

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 81 (1972)
Heft: 9

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 18.08.2025

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



Nr. 9 Bern, 2. März 1972

hotel revue

Technische Beilage

Schweizer Hotel-Revue
Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins
Erschient jeden Donnerstag
81. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Propriété de la Société suisse des hôteliers
Paraît tous les jeudis
81e année

3001 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

Letzte Chance

Dem Kanton Bern droht zusätzlich zur Jurafage eine zweite Belastungsprobe: das Ringen um das Flughafenprojekt «Grosses Moos».

Die Aufforderung des Bundesrates an die bernische Regierung, die Planung eines Flughafens im Gebiet des Grossen Mooses zu beschleunigen, hat in Bern und vor allem im betroffenen Seeland wie eine Bombe eingeschlagen. Die kantonalen Direktion für Verkehr, Energie- und Wasserwirtschaft stellte bereits vor zwei Jahren fest: «Solte dieses Projekt (Grosses Moos, siehe Skizze) nicht realisiert werden können, fällt wahrscheinlich auch die letzte Chance des direkten Luftanschlusses für Bern dahin.» Das Projekt «Grosses Moos» wurde Anfang 1970 auf Grund einer detaillierten technischen Expertise aus zehn Standortvarianten zwischen Jura und Vorarlpen (auf Berner Kantonsgebiet) als optimale Lösung ausgewählt. Die Kommission des bernischen Grossen Rates für Flugplatzfragen empfahl der Regierung die Weiterverfolgung dieses Projektes.

Für den Standort «Grosses Moos» sprechen laut Expertenbericht die vorteilhafte topographische Lage, gute Erweiterungsmöglichkeiten, die geringe Besiedlung der Gegend (minimale Lärminwirkungen), die Hindernisfreiheit der An- und Abflugflächen, die günstigen Windverhältnisse sowie die relativ gute Verkehrstechnische Lage zu den Städten Bern, Biel und Neuenburg.

Technische Einwände gegen das Projekt: Gefährdung durch Nebel (im Frühling und Herbst muss mit etwa insgesamt 50 Nebeltagen gerechnet werden), der notwendige Ausbau der Bahnverbindung zu den hier genannten Städten und die schlechte Eignung des Moosgrundes für die Anlage der Piste. Da Nebellage und Bodenbeschaffenheit den Verhältnissen des Flughafens Kloten entsprechen, sollten diese Einwände aber die grundsätzliche Eignung des Standortes nicht beeinträchtigen.

Der Schutzverband Seeland — eine politisch bereits schlagkräftige Gruppierung — versucht nun seit mehr als zwei Jahren, dem Projekt «Grosses Moos» das gleiche Schicksal zu beschreiben, wie es bereits drei anderen Flughafenprojekten im Kanton Bern zuteil wurde: Es wurden zu Fall gebracht 1944 das Projekt Utzenstorf, 1957 das Projekt Kirchindach und 1969 das Projekt Rosshausen. Damit wäre die gemäss Bundesbeschluss von 1945 geforderte Flugplatzkonzeption für die Schweiz (Zürich, Genf, Basel und Bern sollten je über einen Zivilluftplatz für den kontinentalen Luftverkehr verfügen) endgültig gestorben.

Professor P. Risch stellte 1970 die Argumente für und gegen einen Berner Kontinentalflughafen zusammen. Die Argumente für einen Berner Flughafen lassen sich wie folgt zusammenfassen:

- eine Hauptstadt braucht einen Flughafen (internationale Organisationen, diplomatische Vertretungen)
- das Fehlen eines Flughafens ist ein Standortnachteil für Handel, Industrie und internationale Organisationen
- der Fluganschluss sichert die Berücksichtigung Berns in allen internationalen Flugplänen
- Bern und das Berner Oberland sind — wie die übrigen Fremdenverkehrs-

gionen des Kantons — für den Tourismus aus Skandinavien und Uebersee angewiesen auf einen nahe gelegenen Flughafen, dies insbesondere im Hinblick auf den sich rasch entwickelnden Charterverkehr.

Gegen die Einrichtung eines Flughafens Bern sprechen nach Risch:

- die gegenwärtig genügende Flughafendichte der Schweiz
- die ausbaufähigen Landverbindungen zu den bestehenden Flughäfen
- der Aufbau eines schweizerischen Flugzubringerdienstes nach kleineren Regionalflughäfen
- die Bedenken gegenüber den Lärmimmissionen eines Flughafens.

Risch schliesst seine Betrachtungen pro und kontra mit folgenden persönlichen Überlegungen:

«Wir sind der Überzeugung, dass im gegenwärtigen Augenblick die positiven Argumente pro Flughafen Bern, insbesondere beim Projekt «Grosses Moos»,

überwiegen. Unter diesen Umständen wäre es angebracht, die Projektierung eines bernischen Flughafens voranzutreiben, da während der Planungszeit sicherlich die Notwendigkeit eines Berner Flughafens noch deutlicher beweisbar und auch der technische Fortschritt den Entschluss zum Bau erleichtern wird. Das, was im jetzigen Moment riskiert werden sollte, wäre ein grösserer Planungskredit und eventuell gewisse Investitionen in Landkäufen. Angesichts der Bedeutung und Tragweite dieser Frage sollte man im gegenwärtigen Augenblick zumindest diese Risiken auf sich nehmen, da ja bis zum endgültigen Entscheid noch längere Zeit vergehen wird.»

Die aussergewöhnlichen Steigerungsrate des internationalen Luftverkehrs, insbesondere des Charter- und Kettenverkehrs, werden voraussichtlich sämtliche Kapazitätsprognosen für die bestehenden schweizerischen Flughäfen übertreffen. Zürich, Genf und Basel sind Ende der siebziger Jahre sicherlich überlastet. Die Chance für einen Berner Flughafen sollte deshalb vom Kanton gesichert werden, auch wenn man in Bern den Eindruck hat, vom Bundesrat den «Schwarzen Peter» erhalten zu haben.

le retrouver le soir au bar de votre hôtel et le lendemain au petit déjeuner! Vous n'y rencontrerez que des «professions libérales», des cadres, des commerçants et des... collègues.

L'immobilier a remplacé l'hôtellerie

Les problèmes financiers guettent ainsi les nouvelles stations comme les stations classiques. Ces dernières, cependant, peuvent théoriquement se payer le luxe d'investir dans un équipement (téléphérique, patinoire, etc.) pas rentable immédiatement et de temporiser avant de réaliser leurs terrains. Elles auront eu également la possibilité de s'auto-financer et d'adapter petit à petit leur équipement, avec toutes les garanties que leur procurent leur réputation, leur tradition et leur image. Aux problèmes de marketing et du financement, s'en ajoute un autre dont on n'est pas prêt de trouver la solution; il s'agit de l'équilibre à assurer entre l'hébergement hôtelier et l'hébergement para-hôtelier. Car les milliers, les dizaines de milliers de lits des nouvelles stations ou des stations classiques sont, dans une proportion de 80 à 90 %, des lits privés, vides 45 à 50 semaines par an en moyenne. L'offre se rétrécit comme une peau de chagrin pour tous ceux qui n'ont pas la chance et les moyens de posséder une résidence secondaire, chalet ou appartement en co-propriété. Les multiples combinaisons de ce dernier système, mises au point dans un dessein louable puisqu'il s'agit de faciliter l'accès à la propriété, tiennent parfois compte des besoins de la clientèle et sont complétées par une organisation de services hôteliers. Mais l'hôtel, avec son organisation spécifique et sa palette de prestations irremplaçables, fait trop fréquemment défaut dans les nouveaux complexes touristiques dont il devrait être le cœur, sinon l'âme. Les hôteliers les premiers ne sont pas tellement pressés d'investir dans des entreprises saisonnières, même si l'aventure du tourisme d'hiver les tente. De telles exploitations ne seront rentables que si, s'étendant sur deux saisons au minimum, elles offrent des programmes d'animation, une bonne restauration (à l'intention des propriétaires d'appartements) et une politique irréprochable en matière d'accueil et de gestion; leur rôle dans l'établissement des vacances et dans le prolongement des saisons, notamment par des prix attractifs et des initiatives dirigées vers le tourisme de congrès, n'est point négligeable. Au marché de la neige, les

Sommaire

Notre interview
Cette semaine avec Monsieur Mario Decurtins, directeur de Mövenpick en Suisse romande, sur «l'affaire du service compris» 3

Was die Konsumenten denken
Patentrezepte für die Ueberwindung des Personalangangs 3

La publicité dans un petit hôtel
Un petit établissement dispose aussi de nombreux moyens de propagande à sa portée 6

Service compris
Auch die Arbeitnehmer befürworten klare Endpreise 6

L'agence de l'ONST à Stockholm
La transformation de l'agence de l'ONST à Stockholm, est une réussite 7

Hawaii, Wien, Amsterdam ...
Trends und Aktualitäten aus aller Welt, diesmal auf Seiten 7 und 17

Im Einkauf liegen Chancen
Rationelle Einkaufsorganisation senkt die Kosten, Technische Beilage 8/9

Sonntags Cowboy
Ferien auf einer Ranch in den USA 16

Hôtels... Châteaux en Espagne
S'il est beau du «faire des châteaux en Espagne», il est moins agréable de ne trouver que du «vent» à la place des hôtels prévus 17

Le marché de la neige

Aux yeux des sociologues comme des spécialistes du tourisme, le phénomène de la démocratisation du ski est un fait patent; encore faut-il distinguer si les skieurs que l'on rencontre dans les stations de sports d'hiver viennent de la porte à côté, de Francfort ou de Paris! Si chaque Suisse nait skieur ou presque, il n'en est pas de même du citoyen français, belge ou allemand pour lequel les vacances blanches, dès qu'il est adulte, restent une fantaisie coûteuse. Le taux de progression du marché de la neige suit cependant une piste ascendante. Ose-t-on dès lors affirmer que les sports d'hiver sont à la portée de toutes les poches?

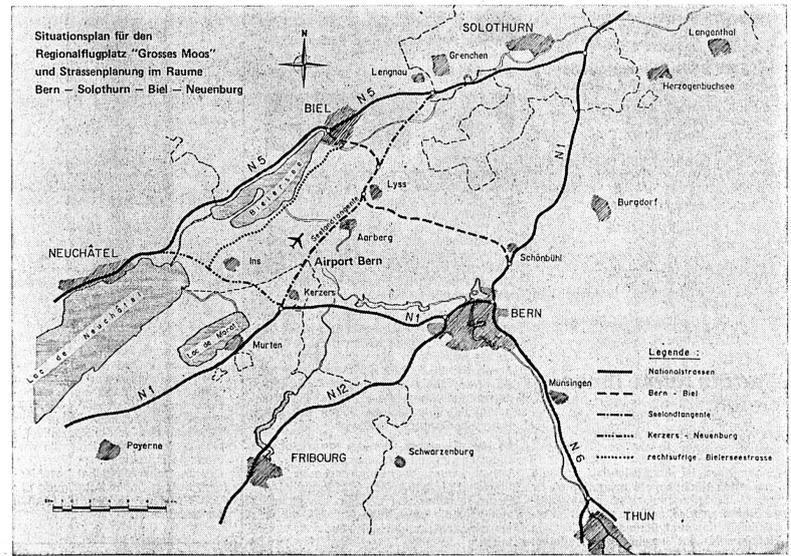
Ce serait vite aller en besogne, d'autant plus que les vacances hivernales recourent aujourd'hui un sens beaucoup plus vaste qu'autrefois. Pour comprendre cette évolution, il suffit de songer à la vogue du ski nordique, un sport matériellement beaucoup moins exigeant que le ski alpin, et à celle, diamétralement différente, des vacances d'hiver sous les palmiers. En comparaison, les séjours effectués pour la pratique du ski de descente ou du ski-bob dans des stations modernes et bien équipées relèvent d'une bonne bourse. Pour le citoyen moyen et pour la famille.

Carte blanche pour l'avenir

Il s'agit là d'une réalité tangible qui s'exécute de multiples faces et qui distille guère le malaise qui règne dans tout le domaine du tourisme d'hiver. Si l'on examine l'offre et la demande, on demeure indissociables, on est surpris de constater que l'optimisme de l'une et de l'autre ne parvient pas à créer l'harmonie nécessaire à leur satisfaction respective. En effet, la clientèle potentielle stimulée par de nombreux facteurs d'ordre psychologique, physiologique et économique représente des pourcentages énormes: 97% des Français ne vont pas aux sports d'hiver, 47% aimeraient apprendre à skier, et l'on retrouve sensiblement les mêmes pourcentages dans les pays européens industrialisés.

Les responsables et promoteurs du tourisme d'hiver disposent donc, on s'en doute, d'une incomparable carte blanche pour l'avenir. Ils sont conscients que la grande majorité de cette clientèle est devenue se recrute dans les couches inférieures et moyennes de la population: leur public-cible, dirait-on dans le langage du marketing. Depuis quelque cinq années, forts de ces données sociologiques, ils ont investi dans la neige. Des nouvelles stations dotées de «milliers de lits» et d'équipements souvent très réussis tant sur le plan du sport que sur celui de l'animation, voire de la culture, sont sorties de terre, créant du même coup un véritable urbanisme de la montagne. Or cette offre, en raison de coûts très élevés de la construction et de son indubitable caractère saisonnier, se vend maintenant à un prix trop onéreux que ne peut acquitter la clientèle primitivement visée. On a raté la cible choisie (notamment la jeunesse) et l'on

n'a que contribué à faire grossir le marché immobilier. Le produit «vacances d'hiver» est vendu dans les boutiques, mais pas encore dans les supermarchés: il appartient aux consommateurs privilégiés de payer la faiblesse de ce réseau de vente. Tant que les nouvelles stations n'auront pas trouvé de solution valable par le biais d'un système d'exploitation polyvalente, d'une politique réaliste d'accueil et d'animation, d'une offre adaptée au pouvoir d'achat de la clientèle et d'une meilleure commercialisation de leur produit spécifique, il sera quasiment inutile de chercher à rencontrer votre plombier ou votre facteur sur votre piste favorite et à



Die Suche nach einem leistungsfähigen Kontinentalflughafen in der Region Bern — durch den Bundesrat seit 1945 gefordert — wurde durch eine neuerliche Stellungnahme des Bundesrates wieder ins Rampenlicht gerückt. Leider ist der «Flughafen Bern» bereits zu einem Politikum geworden, so dass sachliche Argumente kaum noch ziehen. Lesen Sie dazu obigen Beitrag «Letzte Chance».

valeurs montent, troquant leurs peaux de phoque contre des téléphériques ultrarapides. Mais cette escalade obéit aux mêmes règles de prudence, de concentration et d'équilibre que l'on rencontre en montagne. Cet hiver ne manquera pas de nous le prouver. José Seydoux

Sitzung des Zentralvorstandes SHV

Hotelfachschule, Arbeitsmarkt, Service inbegriffen

Nebst der Behandlung verschiedenartiger Traktanden hat sich der Zentralvorstand an seiner letzten Sitzung vom 23. Februar 1972 vor allem mit der Vorbereitung der nächsten ausserordentlichen Delegiertenversammlung befasst, die am 22. März 1972 in Lausanne stattfinden wird. Im Zentrum der Besprechungen standen dabei die mit dem Neubau der Hotelfachschule zusammenhängenden Fragen. Es ging hier darum, aus der Fülle von Anträgen, die durch verschiedene Fachkommissionen eingebracht worden sind, zu einer einheitlichen Meinungsbildung zu kommen, um sie als Anträge des Zentralvorstandes den Delegierten vorlegen zu können.

So werden die Delegierten über den zur Erstellung eines Neubaus erforderlichen Länderwerb zu befinden haben. Sodann wird die Aufnahme der eigentlichen Projektierungsarbeiten von der Genehmigung eines entsprechenden Kredites abhängig sein.

In einer Konsultativabstimmung sollen die Delegierten des weiteren Gelegenheit erhalten, ihre Meinung zu Finanzierungsmöglichkeiten der neuen Hotelfachschule zu äussern. Der Zentralvorstand legt Wert auf die Feststellung, dass die definitive Beschlussfassung über die Erstellung

der neuen Schule auf Grund des ausgearbeiteten Bauprojektes mit Kostenvorschlag, jedoch unter Berücksichtigung der dazumaligen finanziellen Möglichkeiten des SHV, zu erfolgen hat. Die ausserordentliche Delegiertenversammlung wird sich jedoch nicht auf die Behandlung dieser für die Zukunft der Schule entscheidenden Fragen beschränken, sondern sich auch ernsthaft mit der Situation auf dem Arbeitsmarkt und den daraus zu ziehenden Konsequenzen befassen. Des weiteren wird über die Frage des Obligatoriums der zweiten Säule der Altersvorsorge abgestimmt werden.

Der in weiten Kreisen mit Befremden aufgenommene Entschluss der Mönchpöck-Organisation, vom Prinzip des «Service Inbegriffen» wieder abzukommen, gelangte auch im Zentralvorstand SHV zur Diskussion.

Alle leitenden Organe des SHV halten an ihrer Auffassung fest, dass die Anwendung des Prinzips eine wichtige Voraussetzung zu einer sozial gerechten Entlohnung darstellt und dass gleichzeitig gegenüber der Kundschaft eindeutige Verhältnisse im Hinblick auf die Preisgestaltung geschaffen werden können.

Weiterbildungskurse SHV im 1. Semester 1972

Angespornt durch das grosse Interesse, das den Weiterbildungskursen SHV im vergangenen Jahr entgegengebracht wurde, führt der Schweizer Hotelier-Verein mit der Unterstützung des Schweizerischen Wirtvereins 5 Kurse für Betriebsleiter und Chefangestellte im Rahmen des Rationalisierungsprogrammes durch.

Die Anmeldeformulare für untenstehende Kurse können beim Schweizer Hotelier-Verein Abteilung für berufliche Ausbildung Fräulein U. Plattner Monbijoustrasse 31 3011 Bern, Tel. 031/25 72 22 bezogen werden.

Mittagessen, Pausengetränke und Kursdokumentation sind bei allen Kursen im Kursgeld inbegriffen. Da die Teilnehmerzahl beschränkt ist, müssen wir die Anmeldungen in der Reihenfolge des Einganges berücksichtigen.

17. Weiterbildungskurs SHV

Die Tiefkühlung im Hotel- und Restaurationsbetrieb

Datum: Donnerstag, 4. Mai 1972.
Dauer: 1 Tag, 09.30-ca. 18.00 Uhr.
Teilnehmer: Küchenchefs, Betriebsleiter, Chefangestellte.
Ort: Carlton Hotel Tivoli, Haldenstrasse 57, 6000 Luzern.
Kosten: Fr. 65.-

18. Weiterbildungskurs SHV

«VITE ET BON» Restaurationsplatten kostensparend zubereiten

Datum: Mittwoch, 17. Mai 1972.
Dauer: 1 Tag, 09.30-ca. 18.00 Uhr.
Teilnehmer: Küchenchefs, Betriebsleiter, Chefangestellte.
Ort: Forum Culinnaire, 3073 Gümliigen BE.
Kosten: Fr. 80.-

19. Weiterbildungskurs SHV

Kurs für Produktion und Fertigung

Datum: Donnerstag, 25. Mai 1972.
Dauer: 1 Tag, 09.30-ca. 18.00 Uhr.
Teilnehmer: Küchenchefs, Betriebsleiter, Chefangestellte.
Ort: Forum Culinnaire, 3073 Gümliigen BE.
Kosten: Fr. 90.-

20. Weiterbildungskurs SHV

«VITE ET BON» Restaurationsplatten kostensparend zubereiten

Datum: Donnerstag, 8. Juni 1972.
Dauer: 1 Tag-ca. 18.00 Uhr.
Teilnehmer: Küchenchefs, Betriebsleiter, Chefangestellte.
Ort: Forum Culinnaire, 3073 Gümliigen BE.
Kosten: Fr. 80.-

21. Weiterbildungskurs SHV

Kurs für Produktion und Fertigung

Datum: Donnerstag, 15. Juni 1972.
Dauer: 1 Tag, 09.30-ca. 18.00 Uhr.
Teilnehmer: Küchenchefs, Betriebsleiter, Chefangestellte.
Ort: Forum Culinnaire, 3073 Gümliigen BE.
Kosten: Fr. 90.-

Was die Kurse Ihnen bieten:

Die Tiefkühlung im Hotel- und Restaurationsbetrieb

Dieser Kurs ist hauptsächlich auf die Praxis des Küchenchefs ausgerichtet. Er vermittelt alle Kenntnisse über das richtige Einfrieren frischer Lebensmittel im eigenen Betrieb und über das industrielle Tiefkühlverfahren sowie das Auftauen

und Zubereiten tiefgekühlter Menukomponenten auch in speziellen Geräten wie Mikrowellenofen und Convectomat.

- Themen wie
- Tiefkühlgeräte und -einrichtungen
 - Pflege und Unterhalt
 - Verpackungsmaterialien
 - Kalkulation
 - Planung und Organisationsfragen im Zusammenhang mit der Tiefkühlung
- werden in Gruppenarbeiten und im Plenum eingehend behandelt.

«Vite-et-Bon» Restaurationsplatten kostensparend zubereiten

Dieser Kurs befasst sich ausschliesslich mit der Herstellung neuzeitlicher Restaurationsplatten in kürzester Zeit, unter Berücksichtigung moderner Fertigungsmethoden. Während einer Gruppenarbeit wird den Teilnehmern die Gelegenheit geboten, die am Vormittag erworbene Theorie in die Praxis umzusetzen.

Fragen, die die Mise en place, die rationelle Fertigung sowie die richtige Geschirrwahl betreffen, werden ebenfalls diskutiert und behandelt.

In einer Dokumentation zusammengefasst, werden den Teilnehmern zirka 20 kalkulierte Rezepte für neuzeitliche Restaurationsplatten abgegeben.

Produktion und Fertigung

Die veränderten Bedürfnisse des Gastes von heute, das heisst, der Wunsch nach schneller Bedienung, qualitativ hochstehenden und abwechslungsreichen Speisen, zwingen uns zu Massnahmen in der Küchenorganisation.

Dieser Kurs zeigt in praxisnaher und gut verständlicher Art, unter Berücksichtigung der betrieblichen Möglichkeiten, wie mit arbeits- und personalsparenden Methoden im Produktionssektor diesen Bedürfnissen Rechnung getragen werden kann.

In Gruppenarbeiten und mit praktischen Beispielen werden verschiedene Varianten von Produktions- und Fertigungsküchen erarbeitet und gezeigt.



Giuseppe Bazzani wurde mit der Direktion des Caribe Hilton in Puerto Rico nach dem Fall aus der Schweizer Familie begann er 1947 seine Hotelkarriere als Kochlehrer. Er ist Gewinner einer Goldmedaille und Inhaber des Diploms d'Honneur der internationalen Gastronomieausstellung in Bern. Zuletzt war Herr Bazzani als Wirtschaftsdirektor im London Hilton tätig.

Franz Memler aus Freiburg i. Br. wurde zum Direktor des Hotels Porta-Nigra in Trier ernannt. Er hat einen grossen Teil seiner Karriere in der Schweiz, u. a. in Arosa und in Zermatt, abverdient und ist Absolvent des Seminars SHV für Unternehmenseführung. Sein letztes Einsatzgebiet auf helvetischem Boden war das Berghotel Schatzalp in Davos.

Dr. Hans Teuscher, Chef des touristischen Dienstes im eidgenössischen Amt für Verkehr, wurde vom Bundesrat zum Sektionschef befördert. Wir gratulieren Hans Teuscher und danken ihm gleichzeitig für die umsichtige Aktivität, die er für den schweizerischen Tourismus entfaltet.



6.2 Garantielehnsanspruch

Der Arbeitnehmer hat vom Beginn bis zur Auflösung des Arbeitsverhältnisses Anspruch auf den vertraglich vereinbarten Garantielehn.

Irgendwelche Rückstellungen für Putz- oder Ausbesserungsarbeiten des Garantielehnsystems kennt das Garantielehnsystem nicht mehr. Ebenso entfällt der Verwaltungskostenbeitrag zugunsten des Arbeitgebers von 2 Prozent.

Gemäss den geltenden Gesamtarbeitsverträgen können aber vom Lohngebühren des einzelnen Arbeitnehmers in Abzug gebracht werden:

- ein Stundgeld in der Höhe der Konventionalstrafe (Fr. 200.- für Chelpersonal und Fr. 100.- für das übrige Personal),
- öffentlich-rechtliche Abgaben,
- Beiträge an Fürsorgeeinrichtungen,
- Prämien für die Nichtbetriebsunfallversicherung und ein Anteil der Prämien an die Krankenkasseversicherung,
- Schadenersatzleistungen für dem Arbeitgeber verschuldeterweise zugefügten Schaden.

6.3 Zusätzliche Bedienungsgelder

Ergibt sich in der Bedienungsgeldrechnung nach Auszahlung der Garantielehnsomme ein Überschuss, ist dieser gemäss dem in der EOB vorgesehenen Schlüssel auf die berechtigten Arbeitnehmer zu verteilen.

Diese Verteilung muss spätestens am Ende der Saison oder am Ende des Geschäftsjahres geschehen. Es empfiehlt sich aber, diese Verteilung nicht derart lange aufzuschieben, sondern in den Monaten mit grossem Arbeitsanfall und entsprechend hohen Einnahmen zugunsten der Bedienungsgeldrechnung zusätzlich zum Garantielehn Auszahlungen vorzunehmen.

Es kann aber auch geschehen, dass der Bedienungsgeldrechnung geschriebene Betrag zur Auszahlung der Garantielehnsomme nicht ausreicht. In diesem Fall hat der Arbeitgeber die Differenz zu übernehmen.

Werden Zwischenauszahlungen zusätzlicher Bedienungsgelder vorgenommen, ist zu beachten, dass der Bedienungsgeldrechnung eine gewisse Reserve an Guthchriften verbleibt, damit die garantierten Löhne auch während der frequenzschwachen Monate ausbezahlt werden können. Reicht nach einer solchen Zwischenauszahlung der der Bedienungsgeldrechnung geschriebene Betrag nicht mehr zur Bezahlung der vereinbarten Garantielehne, müsste wiederum der Arbeitgeber die Differenz tragen.

Arbeitnehmer mit weniger als drei Monaten Beschäftigungsdauer haben keinen Anspruch auf zusätzliche Bedienungsgelder.

Diese Ausnahmebestimmung ist dann nicht anwendbar, wenn der Betrieb selbst für weniger als drei Monate geöffnet ist oder wenn bei längerer Saison ein Arbeitnehmer erst auf Ende der Saison eingestellt wird. Mit dieser Ausnahmebestimmung sollen diejenigen Arbeitnehmer erfasst werden, welche nach kurzer Anstellungsdauer bereits die Stelle wechseln.

Kantonale Fachkommissionen

Bern: Nachzügler von Format

(SFG) Als letzte der Kantonalen Fachkommissionen für das Gastgewerbe konnte am 17. Februar 1972 in Bern diejenige des Kantons Bern konstituiert werden. Die Leitung dieser KFG wurde Hotelier R. Tanner, Hotel Savoy, Bern, übertragen. Für die Führung des Sekretariats stellte sich in freundlicher Weise W. Braun, Sekretär des Wirtvereins des Kantons Bern, zur Verfügung. Die Kommission besteht aus 7 Mitgliedern, in der auch das Amt für Berufsbildung des Kantons Bern vertreten ist. Damit ist die Gründung der Kantonalen Fachkommission abgeschlossen. Insgesamt bestehen nun 13 Kommissionen in der Deutschschweiz, 5 Kommissionen in der Westschweiz und eine Kommission im Kanton Tessin, die beauftragt sind, die gemeinschaftlichen Aufgaben und gleichgerichteten Interessen in Bezug auf das berufliche Bildungswesen des Gastgewerbes auf kantonaler Ebene wahrzunehmen und zu fördern.

Vololympische Studienreise

des Verbandes alkoholfreier Gaststätten nach München 18.-20. April

- Fahrt mit TEE-Zug Bavaria nach München
- Unterkunft im neuen Luxushotel Sheraton
- zahlreiche fachliche Besichtigungen
- Gelegenheit zum Besuch von Museen und Theater

Programme und Anmeldungen:

Schweiz. Verband alkoholfreier Gaststätten, Mainaustrasse 15, 8008 Zürich, Tel. (01) 34 33 34

L'HÔTEL-REVUE a la faveur des lecteurs

Une analyse opérée récemment dans le secteur des gros consommateurs a révélé que, sur 100 abonnés, l'HÔTEL-REVUE était lu régulièrement:

- dans l'ensemble des gros consommateurs, par le 75,6% des abonnés,
- dans l'industrie hôtelière, par le 77,6% des abonnés,
- dans l'hôtellerie, par le 85,2% des abonnés.

Ces pourcentages extrêmement élevés prouvent à l'évidence que, pour ses lecteurs et ses annonceurs, l'HÔTEL-REVUE est effectivement le journal professionnel qui les renseigne vite et bien.



Cours de découpage-flambage

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

du 10 au 12 avril 1972
du 13 au 15 avril 1972

Programme

Les 3 matinées seront réservées au découpage, les après-midi à la préparation des mets et au flambage, qui constitue l'essentiel du cours. Le matériel et les blouses de travail seront fournis par l'Ecole.

Prix

Fr. 285.- comprenant l'enseignement, le matériel, la documentation et 5 repas. Sur demande, l'Ecole réserve une chambre dans un hôtel (prix non compris dans la finance).

Réception

Le premier jour du cours à 8.45 h. au secrétariat de l'Ecole hôtelière, avenue de Cour 119, 1007 Lausanne.

Coupon d'inscription

Je m'inscris au cours de découpage-flambage
du 10 au 12 avril 1972
du 13 au 15 avril 1972

et m'engage à verser la finance d'inscription, de fr. 285.- au CCP 10-2635. L'inscription ne devient définitive que par le paiement de la finance de cours.

M

Prénom

Domicile et adresse

Veuillez me réserver une chambre d'hôtel OUI NON *

Date

Signature

Attention: Les personnes intéressées qui ne pourraient pas suivre l'un des deux cours du printemps 1972 peuvent d'ores et déjà s'inscrire pour le 11e cours du 23 au 25 octobre 1972 le 12e cours du 26 au 28 octobre 1972 * Biffer ce qui ne convient pas.



Jahreskonferenz der Kantonalen Fachkommissionen

Grosse Leistungen für Nachwuchswerbung

(SFG) Unter dem Vorsitz des Präsidenten der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe (SFG), Franz Frei, Luzern, fand am 21. Februar 1972 in Luzern die Jahreskonferenz mit den Präsidenten und Sekretären der Kantonalen Fachkommissionen für das Gastgewerbe (KFG) statt, an der mit Ausnahme der Kantone Basel-Stadt/Basel-Land und Fribourg sämtliche KFG vertreten waren.

Im Rückblick auf das vergangene Jahr stellte der Präsident der SFG fest, dass von vielen KFG im Sektor des Lehrlings- und Prüfungswesens sowie der Nachwuchswerbung vorzügliche Arbeit geleistet wurde. Ausführlich besprach die Konferenz das Tätigkeitsprogramm 1972 und liess sich über die geplante Organisation der Einführungskurse für Kochlehrlinge, Kellnerlehrlinge und Servicelehrlingorientieren.

Über die Zusammenarbeit in der Nachwuchswerbung mit den Abteilungen für Berufsbildung der Spitzenverbände informierten A. Rohrer vom Schweizer Hotelier-Verein und E. Michel vom Schweiz. Wirtverein. Welche Reformen in der gewerblichen Berufsbildung bevorstehen oder zur Hebung der Attraktivität der Meisterlehre an die Hand genommen werden sollten, zeigte M. Kamber, Vizelektor des Schweiz. Gewerbeverbandes, in seinem mit grosser Beachtung aufgenommenen Vortrag auf.



Was nun, wenn die Schulzeit zu Ende ist? Mit dem soeben erschienenen Prospekt des Schweizer Hotelier-Vereins und des Schweizerischen Wirtvereins werden vor der Berufswahl stehende Jugendliche auf die zahlreichen Berufe im Gastgewerbe hingewiesen. Der Prospekt wird im Anschluss an die Vorführung einer bereits bestehenden Tonbildschau abgegeben, und zwar an Orientierungsanlässen für Schüler der Abschlussklassen.

hotel revue

Rédaction, annonces et abonnements

Le millimètre sur une colonne 58 centimètres, réclame fr. 2,20. Abonnements: douze mois 40 Fr., six mois 28 Fr., trois mois 15 Fr. Pour l'étranger: abonnement direct: douze mois 53 Fr., six mois 31 Fr., trois mois 19 Fr.

Abonnements à la poste: se renseigner auprès des offices de poste étrangers. Imprimerie: Fritz Pochon-Jent SA, Berne Rédaction et administration: Monbijoustrasse 31, 3001 Berne CCP 10-1674, 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

Was die Konsumenten wünschen

Das Patentrezept!

Unter der Überschrift «Dem Arbeitskräftemangel im Gastgewerbe wirksam zulebigen» veröffentlicht die Schweizerische Studiengruppe für Konsumentenfragen ihre Vorstellungen zum gegenwärtigen Problem Nr. 1 unserer Branche. Wenn auch die Ausführungen zum «Self service» nicht gerade von tieferen Fachkenntnissen sprechen (was man von Konsumenten ja auch nicht erwartet), so verdienen die übrigen Gedanken doch eine Veröffentlichung an dieser Stelle:

Kürzlich erschienen in Presse, Radio und Fernsehen mancherlei Meldungen über wachsende Schwierigkeiten des Gastgewerbes, die durch den zunehmenden Personalmangel hervorgerufen werden. Die Studiengruppe für Konsumentenfragen ergreift daher die Gelegenheit, um ein paar einschlägige Probleme von der grundsätzlichen Seite her zu beleuchten.

Dabei gehen wir davon aus, dass laut Kneschauer-Bericht der Zuwachs an einheimischen Arbeitskräften inskünftig unter die bisherige Jahresrate (0,6 Prozent) sinken wird.

Die geburtenstarken Jahrgänge gelangen nämlich mehr und mehr ins Pensionierungsalter, welches zudem einer tendenziellen Herabsetzung unterliegt. Gleichzeitig verringert sich das Angebot jugendlicher Arbeiter und Angestellter wegen der verbreiteten Verlängerung der Ausbildungszeiten. Der weitere Zuzug von Gastarbeitern verliert sich angesichts der Uebervölkerung unseres Landes einerseits, andererseits aber auch aus den bestbekannten staatspolitischen Erwägungen. Die Neigung der heranwachsenden Generation, sich gastgewerblichen Berufen zuzuwenden, dürfte sich überdies in den nächsten Jahren kaum vergrössern.

Die Personalengpässe im Gastgewerbe werden sich infolgedessen, verglichen mit den bisherigen Verhältnissen, ohne Zweifel vervielfachen.

Planen auf lange Sicht

Diese Hinweise erscheinen unerlässlich, um darzulegen, dass die Probleme des Gastgewerbes unmöglich mit einem momentanen und punktuellen Entgegenkommen der Behörden bei der Zulassung ausländischer Aushilfen gelöst werden können. Hoteliers und Restaurateure müssen sich, ob sie wollen oder nicht, auf einen langfristigen und sich verschärfenden Personalmangel einstellen. Was bleibt in dieser Lage zu tun? Während die technische Rationalisierung in der Küche schon recht weit gediehen ist, zögern die meisten Wirte noch immer, die Anzahl der angebotenen Speisen zu verringern. Noch immer gilt eine grosse Speisekarte als Ausweis für eine gepflegte Küche, während es in Wirklichkeit eher umgekehrt sein dürfte. Hier liegt eine wirkungsvolle Rationalisierungsmöglichkeit, die unseres Erachtens auch im wohlverstandenen Eigeninteresse des Gastes ergriffen werden sollte.

Vorwärts mit der Selbstbedienung

Die andere, arg vernachlässigte Rationalisierungsart, der Self service, ist im Bereiche der mittleren und gehobenen Gaststätten immer noch restlos verpönt. Man tut seitens des Wirtstandes aber auch alles, um diese Betriebsform an möglichst abschreckenden Beispielen zu demonstrieren. Und man vergisst, dass die ersten Verkaufsläden ohne Personalbedingung vor zwanzig Jahren und die

ersten Warenhäuser vor hundert Jahren für sogenannte bessere Kreise gleichfalls absolut unzumutbar schienen. Dabei zeigen skandinavische Vorbilder, dass Selbstbedienung auch in Gaststätten für hohe und höchste Ansprüche mit Erfolg verwirklicht werden kann. Bedingung eines Self service's für gehobene Ansprüche ist freilich der Verzicht auf das (ohnehin unverfälschte) Prinzip maximaler Platzausnutzung. Der Gast lässt sich im Restaurant nur ungern mit dem Huhn in der Fütterungsbatterie verwechseln – aber das passiert ganz ohne Selbstbedienung schon heute in nicht wenigen neuerstellten oder renovierten Wirtschaftsbetrieben.

Vielleicht scheint es erstaunlich, dass ausgerechnet die Schweizerische Studiengruppe zu einer Beschränkung der Personalbedingung und des Speiseangebots rät. Aber in Tat und Wahrheit wäre der Self service der Gleichgültigkeit (und zuweilen der Ueberheblichkeit), welche der Gast heute vielerorts seitens des Personals hinnehmen muss, hundertfach überlegen. Die eingangs skizzierte Entwicklung deutet aber auch darauf hin, dass einzig durch Selbstbedienung und einige flankierende Massnahmen der Konsument vor einem gastgewerblichen Preisauftrieb bewahrt werden kann, als dessen Folge der Besuch einer Wirtschaft – mit Verlaub zu sagen – fast ebenso teuer zu stehen käme wie der Gang zum Zahnarzt.

* Anmerkung der Redaktion:

Hier widerspricht sich der Autor: die bestmögliche Ausnutzung der Verkaufsfäche ist Voraussetzung für ein preiswertes Speiseangebot. Im übrigen entscheidet der Gast, ob es ihm für diesen Preis zu eng ist oder nicht. Insofern finden wir nichts Verwerfliches am «wirtschaftlichen Prinzip». Zur Selbstbedienung: Diese ist nur möglich in Geschäftslagen, die sich durch einen dichten und kontinuierlichen Gästestrom auszeichnen. In fast allen anderen Fällen ist Selbstbedienung unwirtschaftlicher als «Bedienung».



Hobby-Köche treffen sich in Zürich

Erstmals seit der Gründungsversammlung des Schweizerischen Clubs Kochender Männer vor 12 Jahren treffen sich Hobby-Köche aus der Schweiz und dem Ausland wieder in Zürich. Ueber

das Wochenende vom 24./25. Juni 1972 findet das Zentralfest und die Delegiertenversammlung statt. Zu dieser Veranstaltung werden einige hundert Hobby-Köche mit ihren Damen erwartet. Ein Festkomitee, das für ein glanzvolles Rahmenprogramm verantwortlich ist, arbeitet bereits seit einiger Zeit auf vollen Touren. (Nachbemerkung der Redaktion: «Kochende Männer» sind ein interessantes Zielpublikum für Werbung seitens der Hoteliers. Lassen Sie sich zu diesem Anlass etwas einfallen!)

Hotel Nova-Park Zürich in der EHC-Hotelkette

Die European Hotel Corporation (EHC) mit Sitz in Amsterdam und die Immoconta, Gesellschaft für das Baugeschäft, Zürich, als Trägergesellschaft des neuen Grosshotels Nova-Park in Zürich haben eine Vereinbarung getroffen, die eine Assoziierung dieses Hotels an die EHC-Kette zum Inhalt hat.

Das Hotel Nova-Park, in City-Nähe beim Albisriederplatz an der Badenerstrasse gelegen, wird zum kommenden Juli eröffnet. Fitness-Club mit Hallenbad, Kongress- und Bankettschmuckkitchen, Grossgasse, Kinder-Klub, Schulungszentrum, Kollektiv-Sekretariat usw. ergänzen das Angebot dieses grössten Hotels der Schweiz, welches Zimmer der mittleren Preisklasse anbietet.

Die European Hotel Corporation (EHC) ist ein Konsortium von fünf Luftverkehrsgesellschaften (Alitalia, BEA, BOAC, Lufthansa und Swissair) und fünf europäischen Grossbanken. Die EHC hat sich zum Ziel gesetzt, eine weltweite Kette von Hotels der mittleren Preisklasse aufzubauen. In einer ersten Phase werden Commercial-Class-Hotels in wichtigen Flughafenstädten Europas errichtet. Bereits im Bau sind Hotels in London (900 Zimmer), Paris (500 Zimmer) und München (600 Zimmer), die alle 1973 eröffnet werden. Die EHC hat zudem kürzlich das «Europa Hotel» in Kopenhagen mit

einer Kapazität von 200 Zimmern erworben.

Der Assoziierungsvertrag zwischen der European Hotel Corporation und dem Hotel Nova-Park verschafft der EHC einen direkten Zugang zu den dringend benötigten Zimmern der mittleren Preiskategorie in Zürich. Andererseits kommt das Hotel Nova-Park durch diese Vereinbarung in den Genuss der Marketingmassnahmen der EHC und damit auch der weltweiten Verkaufsorganisation der fünf beteiligten Luftverkehrsgesellschaften.

Dépaysement et trait d'union

L'Oustau de Baumanière à St-Moritz

«Oui, mais l'Oustau de Baumanière c'est autre chose.» Ainsi s'exprime le passionné du dépaysement et les friands de haute chère lorsqu'il font leur tour de France. C'est ce que pensent aussi les clients du Kulm Hôtel à St-Moritz, puisque grâce à M. Georges Prade, Commandeur des Coteaux de Champagne, L'Oustau de Baumanière, qu'exploite M. Raymond Thuillier, a transplantié pour quelques jours ses fournaux au Kulm Hôtel à St-Moritz. Sa maison, à l'image des champions, accumule les trophées. Philosophe, peintre et félibre à la fois, il est lui-même humaniste raffiné. Maire des Baux de Provence, il bataille pour leur protection avec autant de passion que de lucidité.

Mais, comme le dit si justement Georges Prade «aux fournaux, ce grand bourgeois est tout autre, vêtu de blanc le voici qui discute avec son chef Jacques Picard de l'accent d'une sauce, il teste un feuilleté et contrôle l'arrivée des gigots nains des Alpes. Sa cave est l'une des plus belles que je connaisse au monde.» L'art de vivre, l'industrie des aises, comme l'écrivait Gide, cité par Georges Prade, rapproche les dissemblables. Voilà pourquoi, le boulevard des ports du Kulm et les voûtes vieilles de siècles de l'Oustau ont un air de parenté.



que qui se manifeste dans certains Etats et la vogue actuelle d'autres pays de vacances.

64 % des nuitées de mai à octobre

On a enregistré du 1er mai au 31 octobre près de 64 % du total annuel des nuitées d'hôtes de Suisse et 60 % de celles des visiteurs étrangers, quoique, la saison tend toujours à se prolonger, les deux mois de plein été juillet et août réunissent 30 % de ce total.

Le développement du tourisme observé en 1971 a profité, surtout aux régions alpines, où le beau temps a duré tout l'été et une bonne partie de l'automne. C'est le cas notamment des Grisons et du Valais. Les résultats de 1970 n'ont plus été atteints dans plusieurs contrées voisines de lacs ni dans certaines grandes villes.

Capacité d'hébergement accrue

Par rapport à 1970, la capacité d'accueil de l'hôtellerie s'est accrue de 1,5 %. Le total des lits d'hôtes s'élevait à 260 000. D'une part, les constructions nouvelles et les agrandissements ont provoqué, une importante augmentation de l'offre, d'autre part, les démolitions et les désaffectations ont fait perdre plusieurs millions de lits. Il semble qu'un plus grand nombre de moyens et petits établissements aient été fermés en raison des difficultés soulevées par la pénurie de personnel.

Expansion de l'hébergement complémentaire

Dans les chalets, les appartements de vacances, les places de camping, et de caravaning, ainsi que les camps touristiques, l'expansion paraît avoir été plus prononcée que dans l'hôtellerie.

Recettes et dépenses touristiques

Les recettes dues à l'apport touristique étranger comprennent celles qui procurent à la Suisse les séjours de vacances, les affaires d'études, les cures, les arrêts d'un jour, les voyages par chemin de fer, par avion, etc. Leur montant a vraisemblablement passé de 3,9 milliards en 1970 à 4,2 ou 4,3 milliards de francs en 1971. Il est certain, d'autre part, que les dépenses des touristes suisses à l'étranger ont aussi augmenté. On les estime à 1,84 milliard pour 1970. En 1971, elles ont sensiblement dépassé la limite des 2 milliards.

Record de près de 35 millions de nuitées en 1971

Le bureau fédéral de statistique indique que l'expansion du tourisme s'est poursuivie au cours de l'année 1971, mais à un rythme plus lent. En effet, le nombre des nuitées a augmenté dans l'hôtellerie de 4 % en 1969, de 6 % en 1970 et d'un peu plus de 2 % (70 000) en 1971, ainsi atteint un record de 34,6 millions. Les notes de Suisse en ont, fait inscrire 13,26 millions (+2,5 %) et les visiteurs étrangers 21,35 millions (+2 % environ). Ces derniers ont donc fourni 62 % du total général des nuitées.

Variations des nuitées des hôtes des différents pays

L'affluence française et néerlandaise ne s'est presque pas développée. En nette reprise l'année précédente, le tourisme

en provenance de Grande-Bretagne a diminué de 6 %. On observe en revanche un accroissement de l'apport touristique de la plupart des autres pays, notamment de l'Italie (+2 %), de la Scandinavie (+3 %), de l'Allemagne (+4,5 %), de la Belgique, du Luxembourg et du Canada (+5 % dans chaque cas), de l'Amérique latine et de l'Afrique du sud (+7 %), d'Israël (+9 %) et du Japon (+20 %). Alors qu'elle avait beaucoup augmenté l'année précédente, la clientèle nord-américaine ne s'est accrue que de 1 % cette fois-ci.

Il est difficile de déterminer l'influence qu'ont exercée sur l'évolution de la clientèle étrangère la réévaluation du franc suisse en mai 1971, la baisse du cours du dollar en août, la récession économi-



Aujourd'hui: M. Mario Decurtins, directeur des établissements Mövenpick en Suisse romande

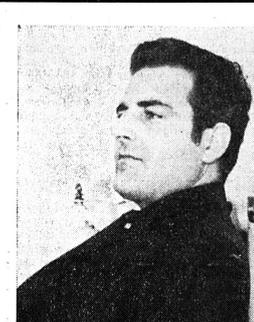
L'affaire... du service compris

HOTEL-REVUE: Quelles sont en résumé les raisons qui ont poussé Mövenpick à supprimer le système du «service compris»?

M. Decurtins: Je tiens d'abord à souligner que Mövenpick était un grand partisan du «service compris». Par ce système, nous avons désiré simplifier et clarifier les choses pour la clientèle. Mais, comme nous avons été presque les seuls à l'appliquer, le but fixé ne pouvait être atteint, car le fait de ne pas trouver les mêmes conditions de paiement dans tous les établissements publics a semé une certaine confusion dans la clientèle. Nous savons que les associations faibles de l'industrie hôtelière se sont donné beaucoup de peine pour introduire le «service compris», mais il faut constater qu'elles n'ont pas rencontré partout l'appui nécessaire au succès de leurs démarches. Nous sommes pour des prix nets et clairs, ce qui n'est pas réalisable en raison des disparités qui existent dans ce domaine. Les clients, qu'ils soient habitués ou de passage, ne savent plus s'ils doivent ajouter le service au montant de la facture ou non. A cette regrettable situation, s'est ajoutée une diminution du zèle et de la visibilité du personnel. En effet, notre système de rémunération, fondé sur des salaires fixes et une participation au chiffre d'affaires, n'encourageait guère l'initiative et l'effort personnel. Enfin, il faut aussi mentionner un autre facteur: la rentabilité de nos établissements.

Le problème est-il le même à Genève et à Lausanne?

Vu le système de rémunération que nous avons décidé d'appliquer (salaire fixe + participation), ce qui représente pour l'employé une plus grande sécurité, nous avons été amenés à prendre les mêmes mesures à Genève et à Lausanne. Dans le premier cas, nous n'étions pas autorisés à utiliser l'appellation «service compris» en raison des dispositions du contrat collectif du canton; comme le problème aurait été identique à Lausanne



dans un proche avenir, nous avons préféré prendre les mêmes dispositions dans toute la Suisse romande.

Quelles expériences avez-vous réalisées?

L'introduction du «service compris» a occasionné un accroissement considérable des frais de personnel. D'autre part, bien que favorable au principe, notre clientèle, comparant nos prix «service compris» et ceux «service non compris» des autres établissements, se montra surprise. L'augmentation massive de nos frais s'est accompagnée d'un recul de notre chiffre d'affaires. Même les résultats que nous aurions pu escompter avec des prix «sans service» n'ont pu être atteints avec des prix «service compris».

Quelle a été la réaction de la clientèle?

Il est vrai que la clientèle est favorable au «service compris», mais pour un «service compris» généralisé et ne laissant planer aucun doute; la situation actuelle est des plus confuses. Sa réaction a été donc plutôt négative et guère encourageante. Enfin, il faut remarquer que l'ancien système du «service non compris» nous permettait néanmoins de présenter déjà à nos hôtes une addition très claire et très appréciée, qui présentait notamment le montant du service.

Comment le personnel avait-il accueilli le «service compris»?

Nous devons considérer deux catégories de personnel: il y a le personnel capable et se donnant de la peine et il y a le per-

sonnel moins zélé et moins capable. Le premier a plutôt apprécié le «service compris», car il s'est aperçu que ses efforts n'étaient plus directement récompensés et que la formule du salaire fixe lui portait un préjudice financier certain. Le second, par contre, a bien accueilli le «service compris». En effet, la formule du salaire fixe lui garantissait un salaire convenable même pour un minimum de prestations! Les moins capables gagnent sur le compte des plus capables. D'autre part, le système du salaire fixe favorise la tendance de certains collaborateurs à rester chez nous pendant la saison creuse et à s'engager dans un établissement pratiquant le «service non compris» pendant la haute saison. De plus, le personnel n'a jamais été contre le «service non compris».

La mesure de suppression n'a-t-elle pas eu d'effets négatifs sur l'image du Mövenpick?

Il est prématuré de porter un jugement sur la réaction de la clientèle face à la réintroduction du «service non compris» qui est intervenue le 1er mars seulement. Comme l'ancien système n'avait jamais donné lieu à des difficultés, nous pensons qu'elle réagira favorablement.

Par quelles autres initiatives Mövenpick compensera-t-elle cette suppression du «service compris» pour assurer quand même une formule moderne de rémunération des employés et pour attirer la jeunesse vers les professions hôtelières?

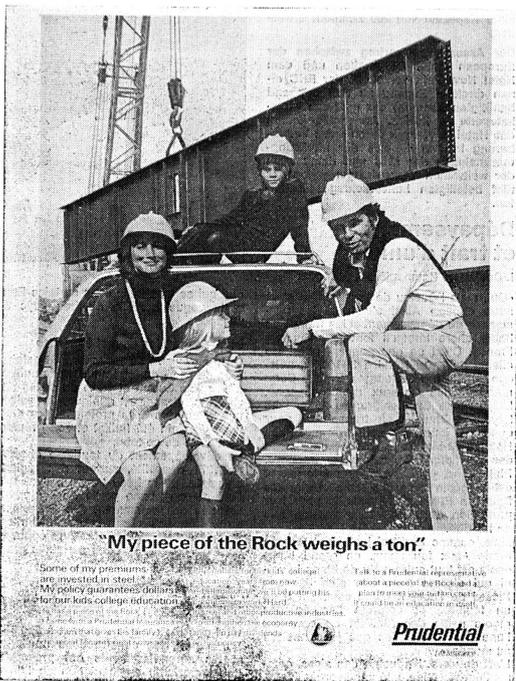
Nous pensons que le salaire n'est pas le seul facteur propre à intéresser le personnel et attirer la jeunesse, bien au contraire. Nous attachons beaucoup d'importance aux conditions de travail qui ont leur rôle à jouer dans le choix d'un métier, soit le lieu et la place de travail, le climat qui régne au sein de l'établissement, le nombre d'heures de travail hebdomadaire (45 au Mövenpick), les cours de perfectionnement dans divers domaines, les possibilités d'avancement et de promotion, les facilités de logement.

Envisagez-vous d'introduire à nouveau un jour le «service compris»?

Cela dépend du délai dans lequel le système du «service compris» pourra être généralisé dans toute la Suisse. Encore une fois le Mövenpick se déclare partisan d'une situation claire; il est à souhaiter que les associations professionnelles parviennent rapidement à imposer une solution nette et équitable de ce problème.



Mit allen Mitteln moderner Konsumgüterwerbung bereiten die grossen Reiseveranstalter eine erfolgreiche Sommersaison vor. Wenn auch die meisten in der Schweiz aufgelegten Programme für Ferien ausserhalb unseres Landes werben, so setzen sich doch einzelne grosse Reiseveranstalter im Ausland intensiv für Reisen nach der Schweiz ein. Im Bild: Das Kuoni-Programm für Jung Leute «Club Soleil».



"My piece of the Rock weighs a ton"

Some of my premiums are invested in stocks. My policy guarantees dollars for my kids college education.

Talk to a Prudential agent about a policy that will give you the most for your money. You'll find it's the best investment you can make.

Prudential

Die 4-Tage-Woche: in den USA bereitet man sich darauf vor. (Inserat in «Business Week».)

Grosse Besuchswache

International Reservations findet Beifall

In der vergangenen Woche konnte das Buchungsbüro Bern eine grosse Zahl Gäste begrüssen und mit dem vom Schweizer Hotelier-Verein seit Juni 1971 angebotenen Reservationservice bekanntmachen.

