kenntnis genommen. Nach seiner Meinung kann eine gezielte Entschärfung der Personalrestriktionen allein die Konkurrenzfähigkeit gegenüber dem Ausland gewährleisten. Andernfalls werde der Ruf der Schweiz als klassisches Fremdenverkehrsland, dessen Dienstleistungen eine überdurchschnittliche Qualität erreichen müssen, auf das Schwerste gefährdet.



Aujourd'hui: Monsieur Rodolphe Tissières, conseiller national

Quelques réflexions d'un parlementaire sur les problèmes de développement touristique

HOTEL-REVUE: Quelle est votre opinion au sujet du nouveau concept des régions de montagne et du rôle que le tourisme et appelé à y jouer?

M. Tissières: J'ai été très heureux d'appréhender que le Conseil fédéral avait confié à une personne de l'autorité, M. Flückiger, le soin d'élaborer ce rapport sur la politique générale du développement des régions de montagne. Jusqu'à maintenant, certaines régions cherchaient à faire du tourisme, d'autres de l'industrie, d'autres encore de l'agriculture; il n'y avait pas de relation et de coordination entre ces trois activités, tant et si bien que lorsqu'on procédait à un remaniement parcellaire et que des terrains étaient soustraits à l'agriculture pour devenir, dans l'intérêt même des gens de la montagne, des terrains à but touristique, il fallait rembourser des subventions qui avaient été allouées. Cette situation est fautive, parce que le touriste contribue à maintenir l'agriculture en montagne.

Celle-ci ne peut plus subsister toute seule; au problème économique, se greffe un problème humain, car l'exode des populations de la montagne, effectif si l'agriculture ne peut pas compter sur un support annexe, compliquera singulièrement le problème de l'environnement dans la mesure où on assistera à une urbanisation encore plus désordonnée. Dans le cadre d'une Europe à laquelle nous ne pourrions pas adhérer sans de très grandes réserves, il est nécessaire de maintenir cette population à la montagne, genre, entre autres, à une activité touristique. Pour que le tourisme ne tue pas le tourisme, il faudra trouver un juste milieu, notamment en légiférant dans ce domaine, dans le cadre de l'aménagement du territoire par exemple. Car nous constatons actuellement un certain déséquilibre: nombre de régions auraient besoin du tourisme et celui-ci ne s'y développe pas et d'autres, déjà trop développées, continuent leur expansion, alors qu'il faudrait la stopper, notamment à Zermatt, Crans-Montana et Verbier, pour ne parler que du Valais.

Souhaitez-vous des lors une intervention plus large de l'Etat fédéral ou cantonal dans le domaine touristique?

Oui, nous sommes arrivés à un point tel que l'Etat doit, dans le cadre de l'aménagement du territoire, mettre de l'ordre. Le Valais, par exemple, a commencé,



sous l'impulsion de son jeune et dynamique chef du département de l'Intérieur, M. Guy Genoudu, en collaboration avec son brillant préposé au tourisme, M. Bernard Bornet, à dresser un inventaire des possibilités touristiques du canton que je demandais personnellement depuis une quinzaine d'années. Il conviendra ensuite de juger les régions qui ne sont pas assez développées et celles qui le sont trop, afin de promouvoir l'activité touristique là où les possibilités naturelles le permettent, à l'écart de la sur-expansion et de la spéculation. Cette politique devrait être entreprise dans toute la Suisse, dans le cadre de lois sur le tourisme ou des lois d'application de la future législation sur l'aménagement du territoire.

Qui doit en principe financer les importants travaux d'infrastructure correspondant à ce développement?

Il faudrait légiférer de telle sorte que l'ensemble de ceux qui gagnent gros sur les terrains puissent ou soient obligés de participer à l'infrastructure de la station. On ne peut plus imaginer que la collectivité ou que certains mécènes la financent et que d'autres — promoteurs immobiliers notamment — se contentent d'accumuler de substantiels bénéfices. Puisque la solidarité existait auparavant dans toutes ces régions, alors qu'elles étaient pauvres et peu développées, et qu'elle n'existe plus aujourd'hui, l'Etat doit parvenir à forcer cette solidarité. Je ne suis pas partisan de grandes entreprises. L'Etat, mais l'Etat devrait se borner à mettre de l'ordre à promouvoir. Prévu par le plan Flückiger, le fonds d'investissements pour l'amélioration des conditions de vie dans les montagnes devrait ensuite permettre d'accorder des prêts à des intérêts réduits, ce qui favoriserait les régions qui en ont le plus besoin.

A votre avis, vos collègues parlementaires sont-ils conscients des problèmes relatifs au tourisme?

A quelques exceptions près, ils ne se rendent pas compte de ce qu'apporte le tourisme à l'équilibre des finances fédérales et cantonales, aux populations de montagne. Et sous prétexte de protéger l'environnement, certains de mes collègues vont s'opposer au développement touristique. Autrement dit, les gens des villes dans lesquelles ils posent ce problème veulent nous imposer des mesures pour protéger un environnement qui n'est pas menacé chez nous. Les gens de la montagne ne voudront jamais admettre que l'on transforme ces montagnes en réserves et qu'on les traite comme des Indiens du Nevada! Nous sommes de chauds partisans de la protection de la nature, mais il n'y a aucune opposition entre développement touristique et protection de la nature; il s'agit de coordonner et de créer des réserves importantes.

Compte tenu du succès de Verbier, une station dans laquelle vous œuvrez activement, de son vaste équipement, mais aussi de ses problèmes, comment voyez-vous l'avenir?

Ce sont des petits entrepreneurs payés de la région qui ont fait Verbier, après avoir emprunté 2 fois 200000 francs dans un élan de solidarité remarquable. Aujourd'hui, la station connaît de graves problèmes, pas en ce qui concerne les remontées mécaniques parce que la société que je préside a toujours pu cheminer toute seule, mais en ce qui concerne en effet l'avenir; le coût d'exploitation et l'étude de constructions nouvelles sont hors proportion avec les recettes que nous faisons et, partout en Suisse, les remontées mécaniques deviennent de moins en moins rentables. Je ne crois donc pas que notre société pourra continuer de faire le même effort qu'elle a fait jusqu'à maintenant, mais nous exploitons en tout 31 remontées mécaniques, ce qui n'est déjà pas si mal!

Il y a un autre problème: les pistes de ski vont être sous peu totalement engorgées; la construction doit donc s'arrêter, parce que nous n'aurons plus de terrains à mettre à disposition de nos hôtes. C'est un cas qui devrait être réglé, encore une fois, par un article de loi. Le nombre de lits d'une station ne doit pas dépasser ses possibilités sportives. Le développement pourrait se poursuivre dans des stations satellites, mais cette solution exige naturellement de nouvelles et coûteuses installations d'infrastructure. D'autre part, il manque à Verbier un palais de congrès, une salle d'exposition, une patinoire couverte, une piscine chauffée couverte. On ne pourra réaliser ces équipements qu'en forçant la solidarité, ce qui s'avère indispensable dans le tourisme moderne.

IGEHO the american way

56. Jahresausstellung des amerikanischen Hotel- und Moteltwerbes in New York

Seit einer Reihe von Jahren könnte die Bezeichnung «Rekordbeteiligung» für die alljährliche Ausstellung des Hotel- und Moteltwerbes der USA unverändert beibehalten werden. Denn jedes Jahr steigt die Besucherzahl, dieses Jahr auf über 80 000 für die vier Tage währende Ausstellung, obwohl sie nur Fachleuten zugänglich ist.

Die Hotel- und Moteltausstellung ist veranstaltet von der «New York State Hotel and Motel Association, Inc.» und der «Hotel Association of New York City, Inc.». Jedes Jahr ist sie ein wichtiges Ereignis für diese viertgrößte Industrie der USA. Aus dem ganzen Land strömen Hotelfachleute zusammen, um sich Rat für Neuschaffungen von Mobiliar und Hilfsmitteln, Lebensmitteln und Getränken zu holen. 600 Aussteller waren dieses Jahr vertreten, und sie zeigten ihre Produkte in über 1200 Ausstellungsständen. Auffallend war diesmal die grosse Anzahl ausländischer Besucher. Insgesamt wurden über 3500 ausländische Hotelfachleute gezählt; sie vertraten 33 Nationen.

Das Hauptinteresse galt der Automatisierung

Bei der Fülle der Ausstellungsobjekte ist es unmöglich, auf Einzelheiten einzugehen. Es ist verständlich, dass von den einzelnen Ausstellungsgegenständen die Werkzeuge, Apparate und Maschinen, die der Automatisierung dienen, besonders Interesse fanden. Sie waren



Compaktor PMC 3000, ein extra stabiler Abfallbeseitiger, der keine besonderen Installationen benötigt, stiess auf besonderes Interesse.

am meisten von Besuchern umlagert. Was heute den Betrieb im Hotel- und Moteltwerbe verteuert, ist zum grossen Teil die menschliche Arbeitskraft. Wo immer es möglich ist, sie durch Automation zu ersetzen, wird der Betrieb verbilligt. Die Besitzer und Leiter kleiner Hotels waren an Möglichkeiten der Automatisierung besonders interessiert. Besondere Anziehungskraft hatten in den letzten Jahren jeweils zwei Abteilungen der Hotelausstellung bewiesen, nämlich: «The Room of Tomorrow» und «Designs for Dining». Beide Abteilungen fehlten in

En plein ciel

Menus spéciaux pour les passagers de Swisair

Depuis quelques mois, Swisair introduit successivement sur l'ensemble de son réseau une carte de commande de menus spéciaux comprenant six variétés de repas.

Pour les Juifs, les plats servis à bord sont préparés par une maison reconnue par la communauté et selon le rituel d'usage, sous contrôle d'un rabbin. On sait que la nourriture «kasher» ne comprend aucune viande d'animal ayant «le sabot fourchu, fendu en deux ongles, et l'animal abattu» (Lévitique XI: 3). Ainsi, les Juifs mangent du bœuf mais pas de porc. La cuisine «kasher» accepte les poissons, mais uniquement s'ils possèdent nageoires et écailles. L'anguille, par exemple, est interdite. Après un repas comprenant de la viande, on ne doit pas consommer de beurre, du lait ou de la crème. La tradition juive qui interprète la règle biblique défend tout mélange de viande et de lait. Enfin, la viande doit être vidée de son sang avant d'être apprêtée (la Bible prescrivait la consommation du sang: Genèse IX: 4) et l'animal abattu (Lévitique XII: 13) avec le minimum de souffrance. Donc pas de chassé!

Des goûts... et des mets

Les passagers végétariens ne prennent, en principe, pas de viande. Mais le type de repas diffère grandement suivant l'origine du voyageur. Le repas de l'Européen est composé d'une grande variété de salades, de légumes (crus selon le plat), quelquefois de pâtes avec un minimum d'épices. L'Asiatique reçoit un plat de légumes très épicés, avec parfois des saucés très fortes. Il l'accompagne de riz et de pain indien, mais refuse la salade. Toute la différence entre le «western» et l'«asiatic style»!

En raison de leurs convictions religieuses, les Hindous ne mangent pas de viande de veau ni de viande de bœuf; en revanche, ils acceptent les autres viandes. Ils ont une préférence pour le poulet et le mouton accompagnés de riz

dans ce qui est de la viande de bœuf. En ce qui concerne la viande de porc, les musulmans ne mangent rien.

Vielséjourne Fachtagungen

Die ganzen vier Ausstellungstage hindurch fanden Vorträge und Seminare über Spezialfragen des Moteltwerbes statt. Folgende Themen fanden reiches Interesse, wie die grosse Teilnehmerzahl erweitere; Marktforschung; Werbung für Weirkauf; die letzten Novitäten auf dem Lebensmittelmotelt; Lösungen der Sicherheitsprobleme; Nahrungsmittel der Zukunft; ein internationaler Ideenaustausch; neue Tendenzen in Hotel- und Motelt-Konstruktion; neueste Entwicklung auf dem Gebiet des Managements. Ein Programm befasste sich mit dem «Weg zum wirtschaftlichen Überleben der Motelt».

Zum erstmalig seit langer Zeit hörte man an diesen Tagungen eine optimistischere Voraussage für das Restaurationsgewerbe, das in letzter Zeit in eine Baissé geraten war. Das amerikanische Restaurationsgewerbe repräsentiert einen Jahresumsatz von 46 Milliarden Dollar. 80 Prozent aller USA-Restaurants gehören der National Restaurant Association an. Zum erstmalig seit zwei Jahren ist wieder eine Zunahme des Restaurantbesuches zu erkennen. Der neue Wirtschaftsplan der amerikanischen Regierung hat ohne Zweifel zu dieser Besserung beigetragen. In der letzten zehn Jahre waren die Preise in den Restaurants um 47 Prozent gestiegen.

Elektronische Sicherheitsschlösser

Die Frage der Sicherheit im Gastgewerbe ist heute weit aktueller als das noch vor einigen Jahren der Fall war. Raubüberfälle werden selbst aus führenden, gut bewachten Hotels berichtet. So er-

Weinernte 1971 im Waadtland

Es lebe «La Citoyenne»

Die Weinpressen stehen wieder still. Der Wein hat bereits gegoren; dies ist der Moment, eine erste Bilanz des Jahrganges 1971 zu ziehen, der sich ziemlich von den anderen unterscheidet. Der «Citoyenne», Taufname, den die Waadtländer ihrer Weinernte 1971 gegeben haben, geht es gut.

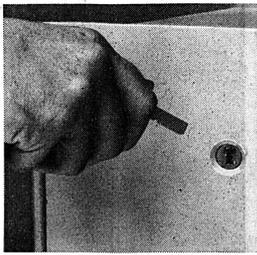
Hauptmerkmale

- qualitativ: ein aussergewöhnliches Jahr für die Salvagnins (Pinot Gamay) guter bis sehr guter Jahrgang der Dorins, dem 1964er und 1962er sehr ähnlich.
- mengenmässig: die pessimistischen Vorhersagen werden um 10 bis 15 Prozent überschritten. Die Lage ist von einer Gegen zu anderen sehr unterschiedlich.
- Der Vorrat der 1970er ist erschöpft, trotz der vorjährigen sehr ausgiebigen Ernte.
- Der Markt der 1971er ist gehalten, aber bleibt ruhig.

Weinernte

Die Weinernte hat im ganzen Kanton am 4. Oktober begonnen, dies ist sehr sel-

regten Ausstellungsobjekte, die mit der Erhöhung der Sicherheit im Hotel in Zusammenhang stehen, besonderes Interesse. Hierher gehört das erstmals ausgestellte «Omni-Key Hotel Security and Service System». Dieses System ermöglicht ferngesteuerte elektronische Veränderung aller Schlösser und Schloss-Kombinationen in den Gastzimmern des Hotels, von der Zentrale aus. Sobald der Gast berichtet, dass sein Schlüssel verloren wurde oder abhanden kam, wird von der Zentrale aus das Schloss



seines Zimmers elektronisch geändert, und der Gast bekommt augenblicklich den Schlüssel zu der neuen Schloss-Kombination ausgehändigt. Ebenso befinden sich die «pass-keys» unter Sicherheit garantierender Kontrolle. Das Omni-Key-System ist nicht kostspielig, weil bei Bedarf das ganze System ferngesteuert elektronisch verändert werden kann, ohne dass jedes Einzelschloss entfernt und verändert werden muss. Bisher waren solche Massnahmen mit erheblichen Kosten verknüpft, wenn Schlüssel im Hotel abhanden gekommen waren.

Dr. W. Sch.

ten, und war gegen den 20. beendet. Einige weisse Spezialitäten wurden noch im November geerntet. Die Trauben waren im allgemeinen sehr fleischig, das Laubwerk blieb länger grün. Noch selten waren die Trauben so golden, fast rotgelb. Die Beeren sind klein; überhaupst keine Fäulnis, selbst in Gebenden, die vom Hagel betroffen wurden.

Menge

Die obligatorische Weinernte-Deklaration 1971 hat für das Waadtland folgende Resultate ergeben:

- 18 800 000 Liter Pinot und weisse Spezialitäten
- 3 700 000 Liter Pinot und Gamay (Salvagnins)
- 600 000 Liter roten Traubensaft

23 100 000 Liter total

Die Produktion der Rotweine erreicht fast 4 Millionen Liter, was einer normalen Ernte von ungefähr 0,8 Liter/m² entspricht.

Qualität

Ein blumiger, alkoholhaltiger und kräftiger Wein. Völle und Harmonie sind zweifellos die Merkmale des Jahrganges 1971. Er unterscheidet sich sehr von den letzten 4 Jahrgängen. Die ersten Degustationen bestätigen einen hohen Reifegrad. Die Qualität ist sehr einheitlich; man wird da und dort überdurchschnittliche Büten finden können. Es steht fest, dass der Kanton Waadt den besten Rotwein seiner Geschichte eingekellert hat. Es wäre wünschenswert, dass fast die gesamte Menge die Auszeichnung Salvagnin erhält.

Der Markt

Im Gegensatz zu letztem Jahr ist der Markt ruhig, die Preise aber genauso fest. Man scheint abzuwarten. An der La Côte jedoch werden die Verkäufe noch vor Ende November verhandelt. OVVL

Radikalkur im Gastgewerbe?

Gewerkschaftsbund gegen Forderungen des Gastgewerbes

In einem äusserst scharf gehaltenen Artikel der «Gewerkschaftskorrespondenz» polemisiert Dr. Walidamer Jucker gegen die bekannten Forderungen des Gastgewerbes auf vermehrte Zulassung von Saisonern. Der Bundesrat dürfte diesem – wir zitieren – «zum Teil in unverschämter Form vorgebrachten Begehren nach immer noch mehr Pseudo-Saisonern» nicht nachgeben. Die diese nach fünf Jahren den Jahresaufenthaltsstatut erlangten (nach IAO-Konvention Nr. 97 und Italienerabkommen), würde der Bundesrat mit einem Entgegenkommen an das Gastgewerbe «eine Zeitbombe zünden», die spätestens nach fünf Jahren explodieren würde. Dr. Jucker verlangt im Gegenteil die Freilassung für die vorhandenen Saisonern, da deren heutiges Statut auf die Privilegierung unsozialer Arbeitsbedingungen übermässige Arbeits- und Präsenzzeit hinauslaufe. Diese Argumentation liegt natürlich schief. Hotellerie und Gastgewerbe beschäftigen sehr wenig «echte» Saisonern. Die saisonalen Schwankungen bestehen, was der Autor zu verkennen scheint, in der ganzen schweizerischen Hotellerie, nicht nur in den Ferienhotels im Berggebiet. Natürlich könnte man theoretisch das Saisonierstatut über-

haupt aufheben und den Ausgleich über höhere Preise im Gastgewerbe suchen.

Ob der Gewerkschaftsbund eine solche Radikalkur mit Preissteigerungen im Gastgewerbe um vielleicht 50 oder 100 Prozent wirklich will? Wenn ja, wäre das eine reichlich merkwürdige Konsumentenpolitik, abgesehen vom Ruin der Wettbewerbsfähigkeit eines Fremdenverkehrslandes, und damit spielt man nicht. R. S.

SHV Holding AG

Kaufen Sie Aktien!

Der SHV hat am 14. September 1971 eine Holding-Gesellschaft gegründet. Deren Zweck ist

die Beteiligung an Gesellschaften und Institutionen, die der Verwirklichung der Zielsetzungen des SHV dienen und den Verbandszweck fördern.

Die Holding SHV AG wird sämtliche Aktien der bisher bereits vorhanden Gesellschaften des Schweizer Hotelier-Vereins übernehmen, soweit der SHV Besitzer dieser Aktien ist. Bei International Reservations Switzerland trifft dies zur Hälfte, bei der Treuhandsstelle vollumfänglich zu. Die Aktien der noch zu gründenden Gesellschaft (Planung und Ueberwachung von Neu- und Umbauten) werden auch in die Holding eingebracht.

Die Holding SHV AG weist ein Grundkapital von Fr. 1 000 000 auf, das in 2000 Namenaktien zu 500 Franken aufgeteilt ist. Da das Grundkapital zurzeit nur zu 20 Prozent einbezahlt ist, müssen die Käufer von Aktien vorerst nur einen Fünftel des Nennwertes einbezahlen. Sie verpflichten sich aber, auf Aufforderung des Verwaltungsrates hin, das noch nicht liberierte Kapital der Gesellschaft zu überweisen.

Bei den Aktien der Holding SHV AG handelt es sich um vinkulierte Namenaktien. Dies hat zur Folge, dass Aktien nur mit Zustimmung des Verwaltungsrates übertragen werden dürfen. Zudem steht dem SHV an diesen Aktien ein Vorkaufrecht zu. Im Verhältnis zur Gesellschaft gilt derjenige als Aktionär, der im Aktienbuch eingetragen ist.

Zur Zeit besteht der Verwaltungsrat der Gesellschaft aus den Herren Engelbert Fingger, Arosa, Verwaltungsratspräsident, Peter-Andreas Tresch, Amsieg, Verwaltungsrat und Dr. H. Bircher, Bern, Sekretär.

Der Schweizer Hotelier-Verein hat sämtliche Aktien der Holding SHV AG gezeichnet und bietet sie seinen Mitgliedern zum Kauf an. Es ist vorgesehen, dass annähernd die Hälfte der Aktien verkauft wird.

Kaufverpflichtungs-Formulare können bei der Geschäftsstelle Bern, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Tel. (031) 25 72 22 bezogen werden.

Kreditsystem-Salat

«Transaction Card» soll Kreditkarte in den USA ablösen und den Zahlungsverkehr wieder vereinfachen.

Wie der Planungsausschuss für den Zahlungsverkehr der American Bankers Association in einem kürzlich veröffentlichten Bericht feststellte, würde die weitere Abwicklung des Zahlungsverkehrs mit konventionellen Belegen die amerikanischen Geldinstitute in absehbarer Zeit vor nicht mehr zu bewältigende Probleme stellen. Als Ergebnis einer zweimonatigen Untersuchung der amerikanischen Verrechnungs- und Zahlungssysteme empfiehlt der Ausschuss deshalb eine vollautomatisierte Zahlungsabwicklung und den Ersatz des Bargeldes sowie der Checks auch im Reise- und Geschäftverkehr durch eine sog. «Transaction Card».

Geringe Aussicht auf baldige Verwirklichung

Die Chancen für die Realisierung eines derartigen belegenlosen Zahlungsverkehrsystems werden jedoch von allen Beteiligten skeptisch beurteilt. Selbst die Computerhersteller rechnen nur mit einer allmählichen Entwicklung in der Systemplanung und -installation bei Banken.

Amerikanische Experten rechnen damit, dass zunächst die zahlreichen computerunterstützten Verrechnungssysteme und Kreditkartensysteme rationalisiert und zusammengesprochen werden, da vor allem die Vielzahl der vorhandenen Kreditkartensysteme zu einer erheblichen Unsicherheit und Unübersichtlichkeit geführt hat. Die Handelsunternehmen erwarten eine Entlastung von den mit dem Kreditkartensystem verbundenen Arbeiten.

115 Mio Dollar Schaden

Gleichzeitig wird eine Reduzierung der enormen Verluste durch Betrug und uneinbringliche Forderungen angestrebt. Ähnlich im Jahre 1970 haben diese Schäden einen Betrag von 115 Mio Dollar ausgemacht. In einem weiteren Schritt – der Zeitschnitt hierfür liegt noch nicht fest – soll dann ein Ausbau der vorhandenen Netze zur Erfassung der Daten an Ort und Stelle mit gleichzeitiger Eingabe in den Computer des Handelsunternehmens und des Kreditinstituts bei sofortiger Rückmeldung ins Auge gefasst werden. In der Endphase soll das System nach den Vorstellungen des Planungsausschusses der ABA zu einem allgemeinen Verrechnungssystem für den bargeld- und belegenlosen Zahlungsverkehr ausgebaut werden. E. S.

Handel Wirtschaft Commerce Economie

Un rapport sur l'hôtellerie internationale

(ON) «Horwath et Horwath International» vient de diffuser une brochure en langue anglaise contenant un premier rapport statistique sur l'hôtellerie internationale.

Le rapport présente la synthèse des résultats de la gestion d'environ 200 hôtels dans le monde entier. Ces hôtels sont des hôtels internationaux de première classe, selon le système de classification suivi dans chaque pays. En plus, on a utilisé les résultats du «Lodging Industry, 1971 Edition», une étude sur l'hôtellerie aux Etats-Unis publiée par H. H. I. Cette étude suit, chaque année, les résultats d'opérations de 100 hôtels aux Etats-Unis. En conséquence, le rapport englobe les résultats d'approximativement 300 hôtels.

La classification des hôtels est en soi un travail énorme; sur le plan international, il est difficile de se mettre d'accord sur la terminologie, et il est encore plus difficile d'établir des descriptions uniformes des caractéristiques de la gestion.

Selon l'étude pour 1970, les hôtels étaient occupés à 72,6% en moyenne, et le prix moyen d'une chambre équivalait à 19,42 dollars. Avec la coopération constante d'hôteliers du monde entier, ce rapport sera publié chaque année. Il portera sur un nombre d'hôtels de plus en plus grand de manière à indiquer fidèlement les tendances qui se manifestent dans le domaine de l'industrie hôtelière internationale.

Wochen-Digest hotel revue

Integrationsverhandlungen haben begonnen

Am letzten Freitag haben in Brüssel die Verhandlungen zwischen einer schweizerischen Delegation unter Botschafter Paul Jolles, Direktor der Staatsbahnen, und der Delegation der Europäischen Gemeinschaften über ein Freihandelsabkommen für Industrieerzeugnisse begonnen. (Vgl. den Artikel «Hotellerie und Integration» in dieser Nummer.)

Ein Mitglied der Kommission der Europäischen Gemeinschaften, der Franzose Demiau, liess inzwischen verlauten, man erwarte von der Schweiz als «Preis» für den Freihandel mit Industrieerzeugnissen gewisse Konzessionen auf agrarpolitischem Gebiet. Dafür könnte die EWG auf gewisse Ausnahmeregelungen im Industriebereich (z. B. Uhren) verzichten. (Man schein in Brüssel nicht ganz erfasst zu haben, dass die Schweiz der grössere Kunde der EWG ist, als umgekehrt.)

Aus der ersten Sessionswoche

Der Ständerat hat das Budget für 1972 und den Finanzplan 1973/74 mit 30 gegen Null Stimmen verabschiedet. Bundesrat Celio begründete bei diesem Anlass eingehend die vom Bundesrat vorgeschlagenen Beschlüsselmassnahmen. Der Nationalrat revidierte das Berufsberatungsgesetz (verbesserte Subventionierung des Baus von Berufsschulen).

Von der Währungsfront

Der Zehnerklub tagte in Rom, ohne zu konkreten Ergebnissen zu gelangen. Die deutsche Bundesregierung möchte, nachdem sich das Floating der DM auf den Export eher nachteilig auswirken beginnt, wieder zu festen Paritäten zurückkehren. Die USA scheinen den Gedanken einer Dollarbewertung nicht mehr rundweg abzulehnen, verlangen aber flankierende Aufwertungen der europäischen Währungen und des Yen. Der Zehnerklub tritt bereits am 16./17. Dezember in Washington wieder zusammen.

Trübe Finanzaussichten des SBB

Der SBB-Voranschlag für 1972 rechnet nur noch mit einem bescheidenen Reinergebnis von 3,4 Millionen Franken, trotz 74 Millionen Franken Mehrertrag aus dem Personenverkehr (Tarifierhöhung November 1971) und 108 Millionen aus dem Güterverkehr (Tarifierhöhung 1972). Die Abgeltung der gemeinwirtschaftlichen Leistungen von 100 Millionen Franken im Jahr wird von den SBB als ungenügend bezeichnet. Die Personentarife sollen bereits 1973 wieder erhöht werden. Der Durchschnittsaufwand je Bestenstunden erreicht im Budget 1972 32 372 Franken, 21 Prozent mehr als in der Rechnung 1970. R. S.

2 mal neu von Maggi Kartoffel-Köstlichkeiten aus dem Goldbeutel

7.11.1970

Kartoffel-Köstlichkeiten



*Mousline
Kartoffelstock*

Sie brauchen nicht mehr Kartoffelberge zu lagern für viel guten Kartoffelstock. Rüsten ist auch überflüssig. Diese umständliche Arbeit nimmt Ihnen Mousline ab. Mousline, der feine, leichte Kartoffelstock. Mousline ist so einfach zubereitet und gelingt immer.

*Croquettes
mit Eiern*

Croquettes von Maggi. Besonders köstlich wegen des Eianteils. Die Eier machen Maggi Croquettes so luftig und so knusprig. Egal, ob Sie sie in der Pfanne, im Ofen oder in der Fritur zubereiten. Es macht Spass, Maggi Croquettes immer anders zu servieren. A la carte, immer besonders, immer speziell. Wie es Ihre Gäste gerne mögen.



goldener Frischhaltebeutel zu 750 g = ca. 20 Portionen
Karton à 6 goldene Frischhaltebeutel zu 750 g = ca. 120 Portionen

Maggi
Grossküchen Service

goldener Frischhaltebeutel zu 950 g = ca. 30 Portionen
Karton à 6 goldene Frischhaltebeutel zu 950 g = ca. 180 Portionen

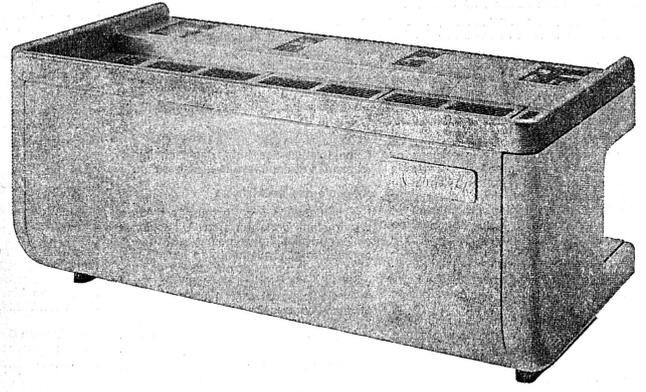
WENN ES UM KLIMA GEHT- WIR SIND DABEI.

Seit über 30 Jahren helfen wir, Zuverlässiges noch zuverlässiger zu machen. Wir bauen Geräte und Anlagen zur Simulation aller Umweltbedingungen für Forschung, Entwicklung und Produktion. Wir konstruieren immer neue Anlagen der Klimameß- und Klima-Verfahrenstechnik. Wir verbessern durch ein komplettes Programm von Raumklimageräten für alle Bautypen (die man auch nachträglich noch einbauen kann) die Arbeits- und Umweltbedingungen der Menschen. Damit Ihre Klimafragen nicht zum Problem werden, steht Ihnen unser Ingenieur-Beratungsdienst — für Sie völlig kostenlos und unverbindlich — zur Verfügung.

WEISS Umwelt-Klima-Mess-TECHNIK

KARL WEISS AG · DAVOS
CH - 7270 Davos-Platz
Telefon: (083) 33888, Telex: 74231 weiss
Stammhaus: **KARL WEISS · GIessen** D-6301 Lindenstruth
Tochtergesellschaft: **KARL WEISS Ges.m.b.H.** A-2733 Grünbach am Schneeberg/NO

Popige neue Karosserie!



