Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 81 (1972)
Heft: 14

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

hotel revue

Nr. 14 Bern, 6. April 1972

Schweizer Hotel-Revue
Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins
Erscheint 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

La qualité de la vie

Reflet caractéristique de toute société au niveau de vie élevé, la recherche systématique de la qualité de la vie dominera la politique gouvernementale de la Suisse au cours de la nouvelle législature. C'est ce qui ressort d'abord de la publication par le Conseil fédéral du programme général qu'il s'est établi face à l'ensemble des problèmes qui se posent à notre pays. L'importance des déclarations de M. Nello Celio, président de la Confédération, n'a échappé à personne et suscite l'intérêt de tous ceux qui, de près ou de loin, participent tant soit peu à la vie de la nation. Nous avons en effet assisté à une «première», sinon dans le fond, du moins dans la forme, car cette présentation des vues d'ensemble de notre Exécutif constitue un document de qualité, complet et réaliste, bien qu'il soit fondé sur des critères tenant autant de la prospective scientique que de nos possibilités de gestion financière.

Le Conseil fédéral s'est inspiré d'une étude du professeur Kneschaurek, consacrée à l'évolution économique et sociale probable de la Suisse en route vers l'an 2000. Nombre de phénomènes, dans ce domaine, sont irréversibles, le futur a déjà commencé. Et l'Etat est bien obligé de suivre. Hormis les grands problèmes inhérents aux pays fortement développés, tels que le marché de l'argent et la poussée inflationniste, la pénurie de main-d'œuvre, la population étrangère et le vieillissement de la population, la Suisse se voit confier sans cesse de nouvelles tâches. L'Etat doit résoudre les mêmes problèmes qu'une grande entreprise que lui implique le développement de la société et de l'économie: la participation de la jeunesse, la formation professionnelle et l'éducation permanente, la recherche, l'information, la sécurité sociale, le maintien du plein emploi, la politique d'amélioration des structures, la politique du personnel. Ajoutons l'aménagement du territoire, le traitement de la conjoncture et la promotion culturelle: il est aisé de constater que jamais plus qu'aujourd'hui – et certainement moins que demain – le ménage de l'Etat ou la gestion d'un pays ressemble autant à l'exploitation d'une entreprise. A des échelles différentes, des hommes responsables du secteur public comme du secteur privé se retrouvent face au choc du futur et à la nécessité d'adapter leurs mentalités et leurs structures.

Il est évident que d'autres tâches spécifiques attendent l'Etat, en particulier sur le plan des institutions, mais elles restent intimement liées à des facteurs d'évolution, même si le paradoxe veut que les efforts accomplis par l'Etat en vue d'harmoniser le développement et d'optimiser les conditions de vie s'imprègnent immanquablement de certaines formes de dirigisme. Est-ce le lot de tout Etat moderne, soucieux du bien-être de ses citoyens? L'avenir, lui seul, nous apportera la réponse. Le programme de la législature a trait en tout cas au développement de l'Etat social, envisagé notamment au niveau de la protection du domaine personnel et du mécanisme des décisions, aux autorités et à l'administration (nouvelles lois, répartition des tâches entre le législatif et l'exécutif, entre l'Etat central et les cantons) et aux rapports entre les partenaires sociaux.

Mais la Confédération, fidèle aussi à son passé, devra avec peine se transformer en une gigantesque balance.

Il y a déséquilibre partout, ce n'est pas sans raison que l'on invoque toujours les chimères de l'harmonie, de l'adaptation et de la coopération. Ce qui est vrai au niveau d'une branche économique (l'hôtellerie par exemple) l'est aussi à celui de notre pays, si petit soit-il! Il y a déséquilibre entre les biens individuels et les biens de la collectivité, entre les cantons ou les régions au potentiel économique sans cesse accru et ceux qui en manquent, entre les valeurs économiques et toutes les autres, entre l'évolution matérielle et l'évolution spirituelle. Enfin, et cela est plus grave, il y a divorce entre les exigences et les possibilités en ce qui concerne les moyens à disposition pour réaliser toutes ces différentes tâches. Par opposition au poids et à la matière, la qualité est encore plus chère. Créer des conditions optimales, voire idéales, de vie pour toutes les catégories de la population, de la jeunesse au troisième âge, tant sur les plans économique et social que sur les plans culturel et spirituel, voilà qui ne peut certes s'acheter à bon marché. D'autant plus le Gouvernement est conscient que tout l'édifice repose plus sur une économie rentable que sur de vagues valeurs morales traditionnelles. Le prix à acquitter sera, a précisé M. Celio, l'augmentation de la productivité du travail et de toute la production économique. Le président de la Confédération ajoute cependant qu'il «est possible de concilier la prospérité avec une évolution humaine et d'un haut niveau spirituel de notre société, si l'on réussit à harmoniser les rapports entre l'économie et la société modernes».

Quant aux conséquences financières d'un tel programme, elles se chiffrent; les dépenses fédérales pourront s'élever jusqu'à 15 milliards de francs en 1975. Il faudra trouver de nouvelles recettes, dont une «sorte de taxe à la valeur ajoutée». Le haut niveau de vie n'est pas donné; la qualité se paie, surtout la qualité suisse.

Man schlägt den Sack, anstatt den Esel

Es gibt einen Weg, der Hotellerie und dem Gastgewerbe genügend Saisonniers zuzuführen. Er ist ebenfalls steil und steinig, aber er würde unfehlbar zum Erfolg führen. Nur – er kann nicht von den Behörden und den Verbandsleitungen begangen werden. Jeder von uns müsste ihn unter die Füsse nehmen.

Es hiesse Sand in die Wüste des Arbeitsmarktes tragen, über das Personalproblem der Hotellerie und des Gastgewerbes zu schreiben. Nur Ignoranten wissen noch nicht Bescheid. Die Existenz eines der wichtigsten Wirtschaftszweige ist ohne ausländische Mitarbeiter gefährdet. Deshalb pickeln die Verantwortlichen so zäh an einem grössern Loch im Grenzwall der Bewilligungen.

Es steht 5:1

Wir wissen es alle, das Ergebnis der Schwarzenbach-Abstimmung hat den Wall so verhärtet. Die Behörden müssen stabilisieren. Der Schweizer hat Angst vor der Ueberfremdung, auch wenn es der einzelne nicht zugeben will. Unsere Wohnbevölkerung setzte sich bei der Volkszählung am 1. Dezember 1970 aus 5 190 000 Schweizern und 1 080 000 Ausländern zusammen. 1 Ausländer auf 5 Schweizer. Das ist ein Problem. Ein sehr grosses sogar, das viele andere im Schlepptau hat, u. a. die prekäre Personalsituation im Gastgewerbe. Sollte auf Grund der Beweisführung, dass Saisonniers das Stabilisierungsziel nicht gefährden, das Kontingent vergrössert werden, würde folglich nur der Schmerz gelindert, aber das Uebel nicht geheilt.

Wenn das Gastgewerbe nicht jedes Jahr erneut um ein paar hundert Saisonniers mit den Behörden in den Haaren liegen und vor allem noch grössere Existenzgefahren an sich herankommen lassen will, so darf es dem Integrationsproblem nicht länger inaktiv gegenüberstehen.

Selbst eine felsenfeste Ueberzeugung – oder gerade sie –, es gäbe in unserer Branche dieses Problem nicht (persönlich fehlt mir der Glaube), muss uns ermutigen, dass heisse Eisen anzupacken. Ob wir es wahrhaben wollen oder nicht, die Zukunft der Schweiz wird zu einem sehr grossen Teil davon abhängen, ob und wie wir die Ausländerfrage lösen. Sie muss gelöst sein, bevor sich das Volk der europäischen Integration zuwendet und bevor eine neue Initiative den Graben noch vertieft.

Wir können es uns nicht leisten, jeden Sechsten unter uns wegen seines fremden Passes und seiner andern Mentalität nicht als gleichberechtigten Mitmenschen – und warum nicht auch als Mitbürger? – anzuerkennen. Probleme werden nicht gelöst, indem man sie nicht zur Kenntnis nimmt oder ab und zu einem Kinderheim in Norditalien einen Beitrag zukommen lässt.

Sie sind so gut wie wir

Wie aus einer Umfrage in der Hotellerie hervorging, bezeichnen über 90 Prozent ihre ausländischen Mitarbeiter als «ziemlich bis sehr gut». Mehr als zwei Drittel halten sie für ebenso zuverlässig, wie die Schweizer. Diese Feststellung ist wohl unbequem, denn sie spricht eindeutig für die «Noch-nicht-Schweizer». Vielleicht mag das Resultat in andern Branchen etwas weniger überzeugend ausfallen, sicher ist auf jeden Fall, dass sehr viel gutes Holz vorhanden ist, aus dem sich unser Schweizerhaus ausbauen und verstärken liesse.
Wenn wir uns ernsthaft mit der Integrationsfrage befassen wollen, müssen wir uns allerdings zuerst noch auf uns selbst besinnen. Was verstehen wir unter einem echten Schweizer? Ist das Schweizerkleid wirklich so tadellos, dass wir es den andern anbieten können, ohne es vorher zu reinigen, zu flicken und zu ändern?

In der Ueberzeugung, nicht nur zu geben, sondern auch zu erhalten, muss die Integration vollzogen werden.

Am Anfang steht das Sichkennenlernen

Hier liegt die grosse Aufgabe und Chance der Hotellerie und insbesondere des Gastgewerbes. Seit ihrem Bestehen sind Herbergen und Gasthöfe Stätten der Begegnung und der Meinungsbildung. Wo könnten die Schweizer und die Ausländer besser zusammengeführt werden, als am Wirtshaustisch? Wo könnte der Boden für eine tolerantere Gesinnung besser vorbereitet werden? Der «Wirtshaustisch» darf keinen Hotelier und Restaurateur zum Gedanken verleiten, er sei nicht angesprochen. Die Ausländer verteilen sich auf alle Schichten. Von der Quartierspunte bis hinauf zum de luxe muss Kontakt hergestellt werden. Die Hauptträger der Idee wären allerdings in erster Linie jene grossen Gaststätten, wo sich «das Volk» trifft. Um sie ins Rollen zu bringen und einen Erfolg zu erzielen, müsste jeder im Hotel- und Gastgewerbe mithelfen.

Was halten Sie von dieser Idee?

Die Idee: Könnten nicht Betriebe, die Schweizer und Ausländer einander näherbringen wollen, sich mit einem ganz einfachen Signet kennzeichnen, nur um zu zeigen, dass jeder gleich willkommener Gast ist. Einen Schritt weiter ginge die Bezeichnung von «Tischen der Begegnung», wo man wünscht und dazu animiert, dass sich die beiden Gruppen zusammensetzen. Es müssten vorerst gar keine grossen Diskussionen geführt werden. Wichtig wäre am Anfang nur, die ablehnende Haltung abzubauen. Der Patron müsste es sich einfach zur Aufgabe machen, diese Tische so oft wie möglich zu besetzen. Später – sofern man es sich am Anfang noch nicht getraut – könnten Integrationsrunden eingeführt werden, wo in einem kurzen Referat und anschliessender Fragerunde die Ausländer mit der Gemeinde, dem Kanton und dem Staat vertraut gemacht würden.
Jede Woche in jedem Betrieb einem Schweizer die Ueberfremdungsangst nehmen, jede Woche in jedem Betrieb einen Ausländer in einen Schweizer verwandeln. Was halten Sie davon?

Maria Küng

«Le Rêve d'Icare» est désormais accessible – si l'on peut dire – à chacun. Encore faut-il être dans le vent! Toujours est-il que la station de Villars décerne, après 6 vols d'initiation, un certificat à tout ... skieur de ski-vol dont on voit ici un appareil prêt au départ. Heureux les hommes qui peuvent désormais se promener dans les airs et plus près du soleil! Heureux et ... courageux! (Diapress)

Aus dem Inhalt

Vier charmante Damen
berichten über die Rolle der Frau im Hotel-Betrieb 3

Menace sur le tourisme lausannois
Des petits hôtels qui ont disparu aux grands que l'on ne parvient pas à construire... 3

Paris macht nicht nur Mode
Im Windschatten der Amerikaner expandiert die französische Hotelkette Novotel in der Schweiz 7

L'hôtellerie à Montréal
A la découverte de quelques grands établissements qui animent le centre de la métropole canadienne 8

Tische – ein Thema auf soliden Füssen
Die Technische Beilage informiert über Arbeitstische in der Grossküche 9–12

Schnupperlehre
Wie informiert der Hotelier Jugendliche über das Berufserlebnis «Hotellerie» 14–15

Exposition permanente
Ouverture d'une nouvelle exposition permanente pour les hôteliers et les restaurateurs 17

Nouvelles du monde
De la chasse aux phoques en Finlande aux vacances de pirates dans les Caraïbes, en passant par la gastronomie en Angola et en Grande-Bretagne 20

Personalmangel?

Der SHV vermittelt Ihnen Studenten

Die Stellenvermittlung SHV verfügt über eine grosse Anzahl Anmeldungen ausländischer

Studentinnen und Studenten

die für die Monate Juni, Juli, August eine Beschäftigung suchen. Vertragsdauer in der Regel zwei Monate.

Ferner steht eine Anzahl ausländischer

Praktikanten

(Hotelfachschüler) zur Weiterausbildung in Küche, Service, Halle und Etage zur Verfügung. Vertragsdauer höchstens 6 Monate.

Sofortige Anmeldung unbedingt erforderlich.

Melden Sie Ihre Wünsche bis zum

14. April 1972

unter Telefon-Nr. 031 25 72 22 an.
Für Studenten Frau Modosi verlangen, für Praktikanten Fräulein Bayard.

Schweizer Hotelier-Verein, Stellenvermittlung

Ecole hôtelière

Merci à M. Wickenhagen

La cérémonie bis-annuelle des promotions marque à chaque fois, dans la vie de notre Ecole, un moment de joyeuse émotion. Joie des professeurs qui ont mené à bien leur programme et se réjouissent des résultats obtenus. Joie des étudiants, qui voient ainsi couronnés plusieurs mois d'efforts et de travail. Mais ce printemps, la mélancolie s'est mêlée à la joie. En effet, un ami de longue date de notre Ecole, un ami de toujours a pris congé. Au terme d'une longue et féconde carrière, M. Emile Wikkenhagen prend une retraite bien méritée.

Très jeune déjà, M. Wickenhagen portait déjà en lui le germe des qualités qu'il a mises au service de l'Ecole hôtelière durant 30 ans. Au contact de nombreux milieux hôteliers, il avait fait la preuve de ses capacités et de sa haute conscience professionnelle. Le Waldorf-Astoria à New-York, le Semiramis au Caire, le Grand-Hôtel des Avants en Suisse, le Windsor Palace à Alexandrie, le Beau-Rivage Palace à Lausanne, pour ne citer qu'eux, avaient été unanimes à apprécier ses qualités professionnelles et humaines, bien avant que l'Ecole n'en bénéficie.
Avant l'Ecole? Pas exactement, puisque en mars 1927 déjà, M. Wickenhagen se voyait descerner le prix Waldorf-Astoria, réservé au meilleur étudiant de l'av. de Cour.
L'Ecole hôtelière de Cour, M. Wickenhagen la connaît mieux et plus complètement que quiconque. Mieux: c'est grâce à lui, entre autres, qu'elle occupe aujourd'hui, en Suisse et dans le monde, la position privilégiée qu'on lui reconnaît. Vous souvenez-vous de 1946? La 2ème guerre mondiale avait douloureusement marqué l'Ecole hôtelière. Ancien de Lausanne, Emile Wickenhagen fit appel aux Anciens, à leur sens du devoir, à leurs souvenirs, à leur générosité, pour réunir une très importante somme d'argent destinée à lui redonner l'élan perdu.
Ce dévouement sans limite fut une des constantes de son activité. A titre privé comme à titre professionnel, dans sa famille comme à l'Ecole ou en sa qualité de Président de l'Association des Anciens, M. Wickenhagen a suivi une ligne de conduite qui pourrait être résumée en ces termes: générosité envers les autres – exigence envers soi-même. Tout, dans sa carrière, en témoigne. Indépendant dans la forme qu'il donnait à ses multiples activités, il défendait toujours, et avant tout, l'intérêt général.
Au seuil d'une retraite que nous souhaitons longue et paisible, nous prions M. Wickenhagen d'accepter, en toute simplicité, la reconnaissance émue et profonde de notre Ecole. M.-G.

Palmarès

Cours de vente

Sur 104 étudiants, la mention «très bien» est délivrée à Brunner Beat.
13 étudiants obtiennent la mention «bien». Il s'agit de Mlle et MM. G. Westerberg, R. Erni, M. Silberstein, F. Gilliéron, B. Margairaz, A. Moser, T. Weilenmann, J.-P. Thomas, C. Perdrier, C. Demen, A. Derudder, J.-P. Sprenger, G. Lachat.
73 viennent ensuite: Calvarese, Ingold, Grabulosa, Leclercq, Marcuard, Mathis, Melly, Schneider, Trevoux, Elsig, Sommerau, Sumelius, Fazelbhoy, Terrettaz, Veeser, Georges, Sigg, Studach, Bucher, Gubler, Jaquier, Levi, Mathis Juan, Musgrave, Nardi, Pache, Balzli, Briem, Broglie, Buisson, Chabenat, Desarce, Giannuzzi, Hunziker, Jaermann, Luthi, Photikanonda, Remy, Resopoulos, Schmuck, Schupbach, Simond, Wirth, Bernasconi, Carlsson, Domatsch, Duport, Garcin, Keller Mark, R'Rourke, Schreiber, Viehmann, Vignau, Colakyan, Gantenbein, Grandjean, Hugi, Joerg, v. Lier, Park, Scheuchzer, Steimer, Vogel, Scolari, Neidhart, Hesselgren, Calderon, Bommersheim, Boissier, Bays, Bartholdi, Kiriakidis, Riutort.
2 étudiants sont revenus et ont obtenu leur certificat: MM. J. Mazarakis et A. Gans.

Cours de production

Sur 79 étudiants, 14 obtiennent la mention «bien»: Mlles et MM. M. Borsa, M. Amiet, P. Stucki, G. Grell, T. Franzetti, F. Hugon, L. Jonker, P.-A. Lemaitre, E. Moller, M. Moser, R. Notari, C. Sparrit, D. Wynen, J. Tompkins.
55 étudiants viennent ensuite: Mlles et MM. Cachin, Weber, Granato, Rafelson, Ruff, Sangare, Vanagt, Tille, Kim, Beck, Nessi, Cleret, Imboden, Mertes, Foelich, Haas, Henkes, Wood, Zurbriggen, Fodor, v. Eenennaam, Lelardoux, Rebsamen, Styger, Favre, de Battista, Morel, Haigh, Weyland, Ridley, Marchal, Troesch, Gaster, Douchet, Baur, Jeauffre, Corbel, Nirascou, Spira, Zumkeller, Jordan, Arnold, Roulet, Gerber, Leal, Strepp, Spillmann, Papazoglou.
1 étudiant est revenu et a obtenu son certificat: M. Pedruzzi.

Cours d'administration A

Section Comptabilité et gestion hôtelière

Sur 81 étudiants, 2 obtiennent la mention «très bien»: Mlle F. Schmid et M. C. Valloton.
18 étudiants obtiennent la mention «bien»: Mlles et MM. M. Walther, N. Seewer, A.-M. Bouillat, C. Zölch, U. Hässig, J.-P. Charaudeau, B. Bieri, P. Bachmann, B. Beyeler, B. Lundström, M. Schacher, A. Gempeler, J. Mury, E. Nakamura, D. Simon, A.-M. Chatelain, S. Becu, J. Welti.
53 étudiants viennent ensuite: Mlles et MM. Kugler, Moreau, Meier, Hess A., Becu D., Lannoy, Stocks, Nguyen, Lanz, Perrollaz, Monnier, Giovannini, Burki, Nicolay, Taillieu, Wächli, Zurbriggen, Gehrig, Flack, Gonay, Jeanloz, King, Näf, Bels, Boutarin, Augsbourger, Cottis, v. Leeuwen, Soper, von Stempel, Brunelli, Verner, Boo, Bonjour, Wilberg, Widmer, Persson, Koch, Millour, Bebie, Sonnex, Huisingh, Zetterberg, Dubos, Blockland, Actis, Demière, Porchet, Schweri, Bitterli, Mercier, Magnin, Nussbaum.
2 étudiants obtiennent le certificat de réception-main-courante: M. Jacques Derre et Mlle Madeleine Solberg. 2 étudiants obtiennent le certificat de secrétaire d'hôtel: Mlles Ursula Hess et Françoise Naudin. 1 étudiant est revenu et obtient son certificat: M. Taal.

Cours d'administration B

Section Réception et main-courante

Sur 56 étudiants, 32 obtiennent le certificat: Mlles et MM. Müller, Barras, Bolliger, Leroux-Girard, Frey, Rast, Durgnat, Deleze, Reynard, Gugger, Konan, Mieville, Fellay, Ischy, Sägesser, Gerber, van Isacker, Mayu, Pana, Price, Antognini, Cousin, Truttmann, Wang, Auer, Winandy, Hoffer, Audeoud, Hassenstein, Coppe, Ceresa, Castrinakis. 1 étudiante obtient le certificat de secrétaire d'hôtel: Mlle Marianne Sutter.
3 étudiants sont revenus et ont obtenu leur certificat: MM. Aubet, Tscherrig, de Bock. 1 étudiant est revenu passer les examens et a obtenu son certificat avec mention «bien»: M. Urber.

Cours d'assistantes de direction

Sur 36 étudiantes, 2 obtiennent la mention «très bien»: Mlles Martine Brunner et Marina Giezzi.
4 étudiantes obtiennent la mention «bien»: Mlles Verena Diener, Katharina Taraxian-Kunz, Madeleine Tervärt. Yolande Grandidier.

IGEHO-Tip

Ein Foto dieses Standes der Firma Kadus aus Deutschland, Schweizer Generalvertretung «Centraco AG, Uster/ZH und Prilly-Lausanne» konnte man schon in der Hotel-Revue bewundern. Doch ich möchte den Blick von den Schönheiten weg auf die daneben stehende Trockendusche lenken, die für die Behandlung nach dem Schwimmen, Baden oder Duschen zum Trocknen von Haar und Körper gedacht ist.

ANALYSES – REVISION – CONSEILS

L'industrie hôtelière a ses problèmes très particuliers – ayez donc recours aux services d'un personnel entièrement spécialisé, qu'il s'agisse de mandat de revision, de contrôle, d'analyse de comptes d'exploitation ou de gestion, de comptabilité, de problèmes fiscaux, d'élaboration de contrats, de conseils de toute nature!

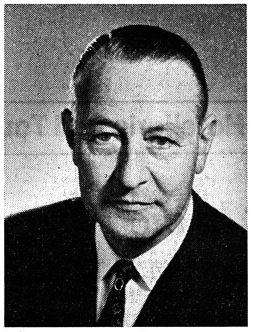
TREUHANDSTELLE SHV FIDUCIAIRE SSH

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

28 viennent ensuite: Mlles Holliger, Imhof, Freyssinge, Alb, Nugier, Fahlmann, Gillard, Besson, Schmidt, Barreneche, Gabriel, Poulsen, Dirkzwager, Stampfli, Miller, Fokialis, Reutlinger, Wuscher, Huber, Fagedet, v. d. Corput, Hauptli, Criticou, de Jongh, Zwickenpflug, Hubatka, Nazaroff, Schweizer.