Table Ronde Bern

Durch Vermittlung der Werbeagentur Dr. D. Jäggi besuchten uns am Dienstagabend die Mitglieder des Table Ronde Bern. Nach einer kleinen Einführung und eindrücklicher Demonstration bei der



IRS führten die Mitarbeiter der Werbeagentur den Gästen die vielfältigen Aspekte im Zusammenhang mit der Lancierung einer neuen Verbrauchergewohnheit am Beispiel der IRS vor Augen. Dabei wurde bewusst gemacht, wie umfassend das Instrumentarium einer Werbeagentur heute ist.

Junior Chamber International

Am folgenden Abend hatten wir die Berner Wirtschaftskammer der Jungen, eine lokale Sektion der JCI, zu Gast. Auch diese Gäste zeigten sich von der Leistung des Schweizer Hotelier-Vereins sehr beeindruckt. In der Diskussion vertrat auch die Nichtfremdenverkehrsfachleute die Ansicht, dass mit der Lancierung der IRS nur ein erster Schritt in Richtung einer modernen Verkaufsorganisation gemacht sei und dass in Zukunft die Organisationen des Fremdenverkehrs noch viel intensiver zur Zusammenarbeit und zum Ausbau des Systems finden müssten.

Kuoni Bern

Am Donnerstagabend schliesslich fanden sich ungefähr 35 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Kuoni-Büros im Kanton Bern in unserem Buchungsbüro ein. Die

ser Besuch gab uns Gelegenheit, einmal mehr die Unterschiede zwischen den Tätigkeiten eines Reisebüros und der reinen Vermittleraktivität der IRS darzulegen. Nach wie vor handelt es sich bei einem elektronischen Hotelreservationsystem um ein Hilfsmittel, das dem Angebot an freier Bettenkapazität und der Nachfrage nach diesen Betten (also auch den Reisebüros) die Kommunikation am «Bettenmarkt» erleichtern soll.

Die Gäste zeigten sich vor allem erstaunt darüber, dass in der Schweiz heute bereits über hundert Hotels auch dann Reisebürokommission bezahlen, wenn die Buchung über das Reservationssystem läuft.

Interesse fand auch die bereits ausgestellte Computerprogramm-Modifikation, wonach es möglich ist, über ein ganz gewöhnliches Telexgerät direkt Zugriff zu den 8400 im IRC-Computer gespeicherten Hotels zu nehmen. Dieser Ausbau des Systems wird in den kommenden Wochen offiziell angekündigt und trägt bestimmt den Wünschen unserer wichtigsten Kunden noch besser Rechnung als die bisherigen Reservationsabläufe.

Eindrucksvolle Kennzahlen

Aus dem Bericht über die Entwicklung der Firma Denner AG im Geschäftsjahr 1971 stechen einige Zahlen hervor, die – obwohl Vergleiche mit dem Gastgewerbe unzulässig sind – den Hotelier und Restaurateur neidvoll erblassen lassen:

- Umsatzsteigerung um 31 Prozent auf 342 Mio Franken (ohne Berücksichtigung der Filial-Expansion; Umsatzsteigerung 24,6 Prozent)
- Durchschnittsumsatz in den 83 Verkaufsgeschäften 4,1 Mio Franken (Vergleich Migros: zirka 6 Mio Franken)
- Personalkosten (inklusive 13. Monats-

gehalt und Sondergratifikation): 3,93 Prozent vom Umsatz. (Vergleich Migros Zürich: 0,51 Prozent; Konsumverein Zürich: 13,49 Prozent; Merkur: 15,4 Prozent)

- Umsatz pro Beschäftigten: 466 000 Franken.
- Kundenzahl pro beschäftigte Person: 21 240
- Nettomarge (offenbar ist der Nettogewinn gemeint): zwischen 12,8 und 11,3 Prozent

Die konsumentenfreundlichen Aktionen der Firma Denner (Vertrieb des Verkauf von Vitamin-C-Brausetabletten, Denner-Initiative für den Wohnbau, geplanter Denner-Kulturplan usw.) sichern der Firma ständig grosse Publizität und ein fortschrittliches Image. In dieser Beziehung steht Denner heute nicht mehr zurück hinter der Migros-Aktivität in «öffentlichen Fragen».

Une étude de la Commission européenne de tourisme

Le tourisme en Europe – et le jumbo-jet

La Commission européenne de tourisme (CET) a publié au début de février 1972 les résultats d'une étude consacrée aux répercussions, pour le tourisme européen, de la mise en service des appareils Boeing 747, dits «jumbo-jets».

La CET est un organisme indépendant (et non pas une commission au sens strict du terme) qui groupe les offices nationaux de tourisme de 22 pays d'Europe occidentale. Son objectif est de promouvoir les échanges touristiques entre les nations de notre continent et à destination de celui-ci, particulièrement depuis l'Amérique du Nord.

L'étude porte sur les deux premières années d'exploitation des Boeing 747. Elle a été réalisée par John Seekings, rédacteur de la revue spécialisée britannique «ABC Airways Magazine». Les recherches de John Seekings commentent par un rappel, à savoir que la mise en service des jumbo-jets a été qualifiée de «the biggest non-event of 1970» (le «non-événement» le plus marquant de 1970). Il est manifeste que cette étape de l'aviation commerciale n'a pas suscité les frictions que redoutaient bien des organisations et offices européens de tourisme.

On avait en effet pensé que des avions gros porteur, d'une capacité allant jusqu'à 400 passagers, créeraient le chaos sur les aéroports, tant pour les touristes que pour leurs bagages. La charge utile a été finalement moins élevée que ce qu'escomptait nombre de compagnies, si bien que les installations des aéroports n'ont pas été sollicitées à la limite de leur capacité. L'étude de la CET indique que les compagnies aériennes ont fait des bonnes expériences avec le Boeing 747. Les passagers ont eu des réactions diverses qui, dans l'ensemble, sont favorables. La critique la plus fréquente concerne non

pas l'appareil même, mais certaines «maladies d'enfance» pour l'organisation du service à bord.

Il ressort de l'étude commandée par la CET que les difficultés suscitées par le jumbo-jet proviennent de l'époque choisie pour sa mise en exploitation. Contrairement aux pronostics des experts, son arrivée sur le marché a coïncidé avec une période de crise pour les transports aériens: baisse des bénéfices et accroissement des capacités à des taux plus élevés que la moyenne. Néanmoins, l'étude donne à entendre que, sans le Boeing 747, la situation des compagnies d'aviation serait encore plus défavorable. On ne saurait mettre en doute que les compagnies tireront grand profit de cet appareil durant les années à venir.

Le rapport publié par la CET conclut sur une mise en garde. Il souligne combien la mise en service des jumbo-jets rend souhaitables les consultations étroites que les compagnies aériennes devraient avoir, dans des cas analogues, avec les organismes touristiques des pays appelés à accueillir leur clientèle. On y lit notamment: «Le fait que la mise en exploitation des Boeing 747 n'ait pas entraîné de frictions sur le plan technique ne doit pas leurrer l'observateur. Il est essentiel que chaque nouveau type d'appareil permettant aux compagnies aériennes de développer les échanges touristiques soit étudié avec une attention accrue sous l'angle de ses répercussions sur le tourisme dans son ensemble. Il serait malheureux pour le tourisme international que les leçons tirées de l'entrée en service des Boeing 747 soient oubliées quand les constructeurs réalisent des appareils supersoniques ou des avions à capacité plus grande encore que celle des jumbo-jets.»

CET/ONST



Air Tours Suisse

Im Zusammenhang mit Pressemeldungen über Zusammenschlüsse in der Reisebranche, wobei auch von einer Intensivierung der «bisher losen Zusammenarbeit der Airtour Suisse mit dem Hotelplan» die Rede war, konnte von der Airtour Suisse erfahren werden:

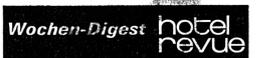
«Die Airtour Suisse wurde im Jahre 1958 gegründet. In der Pionierzeit der Charterflüge haben 15 weitsichtige, schweizerische Reisebüros als Gründungsaktionäre der Airtour Suisse die Notwendigkeit des Zusammenschlusses zu einer leistungsfähigen Flugreiseorganisation erkannt.

Nachdem in der Airtour Suisse heute über 200 Reisebüros vereinigt sind, steht eine Partnerschaft mit einem anderen grossen Reiseveranstalter nicht zur Diskussion.

Tatsache ist, dass durch den Einsatz von immer grösseren Flugzeugtypen das Platzangebot für verschiedene Destinationen unter den bedeutendsten schweizerischen Reiseorganisationen schon seit geraumer Zeit sinnvoll aufgeteilt wird. Diese rationelle Auslastung der Flugzeuge führt zu Kostensenkungen und liegt im Interesse des Reisepublikums.» Sdu

Plus de fromages suisses

A l'exception du Tilsit, la production de tous les types de fromages a augmenté durant le dernier exercice, relève l'Union suisse du fromage dans son rapport annuel. Les 2000 fromageries du pays ont produit 85 000 tonnes de marchandises, soit 2,5 % de plus qu'en 1969/70. La fabrication durant l'année 1970/71 a été de 47 934 tonnes pour l'Emmental, de 15 485 tonnes pour le Gruyère et de 3655 tonnes pour le Sbrinz.



Führjahressession hat begonnen

Am 28. Februar sind die eidgenössischen Räte zur .Führjahressession zusammengetreten, die bis 17. März dauern wird. Der Nationalrat beginnt die Verhandlungen mit der bundesrätlichen Vorlage über das «Tempo 100» und wird sich noch in der ersten Woche mit der Erhöhung der parlamentarischen Entschädigungen befassen. In der zweiten Woche werden u. a. das Waffenaufnahmeverbot und die dringlichen Massnahmen zur Raumpolizei behandelt, in der dritten Woche die 8. AHV-Revision.

Der Ständerat behandelt der Reihe nach die Nationalstrassenfinanzierung, das Bundesgesetz über Turnen und Sport, die dringlichen Massnahmen zur Raumpolizei, Schulkoordination und Bildungsartikel, das Abkommen über gleichen Lohn für gleichwertige Frauenarbeit, das Verhältnis der Schweiz zur UNO und die Entwicklungshilfe. Am 4. Juni sollen der dringliche Baubeschluss und der dringliche Währungsbeschluss der Abstimmung von Volk und Ständen unterbreitet werden.

Diskontsatzsenkung in Deutschland

Die Deutsche Bundesbank hat letzte Woche ihren Diskontsatz von vier auf drei Prozent gesenkt. Die daraus resultierende Senkung des Zinsniveaus dürfte neue Kapitalzuflüsse nach der Bundesrepublik – zusammen mit der Inkraftsetzung des

Bardepotgesetzes durch die deutsche Bundesregierung – abwehren. Gleichzeitig dürfte die Zinssenkung die Wirtschaftstätigkeit in der Bundesrepublik beleben.

Die deutschen Massnahmen haben zu einer raschen Festigung des Dollarkurses geführt. Diese liegt – wie auch die in Deutschland zu erwartende Belebung – ganz im Interesse der schweizerischen Fremdenverkehrswirtschaft.

Die Bündner Regierung zur Trinkgeldfrage

Die Bündner Regierung hat in ihrer Antwort auf die Kleine Anfrage Schett vom 27. November 1971 ausgeführt, es sei Sache der Vertragspartner, die Bestimmungen des GAV für das Bedienungspersonal in der Praxis durchzusetzen. Für Arbeitnehmer in Betrieben, welche dem GAV nicht unterstellt sind, erscheint es ratsam, im Arbeitsvertrag eine Verpflichtung beider Parteien auf den Gesamtarbeitsvertrag einzubauen. Eine kantonale öffentlich-rechtliche Trinkgeldregelung erachtet die Bündner Regierung als nicht erforderlich, solange gesamtarbeitsvertragliche Regelungen bestehen.

Rückläufiger Uhrenexport

Der schweizerische Uhrenexport lag im Januar 1972 mengenmässig um 3,1 Prozent und wertmässig um 4,3 Prozent unter dem Vergleichsstand des Vorjahres.

Prof. Kneschaurek warnt vor struktureller Arbeitslosigkeit

An einem Referat vor der Zentralschwei-

zerischen Handelskammer in Luzern erklärte Prof. Dr. Francesco Kneschaurek von der Hochschule St. Gallen, die gegenwärtige Zuspitzung der Arbeitsmarktlage sei die Folge einer «Von-Tag-zu-Tag-Politik», welche die Lösung der Wachstums- und Strukturprobleme so lange hinausgeschoben habe, bis wirtschaftliche und soziale Notstandssituationen eingetreten seien, denen eine kurzfristige Politik völlig hilflos gegenüberstehe.

Die derzeitige Entwicklung kann nach Prof. Kneschaurek dazu führen, dass trotz andauerndem Nachfrageüberhang in der Schweiz strukturelle Arbeitslosigkeit entsteht, «weil wir nicht gewillt sind, den strukturellen Anpassungsprozess zu meistern».

Privater Konsum wächst langsamer

Im Jahre 1971 erhöhten sich die Kleinhandelsumsätze real, d. h. nach Abzug der Teuerung, nur noch um 2,5 Prozent. 1970 hatte die reale Zuwachsrate noch 4,1 Prozent, 1969 sogar 5,8 Prozent betragen. Der Konsum von Dienstleistungen nimmt offensichtlich rascher als der private Güterkonsum zu.

Neuwahlen in Italien

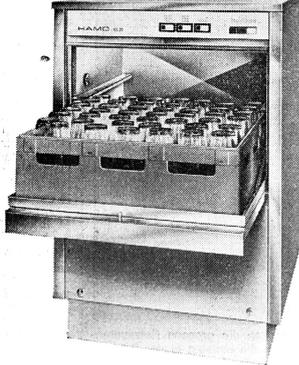
Nach dem Sturz der Minderheitsregierung Andreotti hat Staatspräsident Leone vorzeitige Neuwahlen ausgeschrieben. Auf den Wahltermin, 7. Mai 1972, werden sich zahlreiche in der Schweiz tätige italienische Arbeitskräfte nach Hause begeben, um von ihrem Recht Gebrauch zu machen. R. S.

Die neue vollautomatische Gläserspülmaschine mit sensationellen Vorteilen! Stundenleistung: 1000-2000 Gläser oder 600-800 Tassen/Untertassen. Einzigartiges Wasch- und Spülsystem über grosse, oben und unten rotierende Düsenarme mit Breitstrahl. Kaltspülung für Biergläser. Entkalker serienmässig eingebaut, automatischer Glanz-trockner-Dosier-Automat-Gastronom.

HAMO
Neu – Neu – Neu – Neu – Neu – Neu

GS 20

Breite: 60 cm
Höhe: 76 cm
Tiefe: 60 cm
Körbe 50 x 50 cm
Keine teuren Installationen.



Spülautomat für Gläser und Kaffeegeschirr

BON
Verlangen Sie unverbindlich Prospekte und Unterlagen direkt beim Hersteller

HAMO AG
2500 BIEL-BIENNE
Solothurstr. 140

Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
(GS 20) HR



Das Hassler-Sortiment löst Teppich-Probleme im Hotel!

Zum Beispiel im Gästezimmer mit Tapisom S 1000*, dem Moquette mit dem hohen Gehkomfort**

Das Hotelzimmer ist das kleine, private Reich Ihres Gastes; für kurze Zeit ersetzt es ihm sein Zuhause. Und wenn er sich darin so wohl fühlt wie im eigenen Heim, dann haben Sie gewonnenes Spiel!

Zum Wohnkomfort trägt der Teppichboden **Tapisom S 1000***** wesentliches bei. Er ist der Star aus dem Nadelfilz-Programm, ein Teppich mit elegantem, samtartigem Velours-Charakter. Die rückseitige Schaum-Beschichtung verleiht ihm den elastischen, angenehmen Gehkomfort, den man besonders mit blossen Füssen schätzt!

Tapisom S 1000*** hat aber gleichzeitig all die unerreichten Eigenschaften der grossen Tapisom-Familie, die aus ihm den idealen (und preisgünstigen!) Teppichboden für den Wohnsektor in Ihrem Hotel machen:

- unempfindlich gegen Wasser
- hervorragende Schall- und Wärme-Isolation
- sehr gute Lichtbeständigkeit
- unerreichte Pflegeleichtigkeit

Tapisom S 1000*** gibt es in 9 wunderschönen, leuchtenden Farben!

Das Hassler-Sortiment ist erhältlich beim Fachhandel.

Das Teppich-Programm «Tapisom» umfasst ausserdem:

Tapisom S 300***
preisgünstig, 8 Unifarben

Tapisom S 600**RT**
uni oder gemustert,
100% vollsynthetisch,
2 Dessins in 9 Farben, zusätzlich 14 Unifarben

Tapisom S 611**R**
100% vollsynthetisch, mit weichem Kompaktrücken,
7 Unifarben

Tapisom S 900**RT**
100% vollsynthetisch, 6 Unifarben,
dicke, bauschige, rustikale Qualität

(****RT = höchste Hassler-Raumklassen-Einteilung; zusätzlich rollstuhl- und treppentest)

Das Hassler-Hotel-Sortiment ist speziell auf die besonderen Ansprüche des Gastgewerbes ausgerichtet. Es enthält ausschliesslich Qualitäten, die sich unter härtesten Bedingungen bewährt haben. Qualitäten, für die wir mit der Hassler-Garantie einstehen!

Lassen Sie sich von Ihrem Fachhändler beraten: er hat auch für Ihr Teppich- oder Bodenbelags-Problem im Hotel die richtige Hassler-Lösung bereit!

*** Hassler-Raumklassen-Einteilung, Qualität für sehr häufige Benutzung im Wohnsektor des Hotels.

Für jedes Teppich- und Bodenbelags-Problem die richtige Lösung:
das Hassler-Sortiment

HASSLER

Hans Hassler AG, Kasinostrasse 19, 5001 Aarau, Telefon 064 / 222185

Bern
Biel
Luzern
St. Gallen

Hans Hassler AG
Hans Hassler AG
Hans Hassler AG
Hans Hassler AG

031 223344
032 33377
041 220544
071 244811

Zug
Lausanne
Neuenburg
Zürich

Hans Hassler AG
Hans Hassler AG
Hans Hassler AG
H. Rüegg-Perry AG

042 218622
021 264007
038 252121
01 363744



La publicité dans un petit hôtel

Le petit hôtel peut être concurrentiel dans ses campagnes publicitaires s'il n'emploie pas les moyens de propagande à gros budgets des chaînes d'hôtels ou des grands établissements. M. Gilbert Morel, Hôtel Duboué à Bienne, en donne la recette.

L'hôtelier d'une petite entreprise qui remplace les médias traditionnels par l'imagination obtiendra des résultats intéressants. On commence souvent à préparer les actions publicitaires lorsque le chiffre d'affaires stagne ou baisse subitement. Mais il faudrait, au contraire, prévoir un plan de publicité annuel. Pour préparer ce plan, une analyse de la situation comptable déterminera les départements où les augmentations de recettes sont les plus nécessaires. Ayant fixé les buts à atteindre et l'ordre de priorité, on déterminera le montant du budget en pour-cent de l'augmentation désirée (15 à 20 %) et en pour-cent du chiffre d'affaires (4 à 7 %). Les buts et budgets publicitaires déterminés, on fixera une politique et suivant cette politique, seront sélectionnées quelques idées de propagande. Cette semaine, je vais vous suggérer quelques possibilités pour augmenter les recettes d'hôtel et les semaines prochaines quelques idées pour augmenter les recettes du restaurant et du bar.

Exemple d'actions publicitaires pour un petit hôtel de ville ayant deux tiers de clientèle commerciale et un tiers de clientèle touristique.

- Annuler toute publicité personnelle en cours dans les guides, journaux, revues, programmes, etc. Ce département ne peut être rentable qu'en collaboration avec des collègues de la place, si possible dans le cadre d'une action commune avec les sections des hôteliers. Ensuite, l'hôtelier préparera une politique des prix, claire et concurrentielle.
- Analyse et comparaison de la concurrence avec sa situation.
- L'intéressé reconsidérera la signalisation de son hôtel:
 - en posant par exemple deux enseignes publicitaires bien visibles sur des bâtiments appartenant à des amis.
 - en installant une marquise pour faire ressortir l'entrée principale de l'hôtel trop modeste.
 - en obtenant un arrangement avec le paysan qui lui livre les légumes pour poser sur son terrain qui borde la grand-route (à 3 m. de la route à cause du code) une réclame mentionnant que la ferme livre chaque jour des légumes frais à l'hôtel xxx.
 - en organisant un système de réservation des chambres de son hôtel chez les pompistes les mieux placés, un écriteau mobile annoncera devant la station d'essence, qu'ici le touriste de passage peut réserver sa chambre.

Contacts personnels

- Établir des contacts amicaux, personnels et très suivis avec:
 - L'office du tourisme local: on l'informerait de nos problèmes, de nos possibilités, on se renseignerait sur les manifestations locales et sur les problèmes du directeur.
 - les restaurants touristiques sans chambres, qui acceptent souvent de réserver les chambres pour leurs clients dans notre hôtel et acceptent même une affiche claire de notre offre dans la cabine de téléphone.
 - les chauffeurs de taxis, les porteurs de la gare, les agences de

- voyages locaux, les bureaux de voyage bien situés ainsi que toutes les autres personnes chez qui le touriste se renseigne parfois.
- les collègues de la place pour organiser des actions communes (voir mon article sur quelques possibilités de publicité collective), qui permettraient de suivre l'évolution de l'hôtellerie locale.
- les sociétés locales, les autorités, quelques agences de voyages extérieures, l'ONST.

Il est clair que ce point 3 occupe beaucoup l'hôtelier. Mais c'est la chance du petit hôtel, car si son patron sait trouver le temps ou engage par exemple une personne à temps partiel pour le remplissage (à fr. 6.- de l'heure) dans des tâches ou sa présence n'est pas obligatoire (et il y en a, je vous le promets), il pourra soigner ses relations et organiser des actions publicitaires. Ce travail consacré à la publicité sera certainement plus rentable.

Importance de l'accueil

- Améliorer l'accueil du client, le con-

tact pendant son séjour et les petites attentions. Concernant les petites attentions, l'imagination est nécessaire et les possibilités sont illimitées, depuis le fruit sur la table de nuit en passant par l'aspirine collée sur une carte publicitaire de l'hôtel lui souhaitant bon rétablissement ou encore en ayant toujours des bonbons dans la poche pour les enfants. Les fleurs sont nécessaires: cueillies en famille, elles coûtent peu et font passer une bonne après-midi aux enfants. Une musique douce de fond est souvent désirable. La réservation de 2 places de parking jaunes devant l'hôtel peut s'obtenir même en ville. Les améliorations dans les chambres ne doivent pas toujours coûter à l'hôtelier; le client, accueille favorablement la TV, vibro-masseur, bar, etc., à prépaiement. Mais par dessus tout, il faut savoir distraire ses clients. Le minimum, c'est au moins une réceptionniste qui connaisse parfaitement les possibilités de divertissement de la région, que ce soit pour la pratique d'un sport, les renseignements sur les promenades, la visite d'une entreprise ou celle d'un musée. Une réputation régulière et complète du catalogue des possibilités de détente est nécessaire. On organise de plus de 25 pays ainsi que deux attractions pour notre clientèle. Le point 4 favorise la publicité de bouche à oreille qui représente 60 % au minimum de toute publicité. (à suivre)

Büren machte allen Anwesenden - auch den Gegnern - klar, dass Seelisberg die Anhänger der transzendentalen Meditation benötige, ansonsten die beiden Hotels Sonnenberg und Kulm keineswegs rentabel wären, um so mehr, als sie ja infolge ungenügender Ausrüstung und Ausstattung - keine Heizung und keine Zimmer mit Bad - für den modernen Tourismus ungeeignet sind.

Sollte die Urner Regierung schlussendlich den Kaufvertrag ratifizieren, so würde Seelisberg dank der Anhänger der transzendentalen Meditation, über Nacht vom Ganzjahresbetrieb profitieren, was sich auf der Infrastruktur und die Finanzen der Gemeinde positiv auswirken dürfte.

«Eine Alternativlösung liegt für die beiden Hotelbetriebe zur Zeit nicht vor», erklärte Dr. von Büren, dem es offensichtlich gelungen ist, einige der zahlreichen «Yogi-Gegner» schachmatt zu setzen.

Auf welcher Basis die Verhandlungen weitergeführt werden, hängt ganz vom Urner Regierungsrat ab, nachdem Ver-



käufer und Käufer gegen den Entscheid der Gewerbedirektion - Bewilligungspflicht - rekurrieren haben. Der Gemeinde- rat von Seelisberg hat sich bereit erklärt, mit den Maharishi-Anhängern auf sachlicher Basis weiter zu diskutieren. Eric Eisner

Noch einmal: «Service compris»

Stellungnahme des Zentralsekretärs der Union Helvetia, Schweizerischer Zentralverband der Hotel- und Restaurantangestellten, Dr. Rudolf H. Gut, Luzern

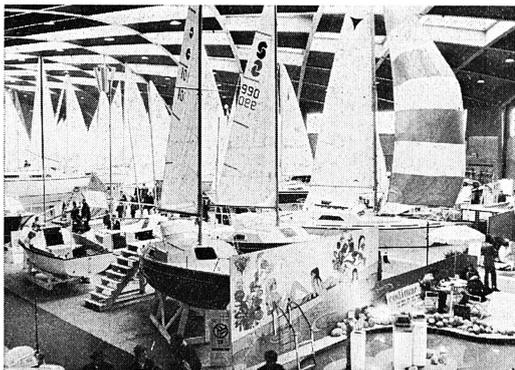
Die Union Helvetia betwortet grundsätzlich die Einführung des «Service compris» in allen gastgeberlichen Betrieben der ganzen Schweiz. Unabdingbare Voraussetzung ist allerdings die sogenannte Besitzstandsgarantie, das heisst, das Einkommen des einzelnen Bedienungsgestellten darf durch die Einführung des Systems «Service Inbegriffen» in keiner Weise geschmälert werden. Um den Anreiz für vorbildliche Dienstleistungen auf jeden Fall zu erhalten, wird zum mindesten als Uebergangslösung eine geschäftsinterne Aufteilung des Lohnes, bestehend aus Mindest-Garantie-Einkommen (fixe Lohnsumme) und die Verteilung von zusätzlichen Bedienungsgeldern, wie sie grossenteils in den Beherbergungsbetrieben gemäss Gesamtarbeitsvertrag über die Entlohnung des Bedienungspersonals im schweizerischen Beherbergungsgewerbe (EOB) vom 24. Juni 1971 praktiziert wird, zweckmässig sein.

Die Union Helvetia vertritt eindeutig die Ansicht, dass das System «Trinkgeld Inbegriffen» für die Arbeitnehmer einen sozialen Aufstieg bedeutet, indem ihr Verdienst nicht mehr von der Gunst und der Laune der Gäste abhängt. Das aus einer Zeitepoche von «Herr und Knecht» stammende System des Trinkgeldgebens ist

heute keineswegs mehr zeitgemäss und wirkt oft entwürdigend. Das Servicepersonal hat wie alle anderen Arbeitnehmer einen Anspruch auf klare und gerechte Entlohnung via Arbeitgeber und soll sich nicht mit den Gästen über das Entgelt seiner Dienstleistung herumstreiten müssen, wie es oft in ländlichen Betrieben vorkommt.

Da unserem Verbands, der zur Zeit rund 16 000 Mitglieder zählt, nun zirka 4000 der Bedienungsgeldsparte angehören, können wir die Rechte dieser Gruppe leider noch nicht ganz in dem Umfang und mit jener Durchschlagskraft vertreten, wie es zweckmässig und notwendig wäre und wir selbst es gerne wünschten. Es ist jedoch zu hoffen, dass die gegenwärtigen Versuche des Mövenpicks, das fortschrittliche System «Service compris» erneut in Frage zu stellen und somit das ganze Thema in die antiquierte Problemliste des letzten Jahrhunderts zu versenken, dazu beitragen werden, die Bedienungsgestellten wachzurufen und sich vermehrt zu organisieren.

Die Union Helvetia ist bereit, bei der Ausgestaltung des Landes-Gesamtarbeitsvertrages die Frage zu prüfen, ob das System des «Service compris» darin aufgenommen werden kann.



A toute voile vers les vacances

Dès son ouverture, le Salon international du tourisme et des vacances a connu le plus grand succès puisque quelque 40 000 personnes l'ont visité au cours du 1er week-end. C'est dire que le nombre de 100 000 visiteurs enregistrés pendant tout le salon 1971 sera largement dépassé. Ce salon ne se veut pas seulement statique, mais aussi dynamique, dans l'esprit même des vacances. Pour les hôteliers et les professionnels du tourisme, il est intéressant de comparer les offres présentées par les offices de tourisme de plus de 25 pays ainsi que des compagnies de transport. Le secteur sport retient particulièrement l'attention et prouve que les touristes pensent de plus en plus à des «vacances actives». Lors de l'inauguration M. G. Chevallaz, syndic de Lausanne, rappela que cette exposition engage les autorités lausannoises à surveiller l'expansion du tourisme de cette ville dans un sens qualitatif et sélectif. Il s'agit surtout d'améliorer l'équipement et les installations d'accueil et d'hébergement prévues depuis longtemps dans les environs immédiats du Comptoir.

WK für Lehrmeister und Küchenchefs

Die Fachkommission für das Gastgewerbe des Kantons Thurgau versammelt - unter Leitung ihres Präsidenten E. A. Züllig, Romanshorn -, Lehrmeister und Küchenchefs zu einer Informationstagung in Weinfelden.

Die Themen:

- Orientierung über den Stand der Lehrverhältnisse im Kanton Thurgau; im Sektor Gastgewerbe wurden relativ mehr Lehrverhältnisse als in anderen Berufen aufgelöst.
- Zukünftige Lehrlingsausbildung; neben der fachlichen Ausbildung habe die persönliche Förderung der Lehr-

- linge (Meinungs- und Charakterbildung) im Vordergrund zu stehen.
- Führung einer geordneten Lehre; das permanente Gespräch zwischen Lehrling, dessen Eltern und dem Patron sei eine unabdingbare Voraussetzung.
- Das Berufsfinden des Kochs; der Küchenchef werde auch in Zukunft nicht überflüssig, es würden aber mehr Anforderungen an Organisationsstapel, Fachwissen, kaufmännisches Flair und Menschenführung gestellt.

In einem abschliessenden Podiumsgespräch mit sechs Lehrlingen ergab sich, dass rund die Hälfte der Lehrlinge an die Gewerbechule in ihrem Beruf schon entlassen wurden und ein Fünftel überhaupt nicht zufrieden ist. Der tiefere Grund für diese Unzufriedenheit liege vor allem in mangelnden menschlichen Kontakten.

Postulate der Veranstaltung:

- Ausweitung des organisatorischen und menschlichen Mitredens und Mitdenkens seitens der Lehrlinge.
- Obligatorische-Erklärung des Französisch-Unterrichts an der Gewerbechule.
- Vermehrung der Kurse zur Erweiterung des Fachwissens. (FIS)

Dr. K. von Büren, Treuhandstelle SHV AG

Seelisberger Tourismus braucht transzendentaler Meditation

Der «Yogi-Krieg» in Seelisberg dauert weiter an. Am Freitagabend fand im Hotel «Tel» in Seelisberg erstmals seit Beginn dieser «Affäre» eine direkte Begegnung zwischen Maharishi-Anhängern und Meditationsexperten statt. Während der ersten 45 Minuten ging es ruppig zu, so dass Gemeindepräsident Josef Huser mit dem Abbruch der Verhandlungen drohen musste.

Als unerwarteter Gast an dieser Tagung war auch Dr. Kurt Büren, Leiter der Treuhand AG des Schweizer Hoteliervereins, erschienen. Seinem peinlich genau vorbereiteten Exposé ist es zu verdanken, dass die touristische Seite des «Yoga-Krieges» nicht zu kurz kam. Dr. von



Brillante Inauguration de l'Hôtel Méditerranée à Genève

C'est au gré de trois manifestations, qui sont allées en importance croissante, que l'Hôtel Méditerranée, à Genève, vient d'être inauguré. Il y eut, d'abord, un cocktail réservé à la presse locale et internationale. Puis une grande réception, pour les représentants des agences de voyages ainsi que des milieux du tourisme et des transports.

Enfin un grand dîner, servi dans la nouvelle salle polyvalente de l'établissement, à l'intention des représentants des autorités genevoises et du corps consulaire, ainsi que des hôteliers des établissements de premier ordre, qui permit à M. William Mayer, directeur général de l'Hôtel Méditerranée, de saluer les uns et les autres et de signaler les principales caractéristiques de l'établissement; à M. Charles Leppin, président de la Société des hôteliers de Genève, d'apporter le salut et les vœux de ce groupement, ainsi que ceux de M. Ernest Scherz, président central de la SSH; enfin à M. Gilbert Dubouté, conseiller d'Etat, de s'exprimer tant au nom du gouvernement de la République et canton de Genève qu'en sa qualité d'ami de la famille de Mme Renée Mayer, présidente du conseil d'administration de l'Hôtel Méditerranée.

Pour les participants à ces différentes festivités, ce fut l'occasion d'apprécier tant le confort que les particularités techniques de cet établissement, comme aussi l'agrément de sa table et la qualité de son service, en dépit d'une main-d'œuvre toujours si difficile à recruter.

Pour les touristes, des prix plus clairs...

Lors de l'une de ses dernières séances, le Conseil municipal de la Ville de Genève a été saisi d'une proposition de motion présentée par un membre de la fraction du parti du travail.

Selon le motionnaire, il s'agit de lutter contre certains abus, constatés au cours de la saison dernière, en exigeant que les prix soient désormais indiqués, et de manière claire, sur tous les articles vendus dans les commerces spécialisés dans les souvenirs et autres objets proposés aux touristes de passage. Il s'agit également d'obtenir que, dans les cafés, restaurants, tea-rooms et autres établissements publics, fréquentés également par les touristes, le prix

des consommations soit indiqué de telle manière que le client sache si le service est inclus ou non, cela afin d'éviter de regrettables malentendus, pouvant confiner parfois à l'abus.

Cette motion a été adoptée par l'assemblée après que le conseiller administratif délégué au tourisme, Mme Lise Girardin, eut déclaré que la commission municipale du tourisme s'était déjà préoccupée du problème pour arriver aux mêmes conclusions que l'auteur de la motion.

Semaines provençale et bordelaise

Dans son établissement «Le Chat botté», qui est le restaurant de ville de l'Hôtel Beau-Rivage, M. Fred Mayer qui, depuis un certain temps déjà, s'est assuré la collaboration, à la tête de ses fourneaux, du chef Lucien Leheu, membre de l'Académie culinaire de France, vient d'organiser une Semaine de la Provence, puis une Semaine du Bordelais, avec ses spécialités gastronomiques et vinicoles de ces régions, qui ont rencontré un beau succès auprès de la clientèle.

Le sixantième anniversaire d'une brasserie connue

Située à la rue du Rhône, la «Bavaria» est l'une des brasseries les plus connues et les plus appréciées de Genève. C'est une aussi des plus anciennes, puisqu'elle est hexagénnaire. Depuis sa création, en 1912, elle est restée entre les mains de la même famille, les Neiger, ce qui est également une performance en un temps où les établissements publics changent volontiers de mains. Cette brasserie a connu ses grandes heures au temps de la Société des Nations, soit dans les années qui suivirent la première guerre mondiale, alors que les assemblées de cette grande organisation se tenaient à la Salle de la Réformation. C'est par la mise en perce d'un tonneau de merveilleux Chiroubles que cet anniversaire a été célébré, comme il le méritait, avec la participation de nombreux invités!

Initiative touristique d'un genre nouveau

Aux touristes qui se rendent dans la région des Caraïbes, Air France loue maintenant des voiliers, d'une capacité de quatre à dix personnes, permettant l'organisation de sympathiques croisières individuelles; ainsi qu'a été possible de s'en rendre compte lors d'une soirée d'information, organisée récemment à Genève par Air France, en collaboration avec l'agence de voyages Natural Le Coultre. V.

INTERNATIONALE KULINARISCHE WOCHEN

IN SOLOTHURN.

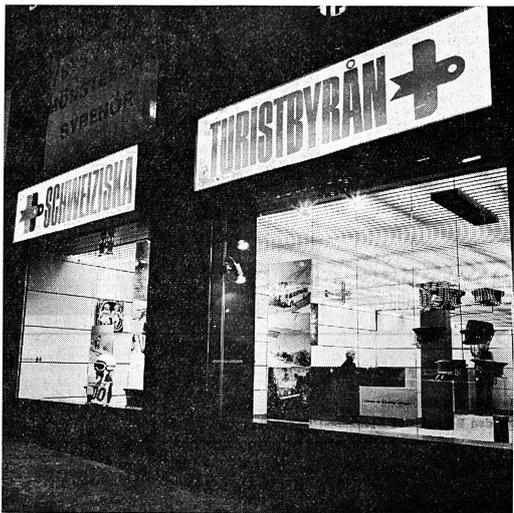
26. FEB. ~ 19. MÄRZ 72

Lessez Sie sich in den unten genannten Restaurants verwehnen. Verlangen Sie den kulinarischen Pass, der Ihnen Eintritt verschafft zu den Gessessen fremder Länder. Beim Besuch der angeführten Gaststätten bestellen Sie eine der vorgeschlagenen Spezialitäten. Ihre Teilnahme an unserer Aktion wird Ihnen dann in Ihrem Pass mit Glanzkleb bezeugt. Bereits mit drei solcher Visas nehmen Sie teil an der Verlosung von vierzehn Gratisnachtessen für zwei Personen!

Italienische Spezialitäten Hotel-Dachrestaurant Astoria Solothurn, Tel. 27571	Bündner Spezialitäten Hotel Krone Solothurn, Tel. 24438	Spezialitäten aus der Normandie Restaurant Tiger Solothurn, Tel. 22412	
Waadtänder Spezialitäten Hotel-Restaurant Bahnhof Solothurn, Tel. 23692	Internationale Spezialitäten Restaurant Metzgerhalle Solothurn, Tel. 21117	Internationale Spezialitäten Restaurant Traube Langendorf, Tel. 22015	
Internationale Spezialitäten Restaurant Chavi Langendorf, Tel. 23471	Französische Spezialitäten Restaurant Metzer Solothurn, Tel. 23281	Südamerikanische Spezialitäten Restaurant Metzer Solothurn, Tel. 29821	
Provenzalische Spezialitäten Restaurant Chez Derron Solothurn, Tel. 22531	Griechische Spezialitäten Restaurant Passage Solothurn, Tel. 28593	Elsässer Spezialitäten Zunfthaus zu Wirthen Solothurn, Tel. 22322	
Italienische Spezialitäten Restaurant Chez Franco Solothurn, Tel. 23378	Orientalische Spezialitäten Restaurant Siorchen Solothurn, Tel. 23300		

Auf allen Abrechnungen Service inbegriffen. Beachten Sie den Wirtspostzug in diesem Feld.

Eine originelle Verkaufsförderungsaktion hat der Wirtverein der Stadt Solothurn mit 14 Hotels und Restaurants ausgedenkt: Vom 26. Februar bis zum 19. März präsentieren die beteiligten Betriebe interessante Gessisse aus den Küchen fremder Länder. Jeder Gast, der eine der fremden Spezialitäten versucht, erhält einen «Kulinarischen Pass», in dem sein Besuch mit Stempel bestätigt wird. Nach Erhalt von drei solchen Visa nimmt der Gast teil an einer Verlosung, bei der es vierzehn Gratisnachtessen für zwei Personen im Wert von 50 Franken zu gewinnen gibt. Hoffen wir, dass die Umsätze sprunghaft in die Höhe schnellen.



L'Office de tourisme suisse à Stockholm dans son nouvel habit

Lundi ont été inaugurés à Stockholm les locaux entièrement rénovés de l'agence suédoise de l'Office national suisse de tourisme, en présence du comité de l'ONST, qui a profité de cette occasion pour tenir sa 155e session de travail à Stockholm.

Les bureaux de l'Office de tourisme suisse sont situés en plein cœur de la capitale suédoise, sur le «Kungsgatan» — en quelque sorte la Bahnhofstrasse de Stockholm — depuis 1936. Ils servaient surtout à l'époque d'agence des CFF et à l'organisation de nombreuses manifestations. En 1951, le personnel de l'agence passa de 2 à 7 employés et cette institution couvrit également la Finlande et la Norvège. Depuis lors l'activité commerciale a cédé la première place à la propagande touristique et l'agence s'est efforcée de présenter la Suisse spécialement aux bureaux de voyages scandinaves.

Ueberangebot an Hotels

Welkende Blume von Hawaii?

Die Bank von Hawaii hat kürzlich einen Bericht veröffentlicht, der den für den Tourismus verantwortlichen Stellen zu denken geben dürfte. Demzufolge werden sich in nächster Zukunft Angebot und Nachfrage in Hawaii Hotelierlei keineswegs mehr decken.

Rückläufige Zimmerbesetzung und anhaltender Bau-Boom

Schon 1970 verfügte Hawaii dank des unerhörten Booms im Hotelbau über ein Total von 26 000 Hotelzimmern, während sich die Nachfrage auf nur 18 000 Zimmer beschränkte. Dieser Umstand brachte dem Ferienparadies im Pazifik die bis

Das neue Gesicht der SVZ-Agentur Stockholm: Im Zuge der Agenturerneuerungen hat die Schweizerische Verkehrszentrale jüngst auch ihrem Reisebüro in Stockholm ein neues Gesicht gegeben. Nach dem Umzug der SVZ-Agenturen in New York und London neue Lokalitäten im Rahmen eigentlicher «Swiss Centres» stellte sich in Schweden die Aufgabe, am angestammten Platz mit bescheidenen Ausmassen eine den Anforderungen der Zeit gemässe Form zu finden. Der neue Baukomplex an der Kungsgatan, einer Hauptader von Schwedens Hauptstadt, steht als charakteristisches Beispiel nordischer Backsteinarchitektur unter Denkmalschutz. Diese Voraussetzung rief besondere Anstrengungen, um dem mit zwei Schaufenstern nach der Strasse sich öffnenden Auskunftsraum eine leichte Weiße zu geben, in der die Schweiz optisch einprägsam in Erscheinung tritt. Seine Wände wurden so gegliedert, dass Ausstellungs-elemente und -dekorationen ohne grosse Montagekosten jederzeit ausgetauscht werden können. Das dominierte technische Wechsel-system ist von der Zürcher Architekten Keller und Bachmann, die den Umbau gestaltet haben, entwickelt worden.

Hans Kasser

choisi surtout du matériel suisse: Bois d'arale, aluminium et granite. Les éléments de décoration et d'exposition sont interchangeables. Les parois partiellement en bois créent tout de suite une atmosphère confortable et chaude.

Dans le hall, aux dimensions harmonieuses, les visiteurs sont intrigués par les décorations d'une artiste suisse Edith Eppenberger de Zurich. Des sculptures en pâte cuite (farine, sel et eau), quelques affiches et des casquettes de porcelaine donnent le ton.

Les bureaux, en particulier celui du directeur Bruno Baroni — sont d'une élégance sobre, sans luxe tapageux. On se sent bien dans cette ambiance chaude et accueillante. N'est-ce pas là, justement, la meilleure carte de visite de notre pays.

Jean Sprecher, Stockholm

gen zu diskutieren, traf sich am 20. Februar erstmals die SRS-Arbeitsgruppe «Verkaufsförderung» in Basel unter Vorsitz von R. Gasteiger, Direktor des Convention Hotel International und F.-J. Frenzel, Managing Director, SRS Head Office, Frankfurt. Weitere SRS-Arbeitsgruppen wurden ins Leben gerufen auf den Gebieten «Reservierungen» (Vorsitz: G. E. van Goor, Grand Hotel Krasnapolsky, Amsterdam) und «Werbung und Public Relations» (Vorsitz: E. F. von Kretschmann, der Europäischen Hof, Heidelberg). Den Arbeitsgruppen gehören neben dem Vorsitzenden — gleichzeitig Mitglied des SRS Executive Committee — einige Hoteldirektoren an; für die «Verkaufsförderung» aus Brüssel, Frankfurt, Helsinki, Madrid und Singapur. Reservierungen alle SRS-Hotels können im Convention Hotel International gebucht werden. Weitere SRS-Hotels in der Schweiz sind: Bern: Bellevue-Palace, Genf: Beau-Rivage, Interlaken: Hotel Metropole, Lausanne: Lausanne-Palace, Luzern: Grand Hotel National, Zürich: Zürich Continental Hotel.

Zuviel Hotelbetten in Amsterdam?

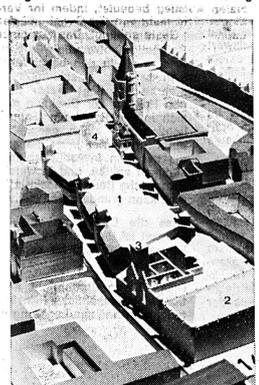
In Amsterdam liegen Pläne für mindestens zwanzig grössere Hotels vor, während verschiedene bestehende Hotels Erweiterungsbauten planen.

Erst kürzlich wurden in Amsterdam mehrere Grosshotels eröffnet, wie das Alpha-Hotel mit 1200 Betten, das Arthur Frommer Hotel mit 800 Betten und das japanische Hotel Okura mit ebenfalls 800 Betten.

In der Luxusklasse und ersten Klasse verfügt Amsterdam heute über rund 10 000 Hotelbetten. Wenn die jetzt bekannten Baupläne ausgeführt werden, soll die Amsterdamer Uebernachtungskapazität in den genannten Klassen in den nächsten Jahren um 15 000 Betten erweitert werden.

Den Aufwand dafür schätzt man auf 750 Mio. DM. Als Baupreis für ein Hotelzimmer mit zwei Betten rechnet man durchschnittlich mit 100 000 Mark.

Für viele stellt sich daraus die Frage, ob eine derart grosse Erweiterung der Amsterdamer Hotelkapazität wirtschaftlich zu verantworten sei. Ausserhalb der Saison stehen schon heute viele Hotels weitgehend leer oder weisen eine zu niedrige Bettenbelegung aus. Andere sehen die Sache optimistisch und rechnen mit einer jährlichen Zunahme im Fremdenverkehr um etwa acht Prozent. Eine andere Frage ist die, ob es auch künftig eine solch grosse Nachfrage nach Hotelzimmern der Luxusklasse geben wird, bei denen der Uebernachtungspreis hundert Mark und mehr beträgt.



Köln: Bis zum Rathausbereich (4) soll sich Kölns neues Kongresszentrum (1) erstrecken, das unmittelbar an die mittelalterliche Kirchenmauer von St. Alban (3) und das damit verbundene Festhaus der Stadt, den historischen Gürzenich (2), anschliesst. Unser Foto zeigt den preisgekürbten Entwurf des Kölner Architekturbüros Prof. Joachim Schürmann, der sich nach dem Urteil der Jury durch «eine besonders hohe städtebauliche Qualität» auszeichnet und auch sonst die in der Wettbewerbsausschreibung gestellten Anforderungen voll erfüllt.

(Foto: Alfred Koch/Verkehrsamt Köln)

Le tourisme maltais affecté...

Les événements politiques ont donné à l'île de Malte une publicité assez fâcheuse, qui n'a pas manqué d'affecter son tourisme, nourri surtout par l'Angleterre: en 1970, sur un total de 170 000 visiteurs, 118 000 étaient des Britanniques, soit environ 70 %. Néanmoins, M. Eric Gerada-Azzopardo, secrétaire du bureau de tourisme maltais à Londres, se déclare nécessairement optimiste: après tout, déclare-t-il, d'autres pays dont la politique n'est pas du goût des Anglais, continuent à avoir une industrie touristique florissante. Il fait sans doute allusion ici à l'Espagne qui, en dépit de son attitude hostile au Royaume-Uni à propos de Gibraltar, continue à recevoir le gros des estivants britanniques passant leurs vacances à l'étranger. Il est néanmoins certain que le nombre des touristes britanniques à Malte, déjà diminué à la suite de la levée des restrictions monétaires sur la devise sterling, le sera davantage encore l'été prochain. C'est pourquoi l'Office maltais du



Ausland Dans le monde

... de même que Chypre

Le chef de l'Office du tourisme de Chypre, M. Michael Colocacos, vient de faire que la progression annuelle du tourisme dans cette île a battu tous les records: le nombre des visiteurs a augmenté en 1971 d'environ 38 % par rapport à 1970; pour le seul mois d'octobre, la progression a été de 78 %, mais, pour les voyageurs allemands, elle a été de 416 %! Durant ces deux dernières années, plus de 20 agences de voyages allemandes ont inscrit Chypre à leur programme, et on s'attend à ce que 20 autres en fassent autant en 1972.

Néanmoins, certains hôteliers chypriotes expriment une certaine anxiété, en raison du fait que les vacances fortairement dépriment les prix, et que l'afflux de vacanciers risque de détourner de l'île la clientèle anglaise payant les prix forts.

R. E.

Lorsque la faim conduit aux étoiles...

Dans le monde de la gastronomie, le nom de Charles Barrier est l'un de ceux qui signifient quelque chose. Il s'agit de l'un des onze restaurateurs trois étoiles de France; il est établi à Tours. Son établissement? Une cinquantaine de places. Son personnel? 42 collaborateurs, dont quinze aux fourneaux.

Il avait repris l'exploitation d'une auberge existant depuis 1870 après avoir été relais de poste. Etant lui-même aux fourneaux, Charles Barrier obtint une étoile en 1955, après avoir donné la mesure de son talent en n'utilisant que des produits naturels de première qualité, consciencieusement apprêtés. Trois ans plus tard, une deuxième étoile venait récompenser ses mérites. Et, en 1968, après dix ans d'attente, c'était au tour de la troisième étoile de tomber. Maintenant, Charles Barrier s'efforce de constamment la mériter, cette dernière étoile qui le place au sommet de la gastronomie française. Il propose à ses clients une carte comportant une soixantaine de plats, dont quelques spécialités régionales, mais pas trop, car il faut savoir aussi s'adapter, dans une certaine mesure tout au moins, à la diététique actuelle.

De la campagne à la cuisine

Comment est-il venu à la cuisine? Non par vocation, mais par intérêt, tout simplement. Descendant d'une famille de travailleurs de la terre, qui devait compléter lui enfants, Charles Barrier a su ce que s'était d'avoir faim et froid en étant gosse. Il lui arrivait de pénétrer dans la cuisine naturellement dans quelque gentilhomme pour constater alors qu'il faisait chaud et que la cuisinière avait toujours la mine d'une personne bien nourrie.

Sa décision était prise. A douze ans, il en fut à Tours, pour y accomplir un apprentissage de pâtissier, suivi de celui de cuisinier. A 16 ans, Charles Barrier «monta» à Paris, pour y accomplir une carrière qui devait lui permettre de gravir les différents échelons de la hiérarchie des fourneaux. En 1944, il revint à Tours, pour s'y établir à son compte. Une belle aventure en vérité.

V.

La gastronomie au «Brussels Hilton»

Pour son festival annuel de gastronomie française, le «Brussels Hilton» a reçu François Minot.

Propriétaire de l'Hôtel de la Côte d'Or, à Saugey, il put l'apprécier, en octobre dernier, au restaurant de la Côte d'Or de Genève. Successeur, depuis dix ans, du fameux Alexandre Dumaine, l'une des plus magistrales étapes gastronomiques de la province française, François Minot, a maintenu cette redoutable réputation. Grand cuisinier, il est aussi homme de goût et de bon sens.

«Une maîtresse de maison et un cuisinier ont un devoir commun», dit-il: «embellir la vie et faire rayonner la joie, car un diner bien servi, accompagné de bons vins, est la plus charmante des fêtes». Ou encore: «Il faut réapprendre aux hommes à vivre et pour cela il faut refaire le noyau familial». En poète, il ordonne ses menus. Ainsi décrit-il sa «Selle d'agneau Antoine Carême»: farcie de mousse de volaille aux herbes, avec une garniture de pointes vertes, fonds d'artichauts à la lapénoise et tonnets de morilles Châtelaines. Le «Brussels Hilton» pouvait-il donner meilleur exemple de gastronomie?

Kuratorium für den Oesterreichischen Fremdenverkehr

Nach langen Vorgesprächen und Verhandlungen wurde am 31. Januar 1972 in Wien das Kuratorium für den Oesterreichischen Fremdenverkehr errichtet. Dieses Kuratorium, dem fast alle wichtigen Fremdenverkehrsinstitute des Landes angehören, soll in erster Linie koordinieren und eine aktive Fremdenverkehrspolitik in Oesterreich ermöglichen.

In der Vergangenheit hat es sich gezeigt, dass sehr wesentliche Probleme der österreichischen Fremdenverkehrswirtschaft nur in einer Koordination und Kooperation der einzelnen Interessensgruppen erfolgreich wahrgenommen werden konnten. Diese Koordination und Kooperation soll nun in Zukunft bedeutend ausgebaut werden und somit ein geschlossenes Auftreten der gesamten österreichischen Fremdenverkehrswirtschaft in der Öffentlichkeit ermöglichen. In besonderen ist daran gedacht, vor allem sich sehr wesentlichen Problemen anzunehmen, die in der Vergangenheit teilweise vernachlässigt, teilweise noch ungelöst blieben, so z. B. die Erstellung von Entwicklungsplänen für Fremdenverkehrsbetriebe, gemeinsame Stellungnahme zu allgemein wirtschaftspolitischen Fragen aus der Sicht des Fremdenverkehrs, die Schulung von Personal, Rationalisierungs- und steuerliche Massnahmen, Fragen des Umweltschutzes, sowie die Möglichkeit einer engeren Zusammenarbeit zwischen Fremdenverkehr und der Landwirtschaft.