**Dass die La Cimbali gut ist, merken Sie sofort.
Dass sie dazu noch eine Menge Kaffee einspart, spätestens bei der nächsten Kaffee-rechnung.**

(Denn die LaCimbali presst mit einem richtigen Kolben und nützt das Mahlgut richtig aus, arbeitet daher für Ihren Geldbeutel.)

Hier ein Beispiel:

Im Dezember installierten wir im Restaurant Old Inn in Zürich zwei automatische CIMBALI-Kaffeemaschinen. Nach kurzer Betriebszeit ist der Inhaber, Herr Graf, von seinem Buchhalter darauf aufmerksam gemacht worden, dass der Kaffeeumsatz in erfreulichem Umfang zugenommen hat. **Gross war seine Ueberraschung, als er später beim Vergleich der Lieferantenrechnungen feststellte, dass er trotz der Umsatzsteigerung monatlich fünfzig Kilo Kaffee weniger bezahlt als früher.** Die CIMBALI-Maschinen haben ihm also doppelten Gewinn gebracht: erstens mehr Bargeld in der Kasse und zweitens kleinere Lieferantenrechnungen. Überflüssig zu sagen, dass Herr Graf bedauert, unsere Maschinen nicht früher angeschafft zu haben.

LA-CIMBALI

wertet Ihren Kaffee Franken merklich auf!

Vassalli & Moresi, Schaffhauserstrasse 432, 8050 Zürich,
Tel. (051) 48 64 65

Vendomat AG, Worbstrasse 185, 3073 Gümligen-Bern,
Tel. (031) 52 28 66

C. Strahm & Co., Chevillarde 21, 1208 Genf,
Tel. (022) 36 17 20

und zahlreiche Servicestellen in der ganzen Schweiz

L'Union fribourgeoise du tourisme aide les hôteliers

Un séminaire sur la propagande et les relations publiques

Renouvelant son intéressante initiative de l'an dernier et fidèle à sa volonté d'améliorer constamment la qualité des hommes et des moyens engagés dans la promotion du tourisme fribourgeois, son organisation faitière, l'UFT, qui dirige en force M. Bernard Morand, avait mis sur pied une semaine consacrée, cette année, aux moyens de communication modernes: la publicité et les relations publiques.

De nombreux professionnels et pseudo-professionnels de l'hôtellerie et de la restauration avaient répondu à l'appel de l'UFT, marquant ainsi leur intérêt pour une branche en rapide progression et qui concerne, dans le contexte actuel de la promotion touristique, autant les petites entreprises hôtelières que les grandes. Diverses personnalités politiques fribourgeoises assistaient aussi à cette journée d'étude; on ne saurait s'en étonner si l'on songe qu'en matière de relations humaines l'Etat et les collectivités publiques ont également une tâche substantielle à remplir!

Soigner l'image

Dans son exposé préliminaire, M. Pierre Dreyer, conseiller d'Etat, le «ministre» fribourgeois du tourisme, insista sur la nécessité d'une meilleure collaboration de tous ceux qui sont appelés à faire fructifier le capital-confiance du tourisme au Pays de Fribourg. Il s'agit, en l'occurrence, d'être le propre ambassadeur, avec carte-visite à l'appui, des réalisations touristiques du canton; cette profession de foi suppose l'offre de prestations de qualité, la confiance dans la valeur des atouts à disposition et une attention sans relâche dans le maintien de l'image du tourisme fribourgeois.

M. Bernard Morand, directeur de l'UFT, présenta un éventail des possibilités offertes par la publicité et les relations publiques. Ces deux disciplines exigent un certain nombre de règles si l'on veut atteindre les objectifs fixés; elles ne peuvent en aucun cas être élaborées au petit bonheur la chance, mais bien en fonction d'un programme de travail,

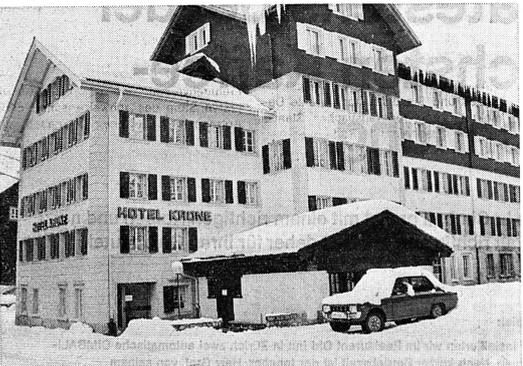
d'une fixation des buts, des techniques existantes et des moyens à disposition.

A l'école des spécialistes

Les participants à cette journée d'étude retournaient donc un peu à l'école, à cette occasion, mais pour y suivre des cours, dits généralement «de recyclage», consacrés à un sujet effectivement nouveau pour la plupart d'entre eux. C'est ainsi qu'ils assistèrent à un exposé de M. Jean-Jacques Monnard, professeur à l'Institut international de tourisme de Gilon, et spécialiste en matière de propagande touristique s'il en est. Le conférencier s'attacha principalement à la publicité pure, c'est-à-dire aux annonces dans la presse. Un petit mode d'emploi fut même remis à chaque participant, ce qui souligne bien l'aspect pratique donné aux séminaires de l'UFT. Enfin, un second exposé fut prononcé par M. A. Helbling, priva-docent à l'École des hautes études commerciales de Lausanne. Il s'intitula «Les relations publiques internes et externes dans le tourisme», un sujet ignoré ou négligé par trop de chefs d'entreprises et qui, à notre avis, dépasse le cadre de la simple technique professionnelle pour faire partie intégrante de l'éducation permanente et de la psychologie des relations humaines. «HOTEL-REVUE s'est suffisamment déjà fait l'écho de ces divers thèmes pour ne pas devoir y revenir aujourd'hui. Elle désire simplement relever l'excellente initiative de l'Union fribourgeoise du tourisme dont le travail en profondeur, en collaboration avec ses divers partenaires au service de l'industrie touristique régionale, ne tardera pas à porter des fruits profitables à l'ensemble du canton. J. S.

Umbau Hotel Krone Andermat

Passanten- und Sporthotel in einem



Soll man umbauen – oder abreißen und neu bauen?

Cette question a occupé l'attention de M. A. Tresch, conseiller d'Etat, qui en l'occurrence a opté pour la rénovation. Le bâtiment de l'ancien hôtel Krone, qui a été construit en 1927, a été entièrement rénové, la troisième, la quatrième et la cinquième étages ont été ajoutés.

En l'absence de nouvelles constructions, les exigences de notre époque sont devenues plus strictes, ce qui a conduit à la rénovation de l'ancien hôtel Krone. Le bâtiment a été entièrement rénové, la troisième, la quatrième et la cinquième étages ont été ajoutés.

Sur cette question, il a été décidé de rénover l'ancien hôtel Krone. Le bâtiment a été entièrement rénové, la troisième, la quatrième et la cinquième étages ont été ajoutés.

Le projet de rénovation de l'ancien hôtel Krone a été approuvé par le conseil municipal. Le bâtiment a été entièrement rénové, la troisième, la quatrième et la cinquième étages ont été ajoutés.

Le projet de rénovation de l'ancien hôtel Krone a été approuvé par le conseil municipal. Le bâtiment a été entièrement rénové, la troisième, la quatrième et la cinquième étages ont été ajoutés.

Verkehrsvereine berichten

Stagnierende Tendenz überwunden

Adelboden gehört auch zu jenen Winterkurorten, die trotz zum Teil schlechten Schneeverhältnissen einen hohen Höchststand der Logiernächte erreichen konnten. Vom 1. Oktober 1970 bis 30. April 1971 wurde eine Zunahme von 2,9 Prozent erzielt. Zu dem schönen Resultat haben sicher die neuen Anlagen, Curlinghalle und Sesselbahn auf den Laveygrat, beigetragen. Im Januar fanden die 7. Gehörlosen-Winter-Weltspiele statt.

Erstmals boten die Hotels und Pensionen des Hoteliervereins im Januar und März Skiing Packages an. Obwohl das 7-Tage-Arrangement nicht den erwarteten Erfolg erzielte, soll der Versuch in diesem Winter

mit einem erweiterten Spezialangebot für Currier wiederholt werden.

Dank dem ausserordentlich schönen Wetter und intensiver Werbung konnte für die Sommersaison das beste Resultat seit 1963 erzielt werden. Gegenüber dem Vorjahr stiegen die Logiernächte um 19,6 Prozent auf 86 239. Adelboden hofft, dass die rückläufige Tendenz des Sommerverkehrs der letzten Jahre damit ihren Abschluss gefunden hat.

Wie aus dem Jahresbericht weiter hervorgeht, war auch der Verkehrsverein Adelboden über die Einsetzung der Swissair-Flüge ab Belpmoos wenig erfreut. Er gibt seiner Hoffnung Ausdruck, dass wenigstens der Autobusdienst

Kloten-Bern bis nach Spiez und Interlaken verlängert werde. MK

Herbstrekord in Graubünden

Die Uebernachtungen von Fremdgästen in den Hotel- und Kurbetrieben Graubündens haben im diesjährigen September die Halbmillionengrenze überschritten. Gegenüber dem Vorjahresmonat vermehrten sie sich von 429 784 um 79 456 auf 509 240. Das Wachstum um 18,5 Prozent liegt über dem schweizerischen Durchschnitt im alpinen Bereich. Nur in 4 von den 43 erfassten Orten ergaben sich gesamthaft nicht ins Gewicht fallende Rückgänge. Zu dem Grosse Erfolg haben zweifellos auch die herbstlichen Sondervergünstigungen der Bündner Bahnen und der PTT-Reisepost beigetragen. Diese preisgünstigen Dreitages-Generalabonnements sind nämlich während der zweimonatigen Ausbauphase von über 2600 Personen bezogen worden. Ferner wird von Höhenzentren bereits ein bedeutender Zustrom von Wintersportlern gemeldet.

Gemeinsame Devise für das Genoserosgebiet

Die Verkehrsvereine von Mendrisio, Monte Generoso und Muggiolo wollen sich zu einer regionalen Dachorganisation zusammenschliessen. Dafür ist die Bezeichnung «Ente turistico per il Monte Generoso e dintorni» gewählt worden. In Mendrisio soll ein ständiges Bureau eingerichtet werden.

Attraktionen im Albulatal

Das durch Bahn und Strasse gut erreichbare Bergün/Bravuogn im oberen Albulatal gehört zu den mittleren Sommer- und Winterferienorten Graubündens. Es verfügt bereits über eine besondere Attraktion einer viel benutzten, 5 km langen Schlittelbahn. Diese wird auf der zeitweise dafür reservierten Kantonstrasse von Preda her von Mitte Dezember bis in den Frühling betrieben. Die zahlreichen Benutzer bevorzugen bisher die Vollmondnächte, wofür die Rhätische Bahn abendliche Extrazüge an den Ausgangspunkt hinaufführt. Jetzt wird die Einrichtung einer nächtlichen Beleuchtung der Strecke angestrebt, um die Schlittelbahn wetterunabhängig zu machen. Ausserdem sind je zwei Eisplätze und Skilifte sowie eine Langlaufloipe vorhanden. Den Sommergästen dienen ein Schwimmbad mit Liegewiesen und ein Tennisplatz.

Nachdem die eidgenössische Konzession für die projektierten Bergbahnen Bergün-Darluf erteilt worden ist, liegt das Aktienkapital für dieses neue Unternehmen zur Zeichnung bis spätestens 30. März 1972 auf. Die Investition ist auf 2 560 000 veranschlagt, wovon 1,5 Mio durch die Aktionäre und der Rest durch Fremdkapital aufzubringen sind. Im Zusammenhang mit dem Bau der neuen Bergbahnen ist die Erweiterung der bestehenden Wanderwege vorgesehen. Für das Initiativkomitee zeichnen mehrheitlich einheimische Gewerbetreibende.

Anti-Stress-Wochen

Der Kur- und Verkehrsverein Lenzerheide-Valbella hat erstmals diesen Winter den Monaten Dezember, Januar und März Anti-Stress-Wochen geschaffen, um seinen Gästen neue Erholungs- und Sportferien zu offerieren. Die Anti-Stress-Wochen sollen erholend und vorbeugend für alle jene Menschen wirken, an die der Alltag teure Forderungen richtet, welche Entspannung und Erholung im Bereiche der Natur und des Sportes als Ausgleich mehr denn je verlangen.

Pauschalarrangements sind bereits ab 210 Fr. pro Person, pro Woche, erhältlich.

Verkehrsverein Gstaad befürwortet Kongress-Saalbau

Anlässlich seiner Herbstgeneralversammlung stimmte der Verkehrsverein von Gstaad einer Resolution zu, nach der in Verbindung mit dem Bau des neuen Kirchgemeindehauses in Gstaad auch ein Kongress-Saal mit einem Fassungsvermögen von 300 bis 400 Plätzen und mobiler Erweiterungsmöglichkeit auf 500 bis 600 Plätze eingepflanzt werden soll. Der Verein ist bereit, an die jährlichen Betriebskosten einen namhaften Beitrag zu leisten. Im Verlaufe der Versammlung wurden sodann 14 neue Mitglieder aufgenommen und deren 8 entlassen; ein Sekretär für das Kurtaxenwesen und Sportveranstaltungen engagiert; das Kurtaxenreglement dahingehend abgeändert, dass von nun an in Gstaad jedermann ohne Ausnahme kurtaxenpflichtig ist; vom erfolgreichen Abschluss des «Tennis-Opens» Kenntnis genommen und die Anschaffung einer Pistennmaschine für die Loipe-Präparierung erörtert. Im weiteren wurden die Verkehrsvereinsmitglieder im eigenen Interesse, dazu aufzufordern, bei der kantonalen Abstimmung am 12. Dezember dem Wirtschaftsförderungsgesetz, durch welches die infrastrukturelle Entwicklung in Fremdenverkehrsgebieten finanziell besser unterstützt werden kann, zum Durchbruch zu verhelfen. P. V.



par Paul-Henri Jaccard

Retour de Suisse ..

Voici quelques semaines, j'ai rencontré à New York un agent de voyages américain fraîchement débarqué d'une tournée d'étude dans notre pays; l'enthousiasme dont il témoignait n'était pas le fait d'une simple politesse. Pour ce professionnel du voyage déjà chevronné, la Suisse possède, encore et toujours, de solides attraits. Cette affirmation était agréable à entendre, au soir d'un long voyage autour de la terre au cours duquel les yeux et l'esprit s'étaient concentrés sur les efforts et les réalisations de la concurrence... Au point, parfois, de se demander si nous avons encore des chances de rester dans la course, dans cette compétition à l'échelle mondiale qu'est devenue aujourd'hui la propagande touristique.

Pour cet Américain rentré d'Europe – et plus particulièrement de notre pays – la question ne se posait pas; bien sûr il fallait bien admettre l'attrait, pour ses compatriotes, des mers du Sud, de l'exotisme, du soleil en hiver; tenir compte également de l'esprit d'aventure qui les habite, la tentation de fouler bientôt le sol longtemps interdit de la Chine, après une tournée dans les pays de l'Est; mais la véritable raison de vacances, le voyage que l'on est prêt à répéter et dont on ne se lasse jamais, c'est très certainement celui qui mène en Europe et dont la Suisse a sa part.



maximaux; ou si d'autres éléments, moins spectaculaires, justifiaient la satisfaction très réelle de notre voyageur? La réponse ne s'est pas faite attendre: l'accueil, la gentillesse, le sourire, l'amitié rencontrés; se sentiment, plus rare qu'on pourrait le croire, d'être le bienvenu; un état d'esprit qui va plus loin que la simple courtoisie...

Tout simple, n'est-il pas vrai, et pas coûteux comme forme de propagande touristique; mais encore faut-il savoir en user.

Poussant plus avant mes questions, j'ai fini par faire dire à mon interlocuteur les lieux et les moments les plus heureux de son récent séjour en Suisse; et c'est alors que sont apparues les nuances! Le souvenir lumineux de la réception de cet hôtelier-propriétaire, consacrant tout son temps à ses hôtes de passage, soucieux de bien les connaître et de s'en faire des amis...

Opération réussie, cher monsieur; vous aurez bientôt l'occasion de voir – comme on dit parfois – revenir l'ascenseur!

Et par contraste, il faut bien le dire ici, l'impression mitigée à l'égard de tel autre établissement, dans une autre station, plus coté sans doute à la bourse hôtelière internationale, mais où l'on n'a été qu'un numéro parmi les autres; vraisemblablement, le directeur était absent; et il ne s'était trouvé personne pour le remplacer dans cette tâche si essentielle de l'accueil. Dommage! Car cette réception manquée, au lendemain de la parfaite réussite de l'étape précédente, a été remarquée. Cet incident de parcours n'a heureusement pas compromis l'excellente impression d'ensemble... Il faut parfois des ombres pour faire apprécier les lumières!

L'Académie internationale du vin à l'Hôtel du Rhône

Née à Bordeaux en juin dernier, l'Académie internationale du vin vient de s'installer officiellement à Genève, établissant son siège à l'Hôtel du Rhône. C'est du reste un Suisse, M. Constant Bourquin, une autorité en matière de vins, qui en est le premier président. Il était descendu des hauteurs de Chandolin, le 25 novembre dernier, pour procéder à cette installation, en présence d'un certain nombre de notabilités.

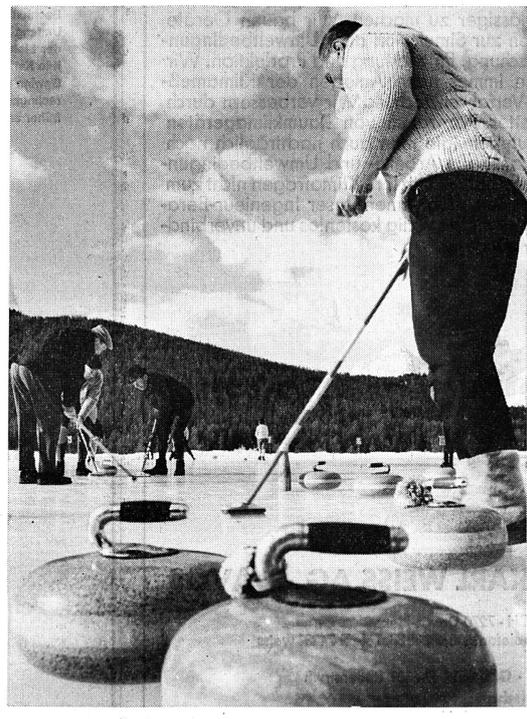
Et ce fut l'occasion d'introniser, si l'on peut s'exprimer ainsi, le premier membre suisse de cette académie, en la personne de M. Richard Lendi, directeur général de la Chaîne des Hôtels Rhône, qui n'est pas seulement un hôtelier et un restaurateur de grande classe, mais aussi, mais oui, un propriétaire-vigneron, donc tout à fait digne de faire partie de cet aéropage d'oénologues distingués, qui n'ont d'autre but que de protéger le vin, pour qu'il demeure un breuvage noble et de prendre aussi la défense de ceux qui en sont les consommateurs. V.

L'Exposition «Montres et Bijoux» à Genève

Après avoir été présentée, 55 jours durant, dans huit villes des deux Amériques, soit Brasilia, Rio-de-Janeiro, Sao-Paulo, Buenos-Aires, Rosario, Caracas, Los Angeles et New York, où elle a été visitée par plus de cent mille personnes, ce qui est le reflet des tendances nouvelles de la mode de la bijouterie, de la bijouterie et de l'horlogerie – fruit des stylistes et des créateurs du trentième siècle –, s'est installée, pour la trentième fois, dès le 26 novembre et jusqu'au 12 décembre, dans les salles du Musée Rath, à la place Neuve, dans un décor de vitrines spécialement conçues et réalisées pour elle.

Le thème de la manifestation de cette année a été la forme continue, ce qui a permis de nombreuses interprétations et d'originales variations. Dans le cadre de cette exposition sont également présentées les œuvres des lauréats de la Ville de Genève en ce qui concerne les grands prix de la bijouterie, de la joaillerie, de l'émallierie et de l'horlogerie.

C'est en présence d'un grand nombre de personnalités et d'invités que M. Ernest Mayor, qui se trouve à la tête du comité d'Organisation, a déclaré ouverte cette trentième Exposition «Montres et Bijoux» sous l'égide de Mme Lise Girardin, conseiller aux Etats et vice-présidente du Conseil administratif de la Ville de Genève, venu tenu à honorer de sa présence. V.



Das Curlingspiel in der reinen und prickelnden Bergluft von Pontresina ist spannend und gesund. Die Currier bilden in Pontresina eine grosse Familie. Elf gut unterhaltene Curling-Rinks stehen Ihnen zur Verfügung. (Photo SVZ)

Europäische Integration und Hotellerie

Von Dr. Richard Schwertfeger

Die Verhandlungen haben begonnen

Am letzten Freitag haben in Brüssel die Verhandlungen über die provisorische Freihandelsregelung für Industriegüter zwischen der Schweiz und der EWG begonnen. Drei Ziele stehen dabei im Vordergrund:

- die weitere Gewährleistung des Freihandels zwischen der Schweiz und jenen EFTA-Staaten, die der EWG als Vollmitglieder beitreten werden (Grossbritannien, Dänemark, Norwegen);
- die schrittweise Verwirklichung des Freihandels zwischen der Schweiz und den jetzigen EWG-Staaten (Belgien, Bundesrepublik Deutschland, Frankreich, Italien, Luxemburg und Niederlande);
- die Schaffung einer ersten, tragfähigen Grundlage für das angestrebte besondere Verhältnis der Schweiz zu den Europäischen Gemeinschaften (EWG, Europäische Gemeinschaft für Kohle und Stahl, Euratom).

Die schweizerische Integrationspolitik ist damit in eine neue Phase effektiver Verhandlungen eingetreten. Dabei ist interessant zu wissen, dass die Schweiz vor den anderen nichtbeitrittswilligen EFTA-Staaten (Oesterreich, Schweden, Portugal und Finnland) an die Reihe kommt. Der Freihandel mit diesen vorerwähnten Staaten und Island wird dadurch gewährleistet, dass die EFTA - allerdings ohne Grossbritannien, das bereits seinen Austritt auf Ende 1972 erklärt hat sowie Dänemark und Norwegen, welche aber diesen Schritt nach Abschluss ihrer EWG-Verhandlungen unternehmen dürften - fortbestehen bleibt.

Als Eintrittsgeschek erhält die Schweiz mit ihrem EWG-Abkommen auch den Freihandel mit der Republik Irland, welche der EWG als Vollmitglied beitreten wird, und mit der bis jetzt keine Freihandelsregelung bestand.

Bei den Verhandlungen der Schweiz mit der EWG in Brüssel liegt, wie man so schön sagt, der Teufel im Detail. Es sind verhältnismässig komplizierte technische Details zu regeln wie die Frage der Ursprungsregelung zur Vermeidung von Handelsumleitungen. Wie weit dabei auch politischer Ballast - etwa die Arbeitsmarktpolitik der Schweiz oder spezielle Anliegen im Zusammenhang mit der Uhrenindustrie - auf die Waagschale der Verhandlungen geworfen wird, muss sich noch zeigen.

Auf jeden Fall stehen die Verhandlungen unter Zeitdruck: bis spätestens Ende 1972 sollte die Freihandelsregelung perfekt sein, um die Kontinuität der bisher in der EFTA erzielten Zollfreiheit zu sichern. Unter der optimistischen Annahme einer dreijährigen Übergangsfrist könnte der Zollabbau mit der EWG auf Ende 1975 vollständig vollzogen sein.

Ausgeklammert bleiben vorerst: die Landwirtschaftspolitik und die mit ihr zusammenhängenden Importregelungen, die Harmonisierung der Gesetzgebungen (z. B. des Steuerrechts und der indirekten Steuern), die Fragen im Zusammenhang mit der Freizügigkeit der Produktionsfaktoren (Arbeitskräfte, Kapital), die Abstimmung der schweizerischen Politik mit den sogenannten "Problemen der zweiten Generation" der EWG - ihrer angestrebten, gemeinsamen Wirtschafts-, Handels- und Währungspolitik. Diese Problemkreise sind auf ausdrücklichen Wunsch der EWG von den jetzigen Verhandlungen um eine Freihandelsregelung ausgeklammert worden; wann und in welcher Reihenfolge sie spruchreif werden, ist noch völlig offen.

Damit ist auch gesagt, dass wesentliche Punkte im Bereiche der Dienstleis-

stungen zwischen der Schweiz und der EWG noch ihrer Klärung harren.

Integrationsvarianten

Die Meinungsbildung innerhalb der schweizerischen Wirtschaft über ihr wünschenswertes «Nahverhältnis» zur EWG ist nun weitgehend erfolgt. Zwei Dokumente fassen diese zusammen:

- die Studie «Wirtschaftspolitische Aspekte der Europäischen Integration aus schweizerischer Sicht» des Vororts des Schweizerischen Handels- und Industrievereins;
- die - noch nicht veröffentlichte - parallel dazu erfolgte Integrationsumfrage der Vereinigung des Schweizerischen Import- und Grosshandels.

Die Optik der beiden Studien ist verschieden: jene des Vororts ist produktions- und exportorientiert, jene des Import- und Grosshandels import- und damit indirekt konsumorientiert. Beide Betrachtungsweisen sind für die Fremdenverkehrswirtschaft und damit die Hotellerie von Bedeutung. Die Studie des Vororts liegt bereits vor, mit ihr haben automatisch die produktions- und exportorientierten Argumente stärkeres Gewicht in der Integrationsdiskussion erhalten. Wenn man berücksichtigt, dass in der Untersuchung des Vororts sämtliche wichtigen Industrien unseres Landes - darunter auch sehr kleine - aber nur zwei Dienstleistungszweige - beratende Ingenieure und Versicherungen - behandelt werden, so scheint sich eine gewisse Korrektur des Bildes aus der Sicht der übrigen Dienstleistungen und des Konsums aufzudrängen. Der Moment ist also gekommen, in welchem auch die Fremdenverkehrswirtschaft - insbesondere die Hotellerie - ihre Vorstellungen über die Integration der Schweiz in den grösseren europäischen Markt präzisieren sollte.

Die Studie des Vororts arbeitet mit drei Integrationsvarianten:

Variante A: EWG und EFTA bestehen getrennt nebeneinander fort.

Variante B: Sämtliche EFTA-Länder, nicht aber die Schweiz, treten der EWG bei. Die EFTA würde aufgelöst.

Variante C: Die Schweiz tritt zusammen mit den anderen EFTA-Ländern der EWG bei. Die Schweiz übernimmt - möglicherweise mit einem Neutralitätsvorbehalt - sämtliche Verpflichtungen des Römer Vertrages (Grundlage der Europäischen Gemeinschaften); sie unterzieht sich den künftigen gemeinsamen Politiken der Europäischen Gemeinschaften.

Diese Varianten wurden vom Vorort, um ein differenziertes Bild der Interessen zu erhalten, bewusst extrem formuliert. Die Variante A ist durch die Entwicklung in der Zwischenzeit bereits unwahrscheinlich geworden. Auch die Variante B erscheint beim derzeitigen Stand der Dinge ziemlich ausgeschlossen: die Schweiz hat mindestens ebenso gute, wenn nicht noch bessere Aussichten als andere nichtbeitrittswillige EFTA-Staaten, sich mit der EWG zu arrangieren. Die Variante C - Vollbeitritt - entspricht nicht dem heutigen politischen Willen der Schweiz; sie wäre höchstens als Endzustand eines auszugestaltenden «Nahverhältnisses» der Schweiz zur EWG denkbar, dessen ersten Schritt die im Entstehen begriffene Freihandelsregelung für Industrierzeugnisse darstellen würde.

Welches Gesamtbild ergibt sich nun aus der VORORT-Umfrage, die - wie gesagt - die Interessen der produzierenden Industrie und zweier Dienstleistungsgebiete widerspiegelt?

Es ist klar, dass die im Vorort zusammengefassten Wirtschaftszweige

der Entwicklung nicht latenten zusehen können. Für sie stehen drei Arten von Massnahmen im Vordergrund:

- Privatwirtschaftliche Massnahmen auf der Ebene der einzelnen Unternehmung;
- Privatwirtschaftliche Massnahmen auf Branchenebene
- Massnahmen der schweizerischen Wirtschaftspolitik.

Auf die Hotellerie übertragen, hiesse dies: Massnahmen der einzelnen Hotels, der SHV und der schweizerischen Fremdenverkehrspolitik. Doch darüber später.

Massnahmen auf Unternehmensebene

Die Vorort-Studie zählt hier auf:

- 1) Bildung kontinentweiter Verteilorga-nisationen
- 2) Weitere Rationalisierungsmassnahmen
- 3) Bereinigung der Sortimente
- 4) Spezialisierung als Antwort auf wachsenden Konkurrenzdruck
- 5) Umstellung von bisher zollgeschützten Inland-Produktionszweigen auf Export
- 6) Ergänzung der Eigenproduktion durch Zukäufe aus dem EWG-Markt
- 7) Intensivierung der Forschung und Entwicklung
- 8) Intensiveres Marketing, stärkere Auslandswerbung nach Herstellung des Freihandels mit der EWG
- 9) Produktionsverlagerungen ins Ausland, namentlich bei Variante B «Isolierung»
- 10) Ausweitung des Lizenzgeschäfts
- 11) Beweglichere Konzernpolitik hinsichtlich Produktionsstandorte und -sortimente.

Massnahmen auf Branchenebene

Hier weist die Vorort-Studie auf eine Reihe von Massnahmen hin, welche für die Mitglieder des SHV keine Fremdwörter sein dürften:

- Zwischenbetriebliche Zusammenarbeit (Kooperation), insbesondere in der Werbung, in der Ausbildung der Arbeitskräfte und im Einkauf
- Zusammenschlüsse sich ergänzender Unternehmungen zu Leistungsgemeinschaften.

Massnahmen der schweizerischen Wirtschaftspolitik

In dieser Rubrik taucht ein Katalog von Massnahmen auf, der sich mit gleichgerichteten Bestrebungen der Hotellerie eng berührt:

- Erleichterung der Produktion in der Schweiz (Arbeitsmarktpolitik, Steuerpolitik)
- Erleichterung der Anpassung der in-landorientierten Wirtschaftszweige an die Anforderungen des grösseren europäischen Marktes
- Aufrechterhaltung einer autonomen schweizerischen Wirtschafts-, Währungs- und Aussenhandelspolitik soweit wie irgend möglich; Sicherung der Universalität der schweizerischen Aussenwirtschaftsbeziehungen; Erhaltung der weltweiten Verflechtung der Schweizer Wirtschaft mit autonomen Mitteln.