Dr. Max Ammann 60 Jahre

Am 10. April 1972 feiert Dr. Max Ammann, der Direktor der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit, seinen 60. Geburtstag. Seine Freunde und die grosse Zahl von Bekannten, deren Sympathie er sich durch seinen jahrzehntelangen erfolgreichen Einsatz zum Nutzen der Hotellerie erworben hat, entbieten ihm dazu die allerbesten Glückwünsche. Wer den mit kritischem Verstand und phantasiereicher Kombinationsgabe ausgestatteten Jubilar kennt, wer weiss, wie spontan er seine konstruktiven Ideen



entwickelt und mit welcher Schaffenskraft er sich ungestüm in die schwierigsten Aufgaben stürzt, dem ist auch klar, dass für den im Zenit seines Wirkens stehenden Kämpfer eine eigentliche Laudatio verfrüht wäre. Doch mag sich die Frage stellen, wie es dazu kam, dass heute ein mit den fachlichen, wirtschaftlichen und juristischen Problemen gleichermassen vertrauter Mann an der Spitze jenes Institutes steht, welches so wirkungsvoll für die Belange der Hotellerie und der Kurorte tätig ist. Hier das Rezept:
Man nehme einen überdurchschnittlich intelligenten Jüngling, stecke ihn in eine kaufmännische Lehre, lasse ihn nach der Abschlussprüfung in Minimalzeit die eidgenössische Matura bestehen, schicke ihn dann an die Universität, damit er dort mit einem glänzenden Examen den juristischen Doktorhut erwerbe. Hernach gebe man ihm Gelegenheit, unter Leitung eines Mannes vom Format Dr. Franz Seilers in der SHTG seine Sporen abzuverdienen und unter Dr. Oscar Michel die Schliche des Hoteltreuhänders kennenzulernen, ernenne ihn mit 32 Jahren zum Vizedirektor, mit 33 Jahren zum stellvertretenden Direktor und stelle ihn bei Gründung der SGH an die Spitze des neuen Institutes. Wenn man dann noch das Glück hatte, in diesem Mann einen unbeirrbaren Sinn für Gerechtigkeit, eine loyale Einstellung gegenüber Vorgesetzten und Untergebenen sowie einen bisweilen an Maurice Chevalier gemahnenden Charme vorzufinden, dann hat man Dr. Max Ammann, den in Hotelier- und Bankkreisen gleichermassen beliebten und geschätzten Direktor der SGH.
So einfach ist das! Und dass es so ist, darüber freuen sich die Gratulanten, welche Dr. Ammann noch manche Jahre guter Gesundheit und erfolgreichen Wirkens wünschen.

Basler Hotelier-Verein

Am 23. März versammelten sich die Mitglieder des Basler Hotelier-Vereins zur ordentlichen Generalversammlung, die traditionsgemäss mit einem Nachtessen in festlichem Rahmen verbunden war. Unter dem Präsidium von Peter Goetzinger ist die Traktandenliste speditiv durchberaten worden. Geschäftsbericht, Rechnung und Budget sowie Bestätigungswahlen in verschiedene Kommissionen wurden ohne Opposition abgewickelt.
Bei der Behandlung des Geschäftsberichtes standen der Bau eines Grosshotels auf dem Platze Basel, die Bettenbelegung, der Arbeitsmarkt und der Gesamtarbeitsvertrag im Verhältnis zum neuen Arbeitsvertragsrecht im Vordergrund. Die Berichterstattung über die tags zuvor in Lausanne durchgeführte Delegiertenversammlung des SHV war Anlass zu einem Ueberblick über die Finanzierung der neuen Hotelfachschule und die Einführung des Obligatoriums der beruflichen Altersvorsorge für die Mitgliedbetriebe des SHV. Der Abschluss des geschäftlichen Teiles brachte eine umfassende Orientierung über den Stand der Planungsarbeiten der Zentralwäscherei für die Basler Hotellerie. B. M.

Jetzt 160 diplomierte Küchenchefs

Die Prüfungskommission für die Durchführung der höheren Fachprüfungen für Küchenchefs versammelte sich am Mittwoch, 29. März 1972, zu ihrer 46. Sitzung im Zunfthaus zum Rüden, Zürich. An dieser Schluss-Sitzung der 18. höheren Fachprüfung für Küchenchefs nahmen als Vertreter des BIGA Herr Ambacher sowie einige Prüfungsexperten teil. Die

Unter uns... Entre nous...

SHV SSH

Sitzung, wie auch die Prüfung, wurde von Ernst Sutter, Vizepräsident der Prüfungskommission, Herisau, geleitet.
Diese 18. Prüfung umfasste Kandidaten aus den Vorbereitungskursen von Bern und Zürich. Die schriftlichen und mündlichen Prüfungen gelangten in den Räumen der Gewerbeschule der Stadt Zürich zur Durchführung, während für die praktischen Arbeiten bereits zum vierten Male das Hotel Beau-Rivage, Weggis, diente.
Herr Ernst Sutter konnte folgende Prüfungsabsolventen auf Grund der gezeigten Leistungen mit dem eidgenössischen Diplom als Küchenchef auszeichnen:
Gradwohl Heinrich, Spital Neumünster, Zollikerberg; Junker Karl-Heinz, Hotel St. Gotthard, Zürich; Rauschmeier Hans-Peter, Hotel Baur au Lac, Zürich; Rusch Peter, St.-Josefs-Heim, Bremgarten/AG; Schmutz Fritz, Klinik Hirslanden, Zürich; Sedlmaier Engelbert, Restaurant Schuh, Interlaken; Stachelhaus Hermann, Hotel Elite, Biel; Stegmaier Günther, Restaurant Schwanen, Luzern; Stein Wolfgang, Restaurant Kasino Zürichhorn, Zürich; Wäckerlin Bruno, Personal-Restaurant der Gebrüder Sulzer AG, Winterthur.
SFG

Ferienzentren und ihre Probleme

Fachtagung vom 3. bis 5. Mai 1972

Die mit den immer zahlreicher werdenden sogenannten «Ferienzentren» in allen Reiseländern auftretenden Probleme in architektonischer, soziologischer, touristischer und städtebaulicher Hinsicht sollen erstmalig auf einer speziellen Tagung im Ostseebad Heiligenhafen vom 3. bis 5. Mai 1972 behandelt werden. Träger der Veranstaltung ist der mittlerweile durch seine zahlreichen objektiven fremdenverkehrsfachlichen Untersuchungen bekanntgewordene «Studienkreis für Tourismus», ein Verein, der seinen Sitz in Starnberg bei München hat.
Eingeschlossen in den Themenkreis der Tagung sind sämtliche Erscheinungsformen des «Ferienzentrums», also Ferienklubs, Ferienparks, Feriendörfer und ähnliche Lösungen. Man will insbesondere auch die Kritik berücksichtigen, die bei solchen Unternehmungen in Erholungsorten an Ost- und Nordsee sowie am Mittelmeer und an der Adria in letzter Zeit laut wurden, wobei es teilweise zu erheblichen Spaltungen zwischen Einwohnerschaft und kommunalen Behörden kam. Auf der Tagung werden nicht allein Referate angesehener Spezialisten und Publizisten, sondern auch Besichtigungen fertiger bzw. im Bau befindlicher Ferienzentren geboten. ffs.

Für den Lehrmeister

Anschaffung des Werkzeuges

Die Anschaffung des persönlichen Werkzeuges erfolgt nach Weisung des Lehrmeisters. Hat der gesetzliche Vertreter die Kosten für die Anschaffung des Werkzeuges zu übernehmen, so ist ihm die Wahl der Bezugsquelle freigestellt. Die Anschaffung muss nicht vor Ablauf der Probezeit erfolgen.

Haben Sie Fragen über die Lehrlingsausbildung? Wenden Sie sich an die

Schweizerische Fachkommission
für das Gastgewerbe
Dreikönigstr. 34
Tel. 01/36 72 22
8002 Zürich

hotel revue

Redaktion, Inserate und Abonnements

Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 58 Rp., Reklamen 2.20 pro Zeile.
Abonnemente: Schweiz: jährlich 40 Fr., halbjährlich 26 Fr., vierteljährlich 15 Fr.,
Ausland: bei direktem Bezug jährlich 53 Fr., halbjährlich 31 Fr., vierteljährlich 19 Fr., **Postabonnemente:** Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen.
Druck: Fritz Pochon-Jent AG, Bern.
Redaktion und Administration: Monbijoustrasse 31, 3001 Bern.
Postcheckkonto 30-1674, Telephon (031) 25 72 22.
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. P. Kühler.
Deutsche Redaktion:
Dr. P. Kühler, Maria Küng
Französische Redaktion: J. Seydoux
Technische Leitung und Inseratenteil:
P. Steiner

Assemblée générale de l'Association des Intérêts de Lausanne

Menace sur le tourisme lausannois

Dans les salons de l'Hôtel Beau-Rivage Palace, s'est déroulée l'assemblée de l'Association des Intérêts de Lausanne (ADIL) sous la présidence de M. Jean Perret et la direction de M. P.-H. Jaccard. Ces assises ont été placées sous le signe de la crise que traverse actuellement l'hôtellerie lausannoise, face à l'évolution du tourisme dans le monde.

Les opérations statutaires ont été rapidement liquidées pour permettre aux responsables d'aborder les grands problèmes de l'heure qui requièrent toute l'attention des milieux touristiques lausannois dont on constate le dynamisme et l'optimisme à la lecture du rapport d'activité, fort bien fait de l'ADIL..

L'hôtellerie de 2ème rang en vole de disparition?

L'essentiel de cette assemblée fut dès lors consacré à un exposé de M. Jaccard sur la situation de l'hôtellerie lausannoise dont la perte de lits a entraîné une sérieuse diminution des nuitées (65 000) en 1971. C'est dans la catégorie des établissements de 2ème rang que l'on a enregistré les plus grandes mutations, puisque sur 27 hôtels en 1936 il n'en reste aujourd'hui que 7, d'où un déficit de lits que même une augmentation des hôtels de 1er rang n'a pas compensé. Or Lausanne, face aux nouvelles tendances du tourisme international et à ses propres besoins, devrait pouvoir disposer d'un équipement hôtelier double de celui d'aujourdhui, tout particulièrement dans la catégorie des hôtels destinés à la clientèle moyenne.

Pour pallier ces lacunes, il est donc devenu nécessaire et urgent de construire de nouveaux hôtels, d'autant plus que la capitale vaudoise possède, avec le Palais de Beaulieu, l'un des plus beaux et des plus modernes complexes de congrès d'Europe. De tels établissements, toujours de 2ème rang, auraient permis d'éviter en 1971 la perte de congrès importants tant pour l'hôtellerie que pour l'économie locale et consolideraient définitivement la position de Lausanne parmi les grands circuits vendus sous forme de produits finis par les grandes organisations de voyages à la clientèle de masse. C'est en effet à ce niveau que la concurrence internationale est la plus forte et que les villes étrangères sont en train d'accumuler leur avance. On est d'ailleurs conscient à Lausanne que seuls quelques nouveaux grands hôtels permettront de «remonter la pente», tout en assurant une meilleure efficacité des instruments de propagande que sont le Service des congrès, Lausanne Tours et le Palais de Beaulieu.

L'hôtel d'Ouchy à la mesure de Lausanne

La réalisation rapide de l'hôtel d'Ouchy – à la une de l'actualité vaudoise depuis qu'un groupe de locataires voisins y fait opposition – s'incrit donc logiquement dans l'évoluton du tourisme lausannois. Cet établissement de 500 lits représenterait pour la cité un rapport de 20 millions de francs par an, sans compter les effets du phénomène bien connu du rejaillissement économique du franc touristique.

Après que le directeur de l'ADIL eut démontré, photos à l'appui, que le futur hôtel n'est qu'un modeste immeuble face aux gigantesques réalisations qui ont vu le jour ces dernières années à l'étranger, M. G.-A. Chevallaz, syndic de Lausanne, se fit l'avocat du tourisme en tant que pilier de l'économie lausannoise dont seule la prospérité réelle favorisera l'essor de la politique sociale et culturelle et la construction de nouveaux logements. L'orateur, après avoir rappelé l'appui que la municipalité assure aux divers milieux touristiques de sa cité et évoqué la menace qui pèse sur l'économie locale si celle-ci ne retrouve un nouveau stimulant, lança un appel en faveur de la construction rapide de l'hôtel d'Ouchy, un projet vital qui n'a que faire d'un sentimentalisme politique de mauvais aloi.

J.S.

L'hôte de demain

(UFT) Un livre a décrit, il y a quelques années, la persuasion clandestine ou en termes clairs l'étude du subconscient des consommateurs et particulièrement des enfants. Affirmer que l'enfant est le consommateur de demain est une lapalissade. Celle-ci cache pourtant une réalité qu'ont perçue de nombreuses industries. Et celle du tourisme?

Pour le tourisme, l'enfant est à la fois l'hôte d'aujourd'hui et celui de demain. Celui d'aujourd'hui lorsqu'il découvre en colonies de vacances le Pays de Fribourg, celui de demain lorsque dans quelques années il reviendra, un ou plusieurs fois chez nous. La preuve en est cette mère de famille venue enfant au Pays de Fribourg, puis en voyage de noces et dernièrement avec ses enfants.

Revenir sur les lieux de son enfance

Si enfant, cette mère avait gardé un mauvais souvenir, serait-elle revenue? Non, sans doute. Il n'est donc pas nécessaire d'utiliser des stratagèmes psychologiques pour conquérir le cœur de nos hôtes d'aujourd'hui et de demain. Il importe seulement de leur assurer un accueil agréable en tout point.

Cet accueil se concrétise en un plaisant bâtiment de colonies de vacances, un sourire du commerçant qui vend une branche de chocolat, en respectant la place des enfants dans la file d'attente du téléski, ou encore accorder aux jeunes touristes la même attention qu'aux adultes.

Ce n'est pas toujours aussi simple. Mais dans le tourisme comme dans toute industrie, l'avenir est en jeu. Et pour le Pays de Fribourg, l'hôte de demain est quelqu'un de précieux et de nécessaire.

Inauguration d'un forum culinaire

(ATS) A Guemligen près de Berne, a eu lieu l'inauguration officielle du forum culinaire. Sa création est due à l'initiative de la maison Haco SA, de Guemligen qui s'occupe de la branche culinaire, et qui est également responsable du programme d'enseignement du forum culinaire.

Alors que des conférenciers spécialisés ont insisté sur la nécessité d'une planification systématique dans le secteur de la restauration, la leçon pratique a prouvé que, grâce à la collaboration des milieux intéressés, il est possible, à l'époque industrialisée que nous vivons, de faire une cuisine à la fois savoureuse et rationnelle. Les conférences et démonstrations ont mis en évidence le fait que les nombreuses formes de «convenience food» et les méthodes ultra-modernes de préparation et de conservation des aliments actuellement sur le marché, ne peuvent être utilisées rationnellement dans les ménages tant individuels que collectifs qu'à la condition qu'elles soient accompagnées d'une information et d'une instruction adéquates.

Verkehrsvereine berichten

Thusis lebt mit der Strasse

Der Aufschwung des Strassenverkehrs hat dem Knotenpunkt Thusis in Mittelbünden letztes Jahr die Durchfahrt von schätzungsweise über 2 Millionen Automobilen gebracht, d. h. im Tagesdurchschnitt etwa 5500 Fahrzeuge. Aber auch der Fremdenverkehr im Ort selbst hat zugenommen, nämlich von 22 854 auf 24 255 Uebernachtungen allein in den zehn Hotelbetrieben mit ihren 239 Gastbetten. Ausserdem stehen 60 Betten und 50 Schlafplätze der zusätzlichen Beherbergung sowie 150 Aren als Zelt- und Wohnwagenplätze zur Verfügung. Der von Gemeindepräsident Chr. Caviezel geleitete Verkehrsverein wird am 7. November dieses Jahres 100jährig.

Die von Frühjahr bis Herbst während neun Monaten zugänglichen Tiefen der Viamalaschlucht sind 1971 von etwa 70 000 Personen besucht worden. Der im Gang befindliche Weiterausbau der Bernhardin- und Schinroute verheisst Thusis eine weitere erfreuliche Entwicklung als Touristikzentrum.

Hilterfingen-Hünibach hat Mut

Knapp 50 000 Franken hat der Verkehrsverein Hilterfingen-Hünibach an seiner kürzlichen Jahresversammlung für die Detailplanung des regionalen Sportzentrums mit Hallenbad und Freiluftschwimmbecken auf dem Areal der Wichterheerbesitzung in Oberhofen bewilligt. Das Beispiel Hilterfingen-Hünibach zeigt, dass auch kleinere Fremdenverkehrsorte mit einer Dosis Unternehmungsgeist und Zukunftsglaube grosse infrastrukturelle Projekte an die Hand nehmen können. Bestimmt hat auch das Rekordergebnis der Logiernächte im vergangenen Jahr – man zählte in Hotels und Ferienwohnungen rund 70 000 Uebernachtungen – wie auch die Frequenzsteigerung bei der Segelschule und der Bootsvermietung zum einstimmigen Beschluss der Kreditertei-lung beigetragen. res

Interlaken mausert sich zum Wintersportplatz

Dass sich Interlaken erfolgreich für die Wintersaison einsetzt, zeigt die Statistik. In den Monaten November 1971 bis Januar 1972 wurden 19 232 Logiernächte gegenüber 15 466 Uebernachtungen in der gleichen Zeit des Vorjahres gezählt. Dazu hat bestimmt auch die Neueröffnung des Turmhotels Metropole in entscheidendem Masse beigetragen.

Neue Flugverbindung London–Bern?

Ob Bern und damit auch das Oberland wieder eine direkte Flugverbindung erhält, hängt nun noch vom Eidg. Luftamt ab. Anfangs März hat die englische Gesellschaft Dan-Air von den britischen Luftfahrtbehörden bereits die Betriebsbewilligung erhalten. Wenn auch die zuständigen schweizerischen Instanzen «ja» sagen, will die Dan-Air am 5. Juni vorläufig mit vier Flügen pro Woche – eine Erweiterung auf eine tägliche Verbindung ist für einen späteren Zeitpunkt vorgesehen – den Betrieb aufnehmen. res

L'enseignement professionnel dans l'hôtellerie

(ATS) L'Institut international de tourisme et d'hôtellerie de Glion-Montreux a été le siège de la conférence des directeurs des écoles hôtelières suisses. Les 11 participants ont étudié les problèmes qui se posent actuellement dans l'enseignement professionnel, echangent leurs expériences en matière de méthodes d'enseignement et étudient des perspectives en liaison avec le développement du tourisme sur le plan international.

D'autre part, le directeur et le corps enseignant de l'Institut ont reçu à Glion le proviseur et les professeurs du lycée hôtelier de Thonon-les-Bains. Les relations entre maîtres et étudiants de Thonon et de Glion sont très étroites.

Franches-Montagnes: Ouverture au tourisme

Tourisme, agriculture: la coexistence est parfois difficile, entre ces deux ressources traditionelles du pays franc-montagnard. L'opposition des milieux agricoles et touristiques a causé à plusieurs reprises des affrontements qui n'ont pas manqué d'augmenter les difficultés de réaliser, sur le plan régional, un tourisme qui apporte satisfaction dans tous les domaines. Ouverture au tourisme: quelques maîtres-agriculteurs des Franches-Montagnes viennent de publier une déclaration, sorte d'appel à toute la paysannerie régionale, qui met bien l'accent sur l'importance actuelle d'une action concertée: «Si par malheur le tourisme s'organisait sans nous, il serait contre nous. Nous n'aurions plus qu'une solution, le mur des lamentations. ..» Les auteurs de cet appel sont des réalistes: en face du tourisme qui s'y implante toujours davantage, l'agriculture franc-montagnarde doit choisir. Elle ne peut pas ignorer cette nouvelle facette du développement régional, elle doit au contraire en tirer le meilleur parti. Le dialogue est ouvert... D.M.

Un nouveau prix pour «Ski for you»

Au 3e Festival international du film touristique à Lisbonne, Le Soleil d'or, premier prix, a été attribué à «Ski for you» (production Condor Film SA, Zurich, metteur en scène Dieter Finnern), film de l'Office national suisse du tourisme en collaboration avec l'Association des écoles suisses de ski.

Das Interview

Die Frau im Gastgewerbe – Gespräch mit vier Teilnehmerinnen am Seminar SHV für Unternehmungsführung in Hotellerie und Restauration.

Die Frau muss am gleichen Posten mehr leisten als ein Mann

Anlässlich des SHV-Unternehmerseminars hatte die HOTEL-REVUE Gelegenheit, sich mit den weiblichen Teilnehmern zu unterhalten. Im ersten Beitrag (HR Nr. 10) wurden über deren Seminareindrücke berichtet. Hier geht es grundsätzlich um die Stellung der Frau im gastgewerblichen Betrieb.

Georgette Meilland: welscher Charme und Herzlichkeit ...

Georgette Meilland, von Haus aus Verkäuferin, Arztgehilfin, «Bonne à tout faire», Hotel-Sekretärin, besitzt heute, zusammen mit ihrem Mann, ein 100-Betten-Saisonhotel im Wallis. Von früher Jugend an gewohnt zu arbeiten, kann sie heute einen 16- oder 17-Stunden-Tag während der Saison (Sommer) spielend verkraften. Die Aufgaben der beiden Meillands sind klar getrennt: Madame Meillands Tätigkeit erstreckt sich – wie sie selber sagt – auf die «fraulichen» Sparten. Sie kümmert sich in erster Linie um die Gäste, überwacht Lingerie, Zimmermädchen, den Empfang und das Telefon. Das Reich von Monsieur Meilland sind Küche und Administration. «Die Administration ist in der heutigen Zeit so gewachsen, das ist das Richtige für den Mann, er, der rechnen, einteilen kann ...», begründet Georgette Meilland. Leicht könnte der Eindruck entstehen, sie stelle ihr Licht unter den Scheffel, geht es beispielsweise um die Frage, ob die Frau als Vorgesetzte ebensoviel Durchschlagskraft habe wie der Mann: «Es kommt darauf an, ob ein Mann dahinter steht. Das muss das Personal natürlich spüren ...»

Wie vertragen sich in einem gastgewerblichen Betrieb Familie und Geschäft? Georgette Meilland, selbst kinderlos, (im Foto mit Patenkind), meint, es komme wohl auf die Haltung der Eltern an. In Hotelierskreisen höre man aber, im allgemeinen Nachteiliges. Mit Blick auf die Zukunft der Schweizer Hotellerie glaubt Madame Meilland, eine gute Organisation des Betriebes sei notwendig, doch dürfe die technische Seite nicht überbewertet werden. «Das Persönliche und Herzliche der Schweizer Hotellerie muss auch ins technische Zeitalter hinübergerettet werden. Es darf keine Computerhotellerie und kein Computerdenken geben.»

Christine Hofmann: Hotellerie kein Fragezeichen ...

Das Schöne am Gastgewerbe sei, so Christine Hofmann, dass man sich als Frau mit seiner Aufgabe identifizieren könne. Man dürfe Frau bleiben trotz Emanzipation. Christine Hofmann jedenfalls stellt «ihren Mann» mit weiblichem Charme: sie ist – wie ihr Mann – in leitender Funktion im Kongresshaus Zürich tätig. Und gerade die vielfältigen Probleme eines vielseitigen, aber doch teilweise überalterten Betriebes sind es, welche auf Christine Hofmann, die sich vor allem für Administration und Personalführung interessiert, eine gewisse Faszination ausüben.

Es war für sie, die Tochter eines Interlakner Hoteliers, die natürlichste Sache der Welt, dass sie einmal in die Fussstapfen ihrer Eltern treten würde. Das theoretische Rüstzeug für den gastgewerblichen Beruf holte sie sich an der Handelsschule in Lausanne. Als «bestorganisierten» Betrieb lernte sie das Bahnhofbuffet Basel kennen. An ihrer jetzigen Stelle will sie sich einen autonomen Bereich schaffen, der es ihr möglich macht, selbständig schalten und walten zu können. Denn: Schützenhilfe beim Mann zu holen, etwa in heiklen Angelegenheiten, käme für sie kaum in Frage: «Es macht einen denkbar schlechten Eindruck auf die Angestellten, wenn sie wissen, ‚die' muss immer zuerst ihren Mann fragen, ob dies oder jenes richtig sei. Unsicherheit durchschauen die Mitarbeiter sofort.» Gleichberechtigung von Mann und Frau sind für die Hofmanns nicht nur leere Worte. Christine Hofmann ist aber auch der Meinung, dass das Gastgewerbe dazu prädestiniert sei, die Emanzipation der Frau in der Praxis anzuwenden.

Familie und Geschäft? Christine Hofmann denkt gerne an ihre Jugend zurück, weil es ihren Eltern – nachahmenswert – gut gelang, ein glückliches Familienleben neben dem gastgewerblichen Beruf zu pflegen: «Es ist so schön, wenn Kinder mit den Eltern aufwachsen können. Wir wussten immer, wo Vater und Mutter arbeiteten. Mein Vater musste nie um acht Uhr morgens das Haus verlassen, um zur Arbeit zu gehen. Er ist auch nie am Abend todmüde nach Hause gekommen. Wir konnten uns jederzeit an seinen Schürzenzipfel hängen und in der Küche bei ihm stehen.»

Doris Emch: von der Industrie in die Hotellerie ...

Sie liebt fremde Länder und fremde Sprachen: Doris Emch, früher Sachbearbeiterin (Export) in der Industrie, aufgewachsen in Deutschland, heute – verheiratet mit einem Schweizer Hotelier – Hotelière im Tessin (Saisonbetrieb, 34 Betten). Die Hotelarbeit begann Doris Emch zu interessieren, als sie in ihrer früheren Tätigkeit viel herumkam und meistens in Hotels wohnte. Sie nahm darauf eine Stelle in einem Grosshotel in Spanien an, wo ihr Mann Chef war. Als wichtigstes Argument für ihren zweiten Beruf nennt sie die «Lebendigkeit der Arbeit» und den «Kontakt mit Menschen».