Trotz günstigen Ergebnissen...

Die Gründung des Kuratoriums zu Beginn des Jahres überrascht allgemein, da ja die österreichische Fremdenverkehrswirtschaft gerade im abgelaufenen Jahr besonders günstige Ergebnisse aufzeigte. So wurden z. B. vom Januar bis November 1971 zum Vergleich des gleichen Zeitraumes des Vorjahres mehr als 8,3 Millionen Nächtigungen von Ausländern erzielt. Die in- und ausländischen Übernachtungen stiegen insgesamt in Oesterreich gegenüber den ersten 11 Monaten des Vorjahres im Jahre 1971 um 9,1 Millionen an. Die Deviseneingänge erhöhten sich um fast 5,4 Milliarden, die Ausgänge nur um etwa 1,1 Milliarden Schilling. Die Mehreinnahmen betragen somit in den ersten 11 Monaten 1971 gegenüber 1970 mehr als 4,2 Milliarden Schilling.

... eine Reihe ungeklärter Probleme

Trotz diesen günstigen Ergebnissen, wird von Vertretern des Kuratoriums erwähnt, sind jedoch eine ganze Reihe von wesentlichen Fragen der österreichischen Fremdenverkehrswirtschaft derzeit noch immer ungeklärt. Abgesehen von den Schwerpunkten, die das Kuratorium

demnächst in Angriff nehmen will, nimmt der Kostendruck, dem die österreichische Fremdenverkehrswirtschaft gerade in den letzten Monaten stark ausgesetzt ist, immer mehr zu.

Hauptprobleme: Mehrwertsteuer

Dazu kommen vor allem künftige Steuer-massnahmen, so die Einführung der Mehrwertsteuer 1973, die mit einer gewissen Besorgnis seitens der Fremdenverkehrswirtschaft angesehen wird. Gerade kleinere Betriebe sehen einer überaus schwierigen Umstellung des jetzigen Steuersystems auf das Mehrwertsteuersystem entgegen, wenn gleich auch Dienstleistungsbetriebe, d. h. Fremdenverkehrsbetriebe nur mit dem halben Steuersatz, das sind voraussichtlich 8 Prozent, besteuert werden dürften. Die Besorgnis vor allem offizieller Stellen, dass mit der Einführung der Mehrwertsteuer gleichzeitig Preissteigerungen im österreichischen Fremdenverkehr erfolgen dürften, wird zwar allgemein zurückgewiesen, andererseits jedoch betont, dass im Ausland Fremdenverkehrsbetriebe nach Einführung der Mehrwertsteuer allgemein gesehen Preiserhöhungen vornehmen müssten. Man hofft, dass vom neu geschaffenen Kuratorium für den Oesterreichischen Fremdenverkehr weniger geredet und mehr gehandelt wird. Von allgemeinem Interesse dürfte auch die Tatsache sein, dass in dem neu gebildeten Kuratorium eine Stelle geschaffen wurde, die sich mit der Behandlung von Beschwerdefällen und zwar nicht nur seitens der Fremdenverkehrsbetriebe, sondern auch seitens der Gäste geschaffen wurde. Insgesamt werden 12 Mitglieder dem neu errichteten Kuratorium angehören, wobei 3 Mitglieder auf die österreichische Fremdenverkehrswirtschaft, 3 Mitglieder auf die Bundesländer, 3 Mitglieder auf das Bundesministerium für Handel, Gewerbe und Industrie, sowie je 1 Vertreter auf die Arbeiterkammer, Landwirtschaftskammer und auf die Bundeskammer entfallen.

Vom Vorsitzenden für das Jahr 1972 wurde der Landesverkehrs-Direktor von Salzburg, Hofrat Manzano, zum Geschäftsführer Dr. Zedek von der Bundeskammer der gewerblichen Wirtschaft gewählt.

Dr. G. Graenz

Hilfe durch Dollar-Abwertung und «indirekte Preisenkungen»

Selbstverständlichermaßen sind die verantwortlichen Stellen in Hawaii dieser Entwicklung entgegenzuwirken. Man versucht vor allem das Kongressgeschäft anzukurbeln. Daneben wird von höheren Kommissionen über kostenloses Frühstück von Vorteilen geboten. In Hawaii Hotels verkaufen helfen sollen. Eine nicht unbedeutende Hilfe im Kampf um den Touristen — insbesondere den amerikanischen Touristen — dürfte für den 50. Bundesstaat der USA die Abwertung des US-Dollar gebracht haben, durch die die europäischen Konkurrenten um 7,65 Prozent teurer geworden sind. M. M.

Hamburg

«InternorGa»

Die «InternorGa '72», an der sich vom 16. bis 22. März auf dem Hamburger Messe-gelände über 800 Firmen mit einem Angebot aus 24 Ländern beteiligen, ist nicht nur die bedeutendste Ausstellung für den Fachmann aus Hotellerie und Gastronomie. Ein wesentlicher, spezieller Bereich, überwiegend in einer grossen Halle zusammengefasst, bietet wieder modernste Ausrüstungen, Geräte und Maschinen für Bäckereien und Konditoreien. Wie Marlene bestätigt, gehen von «InternorGa» jedes Jahr entscheidende Impulse für Investitionen und Modernisierung im Bäckerei-Handwerk des In- und Auslandes aus.

Verkaufsförderung für SRS

SRS-Steigenberger Reservation Service ist eine Marketing-Organisation, die 95 Hotel in 30 Ländern und 79 Städten umfasst (S. HOTEL-REVUE Nr. 5). Hauptziel der Organisation ist es, Reservierungen in die SRS-Hotels zu vermitteln. Um die gemeinsamen Verkaufsbemühun-

Technische Beilage

hotel revue

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

Einkaufsorganisation

V. Pircher, lic. oec. HSG, Beratungsdienst SHV, Bern

Allgemeinbildung:

- Kenntnis der kaufmännischen Geschäftstechnik
- Organisationstalent
- Persönliches Auftreten
- Gewandtheit im Schrift- und Telefonverkehr
- Psychologische Fähigkeiten

Spezialwissen:

- Genaueste Kenntnis der Waren
- Genaueste Kenntnis der Bezugsquellen und Beschaffungsmärkte
- Fingerspitzengefühl

Rechtskenntnisse:

- Branchengepflogenheiten in bezug auf Liefer-, Bezugs- und Transportbedingungen

Charakter:

- Unbestechlichkeit
- Verantwortungsgefühl
- Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen.

Bei der Delegation von Einkaufsfunktionen sollte folgendem Grundsatz nachgelebt werden:

Der Kreis der Personen, der Bestellungen nach ausen ausführen kann, sollte nach Möglichkeit auf wenige Mitarbeiter beschränkt bleiben.

Denn jede Ausgliederung von Teilfunktionen erweitert die Kontrollspanne und bedingt zusätzliche Kontrollen. Im Einkaufswesen sind personenbezogene Kontrollen jedoch besonders heikel und werden oftmals falsch verstanden; sie können das Vertrauensverhältnis und das Betriebsklima stören. Sachliche Kontrollen sind jedoch unbedingt erforderlich. Die Delegation des Einkaufs für Economat- und Kellerwaren ist in der Regel gut möglich und wird in der Praxis recht häufig angetroffen. Der Grund liegt darin, dass diese Kategorie Waren weitgehend spezifiziert und genormt ist, z. B. Konservendosen und Fischchen vom Gesichtspunkt der Verpackung her oder Uncle Ben's Rice und Omomatline von der Marke her. Dieser Einkaufsbereich könnte beispielsweise dem Warenkontrollleur übertragen werden. Die Kontrolle wäre durch die Lagerkartei, die durch die Delegation notwendig würde, gegeben.

Anders als in den beschriebenen Fällen verhält es sich bei der Beschaffung von Investitionsgütern. Mehrheitlich liegt dieser Einkaufsbereich doch in den Händen der Direktion oder des Patrons, da es sich in der Regel um längerfristige Anschaffungen handelt, die einen geschäftspolitischen Entscheid auf Grund einer Investitionsrechnung voraussetzen, die mit dem Investitionsplan und -budget übereinstimmen sollten, und in welche für diese auch ästhetische Beurteilungskriterien miteinspielen. Man kann grundsätzlich auch sagen,

das die Delegation von Beschaffungsfunktionen sinnvoll ist, soweit es sich um die Eindeckung von Waren und Gütern für den laufenden täglichen Bedarf handelt.

Diese These durchbricht allerdings das organisationswissenschaftliche Prinzip, wonach die Beschaffung, die Annahme/Lagerung und die Produktion aus

In der privaten Haushaltung kommt dem Einkauf eine überragende Bedeutung zu. Jede Hausfrau wird täglich herausgefordert, Einkaufsdispositionen zu treffen. Ausgangspunkte sind dabei die Bedürfnisse und Wünsche der Familienmitglieder (lies: Gäste). Allerdings kann ihre Erfüllung nur soweit gehen, als das monatliche Haushaltsgeid (sprich Budget) für die Deckung der Kosten reicht. Für die Hausfrau geht es also darum, möglichst billig und preiswert einzukaufen. Anhand von Zeitungen, Prospekten, den «3 Minuten für die Hausfrau» und andern Marktbeobachtungen stellt sie die Marktangebote und die Preistendenzen fest. Diese Unterlagen dienen ihr, die Menüplanung optimal zu gestalten: optimal im Sinne der Befriedigung der Familienmitglieder, optimal aber auch im Sinne des günstigsten Einkaufs vom bestehenden Marktangebot. Wie sich jede Hausfrau nach dem Budget richtet, Einkaufsdispositionen trifft und Marktuntersuchungen anstellt, muss auch im Hotel- und Restaurationsbetrieb eine Einkaufsorganisation aufgezogen werden, die den rationalen und möglichst preiswerten Einkauf am besten gewährleistet. Eine straffe Organisation ist im Gastgewerbebetrieb mit grossem Restauraionsanteil umso wichtiger, als der prozentuale Aufwand für Nahrungsmittel, Getränke, Tabakwaren usw. um 50 und mehr Prozente vom Betriebserlös ohne Beherbergung ausmachen, wie aus der Tabelle 1 zu ersehen ist.

Tabelle 1:
Prozentualer Anteil des Betriebsaufwandes (Nahrungsmittel, Getränke, Tabakwaren usw.) am Betriebserlös (ohne Beherbergung)

Preisklasse*	I.	II.	III.	IV.
Hotels mit Zweisaisoncharakter: - in Gebirgsgegenden	52,5	54,5	55,4	55,5
Hotels mit Einsaisoncharakter: Sommerbetriebe: - in Gebirgsgegenden - in Seegegenden - in übrigen Gegenden	54,8 55,5 —	50,1 55,3 48,9	52,0 54,8 55,9	58,1 52,3 56,5
Winterbetriebe: - in Gebirgsgegenden	56,1	61,9	63,0	—
Uebrigere Hotels (ohne Grossestadthotels)	48,9	51,0	54,6	—
Grossestadthotels	45,2	49,6	52,9	—

* Quelle: Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit, 4. Jahresbericht 1970.

Es ist der Sinn dieser Technischen Beilage, die Wichtigkeit des Einkaufs im Gastgewerbe hervorzuheben und Einkaufsprinzipien und Einkaufserfahrungen mitzuteilen sowie eine Reihe von Hilfsmitteln in diesem Zusammenhang anzubieten.

Delegation im Einkauf

Es ist in der schweizerischen Hotellerie wohl nur in Grossebetrieben wirtschäftlich tragbar, speziell einen Einkäufer zu beschäftigen. In vielen Fällen steht die Einkaufsfunktion eng mit dem Warenkontrollleur oder dem Küchenchef, für verschiedene Artikel auch mit der Economatgouvernante oder der Buffetdame in Verbindung, sehr häufig - besonders in sehr kleinen Betrieben - führt der Patron den Einkauf selber durch. An alle jedoch, die am Einkauf beteiligt sind, insbesondere aber für den hauptverantwortlichen Einkäufer, sind sehr hohe Anforderungen gestellt:

Sicherheitsgründen in verschiedenen Händen liegen sollten. Die Probleme in diesem Zusammenhang sind bekannt.

Das Ziel der Delegation soll der Leitung Entlastung von Routinearbeiten bringen. Andererseits befreit die Uebertragung sämtlicher Kompetenzen an einen verantwortlichen Einkäufer das erste Kader von aufwendigen administrativen Aufgaben und macht es frei für seine Führungs- und Planungsaufgaben, denen eine absolute Vorrangstellung zuerkannt werden muss. Die Grenze, wann ein hauptamtlicher Einkäufer im Betrieb eingesetzt werden soll, ist sehr fließend, da Mischformen von personalorganisatorischen Gesichtspunkt her betrachtet durchaus rational sein können, etwa in der Kombination Warenkontrollleur/Einkauschef oder Buchhalter/Einkäufer usw., obwohl diese wirtschaftlich nicht eindeutig bestimmbar und erchenbar sind, solange hier psychologische Momente mitwirken; besonders die Küchenchefs sträuben sich nicht selten gegen Frischwaren, speziell Fleisch, die vom Einkaufschef besorgt werden.

Tabelle 2: Anonymes Beispiel aus der Praxis
Funktionendiagramm für den Bereich des Beschaffungswesens

Legende: A = Ausführung
E = Entscheid
K = Kontrolle
S = Stellvertretung

	Direktor	Directrice	Warenkontl.	Sekretärin	Küchenchef	Ec.-Gouv.	Kellerm.
Einkaufsabwicklung							
- Einkaufskompetenzen festlegen	E						
- Offerten einholen, Vertreter empfangen	E		A		A		
- Preise, Zahlungs- und Lieferbedingungen aushandeln	E		A		A		
- Bestellen (schriftlich, telefonisch, mündlich)							
Nahrungsmittel:							
Fleisch					A		
Gemüse, Früchte			K	A	E		
Milch, Milchprodukte			K	K	E		
Brot, Kleingebäck			K	K	E	A	
Economatwaren			K	A			
Getränke:							
Wein	E/A						S
Spirituosen, Liköre	E/A						S
Bier	E			S			A
Mineralwasser	E			S			A
Tabak- und Kioskwaren:							
	E		A				
Betriebsmaterial							
Brennmaterialien	E/A						S
Wasch- und Putzmittel	K		A				
Büro- und Werbematerial	K			A			
Verbrauchsmaterial für Etagen und Küche	K		S				A
Office und Service	K		S				A
Glas, Porzellan, Silber:							
	E	E	A				
Wäsche:							
	S			A			
Mobilar, Maschinen, Apparate:							
	E/A	E/A					

Die Einkaufsorganisation

Die Aufgaben des Einkaufs lassen sich wie folgt zusammenfassen:

- Rechtzeitige Beschaffung
- Beschaffung des preiswertesten Angebotes
- Ueberwachung der Vorräte zur Ausschaltung vermeidbarer Kapitalbindungen.

Was hier in knapper Form ausgedrückt ist, erweist sich in der praktischen Durchführung als sehr viel komplizierter und komplexer; es bedarf einer wohl-durchdachten Organisation eben der Einkaufsorganisation. Anhand des Arbeitsablaufes im Beschaffungswesen werden im folgenden die Organisationsformen und -besonderheiten für die Hotellerie und Restauration beschrieben.

Organisatorische Eingliederung

In den bereits gemachten Ausführungen ist festzustellen worden, dass Einkaufsfunktionen mehreren Personen im Betrieb übertragen werden. Organisatorische Bedeutung ist dabei lediglich, dass ein Hauptverantwortlicher, eine zentrale Leitung für das Beschaffungswesen bezeichnet wird, der das gesamte Einkaufsgebare überwachet und lenkt, gleichgültig, ob es der Patron selbst (Kleinbetrieb), der Einkaufschef oder der Warenkontrollleur ist.

Einkaufsplanung und Dispositionsplan

Diese Fachausdrücke aus der Organisationslehre beinhalten einen Tatbestand, der sämtliche gastgewerbliche Betriebe seit jeher zur täglichen Konfrontation herausfordert. Es ist schlechthin undenkbar, dass in der heutigen Zeit mit dem allgemeinen Nachfrageüberhang auf allen Gebieten der Industrie und des Handels, den Lieferfristen, Transportproblemen und der prekären Personalsituation eine wirtschaftliche Betriebsführung möglich ist ohne die Planung im Einkaufsbereich. Im Einkaufsplan wird auf Grund von Erfahrungen verlassener Jahre, von Einkaufsstatistiken und der Beurteilung der zukünftigen Entwicklung auf dem Beschaffungsmarkt festgelegt, was für Waren in einer bestimmten Periode - das kann ein Kalenderjahr oder eine Saison sein - eingekauft werden müssen. Von besonderer Wichtigkeit ist dabei die Planung des Betriebsmaterialeinkaufes wie Heizöl, aber auch Wasch- und Putzmaterial, Büro- und Werbema-

terial, Etagen-, Küchen-, Keller-, Office- und Serviceverbrauchsmaterial. Der Plan dient dann nämlich gleichzeitig auch als Grundlage für die Erstellung des Einkaufsbudgets.

Im Gegensatz zum Betriebsmaterial beruht der Einkauf für den täglichen Bedarf auf Einzeldispositionen, die geordnet und zusammengefasst in den Dispositionsplan aufgenommen werden. Die Hauptaufgabe dieser Dispositionsfunktion beinhaltet knapp formuliert:

rechtzeitig die richtige Menge in der richtigen Quantität zum richtigen Preis bei den richtigen Lieferterminen bestellen.

In Mittel- und Grossebetrieben kennt man den kurzfristig periodischen Betriebsrapport des Direktors oder Betriebsleiters als Informationszentrale für die Einzeldispositionen, an welchem in der Regel der Küchenchef, der Hauptverantwortliche für den Einkauf, der 1. Oberkellner, die Generalgouvernante und der Chef de réception teilnehmen; im Kleinbetrieb beschränkt sich der Teilnehmerkreis vielleicht auf den Patron, seine Frau und den Küchenchef. Hier wird das Programm der folgenden Tage besprochen, insbesondere die Auslastung des Hotels, die Gruppenankünfte und im Verpflegungsbereich das Tagesangebot, die Anlässe und Bankette. Auf Grund dieser Informationen kann jeder Kaderangestellte die Bedürfnisse für seine Abteilung anmelden und der Person, die mit der Beschaffung betraut ist, zustellen.

Die Bedarfsermittlung

Die Bedarfsermittlung ist also Ausgangspunkt der Beschaffung. Sie führt zu internen Bedarfsmeldungen, die auf dem Formularweg - wenn es sich um einen durchorganisierten Betrieb handelt - oder mündlich/telefonisch eingehen.

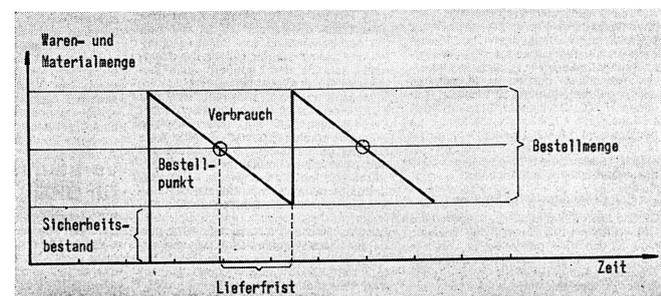
Die eigentliche Bestellmenge muss aber erst noch ermittelt werden, indem die Vorräte in den Lagern überprüft werden, dies geschieht anhand der Lagerkartei oder, wo diese nicht geführt wird, durch einen Augenschein; denn bei der Feststellung der Bestellmenge gilt der Grundsatz:

Wer zuviel bestellt, bindet unnötig Kapital, verliert Zinsen, verbraucht unnötig Lagerraum und riskiert u. U. den Verderb der Waren.

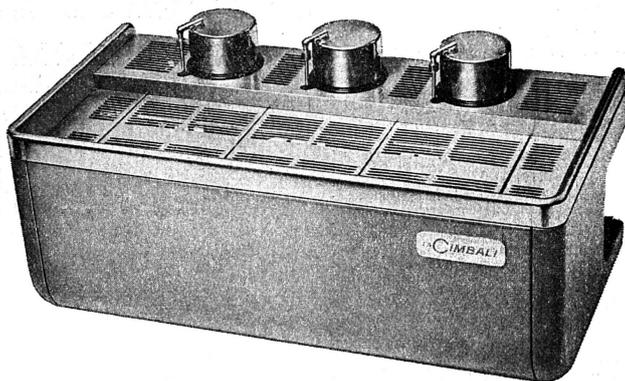
Wer zuwenig bestellt, kann in Produktions- und Verkaufsschwierigkeiten kommen.

Deshalb gewinnt die Bestellmenge - soll sie optimal sein - dermassen an Gewicht. Sie ist darüber hinaus

Abb. 1



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 CIBBALI-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 bezieht als früher.** Die CIBBALI-Maschinen haben ihm also doppelten Gewinn gebracht: erstens mehr Bargeld in der Kasse und zweitens kleinere Lieferantenrechnungen. Ueberflüssig zu sagen, dass Herr Graf bedauert, unsere Maschinen nicht früher angeschafft zu haben.

LA CIBBALI

wertet Ihren Kaffee Franken merklich auf!

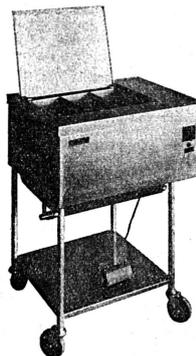
Vassalli & Moresi, Schaffhauserstrasse 432, 8050 Zürich,
Tel. (051) 48 64 65

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

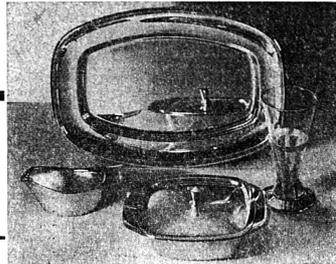
Automation der SILBERPFLEGE Spart: Zeit, Geld und Personal



Jetzt NEU!

MIETE-KAUF

Fr. 270.-
Monat



Beim Kauf werden die bezahlten Mieten voll angerechnet.

OHNE IHR BUDGET ZU BELASTEN

und auf Konto Spesen, haben Sie ab sofort die modernste Silberpoliermaschine der Welt, «GOLIATH II», in Ihrem Betrieb.
Bitte verlangen Sie unverbindlich unsere Unterlagen.

R. F. MOREILLON, Ingenieurbüro,
Tel. (072) 6 11 93, 8272 Ermatingen





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

vous séduira...
VOUS et VOS CLIENTS.

Echantillons ou dégustation à domicile
sur demande sans engagement.

(039) 23 16 16.

Torréfaction de café LA SEMEUSE, 2301 La Chaux-de-Fonds.

Internationale Studententagung

Fremdenverkehr im Wandel

10. bis 13. April 1972

im Gottlieb-Duttweiler-Institut Rüschlikon/Zürich.

Tagungsleitung: Dr. J. Krippendorf, Direktor des Forschungsinstitutes für Fremdenverkehr an der Universität Bern und des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, Bern.

Referenten: Ueber 30 der prominentesten Persönlichkeiten des internationalen Fremdenverkehrs aus acht Ländern werden Erfahrungen und Erkenntnisse auf ihren Gebieten zur Diskussion stellen.

- Hauptthemen:**
- Der internationale Fremdenverkehr in Revolution.
 - Konzentrationstendenzen: Ueberlebenschancen des Klein- und Mittelbetriebes.
 - Neue Wege zur Ermittlung der Wirtschaftlichkeit touristischer Investitionen.
 - Praktische Probleme der Kurortplanung.
 - Finanzierungs- und Beratungsfragen.
 - Neue Tendenzen in Werbung und Verkauf.
 - Konzentrierte und zersplitterte Fremdenverkehrspolitik.
 - Möglichkeiten und Grenzen einer dynamischen Verbandspolitik im Tourismus.

Die Tagung richtet sich an alle touristischen Einzelunternehmen - Beherbergung, Verpflegung, Transport, Berater, Architekten usw. - Fremdenverkehrsorganisationen und behördliche Stellen. Vertreter dieser Kreise bietet sich Gelegenheit, sich mit den neuen Tendenzen im Fremdenverkehr vertraut zu machen und wertvolle Anregungen für die Lösung ihrer praktischen Probleme zu erhalten.

Teilnehmergebühr der 4tägigen Konferenz: sFr. 880.-

An das GOTTLIEB-DUTTWEILER-INSTITUT, CH-8803 Rüschlikon/Zürich,
Telefon (01) 92 70 21.

Ich interessiere mich für obige Tagung, bitte senden Sie mir umgehend detaillierte Programmunterlagen:

Name: _____
Adresse: _____
Unterschrift: _____

Kapitalerhöhung der Sportbahnen Elm AG

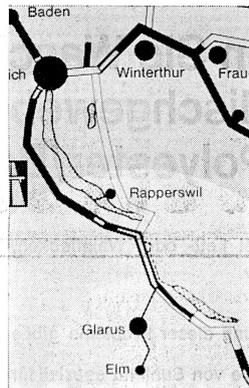
Elm — ein neues Zentrum für Sport und Erholung

Das noch etwas abgeschliffene anmutende Serntal erreicht der Autofahrer nach einer guten Stunde Fahrt von Zürich aus über Glarus und Schwanden. In dieser Region ist einiges in Sachen Wintertourismus in Bewegung geraten. Ein Initiativkomitee Matt-Weissenberge bemüht sich um eine Erschliessung für den Wintersportler. Das nur wenige Kilometer weiter entfernte Elm, bezüglich Erschliessung für den Wintertourismus etwas weiter vorgeschritten, beabsichtigt umfangreiche Investitionen für den stets nach neuen Möglichkeiten suchenden Skifahrer.



Eine erste Ausbaustufe umfasst eine Gondelbahn, deren Talstation südlich von Elm liegt und zur auf 1300 m über Meer liegenden Station «Wald» führt. Zwei Skilifte verbinden «Wald» mit «Schabellboden» (1900 m ü.M.) bzw. «Empächli» (in unmittelbarer Nähe von «Wald») mit «Schabell» auf 2080 m Höhe ü.M. Die dazu notwendige Konzession erhielt die Sportbahnen Elm AG am 2. Februar 1972 mit den damit verbundenen Auflagen betreffend Umweltschutz einschliesslich Versorgung und Entsorgung, wozu auch der Parkplatz für mindestens 350 Autos zu zählen ist. Mit diesem Vorhaben der Sportbahnen Elm AG wird eine schon länger gewünschte Entwicklung der Talschaft eingeleitet, die bisher eher abseits des wirtschaftlichen Wachstums ihr Auskommen finden musste. Ein auf diese unbefriedigende Lage hinweisendes Indiz war der Rückgang der jungen, erwerbsfähigen Bevölkerung. Die Abwanderung im Tal betrug während einer längeren Vergleichsperiode 16 Prozent; in Elm ist diese seit dem Bekanntwerden des Ausbauvorhabens in den Wintertourismus, auf 7 Prozent zurückgegangen. Ein Umpendelnder Nachweis eines Kausalzusammenhangs ist allerdings kaum eindeutig zu erbringen. Um die vorgesehenen Investitionen im günstigsten Falle noch in diesem Jahr vornehmen zu können, schloss die a. o. Generalversammlung der Sportbahnen Elm AG eine Aufstockung des Aktienkapitals um 3 Mio Franken auf 3.25 Mio Franken. Bei Zustandekommen dieser Aktienkapitalerhöhung ist eine Fremd-

finanzierung von 2 Mio Franken vorgesehen. Der Emissionsprospekt mit Zeichnungsschein liegt bei den lokalen Bankinstituten und Grossbanken und deren Niederlassungen im Einzugsgebiet auf. Für das Anlegerpublikum mag abschliessend noch die Zeichnungsfrist der neuen Inhaberkarte auf 500 Franken nom. (plus 2 Prozent eidg. Titelstempel) wissenswert sein: 6. März bis 30. April 1972.



Oberberg herausgefordert

Der weitherum bekannte Wintersport- und Sommerkurort Oberberg will aus seinem Dornröschenschlaf erwachen. In den letzten Jahren vom Ferien- und Sportzentrum mit Olympiadehoffnungen — Hochzyg —, das zum grössten Teil auf dem Gemeindegebiet Oberberg liegt, ins zweite Glied zurückgestellt, möchte Oberberg seinen Platz unter den Kur- und Sportorten in der Zentralschweiz wieder zurückerobern.

Oberberg ist ganzjährig bequem mit dem Auto erreichbar. Die Verkehrsanfertigung für die Zufahrt ist im Bau, die Umfahrung von Einsiedeln in der Planung. Das jetzige Bettenangebot von 160 Hotelbetten verteilt sich auf drei mittlere und zwei kleinere Hotels. Daneben sind 250 Ferienwohnungen und Chalets für die Gäste vorhanden. 100 Eigentumswohnungen sind baubewilligt und werden im Laufe dieses Jahres erstellt. Die jetzigen Hotels sind alle ältern Datums und bieten dem Gast den heute geforderten Komfort nicht. Einzig das Posthotel der Gebrüder Hubli wurde im Laufe des letzten Jahres einer gründlichen Renovation unterzogen. Sämtliche 50 Zimmer haben Bad und WC und entsprechen in jeder Beziehung den heute gestellten Anforderungen. Die 300 Sitzplätze verteilen sich auf diverse heimelige Räumlichkeiten.

Geplant: ein modernes Sporthotel Das weitherum bekannte, über 100 Jahre

Advertisement for 'SPECIALITES GASTRONOMIQUES INTERNATIONALES' and 'PLANTEURS REUNIS' in Lausanne. Includes phone number (021) 20 69 32.

Nach langen, zweijährigen Verhandlungen mit den Behörden und dem Heimatschutz wurde letztes Jahr die Baubewilligung erteilt. Baubeginn Mitte 1972. Eröffnung Weihnachten 1973. In einer zweiten Etappe ist die Erstellung einer Autoeinstellhalle für 100 Personenkraftwagen, deren Dach im Winter als Eisbahn und Curlingsrinks, im Sommer als Tennisanlage dienen soll, im Studium. Die Verhandlungen betreffend Landkauf im Baurecht sind aufgenommen worden.

«Fond» ohne «S» Schweizerische Kochfachlehrer-vereinigung

Ein schäffenbewölkter Himmel, der sich später durch eine frische Brise über dem Léman in einen strahlenden Winterhimmel wandelte, als erster Gruss an die Kochfachlehrer aus der ganzen Schweiz, die sich zu ihrem Jahrestreffen auf Einladung der Hotelfachschule des Schweizer Hotelier-Vereins in Lausanne einfanden. Im Foyer begrüßte uns Direktor E. Ger-

ber aufs herzlichste, worauf George Hüni, unser langjähriger Präsident um 9 Uhr 15 den offiziellen Teil der Tagung eröffnete mit Wahl der Stimmzähler, Protokollgenehmigung der letzten Tagung auf Schloss Kyburg, darnach erfolgte Bericht über die Mitgliederbewegung. Ehrend gedachte man des verstorbenen Kollegen Paul Arn; vier Neumitglieder wurden aufgenommen. Geschäftsbericht, Kassabericht und Revisorbericht passierten diskussionslos, dem Vorstand wurde Décharge erteilt, und der Vorstand für ein weiteres Jahr in seinem Amte bestätigt. Der Antrag, Fond (für Grundröhe) im Singular ohne «s» zu schreiben wurde angenommen. Ebenso die Erhöhung des Jahresbeitrages, ab 1973. Nach erfrischender Kaffeepause, erläuterte Direktor E. Gerber die Konzeption der beruflichen Ausbildung im Gastge-

werbe, alle erhielten dafür eine umfassende Dokumentation. Anschliessend demonstrierten die Mitarbeiter von E. Gerber die modernsten Schulungshilfsmittel der Hotelfachschule und jedermann war beeindruckt über die optimalen Bildungsmittel. Ein Rundgang durch die Schule, begleitet von erläuternden Exposés schloss den offiziellen Teil der Tagung. Nach einem erquickenden Apéro, offerierte uns die Hotelfachschule ein Mittagessen, das von Hotellschülern unter Leitung von Maître V. Durussel gekonnt zubereitet war, und von den Servicefachschülern unter Leitung von Maître C. Tuor ebenso gekonnt serviert wurde. Eine Ambiance, wie in vergangenen Glanzzeiten der Hotellerie. Ein nachmaliger Dank an alle, die zu diesem grossartigen Erlebnis beigetragen haben.

Fr. Ballmer

Verkehrsvereine berichten

Allerhand aus Pontresina

Neben der bereits bestehenden Vielfalt an Svanerouten und Lauchipfer-Exkursionen der stets steigenden Zahl besuchlicher Skiwanderer einen neuartigen Parcours in alpiner Landschaft. Die Lagalb-Bahn AG unterhält in enger Zusammenarbeit mit dem Gasthaus Bernina Suot im Bernina-Gebiet auf über 2000 m ü. M. eine 5 km lange Laufstrecke.

Der Kurort und Wintersportplatz weist für den Monat Januar 1972 mehr, recht bedeutsame Zunahme an Uebernachtungen aus. Gegenüber dem Vorjahr sind rund 6800 Logiernächte oder zirka 12 Prozent mehr Uebernachtungen erzielt worden. Diese Mehrfrequenz wird auf die guten Schnee- und Pistenvhältnisse zurückgeführt. Erfreulich ist der Umstand, dass die Schweizer Gäste am stärksten Besuch ganz wesentlich beteiligt sind. Schneesicherheit des Skigebietes von Pontresina ist seit weit in den Frühling hinein gewährleistet. Diese bevorzugte Stellung wird der Sportplatz Pontresina ausnützen. Mit besonderen Vorkehrungen und Massnahmen soll der Frühlingsskiurlaub zur dritten Saison führen. Zur Intensivierung und zur Hebung der Frequenz führt der Ort vom 9. April bis 30. April 1972 drei Pauschalskiwochen durch. Die Gemeindeversammlung hat dem ihr vorgelegten neuen Landschaftsschutzplan für das Gebiet zwischen den Muotias da Puntraschigna und der Diavolezza einhellig zugestimmt. Damit ist dort eine weitere grosse Ruhezone auf die Dauer von zehn Jahren gesichert worden. Gleichzeitig wurde über den beabsichtigten Kauf des 160 Betten aufweisenden Sporthotels im Dorfzentrum durch die Gemeinde orientiert, wovüber die Beschlussfassung im März vorgesehen ist.

Basel beliebter als Zürich?

Der Basler Fremdenverkehr hat sich im Frühjahr 1971 ähnlich wie im vorangegangenen Jahr entwickelt. Die Zahl der in den Basler Hotels gebuchten Logiernächte stieg noch um 1,6 Prozent auf 0,75 Millionen an. Davon entfielen zwei Drittel auf Gäste aus dem Ausland. Im Jahr 1970 hatte die Zuwachsrate 1,7 Prozent betragen. Eine weit bedeutendere Verbesserung war jedoch im Jahr 1969 mit einer Zunahme um 7,3 Prozent, registriert worden. Im Durchschnitt boten im vergangenen Jahr im Kanton Basel-Stadt 50 Hotels 3244 Betten an, im Vergleich zum Vorjahr 1 Hotel und 48 Betten weniger. Dieses Angebot wurde zu 63,6 Prozent ausgenutzt, während im Jahr 1970 nur eine durchschnittliche Bettenbesetzung von 61,7 Prozent verzeichnet wurde. Aufgrund der zum Teil provisorischen Ergebnisse des Statistischen Amtes der Stadt Zürich ist der Zürcher Fremdenverkehr im Jahr 1971 gegenüber dem Vorjahr leicht zurückgegangen. Während 1970 noch die Milliongrenze überschritten wurde (1 001 688 Gäste), liegt

das Total des letzten Jahres mit 998 652 Gästen leicht darunter. Parallel mit dieser Entwicklung verlief auch die Zahl der Uebernachtungen: von 2 257 902 (1970) ging sie auf 2 246 478 zurück. Zugewonnen hat hingegen der Anteil jener Gäste, die unser Land mit dem Flugzeug erreichten. Er steigerte sich von 37,9 Prozent (1969) über 38,3 Prozent (1970) auf 39,5 Prozent.

Berns neue Park-Garage: 830 Parkplätze

Mit dem Ziel, die City mehr und mehr vom Verkehr zu befreien und gänzlich dem Fussgänger zur Verfügung zu stellen, verfolgen die stadtbürgerlichen Behörden seit Jahren zielgerichtet ein Parkplatzkonzept. Soeben wurde in der neuen Geschäftsüberbauung City-West in der Villetta das bisher grösste Parkhaus Berns eröffnet. Rund die Hälfte der insgesamt 830 Parkplätze ist für Kurzparkierer bestimmt, während der restliche Parkraum an Dauerparkierer vermietet wird. Das von einem einzigen Angestellten zentral gesteuerte Parking City-West in der Villetta das bisher grösste Parkhaus Berns eröffnet. Rund die Hälfte der insgesamt 830 Parkplätze ist für Kurzparkierer bestimmt, während der restliche Parkraum an Dauerparkierer vermietet wird. Das von einem einzigen Angestellten zentral gesteuerte Parking City-West in der Villetta das bisher grösste Parkhaus Berns eröffnet. Rund die Hälfte der insgesamt 830 Parkplätze ist für Kurzparkierer bestimmt, während der restliche Parkraum an Dauerparkierer vermietet wird.

Aux 4 jeudis... logo

par Paul-Henri Jaccard

Une fleur pour le cuisinier chinois...

Dans le flot des informations, photos et reportages télévisés qui nous sont parvenus de Chine cette semaine, peut-être n'avez-vous pas remarqué une nouvelle qui m'a enchanté. Elle n'a aucun rapport, Dieu merci, avec le destin du monde et elle n'engage en rien l'avenir de ces deux géants, qui se congratulent sous les regards d'un troisième, apparemment très attentif. L'information relate en effet la visite de Mme Nixon dans les cuisines de son hôtel de Pékin. Une photographie la montre, très souriante, accrochant une fleur du bouquet qu'elle vient de recevoir, à la vaudeuse d'un cuisinier, ce qui a pour effet de susciter l'admiration et la satisfaction des assistants chinois, visiblement enchantés de la présence parmi eux de la première dame des Etats-Unis. L'hôtel en question, précise l'informateur, est l'un des plus vieux et des plus célèbres de la capitale chinoise, réservé en grande partie aux visiteurs étrangers. Pat Nixon, qui avait abandonné son mari à ses dossiers, était ravie de sa promenade. Elle a pu voir se préparer la cuisine



ne chinoise authentique et a complimenté le chef.

- J'ai toujours essayé de faire de la bonne cuisine, mais je ne crois pas que je sois un cordon bleu, a dit la blonde présidente après avoir goûté quelques plats. Elle a même invité à venir à la Maison-Blanche l'un des cuisiniers, en train de préparer un canard à la pékinoise... Promesse diplomatique ou propos fort habile d'une maîtresse de maison qui sait qu'à Washington, comme chez nous, les bons cuisiniers sont rares!

Je ne sais pas si notre service du Protocole fédéral prévoit de temps à autre la visite des cuisines de nos grands hôtels, lors de réceptions officielles. L'exemple devant venir de haut, me permettra-t-on alors humblement de suggérer à nos autorités un geste de cette nature. Elles nous reussent de la main-d'œuvre étrangère, soit mais en compensation, pour quoi ne pas encourager nos bons chefs et leurs collaborateurs en leur permettant de figurer aux côtés de leurs hôtes de marque en photo ou sur l'écran de la télévision à l'occasion d'une visite de nos cuisiniers d'hôtel!

La puissance des «mass média» est telle aujourd'hui, que l'on pourrait espérer résoudre ainsi — tout au moins partiellement — le difficile problème de la main-d'œuvre dans l'hôtellerie et la restauration... Sans doute — pour en revenir à Pékin — la visite de Mme Nixon dans les cuisines de son hôtel était-elle minutieusement préparée et répertoriée à un programme bien établi... Raison de plus pour saluer l'intention qui nous change agréablement des mystères de la haute cuisine politique mondiale!

Nouvelles vaudoises logo

Une année à l'Office du tourisme des Diablerets

Tel est le titre d'une conférence présentée à la dernière assemblée générale de l'Office du tourisme des Diablerets par M. Pictet Schwitzgebel, le président de ce directeur de station. Le programme d'activités et les objectifs des trois prochaines années, l'activité permanente du bureau, les résultats des questionnaires remplis par les hôtes, les idées à en tirer, la prise de conscience de chaque habitant à l'égard du tourisme et de l'accueil, la continuité des forfaits, furent autant de thèmes exposés.

Les grands projets d'infrastructure et d'équipement de la station dont notre journal a rendu compte firent l'objet d'une information détaillée.

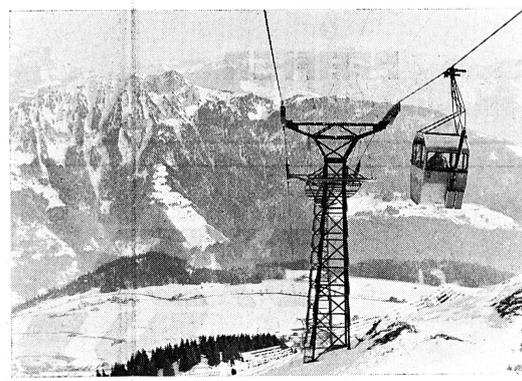
L'assemblée, présidée par M. Jean-Jacques Ott, tenue dans les locaux du Grand-Hôtel, devait adopter le rapport annuel faisant état d'une réjouissante augmentation des cotisations, qui ont plus que triplé en une année, ainsi que des nuitées. Le budget 1972 de l'Office ascende à 341 000 francs, en augmentation de 130 000 francs sur le précédent. Les Diablerets savent où ils vont... et ils vont de l'avant!

Un pas de plus pour le golf alpin

On sait que les stations de Villars et des Diablerets sont très intéressées par le projet de réalisation d'un golf alpin destiné à remplacer, dans la région de Couffin-sur-Villars, l'ancien terrain du Villars-Palace aujourd'hui sacrifié. Ce projet rencontre quelque difficulté de la part de la commune de Gryon où l'octroi d'un droit de superficie fait l'objet d'un référendum. En revanche, et donnant l'exemple et la preuve de l'intérêt qu'elle porte au tourisme, la commune d'Ollon a adopté de plan d'extension permettant de mettre à la disposition des promoteurs les terrains dont elle est propriétaire et sur lesquels une grande partie du nouveau parcours sera créé.

Un séminaire animé par l'OTV à Bienne

L'Office du tourisme du canton de Vaud, sous la direction de M. J.-J. Schwarz, et avec la collaboration de M. G. Chevalley, secrétaire général et de Mme G. Guignard, assistante de direction, sera à l'honneur le 21 mars prochain à Bienne où sera organisé le nouveau séminaire de l'Institut de tourisme de St-Gall. Le sujet proposé est la planification des campagnes de publicité et de promotion, et l'on sait que l'OTV a lancé dès l'année dernière de telles campagnes de promotion et de publicité touristiques basées sur la conception d'un marketing moderne. Des exposés seront également présentés par le prof. C. Kaspar, directeur de l'Institut et par M. Schwitzgebel, directeur de l'Office du tourisme des Diablerets. jd.



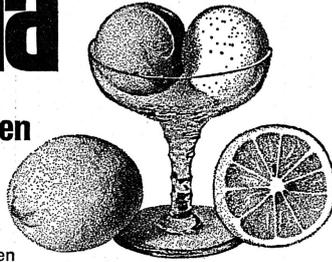
La station de Leysin donne l'exemple

Sur l'initiative de l'Office du tourisme du canton de Vaud, la presse vaudoise et technique a été conviée à Leysin pour un séminaire consacré à la structure, au fonctionnement et aux tâches d'un office de tourisme. Prenant l'Office de tourisme de Leysin pour exemple, M. R. Hug, directeur présenta la structure de son organisation, ses services divers à la clientèle, ses activités dans le domaine de la propagande et des divertissements, ainsi que celles d'agence de voyages et de location de chalets et appartements. Ce fut aussi l'occasion pour les milieux touristiques de Leysin de rappeler l'importance de la station, son développement, ses projets d'avenir qui se réalisent dès que les intéressés en auront compris la nécessité. Leysin offre 160 kilomètres de pistes balisées, possède de nombreux moyens de 2 remontées mécaniques et participe au lancement de forfaits avec d'autres stations vaudoises.

NEU Graziella

**Feinglacepulver
mit natürlichen Früchten**
in 8 verschiedenen Sorten

Vanille – Erdbeer – Haselnuss – Citron –
Mandarine – Pistache – Mocca –
Chocolat – und neutral als Basis-
Produkt für individuelle Glace-Spezialitäten

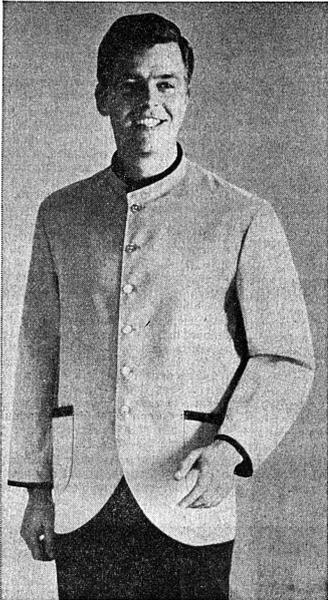


Hochdorfer Sonder-Angebot
Bestellen Sie heute – bezahlen Sie später!
Bis 15. März Winterrabatt
Den Liefertermin können Sie bestimmen;
spätestens 30. April 1972

50
Rp. per kg
Super-Rabatt



Ein Qualitäts-Produkt der
Schweiz. Milch-Gesellschaft AG, 6280 Hochdorf
Telefon 041/881313



Auch hinter der Kulisse bessere Arbeitsmoral mit ANGELICA- Personalkleidern

Saubere und attraktive **ANGELICA**-Personalkleider fördern den Teamgeist und führen zu grösserer Tatkraft, weil die Angestellten stolz darauf sind, zum Team zu gehören und gute Arbeit zu leisten.

Fordern Sie noch heute den 75seitigen **ANGELICA**-Farbkatalog an. Er liegt für Sie abrufbereit. Verbessern Sie die **Arbeitsmoral** – wir helfen Ihnen dabei und zeigen Ihnen zugleich, wie Sie die **Kosten senken** können.

PFEIFFER + CIE
Wäschefabrik
8753 MOLLIS

Telefon (058) 441 64



Neu im
Sortiment
der schonenden
Wäschepflege

SAVOX
Spezialwasch-
mittel für
Polyester/
Baumwolle

Haben Sie Waschprobleme mit Mischgeweben aus Polyester/Baumwolle

Zum Beispiel Fett- oder Weinflecken, vergraute und zerknitterte Wäsche usw.

Für die Lösung dieser Probleme gibt es nun **SAVOX**

SAVOX wurde von Sunlight speziell für das Waschen von Polyester/Baumwoll-Mischgeweben entwickelt und gewährleistet somit, dass die speziellen Eigenschaften dieser Gewebe voll und ganz zur Geltung kommen.

SAVOX wird bereits in vielen Betrieben mit Erfolg verwendet.

Verlangen Sie eine unverbindliche Waschdemonstration des **SUN-LIGHT**-Waschtechnikerns.

SUNLIGHT AG

Abt. Grosskonsumenten
4600 Olten
Telefon (062) 21 31 31



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

18, rue de la Gare
1820 Montreux
Téléphone 021 614922

Dossier parisien

La plus grande station touristique d'Europe face à ses problèmes

Le profane serait en droit de penser que la plus prestigieuse capitale du monde et la première station touristique d'Europe (10 millions d'arrivées par an) n'a pas de problèmes de promotion et de concurrence. Et pourtant... Paris vit beaucoup sur sa réputation, et connaît de grandes difficultés au niveau de l'évolution générale de son mouvement touristique, de son hébergement hôtelier, de son adaptation à la clientèle d'affaires et de congrès, et même de son animation. Si le Parisien moyen joue quotidiennement sa célèbre trilogie - métro, boulot, dodo - qui n'a rien de tragique, le touriste est plus emprunté de trouver, au cœur d'une ville qui bat trop vite, un rythme de vacances lui assurant autant de satisfactions morales et culturelles que matérielles. Mais, comme le dit si simplement ce nouveau slogan un brin révélateur: «Paris sera toujours Paris.»

C'est que Goethe, avant l'Office du tourisme, avait écrit: «L'Angleterre a bâti Londres pour son propre usage; la France a bâti Paris pour le monde entier.» Si cette phrase n'est plus aussi péremptoire qu'elle le fut jadis, il n'en reste pas moins que la capitale de la France (ne serait-ce même qu'à ce titre), de par son histoire, son rayonnement, ses vieux monuments, ses quartiers poétiques et le charme qui se dégage de ses boutiques,

de ses flux touristiques européens et mondiaux, la durée moyenne du séjour tend à diminuer, la clientèle américaine est en régression (45% des touristes américains venant en Europe visitaient Paris en 1956, 27% seulement ces dernières années), 1971 cependant semble avoir marqué une progression, peut-être en raison des efforts de l'agence O'Gilvy & Mather chargée de la propagande de la France outre-Atlantique.

Les affaires du tourisme parisien ne sont dès lors pas tout-à-fait satisfaisantes; elles connaissent les problèmes qui affectent d'une manière générale le tourisme en France, soit la concurrence des pays touristiques traditionnels, qui multiplient leurs actions sur tous les marchés et surtout sur le marché américain, et des nouvelles régions de vacances; la mobilité croissante des visiteurs qui accordent aux grandes places touristiques le caractère de ville-étape; l'inadaptation des grandes unités d'hébergement de classe aux besoins des nouvelles clientèles à revenus plus modestes et la difficulté d'adapter d'anciennes structures et infrastructures au tourisme moderne. Dans ce contexte, nous citerons notamment le tourisme d'affaires et de congrès qui ne dispose plus des installations qu'on lui offre dans de nombreuses autres grandes villes européennes, tant sur le plan quantitatif que sur le

M. Robert C. Vernay, directeur général du groupe des hôtels Meurice, son opinion au sujet de ce problème: «Paris, déclare-t-il, manque de chambres 4 mois par an: mai, juin, septembre et octobre, où tous les hôtels affichent pratiquement complet. Lorsqu'un cours de ces quatre mois se déroulent encore des manifestations comme la Foire de la machine-outil, le Salon de l'Auto et tous les salons spécialisés (Equip'hôtel, Meubles et Décoration, Prêt-à-porter), Paris déborde. Mais il ne s'agit que de 4 mois par an et, à l'intérieur de ces 4 mois, de quelques jours par mois. Le tableau exact, c'est qu'un touriste peut venir ici sans avoir réservé sa chambre pendant plus de 5 mois, soit du 1er novembre jusqu'à la fin mars et parfois jusqu'au 15 avril; il trouvera toujours une chambre qui correspondra au type de logement qu'il désire.»

M. Vernay estime que «la progression du tourisme parisien est certaine. Les nouvelles couches de touristes demandent de plus en plus d'hôtels de classe moyenne, moderne, parfaitement équipés. On va construire de nouveaux établissements au rythme de 2000 chambres par an; chacun d'entre eux comprendra de 800 à 1000 chambres. En 1974/75, 6000, voire 10 000 chambres nouvelles seront ajoutées au parc hôtelier parisien. Les nouveaux hôtels vont pratiquer des prix non pas d'hôtel de luxe, mais des prix, à mon avis, relativement élevés par rapport à ce que demande précisément cette nouvelle clientèle.»

Il faut bien reconnaître, pour l'instant, que l'on trouve encore sur les bords de la Seine, d'excellents petits et moyens hôtels (1 étoile) qui offrent la chambre et le petit déjeuner pour 35 à 40 francs français par jour et pour 2 personnes. Encore faut-il les trouver et s'en accommoder! On n'en dira pas autant des restaurants et des cafés.

Paris-plaisirs

Paris se vend-il bien? A l'heure où les grandes places touristiques du monde se livrent à une concurrence acharnée pour placer leur «produit», on est en droit de se poser une telle question, au demeurant paradoxale. Les spécialistes sont pourtant d'avis que sur le triple plan de la publicité, de l'accueil et de l'animation, Paris n'a pas encore joué ce tiercé dans l'ordre.



Les atouts sont d'une valeur inégalable, l'attraction de Paris reste extrêmement séduisante, mais la ville l'emporte sur la station. Le touriste souffre de son isolement dans une foule pressée et dans une métropole immense. Même s'il se déplace aisément d'un coin de la ville à l'autre (parce que le métro, qu'il soit moderne ou désuet, reste le meilleur moyen de transport public), il doit subir les contraintes d'une ville et ne retrouve plus la gaieté parisienne, l'apparente joie de vivre et l'atmosphère de détente attachées au Gay Paris d'il y a dix ans encore. Le bruit et le rythme fatiguent, aujourd'hui beaucoup plus qu'hier, mais il est vrai qu'en cela Paris ressemble fort à toutes les grandes villes du monde, envahies par la puissance économique.