Probleme der zweiten Integrations-Generation

Der Vorort vertritt in seiner Studie die - vom Standpunkt der Dienstleistungen aus mehr als berechtigte - Ansicht, dass die gegenseitige Öffnung der Märkte mit dem Zollabbau allein noch nicht ver-wirklicht sei. Dieser müsste in der Folge durch nachstehende Massnahmen ergänzt werden:

- Beseitigung zollfremder Handels-hemmnisse
- Vereinheitlichung industrieller Normungen und Harmonisierung der Zu-lassungsvorschriften
- Intensivierung der technologischen Zu-sammenarbeit mit den Europäischen Gemeinschaften
- Liberalisierung des Submissionswe-sens

Der Vorort plädiert auf diesen Gebieten für pragmatische Lösungen, die nur einfach gehaltene Vereinbarungen erfordern würden. Für wesentlich schwieriger hält er Vorort dagegen

- die Vereinheitlichung des Gesell-schaftsrechts und
 - Anpassungen des schweizerischen Steuer- und Aktienrechts
- Gegen institutionelle Lösungen mit der EWG spricht sich der Vorort auf den nachstehenden Gebieten aus:

- strukturell orientierte Industriepolitik der EWG
- Wirtschafts- und Währungsunion in der EWG.

Die Abstimmung der autonomen schweizerischen Wirtschafts- und Währungspolitik mit jener der Gemeinschaft könnte nach Ansicht des Vororts nur im Konsultationsverfahren erfolgen, das als einziges mit der schweizerischen Eigenstaat-lichkeit vereinbar wäre.

Schlussfolgerungen des Vororts...

- Die Schaffung eines freien Marktes für Industrierzeugnisse innerhalb West-europas ist anzustreben; dasselbe gilt für gewisse Dienstleistungen wie z. B. den Lizenzverkehr, die Tätigkeit der Versicherungen usw.
- Die Gestaltung «besonderer Beziehungen» dürfte zu einer geeigneten Zu-sammenarbeitsform (mit den Europäischen Gemeinschaften) führen ...
- Die dem Vorort angeschlossene Unter-nemmerschaft misst der Erhaltung der schweizerischen Neutralität, Unabhängigkeit und Staatsstruktur (direkte Demokratie und föderalistischer Staats-aufbau) entscheidende Bedeutung bei.
- Eine schweizerische Mitwirkung unter Vermeidung eventueller institutioneller

Bindungen ist auch bei den Integra-tionsformen der «zweiten Generation» auf gewissen Gebieten gemeinsamen Interesses denkbar.

- Ein Abkommen zwischen der Schweiz und den Europäischen Gemeinschaften sollte mit relativ kurzen Ueber-gangsfristen in Kraft gesetzt werden können; es sollte ausbaufähig sein, da-mit künftigen Entwicklungen Rechnung getragen werden kann.

- Parallel zu den Verhandlungen im Rahmen der Europäischen Integration sind die weltweiten Wirtschaftsbe-ziehungen der Schweiz weiter zu fördern.

... und die Realitäten

Beim heutigen Stand der Dinge lässt sich wohl folgendes sagen:

- Der Freihandel mit Industrierzeugnissen mit der EWG und den verbleibenden EFTA-Staaten ist in greifbare Nähe ge-rückt.

- Dieses Freihandelsabkommen - als Provisorium gedacht - ist aber entgegen den Vorstellungen des Vororts kaum ausbaufähig.

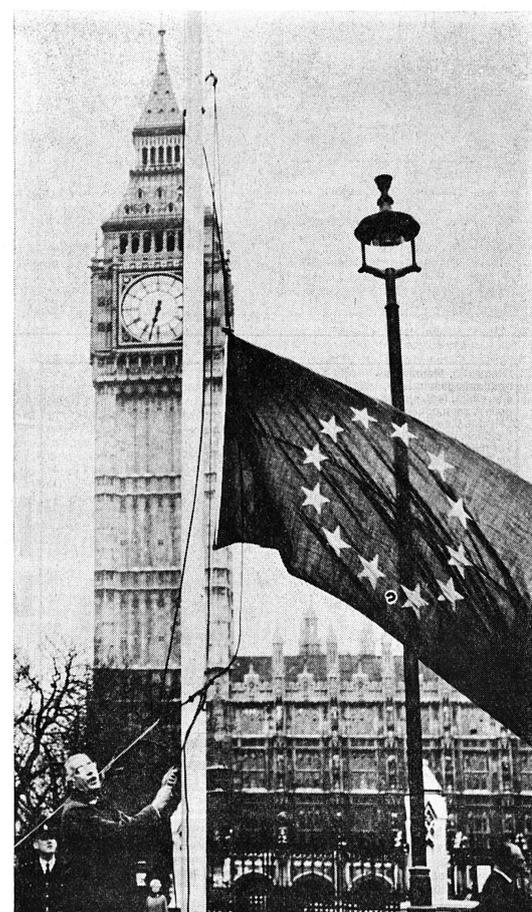
- Die vom Vorort als schutzwürdig er-achteten staatspolitischen Prinzipien der Schweiz bleiben auf jeden Fall ge-wahrt.

- Gewisse Probleme der «zweiten Ge-neration» werden rascher aktuell, als noch vor kurzem angenommen wurde. Je weniger sich globale Lösungen für die Weltwährungs- und Währungsunion, umso dringender wird eine gemeinsa-me europäische Währungspolitik. Diese könnte in ihren Grundzügen ohne die Schweiz entworfen werden; sie würde - ähnlich wie die EWG - durch die ihr innewohnenden Eigengesetz-lichkeiten die Schweiz einfach zur An-gleichung zwingen.

- Die weltweiten Wirtschaftsbeziehungen der Schweiz werden durch die kom-mende Freihandelsvereinbarung mit der EWG nicht beeinträchtigt. Desin-tegrierend wirken aber die einseitigen handelspolitischen Massnahmen von Nicht-EWG-Staaten (USA, Dänemark) und die von der Weltwährungs-krise ausgehenden Störeinflüsse.

- Das Interesse von Dienstleistungs-zeugern und Konsumenten am Integra-tionsgeschehen muss gleichwertig neben jenes der verarbeitenden In-dustrien unseres Landes treten und bei den künftigen Verhandlungen gebüh-rend gewichtet werden.

Im zweiten Teil unserer Darlegungen geht es nun darum, zu erkennen, was Fremdenverkehr und Hotellerie von der ersten Stufe des schweizerischen EWG-Arrangements zu erwarten haben, und welche Schritte vom Standpunkt der Ho-tellerie über hinaus erfolgen sollten. (Schluss folgt)



VOLG Schaffhauserstr. 6 8401 Winterthur
Tel. 052/84 1111

VLG Niederlassung 3052 Zollikofen
Tel. 031/57 15 22

pommes frites.....



golden frites

Wenn Feinschmecker von Geflügel sprechen,
meinen sie

deutsches Qualitätsgeflügel.



SCHLOSS STETTENER
Truthahnspezialitäten
ein Programm, das alle Wünsche erfüllt:

Delikatè-Truthahn
frisch oder geräuchert
Putenunterkeulen - Putenoberkeulen

und als Fertigportionen:

Truthahnschnitzel
Truthahn-Delikatè-Spieß
Truthahn-Rollbraten
Gefüllte Truthahnbrust
Truthahn-Bratwürstchen
Truthahn-Wurstspezialitäten

Vollfleischig - eiweißreich - fettarm.
Das ist die Kost, die heute verlangt wird.

SCHLOSS STETTENER Truthahnspezialitäten - Spitzenqualität aus Deutschland.

Fordern Sie ein ausführliches Angebot an.

CASIC-Corcestibles-Fachgeschäfte Basel, St. Alban-Anlage 16
Geflügel und Wild Import AG Basel, Neudorfstraße 90

Centrale Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH
53 Bonn-Bad Godesberg - Postfach 370

Wellner für Wählerische

(Wählen Sie
Qualität zu günstigem Preis.)



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

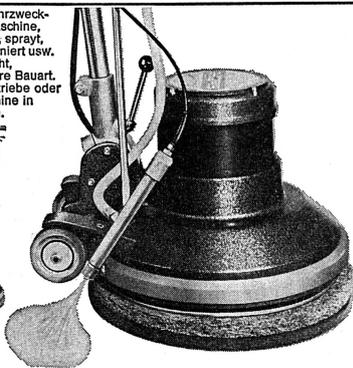
PLATAMA AG
Zürichstrasse, 8306 Brüttsellen
Telefon: 051/93 14 63



CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT-PONSARDIN
depuis 1772

Agent général pour la Suisse: Max B. JORDAN, NEUCHÂTEL 4

Silectro 30, Mehrzweckbodenpflegemaschine, sie reinigt, fegt, sprayt, poliert, shamponiert usw. Leichtes Gewicht, handlich, niedere Bauart. Für mittlere Betriebe oder als Zweitmaschine in Grossbetrieben.



Silectro- Bodenpflege... müheles und sparsam!

Es gibt weitere Silectro-Maschinen für jede Art Bodenpflege und -Behandlung. Senden Sie uns den Silectro Coupon ein und Sie erhalten unverbindlich 8103 Unterengstringen Telefon 051/98 30 88 passende Prospekte.

Beschaffenheit und ungefähre Grösse der Bodenflächen:

Firma, Postleitzahl und Ort

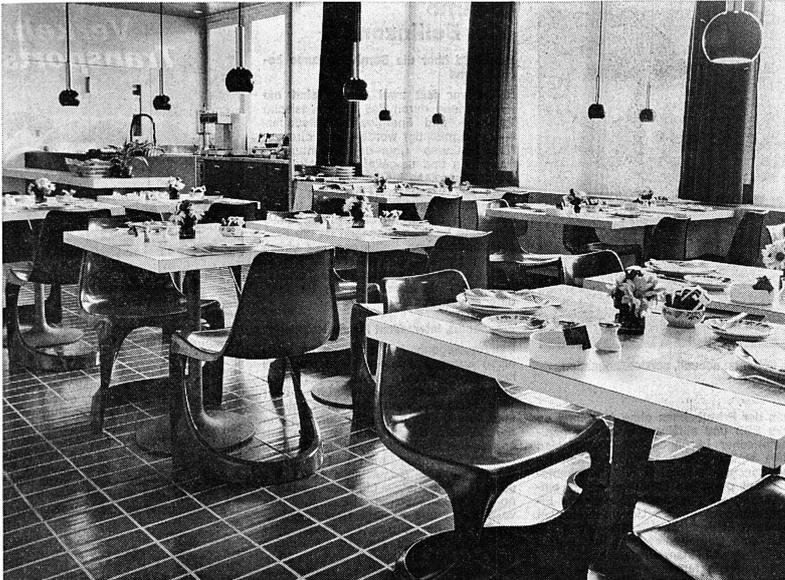
Mehrzweck-
bodenpflegemaschine
S 30



Bouillons - Suppen - Saucen für höchste Ansprüche

LUCUL

LUCUL Nahrungsmittelfabrik AG, 8052 Zürich, Tel. 051/50 27 94



Der freundliche Frühstücksraum im Guesthouse Atlantis.

Unterirdisch von First to Economy

Hotel Atlantis in Zürich und sein Guesthouse

Es gibt Leute, auch Geschäftsleute mit schönem Spesenkonto, die Schlafen und Baden einfach nicht gerne inklusive unbenutztem Gigi bezahlen und doch gerne ein modernes wohnliches Zimmer beanspruchen. Sie haben es in Zürich nicht leicht, etwas Passendes zu finden. Erstklassiges zu erstklassigen Preisen ist leichter zu haben. Auch das Atlantis war vorerst nur für eine anspruchsvolle, zahlungskräftige Kundschaft geplant worden. Der Bedarf nach mehr und etwas billigeren Betten liess aber schon bald die Idee vom GUESTHOUSE entstehen und beziehbare Wirklichkeit werden. Nachdem sich der bescheidenere Ableger vom Atlantis-Hotel seit dem 1. Juli bereits bestens bewährt hat, durfte ihm die Presse vergangene Woche in Augenschein nehmen. Ohne jeden architektonischen Seitensprung wurde das Haus einer Wohnüberbauung eingegliedert. Es hat seinen eigenen Eingang und Empfang, bildet aber mit dem Atlantis eine betriebliche Einheit, was der 120 m lange unterirdische Gang augenfällig darstellt. Alle 62 Studiozimmer sind schlicht und doch gediegen ausgestattet, verfügen über Radio, Telefon und TV-Anschluss, sowie Bad und WC. Der Couch kann rasch in ein Normalbett umgewandelt werden, so dass bei Bedarf 124 Betten zur Verfügung stehen. Zimmerservice gibt es nicht, dafür Getränkeautomaten. Ein reich assortiertes Buffet lockt die Gäste in den Frühstücksraum. Zimmerpreis: 40 Franken für eine und 58 Franken für zwei Personen. Frühstück ist nicht inbegriffen, da es dem Gast frei-

steht, nur einen Kaffee zu trinken oder sich mit seinen Partnern im Atlantis zu Tische zu setzen, denn selbstverständlich ist der Guesthouse-Gast auch Gast des Atlantis, der alle Annehmlichkeiten (Hallenbad, Sauna usw.) und Dienste des Haupthauses in Anspruch nehmen kann. Ab Frühjahr darf das Atlantis für seine Kunden einen eigenen Busdienst ins Zentrum aufnehmen. Damit wird das Guesthouse noch preiswerter, denn die Zürcher Taxis sind teuer und die Trinkforderung unverschämte. MK

Leserbrief

Nur noch Espresso?

Seit 10 Jahren haben wir in der Schweiz Ferien gemacht und wir haben zu unserem Bedauern gesehen, wie sich der unserer Erachtens - abscheuliche Espresso-Kaffee mehr und mehr einbürgert. Es ist jetzt fast unmöglich, nach dem Essen eine Kanne gewöhnlichen Kaffees zu bekommen, und wir Skandinavier lieben ja eine gute Tasse Kaffee nach dem Essen, eventuell mit einem Kognak. Aber nein - nicht in der Schweiz. Warum ist man so stur? Wir werden doch auch nicht gezwungen, ein bestimmtes Gericht zu essen, man kann doch wählen; falls sie aber absolut keinen Kaffee in der Küche machen wollen, könnte es doch das Restaurant nicht ruinieren, wenn es einen elektrischen Melitta anschafft, denn man nur mit einem Stecker zu bedienen braucht. Meiner Meinung nach sollte die Schweiz, die

doch gerne Touristen hat, genau wie andere Länder, Rücksicht auf die Gäste nehmen. Es ist traurig, denn wir lieben die Schweiz sehr, aber wir schätzen es auch sehr, es uns bei ein paar Tassen Kaffee mit Kognak gemütlich zu machen nach dem Essen. Dass wir das nicht bekommen können, ist ein Irritationsmoment. Der Ordnung halber will ich hinzufügen, dass ich von den besseren Hotels und Restaurants spreche. TM., Kopenhagen

Neuzeitlicher Kochberuf

Der Artikel in der HOTEL-REVUE Nr. 47 vom 25. November «Wird der Küchenchef überflüssig?» erscheint gerade in dem Moment, wo ich als Präsident der Prüfungskommission meinen Mitgliedern die Frage gestellt habe, ob sie weiterhin gewillt seien, die Lehrausbildung im Kochberuf noch wie vor 10 oder 20 Jahren abzunehmen. An der Experten-Tagung habe ich die nachfolgenden Thesen vertreten und auf eine neuzeitliche Richtung gedrängt. Wir sollten nur die Kräfte, die gewillt und fähig sind, dem Kochberuf ein neuzeitliches «Gesicht» zu geben, sammeln. Die Verhandlungen über die Lehrzeitverlängerung im Kochberuf sind zurzeit im Gange. Wenn man ihr zustimmen sollte, dann nur unter ausdrücklicher Bedingung der Schaffung neuer Grundlagen und Lehrmittel.

- Reorganisation bedeutet nicht Neues auf Altes aufstocken, sondern Altes

durch Neues zu ersetzen, denn neue Erkenntnisse haben bisher als tauglich erachtete Ueberlieferungen in Frage gestellt.

- Das Tempo der neuen Zeit verlangt eine neue Arbeitskonzeption. Die Vorbereitung auf diese Arbeitskonzeption liegt in der Lehre.
- Die Technik und die Fabrikation bringen neue Hilfsmittel zu unserer Berufsausübung. Die Frage ist nur: Wo, wann, wie und warum setzen wir sie für unsere Zwecke ein. Die Hilfsmittel verringern den Arbeitsaufwand und die Arbeitszeit und schaffen daher ein günstigeres Verhältnis zwischen Aufwand und Rendite.
- Je mehr wir die Arbeitskräfte reduzieren, desto wichtiger ist ihr Einsatz, ihre Fähigkeit, ihr Wissen. O. W. Z.

Nouvelles vaudoises

L'heure des bilans

Avec la fin de l'année, approche l'heure des bilans. Et l'on se penche, dans le canton de Vaud, sur les premiers résultats de la statistique des nuitées faisant apparaître pour la saison d'été quelques solides déficits dans les plus grandes stations du Léman que ne compensent pas les gains réalisés en montagne. En effet, si pour les deux mois principaux de l'été Villars sur Ollon, Château-d'Oex, les Diablerets et St-Cergue ont mieux travaillé que l'an dernier, le surplus des nuitées (11 000 en chiffre ronds) est loin d'équilibrer les pertes enregistrées à Lausanne (-24 000 nuitées), à Montreux (-20 000), à Vevey (-7000) et même à Leysin (-7000). On a remarqué que ces pertes étaient dues, en grande partie, à la clientèle étrangère, et, en premier lieu, au recul très sensible des nuitées américaines (-10 817 en juillet et -11 672 en août), des nuitées françaises (-7265 et -7165) et britanniques (-4127 et -3967).

L'OTV fait le point

La situation préoccupante de l'hôtellerie vaudoise a été longuement évoquée dans la séance d'information que vient de tenir au Palais de Beaulieu l'Office du tourisme du canton de Vaud. M. Jean-Jacques Schwarz, le directeur de l'OTV, a donné connaissance des résultats de la statistique à fin septembre. Pour l'ensemble de l'hôtellerie vaudoise, la perte ne représente que 1,6 % du total; elle affecte principalement Lausanne, Montreux et Vevey, dans des proportions très variables. La cause principale du recul lausannois, nous l'avons déjà dit ici, réside dans la disparition de plus de 300 lits d'hôtels de 2e rang qui auraient produit en une année plus de 70 000 nuitées sur la base d'une occupation moyenne de 65 %. La perte de quelque 50 000 nuitées est donc atténuée par l'augmentation du trafic dans les autres catégories. Inutile de répéter ici les autres causes expliquant le fléchissement des nuitées vaudoises; elles sont connues; il est juste cependant de rappeler que cette impression fâcheuse vient de la comparaison avec l'exercice 1970, qui fut particulièrement brillante. Par rapport aux autres années, les résultats de 1971 se situent au second rang, derrière l'année-record 1970. La situation n'est donc pas si alarmante qu'elle paraît... Jd.



Letzte Woche im SHV

Kennen Sie «PULMEHAK»?

So lautet das Zauberwort für die Lösung einer Reihe von Problemen, wie sie im Hotelbetrieb täglich sich stellen können. Zum Beispiel: ein Angestellter veruntreut Waren; die Leistungen der Untergebenen lassen zu wünschen übrig; ein neuer Mitarbeiter findet sich im Betrieb nicht zurecht; Schwierigkeiten im Umgang mit Lehrlingen... In diesen Fällen kann Ihnen PULMEHAK behilflich sein, bedeutet es doch:

- P - Problem erkennen
- U - Ursachen und Zusammenhänge suchen (der wichtigste Punkt)
- L - Lösungsmöglichkeiten suchen
- M - Massnahmen überlegen
- E - Entscheiden
- HA - Handeln, ausführen
- K - Kontrollieren

Darüber und über viele andere, aktuelle Fragen der Betriebsführung, wurden u. a. Mitglieder des SHV - Betriebsinhaber und Direktoren - im letzten Kurs «Personal-führung und Organisation» unter Leitung von SHV-Vizektor Franz Dietrich informiert. Vielleicht sind Sie beim nächsten Kurs mit dabei?

requisit l'interprétation simultanée. Inutile de préciser que la grande classe du Dolder a fait honneur aux meilleures traditions de l'hôtellerie suisse, honneur également à la formule «Leistung kommt vor Werbung», l'efficacité prime la publicité, chère au directeur de l'ONST, M. Werner Kämpfen, qui accueillait ses collègues à Zurich. Mardi 30 novembre, ceux-ci ont fait une rapide excursion à Winterthur, où ils ont été salués par M. Urs Widmer, président de la ville. Les dirigeants du tourisme européen ont enfin visité la précieuse collection d'art Oskar Reinhart, l'œuvre que le grand mécène de Winterthur a réalisée tout au long d'une vie consacrée à collectionner les richesses picturales de notre continent. J. P. Enzen

La Commission européenne de tourisme a siégé en Suisse

Sur invitation de l'Office national suisse du tourisme, les directeurs généraux des 22 offices nationaux de tourisme d'Europe occidentale se sont réunis à Zurich le 22 novembre dans le cadre de la Commission européenne de tourisme (CET). Rappelons que la CET n'est pas une commission au sens propre du terme, mais bien un organisme indépendant de caractère qui, depuis plus de 20 ans, est chargé de la propagande touristique collective de l'Europe aux USA. La CET s'est aussi assigné pour objectifs de développer la coopération touristique sur notre continent, de mener des études d'intérêt pratique ou encore de faciliter l'échange d'informations entre ses membres.

Placée sous la présidence de M. Sven Acker (Danemark), la réunion tenue à Zurich a été l'occasion de faire le point de la situation alors que l'horizon touristique s'assombrit. L'évolution assez peu rassurante de la conjoncture dans plusieurs pays, l'incertitude qui continue à planer sur le système monétaire mondial et aussi l'importance que revêt le marché américain pour le tourisme de notre continent ont conduit les responsables européens à élargir le programme d'action promotionnelle aux USA.

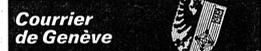
«Lively Months»

Comme cette année, l'accent sera mis en 1972 sur la publicité en faveur des «Lively Months», terme qui doit remplacer dans l'esprit du public américain l'expression mal venue de «off season», tant il est vrai que l'Europe touristique ne s'endort pas comme la marmotte de l'autonne au printemps. Elle est à même d'offrir aux hôtes d'outre-Atlantique toute une variété de prestations et d'activités - dans les domaines du sport et de la vie culturelle - que l'Américain moyen ignore encore trop souvent. L'activité de la CET, qui tend à l'allongement des saisons, revêt ainsi une signification particulière pour le tourisme des différents pays d'Europe. Les points saisonniers représentent toujours un gros handicap. En 1972, la CET s'adressera au public américain, ce qui se voit par des campagnes à la radio ou par des suppléments

touristiques à de grands quotidiens des Etats-Unis. Elle touchera également les professionnels du tourisme que sont les agences de voyages et les spécialistes des congrès et des incentives tours. Un particulier a été décidé de rééditer, en octobre 1972 probablement, le «Convention and Incentive Travel Mart» qui avait été organisé pour la première fois en mars dernier. Cette manifestation, qui s'était déroulée à New York, avait remporté un grand succès grâce aux contacts établis entre quelque 250 professionnels européens et 220 spécialistes des USA. Ajoutons que la «European Travel Commission» de New York - composée des directeurs des agences européennes de tourisme établies dans la grande métropole américaine - resserra les liens entre les agences de voyages, les compagnies de transport, l'hôtellerie par des contacts directs ou l'envoi de documentation. Cette antenne opérationnelle aux USA, qui a été animée pendant deux ans par M. Axel Dessau (Danemark), est appuyée dans son travail par Mr. Don Martin, directeur de l'agence Donald N. Martin and Company.

Une politique réaliste

Les dirigeants des offices européens de tourisme réunis à Zurich ont entendu un rapport général présenté par M. T. J. O'Driscoll, nommé directeur exécutif en mai dernier, rapport qui mettait l'accent sur l'opportunité et même la nécessité de renforcer les contacts entre les offices nationaux et l'industrie touristique. Cette approche pratique et souple, qu'aucun règlement paralysant ne vient entraver, permettra de développer les activités de la CET dans la ligne déjà tracée par l'opportunité et Incentive Travel Mart» ou par les initiatives du Comité de recherches présidé par M. L. J. Lickorish, directeur général de la British Tourist Authority. Organisée par l'ONST, la récente réunion de la CET s'est déroulée au Dolder Grand Hôtel à Zurich. Les bases de notre office national y ont apprécié l'ambiance accueillante de l'établissement que dirige M. Georges C. A. Hangartner et les facilités qu'il offre pour des séances



Nouveau directeur à l'Hôtel de la Paix à Genève

Dès 1967, M. Leonhard Schwarz avait été appelé par Mme Claudine Hartmann-Aubert pour prendre la direction de l'Hôtel de la Paix dont il avait été un collaborateur efficace pendant de nombreuses années. Après 50 ans d'activité professionnelle il désire prendre une retraite méritée et se fixer dans le canton de Vaud dès le 1er janvier prochain. Rappelons que l'Hôtel de la Paix est propriété de la Famille Lendi depuis 2 ans déjà et que Mme Richard, Lendi senior est présidente du Conseil d'administration. M. A. R. Lendi a désigné, pour succéder à M. Schwarz, un homme jeune, dynamique, parfaitement apte à prendre la tête de cet établissement. Il s'agit de M. Olaf Vaage, âgé de 41, qui était jusqu'à maintenant directeur-adjoint de l'Hôtel des Bergues, établissement au service duquel il se trouvait depuis 19 ans déjà. A l'occasion du départ de l'un et de l'arrivée de l'autre, M. et Mme Richard A. Lendi ont donné, le 1er décembre, dans les somptueux salons de l'Hôtel de la Paix, une réception à laquelle avaient été conviés quelque 200 personnes. Nos vœux les meilleurs accompagnent M. Leonhard Schwarz dans sa retraite et M. Olaf Vaage dans ses nouvelles fonctions.

Ambassade touristique française...

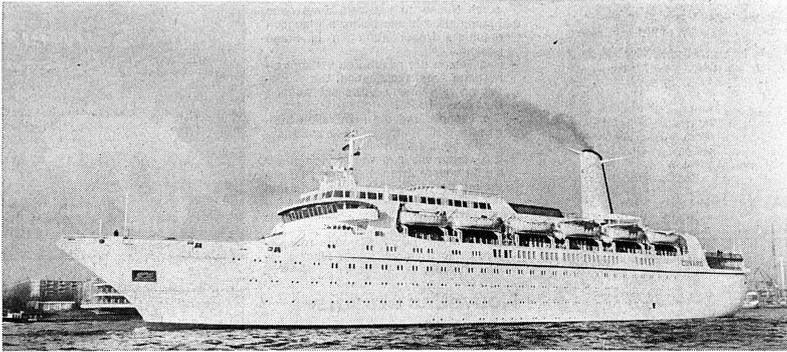
Au cours d'une conférence de presse, les représentants du tourisme français en Suisse et à Genève ont présenté les principales stations de sports d'hiver des deux Savoies et de l'Isère. Dans leur ensemble, les stations d'hiver des Alpes françaises disposent de 44 000 lits dans les hôtels et les pensions, de 65 000 lits en appartements de vacances de plus de 800 installations de remontée mécanique, de 37 patinoires (dont 8 artificielles), de 21 piscines et d'un corps de 1400 moniteurs et monitrices de ski pleinement qualifiés. Quant aux prix, les stations ont fait un effort dans le sens des forfaits, qui englobent non seulement les frais de séjour et de repas mais ceux aussi des leçons de ski et des remontées mécaniques. V.

Bitte streichen Sie bei diesen Fragen je 2 Köpfe durch und lassen Sie nur jenen stehen, der ungefähr das aussagt, was Sie selber sagen möchten.

Please cross out two headings to each of these questions, leaving only those that approximately express what you yourself would say.

- Wie wurden Sie am Empfang bedient?
How was the service at the front desk?
- Was halten Sie von Ihrem Zimmer?
What do you think of your room?
- Wie war der Roomservice?
How was the room-service?
- Wie wurden Sie bedient in der Rôtisserie Atlantis?
How was the service in the Rôtisserie Atlantis?
- Wie beurteilen Sie die Atmosphäre im Atlantis Hotel?
What do you think of the atmosphere in the Atlantis Hotel?

Sag's mit Manöggeli! Diese lustige Karte fordert die Gäste des Hotels Atlantis, Zürich, auf, den Service zu beurteilen. Wer keines der Gesichter zuständig findet, hat die Möglichkeit, auf einem Blanko-Rundmelli die entsprechende Grimasse einzuzichnen.



L'«Adventurer», premier paquebot de croisières de Cunard: le plus moderne des palaces flottants: accueil, service, animation.

Lettre de Londres

Il était un petit navire...

Dans les 130 années de son existence, la célèbre compagnie de navigation Cunard n'avait jusqu'à présent jamais fait construire de bâtiments spécifiquement destinés aux croisières.

Tous les «Cunarders», comme on les appelle, étaient des paquebots transatlantiques. La «Mare aux harengs» était sa spécialité, son domaine, que ses «transats» dominèrent longtemps, malgré la concurrence grandissante des lignes d'autres pays. Mais, tandis que celles-ci n'avaient jamais réussi à ravir à Cunard le trident de Neptune dans cet océan, les avions au long cours finirent par le faire tomber des mains de la compagnie. Si prospère autrefois, elle déclina au cours de ces dernières années au point que son bilan de l'an dernier accusa un déficit de 13 millions de livres sterling, si bien que ses dirigeants furent tout heureux et tout aises d'avoir pu se débarrasser de ses dettes au groupe immobilier et hôtelier Trafalgar House.

Le «Queen Elizabeth II»

Bien avant de passer la main, la direction de la Cunard avait naturellement reconnu que l'ère des paquebots géants était révolue. Le «Queen Elizabeth II», de 65 823 tonnes, mis en service en 1969, devait être le dernier d'une lignée de navires splendides et follement dispendieux. Sa construction avait été décidée alors que l'on croyait encore à l'avenir de la navigation transatlantique pour les passagers; mais, avant même qu'il fût lancé, on devait se rendre compte que son exploitation suivant les méthodes traditionnelles n'était plus rentable; et, dès le début, il fut décidé que les traversées de Southampton à New York ne se feraient plus que durant la haute saison; durant l'hiver, le «QE2» servirait pour les croisières aux Antilles.

Mais, pour celles-ci, ce splendide bâtiment est trop grand pour être idéalement approprié. Dans une certaine mesure, ses vastes dimensions et les 2000 places qu'il offre dans un cadre de luxe correspondant à un hôtel à cinq étoiles constituent un avantage: elles permettent de répartir les frais sur un grand nombre de passagers et par conséquent de leur offrir des vacances aux Antilles à des prix relativement modérés: de janvier à mars 1972, des croisières d'une quinzaine dans ces îles enchantées à partir de £ 349. Encore faut-il que la majorité des cabines soient occupées, et, en ces temps de crises industrielles, sociales et financières, rien n'est moins certain!

L'«Adventurer», navire de croisière: un palace flottant

C'est pourquoi Cunard vient de mettre en service son premier navire conçu dès l'abord comme vaisseau de croisière. C'est l'«Adventurer», de 15 000 tonnes environ, construit à Rotterdam, à l'origine pour la ligne aérienne américaine Overseas National Airways et racheté par elle-ci par Cunard. Dessiné par une firme danoise, Knud E. Hansen I/S, il a les formes élégantes et élancées d'un grand yacht de haute mer. Il peut accueillir 806 passagers; l'intérieur en est entièrement climatisé, et chaque cabine a sa salle d'eau, son téléphone et son poste de radio.