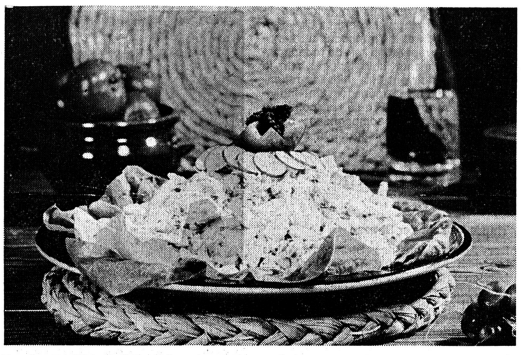
Im Schweizer Gastgewerbe arbeiteten, so Doris Emch, 60 Prozent Frauen und 40 Prozent Männer. Dieses Verhältnis würde sich noch weiter zugunsten der Frauen verschieben, wobei die Frau je länger, je mehr auch Führungspositionen übernehmen werde. Noch fehlt der Frau in Kaderstellung häufig die selbstverständliche Selbstsicherheit des Mannes. Das «Sich-behaupten-Müssen» steht im Vordergrund jeglichen Handelns. Doris Emch: «Eine Frau muss mehr leisten als der Mann!» Mehr leisten, um von den männlichen Untergebenen akzeptiert zu werden, mehr leisten zum gleichen oder niedrigeren Lohn als der männliche Kollege in gleicher Position. Gibt es heute noch spezifisch «frauliche» Aufgaben im Gastgewerbe? «Die Frau kann heute alles machen in der Hotellerie», meint Doris Emch. «Es gibt nicht unbedingt eine Spezialaufgabe der Frau, doch ist die Frau heute vorwiegend vor den Kulissen in Aktion; sie muss sich sehen lassen und hat die Gäste zu betreuen.»

Anna Rosina Marti: jung, ledig, selbstsicher ...

«Frau sein im gastgewerblichen Beruf ist kein Nachteil. Es kommt einfach darauf an, ob man sich durchsetzen kann oder nicht. Die Leute müssen merken, dass man seine Sache beherrscht. Und dann wird man akzeptiert.» So Anna Rosina Marti, Direktionsassistentin mit Handelsschuldiplom in einem Interlakner Hotel. Sie gibt jedoch einschränkend zu, dass es für eine Frau gerade zu Beginn einer neuen Stelle nicht ganz einfach sei, sich gegenüber älteren und männlichen Kollegen zu behaupten. Von einer Frau werde viel mehr verlangt als von männlichen Kollegen: «Von einem Mann nimmt man von vornherein an, dass er kompetent ist, von einer Frau zuerst einmal, dass sie es nicht ist. Sie muss es zuerst beweisen. Aber wenn es soweit ist ...», dann stehen Türen und Wege offen. Denn in Sachen Emanzipation sei das Gastgewerbe, verglichen mit der Industrie und andern Wirtschaftszweigen, fortgeschritten, und im Gastgewerbe komme man leichter vorwärts als anderswo.

Dass Kaderpositionen oftmals mit überlangen Arbeits- und Präsenzzeiten erarbeitet werden müssen (die notabene meistens auch später noch zum «täglichen Brot» des Mitarbeiters in höherer Stellung gehören»), nimmt Anna Rosina Marti gelassen in Kauf: «Sechzehn bis siebzehn Arbeitsstunden, das liegt während der Saison drin.» Und sie meint, der gastgewerbliche Beruf stelle überhaupt grosse Anforderungen an die Mitarbeiter, auch an deren Persönlichkeit: «Labile Menschen würde ich nie in einen gastgewerblichen Betrieb nehmen.» (Und sie muss es ja wissen, hat sie doch sämtliche Hotelabteilungen – ausser der Küche – selber durchlaufen.)

Wie sieht Anna Rosina Marti die Zukunft der Schweizer Hotellerie? Vor allem dürfe man nicht allzusehr in die Automation geraten, gibt sie zu bedenken. Denn die Schweizer Hotellerie habe noch immer ihren Namen wegen der guten und persönlichen Bedienung. Und diesen Service gelte es trotz Personalmangel aufrechtzuerhalten. Dazu sei jedoch eine optimale Organisation unerlässlich.



Zu einem kalten Buffet gehören heute auch Fischsalate mit verschiedenen Produkten und Saucen. (Foto STI, Sonja Hartmann, Unterägeri)

4. Folge

Tiefkühltips vom STI

Praktische Regeln für das richtige Auftauen und Zubereiten

Fische und Krustentiere

Kenner wissen, dass für die Tiefkühlung die qulitativ besten Meeresfische verwendet werden, d. h. dass der Qualitätsstandard mindestens so sein muss, wie bei erstklassigen für den Frischmarkt bestimmten Fischen. Fischkenner wissen auch, dass tiefgekühlte Meerfische schon wenige Stunden nach dem Fang frischwertig verarbeitet, verpackt und tiefgekühlt sind und deshalb noch keinen Fischgeruch aufweisen (nicht «fischeln»).

Nährwert. – Das gestiegene Ernährungsbewusstsein unserer Gäste ist keine Modeerscheinung und wird noch vermehrt zunehmen. Was die Fische betrifft, muss man folgendes wissen: Sie sind gesund, bekömmlich, leicht verdaulich, enthalten als Hauptbestandteil hochwertiges Eiweiss, wenig Fette sowie wichtige Mineralstoffe und Vitamine.

Die häufigsten Fehler bei der Fischzubereitung.

Fische werden im warmen oder sogar siedenden Wasser aufgetaut.

Richtig: Rasches An- oder Auftauen nur unter fliessendem kaltem Wasser.

In der Friture werden panierte Fischprodukte oft in zu grossen Mengen aufs Mal und in zu wenig heissem Oel ausgebacken. Diese saugen dann viel Oel auf und verlieren ihren Genusswert.

Richtig: Friture sehr gut erhitzen (ca. 200° C), pro Mal nicht zu viel Fische in die Friture geben, damit die Temperatur nicht zu stark absinkt. Panierte Fischprodukte kann man auch in der Bratpfanne beidseitig goldgelb braten.

Weitere Regeln

- Kleine, zusammengefrorene Filets (z. B. Flundern, Goldbutt) an- oder auftauen, bis sie sich voneinander trennen lassen. Weitere Zubereitung nach gewohnten Rezepten.
- Grosse, in einem Stück gefrorene Filets (z. B. Dorsch) soweit antauen, bis sie in die gewünschten Portionen geschnitten werden können.
- Kleinere lose gefrorene Filets oder Portionen (z. B. Dorschportionen) können direkt gefroren weiterverarbeitet werden.
- Ganze Fische zum Braten lässt man an- oder auftauen.
- Tiefgekühlte Forellen, die «au bleu» zubereitet werden, biegen sich nicht mehr. Man kann sie aber direkt rundgefroren kaufen oder falls man sie selber tiefkühlt, an Kopf und Schwanz zusammengebunden einfrieren. Sie werden gefroren in den Sud gegeben.
- Ofenfertige Fischgerichte (z. B. Filet Gourmet, Schlemmerfilet) ohne Auftauen direkt in den sehr gut vorgeheizten Backofen geben.
- Rohe Krustentiere nie kochen, sondern bei ca. 90° C sorgfältig «pochieren».
- Gekochte Crevetten zum heiss Servieren nach gewohnten Rezepten sorgfältig erwärmen.

Zusammenschluss im Getränkesektor

Gründung der UNIFONTES AG

Die Mineralquellen Eglisau, Elm, Riedstern und die Queen's AG legten den Verkauf und den Vertrieb ihrer alkoholfreien Getränke ab 4. April 1972 zusammen und haben zu diesem Zweck die UNIFONTES AG mit Sitz in Zürich gegründet. Damit geht auch der Verkauf und Vertrieb der Henniez-Lithinée SA in der deutschen und italienischen Schweiz an die UNIFONTES AG über. Das neugegründete Unternehmen befasst sich daneben mit dem Gesamtmarketing der bedeutenden Getränkemarken Orangina, Elmer-Citro, Vivi-Cola, Queen's, Silver Star und Henniez-Lithinée sowie einer Reihe von Spezialgetränken.

Die bis heute durch die Einzelfirmen bearbeiteten Märkte werden nun nach einheitlichen Marketing-Grundsätzen behandelt. Am juristischen Status der einzelnen Firmen wird nichts geändert. Diese bedeutende schweizerische Mineralwasserproduzentengruppe hat ungefähr 20 Prozent Anteil am schweizerischen alkoholfreien Getränkemarkt. In den hochrationalisierten Produktionsbetrieben wurden im Jahre 1971 mehr als 120 Millionen Flaschen abgefüllt. Es werden insgesamt 370 Mitarbeiter beschäftigt.

Die neue UNIFONTES AG ermöglicht wesentliche Rationalisierungen im Vertrieb und bessere Dienstleistungen gegenüber der Kundschaft. Das Unternehmen dient auch als zentrale Forschungs- und Entwicklungsstelle für neue Getränke und deren Absatz.

Für die kommenden Jahre rechnet die UNIFONTES AG mit grösseren Umsatzzunahmen. Gründe dazu sind genügend vorhanden, man denke nur an die rapid abnehmende Qualität des Trinkwassers und den stark zunehmenden Konsum von alkoholfreien Getränken.

Kommt die EWG-Weinsteuer?

Mit grossem Erstaunen wurde in Bonn eine Information zur Kenntnis genommen, nach der in der Europäischen Gemeinschaft eine neue Steuer eingeführt werden soll. Diesmal soll es den Wein treffen, der bis zur Stunde von dem steuerlichen Zugriff des Staates immer noch verschont geblieben war. Wie zu hören ist, soll die Weinsteuer mindestens eine EWG-Rechnungseinheit pro Hektoliter betragen, also einen Dollar. Wenn man einen Umrechnungskurs von 3,66 DM zugrundelegen will, wie es Experten getan haben, so würde der Liter Wein mit 3,7 Pfennig belastet werden. Hinzu käme die Mehrwertsteuer, mit der ja auch die Verbrauchsteuern belegt sind. Dadurch würde sich die Weinsteuer auf etwa 4 Pfennig erhöhen.

In Bonn wird schon jetzt befürchtet oder zumindest geargwöhnt, dass der Handel – unwillens, mit so «krummen Beträgen» zu jonglieren – die Gelegenheit zu Preisaufschlägen wahrnehmen wird. Andere Kritiker wiederum wenden sich gegen die Weinsteuer, weil ihr Nutzen in keinem Verhältnis zum Verwaltungsaufwand stehen werde. Man rechnet mit einem Steueraufkommen von nicht mehr als 25 Mio DM. Damit rangiert diese Steuer unzweifelhaft in der Liste der Bagatellsteuern. Und gerade die, so waren sich Koalition und Opposition in einer der wenigen Punkte der Steuerreform einig, sollten abgebaut werden. Nun will die EWG-Kommission dafür sorgen, dass eine neue Bagatellsteuer am Horizont der Europäischen Gemeinschaft aufzieht.

E. S.

Hotel Bernina, Samedan

Die a. o. Generalversammlung vom 20. Januar 1972 hat zur Finanzierung des Um- und Ausbauprogrammes der Hotelliegenschaft beschlossen, das Grundkapital von bisher Fr. 100 000.– durch Ausgabe von 3000 Namenaktien à nom. Fr. 100.–, dividendenberechtigt ab 1. 11. 1972, auf Fr. 400 000.– zu erhöhen. Die Zeichnungsfrist ist am 29. 2. 1972 abgelaufen.

Aus der Jahresrechnung 1970/71 geht hervor:

Die Wintersaison entwickelte sich in jeder Hinsicht zur vollsten Zufriedenheit. In jedem Monat konnten mehr Logiernächte und Einnahmen erzielt werden als im Vorjahr. Zum erstenmal wurde das Hotel bereits anfangs Dezember für einen Vorwinter-Skikurs geöffnet; das Resultat war zufriedenstellend. Im ganzen wurden rund 2350 Logiernächte mehr erzielt, wobei sich die Einnahmen um fast Fr. 300 000.– erhöhten.

Die Sommersaison darf als eigentliche Rekordsaison bezeichnet werden. Das Hotel war praktisch von Ende Juni bis Mitte September besetzt und wurde zum erstenmal bis zum 20. Oktober offengelassen. Es hat sich gezeigt, dass sich der Oktober – schönes Herbstwetter vorausgesetzt – immer mehr zu einem Ferienmonat entwickelt. Die Einnahmen in dieser Periode konnten ebenfalls um rund Fr. 150 000.– erhöht werden, wobei ein grosser Teil auf das stets gut frequentierte Restaurant entfällt.

Die Gegenüberstellung der beiden letzten Jahre gibt ein deutliches Bild über den Geschäftsgang:

Einnahmen:	Total:
1969/70	Fr. 1 387 233.65
1970/71	Fr. 1 711 618.10
Logiernächte:	
1969/70	20 001
1970/71	24 547

Bei den Einnahmen handelt es sich um Nettozahlen, ohne Service und Staatstaxen.

Der Verwaltungsrat hat sich im verflossenen Geschäftsjahr intensiv mit den Plänen für den Um- bzw. Ausbau der Hotelliegenschaft befasst. Nachdem die Gemeinde die nachgesuchte Baubewilligung erteilt hat und die Finanzierungsfrage geregelt ist, kann im Jahre 1972 die erste Bauetappe in Angriff genommen werden.

La Suisse 6e pays importateur de champagne

(ATS) La Suisse occupe la sixième place parmi les nombreux pays qui importent du vin de Champagne. Selon une statistique officielle, elle en a importé en 1971 1 559 815 bouteilles pour une valeur de 22 865 351 francs français. Les 5 premières places sont occupées dans l'ordre (France évidemment exclue) par la Grande-Bretagne, l'Italie, la Belgique, les Etats-Unis et la République Fédérale Allemande.

Le marché suisse ne cesse de se développer régulièrement et par rapport à 1970, l'importation s'est accrue de 222 000 bouteilles ou 16,6 %. Proportionnellement au nombre d'habitants, la Suisse détient le deuxième rang, parmi les principaux pays importateurs, le premier étant la Belgique. Ses achats ont même augmenté d'environ 50 % depuis 1968.

Handel Wirtschaft

Commerce Economie

Des expériences d'achats en commun

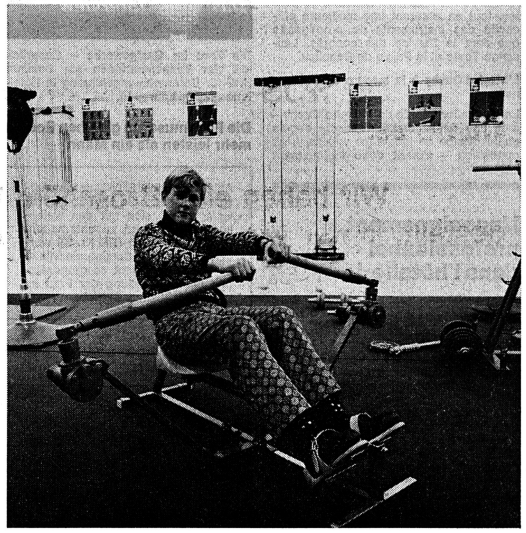
A la fin de l'année dernière a été créé un groupe d'échange d'expériences (Groupe Erfa) des sociétés d'achat de l'USAM.

Ce groupe de travail doit étudier les problèmes qui se posent actuellement au commerce de détail indépendant et leur trouver des solutions. Celles-ci dépendront dans une large mesure de l'attitude des organisations du commerce. On ne peut plus à l'heure actuelle en rester aux fonctions traditionnelles des associations. Au contraire, les organisations du commerce doivent s'approcher davantage de leurs membres et s'occuper directement de la gestion de leurs magasins. Les associations doivent pour cela prévoir tout un éventail de services qu'elles offrent à leurs membres dans le domaine de la gestion des entreprises. Dans une seconde étape, il faudra même qu'elles organisent avec leurs membres les plus dynamiques de véritables chaînes de franchising. Certes, le mythe de l'indépendance sera touché, mais cela assurera par contre l'avenir du commerce indépendant.

Centres commerciaux, catalogue des services, etc.

C'est dans ce sens que va travailler le Groupe Erfa des sociétés d'achat. Comme première tâche, il va mettre au point, d'entente avec la Deggo S.A. une espèce de surveillance des emplacements de vente. Deggo est en effet en contact avec un très grand nombre d'architectes, surtout avec ceux qui s'occupent des nouveaux centres d'achat. Grâce à une information adéquate, les associations du groupe du commerce et les sociétés d'achat seront renseignées sur tout nouveau projet d'érection de centres commerciaux. Ceci permettra aux organisations du commerce de réagir à temps et de faire en sorte que les indépendants ne soient pas oubliés dans la répartition des surfaces. Par la suite, est prévue une enquête auprès de toutes les organisations du Groupe du commerce, afin d'établir ce que chacune offre comme services à ses membres et de quelle manière. Un catalogue de ces services sera dressé et on verra alors comment les améliorer encore. Une autre enquête est prévue auprès de tous les commerçants, afin de pouvoir déterminer la situation du commerce indépendant par rapport aux grands distributeurs.

Le Groupe Erfa mettra également au point une documentation complète concernant les chaînes volontaires travaillant selon le système du franchising et aussi le know-how (ou le savoir-faire) relatif à l'organisation de telles chaînes dans le cadre des organisations existantes. Lorsque ceci sera fait, il faudra prévoir un moyen de convertir les associations et sociétés d'achat à cette nouvelle doctrine.



«IGEHO-TIP»

Aus dem reichhaltigen Angebot an Fitness-Apparaten, welches die «Intersport Schweiz, Ostermundigen-Bern» zeigte, können wir nur Beispiele erwähnen. Dieser Teil der IGEHO war sehenswert, und wir können nur hoffen, dass recht rege von diesen Anregungen Gebrauch gemacht wird. Für die Einrichtung von Fitness-Räumen war eine grosse Zahl von Apparaten zum Ausprobieren parat wie Sprossenwände, Standfahrräder, Rudergerät (siehe Bild), Expander, Hanteln, Bänke und Brücken für gymnastische Uebungen, usw.

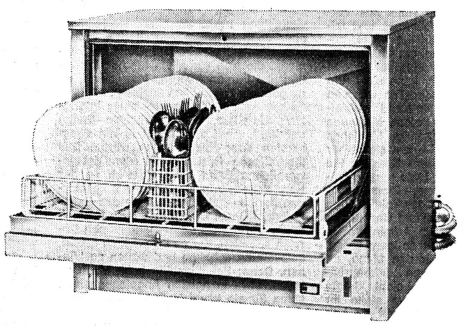
Neu – Sensationell

HAMO-Express tausendfach bewährt als Universalmaschine für Küche, Bar, Office usw.

In 2½ oder 5 Minuten wäscht, spült und trocknet diese Maschine wahlweise 32 Suppenteller mit Besteck, Platten und Schüsseln, Tassen und Untertassen oder Gläser in beliebiger Reihenfolge.

Breite: 72 cm; Höhe: 60 cm; Tiefe: 55 cm; – Drucktastenprogramme, – rotierende Breitstrahl-Waschdüsen unten und oben – dichtungsfreie Fronttüre, mit Sicherheitsschalter – Plazierung auf Spültrog, zum Einbauen oder Freistehen – einfachste Anschlussmöglichkeiten.

HAMO EXPRESS



Fabrikation – Verkauf – Service

HAMO AG, 2500 BIEL-BIENNE

Solothurnstrasse 140, Telefon (032) 42 40 23

BON

Verlangen Sie unverbindlich Prospekte und Unterlagen direkt beim Hersteller

HAMO AG,
2500 BIEL-BIENNE
Solothurnstrasse 140

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

EX-HR

ADS

präsentiert das erste Guest-Check-System, bei dem nicht mehr Kopfgerechnet, nachträglich gerechnet oder falsch-gerechnet wird.

Die Rechnung ist stets maschinell saldiert und kann sofort vorgelegt werden. Ohne Wartezeit. Ohne Rechenfehler.

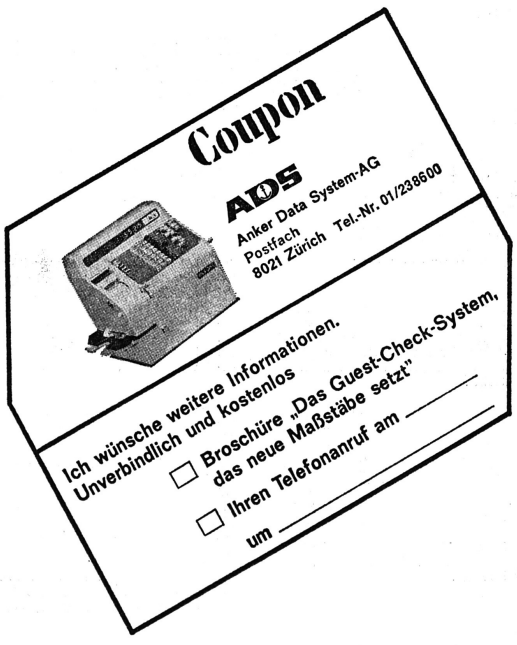
Weil es Personalprobleme gibt, sollten die Registrierkassen leistungsfähiger und dennoch einfacher werden.

Die ADS-Guest-Check-Kasse wurde es.

Wir haben eine Broschüre bereitgestellt, in der wir eine detaillierte Beweisführung antreten.

Telefonieren Sie mit uns oder senden Sie den Coupon.

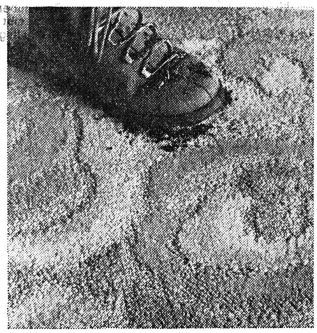
Es lohnt sich bestimmt.

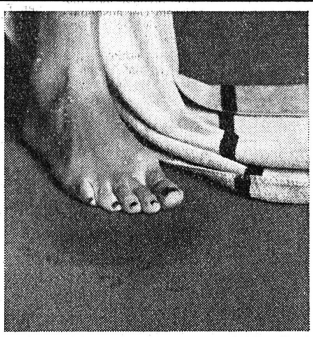


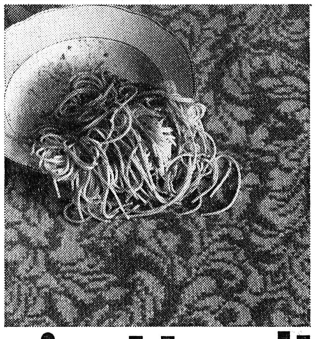
Eier-Tortellini

Eier-Tortellini aus feinem Teig und allerbesten Zutaten nach echt italienischem Rezept.
In Trockenform sind sie immer griffbereit und rasch und einfach zubereitet.
Eier-Tortellini gut italienisch als Suppeneinlage, als Vorspeise und natürlich als Hauptgericht.
Eier-Tortellini — für viele Spezialitäten-Wünsche!

Maggi Grossküchen Service







Das Hassler-Sortiment löst Teppich-Probleme im Hotel!

Die Böden in Ihrem Hotel sind intensivster Beanspruchung ausgesetzt: derbe Sohlen, spitze Absätze, schmutzige und nasse Schuhe... alles müssen sie über sich ergehen lassen!

Für solch ausserordentliche Ansprüche ist das Hassler-Hotel-Sortiment zuständig. Es umfasst nur solche Teppiche und Bodenbeläge, die unter härtesten Bedingungen auf ihre Strapazierfähigkeit getestet wurden. Und die gleichzeitig rasch und einfach zu reinigen sind.

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

Für jedes Teppich- und Bodenbelags-Problem die richtige Lösung:

das Hassler-Sortiment

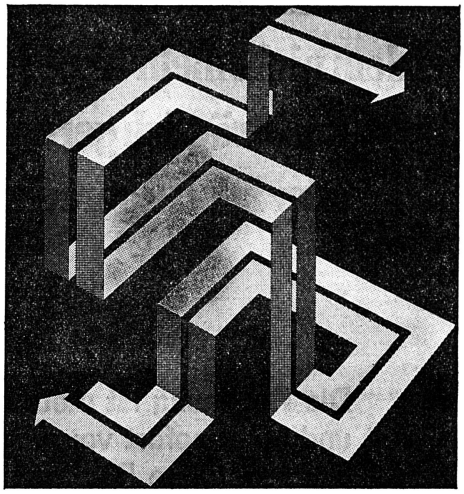
HASSLER

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

aift löst alle Förderprobleme im Hotelbau

Auch im Hotelbau werden Fördermittel mehr und mehr zum Instrument der durch Personalmangel und Kostenauftrieb bedingten Rationalisierung. Sie bilden die moderne Infrastruktur abhängiger Einrichtungen.