Enfin, on lui reproche le coût des loisirs qui n'est plus à la portée de toutes les bourses. Et Paris sans plaisirs, ce sont des siècles d'histoire qui vous contemplant et une Tour Eiffel pour pleurer... Certes, les grands quartiers qui ont fait sa réputation sont toujours aussi achalandés, car les filles sont entrées dans la légende et font partie intégrante de l'infrastructure touristique du Gay Paris. Mais on demande maintenant que l'animation englobe toute la cité et que la lumière jaillisse comme autrefois. Les responsables du tourisme en sont conscients, puisqu'ils viennent d'inaugurer, en

présence de M. Marcel Anthonioz, Secrétaire d'Etat au Tourisme, l'

Office du tourisme de Paris

Le Syndicat d'initiative de Paris, qui s'est établi magnifiquement au 127 des Champs Elysées, remplit une lacune dans l'équipement d'accueil et d'animation de la capitale française. Il est désormais chargé de promouvoir le tourisme, notamment par l'accueil, l'information, la publicité et de coordonner les activités de tous les organismes intéressés. C'est ainsi qu'il a d'ores et déjà repris les compétences du Comité officiel des Fêtes et collaboré avec les hôteliers parisiens. Son budget est pour l'instant composé des subventions du Conseil de Paris et de la Chambre de Commerce et d'Industrie; total: 2 millions de francs français aujourd'hui, 10 demain.

L'Office du tourisme de Paris dispose de 6 points d'accueil et d'information et fait partie de l'association «Accueil de France», grâce à laquelle il peut procéder à des réservations hôtelières dans les principaux centres touristiques de l'Hexagone. D'autres tâches d'information et de promotion lui ont été attribuées; parmi celles-ci, figure la mise en place du groupe des Hôtesse de Paris dont le charme, la présentation (leur uni-



de ses spectacles et de ses distractions, attire sur elle les yeux du monde entier. Tout ce qui se passe à Paris, à l'exception de mai 1968 (et encore), se métamorphose en propagande touristique. C'est Paris-légende...

Paris-statistiques

Bien que les statisticiens français les premiers reconnaissent l'insuffisance de leurs systèmes de contrôle (basés sur les fiches d'hôtel), les chiffres du tourisme parisien sont éloquent. En 1970, on y a enregistré 13,27 millions de nuitées, dont 7,82 de nuitées étrangères. La première clientèle est américaine; elle est suivie des Allemands de l'Ouest et des Britanniques. La durée moyenne du séjour s'élève à 3,1 nuitées pour les étrangers et à 2,6 nuitées pour les Français. De 1962 à 1964 pourtant, le nombre des arrivées de voyageurs étrangers est resté à peu près constant; il a augmenté très sensiblement en 1966, connu une stagnation en 1967 et 1968 et repris son essor depuis. Mais les statistiques ne révèlent qu'une part réduite du mouvement touristique complet qui se manifeste dans l'hôtellerie non-homologuée et les autres modes d'hébergement. Certaines estimations fixent aux alentours de 50% seulement des visiteurs ceux qui utilisent les moyens de l'hôtellerie de tourisme; l'hébergement chez des parents, des amis, dans des foyers pour étudiants et pour jeunes, sans oublier le système D et la belle étoile, n'est pas chiffrable. On estime d'ailleurs à 10 millions le nombre total des visiteurs accueillis chaque année par la Ville de Paris: un chiffre réel pour une cité de rével

Paris-affaires

Mais, on l'a dit, la capitale française est confrontée à de graves problèmes sur le plan de son industrie touristique qui ne progresse pas au rythme désiré: la croissance des arrivées reste inférieure à cel-

plan qualitatif; mais là aussi, les responsables de l'hôtellerie et du tourisme parisiens sont en train de rectifier le tir.

Paris-hôtels

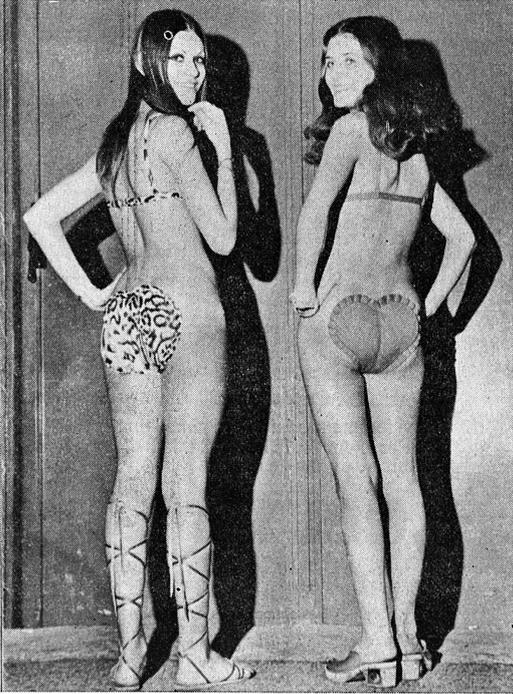
L'hôtellerie comprend toujours deux catégories d'établissements: les «homologués» et les «non-homologués». Les seconds, dits aussi «de préfecture», parce que leur classement est effectué par le Préfet, se prêtent mal à l'accueil touristique au sens où on l'entend aujourd'hui. Leur nombre s'élève à 3210, totalisant 85 600 chambres et quelque 135 000 lits. Ils sont en général de petite dimension, leur confort est réduit, mais leurs prix sont raisonnables. On estime que 20% des touristes français et 10% seulement des touristes étrangers descendent dans les hôtels non-homologués qui, on s'en rend compte, servent avant tout les intérêts de personnes travaillant et résidant dans la métropole. Il serait néanmoins faux de sous-estimer leur importance dans l'éventail de l'offre touristique de la capitale. Quant aux hôtels homologués, classés selon le principe des étoiles, ils s'élèvent à un peu plus de 1300, représentant environ 60 000 lits. En 1969, leur répartition était la suivante:

Hôtels 1 étoile:	586	45,2%
Hôtels 2 étoiles:	487	37,5%
Hôtels 3 étoiles:	161	12,4%
Hôtels 4 étoiles:	52	4,1%
Hôtels 4 étoiles Luxe:	11	0,8%

Ces deux dernières années, l'hôtellerie a amorcé son virage de transformation de ses établissements, souvent anciens et de petite dimension. De plus, quelques grands hôtels sont en passe de s'ouvrir; ils devraient logiquement correspondre aux vœux de la plus vaste clientèle: la clientèle moyenne.

L'hôtellerie parisienne de demain

On dit que Paris manque d'hôtels; pour en savoir plus, nous avons demandé à



Le nouvel Office du tourisme de Paris au 127 des Champs Elysées. (Photo Hallery)

De la terrasse de ce grand magasin, chanté par Gilbert Bécaud, Paris ressemble à toutes les stations du monde: ensoleillée, calme et pleine de poésie... (Commissariat général au tourisme)

La capitale française accomplit actuellement d'intenses efforts pour accueillir et satisfaire chaque année ses 10 millions de visiteurs. (Photo Hallery)

Elles font le joli cœur et... les grandes heures du Paris by night! (ASL)

forme a été dessinée par Marc Bohan et réalisée par Miss Dior) et les compétences n'ont pas tardé à produire des effets positifs auprès d'une clientèle souvent à la recherche du sourire des Parisiens! Le nouvel Office du tourisme a accueilli en 1971 349 000 personnes dans sa maison de verre des Champs Elysées et ses autres pavillons répartis dans la ville et procédé à 88 000 réservations hôtelières.

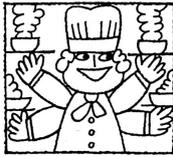
Paris 2000

Si l'équipement touristique doit se moderniser et s'accroître, il ne constitue que l'un des éléments de l'infrastructure générale d'une ville en chantier. Il n'y a pas de rue où l'on ne procède à quelques travaux; on a achevé récemment le déjà célèbre RER (Réseau Express Régional), tronçon de métro qui relie l'Étoile à la Défense, on entreprend la construction de voies routières express sur la rive gauche (après la rive droite) et d'autoroutes périphériques, on creuse des parcs souterrains et on érige des maisons-tours (voire des hôtels-tours). Les immeubles commerciaux, les bureaux et les sièges de grandes sociétés financières ou internationales envahissent le centre de la capitale. Cette ville en ébullition connaît, à l'image des plus grandes cités de ce monde, d'énormes problèmes d'urbanisme.

Paris fait des folles qui ne sont pas que bergères, mais qui prouvent dans le concert des grandes mutations économiques et sociales qui caractérisent notre monde urbain. C'est une station de villégiature et de culture attachante et différente. Nombreux sont ceux qui, ayant le cœur bien placé, viennent l'écouter respirer et la voir vivre. N'est-ce point l'un des plus grands spectacles du monde? José Seydoux

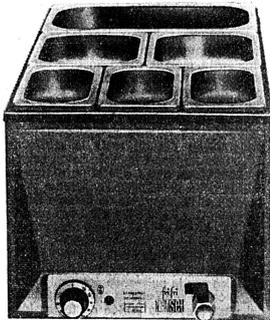
(Sources: Office des nouvelles internationales, «Paris-Projet», Office du tourisme de Paris.)

frifri präsentiert frifri



Das Frifri-Programm: unentbehrliche und rationelle Küchenapparate. Bain-Marie Frifri bedeutet für Sie stets gleich hohe Leistung, Sicherheit. Die stufenlose Temperatureinstellung von 30° bis 110° C erlaubt das Warmhalten von Speisen und Saucen jeder Art. Robuster Rohrheizkörper aus Chromnickelstahl. SEV-geprüft. Gastronorm. Mit Bain-Marie Frifri sind Sie immer Herr der Lage. Bei 24-Stunden-Dauerbetrieb und in Stosszeiten. Immer.

1 Jahr Garantie
Kundendienst



Bain-Marie

Eines der 110 Qualitätserzeugnisse von Frifri

frifri

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

MUBA: Halle 13, Stand 412 – Halle 19, Stand 371

BEA: Halle 2, Stand 204



Vakuumverpacken

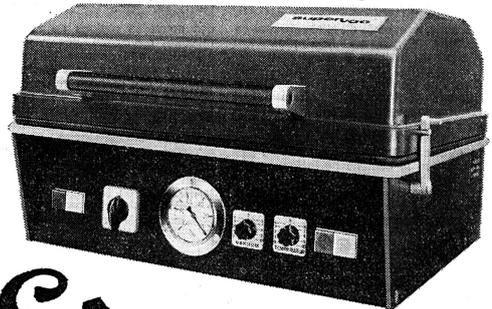
heisst Lebensmittel ohne Gewichts- und Aromaverlust frisch auf Vorrat halten – ideal für Hotel- und Gaststättenbetriebe.

Günstige Occasionen ab Fr. 600.-

Wir haben eine grosse Auswahl wenig gebrauchter Vakuumverpackungsmaschinen in verschiedenen Grössen bereits ab Fr. 600.-.

SuperVac TM-60

Ausserdem bieten wir Ihnen ein komplettes Programm preiswerter neuer Maschinen, darunter die SuperVac TM-60, die sich speziell für Ihren Bedarf eignet.



Beratung, Vorführung und Verkauf:

Plüss-Staufer AG

4665 Oftringen
Telefon 062 41 24 24



Votre invitée:

une femme moderne qui aime le naturel.
Par exemple, la bière. Car la bière convient toujours aux gens de cœur.

une bière, deux cœurs

(Exemple de la campagne publicitaire 1972 en faveur des établissements publics, organisée par les Brasseurs suisses. Des annonces de ce genre paraîtront en couleurs dans 27 périodiques et illustrés.

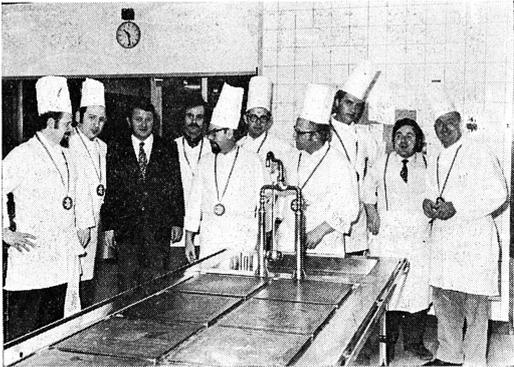
A quoi il faut ajouter de nombreuses affiches, des films dans les cinémas et le soutien de vente que le conseiller de votre brasserie vous fournira volontiers.)



Bouillons – Suppen – Saucen für höchste Ansprüche

LUCUL

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



Acht Küchenchefs geehrt!

Dank Zusammenarbeit zwischen drei Unternehmen aus den Kantonen Graubünden, Obwalden und Bern konnten acht Mitglieder des «Cercle des Chefs de Cuisine de Zurich» am späten Dienstagabend von Nationalrat Walter Röhlin, Kerns, geehrt und zum Ritter der «Chaine de la Bonne Pâte» geschlagen werden.

Im Rahmen eines friedlichen Wettstreits hatten die Konkurrenten neue Rezepte für Teigwarengerichte der Qualitätsmarke «Trattoria» zu präsentieren. Die Veranstaltung, die im Personal-Restaurant der Unilever in Zürich stattge-

funden hat, war ein voller Erfolg. Die Inhaber der drei Firmen Röhlin AG, Kerns, J. Caprez-Danuser AG, Chur, und Ziegelmüller AG, Herzogenbuchsee, die sich vor einigen Monaten zu einer engen Zusammenarbeit im Zeichen der Verkaufsgesellschaft «Trattoria» zusammengeschlossen haben, erklärten sich voll und ganz befriedigt, da die acht Konkurrenten und neuen Würdenträger ihre Rezepte freigegeben haben, so dass jede Hausfrau künftighin davon profitieren kann. 100 Küchenchefs waren neutrale Beobachter dieses Wettbewerbs. EE.

Teigwaren... Teigwaren... Teigwaren...

Nachfastnächliche Pro-Portemonnaie-Aktion

Im Rahmen einer dreiwöchigen Aktion hat die Direktion des Kunsthaus-Restaurants zu einem «Teigwarenfestival» aufgerufen. Unter Berücksichtigung der finanziellen Schwierigkeiten, die jeweils nach der Fastnacht zur Tagesordnung gehören, wird im umgebauten Kunsthausrestaurant – genau gesagt in der Brasserie und im Bistro – ein Sonderdienst für Magen und Portemonnaie durchgeführt.

Während drei Wochen – bis dann dürfte die finanzielle Flaute weitgehend überwunden sein – stehen dem Gast des Restaurants Kunsthaus sieben ausserlesene Teigwarenmenüs zur Verfügung. Das «Korngold-Kunsthaus-Festival» ermöglicht es jedermann preisgünstig und gut für das leibliche Wohl zu sorgen. Im Mittelpunkt dieser Aktion stehen die Spaghettis, Bolognese a discretion. Für nur Fr. 6.50 kann man sich sattessen. Salat und ein Glas Chianti sind im Preis inbegriffen. Weitere Teigwaren-Menüs sind: Brodo con polpo e tagliatelle, Aeppler Magrone, Lasagne verde Mona Lisa, Tagliatelle Alfredo, Passiccio d'arte und Rigatoni quirinale. Zum Verdauen empfiehlt es sich einen Gang zum Telex unter die Füsse zu nehmen. Das Kunsthaus-Restaurant wartet

mit einer Überraschung auf: Durch eine direkte Verbindung mit dem Telexnetz der Sportinformation ist das Kunsthaus-Restaurant mit der grossen, weiten Welt des Sportes verbunden. EE

1,2 Millionen Franken für Gotthard-Hospiz

Die Stiftung «Pro St. Gotthard» wirbt für zusätzliche Mittel, um den Erwerb des Gotthard-Hospizes zu finanzieren. Die Stiftung hat – wie bereits gemeldet – die Liegenschaft mit rund 6000 m² Umschmung und acht Gebäuden für eine Summe von 1,17 Millionen Franken aus dem Besitz der Familie Lombardi erworben. Zusätzlich entstehen Aufwendungen von 800 000 Franken für die erste Etappe eines Erneuerungsprogramms. 800 000 Franken sind als Gründungskapital durch den Bund, die Kantone Tessin und Uri, die Gemeinde Airolo, den Schweizerischen Bund für Naturschutz, und den Schweizerischen Helmschutz aufgebracht worden. Der ungedeckte Betrag in Höhe von 1,2 Millionen Franken soll nun noch durch eine gesamtschweizerische Aktion gesammelt werden. (ph)

Das Siegerbild der neuen Würdenträger. Von links nach rechts: Hans Schmid, Fred Geiser, Nationalrat Walter Röhlin, N. Ecker, Ernst Brühmann, P. van Engelen, Harold Scheffer, Walter Mohr und Josef Zumsteg. (Foto Eric Eisner, Luzern)

Brief aus dem Tessin

Umsatzspitze des Tessiner Immobilienhandels

Die im Kanton Tessin gehandelten Immobilienwerte erhöht sich innert Jahresfrist von 523 auf 765 Millionen Fr., das heisst um 46 Prozent. Allein vom ersten zum zweiten Semester 1971 sind sie von 329 auf 403 Millionen Fr. gestiegen, womit sie alle vorangehenden Ergebnisse und sogar die Summe des ganzen Jahres 1969 übertrafen. Davon entfielen 39 Millionen Fr. auf Stockwerkeigentum. Vom Gesamtumsatz stand der Bezirk von Lugano mit 200,5 Millionen an der Spitze, gefolgt von Locarno mit 124,5 Millionen, Mendrisio mit 34,8 Millionen und Bellinzona mit 23,7 Millionen usw. Die Mehrverkäufe der Einzelheimen bezifferten sich auf 112,1 Millionen, jene der Mitgedingten auf fast 4,9 Millionen. Demgegenüber kauften juristische Personen um 58,3 Millionen mehr, Deutsche und Oesterreicher um 45,3 Millionen mehr, Italiener um 12,2 Millionen mehr und andere Ausländer um 1,1 Millionen mehr.

Aufschwung im Mendrisiotto

Der Fremdenverkehr im Tessiner Bezirk Mendrisio hat pro 1971 mit einem verheissungsvollen Aufschwung abgeschlossen. Gegenüber dem Vorjahr wurden nämlich 5029 Übernachtungen mehr erzielt. Davon entfielen 4605 auf den Hauptort, wo ein neues Hotel mit 120 Betten eröffnet worden ist. Das Ergebnis ist angesichts der auf 21 544 gestiegenen Gesamtzahl der Übernachtungen und ihrem Rückgang in andern Regionen als Erfolg zu bewerten. Im Mendrisiotto ist der Familientourismus vorherrschend. Ausserdem haben sich von der Autobahn vom nahen Italien her günstige Zubringerverhältnisse ergeben.

Problematische Luganenser Hotelplanung

Der aus den Hotelabbrüchen in Lugano erwachsene Ruf nach der Erstellung eines Neubaus mit 400 Betten wird in dortigen Kreisen unterschiedlich beurteilt. So wird auf die Erschwerung eines solchen Vorhabens wegen der weiter steigenden Bodenpreise hingewiesen, welche die Rentabilität neuer Betriebe vorweg problematisch erscheinen lassen. Es gehört zwar zum Konzept des im Entstehen begriffenen neuen Kongresshauses, die Gästeferenzen ausserhalb der Hochsaison zu vermehren, doch hängt das weitgehend von den Terminwischen der erwarteten Kundschaft ab. Für

diese wird übrigens nicht nur ein neues Erstklasshaus, sondern ebenso ein grösseres Angebot von Hotels mittlerer Kategorie als nützlich bezeichnet. Eine neueste Stimme geht dahin, das Kongresshaus abzuwarten und erst nach dem dann zum sich zeigenden Bedürfnissen für Hotelneubauten zu disponieren. Dabei wird allerdings auch die Gefahr erkannt, dass die Veranstalter von Grossanlässen andere Städte bevorzugen, welche sowohl für Kongresshäuser als auch für geeignete Unterkünfte vorher gesorgt haben.

Nouvelle fondation: «Pro Saint-Gothard»

ATS. «Pro Saint-Gothard»: tel est le nom d'une nouvelle fondation qui vient d'être constituée à Airolo par la Confédération suisse, les cantons du Tessin et d'Uri, la commune d'Airolo, l'«Helmschutz» suisse et la Ligue suisse pour la protection de la nature.

Cette fondation, créée à l'instigation du «Helmschutz» s'est fixé comme but d'acquiescer, au nom du peuple suisse, l'Hospice du Saint-Gothard ainsi que les terrains attenants qui ont été mis en vente. De la sorte, l'hospice et les hauteurs du col – lieux commémoratifs de la Confédération et symboles de la liberté et de la volonté d'indépendance de notre pays – pourront échapper à la spéculation et être conservés pour les générations futures.

Echos du Valais

Un tunnel pour skieurs

Felskinn, à quelque 3000 mètres d'altitude, est le point culminant de la plus récente des installations de remontées mécaniques qui font la gloire de Saas Fee, l'une des stations de ski parmi les plus prestigieuses du Valais. Ce n'est par ailleurs qu'une étape puisqu'un audacieux projet envisage de le rendre bientôt les skieurs à Feskopf, à l'altitude de 3888 mètres. Pour l'heure, en attendant la mise en chantier du tronçon de téléphérique qui reliera Felskinn à Feskopf, Saas Fee inaugurerait officiellement le 16 février un fort intéressant tunnel qui permet aux skieurs de se rendre facilement et sans danger de Felskinn au glacier de Fee où une magnifique piste leur est ouverte. Long de 160 mètres, le nouveau tunnel pour skieurs a un profil de 3,30 mètres de largeur et de 3 mètres de hauteur. Il a coûté 430 000 francs et sa construction a exigé deux années d'efforts dans des conditions particulièrement difficiles.

Un parking à Zermatt

La route rejoindra bientôt la station du Corvin. En effet, un crédit de 25 millions a été ouvert pour la construction du dernier tronçon qui conduira de Taesch à Zermatt. Mais la station haut-valaisanne n'entend pas laisser les voitures automo-



biles, bruyantes et polluantes, pénétrer dans ses rues où le règne absolu des piétons n'est guère contesté que par les taxis hippomobiles. Aussi est-il important d'édifier à l'entrée du village, au lieu dit «Spiess», un garage qui puisse accueillir les véhicules qui ne manqueront pas d'utiliser la nouvelle route. Un groupe de promoteurs s'en est déjà préoccupé et a présenté récemment un projet qui fournira sur plusieurs étages une surface utile de 64 000 m², ce qui permettra de parquer quelques 2500 automobiles. La réalisation, pour laquelle 14 000 m² de terrain ont été acquis, est évaluée à 35 millions de francs, soit environ 15 000 francs par place de parc. En prenant comme base un taux d'occupation de l'ordre de 60 %, ont obtenu un prix de location journalière de 5 à 6 francs. S'il paraît évident que l'avenir appartient à la route, le train ne manquera pas de garder quelques atouts pour lui faire concurrence.

Que rapporte le tourisme?

Les statistiques fiscales ne constituent certainement pas une approche indiscutable si l'on entend apprécier l'apport des différents secteurs à l'économie d'un canton. Elles montrent en effet que les établissements publics et autres professions touristiques ne bénéficient que du 5,8 % des revenus totaux des contribuables valaisans. Aussi, pour répondre à une question d'un député, le département des finances s'est-il livré à un calcul dont les chiffres, surtout estimatifs, donnent une idée plus réelle de ce que le tourisme apporte au Valais. Prenant comme base une dépense quotidienne de 61 francs par nuitée d'hôtel et de 25 francs par nuitée parahotelière, on obtient un chiffre d'affaires total de 283,8 millions de francs pour l'ensemble du tourisme valaisan, à l'exclusion toutefois des dépenses difficiles à chiffrer des excursionnistes qui n'entrent pas dans le compte des nuitées. Pour avoir une idée plus complète de l'importance du tourisme pour notre économie, il y a lieu de tenir également compte d'autres éléments et en particulier de l'industrie du bâtiment qui en trois ans, de 1968 à 1970, a réalisé des constructions à caractère touristique représentant une valeur cadastrale de 578 millions de francs, soit 39,5 % de l'ensemble des immeubles construits. J. B.

2. Folge



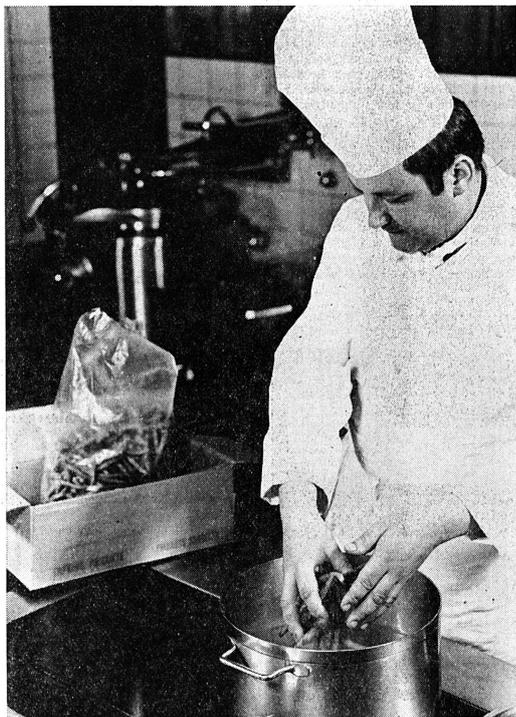
Tiefkühl-Tips vom STI

Praktische Regeln für richtiges Auftauen und Zubereiten

Gemüse

Viel Wahres hat die kürzlich geäußerte Bemerkung eines Fachmannes für sich: «Nicht nur Tiefkühlgemüse, sondern Gemüse überhaupt bedürfen hierzulande bei der Zubereitung einer bedeutend besseren und sorgfältigeren Pflege. Was nützen uns hervorragende Ausgangsprüfungen, wenn sie verkocht, zusammenfallen und unansehnlich auf den Gästetisch gelangen. Auch wenn die Gemüse billiger sind als Fleisch, sollten wir ihnen trotzdem nicht weniger Aufmerksamkeit schenken.» Diesen Vorwurf müssen Sie sich bei der Anwendung von Tiefkühlgemüsen nicht gefallen lassen, wenn Sie folgendes beachten:

- Koch- und Dämpfzeiten sind bis zu 1/2 kürzer als bei gleichem Frischgemüse. Tiefkühlgemüse grundsätzlich nicht kochen, sondern eher «pochieren».
- Lose tiefgekühlte Gemüse gefroren weiterverarbeiten, blockgefrorene hingegen an- oder aufgetaut.
- Zubereitung in Salzwasser: Gemüse in sehr wenig siedendes Salzwasser geben, anschliessend knapp unter dem Siedepunkt gar werden lassen. Für grössere Mengen wird der Kochprozess durch vorheriges Antauen verkürzt.
- Für den sofortigen Verbrauch nur so viel Tiefkühlgemüse vorkochen als innert Stundenfrist serviert wird. (Ist meist nur eine Organisationsfrage).
- Gemüse auf Vorrat (ca. 1 Tag) zubereiten: Nur croquant kochen, sofort abtropfen und abkühlen, nach Bedarf fertigen, z. B. für Salate.
- Dämpfen von Tiefkühlgemüsen: Ein Antauen vor der Zubereitung erlaubt ein regelmässiges Garen.
- Broccoli in siedendes, leichtes Salzwasser geben. Ab Wiederaufkochen beiseite stellen, ziehen lassen. Ja nicht zu weich werden lassen.



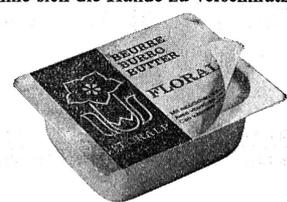
Und das sind die entscheidenden Vorteile von Tiefkühlgemüsen: Grosse Arbeitsersparnis, weil keine Rüstarbeit; exakte Portionierung und gleichbleibende Kalulation; keine Lagerverluste; kürzere Kochzeiten; geringere Kochverluste; konstante Qualität; erntefrisch tiefge-

kühlte Gemüse in reicher Auswahl (über 40) das ganze Jahr. Lose tiefgekühlte Gemüse werden in der gewünschten Menge direkt gefroren weiterverwendet. Anbruchpackungen werden verschlossen und wandern wieder ins Tiefkühlgerät.



Gepflegte Gaststätten

führen die neuen Butter-Portionen von Floralp.
In den praktischen Bechern,
die sich so leicht und bequem öffnen lassen.
Ohne sich die Hände zu verschmutzen.



FLORALP

BUTTER

Sonntags Cowboy

Ferien auf einer Ranch in den USA

Auf dem Land, bei Pferden in der freien Natur, auf einer nordamerikanischen Ranch, vergnügen sich immer mehr erholungsbedürftige Manager und Mütter mit ihren bewegungshungrigen Grossstadtkindern. Ein Ferienaufenthalt auf einer Farm – nicht als bezahlter Landarbeiter, sondern als «Paying guest» – in Blue Jeans und halbhohen Stiefeln, mit bunter Jacke, reichverziertem Ledergürtel und dem breitrandigen Hut lässt im Nacken; das ist in den Vereinigten Staaten je länger je mehr «in».

und idyllische Blockhäuser – sind komfortabel eingerichtet. Geräumige Zimmer mit herrlichen Betten, Bad oder Dusche, Lavabo, WC und Telefonanschluss zum Verwaltungsgebäude. In den teureren Preisklassen findet man oft noch einen privaten Wohnraum mit Cheminée und eine Veranda mit Blick ins Grüne. Televisionsapparate und Radios sucht man vergebens in den Zimmern. An deren Stelle tritt das sanfte Rauschen der Bäume, oder man erlebt, wie wir jeden Morgen auf «1000 Acres», einmalige Sonder-

gentlicher Spielsalon eingerichtet: Mini-Kegelbahn, Tischtennis, Billard und Glücksspiel-Automaten stehen den Gästen jederzeit zur Verfügung – hier für 10 Cents, dort für einen Quarter das Spiel; denn schliesslich muss auch diese vielseitige Unterhaltung der Gäste irgendwie amortisiert werden.

Eine Stunde zu Pferd garantiert

Zu jeder Ranch gehören natürlich Pferde. Reiten ist die Vergnügung Nummer 1 auf jeder Gästefarm. Auf «1000 Acres»



den – nicht zu kurz, damit sie im Blattwerk naschen können. Erst jetzt gewahrt man den reich gedeckten Tisch mitten im Wald. Auf einem offenen Kohlenfeuer hält der Koch saftige Steaks und American Potatoes bereit. Aber auch Salat, Bier, Coke, Kaffee und Kuchen zum Dessert fehlen nicht. Unnötig zu sagen, dass in einer solchen Umgebung, unter fröhlichen Menschen von überall her aus Nordamerika, der Lunch zum unvergesslichen Erlebnis wird.

wurden die dargebotenen Geschichten im Laufe eines Abends immer abenteuerlicher und die Pferde immer wilder...

Für Schweizer Verhältnisse sind solche Ferien auf einer Ranch nicht unbedingt billig. Die Pensionspreise variieren je nach Saison und Unterkunft – Familienzimmer oder luxuriöser Bungalow – von 15-25 Dollar pro Tag und Person. Wochenarrangements kosten den 6fachen Tagespreis und gelten für 7 volle Tage. Wer nicht reiten will, zahlt etwa 2 Dollar weniger pro Tag. In diesen Preisen ist der Service in der Regel nicht eingeschlossen. Auf «1000 Acres» herrscht die Sitte, bei der Abreise etwa 12-15 Prozent Service für das Personal zu entrichten, wobei der Obulus für die einzelnen Bediensteten in Kuverts gelegt, angeschrieben und in einem grossen Kasten im Büro abgegeben wird. – Berücksichtigt man die Vielfalt des Gebotenen auf einer solchen Gästefarm und die wirkliche Erholung, fernab des hektischen Alltagslebens, dann ist der Preis durchaus angemessen.

Schade, dass wir wieder Abschied nehmen mussten von einem herrlichen Flecken Erde, adieu sagen mussten zu freundlichen Menschen, die wir bisher weder sehen noch küssen, die wir aber wieder treffen möchten – vielleicht in einem nächsten Herbst, auf der Ranch...

H. U. Hugentobler

Kinder sind VIP's

«1000 Acres» preist im Prospekt die besondere Eignung als Familien-Refugium an – und mit vollem Recht. Die kleinen Gäste, die Kinder, sind hier wirklich VIP und werden von den Zimmermädchen, vom Servicepersonal und besonders von den Cowboys in gleicher Weise umsorgt und verwöhnt, als wären es die eigenen Zöglinge. Jack Arehart, der Besitzer von «1000 Acres», selbst stolzes Oberhaupt einer reizenden Familie, hat auch an die Mütter gedacht: neben dem Spielsalon stehen in einer «laundry» Waschautomaten, Dumbler, Bügeleisen und Tische zur Verfügung. Ohne grosse Mühe und für wenig Geld kann «so schnell, zwischenhinein», die Wäsche besorgt werden.



Unsere Familie – meine Frau und ich zusammen mit Sabine, Florian und Urs hatten Gelegenheit, eine Reise von Montreal über Boston nach New York bei Warrensburg im amerikanischen Bundesstaate New York zu unterbrechen und ein paar Ferientage auf der «1000 Acres Ranch» einzuschalten. In jener bewaldeten Region, unweit des Lake George, etwa 250 km südlich von Montreal, werden gleich mehrere Hotelbetriebe als Farm «getarnt» geführt: «Hidden Valley Ranch», «Sit'n Bull», «Roaring Brook», «1000 Acres» und wie sie alle heissen. In Texas oder Wyoming mag die Szenerie vielleicht eine Nuance typischer erscheinen als im Staate New York. Hier wird dort aber werden etwa dieselben Leistungen zu ungefähr gleichen Preisen geboten. Jede Ranch liegt mitten in herrlichem Wald- und Weideland, unweit eines Sees oder eines Flusses. Die Gästehäuser – grössere Gebäudekomplexe

vorstellungen von etwa 200 Wildgänsen, die auf dem jungen Hudson River – direkt vor unserem Familien-Bungalow – mit viel Lärm starten und in Keilformation gegen Süden wegziehen. Die «1000 Acres Ranch», wie alle anderen Farmen, ist nicht nur für die gepflegte Küche, den freundlichen Service und die ungezwungene Atmosphäre bekannt. Das Essen ist hervorragend und mehr als reichlich – für kalorienbewusste Gäste fast des Guten zuviel. Aber auch für körperliche Betätigung ist in reichem Masse gesorgt: Tennis, Golf, Angeln und Wasserski im nahen Fluss, Schwimmen zur Sommerzeit im offenen Bassin und bei schlechter Witterung im Hallenbad, Basket- und Volleyball und viele andere Sportarten können hier ausgeübt werden. Auch eine Finessauna fehlt nicht auf der Ranch.

Der Raum unter der Gesellschaftshalle mit Dancing im Hauptgebäude ist als ei-

stehen etwa 60 Tiere zur Verfügung, Braune, Gelfleckte, Schimmel; alle auf «Western Saddle» zugeritten; mit Temperament die einen – gutmütig und «gewohnt im Umgang mit Kindern und ängstlichen Damen» die andern. Wir hatten das Glück, zur Nachsaisonzeit auf der Ranch anzukommen, als nur etwa 50 Gäste auf der Farm weilten. So verbrachten wir täglich 4-5 Stunden im Sattel. Aber auch bei «full house», wenn etwa 250-300 Touristen hier wohnen, wird jedem Gast täglich eine Stunde zu Pferd garantiert; immer unter Führung von erfahrenen Cowboys. Mindestens einmal pro Woche gibt es einen «Picnic Ride». Die einzelnen Reitergruppen verlassen die Ranch vormittags, jeder Trupp zieht in einer anderen Richtung davon. Gegen Mittag trifft man sich wieder in einer idyllischen Waldlichtung viele Meilen weg von der Ranch, irgendwo am Fluss. Die Pferde werden an die Bäume gebun-



Diese Einrichtung erspart den Gästen das Mitschleppen von einem Dutzend Wäschegarnituren, und zudem wird die Rechnung nicht mit unnötig hohen Beträgen «for laundry» belastet – eine Kleinigkeit nur, aber praktischer Dienst am Kunden.

Freunde gewinnt man schnell

Abends trifft man sich an der Bar, zu Western Songs, Tanz und gemütlicher Plauderei – nicht etwa im dunklen Anzug; der wäre hier fehl am Platz. Je bunter das Hemd und je breiter der Hutrand, desto eher gehört man dazu... Mr. und Mrs. so und so existieren auch nicht auf einer Ranch. Wir unterhielten uns hervorragend mit Deborah und Jim aus Montreal, halb auf englisch, halb auf französisch; Pete und Madeleine aus New Jersey waren wie wir das erste Mal auf «1000 Acres». Mit John, dem Chefcowboy aus Stony Creek und Jack mit der schwarzen Augenbinde aus Tennessee und Ann, der St. Gallerin, die vor 40 Jahren nach den Vereinigten Staaten geheiratet hatte, verließ die Unterhaltung gemischt in Englisch und Schweizerdeutsch mit Erklärungen. Von Tag zu Tag wurde der Bekanntenkreis grösser, man tauschte Erfahrungen aus, lernte sich näher kennen, und ganz von selbst

▲ «1000 Acres Ranch» bei Stony Creek, Lake George, N. Y.

◀ Vor dem Austritt im Paddock...

▲ «Private Cabin» der teureren Preisklasse mit Wohn- und Schlafraum sowie Veranda mit Blick ins Grüne

◀ «Pic-nic ride» – am Mittag treffen sich die Reitergruppen in einer Waldlichtung zum Lunch





Letzte de Londres

Hôtels... châteaux en Espagne

Plus de 2 500 000 estivants britanniques ont visité l'Espagne en 1971, pour la plupart par l'entremise d'entreprises de voyages à prix forfaitaires. Comme vient de le révéler une enquête menée par la très impartiale Association des Consommateurs («Consumers Association»), plus de 80% d'entre eux s'estiment satisfaits de leurs vacances.

Sur 1600 personnes interrogées, 28 seulement déclarent qu'elles ne prendraient plus part à ce genre de villégiature. Presque toutes affirment qu'elles en avaient eu pour leur argent et, dans la proportion de neuf sur dix, qu'elles complétaient employer les services des mêmes «tour operators» à l'avenir.

Mécontentement

Néanmoins, une minorité très appréciable, vu le nombre énorme des vacanciers britanniques en Espagne, avait de bonnes raisons d'exprimer son mécontentement. A leur arrivée, 3% d'entre eux trouvèrent que leur hôtel avait été changé. Pour 7%, ce fut bien pire; ils se virent dans la même situation que Joseph et Marie, suivant l'Evangile: «il n'y avait point de place pour eux dans l'hôtel-rie». Leurs chambres avaient été préalablement louées à d'autres personnes, qui les occupèrent. L'un d'eux déclara que, durant tout son séjour, il avait dû passer ses nuits sur le balcon à la belle étoile, sa chambre étant occupée par des inconnus. Fréquemment, les hôtels n'étaient pas terminés: dans plusieurs cas, les maçons y travaillaient encore jour et nuit, de sorte que les vacanciers, la poussière et la saleté gâchèrent complètement les vacances des voyageurs. Souvent, les voies d'accès et les piscines prévues au programme n'y étaient pas.

«Châteaux» en Espagne

D'après l'enquête précitée, plus de 17 000 vacanciers n'auraient donc pas trouvé à se loger, bien qu'ayant commandé leurs chambres à l'avance dans les hôtels ibériques. Ceux-ci étaient-ils donc assimilables aux châteaux en Espagne? Comme l'explique le dictionnaire Robert, ce terme signifie des projets chimériques et remonte aux chansons de geste, dans lesquelles les preux chevaliers d'antan recevaient en fief des châteaux en Espagne... qu'ils devaient d'abord attaquer et prendre d'assaut. Cette investigation décida certains grands journaux anglais à aller voir sur place où en étaient les choses. Les recherches du reporter de «The Times» furent particulièrement révélatrices. Il les concentra sur deux des régions les plus populaires parmi les estivants britanniques: Majorque et Minorque. Ayant étudié les brochures des agences de voyages, il constata que, dans 14 cas, les hôtels prévus n'étaient pas encore construits au moment où ces programmes furent imprimés. Or, à mi-janvier, trois seulement étaient plus ou moins terminés — trois mois à peine avant l'ouverture de la saison des vacances «15 jours tout compris».

Parmi les 11 autres, l'un était à peine «un trou dans la terre» — ce n'était encore qu'un terrain vague, portant toutefois des écriteaux selon lesquels les fondations d'un grand hôtel allaient y être creusées. Un autre, décrit dans les brochures des agences comme devant être terminé dès l'hiver de 1971, était très loin de l'être: le hall de réception était une étendue de ciment où les pieds des maçons avaient laissé leur empreinte. D'autres encore, décrits par les rédacteurs des brochures avec leur lyrisme coutumier, étaient représentés par des poutres d'acier, et rien n'y indiquait les «swimming pools» et mini-golf links y annoncés.

Commandes prématurées

Certains étaient plus avancés: dans quel-

Das 200-Zimmer-Hotel «Europa» in Kopenhagen wurde von einer Interessengemeinschaft der EHC (European Hotel Corporation) und A. P. Møller (Grossredner) gekauft (s. auch Bericht auf Seite 9).

che-pied à assécher les fondations, où l'eau de maréesgates tout proches s'était infiltrée; dans l'autre, tout ce que l'on pouvait voir était un excavateur récemment arrivé pour commencer les fouilles, mais qui était en panne. La construction de trois des hôtels non terminés avait commencé dès 1970. Deux d'entre-eux, le Topacio et l'Aquamarina à Minorque, pour lesquels l'agence Swan avait pris des commandes, depuis annulées, pour 1971, n'avaient des murs que sur deux de leurs six étages. Un troisième, l'Audax, également à Minorque, figurant dans six des brochures de vacances pour l'été 1972, ne sera certainement pas complété à temps, encore que le gros œuvre de ses dix étages soit en place. Néanmoins, l'agence Horizon, persiste à prendre des commandes pour cet établissement.

Hôtels neufs, mais déjà dégradés

Même là où les hôtels sont déjà terminés, comme par exemple au Saronaga Playa à Minorque, complété en 1970 et loué par l'agence Clarksons, des débris de maçonnerie tout autour de l'hôtel, tombés des balcons, et une fissure béante tout le long de sa façade, montraient la précarité des méthodes de construction espagnoles; mais l'agence affirme que les réparations nécessaires seront terminées dès le 15 mars. Ayant eu une très mauvaise presse l'an dernier quand l'hôtel El Toro à Benidorm se trouva hors d'état de recevoir ses clients, l'agence met d'ailleurs tout en œuvre pour éviter la répétition de tels incidents et, dans la récente édition de son programme pour 1972, elle a ajouté une garantie formelle pour prémunir ses clients contre pareils contretemps. Dans l'intérêt de ceux-ci comme aussi dans celui des agences et de l'hôtellerie espagnole dans son ensemble, il faut espérer que les vacanciers n'auront pas à subir les fâcheuses découvertes de l'an dernier et que les «tour operators» abandonneront les hôtels dont la mise au point est incertaine. C'est ce qu'a déjà fait M. Duncan Hawes, le nouveau directeur de l'agence Blue Sky, en «laisant tomber» l'hôtel Cristina Park à Salou, sur la Costa Dorada; les clients seront logés dans un établissement de classe supérieure.

René Elvin

Japan, der touristische Markt von morgen

Aufgehende Sonne

Das Verkehrsministerium hat kürzlich seinen Jahresbericht 1970 über den Tourismus in Japan veröffentlicht. Der Bericht stellt fest, dass der Tourismus im japanischen Volk an Intensität rasch zunimmt, während zugleich die Zahl der Japaner, die ins Ausland, und die Zahl der Fremden, die nach Japan reisen, in stetigem Wachstum begriffen ist. Das Weissbuch nimmt auch auf die Massnahmen der Regierung zur Förderung des Tourismus Bezug, die im Laufe des Haushaltsjahres 1971, das im März 1972 zu Ende geht, ergriffen werden sollen.

Der Begriff Tourismus, der im Weissbuch erscheint, umfasst nicht nur Urlaubs- und Erholungsreisen, sondern auch Wandern, Angeln, Bergsteigen, Schwimmen im Meer usw., schliesst aber nicht die normale Freizeitgestaltung ein, wie etwa Kino- oder Theaterbesuche. In einem kurzen Ueberblick folgen die wesentlichsten Aussagen des Weissbuches.

Tourismus pro Kopf der Bevölkerung

Der Tourismus des gesamten japanischen Volkes lag im Jahre 1970 bei ungefähr 442 Millionen Tageseinheiten. Damit ist die Gesamtzahl aller Reisen und Ausflüge aller Personen gemeint, die zur Erholung und zum Vergnügen nach Japan reisen. Die Häufigkeit pro Kopf der Bevölkerung lag damit bei etwa 4,3mal im Jahr. Reisen, die länger als einen Tag dauerten, wurden mit 83 Millionen Tageseinheiten gezählt. Das sind 20,4 Prozent der Gesamtzahl. Was die Art der Erholungsreisen betrifft, so ist bemerkenswert, dass der Anteil der Gruppenreisen im Schwinden begriffen ist, während der Anteil von Erholungsreisen mit den Angehörigen der eigenen Familie oder mit Freunden eine steigende Tendenz aufweist. Eine Aufschlüsselung nach Transportmitteln, die von den Personen benutzt wurden, die 1970 Erholungsreisen von mehr als einem Tag Dauer unternahmen, zeigt, dass die Reisen mit der Bahn immer noch an erster Stelle liegen. 59,5 Prozent entfallen auf sie. Als nächste Transportmittel folgen ihrer Häufigkeit nach Busse, private Motorwagen, Schiffe und Flugzeuge.

Die Gesamtausgaben für Tourismus werden für das Jahr 1970 auf etwa 1 467 200 Millionen Yen geschätzt. Das wären etwa 4 Prozent aller privaten Verbraucherausgaben des japanischen Volkes. Von dieser Summe entfielen auf Erholungsreisen, die länger als einen Tag dauerten, etwa 955 800 Millionen Yen, das 1,8fache im Vergleich zu 1967.

Sprunghafter Anstieg der Auslandsreisen

Die Zahl der Japaner, die auf Auslandsreisen gehen, ist in jüngster Zeit von Jahr zu Jahr stark angestiegen. 1970 erreichte sie eine Höhe von 936 205 Personen (unter Einschluss von 272 738 Personen, die Okinawa besuchten). Das bedeutet einen Zuwachs von 32 Prozent gegenüber der Zahl des Vorjahres, die bei 712 080 lag. Die bemerkenswerte Zunahme

über dem Vorjahr einen bemerkenswerten Zuwachs, und zwar um 40 Prozent. Von diesen Touristen bleiben 770 573 eine längere Zeit in Japan, im Vergleich zu 1969 ein Zuwachs von 51 Prozent, während Transitbesucher mit insgesamt 83 846 Personen einen Rückgang um 13 Prozent verzeichneten. (Transitbesucher sind Passagiere von Schiffen oder Flugzeugen, die zwischen Ankunft und Abreise nicht mehr als 72 Stunden im Lande bleiben.) Ausländer, deren Aufenthalt in Japan wegen dienstlichen oder geschäftlichen Angelegenheiten eine längere Zeit in Anspruch nahm, wurden mit 205 228 gezählt, ein Zuwachs von 27 Prozent gegenüber dem Vorjahr.

Der wichtigste Faktor hinter diesem steilen Anstieg der Besucher aus dem Ausland war zweifellos die Weltausstellung EXPO 70 in Osaka, die ein halbes Jahr dauerte.

Nordamerika steht mit 413 888 Personen, das sind 48,4 Prozent an erster Stelle, gefolgt von Asien mit 20 Prozent, Europa mit 18,2 Prozent und Ozeanien mit 4,8 Prozent.

Was die japanische Zahlungsbilanz im internationalen Tourismus betrifft, so hatte Japan Einnahmen in Höhe von 232 Millionen Dollar zu der Zeit, als die Zahl von 84 Millionen Dollar oder 57 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Gleichzeitig stiegen auch die Ausgaben um 74 Millionen Dollar oder 31 Prozent auf 315 Millionen Dollar. Es ergibt sich demnach ein Defizit von 83 Millionen Dollar, das dem Defizit im Vergleich zum Defizit im Vorjahr, das bei 93 Millionen Dollar gelegen hatte, um 10 Millionen Dollar geringer geworden ist.

Massnahmen der Regierung

Die Regierung ist dabei, eine Reihe von Massnahmen zur Förderung des Tourismus zu ergreifen, von denen hier einige erwähnt werden sollen.

Schutz der Quellen des Tourismus: Im Hinblick auf den Schutz der Natur ist die Regierung entschlossen, den Kampf mit den gegenwärtigen Tendenzen aufzunehmen, die auf eine Zerstörung der Natur und auf eine Verschmutzung der Umwelt hinauslaufen. Sie will die Natur als Quelle eines gesunden geistigen Lebens erhalten und nutzen. Um diese Ziele zu erreichen, wird sie eine Verbesserung und Erweiterung des Systems der Nationalparks anstreben. Als Teil ihrer Politik zur Erhaltung kultureller Werte und historischer Stätten wird die Regierung darüber hinaus 990 Millionen Yen für den Bau eines Museums für historische Quellenmaterialien bereitstellen.

Verbesserung der Einrichtungen für den Tourismus: Besonderer Nachdruck soll auf die Verbesserung von verschiedenen Einrichtungen in Gegenden gelegt werden, in denen Touristen noch die unbeherrschte Natur geniessen können. Was den Bau von Hotels betrifft, so wird die Regierung notwendige Schritte unternehmen, um einem erhöhten Zustrom von ausländischen Gästen, besonders in den grossen Metropolen Tokio und Osaka, wo ein spürbarer Mangel an Unterkunfts-möglichkeiten für Fremde besteht, gerecht werden zu können.

Für junge Menschen soll ein neues System von «Jugend-Reise-Dörfern» geschaffen werden, in denen ein reihungreiches Programm für eine gesunde und preiswerte Erholung angeboten werden soll. Das System sieht bisher 16 Dörfer in verschiedenen Teilen des Landes vor. In Entsprechung zu der rasch wachsenden Nachfrage nach Erholung in einer natürlichen Umgebung ist auch an die Einrichtung von «Dörfern für eine natürliche Erholung» gedacht, in denen in harmonischer Einklang mit der Natur Wiesen, Obstgärten und Fischfarmen angelegt werden sollen. Im Haushaltsjahr 1971 werden für diesen Zweck insgesamt 30 Gebiete in allen Teilen des Landes ausgewählt.

Oslo braucht Hotelbetten

Oslo hat seit eh und je zu wenig Hotelbetten. Vor allem im Sommer gibt es in der norwegischen Hauptstadt immer wieder Engpässe, die von Jahr zu Jahr schlimmer werden und länger dauern. Eine Besserung war bisher kaum in Sicht, weil die Möglichkeiten für Neubauten knapp und die Erschliessungs- und Baukosten hoch sind — und weil zumindest ein Teil der örtlichen Hotellerie den gegenwärtigen Zustand nicht übermässig ungeniert sieht: Immer ein volles Haus zu haben ist eine feine Sache.

Nun hat Oslos initiativer, weiblicher Verkehrsminister Alfhild Hovden, die Initiative ergriffen und ausländische Fluggesellschaften aufgefordert, Hotels in der Stadt zu bauen. Die skandinavische Luftfahrtgesellschaft SAS (Scandinavian Airlines System) ist bereits mit gutem Beispiel vorangegangen: Sie besitzt ein Hotel in der Nähe des Flughafens Fornebu, das sie erweitern will, und plant den Bau eines weiteren Hotels im Stadtzentrum.

Kutner

Grössere Hilfe für die Kleinen

Das Englische Fremdenverkehrsamt beantragte bei der britischen Regierung stärkere Hilfe durch «diskrete» Anleihen für kleinere Hotels und historische Gaststätten.

Für die Zeit von 1970 bis 1975 stehen dem Englischen Fremdenverkehrsamt jährlich fünfzig Millionen Pfund zur Verfügung, die zu neunzig Prozent als staatliche Zuschüsse und zu zehn Prozent als



Darlehen vergeben werden; das sind immerhin 300 Mio Pfund, die dazu verwendet werden sollen, in England 62 000 zusätzliche Fremdenzimmer und 110 000 zusätzliche Fremdenbetten zu erstellen; mit den Staatsgeldern soll auch der Einbau von Liftanlagen und Badezimmern gefördert werden.

82 Prozent der vergebenen staatlichen Zuschüsse liegen in einer Gesamtsumme von jeweils unter 20 000 Pfund. «Es ist nicht unsere Absicht», sagte der Hauptgeschäftsführer des Englischen Fremdenverkehrsamtes, «die kleinen Gastronomieunternehmen durch verstärkte Staatshilfen an die Grossunternehmen aus dem Geschäft zu drängen.»

Kopenhagen ist nicht Dänemark

Zusammenschluss jütländischer Hoteller

16 Besitzer dänischer Hotels in Jütland und auf Fünen haben sich zu einer «Vereinigung Internationaler Hotels westlich des Grossen Belts» zusammengeschlossen. Wie der Sprecher der Gruppe mitteilt, bedeutet diese Neumformierung keinen Ausbruch aus der dänischen Zentralorganisation, sondern lediglich ein Instrument für engere Zusammenarbeit dieser Hotels. Deren Probleme unterscheiden sich in der Tat häufig von denen etwa der Kopenhagener Hotellerie. Während dort fast das ganze Jahr über

Fort mit Rang und Titel in Schweden

Ein sozialdemokratischer Abgeordneter fordert in einer Reichstagsrede die Abschaffung von Rang und Titel bei Ausfüllung der in Schweden, nach wie vor obligatorischen Hotelanmeldung. Begründet wird diese Forderung damit, dass diese bisherige Praxis «den sozialen Snobismus bei bestimmten Hotelgästen fördert und in entsprechender Weise die Sonderbehandlung, verbunden durch das Hotelpersonal Wirklichkeit werden lässt».

«Saison» ist und in der Hauptsaison oft keine Mittelklasse-Hotelbetten zu haben sind, klagen die Provinzhotels über ungenügende Ausnutzung ihrer Bettenkapazität. Erschwerend kommt für die Provinz-Hotellerie hinzu, dass viele ausländische und vor allem überseeische Reiseveranstalter nur dann Reisen nach Dänemark ausschreiben, wenn mindestens zwei Übernachtungen in Kopenhagen eingebaut werden können. Ist dies nicht möglich, weil dort Betten überhaupt nicht oder nicht in der gewünschten Preisklasse vorhanden sind, werden die Reisen gelegentlich abgesagt — und vor allem die Provinzhotels sind dann die Leidtragenden.