Il a une piscine, une sauna, un hôpital très bien équipé, avec salle d'opérations chirurgicales, un théâtre-cinéma avec 100 places, une salle de bal, un salon de coiffure et de soins de beauté, un casino avec salle de jeux, des entrepôts frigorifiques, un café et un restaurant avec plus de 400 places avec une belle vue sur la mer. La cuisine y est excellente, comme la presse invitée à son inauguration à Southampton put s'en rendre compte: l'avocat aux crevettes, le potage à la tortue et au sherry, les crêpes martiniquaises, la coupe Grenada à la crème chantilly, le fromage Stilton, étaient de première qualité, tandis que le Bâtard-Mont-rachet 1967 et les liqueurs qui arrosaient le tout venaient d'une cave bien sélectionnée et abondamment fournie.

De fait, toute l'organisation hôtelière à bord semble très bien conçue. La décoration des cabines est sobre mais de bon goût. Les cuisines sont naturellement dotées des installations les plus modernes et conçues pour une gastronomie recherchée. De grands appareils de distillation fournissent 200 tonnes d'eau par jour, et il y a des entrepôts frigorifiques. Comme les passagers doivent être constamment pourvus de distractions, l'«Adventurer» est pourvu de toutes les installations sportives d'usage, d'un

orchestre et d'une troupe changeante d'amuseurs professionnels.

Des forfaits pour les Américains

L'«Adventurer» est surtout destiné aux touristes américains, et son port d'attache sera San Juan, à Porto-Rico dans les Antilles, d'où il partira pour des croisières d'une semaine dans cet archipel, y compris notamment Grenada, La Martinique et St. Thomas, organisées par Cunard en collaboration avec Thos. Cook & Son. Bien que ce soient là des entreprises britanniques, les prix forfaitaires (à partir de 329 dollars) sont indiqués en dollars et comprennent le passage en avion depuis les aéroports américains.

Mais il semble dit qu'aucun navire ne peut être mis en service sans «pépinières»: lors du voyage inaugural de Londres à Southampton, la locomotive Diesel, qui tirait le train spécial, eut une panne et dut être remplacée, d'où un retard de près de deux heures. Et, dans sa première croisière, l'«Adventurer» eut une panne d'hélice durant plusieurs heures dans le golfe de Gascogne et n'arriva à Lisbonne qu'avec un jour de retard — ce qui prouve que même les chantiers navals hollandais, que l'on propose souvent en exemple à ceux de Grande-Bretagne, ne sont pas à l'abri de déconvenues.

René Elvin

Splügenbahnprojekt holt auf

Das Splügenbahnprojekt gewinne innerlich und werde sich in deutliche abzeichnenden, europäischen Transitverkehrs zunehmend an Bedeutung. Das wird in einem Communiqué festgehalten, das im Anschluss an eine kürzlich in Chur unter dem Vorsitz von alt Ständerat Dr. W. Rohner, Altstätten (St. Gallen), durchgeführte Arbeitssitzung des Splügenbahnkomitees veröffentlicht wurde. In der kurzen Verlautbarung heisst es wörtlich: «Die bisherige Entwicklung des Verkehrs zeigt deutlich, dass beim Bau neuer Eisenbahntransversalen der Vergrösserung des Verkehrsvolumens die grösste Bedeutung zukommt. Lösungen, die nur regionale oder nationale Gesichtspunkte berücksichtigen, halten einer realistischen und verantwortungsvollen Prüfung nicht stand. Die Internationale Transitbahn mit Splügen-Basistunnel gewinnt deshalb zunehmend an Bedeutung und rückt nicht zuletzt wegen der Splügenbahnkomitees veröffentlichen, der italienischen Behörden immer mehr in den Vordergrund.» Das Komitee ordnete verschiedene nähere Abklärungen im Zusammenhang mit neuen Schnelltransportsystemen an und traf die organisatorischen Vorbereitungen für die nächste Einsetzung der Gesamtsitzung, die im Februar 1972 in St. Gallen stattfinden wird.

Bund und Privatbahnen

Regionale Betriebsgruppen anstatt Verstaatlichung

In der Novembernummer der von der «Wirtschaftsförderung» herausgegebenen «Wirtschaftspolitischen Mitteilungen» befasst sich Dr. M. Rüeegg, Sekretär der Zürcher Handelskammer, mit dem Problem der Übernahme weiterer Privatbahnen durch den Bund. Nachdem der Verfasser zuerst die Ursachen und den Weg des Privatbahnproblems kurz in Erinnerung gebracht hat, geht er auf den Auftrag der vom Eidgenössischen Verkehrs- und Energiewirtschafts-Departement im Jahre 1967 eingesetzten Expertenkommission Ikié, die sich ihr stellendes Probleme, ihre Erhebungen, ihre Erwägungen und ihre Schlussfolgerungen ein. Die Kommission hatte die Aufgabe, das Problem der Übernahme der Privatbahnen durch den Bund in seiner Gesamtheit zu studieren. Sie war namentlich mit einer lückenlosen Gegenüberstellung der Vor- und Nachteile der Übernahme der Privatbahnen durch den Bund beauftragt sowie mit der Schätzung der Kosten unter allen Aspekten und mit dem Studium der Uebernah-

me der Privatbahnen ohne Abtretung an die SBB und allfälliger weiterer organisatorischer Lösungen. Die Kommission Ikié stellte fest, dass heute schon Finanzausgleichsmittel in Privatbahnkantone und periphere Landesgegenstände einströmen, die finanziell den gleichen Effekt auslösen wie die Ueberführung von Bahnen in Bundesbesitz. Sie lehnte daher eine Uebernahmeaktion unter dem Leitmotiv des Finanzausgleichs ab. Sie gelangte ferner zum Schluss, dass eine weitere generelle Uebernahmeaktion mit höheren Kosten verbunden wäre. Nach ihrer Meinung kommt als Ersatzlösung für die Uebernahme durch den Bund die Zusammenfassung in regionalen Betriebsgruppen in Betracht, wie sie vom Verband Schweizerischer Transportanstalten des öffentlichen Verkehrs entwickelt worden ist und wofür bereits verschiedene Ansatzpunkte bestehen. Diese Lösung bietet eine Reihe erheblicher Vorteile. Daher wird zur sorgfältigen Prüfung dieser Möglichkeit im Rahmen der Gesamtverkehrskonzeption geraten.

Schwimmendes Spielkasino

(tig) Die britischen Reeder gehen unter die Coupiers. Angesichts abnehmender Einnahmen aus ihren Ozeanriesen, suchen sie ihr Heil im Glücksspiel. Als erste grosse Schiffsfahrts-Gesellschaft will nun die britische «Cunard»-Linie ihr Dampfer zu Spielkasinos umfunktionieren. In der «Queen Elizabeth» wurde bereits ein Spielraum eingerichtet, die «Adventurer» soll schon bei ihrer Jungfernfahrt in den nächsten Tagen die Premiengäste zu ihrem Einsatz führen. Die Reeder äussern die Hoffnung, mit der Spielkasinoschiffahrt ganz neue Passagierkreise für ihre Gesellschaft zu gewinnen. «Obwohl fast jeder Engländer unser Flaggsschiff kennt, fährt kaum jemand mit ihr.» Die Aussicht, bei jedem Seegang ein Spielchen wagen zu können, wird nach Matthews Meinung mehr Passagiere anlocken. Das Kasino an Bord soll etwas von jenem Glanz neu aufleuchten lassen, der die «Queens» vergangener Jahre — sie sind entweder abgewrackt oder haben als schwimmendes Hotel endgültig festgemacht als Non-plus-ultra der Passagierschiffahrt berühmt gemacht hat. Die letzte Riesen-«Queen» ist jedoch noch keineswegs schon wieder im ganz freien Fahrwasser. Ihre Eigentümer erwägen auch, sie für einige Monate vor dem amerikanischen Prominenten-Erholungsort Miami als schwimmendes Kasino an die Ankerkette zu legen. C. St.

Locarno oder Bellinzona?

Entscheid über die Bernhardinkurse bevorstehend

Schon vor fast zwei Jahren sind die PTT-Betriebe durch das Eidgenössische Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartement ermächtigt worden, ihre direkten Friespostkurse Chur-Bernhardintunnel-Bellinzona und umgekehrt während des Sommerfahrplans bis Locarno zu verlängern. Der Verkehrsverein dieses Touristenzentrums am Langensee hatte, unterstützt von der Stadtbehörde, um diese Neuerung ersucht. Hingegen ist die Exekutivbehörde von Bellinzona mit einem Rekurs an den Bundesrat gelangt, in dem sie die Beibehaltung der Tessiner Hauptstadt als Endstation der Bernhardinpost vertrat.

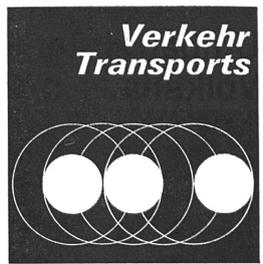
Etappenort, interessant für die Hotellerie

Die Angelegenheit darf füglich im grosseren Zusammenhang mit den etwa 300 mitteleuropäischen Alpenbus-Fernlinien betrachtet werden. Diese berühren über 1000 Fremdenverkehrsgebiete in Deutschland, Frankreich, Italien, Oesterreich und der Schweiz. Unser Land ist daran beispielsweise durch die Europabus-Verbindungen zwischen Zürich und Montreux via Furka- und Grimselpass sowie die grenzüberschreitende Linie Stresa-Lugano-St. Moritz-München beteiligt. Ihre volle Benützung bedingt Ueberwachungen in Interlaken bzw. im Tessin oder St. Moritz, weshalb sie für die dortige Hotellerie von Bedeutung sind. Im Konzept solcher weiträumiger Touristkverbindungen erblickt das EVED den Hauptgrund für die Verlängerung der Bernhardinpost bis Locarno, weil sich von da aus die Fortsetzung via Centovallibahn und Simplon bis in die Westschweiz anbietet. Im Einspruch von Bellinzona wird diesem Argument geringere Wirkung beigemessen und für die Beendigung der Bernhardin-Autolinie an den dort erreichbaren ersten Bahnschlüssen eingetreten. Auf der Bundesseite beginnen aber die Bernhardin-Schnellkurse auch nicht erst an der Bahnstation von Thusis, sondern bereits im Zentrum von Chur. Für den südlichen Endpunkt der Bernhardin-Einlinie bekundete ferner Lugano sein Interesse, während der Stadtrat von Chur sich für die Verlängerung nach Locarno aussprach. Das Tessiner Baudepartement neigte zwar dazu, dass Bellinzona ein besonderes Anrecht habe, überliess aber den Entscheid der Bundesbehörde. Dieser wird jetzt im Eidg. Justizdepartement zuhanden des Bundesrates vorbereitet und dürfte demnächst zu erwarten sein. esa

«Autostrada della neve»

St. Moritz überlegt es sich nochmals

Die Gemeindebehörden von St. Moritz haben sich gegenüber der aus italienischen Kreisen lancierten Idee des Baues der sogenannten «autostrada della neve» mit einem Strassenuntertunnel zwischen Cassaccia im Bergell und Bivio im Oberhalbstein (Durchschnitt des Piz Lunghin) als Verbindung der oberitalienischen Autobahnen mit jenen Mittel- und Nordeuropas bis heute eher zurückhaltend, ja sogar ablehnend verhalten. Nachdem jedoch die Gründung einer Aktiengesellschaft bevorsteht, deren Ziel es ist, das Projekt zu fördern und zu verwirklichen, hat der St. Moritzer Gemeinderat (Legislative) dem Gemeindevorstand (Executive) den Auftrag erteilt, die Angelegenheit nunmehr doch ernsthaft zu prüfen und seine bisherige ablehnende Haltung in Wiedererwägung zu ziehen. Bis Ende 1970 hat sich anlässlich einer Orientierungsversammlung in Silva-



plana ein schweizerisches Initiativkomitee zur Unterstützung dieses Projektes gebildet.

Die Totallänge der neu zu bauenden vierspurigen (je zwei Fahrbahnen von 7,5 m Breite), Autostrada würde 260 km betragen. Die Kosten würden vor Jahresfrist mit 1840 Mio Franken angegeben, wovon 538 Mio Franken, einschliesslich des 8495 m langen Lunghin-Durchstichs mit vier auf je vier Meter Breite reduzierten Fahrspuren, auf das Schweizer Teilstück entfallen würden. Die Realisierung dieses Strassenprojektes als neue Süd-Nord-Transversale würde dazu führen, dass Chur und Mailand lediglich etwa 175 Strassenkilometer auseinander lägen. sda

Zehnter Platz für Kloten

Der Flughafen Zürich-Kloten steht nach den Passagierzahlen des letzten Jahres an zehnter, nach dem Luftfrachtlumschlag an siebter Stelle der europäischen Flughäfen. Er hat gegenüber dem Vorjahr zwei Ränge eingebüsst, wovon einerseits auf den stark angewachsenen Verkehr von Palma und Madrid, andererseits auf die teils grossen Anstrengungen der übrigen Flughäfen Europas zurückzuführen ist. Diese Resultate ergab eine Untersuchung der Arbeitsgemeinschaft Deutscher Verkehrsflughäfen. Grösster Konkurrent Klotens ist der Flughafen Frankfurt, der nach erfolgtem Ausbau sein Jahresaufkommen erheblich steigern konnte. Die Passagierzahlen von Kloten wuchsen von 4,1 Mio (1969) auf 4,5 Mio (1970), die Luftfracht steigerte sich von etwa 86 000 auf 95 000 Tonnen. Die Passagierzahlen von Frankfurt stiegen im gleichen Zeitraum von 8 auf über 9,3 Mio an.

Nach wie vor grösster Flughafen Europas ist London-Heathrow, dessen Passagieraufkommen beinahe das Vierfache gegenüber demjenigen von Kloten beträgt. An zweiter Stelle liegt Paris-Orly, gefolgt von Frankfurt, Rom-Fiumicino, Kopenhagen, Berlin, Amsterdam, Madrid und Palma. sda

«Undurchsichtig»

Kritik an der Flughafenpolitik des bernischen Regierungsrates

«Nach wie vor ist die Flugplatzpolitik des Regierungsrates undurchsichtig», stellt die Vereinigung gegen den Ausbau des Flughafens Bern-Belpmoss in einem Communiqué fest. Der im Staatsvoranschlag für 1972 eingesezte, als Ueberausgangskredit bezeichnete Betrag von 300 000 Franken an die Alpar und den Flugplatz entberhe im regierungsrätlichen Budgetbericht einer ausreichenden Begründung und verträge sich schlecht mit der angespannten Finanzlage des Kantons Bern. Die Vereinigung erachtet es als notwendig, dass die bernische Regierung die Öffentlichkeit «endlich offen und gründlich» über ihre Absichten orientiert.

In ihrem Communiqué begrüsst die Vereinigung den Einsatz des PTT-Schnellbusses nach Kloten, der die bisherige Flugverbindung ersetzt. Sie wendet sich gleichzeitig gegen den «allfälligen» Versuch, vom Belpmoss aus russische Kurzstarter-Flugzeuge aufsteigen zu lassen. sda

Intercity-Verkehr gut besetzt

Der Intercity-Verkehr der Bundesbahn hat sich im ersten Monat seines Bestehens bereits gut eingeföhrt. Die Bundesbahn konnte einen Zuwachs von etwa fünfundzwanzig Prozent in ihren komfortablen Erste-Klasse-Zügen registrieren. Einige Intercity-Verbindungen erfreuen sich offensichtlich besonderer Beliebtheit; so sind die Züge zwischen Frankfurt (Main) und dem Ruhrgebiet überdurchschnittlich besetzt. Noch nicht allgemein bekannt scheint jedoch zu sein, dass der Intercity-Zuschlag auch eine Platzreservierung ohne weitere Kosten einschliesst. Bisher haben nur etwa 15 Prozent der Intercity-Fahräste von diesem neuen Bundesbahn-Service Gebrauch gemacht.

Die Bundesbahn rechnet jedoch mit einem weiteren Anwachsen dieses Prozentsatzes, weil sie auf Grund der Buchungen bei Bedarf rechtzeitig zusätzliche Wagen einsetzen kann. dbp

Mariage touristique

On apprend que la compagnie aérienne Luthansa a marqué d'un voile blanc l'inauguration de sa ligne Tokyo-Frankfurt, via Hong Kong. En effet, 19 Japonais, 1 Suisse, et 20 Japonaises se sont mariés, selon le rite shintoïste, à bord d'un Boeing 747, à l'altitude de 10 000 mètres. Voilà qui s'appelle con... voler en justes noces!



Neues gesamtschweizerisches Abonnement für die Seilbahnen

Der Schweizerische Verband der Seilbahnunternehmen (SVS) wird ab 1. Dezember 1971 ein neues Schweizerisches Seilbahn-Abonnement herausgeben. Der neue Fahrausweis ist ein sogenanntes Coupons-Abonnement, das gegenüber dem normalen Fahrpreis eine Ermässigung von 20 Prozent aufweist. Der Verkaufspreis des Abonnements beträgt 60 Franken, der Nennwert der Gesamtheit aller Coupons 75 Franken. Mit den Coupons kann jede beliebige Fahrtzettel beglichen werden. Sie berechtigen zum Bezüge von gewöhnlichen Fahrkarten des Normaltarifes für Erwachsene

und Kinder. Das neue Abonnement ist ein Ganzjahresfahrtausweis und auf allen dem Verbands angeschlossenen Anlagen gültig.

Der Schweizerische Verband der Seilbahnunternehmen zählt im ganzen Gebiet der Schweiz 300 Mitgliedunternehmen. Diese betreiben insgesamt 730 Skilifte, Sessellifte, Gondelbahnen mit Anlauftrieb, Luftseilbahnen mit Pendelbetrieb und Standseilbahnen. Ueber die am Abonnement beteiligten Unternehmen wird ein entsprechendes Verzeichnis abgegeben. sda

Erfolgreiche Rationalisierung im Restaurant «zu de 7 Stube»

Umbau Hotel-Restaurant Volkshaus in Bern



Von 135 auf 80: eine solche Personalreduktion um rund 40 Prozent konnte erzielt werden durch den Umbau der Restauration des Hotels Volkshaus in Bern. Dieser 1914 durch die damalige Arbeiterbewegung gegründete Betrieb ist seiner einstigen Zielsetzung, «dem Mann von der Strasse» Speis, Trank und Unterkunft zu bieten, auch nach dem Totalumbau der Restauration treu geblieben.

Die Volkshaus AG Bern, deren Aktionäre die schweizerischen und städtischen Gewerkschaften, das Gewerkschaftskartell, die Unions-Druckerei, die Gemeinde Bern und die Genossenschaftliche Zentralbank Bern sind, ist ein nach modernsten Methoden geführtes Unternehmen. Direktor des Unternehmens ist ab 1. Januar 1971 Franz A. Huber, vormals Personal- und Betriebschef des Bahnhofbuffets in Zürich. Ein wichtiges Detail: den Gästen der offiziellen Eröffnung wurde eine «beidseitige Geschäftspolitik» abgegeben, die vom Direktor unterzeichnet und vom Verwaltungsrat genehmigt ist.

Die baulichen Massnahmen

Die Restaurants im Parterre «Zu de 7 Stube» mit 250 Sitzplätzen ersetzen die bisherige Restauration, die auf drei Etagen A-la-carte-Service bot. Im ersten Stock mit zwei Bankettsälen zu 120 Sitzplätzen werden in Zukunft nur noch Hotelgäste mit dem Frühstück und Bankette mit Mahlzeiten serviert, die mit dem Régétermic-System an Ort und Stelle erhitzt werden.

Die neue Küche ist aufgeteilt in eine Produktions- und eine Fertigungsküche. Das Servicepersonal erhält die Speisen direkt aus der Hand des Küchenchefs, wodurch schnelle Bedienung und heisse Mahlzeiten gewährleistet sind und zugleich Personal eingespart wird.

Der Küchenbetrieb wurde durch Kellner-selbstbedienung entlastet. Kaffee und offene Mineralwasser werden vom Servicepersonal direkt entnommen und elektronisch den einzelnen Servicezählwerken belastet.

Die 250 Sitzplätze verteilen sich auf die sieben Stuben und die Bar (30 Sitzplät-

ze). Diese sieben Stuben sind jeweils einem Berufsstand gewidmet, der mit dem Volkshaus in enger Beziehung steht:

- Kurierstube (Eisenbahner, Post, Telefon, elektrische Betriebe)
- Guebärgstube (graphisches Gewerbe)
- Hölzige (Zimmerleute und Schreiner)
- die Isige (Schmiedehandwerk)
- Braustube (Kommentar überflüssig)
- zum Steinmetz (Wände und Pfeiler in echtem Sandstein)
- Sattlerstube (Sattler und Tapezierer).

Alle diese Stuben gehen übersichtlich ineinander über, dennoch bieten sie durch schräg herabgezogene Decken aus Tannen- und Buchenholz jede für sich eine behagliche Atmosphäre.

Kein Gericht über 10 Franken

Der ganze Restaurationsbetrieb wird mit einem einheitlichen, in einer originellen Karte angebotenen, gepflegten Tellerservice bedient. Die Preise der Gerichte, «Service und Trinkgeld inbegriffen», bewegen sich zwischen 90 Rappen (Tagesuppe) und 9.50 Franken (Entrecôte mit grünem Pfeffer und Kräutern, Beilagen nach Wahl) und sind durchaus volkstümlich.

Rationalisierung

Der Personalmangel und die Ueberalterung der bisherigen Küche waren der Anlass zum Totalumbau. Allein die Abschaffung des Buffets sparte 13 vorher beschäftigte Buffetdamen und Buffetbur-schen ein. Verkürzung der Öffnungszeiten

(Betriebsbeginn 9.00 Uhr statt 6.00 Uhr), Aufgabe der eigenen Pâtisserie, Einkauf portionierten Fleisches, Régétermic-System für den Bankettservice – das alles sind Massnahmen, die weiteres Personal einsparen konnten. Sobald die bisherigen Waschmaschinen reparaturanfällig werden, soll auch die Wäsche ausser Haus gegeben werden. Die Kücheneinrichtungen und das ganze Nachschubsystem basiert auf der Gastromom.

Personen und Firmen

Pläne und Bauleitung: Architektur- und Innenarchitekturbüro Robert Künzli, Bern; Mitarbeiter: Kurt Schaller; Ingenieur: Kurt Wiedmer.

PK



Duschen nur weil Ihre Geschirrwashmaschine keine Vorspülung hat?

Weil sie also unvollkommen ist? Oder weil Verkäufer behaupten, das sei auch heute noch nötig? Das ist bei MEIKO seit Jahren überholt! Denn die patentierte automatische Kalt-Vorspülung ist bei unseren Maschinen eingebaut. Und zwar raffiniert gut. So gut wie alle anderen Details, die MEIKO seit über 40 Jahren zum führenden Spezialisten im Geschirrwaschen machen.

Ersparen Sie sich also den Gang zum Badezimmer. Und die zusätzlichen Installationen. Und den ganzen Arbeitsaufwand. Verlangen Sie von uns einfach unverbindlich die detaillierten Unterlagen. Oder noch einfacher – senden Sie uns dieses Inserat und Ihre Adresse.

Jede installierte MEIKO beweist Ihnen Leistung und Zuverlässigkeit. Zum Beispiel die Grossanlagen in Bern, im modernsten Bahnhofbuffet Europas. Oder in den bis zur Perfektion neu eingerichteten Flughafen-Restaurants Zürich-Kloten. Und in vielen anderen namhaften Betrieben. Beanspruchen Sie unverbindlich unsere Dienste.

Meiko Kobelt
Dammstrasse 15
8708 Männedorf
Tel. 01-74 01 77



Feste Servicestellen in Zürich, Basel, Bern, Luzern, St. Gallen, Spiez, Locarno, Chur, Brig, Lausanne.

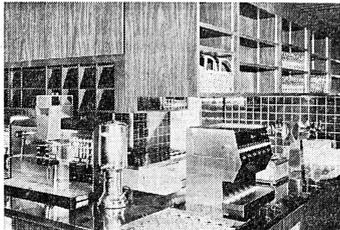
MEIKO KOBELT

Im neuen Volkshaus Bern gibt es MEIKO!

Wir bauen

Buffetanlagen für das Gastgewerbe

Auch diese hier im Hotel Volkshaus ist unser Fabrikat



Thüler + Imobersteg

Innenausbau, 3600 Thun, Schwäbisstrasse 36, Tel. (033) 37 34 24

831

heizung
sanitär

SULZER
klimatechnik

Gebrüder Sulzer, Aktiengesellschaft
Abt. Heizungs- und Klimatechnik, Filiale Bern
Schönburgstrasse 41, 3000 Bern, Telefon 031/422455

Sulzer hat im neuen Hotel Volkshaus in Bern die heizungs-, klima- und lüftungstechnischen Anlagen für die Restaurationsräume und Küche projektiert und ausgeführt.

ADELA – Förderer des Tourismus in Lateinamerika

Die ADELA (Atlantic Community Development Group for Latin America) ist eine internationale Investitionsgesellschaft (in Form einer AG), deren geschäftsführender Direktor der Schweizer Dr. h.c. Ernest Keller ist. Die Firma hat ihren Sitz in Luxemburg. Ihre über 240 Aktionäre sind meist weltweit bekannte, grosse Unternehmen in Nord- und Südamerika, Europa und Japan. Ein Aktienpaket von zirka 75 Mio US \$ (inkl. Reserven) und Kreditlinien von weiteren 245 Mio US \$ stehen bereit, um in förderungswürdigen Projekten in Industrie, Landwirtschaft und Tourismus in ganz Lateinamerika und im Karibischen Raum investiert zu werden.

Fördern = Investieren + Führen

Nach ihrem Start in 1963 merkten die Verantwortlichen der ADELA bald, dass es den unterentwickelten Ländern nicht nur an Kapital, sondern vor allem auch an Know-how und am Management fehlt. Adelitec wurde ins Leben gerufen, eine Organisation bestehend aus Fachleuten, Wissenschaftlern und Technikern. Heute ist es oft so, dass die Tochtergesellschaft Projekte aufspürt oder selber schafft, sie auf die volkswirtschaftliche und betriebswirtschaftliche Rendite prüft und ADELA «nur» zu investieren hat. Praktisch geht das meist so vor sich, dass in verschiedenen Ländern Gesellschaften zur Förderung von Industrie, Agrarwirtschaft oder Tourismus gegründet werden. An diesen Gesellschaften ist ADELA stets finanziell beteiligt, nie aber als Mehrheitsaktionär. Die Regierung des betreffenden Landes investiert in der Regel doppelt so viel wie ADELA. In den Rest teilen sich lokale Gesellschaften, oft Zweigniederlassungen internationaler Unternehmen wie Shell, Coca-Cola, Avis rent-a-car, Grossbanken; aber auch andere.

Der Grund zur Investition z. B. in eine Gesellschaft zur Förderung des Tourismus ist nicht schwer einzusehen, denn vermehrter Tourismus wird mehr Shell getankt, mehr Coca-Cola getrunken werden, mehr Autos gemietet, mehr Souvenirs gekauft usw. Solche Gesellschaften sind z. B. Trintovac in Trinidad und Tobago, Promotour in der Dominikanischen Republik und andere mehr. Da es jeder einzelnen dieser Gesellschaften nicht möglich ist, über alle die für ihre Aktivitäten nötigen Fachkräfte zu verfügen, wird mit ADELA/Adelitec ein Managementvertrag abgeschlossen. Finanzexperten, touristische Berater, Ingenieure usw. helfen und beraten die Förderungsgesellschaft – verhalten sich oft zum erhofften Erfolg. Mit den besten Hotelarchitekten der Welt, mit Landschaftsplanern sowie mit allen grossen und bekannten Hotelunternehmungen wie Hilton, Sheraton, Intercontinental, Holiday Inn usw., ist ADELA durch ihre Aktionäre oder anderswie verbunden, so dass auch von dieser Seite Bereitschaft zur Mitarbeit in irgendeiner Form erwartet werden kann. Für dieses «Entrepreneurship» bezahlt Trintovac der ADELA einen monatlichen Betrag, der ziemlich ins Gewicht fällt.

Touristische Projekte in Trinidad und Tobago

Das weitere Vorgehen soll nun anhand des Beispiels der Gesellschaft für Tourismusförderung Trintovac erläutert werden: Nach eingehenden Studien wurden in Trinidad und Tobago drei am Meer gelegene Gegenden ausgewählt, wo in den kommenden 5-10 Jahren zirka 1500 Hotelzimmer* in ungefähr 10 Hotels errichtet werden sollen. Im Programm sind ebenfalls Golfplätze, Yachthäfen und

weitere touristische Superstrukturen vorgesehen. Folgende Punkte kennzeichnen die Grundidee:

- Für ein Hotel mit weniger als 150 Zimmern kann keine der oben erwähnten Hotelgesellschaften gewonnen werden. Die Übernahme des entstehenden Hotels durch eine dieser Gesellschaften ist aber von entscheidender Bedeutung (Know-how, Reservationsystem, eigene Personalschulung, Publizität).
- Ein isoliertes 150-Zimmer-Hotel könnte aus Kostengründen nicht über alle nötigen Infra- und Superstruktur-einrichtungen (Golfplatz, Yachthafen usw.) verfügen, und zudem wären für diese keine genügend grosse Nachfrage vorhanden. Deshalb ist für jedes der drei erwähnten Gebiete ein sog. «Cluster» (3-4 Hotels nahe beieinander) vorgesehen.
- Für ein Hotel mit «nur» 150 Zimmern wird die Regierung nicht bereit sein, die notwendigen Infrastrukturverlängerungen (Strassen, Wasser- und Elektrizitätsversorgung, Kanalisation, Telefonleitungen usw.) vorzunehmen, wohl aber für z. B. 600 Zimmer.
- Die Landkosten für ein Hotel ausserhalb der Agglomeration sollten 10 bis maximal 12 Prozent der gesamten Projektkosten nicht überschreiten.
- Je nach Ausführung und je nach Hotelgesellschaft, die in Betracht kommen soll, wird das Hotel zwischen 15 000 und 30 000 US \$ je Zimmer (solche Zahlen lassen bereits vermuten, wie teuer eine Uebernahm-

tung in solch einem Hotel zu stehen kommen wird).

Auf Grund dieser Prämissen und vieler weiterer Angaben verfassten nun Trintovac resp. die von ADELA/Adelitec zur Verfügung gestellten Fachleute die nötigen Markt- und Durchführbarkeitsstudien (Umfeld, Feasibility, Marktstudien, Dokumente und Pläne und knüpft Kontakte mit Landesbesitzern, Ingenieuren, Regierungsstellen, Architekten usw. Für jedes einzelne Projekt benötigt man ein Investitionsdokument mit Konstruktionsentwürfen, um eine der namhaften Hotelgesellschaften zu verpflichten.