Die funktionell richtige Eingliederung aller Elemente zu einem geschlossenen System bezeichnen wir als integrale Fördertechnik. Als **aift** sind wir in der Lage, Systeme dieser Art zu projektieren und als Generalunternehmer zu realisieren.

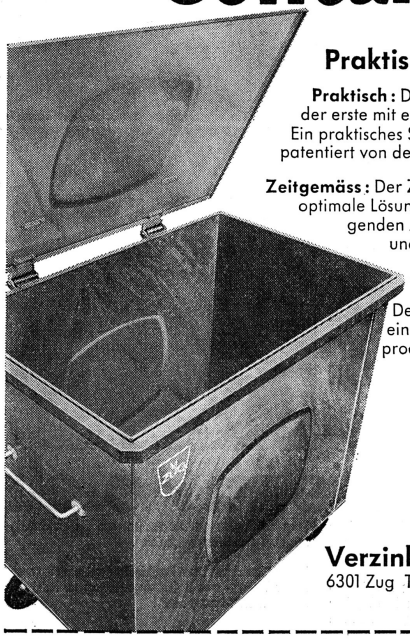


Wir kennen Systeme zur Förderung von Akten, Kleinteilen, Stück- und Schüttgütern, Prüfteilen usw. mit mechanischen oder pneumatischen Fördermitteln. Innerhalb der **aift** lösen wir sowohl die Probleme der elektrischen Steuerung als auch die der mechanischen Einrichtungen. Wenden Sie sich beim Bau, Ausbau oder der Erweiterung von industriellen oder gewerblichen Verwaltungsgebäuden, Hotels, Spitälern, Laboratorien usw. an uns.

aift

AG für integrale Fördertechnik
CH 3174 Thörishaus/Schweiz
Köhlerstrasse 4
Telefon 031/88 10 16

Zuger Kehricht-Container



Praktisch. Zeitgemäss.

Praktisch: Der Zuger-Container – der erste mit eingebautem Deckelheber. Ein praktisches System – entwickelt und patentiert von der Verzinkerei Zug AG.

Zeitgemäss: Der Zuger-Container. Er ist die optimale Lösung zur Bewältigung der steigenden Abfallflut. Er fasst 800 Liter und kann durch alle genormten Kehrichtabfuhrwagen geleert werden.

Der Zuger Kehricht-Container – ein echtes Zuger Qualitätsprodukt.

Verzinkerei Zug AG
6301 Zug Tel. 042/33 13 31

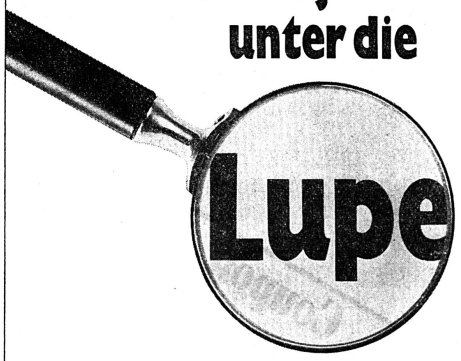
V ZUG

Coupon:
Ich interessiere mich für den Zuger Kehricht-Container. Ich wünsche
O Prospekte
O den unverbindlichen Besuch Ihres Vertreters

Name
Adresse
PLZ/Ort

102

Bei der Milnor können Sie jedes Detail unter die

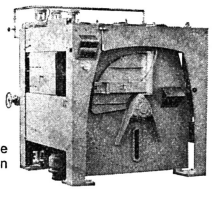


nehmen!

Jedes Detail, von der kleinsten Schaltung in der Miltrol-Automatik über die patentierte Aufhängung, dank derer die Milnor Waschmaschine auf spezielle Fundamente verzichten kann, zu den sauber geschweissten Trommeln und der besonders widerstandsfähigen Aussenbehandlung. Jedes der mit grösster Sorgfalt ausgeführten Einzelteile trägt zur weltberühmten Milnor Qualität bei.

Milnor Waschmaschinen vereinigen 3 Arbeitsgänge (waschen, schleudern, lockern) in *einer* Maschine, auf kleinstem Raum.
Grosse amerikanische Serien erlauben es, den Preis so niedrig zu halten.

In kürzester Zeit amortisiert sich die Milnor selbst. Vielleicht löst sie auch Ihr Personalproblem!

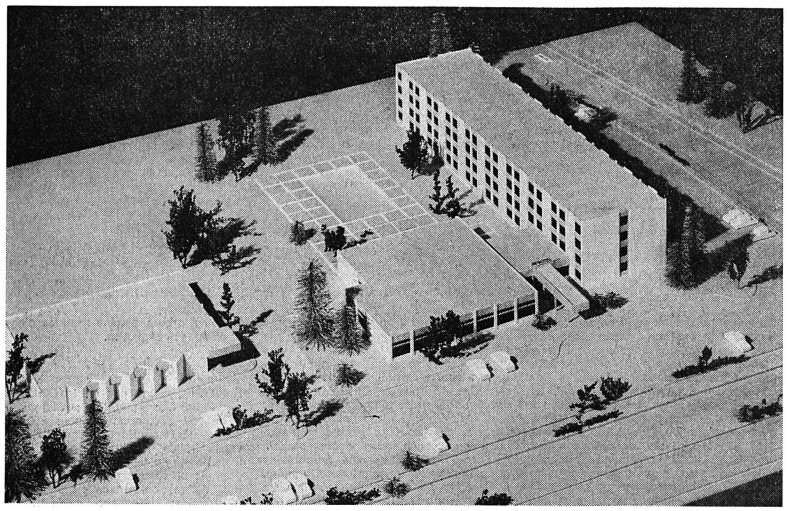


Mit oder ohne Lupe, die Vorteile der Milnor von Ferrum springen ins Auge.

Verlangen Sie Unterlagen von

ferrum

Ferrum AG
Giesserei und Maschinenfabrik
5102 Rupperswil
Telefon 064/47 23 23



Das Novotel-Projekt für Bülach (1. Etappe). Links das Dancing, in der Mitte der Trakt mit Restaurant, Bar und Kongressräumlichkeiten, dahinter das Schwimmbad. Rechts der Hoteltrakt mit 120 Zimmern. (Foto: P. Grünert)

Paris macht nicht nur Mode

Im Windschatten der grossen «Amerikaner» beginnt die französische Hotelkette Novotels ihre Tätigkeit auf die Schweiz auszudehnen. Ihr erster Betrieb wird im Mai eröffnet, drei weitere Projekte stehen vor der Realisierung.

Wer sind die Novotels?

«Vater» der Novotels ist der französische Geschäftsmann Paul-Jean Dubrule, der das erste Haus geplant und 1967 gebaut hat. Kurze Zeit später gründete Dubrule zusammen mit Gérard F. Pélisson und Maurice Simond eine «Société d'investissements et d'exploitation hôtelière» (SIEH), die ihren Sitz in Evry bei Paris hat und den Aufbau einer Novotel-Kette betreibt (15 Betriebe in Frankreich). 1970 wurde die SIEH ergänzt durch die «Novotel Holding SA», an deren Gründung ausser der SIEH die beiden Schweizer Pierre Allain und Yves Bertrand mitgewirkt haben; Aufgabe der Novotel Holding ist der Aufbau der Hotelkette ausserhalb Frankreichs, der Sitz befindet sich im Genfer Flughafen. Das Aktienkapital der Holding: 5 Millionen Franken. Geldgeber: Private Unternehmen und Industrielle. In Frankreich sind zudem zwei Grossbanken und die Luftverkehrsgesellschaft UTA beteiligt.

Die Novotel Holding, die auch «Novotel International» genannt wird, hat vorläufig vier nationale Tochtergesellschaften, in Deutschland, in Belgien (für alle drei Benelux-Länder), in Grossbritannien und in der Schweiz. Die schweizerische Gesellschaft heisst Sodenos SA, ihr Sitz ist mit demjenigen der Holding identisch und ihre Aufgaben erstrecken sich – ähnlich wie die der Holding – auf alle Länder ausserhalb Frankreichs. Präsident der Sodenos ist Pierre Allain, Yves Bertrand ist Delegierter.

Die verschiedenen Novotel-Gesellschaften befassen sich mit Planung, Bau und Betriebsführung und -finanzierung; für die Finanzierung der Immobilien werden gewöhnlich besondere Gesellschaften – vorzugsweise mit Geldgebern aus der betreffenden Gegend – gebildet, mit denen Novotel langjährige (normalerweise 30 Jahre dauernde) Mietverträge abschliesst.

Welches ist das Konzept?

Die Verantwortlichen der Hotelkette vermeiden die Stadtzentren und suchen Randpositionen, wenn möglich an Brennpunkten des Verkehrs. Da man in den Novotels Erstklasskomfort zu Zweitklasspreisen bieten möchte, zieht man teuere Bauplätze in den Städten gar nicht in Betracht; willkommen ist dagegen Industrieland, nicht nur wegen des geringeren Preises, sondern weil man sich von der industriellen Nachbarschaft Frequenz verspricht, richtet doch die Novotel-Kette ihr Angebot vornehmlich auf reisende Geschäftsleute aus, deren Spesenkonto von der Luxus- und Erstklasshotellerie im Stadtinnern zu sehr belastet wird. Daneben denkt man freilich auch an Ferienreisende.

Die Novotels bieten einen standardisierten Komfort: Doppelzimmer mit Bad, separates WC, Telephon und Fernsehen, Grillrooms und Bars, die von 12 bis 24 Uhr geöffnet sind, Konferenzräume und ein heizbares Schwimmbad im Freien und genügend Parkfläche.

Novotels Pläne in der Schweiz

Das erste Novotel in der Schweiz wird im Mai in Thielle bei Neuenburg eröffnet. Das zweite schweizerische Novotel wird voraussichtlich in der Nähe von Lausanne stehen; mit Nr. 3 und Nr. 4 aber greift die Kette auf die deutsche Schweiz über, wo konkrete und weit vorangetriebene Pläne bestehen für Bülach und Winterthur-Wülflingen; andere Projekte in der Umgebung von Zürich befinden sich noch im Studium, während der Standort für ein 480-Betten-Hotel am Autobahnkreuz von Oftringen offenbar schon gesichert ist. Bei allen deutschschweizerischen Projekten arbeitet die Sodenos SA mit dem Bülacher Architekturbüro Oskar Meier und Alfred Sütterlin zusammen. Der Gemeinderat von Bülach hat sich vor einiger Zeit bereit erklärt, für den Bau eines Novotels in der Industriezone unmittelbar an der Ausfahrt Bülach/Bachenbülach der kantonalen Hochleistungsstrasse (Zürich–Flughafen-) Kloten–Bülach insgesamt 39 000 Quadratmeter gemeindeeigenes Land zum Verkauf freizugeben; die Gemeindeversammlung von Bülach muss dem Verkauf allerdings noch zustimmen, und für den Hotelbau in der Industriezone ist noch eine (wahrscheinlich erhältliche) kantonale Ausnahmebewilligung nötig.

Das Novotel Bülach, das seine Hoffnungen vor allem in die in Kloten ankommenden Flugpassagiere setzt, soll in zwei Etappen gebaut werden. Für die erste Etappe werden 13 000 Quadratmeter Land benötigt, wofür der Gemeinde Bülach ein Preis von etwa 1,3 Millionen Fr. zu bezahlen sein wird. Gemäss den Novotel-Normen wird ein langgezogener, viergeschossiger Zimmertrakt mit 120 Zimmern entstehen, an den im rechten Winkel der eingeschossige Restaurant- und Kongresstrakt angefügt wird. Etwas abgerückt von diesen beiden Bauteilen soll schliesslich in der ersten Etappe auch ein Dancing erstellt werden; in Bülach empfindet man ein Bedürfnis nach einem solchen Etablissement, und zugleich begrüsst man es, dass sich Gelegenheit bietet, dieses von den Wohnzonen fernzuhalten. Das vom Gemeinderat für die zweite Etappe zugesicherte Restareal von 26 000 Quadratmetern muss im Zeitraum von fünf Jahren käuflich erworben werden, wenn der Vertrag mit der Gemeinde nicht verfallen soll. In der zweiten Etappe soll ein zweiter Hoteltrakt mit weiteren 160 Zimmern erstellt werden, so dass schliesslich 280 Zimmer mit 560 Betten zur Verfügung stehen werden.

Nicht ganz diese Dimensionen soll das Winterthurer Novotel annehmen. Dafür will der Winterthurer Stadtrat das Areal des Ausflugsrestaurants Sporrer in Wülflingen im Baurecht zur Verfügung stellen; der Beschluss muss vom Grossen Gemeinderat noch gebilligt werden. In einer ersten Etappe sollen ein zweigeschossiger Hoteltrakt mit 60 Zimmern, Bar-Restaurant, Kongressräumlichkeiten und Freibad entstehen; in der zweiten Etappe sollen dann noch einmal 60 Zimmer dazukommen. Der Winterthurer Stadtrat legt Wert darauf, dass das Novotel Ersatz bietet für das Ausflugsrestaurant, das ihm geopfert werden muss. Wenn Gemeinderat bzw. Gemeindeversammlung den Baulandgeschäften zustimmen und die kantonale Ausnahmebewilligung gewährt wird, dürfte im Juli oder August dieses Jahres mit dem Bau der beiden Hotels begonnen werden; von der Parallelschaltung der einheitlich konzipierten Bauten verspricht man sich einige Einsparungen. Der Bauvorgang ist so einfach geplant und derart vorbereitet, dass er sich nach Meinung der Planer und Architekten über nicht mehr als zehn Monate erstrecken sollte. Mit den Eröffnungen wäre demnach im Mai oder Juni 1973 zu rechnen. s

Gastgewerbe: Achtung vor der Mehrwertsteuer

Die kürzlich veröffentlichten Absichtserklärungen des Bundesrates für die Legislaturperiode 1971–1975 rechnen unter anderem mit jährlichen Defiziten der Bundesfinanzen in der Grössenordnung von einer Milliarde Franken gegen Ende der laufenden Legislaturperiode. Da das geltende Umsatzsteuersystem nur in beschränktem Masse eine Erhöhung der Steuereinnahmen ermöglicht, sind nach Ansicht des Bundesrates «nach 1975 weitere Mittel nötig, die nur durch die Einführung einer Mehrwertsteuer zu beschaffen sind».

Noch Mitte 1969 stellte Dr. Hans Gerber, Chef der Abteilung Warenumsatzsteuer der eidgenössischen Steuerverwaltung, fest, dass der «zusätzliche Finanzbedarf des Bundes für die nächsten Jahre in eher bescheidenem Rahmen liege und sich die Frage einer Modifikation oder gar eines Wechsels des Erhebungsverfahrens überhaupt nicht stellt».

Die in der HOTEL-REVUE des öfteren publizierten Sorgen unserer Nachbarländer seit Einführung der Mehrwertsteuer werden nun auch in absehbarer Zeit das schweizerische Gastgewerbe und die schweizerische Fremdenverkehrswirtschaft drücken.

Die Erhebung der Mehrwertsteuer für gastgewerbliche Leistungen hat in Frankreich, Deutschland und Dänemark zu erheblichen Preissteigerungen bei gastgewerblichen Leistungen geführt. Der Gewerbliche Pressedienst berichtet dazu:

Zögern in Italien

Noch immer hat Italien die Einführung der von der EWG verbindlich beschlossenen Mehrwertsteuer nicht eingeführt, trotz der Verpflichtung, den Schritt auf Anfang 1972 vorzunehmen.

Italien begründet die Zurückhaltung mit der anhaltenden angespannten Wirtschaftslage. Ausserdem befürchten die Italiener negative Auswirkungen auf den Fremdenverkehr, wenn sich gerade im Sommer die Preise im Hotelgewerbe verteuern würden.

Es hält schwer zu bemessen, in welchem Umfang die Einführung der Mehrwertsteuer in den EWG-Ländern zur durchwegs erheblichen Teuerung beigetragen hat. Steuersätze von total über 10, bisweilen über 15 Prozent wirken zweifellos preissteigernd. In Erkenntnis dieser nachteiligen Konsequenzen weigert sich Italien, den EWG-Beschluss zu befolgen. Gleiche Folgerungen wurden seitens der Wirtschaft in Oesterreich gezogen, wo an der Einführung einer Mehrwertsteuer manipuliert wird. Auch die österreichische Wirtschaft erwartet daraus eine Kosten- und Preissteigerung und im Gefolge davon einen Konkurrenznachteil auf den internationalen Märkten.

Das Gewerbe gegen die Mehrwertsteuer

Diese Folgen gilt es zu bedenken, wenn in der Schweiz der Ersatz der Warenumsatzsteuer durch eine Mehrwertsteuer geprüft wird. Die bislang bekannt gewordenen Pläne streben eine Verdreifachung des Ertrages der Warenumsatzsteuer an. Ins Gewicht fällt, dass auch bisher steuerfreie Waren wieder steuerlich erfasst werden wollen, ferner dass manche tausend gewerbliche Betriebe, die nach dem geltenden WUST-System nicht abrechnungspflichtig sind, neuerdings die Abrechnung zu besorgen haben werden. Dieser Rückschritt stösst auf die Gegnerschaft des Gewerbes, denn eine weitgehende Steuerbefreiung der Exportwirtschaft einerseits und eine zusätzliche Belastung der Inlandwirtschaft verspricht die Konsequenz zu zeitigen, dass das Kosten- und Preisniveau auf dem Inlandmarkt sehr erheblich angehoben wird.

▶

Ce chèque-sourire est remis par un hôte satisfait à toute personne au service de la station touristique qui contribue, par ses prestations et son sourire, à l'accueil, à l'hospitalité, à l'obligeance et à la serviabilité. A la fin de la saison, un tirage au sort permet à l'heureux gagnant de séjourner dans un hôtel de la station. A Villars, ce système de chèque-sourire fonctionne parfaitement.

En direct du Tessin

Locarno et ses nouvelles zones touristiques

Ceux qui ont connu il y a quelques 3 ou 4 lustres les rives nord du Lac Majeur entre Magadino et Tenero, plus précisément de l'embouchure de la Verzasca à Mappo, seraient bien étonnés de trouver plusieurs campings parmi les plus vastes et mieux aménagés de Suisse, là où seules les anémones avaient droit de cité. Le plus important, celui de Campofelice, y voit passer plus de 5000 campeurs par été et il est situé aux côtés de deux-maisons-tours de 14 étages et le restaurant de Campofelice.

Après quelques améliorations, ce restaurant a ouvert ses portes en ce début de mars sous la direction de M. Marco Ferrari. Particulièrement accueillant, il comprend une vaste salle de 140 places, une large terrasse, un grill-room, une salle de réunion, un typique «grottino» aménagé dans le sous-sol et adapté comme salle de bal pour les banquets; il est situé dans un entourage verdoyant. Suivant une tradition hôtelière de la famille, M. M. Ferrari désire conserver sa réputation non seulement de gastronomie de la bonne table, mais aussi d'un lieu de détente et de joie.

Ce complexe touristique, propriété de M. R. Cattori, se trouve dans la plaine de Magadino sur la rive du lac.

Vers un tourisme «Vallemaggese»

Dans l'éventail des vallées s'ouvrant au nord de Locarno, le Val Maggia offre aux touristes la possibilité de s'ébattre dans une nature encore rustique. Avec les dispositions de la nouvelle loi sur le tourisme, le Val Maggia aura sa propre «Pro Loco» pouvant régir sur ses 22 communes. Les projets certes ne manquent pas, étant-donné que l'infrastructure touristique en est encore aux balbutiements. On compte actuellement quelques 1200 à 1500 lits dans les pensions-hôtels, chambres meublées et autres habitations.

Pleins de dynamisme, les responsables de «Pro Vallemaggia» tablent sur les résultats de 1971 (20 000 nuitées de plus que 1970). Ces chiffres sont particulièrement éloquents puisque le Tessin a subit une sensible récession de nuitées et d'arrivées en 1971. Y. Go.

L'hôtel Beau-Rivage franchit une nouvelle étape

L'hôtel Beau-Rivage est l'un des plus anciens établissements de la ville de Genève. C'est en 1862 qu'il avait été mis en chantier par un riche banquier britannique, William Currie, pour le compte de son secrétaire, Jacques Mayer, et l'associé de celui-ci, Albert Kunz. Il s'agissait d'un hôtel de 70 chambres qui ouvrit ses portes 3 ans plus tard.

Très rapidement J. Mayer racheta la part de son associé et depuis lors l'établissement est toujours resté entre les mains de la famille (4e génération) dont les enfants de M. et Mme Fred Mayer se trouvent actuellement à la tête de l'hôtel. Le Beau-Rivage a connu de grandes heures et possède un livre d'or impressionnant. Mais laissons le passé pour faire place au présent et à l'avenir. En 1965, M. F. Mayer entreprit une rénovation complète de son établissement qui avait déjà été transformé et agrandi à 8 reprises. Au cours des travaux qui s'échelonnèrent sur plusieurs années, sans que l'exploitation n'en fut interrompue, il aménagea une terrasse nouvelle, refit complètement les salons, créa un bar et un restaurant grill-room du style Louis XIII, transforma un certain nombre de chambres en un étage en attique qui jusqu'alors servait de combles, ce qui porte l'occupation totale à 130 chambres pour un maximum de 180 lits. Ce n'est pas fini; la capacité sera de 180 chambres pour un total de 250 lits lorsque les chambres utilisées par le personnel, dans la partie supérieure de l'immeuble, seront récupérées. Les autres chambres subiront également des transformations ainsi que le hall d'entrée, tandis qu'un vélum ou un faux plafond, masquera l'immense cage vide que laissent apparaître les galeries des différents étages.

Des quinzaines au «Chat Botté»

Quant à la restauration, M. F. Mayer lui donne une impulsion nouvelle. Les cuisines du «Chat Botté» sont maintenant dirigées de main de maître par un chef français de grande réputation, M. Lucien Leheu, membre de l'Académie culinaire de France. Des semaines gastronomiques sont organisées depuis plusieurs mois et obtiennent un franc succès, la carte contient diverses spécialités régionales françaises.

Les mérites du «Chat Botté» ont été du reste reconnus puisqu'il vient de se voir décerner une étoile par le Guide Michelin et le coq noir par le Guide Kléber. V.

Peut-on planifier l'avenir?

Dans quelques mois, le Conseil fédéral proposera probablement aux chambres d'édicter une loi fédérale sur l'aménagement du territoire qui devra servir de base à la planification nationale, régionale et locale en Suisse.

Son élaboration et son application pratique tiendront compte non seulement de la protection de l'homme au sein d'un environnement plus ou moins salubre, mais encore de la nécessité de donner une sécurité économique à la population. Est-il donc possible de planifier l'avenir? Le président du Conseil suisse de la science, Monsieur le Prof. Dr. Karl Schmid, de Bassersdorf ZH, a traité ce sujet au cours de l'exposé qu'il a présenté à la 72ème assemblée générale de la Société suisse des ingénieurs et architectes, le 3 juillet 1971. Il a insisté sur le fait que tous les domaines de la vie ne se laissent pas planifier. Mais il a certifié tout aussi nettement que la planification dans les secteurs de l'aménagement du territoire et des finances est possible et souhaitable vue que toutes les conditions nécessaires à une telle planification sont réunies.

Intensifier l'information du public

«Des atteintes à la liberté d'individus et de groupes particuliers seront inévitables. La limitation de la liberté sera compensée par une plus grande équité.» Les propos du Prof. Schmid sont extrêmement justes. Nous savons par expérience que chacun est d'accord avec ce principe aussi longtemps qu'il n'est pas directement concerné. Beaucoup de citoyens s'opposent à la planification lorsqu'ils sont personnellement obligés de payer des contributions. Est-ce cette crainte inconsciente de faire un jour partie des lésés qui a empêché de nombreuses personnes interrogées par l'institut de psychologie de Zurich de se prononcer en faveur de l'aménagement du territoire? On ne peut pas écarter complètement cette hypothèse. Il sera apparemment nécessaire d'intensifier l'information du public si l'on souhaite que la majorité des citoyens reconnaissent que l'aménagement du territoire fait partie des conditions élémentaries, nécessaires à la préparation de l'avenir et que certains sacrifices sont indispensables.

(ASPAN)

Une grande hôtellerie à Montréal

Le Tourisme canadien accueille l'HOTEL-REVUE

Poursuivant son voyage dans l'Est canadien, l'auteur de ces lignes a visité quelques grands hôtels de Montréal et de Québec. Hôtels aux consonances célèbres: Reine Elisabeth, Champlain, Bonaventure, Ritz, Frontenac, qui témoignent aujourd'hui en faveur de la première industrie du pays: le tourisme.