Die Mitgliederzahl der neuen Vereinigung soll schon bald auf 20 erhöht werden. Eine von ihr bereits gegründete «Hotel-Einkaufsgesellschaft» soll den Einkauf dieser Hotels zentralisieren, rationalisieren und damit auch verbilligen.

Kutner

DM auf Reisen

Bonn — Der für Dezember 1971 veröffentlichte Monatsbericht der Deutschen Bundesbank stellt bereits erkennen, dass Bürger der Bundesrepublik im vergangenen Jahr mit ihren Ausgaben bei Auslandsreisen neue Rekorde erreicht haben. Die Bundesbank rechnet 1971 für die gesamte Dienstleistungsbilanz mit einem Defizit von reichlich 5 Mia DM, verglichen mit einem Passivsaldo von rund 4 Mia DM im Jahre 1970. Entscheidend für das vergrösserte Defizit war der Reiseverkehr mit dem Ausland. Von Juli bis Oktober wies die Reiseverkehrsbilanz mit 3,4 Mia DM einen um rund 700 Mio DM höheren Fehlbetrag als in den Monaten Juli/Oktober des vergangenen Jahres auf. Die Aufwendungen deutscher Touristen und Geschäftsfreisender im Ausland sind dabei um rund 20 Prozent auf 5,2 Mia DM gestiegen. Die stärksten Impulse gingen vermutlich von dem kräftigen Anstieg des verfügbaren privaten Einkommens aus, an dem die Reiseausgaben schon bisher überproportional partizipierten. Wahrscheinlich hat auch die De-facto-Aufwertung der D-Mark, durch die sich die Auslandsaufenthalte zumindest relativ verbilligten, zu Auslandsreisen angeregt. Der quantitative Effekt der Aufwertung dürfte aber bislang verhältnismässig bescheiden gewesen sein, da sich die Wechselkurse gegenüber den wichtigen Reisezielländern Schweiz, Österreich und Niederlande nicht oder nur wenig veränderten.

E. S.

Stellenangebote Offres d'emploi



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

Hotel Löwen, 5507 Melligen
 Da unser jetziger Küchenchef selbst einen Betrieb übernehmen wird, suchen wir auf Mitte Mai oder nach Uebereinkunft in unseren neuzeitlichen Betrieb

Küchenchef (Alleinkoch)
 Wir erwarten: Erfahrung in A-la-carte- und Bankett-service, Freude an der Ausbildung von Lehrlingen.
 Wir bieten: gute Entlohnung, selbständiges Arbeiten, geregelte Freizeit, langjähriges Engagement, Zimmer im Hause.
 In unserem jungen Team würden Sie sich bestimmt wohlfühlen.
 Offerten sind erbeten an Fam. B. Wüst-Kyburz, Telefon (056) 91 14 90.

2612

Gesucht nach den USA
Jungkoch oder -köchin
 Muss gute Allgemeinbildung haben, inkl. Desserts, in Restaurant in Schweizerbesitz.
 Offerten mit den üblichen Unterlagen per Luftpost an:
 Garver's Restaurant Mr. O. Schnider, Waverly/Iowa 50677 USA.

2609

Hôtel International et Terminus 1201 Genève
 cherche pour le 1er avril ou date à convenir

1 secrétaire de réception
 avec connaissance des langues.

1 portier-tournant
1 apprenti cuisinier

Faire offre avec photo à la direction, 2, rue des Alpes, 1201 Genève, tél. (022) 32 90 95.

2608

HOTEL KRONE LENZBURG
 Hotel-Restaurant Krone Lenzburg Hallenschwimmbad
 Wir suchen zur Ergänzung des Personalstabes in Jahresstellen

Chef-Garde-manger
 (mit guter Berufspraxis und Geschick für kalte Buffets)

Restaurationsstochter oder Kellner
 Den Leistungen entsprechende Entlohnung, zeitgemässe Arbeitsbedingungen, Zimmer auf Wunsch im Hause.
 Offerten mit Unterlagen richte man an
 Fam. Gruber, Hotel Krone, 5600 Lenzburg, Telefon (064) 51 26 12

2599

Nach der Wintersaison ins Herz der Stadt Zürich
 Total umgebaut wird derzeit die bestbekannte Brau-stube **Hürlmann** am Hauptbahnhof in Zürich.
 Hätten Sie Freude, in einem modernen Küchenbetrie-b zu arbeiten? Wir suchen tüchtige Fachleute,

Chef de partie
Chef tournant
Commis de cuisine

Die Entlohnung ist überdurchschnittlich.
 Sie können bei uns ab Mitte April starten.
 Rufen Sie uns ganz einfach an – am besten nachmittags – unter (01) 27 66 94 und verlangen Sie Fräulein Ursula Gränicher.
 Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Gambrinella AG, Bahnhofplatz 9 8001 Zürich

2590

Wir suchen
Sekretärin
 für Gästebuchhaltung (mit Maschine), Réception, Korrespondenz
 Eintritt Ende März oder nach Uebereinkunft.
 Bewerberinnen, die Freude an einer interessanten Jahresstelle bei fortschrittlichen Arbeitsbedingungen haben, richten ihre schriftliche Offerte an
 Niklaus Weibel
Hotel Continental, 6000 Luzern

2569

Je cherche un
jeune cuisinier
 capable, sachant travailler seul (avec apprenti) pour place à l'année. Entrée 15 avril.
 S'adresser à
l'Hôtel de Londres, 1400 Yverdon

2576

Europa Grand Hôtel au Lac 6902 Lugano-Paradiso
 cherche pour mi-mars

jeune homme – sous-chef de réception
 (expérience NCR-casse – Langues)

commis de cuisine
commis de salle
Obersaaltochter
serveuses pour snack-bar
commis chasseur
 pour night club

Faire offres avec copies de certificats, photo et pré-tentions de salaires au bureau central.

2573

Wir suchen in gutbezahlte, lange Saison, evtl. Jahres-stelle
Chef de service
 oder
Aide du patron
 Offerten sind erbeten an
 Garni – Pizzeria Internazionale, 6500 Bellinzona

2567

Hôtel d'Angleterre, Genève
 cherche
premier secrétaire de réception
 (français, allemand, anglais désiré), NCR 42
 Entrée de suite ou à convenir.
 Offres à la direction (éventuellement tél. 022/32 81 80).

2566

Gesucht nach Lugano:
 für Saison 25. März bis Oktober

Praktikant-Kontrollleur
 für Kontrollarbeiten, Keller- und Warenverwaltung.

Praktikantin
 für Büro und Hotelbetrieb

Saalkellner
Commis de rang
Saalpraktikant
Kochlehrling

Offerten mit Foto, Zeugnisabschriften und Gehalts-ansprüchen sind erbeten an Familie Schmid

Hotel International au Lac 6901 Lugano

2542

Hotel-Drei Könige, Einsiedeln
 Röllisserie/Bar/Dancing – modernstes Hotel am Platz
 Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft:

1 Küchenchef
1 Commis de cuisine
2 Serviertöchter
 für Speiserestaurant (Foto)

1 Barmaid
 (Foto)

1 Buffettöchter
1 Zimmermädchen

Angenehmes Arbeitsklima, sehr guter Verdienst.
 Offerten oder telefonische Anfragen richten Sie bitte an:
 Fam. N. Calore-Reichmuth, Tel. (055) 6 14 41

2543

Städt. Krankenhaus Rorschach (am Bodensee)
SIE interessieren sich bestimmt für eine gut aus-gebaute Küche, für regelmäßige Arbeitszeit oder auch die Möglichkeit, sich in die Diät-küche einzuarbeiten.
WIR möchten gerne Verbindung aufnehmen mit einer

Köchin
 oder einem
jüngeren Koch
 (neben Küchenchef)

Stellenantritt nach Uebereinkunft. Gehalt im Rahmen der kant. Normen (je nach Vorkenntnissen). Eintritt in die Pensionskasse möglich.
 Ihre Anfrage wird uns freuen.
 Verwaltung Städt. Krankenhaus, 8400 Rorschach
 Telefon (während der Bürozeit) 071 / 41 42 11.

2586

Grand Hôtel
 recherches

réception **réceptionnaire/ caissier NCR**
secrétaire de réception/ caissière NCR
stagiaire de réception
portier de nuit
chasseur
secrétaire de contrôle économat et cave
filie de cafétérie

restaurant **2ème maître d'hôtel**
chefs de rang
demi-chefs de rang
commis de rang
apprentis sommelier
 (à l'année)

bar **barmaid**
 (débutante)

cuisine **apprentis de cuisine**
 (à l'année)
garçons de cuisine
garçons d'office

Faire offre avec certificats, curriculum vitae et photo à la direction J. R. Herren, 1854 Laysin.

2581

Anmeldeformular für Stellensuchende
 (Gebührenfreie Vermittlung)

Bewerber, die sich für einen Arbeitsplatz in einem unserer Mitgliederbetriebe interessieren, wollen bitte nebenstehenden Coupon in Blockschrift gut lesbar und vollständig ausfüllen und 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 Telefono 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	

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Sekretärin

Ueberdurchschnittlicher Verdienst, angenehmes Arbeitsklima.

Hotel-Restaurant Salmen

8952 Schlieren

M. und A. Pfenninger, Tel. (01) 98 60 71

2515

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft in modern eingerichtete Kantine

Hilfskoch oder Hilfsköchin

(kann angelernt werden)

eventuell aus der Lehre entlassener Koch oder Köchin.

Gute Entlohnung und fortschrittliche Sozialleistungen.

Offerten sind zu richten an:

Personalrestaurant Galenica AG
Untermattweg 8, 3027 Bern, Tel. (031) 55 22 22,
intern 285, Herrn Hurlebaus

2532



Hotel Merkur
Rôtisserie «Le Mazot»
3800 Interlaken
am Bahnhofplatz

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir in lange Sommersaison 1972, eventuell in Jahresstellen:

1 Chef de partie

(in unsere aufs modernste eingerichtete Küche, Eintritt: März/April).

div. Restaurationskellner/-töchter

(Eintritt: März/April/Mai)

2 Kellner für sofort

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbitten wir an die Direktion,
Tel. (036) 22 66 55

2495

GESUCHT

für lange

Sommersaison

Anfang April-Mitte
Oktober

oder

Jahresstellen

**Grand-Hotel
Territet
Montreux**

500 Betten, moderne Einrichtung,
5 Monate voll besetzt.

**GARANTIELOHNE
fÜR SERVICEPERSONAL**

GRATIS:

Gelegenheit zum Besuch
von

- Sprachkursen
- Fachkursen

- Einarbeitung in vollelektronische
Verwaltung auf
Computer

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und
Gehaltsansprüchen erbitten an
H. F. Müller, dir. propr.,
Case 62, Territet.

1067

Kontrollleur

für Einkauf und Warenkontrolle

Hilfskontrollleur

(Praktikantin)
Mithilfe am Buffet/Bonkontrolle

Chef de partie / Saucier

rempl. chef

Entremetier

mit Berufserfahrung

Patissier

selbständig

Commis de cuisine

mit Berufserfahrung

Officegouvernante

Italienisch sprechend

Buffettochter

Kaffeeköchin

automatische Maschine

Oberkellner

sprachenkundig, zur Führung grosser
Brigade geeignet

Winebutler / Chef de rang

Verkauf ab Stock

Commis de rang

Saaltöchter

Stagiaires für Saal und Etage

Anfängerinnen zur Einarbeitung

Tapezierer

für Polstermöbel

Eden-Hotel, 3700 Spiez, Thunersee

80 Betten

sucht für Sommersaison mit Eintritt Anfang Mai oder
nach Uebereinkunft

Chef de partie

Commis de cuisine

Köchin

Economatgouvernante

evtl. Anfängerin

Saalkommis

Portier

(sprachkundig)

Offerten sind zu richten an:

Eden-Hotel, 3700 Spiez.

2520

Hotel Drachenburg und Waaghaus

8274 Gottlieben (TG)

sucht für die Sommersaison, April bis November:

Sekretärin/Praktikantin

2. Chef de service

Buffetdamen

Buffettöchter oder -burschen

Commis de cuisine

Servicetöchter oder Kellner

Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugniskopien an
Fam. Martin-Hummel, Tel. (072) 9 62 03.

2514

Hotel Viktoria

6082 Reuti-Hasliberg

Wir suchen in Ganzjahresstelle zum Eintritt April/Mai
1972.

Alleinkoch

zur selbständigen Führung unserer Küche

Köchin (oder Commis de cuisine)

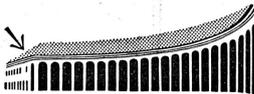
als rechte Hand des Kochs.

Wir bieten:

- geregelte Arbeits- und Freizeit,
- zeitgemässen Lohn,
- freie Verpflegung und Unterkunft,
- interessante Tätigkeit in aufstrebendem Ferienort
in sonnigem Gebiet zum Wandern, Baden und Ski-
fahren.

Wenn Sie Freude haben, in unserem jungen Team
mitzuarbeiten, dann erwarten wir gerne Ihre Offerte
mit den entsprechenden Unterlagen an R. Brühlwiler,
Direktion, Tel. (036) 71 11 21.

2505



Wir suchen in unseren modern eingerichteten Betrieb

Kochlehrling

Bahnhofbuffet Enge, 8027 Zürich,
H. Rüegg-Widmer, Tel. (01) 25 18 11

2502

Strandhotel Seegarten, Lugano-Lido

sucht für die Saison, 20. März bis Oktober 1972:

2. Sekretärin/Büropraktikantin

Saaltöchter/Saalkellner

(auch Anfänger)

Hilfsgouvernante

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Foto sowie Ge-
haltsansprüche an

Fam. R. Huber, Strandhotel Seegarten, 6900 Lugano-
Cassarate, Tel. (091) 51 23 21.

2525

HIRSCHENBETRIEBE
SNACK GRILL LUZERN CACAOU ST. PAULI

Wir suchen zwei tüchtige und freundliche

Barmails

(für Diskothek und Apéro-Bar)

Kellner

(evtl. Anfänger für Tischservice in Diskothek und
Dancing.)

Tel. (041) 22 51 50. Wenn keine Antwort Tel. (041)
22 00 73.

2524

Gesucht an den Genfersee

Direktionssekretärin

(Réceptionssekretärin)

Erforderlich sind: sichere Stenografie in französischer und deutscher
Sprache, wenn möglich gute Kenntnisse in Englisch und Italienisch
sowie Erfahrung im Hotelfach. Handelsdiplom oder ähnliche Ausbil-
dung.

WIR SUCHEN: eine Mitarbeiterin, die Wert legt auf einen Dauerposten
und sicheres, angenehmes Arbeitsverhältnis. Auf Wunsch Wohnmöglich-
keit und Verpflegung im Hause. Diskretion zugesichert.

Economatgouvernante

Handschriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte unter
Chiffre 2527 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Seehotel Schwert, 6442 Gersau

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft:

Buffettöchter

Buffetburschen

Koch-Entremetier

Kochlehrling

Tochter für Garde-manger

Serviertöchter

Sehr guter Verdienst.

Familie Paul Nigg, Seehotel Schwert, 6442 Gersau, Tel. (041) 84 11 34

2547

**HOCH-YBRIG
GASTBETRIEBE AG**
GESSNERALLEE 38
8023 ZÜRICH 051 27.81.25

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Betriebsassistent
wenn möglich mit abgeschlossener Kochlehre.
Interessante, selbständige Arbeit in aufstrebendem
Sommer- und Winterkurort.
Geboten werden: gute Sozialleistungen, Möglichkeiten
zum Wintersport, 50 Autominuten von Zürich.
Anfragen und Offerten sind an unsere Geschäfts-
leitung zu richten.

2189

Der aufstrebende Sommer- und Winterkurort



sucht infolge Demission des langjährigen, bewährten Kurdirektors

Geschäftsführer (Kurdirektor)

Verlangt wird: gewandte, sprachenkundige Persönlichkeit mit Er-
fahrung in touristischen Belangen.

Erwünscht wird: Arbeitsantritt auf Sommersaison 1972.

Anmeldung mit Foto, Saläransprüchen und den üblichen Unterlagen
bis spätestens 20. März 1972 an
Postfach 54, 3981 Bettmeralp/V.S.

P 36-12991

Casino Kursaal, Interlaken

sucht für die Sommersaison

Buffetpersonal

Kellner

Serviertöchter

Patissier/Konditor

Chasseur

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

CASINO KURSAAL, 3800 INTERLAKEN.

2512

Hotel Vaduzerhof, Vaduz

für Sommersaison 1972 (25. März bis Ende Oktober) suchen wir:

Empfangssekretärin

mit Praxis, absolut selbständig, Deutsch, Englisch, Französisch in Wort und Schrift, Italienischkenntnisse erwünscht.

Bardame

für Hotelbar

Bardame

für Bar-Dancing

Buffetdame oder Tochter

Küchenburschen

Offerten sind erbeten an

Hotel Vaduzerhof, 9490 Vaduz/Liechtenstein
Telefon (075) 2 31 40 oder 2 21 40

2555



seehotel meierhof

8810 horgen

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

Büro: Sekretärin-Personalbüro
kaufm. Angestellten
Buchhaltung

Loge: Logen-Tournant
Chasseur

Etage: Gouvernante

Küche: Sous-chef Restaurant
Chef garde-manger
Chef tournant
Commis de cuisine
Commis pâtissier

Restaurant: Anfangs-Chef
de service
Service-Hostess

Offerten mit Zeugnisbeschriften und Photo sind erbeten an F. Lüscher, Direktor, Tel. (051) 82 29 61.

2544



Hotel Waldhaus
7514 Sils-Maria, Engadin

mit Hallenbad

Gesucht für Sommersaison (6./10. Juni bis Anfang Mitte Oktober)

Kassier(in) – Sekretär(in)
Sekretär(in) – Maincourantier(e)
Korrespondent(in)

Eintritt möglichst schon Anfang Mai.

Chef saucier – Sous-chef
Anfangsgouvernante

für Economat und Office

Zimmermädchen-Tournante

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an R. Kienberger.

2565

Hotel Plaza, 8001 Zürich

Erstklasshotel im Zentrum sucht ab sofort oder nach Uebereinkunft

Telefonist(in)
sprachenkundig

Réceptionist(in)
für Kasse und NCR

Chefs de partie

Chef de garde

Commis de cuisine

Wir bieten überdurchschnittliche Bedingungen.
Telefon (01) 34 60 00.

2562

Zermatt
Hotel Pollux Dancing-Restaurant
sucht zu sofortigem Eintritt

Kellner oder Servertochter
Commis saucier

Telefon (028) 7 64 63

2518



Hotel Müller, Gersau
am Vierwaldstättersee

sucht für lange Sommersaison (Mitte April bis Ende September)

Chef de réception/Sekretär

Réceptionssekretär

Empfangssekretärin

Etagegouvernante

Saucier-Sous-chef

Commis entremetier

Commis saucier

Commis garde-manger

Commis pâtissier

Nachtportier

Demi-chef de rang

Commis de rang

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnsprüchen an:
Otto H. Camenzind-Nigg, Hotel Müller, 6442 Gersau,
Telefon (041) 84 12 12

2592

Clinique privée médicale de haut standing cherche

garçon style

et de très bonne présentation pour service de chambre et de salle à manger, de préférence de langue maternelle française ou allemande.

Faire offres à la

Clinique Lemana-rustica
21, avenue bosquets de Julie
1815 Clarens-Montreux
(tél. 021/62 16 41)

2582



Victoria-Jungfrau, Interlaken

Wir suchen für die Sommersaison von Ende April bis Mitte Oktober einen jüngeren, tüchtigen

Einkaufschef

Bitte richten Sie Ihre ausführliche Offerte an:
B. Rupplin, Personalchef.

2557



Der neue Gasthof
Kappelenbrücke
am Wohlensee bei Bern

sucht

Koch

in Jahresstelle zu kleiner Brigade. Guter Lohn, geregelte Arbeitszeit, angenehmes Arbeitsklima. (Wenn verheiratet: Wohnung könnte in der Umgebung besorgt werden. Ehefrau könnte, wenn erwünscht, gelegentlich als Serviceaushilfe mitwirken.)

Eintritt: nach Uebereinkunft.

Offerten an:

Gebr. Gygax, Kappelenbrücke,
3032 Bern-Hinterkappelen, Tel. (031) 55 15 15.

P 05-9648



Grand Hotel

cherchons

secrétaire de direction

français, anglais, allemand.

Faire offre à la direction J. R. Herren, 1854 Leysin,
avec certificats, curriculum vitae et photo.

2580

Parkhotel Giessbach
CH – 3855 Brienz
am schönen Brienzensee

sucht für Sommersaison Mai bis Ende September

Chef entremetier

Chef patissier

Commis

Kochlehrling

Wine-Butler-Etagenchef

Chefs de rang et Commis

Saaltöchter

Barman oder Barmaid

Zimmermädchen

Etagenhilfen

Nachtportier oder Nachtwächter

Stopferin, Lingerie-Mädchen

Wäscher

Buffetdame, Buffetochter

Economat-Office-Gouvernante

Sekretärin oder Sekretär

für Korrespondenz

Office- und Küchenburschen

Offerten mit Gehaltsansprüchen gefl. an die Direktion:
A. Berthod, Chalet Beryll, 3818 Grindelwald.

1167

Grand Hotel Europe, 6000 Luzern

sucht für Sommersaison 1972 (April bis Ende Oktober) bei besten Verdienstmöglichkeiten und geregelter Arbeitszeit

Sekretär-Kontrollleur

Chasseur/Telefonist

Commis de cuisine

Chefs und Demi-chefs de rang

(Englisch)

Commis de rang

1. Etagegouvernante

(gut ausgewiesen)

Zimmermädchen

Büglerin

Lingeriemädchen

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

8856

Schlosshotel
6600 Locarno

sucht für anfangs März bis anfangs November, evtl. Jahresstelle

Saaltöchter-Anfangssaaltöchter

Saalpraktikantin

Zimmermädchen-Tournante

mit Servicekenntnissen;

Anfangszimmermädchen

Haustochter

junge Köchin

Sehr guter Lohn. Es besteht die Möglichkeit, Fremdsprachenkurse und Abendschule zu besuchen. Geregeltete Freizeit und Familienanschluss.

Offerten an

Familie Franz Helbling-Wiedmann, Schlosshotel,
6600 Locarno.

2082

TESSIN

Hotel Orselina, Locarno

Für unseren neuzeitlich geführten Hotelbetrieb suchen wir per Ende März 1972 oder nach Uebereinkunft einen tüchtigen, verantwortungsbewussten

Saucier / Sous-chef

Wir erwarten eine aktive Mitführung in der Küche, unsererseits bieten wir Jahres- oder Saisonstelle, gutes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Foto und Referenzen sind erbeten an Familie Amstutz, Hotel Orselina,
6644 Orselina-Locarno.

2619

ERSTKLASSHOTEL mit langer Wintersaison sucht

Direktionsassistenten

(evtl. Jahresstelle)
Eintritt nach Uebereinkunft

Personalchef

Eintritt zirka 1. November 1972

Chef de réception

Eintritt zirka 1. Oktober 1972

In Betracht kommen nur Herren mit einer umfassenden Praxis in Erstklassbetrieben.

Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 2623 an Hotel-Revue, 3011 Bern.



Flughafen-Restaurants AG
8058 Zürich-Kloten
Tel. (01) 84 77 66

Kassierin und Servertöchter

sind bei uns charmante Junge Damen, die täglich 9 Stunden in internationaler Atmosphäre verbringen, selbst gerne gut essen und gepflegt wohnen.

Rufen Sie uns an. Unser Herr Grohe wird Sie gerne zu einer persönlichen Besprechung einladen.

Flughafen-Restaurants Zürich
Tel. 051-84 77 66



1933

Hotel de l'Ancre, Genève

sucht für sein gepflegtes, modernes Haus

Telefonistin-Anfangssekretärin

Buffetdame/-tochter

Kellner oder Servertöchter

evtl. Anfänger(in)

Portier-Tournant

Aide Portier-Hausbursche

Wir bieten sehr gute Anstellungsbedingungen und geregelte Arbeitszeit.

Offerten sind erbeten an die Direktion R. J. Bertocchi
Hotel de l'Ancre, Genève
34, rue de Lausanne
Tel. (022) 32 05 40 oder (022) 32 18 31

2120

ICH SUCHE

In Jahresstellung und mit Eintritt nach Uebereinkunft

Barmaid

für unsere bestbekannte Hotelbar.

Wir wünschen uns eine gut aussehende, loyale, berufs- und sprachenkundige 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 Schweizer Nationalität oder Ausländerinnen mit gültiger Arbeitsbewilligung bitten wir, uns eine kurze Offerte mit Foto und Zeugniskopien zuzusenden, oder eine persönliche Vorstellung mit Herrn Teeschler zu vereinbaren.

2593

CONVENTION
HOTEL INTERNATIONAL
BASEL TELEPHON 061 22 18 70 TELEX 62370

Strandhotel Belvédère
3700 Spiez/Thunersee

sucht in Jahres- oder Saisonstelle

Alleingouvernante
Buffetdame oder Tochter
Chef garde-manger

Offerten sind erbeten an die Direktion.
Telefon (033) 54 33 33

2614

Wir suchen

Aide du patron

Geregelte, interessante Arbeit. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten und Anfragen an

F. Langenegger, Hotel und alkoholfreies Restaurant
Schloss, 8590 Romanshorn, Telefon (071) 63 10 27

2519



Bahnhofbuffet Bern
eröffnet Mitte April 1972 neue, zusätzliche Lokalitäten (Grill-room, Galerie-Restaurant usw.) und sucht tüchtige, nette

Serviertöchter und Kellner

Melden Sie sich bitte persönlich oder telefonisch beim Personalchef oder Chef de service.
Bahnhofbuffet 3001 Bern, Telefon (031) 22 34 21

2616



Hotel Sonnenhof
Castello del Sole
6612 Ascona

sucht mit Eintritt auf Mitte/Ende März für lange Sommersaison (Ende Oktober) folgendes, bestqualifiziertes Personal:

- Restaurant: **Commis de rang**
- Etage: **Hilfzimmermädchen**
Zimmermädchen-Tournante
- Buffet: **Buffetochter**
Kaffeeköchin
- Lingerie: **Näherin**
Glätterin

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion erbeten (Tel. 093 / 2 11 66)

1859



HOTEL MONOPOL
Im Zentrum von
In the centre of
St. Moritz

sucht für lange Sommersaison (Eintritt zirka Mitte Mai bis zirka Mitte Oktober):

- Loge **Nachtportier/Concierge**
- Küche **Chef entremetier**
Chef tournant
Commis de cuisine
Kochlehrling
Argentier
Kaffeeköchin
Economatgouvernante
- Bar Grischuna **Barmaid**

Bitte schreiben Sie an die Direktion mit Ihren Gehaltsansprüchen, Foto und Zeugniskopien, Tel. (082) 3 44 33.

2348

Hotel Calonder, 7500 St. Moritz

sucht für sofort bis Mitte April

Demi-chef de rang

sprachkundig

Commis de rang

sprachkundig

auf anfangs März

Logentournant

(sprachkundig)

Zimmermädchen

Offerten sind erbeten an die Direktion
Telefon (082) 3 36 51

2276

Gesucht nach Lugano

Aide du patron/Oberkellner

für die Führung von Restaurant, Speisesaal, Einkauf und Kontrolle

Bar- und Hallentochter oder Kellner

Saaltochter oder Kellner

Anfangssaaltochter (Praktikantin)

Lingère/Wäscherin oder Wäscher

Zimmermädchen

Chef de partie

Commis de cuisine

Kochlehrling

Hausbursche

Eintritt vor Ostern

Offerten mit Gehaltsansprüchen bitte an:

E. Fassbind

Hotel Continental, 6903 Lugano

1725



Hotel Euler, 4002 Basel

sucht in Jahresstellen

Réceptionnaire (NCR 42)

(sprachkundig)

Anfangssekretär oder Stagiaire

für Kontrolle (später Réception)

1. Commis de bar

2. Commis de bar

Chef de rang

Demi-chef de rang

Commis de rang

Commis de cuisine

Kaffeekoch/-köchin

Chasseur für die Halle

Offerten erbeten an die Direktion.

2205

Hotel-Restaurant Belvédère

3800 Interlaken

(Erstklasshaus mit 100 Betten)

sucht für lange Sommersaison folgendes Personal:

Küche: Entremetier
Commis de cuisine

Rest./ Saal: 2. Oberkellner
(sprachkundig)
Chefs de rang
Serviertöchter
Demi-chefs
Commis de rang
Servicelehrtochter
(Schulhotel SHV)

Büro/Loge: 2. Sekretärin
(Englisch und Französisch).
Nachtportier

Eintritt: Ende April/Anfang Mai oder nach Uebereinkunft.

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

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Lohnansprüchen sind erbeten an die Direktion.

Telefon (036) 22 32 21 / 23 49 03.

1548

Schlosshotel, 6600 Locarno

sucht für 1. März bis Ende November, evtl. Jahresstelle,

erste Köchin

(bestens ausgewiesen)

Köchin

in mittleren Hotelbetrieb. Sehr guter Lohn. Möglichkeit, Fremdsprachkurse zu besuchen, geregelte Freizeit und Familienanschluss.

Offerten an

Familie Franz Helbling-Wiedmann, Schlosshotel, 6600 Locarno
Telefon (093) 7 23 61

2083



Sucht per sofort oder nach Uebereinkunft, evtl. in Jahresstelle:

Sekretärin prakt.

(für Réception)

Koch (Chef de partie)

(Eintritt zirka 15. März 1972)

Kochlehrling

Serviertochter

für Passanten-Restaurant

1. Zimmermädchen

(nur gelernt)

Hausbursche

für Kegelbahn-Reinigung, Keller-, evtl. Buffethilfe (Deutsch sprechend) sowie

Casserolier / Officebursche

Melden Sie sich persönlich oder telefonisch. Telefon (041) 64 11 07.

2353

Sporthotel Pischcha

(130 Betten)

7270 Davos Platz

Moderner, neu eingerichteter Betrieb sucht auf 25. Mai 1972 bis zirka 15. Oktober 1972

Réception Sekretärin

(mit Erfahrung)

Küche Chef de partie

Chef entremetier

Commis de cuisine / Tournant

Saal 1. Saaltochter oder

1. Saalkellner

Saalkellner

Saaltochter

(eventuell Mithilfe in der Bar)

Offerten an W. Altorfer, Dir., Sporthotel Pischcha, 7270 Davos Platz.

1832

Muaterli i möcht gern a Zuckerl haben . . .

Heinerle, Heinerle . . .

Doch, Geld haben wir noch, aber den «Zuckern», da sieh't anders aus.

Wir suchen einen

2. Pâtissier

Der Aufgabenkreis ist interessant, abwechslungsreich und anspruchsvoll und umfasst vor allem die Zubereitung von

- Hoteldesserts für à la carte,
- Kuchen, Torten, Pâtisserie,
- Repräsentationsdesserts für Bankette.

Wir bieten Ihnen

- eine sorgfältige Einführung,
- Mitarbeit in einem guteingespielten Team,
- einen lehrreichen Posten neben einem erstklassigen Chef pâtissier (Gelegenheit, ihm «in die Töpfe» zu gucken)

Rufen Sie uns bitte an, oder senden Sie uns Ihre schriftliche Offerte. Wir freuen uns auf einen persönlichen Kontakt mit Ihnen.

KONGRESSHAUS ZÜRICH, Beethovenstrasse 2
8022 Zürich, Tel. (01) 36 66 88
(Herrn Müller verlangen)

2170

Tessin – Lago Maggiore
Hotel Eden am See
 6614 Brissago
 Tel. (093) 8 22 55
 sucht für lange Sommersaison, Eintritt März oder April.

Saal-Restaurationstöchter

Barmaid
 (evtl. Anfängerin)

Jungkoch
Kochlehrling

Wir erwarten gerne Ihre Offerten.
 Fam. Josef Walser.

2538



Restaurant Schössli, Wörth am Rheinfall
 450 Sitzplätze
 8212 Neuhausen

Saison März bis November sucht

Kellner oder Serviertochter
 für regen Restaurationsbetrieb, Eintritt 1. April oder nach Uebereinkunft.

Büropraktikantin oder -praktikant

Eintritt 1. April oder nach Uebereinkunft.
 Ich biete gute Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeitszeit, angenehme Zusammenarbeit.

Offerten sind erbeten an:
 N. Britschgi-Oechslin, Tel. (053) 2 24 21

2540

Thunersee
Hotel-Restaurant Seerose
 3705 Faulensee bei Spiez
 sucht für sofort oder nach Uebereinkunft jüngeren, tüchtigen

Koch
Restaurationstochter
Buffetdame

Gute Verdienstmöglichkeiten, Kost und Logis im Hause.

Offerten sind erbeten an:
 H. Fuhrer-Hofstetter, Tel. (033) 54 10 25

2546

Insel-Restaurant Bauschänzli Zürich
 sucht für Sommersaison (auch Jahresstelle)

Koch
Buffettochter
Kassierin

Hoher Verdienst, auf Wunsch mit Zimmer.

Offerten bitte an:
 Fr. Schäuble, Restaurant Embassy, Fraumünsterstrasse 14, 8001 Zürich, Tel. (01) 23 56 70

2550



Hostellerie J. J. Rousseau, 2520 La Neuveville
 cherche de suite ou date à convenir

une secrétaire/
aide-direction

Pour fin mars début avril ou à convenir pour l'ouverture de son nouveau Bar-Dancing

un sommelier ou sommelière de bar

Faire offres à J. Marty, propr., tél. (038) 51 36 51.

2547

6612 Ascona (Tessin)
Hotel Riposo
 (60 Betten)
 Saison März bis November, sucht folgende Mitarbeiter:

Saaltöchter
Saalpraktikantin

Koch
 fähig, den Chef zu vertreten

Commis de cuisine
 (keine Restauration)

Kaffeeköchin
 Ragazza per cafeteria

Officetochter
 Ragazza per l'office

Gute Entlohnung, freie Kost und Zimmer im Hotel.

Offerten mit Unterlagen und Foto an Hr. R. Studer, Tel. (093) 2 31 64.

2598



sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Réception: **1 Sekretär-Kassier**

Büro/
 Réception: **1 Praktikant**

Küche: **1 Chef de partie**
2 Commis de cuisine

Erkundigen Sie sich nach unseren interessanten Arbeitsbedingungen. Sie erreichen uns unter Tel. (01) 32 68 20. Bitte verlangen Sie Herrn Ziegler oder Paul Maier.

2529

Gesucht auf 15. März für 4-6 Wochen

Koch oder Köchin
 neben Patron.

Gasthof Krone, Zäziwil
 Tel. (031) 91 05 36

P 05-9590

Hotel Primerose au lac
 6902 Lugano-Paradiso
 sucht für die Sommersaison

Commis de cuisine
junge Köchin
Saaltöchter
Saalpraktikantin
Commis de salle

Offerten, Unterlagen und Foto an:
 Hotel Primerose au Lac, 6902 Lugano-Paradiso
 Telefon (091) 54 28 41

2552

Hotel Kempler, Lugano

sucht für lange Sommersaison 1972 (Eintritt vor Ostern)

Generalgouvernante
Commis de cuisine
Concierge-Conducteur
Saaltochter

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an:
Hotel Kempler, 6902 Lugano.

2560

Infolge Krankheit unseres langjährigen Portiers suchen wir für März oder nach Uebereinkunft

Alleinportier

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an
Hotel Moro, 6612 Ascona

2541

Hotel Rössli, 6353 Weggis
 sucht für Sommersaison, mit Eintritt anfangs Mai,

Restaurationstochter
Saaltochter
 Anfängerin
Alleinportier
Zimmermädchen
Lingeriemädchen

Offerten an
HOTEL ROSSLI, 6353 Weggis, Telefon (041) 93 11 06.

2192



Hotel Continental, 4051 Basel
 sucht per sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle sprachkundige

Hotelsekretärin

sowie

Praktikantin
 (für die Réception)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an:
 Herrn F. Eschler, Hotel Continental, Centralbahnhofplatz 6, 4051 Basel, Telefon (061) 23 14 23.

2215

Gesucht

Saucier als Küchenchef
Entremetier
Commis de cuisine
Serviertochter
Hausbursche
Küchenbursche

Sich melden

Hotel Winkelried, Familie Brun
 5430 Wettingen, Tel. (056) 6 76 14

P 02-1320

In unsere neue, modern eingerichtete und lebhaft, vielseitige Küche suchen wir

Chef de partie
und Commis de cuisine

(auch Ehepaar Koch/Serviertochter oder Köchin/Kellner)

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Gut bezahlte Dauerstellen. Möglichkeit zum Eintritt in die Personalkasse.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an

W. Frauchiger-Minnig,
Bahnhofbuffet SBB, 8401 Winterthur,
Tel. (052) 22 13 35

P 41-179

Gesucht tüchtige, selbständige

Serviertochter

Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit, sehr gutes Arbeitsteam.

Offerten sind erbeten an Fam. F. Strahm-Siegenthaler,

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

2536

Hotel Alpensonne, 7050 Arosa

Wir suchen

Koch

zur Aushilfe in kleine Brigade, vom 6. bis 25. März.

Interessanten wollen sich bitte melden Tel. (081) 31 15 47.

2533

Hotel Aurora, 6490 Andermatt

sucht in Jahresstelle oder für lange Sommersaison

Commis de cuisine

Restaurationstöchter oder Kellner

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:
 E. Christen, Hotel Aurora, 6490 Andermatt,
 Tel. (044) 6 76 61.

2534

Hotel Nizza, Lugano-Paradiso
 sucht auf zirka 15. 3. 1972

Sekretärin oder Praktikantin
 (Deutsch, Englisch, Französisch)
Commis de salle
Demi-chef de salle

Offerten sind erbeten an: Postfach 100,
 6902 Lugano-Paradiso, Tel. (091) 54 17 71.

2531

Gesucht per 10. März oder nach Uebereinkunft

Koch/Aide du patron

in erstklassiges Speisereaurant. Nur à-la-carte-Service. Bewerber mit Erfahrung auf selbständigen Posten, evtl. Absolventen der Hotel- oder Wirtfachschnule bevorzugt. Modern eingerichtete Küche, neuzzeitliche Arbeitsbedingungen, bequeme, neugebaute Unterkunft.

Offerten bitte an:

Werner O. Eng, Propr.,

Historisches Gasthaus zum Goldenen Löwen,
8587 Oberaach/Amriswil
 Tel. (071) 69 14 10 oder (071) 69 11 22.

2530

Nach der Wintersaison ins Herz der Stadt Zürich

Die besiebekannte **Braustube Hürlimann** am Bahnhofplatz in Zürich wird derzeit umgebaut und präsentiert sich im Frühjahr in neuem Kleide.

Hätten Sie Lust, bei uns im

SERVICE

zu arbeiten? Wir suchen freundliche und flinke

Serviertöchter

sowie einige

Kellner

Wir bieten Ihnen überdurchschnittlichen Fixlohn mit Prämienbeteiligung.

Sie können bei uns ab 15. April 1972 starten.

Rufen Sie uns ganz einfach an – am besten nachmittags – unter (01) 27 66 34 und verlangen Sie Fräulein Ursula Graenicher.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Gambrinella AG, Bahnhofplatz 9,
8001 Zürich.

2591



cherche pour la saison d'été, mai à septembre

cuisine:

deux chefs de partie
un chef de garde
trois commis

restaurant:

un demi-chef de rang
deux commis
un commis de bar

lingerie:

deux aides-lingère

loge:

un chasseur
une téléphoniste

caféterie économat:
une aide gouvernante

étages:

une femme de chambre
une femme de chambre
du personnel

divers:

une hôtesses

Faire offre au chef du personnel, tél. (025) 3 24 34.

2561



**GRAND HOTEL
VICTORIA-JUNGFRAU
INTERLAKEN**

Wir suchen für die Sommersaison von Ende April bis Mitte Oktober

**Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Restaurationstöchter
Buffetdame**

Bitte richten Sie Ihre Offerte an
B. Rupflin, Personalchef

2456



Radacker Pub

Hotel-Restaurant, 4410 Liestal
sucht

Kellner
und

Serviertochter

Hoher Lohn, geregelte Arbeitszeit.
Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

C. Seiler, Telefon (061) 94 32 22

2559

Erstklassrestaurant am Genfersee
Wir suchen einen qualifizierten und verantwortungsbewussten

Saucier/Sous-chef

Wir bieten interessante Jahresstelle, modern eingerichtete Küche, gute Entlohnung.

Offerten sind erbeten an die Direktion.

Hôtel des Alpes & Restaurant Le Pertems S. A.
1260 Nyon, Telefon (022) 61 49 31

2545



**Carlton-Hotel Tivoli
6002 Luzern**
(Tel. 041/23 23 33)

sucht für lange Sommersaison (15. April bis 31. Oktober 1972) noch folgende Mitarbeiter:

**2 Chefs de rang
3 Demi-chefs de rang
4 Commis de rang
Chef tournant
Koch/Köchin für Gartenrestaurant**

Kindermädchen
Deutsch sprechend (für 4jähriges Mädchen)

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion des Hotels.

2523

**Hotel Royal-St. Georges
3800 Interlaken**
sucht per 30. März für Sommersaison

Nachportier
(Englisch sprechend)

Chef de rang
(Englisch sprechend)

Commis de cuisine

2517

Hotel Interlaken, 3800 Interlaken
sucht für anfangs Mai

Küche: **Entremetier
Commis de cuisine**

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

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

2513



Wir suchen

2 Serviertöchter
oder

2 Kellner

in Café mit Alkoholausschank im Zentrum von Biel. Sehr guter Verdienst.

Rufen Sie uns an. Stellenantritt nach Uebereinkunft.
Tel. (032) 2 40 88.

ASSA 80-3068

Gesucht nach Biel (Stellenantritt nach Uebereinkunft)

1 Geschäftsführer/Chef de service
in Café-Bar mit Alkoholausschank.

Sie sollten zirka 30 Jahre alt sein, Praxis im Service und gute Umgangsformen haben, Deutsch und Französisch fließend sprechen, einen Personalbestand von zirka 10 Angestellten mit Geschick leiten. Fähigkeitsausweis erwünscht, jedoch nicht Bedingung.

Offerten unter Chiffre 80-3068 an Schweizer Annoncen AG, ASSA, 2501 Biel.

Gutgehendes Stadrestaurant
mit gepflegter Küche in mittlerer Preislage ebenso wie stets wechselnden Spezialitäten, sucht seinen

Küchenchef

Wir sind ein junges Team, haben ausgesprochen gutes Betriebsklima und sind modern eingerichtet.

Wenn Sie Interesse haben in unsern fortschrittlichen Organisationen mitzubestimmen, schicken Sie Ihre Kurzbewerbung unter Chiffre OFA 2216 B an Orell Fussli Werbe AG, 3001 Bern.

Gasthof Bären, 5242 Birr
Wir suchen einen

Kochlehrling

in gepflegtes Speiseraum mit modern und rational eingerichteter Küche. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

E. Ackermann & Sohn, Tel. (056) 94 88 22.

OFA 51128016

Hotel welses Kreuz, 3250 Lyss
sucht per 15. März 1972

Serviertochter
(restaurationkundig)

Kochlehrling
auf Frühjahr 1972.

Offerten sind zu richten an Familie Winkelmann, Tel. (032) 84 13 04.

P 06-1714

Hotel Schiller

Luzern

**Saal-Restaurationkellner
Saalkellner
Saaltochter**

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

2518

Bestbekanntes Spezialitäten-Restaurant in der Stadt Bern mit A-la-carte-Service sucht in Jahresstelle

Küchenchef
(nicht unter 26 Jahren),
welcher imstande ist, einer kleinen Brigade mit Autorität vorzustehen.

1 Restaurationstochter

Ueberdurchschnittlicher Verdienst.
Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten an:
Herrn Leo Wellig, Neuengasse 40, Bern,
Telefon (031) 22 77 66

2584



In unserem Spezialitätenrestaurant **L'ESCARGOT** servieren wir nicht nur Schnecken, wir haben vielmehr eine ausgesprochen vielseitige Karte, die von allen unseren vielen Gästen aus nah und fern geschätzt wird.

Damit wir alle diese Spezialitäten fachgerecht und mit Charme verkaufen können, suchen wir noch eine tüchtige, sprachgewandte

SERVIERTOCHTER

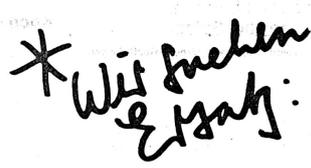
die gern in einer hübschen Tracht unsere Gäste verwöhnen möchte.

Die Arbeitszeit ist so fortschrittlich, wie sie nur sein kann, der Verdienst liegt weit über dem Durchschnitt und «glatte» Arbeitskolleginnen finden Sie erst noch.

Melden Sie sich doch einmal, wir sind sicher, es wird Ihnen bei uns gefallen.

Restaurant **L'ESCARGOT**, Centralbahnstrasse 10, 4051 Basel
Telefon (061) 22 53 33. Verlangen Sie Herrn Burgard.

2588



Wir suchen Ersatz für einen qualifizierten

Koch oder Köchin

der oder die etwas vom Fach versteht und Mitarbeiter führen kann. Wir bieten gutes Salär, geregelte Arbeitszeit und ausgebaute Sozialleistungen. Eintritt ab April oder Mai.

Nähere Auskunft erhalten Sie über Telefon intern 133.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

OFA 67601002

Klinik Liebfrauenhof Zug
Zugerbergstr. 36, 6300 Zug,
Tel. 042 23 14 55

*cadre unique
au bord du lac*

la Voile d'Or

Vidy-Lausanne-tél. 27.80.11
grand parking à deux pas

CHERCHONS
de suite ou à convenir:

**commis de cuisine
chefs de rang
commis de restaurant
sommeliers
pour le snack
filles ou garçons de buffet
barmaid
pour le dancing**

Faire offres à la direction avec curriculum-vitae et copies de certificats.

2480

Gesucht in Jahresstelle: in Haus 1. Ranges mit 70 Betten (Sommer- und Wintersonnenbetrieb), einsatzfreudige, selbständige, sprachgewandte und freundliche

Sekretärin

zur Erledigung aller einschlägigen Büroarbeiten.

NCR vorhanden. Geboten werden eine zeitgemässe Entlohnung sowie ein angenehmes Arbeitsklima. Eintritt: Frühjahr 1972 nach Uebereinkunft.

Schriftliche Offerten mit Foto, Lebenslauf, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind einzureichen an:

Grand Hotel Alpina, 3780 Gstaad
Tel. (030) 4 31 62/63.

2481

See-Hotel Vitznauerhof Vitznau, Vierwaldstättersee

sucht für lange Sommersaison von Mitte April bis Mitte Oktober

Saucier-Rôtisseur
(Chef-Stellvertreter)

Commis de cuisine

Saalkellner, -tochter

Service-Praktikant(in)

Zimmermädchen

Offerten an G. Keller, 6354 Vitznau, Tel. (041) 83 13 15.

2478

Hotel Schiller

Luzern

sucht für lange Sommersaison 1972

Chef pâtissier

Commis de cuisine

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

2471

Hotel Davoserhof, 7270 Davos Platz

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft bis Ende September 1972

Serviertochter

Restaurationskellner

Jungkoch

Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbitten wir an die Direktion. Telefon (083) 9 88 17

2452

Gesucht

Koch oder Köchin

für lange Sommersaison, hoher Lohn. Hotel mit 50 Betten.

Adresse: M. Schöpl

Hotel Edelweiss, 6375 Beckenried

Tel. (041) 64 12 52

2482

HOTEL AMBASSADOR GENEVE

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

réceptionnaire/caissier

parlant le français, l'allemand et l'anglais. Nous offrons un travail intéressant et varié à une personne capable d'initiative et de précision.

D'autre part, nous cherchons un

jeune cuisinier qualifié ou

commis de cuisine

pour petite brigade.

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

2472

Gesucht nach Luzern.

1 Koch

(Kleinbrigade)

1 Buffetdame, eventuell Anfängerin

2 Serviertöchter

Freundliches Betriebsklima, zeitgemässe Entlohnung, Eintritt sofort oder zirka 15. April.

Restaurant Stadtkeller,

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

2484

Hotel Kreuz, 4710 Balsthal

sucht in Jahresstellen:

Chef garde-manger

Chef rôtisseur

Kindermädchen

zu 2 Kleinkindern

Für verheiratete Bewerber könnte Wohnung am Platz besorgt werden.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Sehr hoher Verdienst und geregelte Arbeitszeit werden zugesichert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an: H. Frischknecht, Tel. (062) 71 34 12.

2469

Gesucht sofort oder nach Uebereinkunft in gepflegtes Spezialitätenrestaurant

tüchtige Kellner

Serviertöchter

Offerten sind erbeten an

Fam. Jules Jaeger

Rhein-Hotel Fischerzunft, 8200 Schaffhausen

Tel. (053) 5 32 81

2445

Hôtel Eden, 1936 Verbier VS

Nous cherchons à partir du 20 avril 1972 (postes à l'année)

jeune couple

mari comme cuisinier

épouse comme fille de salle

(de préférence avec quelques notions de secrétariat)

Ainsi que couple:

Mari comme garçon de maison/cuisine

Epouse femme de chambre-lingère

Offres à la direction. Tel. (026) 7 12 02

2470

Hotel Schweizerhof, Engelberg

sucht für lange Sommersaison (Mai bis Oktober):

Commis de rang

Restaurationskellner

(flambier- und franchierkundig)

Offerten erbeten an:

Familie Weibel, Tel. (041) 94 11 05

2464

Gesucht in gepflegtes Speiserestaurant, weibliche

Aide du patron

mit guten Umgangsformen, gepflegte Erscheinung und etwas Erfahrung im Umgang mit Personal. Sprachkenntnisse wären uns sehr angenehm.

Offerten sind erbeten an

Fam. Jules Jaeger

Rhein-Hotel Fischerzunft 8200 Schaffhausen

Tel. (053) 5 32 81

2444

Le Grenier

cherche pour son bar-dancing

commis de bar

Entrée immédiate.

Faire offre à Le Grenier, Bar-dancing, 1854 Leysin, avec certificats et photo.

2578



Grand Hotel

cherchons pour longue saison d'été (début avril à mi-octobre) ou à l'année

aide directrice

Faire offre à la direction J. R. Herren, 1854 Leysin, avec certificats, curriculum vitae et photo.

2579

Hôtel du Parc, Mont-Pélerin/Vevey

cherche pour la saison d'été, mi-mars à mi-octobre, le personnel suivant:

portier

pâtissier

Faire les offres à la direction de

l'Hôtel du Parc 1801 Mont-Pélerin/Vevey

2451

Hôtel Jan, Lausanne

cherche:

un portier d'étage

pour entrée immédiate;

un portier d'étage tournant

(si possible parlant 2 langues) pour date à convenir.

Places à l'année.

Ambiance de travail agréable. Bonne rémunération.

S'adresser à la réception, 8, avenue de Beaulieu, 1004 Lausanne. tél. (021) 25 71 65

P 22-1499

Paris

Hôtel de tourisme, 3 étoiles, cherche

jeune concierge

parlant français, anglais, allemand.

Ecrire M. Filii, 24, rue Truffaut 75, Paris 17ème.

P 22-302770



sucht zum Eintritt nach Uebereinkunft

1 Chef de partie

1 Commis de cuisine

1 Service-Angestellte

1 Buffettochter

(wird angelernt)

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Neuzzeitliche Betriebsführung und gutes Teamwork. Pensionskasse. Bitte schreiben oder telefonieren Sie uns.

Bahnhofbuffet Aarau SBB
Tel. (064) 22 41 75

P 23-12659

Tessin

Café Bar Flamingo
Brissago (Nähe Ascona)

sucht für Saisonstelle März-Oktober

Serviertochter

Gepflegte Erscheinung. Sehr guter Verdienst.

Tel. (093) 8 29 63

ASSA 84-40223

Gesucht

Koch

In Landgasthof. Geregelte Freizeit, Reitgelegenheit.

Fam. Hechler

Gasthof Bären, 5707 Seengen

Tel. (064) 54 12 40

OFA 51128004

Hotel Rotes Kreuz
Arbon/Bodensee

Gesucht nach Uebereinkunft für lange Sommersaison

Koch oder Köchin

Wir haben auch noch eine Kochlehrstelle frei.

Offerten an M. Giger-Sager, Tel. 46 19 14.

ASSA 76-48

Gesucht in gepflegten Landgasthof, Nähe Bern, ein tüchtiger, junger

Koch

Eintritt nach Vereinbarung. Sehr gut bezahlte Jahresstelle oder eventuell Saison.

Offerten bitte an Familie Bernhard,

Gasthof Zum Löwen, 3076 Worb
Tel. (031) 83 23 03.

P 05-9589

Gesucht auf 15. März oder nach Vereinbarung

eine Aide du patron

Interessante Tätigkeit.

Serviertochter oder Kellner



2500 Biel, Tel. (032) 2 42 13

P 06-2226

Gesucht tüchtiger, selbständiger

Koch oder Köchin

Geregelte Arbeitszeit, nettes Arbeitsteam.

Offerten sind erbeten an Fam. F. Strahm-Siegenthaler,

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

2535



AUSSERORDENTLICH interessante Aufgaben, haben wir einatzfreudigen Mitarbeitern anzubieten.