Ist der Vertrag perfekt, geht man «money-shopping». Da Trintovac weder Land noch Hotels besitzt und nie besitzen wird (sie ist ja eine Tourismusförderungsgesellschaft), wird in einer weiteren Phase die Hotelbesitzergesellschaft (nicht zu verwechseln mit den oben zitierten Hoteloperatoren wie Hilton, Sheraton usw.) gegründet. Ihr Aktienkapital deckt in der Regel 40 Prozent der gesamten Projektkosten. Für die restlichen 60 Prozent können unter anderem ADELA's Kreditlinien (Beziehungen zu Entwicklungsbanken u.a.) angefordert werden. In das Aktienkapital teilen sich folgende Interessenten (Beispiel):

ADELA	bis zu 25%
Regierung	bis zu 25%
Hoteloperator	10-15%
Rest: in lokale internationale (wie Fluggesellschaften, Reiseveranstalter usw.)	100%

Die Hotelbesitzerin wird nun die Förderungsgesellschaft (hier Trintovac) für die formale Fortarbeit entscheiden, so dass letztere trotz ihrer monatlichen Abgabe an ADELA (vgl. oben) Gewinne erzielen und weiterwirken kann (nächstes Hotel, Golfplatz usw.).

Die Idee scheint einleuchtend, ob sich jedoch die angewandte Formel bewährt, wird sich erst in Zukunft erweisen, denn noch steckt das ganze System in der Aufbauphase. R. Chatelet

Les motels européens misent sur une gestion moderne

Dans le dernier numéro de «Motel Information», M. Jost Krippendorf, président de la Fédération européenne des motels, consacre son éditorial à l'avenir des petites et moyennes entreprises hôtelières face au développement des grandes chaînes.

Le tourisme international a enregistré en une année des taux de croissance et des records de fréquentation encore inconnus jusqu'à présent. Il en est résulté naturellement aussi un fort accroissement du trafic touristique motorisé, ce qui a provoqué une augmentation quasi explosive, en Europe, de nouvelles entreprises et de nouvelles chaînes d'hôtels et de motels. Ainsi, par exemple, les Holiday Inns veulent construire sur le vieux continent quelque 200 nouveaux établissements de 150 lits chacun et répartis dans toute l'Europe. L'Intercontinental Hotel Corporation a l'intention de réaliser plus de 10 000 chambres, spécialement en Angleterre et en Allemagne. Près de 2600 chambres sont déjà en construction. Les Hyatt Hotels International projettent de construire 12 000 chambres.

La chance des petits établissements

Non seulement les chaînes américaines, mais encore les groupes européens reconnaissent de plus en plus que les

hôtels, et surtout les motels, sont en train de devenir, et seront à l'avenir, des affaires spécialement intéressantes. Devant ces tendances, la discussion sur les chances de survie des petits et moyens établissements, devient toujours plus acharnée. Il n'y a pas très longtemps encore, l'on entendait souvent prétendre que la concurrence des grandes chaînes d'hôtels menacerait et mettrait fatalement en danger, à long terme, l'existence des petites et moyennes entreprises. Mais l'on commence, ces derniers temps, à donner de nouveaux leurs chances à ces établissements. Les mêmes arguments sont naturellement de la plus haute actualité pour les motels FEM, puisque la grandeur moyenne des établissements de ses membres est d'environ 80 lits et que seule une

relativement petite partie d'entre eux se sont groupés ou ont constitué des chaînes. Les petites et moyennes entreprises possèdent cependant divers avantages par rapport aux grands établissements. «Otons, par exemple, leur plus grande liberté de mouvement et de décision, la possibilité d'agir plus rapidement de leur propre chef, la prise de responsabilités personnelles (et non uniquement de responsabilités collectives), la faculté de «penser patron» plus aisément, etc. Les petites et moyennes entreprises ne pourront cependant s'affirmer, devant la tendance à la concentration qui se dessine sur le marché touristique, que si elles utilisent ces avantages de manière optimale, en appliquant les méthodes modernes de gestion des grands établissements et en les adaptant aux besoins et à la grandeur de leur exploitation, si elles sont aussi agressives et offensives que les grandes entreprises, si elles interviennent sur le marché avec de nouvelles idées et de nouvelles conceptions et, finalement, si elles épuisent entièrement les possibilités de coopération interentreprises.

Coopérer et s'adapter conformément au marché

C'est précisément à propos de ce dernier point que la FEM constitue un forum approprié, dans le cadre duquel il devrait être possible de résoudre coopérativement – en plus de la propagande commune faite jusqu'à présent – diverses autres questions relatives au marché. Pourtant cela ne doit pas nous empêcher de chercher, dans le cadre de notre Fédération, des solutions qui pourraient apporter à chacun de nos membres des instruments de gestion conformes au marché.

Un Hilton à Madère

Le Président de la République Portugaise, Amiral Americo Tomás, a inauguré à Funchal (Madère) l'Hôtel Hilton qui a 260 chambres et 20 suites.

M. César Moreira Baptista, Secrétaire d'Etat à l'Information a également assisté à cette inauguration. L'hôtel est déjà complet pour les fêtes de Noël et de fin d'année. D'après les prévisions du directeur commercial, M. Joao Mandes Leal, la plus grande affluence viendra de l'Allemagne, des Etats-Unis, d'Angleterre, de Suisse et de Scandinavie, par des vols affrétés et réguliers en régime IT. Le Madeira Hilton est rattaché au Hilton Reservation Services et peut recevoir 54 clients. Son immeuble a neuf étages. Les enfants seront généralement logés gratuitement, indépendamment de leur âge, s'ils partagent le chambre des parents. L'hôtel dispose de trois restaurants, de trois bars, d'un Salon de fêtes (équipé pour des réunions de plus de 200 personnes), de deux courts de tennis, d'une piscine chauffée, d'un golf à 9 trous et de tout ce qui se réfère aux sports nautiques.



Des hôtels qui craignent l'hiver

Après une saison d'été en tous points excellente, au cours de laquelle le nombre d'hôtels londoniens, ont fait le maximum de nuitées possibles, ils craignent aujourd'hui l'hiver qui vient, en partie en raison de la contre-publicité que leur a faite la presse en dénonçant les prix exorbitants que certains ont établis. Quelques groupes préparent des campagnes pour encourager les touristes étrangers à venir à Londres durant la mauvaise saison, quand les hôtels, restaurants, musées et autres attractions sont moins encombrés.

Par contre, on n'a pas encore entendu parler chez eux d'une réduction des tarifs, comme celle qui vient d'introduire 50 hôtels d'Amsterdam: du 1er novembre au 15 mars, aux termes d'un programme dit Amsterdambarain, lancé par l'Office hollandais du tourisme, les touristes en groupes de dix au moins bénéficieront de réductions allant de 20 à 50 %. Il est à noter que les hôteliers d'Amsterdam ont eu, eux aussi, une excellente saison: durant les huit premiers mois de l'année, le nombre de leurs visiteurs a été de 1,5 million, contre 1,034 million durant la même période de 1970, et les recettes du tourisme hollandais ont augmenté dans l'ensemble de 36 %. R. E.

Personelle Aenderungen im DEHOGA

Die Delegiertenversammlung des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes beauftragte einige personelle Aenderungen, die zu einer Verjüngung unseres Nachbarverbandes in Deutschland führen:

- Willi Pauli legte nach 22-jähriger (1) Tätigkeit sein Amt als Präsident nieder.
- Xaver Heilmanneder, Vizepräsident, stellte sein Amt ebenfalls zur Verfügung.
- Neuer Präsident ist Kurt A. Jöst, neuer Vizepräsident Hans Loeble.
- Dr. H. E. Glocker wird mit Wirkung ab 1. Januar zum Hauptgeschäftsführer des DEHOGA bestellt.

Die Verbandsleitung ist sich einig, dass die bisherige Organisation des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes revisionsbedürftig ist und erarbeitet einen Reorganisationsvorschlag, der vor allem die Verbandsstruktur gegenüber den Landesverbänden stärken soll. (AHGZ)

Accord de la IATA pour le fret

ats. Si aucune entente n'a encore abouti entre les compagnies de navigation aérienne au sujet des tarifs du transport des voyageurs au-dessus de l'Atlantique Nord, elles sont parvenues à s'entendre sur le tarif du fret, qui entrera en vigueur le 1er mars prochain. 31 compagnies se sont prononcées positivement et seule la British Overseas Airways Corporation (BOAC) a demandé de repousser sa vote jusqu'au 14 décembre afin d'examiner la situation nouvelle. Les tarifs du fret général seront augmentés de 2 à 4 cents américains par kilo, tandis que ceux du fret par container ont tendance à diminuer.

Marco-Polo-Preis für Umweltschutz

Preis ausschreiben soll Lösungsvorschläge bringen

In München führte die vor 21 Jahren in Monte Carlo gegründete Internationale Akademie für Fremdenverkehr (DZF) ihre Jahresversammlung durch.

Präsident dieser freien Akademie, der jetzt Mitglieder von 18 Nationen angehören, ist der französische Sprachwissenschaftler Prof. Dr. Alain Guillemin. Die Akademie hat sich nämlich die Aufgabe gestellt, den Einfluss der Sprachen auf den Tourismus zu erforschen, und sie veröffentlicht ihre Ergebnisse in einer eigenen Zeitschrift sowie in Form von Fachwörterbüchern, die jetzt in neun Sprachen vorliegen bzw. vorbereitet werden. In München wurden Neuaufgaben in Französisch, Italienisch, Spanisch und Deutsch beschlossen, die im nächsten Jahr herauskommen sollen. Man sprach sich auch für eine Ausgabe in Esperanto aus. Tschechisch, Russisch, Rumänisch und Türkisch sind in Vorbereitung. Andere aktuelle Fragen, die bei der Tagung in München besprochen wurden, die

betrafen die laufende Fremdenverkehrsarbeit; so kam man z. B. zu dem Schluss, dass eine neue Definition für den Begriff «Tourismus» alias «Fremdenverkehr» dringend erforderlich sei, weil die bisherigen Erklärungen das Thema «Fremdenverkehrsaufgaben im Kampf gegen die Umweltschutzung» gewählt. Man hofft, auf diese Weise zu praktisch verwertbaren Vorschlägen zu kommen. Das Preis ausschreiben führt von jetzt an die Ausschreibung «Marco-Polo-Preis» und wird in Zukunft mehr Preise als bisher vergeben können. Die Tagung endete mit einem Studienbesuch in Prien, auf der Insel Herrenchiemsee und in Ruhpolding; zum nächsten Tagungsort wurde Madrid gewählt, während man sich im Jahr darauf in Palermo treffen will.

Neue Hürde: Links gesteuerte Steuern

Dem deutschen Fremdenverkehr steht eine harte Zukunft bevor, wenn die Beschlüsse des SPD-Sonderparteitages vom 18. bis 20. November in Bonn ihren Niederschlag im Bundestag finden sollten.

Die angezogene Steuerschraube wird dann die immer prekärer werdende finanzielle Situation, entstanden durch mangelnde Kreditversorgung, ständig steigende Lohn- und Materialkosten, steigende Lebenshaltungskosten, teure Sozialgesetzgebung und Arbeitskräftemangel, unerträglich verschärfen.

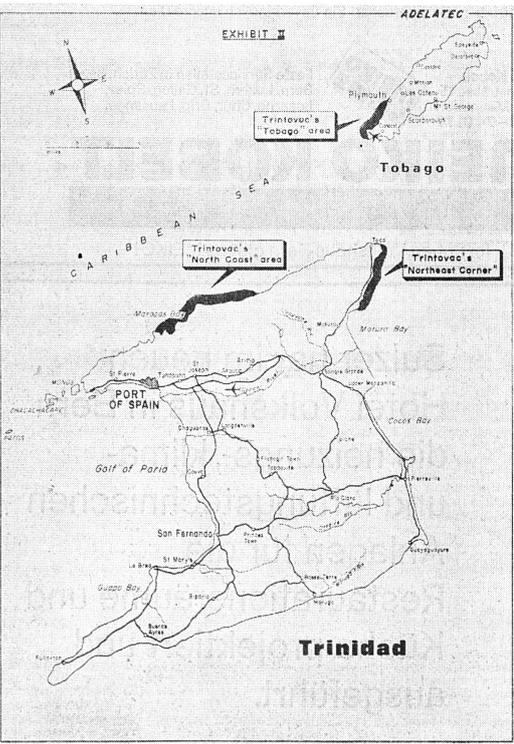
Existenzgefährdung

Auf dem Sonderparteitag konnte Bundeswirtschafts- und Finanzminister Professor Schiller nicht gerade Triumphe feiern: ein Ruck «nach links» hat sich abgezeichnet. Die erarbeitete Steuerkonzeption ist als langfristig erschüttert, weil die Empfänger hoher Einkommen stärker belasten, die Bezieher kleinerer Löhne und Gehälter entlasten... Für den Fremdenverkehr bedeutungsvolle Regelung auf dem Gebiet der Einkommensteuer ist die angemessene Forderung, dass Bewirtungsspesen als Betriebsausgaben nicht mehr abzugsfähig sein sollen. Damit wäre die Existenz zahlreicher Hotels und Restaurants schlicht in Frage gestellt. Das trifft nicht nur auf mittlere und kleine Unternehmen zu, sondern gleichermaßen auf Luxusbetriebe. Man kann nur erschüttert fragen, ob die Befürworter dieser Radikalschritte die katastrophalen Folgen überhaupt klar gemacht haben.

Keine Hintertüren mehr

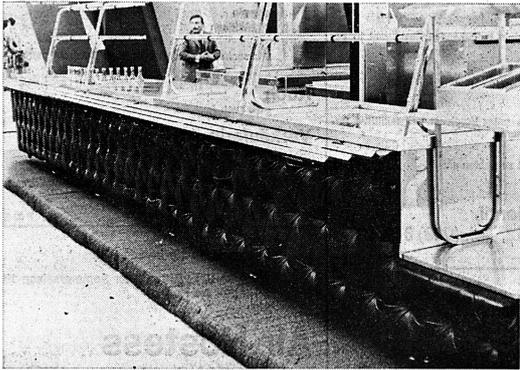
Weitere Beschlüsse in der Einkommenssteuer sind der Fortfall der Freibeträge und Sonderausgaben für die Einkommensteuern, die Pauschalbeträge von 20 Prozent von der Steuerschuld bei möglichst progressivem Verlauf mit einer Spitzenbesteuerung von 60 Prozent ab 200 000 DM Jahresinkommen.

Bei den Sonderabschreibungen soll der Reklamationswert für Tabak, Alkohol und Arzneien mit Steuermassnahmen begrenzt werden. Die Begünstigung für den Bau von Wohnungseigentum nach § 7 b wird eingeschränkt. Das Grundvermögen wird auf der Basis der Einheitswerte von 1964 mit dem Faktor 1,4 multipliziert. Mit der Bodenwertzuwachssteuer, die die aussergewöhnliche Wertsteigerung im



* Es wird im Gegensatz zu Europa in der westlichen Hemisphäre von Hotelzimmern und nicht von Hotelbetten gesprochen.

Equip'hôtel

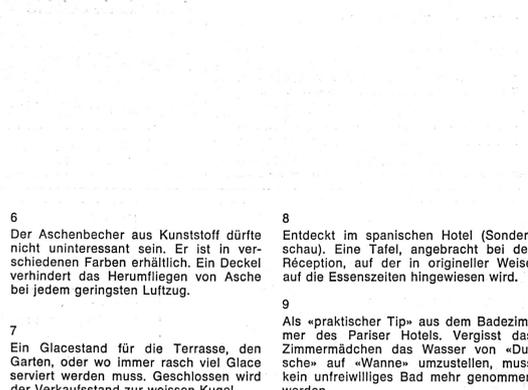
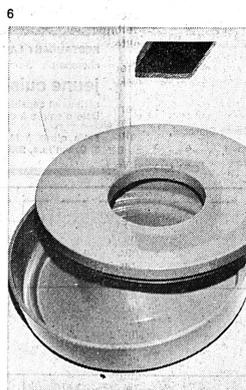
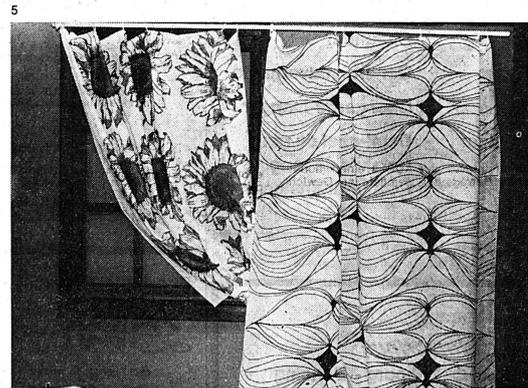
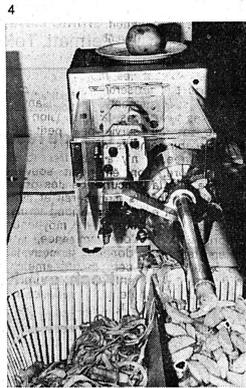
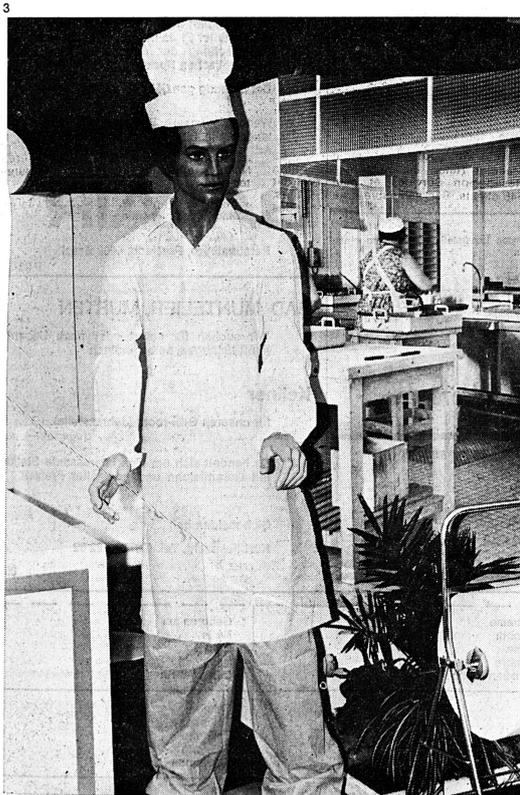


Zum achtzehnten Male wurde dieses Jahr der «Salon technique intermontal de l'équipement des hôtels, restaurants, du matériel de cafétéria et des industries connexes», besser bekannt unter seiner Abkürzung «équi'hôtel», vom 14. bis 25. Oktober durchgeführt.

Ab 1. Dezember können sich die Aussteller einschreiben für das folgende Jahr; nach einem Monat ist jeweils die gesamte Fläche ausverkauft. Nach Möglichkeit werden hauptsächlich französische Firmen berücksichtigt; dennoch konnte man etliche Aussteller aus Deutschland und der Schweiz antreffen und viele, die ebenfalls an der IGEHO vertreten waren.

D. Körber

Von 1950 bis 1969 wurden der équi'hôtel lediglich 8000 m² zur Verfügung gestellt, da traditionsgemäss zur selben Zeit der «Salon de l'auto» stattfindet, der – wie jedermann weiss – viel Platz beansprucht. Nach stetigem Drängen und hartem Kämpfen – in den letzten 5 Jahren mussten 20 Prozent der Anfragen zurückgewiesen werden – erreichte M. Arthur Willard, Président du Salon de l'équipement hôtelier, dass sich seit zwei Jahren die Ausstellung auf 30 000 m² präzentieren kann. Der Mietpreis pro m² Standfläche, der dieses Jahr 145 bis 160 ffr. betrug, ist nicht besonders hoch! haben doch etliche Aussteller zugegeben, dass sie 60 bis 80 Prozent ihres Jahresumsatzes während diesen 11 Tagen realisieren können!



Details, aufgefallen an der equip'hôtel

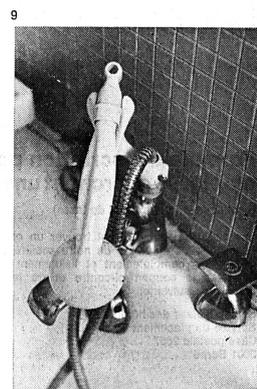
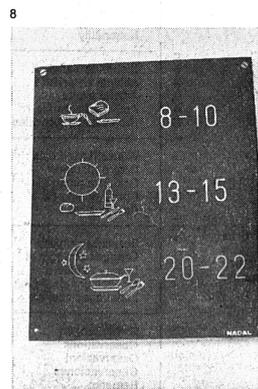
1 Eine Selbstbedienungsanlage aus Chromstahl, deren Ablauf gut durchdacht ist, und die mit dem Leder-Frontpolster nicht mehr nüchtern und «metzgerlademässig» aussieht.

2 Eine Kaffeemaschine mit Münzeinwurf, die einen wirklich ausgezeichneten Espresso liefert.

3 Wie gefällt ihnen der Koch, ganz in Papier gekleidet (inklusive Toque)?

4 Dieser Apparat, der Äpfel schält und beliebig schneidet (in «no time») kommt aus der DDR.

5 Oder die Papiervorhänge, die sich bestimmt nicht schlecht ausnehmen für eine Saison in einem Berghotel.



6 Der Aschenbecher aus Kunststoff dürfte nicht uninteressant sein. Er ist in verschiedenen Farben erhältlich. Ein Deckel verhindert das Herumfliegen von Asche bei jedem geringsten Luftzug.

8 Entdeckt im spanischen Hotel (Sonder-schau). Eine Tafel, angebracht bei der Reception, auf der in origineller Weise auf die Essenszeiten hingewiesen wird.

7 Ein Glacestand für die Terrasse, den Garten, oder wo immer rasch viel Glace serviert werden muss. Geschlossen wird der Verkaufsstand zur weissen Kugel.

9 Als «praktischer Tip» aus dem Badezimmer des Pariser Hotels. Vergisst das Zimmermädchen das Wasser von «Dusche» auf «Wanne» umzustellen, muss kein unwillkürliches Bad mehr genommen werden.

Stellenangebote Offres d'emploi



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

Wollen Sie viel arbeiten, wenig Anerkennung und kein Geld verlangen? Dann sind Sie unser Mann! Wir suchen für neu zu eröffnendes amerikanisches Spezialitätenrestaurant auf Mitte Januar 1972 einen

Commis de cuisine
und einen

Commis entremetier

Wir erwarten von Ihnen schnelle Auffassungsgabe, sauberes Arbeiten. Liebe Bewerber: es wird Ihnen viel Freude machen, in unserer modernen Küche tätig zu sein!

Bitte bewerben Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei

RAMCO, Personaldienst,
Letzigraben 245, 8047 Zürich
Tel. (01) 54 01 22

820

seehotel meierhof
8810 horgen

Haus ersten Ranges mit 134 Zimmern sucht auf sofort oder nach Uebereinkunft:

Personal Büro: **Sekretärin**
Loge: **Chauffeur**
Etage: **Generalgouvernante**
Küche: **Chef garde-manger**
Service: **Demi-chef de rang**
Commis de rang
Restaurationstochter

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an F. Lüscher, Direktor.

8607

Restaurant
Le Gambrius
Hôtel de Fribourg - Dancing
Fouji-Yama

sucht zu jungem Team freundliche

Serviceangestellte

Jahresstellen (Ausweis B erforderlich), Eintritt nach Vereinbarung, Möglichkeit, Französisch zu lernen.

Ihre Angebote mit Foto und Zeugniskopien erwartet Kurt M. Wahl, Dir., 1701 Freiburg, Tel. (037) 22 25 22.

8605

Wir suchen in unsere modern eingerichtete Kutschbar an selbständiges Arbeiten gewöhnte, wenn möglich sprachkundige

Barmaid

Eintritt nach Uebereinkunft. Auf Wunsch Separatzimmer im Hause.

Wenden Sie sich bitte an:

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

M+S 178

Restaurant-Konzertlokal
in Bern

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige und nette

Serviertöchter oder Kellner

Wir bieten sehr guten Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit und angenehme Arbeitsatmosphäre.

Auf Wunsch stehen moderne Zimmer mit Bad und Fernsehen im Hause zur Verfügung.

Melden Sie sich bitte schriftlich oder telefonisch beim

Restaurant-Konzertlokal SET
Speichergasse 37, 3000 Bern,
Tel. (051) 22 12 87
Direktion W. und A. Lisak-Dick
SET/SETOS AG, ST. GALLEN / BERN

P 05-10107

Sporthotel Clavadel

sucht per 20. Dezember

Commis de cuisine
oder
junge Köchin

Offerten an:
Leo Spinatsch, Sporthotel, 7272 Davos-Clavadel,
Tel. (083) 3 60 51

OFA 56795005

Hotel Acker, Montana, Wildhaus,
sucht per sofort

1. Sekretärin
NCR-kundig

Etagegouvernante

Saalkellner

8546

Gesucht per sofort in gutgehendes Restaurant junge, tüchtige

Serviertochter

Geregelte Freizeit, guter Verdienst und familiäre Behandlung zugesichert.

Anmeldungen sind zu richten an:
Fam. Niederer,
Restaurant National,
7270 Davos Platz, Tel. (083) 3 65 02

OFA 56676002

Gesucht nach Zermatt für die Wintersaison

Saaltochter
Guter Lohn und geregelte Freizeit.

Hotel Weisshorn
Familie Zimmermann-Aufdenblatten
Zermatt, Telefon (028) 7 72 78

P 36-122919

Erstklasshotel in der Zentralschweiz sucht für lange Sommersaison Initiativen, jungen

Chef de réception

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 8569 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gesucht in gepflegten Landgasthof Nähe Bern einen tüchtigen, jüngeren

Koch, evtl. Köchin
neben Chef.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Sehr gut bezahlte Jahresstelle oder evtl. Saison.

Offerten bitte an
Familie Bernhard,
Gasthof zum Löwen, 3076 Worb
Tel. (031) 83 23 03.

P 05-9589

RESTAURANT LA PRAIRIE A NEUCHÂTEL
cherche un
jeune cuisinier
sérieux et capable.
Date d'entrée à convenir.

Faire offres à M. J. Robatel, Restaurant La Prairie, 8, Grand'Rue, 2000 Neuchâtel, tél. (038) 25 57 57.

ASSA 871

Gesucht in Jahresbetrieb in

Bellinzona

tüchtigen Koch
Sehr gutes Gehalt.

Offerten an:
Ristorante Grotto Elvezia,
6512 Giubiasco, Tel. (092) 27 22 18

P 24-12204

city-round
city-pic
city-Widau

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Koch
evtl. auch Aushilfe

Verkäuferin
im city-pic.

Interessenten melden sich bitte bei Frau Schumacher, Tel. (071) 72 16 52.

P 33-2353

Interessieren Sie fremde Länder?
Möchten Sie während der Sommersaison 1972 (Frühjahr bis Herbst) als

Air-Hostess

in einer Chartergesellschaft arbeiten?

Bedingungen: Schweizer Bürgerin, Mindestalter 21 Jahre, gute Erscheinung, Beherrschung der deutschen, französischen und englischen Sprache.

Bei Eignung ganzjährige Anstellung.

Wenn Sie unsere Bedingungen erfüllen, verlangen Sie bitte auf schriftlichem Wege, mit Adressenangabe in Blockschrift, unser Bewerberformular.

BALAIR

Personalbüro, Postfach, 4002 Basel

P 03-389

BAD MUNTELIER, MURTEN

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft tüchtigen, selbständigen

Kellner
für unseren Grill-room (Jahresstelle).

Es handelt sich um eine interessante Stellung mit Garantielohn und geregelter Freizeit.

Sich melden bei:
Kurt Fasnacht, Tel. (037) 71 22 62

8599

Anmeldeformular für Stellensuchende
(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place
(Le placement est exempt de taxes)

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

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

Name Nom Cognome Apellidos Name	Vorname Prénom Nome Nombre Christian Name	Geboren am Né le Nato il Nacido el Date of Birth
Wohnadresse Domicile (adresse exacte) Indirizzo attuale Domicilio Permanent Address	Telefon Téléphone Telefono Teléfono Telephone	
Nationalität Nationalité Nazionalità Nacionalidad Nationality	Art der Bewilligung für Ausländer Genre de permis pour étrangers Genere di permesso per stranieri Permiso para extranjeros que posee Kind of Labour-permit for Foreigners	
Bisherige Tätigkeit Activité antérieure Attività svolta Actividad anterior Professional Activities up to now	3 letzte Arbeitgeber 3 derniers employeurs 3 ultimi datore di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers	
Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired	Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniere Conocimientos de lenguas extranjeras Languages spoken	
Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/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		

Stellenangebote Offres d'emploi



Nach
Grindelwald
gesucht per sofort junge, flinke, branchenkundige

Köchinnen oder Köche Buffettöchter

in Jahresstellen.
Gute Entlohnung, geregelte Freizeit, familiäre Behandlung.

Offerten bitte an
Familie Chr. Boss-Fischer, Gasthof Steinbock,
3818 Grindelwald, Telefon (036) 53 10 10

8655

Hotel Kreuz, 3775 Lenk

Eröffnung des neuen Hotels am 15. Dezember 1971.

Gesucht

2 Commis de cuisine

Jahres- oder Saisonstelle

2 Commis de salle

Offerten bitte an:

W. Tritten, Propr., Hotel Kreuz, 3775 Lenk (Berner Oberland),
Telefon (030) 3 13 87/88.

8647

Wir suchen für Mitte Januar 1972

Ehepaar für Zimmer

(nur mit Aufenthaltsbewilligung) und

Sekretärin

Offerten an:

Werner Jenni, Hotel Rössli
6300 Zug, Tel. (042) 21 03 94

8509



Hotel Astoria 6000 Luzern

sucht für sofort in Jahresstelle gutausgewiesene jüngere

Economatgouvernante

(Kenntnisse der italienischen Sprache)

Für diesen interessanten, verantwortungsvollen Posten werden guter
Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie freie Kost und Logis
geboten.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die Direktion.

8453

PSYCHIATRISCHE UNIVERSITÄTSKLINIK ZÜRICH

Wegen Erweiterung unseres Spitals suchen wir

- Jungkoch/Köchin**
- Diätköchin**
- Hilfsköchin**
- Näherin/Hilfsnäherin**
- Cucitrice e Rammendatrice**
- Portier**
- Chauffeur**
- Gärtner/Hilfsgärtner**

Wir bieten vielseitige Tätigkeit, guten Lohn, geregelte
Freizeit, fortschrittliche Sozialleistungen, preisgünstige
Personalzimmer sowie Kantine mit Wahlmenüs.

Setzen Sie sich bitte telefonisch mit uns in Verbindung.
Telefon (01) 53 10 10, intern 219.

Verwaltungsdirektion der Psychiatrischen Universitäts-
klinik, Lenggstrasse 31, 8008 Zürich.

8467

Gesucht per sofort

- Chef de service**
- Oberkellner**
- Gouvernante**
- Restaurationskellner**
- Nachsekretär**
- Büropraktikant**

Offerten sind erbeten an die Direktion
Hotel Brüggli, 7050 Arosa.

8656

Gerant oder Koch

der interessiert ist, ein gutgehendes Restaurant im
Kanton Graubünden zu führen,
Sehr gute Entlohnung.

Offerten unter Chiffre 8654 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Sporthotel Kurhaus

sucht für die Wintersaison

Saaltöchter

(Anfängerin wird angeleitet) guter Verdienst

Kindermädchen

In Jahresstelle.