Montréal, la première ville du Canada, la plus industrielle et la plus commerciale aussi, est un centre d'affaires d'intérêt mondial. Sise dans un décor grandiose, elle est également un pôle d'attraction pour les touristes qui empruntent son aéroport de Dorval ou les sociétés ferroviaires dont elle abrite les sièges, Canadien Pacifique et Canadien National. C'est aussi la ville des complexes commerciaux qui comprennent jusqu'à 3000 boutiques, au centre de Montréal, et celle des arts et de la culture. On y dénombre plus de 13 000 chambres d'hôtel.

Affaires + Vacances

Aux dires des hôteliers rencontrés, les grands établissements de Montréal ne sont jamais axés sur une même clientèle. Si l'on décèle ci et là des nuances dans la répartition et la classification des catégories d'hôtes, la tendance montre trois clientèles de base qui s'imbriquent les unes dans les autres aussi bien dans le temps que dans l'espace: affaires, congrès et vacances. Les deux premiers types de tourisme surtout se confondent, tant il est vrai qu'ici un séminaire ou un meeting de quelques personnes relève déjà du domaine de la «convention». Les congrès se déroulent en principe 10 mois sur 12, tandis que la saison des vacances d'été s'échelonne sur 3 à 4 mois. Les hôteliers canadiens corsent le tout d'événements spéciaux, de la quinzaine gastronomique à la «promotion jeunes mariés» en passant par le traditionnel lot des expositions.
Grosso modo, les clientèles canadiennes et américaines se partagent la plus grande part des nuitées, tandis que la clientèle européenne n'atteint pas le 10 % du total (à l'exception du Ritz-Carlton où elle dépasse 30 %).

La loi des grands nombres

En raison de l'étonnante variété de leurs clientèles, ces hôtels de plusieurs centaines de chambres disposent tous de locaux destinés à la fois au travail et à la détente. Chaque établissement possède plusieurs restaurants et bars-dancings, des salles de spectacles se transformant en salles de banquets ou de congrès équipées selon les dernières techniques. Il n'est pas rare de voir un hôtel se muer en un véritable palais de congrès, tant sur le plan de l'accueil que sur celui de l'organisation complète de la manifestation. A signaler que les grands hôtels de la métropole canadienne ont un taux d'occupation des chambres dépassant 80 %; la quasi totalité des chambres sont doubles et sont équipées de la radio, du téléphone, de la TV en couleurs, de l'air climatisé et d'un système très perfectionné de gicleurs automatiques en cas d'incendie.
D'une manière générale, le service et la cuisine s'inspirent de la meilleure tradition européenne, tandis que la gestion est opérée au moyen des méthodes américaines. Cette remarque que nous avions déjà faite lors de la présentation des stations d'hiver est d'autant plus valable à Montréal où les grands hôtels se livrent une sérieuse concurrence et où les hôtels traditionnels (créés avant 1967) se voient contraints de se mettre au diapason des nouveaux!
L'informatique est entrée dans l'hôtellerie canadienne où l'emploi des ordinateurs va bon train. Entre autres gadgets techniques (!), nous avons découvert un fichier électronique des clients que l'on peut faire apparaître sur un vidéo de télévision et qui donne même une ventilation par secteur d'influence. L'administration de ces grands hôtels laisse une large place au management; son fractionnement en moult services spécialisés (personnel, contrôle, vente, congrès, food and beverage, maintenance, hébergement, etc.) relève d'une politique très développée de gestion industrielle. Par contre, la rationalisation du travail, au sens où nous l'entendons chez nous, est synonyme d'organisation avant tout. «Votre exploitation est-elle très rationalisée? Réponse: Elle est efficacement organisée.» Il faut reconnaître que ces hôtels sont neufs – ou presque – et qu'ils ont été généralement conçus et pensés d'une manière rationnelle; de plus, les machines sont là. Le personnel aussi.

Main-d'œuvre en quantité, mais pas en qualité

Comme dans les hôtels dits saisonniers (et qui ne le sont pas), les grands hôtels de Montréal ont suffisamment de personnel, notamment pour tous les postes subalternes, mais manquent de personnel très qualifié (service, cuisine, administration). Les hôtels forment leur personnel ou contribuent à sa formation et à son perfectionnement.

Le personnel est défendu par le Syndicat des travailleurs d'hôtels qui est apolitique et qui traite, non avec des associations patronales comme en Suisse, mais directement avec les hôteliers, établissement par établissement. Les grands hôtels de Montréal offrent les mêmes horaires de travail, soit 40 heures par semaine (48 pour les cadres), 5 jours par semaine (bientôt 4 peut-être!), avec 2 semaines de vacances par an (3 après 7 ans). Quant aux avantages sociaux, ils sont, comme on le sait, beaucoup moins développés qu'en Europe. Les salaires sont concurrentiels sur le marché du travail; le personnel de service est aux pourboires et ceux-ci ne sont pas toujours compris!

Promotion directe

Au Québec, aucun hôtelier ne sourit quand vous lui parlez de marketing... La concurrence est trop vive et le marché commun (pas le nôtre, mais celui que travaillent systématiquement les hôteliers canadiens: le marché américain) trop proche pour qu'on lésine sur les méthodes. Chaque hôtel organise ses propres voyages de prospection au Canada et aux Etats-Unis; en moyenne, 40 à 50 voyages par an. Il en résulte naturellement une volumineuse documentation, de l'ordre de 15 000 dossiers (entreprises et sociétés) pour un seul hôtel. Du moins sont-ce les chiffres qui ont été cités. La promotion commune, en revanche, est beaucoup plus limitée.

On s'accorde généralement à dire que les hôtels du Québec investissent 5 à 6 % de leur chiffre d'affaires dans la publicité.

Quelques grands hôtels à Montréal...

Hôtel Reine Elizabeth

Hôtel Canadien National (CN), administré par Hilton Canada, 1150 chambres, 6 restaurants, dont «Altitude 737» au 45e étage de la Place Ville-Marie, 20 bars-salons, accomodation pour 2500 personnes (congrès).

Hôtel Le Château Champlain

Hôtel Canadien Pacifique (CP), 624 chambres; 6 restaurants, dont le Caf'-Conc' dans le style Moulin Rouge de la Belle Epoque, et l'Escapade au 36e étage; salle de cinéma; salle pour 600 personnes, mais peu de congrès; 600 employés.

Hôtel Bonaventure

Hôtel de la chaîne Western, dirigé par un Ancien de Lausanne, M. Fernand Roberge, 400 chambres, accomodation pour 1500 personnes (congrès), 2 restaurants, dancing; chambres avec TV, réveille-matin et couvertures électriques! Hôtel prenant les 3 étages supérieurs d'un immeuble qui en compte une vingtaine avec, sur le toit, un jardin (étang, ruisseau, cascade, arbres, piscine chauffée d'hiver et d'été), 410 employés.

Hôtel Ritz Carlton

Hôtel Ritz, dirigé par un Suisse (aussi Ancien de Lausanne), M. Fred Laubi, 270 chambres, accomodation pour 850 personnes, 5 restaurants; face aux nouveaux hôtels, le Ritz a souffert de la maladie de la vieillesse; un vaste programme de rénovation et de modernisation est en cours et se prolongera jusqu'en 1974; 3 étages de chambres ont été refaits entièrement. Même le Ritz ne pouvait plus vivre sur sa réputation, tandis que les goûts de la clientèle évoluaient; toutefois, l'hôtel reste dans une ligne continentale, c'est-à-dire européenne, bien que toute l'administration soit américanisée.

Grand Motor Hôtel

Hôtel-motel de 160 chambres, accomodation pour 400 personnes (congrès), salles de conférences complètement équipées (TV en circuit fermé, traductions, etc.), spécialisé dans l'accueil des vendeurs et des cadres qui suivent des cours donnés par leur compagnie (salles de cours, salles à manger, locaux de détente), restaurants, spectacles. Le type même du motel vacances/congrès au service très personnalisé, une notion inconnue chez nous!

...et à Québec

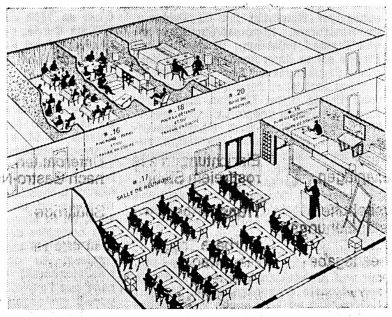
Québec, c'est la capitale de la belle province, sur les bords du Saint-Laurent, une ville historique parmi les plus pittoresques du monde. Des deux côtés des fortifications, à l'ombre de son château, quelque 200 000 habitants vivent du commerce, de l'industrie et du tourisme. Admirable cité très européenne, mais ambiance typiquement canadienne, disons québécoise! On se trouve ici à quelques kilomètres seulement du magnifique parc gouvernemental des Laurentides et des centres de ski. Québec, fondée en 1608 par Samuel de Champlain, est certainement l'une des villes plus humaines et les plus attachantes de l'Amérique du nord.

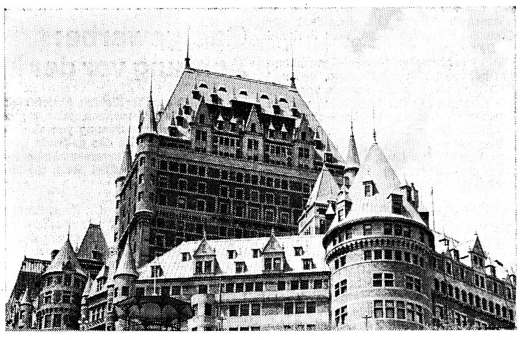
Le Château Frontenac

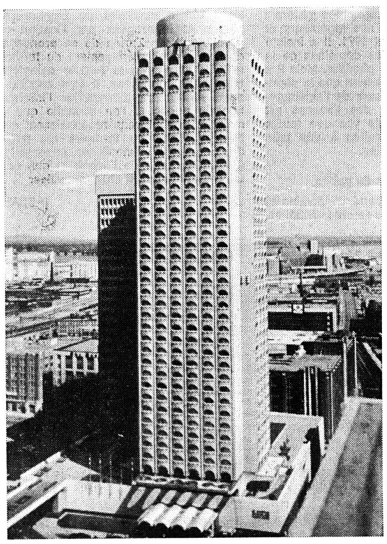
Hôtel de la chaîne Canadien Pacifique (CP) de renommée mondiale, 650 chambres, 3 restaurants, accomodation pour 1800 personnes (congrès), dancings, chaque jour thé-concert au son d'un quatuor à cordes du 18e siècle en grande tenue, service européen, administration américanisée. Le Château a été ouvert en 1893, d'autres locaux lui ont été adjoints, dont la tour en 1924. De 850 à 1000 employés.
Construction à Québec du Québec Hilton (27 étages, 625 chambres, 11 salles de réunion pour 1000 personnes).

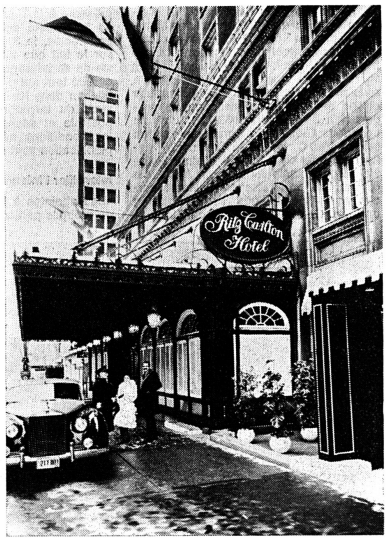
Il n'y a pas de grande conclusion à formuler à la suite de cette visite au cœur de la grande hôtellerie canadienne. Les principaux enseignements à en tirer – car c'est finalement bien le but d'une telle opération – ont déjà apparu au cours du présent exposé. Disons simplement qu'à la grandeur et au luxe, l'hôtellerie canadienne ajoute un style de gestion inhérent tant à sa situation à proximité de l'un des plus vastes et des plus importants marchés du monde qu'à ses besoins de dynamisme et d'agressivité au sein d'un contexte concurrentiel particulièrement ardu.
Cette concurrence est certainement la meilleure école de gestion et de marketing de l'hôtellerie moderne.

José Seydoux









Au sommet de l'Hôtel Bonaventure, le seul hôtel «Penthouse» au monde.

L'Hôtel Reine Elizabeth, vu de la Place Ville Marie: le plus grand hôtel de Montréal.

L'organisation des séminaires et des cours de formation du personnel au Grand Motor Hôtel, à Montréal.

Le célèbre Château Frontenac, à Québec, semble sortir tout droit d'un conte de fée.

Derrière cette vénérable façade, le Ritz Carlton rénove et modernise pour conserver son symbole de qualité.

Le Château Champlain, l'hôtel le plus élevé du Canada.

Wir planen, bauen, liefern und betreuen Grossküchenanlagen und Einrichtungen aus rostfreiem Stahl nach Gastro-Norm, für alle Betriebsarten und Betriebsgrössen.

Aus unserem Verkaufsprogramm:

Elektrische Apparate
Pensionsherde
Restaurationsherde
Hotelherde
Buffetküchen
Kippkessel
Kippbratpfannen
Compactkessel
Compact-bratpfannen
Stand-Druckkochkessel
Brat- und Backöfen
Patisserieöfen
Dämpfer
Grill
Salamander
Milchwärmer

Snack-Einheiten
Wärmeschränke
Tassenwärmer
Handtuchtrockner
Umluftofen
Hochleistungs-friteuse

Gasbeheizte Apparate

Pensionsherde
Restaurationsherde
Hotelherde
Pressluftgasherde
Compactkessel
Compact-bratpfannen
Brat- und Backöfen
Patisserieöfen
Grill
Salamander
Umluftofen

Speisen-Verteilanlagen

Ausgabebuffets
Selbstbedienungs-buffets
Speiseausgabe-wagen
Geschirrwagen
Abräumwagen

Dampf- und Heisswasserheizung

Kippkessel
Stand-Druckkochkessel
Wärmeschränke

Einrichtungen aus rostfreiem Stahl

Transportgeräte

fahrbare Tröge
Blechwagen
Speise-transportwagen
Abfallrollis
Lebensmittelrollis

Arbeitstische

Cheftische
Garde-manger-Tische
Patisserietische
Ablegetische
Rüsttische
Kochtische

Unterbauten nach Gastro-Norm

Spültröge

Rüsttröge
Gemüse-waschtröge
Geschirrspültröge
Kasserollen-spültröge
Ausgüsse
Ein- und Auslauf-tische zu Geschirrspül-maschinen
Fischbassins

Therma Grossküchen

Büros und Ausstellungen in
8952 Schlieren
Zürcherstrasse 125
Telefon 01 981871
1000 Lausanne
64 Av. d'Ouchy
Telefon 021 27 64 64
6593 Cadenazzo
Telefon 092 621606
Büros in Basel, Bern und Genf

therma th

H

ASSUGRIN®= moderner künstlicher Süssstoff auf Basis von Cyclamat

Assugrin®-Service

Restaurateure wissen es: Der Mensch lebt heute linienbewusst. Ihre Gäste schätzen deshalb aufmerksamen Service: ASSUGRIN-SERVICE – neben der Kaffeetasse auch zwei Portionenbeutel ASSUGRIN.

ASSUGRIN Portionenbeutel erhältlich bei der Lucul Nährmittelfabrik AG, 8052 Zürich, Telefon 01 502794 oder bei Ihrem Grossisten und in Cash+Carry's.

Tägliche Höchstmenge, die für Erwachsene als unschädlich gilt: 88 Würfel ASSUGRIN vollsüss bzw. 50 Würfel ASSUGRIN feinsüss (= 3,5 g Cyclamat).

CULINAS AG

LA SEMEUSE

LE CAFÉ QUE L'ON SAVOURE...

faites sa connaissance

HALLE 21 – STAND 313

pour satisfaire votre clientèle

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

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.

Arbeitstische in der Grossküche

Wolfgang E. Batt, Dipl. Ing. SIA, Rothrist

Jede Küche setzt sich aus verschiedenen Zentren zusammen, die, dem Warenfluss folgend, organisatorisch optimal zueinander angeordnet sein sollen. Diese Zentren, wie Rüsterei, Fleischvorbereitung, Patisserie, Warme und Kalte Küche, Frühstücksküche und Getränkeausgabe, werden je nach Betrieb voll vorhanden, mit anderen zusammengelegt oder auch noch weiter unterteilt sein. Auf jeden Fall enthalten sie eine Reihe von Arbeitsplätzen. Die Ware wird von einem Arbeitsplatz zum anderen weitergegeben, jedesmal weiter bearbeitet, bis sie vom Service als fertige Speise dem Gast serviert werden kann. Diese einzelnen Arbeitsplätze bestehen, der jeweiligen Bearbeitung entsprechend, aus Einrichtungsstücken verschiedener Art.

Wenn wir die Arbeitsfolge genau ansehen, können wir doch eine Uebereinstimmung im Aufbau aller Arbeitsplätze feststellen.

- Ware wird angeliefert, vom Lager oder vom vorausgehenden Arbeitsplatz her. Diese Ware muss vorerst abgestellt oder zeitweise gelagert werden. Das kann auf der Transporteinheit geschehen, auf Tischflächen, in Schrankabteilen, auf Wandtablaren oder anderen Abstellmöglichkeiten.
- Die Ware wird bearbeitet. Hierzu dienen Arbeitsflächen, Wasserstellen und je nach Zentrum verschiedene Apparate, Maschinen und Geräte.
- Zu dieser Bearbeitung benötigt man Hilfsmittel, Geräte, Utensilien aller Art. Diese müssen innerhalb des Arbeitsplatzes, oder doch leicht und schnell davon erreichbar, aufbewahrt werden.
- Aber auch Zutaten werden zur Bearbeitung benötigt, die ebenfalls am Arbeitsplatz zu lagern sind.
- Nach der Bearbeitung der Ware wird diese in den meisten Fällen zuerst einmal eine gewisse Zeit abgestellt werden müssen, bis sie zum nächsten Arbeitsplatz weitergegeben werden kann.
- Zur Weitergabe sind wiederum Behälter, Schalen, Platten, Teller usw. erforderlich, die auch griffbereit vorhanden sein müssen.

Um dieser Arbeitsfolge entsprechend seine Arbeit vornehmen zu können, benötigt der Koch nun an den Arbeitsplätzen Einrichtungen. Bevor wir uns jedoch damit eingehender beschäftigen, wollen wir unser heutiges Untersuchungsobjekt, «den Arbeitstisch in der Küche», näher definieren und der jetzt möglichen Ausstattungsform gerecht werden.

Wie präsentiert sich heute der Arbeitstisch?

Ein Tisch besteht an sich aus dem Tischblatt und den Füssen, auf denen er steht.
Den Namen «Tisch» oder Arbeitstisch haben wir übernommen und führen diese Bezeichnung nach wie vor für eine Reihe von Einrichtungsstücken, die aber der alten Definition nur noch teilweise entsprechen. Wir erweitern, besonders in unseren Grossküchen, den Begriff etwas, um alle für Arbeiten auf Tischflächen geeigneten Einrichtungen hierunter zusammenfassen zu können.
Tische in Grossküchen bestehen für uns aus

- der Tischfläche,
- der Vorrichtung, die diese Fläche an seinem Platz fixiert (Füsse, Konsolen, Unterbauten und Sockel),
- eventuellen Einbauten unter der Tischfläche,
- und auch freiem Raum unter der Fläche, die für die Plazierung mobiler Einheiten genutzt werden kann.

Da wir die «Tische» nach ihrem Verwendungszweck einordnen und ausserdem den bereits vorhandenen Gegebenheiten Rechnung tragen wollen, müssen wir als Tische alle Arbeits-, Abstell- und Spültische bezeichnen und alle Möglichkeiten des Ausbaues einbeziehen.
Die Tischflächen können also sowohl gerade wie auch profiliert sein, sie können gewärmte oder auch gekühlte Platten enthalten, Spülbecken, Bain-Maries, Steamtable-Vertiefungen oder Kühlwannen können in diese Fläche eingelassen sein.
Die die Tischfläche tragende Konstruktion gehört dazu, auf welche Weise sie auch ausgebildet sein mag. Es müssen heute nicht immer Füsse sein, auf denen ein Tisch steht. Auch alle Einbauten sind im Namen Tisch inbegriffen, ob sie nun offen oder geschlossen sind, ob sie gekühlt oder beheizt werden.
Heute noch eine klare Grenze zwischen Tischen, Kombinationen, Unterbaueinheiten, Blockeinheiten, Schränken oder anderen Bezeichnungen ziehen zu wollen, erscheint nahezu unmöglich. Wir wollen alles Arbeitstisch nennen, was ein Tischblatt aufweist, das sich in Arbeitshöhe befindet.

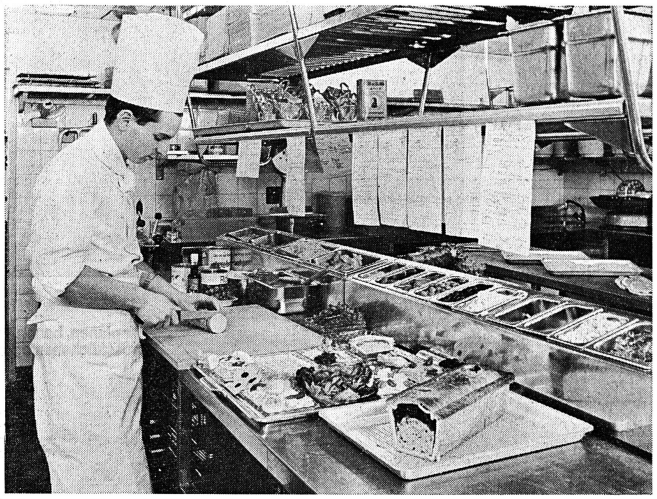
Die Einrichtungen der Arbeitsplätze

Wie setzen sich die Arbeitsplätze in den verschiedenen Zentren der Küche zusammen und welche Anteile entfallen auf die Arbeits-, Abstell- und Spültische?
Schon im Wareneingang sollte neben der Waage ein Abstelltisch vorhanden sein, auf dem wir Kleinlieferungen auspacken, sortieren und eventuell umschichten können. Ein Unterbauteil für Werkzeuge, Schalen und Packmaterial sowie Schreibutensilien ist zu empfehlen.
In der Gemüserüsterei und im Gardemanger bestehen die Arbeitsplätze zum grössten Teil aus Arbeitstischen verschiedener Art. Hier werden die Waren präpariert, also geschält, geschnitten, gereinigt, gewaschen, ausgebeint, filetiert, portioniert usw. Zum Bearbeiten benötigt man Tischflächen, zum Abstellen und Ablegen benötigt man weitere Tischflächen, zur Unterbringung von Werkzeugen benötigt man Einbauten unter Tischen, und sehr viele Apparate und Geräte stehen auf Tischen oder sind in solche eingebaut. Denken wir nur an Waagen, Schneidemaschinen, Fleischereimaschinen, Salatzentrifugen usw. Arbeitstische und fahrbare Transportmittel stehen im Mittelpunkt aller Präparations-Arbeitsplätze.
Und hier stossen wir schon auf die zwei grossen Tischarten, die wir überall in der Küche vorfinden:

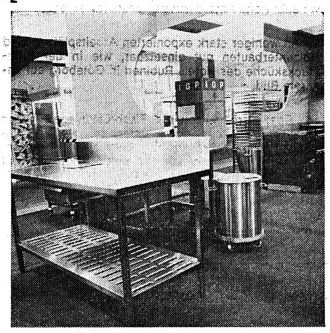
- Mehrzwecktische, deren Aufbau und Konstruktion überall gleich sein kann, während Grösse, Detailausbildung und Einbauten dem jeweiligen Arbeitsplatz angepasst sind.
- Spezialtische, mit für ganz bestimmte Arbeitsvorgänge zugeschnittenen Formen und Ausbildungen. Hierzu können wir die Gemüse-Salat-Rüstanlage zählen, den Fischvorbereitungstisch, die Haubank oder den Haustock, die Kartoffelschälanlage, im Produktionsbereich den Bäckerei-Patisserietisch, in der Geschirrwäscherei die Ein- und Auslauftische der Geschirrwaschmaschinen und die Silberreinigungsanlage.