AUSSERORDENTLICH menschlich ist unser Betrieb organisiert.

AUSSERORDENTLICH vielseitig ist St. Moritz im Sommer.

NICHT AUSSERORDENTLICH - sondern selbstverständlich sind für uns hingegen überdurchschnittliche Verdienste, exakt kontrollierte Arbeitszeiten und zeitgemässe Unterkunft und Verpflegung.

Mit Eintritt nach Uebereinkunft (oder Sommersaison 1. Mai bis Anfang Oktober) suchen wir noch folgende (lieber frühliche als missmutige), aufgeschlossene Mitarbeiter mit Verständnis für Teamwork:

Café-Restaurant:

Serviertöchter
(sprachkundig)

Buffetochter oder -bursche

Confiserie:

Confiserie-Verkäuferinnen
(sprachkundig)

Hotel:

Nacht-Réceptionist/ Night-Auditor

Réceptionistin-Sekretärin

Etagenportier
(Englisch)

Wir möchten Sie gerne näher über unseren Betrieb informieren.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen und verlangen Sie unsere Personalinformation. Oder rufen Sie uns einfach an (Tel. 0629 44 02). Wir reden gerne mit Menschen. Auch mit solchen, die wir noch nicht kennen.

2450



Mallorca
Eurotel Golf Punta Rotja

Erstklasshotel 450 Betten, Jahresbetrieb, direkt am Meer

sucht für lange Sommersaison (evtl. Jahresstelle)

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de réception

kundig der deutschen, englischen, französischen und spanischen Sprache

Etagengouvernante

gute Spanischkenntnisse unerlässlich

Chef de partie

Commis de cuisine

Offerten mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien an: Direktor K. Schwab.

Eurotel Golf Punta Rotja
Costa de los Pinos
Son Servera, Mallorca

2302

Stellenangebote Offres d'emploi



Gesucht freundliche

Restaurationsstochter

In gepflegtes Spezialitätenrestaurant. Flambieren und Tranchieren kann erlernt werden.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten an

E. Diehl, Restaurant «Au Cent-Treize»
4102 Binningen/Basel, Tel. 47 16 23

2516

Hotel Quisisana 6600 Locarno/Tessin

Wir suchen auf Mitte März 1972 oder nach Uebereinkunft für lange Saison oder in Jahresstelle

Küche: **Entremetier**

Réception: **2. Sekretärin**

Service: **Saalkellner/Töchter**

Offerten sind erbeten an:

R. Schellibaum, 6600 Locarno, Telefon (093) 7 41 41.

2620

Wir suchen für die Sommersaison (Ende April bis Ende Oktober 1972):

- Sekretärin**
- Bürovolontärin**
- Telefonist**
- Nachtportier**
- Etagengouvernante**
- Zimmermädchen**
- Etagenportier**
- Chauffeur/Gärtner**
- Lingeriemädchen**
- Wäscher**
- 1. Oberkellner**
- 2 Chefs de service**
- Chef de rang**
- Demi-chef de rang**
- Commis de restaurant**
- Barmaid**
- erstklassigen Küchenchef**
(hohes Salär)
- Chef pâtissier**
- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Lehrling**
- Economatgouvernante**
- Buffetbursche**
- Officemädchen**
- Officebursche**

Offerten sind erbeten an:

M. Wetter
Hotel La Perla
6982 Agno-Lugano

2631

HOTEL KURHAUS WEISSBAD bei Appenzell

Für die Sommersaison gesucht:

Restaurationsstochter oder Kellner

Saaltöchter

(auch Anfängerinnen)
Mitte Mai

Büropraktikantin

guter Koch oder Köchin

Commis de cuisine

Tochter für Lingerie und Zimmer

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

2447

Gesucht per 1. oder 15. April

Chef de partie

Commis de cuisine

Kleine Brigade, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten an

Restaurant La Ferme

Zeughausgasse 12, 3000 Bern, Tel. (031) 22 24 28.

OFA 54338003

Parc Hôtel des Salines à Bex-les-Bains (VD)

cherche pour la saison d'été du 1er mai au 1er octobre le personnel suivant:

chefs et demi-chefs de rang

commis de salle, d'office et de cuisine

portiers

femmes de chambre et d'office

barmaid et aide-barmaid

jardinier et aide-jardinier

Offres à la direction, tél. (029) 5 24 53, l'après-midi.

2510

STERNEN OBERRIEDEN

Gesucht für gutbezahlte Stellen in schönes See-restaurant per sofort oder nach Vereinbarung:

- 2 Chefs de partie sowie
- Commis de cuisine, evtl. Hilfskoch,
- Kellner oder Töchter für gepflegten Spiseservice.

Anfragen an
F. Veith,
Tel. (01) 92 05 04.

RÖTISSERIE AM SEE

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

2526

Hôtel Central, 1700 Fribourg

cherche

1 jeune cuisinier

pour seconder le chef.

Offres à Louis Joye, Hôtel Central, 1700 Fribourg, tél. (037) 22 21 19.

2504

Haus von Weltruf

sucht zum Eintritt ab 1. April 1972 in Jahresstelle

Empfangssekretärin

perfekt in Maschinenschriften und sprachkundig, mit Hotelpraxis.

Bewerberinnen, die in einem führenden internationalen Spitzenhotel tätig sein möchten, wollen ihre Unterlagen (Zeugnisfotos, Lichtbild und Gehaltsforderung) einreichen unter Chiffre 2475 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Graubünden

Wir suchen nach Uebereinkunft einen tüchtigen

Küchenchef

zu kleinerer Brigade in Jahresstelle.

Wir erwarten Erfahrung in à la carte Service und Bankette, Initiative und geschickte Führung der Küchenbrigade.

Wir bieten sehr gute Entlohnung, weitgehende Selbstständigkeit, neue moderne 4-Zimmer-Wohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte unter Chiffre 13-6395 an Publicitas, 7002 Chur.

P 13-3410

Restaurant Snack

lausannois, moderne et bien situé, cherche jeune

chef de cuisine

ayant des conceptions modernes, de l'initiative et l'esprit de collaboration pour diriger petite brigade.

Excellentes conditions!

Date d'entrée: avril 1972 ou à convenir.

Faire offres sous chiffre no 900299, Publicitas, 1002 Lausanne.

P 05-6036



cherche pour son service ravitaillement à l'aéroport

un sous-chef de cuisine des chefs de partie des cuisiniers

Il s'agit d'emplois fixes ou pour la saison.

Nous offrons:

- restaurant pour le personnel
- facilités de transport sur notre réseau aérien mondial
- caisse de pension

Seules les offres des candidats de nationalité suisse ou des étrangers pouvant changer de place seront retenues.

Les personnes intéressées sont priées de demander une formule d'inscription à

SWISSAIR
Service du personnel
Gare Cornavin
1211 GENEVE 2
Téléphone (022) 31 98 01, Interne 2113/2114

P 18-1752

Bahnhofbuffet Bern sucht für sofort oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine

Köchin

(evtl. auch Anfängerin)

In modernst eingerichtete Küche.

Wenn Sie Wert legen auf fortschrittliche Anstellungsbedingungen sowie gute Entlohnung, sollten Sie sich bei uns melden.

Fritz Haller, Bahnhofbuffet, 3000 Bern, Tel. (031) 22 34 21

2595

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft, jung, freundlich

Serviertochter

(auch Anfängerin) für Saison- oder Jahresstelle. Gelegte Freizeit, guter Verdienst, Zimmer im Hause.

A. Büeler-Häffiger,

Hotel-Restaurant Sonne
am Vierwaldstättersee, 6442 Gersau

Tel. (041) 84 11 22

P 25-4230

Gesucht freundliche

Serviertochter

auch Anfängerin (eventuell Aushilfe).

Guter Verdienst, gelegte Arbeitszeit. Eintritt per sofort.

Offerten an

Tel. (058) 3 31 19

P 19-912

RESSLI RYTTI

Röllserie, Bar, Restaurant Weltsteinplatz, Basel

Wir suchen auf 1. April in Jahresstelle zwei jüngere, tüchtige, bestausgewiesene

Barmails

Offerte mit Foto und Unterlagen an

Herrn V. Caplazi, Tel. (061) 33 44 33

P 03-619

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft, jung, gut präsentierende

Barmaid

Sehr hoher Verdienst und gelegte Arbeitszeit. 1-Zimmer-Wohnung kann zur Verfügung gestellt werden.

Telefonische Anfragen an

Hotel Im Portner, Bankgasse 12
9000 St. Gallen, Tel. (071) 22 97 44.

P 333601

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft einen

Koch

neben Patron.

Sehr schöner Verdienst
Gelegte Freizeit, Zimmer im Hause

Gasthof Rössli,
Familie H. Wenger-Käch
3144 Gasel bei Bern
Telefon (031) 84 02 11

OFA 54-752005

Hotel Linde, Baden
sucht gut ausgewiesenen

Geschäftsführer-Assistenten

Dieses interessante Tätigkeitsgebiet eignet sich speziell für jungen Hotelfachschulabsolventen.

Rufen Sie uns unverbindlich an oder schreiben Sie uns.

Tel. (056) 2 53 85

OFA 52-606001

Hotel Ilge, Pfistergasse 17
6000 Luzern

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Aide du patron
Köchin, evtl. Koch
nach Uebereinkunft.

Geboten wird: gelegte Freizeit, Teamwork, hoher Lohn. Verlangt wird: korrektes Auftreten und gute Englischkenntnisse.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an: Herrn J. Wissmer, Tel. (041) 22 09 18.

2617

Gesucht

Chef saucier / Patron-Stellvertreter
Commis de cuisine

in Jahres- oder Saisonstelle.

Offerten sind zu richten an Gebr. Gaffuri

Hotel Wysses Rössli, 6430 Schwyz
Tel. (043) 21 19 22

2613



Bezahlte Sommerferien im reizvollen Engadin

können wir Ihnen zwar nicht offerieren. Damit Sie es aber trotzdem geniessen können bieten wir:

- Gelegte Arbeits- und Freizeit und Sozialleistungen
- Guter Lohn
- Gute Kost
- Gute Unterkunft
- Junges Team
- Junge Kundschaft
- Jungen Geist

Per Anfang Mai oder nach Vereinbarung fehlen uns noch folgende wertvolle Mitarbeiter, deren integren Charakter wir mehr schätzen, als brillantes fachliches Können:

1 jüngere Sekretärin / Aide du patron
(durch Mithilfe im ganzen Betrieb vielseitiger Posten)

1 Bartochter
für kleine alkoholfreie Bar mit Terrasse (sehr selbständig)
auch geeignet für Anfängerin

2 Serviertochter
(auch Anfängerinnen)

1 Kellner / Disc-Jockey

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:

Calèche, 7500 St. Moritz GR
Tel. (082) 3 61 88
Appartementhaus - Café-Restaurant - Bars - Dancing

P 13-2404

Hôtel Ala Birdi

Arborea - Sardegna

cherche pour la saison d'été:

réceptionnaire
(italien, allemand, français)

commis de rang
chef et commis de cuisine

Faire offres à B. HENRY, dir., 41, quai Wilson
c/o Maritime Holding, 1211 Genève.

P 18-306323



Après d'importantes transformations, l'hôtel Mirador, anciennement Mon Repos, ouvrira en mai 1972, et nous cherchons pour longue saison ou place à l'année:

entremetier
commis de cuisine

demi-chef de rang
commis de rang
garçon de bar

Prière de faire offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à:

V. Ceranini-Besse, Hôtel Le Mirador, 1801 Mont-Pélerin
Tél. (021) 51 35 35

2489

Hotel-Restaurant Grotto
Ticinense-Baden

Gesucht wird fachkundige, attraktive

Barmaid
in gut gehendes Konzert-Lokal.

Serviertochter

gelegte Freizeit.
Zimmer nach Wunsch im Hause, sehr hoher Verdienst.

Tel.: (056) 2 75 50
Frl. Hofer verlangen.

02-1299

Grand Hôtel

Cherchons

secrétaire de direction
français, allemand, anglais.

Faire offre à la direction J. R. Herren, 1854 Leysin VD, avec certificats, curriculum vitae et photo.

2498

Hotel Alpina, Luzern
sucht für die kommende Sommersaison

Saaltochter
sprachkundig
Saalpraktikant(in)
Büropraktikant(in)

für sofort:

Aide de cuisine
Köchin
Commis de cuisine
Buffettochter

Offerten an Hotel Alpina, Luzern, Tel. (041) 22 06 60.

2494

Hotel Schweizerhof
6612 Ascona

sucht für Saison ab 15. März bis Ende Oktober

Commis de cuisine

Offerten mit Unterlagen erbeten an R. Neeser.

2492

Restaurant
Zoologischer
Garten

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft:

CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE
PATISSIER

CHEF DE SERVICE
SERVIERTOCHTER
KELLNER
BUFFETTOCHTER
AIDE-PATRONNE
GOUVERNANTE
LINGERE / GLATTERIN

Wir bieten sehr gute Verdienstmöglichkeiten und angenehmes Arbeitsklima.

Anfragen erbeten an:
Familie Bölle, Basel,
Bachletenstr. 75,
Tel. (061) 38 26 60.

2501

M. Bölle • Telefon 38 26 60

Hotel Münchnerhof
Ristorante Pizza, Basel

suchen für die Dauer der Muba 1972 vom 13.-25. 4. 1972

Restaurationskellner
(sprachen-, tranchier- und flambierkundig)

Chef de service
Köche

Offerten sind erbeten an: A. Gloggner,
Tel. (061) 32 93 33.

2490

Ihre Stelle
beim



Lockt Sie die Urschweiz?
Unsere Leiterin verheiratet sich nächstens und wir suchen eine

Betriebsleiterin

für die gut eingerichtete SBB-Kantine in Erstfeld.
Erfahrung im Gastgewerbe oder in der Hotellerie erforderlich. Eintritt nach Vereinbarung.
Gelegte Arbeitszeit, gutes Gehalt und fortschrittliche Sozialleistungen sind selbstverständlich.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren telefonischen Anruf.
Schweizer Verband Volksdienst
8032 Zürich, Neumünsterallee 1
Tel. (01) 32 84 24, Intern 15

P 44-855

KRONE
ZÄZIWIL

Gesucht per 15. März

Serviertochter
(auch Anfängerin)
Sehr guter Verdienst, Logis im Hause.

Tel. (031) 91 05 36, Fam. JOSS.
P 05-9590

TEL. 031/910536 FAM. JOSS

Strandhotel Generoso
Melide-Lugano

sucht auf zirka 1. April bis Oktober

Koch

Köchin
zur Weiterausbildung

Saaltochter
eventuell Praktikantinnen

Serviertochter

Offerten sind erbeten an Hans Zaugg, 6615 Melide,
Tel. (091) 8 70 71.

2488

Hôtel Touring au Lac
Neuchâtel

Tel. (038) 25 55 01

cherche:

femme de chambre
portier d'étage

Places à l'année.

Faire offre ou se présenter à la direction.

2486

Hôtel moderne, haut Tessin,
cherche

secrétaire

sérieuse, capable, quelques années de pratique. Conditions de travail agréables. Entrée à convenir. Place à l'année.

Faire offre sous chiffre 2462 à l'Hôtel-Revue, 3011 Berne.

Hotel Kreuz, Zeughausgasse 41
3001 Bern

Sind Sie unsere neue Mitarbeiterin?

Empfangssekretärin-Praktikantin

Wir verlangen:

- Sprachkenntnisse
- gepflegte, freundliche Erscheinung
- kaufm. Ausbildung

Wir bieten:

- fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- sorgfältige Einführung
- vielseitiger Aufgabenbereich

Suchen Sie einen Posten in einem frequentierten Stadthotel, so rufen Sie bitte Tel. (031) 22 11 62 an und verlangen Herrn Meier.

2596



Landgasthof Löwen
Heimiswil

sucht für die kommende Saison ab April/Mai tüchtigen

Commis de cuisine und Köchin

Interessante Sommersaison mit kaltem Buffet und grosser à la carte.

Geboten werden gelegte Freizeit und neuzzeitliche Verdienstmöglichkeiten.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an Peter Lüdi, 3412 Heimiswil, Tel. (034) 2 32 06.

P 09-1023

Le Grenier
cherche pour son bar-dancing

commis de bar

Entrée immédiate. Faire offre à

Le Grenier, 1854 Leysin VD
avec certificats et photo.

2500

Hotel Glockhous,
6061 Melchsee-Frutt

Wir suchen für die Sommersaison

Alleinkoch
Saaltochter

Sie verdienen sehr gut, haben Kost und Logis im Hause und geniessen ausserdem Ihre Freizeit nach freier Wahl.

Rufen Sie uns an: Tel. (041) 67 11 39.

2611



Berghotel Schatzalp
7270 Davos

sucht mit Eintritt auf zirka Ende April oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Sekretärin

Wir wünschen uns für diesen abwechslungsreichen, interessanten und selbständigen Posten eine sprachen- und korrespondenzkundige Mitarbeiterin mit kaufmännischer Grundausbildung.

Interessentinnen aus hotelfremden Branchen bietet sich beste Gelegenheit zur Einarbeitung: Réception, Kassa, NCR-Buchungsmaschine, Korrespondenz, Kontrollwesen. Wir sichern hierfür eine sorgfältige Einführung zu.

Bewerberinnen bitten wir um vollständige Offerten an:
Rolf Reutener, Hotel Excelsior, 7050 Arosa, Tel. (081) 31 16 61.

2491

Les restaurants du Palais de Beaulieu à Lausanne

cherchent:

- 1 pâtissier/glacier**
- 1 boucher**
- 1 jeune cuisinier**

Places à l'année, entrée de suite ou à convenir.

Veuillez faire vos offres avec prétention de salaire à M. JUNG, Directeur, téléphone (021) 21 32 91, Restaurants du Palais de Beaulieu, 1004 Lausanne.

2589



Hotel Seiler au Lac Bönigen bei Interlaken

sucht für lange Sommersaison 1972 folgende Mitarbeiter:

- Sekretär oder Sekretärin**
- Entremetier**
- Tournant**
- Commis de cuisine**

Eintritt März/Mai bis Oktober 1972.

Offerten erbeten an Familie Dinkel, 3806 Bönigen.

2585

Taverne du Château de Chillon
1843 Montreux-Veytaux

cherche

commis de cuisine
sommelière

deux services.

Bon gain assurée, congé regulier, nourri logée, place à l'année ou saison.

Entrée 15 mars, 1er avril ou à convenir.

Faire offre à J. F. Savary, téléphone (021) 61 26 41.

2556

Seehotel Romanshorn
Restaurant, Rôtisserie, Bar, Pub

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft für modernsten Betrieb am Bodensee nach folgende Mitarbeiter:

- Chefs de rang** (flambier- und tranchierkundig)
- Serviertöchter**
- Kellner**
- Buffettöchter**
- Commis de cuisine**
- Küchenbursche**

Ferner suchen wir für Schwimmbadrestaurant auf 15. Mai 1972

- Kassiererin**
- Verkäuferin für Kiosk**
- Koch/Köchin oder Jungkoch**

Wir bieten Wohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit. Smoking für Kellner und modische Servicekleider für Serviertöchter werden vom Hause gestellt.

Setzen Sie sich bitte schriftlich oder telefonisch ab 12 Uhr mit uns in Verbindung
Telefon (071) 63 15 06
Familie Oberländer, Seehotel Romanshorn, 8590 Romanshorn

2594



Wir suchen mit Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft in Saison-, evtl. Jahresstelle

Chef de cuisine

Commis de cuisine

Köchin

(in helle und neuzeitlich eingerichtete Küche)

Serviertöchter

Kellner

Zimmertochter

Hausochter

Hausbursche

Officebursche

Offerten sind erbeten an
Anton Zibung

Hotel Sonnenberg, 6010 Luzern/
Kriens

Tel. (041) 22 19 55 / 22 26 33

2408

Hotel Tell und Post, 6454 Flüelen am Vierwaldstättersee

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft für lange Sommersaison

Koch oder Köchin

Restaurationstöchter oder Kellner

sowie

Buffetöchter

Offerten sind erbeten an:

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

2371

Gesucht in modernes Hotel garni mit 90 Betten

Hotelpraktikant/in

hauptsächlich Réception und etwas Mithilfe im Betrieb

sowie

Zimmermädchen

Offerten an

HOTEL ROYAL, Leonhardstrasse 6, 8001 Zürich,
Telefon (051) 47 67 10.

2344

Gesucht auf 15. März 1972

1 Zimmermädchen

(keine Anfängerin)
(Camarera de piso con experiencia)

busca para primavera fecha a convenir

1 chico para el buffet

(con experiencia)

1 chica para office

(ev. matrimonial)

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

2419

Kursaal Casino, 7050 Arosa

Für unsere bestbekannte Spezialitätenküche suchen wir in Saison- oder Jahresstelle

Commis de cuisine

neben Chef.

Wir entlohnen Sie zeitgemäss und garantieren eine geregelte Arbeitszeit.

Offerten sind erbeten an die Direktion des Kursaal Casino, 7050 Arosa, Tel. (081) 31 12 61.

2423

Hôtel Terminus
Sierre/Valais

cherche pour le 15 avril 1972

secrétaire

(éventuellement débutante)

Très bon salaire, travail agréable.

Téléphone (027) 5 04 95, ou faire offres à

Mr. André OGGIER, directeur

2446

Gesucht in Saison- oder Jahresstelle:

Buffetbursche

Buffetöchter

Saaltöchter

Restaurationstöchter

Kellner

Commis de cuisine

Chef de partie

Portier

Unser Hotel-Hallenbad (das erste in Luzern) steht auch unserem Personal zur Verfügung.

Offerten sind zu richten an:

Familie F. Zehnder-Real,

Hotel «De la Paix»
6006 Luzern, Tel. (041) 23 73 73

2587



Dans le cadre d'une décentralisation de notre département «école» nous cherchons pour nos établissements de Suisse romande un

responsable

pour la

formation de notre personnel

Cette intéressante activité conviendrait à candidat possédant une certaine expérience dans la restauration et diplôme d'une école hôtelière ou ayant terminé un apprentissage de cuisine ou de service.

Il devrait être capable de s'exprimer avec aisance en français comme en allemand, posséder une certaine facilité de rédaction et avoir autant d'humour que de persévérance.

Ses activités principales comprendraient:

- contrôle permanent de la formation professionnelle de nos collaborateurs;
- préparation, organisation et participation, activité à nos cours internes;
- mise au courant de nos nouveaux collaborateurs;
- coordination avec notre département central de Suisse alémanique.

Il s'agit là d'une fonction exigeant un sens aigu des responsabilités, offrant un travail très indépendant et donnant la possibilité de connaître à fond l'organisation d'une grande chaîne de restaurants.

Entrée immédiate ou à convenir.

Veuillez adresser vos offres écrites à:

J. C. Purro, Chef du personnel Mövenpick Genève SA
17, rue du Cendrier, 1201 Genève

P 44-61



Wir suchen auf Mitte April für kleines modernes Sporthotel mit Spezialitätenrestaurant und Bar in Graubünden

ein Ehepaar

zur selbständigen Führung.

(Er: Koch, Sie: Restauration)

Offerten bitte unter Chiffre 2457 an Hotel-Revue, 3011 Bern.



Seehotel Rigi-Royal
Immensee/Zugersee

sucht für lange Sommersaison 1972:

Koch

(neben Lehrlinge)

Saalkellner

Serviertöchter

Zimmermädchen

Hausbursche

Offerten an Familie E. Ruckstuhl, 6405 Immensee, Telefon (041) 81 11 61.

2577

Atlantis Hotel Zürich

Döltschweg 234, 8055 Zürich, Telefon 01 35 00 00

Ein Erstklasshotel lebt in erster Linie vom erstklassigen Personal.

Darum suchen wir Sie.

Und darum sind wir auch gerne bereit, Sie erstklassig zu behandeln. Das werden Sie zum Beispiel merken, wenn wir einmal ins Gespräch kommen miteinander.



Für lange Sommersaison oder in Jahresstellen suchen wir folgende Mitarbeiter mit Eintritt im März oder April 1972

- Réceptionist**
(sprachkundig)
- Kassierin (NCR-kundig)**
- Telefonistin, möglichst mit PTT-Abschluss**
- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Commis pâtissier**
- Zimmermädchen**
- Portier**
- Chef de rang**
- Demi-chef de rang**
- Commis de rang**
- Barman**
- Commis de bar**
- Serviertochter für Döltschstube**
- Kioskverkäuferin**
- Buffettochter**

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

2597

REQUIRED FOR NEW LUXURY HOTEL, BERMUDA

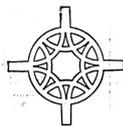
STAFF OPENINGS AS FOLLOWS:

- | | |
|--|---|
| CHEFS DE PARTIES
(with 6 years experience) | PÂTISSIERS |
| COMMIS DE CUISINES
(with 3 years experience) | COMMIS PÂTISSIERS |
| CHEFS GARDE-MANGER
(good at decorative work) | BAKERS AND PÂTISSIERS
(immediate vacancy) |
| BUTCHERS
(with hotel experience) | BAKERS |
| COMMIS BUTCHERS | STAFF COOKS |
| | BREAKFAST COOKS |

Excellent working and living conditions. Tax free salary, Hospital Insurance Plan, transportation financed. Cost transportation refunded after two years (contract).

Please submit resume, copies reference to:
Personnel Manager, Box 1379, Hamilton, Bermuda.

2324



COSTA SMERALDA SARDINIA-ITALY

The exclusive and fast developing Costa Smeralda Hotel Organization requires immediately

HOTEL CONTROLLERS

conversant with internal controls, trading analysis, statistics and accounting procedures. The job includes the final preparation of documentation for the Company's computerised accountancy, and offers a unique opportunity of becoming acquainted with most modern administration techniques.

Applicants must have a sound hoteltraining, be in the age group 25-35, and possibly have knowledge of Italian.

Please apply, giving full details of curriculum vitae, previous experience and photograph to Mr. A. Kreupeling, 07020 Porto Cervo (Italy).

2241

Lohnende Aufgabe für initiativen Manager

Die Bad Lostorf AG

sucht auf Ende 1972

einen Direktor evtl. Direktions-Ehepaar

für den Betrieb des neuen Hotels und der modernen und zeitgemässen Restaurants des Bades Lostorf.

Ganzjahresstelle.

- Aufgaben:
- Leitung des Appartement-Hotels (70 Zimmer), der verschiedenen Restaurants (300 Sitzplätze) für Appartements-Gäste und Passanten sowie der Kongresssäle. (200 Parkplätze)
 - Kocherfahrung notwendig.
 - Einflussnahme auf die Gestaltung des im Bau befindlichen Hoteltraktes ist möglich.

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Bad Lostorf AG, zuhanden von Fürsprecher Hans Härry, Baslerstrasse 30, 4600 Olten.

P 29-65



Der neue Aarauerhof, ein Erstklasshotel
Wir eröffnen ihn mit Saus und Braus am 20. März 1972! Wollen Sie dabei sein?

In
HOTEL - RESTAURANT - BRASSERIE - BAR - DISKOTHEK

finden Sie modernste technische und betriebliche Konzeptionen.

Wir suchen noch einige Mitarbeiter in

Küche: **Commis de cuisine**
Service: **Servicemitarbeiter(innen)**
Keller: **Hausbursche**

Top-Entlohnung und eigenes Personalhaus in allernächster Nähe.

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns; wir möchten Ihnen mehr über unser Hotel sagen!

Direktion Hotel Aarauerhof, Postfach, 5001 Aarau
Tel. (064) 24 55 27 oder 22 85 45

OFA 51100024

4 wichtige Argumente für Inserenten in der Hotel-Revue

- 52mal im Jahr in über 11 000 Exemplaren für jeweils 35 000* Leser im Gastgewerbe.
- In der ganzen Schweiz erhältlich, da von allen grossen Kioskagenturen vertrieben.
- Bis zu 4000 Stellenangebote und -gesuche pro Ausgabe. Vom Personal und vom Hotelier nach wie vor als bestes Informationsmittel für Stellen anerkannt.
- Eingespielte Inseratenexpedition und zuverlässiger Chiffredienst.

*3 Leser pro Exemplar nach Leserschaftsanalyse.

Grindelwald - TOP-KURORT IM BERNER OBERLAND

Grindelwald, das gastliche Gletscherdorf, gehört zu den grössten und dynamischsten Feriencentren im Berner Oberland. Die bequemen Zufahrten mit Bahn und Auto, die liebliche Alpenlandschaft, die bis ins Tal vorstossenden Gletscher und die berühmten Bergriesen der Berner Alpen haben Grindelwald zu einem der beliebtesten Sommer- und Winterkurorte gemacht.

Grindelwald ist ein typischer 2-Saison-Kurort (Sommersaison: Mai bis Oktober, Wintersaison: Dezember bis April). Dabei ist interessanterweise festzustellen, dass Grindelwald als ausgesprochener Winterkurort im Sommer mehr Uebernachtungen zählt als im Winter. Die Gründe hierfür sind rasch zu erkennen: die ideale Lage. Von seinen mit Bahnen erschlossenen Aussichtspunkten ist eine einmalige Aussicht zu geniessen (Jungfrauoch, First, Pfingstegg, Schilthorn, Grosse und Kleine Scheidegg). Im Sommer bietet es eine Fülle von Sportmöglichkeiten: Schwimmen, Wandern, Bergsteigen, Tennis, Reiten, Fischen usw. und schliesslich besitzt Grindelwald eine aufgeschlossene moderne Hotellerie, die all den verschiedenen Gästewünschen zu entsprechen vermag.

Auch für Sie bietet die Hotellerie von Grindelwald interessante, abwechslungsreiche Arbeitsmöglichkeiten. Für zusätzliche Auskünfte wollen Sie sich bitte mit den untenstehenden Hotels direkt in Verbindung setzen.

HOTEL:	Tel.-Nr.:	Bettenzahl:	Offene Stellen:	Eintrittsdatum:
BELVÉDÈRE	(036) 53 18 18	100	Sekretärin Saaltochter Koch Barman	2. Mai 1972 2. Mai 1972 Aushilfe nur Juni Mai/Juni
SCHÖNEGG	(036) 53 18 53	100	Commis de cuisine (Jungkoch) Saaltochter Saalkellner	18. Mai 1972 18. Mai 1972 18. Mai 1972
SCHWEIZERHOF	(036) 53 22 02	80	Gouvernante Hausmädchen Saaltochter Anfangssaaltochter	Mai Mai Mai Mai
CENTRAL WOLTER	(036) 53 22 33	60	Restaurationstochter Chefs de partie Commis de cuisine Sekretärin	zirka 15. Mai 1972 zirka 15. Mai 1972 zirka 15. Mai 1972 zirka 15. Mai 1972
BAHNHOF UND BERGRESTAURANT FIRST	(036) 53 25 61	50	Sekretärin, NCR-kundig Chef de partie Commis de cuisine Serviertochter Kellner Buffetochter	nach Uebereinkunft nach Uebereinkunft nach Uebereinkunft nach Uebereinkunft nach Uebereinkunft nach Uebereinkunft
BEL-AIR-EDEN	(036) 53 23 21	45	junger Koch Saaltöchter (auch Anfängerin) Zimmermädchen (auch Anfängerin)	zirka Juni oder später zirka 20. Mai 1972 zirka 20. Mai 1972
HIRSCHEN	(036) 53 27 77	50	Hotelsekretärin (Aide du patron)	ab sofort
JUNGFRAU	(036) 53 13 41	55	Koch	zirka 15. Mai 1972
EIGER	(036) 53 21 21	60	Empfangssekretärin/Sekretär Kindermädchen für Privat Barmaid (Gepsey-Bar) Restaurationstochter Saucier Entremetier	Mai Mai Ende Mai Ende Mai Ende Mai Ende Mai
RENDEZ-VOUS	(036) 53 11 81	—	2 Commis de cuisine 2 Serviertochter	zirka 15. Mai 1972 zirka 15. Mai 1972
CHALET CAPRICE	(036) 53 25 25	22	Alleinköchin (Jahresstelle)	sofort oder nach Uebereinkunft

2493

BRIENZERSEE

Gesucht für Sommersaison 1972, April bis Ende Oktober,

Serviertochter
Buffetochter
Zimmermädchen
Jungkoch
Küchenbursche
oder -mädchen

Kost und Logis im Hause, sehr gute Bedingungen.

Familie Hornberger,
Strandhotel, 3807 Iseltwald
am Brienzensee
(15 Automotoren von
Interlaken)
Tel. (036) 45 11 16.

AAA

Gesucht tüchtiger

Kellner

in lebhaften Betrieb
bei sehr guter Verdienstmöglichkeit.
Zimmer im Haus.

Offerten an:

Hotel Thalwilerhof
8800 Thalwil ZH
Tel. (01) 92 06 03

2391

KULM HOTEL**7500 ST. MORITZ****CARLTON HOTEL**

Wir suchen für die Sommersaison, bei Zufriedenheit Winterengagement garantiert

Zirka 20. Juni bis 10. September 1972

Zirka 15. Juni bis 31. August 1972

Büro **Chefbuchhalter**
Réceptionnaire/Kassier (NCR)
Bon-/Warenkontrollleur und
Assistent des Personalchefs

Loge **Nachtconcierge**
Telefonistin
Voiturier/Logentournante
Chasseurs

Küche **Koch oder Köchin für Personal**

Service **2. Maître d'hôtel**
Chefs de rang
Commis de rang
Commis d'étage

Economat **1. und 2. Gouvernante**

Kaffeeküche **Kaffeeköchinnen**

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

Hallenbad **Bademeister und Gehilfe**

Hilfspersonal **Küchenburschen oder -mädchen**

Direktor Kulm Hotel, 7500 St. Moritz

Büro **Empfangssekretär (NCR)**
Empfangssekretärin (NCR)
Tournante
Bonkontrollleur oder -kontrollseuse

Loge **Telefonistin**

Küche **Chef garde-manger** **Commis pâtissier**
Chef tournant
Commis de cuisine

Service **Chefs d'étage** **Demi-chefs de rang**
Chefs de rang

Economat **Gouvernante**

Etage **Femmes de chambre**
Portiers d'étage
Personalzimmermädchen
Aide-femmes de chambre

Wäscherei/Lingerie **Glätterin** **Lingeriemädchen**
Flickerin

Schwimmbad **Schwimmbadaufseher**
Serviertochter

Hilfspersonal **Garçons d'office** **Garçons de cuisine**
Hausbursche

Diverse **Fleurist(in)** **Gärtner(in)**

Offerten und Zeugniskopien an:

Direktion Carlton Hotel, 7500 St. Moritz

2496

HOTEL BEATUS MERLIGEN
THUNERSEE



Hotel allerersten Ranges mit grossem Restaurationsbetrieb sucht für lange Sommersaison mit Eintritt zirka 15. April oder nach Uebereinkunft:

Etagengouvernante
Logen-Tournant
Demi-chef de rang
Commis de rang
Commis pâtissier

Offerten mit Zeugniskopien und Foto richten Sie bitte an das Personalbüro Hotel Beatus, Hr. P. Konrad, 3658 Merligen (Thunersee), Tel. (033) 51 21 21.

2509

Hôtel de L'Etrier



3963 Crans-sur-Sierre/Valais
téléphone (027) 7 15 15

cherche

secrétaire
night-auditor

Entrée de suite ou à convenir.

Offres à la direction.

2583

Wir suchen

Direktor evtl.
Direktions-Ehepaar

Bewerbern mit entsprechender Fähigkeit wird eine ausbaufähige, langjährige Anstellung geboten.

Bewerbungen an

M. Wetter
Hotel La Perla
6982 Agno-Lugano

2365



HOTEL RESTAURANT
GOLDENES KREUZ
3115 GERZENSEE

DIREKTION: HERBERT HUBER

In unser neuerbautes Erstklass-Hotel-Restaurant (Jahresbetrieb) suchen wir folgende Mitarbeiter:

Serviertöchter
oder Chefs de rang

(für Grill-room)
(gepflegter A-la-carte-Service, sehr guter Verdienst)

Servicepraktikantinnen

(für Grill-room)

Sekretärin

(vielseitiges Arbeitsgebiet)

Eintritt: Februar/März oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an:

Herbert Huber, Tel. (031) 92 88 36

2379

Grand Hotel Europe, 6000 Luzern

sucht ab zirka 15. April 1972 für Sommersaison bis anfangs November fachtichtige

1. Etagengouvernante

Geregelte Arbeits- und Freizeit zugesichert bei sehr gutem Verdienst.

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

2600



Krankheit und Unfall
bereiten Sorgen;
sieh dich heute vor
und nicht erst morgen!

Die Kranken- und Unfallkasse des SHV in Montreux wird Sie gerne beraten. Sehr günstige Kassenbedingungen

Krankenkasse SHV, 18, rue de la Gare, 1820 Montreux,
Tel. 021 61 49 22

HOTEL

PARK

AROSA

Hotel erster Klasse

1800 m ü. M.

Hallenbad, Sauna, Massage, Spezialitätengrill, Kegelbahnen.

sucht für Sommersaison 1972 sowie anschliessende Wintersaison 1972/73

Réception/ Kontrolle:	Büropraktikant(in) Nachtconcierge	Service:	Demi-chef de rang Commis de rang	Küche:	Chef saucier Chef rôtisseur Chef garde-manger Chef pâtissier Commis de cuisine
Etage:	Etagegouvernante Aide-gouvernante oder Praktikantin Zimmermädchen	Bar:	Commis de bar	Schwimmbad:	Masseur (euse)

Wir wünschen: junge, initiative Mitarbeiter mit guter Fachschulung und aufgeschlossener Einstellung zum Beruf.

Wir bieten: geregelte Arbeitszeit, gute Entlohnung, Unterkunft in modernem Personalhaus, Sportmöglichkeiten (Schwimmen im Hotelhallenbad u. a.). Wir erwarten gerne Ihre Unterlagen mit Lichtbild und Gehaltsansprüchen.

2528



Restaurationsbetriebe Shopping-Center Spreitenbach bei Zürich

Im modernsten Einkaufszentrum der Schweiz suchen wir für sofort oder nach Uebereinkunft

- Direktionssekretärin**
- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Kochlehrlinge**
- Hostess**
- Serviertöchter**
- Buffettöchter**

Wir erwarten gerne Ihre Offerten an:

Direktor Rud. Kuster
Restaurationsbetriebe im Shopping Center
8957 Spreitenbach
oder telefonieren Sie (056) 3 63 68

1014



Hotel Restaurant Astoria 6000 Luzern

sucht in Jahresstelle
gut ausgewiesene, jüngere

Economatgouvernante

Kenntnisse der italienischen Sprache sind erwünscht.

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

Eintritt: so bald wie möglich.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die Direktion.

2316

Le Richemond, 1201 Genève

cherche pour date d'entrée 1er mars 1972 ou à convenir:

chef tournant cuisine

commis de cuisine

entrée à vonvenir

commis pâtissier

Commis de rang

Faire offre complète au bureau du personnel.

8818

Für das

stadtzürch. Kindererholungsheim in Celerina GR

suchen wir auf Sommer 1972 jüngere, freundliche

Köchin

Das Heim beherbergt 26 Kinder. Angenehme Arbeitsbedingungen, geregelte Freizeit, Besoldung und Ferien nach städt. Reglement. Pensions- und Unfallversicherung. Anmeldung an das Jugendamt der Stadt Zürich, Stampfenbachstrasse 63, 8006 Zürich. Auskunft erteilt Tel. (01) 29 20 11, Intern 2956.

Mosse 99874.18



Wir suchen für lange Sommersaison

Küchenchef

Koch

Köchin

* Sekretärin

* Buffettochter

* Saaltochter

Unser Hotel ist bekannt durch:

Feine A-la-carte-Küche
Ideales Ausflugsziel (Restaurationsbetrieb)
Hochzeiten und Gesellschaften
Ferienort (Stammgäste)

Helfen Sie uns mit, die Tradition weiterzuführen.

* Auch Anfängerinnen.

Schreiben Sie uns oder telefonieren Sie uns.

Fam. Blättler, Hotel Baumgarten
6365 Kehrsiten, Vierwaldstättersee
Telefon (041) 64 17 77

1854

Für unseren Restaurationsbetrieb in Winterthur suchen wir

Geranten oder Geranten-Ehepaar

wenn möglich gelernter Koch mit Ausweis A. Eintritt spätestens 1. Mai 1972.

Interessenten erkundigen sich unter

Telefon (01) 25 45 15

2405

Hostellerie Rosenberg in Zug

sucht für das neue Garni-Hotel

1 Zimmermädchen

1 Tochter für Frühstückservice

und Mithilfe in den Zimmern.

Hoher Lohn und ausserordentliche Arbeitszeiten. - Eintritt sofort möglich.

Telefon (042) 21 43 43

2404

Hotel Savoy, Bern

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft jungen, tüchtigen

Kellner

für unser Spezialitäten- und A-la-carte-Restaurant.

Geregelte Arbeitszeit und zeitgemässe Entlohnung.

Offerten sind zu richten an: R. Tanner.

2420

Hotel Wildstrubel, Lenk/BO

sucht in Jahresstelle

Hausbeamtin-Gouvernante

1. Sekretärin

(Ihre Vorgängerinnen geben Ihnen gerne Auskunft über Ihre Arbeit).

Eintritt nach Uebereinkunft. Gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Zeugniskopien an A. Inelchen-Keller, 3775 Lenk, Tel. (030) 3 15 06.

2454

KONGRESSHAUS ZÜRICH



Wir sind auf der Suche nach einer

Küchengouvernante

die tüchtig, umsichtig und korrekt einem mittleren Officeteam vorstehen kann.

Sie muss aktiv mitarbeiten können, besonders dort, wo Not am Mann (bzw. an der Frau) ist.

Sie sollte sich durchsetzen können (am liebsten mit Charme!).

Sie würde die Arbeits- und Diensteteilungen des Officepersonals an die (zarte aber starke) Hand nehmen.

Sie sollte die zuverlässige Stelle im hektischen Bankettbetrieb sein, auf die wir zählen können.

... Sie dürfte sogar hübsch sein ... (laut Officebrigade).

Hätten Sie Lust, einen verantwortungsvollen und abwechslungsreichen Posten zu übernehmen?

Wir versichern Ihnen, dass die Arbeit nicht langweilig sein wird (dafür sorgen schon unsere Arbeitszeiten).

Dass wir Ihre Einführung sorgfältig vorbereiten werden (weil wir uns auf Sie freuen).

Dass wir unseren hohen Ansprüchen mit guten Leistungen begegnen (soviel sind Sie uns wert).

Telefonieren oder schreiben Sie uns.

Kongresshaus Zürich, Beethovenstrasse 2
8022 Zürich (Postfach), Tel. (01) 36 66 88
(Hr. Müller verlangen)

2390



HOTEL SARATZ

PONTRESINA



sucht für Sommersaison 1972 (Ende Mai, Anfang Juni)

- | | |
|---|---|
| Chasseurs | Hilfzimmermädchen |
| Barmaid/Hallentochter oder Barman/Chef de hall | Anfangszimmermädchen |
| Chefs de rang | Angestelltenzimmermädchen |
| Commis de rang | Gouvernante für Keller/Kontrolle |
| Saalkellner | Lingeriemädchen |
| Chef entremetier | Wäscher |
| Commis entremetier | Bademeister |
| Commis garde-manger | |
| Pâtissier | |

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:
G. P. Saratz, Hotel Saratz, 7504 Pontresina

1788

Landgasthof Mittagsspitze Speise-Restaurant Lavena 9495 Triesen/Liechtenstein

Gesucht für sofort oder anfangs März

- 1 Koch neben Chef**
- 1 Köchin oder Hilfskoch**
- 2 Serviertöchter**
für Speiserestaurant und Terrasse
- 1 Buffetochter**
- 1 Küchenmädchen oder -bursche**

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit, schönes Zimmer vorhanden.

Offerten sind zu richten an Fam. Bless-Feger oder Tel. (075) 2 36 42.

2426

Hotel National-Rialto 3780 Gstaad

sucht für Saison- oder Jahresstelle

- Küchenchef oder Alleinkoch**
- Aide de cuisine oder Hilfskoch**
- Commis de cuisine**

sowie eine

Serviertochter

für Café/Tea-room

Eintritt nach Uebereinkunft.

Schriftliche Offerten mit Lohnanspruch an: Fam. F. BURRI-Gauch.

2396

RESTAURANT SCHIFF GRILLROOM

Chef de partie

kann bei uns seine Qualitäten unter Beweis stellen, welche wir überdurchschnittlich honorieren. Daneben bieten wir vorbildliche Sozialleistungen.

577

H. Altorfer-Müller, Limmatquai 70, 8001 Zürich (051) 34 34 55

Ob Saison- oder Jahresstelle Ihr Arbeitsort ist Flims!

Als junges, dynamisches Unternehmen suchen wir auf Mai/Juni oder nach Uebereinkunft bestqualifiziertes Personal in Saison- oder Jahresstellen.

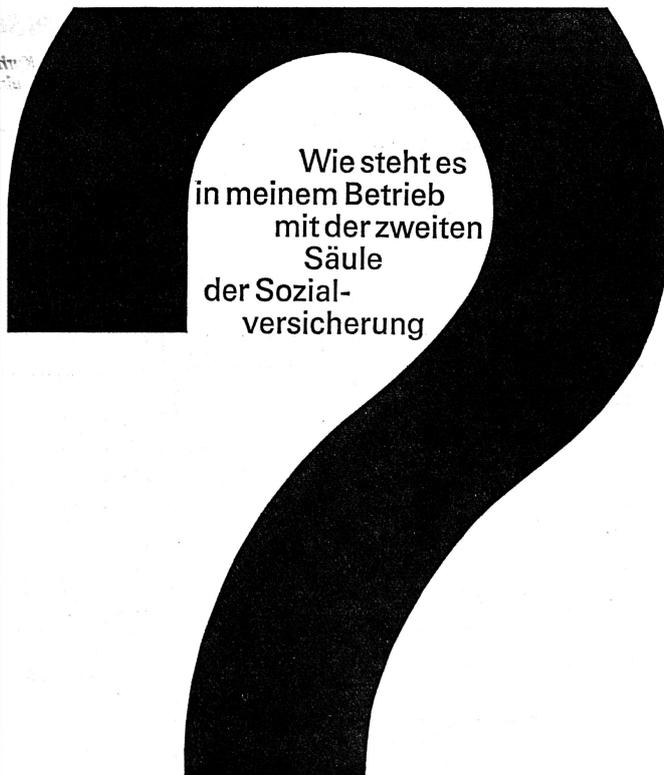
- Chefs de partie**
- Commis de cuisine**
- Restaurationstöchter**
- Hostessen für unseren Mountain Pub**
- Barman**
- Litagenportier und Hausbursche**
- Verkäuferin für Traiteur shop**
- Buffetdamen und Buffetmädchen**

Wenn Sie eine geregelte Arbeit und Freizeit schätzen, eine gute Entlohnung mit Einsatz zu würdigen wissen und Spass haben, mit einem jungen Team zu arbeiten, dann senden Sie bitte Ihre Unterlagen an **Jean Pierre Baudet**.

IHR NEUER ARBEITSPLATZ



2414



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



HOTEL BAUR AU LAC

Wir suchen zum Eintritt sobald wie möglich:

- Loge: **Chasseur**
- Etage: **Zimmermädchen**
- Grill-room: **Chef de rang**
- Küche: **Chef tournant**
- Office/
Economat: **Hilfsgouvernante**
(Praktikantin)

Gute Bedingungen, geregelte Freizeit, zeitgemässe Sozialleistungen, angenehmes Arbeitsklima, auf Wunsch mit Kost und Logis.

Telefonieren Sie unserem Personalchef (01/23 16 50) oder schreiben Sie uns.

HOTEL BAUR AU LAC

Talstrasse 1 8001 Zürich
2503

Hotel-Restaurant Weisses Kreuz am Höhweg, 3800 Interlaken

sucht für die kommende Sommersaison mit Eintritt nach Uebereinkunft:

- Büro: **Sekretärin / Réceptionistin**
Sekretärin
(evtl. Anfängerin)
- Küche: **Chef tournant**
Commis de cuisine
- Saal: **Oberkellner**
Saaltöchter
Saakellner
Servicelehrtöchter
(Besuch Schulhotel SHV)
- Restaurant:
(Parterre) **Restaurationstöchter**
Restaurationskellner
- Loge: **Nachtportier**

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

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind erbeten an: Familie Bieri, oder Sie rufen uns einfach zuerst an: Tel. (036) 22 59 51.

Tessin

Fortschrittlicher Restaurations- und Hotelbetrieb, Nähe Locarno, sucht für kommende Sommersaison (März bis November) folgende Kräfte:

- Entremetier**
- Commis de cuisine**
- Cuisinier de garde**
- Chefs und Demi-chefs de rang**
(sprach- und restaurationskundig)
- Commis de rang oder Anfangskellner**
(werden angeleitet)
- Buffetöchter/Aide-gouvernante**
- Femmes de chambre**

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion des

Hotel Dellavalle, 6645 Brione-
Locarno, Tel. (093) 33 13 21

2378

Hotel Eiger, Wengen

sucht

Commis de cuisine

Eintritt nach Uebereinkunft ab 15. April.

Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an:
Fam. K. Fuchs-Gertsch, Hotel Eiger, 3853 Wengen.

2009

kurhotel
bad
ramsach
Tel. 062 69 23 23
4633 Läuelfingen

Wir suchen

Hotelsekretärin

Ein Kurhotel mit Hallenbad
eine reizvolle Gegend
ein junges Team

Wäre das nicht eine Stelle
für Sie?

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

529

Restaurant du Rhône Le Bicorné a Martigny

demande de suite ou date à convenir

1 apprenti cuisinier

Faire offre à la direction.

2341

Savoy Hotel Baur en Ville 8022 Zurich Savoy Bar - Café Baur - Orsini

Tel. (01) 23 36 80

Jahresstellen
(Eintritt baldmöglichst)

Sekretärin

für Gästekorrespondenz und allgemeine Büroarbeiten

Chef d'étage

(sprachkundig)

Concierge

(Hallentournant)

Unterkunft im Betrieb möglich.

2369

Grand Hotel
Leysin

Cherchons
pour saison d'été (mi-avril à mi-octobre) ou à l'année

aide-directrice

Faire offre à la direction J. R. Herren, 1854 Leysin,
avec certificats, curriculum vitae et photo.

2499

Nous cherchons pour la saison d'été 1972 (mai-octobre) les collaborateurs suivants:

- 1 secrétaire-réceptionniste**
- 1 stagiaire de bureau**
- 1 barmaid**
(débutante acceptée)
- 2 cuisiniers**
- 2 demi-chefs de rang ou chefs de rang**
- 3 commis de rang**
- 1 fille de buffet**
(débutante acceptée)
- 1 tournante**
(débutante acceptée)

Faire offres à Mr. H. Miedler

Hostellerie St. Georges
1663 Gruyère, tél. (029) 6 22 46

2112

Ihre Stelle beim

Als grösste schweizerische Organisation der Gemeinschaftsverpflegung führt der SV 240 Personal- und Betriebsrestaurants für Industrie und Verwaltung, Banken und Versicherungen, Schulen und Alterssiedlungen.

Wir suchen eine tüchtige, initiative

Sachbearbeiterin

die in unserer Personalabteilung einen Teil der Stellenvermittlung für männliches und weibliches Haus- und Küchenpersonal (vorwiegend Ausländer) betreut.

Gute Italienischkenntnisse sind nötig für diesen interessanten Posten, ein wenig Spanisch von Vorteil.

Wir bieten ein gutes Gehalt und zeitgemässe Sozialleistungen, ein eigenes Büro und Personalverpflegung.

SCHWEIZER VERBAND VOLKSDIENST
8032 Zürich, Neumünstlerallee 1,
Tel. (01) 32 84 24, intern 15 oder 24

P 44-855

Hotel Aarebrücke Spezialitätenrestaurant 5233 Stilli bei Brugg

sucht für Saison- oder Jahresstelle selbständige, flinke

Restaurationstochter oder -kellner

für gepflegte à-la-carte-Service

Serviertochter

die den Speiseservice erlernen möchte

Küchen-/Officebursche

Wir bieten: überdurchschnittlichen Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Für weitere Auskunft bitte Tel. (056) 3 01 90.

2449

Neueröffnung

Restaurant RADl, Bellinzona

Anfangs Mai eröffnen wir im Zentrum von Bellinzona ein weiteres RADl-Restaurant. Für diesen nach modernsten gastgewerblichen Grundsätzen geführten Betrieb suchen wir auf Mitte April in Jahresstellung folgende Mitarbeiter

Chef de service

Küchenchef

Köche

Buffetdamen

Kellner und Serviertöchter

Hilfspersonal

Zeitgemässe Entlohnung und Sozialleistungen. Bitte richten Sie Ihre Offerte an

Genossenschaft RADl,
Zentralverwaltung,
Seestrasse 339, 8038 Zürich
Tel. (01) 45 30 20



199



Hotel Balances-Bellevue 6002 Luzern

sucht für die Sommersaison (April/Mai bis Oktober)

- Büro: **Büropraktikanten (innen)**
- Loge: **Voiturier**
Chasseurs
- Etage: **Personalzimmermädchen**
- Restaurant: **Chefs de rang**
Demi-chefs de rang
Commis de rang
Barman oder Barmaid
(für kleine Aperitifbar und Halle)
Buffetöchter
- Küche: **Chef tournant**
Chef de garde
Commis de cuisine
Commis pâtissier
Economat-/Officegouvernante oder
Oekonom/Chef d'office
Kaffeekoch

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Angabe der Gehaltsansprüche erbeten an die Direktion, Tel. (041) 23 18 33.