Offerten bitte an Familie U. Altermat, Sporthotel Kur-
haus, 7252 Klosters-Dorf, Telefon (083) 4 11 12.

8638

Restaurant Bagatelle 2000 Neuchâtel

cherche pour début janvier

sommeliers

Téléphone ou se présenter dès 13 heures.
Téléphone (038) 25 82 52.

8636



Rôtisserie Müli 5243 Mülligen

In prächtige, alte Mühle, direkt an der Reuss ge-
legen, 60 km von Baden entfernt, gesucht für sofort
tüchtiger, versierter

Restaurationskellner

Buffetöchter

evtl. zum Anlernen

Küchenbursche

(aushilfweise)

Kost und Logis im Hause.

Rôtisserie Müli, 5243 Mülligen, Tel. (056) 3 21 54

8634

Le service médico-pédagogique (Département de l'Instruction publique)

cherche

un(e) cuisinier (ère)

pour une institution d'enfants.

- Début janvier 1972.
- 90 repas à midi.
- Travail et congé régulier.

Faire offres sous chiffre C 920759-18 à Publi-
citas, 1211 Genève 3.

CHEZ DERRON

Spécialitätenrestaurant
sucht

Bar-/Buffetöchter

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

OFA 65282002

Hotel Victoria-National

sucht

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

für Küche, Office und allgemeine Arbeiten.

Angenehmes Arbeitsklima, gute Bezahlung
und geregelte Freizeit.

Direktion: H. Reber, Centralbahnplatz 3-4,
4000 Basel, Tel. (061) 22 55 66.

P 03-304

TESSIN

Gesucht auf März 1972 nach Lugano in Hotel-Restau-
rant mit 80 Betten gutausgewiesenen, initiativen

Küchenchef

Wir legen Wert auf angenehme Umgangsformen und
Autorität.

Wir erwarten: Verantwortungsbewusstsein;
Erfahrung im A-la-carte-Service
und Kalkulation.

Wir bieten selbständigen Chefposten und den Anfor-
derungen und Leistungen entsprechendes Salär.

Offerten mit Unterlagen sind erbeten an die

Dir. Park-Hotel Rovio
6849 ROVIO, Tel. (091) 8 73 72 / 8 84 82

8613

Hôtel de tout premier rang à Genève cherche pour
entrée immédiate ou à convenir

jeune stagiaire

(service des petit-déjeuners, travaux administratifs, ré-
ception, loge).

Connaissances de l'anglais indispensables.

Faire offre sous chiffre 8545 à l'Hôtel-Revue, 3011 Berne.

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes su-
chen wir in Jahresstelle

Kassier(in)/ Empfangssekretär(in)

Modernes Haus - Angenehmes Arbeitsklima
Sehr gute Entlohnung, geregelte Freizeit.

Hotel Victoria-National

Direktion: H. Reber, Centralbahnplatz 3/4, 4000 Basel
Telefon (061) 22 55 66

P 03-304

KONGRESSHAUS ZÜRICH



sucht zu baldigem Eintritt

Sekretärin

für Kontroll- und allgemeine Büroarbeiten.

Commis de cuisine

Office-/Küchenguvernante

Economat-Hilfsgouvernante

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

1220

Kulm Hotel 7500 St. Moritz

Wir suchen noch für die Wintersaison, Eintritt baldmöglichst

Hotelsekretär/ Réceptionskassier

Offerten mit Unterlagen bitte an die Direktion Kulm Hotel, St. Moritz.

8585

Gesucht auf 1. Februar 1972 oder nach Uebereinkunft tüchtiges

Gerantenehepaar

in alkoholfreies Hotel-Restaurant nach Solothurn. Ehemann Uebernahme Küchenleitung erwünscht.

Offerten unter Chiffre 8573 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gesucht auf 1. Januar 1972 oder nach Uebereinkunft für Saison- oder Jahresstelle

Koch

Commis de cuisine

Guter Verdienst. Geregelte Arbeitszeit.

Hotel Römerhof, 3954 Leukerbad Tel. (027) 6 43 21

8593



Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Casserolier

Officeburschen

für unser «Blackout»

Wir bieten: Spitzenlöhne, schönes Zimmer im Personalhaus und ausgezeichnete Verpflegung im Personalrestaurant.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf. Unser Herr Grohe wird Sie gerne zu einer persönlichen Besprechung einladen.

Flughafen-Restaurants Zürich
Tel. 051-84 77 66



8594

Hotel Royal-St-Georges 3800 Interlaken

sucht für lange Sommersaison ab 31. März bis Ende Oktober 1972

Küchenchef

Chefs de partie

Patissier

Commis de cuisine

Kochlehrling

Offerten an Fam. H. Kurzen

8598

Hotel Bellevue, 3855 Axalp B.O.

sucht auf 15. Dezember 1971

Serviertochter

Buffetbursche

Köchin oder Tochter

mit Kochkenntnissen

Offerten an P. Bieri, Tel. (038) 51 17 02 oder 51 15 21.

8592

Hotel-Restaurant Gypsera 1711 Schwarzsee FR

sucht für sofort

Buffettochter

(Anfängerin wird angelehrt)

Kost und Logis im Hause.

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten an Familie Nussbaumer, 1711 Schwarzsee FR, Telefon (037) 32 11 12.

8552

Wollen Sie viel arbeiten, wenig Anerkennung und kein Geld verlangen?

Dann sind Sie unser Mann!

Wir suchen für neu zu eröffnendes amerikanisches Spezialitätenrestaurant auf Mitte Januar 1972 einen

Chef de rang

Es wird Ihnen viel Spass machen, in unserem sehr modern eingerichteten Betrieb unsere lieben Gäste betreuen zu dürfen.

Bitte bewerben Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei

RAMCO, Personaldienst,
Letzigraben 245, 8047 Zürich,
Tel. (01) 54 01 22

822

Wir suchen für die Wintersaison jungen

Koch oder Köchin

neben Chef.

Offerten an Familie Michel,

Hotel Baumgarten,
3703 Aeschi bei Spiez
Telefon (033) 54 41 21.

8549

Gesucht in führenden Restaurationsbetrieb in Jahresstelle tüchtiger, in allen Sparten eines Restaurationsbetriebes versierter

Chef de service

Nur ausgewiesene Bewerber wollen sich bitte melden bei H. Reiss,

Restaurant Du Théâtre, 3000 Bern

8547

RESTAURANT LA PRAIRIE
Nous cherchons encore

une serveuse

Débutante serait mise au courant.

Faire offres ou se présenter :
Restaurant La Prairie, 8, Grand Rue, 2000 Neuchâtel,
tél. (038) 5 57 57.

ASSA 873202

Posthotel Rössli, 3780 Gstaad

sucht

Chef de partie

Commis de cuisine

Saal-Restaurationsochter

sowie

Buffettochter oder -bursche

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen an:
Familie Widmer, Posthotel Rössli, Gstaad

8207

ICH SUCHE

per 1. Februar 1972 oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Barmaid
für unsere bestbekannte Hotelbar.

Wir wünschen uns eine gut aussehende, loyale, beruflich und sprachkundige Mitarbeiterin, welche Freude hat, in einem im Ausbau begriffenen Unternehmen einen in jeder Hinsicht selbständigen und interessanten Posten zu übernehmen.

Wir bieten eine gut honorierte Stellung, auf Wunsch schönes Einzelzimmer, angenehmes Arbeitsklima und fortschrittliche Sozialleistungen.

Bewerberinnen schweiz. Nationalität oder Ausländerinnen mit gültiger Arbeitsbewilligung bitten wir, uns eine kurze Offerte mit Foto und Zeugniskopien zuzusenden oder eine persönliche Vorstellung mit Herrn Tasschler zu vereinbaren.

8553

CONVENTION
HOTEL INTERNATIONAL
BASEL TELEPHON 061 22 18 70 TELEX 62370

Die Privatklinik Linde in Biel sucht eine

Köchin

da die Stelle wegen Verheiratung der jetzigen Köchin frei wird. Eintritt nach Uebereinkunft.

Sollten Sie sich dafür interessieren, schreiben oder telefonieren Sie an die

Verwaltung der Klinik Linde
Blumenrain 105, 2500 Biel
Tel. (032) 3 81 81

06-1851

Welche junge, versierte

Serviertochter

möchte gerne in neuerem Restaurant in Effretikon Nähe Zürich und Winterthur servieren?

Zimmer vorhanden. Sehr hoher Verdienst.

Familie E. Brönnimann
Restaurant Haldengut
8307 Effretikon ZH
Telefon (052) 32 18 94 (ab 7 bis 14 Uhr)

8564

Gesucht nach Films per sofort

Buffettochter

evtl. Anfängerin

Zimmermädchen

Anfragen an Familie Joos
Hotel Bellevue, 7017 Flims
Telefon. (081) 39 12 32

P 13-2971

Erstklasshotel in der Zentralschweiz sucht für lange Sommersaison Initiativen, jungen

Leiter der Restaurationsbetriebe

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 8567 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Wir suchen für unser auf dem Platze Zürich gut bekanntes Spieserrestaurant eine

Sekretärin

Französisch- und etwas Italienischkenntnisse erwünscht.

Schönes Einzelzimmer-Apartment - vorhanden. Zeitgemässe Entlohnung.

Eintritt auf 1. Februar 1972 oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten an Herrn A. Stöcklin,

Restaurant Du Pont
Telefon (01) 23 87 35

8558

Hotel du Lac Rapperswil am Zürichsee

Wir suchen in Jahresstelle:

Barmaid

für Abend-Bar mit Pianist

Restaurationsochter

gewandt im Speiseservice

Eintritt zirka 1. Februar 1972. Hoher Verdienst ist zugesichert.

Schriftliche oder telefonische Offerten an

M. Brüllhardt, Telefon (055) 2 19 43.

8557

Wir suchen per 1. Februar 1972 eine tüchtige Mitarbeiterin (Bilingue) als

Gerantin

für unsere 1. Piazzetta in Vevey.

Die Piazzetta ist ein neuer, moderner Snack-Restaurant-Typ.

Wir erwarten von Ihnen:

- Fähigkeit ausweis
- Praxis in der Betriebsführung
- Flair für die neuzeitliche Gastronomie
- Einsatzfreudigkeit
- und Lust zu einer Pionierarbeit.

Wir bieten Ihnen:
- neuzeitliche Anstellungsbedingungen
- Aufstiegsmöglichkeiten
- viel «know how» und Unterstützung.

Schreiben Sie an

USEGO AG, Gastgewerbeabteilung,
Baumackerstrasse 42, 8050 Zürich.

8554

Gesucht auf 15. Dezember 1971 (Wintersaison)

junger Koch

Offerten an R. Fontana,
Hotel Marguerite, 6390 Engelberg,
Telefon (041) 94 25 22.

8553

Erstklasshotel in der Zentralschweiz sucht für lange Sommersaison Initiativen

Conciere

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 8568 an Hotel-Revue, 3011 Bern.



Grand Hotel Schweizerhof 7078 Lenzerheide

Hallenschwimmbad

Gesucht für lange Wintersaison mit baldigem Eintritt bis nach Ostern

Gouvernante

(Economat, Office) evtl. Anfängerin

Zimmermädchen

Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Lohnanspruch erbeten an die Direktion.

Tel. (081) 34 11 81.

8600

Palace Hotel 3823 Wengen

sucht für lange Wintersaison und zu besten Bedingungen

Serviertöchter

oder

Kellner

für Balair-Bar

Offerten an die Direktion mit Zeugnissen und Foto.

Telefon (036) 55 26 12

8601

Hôtel de luxe à Chypre

recherche pour minimum une année

chef pâtissier chef garde-manger chef saucier

Ecrire avec curriculum vitae et prétention à

M. Raymond J. André, Directeur général,

APELIA HOTEL,
B.P. 811, Famagusta, Chypre

8575

HOTEX

Generalgouvernante

Hotel, 130 Betten, in Genf

Empfangschef

Hotel, 250 Betten, in Genf

Head Reception Manager/ Assistant Manager

für Eastbourne, England

Empfangssekretär

für Grosshotel in Genf

HOTEL EXECUTIVE SERVICE, 4, rue Montbrillant,
1201 Genève, tél. (022) 33 95 02.

8574

Gesucht für die Wintersaison

1 Alleinkoch (Köchin)

2 Zimmermädchen

Gelegenheit zum Skifahren. Geboten werden hoher Lohn, familiäre Behandlung.

SportHotel Rhinerhor, 7270 Davos-Claris,
Tel. (083) 4 91 71.

8588

Für unser modern eingerichtetes

HOTEL DU LAC IN WÄDENSWIL

suchen wir noch auf Uebereinkunft

Commis de cuisine

und

Küchenbursche

In Jahresstelle. Neuzeitlich eingerichteter Arbeitsplatz, geregelte Arbeits- und Freizeit. Mehr als zeitgemässe Entlohnung, ein angenehmes Arbeitsklima in jungem Team können wir Ihnen garantieren. Sollten Sie noch mehr wissen wollen, so schreiben Sie uns, oder noch besser, rufen Sie uns einfach an.

M. & M. Auer-Muheim, Hotel du Lac, 8820 Wädenswil,
Tel. (01) 75 00 31.

8591

Kaderpersonal für das grösste Hotel der Schweiz

Ein Hotel-Direktor
allein
macht noch
kein Hotel.



Wir brauchen Mitarbeiter, topqualifizierte Leute vom Fach. Können, auf die wir uns in jeder Situation verlassen können. Selbständig Denkende, die nicht nur auf Anweisungen warten, sondern auch aus eigener Initiative heraus entscheiden und handeln.

Im Business Center Nova-Park, mitten in Zürich beim Albisriederplatz, entsteht das Hotel Nova-Park. Am 14. Juli 1972 wird seine erste Etappe eröffnet. Im Endausbau wird es mit 1000 Betten das grösste Hotel der Schweiz sein. Damit wird Zürich um eine Attraktion reicher, wie man sie weit und breit suchen kann. Eine richtige «Stadt in der Stadt» mit Hotel, Eigentumswohnungen, Büro-, Dienstleistungs- und Geschäftsbetrieben, Hallenbad, Fitness-Club, einem eigenen Club für Kinder der Mitarbeiter und Gäste, einer Grossgarage mit 1000 Einstellplätzen und vielem anderem mehr.

Das ist ein faszinierender Ort der Begegnung, wo sich moderne, aufgeschlossene Menschen treffen. Auch die Besten aus dem Hotelfach.

Ab sofort, oder nach Übereinkunft, sind bei uns die folgenden Stellen zu besetzen:

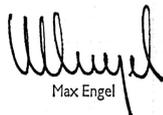
Vize-Direktor * Sales Manager * Food and Beverage Manager * Manager Nova-Club * Reception Manager * Manager Fitness-Club * Personalchef(in) * Küchenchef * Direktionssekretärin * Etagen-Directrice * Chef Night Club * Chef-Hostess Information * Hostessen für Empfang * Rezeptionssekretärinnen * Telefonistinnen * Chefs de service * Barmaids * Barmen *

Kochlehrlinge und Kellnerlehrlinge finden in unserem nach neuesten fachlichen Erkenntnissen geführten Betrieb die Gelegenheit zu einer Ausbildung, die den ersten Schritt auf das Sprungbrett zum beruflichen Erfolg sein kann.

Wir wollen unseren Gästen ein Höchstmass an Komfort und Dienstleistungen zu vernünftigen Preisen bieten. Das können wir, denn wir sind gross und auf das modernste eingerichtet. Wir wählen unsere Mitarbeiter sorgfältig aus und sind für beste Arbeitsvoraussetzungen besorgt.

Möchten Sie da nicht auch mitmachen?
Rufen Sie uns doch an: Telefon 01 360900
Vielen Dank im voraus für Ihre Mühe und freundliche Grüsse

Direktor
Hotel und Restaurants
Nova-Park


Max Engel

PHW AG

Adresse bis Eröffnung
Hotel Nova-Park
Stockerstrasse 38
8002 Zürich
Telefon 01 3609 00

PS: Bitte wenden Sie sich mit Ihrer Anfrage direkt an mich. Es ist bei uns nicht Brauch, Personalfragen im Vorzimmer zu erledigen.

 Hotel Nova-Park – wo man sich trifft

CRESTA PALACE CELERINA

Für unser Erstklasshotel (150 Betten) bei **St. Moritz** suchen wir für Wintersaison bis zirka 15./15. April 1972 bzw. eventuell in Jahresstelle

Réceptionssekretärin
mehrsprachig, NCR-kundig und selbständig, auf Wunsch Jahresstelle

Eintritt baldmöglichst nach Uebereinkunft.

Ausführliche Offerten (Lebenslauf, Zeugnisse, Gehaltsansprüche, Foto und mögliches Eintrittsdatum) erbeten an F. Buchli, Cresta Palace Hotel, 7505 Celerina/Engadin, Telefon (082) 335 64.

Chef de garde cuisine
(auch erfahrenen Commis)
Commis de cuisine

8501

Altbekanntes Erstklasshotel im Engadin sucht in Jahresstelle (Eintritt baldmöglichst) Herrn oder Dame als

Chef de réception/Aide du patron

Wir bieten:

weitgehende Selbständigkeit, eine aufgeschlossene Direktion, die sich gute Vorschläge gerne anhört, die Möglichkeit, in der Frühjahr-Zwischensaison Kurse zu besuchen, ein vielseitiges Arbeitsgebiet wie Kontrolle und Kalkulation (Ruf-Buchungsmaschine) – Réception – Personalwesen – Einkauf, bei Eignung Dauerstelle mit Aufstiegsmöglichkeit.

Wir erwarten:

echten Teamgeist und Einsatzfreude, Einfühlungsvermögen beim langjährigen und sehr hilfsbereiten Mitarbeiterstab, Erfahrung auf der NCR 42 mit allen ihren Auswertungsmöglichkeiten, gute Sprachkenntnisse.

Schweizer oder Ausländer, die sich über eine mehrjährige Tätigkeit in der Schweiz ausweisen können, bitten wir, sich mit den üblichen Unterlagen, unter Angabe der Gehaltsansprüche und des möglichen Eintrittstermins, unter Chiffre 8468 an Hotel-Revue, 3011 Bern, zu bewerben.



Winterthur!

Wir suchen auf Frühjahr 1972 zum Aufbau und zur Führung unseres neuen Restaurationsbetriebes im Zentrum von Winterthur qualifizierten

Geranten

mit Fähigkeitsausweis

Wir sind ein dynamisches, gut fundiertes Kettenunternehmen und bieten einer kontaktfähigen, kreativen Persönlichkeit zwischen 27 und 35 Jahren, mit abgeschlossener Berufsausbildung und dem Nachweis erfolgreicher praktischer Tätigkeit in verantwortungsvoller Position eine attraktive Führungsaufgabe. Der Bewerber übernimmt die Vollverantwortung für eigenen Geschäftsbereich mit entsprechender Honorierung.

Erstklassige Sozialeinrichtungen, Erfolgsbeteiligung, moderne Arbeitsbedingungen, kooperativer Führungsstil nach Delegation und Zielsetzung selbstverständlich.

Interessenten melden sich unter Zustellung von Lebenslauf, Schriftprobe und Foto bei der Merkur AG, Marketingbereich «Eigene Gaststätten».

Fellerstrasse 15, 3027 Bern, Telefon (031) 55 11 55, Intern 417.



P 05-6036

THE PENNINSULA HOTEL

THE HONGKONG HOTEL THE REPULSE BAY HOTEL

gehören zu einer führenden Hotelgesellschaft unter Schweizer Leitung in der britischen Kronkolonie Hong Kong.

Zur Vervollständigung unseres Schweizer Teams suchen wir zum Eintrit für sofort oder nach Uebereinkunft im Frühjahr 1972 folgende erste Mitarbeiter:

Maitre d'hôtel

Der erfolgreiche Bewerber muss – um einer internationalen, sehr anspruchsvollen Kundschaft gerecht zu werden – über eine gründliche, systematische und vielseitige Ausbildung verfügen. Berufserfahrung in leitender Stellung ist erwünscht.

Hostess/Chef de service

Sie beherrschen den gepflegten Speisesevice, können einer kleinen Brigade vorstehen und verstehen es, in unserer Chesa den Gast über unsere Schweizer Spezialitäten zu beraten und ihn zu verwöhnen.

Unsere zukünftigen Mitarbeiter stellen wir uns im Alter von 25 bis 35 Jahren vor. Gute Englischkenntnisse sind unerlässlich.

Wir garantieren einen echten Leistungslohn, gutausgebaute Sozialleistungen sowie freie Unterkunft und Verpflegung.

Hin- und Rückflug nach 22monatiger Vertragsdauer und zwei Monate bezahlte Ferien.

Schweizer (ledig), die Freude hätten, ihre beruflichen Fähigkeiten und Kenntnisse in einer Hotelgesellschaft der Spitzenklasse zu festigen und zu erweitern, senden ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen – Lebenslauf, lückenlose Zeugnisabschriften und Foto – unter Angabe ihrer Gehaltsvorstellungen in Schweizer Franken an
Peter Gautschi, General Manager, The Peninsula Hotel, Hong Kong, B.B.C.

P 44-61

Wir suchen einen Direktor, den es reizt, zwei Hotels in Irland zu führen.

Unsere Hotels stehen da, wo Irland am schönsten ist: In Killarney im Südwesten der Grünen Insel. Dunloe Castle, das moderne Komforthotel, hat 280 Betten. Ard na Síde, ein alter irischer Landsitz, hat 50 Betten.

Beides sind First-Class-Hotels. Dementsprechend das Personal, die Einrichtung und die Gäste. Dementsprechend erwartet den neuen Hoteldirektor eine anspruchsvolle Aufgabe. Aber eine reizvolle dazu. Voraussetzung ist, dass er Englisch spricht und den Elan mitbringt, zwei Hotels zu führen.

Wenn Sie das interessiert, schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen, handgeschriebenen Lebenslauf, Foto, mit Angabe des frühesten Eintrittstermins, an:

Liebherr-Export GmbH

CH 5415 Nussbaumen/Aargau, Kirchweg 46.

819

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

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

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



Haus allerersten Ranges sucht für lange Sommersaison

1. Küchenchef

Ueberdurchschnittliche Fähigkeiten.
Führung einer grossen Brigade.
Mitarbeit im Führungsteam.

Sehr überdurchschnittliche Bedingungen.

Kurze Offerte mit Lebenslauf, Unterlagen und Saläranschlag unter
Chiffre 8622 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Internationale Hotelgesellschaft sucht

Chef de cuisine

(mit oder ohne Brigade)

für Luxushotel mit 200 Betten an der Costa Smeralda, Sardinien. Lange
Saison.

Nur hochqualifizierte Interessenten mit der Befähigung zur Führung
einer grossen Brigade, denen es Freude macht, in einer modernst ein-
gerichteten Küche zu arbeiten, richten ihre Offerte an:
**Rank Hotels S. p. A., Direzione Hotel Romazzino, Via Anastasio II, 80
00165 Roma**

8577



Sunstar- und Parkhotel 7270 Davos Platz

sucht ab sofort für die Wintersaison

- Sekretärin**
- Barmaid**
- Saalkellner oder -töchter**
- Zimmermädchen**
- Lingeriemädchen**
- Commis de cuisine**

Offerten erbeten an die Direktion.

8621

Bern!

Wir suchen für unseren modernen, unter neuer
Leitung stehenden Tea-room im Zentrum von
Bern

KOCH

Zimmer vorhanden.
Sehr guter Verdienst.
Vorbildliche Sozialleistungen.
Angenehmes Arbeitsklima.

Telefonieren oder schreiben Sie an

**Merkur Tea-room Zytglogge, Zeitglockenlaube 6,
Bern, Tel. (031) 22 12 30**

(Fräulein Schurtenberger verlangen)

P 05-6036

Verenahof Hotels, Baden

Erstklasshaus mit 150 Betten.

Wir suchen selbständigen und verantwortungsvollen

Einkäufer und Chef des Kontrollwesens

Telefonistin

Eintritt nach Uebereinkunft.

Anmeldungen an die Direktion.

8612

Die Schweiz. Gesellschaft für Bedarfsflutver-
kehr

BALAIR

sucht auf Frühjahr 1972

Stewards

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

Wir bieten: Gute Salarierung, Unfallversiche-
rung, Freiflüge, Pensionskasse.

Verlangen Sie bitte auf schriftlichem Wege,
mit Adressenangabe in Blockschrift, unser Be-
werbeformular.

**BALAIR AG, Personalbüro, Postfach,
4002 Basel.**

P 03-380



Hotel Continental, 4000 Basel

sucht nach Uebereinkunft in Jahresstelle sprachen-
kundige

Hotelsekretärin

sowie

Praktikantin

(für die Réception)

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten
an:

Herrn F. Eschler, Hotel Continental, Centralbahn-
platz 6, 4051 Basel, Tel. (061) 23 14 23.

8633

Grand Hotel Vereina, 7250 Klosters

sucht für die Wintersaison (Mitte Dezember)

- Chef entremetier**
- Commis de cuisine**
- Dancingkellner**
- Kellner**
für Pub-Grill

Offerten erbeten an die Direktion.
Tel. (083) 4 11 61.

8106



Hotel Euler, 4002 Basel

sucht in Jahresstelle erfahrenen, sprachgewandten

2. Barman

Chef de rang

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten an die Direktion.

8632

Bergrestaurant Albeina, 7250 Klosters

sucht zur Ergänzung seines 22-Personen-Teams noch

2 Serviertöchter

Freie Benützung der Bergbahn und der Skilifte, Zim-
mer in Klosters.

Offerten bitte an E. Salzmann, Hotel Sonne, Klosters,
Tel. (083) 4 13 49.

8629

Seehotel und Restaurant Hallwil 5712 Beinwil am See

Wir suchen in Dauerstelle oder lange Sommersaison
(8 Monate) mit Eintritt zirka Anfang März/April 1972

Küchenchef

Selbständige Führung der Küche und kleinerer Bri-
gade von 4-6 Mann.

Den heiligen Verhältnissen angepasstes Arbeitsklima
mit überdurchschnittlicher Entlohnung. Neue moderne
Küche.

Bewerber mit gutem Organisationstalent und besten
Kenntnissen im A-la-carte- und Bankettservice melden
sich mit den nötigen Unterlagen oder persönlicher
Kontaktnahme bei:

A. Reiss, Restaurateur, Tel. (064) 71 11 02.

8628

Hotel Bären, Einsiedeln

sucht zu baldigem Eintritt

Hotelsekretärin-Praktikantin

Vielseitiger, interessanter Arbeitsbereich. Geregelter Freizeit.

Offerten erbeten an:

Fam. Frz. Kälin, Tel. (055) 6 18 76

ASSA 869809

TUNESIEN

ein stark aufstrebendes und beliebtes Touristenland ...

Für unsere Hotels in Südunesien unter europäischer Leitung suchen wir
folgende Mitarbeiter mit erstklassigen Fachkenntnissen:

- **Küchenchef**
- **Sous-chefs**
- **Maitre d'hôtel**
- **Empfangschef - Asst. Manager**
- **Food and Beverage Controler**
- **Gouvernante - Hausdame**

Interessenten sollten bereit sein, mit den hiesigen Kräften fachkundig
zusammenzuarbeiten.

Es handelt sich um Jahresstellen. Eintritt nach Vereinbarung. Sehr gute
Verdienstmöglichkeit.

Persönliche Aussprache könnte anfangs Dezember in Zürich, Innsbruck
bzw. München erfolgen.

Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Bild richten
Sie bitte unter Chiffre 8360 an Hotel-Revue, 3011 Bern.



Wir befördern und verpflegen von Jahr zu Jahr mehr Flug-
gäste. Unsere «Flugküche» am Flughafen Kloten benötigt da-
her weitere Mitarbeiter:

Köche für Saison April bis Oktober 1972

Köche in Jahresstelle

Bäcker/Konditor

vorwiegend für Bäckerarbeiten

Bäckerei-Gehilfe

P 44-1312

Verlangen Sie bitte Anmeldeunterlagen bei der Swissair,
Personaldienste Bodenpersonal/PBI
8058 Zürich
Telefon (01) 83 56 11, intern 4071

00T3.73.12.71

Hotel Bären, Bern

Passantenhotel ersten Ranges, 80 Betten, sucht für Januar 1972 oder
nach Uebereinkunft:

Hotelsekretärin

eventuell Praktikantin

Sehr interessanter Posten für sprachkundige Schweizerin (Réception,
Kasse, NCR-Buchungsmaschine, Hotelkorrespondenz).

Anmeldung mit üblichen Angaben und Foto oder telephonische Nach-
frage an (031) 22 33 67, Hotel Bären, 3000 Bern.

8610

Restaurant

Le Gambrinus

Hôtel de Fribourg - Dancing Fouji-Yama

cherche pour son exploitation moderne et pour assister à notre excel-
lent chef de cuisine un deuxième

chef de cuisine

ou éventuellement un saucier très qualifié. Place à l'année (permis B
possible). Entrée à convenir.

Veillez soumettre vos offres avec copies de certificats et photo à
Kurt M. Wahl, dir., 1701 Fribourg, P (037) 22 25 22.

8604

In Jahresstelle suchen wir per Jahresanfang 1972

Nacht-Conciierge

Modernes Haus – Gute Entlohnung
Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Freizeit.

Hotel Victoria-National

Direktion: H. Reber, Centralbahnplatz 3/4, 4000 Basel
Telefon (061) 22 55 66

P 03-304

Hotel mit über 100 Betten sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Empfangschef oder Empfangssekretärin

Selbständige Leitung der Réception. Beherrschung der NCR-Maschine. Fremdsprachenkenntnisse erforderlich.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten unter Chiffre 8514 an Hotel-Revue, 3011 Bern.



Gesucht
nach Wildhaus in lange Wintersaison

Alleinsaaltochter oder -kellner

Alleinkoch

(neben Patron)

Eintritt zirka 15. Dezember oder nach Uebereinkunft. Schöner Lohn und geregelte Freizeit.

Offerten sind erbeten an

Hotel Friedegg Wildhaus
Fam. Wyss-Forrer, Tel. (074) 5 13 13

8518

Hotel Krone 4500 Solothurn

Wegen Uebernahme eines eigenen Geschäftes verlässt uns unser Küchenchef. Wir suchen deshalb für sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle einen jüngeren

Küchenchef

der befähigt ist, ein gutes Team speziell für Restauration und Bankette zu leiten.

Offerten mit Lohnansprüchen und den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

Hotel Krone, R. Genelin, 4500 Solothurn,
Tel. (065) 2 44 38.

8535

Hôtel de Fribourg Restaurant Le Gambrinus Dancing Fouji-yama

cherche pour son exploitation moderne pour entrée à convenir

secrétaire de réception

qualifié(e).

De préférence de langue maternelle française et ayant des connaissances de langues. Place à l'année (permis B valable).

Veillez soumettre vos offres avec copies de certificats et photo à K. M. Wahl, directeur, 1701 Fribourg, téléphone (037) 22 25 22.

8500

Hôtel Victoria Montana

cherche pour la saison d'hiver

1 réceptionniste-secrétaire

débutant accepté.

Faire offre à la direction à 3962 Montana.