In der Warmen Küche konzentrierte sich die Einrichtung lange Zeit auf die Koch-Brat-Backapparate. In den letzten Jahren hat sich nun die Einsicht durchgesetzt, dass praktisch jedem Apparat ein gewisser Anteil an Arbeits- und Abstelltisch direkt zugeordnet werden muss. Dies ergibt sich auch anhand der kur-

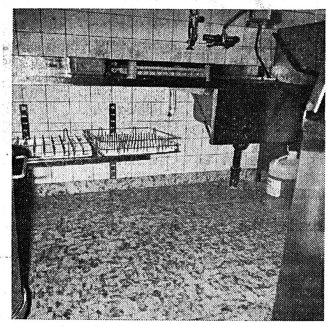
1



2

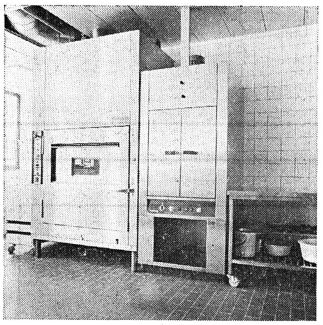


3

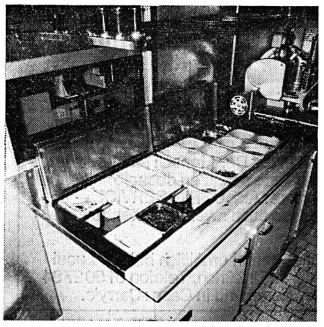


4

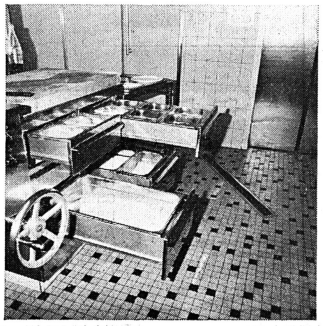
5



6



7



1 Auf der Fläche eines Arbeitstisches stehen Waren und Zutaten parat, wird gearbeitet und soll die fertig bearbeitete Ware abgestellt werden können. Darunter und darüber ist Raum für Hilfsmittel, Geräte und Zutaten. (Foto Mövenpick La Riponne, Lausanne)

2 Arbeitstisch auf Füssen mit Tischfläche und unterem Rost-Tablar. Die Tischfläche ist hinten mit Schutzwand versehen, um den Tisch wandunabhängig aufstellen zu können. (Ausführung Franke an der IGEHO 71.)

3 Konsolentisch und darunter ein verstellbares Konsolentablar, hier als Einlauftisch zu einer Geschirrwaschmaschine. Zur Befestigung der Konsolen ist eine Wand mit ausreichender Stabilität erforderlich. Becken können eingebaut und vorteilhaft mit einer vorderen Schürze geschützt werden. (Ausführung Therma in der Restauroute Fuchsberg, N 3.)

4 Sockeltisch mit verschiedenen Unterbauten, auf verplättelten Betonsockel gestellt und fest mit dem Plättlibelag der Rückwand verbunden. Auf der Tischfläche stehen Zutatenbehälter und Bratapparate, und es liegt ein loses Holzbrett für das Arbeiten darauf. (Ausführung Therma im Derby-Hotel Davos.)

5 Auch Grosskochapparate benötigen anteilmässig Arbeitsfläche. Hier erfüllt ein fahrbarer Arbeitstisch, den man an die jeweils bestgeeignete Stelle schieben kann, die Bedingungen am vorteilhaftesten. (Therma-Tisch in der Kantine Hoffmann-La Roche, Basel.)

6 Auch Kühl- und Wärmeeinheiten können in Tische einbezogen werden. Unser Beispiel zeigt die Therma-Sandwichunit mit vorderer Arbeitsfläche, daneben weitere Flächen zum Arbeiten und für die Plazierung von Kleinmaschinen in der Kalten Küche des Tschuggen-Hotels Arosa.

7 Die Einbauten in Arbeitstischen werden den Bedürfnissen des jeweiligen Arbeitsplatzes angepasst. Hier eine ganze Batterie von Schubladen mit verschieden grossen Gastro-Norm-Schalen für Zutaten und Gewürze. (Ausführung Franke.)

zen Beschreibung der Arbeitsfolge am Arbeitsplatz, mit dem dieser Artikel eingeleitet wurde. Viel beigetragen hierzu hat die Rationalisierungsregel: «Alles was man zum Bearbeiten braucht, muss im nächsten Umkreis griffbereit sein.» Dies ist auch der Hauptgrund für die rasche Erweiterung des Begriffes «Arbeitstisch». Und natürlich für die Einbeziehung von Schrankabteilen, Schubladen, gekühlten und gewärmten Einheiten sowie Sonderabteilen aller Art in unsere Tische. Es ist erfreulich, dass der Arbeit der Köche von allen Seiten soviel Verständnis entgegengebracht wird und dass unsere Küchen heute arbeitsmässig so rationell bestückt sind, mit Arbeits- und Abstelltischen neben den erforderlichen Apparaten. Die in der Warmen Küche stehenden Tische sind meistens in der Form von Mehrzwecktischen ausgebildet.

In der Patisserie dagegen finden wir viele Spezialtische, weil für die Teigbehandlung als Tischoberfläche gerne Marmor oder neuerdings Glaskeramik verwendet wird. Im Unterteil plaziert man oft grössere fahrbare Behälter für Mehl, Zucker und andere Zutaten. Aber vom Arbeitsplatz aus betrachtet, viel Tischfläche ist auch in der Patisserie erforderlich.

In der Geschirrwäscherei wickelt sich der ganze Reinigungsprozess in Tischhöhe ab. Bis auf die Geschirrwaschmaschine bestehen praktisch alle Einrichtungsstücke aus Tischen. Schmutzgeschirr-Rückgabetisch, Sortiertisch, Maschineneinlauf- und -auslauftisch, Abstelltische, Spültische. Die gleiche Situation bietet sich in der Plonge. Und auch in der Frühstücksküche, der Kaffeeküche, der Getränkeausgabe, bei den Servicestationen, den Ausgaben für den Bankettdienst und für die Personalverpflegung, bei Buffets und bei Aussenanlagen, überall können wir feststellen, dass Arbeitstische in irgendeiner Form den Hauptteil der Einrichtungen bilden. Selbstverständlich modifiziert für den jeweiligen Verwendungszweck, selbstverständlich als Ergänzung zu den erforderlichen Apparaten und Geräten.

Tischformen und Aufstellungen

Die klassische Tischform ist wohl das Fussmodell, das aus dem Tischblatt und den Füssen besteht. Oft sind unter die Tischfläche eine oder mehrere Schubladen gehängt, und zwischen den Beinen ist ein Abstellrost oder ein Tablar befestigt. Im Laufe der Zeit wurde dann der Platz zwischen unterem Tablar und Tischfläche immer mehr für Einbauten ausgenutzt, um allen zur Arbeit benötigten Waren, Zutaten und Geräten ihren festen Aufbewahrungsplatz zu geben. Der Arbeitstisch auf Füssen ist ideal für die Aufstellung mitten im Raum. Er sollte auch beweglich bleiben. Man sollte ihn leicht verstellen können. Durch die Beine bleibt der Fussboden doch weitgehend frei, was einer einfachen Bodenreinigung entgegenkommt. Und wenn er verschoben werden kann, erleichtert dies das Saubermachen noch mehr.

Aber – es muss auf genügend grosse Bodenfreiheit geachtet werden, die Einbauten dürfen nicht zu tief unten beginnen. Und er darf nicht zu gross, zu schwer, zu unhandlich und mit zu vielen Füssen versehen sein. Dann verliert er damit seine Hauptvorteile. Mehrere Tische mittlerer Grösse sind oft besser, als ein Riesentisch. Die moderne Planung nimmt auf diese Flexibilität schon weitgehend Rücksicht.

9

Eine Auswechslung wird hierdurch erleichtert. Wer weiss, wie schnell man dringend ein neues Modell, eine neue Maschine, eine fahrbare Einheit als zweckmässig ansieht. Bei flexibler Einrichtung ist dies schnell und reibungslos möglich, bei festen Einbauten und grossen Anlagen wird dies oft kompliziert und teuer.

Für Wandstellungen eignen sich Konsolentische oder Sockelmodelle eigentlich besser. Ausser, man plaziert kleinere Tische mit Füssen als flexible, leicht bewegliche Einheiten, ohne sie fest mit dem Plättlibelag der Wand zu verbinden. Fussmodelle sind ihrer Natur nach verschiebbar, Sockelmodelle kaum und Konsolenmodelle schon gar nicht.

Konsolentische bedürfen zur Befestigung einer Wand. Sie sind fest. Ihr Vorteil ist die absolute Bodenfreiheit. Und sie sind am billigsten. Aber sie benötigen eine sehr stabile, tragfähige Wand! Oft verhindern Isolationen in der Wand die Anbringung von Konsolen. Man könnte natürlich die Befestigung durch diese Isolierschicht bis in das feste Mauerwerk treiben (auch das wird gemacht!), aber dann wird ja die ganze Isolierung aufgehoben und damit nutzlos. Bei Konsolentischen sind praktisch aber nur die Tischflächen nutzbar. Unterbauten sind nur selten anbringbar, bis auf weitere Konsolenroste oder Konsolentablare natürlich und Schubladen, die man unter die Fläche hängen kann. Der untere Raum ist aber für die Plazierung von fahrbaren Einheiten aller Art geeignet, für Abfallrolli, für Behälterrolli, auch für Servierwagen und Tischrolli, wenn gerade nichts auf der oberen Fläche steht.

Sockelmodelle verwendet man meistens, wenn der untere Raum voll genutzt werden soll. Besonders wenn Anschlüsse oder Abläufe aus dem Fussboden herauskommen, schützt und verdeckt man diese gleichzeitig. So werden Kälte- oder Wärmeeinheiten gerne auf Sockeln plaziert. Dabei unterscheiden wir fest gemauerte Sockel und mit dem Tisch verbundene Sockel. Betonsockel sind seitlich verplättelt und sozusagen Bestandteil des Fussbodens. Die Reinigung muss um sie herum erfolgen, was mitten im Raum nicht immer einfach ist. Wenn der Sockel zum Tisch gehört, ist auf eine gute Bodenabdichtung zu achten. Sonst dringt Wasser und Schmutz darunter, wo nicht gereinigt werden kann.

Oft ist zu hören, dass gerade wegen der Reinigung den Sockelmodellen der Vorzug gegeben wird. Unter den Tischen mit den vielen Füssen liesse es sich so schlecht sauberhalten. Rein oberflächlich gesehen trifft dies wohl zu. Doch bei Fussmodellen ist eine gründliche Reinigung sowohl des Bodens als auch des ganzen Tisches durchaus möglich. Bei Sockelmodellen dagegen nicht! Oder hat schon einmal jemand den Raum zwischen dem Betonsockel und dem Boden des Einbauschrankes saubergemacht? Die einzige Möglichkeit besteht dann, wenn Spezialunterbauten ohne eigenen Boden direkt auf den oben geplättelten Sockel montiert wurden.

Eine weitere Tischform ist die fahrbare Ausbildung. Feststeller sind empfehlenswert, wenn der Tisch leicht ist. Bei grösseren Gewichten steht auch ein Tisch auf Rädern von allein ruhig. In diese Art fallen auch viele unserer innerbetrieblichen Transportwagen. Sie sind ja nicht nur für Transporte verwendbar, sondern auch sehr gut als Arbeits- oder Abstellflächen geeignet. Wenn der Arbeitsfluss richtig vorgeplant wird, ergeben sich für jede Ware Wartezeiten an jedem Arbeitsplatz, sowohl vor als auch nach der Bearbeitung. Und dann kann dieser Rolli auch fest in den Arbeitsbereich einbezogen werden. Oft wäre es praktischer, die festen Arbeitstische etwas zu reduzieren und Platz für fahrbare Einheiten zu schaffen, die zwei Funktionen übernehmen.

Materialfragen und Wandanschlüsse

Für die Materialfrage stehen 5 Forderungen im Mittelpunkt:

- geeignet für die Arbeit
- hygienisch einwandfrei
- leicht und gründlich zu säubern
- Haltbarkeit und Lebensdauer
- Anschaffungskosten

Beginnen wir bei den Arbeitsflächen, also dem Tischblatt. Der früher allgemein übliche Holztisch ist stark rückläufig in der Verwendung. Obwohl zum Arbeiten und vor allem zum Schneiden sehr sympathisch, nutzt sich Holz verhältnismässig rasch ab. Dabei öffnen sich die Poren, die Oberfläche wird rauh und die im Lebensmittelbereich sehr wichtige Reinhaltung wird erschwert. Je mehr man dann schrubbt, desto poröser und anfälliger wird das Material.

Holz ist ein organischer Stoff. Er spricht stark auf Temperatur und Luftfeuchtigkeit an. Wenn darin in der Küche stärkere Schwankungen zu verzeichnen sind, kann sich das Blatt werfen, verziehen oder rissig werden. Natürlich gibt es Holzplatten, die diese Nachteile nicht aufweisen, z. B. parkettartig zusammengesetzte Flächen, vorbehandelte und dann verschraubte Blätter oder unter Druck zusammengepresste Schichthölzer. Aber in der Schweiz haben sich diese Lösungen nicht durchgesetzt. Bei uns ist man auf Metall übergegangen.

Der heute meist gebrauchte Arbeitstisch besitzt eine Fläche aus Chromnickelstahlblech. Dieses Material entspricht weitgehend den vorgenannten Forderungen. Unter dem Blech befinden sich Verstärkungsrippen aus dem gleich Material oder eine Holzunterleimung. In den USA verwendet man bei Verzicht auf die Verstärkungen erheblich dickeres Blech. Für den Verbraucher ist dies im Prinzip gleich.

Da Chromnickelstahl nicht für alle Arbeiten gleich gut geeignet ist, werden z. B. zum Schneiden Holzbretter als zeitweise Auflagen empfohlen. Heute gibt es auch solche Unterlagen auf Gummi- oder Kunststoffbasis. Diese mobilen Schneidbretter können auch besser gereinigt werden, als es bei ganzen Tischflächen der Fall ist; man reinigt sie in der Plonge. Bei verschiedenen Spezialtischen sind von vornherein solche Schneideunterlagen enthalten, einlegbar, angesteckt oder aufklappbar. Zum Beispiel bei Fischrüstereien oder Sandwichmöbeln ist dies allgemein üblich.

Das Blech weist als weiteren Vorteil die nahtlose Randausbildung nach Wahl auf. Man kann es abwärts gebogen und mit Tropfnase als vorderen und seitlichen Abschluss ausbilden (als Typ A). Man kann es hinten aufwärts stehend erhalten, um eine rückwärtige Flächenbegrenzung zu haben (als Typ C). Man kann wandseitig aufwärts einen speziellen Abbug herstellen, der eine feste und dichte Verbindung mit der Wand unter die Plättli erlaubt (als Typ G), oder diese Verbindung auch mittels einer Aufschraubzarge herstellen, wobei der Tisch später doch noch einmal umplaziert werden kann. Man kann auch seitlich dichte Verbindungen mittels Stecknähten erreichen, wodurch Ecklösungen und lange Anlagen mit einer geschlossenen Tischfläche versehen werden. Und man kann in die Fläche Bekken, Vertiefungen und Profile einlassen, ohne dass diese unterbrochen wird.

Für spezielle Arbeitstische werden dennoch andere Materialien bevorzugt. So werden in Bäckereien und Patisserien die Teigtische gerne aus Marmor hergestellt, weil das kühler ist und der Teig sich von der geschliffenen Oberfläche leichter ablösen lässt. In letzter Zeit wird hierfür ein neues Material, Pyroceram-Belag, eine Glaskeramik, anscheinend mit bestem Erfolg eingesetzt.

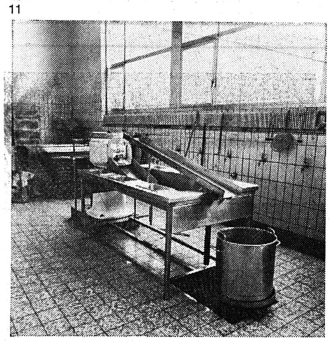
Mit Kunststoffplatten belegte Tischflächen eignen sich nur für wenig beanspruchte Arbeitsplätze. Sie sind zu stossempfindlich für eine Grossküche. Und wenn der Belag eingedrückt oder ein Stück abgesprungen ist, sind Reinigung und Hygiene schon negativ zu beurteilen. Kunststoffe als Tischflächen, nicht dünne Platten oder Folien, sondern kompaktes Material, ist heute noch nicht in geeigneter Qualität auf dem Markt.

Als Füsse werden kaum noch Holzbeine verwendet. Metall ist das bevorzugte Material. Obwohl in anderen Ländern noch viel emailliertes Blech zum Einsatz kommt, ist auch dort das Vordringen von Chromnickelstahl festzustellen. In der Schweiz ist letzteres Hauptmaterial für Tischbeine und -gestelle.

Bei den Einbauten verhält es sich ähnlich. Hier werden für stark beanspruchte Arbeitsplätze, für besonders der Hitze und hoher Luftfeuchtigkeit ausgesetzte Teile, ebenfalls aus Chromnickelstahlblech gefertigte Einheiten bevorzugt. Bei weniger exponierten Stellen ist kunststoffbelegtes Holz auch noch oft anzutreffen und erfüllt hier ausreichend seinen Zweck.

Für fahrbare Einheiten eignet sich wegen seines geringen Gewichtes für Gestell und Einbauten auch Aluminium sehr gut.

8



10

11

Die Gastro-Norm und der Arbeitstisch

An sich können Arbeitstische in allen nur möglichen Dimensionen erstellt werden. Doch im Sinne einer umfassenden Rationalisierung ist eine Konzentration auf die Hauptmasse und eine Beschränkung im Sortiment erwünscht. Spezialanfertigungen nach eigenen Wünschen sind daneben immer noch möglich.

Dieses Problems hat sich vor etlichen Jahren die Gastro-Norm angenommen und eine Reihe von Richtwerten für die Aussenabmessungen und für die Einbauten herausgegeben. Dass hierbei nach den Erfahrungen der Praxis vorgegangen wurde, ist selbstverständlich, ebenso wie die umfassende Verwendung der schon vorher genormten Schalen und Bleche.

Arbeitstischhöhe	900 mm
Arbeitstischbreite	700 oder 800 mm
Arbeitstischlänge	Einbauten + Gestell + Randüberstand

Einbautenhöhe für Sockel 760 mm
(+ 100 mm Sockel + 40 mm Tischblatt = 900 mm)

Einbautenhöhe für Fussmodelle 560 mm
(+ 300 mm Fussfreiheit und Traverse + 40 mm Tischblatt = 900 mm)

Einbautenbreite im 200-mm-Modul, also 200, 400, 600 mm usw.

Durch die Verwendung von einzelnen Einbauten als normierte Bausteine kann jeder Mehrzwecktisch den Gegebenheiten und Bedürfnissen des jeweiligen Arbeitsplatzes angepasst werden. Die genormten Aussenmasse erlauben eine leichte Verstellbarkeit und eine klarere Planung. Die Konzentration der Masse ermöglicht der Industrie die Serienproduktion und verschafft damit dem Verbraucher tragbare Preise. Die Normierung erhöht die Flexibilität innerhalb der Kücheneinrichtung.

8 Ein Spezial-Patisserie-Backtisch, Ausführung Salvis Luzern, mit Pyroceram-Belag. Diese Glaskeramik soll die bisher gebräuchliche Marmorplatte ablösen. Der Belag wird von der Bäckereifachschule Montana Luzern sehr empfohlen. Zum Beispiel der Abklatschtest fällt gegenüber Marmor sehr positiv aus. Bewährt hat sich dieser Belag auch im Laborbereich, wo sehr hohe Anforderungen gestellt werden.

9 An weniger stark exponierten Arbeitsplätzen sind Holzunterbauten gut einsetzbar, wie in der Frühstücksküche des Hotels Rubinen in Göteborg auf unserem Bild.

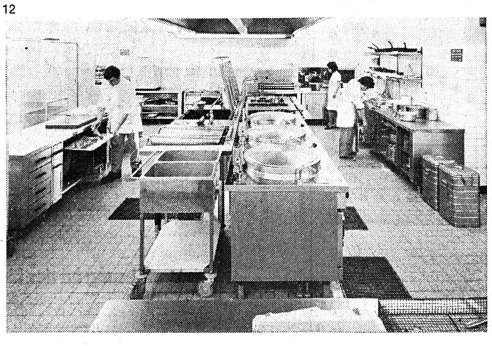
10 Spezialarbeitstisch als Fischrüstanlage. In der Mitte die Becken, rechts unter der Abstellfläche offene Einbauschränke für Gastro-Norm-Schalen, links unter der Arbeitsfläche eine Kühleinheit mit Schubladen. Die Rückwand aus Chromnickelstahl ist dicht mit der Tischfläche verbunden. Ausführung Franke im Atlantis Hotel Zürich.

11 Spezial-Kartoffelrüsttisch auf Füssen in freistehender Ausführung. Auf dem Bild mit sechs Rüstplätzen. Modell Therma.

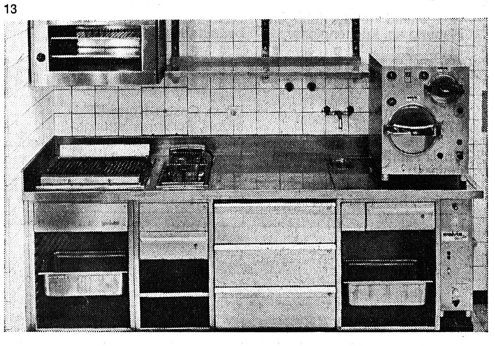
12 Küche Personalkantine Swissair Genf.
Ausrüstung der Hauptküche mit normalisierten Arbeitstischen auf Füssen. 29 verschiedene Modelle werden allen Ansprüchen der Betriebsorganisation gerecht und lösen jedes Problem ohne teure bauliche Vorbereitungen oder Festinstallationen! Ihr Betrieb erhält eine maximale Flexibilität, weil er in kürzester Zeit neuen Anforderungen optimal angepasst werden kann.
Wir führen einfache Arbeitstische in der Grundkonzeption: 2 Seitenwände mit Verstellfüssen, verbunden durch die Arbeitsfläche und 1 Bodentablar. Je nach Typ ist dieses Grundmodell mit Schubladen, Türen, Flaschenauszügen, Gastro-Norm-Fächern, Tablarfächern und Kippbehältern zum Arbeitskorpus, Cheftisch, Patisserietisch, Oekonomattisch oder Maschinentisch usw. ausgebaut.

13 Auch Kombinationen sind Tische. Neben den erforderlichen Arbeitsflächen sind hier im Kursaal Bern ein Grill und eine Friteuse in die Tischfläche eingebaut. Im Unterbau sind die üblichen Einheiten enthalten, nur bei den Apparaten befinden sich vorne Blenden. Für die Aufstellung des Salvis-Flex-Seal-Speedkochers ist die Tischfläche etwas abgesetzt und mit einem Kleinausguss versehen, um das anfallende Dampfkondensat abfliessen zu lassen. Ausführung Fa. Salvis Luzern.

12



13

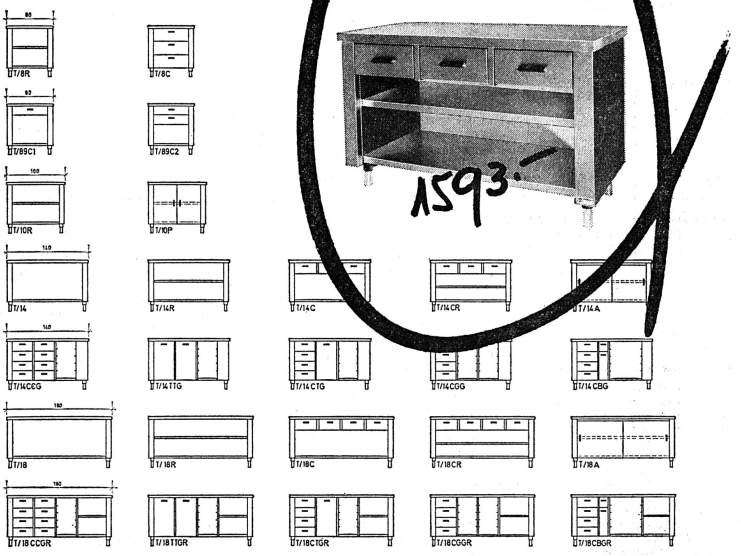


LOCHER GROSSKÜCHEN MULTIBLOC-SYSTEM

LOCHER HANDEL

GN GASTRO-NORM

Kennen Sie unsere Arbeitstische?



1593.–

LOCHER HANDELS AG Dufourstrasse 167 8034 Zürich Telefon 01 55 36 13

Personalmangel auf der Etage?

Wir können Ihnen helfen!

BIRGITT

Die neue MAXI-Flachdecke jetzt mit Eulan®-Asept gegen Mikroben geschützt

Moderne Menschen lieben es, ohne Oberleintuch und ohne Wolldecke angenehm zu schlafen.