1873

HOTEL SCHWEIZERHOF BERLIN

Der Schweizerhof Berlin wurde 1966 mit 260 Zimmern eröffnet und konnte für 1971 eine 82prozentige Belegung verzeichnen. Anfang 1973 wird seine Kapazität auf 700 Betten erweitert, und rund 25 abteilbare oder zu verbindende Räume mit 2750 m² Fläche werden für Bankette, Tagungen usw. zur Verfügung stehen.

Grosse Anstrengungen müssen unternommen werden, dass auch in Zukunft die jährliche Zuwachsrate von 15 Prozent erreicht werden kann, und wir suchen daher einen umsichtigen, gewandten

SALES MANAGER

der mit harter Ausdauer und grosser Eigeninitiative dieses Ziel zu erreichen hilft.

Der SALES MANAGER ist Mitglied des Direktionssteams und engster Mitarbeiter des geschäftsführenden Direktors. Er wird in seiner grossen und verantwortungsvollen Aufgabe von einem Assistenten, einer Pressereferentin und einem Archivar sowie 4 Mitarbeiterinnen unterstützt.

Seine Hauptaufgabe ist das Marketing mit Verkaufsförderung und Public Relations, insbesondere jedoch

- Marktforschung und Analyse,
- Kontaktpflege und Verkaufsgespräche,
- Entwicklung und Einsatz von Werbematerial,
- Durchführung von Werbekampagnen.

Er muss grössere Reisen im Inland, Ausland und nach Uebersee unternehmen können, ein guter Administrator sein und als kontaktfreudiger Repräsentant des Hauses auch dessen Angebot verkaufen können. Perfekte Kenntnisse der deutschen und englischen Sprache sind notwendig und Französisch sollte er auch sehr gut beherrschen.

Das ideale Alter läge zwischen 25 und 35 Jahren.

Ueberdurchschnittliche Entlohnung dem Einsatz und Erfolg entsprechend.

Ausführliche schriftliche Angebote von für diese interessante Position qualifizierten Interessenten erwarten wir gerne.

Rodolphe W. Schelbert, Direktor, Hotel Schweizerhof, D-1000 Berlin 301, Postfach (Mitglied SHV)

2571

Hotel-Restaurant Weisses Kreuz am Höweg, 3800 Interlaken

sucht für die kommende Sommersaison mit Eintritt nach Uebereinkunft

Restaurationstochter Restaurationskellner

für das Spezialitäten-Restaurant im Parterre.

Sehr hoher Verdienst und modernes Einzelzimmer im neuen Personalhaus zugesichert.

Telefonieren oder schreiben Sie uns.

Telefon (036) 22 59 51, Familie Bieri

1510

gezielt inserieren ist besser!

Inserieren heisst informieren! Erweitern Sie Ihren Kundenkreis in Hotellerie und Gastgewerbe mit einer gezielten Werbung in der Hotel-Revue, der offiziellen Fachzeitung des Schweizer Hotelier-Vereins.

Die Technische Beilage der Hotel-Revue behandelt das weitgespannte Gebiet der Hoteltechnik, deren Entwicklung im vollen Gange ist. Werben Sie deshalb nicht irgendwo für Ihre Produkte, sondern dort, wo Ihr Inserat von Fachleuten gesehen und gelesen wird, in der Hotel-Revue, dem Fachblatt für den Fachmann.

Inseratenverwaltung der Hotel-Revue
Monbijoustrasse 31, 3011 Bern, Telefon 031 2572 22

LITTON BUSINESS SYSTEMS

Haben Sie Freude an einer in jeder Beziehung hochentwickelten Maschine? Wünschen Sie Kontakt mit vielen interessanten Menschen? Lockt Sie das Arbeiten im Aussendienst?

In unserem Unternehmen können Ihre Wünsche in Erfüllung gehen.

Wir suchen in allen Gebieten der Schweiz neue Mitarbeiter als

Organisator-Verkäufer

für unsere weltbekanntesten SWEDA-Registrierkassen, welche in der Schweiz sehr gut eingeführt sind.

Insbesondere sind wir interessiert an Fachleuten aus dem Gastgewerbe (für unsere Hotel- und Restaurantmaschinen).

Unser innerbetriebliches Ausbildungsprogramm bietet Ihnen die Möglichkeit, auch ohne Vorkenntnisse bei uns schnell vorwärts zu kommen. Wenn Sie kontaktfreudig sind, gerne etwas Neues lernen, ein «Flair» für Zahlen und das Organisieren haben und 25 bis 35 Jahre jung sind, so sollten Sie mit uns Kontakt aufnehmen. Wir sind gerne bereit, Ihnen nähere Auskunft über unser Unternehmen und die interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit unserer Aussendienst-Mitarbeiter zu geben.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Litton Business Systems
Seefeldstrasse 108, 8034 Zürich, Telefon (01) 47 96 00, Intern 29

EBS	Elektronische Datenverarbeitung
KIMBALL	Warenauszeichnung + Datenerfassungssysteme
M-BEE	Betriebsplanung + Organisationssysteme
SWEDA	Registrierkassen + Datenerfassungsgeräte

P 44-1311

Tessin

Gesucht für die Sommersaison

Koch

(neben Chef)

Commis

(evtl. Hilfskoch)

Saaltochter

Restaurations-Bartochter

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüchen an die Direktion

Park Hotel, 6849 Rovio
Tel. (091) 8 73 72

2615

Hotel Fürigen

6362 Fürigen, Vierwaldstättersee

sucht für die Sommersaison einige tüchtige Mitarbeiter

Service:

Chef de service
Restaurationstochter oder Kellner
Barmaid oder Barman
Saaltochter oder Kellner
Saalpraktikant(in)

Réception:

Sekretärin
(evtl. Anfiängerin)

Küche:

Partiekoch
Commis de cuisine
Gouvernante
für Küche und Economat
Küchen- und Officeburschen

Etage:

Zimmermädchen
Etagenportier

Diverses:

Kellerbursche
Kassier(in)
für das Strandbad
Kondukteur
(Wagenbegleiter)
für die Fürigen-Bahn

Eintritt nach Vereinbarung, zwischen Mitte April und Mitte Mai.

Wir erbitten uns Ihre Zuschrift mit einigen Unterlagen und Verdienstanprüchen.

2467

Gesucht auf Ende März oder Mitte April

Chef de partie

20 bis 29 Jahre alt, Lohn nach Vereinbarung.

Hotel Hecht, 9050 Appenzell
A. Knechtle, Tel. (071) 87 10 25

2610

Motel-Restaurant Luna

3812 Wilderswil bei Interlaken

sucht in neuen modernen Betrieb

Aide du patron/Chef de service

1 Bartochter

Saaltöchter oder Kellner

1 Jungkoch oder Köchin

1 Zimmermädchen

1 Bäcker-Konditor

Offerten bitte an:

F. Amader, Tel. (036) 22 84 14.

2438

Gesucht in Hotel mit 59 Betten für die Sommersaison (April/Mai bis Oktober)

Restaurationstochter

Commis de cuisine

Köchin

Zimmermädchen

Lingerie-/Hilfszimmermädchen

Portier

Buffetochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

Fam. Michel, Hotel Seeburg,
3852 Ringgenberg bei Interlaken,
Tel. (036) 22 29 61

1616



Hotel-Restaurant
Kappelerhof
5400 Baden
Tel. (056) 2 44 15

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft, in modernst eingerichtete Küche.

1 Entremetier

1 Commis de cuisine

sowie

1 Buffetbursche oder Buffetochter

Bitte telefonieren oder schreiben Sie uns, wir geben Ihnen gerne nähere Auskunft.

2487

Das Verkehrsbüro Zermatt

sucht per Ende April, eventuell früher

sprachgewandte Sekretärin

wenn möglich in Jahresstelle

Die Kurverwaltung Zermatt

sucht per Ende April

sprachgewandte kaufmännische Angestellte

für allgemeine Büroarbeiten und Telexbedienung, wenn möglich in Jahresstelle.

Offerten mit Zeugnissen, Referenzen, Lebenslauf, Foto und Gehaltsansprüchen richten Sie bitte an:

Constant Cachin, Kurdirektor, 3920 Zermatt.

2476

Erstklasshotel im Berner Oberland

(80 Betten, Hallenbad)

sucht

Ehepaar

welches in ein bis zwei Jahren die

Direktion

übernehmen will.

ER
SIE

Sekretär/Empfangschef
Hausbeamtin/Gouvernante/Direktions-
assistentin

Der Eintritt sollte im Frühling oder anfangs Sommer 1972 erfolgen.

Offerten mit Zeugniskopien und Bild erbeten unter Chiffre 2455 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

HOTEL QUELLENHOF 7310 BAD RAGAZ

sucht für lange Sommersaison, Mitte April bis Ende Oktober 1972,

2. Chef pâtissier
Commis pâtissier
Commis de cuisine
Diätassistentin

Commis de bar

Offerten bitte an O. Sutter.

2506

Spital Altstätten

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine(n) tüchtige(n) und zuverlässige(n)

Koch oder Köchin

evtl. Diätköchin

welche(r) zusammen mit einem Küchenchef eine moderne Spitalküche zu betreuen hat. Diätkenntnisse sind erwünscht.

Wir bieten zeitgemässe Arbeitsbedingungen, geregelte Arbeitszeit, gute Entlohnung mit 13. Monatsgehalt und schöne Unterkunft im neuen Personalhaus.

Anmeldungen sind erbeten an die Spitalverwaltung, 9450 Altstätten, Tel. (071) 75 11 22.

2521

Pour la saison d'été à
l'HOTEL DE L'HOSPICE DU GRAND-ST-BERNARD
du 15 juin au 1er octobre
on demande:

1 chef de cuisine
1 commis de cuisine
femmes de chambre
lingères
filles de bazar

Faire offre avec photo et prétentions de salaire à ANDRÉ GAY,
Neige et Solei, 1936 Verbier.

P 36-90202

Hotel Bonivard 1842 Montreux-Territet

110 Betten
Tel. 021/61 33 58
sucht ab März oder April eventuell später

2 Commis de cuisine (keine Restauration)

2 Saaltöchter

Offerten mit Lohnansprüchen bitte an
R. Ulrich, Direktor

1755

Seehotel Engel, 8820 Wädenswil

sucht in Jahresstelle

Restaurationstochter (Einzelzimmer)

Koch

Buffetochter (auch Anfängerin)

Hausbursche

Sehr guter Lohn. Geregelter Arbeitszeit.

Offerten sind erbeten an Max Nützi, Tel. (01) 75 00 11.

2548



Thurgauerhof
Weinfelden

Gesucht für 1. April oder nach Uebereinkunft

Sekretärin (Réception)

Zimmermädchen

Portier

Hausbursche

per 1. September oder nach Uebereinkunft

Kochlehrlinge

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an die
Direktion Thurgauerhof, 8570 Weinfelden, Telefon
(072) 5 28 93.

2558

Hotel-Restaurant Eden 3800 Interlaken

sucht für lange Sommersaison mit Eintritt zirka
20. April oder nach Uebereinkunft noch folgende Mit-
arbeiter

Büro: **Sekretärin**
Sekretärin-
Praktikantin

Küche: **Commis de cuisine**
Küchenbursche/-
mädchen

Saal: **Saaltöchter**
Saalpraktikant(in)

Etage: **Zimmermädchen**
Hilfzimmermädchen

Lingerie: **Lingeriemädchen**

Mitarbeiter(innen), die sich für ihre Innegehabten
Posten wieder interessieren, wollen sich bitte bald-
möglichst melden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten
an die Direktion, Tel. (036) 22 10 31.

1823

night-club
babalu
bern gurtengasse 3

Wir suchen für unseren neuen
Night-Club auf den 1. März und
1. evtl. 15. April

2 Barmaids

Offerten erbeten an R. Märkle,
Night-Club «ba ba lu», Gurten-
gasse 3, 3001 Bern, oder Hotel
Spinne, Grindelwald.

2564

Renommiertes Erstklasshotel in Braunwald mit 130 Betten, Dancing-Bar-Kino, Tennis.

Wir suchen für lange Sommersaison 1. Juni bis 5. November 1972

Patissier

Commis de cuisine – Jungkoch

Anfangs-Barman oder Bar-Hallen- Tochter

für Hotel Bar

Serviertöchter oder Kellner für Hotel-Restaurant

Anfangssekretärin (Praktikantin)

Wir bieten einen sehr guten Verdienst und ein angenehmes Arbeitsklima. Wir freuen uns auf Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an:

Fam. K. Schweizer,

Hotel Alpenblick und Waldhaus 8784 Braunwald

Tel. (058) 7 25 44

2468

Hotel Pardenn, Klosters

Hallenbad-Grill-Bar

sucht für Sommersaison 1. Juni bis 30. September 1972

LINGERIEGOUVERNANTE

Glätterin

Sekretärin

Chasseur

Etagenportier

Zimmermädchen

Demi-chef de rang

Commis de rang

Chef de rang

Restaurationstochter

Chefs de partie

Commis de cuisine

Masseur

Bedienungsgeldberechtigtes Personal Mindestgarantielöhne.

Ausführliche Offerten mit Gehaltsansprüchen an die Direktion.

2485



L'Hôtel la Renardière à Villars-sur-Ollon

(première station de montagne vaudoise), membre des Relais de campagne, Chaîne européenne, cherche:

depuis le 1er avril, place à l'année:

Une ou un aide de réception
de langue française

depuis fin avril, places à l'année:

un jeune chef de cuisine
qualifié

un bon commis de cuisine
une fille de salle

depuis le 15 juin, pour la saison d'été se terminant le 15 octobre:

deux ou trois filles de salle
ou commis de rang

Ecrire avec références et prétentions de salaires (logement et nourriture compris).

2473

Haus von Weltruf

sucht zum Eintritt ab 1. Mai 1972 oder später in sehr gute Dauerstellung einen erfahrenen, sprachkundigen

Empfangschef

mit Praxis in erstklassigen, internationalen Häusern. Bei Wohnungsbeschaffung sind wir behilflich.

Bewerber, die in einem führenden, internationalen Spitzenhotel tätig sein möchten, wollen ihre Unterlagen (Lebenslauf, Zeugniskopien, Lichtbild) einreichen unter Chiffre 2474 an Hotel-Revue, 3011 Bern.



Sind Sie jung, tüchtig und einsatzfreudig – mit entsprechender Berufserfahrung – dann sehen wir in Ihnen den zukünftigen

Assistent-Manager

Offerten bitte an Joe L. Gehrler, Dir.

2398

HOTEL ESPLANADE, 6600 LOCARNO

Für die Sommersaison, suchen wir:

- Büro: **Chef de réception**
 Saal: **Demi-chef de rang**
Commis de rang
 Küche: **Chef garde-manger**
Commis garde-manger
Commis saucier
 Office: **Hilfskaffeeköchin**
Officemädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto erbeten an

HOTEL ESPLANADE, 6600 LOCARNO

2392

STRAND HOTELS
 NEDERLAND N.V.

Directeur Amsterdam

This international Group of Companies operates a large chain of hotels in Western Europe. Our rapid expansion has created a tremendous opportunity for a top hotelier as Directeur of the Alpha Hotel in Amsterdam. This new hotel has 1,200 beds and is the largest in Holland.

Age 35-45, and fluent in Dutch and English, applicants must prove they are now successfully running a hotel of at least 500 beds.

Please apply in English, enclosing a photograph, stating personal details, including education, training, qualifications, experience and salary progression to R. F. Scott, Group Appointments Adviser,

J Lyons Group of Companies
 Cadby Hall London W14 0PA England

575

Ihre Stelle beim

Als grösste schweizerische Organisation der Gemeinschaftsverpflegung führt der SV 240 Personal- und Betriebsrestaurants für Industrie, Banken, Versicherungen, Verwaltung und Schulen.
 Wir suchen für unsere Zentralverwaltung in Zürich, Abteilung Personalwesen, eine

Sachbearbeiterin

die den selbständigen Einsatz von Stellvertreterinnen unserer Betriebsleitung plant und die damit zusammenhängenden administrativen Arbeiten erledigt.

Wir erwarten: Ausbildung als Hausbeamtin oder Tätigkeit in Hotellerie, Gastgewerbe oder sozialer Institution.
Sie finden bei uns: Gutes Gehalt, grosszügige Sozialleistungen. Umfassende Einführung in den interessanten Aufgabenkreis.
 Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf. Unser Fräulein Mattenberger informiert Sie gerne in einer unverbindlichen Besprechung.

SCHWEIZER VERBAND VOLKSDIENST
 8032 Zürich, Neumünsterallee 1 (beim Kreuzplatz), Tel. (01) 82 84 24, intern 51.

P44-855

Hotel Krebs, 3800 Interlaken

sucht für Sommersaison, Ende April bis Ende Oktober

- Réceptionspraktikant(in)**
Zimmermädchen
und Hilfszimmermädchen
Commis de rang
Buffetochter

Offerten mit Lohnansprüchen erbeten an
 Ed. Krebs, Hotel Krebs, 3800 Interlaken

2347

Hotel Rigi-Kulm, 6411 Rigi-Kulm Tel. (041) 83 13 13

sucht für 1972, evtl. in Jahresstelle

- Küchenchef**
Koch evtl. Köchin
Kochlehrling
Buffetdame
Verkäuferin
 von Getränken und Souvenirs
Serviertochter und Kellner

Offerten sind erbeten an:
 E. Käppeli, Bahnhofstrasse 46, 6490 Schwyz

2346



*Ein Kurhotel mit Hallenbad
 eine reizvolle Gegend im Oberbaselbiet
 junge, freundliche Mitarbeiter*

- Wir suchen*
Kellner
Saalkellner
Serviertochter
Saaltochter

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

529

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 Dir. Bernasconi
 Kurhaus
 6867 Serpiano/Tessin
 Tel. (091) 8 12 61

2280

Gesucht auf März/April in Jahresstelle, tüchtigen, zuverlässigen

Koch

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Familie H. Vetsch

Hotel Toggenburg, 9601 Wildhaus

2301

Fähige, selbständig arbeitende Angestellte, die Freude am Beruf haben, finden bei uns gute Anstellungen als:

- Koch**
Serviertochter
 (sprachkundig)
Buffetochter
 (auch Anfängerin)

Wir pflegen einen modernen Teamgeist, arbeiten nach neuesten Methoden und zahlen gute Löhne. Kost und Logis im Hause, geregelte Arbeits- und Freizeit sind selbstverständlich.

Melden Sie sich bei
Max Meier, Hotel «Löwen»
 8944 Sihlbrugg-Dorf
 Tel. (01) 82 91 09

2625

Gelegenheit

Wir suchen sehr guten Koch mit Fähigkeitsausweis A als

Gerant

für gepflegtes, geschmackvoll eingerichtetes Restaurant in Zürich.

Wir bieten: Guten Basislohn, Umsatzbeteiligung, Wohngelegenheit.

Wir wünschen: Bestens ausgewiesene Bewerber, wenn möglich mit erfolgreicher Erfahrung als Gerant oder Wirt, Initiativ, einsatzfreudig und ideenreich. Eintritt nach Vereinbarung.

Schriftliche Bewerbungen mit Unterlagen wie Lebenslauf, Zeugniskopie, Referenzen und Foto sind erbeten unter Chiffre 90-2497 an Schweizer Annoncen AG «ASSA» 8024 Zürich.



der reizvolle Sommerferienort und das moderne Wintersportzentrum – ganzjährig ein idealer Arbeitsplatz

Der Verkehrsverein Davos sucht in Jahresstelle

Sekretärin

auf 1. Juni oder nach Uebereinkunft.

Praxis im selbständigen Arbeiten, Fremdsprachenkenntnisse, Einsatz und Verantwortungsgefühl, Freude am Kontakt mit der internationalen Gästeschaft.

Bewerberinnen mit Teamgeist, die ein angenehmes Arbeitsklima und eine abwechslungsreiche Tätigkeit schätzen, richten ihre Offerten mit den erforderlichen Angaben und Unterlagen an die
Direktion des Verkehrsvereins Davos, 7270 Davos-Platz.

56.910001



Zunfthaus zu Wirthen

Hauptgasse 41, 4500 Solothurn

Die traditionsreichste Gaststätte der Ambassadorsenstadt.

Wir suchen für sofort oder nach Vereinbarung

1 Serviertochter oder Speisekellner

Wir bieten: geregelte Arbeitszeit, gutes Arbeitsklima sowie einen hohen Verdienst.

Offerten erbeten an:

R. Leuenberger, Zunfthaus zu Wirthen, 4500 Solothurn, Tel. (065) 2 23 22
 OFA 65959001



Motel Rex Stans

sucht per sofort sprachkundige

Réceptions-Sekretärin

Wir bieten:

Angenehmes Arbeitsklima
 Guten Lohn

Offerten sind zu richten an

Motel Rex, 6370 Stans, Tel. (041) 61 26 26

P 25-6464

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft jüngere, tüchtige

Stütze des Geranten

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

Ueberdurchschnittlicher Verdienst.

Bewerbungen bitte unter Chiffre 2298 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Wengen/Berner Oberland

Gesucht per Mitte Mai

Küchenchef

in Jahresstelle. Auf Wunsch schöne 3-Zimmer-Wohnung zur Verfügung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an:

E. Hofmann
Hotel Schöneegg, 3823 Wengen

2334

Stellenangebote Offres d'emploi



Das Hotel und Spezialitätenrestaurant



im Landhaus Davos-Laret

(zwischen Klosters und Davos) sucht für lange Sommersaison (1. Juni bis 1. November 1972):

Tochter für Réception und Korrespondenz

Restaurationstochter

(evtl. Anfängerin)

Köchin

mit unendlich viel Freude am Beruf.

Töchter, denen es Spass machen würde, bei uns zu arbeiten und die ein Zuhause zu schätzen wissen, melden sich bitte bei Frau Elfie Casy, Telefon (083) 3 57 29.

2362



Hotel Restaurant Astoria 6000 Luzern

sucht für die Sommersaison 1972

Sekretär(in) für die Réception

Eintritt so bald wie möglich.
Allgemeine Büroarbeiten.
Englischkenntnisse sind Bedingung.

Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an die Direktion.

2356

Für unser Hotel-Restaurant suchen wir für sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter Buffettochter Koch

Anfragen sind zu richten an:

G. F. Kaeslin, Hotel-Restaurant Römertor,
8404 Winterthur, Tel. (052) 27 69 21

P 41-746

hotel hermitage

6008 Luzern

Einmalig schön gelegenes Hotel-Restaurant, direkt am See gelegen, sucht für lange Sommersaison in junges, dynamisches Team:

- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Buffetdame**
- Buffettochter oder -bursche**
- Restaurationstochter**
- Restaurationskellner**

Freie Strandbenützung

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen bitte an Dir. A. und P. Wanke, Hotel Hermitage, 6008 Luzern.

2060

Badehotel Bären, 5400 Baden

sucht in Jahresstellen

Zimmermädchen

2. Portier-Hausburschen

Eintritt bald oder nach Uebereinkunft.

Haben Sie Freude, in unserem gut zusammenwirkenden Team bei gutem Verdienst mitzuarbeiten, melden Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei Fam. K. Gugolz, Tel. (058) 2 51 78.

8606

Gesucht auf 1. März oder nach Uebereinkunft

junger Commis

Saaltochter

auch Anfängerin

Guter Verdienst, geregelte Freizeit zugesichert.

Fam. J. Elsener

Hotel Mythenblick
6423 Seewen/Schwyz
Tel. (043) 21 11 45

2373

Wir suchen junge, freundliche

Serviertochter

in unser Speiserestaurant für lange Sommersaison.

Geregelte Freizeit und guter Verdienst. Eintritt baldmöglichst.

Fam. Burri und H. Müller

Hotel Kreuz, 3855 Brienz
Tel. (036) 51 17 81

2374

TESSIN

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft deutschsprachige

Büroangestellte

Italienischkenntnisse erforderlich.

Schriftliche Offerten mit Lohnansprüchen und den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion

Casino Kursaal, 6600 Locarno

2376

Gesucht

2 Jungköche

2 Serviertochter

in neuingerichtetes Hotel-Restaurant.

Frau Hofmann

Hotel Metropol, 6440 Brunnen
Tel. (043) 31 10 39

2375

Churwalden bei Lenzerheide

Wir suchen für die kommende Sommersaison auf 1. Juni noch folgende Mitarbeiter:

- Aide directrice**
- Büro-Servicepraktikant(in)**
- Serviertochter**
- Saaltochter**
- Buffetmihilfe**
- Koch**
- Hilfskoch oder Hilfsköchin**
- Kochlehrling**

Komplett umgebautes und neu eingerichtetes Hotel. Zeitgemässe Arbeitsbedingungen.

Offerten mit Zeugniskopien richten Sie bitte an:
D. Maron-Müller

P 13-2881

Sporthotel Krone
Churwalden
Telefon 081 35 13 93

Hotel Drei Könige, Basel

sucht für sofort oder anfangs April zur Ergänzung der Kellnerbrigade

Chef de rang

Commis de rang

für die Etage

Zimmermädchen

(eigene Etage, moderne, pflegeleichte Einrichtungen)

Bitte beim Personalchef melden, Tel. (061) 25 52 52.

2319



Hôtel Rive-Reine, Centre international de formation Nestlé

cherche

1 gouvernante de maison

1 sommelier

Places à l'année, bien rétribuées. Avantages sociaux.

Les offres avec références et photo peuvent être adressées à

M. G. Carbone, Hôtel Rive-Reine,
1814 La Tour-de-Peilz, Tél. (021) 54 96 11



OFA 67678010

Hotel-Restaurant Beau-Site 3800 Interlaken

sucht für lange Sommersaison, eventuell Jahresstelle

Sous-chef, Saucier

Chefs de partie

Commis de cuisine

Köchin

Hilfsköchin

Restaurationstochter

für Snack-Bar (selbständiger Posten)

Restaurationstochter

Saaltöchter

Servicepraktikantin

Buffettochter

Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten an Fritz Ritter, Hotel Beau-Site, 3800 Interlaken
Tel. (036) 22 81 81

1508

Hotel du Lac Rapperswil am Zürichsee

Wir suchen in bestbezahlte Jahres-, evtl. Saisonstelle: jüngeren, tüchtigen und charakterfesten

Aide du patron

in Vertrauensstelle.

Commis de cuisine

Restaurationstochter

gewandt im Speiseservice.

Buffettochter

Der Eintritt kann sofort oder nach Uebereinkunft erfolgen.

Schriftliche oder telefonische Offerten an:
M. Brüllhardt, Hotel Du Lac, 8640 Rapperswil, Tel. (055) 2 19 43.

2187

Hotel Hirschen 8640 Rapperswil am Zürichsee

sucht auf zirka Mitte April, evtl. 1. Mai 1972, in Jahresstelle tüchtige

Restaurationstochter

für Bündnerstube (evtl. flambier- und tranchierkundig).

Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit werden zugesichert.

Familie H. Kipfer-Kaufmann, Telefon (055) 2 11 02.

2282

Hôtel de l'Ancre, 1211 Genève 2

34 rue de Lausanne, Tel. (022) 32 18 31

engage pour date à convenir:

secrétaire

pour réception et administration ayant formation hôtelière;

stagiaire

pour bureau et hôtel.

Faire offre manuscrite avec photo et prétentions de salaire

2131

sommerau ticino

hotel restaurant

110 Betten, Zimmer mit Bad, Dusche, WC, Telefon, Radio
Italienische Spezialitäten
Locanda Ticinese, Restaurant,
Spisesaal, Bankettsaal

Dietikon
Zürcherstr. 72
Tel. 88 28 76

sucht sprachenkundige

Réceptionistin/Empfangsdame

(Empfang, Telefon, Korrespondenz)

Serviertochter

Für Speise- und Passanten-Restaurant. Gute Verdienstmöglichkeiten. Angenehmes Arbeitsklima.

Rufen Sie uns an! Tel. (01) 88 28 76.

P44-3140



JOIN SHERATON

in Europe, Africa and the Middle East as

- EXECUTIVE CHEF
- CHEFS PATISSIERS
- COMMIS PATISSIERS
- CHEFS DE PARTIE
- GARDE-MANGERS
- COMMIS DE CUISINE
- CHEFS DE RANG
- COFFEE SHOP MANAGERESS
- EXECUTIVE STEWARDS
- EXECUTIVE HOUSEKEEPERS

We offer:

- Competitive Salary
- Free Transportation
- Acommodation Arrangements
- Inter-Company Promotion
- Regular Work Hours
- Pleasant Working Atmosphere
- And Other Benefits

Please send full details of curriculum vitae with photograph for the attention of:

Mr. R. S. Kürsteiner,
ITT-Sheraton International,
ITT Europe Inc.,
11, Boulevard de l'Empereur,
1000 Brussels, Belgium.

2251

Restaurant Trümpy Wädhalla (mit betriebseigener Metzgerei) sucht nach Uebereinkunft

1 Koch

für Sommersaison

1 Koch

in Jahresstelle

Abgeschlossene Berufslehre, Berufsfreude, saubere und zuverlässige Arbeitsweise erwünscht.

Wir bieten abwechslungsreiche Tätigkeit in Restaurations- und Bankettbetrieb. Guter Lohn mit Kost und Logis.

Kurzofferten an

Hotel Trümpy, Limmatstrasse 5
8005 Zürich, Tel. (01) 42 54 00

2394

Erstklass-Hotel am Comersee

(Nähe Lugano), internationale Kundschaft, sucht auf sofort oder nach Ostern

Küchenchef

mit kleiner Brigade

Direktionsgehilfe

versiert in allen Sparten

Sekretärin

Journal-Korrespondenz, sprachgewandt

Office-Personal

Zuschriften mit den üblichen Unterlagen bitte unter Chiffre 2337 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

2337

Hotel Rigi-Bahn, 6411 Rigi-Staffel

sucht für Sommersaison/oder Jahresstelle

Hotelsekretärin

Chef de partie

Commis de cuisine

Restaurationstochter

Saaltochter oder Kellner

(eventuell Anfänger)

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

2321

Hotel Villa Margherita 6935 Lugano/Bosco

Erstklassiges Gartenhotel

(50 Betten) sucht ab 7. April bis Oktober 1972

Commis de cuisine

3 Kellner/Saaltöchter

Tournante Zimmer/Saal.

Guter Verdienst, schöne Unterkunft.

2289

Schlosshotel 7017 Flims-Waldhaus

sucht für Sommersaison

Sekretärin

Küchenchef

Commis de cuisine

Restaurationstochter

Restaurationskellner

Saaltöchter

Offerten sind erbeten an die Direktion.
R. Hug & F. Hillbrunner

2354

Ihre Stelle beim



Auf Anfang Juni oder nach Uebereinkunft suchen wir einen sehr gut ausgewiesenen

Alleinkoch

Jahresstelle, sofern Sie bereit sind, in der Zwischensaison in andern SV-Betrieben Aushilfen zu übernehmen.

Gerne erteilt Ihnen die Leiterin Auskunft:

Frau/lein Bretscher
Chalet «Spitzhorn» der Basler Lebensversicherungsgesellschaft, 3792 Saanen, Tel. (030) 4 30 77
oder
Schweizer Verband Volksdienst, Neumünsterallee 1,
8002 Zürich, Tel. (01) 32 84 24, intern 23

P 44-855

Hotel Drei Könige 9475 Sevelen

(Nähe Buchs, Vaduz)



Komfortables Hotel-Restaurant an schönster Lage im Rheintal sucht in Jahresstelle

Serviertochter

(à la carte)

Koch

(mittlere Brigade)

Sekretärin

(Réception, Tageskasse, Journal, Korrespondenz)

Sehr guter Verdienst, modernste Arbeitszeit.

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

1828



Grand Hotel National 6000 Luzern

sucht für lange Frühjahrs- und Sommersaison 1972 folgende Mitarbeiter:

- | | |
|-------------|---------------------------|
| Restaurant: | Chef de rang |
| | Demi-chefs de rang |
| | Commis de rang |
| Küche: | Commis pâtissier |

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

1112



Hotel Astoria, Luzern

sucht für die Sommersaison 1972

- | | |
|-----------|-----------------------------------|
| Küche: | Chef de garde |
| | Entremetier |
| Saal: | Chef und Demi-chef de rang |
| | Commis de rang |
| Lingerie: | Büglerin |
| | Näherin |
| Economat: | Gouvernante |
| | Tournante |
| | Toilettenfrau |

Offerten mit Foto sind zu richten an die Direktion.

2409

Hotel-Restaurant Gypsera 1711 Schwarzsee/FR

Unser langjähriger Mitarbeiter übernimmt selbst einen Betrieb. Wir suchen deshalb in Jahresstelle einen bestausgewiesenen, in allen Sparten bewanderten

Küchenchef

zur geschickten Führung einer kleineren Brigade.

Den Leistungen und Fähigkeiten entsprechende Entlohnung.

Für verheirateten Bewerber schöne, moderne Wohnung zu günstigen Bedingungen vorhanden.

Eintritt: 1. Juni 1972 oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Unterlagen sind erbeten an

Familie Nussbaumer, Hotel-Restaurant Gypsera,
1711 Schwarzsee FR, Telefon (037) 32 11 12.

2226



Hotel Schützen
4310 Rheinfelden

sucht für die Sommersaison 1972 vom 11. April bis Ende Oktober folgende Mitarbeiter:

- 2. Sekretärin oder Praktikantin**
- Office-/Küchenguvernant**
- Saucier**
(Chef-Stellvertreter)
- Entremetier**
- Commis de cuisine oder Köchin**
- Chefs de rang**
- Demi-chefs de rang**
- Commis de rang**
- Saalkellner**
- Masseuse oder Masseur**
- Portier**

Neuzeitliche Arbeitsbedingungen, Garantielöhne, Kost und Logis im Hause, TV für Personal.

Ihre Offerte mit Unterlagen sowie Lohnwünschen erwarten wir gerne an F. Kottmann, Bes. Tel. (061) 87 50 04.

1308

Hotel Schweizerhof
7552 Vulpera

sucht für die Sommersaison

- Chef de réception**
- Sekretär oder Sekretärin**
- Nachtportier**
- Logentourant**
- Etagenguvernant**
- Zimmermädchen**
- Hilfzimmermädchen**
- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- 2. Maître d'hôtel**
- Wine-butler**
- Chef de rang**
- Demi-chef de rang**
- Commis de rang**
- Lingeriegouvernante**
- Lingeriemädchen**
- Masseur**
- Masseuse**
- Fangodame**

Ehemalige Angestellte, die wieder zu uns kommen möchten, bitten wir um Ihren baldigen Bescheid.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen richten Sie bitte an:

H. Cavegn, zurzeit Hotel Bünda, 7260 Davos Dorf.

1632

Hotel-Restaurant Belvoir
8803 Rüschiikon/ZH

sucht auf 1. April in Jahresstelle

- Chef de cuisine**
- Chef de service**
- Alleinsekretärin**

Wenn Sie verantwortungsbewusst sind und einen guten Charakter haben, bitten wir Sie, uns Ihre Offerte zukommen zu lassen.

Zeitgemässes Salär. Auf Wunsch Einzelzimmer.

2213

«Moderne Privatklinik im Tessin, 40 Betten, sucht in Jahresstelle zur selbständigen Leitung des hauswirtschaftlichen Teiles

Hausbeamtin-Gouvernante

Kenntnisse der italienischen Sprache erforderlich. Logis und Verpflegung im Hause. Guter Lohn und geregelte Freizeit. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit Unterlagen an Chiffre 2296, Hotel-Revue, 3011 Bern.

2296

Hôtel-Restaurant Tête de Ran
2208 Les Hauts-Geneveys

Téléphone (038) 53 33 23, Jura neuchâtelois, 1425 m, Rendez-vous pour La Chaux-de-Fonds, Neuchâtel et leurs environs, entièrement renové.

Places saisonnières ou à l'année. Date d'entrée à convenir. Cours de français gratuits.

Nous cherchons:

- 2e cuisinier**
- commis de cuisine**
- sommeliers ou sommelières**
(salaire garanti)
- filie de buffet**
- garçon de maison**
- filie de maison**

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

1852



Modernes Restaurant an der Autostrasse (im Umkreis austretender Winter- und Sommerorte) sucht mit Eintritt im März oder April in Saison- oder Jahresstellen:

Commis de cuisine
oder zweiter Koch

Buffettochter

Kioskverkäuferin

Kost und Einzelzimmer im Hause.

Bewerbungen erbeten an

Restaurant San Bernardino Nord
7431 Hinterrhein
(beim Tunnel Nordportal)
Telefon (081) 62 12 56

P 13-1815

Hotel Bristol AG, Bern

sucht

Büropraktikantin

Tel. (031) 22 01 01, Frau R. Ritzmann.

2225

Das über die Landesgrenzen bekannte



sucht für Mitte April bis Oktober 1972

2 Restaurationstöchter

Sehr hoher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

1 Saaltöchter

für Hotelgäste.
Für interessierte Töchter ein sehr schönes Arbeitsfeld.

Offerten an:

Geissler, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 3 38 54, SKI-RESTAURANT SUVRETTA.

2370



SCHILTHORN

Auf Frühjahr suchen wir für unser Drehrestaurant «Piz Gloria»

Kassiererin für Selbstbedienung
Kioskverkäuferin

Selbständige Vertrauensposten in Saison- oder Jahresstelle.

Offerten sind zu richten an
W. Feuz, Hotel Alpenruhe,
3825 Mürren.

OFA 54818004

Hotel Bären
2513 Twann am Bielersee

sucht für längere Saison, März-November

2 oder 3 Köche

20-23jährig, im Restaurations-Service gewandte

Serviertöchter oder Kellner

1 Buffettochter

(wird eventuell angelernt)

Offerten mit Bild an Familien Hubler und Cornu, Tel. (032) 85 11 82.

PO6-1688



sucht auf zirka 1. April in Jahresstelle

- Réception:** **Praktikant(in)**
(NCR-Buchungsmaschine)
- Service:** **Restaurationstochter**
(gewandt und à-la-carte-kundig)
Service-Lehrtochter
- Küche:** **Chef de partie**
Commis de cuisine
Koch-Lehrling
- Diverse:** **Küchenbursche**
Lingeriemädchen
(auch Ehepaar)

Schreiben oder telefonieren Sie an

HOTEL ERLBACHERHOF, 8703 Zürich-Erlenbach
Tel. (01) 90 55 22

(10 Minuten von Zürich entfernt)

2415

In Jahresstelle nach Zürich ab 1. März oder nach Uebereinkunft gesucht:

nette Angestellte

für Zimmer und Lingerie

und für Ferienabläß: Ende März bis Ende April:

Alleinkoch

Portier

Anfragen an die Direktion des

Hotel Bellaria
Bellariastrasse 21, 8002 Zürich

Tel. (01) 36 47 11.

2304

Wir suchen für Eintritt nach Ueber-
einkunft tüchtigen

**Chef
de service**

Bitte melden Sie sich bei

**Hotel-Restaurant
Mittenza
4132 Muttenz**
Dir. E. Zahler
Tel. (061) 42 82 88

2314

Strandhotel Lützelau, 6353 Weggis

sucht für lange Sommersaison 1972 (bei Zufriedenheit kann Wintersaison in St. Moritz zugesichert werden):

- Barmaid für Dancing-Bar**
sehr guter Verdienst
- Barserviertochter**
- Stübltochter (Alleinserviertochter)**
für die Seestube
- Kellner**
- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- 2. Sekretärin / Praktikantin**

Hotel Albana, 7500 St. Moritz

sucht für lange Sommersaison 1972 (bei gegenseitiger Zufriedenheit auch für Wintersaison oder in Jahresstelle):

- 2. Sekretärin**
- Conciierge / Telefonist**
- Nachportier**
- Barmaid für Hotelbar**
- Restaurations-tochter oder -kellner**
- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Kochlehrling**
- Lingère**

Offerten sind zu richten an:

Heinrich J. Weinmann, Hotel Albana, 7500 St. Moritz, Tel. (082) 3 31 21.

2563

TESSIN

(vis-à-vis Lugano)

Gesucht für lange Saison einfache, sprachenkundige

Serviertochter

in Freiluft-Dancing direkt am See. Sehr guter Verdienst, Kost und Logis gratis, geregelte Freizeit, familiäre Behandlung.

Offerten sind zu richten an Frau Feuser, zurzeit 6442 Gersau, Telefon (041) 84 11 75.

2437



Rôtisserie «Müli»
5243 Mülligen/AG

direkt an der Reuss, 5 Minuten von Baden, sucht

Commis de cuisine

in gepflegten Betrieb, Saison-, evtl. Jahresstelle;

à-la-carte-kundigen

Restaurationskellner

in Spezialitätenrestaurant, sehr hoher Verdienst,

beständige

Aushilfs-Serviertochter

für Bankettservice.

Offerten sind zu richten an:

E. Samson-Zellweger, Telefon (056) 3 21 54.

2554



Thurgauerhof
Weinfeld

Hotel- und Kongresszentrum

Neueröffnung:

Wenn Sie:

28 bis 40 Jahre alt sind, die A-la-carte-Küche beherrschen, ein guter Kalkulator sind, Erfahrung in Grossbanketten haben, ein geschickter Personalführer sind

und vor allem:

Freude haben, mit viel Einsatz massgeblich mitzuhelfen, einen neuen Betrieb aufzubauen, dann sind Sie unser

Küchenchef

Wir bieten überdurchschnittliche Entlohnung und gutes Arbeitsklima.

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an die Direktion.

Thurgauerhof, 8570 Weinfeld

2557

Wir suchen für lange Sommersaison (April bis November)

Restaurations-tochter

für Service im Speisesaal

Buffet-tochter oder Bursche

Commis de cuisine

Für alle Posten garantieren wir sehr hohe Verdienste. Zimmer im Hause.

Interessenten, die an einer abwechslungsreichen Arbeit Freude haben, melden sich bei

V. Senn

Gasthof zum Bären, 3507 Biglen.

Tel. (031) 91 53 54

2313

Arosa

Das moderne Appartementhaus PARADIES mit Hallenbad, Sauna und Massage sucht auf Frühjahr 1972

1 Sekretärin

(Anfängerin wird gerne angeleitet)

1 Köchin

für Personal (die nebenbei den Zimmermädchen hilft)

Offerten bitte an

Frl. H. Vinzens oder Telefon, (081) 31 24 88.

2339

Hotel Oeschinensee ob 3718 Kandersteg

sucht ab Mitte Mai bis Mitte Oktober jüngeren

Alleinkoch

Commis de cuisine

bei sehr guter Entlohnung.

Offerten erbeten an

Familie David Wandfluh-Berger, Tel. (033) 75 12 44.

2407

Warum nicht einmal ins Unterengadin. Unser Kur- und Ferienort bietet eine herrliche Bergwelt, gesundes Klima und neue Sportanlagen.

Für die kommende, sehr rege Sommersaison (evtl. Jahresstelle) suchen wir die folgenden Fachkräfte:

- Küche:** 4 Chefs de partie
1 Patissier
3 Jungköche

- Service:** 2 Chefs de rang
2 Kellner oder Serviertöchter
2 Commis de rang
1 Buffedame oder Buffethilfe

- Lingerie:** 1 Lingerie-Gouvernante

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

Interessenten möchten sich bitte mit den üblichen Unterlagen melden bei Direktion

Hotel Belvedere, 7550 Bad Scuol
Telefon (084) 9 10 41

2397

Wir suchen in unseren gut eingerichteten Betrieb eine tüchtige und freundliche

Serviertochter

Anfängerinnen lernen wir gerne an. Bei zeitgemässen Arbeitsbedingungen verdienen Sie gut. Kost und Logis im Hause.

Offerten sind erbeten an

Hotel Café Konditorei Schenkel,
8802 Kilchberg. Tel. (01) 91 40 01.

OFA 67812003

Ihre Stelle beim



Wir suchen in einen modern eingerichteten Betrieb in Biel einen gut ausgewiesenen

1. Koch

Es handelt sich um eine vielseitige, sehr interessante Aufgabe.

Gerne erteilen wir Ihnen Auskunft:

Schweizer Verband Volkswirtschaft, Neumünsterallee 1,
8032 Zürich, Tel. (021) 32 84 24, intern 23

44-855

Hotel Bernerhof, 6002 Luzern



sucht tüchtige, sprachenkundige

Hotelsekretärin oder Sekretär

für Réception, Kassa und Korrespondenz, Jahresstelle.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten an die Direktion.

2078

Bahnhof-Buffer
Aarau
sucht:

zum Eintritt per 1. März 1972 oder nach Uebereinkunft

1 Chef de service

Garantierter Fixlohn + Umsatzprovision. Für Verheiratete steht auf Wunsch eine Wohnung zur Verfügung.

Bewerber mit entsprechenden Branchenkenntnissen wenden sich bitte an

Bahnhofbuffer SBB, Aarau, Ernst Pauli,
Postfach 196, 5001 Aarau, Tel. (064) 22 41 75.

P 29-12669

Murten

Hotel Schiff (direkt am See)

sucht für lange Sommersaison, März/April bis Oktober:

Küchenchef

Saucier

Commis de cuisine

Chef de rang

Commis de rang

Kellner

Serviertöchter

Sekretär(in)

Zimmermädchen

Buffetbursche und Buffettöchter

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an:

Direktion Hotel Schiff, 3280 Murten.

8760

Ein Platz an der Sonne!

Das Restaurant **Fischstube Zürichhorn** sucht für Sommersaison 1972 (Mitte April bis Mitte Oktober)

Poissonnier
Entremetier
Tournant

Chef de garde
Commis pâtissier
Commis de cuisine

Buffetdame
Buffet-tochter

Buffetbursche
Caviste

Chef de service
Restaurations-tochter

Restaurationskellner
Chasseur

Im schönsten Park von Zürich und direkt am See gelegen, wird die Fischstube von einer internationalen Kundschaft besucht. Das bedeutet für Sie überdurchschnittliche Verdienstmöglichkeiten.

Arbeitsbewilligungen für Saisoniers (Ausweis A) sind ohne weiteres erhältlich.

Auf Wunsch Zimmer im eigenen Personalhaus.

Für einen erfolg- und abwechslungsreichen Sommer in Zürich senden Sie bitte die üblichen Unterlagen an



H. Hohl & Co., 8008 Zürich, Telefon (01) 55 25 21 / 36 40 85

203

Bellerive Plage 1007 Lausanne-Vidy

cherche pour son nouveau self-service pour la saison d'été (début mai-fin septembre):

**sous-directeur responsable
cuisiniers
jeunes filles ou jeunes gens**

pour la vente au buffet

caissières

Faire offres à la direction du

Restaurant la VOILE D'OR, 1007 Lausanne,
avec curriculum-vitae et copies de certificats.

2479

Restaurant Kornhauskeller Bern

sucht in Jahresstelle

**Saucier
Koch-Pâtissier
Koch-Tournant
Commis de cuisine
Kochlehrling für Frühjahr 1972
Küchenbursche**

Restaurationstochter oder -kellner

Schweizer oder Ausländer mit gültiger Jahresbewilligung.

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

1848

Hotel Rütli Spezialitätenrestaurant «Au Gourmet», 6440 Brunnen

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft für lange Sommersaison oder in Jahresstelle

**Restaurationstochter
Kellner
Buffettochter
Commis de cuisine
Köchin**

Guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

A. Lang-Adler, Bahnhofstr. 10, 6440 Brunnen.

2453

Résidences Rosablanc

Appartotel 500 lits

1961 Super-Nendaz, Valais

ouvert 10 mois par année
(décembre-avril/juin-octobre)

cherche collaborateurs qualifiés pour les postes suivants:

**garde-manger
commis de rang
garçons de maison
casserolier/
garçon de cuisine
filles d'office
femmes de chambre
apprenti de cuisine
apprenti(e) de salle**

Prière d'envoyer offres écrites avec copies de certificats à la Direction.

P 36-22300

Genève Hotel Mon-Repos

cherche pour début avril ou entrée à convenir

un secrétaire de réception
avec connaissance des langues et NCR 42
un stagiaire de réception
un commis de rang
un commis de restaurant
stagiaire accepté
un remplaçant chef-cuisinier
pour 15 jours ou plus

Pas de saisonniers

Offre complète à Mme Keller, 131, rue de Lausanne,
Genève.

1927

Zermatt Hotel Julen – Europe Garni

Wir suchen für Februar/März oder Juni in Jahres- oder Saisonstelle folgende Mitarbeiter:

Leiterin
für Hotel garni
selbständige
Alleinsekretärin
Hilfssekretärin
Gouvernante-Hausbeamtin
alle sprachenkundig.

**Koch
Zimmermädchen
Saaltochter
Lingerietochter**
(auch Ausländer)

Offerten sind erbeten an Fam. M. Julen,
Hotel Julen, 3920 Zermatt
Tel. 028/774 81.

1732

Hotel Bellevue-Terminus, Engelberg-Obwalden bei Luzern

sucht für lange Sommersaison-Ende-April bis Mitte Oktober folgende qualifizierte Mitarbeiter:

**Entremetier
Garde-manger
Commis de cuisine
Commis de rang
Saalpraktikant
Nachtportier**

Offerten sind mit Bild und Zeugniskopien zu richten an die Direktion.

2136

Hotel Elite, 3920 Zermatt

sucht auf Frühjahr oder nach Uebereinkunft

1 Sekretärin
(evtl. Praktikantin)
Saison- oder Jahresstelle
1 Köchin
Jahresstelle

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnsprüchen erbeten an Hotel Elite, 3920 Zermatt.

2248

Hotel Wilerbad am Sarnersee

sucht per sofort:

**Buffettochter oder -bursche
Serviertochter**

ferner für lange Sommersaison mit Eintritt zwischen März und Juni

Saaltochter oder Kellner
(Anfänger)
**Restaurationssaaltochter
Kellner
Zimmermädchen
Lingeriemädchen-Wäscherin
Hausbursche-Portier**

Offerten oder Anfragen sind erbeten an

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

2105

Bestrenommiertes
Spezialitätenrestaurant – Hotel – Bar
sucht

Geschäftsführer

Verlangt

erstklassig ausgewiesene Persönlichkeit mit reicher Erfahrung in den entsprechenden Sparten.

Verträglicher Charakter und guter Personalführer, Integrität und Initiative werden besonders geschätzt.

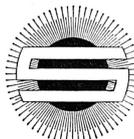
Bietet

leistungsentsprechende Honorierung, selbständige Tätigkeit.

Auskunft erteilt:

Kilian Fischer, Buchhaltungsbüro, Neustadtstrasse 7,
6000 Luzern (Tel. 041/3 45 96)

2575



Sunstar- und Parkhotel 7270 Davos Platz

sucht für die kommende Sommersaison 1972, evtl. in Jahresstellung, noch folgende Mitarbeiter:

**Sekretärin
Büropraktikantin
Generalgouvernante
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Lingeriemädchen
1. Koch
Commis de cuisine**

Offerten sind zu richten an die Direktion.

2574



Berghotel Schatzalp 7270 Davos

sucht für Sommersaison ab zirka 20. Mai bis Ende September 1972:

Küchenchef

Wir bieten einem qualifizierten Chef de partie beste Gelegenheit zur Chefstelle, bei gegenseitiger Zufriedenheit Winterengagement als **Sous-chef** sowie angenehmes Arbeitsklima in modern eingerichteter Küche.

Wir bitten Interessenten um vollständige Offerten an:

Rolf Reutener, Hotel Excelsior, 7050 Arosa, Telefon (081) 31 16 61.

2568

Per 1. April 1972 oder nach Uebereinkunft gesucht

Chef de garde

in Saisonstelle,

Portier-Tournant

(lange Saison) gute Deutschkenntnisse erforderlich

in modernen, neuen Betrieb mit geregelter Arbeitszeit und guten Verdienstmöglichkeiten.

Offerten sind erbeten an:

Hotel-Restaurant Luzernerhof, 6004 Luzern,
Telefon (041) 22 44 44.

2549

Hotel Bahnhof Terminus Grindelwald

Passantenhotel sucht tüchtige, sprachenkundige

Hotelsekretärin

oder Chef de réception

für Réception, Kassa (NCR) und Korrespondenz.

Saison- oder Jahresstelle, Eintritt nach Uebereinkunft.
Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

P. Märkle oder Tel. (036) 53 25 61

2466

Hotel Sântis, 9657 Unterwasser

sucht für kommende Sommersaison (Eintritt Mitte/Ende Mai)

2 Commis de cuisine

Saaltöchter

Saalpraktikantin

Serviertochter

1. Mai

Officebursche

Anfragen an:

E. Feiss, Dir. Tel. (074) 5 21 41.

2117

Gesucht

Koch und Commis de cuisine

per sofort oder später in italienisches Spezialitätenrestaurant.

Familie Guidi, Schaffhausen, Tel. (053) 5 21 55

64-39001

Hotel Continental, St. Gallen

Wir suchen per sofort

Bar-Buffer-Mädchen

sowie für die Küche

Küchenbursche oder -mädchen

Interessanten melden sich bei Fam. W u. P. Hofmann-Städler, Tel. (071) 22 53 17.

33-3241

Wir suchen April/Mai bis Oktober

Koch Köchin Hilfsköchin

Hoher Verdienst, angenehmes Arbeitsklima.

Offerten unter Chiffre A 06-20464 an Publicitas, Neugasse 48, 2501 Biel.



National-Bellevue Schweizerhof Zermatt

Wir suchen für kommende Sommersaison:

- Réception:** Kassierin (NCR- oder Anker-kundig)
Stagiaire
- Loge:** **Telefonist/Tourant**
Nachtportier
- Etage:** **Zimmermädchen**
- Saal:** **Demi-chefs de rang**
Commis de rang
- Küche:** **Chefs de partie**
Commis de cuisine
- Küche/Office:** **Hilfskräfte**
Aiutante in cucina o office
- Dancing Restaurant National:** **Restaurationsstöchter**
oder Kellner

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion, Tel. (028) 7 71 10.