8626

Ring Hôtel, Lago di Lugano 6816 Bissone

cherche pour date à convenir (évent. mars-avril)

chef garde-manger

chef pâtissier

Les offres avec les documents usuels sont à adresser à la direction.

8624

Hotel-Restaurant Kreuz 3715 Adelboden

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Buffettochter oder -bursche

Hoher Lohn, geregelte Freizeit.

Offerten bitte an:

Fam. A. Gampeler, Tel. (033) 73 21 21.

8620



Restaurant Brasserie Feldschlösschen 1211 Le Lignon-Genève

Auf den 1. Februar 1972 sind bei uns die Plätze für 2 tüchtige

Chefs de partie

und

1 Commis de cuisine

in Jahresstelle zu besetzen.

Schreiben oder telefonieren Sie uns, (022) 45 09 20.

8616

Hôtel Elite, 3925 Grächen

cherche du 20 décembre 1971 à 4 janvier 1972

1 aide pour div. travaux

(aide portier)

Famille G. Reynard, 3925 Grächen, tél. (028) 4 06 12

8648

Gesucht

Alleinkoch

Eintritt sofort, guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Familie H. R. Kaufmann, Hotel Kreuz
6170 Schüpfen, Tel. (041) 76 12 64

8645

Oberengadin

Mittleres Hotel sucht tüchtigen

Alleinkoch

in Jahresstelle.

Offerten sind erbeten unter Telefon (082) 7 12 71.

8643

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft ein selbständiges und sportliches

Kindermädchen oder Kindererzieherin

Offerten sind erbeten an

Familie Baumgartner-Giovanoli,
Hotel Sereina, 7514 Sils,
Telefon (082) 4 52 92.

8637

Posthotel, 7050 Arosa

sucht zu sofortigem Eintritt

Chef de garde

Restaurationstochter (-kellner)

Eiiofferten bitte an die Direktion
Posthotel, 7050 Arosa, Telefon (081) 31 13 61.

8644

Verenahof Hotels, Baden

Erstklasshaus mit 150 Betten

Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft

Lingerie-Gouvernante

die einem Stab von 15 bis 18 Mitarbeitern mit Takt und Autorität vorstehen kann. Die Aufgabe umfasst das Organisieren der Wäscherei und der Lingerie sowie des Wäsche-Ein- und -Ausganges. Die Wäscherei und die Lingerie sind gut eingerichtet. Es handelt sich um eine selbständige Stelle mit geregelter Arbeitszeit, Alterssparksasse.

Offerten an die Direktion.

8462

Restaurant Kornhauskeller Bern

sucht in Jahresstelle

Restaurationstochter oder Kellner Buffetdame oder Buffetochter

(Schweizer oder Ausländer mit gültiger Jahresbewilligung)

bei guter Entlohnung und geregelter Arbeits- und Freizeit.

Offerten richte man bitte an Th. Gerber, Restaurant Kornhauskeller,
3000 Bern 7, Tel. (031) 22 11 33.

8298

**ERST WENN WIR SIE EINGESTELLT HABEN,
WERDEN WIR WEITERE MITARBEITER
EINSTELLEN.**

SIE?

UNSER PERSONAL-SEKRETÄR

(Das gilt natürlich auch wenn Sie eine SIE sind, selbstverständlich.)

Nicht unser neuer. Sondern unser erster. Für unser neues Brückenrestaurant in Würenlos.

Sie stellen unsere Mitarbeiter ein, kontrollieren das Personalhaus, erstellen die Grundlagen für die Lohnauszahlung, erledigen die gesamte Personal-Administration und wirken mit bei der Mitarbeiter-Motivation.

Haben Sie Sekundarschulbildung, kaufmännische Lehre oder Hotelschulabschluss, einige Erfahrung im Personalwesen, besitzen Sie, wenn keine psychologische Ausbildung so zumindest menschliches Einfühlungsvermögen und sprechen Sie Italienisch oder Spanisch, dann rufen Sie uns doch mal an:

Erst recht, wenn Sie eine Dame sind! Wir meinen, in einem persönlichen Gespräch lässt sich mehr sagen als in einem langen Inserat. Und Sie?

ERÖFFNUNG: JUNI 1972

RESTAURANT-BETRIEBE
MÖVENPICK-SILBERKUGEL
RASTSTÄTTE WÜRENLOS

PERSONALABTEILUNG
BADENERSTRASSE 120
8004 ZÜRICH

WALTER LEHMANN ODER
WERNER DOPPMAN
VERLANGEN.

TEL. 39 44 00



w 1

Wir haben einen grösseren und sehr vielseitigen Restaurationsbetrieb in einer aufstrebenden Stadt des Kantons Bern. Zur Entlastung des Chefs suchen wir

einen Herrn

bis 35 Jahre, mit folgenden Eigenschaften:

- straffe und gute Personalführung;
- versiert im Service;
- Organisationstalent;
- sicheres Auftreten.

Suchen Sie

- Verantwortung
- Selbständigkeit
- Vielseitigkeit
- sicheres Auskommen

so erwarten wir Ihre Offerte gerne unter Chiffre AS 803236 an Schweizer Annoncen AG, 3000 Bern.

P 44-61



Aimeriez-vous faire partie d'une jeune équipe rédactionnelle?

Oui? Dans ce cas vous êtes notre nouvelle

collaboratrice

Vous occuperez une place à MI-TEMPS et vous travaillerez en étroite collaboration avec notre rédacteur français.

Nous vous demandons:

- de savoir très bien le français (langue maternelle);
- d'avoir quelques connaissances d'allemand,
- de vous exprimer aisément par écrit,
- d'écrire rapidement à la machine.

Nous vous offrons:

- des conditions d'engagement d'avant-garde;
- une aimable atmosphère de travail,
- une activité très variée,
- une initiation minutieuse à votre nouveau champ d'activité.

Nous serions heureux de vous recevoir ces prochains jours pour un premier entretien. Mettez-vous simplement en relation téléphonique avec nous.

Société suisse des hôteliers, M. J. Seydoux, Monbijoustrasse 31 3000 Berne, téléphone (031) 25 72 22

Seehotel Engel, 8820 Wädenswil

sucht auf 15. Januar 1972

Serviertochter
(Einerzimmer)

Buffettochter
(auch Anfängerin)

Zimmer-Lingeriemädchen

Sehr guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Bitte schreiben oder telefonieren Sie an M. Nützi, Tel. (01) 75 00 11.

8364

Ins Berner Oberland dringend gesucht für sofort oder auf den 15. Dezember

Serviertochter Köchin

guter Lohn, geregelte Arbeitszeit, Zimmer im Hause.

Offerten an:

Pension Stalden, 3657 Schwanden ob Sigriswil
Tel. (033) 51 15 41

8543

Wollen Sie viel arbeiten, wenig Anerkennung und kein Geld verlangen?

Dann sind Sie unser Mann!

Wir suchen für neu zu eröffnendes amerikanisches Spezialitätenrestaurant auf Mitte Januar 1972 einen

Küchenchef

Guter Kalkulator, guter Organisator und fähig, eine mittlere Brigade zu begeistern und zu leiten.

Lieber Bewerber: es wird für Sie eine herrliche Aufgabe sein, unsere moderne Küche zu führen.

Bitte bewerben Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei

RAMCO, Personaldienst,
Letzigraben 245, 8047 Zürich,
Tel. (01) 54 01 22

821

Hôtel-Pension Dent du Midi, 1854 Leysin

cherche

cuisinier(e)

sachant travailler seul pour la saison d'hiver.

Faire offres avec certificats et prétentions de salaire.

8627

Restaurant zum Wilden Mann, 8302 Kloten

sucht per sofort

Serviertochter

Restaurationstochter Kellner

sowie

Küchenchef

zu kleiner Brigade

Koch Küchenburschen Hausburschen Haustöchter

Buffettöchter Buffetburschen

und tüchtige, versierte

Barmaid

Wir bieten Jahresstellen mit überdurchschnittlichen Löhnen.

Offerten richten Sie bitte an:
H. U. Lusti, Bahnhofstrasse 33, 8305 Dietlikon,
Tel. (051) 93 07 88.

8623

Gesucht:

Aide du patron

(weiblich oder männlich)
für interessanten Posten mit Avancierungsmöglichkeiten im Betrieb;

Sekretärin

für Februar;

Küchenchef

für Mitte März

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

E. Fassbind, Hotel Continental,
6900 Lugano

8619

Hotel Hirschen, 3775 Lenk i. S.

Wir suchen für die Wintersaison

Barthochter oder Kellner

Offerten sind erbeten an:

Fam. E. Zeller, Hotel Hirschen, Tel. (030) 3 10 84.

8617



Gesucht per zirka 20. bis 26. Dezember

Saal- und Restaurationstochter

(auch Anfängerin)

Praktikantin oder Commis

Deutsch sprechend

8603

Gesucht nach Films für sofort

Buffettöchter oder -burschen

Anfragen an:

Fam. Joos, Hotel Bellevue,
7017 Flims, Tel. (081) 39 12 32

P 13-2971

Passanten- und Sporthotel im Berner Oberland sucht auf Frühjahr 1972 (eventuell Jahresanfang, zur administrativen Vorbereitung der Saison) fachkundiges

Geranten-Ehepaar evtl. Gerantin oder Gerant

Initiativen Fachleuten geben wir die Möglichkeit einer vielseitigen und interessanten Tätigkeit:

- 60 Betten
- Ball, Dancing, Restaurant
- beste Lage
- Bergsteigen, Reiten, Sommerskifahren, Tennis.

Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 8356 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Infolge weiterer Berufung unseres langjährigen Mitarbeiters wird der Posten eines

Küchenchefs im Parkhotel Giessbach

am Brienzensee, Berner Oberland, frei.

Sommersaison von Anfang Mai bis Ende September:
Restauration - Hochzeiten - Bankette - 120 Hotelgäste.
Interessanter Posten für vielseitige und anpassungswillige Kraft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion.
A. Berthod, zurzeit Chalet Beryll, 3818 Grindelwald.

8487

Wir offerieren tüchtigem, initiativem

Hoteldirektions-Ehepaar

eine interessante Stellung.

Voraussetzung ist loyaler, vertraglicher Charakter, Fähigkeit zur Personalführung und Pflege unserer internationalen Gästeschaft.

Bewerber müssen einem Erstklassbetrieb von mittlerer Grösse in aufstrebendem Sommer- und Winterkurort mit Geschick vorstehen können.

Loyale Zusammenarbeit mit der Verwaltung und grösstmögliche Selbständigkeit bei entsprechender Entlohnung werden zugesichert.

Wir erbitten Offerten unter Chiffre 44-25279 an Publicitas, 8021 Zürich.



TRANS EUROP EXPRESS

Für die internationalen Luxuszüge Zürich-Mailand suchen wir einen tüchtigen, gewissenhaften

Koch

mit mehrjähriger Berufspraxis, entremetkundig, mindestens 24 Jahre alt.

Dienstdomizil Zürich.

Einem gutausgewiesenen Fachmann bieten wir eine interessante Beschäftigung mit guten Lohnbedingungen und geregelter Arbeitszeit. Pensionsfürsorge, Beteiligung am Küchenumsatz sowie Gratifikation.

Eintritt: sofort oder nach Uebereinkunft.

Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an die Direktion der

Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft
4600 Olten

8579

HOTEL EXCELSIOR 1201 GENEVE

cherche de suite pour un remplacement jusqu'au 15 février 1972

secrétaire de réception

expérimentée, connaissant tous les travaux de réception. Correspondance française, anglaise et allemande.

Nourrie et logée à l'hôtel. Très bon salaire pour personne compétente.

Faire offre avec curriculum vitae, copies de certificats, photo et prétentions à la direction, 34, rue Rousseau, 1201 Genève.



Organisation Eurotel Schweiz
sucht auf März 1972 für

EUROTEL PUNTA ROTJA/ MALLORCA

(Haus mit 500 Betten)

Direktions-Ehepaar

Wir verlangen:

- gründliche Ausbildung in allen Sparten der Hotellerie. Kandidaten mit Kochlehre erhalten den Vorzug;
- Beherrschung der deutschen, französischen, englischen und spanischen Sprache in Wort und Schrift.
- Kenntnis der spanischen Verhältnisse;
- Organisationstalent und Fähigkeiten, einem grossen Personalstab vorzustehen.

Wir bieten:

- Jahresstelle in dynamischer Hotelkette mit neuzeitlichem Teamwork-Geist;
- zeitgemässe Honorierung mit Umsatz- und Gewinnbeteiligung.

Offerten mit allen Unterlagen, Bild, Lebenslauf, Handschriftprobe, Referenzliste an:

Technische Generaldirektion
O.E.S.

Schlossweg 25
CH-3626 Hüniabach

8562

Internationale Organisation in Genf sucht für ein grosses Berufsfachschul-Zentrum in Hongkong für sofort

Lehrer für das Hotelfach

zur Unterrichtung von jungen Chinesen im Alter von 16 bis 19 Jahren, die in sechsmonatigen Kursen als Kellner, Réceptionisten und Zimmerjungen ausgebildet werden.

Alter: zirka 35 bis 55 Jahre.

Für diese Stelle suchen wir eine qualifizierte Kraft mit Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule, mit einer möglichst fünfjährigen Praxis in allen Sparten des Hotelfachs sowie mit guten Kenntnissen in der englischen Sprache.

Wir bieten einen dreijährigen Vertrag mit der Möglichkeit einer Verlängerung, gutes Gehalt, Erstattung der Reisekosten, Kostenbeteiligung beim Umzug nach Hongkong, Zuschuss zur Altersversicherung und andere soziale Leistungen.

Bewerbung erbitten wir mit Lebenslauf, Zeugnissen und Passphoto unter Chiffre 8556 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gesucht

junger Koch, der am gleichen Strick zieht, wie der Chef

Wir sind ein dynamisches Team in einem Spezialitäten-Restaurant in Wikon (LU), vergessen nebst der Arbeit nicht den menschlichen Kontakt untereinander. Haben Sie Interesse und Freude, unsere langjährigen Stammgäste zu verwöhnen, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

H. Kiefer

Restaurant Schlossberg, 4806 Wikon

OFA 51.818.003

Hôtel de la Paix, Lausanne

cherche

concierge de nuit

parlant les langues, place à l'année. Entrée de suite ou à convenir.

Faire offre à la direction.

8572

Wir suchen für lange Wintersaison oder in Jahresstelle linke

Serviertöchter oder Kellner

Buffettochter

Offerten bitte an

Hotel Kurhaus Rietbad

9650 Nesslau

Telefon (074) 4 12 22

8465



6002 Luzern

sucht in Jahresstelle

Zimmermädchen

Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft.

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

8458

GESUCHT per sofort in ruhiges Sport- und Familienhotel nach

1 Küchenchef

entremetskundig.

1 Commis de cuisine

Ruhiger Betrieb ohne Restauration.

Offerten richte man bitte an Herrn Hermann L. Moser,

Bellavista Sporthotel, 7270 Davos Platz 2, Tel. (082) 3 51 83

8597



Familie
H. R. Rutschmann

Gesucht

Kochlehrling

evtl. Lehtochter

in lebhaften Betrieb. Gewähr für vielseitige und gründliche Ausbildung.

Fam. Rutschmann, Schneidergasse 11, Restaurant Gifhüttli, 4000 Basel, Tel. (061) 25 16 58

7751

HOTEL RAETIA, AROSA

sucht für die Wintersaison bis 20. April 1972

Patissier

Offerten sind erbeten am Fam. M. Hasler-Hofer, Hotel Rätia, 7050 Arosa.

8359



sucht für Wintersaison

Etage: Zimmermädchen

Offerten mit Unterlagen an A. Caduff-Birkmaler, 7050 Arosa

7545

Terminus Hotel Silberhorn 3823 Wengen

sucht in Jahresstelle sprachenkundige

Sekretärin

für NCR-Maschine, Kassa, Korrespondenz. Eintritt 10. Dezember oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten an:

Fam. Beldi, Hotel Silberhorn, 3823 Wengen, Tel. (036) 55 22 41.

8371

Wintersportplatz



sucht auf 15. Dezember 1971 für Wintersaison oder Jahresstellung

junger Alleinkoch

Zeitgemässe Entlöhnung und Freizeit.

Hotel Europa, 3906 Saas Fee, Tel. (028) 4 87 91

8332

England 1972

Luxushotel (140 Betten, modern eingerichtet) im englischen Seengebiet sucht folgende qualifizierte Mitarbeiter für lange Sommersaison 1972 (15. März oder später bis November):

- II. Oberkellner
- Chefs de rang
- Demi-chefs de rang
- Commis de rang

- Chef de partie
- Chef pâtissier
- Commis pâtissier

- Hilfsetagengouvernante
- Zimmermädchen

- Economatgouvernante
- Kaffeeköchinnen

Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Foto an:

Mr Tony England, Lodore Swiss Hotel, Keswick, Cumberland, England.

8387

Hotel Bristol Saas Fee

sucht für die Wintersaison

1 Alleinportier

Offerten bitte an die Direktion Tel. (028) 4 84 34

8522

Hotel-Restaurant Oberland 3803 Beatenberg / BO

sucht per 15. Dezember

Bäcker-Konditor

dem Gelegentlich geboten wird, sich im Kochen auszubilden.

Fam. E. Gafner, Tel. (036) 41 12 31.

8537

Wir suchen für die Wintersaison jungen

Koch oder Köchin

neben Chef.

Offerten sind erbeten an:

Fam. Gertsch, Hotel Schweizerhof, 3823 Wengen, Tel. (036) 55 16 71

8532

Hotel Roter Turm 4500 Solothurn

sucht für demnächst zu eröffnende Dancing-Bar

Barmaid

(Schweizerin)

ebenfalls

1 Gouvernante oder Praktikantin

Offerten bitte an Werner Mosimann, Tel. 065/2 96 21

8492

«LA GRAPPE D'OR» Restaurant – Rôtisserie Lausanne

Tél. (021) 23 07 60

recherche

1 chef de partie

qualifié

1 commis de cuisine

Seules les offres de candidats pouvant prouver quelques années de pratique dans des maisons de haut standing seront prises en considération. Excellent salaire, place à l'année.

Offres à H. Wilhelm, prop.

8582

Hotel Alphubel, 3920 Zermatt

sucht für die kommende Wintersaison

1 Commis de cuisine

Offerten sind erbeten an die Direktion, Telefon (028) 7 72 69.

8217

Interfaken's remarkable drinking place

Suchen Sie als gutausgewiesener

Barman bzw. Barmaid

einen neuen, interessanten Job?

Dann melden Sie sich für unsern beliebten, original englischen PUB im Dorfzentrum.

Eintritt Mitte Dezember. Tel. (036) 22 75 12

Hotel Splendide, 3800 Interlaken

Das ganze Jahr offen!

8510

Tessin

Gesucht wird ab Frühjahr 1972 für neues Hotel (120 Betten) eine tüchtige, seriöse

Gouvernante

in Jahresstelle oder lange Sommersaison.

Offerten sind erbeten an Herrn Direktor L. Bernasconi,

Kurhaus, 6867 Serpiano (Tessin), Telefon (091) 8 12 61.

8464

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter oder junger Kellner

(Restaurationskundig). Guter Lohn. Zimmer im Hause.

Anfragen an

Hotel weisses Kreuz, 3250 Lyss

Telefon (062) 84 13 04

P 06-1714

Restaurant «Le Mazot» 2500 Biel

(bekannt für Fondues und Raclettes)

sucht per 1. März 1972

3 Serviertöchter

1 Buffetmädchen

1 Koch (jüngerer)

Es besteht die Möglichkeit, die französische Sprache zu erlernen.

Offerten erbeten an:

Bruno Künzle, z. Zt. Rest. Grenette, 1700 Fribourg Tel. (037) 22 65 21

P 17-681

Gesucht nach SAAS FEE für die kommende Wintersaison in Touristenhotel ohne Restauration

1 Koch/Köchin

2 Küchenmädchen/-burschen

2 Saaltöchter

2 Zimmermädchen

1 Büroangestellte

Eintritt 18. Dezember 1971.

Offerten bitte an

Hotel Astoria

Saas Fee

Tel. (028) 4 85 85

P 44-25343

Das Bürgerhaus Gasthof zum Rössli, verbunden mit alter Tradition, Holzkohlengrill, Spezialitäten-Wochen Holzlotengrill, Spezialitäten-Wochen aus nah und fern, sucht auf sofort oder nach Uebereinkunft ein junges Team (evtl. Ehepaar)

Küchenchef

Commis

Entremetier

Serviertochter

für Restaurant und à la carte.

Gute Entlöhnung, geregelte Freizeit sowie Unterkunft zugesichert.

Offerten bitte an:

Fam. Künzli, Hotel Rössli, 4710 Balsthal/SO.

8611

Junge Mädchen gesucht als

Serviertöchter

und Zimmermädchen

sowie

2 Köche

für März bis Oktober 1972.

Offerten mit Foto an:

Direktion San Remo Hotel, Royal Parade, GB - Eastbourne/Sussex.

8657

In unseren einfachen aber nett renovierten Betrieb suchen wir

1 Koch

2 Köchin

2 Serviceangestellte

1 Mitarbeiterin

für Gästeempfang und Buffet

Fester Lohn. Angenehme Arbeitszeit und regelmäßige Freizeit.

Zu jeder Auskunft ist gerne bereit:

Felix und Fanny Hasler-Roth

Hotel Blaukreuzhaus

4051 Basel Petersgraben 23

Tel. (061) 25 81 40

8507

Arosa

Gesucht per Mitte Dezember 1971 in modernes Appartementhaus

Haus- und Zimmermädchen

Anfragen sind erbeten an

Appartementhaus Paradies, 7050 Arosa

Telefon (081) 31 24 89

OFA 55.119.002

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

Chef de service

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

Wir bieten sehr gute Entlöhnung und geregelte Arbeitszeit.

Bewerber richten ihre Offerte unter Chiffre 7638 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hostellerie Bellevue S.A.

1875 Morgins (VS)
Tél. (025) 8 34 24

cherche pour son pavillon-restaurant de 50 places environ cuisine soignée:

1 bon cuisinier

place de saison ou évent. à l'année. Date d'entrée: de suite ou à convenir.

Prière de faire offre, avec documents habituels, à la direction.

8506

Hotelkette sucht für ihre Zentralverwaltung in Basel:

Sekretärin

Muttersprache Französisch, gute Deutsch- und Englischkenntnisse

Sekretärin

Muttersprache Italienisch, gute Deutschkenntnisse erforderlich

Assistent für unsere Abteilung Organisation und Information

Dieser Posten setzt eine kaufmännische Ausbildung oder Hotelfachschule voraus.

Eintritt: sofort oder nach Uebereinkunft.

Wir bieten: geregelte Arbeitszeit, fortschrittliche Sozialleistungen, zeitgemässe Entlohnung.

Wir bitten um Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 8571 an Hotel-Revue, 3011 Bern.



Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft:

Chef de service/Verkaufsleiter

junger, tüchtiger Berufsmann, der sich in sämtlichen Arbeiten des A-la-carte- und Bankett-Services auskennt und eine grössere Brigade führen kann. Der erste Chef de service freut sich auf Hilfe.

Buffetdame/ Restaurantgouvernante

als Leiterin unserer Buffets sowie für die Betreuung des Restaurant-Mobiliars und Ausstattung der Rest.-Räume.

Sind Sie an dieser vielseitigen, abwechslungsreichen Aufgabe interessiert, und freuen sich an einem selbständigen Posten, so schreiben Sie uns, oder rufen uns an.



Verlangen Sie M. C. Fantt, Dir.
Telephon (051) 86 52 22

Landgasthof Wallberg
gaschtlich • fründlich • ländlich

8548

Hotel Victoria-National

sucht

Ende Februar 1972

Barmaid

Angenehmes Arbeitsklima, modernes Hotel, geregelte Freizeit.

Direktion: H. Reber, Centralbahnplatz 3-4,
4000 Basel, Tel. (061) 22 55 66.

P 03-304

KONGRESSHAUS ZÜRICH



sucht zu baldigem Eintritt einen

Chef de service/Oberkellner

Bewerber melden sich bitte schriftlich oder persönlich nach vorheriger telefonischer Anmeldung bei der Direktion. Telefon (01) 36 66 88.

8396

Hôtel d'Angleterre, 1200 Genf

sucht

Chasseur

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten an die Direktion.

8586

Hotel Staubach CH-3822 Lauterbrunnen

sucht für Wintersaison für die Zeit vom 15. Dezember bis 15. Januar

einen Koch

(Aushilfe)

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

8461

Für lange Wintersaison suchen wir noch tüchtigen

Alleinkoch

Angenehme Arbeitsbedingungen.

Bewerber, die Freude haben, selbständig zu arbeiten, senden ihre Offerte an

Confiserie Tea-room Gianotti 7504 Pontresina, Tel. (082) 6 62 39

8445

Gasthof Sternen 3506 Grosshöchstetten

sucht in gut eingerichteten, schönen Betrieb freundliche

Serviertochter

Ueberdurchschnittlicher Verdienst und angenehmes Arbeitsklima. Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Ebenso

Tochter

evtl. Anfängerin für Buffet.

Sehr guter Lohn.

Offerten sind zu richten an
H. Stettler-Gerber, Telefon (031) 91 01 11.

P 05-9522

Gesucht Junge, freundliche

Serviertochter-Barmaid

In neuzeitlichen Speise- und Restaurationsbetrieb Nähe Basel.

Angenehme Arbeitsbedingungen, guter Verdienst, Zimmer im Hause.

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

8539

Gesucht für längere Sommersaison, Ende März bis Ende Oktober

2. Sekretärin

Chasseur

Commis de rang

Etagenportiers Zimmermädchen

Sous-chef

Garde-manger

Entremetier

Tournant de cuisine

Commis de cuisine

Officeburschen

Officemädchen

Glätterin

Flickerin

Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugnissen und Lohnansprüchen erbeten an:

Hotel Beauvillage au Lac 6900 Lugano-Paradiso

8520

Die Chance für den Managertyp aus dem Gastgewerbe ...

Eher als Manager denn als Wirt, eher als Unternehmer denn als Küchenchef - so sehen wir unseren neuen Mitarbeiter. Als Initiative, aufgeschlossene Persönlichkeit, versiert in allen Sparten des Gastgewerbes, fähig, den verantwortungsvollen Posten als

Direktor/Gerant

In jeder Hinsicht auszufüllen.

Die RADi-Restaurationsbetriebe befinden sich in voller Expansion. Im kommenden Frühjahr eröffnen wir in

Bern

einen neuen Betrieb. Für die Leitung dieses nach modernsten gastgewerblichen Grundsätzen zu führenden Restaurationsbetriebes suchen wir einen tüchtigen, qualifizierten Mitarbeiter.

Eine dieser Stellen angemessene und dem persönlichen Einsatz entsprechende Salarierung ist selbstverständlich.

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



Genossenschaft RADi
Gastgewerbliche Unternehmen
Seestrasse 339, 8038 Zürich

199

Für Erstklasshotel in Winter- und Sommerkurort (Kanton Graubünden)

suchen wir in Jahresstelle

Direktions-Ehepaar

Wir bieten: überdurchschnittliches Salär mit Umsatzbeteiligung, Aufnahme in Pensionskasse. Abwechslungsreiche Tätigkeit in einem lebhaften Betrieb.

Wir verlangen: mehrjährige Erfahrung als Leiter eines mittleren Hotelbetriebes.

Eintritt: nach Uebereinkunft.

Bewerbern, die Freude am Restaurations- und Bankettwesen haben und die nötige Erfahrung besitzen, geben wir den Vorzug.

Wir bitten um Offerten mit Lebenslauf und Zeugnissen unter Chiffre 8570 an Hotel-Revue, 3011 Bern.



**RÔTISSERIE
+MOTEL
ST-CHRISTOPHE
• BEX • SUISSE**

On cherche de suite ou date à convenir

chef de rang

qualifié, pour établissement de 1er ordre. Nourri et logé, congé régulier, bon salaire assuré.

Veillez adresser vos offres à la direction.
Robert Meier, tél. (025) 3 67 77.

8568

GSTAAD

Genossenschaft Hotel-Zentralwäscherei Gstaad

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

1. Mitarbeiterin der Betriebsleiterin

Wir bieten: Logier- und Verpflegungsmöglichkeiten
gute Entlohnung

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Photo erbeten an
H. R. Schaerer, Palace Hotel, 3780 Gstaad.

8555

Stellengesuche Demandes d'emploi



Secrétaire hôteesse d'accueil

trois langues, excellentes références, cherche poste, de préférence dans station d'hiver.

Faire offres sous chiffre P 300606 N à Publicitas, 2000 Neuchâtel.

Fachmann des Gastgewerbes

(48) sucht sich zu verändern. 5 Sprachen, sicheres Auftreten. Keine Vertreter- oder Reise-tätigkeit. Raum Zürich oder Graubünden. Diskretion zugesichert.

Offerten erbeten unter Chiffre OFA 2731 Ch an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 7002 Chur.

Küchenchef

Schweizer, sucht Jahres- oder Saisonstelle in gutem Haus. Berner Oberland bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 8529 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotelfachmann

Deutscher, 21 Jahre, Absolvent einer Hotelfachschule, sucht auf Frühjahr 1972 Stelle als

Tourant / Aide du patron

Eventuell Saisonstelle.

Zuschriften mit Gehaltsangabe unter Chiffre 8653 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Er: Aide du patron / Chef de service

Schweizer, jung und initiativ, gelernter Koch, Hotelfachschule, Auslandsaufenthalte, kontaktfreudig.

Sie: Direktionssekretärin

mit Top-Qualifikationen, kaufmännische Lehre, viersprachig, Erfahrung auf dem Personalsektor, suchen neuen verantwortungsvollen Wirkungskreis.

Offerten bitte unter Chiffre 8651 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junger Mann sucht

Stelle in

Réception

bisher als Kellner tätig, seit 4 Jahren in der Schweiz. Muttersprache Deutsch, perfekt Italienisch, Kenntnisse in Englisch und Französisch. Stadt Basel bevorzugt.

Bitte schreiben oder telefonieren an:
Pichler Karl, c/o Fam. Ossola, 3705 Faulensee, Tel. (033) 54 29 89.

25jähriger Oesterreicher mit Birkurs und Englischkenntnissen sucht Stelle als

Barman

für Saison oder ganzjährig. Ab sofort frei.

Offerten bitte unter Chiffre 8650 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Schweizer

Küchenchef

mit besten Referenzen sucht Aushilfsstelle zwecks Freitagsablösung einen Tag pro Woche in Stadtgebiet Zürich.

Offerten unter Chiffre 8646 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Konditor/ Confiseur

sucht eine Saisonstelle in französischsprachigen Winterkurort. Eintritt nach Weihnachten.

Offerten unter Chiffre 8641 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Sylvester/Neujahr

Barmaid

attraktiv und fachlich versiert, sucht Aushilfsstelle. Eventuell in Winterkurort nach Weihnachten bis Neujahr.

Telefon (072) 5 20 86. 8640

Für die Wintersaison nach St. Moritz suche ich eine Stelle als

Serviertochter

Ich spreche Deutsch, Französisch und Italienisch.