In den nordischen Ländern erfreuen sich diese Decken grösster Beliebtheit und in der Schweiz werden solche immer mehr gefragt.

Das Einbetten wird wesentlich vereinfacht und deshalb ist die BIRGITT-Decke besonders für Hotels zu empfehlen.
Die BIRGITT-Ganzjahresdecke ist mit reinen Daunen gefüllt.

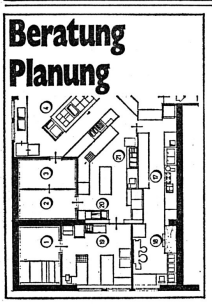
– **Grösse 150 x 210 cm,**
Fassung aus Daunenpercale ivoire, mit 5 Längszellen, einzeln gefüllt.

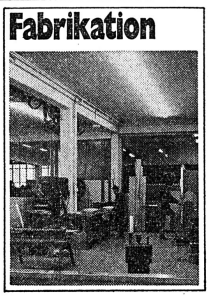
Wir beraten Sie gerne und unverbindlich.

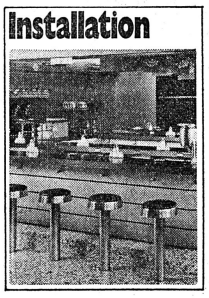
Alleinhersteller der BIRGITT-Flachdecke:

**BETTWARENFABRIK «WALDHOF»
CARL KYBURZ AG
3122 KEHRSATZ / BE,
Telefon (031) 54 31 24**

579







für Grossküchen-Einrichtungen, Buffet- und Selbstbedienungsanlagen hat schmid kühlmöbel eine grosse Erfahrung

Seit Jahren planen, bauen und installieren wir individuelle Anlagen. Funktionsfähigkeit und Wirkungsgrad einer Grossküche oder einer Getränkeausgabe hängen weitgehend von der richtigen Planung ab. Küchenplaner und Innenarchitekt bilden ein erfahrenes Team von Fachleuten. Das Gesamtprojekt wird in Zusammenarbeit mit Architekten oder dem Bauherrn direkt abgewickelt. Unsere Referenzen umfassen bedeutende Bauten wie Mövenpick-Restaurants, Hotel Tschuggen, Swiss-Center London usw. Es lohnt sich, bei Neu- oder Umbauten unseren Rat einzuholen. Unsere Erfahrung ist Ihr Vorteil.

schmid kühlmöbel ag

9320 Arbon
071 46 39 22

Unser Fabrikationsprogramm umfasst:
Grossküchen-Einrichtungen, Buffet-, Bar- und Officeanlagen, Gastro-Norm-Kühlmöbel, Selbstbedienungsanlagen für Schwimmbäder, Ladeneinrichtungen usw.

WA Koch 1

Senden Sie uns Ihre Dokumentation.

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____ HR

Können Sie sich's noch leisten, auf einen Turmix Infra-Grill zu verzichten?

TURMIX AG, 8700 Küsnacht TURMIX

Vorführung an der Mustermesse, Halle 11, Stand 276

Gstaad ... an der Schwelle zum internationalen Flugverkehr. Im Bild ein Teil der Taxi-Luftflotte für den Europa- und Inlandverkehr auf dem Gstaad–Saanen-Airport. Der Flugplatz ist ganzjährig geöffnet und in Betrieb. (Bild: P. Valentin, Gstaad)

Nachtflugverbot

Auf dem Rückweg?

Das Eidgenössische Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartement hat die Betriebskonzessionen der Flughäfen Zürich und Genf mit Inkrafttreten auf den 1. November 1972 durch ein Nachtflugverbot ergänzt. Als Nachtzeit gilt die Zeit von 22.00 bis 06.00 Uhr. Auf Antrag der paritätischen Fluglärmkommission hat der Verwaltungsrat des Flughafens Basel-Mühlhausen den Nachtflugverkehr ebenfalls auf diesem Flugplatz verboten.

Basel wird am stärksten betroffen

Das Nachtflugverbot wird sich für den Flughafen Basel am nachteiligsten auswirken, denn Basel hat verhältnismässig zwei bis drei Mal mehr Charterverkehr als die Linienflughäfen Zürich und Genf, und der Charterverkehr wird vom Verbot am stärksten beschnitten, insbesondere derjenige vom Ausland nach der Schweiz. Charterflüge von der Schweiz ins Ausland starten grösstenteils ausserhalb der gesperrten Stunden.

Wie uns Flughafendirektor Dr. Stauffer mitteilte, ist vor allem das bis anhin sehr gute Englandgeschäft in Gefahr. Britische Transit-Charterflüge nach Oesterreich und Italien sehen zum grossen Teil in Basel einen Stop-over von 2 bis 3 Tagen vor. Davon profitiert natürlich nicht nur der Flughafen.

Vorläufig sind in den südlichen Ländern die Flughäfen noch mit keinem Nachtflugverbot belegt, deshalb ist anzunehmen, dass einige Gesellschaften Basel fallen lassen und Direktflüge vorsehen werden. Im Moment sei eine Prognose schwierig. Die Flughafendirektion hat schon letztes Jahr mit ausländischen Charterfluggesellschaften und Reiseveranstaltern Kontakt aufgenommen und mit ihnen allenfalls notwendig werdende Umorganisationen besprochen und versucht, sie trotz Nachtflugverbot in Basel zu halten. Auf Grund dieser frühzeitigen Orientierung hofft man, den Ausfall in erträglichem Rahmen zu halten. Laut Berechnungen hätte die Inkraftsetzung des Verbotes im letzten Jahr, unter Annahme, dass keine Verlegungen vorgenommen worden wären, dem Flughafen Basel eine Einbusse von rund 750 000 Franken an Lande- und Passagiergebühren verursacht. Dank rechtzeitig getroffener Massnahmen hofft man jedoch 1973, wenn das Verbot tatsächlich besteht, nur die Hälfte dieses Betrages verlieren zu müssen. 1971 hätte der berechnete Ausfall zirka 13 Prozent betragen, für 1973 wird er auf 5 bis 10 Prozent geschätzt.

Höhere Charterflugpreise zu erwarten

Nach Auskunft von Hans-Rudolf Egli, Verkaufsdirektor der Kuoni-Reisen AG, werden das Nachtflugverbot sowie die bereits jetzt bestehende Chartersperre zwischen 11.00 bis 14.00 Uhr die Rentabilität der eingesetzten Charterflugzeuge beeinträchtigen und somit wahrscheinlich zu einer Erhöhung der Charterflug-Tarife führen. Der Umfang der Beeinträchtigungen lasse sich für das Jahr 1973 allerdings noch nicht voraussehen, da die Verträge der Reiseveranstalter mit den Charter-Unternehmen noch nicht abgeschlossen seien. MK/PK

Kurz und bündig

Nichtraucherabteile bei der Lufthansa

Vom 1. April an wird es in allen Lufthansa-Flugzeugen Nichtraucherzonen geben. In den Jumbo-Jets der Gesellschaft stehen bereits jetzt 78 Plätze in Nichtraucher-Abteilen zur Verfügung. Wie die Hauptverwaltung der Fluggesellschaft in Köln mitteilte, werden in den Langstrecken-Jets Boeing 707 die ersten fünf Reihen der Economy-Klasse für Gegner des blauen Dunstes reserviert. In den Mittelstrecken-Jets Boeing 727 sind es die fünf Reihen hinter der Bordküche und im Kurzstrecken-Jet Boeing 737 die vordersten fünf Sitzreihen. E. S.

BEA: Ermässigungen für Jugendliche und Senioren

Die Fluggesellschaft British European Airlines (BEA) will vom 1. April an die Flugpreise im Berlin-Verkehr für «Senioren» über 65 Jahre und für Jugendliche zwischen 12 und 22 Jahren um 25 Prozent ermässigen.

Wie die Gesellschaft am 17. Februar mitteilte, ist ein entsprechender Antrag den alliierten Vertretungen in Bonn übermittelt worden. Die Ermässigungen sollen für Hin- und Rückflüge gelten. Während die Jugendlichen für alle Flüge des Berlin-Verkehrs buchen können, werden die Senioren-Flugpreise nur zwischen Dienstag 00.01 Uhr und Donnerstag 23.50 Uhr gültig sein. Die Senioren-Flugpreise sollen nach den Plänen der BEA auch im Bundesgebiet gelten. Die Ermässigung von 50 Prozent für Jugendliche bis 12 Jahre bleibt bestehen, erklärte ein BEA-Sprecher. E.S.

Verkehr Transports

Kennzahlen für touristische Investitionen in Wintersportplätzen

Dr. Leo Fromer, Verwaltungsratspräsident der Rothornbahn und Scalottas AG Lenzerheide, stellt uns im Anschluss an das Interview in Nr. 2 der HOTEL-REVUE einige Kennzahlen zu, die zwar nicht verbindlich aber «wegleitend» sein können: Auf Grund französischer Publikationen – bekanntlich wird der französische Tourismus von Paris zentral geplant und gesteuert –, Studien der Elektro-Watt Ingenieurunternehmung AG und eigener Erhebungen können folgende Kennzahlen und Erfahrungswerte festgehalten werden:

- Die Sollzahl der Hotelbetten soll 30 Prozent, diejenige der «Hébergement complémentaire» 70 Prozent sämtlicher Fremdenbetten in einem Winterferienort betragen.
- Die Investitionen pro Hotelbett sind etwa das Zehnfache der Investitionen pro Skifahrer für Transportanlagen und die mit diesen zusammenhängende Infrastruktur.
- Zunächst ist die Kapazität des Skigebietes durch Geländeaufnahmen zu ermitteln. Als zulässige Belegungsdichte der Skigebiete können 4 bis 7 Skifahrer pro Hektar je nach den spezifischen Geländebedingungen angenommen werden. Ein ungehindertes Skifahren auf den Pisten ist dann möglich, wenn die Pistenbelegung den Wert von 100 Skifahrern pro Pistenkilometer nicht wesentlich übersteigt.
- Die Investitionen für die Transportanlagen einschliesslich Infrastruktur sollen zirka 4000 Fr. pro Skifahrer (entsprechend der Kapazität des Skigebietes) nicht übersteigen.
- Jedes Touristenbett bringt etwa Einnahmen von 500 Fr. p. a. für die Transportanlagen ein.
- Die Einnahmen der Transportanlagen betragen etwa 5 Prozent des gesamten Umsatzes eines Wintersportplatzes, das heisst, die Ausgaben der Wintersportgäste für Uebernachtung, Hin- und Rücktransport, Nebenausgaben, Skiunterricht, Einkäufe, Vergnügungen betragen etwa das Zwanzigfache ihrer Ausgaben für die Transportanlagen.
- Die jährliche Frequenzzunahme in Wintersportplätzen wird auf 10 Prozent geschätzt.
- Von den Skifahrern entfallen rund 25 Prozent auf Anfänger, 50 Prozent auf mittlere Skifahrer und 25 Prozent auf gute Skifahrer. Je nach dem Charakter eines Wintersportplatzes ist der Anteil der Skifahrer an der Gesamtzahl der Feriengäste unterschiedlich. Man rechnet in Frankreich ungefähr 70 Prozent Skifahrer und 30 Prozent Nichtskifahrer.
- Man schätzt in Frankreich die Ausgaben am Wintersportplatz auf 12 000 Ffrs. pro Fremdenbett pro Saison.
- Die Förderleistung der Primäranlagen soll nach französischen Berechnungen zwei Fünftel des Bettenangebotes betragen. Diese Zahl gilt lediglich für eine durchschnittliche Beanspruchung der Kapazität. Die Erhöhung der Kapazität der Transportanlagen auf Spitzenanforderungen wird in Frankreich abgelehnt.
- Bezüglich der Platzzahl und der wirtschaftlich vertretbaren Investitionen in Bergrestaurants haben unsere Erhebungen folgende Zahlen ergeben:

– Die Investition pro gedeckten Sitzplatz darf 7000 Fr. nicht übersteigen.
– Der Umsatz in einem Bergrestaurant soll die Hälfte des Umsatzes der das Bergrestaurant bedienenden Bahn sein.
– Der notwendige Umsatz in einem Bergrestaurant soll die Hälfte der Investitionen für das Bergrestaurant betragen.

Swissair apporte 10 millions à Balair

(ATS) L'assemblée générale ordinaire de Balair SA, Société suisse de transport aérien à la demande, a approuvé à l'unanimité une augmentation de 10 millions de francs du capital-actions, qui passe ainsi à 32 millions, sans droit d'option pour les actionnaires actuels.

Ces dix millions supplémentaires sont apportés totalement par Swissair, qui acquiert ainsi une participation légèrement supérieure à 50% auprès de Balair. L'augmentation du capital-actions de la société bâloise servira à l'achat d'un appareil de type «DC-8-63» pouvant emporter 250 passagers et qui sera mis en service au mois de mai prochain.

L'assemblée a également approuvé le rapport et les comptes pour l'exercice 1971, qui ont enregistré un excédent d'exploitation de 6,3 millions de francs, contre 5,5 millions en 1970, malgré une diminution du chiffre d'affaires, qui a passé de 65,1 à 59,4 millions, mais grâce à une régression de 59,5 à 53,1 millions de frais d'exploitation. Mais comme, par ailleurs, les amortissements ont passé de 3,6 millions en 1970 à 5 millions en 1971 en raison notamment de l'achat, il y a une année, d'un quadri-réacteur «Douglas DC-8-55», le bénéfice net a reculé de 1,9 à 1,4 million de francs. Un dividende inchangé de 6% sur le capital-actions de 22 millions de francs sera versé.

Dans son exposé à l'assemblée, M. Heinrich Moser, directeur, a souligné que jusqu'en 1968, soit pendant ses 16 premières années d'existence, Balair n'a utilisé que 12 millions de francs pour l'achat et la mise en service d'avions, alors que ces quatre dernières années, elle a consenti pour 99 millions de francs d'investissements.

Les Avions-Jardins de la JAL

Le plus grand problème qu'ont à résoudre les compagnies d'aviation utilisant le Boeing 747 est celui de l'amélioration de la qualité du service en vol pour 361 passagers.

A cette intention, la Japan Air Lines a nommé en 1969 une «Commission du service des passagers de Boeing 747» qui, spécialement conçue pour formuler une politique dans ce domaine a donné pour thème à celle-ci: «La beauté raffinée traditionnelle du Japon». L'éminent peintre décorateur Isamu Kenmochi créa le décor qui fut retenu: jardin japonais sur fond de ciel. Chacune des quatre sections de la cabine des passagers représente un jardin japonais traditionnel.

Le compartiment de première classe, nommé «Glycine», est recouvert d'un tapis jaune moutarde et ses fauteuils rouges et pourpres utilisent un motif de nuage. Les compartiments de classe économique ont chacun leur propre jardin. Ils sont recouverts d'un tapis de pourpre sombre, à l'antique, et se nomment «Orange Sauvage», avec des sièges jaunes, «Pin», avec des sièges bleus, «Erable», avec des sièges rouges et gris. Dans le compartiment de première classe, une vaste composition en couleurs du peintre Matazo Kayama, intitulée «Galaxie», s'étend sur la paroi frontale. Les décorations entourant les hublots renforcent l'atmosphère de jardin.

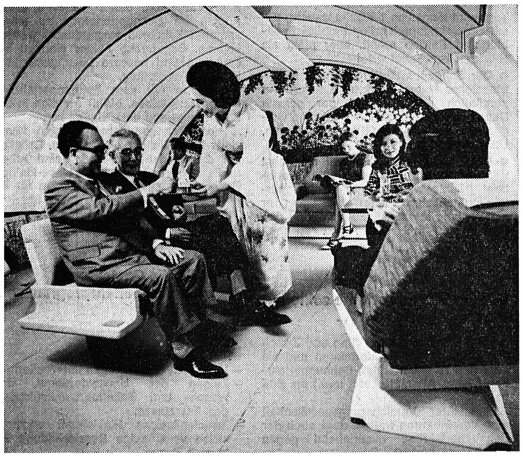
Le salon du pont supérieur est le plus spacieux et le plus séduisant jamais aménagé dans un appareil. Sur quelque 25 mètres carrés de surface sont disposés des sofas, des fauteils et des tables ainsi qu'un bar libre-service. Le tout dans une douce combinaison de couleurs. Sur la paroi du fond, on peut admirer une peinture japonaise intitulée «Soleil et fleurs».

Dans toutes les règles de l'art

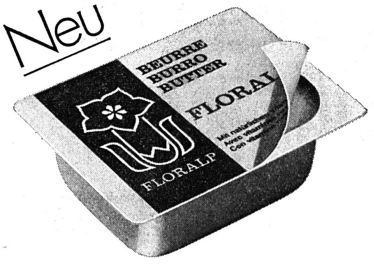
Les kimonos des stewardess, la vaisselle de porcelaine, les cartes de menus, les pantoufles et l'écran de cinéma apparaissent dans chaque compartiment. Des délicatesses japonaises très épicées, de même que des plats occidentaux, sont servis en première classe. Les passagers de classe économique ont aussi un large choix.

L'«avion-jardin» offre de beaux programmes de musique stéréophonique ainsi que des films choisis parmi les réalisateurs aussi bien japonais qu'étrangers. Pendant les vols à destination de Tokio, on passera un film supplémentaire brossant un bref portrait physique et culturel du Japon.

Le JAL 747 contient aussi des vitrines mobiles offrant à la vue des passagers tous les articles qu'ils peuvent acheter en franchise de douane.



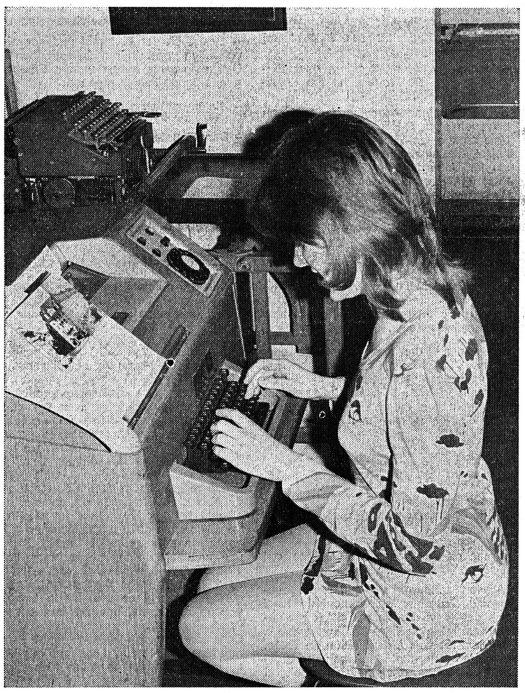
Gepflegte Gaststätten
führen die neuen Butter-Portionen von Floralp.
In den praktischen Bechern, die sich so leicht und bequem öffnen lassen.
Ohne sich die Hände zu verschmutzen.



FLORALP
BUTTER

Schnupperlehre

Seit einigen Jahren werden in vielen Kantonen mit grossem Erfolg Schnupperlehren durchgeführt. Eine von der Berufsberatungsstelle der Stadt Bern lancierte «Aktion Schnupperlehre» für Schülerinnen und Schüler der beiden letzten Schulklassen – für welche sich mehrere hundert Mädchen und Knaben spontan anmeldeten – lieferte den Beweis, dass unter den vor der Berufswahl stehenden Jugendlichen ein echtes Bedürfnis nach seriöser Information über die beruflichen Möglichkeiten, ein Bedürfnis vor allem aber auch nach dem «Berufserlebnis» besteht.
Befragungen unter den Teilnehmern der «Aktion Schnupperlehre» zeigten, dass sich keineswegs alle Betriebsleiter der Wichtigkeit einer solchen Schnupperlehre bewusst waren. Ausbildner, Berufsberater und Berufsverbände sind sich einig, dass einer gut organisierten und durchgeführten Schnupperlehre bei der Gewinnung von geeignetem Berufsnachwuchs zentrale Bedeutung zukommt.
Die Abteilung für berufliche Ausbildung des Schweizer Hotelier-Vereins möchte Ihnen einige Ratschläge geben, wie die Schnupperlehre zu einem wirksamen Mittel der Nachwuchswerbung werden kann.



3 Grundsätze einer Schnupperlehre

- Die Schnupperlehre soll mindestens 3 Tage und längstens 1 Woche dauern, damit der Schnupperlehrling Einblick in Arbeit und Betrieb erhält, aber nicht als Hilfskraft verwendet wird!
- Der Schnupperlehrling muss vom Betriebsleiter oder dessen Stellvertreter persönlich und während der ganzen Dauer der Schnupperlehre betreut werden, um ihm die Angst vor dem Neuen, Unbekannten zu nehmen!
- Der Schnupperlehrling soll möglichst viel selber tun, er muss den Beruf erleben! (Nichts wirkt für den Schnupperlehrling abschreckender, als wenn er stundenlang in einer Ecke steht, und den Berufsleuten bei der Arbeit zusehen muss.)

Vor der Schnupperlehre sollten Sie als Betriebsleiter ...

... Ihre Mitarbeiter über Sinn und Zweck der Schnupperlehre informieren und sie über den zu erwartenden Schnupperlehrling (Name, Alter, Herkunft usw.) ins Bild setzen.
... mit Ihrer Versicherungsgesellschaft eine Vereinbarung treffen, dass auch der Schnupperlehrling ausreichend gegen Unfall versichert ist.
... dem Schnupperlehrling mitteilen, wann er sich in Ihrem Betrieb einfinden soll, welche Kleidung Sie ihm empfehlen und was er allenfalls mitbringen soll.
... wenn möglich die ganze Dauer der Schnupperlehre, mindestens aber die Ankunft des Schnupperlehrlings in Ihrem Terminkalender als «wichtige Verabredung» freihalten.

Während der Schnupperlehre sollten Sie als Betriebsleiter ...

... den Schnupperlehrling ständig unter Kontrolle halten und ihn unter keinen Umständen an gefährlichen Maschinen oder Einrichtungen unbeaufsichtigt arbeiten lassen.
... den Schnupperlehrling – da es sich ja noch um einen Jugendlichen handelt – zu keiner körperlich schweren Arbeit heranziehen und ihn nicht mehr als acht Stunden pro Tag arbeiten lassen.
... den Schnupperlehrling ein Tagebuch führen lassen, welches die von ihm ausgeführten Arbeiten und vor allem auch einige persönliche Eindrücke über die Arbeit, den Betrieb und den Beruf enthalten soll. Dieses Tagebuch sollten Sie und Ihre Mitarbeiter sich ansehen; es lassen sich daraus wertvolle Erkenntnisse über die Eindrücke, die Sie beim Schnupperlehrling hinterlassen haben, gewinnen.

Nach der Schnupperlehre sollten Sie als Betriebsleiter ...

... mit Ihren Mitarbeitern eine «Manöverkritik» abhalten, damit wertvolle Erfahrungen für Schnupperlehren zu einem späteren Zeitpunkt ausgetauscht werden können. Begangene Fehler sind zu besprechen und bessere Lösungsmöglichkeiten zu erarbeiten.
... solange mit dem Schnupperlehrling in Kontakt bleiben, bis dieser sich in der Berufswahlfrage entschieden hat.
... dem Schnupperlehrling keine finanzielle Entschädigung auszahlen. Drücken Sie die Befriedigung über seine Arbeit und sein Verhalten in Form eines kleinen Geschenkes aus. (Beispielsweise für eine Schnupperlehrling im Service: schenken Sie ihm das Buch «Kunstgerecht servieren».)

Ideen für die Gestaltung eines Schnupperlehrprogrammes für die Küche

1.Tag

Einführung in den Betrieb:
- Vorstellen bei wichtigen Mitarbeitern,
- Zeigen der Umkleideräume, der Wasch- und Toilettenräumlichkeiten, des Essraumes,
- Zweckmässiges Einkleiden, vorzugsweise vollständige Berufskleidung inklusive Toque.

Einführung in den Küchenbetrieb:
- Vorstellen der Brigade,
- Zeigen der Küchen-, Kühl- und Economaträumlichkeiten,
- Bekanntmachen mit Geräten und Einrichtungen,
- Informieren über den Küchenbetrieb,
- Einfachere Handreichungen allgemeiner Art.

2. und 3. Tag

Arbeiten auf dem Entremetier-Posten:
- Gemüse rüsten und zuschneiden,
- Mithilfe beim Kochen von Suppen, Teigwaren, Gemüse.

Mithilfe am Pass:
- Dekorieren von Platten.

Mithilfe beim Saucier/Rôtisseur:
- Pommes-frites blanchieren und backen lassen,
- Saucen passieren,
- Mithilfe bei der Herstellung von Saucengerichten (Goulyas, Ragout, Pfeffer),
- Mithilfe bei der Zubereitung von A-la-Minute-Gerichten.