2219

Restaurant à Delémont cherche

un jeune cuisinier

ayant assez de pratique pour travailler seul. Place à l'année. Entrée avril 1972.

Faire offre sous chiffre 2224 à l'Hôtel-Revue, 3011 Berne.

2139

Hotel La Rocca garni 6613 Porto Ronco am Lago Maggiore

Eine lange Saison am warmen Ufer des Lago Maggiore - in einmaliger Aussichtsloge, interessiert Sie bestimmt.

Wir suchen für Ende März bis Ende Oktober zu besten Bedingungen:

Alleinverantwortlicher für Saal und Restaurant

Service-Anfängerin oder Anfangs-Saaltöchter

Ebepar:

Alleinportier für Haus und Garten

Zimmermädchen mit Praxis

Küchenmädchen/-burschen, Gartenburschen

Lingeriehilfe

Garantierte Löhne. Offerten mit Bild und Unterlagen an

Paul H. Gantenbein, Hotel La Rocca, 6613 Porto Ronco. Tel. (083) 2 53 44

24-160125

In unseren Restaurants in Basel sind folgende Posten neu zu besetzen:

Paprika

Blumenrain 12, 4000 Basel
Telefon 061 / 23 50 44

Chef de partie Commis de cuisine Serviertochter Kellner

Le Cochon d'Or

Blumenrain 12, 4000 Basel
Telefon 061 / 23 50 44

Demi-chef de rang Commis de rang

Le Bistrot

Aeschenvorstadt 48, 4000 Basel
Telefon 061 / 23 00 75

Barcommis Buffetochter

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

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

2229



Hotel Monte Verità
6612 Ascona

Wir suchen für 15. März für lange Sommersaison (Ende Oktober)

- Restaurant:** **Commis de rang**
Praktikanten(innen)
- Etage:** **Portier** (sprachkundig)
Hilfszimmermädchen
- Küche:** **Entremetier**
Commis de cuisine
Praktikanten
- Buffet:** **Buffetochter**
Kaffeeköchin
- Office:** **Officeburschen**
Küchenburschen (ragazzi e ragazze)
- Lingerie:** **Wäscher/Wäscherin**
Glätterin
Näherin
Mangemädchen (ragazza per il mangano)
- Bar:** **Barmaid**

*** Neue Zimmer für das Personal - nuovi alloggi per il personale.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbiten wir an die Direktion, Tel. (093) 2 12 81.

2139



Restaurant-Brasserie Feldschlösschen, 1200 Genf

Auf Mitte März oder nach Uebereinkunft suchen wir tüchtigen

Chef de partie

der bei guten Leistungen den Posten als Sous-chef übernehmen könnte.

2 Commis de cuisine

Auf 1. April

Kellner oder Serviertöchter

mit guten Französischkenntnissen, in neuzeitlichen Ganzjahresbetrieb.

Piscine Le Lignon, Genf

sucht auf den 1. Mai

3 Mädchen oder Burschen für Küche/Office

Schreiben oder telefonieren Sie uns.

Telefon (022) 45 09 20

2275

Gesucht für lange Sommersaison, evtl. in Jahresstelle mit Eintritt nach Uebereinkunft

Barmaid

für die Gletscherbar

Serviertochter

für Restaurant, wenn möglich mit Sprachkenntnissen

Zimmermädchen

Kurze Arbeitszeit

Bitte richten Sie Ihre Offerten an: H. Oberli

Hotel Blume, 3800 Interlaken
Tel. 036/22 71 31 oder 036/22 25 51

2283



sucht für sofort oder März/April für lange Saison

Serviertöchter sprachkundig

Réceptions-Sekretärin

Offerten mit Zeugnissen und Bild erbeten.

2297



Posthotel Bodenhäuser Splügen GR, an der N 13 (San Bernardino-Route) sucht für kommende Sommersaison (Ende April-Ende Oktober)

Serviertöchter und Kellner

Entremetier

evtl. früher

Garde-manger

evtl. früher

Commis de cuisine

evtl. früher

Küchenbursche

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung, Kost und Logis im Hause, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Direktion
Posthotel Bodenhäuser,
7431 Splügen GR
Tel. 081/62 11 21

1326

Murten - Hotel Schiff

direkt am See, sucht

Küchenchef

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo sind zu richten an die Direktion, Hotel Schiff, 3280 Murten.

1409

Hotel-Restaurant zur Au, 8108 Dällikon (ZH)

Möchten Sie in einem gut organisierten Betrieb arbeiten?

Wir suchen per 15. März in mittlere Brigade

1 Chef saucier

1 Garde-manger

Wir bieten: Sehr gute Entlohnung sowie geregelte Arbeitszeit. Kost und Logis im Hotel oder Personalhaus.

Kurzofferten erbeten an
Familie A. Brun-Reiter, Hotel zur Au,
8108 Dällikon (ZH), Tel. (01) 71 45 50.

2074



Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft:

Nachtportier

Nachtportier-Ablösung

(einmal pro Woche)

Restaurationskellner oder -tochter

Bartochter

Buffetochter

Büropraktikantin

Kindermädchen

Es handelt sich durchwegs um Jahresstellen mit guter Entlohnung und geregelter Freizeit. Auf Wunsch schöne Zimmer im Haus.

Offerten oder Anfragen bitte an die Direktion
Mothotel Sommerau, Emserstrasse, 7000 Chur
Tel. (081) 22 55 45

55.667.001



Für die Sommersaison mit Eintritt nach Uebereinkunft, suchen wir folgendes Personal:

Saucier

Entremetier

Commis de cuisine

Sekretärin/Praktikantin

(Muttersprache Französisch mit Kenntnissen der deutschen Sprache)

Serviertochter für Bar

Kellnerlehrling

Offerten sind zu richten an die

Direktion des Hotels «Schwanen», 8640 Rapperswil,
Telefon (055) 2 07 77.

2018

Spezialitätenrestaurant «Frieden» 8200 Schaffhausen

Hätten Sie Freude, in einem kleineren, aber bekannten erstklassigen Betrieb (à la carte und gediegene Menus) als

Chefkoch

in Dauerstellung in einem gefreuten Team mitzuwirken?

Wir erwarten gerne Ihre Verbindungsaufnahme!

J. Kunz, Herrenacher 11, 8200 Schaffhausen,
Tel. (053) 5 17 05

1104



Wir suchen für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter (Ende März bis Ende Oktober)

Etagengouvernante

Lingeriegouvernante

Ausführliche Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die Direktion.

2207



Die Hotelfachschule Lausanne des Schweizer Hotelier-Vereins bildet junge Leute im Alter von 19-25 Jahren theoretisch und praktisch zu künftigen Hoteliers aus. Sie sucht für sofort oder nach Vereinbarung einen jüngeren, erfahrenen

Küchenchef als Fachlehrer

Wir bieten eine interessante, vielseitige Tätigkeit in einem gutharmonisierenden Team. Neue Mitarbeiter werden gründlich eingeführt.

Wir verlangen sehr gute Französischkenntnisse und fundierte Berufskennntnisse.

Einsatz- und kontaktfreudige Bewerber, die gerne in einer internationalen Atmosphäre arbeiten, senden ihre Offerten mit den üblichen Belegen und Saläransprüchen an die

Direktion der Hotelfachschule Lausanne
Avenue de Cour 119, 1007 Lausanne
wo auch gerne Auskunft erteilt wird (Tel. 021/26 59 23).

2388



Hotel Astoria 6000 Luzern

sucht auf Frühling 1972 in Jahresstelle

Waren- und Bonkontrollleur

Geboten werden selbständiges Arbeiten, geregelte Arbeits- und Freizeit, guter Verdienst bei freier Kost und Logis im Haus.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die Direktion.

2317



Hotel und Kurhaus 7062 Bad Passugg (bei Chur)

120 Betten

sucht für die Sommersaison 1972 mit Eintritt per Ende Mai

- Loge: **Concierge**
Chasseur
- Etagen: **Portier und Hausbursche**
Zimmermädchen
- Service: **Chefs- und Demi-chefs de rang**
Commis de rang
Restaurationsstochter
für Passagierstube
Serviertochter für Schwemme
- Küche: **Chef und Commis pâtissier**
Commis de cuisine
- Office: **Kaffeeköchin**
- Lingerie: **Gouvernante**
Glätterin
Wäscherin oder Wäscher

Bei Zufriedenheit kann langes Winterengagement im Chantarella Hotel, St. Moritz zugesichert werden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen sind an die Direktion, Max Maurer, z. Zt. Chantarella-Hotel, 7500 St. Moritz, erbeten.

2123

Hôtel de tout premier rang à Genève cherche

2ème chef pâtissier

Date d'entrée à convenir.

Faire offres sous chiffre 8819 à l'Hôtel-Revue,
3011 Berne.

Hotel-Restaurant zur Au 8108 Dällikon ZH

Wir suchen per 1. März 1972 erstklassigen

Küchenchef

zu mittlerer Brigade.

Wir erwarten:

Initiative und geschickte Führung der Küchenbrigade.
Erfahrung im A-la-carte-Service und Bankette.
Erfahrung in Organisation und Kalkulation.

Wir bieten:

Erstklassige Entlohnung, weitgehende Selbständigkeit, betriebsinterne Mitbestimmung, langjähriges Engagement, geregelte Arbeitszeit, Zimmer im Hause.
Auf Wunsch kann moderne Wohnung vermittelt werden.

Offerten mit lückenlosen Unterlagen sind bitte zu richten an:

Familie Brun-Reiter, Hotel zur Au, Dällikon,
Tel. (01) 71 45 50.

1128



Hotel Moy 3653 Oberhofen (Thunersee)

sucht für Sommersaison, Eintritt Anfang/Mitte Mai

Sekretär(in)/Journalführer(in)

Sekretärin-Praktikantin

1. Commis de cuisine zu Chef

Oberkellner oder Obersaaltöchter

Saaltöchter und -praktikantinnen

Saalkellner und -praktikanten

Hallenkellner

Barmaid

Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Hotel Moy,
3653 Oberhofen, Tel. (033) 43 15 14.

1482

Gesucht

Koch

neben Patron und Kochlehrling.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Wir bieten hohen Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten bitte an:

Leopold Simmen, Hotel Tell
6460 Aldorf, Tel. (044) 2 10 20

2006



sucht für die Sommersaison (April bis Oktober)

Saal-Restaurationsstochter

Kellner

Commis Garde-manger

Zimmermädchen

Hilfzimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen u. Angabe der Gehaltsansprüche sind erbeten

Tel. (036) 22 28 31

1315



Für unsere Spezialitätenküche suchen wir ruhigen, initiativen und zuverlässigen

Küchenchef

(à-la-carte- und bankettkundig)
sowie einen strebsamen

Commis de cuisine

Offerten sind erbeten an
J. Schnarwiler, Tel. (041) 99 18 88.

OFA 62610530



Grand Hotel National
6000 Luzern

sucht für lange Frühjahrs- und Sommersaison 1972 folgenden Mitarbeiter:

Küche: Commis pâtissier

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

2386

Hôtel Grand-Pré, Genève

Hôtel garni de premier ordre, 130 lits, cherche

assistante de direction

(gouvernante générale)

Faire offre complète à la direction,

Rue du Grand-Pré 35, 1211 Genève 16.

2015

Required for New Luxury Hotel, Bermuda
staff openings as follows:

front desk receptionists
(male)

front desk cashiers
(male)

night auditors
(male)

also waiters
(with good experience)

Excellent working and living conditions. Tax free salary, Hospital Insurance Plan, transportation financed.

Please submit resume, copies reference to:

Personnel Manager, Box 1379, Hamilton, Bermuda.

2325

Lebensstelle im Tessin

Zu baldigem Eintritt in lebhaften Hotel-Restaurantbetrieb suchen wir gutausgewiesenen

Küchenchef

(eventuell mit kleiner Brigade)

Wir erwarten:

Erfahrung auch in à la carte, Verantwortungsbewusstsein

Wir bieten:

geregelte Arbeit, Pensionskasse, angenehmes Klima.

Offerten mit den üblichen Unterlagen, Foto, erbeten an die Direktion
Hotel Brenscino, 6614 Brissago.

2315

Singapore

We need

1 food and beverage manager

1 assistant f/b manager

1 restaurant manager

for Singapore's newest and most luxurious
hotel with 800 rooms and 14 f/b outlets.

We are a young and dynamic management
team entrusted with the task of making this
one of the great hotels of the far east.

If you have a solid background in f/b write me
a letter in English and enclose a detailed re-
sume with references and your phone number
to:

Hermann Jenny, c/o Robert Bissegger,
9128 Bächli/St. Gallen.

Personal interviews will be conducted during
march at points to be advised.

2389

Hotel-Rôtisserie Stadthof, 3011 Bern

Wir suchen auf den Frühling für die Sommersaison oder in Jahresstelle:

Hotelsekretärin

(sprachkundig)

Buffetochter oder -bursche

Kellner oder Serviertochter

auch Anfänger

Commis de cuisine

Kochlehrling

Etagenportier

Küchenbursche

Ausländer nur mit Ausweis B oder C.

Offerten erbitten wir an F. Scheurer, Speichergasse Nr. 27, Tel. (031) 22 77 27.

2127



**Zimmermann
Hotels
Zermatt**

Da unser Sous-chef / Saucier von uns zum Küchenchef befördert wurde, suchen wir für diesen Posten einen zuverlässigen und fachlich tüchtigen und einsatzfreudigen

Saucier

Wir bieten: zeitgemässe Entlohnung, den heutigen Anforderungen entsprechende Sozialleistungen (Pensionskasse SHV), Aufstiegsmöglichkeit.

Unser Team setzt sich aus jungen, dynamischen Mitarbeitern zusammen.

Anstellungsdauer 10 Monate, wir sind jedoch gerne bereit, über Jahresstelle zu verhandeln.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbitten an die Direktion.
(Tel. 028/7 71 61)

2220

Wir haben einen interessanten, gutbezahlten Posten neu zu besetzen:

Für unseren vielseitigen, modern eingerichteten Restaurationsbetrieb suchen wir nach Uebereinkunft einen

Sous-chef

Mit dieser Position des Küchenchef-Stellvertreters bieten wir einem versierten Chef de partie eine interessante und verantwortungsvolle Aufgabe in einem jungen, gut eingespielten Team.

Ausgezeichnete Organisation, modernste Arbeitsverhältnisse und fortschrittliche Anstellungsbedingungen sind in unserem Betrieb selbstverständlich.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den vollständigen Unterlagen oder Ihren telefonischen Anruf zur Vereinbarung einer Besprechung.



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

2230

Gesucht auf Ende Januar oder nach Vereinbarung

2 Commis de cuisine

In kleinere Brigade.

Für strabende Berufsleute gutbezahlte Saison- oder Jahresstellen. Spezialitätenrestaurant mit modern eingerichteter Küche.

Offerten sind erbitten an:

**Hotel garni Flimserhof
7018 Flims Waldhaus**
Telefon (081) 39 17 31

1176

Hotel Bahnhof, 5312 Döttingen

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Koch oder Commis de cuisine

Kochlehrling

(in kleine Brigade)

Serviertochter oder Kellner

In Speisesevice oder Restaurant (hoher Verdienst)

Offerten bitte an:

Fam. W. Monti, Tel. (056) 45 10 50.

1004

Gesucht für sofort in Restaurationsbetrieb mit Hotel Nähe Berns

Chef de service

(evtl. Aushilfe)

mit Erfahrung im gepflegten A-la-carte-Service, Bankett-Service sowie Schnellverpflegung mittags.

Offerten richten Sie bitte unter Chiffre 2292 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gesucht für Sommersaison oder Jahresstelle

Restaurationstochter oder Kellner

und

Buffetochter

Offerten an

**H. Bolliger, Hotel Alpina
7250 Klosters
Tel. (083) 4 12 33**

55-10909

Wir suchen auf April 1972

Koch

für unsere Hotelküche.

Offerten bitte an

J. J. Wüthrich,
Hotel Beau-Rivage,
3600 Thun, Tel. (033) 2 22 36.

Hotel Milano-Faido (Tessin)

sucht für 15. März oder nach Vereinbarung qualifizierten

Koch

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen sind erbitten an die Direktion.
Tel. (094) 38 13 07.

2463

Wir suchen auf den 1. Mai oder nach Vereinbarung in unseren lebhaften, vielseitigen Restaurationsbetrieb tüchtigen

Alleinkoch

Auf Wunsch Zimmer im Hause. Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, geregelte Freizeit und gute Entlohnung.

Willy Wild,
Restaurant Morgensonne,
Zürichbergstrasse 197,
8044 Zürich,
Tel. (01) 32 29 29.

AAA

Restaurant am Bielersee sucht jüngeren

KOCHPRAKTIKANTEN

geeignet für der Schule entlassene Jünglinge zur Einführung in den eventuellen späteren Kochberuf. Kost und Logie im Hause. Angemessener Lohn. Eintritt nach Uebereinkunft.

Sich bitte melden bei:
F. Lienhard,
Restaurant Ilge,
2519 Twann,
Tel. (032) 85 11 36.

P 06-2203

Demande

serveurs ou serveuses

et fille de buffet pour saison d'été. Bord du lac. Bon gain. Débutante acceptée.

Ecrire:
Auberge des Pêcheurs,
1260 Nyon.

P-18-306154



**Bellevue Palace
Hotel Bern**

sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Direktionssekretärin

Empfangssekretär

Kennziffer der NCR 42

Büropraktikant

für die Bon- und Warenkontrolle

Etagen-/Aide-gouvernante

Zimmermädchen

Chef de rang

Commis de rang

Commis de cuisine

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind an das Personalbüro zu richten. Tel. (031) 22 45 81.

2522

Exklusiver Betrieb

sucht zwei

Serviertöchter

Saison- oder Ganzjahresstelle. Verlangen Sie unverbindlich Anstellungsdokumentationen.

Offerten unter Chiffre 06-920109 an Publicitas, Neugasse 48, 2501 Biel.

P 06-2253

Hotel Rigi Hof, Zürich

sucht per 1. März oder später in Jahresstelle

**Chef de partie/Entremetier
und Chef de partie/Tournant**

in mittlere Brigade.

Per 1. April oder nach Uebereinkunft

**Restaurationskellner/Chef de rang
oder Demi-chef**

in mittlere Brigade.

Geregelte Arbeits- und Freizeit zugesichert. Sehr gut bezahlte Jahresstellen.

Offerten sind erbitten an die Direktion Hotel Rigi Hof, Universitätsstrasse 101, 8006 Zürich. Tel. (01) 26 16 85.

2288



Wir suchen für die kommende Sommersaison (Ende März bis Ende Oktober) folgende Mitarbeiter:

Kontrollleur

**Büropraktikant(in)
Nachconciierge
(Nachtportier)**

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

Lingerie-gouvernante

**Chef garde-manger
Chef entremetier
Chef saucier
Commis de cuisine**

Economat-/Office-gouvernante

Ausführliche Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugnis-kopien und Foto sind erbitten an die Direktion.

2208

Für Sommersaison, Mai bis Oktober, nach Guernsey, Kanal-Insel, gesucht:

Jungkoch und Serverinnen

Bitte Offerte an:
La Vilette Hotel,
St. Martin's, Guernsey,
Channel Island.

2138

**Ascona (Tessin)
Hotel Tamaro au Lac**

Gesucht auf Ende Februar für lange Sommersaison, evtl. Jahresstellung

**Entremetier/Garde-manger
Commis de cuisine
Restaurant- und Saaltöchter
(Kellner)
Zimmermädchen**

Schriftliche Offerten mit Zeugnis-kopien und Foto erbitten an die Direktion.

8813



Arbeiten Sie gerne in einem dynamischen modernen Grossbetrieb als

**Serviertochter
Kellner**

so rufen Sie uns bitte an.

Unser Personalchef erklärt Ihnen gerne alle weiteren Einzelheiten.

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

2330

Hotel Continental, St. Gallen

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter

Interessenten melden sich bei Fam. W. u. P. Hofmann-Städler

Tel. (071) 22 53 17

P 33-3241

Hotel-Restaurant Guggital, 6300 Zug

sucht auf März oder nach Uebereinkunft

**Restaurationstochter
Buffetochter
Commis de cuisine**

Offerten an: F. Eisener-Zürcher, Tel. (042) 21 28 21.

2210

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.

Stellengesuche Demandes d'emploi



Mike-Love sucht ab 1. Mai 1972 Stellen als
Disc-Jockey
 Bestens bekannt in Glarus und Biel.
 Offerten mit Lohnangabe sind erbeten unter Chiffre G 320134 an Publicitas, Neugasse 48, 2501 Biel.

Young Couple
 He: 31, English (6 years club and hotel manager) speaks German, French, comprehends Italian.
 She: 21, German, experience secretary, shorthand typing, foreign correspondence courses, speaks English, French, comprehends Italian.
 Box D 301887, Publicitas, Lugano.

Schweizer Hotelierson (25), gelernter Koch, Diplom Hotelfachschule Lausanne, Fähigkeitsausweis A Kant. GR, sprachkundig, Engländeraufenthalt, gute Referenzen, sucht ab 1. Mai oder nach Uebereinkunft Stelle als
Chef de réception/Aide du patron
 oder
Geschäftsführer
 Mittलगrosses Haus im Tessin bevorzugt.
 M. Schmid jun., Hotel Furka, 7050 Arosa
 Tel. (081) 31 13 13

23- und 22jährige Schweizerinnen suchen Stelle als
Sekretärin (Empfang)
 Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch; NCR-kundig
 und als
Etagegouvernante
 Eintritt: 1. Mai 1972, Luzern und Umgebung bevorzugt.
 Offerten unter Chiffre 2459 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junge Telefonistin
 mit PTT-Ausbildung, Deutsch, Französisch und Englisch sprechend, sucht passende Stelle in Hotelbetrieb, Tessin bevorzugt.
 Offerten sind erbeten an:
 Hortense Meyer, Bernstr. 174, 4852 Rothrist.
 Tel. (062) 44 13 77.

Junge freundliche Tochter sucht eine Stelle auf 15. April in kleineren Hotelbetrieb für
Telefon, Empfang und leichtere Büroarbeiten
 Raum St. Gallen bevorzugt!
 Offerten unter Chiffre 2483 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotelier
 mit mehrjähriger Erfahrung in der Leitung von Hotel-Restaurants sucht im Raume Zürich oder Luzern
Stelle als rechte Hand des Inhabers oder Direktors
 In Frage kommt Saison- oder Jahresstelle. Bevorzugt wird ein Unternehmen, das in absehbarer Zeit käuflich erworben werden kann.
 Ihre Anfrage richten Sie bitte unter Chiffre 2508 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Als erfahrener Manager und Betriebsberater mit guten Kontakten zu Industrie, Handel und Finanzkreisen übernehme ich ein
Mandat in einem Verwaltungsrat
 eines Schweizer Unternehmens, in welchem eine aktive Mitwirkung (ohne finanzielle Beteiligung) gewünscht wird.
 Erfassen der Ueberlebenschancen, Kontaktnahme mit Partnern, Verwirklichung von Beschlüssen.
 Nur in Zürich oder Umgebung.
 Schreiben Sie bitte unter Chiffre 2570 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Directeur d'hôtels de classe internationale
 40 ans - nationalité suisse - cherche:
 - soit association ou participation
 - soit direction pure
 - soit achat éventuel
 Ecrire: Box 583 - Triservice Rufenacht
 4, place du Cirque, 1204 Genève, qui transmettra.

Schweizer, 24, mit Koch-, Kellner- und Bürolehre, sucht Stelle als
chef de service/Aide du patron
 Eintritt: 1. Mai.
 Raum Emmental, Stadt Bern.
 Offerten unter Chiffre 4800 Lz an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 6000 Luzern.

Jeune femme de 34 ans, suisse, de langue maternelle française, parle et écrit couramment l'allemand, l'italien, anglais, bonnes connaissances, cherche place en Italie, Espagne, France, Allemagne, etc. en qualité de **secrétaire ou gouvernante générale**, 12 ans de pratique dans l'hôtellerie.
 Faire offres sous chiffre 2458 à l'Hotel-Revue, 3011 Bern.
 Libre de suite ou à convenir.

Front-Desk-Clerk
 NCR 42, English, French, German and some Italian looks for new challenging position. Available only for abroad after 15. 3. 1972.
 Please write to OFA 401 L, Orell Füssli-Publicité, 1003 Lausanne.

Junger
Koch
 sucht
Jahresstelle
 auf 15. 5. 1972
 Hans Gaschen, Bahnhofstrasse 165, 3236 Gampelen, Tel. (032) 83 23 13.

Zwei junge
PHYSIOTHERAPEUTINNEN/MASSEUSEN
 suchen gutbezahlte Saisonstelle für 1972/73 in Winterkurort.
 Offerten bitte unter Chiffre 2537 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

2. Barmaid
 auf Ende März.
 Offerten bitte unter Chiffre 2605 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Qualifizierte, sprachgewandte
Barmaid
 sucht ab zirka 20. März interessanten Wirkungskreis.
 Offerten sind erbeten unter Chiffre 2604 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

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

Schweizerin, 22 Jahre alt, Muttersprache Deutsch, Aufenthalte in England, Frankreich, Tessin, Mittelschuldipolom und Absolventin der Schweizerischen Hotelfachschule, Lausanne, z. Zt. in Saisonstelle in Arosa, sucht Jahresstelle als
Hotelsekretärin
 in Hotel in Zürich.
 Eintritt: 1. Juni 1972.
 Offerten unter Chiffre 2626 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

23jährige Tochter sucht im Tessin Stelle als
Réceptionnsekretärin
 Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch.
 Eintritt: anfangs Mai.
 Offerten unter Chiffre 2624 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Homme (35), langues: français, allemand, anglais, actuellement
chef de réception
 Hôtel 4 Etoiles, cherche place similaire.
 Libre mars/avril.
 Ecrire sous chiffre 2621 à l'Hotel-Revue, 3011 Bern.

HOTELIERS
 Aelterer Kollege, fachgewandt und sprachkundig, würde noch Ferienvertretungen von kürzerer oder längerer Dauer übernehmen, evtl. mit Gattin.
 Anfragen erbeten unter Chiffre 2395 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Dr. iur.
 Ausländer mit Niederlassung, interessiert sich besonders für das Hotelfach und sucht passenden Wirkungskreis. Mehrere Jahre Handelsenerfahrung und gute Kenntnisse des deutschen und des österreichischen Rechtes.
 Offerten bitte unter Chiffre R 03-952119 an Publicitas, 4001 Basel.

Couple valaisan qualifié cherche
direction ou gérance
 d'un hôtel en Valais de préférence.
 Offres sous chiffre 2674 GK à Orell Füssli Publicité, 1211 Genève 1.

Hôtelier suisse, GE, 44 ans, dynamique, sens d'organisation, parlant français, anglais, allemand, ayant travaillé toujours dans hôtels internationaux de premier rang, cherche place comme
directeur d'hôtel ou sous-directeur
 de préférence à Genève ou en Suisse romande.
 Offres sous chiffre 2461 à l'Hotel-Revue, 3011 Bern.

Schweizerin (24) sucht Saisonstelle als
Hotelsekretärin
 Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch.
 Eintritt: Ende März oder nach Uebereinkunft.
 Offerten sind erbeten unter Chiffre 29-139268 an Publicitas, 5001 Aarau.

Wo isch Not am Ma?
 Gut ausgewiesene Köche, 25/23, suchen per sofort oder nach Uebereinkunft Jahresstellen als Chef, Saucier oder Garde-manger. Kleinere Betriebe mit neuzeitlichen Arbeitsbedingungen werden bevorzugt. Auch sollte eine 4-Zimmer-Wohnung zur Verfügung stehen.
 Offerten unter Chiffre 2511 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Jeune Tochter mit Handelsschuldipolom, Erfahrung im Hotelfach, sucht Stelle als
Hotelsekretärin
 Muttersprache Deutsch/Französisch, Italienisch- und Englischkenntnisse. Bevorzugt wird Locarno-Ascona.
 Offerten unter Chiffre F 20621 an Publicitas, Neugasse 48, 2501 Biel.

Jeune homme possédant
 - brevet technicien hôtellerie
 - C.A.P. employé d'hôtel
 - diplôme «British Chamber of Commerce» Section Hôtellerie Tourisme
 cherche emploi en
réception
 à Genève.
 Ecrire sous chiffre V 306234-18, Publicitas, 1211 Genève 3.

Suisse avec 20 ans de pratique hôtelière internationale cherche place de
directeur
 en Suisse ou à l'étranger. Date d'entrée à convenir.
 Ecrire sous chiffre J 306143-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Junger Deutscher,
Oberkellner
 in sämtlichen Sparten versiert: Sprachen: Englisch, Französisch, Italienisch, holländisch und 20jähriger
Chef de rang
 (Demi-chef) suchen gemeinsam Stelle im Ausland. - Bevorzugt werden: England, Dänemark, Holland.
 Offerten bitte unter Chiffre 2533 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Mann gesuchten Alters, Deutsch und Französisch sprechend, sucht für kurze Sommersaison leichtere Stelle für
Kontrolle, Aufsicht, Kassa
 In Frage kommt auch Posten in Sportanlage oder ähnliches.
 Offerten bitte unter Chiffre 2551 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Schweizer, 37 Jahre, 6 Sprachen, Fähigkeitsausweis A sucht für sofort oder nach Uebereinkunft Stelle als
Concierge, Nachtpolier
 Offerten bitte unter Chiffre 2606 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Einsatzfreudiger, strebsamer Deutscher, gelernter Hotelkaufmann, gutes Fachwissen, beste Referenzen, englische und französische Sprachkenntnisse, sucht Sommersaisonstelle als
Chef de réception oder Gerant
 z. Zt. als Direktionsassistent in der Schweiz tätig.
 Offerten mit Nettogehaltsangaben bitte unter Chiffre 2603 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Küchenchef
 Schweizer, 24 Jahre, sucht Jahresstelle, Innerschweiz bevorzugt. Auch Kantine nicht ausgeschlossen.
 Eintritt baldmöglichst.
 Offerten unter Chiffre 2602 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Um meine Deutschkenntnisse zu erweitern, suche ich auf Sommer dieses Jahres eine
Stellung im Hotel und Gastgewerbe
 Ich bin 25 Jahre alt, in Finnland geboren, mit dreijähriger Lehrzeit mit Abschluss und habe in führenden Häusern Finnlands und Schwedens gearbeitet.
 Offerten bitte an: Adolf Frey, Hauptstrasse 74, D-7809 Denzlingen.
 2601

Empfangssekretärin, 20 Jahre, Deutsche, mittlerer Reife, Hotelpraktikum in allen Sparten, Englisch, fließend Französisch, Hotelfachschule in München, sucht Jahres- oder Saisonstelle in gutem und renommiertem Hotel mit seriösem Barbetrieb als
Barmaid
 Um die Italienischkenntnisse zu erlernen, bevorzugt ich den Kanton Tessin.
 Eintritt 1. oder 15. April.
 Angebote an Chiffre 2632, Hotel-Revue, 3011 Bern.
 2632

Junger Ehepaar sucht Stelle als
Gérance
 in gutgehendes Speiserestaurant, evtl. mit späterer Pacht auf anfangs Dezember oder nach Vereinbarung.
 Er: Küchenchef.
 Sie: Serviertochter.
 Fähigkeitsausweis vorhanden.
 Offerten erbeten unter Chiffre 2629 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Deutsche, 21 Jahre, möchte ihre Französischkenntnisse vervollständigen und sucht deshalb Stelle als
Empfangspraktikantin oder Anfangssekretärin
 im Raume Genfersee. 8 Monate Engländeraufenthalt, Handelsschule, Hotelfachschule, 2 Jahre Praxis in allen Sparten, zuletzt Ecole Hôtelière des langues, Leysin. Eintritt: 1. Mai 1972.
 Angebote an: M. Riesterer, 1854 Leysin/Feydey, Hospira S. A.
 2628

Schweizer, 30 Jahre, mit ausgezeichneten Kenntnissen und guter Verkäufer sucht für die kommende Sommersaison Engagement als
Barman
 Vorzugsweise Bar-Dancing (Nachtbetrieb).
 Offerten mit detaillierten Angaben an:

Grolmund René
 Hotel Signina-House, 7131 Laax

2627
 Suisse avec 20 ans de pratique hôtelière internationale cherche place de
directeur
 en Suisse ou à l'étranger. Date d'entrée à convenir.
 Ecrire sous chiffre J 306143-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Welche Wirtfamilie, wenn möglich mit eigenen Arbeitskräften (Koch) hätte Freude, auf kommenden Herbst sehr schön gelegenen, gut gehenden

LANDGASTHOF

im Kanton Bern pachtweise zu günstigen Konditionen zu übernehmen?

Anmeldungen mit Referenzen erbeten unter Nr. 2555 an das Büro G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern. (Für andere Betriebe bitte SLGB-Verzeichnis verlangen)

101

Bellinzona/Tessin

Aus Gesundheitsgründen abzugeben sehr gut eingeführtes

Garni

(zirka 30 Betten)

mit Bar-Restaurant - Tea-room

in guter Handelslage.

Offerten unter Chiffre 460219 an Publicitas, 6501 Bellinzona.

Berner Oberland

Umständehalber zu verkaufen bestbekanntes

Restaurant mit Hotelbetrieb

direkt am See gelegen. Auch als Ferienhaus geeignet. Gute Kapitalanlage. Nur kapitalkräftige Interessenten.

Offerten unter Chiffre G 21055-05, Publicitas AG, 4600 Olten.

Zu verkaufen an idyllischem Schweizer See geführtes

Klein Hotel-Restaurant

neuzeitig eingerichtet. Restaurationsbetrieb für sehr rationelle Führung. Preis mit neuwertigem Inventar und Mobilier Fr. 600 000.-. Finanzierung nach Vereinbarung.

Anfragen erbeten unter Nr. 2590 an das Büro G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern. (Für andere Betriebe bitte SLGB-Verzeichnis verlangen).

101

A vendre à PARIS

(entre Tuileries et Palais Royal)

local commercial

(style Danois), 450 m², entièrement neuf, comprenant: pâtisserie-épicerie de luxe-restaurant, self-service + salon de thé et restaurant au ler étage.

Ecrire sous chiffre P 70103-46 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Neues Restaurant zu verpachten

Sehr gute Lage an Durchgangsstrasse am Fusse einer grossen Sesselbahn. Zukunftsreiches Objekt.

Kapitalkräftige Interessenten mögen sich melden unter Chiffre 2497, Hotel-Revue, 3011 Bern.

2497

Zu vermieten, evtl. zu verkaufen in Basel, Nähe Mustermesse,

modernes, neues Hotel

mittlerer Grösse, mit Restaurant, Bar, Dancing, alle Zimmer mit Bad oder Dusche, eigene Garage. Hotel und Restaurant werden evtl. auch einzeln vermietet.

Offerten unter Chiffre T 03-992199 an Publicitas, 4001 Basel.

90-48123

Tea-room oder Café

zu kaufen gesucht. Kapitalnachweis. Zentralschweiz bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 72-729 an die Bucher-Annoucen, Zürichstrasse 3, 6000 Luzern.

Wir vermieten auf März 1972 in repräsentativer Liegenschaft bei der St. Johannierbrücke Basel, gediegen eingerichtetes

Café mit Snackbar

(alkoholfrei)

und Rheinterrasse: 60-130 Sitzplätze, Arkaden, Sommer- und Winterbetrieb; mit 3-Zimmerwohnung und Personalzimmer.

Solvente Fachleute erhalten Auskunft durch

Zentralstelle für staatlichen Liegenschaftsverkehr

Fischmarkt 10, 4000 Basel

03-2120

Die grosse Chance!

In einer herrlichen Gegend von Mallorca mit dem schönsten Strand der Insel ist modernes

Hotel

mit 140 Betten und Schwimmbecken zu verkaufen. Landreserven für weiteren Ausbau vorhanden. Preis: Fr. 1 550 000.-. Anzahlung nach Vereinbarung.

Auskunft durch: Max Marti, Postfach 40, 5620 Bremgarten.

Suche tätige

Teilhaberschaft

in Gastronomie, Bareinlage bis 400 000 Fr.

Seriöse Angebote bitte unter Chiffre 2552 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

1.8 km vom Zentrum der Stadt Biel entfernt ist an sehr guter Durchgangslage 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 Kautlon in Höhe des halben Jahrespachtzinses zu leisten.

Sämtliche Küchenapparate, Spezialmaschinen, Geschirrspülmaschinen, Tiefkühl- und Kühlenanlagen, Registrierkasse, Ausstellvitrine, sowie das gesamte Mobilier 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

OFA 53 262 003

Wir haben keine

100 Ladenhüter am Lager

daher suchen wir fortwährend existenzzielende

Hotels-Garnis, Restaurants-Tea-rooms

für eine grosse Anzahl bei uns angemeldeter Käufer und Mieter.

Offerten erbeten an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern. Tel. (031) 22 53 02.

101

Olympia-Stadt München

In exklusivster Geschäftslage, direkt gegenüber dem Bayerischen Nationaltheater, ist ein umsatzstarkes, luxuriöses 2-Etagen-Café-Restaurant (150 Plätze) ab sofort an ernsthafte Interessenten zu verkaufen.

Verhandlungsbasis DM 800 000.-.

Nähere Auskünfte über

WHC Gruber, D-8 München 2, Promenadeplatz 11, Telefon 29 42 66.

578

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.

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

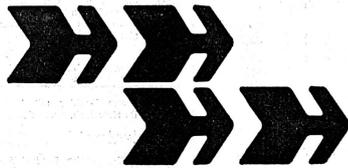
Mit bester Empfehlung

TABOR

TREUHAND- UND VERWALTUNGS AG.

Birmensdorferstrasse 379 8055 Zürich
Telefon 051 / 3567 7778

Mitglied des Schweiz. Treuhänder-Verbandes
20 Jahre Erfahrung



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

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

Giamboni Paolino

GIA EUGENIO WYSS

- Zu vermieten ab sofort oder nach Uebereinkunft
- im oberen Leventinatal (Airolo) grosses, gut eingeführtes
- Hotel**
- 50 Betten, neu renoviert, gut eingerichtet, am besten Handelslage, international bekannt, mit
- Hotel-Restaurant-Bar-Night-Club**
- Jahresmiete Fr. 75 000.-
- Verhandlungsbasis für kleines Inventar
- Fr. 200 000.-. P 24-942

agenzia immobiliare

VIA P. PERI 2 6901 LUGANO. TEL 091/2.93.28

Eltern!

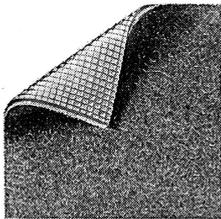
Für Ihren Sohn,
einen Anschluss an Handelsschulen und Seminarien, eine gründliche
Schulvorbereitung auf die Lehrzeit im

Institut Jomini, 1530 Payerne

Handels- und Realtechnische Abteilung
Spiel- und Sportanlagen

Telefon: 037/61 26 64

OFA 60516004



Einmaliges Angebot

Ein grosser Posten
Auslegeplatten
mit Waffelrücken. Zum Auslegen von
Wohnzimmern bis zu grössten Räumen
(kein Leimen – nur legen!).
Allerbeste Qualität.
Grosse Auswahl – per Stück nur Fr. 4.–
Weitere Auslegeplatten schon ab Fr. 1.50

Ferrari Teppich-Discount,
8540 Rapperswil, Zürcherstr. 60,
Tel. (055) 2 60 50

P 19-23



**NEUE
BAR-FACHSCHULE**



Neuzeitliche Fachausbildung für MIXEN und BARSERVICE.
Langjährige Kursleiterin.
Tages- und Abendkurse in Deutsch, Französisch und Englisch.

SCHÜLER MIXEN selbst

Unsere BAR-Kurse beginnen:
13. März und 24. April 1972

NEUE BAR-FACHSCHULE

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

NEUHEIT!

**Das Problem der Schuhreinigung
im Hotel ist gelöst mit dem
QUICK-POLISH
Schuhputz-Wegwerftüchlein**

QUICK-POLISH ist praktisch

Diese kleinen Selbsthelfer werden einfach im Hotelzimmer aufgelegt
und ersparen so den ganzen Schuhputzservice. Eine richtige Dienst-
leistung (für den Hotelier und den Gast).

QUICK-POLISH ist gut

Dieses Schuhputz-Wegwerftüchlein reinigt gründlich und blitzschnell.
Es pflegt Leder besser als alle andern Produkte. Farb- und geruchlos.

QUICK-POLISH spart Geld

Das Schuhputz-Wegwerftüchlein kostet nur ein paar Rappen und erspart
aber den ganzen Personalaufwand für die Schuhreinigung. Auch benützt
der Gast für seine Schuhe nicht mehr Handtücher, Vorhänge usw.

Kur- und Hoteliervereine!

Organisieren Sie für Ihre Mitglieder einen Sammelauftrag mit Gemein-
schaftswerbung.

Gratismuster und Beratung durch:

LEHNER AG, 4132 Muttenz, Tel. (061) 41 78 18

OFA 53588004

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 Pro-
jekte verlangen. Grosse Ausstellung. Alles franko Haus.
Unschlagbar in Preis und Qualität.

MÖBEL WEBER WOHLER AG

Abt. Stuhl- und Tischfabrik, Tel. (057) 6 41 25



Schlüssel-Anhänger

elegant, solid,
lackschonend,
unverwundlich,
voluminös, mit
Zimmer-Nr. und
Hotel-Inschrift.
Preis sehr günstig!

Verlangen Sie bitte Muster, Tel. (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

**BEMALTE, ANTIKE
SCHRANKE**

für Hotelhalle usw.
Auskunft Tel. (01) 34 54 42,
R. Frei, Zeltweg 64,
8032 Zürich.

OFA 67003877



**National-rebuilt-
Registrierkassen
und Hotel-
Buchungsmaschinen**

mit **30-50%**
Einschlag auf den Neupreis.
Für jeden Betrieb das
geeignete Kontroll-System.
Voll-Garantie für Material
und Funktion.
Vorbildlicher Unterhalts-
service.
Erstklassige Referenzen
aus der ganzen Schweiz.
Unvergleichliche Beratung.

bureka
BUREKA-Registrierkassen
Kurt Engler, 8026 Zürich 4
Birmensdorferstrasse 50
Tel. (01) 39 59 00

Zu verkaufen

**Therma-
Kühlschrank**

viertürig, 1200 Liter,
Höhe 2,20 m, Breite
1,20 m, Tiefe 80 cm.

Bei sofortiger Abnahme
günstiger Preis.

Anfragen bitte an:
Tel. (061) 35 89 88.

Als Occasion günstig abzugeben:

4 Telefonkabinen in Elche

Grösse 1,05x1,00x2,25 m
Einschiebetüren mit Hochverglasung, gute Isolierung.
Anfragen an Antiphon AG, Saurenbachstrasse 6,
6708 Männedorf, Tel. (01) 74 26 28.

P 44-20849

**B MIX
a r
KURS**

**Internationalen
Barfachschele
KALTENBACH**

Kursbeginn
10. April

Deutsch, Französisch,
Italienisch, Englisch,
Tag- und Abendkurse,
auch für Ausländer.
Neuzeitliche, fachmän-
nische Ausbildung, Aus-
kunft und Anmeldung:

Büro Kaltenbach,
Weinbergstrasse 37,
8000 Zürich,
Tel. (051) 47 47 91.
Aelteste Fachschule der
Schweiz.

102

howeg
AUF IHREN GÄSTETISCH — ZU JEDER STUNDE ERNTEFRISCH

Bonduelle

Guggeli, Farmerart

Walliser Schnitzel

Spiessli
«à la provençale»

Gemüse-Hors-d'œuvre

Kalbschaxen,
Mailänder Art

Lammkoteletten
mit Kernbohnen

Pastetchen mit Gemüse

Paprikaschnitzel

Ein Grosseferleg – das HOWEG/Bonduelle-Gemüse,
kein Wunder, bei dem heutigen Mangel an Arbeits-
kräften, Gewaschen, gerüstet, vorblanchiert – und lose
tiegefroren, eine grosse Hilfe für jeden Betrieb.
Damit's noch schneller und einfacher geht, haben wir
ein Menüset entwickelt. Jetzt können auch Sie eine
farbige Menükarte für Tellerservice auflegen, zu
einem Preis, der weit unter unseren Selbstkosten liegt.
Ein Set enthält 10 Menükarten und 160 aufklebbare
Abbildungen 16 verschiedener Tellergerichte (vor-
kalkuliert). Alles zusammen kostet nur Fr. 10.–, nur
solange Vorrat.

Bestellungsformular

Bestelldatum: _____ Zu liefern am _____

Bestellen Sie mit dem Coupon bei HOWEG, Postfach, 2640 Grenchen

Artikel	Art.-Nr.	Original- Packun- gen	Preis per kg bei einmaligem Bezug (auch kombiniert)			Bestellung kg
			1-9 Kartons	10-19 Kartons	20-49 ab 50 Kartons	
Spinat gehackt	300 070	10x1 kg	2.40	2.36	2.31	2.26
Spinat in Blättern	300 150	10x1 kg	3.40	3.34	3.27	3.20
Erbsen extrafein	300 230	4x2½ kg	4.20	4.12	4.04	3.95
Erbsen sehr fein	300 310	4x2½ kg	3.70	3.63	3.56	3.48
Bohnen sehr fein	300 400	4x2½ kg	5.–	4.90	4.80	4.70
Bohnen fein	300 580	4x2½ kg	3.80	3.73	3.65	3.58
Butterbohnen gelb	300 153	4x2½ kg	4.–	3.92	3.84	3.76
Flageoletts	300 910	4x2½ kg	5.20	5.10	5.–	4.89
Karotten Primeur	301 040	4x2½ kg	3.40	3.34	3.27	3.20
Rosenkohl extra	300 660	4x2½ kg	4.40	4.32	4.23	4.14
Blumenkohl (Röschen)	300 740	4x2½ kg	3.80	3.73	3.65	3.58
Schwarzwurzeln geschnitten	300 820	4x2½ kg	5.60	5.49	5.38	5.27
Sellerieherzen extra	300 151	4x2½ kg	5.20	5.10	5.–	4.89
Breitlauch ganz	300 154	4x2½ kg	4.–	3.92	3.84	3.76
5-Gemüsemischung geschn.	300 152	4x2½ kg	3.60	3.53	3.46	3.39

VORZUGSANGEBOT: _____ Exemplar(e) des farbigen Menüsets mit je 10 Menükarten à Fr. 10.–

Name/Vorname: _____
 Betrieb: _____
 PLZ/Ort: _____
 Unterschrift: _____

Hotelschule Lötscher

Private gastgewerbliche Fachschule
für Ausbildung, Weiterbildung,
Umschulung

Im Herbst 1972 führen wir folgende Kurse durch:

Diplomkurs (Ausbildung zum Aide-patron),
25. September 1972 bis 20. September 1974.

Hoteladministrationskurs, 9. Oktober bis 14. Dezember
1972.

Servicekurse, 9. Oktober bis 9. November 1972,
13. November bis 14. Dezember 1972.

Küchenkurs, 13. November bis 14. Dezember 1972.

Moderne Methodik, Unterkunft und Verpflegung im
Kurshotel auf der Rigi.

Den ausführlichen Schulprospekt erhalten Sie beim
Schulsekretariat, 6356 Rigi-Kaltbad, Tel. (041) 83 13 03 /
83 15 53.

Sparen, ohne dass
es jemand merkt:

**Nicro-Bestecke
und -Tafelgeräte
von BERNDORF!**

**berndorf
& luzern**

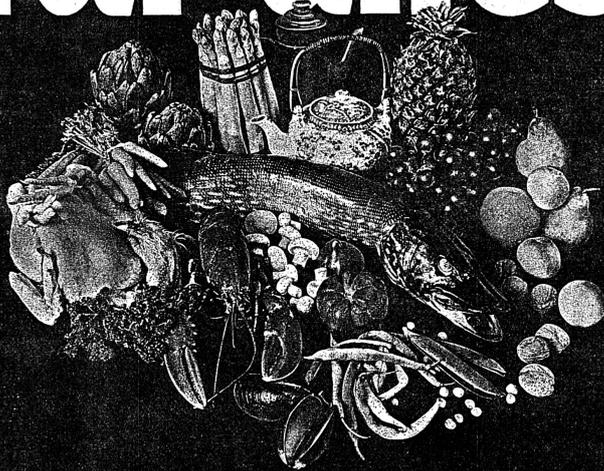
Murbacherstr. 1, Tel. 041/22 47 91
Qualitätsbestecke, Tafelgeräte und Bauscher
Hotelporzellan

Service-Ausbildung

VIELE ZIELSTREBIGE KÖCHE sind im Hinblick auf spätere Selbständigkeit gewillt, sich grund-
legende Servicekenntnisse anzueignen. Dass sie keine zweite Berufslern absolvieren wollen, ist
gut verständlich. Unser moderner und zielstrebig Fachunterricht in den **SERVIER-, BAR- UND
FLAMBIER-FRANCHISE-KURSEN** vermittelt die wertbeständige Grundlage zu Erfolg, Ansehen und
Mehrdienst. Kursausweis. Gratisplacierung. Gratisprospekt mit Kursprogramm.

Blätters Spezialfachschule f. d. Hotel- u. Gastgewerbe
6003 Luzern, Murbacherstrasse 16, Telefon (041) 44 69 55

Einer für alles.



Kaffee **Giger** Konserven:
 Tee In- und ausländische
 Tiefkühlprodukte: Gemüse und Früchte,
 Geflügel Fisch- und
 Fische Fleischkonserven
 Kaninchen Diverses:
 Wild Trockenfrüchte
 Gemüse Confitserieartikel
 Fruchtsäfte Öle, Fette

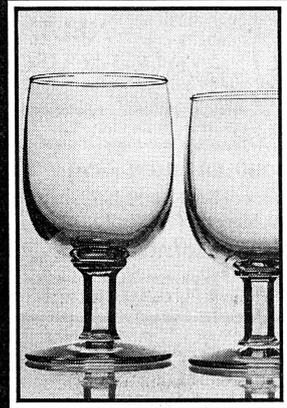
In Sachen Lebensmittel gibt es eigentlich fast nichts, das wir nicht haben.
 Die Vorteile für Sie: Sie rationalisieren Ihren Einkauf durch konzentrierte Bestellungen bei einem Lieferanten, damit gewinnen Sie kostbare Arbeitszeit und ersparen sich hohe Telefonrechnungen und den Papierkrieg mit unzähligen Bestellformularen.
 Sie profitieren von höheren Rabattstufen und günstigeren Preisen.
 Sie verfügen jederzeit über den zuverlässigen Giger-Service. Weil wir an alles denken.
 Der Einfachheit halber alles von Giger.
 Hans Giger AG, Lebensmittel-Import Engros, Gutenbergrasse 3, 3001 Bern, Telefon 031 25 27 35, Telex 32 266

Wir bauen zwischen Solothurn und Bern nächsten Winter 3 Spezial-Säle komplett in originelle Speise- und Festsäle um.

Innenausbau – Generalunternehmer für Restaurants

möchten sich unter Angabe einiger Referenzen melden unter Chiffre J 900304 an Publicitas, 3001 Bern.

Bankett Gläser Olymp

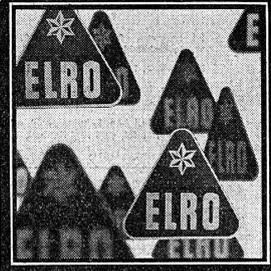


Die idealen Bankettgläser. Stabile Form, speziell für Gläserwaschmaschinen geschaffen, verstärkter Mundrand, starke Wandung, fester Stengel, elegantes Aussehen, ideal für alle Weine, Biere und Mineralwasser. Sofort ab Lager lieferbar. Preisgünstig

Olymp 4b Fr. 1.50, Olymp 3b Fr. 1.40
 Eine typische BUCHECKER Exklusivität, überzeugen Sie sich, verlangen Sie unverbindlich Muster.

BUCHECKER AG
 Excelsiorwerk, Alpenquai 28–32, 6002 Luzern
 Telefon 041 – 44 42 44

ELRO hat seinen festen Platz im neuzeitlichen Gastgewerbe*



*Dazu gehören Hotels, Restaurants, Snack-Bars, Imbissecken

ELRO-Grossküchenapparate und-Einrichtungen besitzen Exklusivvorteile. Fachleute schätzen und loben sie. Genau wie die ELRO-Kochmethode. Möchten Sie ELRO näher kennen lernen? Unsere Aussendienst-Mitarbeiter beraten Sie gerne, fachkundig und unverbindlich.

**Beratung
 Planung
 Fabrikation
 Lieferung
 Instruktion
 Service**

ROBERT MAUCH
 5620 Bremgarten (AG)



ELRO-WERKE AG
 Tel. 057 5 30 30 Telex: ELRO 571 77

Möblierung von Gastzimmern

• Studios, Wohn- und Schlafräumen

Anschaffung von Teppichen

• Hand-, Maschinen- und Spannteppiche

Anschaffung von Vorhängen

• Nähen und Montage

am einfachsten, am günstigsten durch

MÖBEL-LEASING

Rathausgasse 52, 3000 Bern
 Tel. (031) 22 41 11 oder 41 80 95.

NB: Und je nach Wunsch, alle 2 oder 3 Jahre Neues, ohne Erhöhung der Leasing-Gebühren!

ASSA 79-234

L'œuf de colomb



Chaque membre de la SSH engage chaque année une jeune Suisseuse ou un jeune Suisse pour une carrière professionnelle dans l'hôtellerie.