Offerten bitte an:
Hanni Huber, Unterdorf, 3592 Bärnen, Telefon (052) 83 36 34. 8649

Secrétaire (22 ans) de langue maternelle française désire perfectionner ses connaissances en allemand et en anglais en occupant un emploi de

secrétaire de réception dans un hôtel.

Ecrire sous chiffre 8642 à l'Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotelsekretärin

sucht Jahresstelle. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Kenntnisse in Italienisch und Spanisch. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 8498 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junger

Koch/Pâtissier

sucht Aushilfsstelle vom Januar bis April 1972. Eventuell Alleinkoch.

Offerten unter Chiffre 41-30309 an Publicitas, 8401 Winterthur.

Tochter im Alter von 25 Jahren sucht auf kommende Wintersaison Posten als

CHEF DE SERVICE

in Hotel-Speiseaal. Erforderliche Hotelfachkenntnisse vorhanden. Bevorzugte Orte in der Zentralschweiz.

Offerten bitte unter Chiffre 8590 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Etudiant au courant du service cherche emploi dans

RESTAURANT DE MONTAGNE du 25. 12. au 30. 1.

Tél. (021) 24 46 85. P 22-316808

Two Swedish girls

(22 years) looking for jobs in the tourist business in Switzerland; hotel-reception, tour-guides, tourist-offices etc. Languages: English, French, German. Experience from guide-work, tourist-office, tourist information, one-year tourist-course.

Please write to:
Agneta Folth, Pontonjergatan 33, 11237 Stockholm, Sweden. 8602

Junger

Koch

sucht Stelle. Frei ab 1. Februar 1972.

Offerten unter Chiffre P 22-473199 an Publicitas, 1401 Yverdon.

HOTELANGESTELLTER

(Schweizer) 59 Jahre, sucht Anstellung für Haus und Garten, spez. Gemüsebau und Topfpflanzen.

Offerten mit Lohnangaben erbeten unter Chiffre H 30428 an Publicitas, 3001 Bern.

Oesterreicherin, 20 Jahre alt, sucht Stelle als

Réceptionistin

Vorpraxis als Bankkassierin mit Englischkenntnissen. Nur Jahresstelle! Zuschriften an:

H. Kaufmann, Hofstattgasse 18/14, A-1180 Wien. 8609

Student, 23, in der Ferienzeit immer im Gastgewerbe tätig, sucht Aushilfsstelle als

Kellner

vom 23. 12. 1971 bis 6. 1. 1972 in gutgehendes Speiserestaurant. Winterkurort bevorzugt.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 8608 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

20jährige Schweizerin, sucht interessanten Job als

Hotelsekretärin

Gute Deutsch-, Französisch-, Englisch- und Italienischkenntnisse, 2 Jahre Berufspraxis. Französische Schweiz oder Wintersportort bevorzugt.

Offerten mit Gehaltsangaben bitte unter Chiffre 8630 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junge SCHWEIZERIN mit Fähigkeitsausweis A sucht neuen Wirkungskreis als

Gerantin, auch Direktion

eines Kleinhotels oder Garni. Lugano und Umgebung erwünscht.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 8658 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

3 junge Töchter suchen Stelle für die Sommersaison 1972 als

Réceptionistin oder Sekretärin Serviertochter

Barmaid oder Aide du patron

Offerten mit Lohnangaben bitte unter Chiffre 8559 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Ich komme gerade aus England zurück und suche eine Saisonstelle in Winterkurort als

Barmaid

Schweizerin, 28 Jahre alt, sehr gute Fachkenntnisse, Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch.

Offerten unter Chiffre 8559 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gerantenpaar

sucht

Stelle Kanton Bern bevorzugt. Fähigkeitsausweis B und Fachkenntnisse vorhanden. Eventuell käme auch Pacht in Frage.

Offerten unter Chiffre S 304238 an Publicitas, 3001 Bern.

Junger amerikanischer Student mit guten Deutschkenntnissen sucht Saisonstelle als

Kellner, Barman, Hausbursche oder Chauffeur

Versteht sich auch auf sanitäre Installationen.

Gilber Harrington, zurzeit Berta-Regina-Strasse 6, 6020 Emmenbrücke, Tel. (041) 53 24 75. P 25-303328

Erfahrene

Hotelsekretärin

Deutsch, Italienisch, Französisch und Englisch, sucht Wintersaisonstelle.

Haidi Marcher Via Ospedale 3 I-39031 Brunico/BZ 8614

Zwei versierte Hotelfachleute

SIE: 33, ER: 43, mit gut fundierter, seriöser Ausbildung und viel Freude an unserem Beruf, mit sämtlichen Sparten des Hotel- und Restaurationsfaches bestens vertraut, langjährige Erfahrung im In- und Ausland, Fähigkeitsausweis A, suchen interessanten, selbständigen Wirkungskreis in mittleres

Hotel, Hotel garni, Restaurant oder Bar

als Geranten oder als Pächter

Guter Leumund, gute Referenzen.

Offerten bitte unter Chiffre 8606 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Jeune suisse allemande (23), Ecole hôtelière de Lausanne et sériuses références cherche place en Suisse romande ou en France comme

secrétaire d'hôtel

Offres à Mlle Christina Gerber, Hôtel Tête-de-Ran 2208 Les Loges (Suisse) 8466

Hotelsekretärin

Gute Deutsch-, Französisch-, Englisch- und Italienischkenntnisse, 2 Jahre Berufspraxis. Französische Schweiz oder Wintersportort bevorzugt.

Offerten mit Gehaltsangaben bitte unter Chiffre 8630 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Stellenangebote Offres d'emploi

Hotel Pfauen, 8840 Einsiedeln

Wir suchen in Jahresstelle

2 Commis de cuisine

Eintritt Mitte Dezember oder nach Uebereinkunft.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
Fam. W. Blunsi, Tel. (055) 6 13 31.

Stellenangebote Offres d'emploi



Pension und Restaurant Rosatsch 7505 Celerina bei St. Moritz

Wir suchen auf 15. Dezember

1 Koch, Köchin oder Hilfskoch

1 Serviertochter

1 Saaltochter

1 Zimmermädchen

1 Lingère

Wir bieten hohen Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit, Zimmer im Hause.

Gebr. Kunz, Tel. 082/3 32 59, nach 19 Uhr 082/3 35 69. 8491

Hotel Schiller

6002 Luzern

sucht in Jahresstelle

Réceptionspraktikantin

sprachenkundig, speziell Englisch.

Bewerberinnen mit Hotelpraxis, die sich im Hotelbüro weiter ausbilden möchten, werden bevorzugt.

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an das Personalbüro, Hotel Schiller, 6002 Luzern. 8459

Bergrestaurant Marguns 7505 Celerina

sucht für die Wintersaison 1971/72

2 Köche

Eintritt sofort.

Offerten bitte an:
Chr. Wolf, Tel. (082) 3 43 72 oder ab 17 Uhr (082) 7 17 17. 8584

ENGLAND Keswick Hotel - Keswick - Cumberland

sucht für Saison 29. März oder anfangs April bis 15. Oktober 1972

Entremetier

Garde-manger

Pâtissier

Commis pâtissier

Commis de cuisine

3 Chefs de rang

4 Commis de rang

2 Saaltöchter

Guter Verdienst sowie geregelte Arbeitszeit zugesichert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an H. D. Weil, Direktor, Keswick Hotel, Keswick, Cumberland, England. 8475



Chantarella Hotel 7500 St. Moritz

sucht für die Wintersaison bis nach Ostern 1972

Commis d'étage

Gouvernante-Tournante

Kaffeeköchin

Buffetochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen, Foto und Lohnansprüchen sind an die Direktion erbeten. 8488

Gesucht für Ferienablösung, evtl. auch ganz,

jüngere Tochter für Buffet und Réception

Hotel Bristol, 4000 Basel 8444

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Mit bester Empfehlung

TABOR

TREUHAND- UND VERWALTUNGS AG.

Birmensdorferstrasse 379 8055 Zürich
Telefon 051 / 356777/78

Mitglied des Schweiz. Treuhänder-Verbandes
20 Jahre Erfahrung

**Treuhandstelle
Generalunternehmung
Entwürfe und Planung
Innenausbauten für:
Restaurant - Hotel - Tea-
Room - Bar - Kantine
Büro, Laden
sowie spez. Innenein-
richtungen
Finanzierungen
Gutachten / Exp.
Wohnhäuser
Bürohäuser
Servicestationen
Immobilien
Vermietungen
Verwaltungen**

Zukünftiges Ehepaar sucht in absehbarer Zeit

Café/Tea-room, evtl. Hotel garni

in Miete oder Pacht zu übernehmen.

Fähigkeitsausweis Kat. A vorhanden.

Offerten unter Chiffre 8589 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Wir verkaufen im Amt Schwarzenburg in sonniger, aussichtsreicher Höhenlage, 1100 m ü. M.

Restaurant mit kleinem Hotelbetrieb

Lokalitäten für zirka 300 Personen, 13 Betten mit fließendem Wasser.
Kaufpreis Fr. 750 000.-
Gegenwärtige Hypothek Fr. 290 000.-

stifag Bau-Planungs AG
Bundesplatz 4, 3011 Bern
Telefon 220225 / 63

OFA 5486003

In Kantonshauptstadt der Innerschweiz ist altbekanntes

Speise- und Weinrestaurant

neu zu vermieten, geeignet vor allem für Küchenchef-Ehepaar.

Anfragen sind unter Chiffre B 25-51636 an Publicitas, 6000 Luzern, zu richten.

Zu verkaufen

neu renoviertes und bekanntes

Speiserestaurant

(sehr gut eingerichtet)

an ausgezeichnetem Geschäftslage in der Nordwestschweiz, 130 Plätze in 4 Räumlichkeiten aufgeteilt.
Kaufpreis Fr. 690 000.- inklusive Inventar.

4-Zimmer-Wirtwohnung und 5 Einzelzimmer für Angestellte auf separater Etage.

Nähere Auskunft an gut ausgewiesene Interessenten unter Chiffre 8561 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

A louer en Ajoie (district de Porrentruy)

HOTEL-RESTAURANT

de bonne renommée, construction récente et moderne, comprenant: café, salle à manger, cuisine, 10 chambres d'hôtel meublées avec eau courante et chaude dont 4 avec douches. Appartement privé de 4 chambres. Installations, matériel et mobilier d'exploitation modernes. Chauffage central au mazout. Situation sur route cantonale. Grand parking. Entrée en jouissance: 1er janvier 1972 ou date à convenir.

Pour renseignements s'adresser à M^e W. Lerch, notaire, 2900 Porrentruy.

P 14-14289

1,8 km vom Zentrum der Stadt Biel entfernt ist an sehr guter Durchgangslege aus gesundheitlichen Gründen

neu erstelltes alkoholfreies Café-Restaurant

neu zu verpachten. Antritt per sofort oder nach Uebereinkunft.

Grosse Aufschwungmöglichkeit entsprechend den Fähigkeiten und dem persönlichen Einsatz des Pächters.- Monatlicher Pachtzins Fr. 3000.

Das zu übernehmende Geschirrinventar usw. beträgt ca. Fr. 15 000 Zudem ist eine Kautions in Höhe des halben Jahrespachtzinses zu leisten.

Sämtliche Küchenapparate, Spezialmaschinen, Geschirrspülmaschinen, Tiefkühl- und Kühlaggregat, Registrierkasse, Ausstellvitrine, sowie das gesamte Mobiliar und Wanddekoration sind im Pachtzins inbegriffen.

Es wollen sich bitte nur Bewerber melden, welche über das notwendige Kapital von Fr. 33 000 verfügen.- Anfragen unter Chiffre OFA 2115 E an Orell Füssli Werbe AG., Postfach 3002, Bern, 013 1000-1

OFA 53 262 003

Sienne - Italie:

A VENDRE PARK HOTEL MARZOCCHI

Une villa renaissance avec jardins, parc et une ferme de 5 hectares, à 2 km du centre-ville. 50 chambres. Excellentes possibilités pour développement. Une occasion exceptionnelle.

Faire offre à:
Park Hotel Marzocchi, Villa Marclano,
I-53100 Siena.

8457

A vendre pour raison d'âge

café-restaurant

bien situé, route Neuchâtel-Bienne.

Chiffre d'affaires intéressant. Possibilités de développement.

Ecrire sous chiffre 8452 à l'Hotel-Revue, 3001 Berno.

Zu verpachten auf Ende Juli 1972 schöner

altrenommierter Landgasthof

in der Nähe der Stadt Bern («Ziegelhüsi», Deisswil). Restaurant, mittelgrosser Saal mit Bühne, zwei gediegene Speisesäle, Kegelbahn, einige Zimmer.

Dem Pächter wird eventuell auch die Führung der Betriebskantine der Kartonfabrik Deisswil übertragen.

Genügend PW-Parkplätze, schöne und geräumige Gartenwohnung im Hause.

Initiativem Bewerberhepaar, welches über die nötigen Fachkenntnisse verfügt und sich über die Führung einer gepflegten Küche ausweisen kann, wird eine sehr gute Existenz geboten.

Anmeldungen bitte an die Direktion der

Karton- und Papierfabrik Deisswil AG
3066 Deisswil bei Stettlen

8551

a LUGANO

offresi in gerenza

Hotel-Ristorante-Bar, 70 letti, aperto tutto l'anno

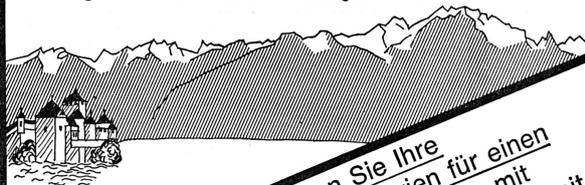
- casa di classe modernamente attrezzata
- casa già affermatasi ed in continuo sviluppo
- casa con buonissime possibilità per l'avvenire

Fare offerte manoscritte e complete a:
casella postale 6715, 6901 Lugano 1

8598

Hier haben Sie garantiert eine gute Anlage!

In einer der schönsten touristischen Gegenden der Schweiz, oberhalb des weltbekannten Kurortes Montreux gelegen, **verkaufen wir ein neues Hotel ganz ausgerüstet und möbliert** (Zimmer, Café, Restaurant, Keller, Küche, Waschküche, Bowling mit zwei Bahnen). Dieses Gebäude, an einer der Autobahnausfahrten von Lausanne gelegen, **enthält ein Café (70 Pl), ein Restaurant (70 Pl) mit Terrasse (50 Pl), ein Hotel (45 Betten)** und eine Fünzimmerwohnung für den Gerant. Fünfstöckig, modern und gepflegt, ist es das einzige Hotel in Chailly s/Montreux. Ausserdem garantieren an Ort und Stelle die Dienste eines Bankdirektors, eines Hotelfachmannes und eines Werbeberaters für ertragreiche Rendite Ihrer Wertanlage.



Benützen Sie Ihre Weihnachtsferien für einen Besuch. Wir werden mit Vergnügen einen Abend mit Ihnen in einem typischen Restaurant dieser Gegend verbringen.

Verlangen Sie ausführliche Unterlagen mit Fotos durch:
E. Roch,
ch. des Crêtes 17,
1815 Clarens-Montreux, Schweiz

Deutlich geschriebene Inseratentexte erleichtern das Absetzen und verhindern unliebsame Druckfehler.

Name und Adresse möglichst in Blockbuchstaben!

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Zu vermieten oder zu verkaufen auf den 1. 3. 1972 (auf Wunsch auch früher) in der Stadt Bern zentral gelegenes

Hotel-Restaurant

Alle Zimmer mit Bad/WC oder Dusche/WC, für 110 Gäste.

Für strebsames Hotelierhepaar zukunftsreiche Existenz.

Offerten erbeten unter Chiffre 8082 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Zu verkaufen

in bekanntem Kurort des Kantons Zug sehr gepflegtes, 1963 umgebautes und neu gestaltetes

Hotel-Restaurant

(zirka 40 Betten)

mit Passanten-Restaurant. Liegenschaft umfasst 4800 m² Land. Preis Fr. 1 700 000.-, Anzahlung zirka Fr. 700 000.-.

Anfragen werden absolut vertraulich behandelt und erreichen uns unter Chiffre R 121700-25 an Publicitas, Gubelstrasse 19, 6300 Zug.

Zu vermieten in grösserem Industrieort des Oberwallis

1 Hotel-Restaurant

mit 30 Betten.

Nähere Auskunft unter Chiffre 8587 an Hotel-Revue, 3011 Bern.



Hotel-Restaurant RIVA Laax

Wir verpachten auf 1. Juni 1972 unser neu erstelltes

Hotel-Restaurant RIVA in Laax bei Flims

Es besitzt: zirka 70 Betten; grosses Restaurant mit zirka 70 Plätzen; Terrasse gegen den Laaxer-See; Speisesaal mit 70 Plätzen; Bar mit zirka 40 Plätzen; Hallenbad; Auto-Einstellhalle und Parkplätze; 4 1/2-Zimmer-Wohnung.

Das Hotel befindet sich direkt am Eingang des aufstrebenden Bündner Ferienortes Laax, an ausserordentlich guter Lage

Allfällige Interessenten möchten ihre schriftliche Anfrage richten an CYCLIMEX AG, Bahnhofplatz 10, 7000 Chur

P 13-1180

Zu verkaufen

Nr. 2557 - Hotel-Restaurant, Beatenberg, Preis Fr. 550 000.-.
Nr. 2594 - Hotel-Restaurant, 35-40 Betten, Interlaken, Preis Fr. 420 000.-.
Nr. 2561 - Hotel-Restaurant, Stadtgrenze Bern, Preis Fr. 680 000.-.

Zu vermieten

Nr. 2595 - Hotel-Restaurant, einzig schöner Betrieb, im Kanton Bern, zirka 20 Betten, Lokale für Anlässe und Bankette. Schöne Existenz für Kochehepaar. Notwendiges Kapital Fr. 40 000.- bis Fr. 50 000.-. Uebernahme Herbst 1972.
Nr. 2547 - Tea-room, Stadt Bern, zirka 125 Plätze.

Anfragen an G. Frutlig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern, Tel. (031) 22 53 02.

107

Zu verkaufen eventuell zu vermieten in einem Industrie- und Kurort im Kanton Aargau

Passantenhotel und Restaurant

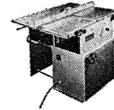
Neu ausgebaut, erweitert und renoviert.

48 Fremdenbetten, Direktionswohnung und diverse Personalzimmer, Konferenz- und Aufenthaltsräume, Speisesäle, Passantenrestaurant usw.

Bestausgewiesene Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre 8631 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Bitte Vermerk ob Kauf- oder Pachtinteresse!

Für Ihre Betriebsschreinerei, Unterhalts- und Reparaturwerkstätte



METY UHM 350

Die schweizerische Universal-Holzbearbeitungsmaschine.

Robust, vielseitig, rationell, mit SUVA-Schutzvorrichtungen.

Die moderne, leistungsfähige Maschine nach Mass zu konkurrenzlosem Preis.

Verlangen Sie Prospekte und Preisliste.

Wir beraten Sie gerne kostenlos und unverbindlich.

Mety hermann mey

Maschinenbau 8213 Neunkirch Tel. (053) 6 13 31

OFA 64647001



louis henry
foies gras
strasbourg

Frische Gänseleber-Produkte in diversen Formaten sind ebenfalls sofort ab unserem Lager lieferbar. Verlangen Sie bitte unsere Preislisten.

Generalvertreter für die Schweiz:

Hugo Dubno, 8023 Zürich

Volkmarsstrasse 4, Tel. (051) 28 25 73.

806

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.

Heiratsanzeige

Charmantes

Fräulein

45 Jahre alt, fach- und sprachkundig, mit Fähigkeitsausweis A, sucht Bekanntschaft mit seriösem, charakterfestem Hoheitler zwecks späterer Heirat. Sind Sie feinführend, humorvoll, und haben Sie Freude am Wandern, dann wären Sie der ideale Partner für mich.

Ihr Bild und Ihr Brief erreichen mich unter Chiffre 8639 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

«Service inbegriffen» heute noch die grosse Diskussion im Gastgewerbe bei BERNDORF seit eh und je eine Selbstverständlichkeit!

berndorf luzern

Murbacherstr. 1, Tel. 041/22 47 91
Qualitätsbestecke, Tafelgeräte und Bauscher
Hotelporzellan

Neu von UTO Für höchste schweizerische Qualitätsansprüche - FOSTER-Kühl- und Tiefkühlchränke für das Gewerbe

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

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

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

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

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

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

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.

VOLG Schaffhauserstr. 6 8401 Winterthur
Tel. 052/84 11 11

VLG Niederlassung 3052 Zollikofen
Tel. 031/57 15 22

pommes frites..... golden frites



Hotelschule Lötscher

Private gastgewerbliche Fachschule für Ausbildung, Weiterbildung, Umschulung

Ausbildung für Hotelbüro und Réception

Unser nächster **Hoteldienstleistungslehrgang** findet vom 11. Januar bis 16. März 1972 statt. Gute Französisch- und Englischkenntnisse erforderlich. Moderne Methodik. Unterkunft und Verpflegung im Kurshotel.

Den ausführlichen Schulprospekt erhalten Sie beim Schulsekretariat, 6356 Rigi-Kaltbad, Tel. (041) 83 13 03 oder 83 15 53.

Beginn der nächsten

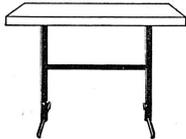
Hotelfach-Sprach-Hauptkurse:

23. April 1972

Kurzlehrgänge: 12. Januar 1972.

Ecole «Secrétariat et Langues»
1842 Montreux-Terriet, C.P. 55
Dir. Schusterbauer, Tel. (021) 62 08 80

MÖBEL WEBER WOHLER AG



ab Fr. 145.-



ab Fr. 22.-

Tische und Stühle

für jeden Bedarf, äusserst günstig, 50 versch. Modelle, Gute Qualität, Möbel, Hotelzimmer jeder Art, Muster oder Projekte verlangen. Grosse Ausstellung, Alles franko Haus. Unschlagbar in Preis und Qualität.

MÖBEL WEBER WOHLER AG

Abt. Stuhl- und Tischfabrik, Tel. (057) 6 41 25

Mehrumsatz im Gastgewerbe dank Merkurkaffee

Votre chiffre d'affaires s'accroît grace au café Mercure

B MIX a r KURS

der Internationalen Barfachschule KALTENBACH

Kursbeginn 3. Januar

Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch, Tag- und Abendkurse, auch für Ausländer. Neuzeilliche, fachmännische Ausbildung. Auskunft und Anmeldung:

Büro Kaltenbach, Weinbergstrasse 37, 8000 Zürich, Tel. (051) 47 47 91

Älteste Fachschule der Schweiz.

KEUSCH

Tische



Stühle

für Hotels und Restaurants.

Große Kollektion rustikaler

Tische ab Möbel Stühle ab

Fr. 145.- Fr. 29.-

Verlangen Sie unseren farbigen Gratskatalog!

Adresse

N

Ort

Keusch + Sohn AG

Tisch- und Stuhlfabrik

5623 Boswil AG

☎ 057 7 42 84

KEUSCH

Hotelsekretär(innen)kurse

Spezialausbildung

in kaufmännischen Fächern und Sprachen. Gründlicher, raschfördernder Unterricht. Stellenvermittlung. Individuelle Studien- und Berufsberatung. Platzzahl beschränkt.

Beginn: 11. April 1972.

Auskunft und Prospekt durch

Fachschule Dr. Gademann

Zürich, b. Hauptbahnhof

Gessnerallee 32, Tel. (01) 25 14 16

8441

Wenn Feinschmecker von Geflügel sprechen, meinen sie

deutsches Qualitätsgeflügel.



BOLTS-Frühmastenten, BOLTS- Puten und Putenteile sind ein kulinarisches Versprechen. Mit köstlichen Rezepten auf jeder Packung.

Lassen Sie sich ein ausführliches Angebot machen.

CASIC, Basel, St. Alban-Anlage 16

Centrale Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH, 53 Bonn-Bad Godesberg, Postfach 370

Flambier- UND TRANCHIER-SPEZIALKURS

mit neuen Akzenten. Prominente Fachleute demonstrieren ihr ausgefeiltes Können. Die Kursteilnehmer tranchieren, flambieren und servieren die bekanntesten Spezialitäten am Tisch der Gäste (Kurstellnehmer) wie im Restaurant. Dauer 1 Woche, 10 exquisite Mahlzeiten. Maximal 15 Teilnehmer. Spezialkurs-Ausweis.

Nächste Kurse: Beginn am 31. Januar, 28. Februar, 17. April, 12. Juni 1972. OFA 62175014



Blättlers Spezialfachschule f. d. Hotel- u. Gastgewerbe

6003 Luzern, Murbacherstrasse 16, Telefon (041) 44 69 55

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen 11.00 Uhr!

DAS ECHE GEBRAUT IN PILSEN

Pilsner Urquell PILSEN

Tuborg Beer KOPENHAGEN

LÖWENBRÄU MÜNCHEN

Generalvertretung für die Schweiz

Bier-Import AG

8910 Affoltern am Albis
Tel. 01 99 80 93

An alle Giger-Kunden

(oder solche, die es werden wollen).
Wir könnten nette Komplimente machen.
Oder sympathische Geschenke verteilen.
Oder ganz einfach Dankeschön sagen. Das alles wäre schön
und gut, aber immer noch zu wenig.
Denn viele unserer Kunden verdienen es,
dass man ihnen ganz offiziell ein Kränzchen windet. Und
daraus gründen wir den exklusiven Club echter (Kaffee)Künstler)

La chaîne du bon café



Denn wir sind
richtig stolz darauf, wie
gut viele unserer Kunden den feinen
café Giger zubereiten, wie ansprechend
sie ihn servieren und wie vielseitig
sie ihn ausschütten. Und das alles zum Wohle ihrer Gäste.
Solche Leistungen sind es wert, ausgezeichnet zu werden.
Mit der Aufnahme in die
(Chaîne du bon café).

Und damit auch die Kunden
unserer Kunden — die Gäste —
wissen, wo sie einen feinen Kaffee
geniessen können, werden wir bald unsere
Diplome den Mitgliedern der (Chaîne du bon café)
überreichen. Zudem erhalten alle Diplomierten einen
attraktiven Fensterkleber. Damit man's auch von aussen sieht.
Wer weiss — wenn Sie Giger-Kunde sind (oder
es bald werden) sind Sie vielleicht auch dabei.

café Giger

Giger-Service — weil wir an alles denken.

Hans Giger AG Kaffee-Grossrösterei
Gutenbergstrasse 3 3001 Bern
Telefon 031 25 27 35

P.S.: Der Giger-Stand an der IGEHO 1971 in Basel
trägt die Nummer 561 und befindet sich in Halle 25. Auf jeden
Besucher wartet eine kleine Überraschung.

Mein Kirsch — Dettling Kirsch



Mein Kirsch — Dettling Kirsch

Apollo- und Eisenbahn-Medaillen



	Bronze	Silber	Gold
Apollo 15	8.-	17.-	250.-
Apollo 1-15 mit Elui	80.-	171.-	2190.-
Apollo 11-15	40.-	88.-	1750.-
Apollo sind auch alle einzeln erhältlich			
Erste Weltraumstation	8.-	17.-	250.-
Luna 17	8.-	17.-	250.-
125 Jahre Schweizer Eisenbahnen	8.-	17.-	250.-
125 Jahre Spanisch-Brötli-Bahn	8.-	17.-	250.-
100 Jahre Vitznau-Rigi-Bahn	8.-	17.-	250.-
Brienz-Rothorn-Bahn	8.-	17.-	250.-
50 Jahre Gotthard Elektr.	8.-	17.-	250.-
100 Jahre Gnom-Dampfloz, 1871-1971	8.-	17.-	250.-
1., 2. oder 3. Jassmeisterschaft Schweiz			
1. Interkantonale Jassmeisterschaft	17.-	250.-	
Olympiade München 1972	8.-	17.-	250.-
Gottfried Keller	18.-		
Papst Paul VI.	18.-	250.-	
Die Heiligen drei Könige	15.-	250.-	
Generalmobilmachung	16.-		
Rüttlirapport 25. Juli 1940	17.-	250.-	
50 Jahre Postauto Graubünden	18.-	250.-	
General Herzog	18.-	250.-	

Bestellungen an: E. Zinsler, Rotbuchstrasse 3, 8006 Zürich,
Tel. (01) 60 11 58.

Prospekte gratis auf Verlangen, über 200 Medaillen auf Lager.

618

Abfall-Boy
crème lackiert, Deckel vernickelt, Einsatz
emailliert, Tretmechanik, Höhe 56 cm,
Stück nur **Fr. 93.-**
Bestellen Sie heute noch
Telefon (041) 22 55 85.

Abegglen-Pfister AG Luzern

Aktienzeichnung Fr. 6 000 000.—

Skizirkus Metsch 12000 Inhaberaktien à Fr. 500.—
Lenk - Adelboden nominell plus 2% eidg. Emissions-
stempelgebühr

Zur Finanzierung des 9-Millionen-Projektes SKIZIRKUS LENK-
ADELBODEN «METSCH-BAHNEN AG», Lenk, legt das Grün-
dungskomitee 12000 Inhaberaktien à Fr. 500.— nominell plus 2%
eidg. Emissionsstempelgebühr zur öffentlichen Zeichnung auf.
Allen Interessenten steht bei den unten aufgeführten Instituten
eine 16seitige Vierfarben-Emissionsbroschüre gratis zur Verfügung,
aus welcher Sie sämtliche Details des Projektes erfahren
können.

Die Zeichnungsfrist läuft bis zum 31. Dezember 1971

Die Einzahlung der gezeichneten Aktien ist in Teilbeträgen wie
folgt einzuzahlen:

1. Tranche Fr. 210.— inkl. eidg. Titelstempel per 31. 12. 1971
2. Tranche Fr. 150.— per 30. 4. 1972
3. Tranche Fr. 150.— per 30. 9. 1972

Broschüren und Zeichnungsscheine sind bei sämtlichen Ge-
schäftsstellen der Schweizerischen Bankgesellschaft, Kantonal-
bank von Bern, Amtersparniskasse Obersimmental sowie beim
Sekretariat des Gründungskomitees Metsch-Bahnen AG, Lenk,
Verkehrsbüro 3775 Lenk, Telefon-030/31019, gratis erhältlich.

Champagne TAITTINGER



Blanc de Blancs

Agence exclusive pour la Suisse

PLANTEURS REUNIS SA

Lausanne
Tél. (021) 20 69 31

Keine zerknüllten Kissenanzüge mehr dank der TREVIRA- Bettwäsche von Pfeiffer

Kissenanzüge, aber auch Betttücher wirken
selbst am zweiten und dritten Tag wie frisch
eingebettet, da sie kaum knittern. Sie sind
normal mit der übrigen Kochwäsche zu wa-
schen. Dank TREVIRA mindestens doppelte
Haltbarkeit.

Kissenanzüge	
65/65 cm Taschenverschluss	Fr. 7.50
65/90 cm Taschenverschluss	Fr. 9.—
Betttücher	
170/270 cm	Fr. 25.—
230/280 cm für Grand-Lits	Fr. 36.—

Bitte Prospekt und Muster verlangen



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