4. und 5. Tag

Beim Gardemanger:
- Abhäuten und Entschuppen von Fisch,
- Scampi oder Crevetten auslösen,
- Schnitzel panieren,
- Poulet binden,
- Kalte Fleischplatte (zum Beispiel für Personal) herrichten,
- Zuschneiden von Goulyasfleisch.

Auf dem Pâtissier-Posten:
- Früchtekuchen mit Früchten auslegen,
- Ausstechen von Apérogebäck,
- Glace portionieren,
- Bedienen der Rahmschlagmaschine,
- Fruchtsalat zubereiten.

Ideen für die Gestaltung eines Schnupperlehrprogrammes für den Service

1. Tag

Einführung in den Betrieb:
- Vorstellen bei wichtigen Mitarbeitern,
- Zeigen der Umkleideräume, der Wasch- und Toilettenräumlichkeiten, des Essraumes,
- Zweckmässiges Einkleiden für den Service.

Einführung in den Servicebetrieb:
- Vorstellen der Brigade,
- Zeigen der Serviceräumlichkeiten (Saal, Restaurant, Bar usw.),
- Bekanntmachen mit Geräten und Einrichtungen,
- Informieren über den Servicebetrieb.

Einfache Arbeiten:
- Gläser- und Silberreinigung,
- Mise-en-Place,
- Aufdecken,
- Handreichungen beim Chef de Rang.

2. und 3. Tag

- Kenntnisse der Bestecke und des Geschirres,
- Kenntnis der Gläser,
- Getränke- und Kellerkunde,
- Mithilfe beim Frühstücksservice und -buffet,
- Abräumen,
- La Suite, Dessert servieren.

4. und 5. Tag

- Mithilfe im Wein- und Getränkeservice,
- Mithilfe beim Etagenservice,
- Einfachere Arbeiten am Buffet,
- Mithilfe bei der Nachmittagswache,
- Mithilfe beim Chef de Rang, zum Beispiel Bedienen von Gästen mit einfacheren Speisen.

Ideen für die Gestaltung eines Schnupperlehrprogrammes für den hauswirtschaftlichen Bereich

1. Tag

Einführung in den Betrieb:
- Vorstellen bei wichtigen Mitarbeitern,
- Zeigen der Umkleideräume, der Wasch- und Toilettenräumlichkeiten, des Essraumes,
- Zweckmässiges Einkleiden (beispielsweise weisse oder blaue Aermelschürze).

Einführung in den hauswirtschaftlichen Bereich:
- Vorstellen des Personals,
- Zeigen des hauswirtschaftlichen Bereichs (Etage, Wäscherei, Lingerie, Economat, Pass, Office, Buffet, Kaffeeküche),
- Informationen über die Arbeit in den verschiedenen Departementen.

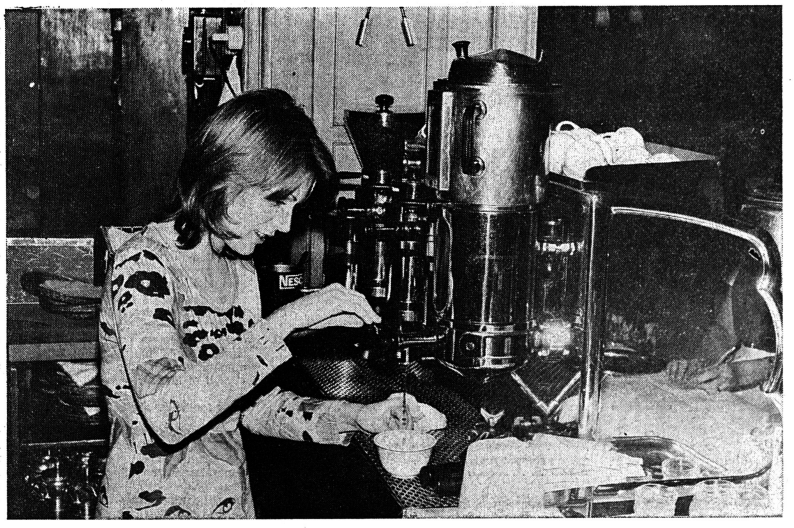
Arbeiten in Wäscherei/Lingerie:
- Wäsche sortieren,
- Waschautomaten, Tumbler, Auswinde einfüllen und bedienen,
- Wäsche für Mange vorbereiten,
- Mithilfe beim Mangen,
- Bügeln von Berufskleidern (zum Beispiel Koch- oder Kellnerjacke),
- Einfachere Flickarbeiten,
- Bereitstellen von Wäsche für Zimmermädchen.

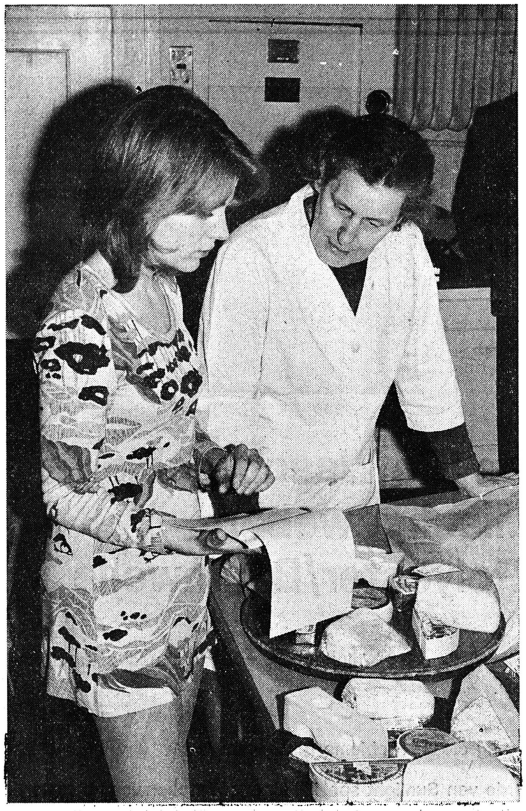
Begrüssung:

«Pünktlich um acht Uhr betrat ich etwas aufgeregt und mit gemischten Gefühlen die riesige Halle des Hotels. Der Direktor begrüsste mich aber sehr freundlich und führte mich zur Réception. Dort sass ein junges Fräulein, das er mir vorstellte: es war die Direktions-Assistentin.»
Begrüssen Sie Ihren Schnupperlehrling persönlich und stellen Sie ihn den Kaderangestellten, mit denen er während seiner Schnupperlehre Kontakt haben wird, vor.

Am Telex/an der Kaffeemaschine:

«Zwei Reservationen kamen per Telex. Jemand schrieb, wie ich erfuhr, von Zürich aus auf diesem Apparat, einer Art Schreibmaschine, und das konnte man hier in Bern lesen. Man erklärte mir, was ich jetzt schreibe, sähe der in Zürich ...»
«Schrecklich aufpassen musste ich mit der Kaffeemaschine, denn wenn ich da nicht am richtigen Hebel und zur richtigen Zeit drückte oder zog, dann gab es die lustigsten Sachen, nur keinen richtigen Kaffee ...»
Verschaffen Sie Ihrem Schnupperlehrling auch das Erlebnis, an unbekannten und geheimnisvollen Maschinen und Einrichtungen – soweit diese nicht gefährlich sind – zu arbeiten.





Ideen für die Gestaltung eines Schnupperlehrprogrammes für den kaufmännischen Bereich

1. Tag

Einführung in den Betrieb:
- Vorstellen bei wichtigen Mitarbeitern,
- Zeigen der Umkleideräume, der Wasch- und Toilettenräumlichkeiten, des Essraumes.

Einführung in den kaufmännischen Bereich,
- Vorstellen des kaufmännischen Personals,
- Zeigen der Réception, der Büros und allfälliger weiterer Räumlichkeiten des kaufmännischen Bereichs,
- Informationen über die Arbeit an der Réception und in den verschiedenen Büros,
- Einfachere Arbeiten an der Réception oder bei einer Sekretärin (zum Beispiel Klassieren).

2. und 3. Tag

Arbeit in den verschiedenen Büros:
- Girozettel ausfüllen,
- Personal-Zeiterfassungskarten kontrollieren,
- Mithilfe beim Erstellen von Arbeitsplänen,
- Kenntnis der Anstellungsverträge,
- Information über den Verkehr mit Behörden (Fremdenpolizei),
- Mithilfe bei der Telefonistin,
- Schreiben eines Telex,
- Mithilfe bei der Bonkontrolle,
- Mithilfe bei der Kontrolle eingehender Waren.

4. und 5. Tag

Arbeit an der Réception:
- Mithilfe beim Schreiben von Offerten,
- Mithilfe beim Empfang der Gäste,
- Schreiben der Polizeilisten,
- Mithilfe beim Ausstellen und Einkassieren der Rechnungen,
- Arrivée- und Départ-Listen schreiben,
- Checks abstempeln,
- Statistiken über Gäste nachführen.

In allen Fragen betreffend Schnupperlehren berät Sie gerne:

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung,
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon 031/25 72 22.

SCHWEIZERISCHER WIRTEVEREIN
Abteilung Berufsbildung,
Gotthardstrasse 61, 8027 Zürich, Telefon 01/36 26 11.

Lassen Sie Ihren Schnupperlehrling mit den Gästen in Kontakt kommen!

Ist es überhaupt zu verantworten, dass Schulmädchen und -knaben – nachdem sie vielleicht erst seit zwei oder drei Tagen gastgewerbliche Luft geschnuppert haben – mit den Gästen zusammengebracht werden? Die Frage muss unbedingt bejaht werden. Die Erfahrung zeigt, dass unsere Gäste gerne grosszügig über allfällige kleinere Missgeschicke hinwegzusehen bereit sind, wenn wir uns die Mühe nehmen, die Gäste auf Sinn und Zweck der Schnupperlehre – und damit auch auf unsere Bemühungen auf dem Gebiet der Nachwuchsrekrutierung – hinzuweisen.

Die folgenden Zeilen sind – wie auch die Bildunterschriften – dem Bericht einer Schnupperlehrtochter über ihre ersten Schritte im Gastgewerbe entnommen. Deutlich zeigt sich, welch grossen Eindruck der Kontakt mit Gästen aus aller Welt hinterlässt:

«Da gab es Leute! Zum Beispiel die Amerikaner. Der Vater schaute bei den meisten Familien, die ich gesehen hatte, am gemütlichsten aus. Aber fast alle Frauen hatten so einen egoistischen und habgierigen Gesichtsausdruck. Die Kinder waren am schlimmsten, richtige Göre!

Alte Engländerinnen sah ich viele. Mit so einer möchte ich keinen Streit haben. Erstens mal hatten die meisten keinen Geschmack in Sachen Kleidern und ihr zerrunzeltes Gesicht bestrichen sie mit weissem Puder. Die verkniffenen Lippen strichen sie mit knallrotem Lippenstift an. Auch wenn sie lächelten und freundlich zu einem waren, konnte ich ihnen nicht recht glauben, dass sie gutmütig und freigebig sind.

Dann war da so ein Engländer ... Er war ungefähr in den Vierzig und trug für sein Alter eine ziemlich seltsame Kleidung. Er besass auch einen etwas eigenartigen Gang. Fast ein bisschen stolzierend, wie dies eigentlich sonst nur die Frauen zu tun pflegen. Er kam auf die Réception zu, stützte sich dann mit beiden Händen auf dieselbe und sagte in einem spitzen Ton: Can I have my bill, please? Als er diese vorgelegt bekam und sie schon fast ganz gelesen hatte, zog er aus seiner Bochette ein Monokel mit Hornumrandung, das an einem wunderbaren Schnürchen hing. Er spreizte sein rechtes Auge und setzte es hinein, und las noch einmal die sehr hohen Zahlen. Ich konnte meinen Blick fast nicht von diesem Ding trennen und bemerkte somit bald, dass die Hornumrandung wohl mehr Fenster- als geschliffenes Glas umrandete.»

Bild: Peter Helfer
Text: Claus Widmer

In der Küche:

«Ich durfte in der Küche arbeiten, die ich sehr renovationsbedürftig fand. Nicht einmal die Einrichtung ist es, aber es hat fast keine Entlüftung, und die Farbe blättert auch überall ein bisschen ab. Ein Koch zeigte mir, wie man ein Poulet halbiert, und dann durfte ich es selber versuchen. Er sagte mir auch, dass sie bald eine neue Küche bauen werden. Ich finde, dass sie es nötig haben.»

Denken Sie daran: Schnupperlehrlinge sind kritische Leute!

Im Economat (Käseplatte):

«Ich hatte wieder ein ganz stolzes Gefühl in mir, als ich zusammen mit der Gouvernante solch schöne Käseplatten bereitstellen durfte. Ich machte eine, und sie machte eine, dann verglichen wir unsere Werke.»

Lassen Sie den Schnupperlehrling selber arbeiten, den Beruf erleben. Stehen Sie ihm jedoch stets mit Rat und Tat zur Seite.

Im Weinkeller:

«Als nächstes gingen wir in den Weinkeller. Diese Weine die es da gab! Einige waren sogar noch in den Fässern. Nur der Geruch war alles andere als angenehm. Danach gingen wir in den Tageskeller. Hier lagen ebenfalls sehr kostbare Weine, alte Burgunder zum Beispiel. Der älteste den ich sah, war von 1923. Wenn dies mein Vater hätte sehen können!»

Zeigen Sie dem Schnupperlehrling auch die wichtigen Teile Ihres Betriebes, die er während seiner Arbeit vielleicht nicht kennenlernt.

An der Abwaschmaschine:

«Ich langweilte mich sehr, denn es war fast kein Geschirr da, und zwei Stunden zusehen, wie eine Maschine Teller abwäscht, ist eben auch nicht alles.»

Achten Sie darauf, dass der Schnupperlehrling beschäftigt ist. Er darf keinen Augenblick den Eindruck erhalten, dass er unnütz herumstehen muss.

2. und 3. Tag

Arbeiten Etage/Zimmerdienst:
- Bekanntmachen mit Arrivée- und Départlisten,
- Komplettieren der Mise-en-Place,
- Betten machen,
- Reinigung von Badezimmern (Lavabo, Spiegel, Fussboden),
- Systematisches Abstauben und Staubsaugen,
- Couverture.

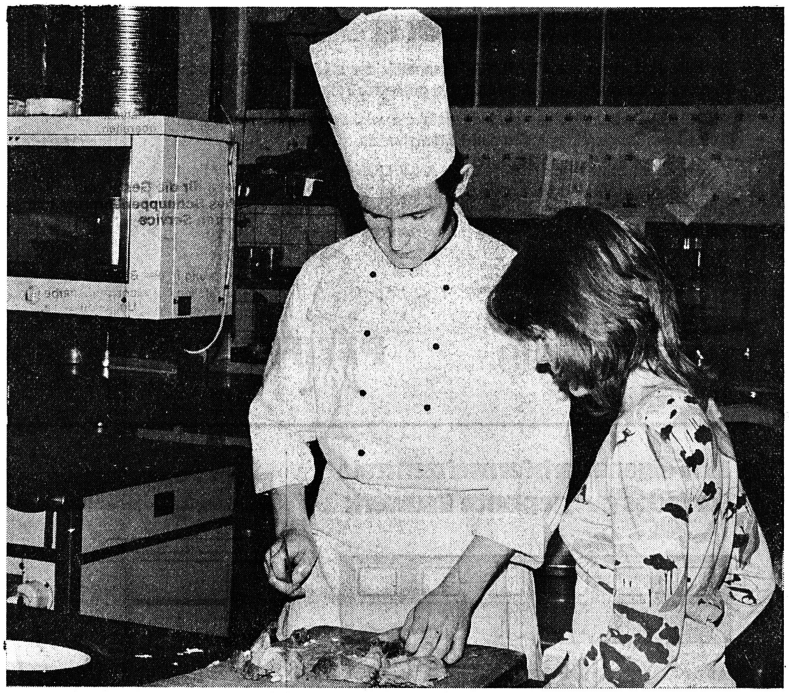
Arbeiten Economat:
- Mithilfe bei der Kontrolle eingehender Waren,
- Mithilfe bei der Bereitstellung von bestellten Waren,
- Eintragungen in die Lagerkontrolle,
- Vorbereiten Käseplatte oder Früchtekorb.

Arbeiten Office:
- Abräumen, Sortieren, Vorwaschen von Geschirr, Besteck, Gläsern,
- Bedienen der Abwaschmaschinen,
- Silber- und Kupferreinigung.

4. und 5. Tag

Arbeiten Kaffeeküche:
- Mithilfe bei der Mise-en-Place,
- Frühstückstablett herrichten,
- Kaffee, Tee, Milch bereitstellen, ausschenken,
- Dreiminutenei kochen,
- Brot schneiden,
- Toaster bedienen,
- Mithilfe bei der Reinigung von Kaffeemaschine, Milchsieder usw.

Arbeiten Buffet:
- Auffüllen der Kühlschubladen,
- Mise-en-Place,
- Kaffeemaschine und Mixer bedienen,
- Zubereitung von Getränken (zum Beispiel kalte und warme Ovomaltine, Cynar-Syphon usw.),
- Ausgabe von Getränken,
- Bonkontrolle.



Verbessern Sie die Arbeitsmoral mit ANGELICA-Personalkleidern

Saubere und attraktive ANGELICA-Personalkleider stärken das Selbstvertrauen, führen zu sicherem Auftreten und grösserer Tatkraft.

ANGELICA-Personalkleider sind deshalb ein wichtiger Baustein für den Aufbau des Image eines modernen Unternehmens.

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) 4 41 64

Neu im Sortiment der schonenden Wäschepflege

SAVOX Spezialwaschmittel 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.

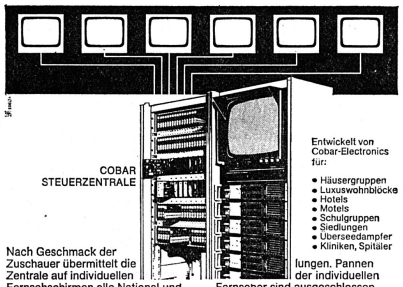
SAVOX wird bereits in vielen Betrieben mit Erfolg verwendet.

Verlangen Sie eine unverbindliche Waschdemonstration des SUNLIGHT-Waschtechnikers.

SUNLIGHT AG

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

Eine eigene Farbfernsehzentrale für jedes gut geplante Bauwerk



COBAR STEUERZENTRALE

Entwickelt von Cobar-Electronics für:
- Häusergruppen
- Luxuswohnblöcke
- Hotels
- Motels
- Schulgruppen
- Siedlungen
- Überseedampfer
- Kliniken, Spitäler

Nach Geschmack der Zuschauer übermittelt die Zentrale auf individuellen Fernsehschirmen alle National und Nachbarländerprogramme oder vorher aufgezeichnete Sendungen. Ein solches Fernsehnetz ermöglicht Ihnen Aufrufe und persönliche Mitteilungen. Pannen der individuellen Fernseher sind ausgeschlossen. Jede Störung wird in wenigen Sekunden behoben, da man lediglich ein stets vorrätiges Steuermodul in der Zentrale auszutauschen hat.

TVI-TELEVISION INDUSTRIELLE SA

Kabelfernsehen
Industrielle Elektronik
Informatik

Planung, Ausführung, Verkauf, Verleih
78, avenue des Communes-Réunies
1212 GRAND-LANCY - Tél. 43 71 40

Weitere Unterlagen erwünscht Tel.: _____

Firmenname: _____ Adresse: _____

Abteilung: _____ Empfänger: _____

MÖBEL WEBER WOHLEN AG

ab Fr. 145.–

ab Fr. 22.–

Tische und Stühle

für jeden Bedarf, äusserst günstig. 50 versch. Modelle. Gute Qualität. Möbelf. Hotelzimmer jeder Art. Muster oder Prospekte verlangen. Grosse Ausstellung. Alles franko Haus. Unschlagbar in Preis und Qualität.

MÖBEL WEBER WOHLEN AG

Abt. Stuhl- und Tischfabrik, Tel. (057) 6 41 25

183

Inseratenschluss:
Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

10 Jahre Schädlingsbekämpfung

10 Jahre stetiger, oftmals listenreicher Kampf gegen Insekten und Nager, wie Schwaben- und Russenkäfer, Ameisen, Silberfischchen, Ungeziefer in Wohnungen, Getreide- und Vorratsschädlinge, Ratten und Mäuse

OFA 67.973.005

Hans Wyss AG
8800 Thalwil
Alte Landstrasse 61
Telefon (01) 92 60 11

isolag Leuchtrasterdecken
Isolag, AG für Decken und Isolierungen
Seestr. 355
8038 Zürich

Swiss DEM Hôtellerie

Une nouvelle exposition permanente pour les hôteliers et restaurateurs qui préparent l'avenir!

A Chavannes-Renens, vient de s'ouvrir l'exposition Swiss DEM Hôtellerie qui présente sur plus de 500 m² l'aménagement et la décoration d'un hôtel conçu selon l'esthétique et les besoins actuels. Le grand mérite de cette réalisation est de se distancer résolument d'une exposition traditionnelle ou strictement commerciale. De fait le visiteur découvre un hôtel-pilote complet, avec réception, bureaux, restaurants, hall, jardin, salle de conférences, cuisinette, night-club, chambres d'hôtes et appartement, sans oublier un pub somptueusement victorien. L'initiateur de cette grande «vitrine» pour l'hôtellerie d'aujourd'hui, réalisée dans l'esprit des foires et expositions spécialisées, est la Maison Dufour Frères S.A., Meubles DEM. Installée dans la fabrique Dufour Frères à Chavannes-Renens, l'exposition présente encore l'avantage d'être située à un carrefour important en bordure de l'autoroute et dans une zone où les hôteliers trouvent d'importants centres de distribution de gros. Une hôtesse accueille les visiteurs et les renseigne sur tous les produits exposés. L'idée d'une présentation nouvelle et dynamique à l'enseigne de Swiss DEM Hôtellerie a été concrétisée en quelques mois. L'exposition est une réalisation collective à laquelle participent déjà 2 maisons suisses alémaniques et 9 maisons romandes occupant toutes une place de premier plan dans leur secteur.

Le camping et le caravaning devant le Grand conseil genevois

Dans l'une de ses dernières séances, le Grand conseil genevois a été saisi d'une motion concernant le statut du camping et du caravaning dans ce canton, présentée par M. René Guidini, laquelle motion a été renvoyée à l'examen d'une commission.

Avant que ce renvoi ne soit voté, le conseiller d'Etat Gilbert Duboule avait pris la parole pour déclarer que cette proposition est intéressante mais qu'il ne faut pas se faire trop d'illusions quant aux résultats que l'on peut excompter, car les besoins des campeurs et des caravaniers ne sont pas seuls à devoir être satisfaits dans un canton dont l'espace disponible se rétrécit toujours davantage.

Voici d'ailleurs le texte résumé de cette proposition: «Conscient du fait que le camping et le caravaning sont pratiqués par toutes les classes de la population et revêtent, de ce fait, une grande importance sur le plan économique et social, convaincu qu'il s'agit d'une forme de loisir de plein air, inquiet de constater la pénurie d'emplacements appropriés dans le canton face à l'augmentation constante des campeurs indigènes ou touristes, le Grand conseil invite le Conseil d'Etat à étudier toute mesure législative propre à favoriser la promotion du camping, à dresser un relevé des possibilités du canton en emplacements appropriés dans le cadre de zones récréatives sauvegardant l'environnement, à coordonner et à favoriser les initiatives publiques et privées dans ces domaines.»

3500 caravanes pour six camps seulement

Dans l'exposé, le député libéral fait remarquer que dans le canton de Genève dix mille familles environ pratiquent le caravaning et le camping, que les caravanes sont au nombre de 3500 et que les camps ouverts au public ne sont que de six. L'on estime que le moment est venu de promouvoir réellement le camping et le caravaning, en créant de nouveaux terrains, en prévoyant aussi des zones réservées au camping rustique et en apportant une solution au problème que pose le stationnement des grandes caravanes de type résidentiel qui sont longues de plus de 6 mètres.

Le député libéral est d'avis que la Ville de Genève ainsi que les grandes communes périphériques pourraient intervenir sur le plan financier alors que les communes rurales pourraient mettre à disposition les terrains nécessaires.

M. René Guidini a déclaré que sa motion s'inscrit dans la protection de l'environnement et rappelle que, dans le canton de Zurich, le peuple a fait aboutir une initiative populaire demandant la création de zones de détente communales et régionales. V.

Fremdenverkehr im Wandel

Unter diesem Titel findet vom 10. bis 13. April 1972 im Gottlieb-Duttweiler-Institut in Rüschlikon eine internationale Studientagung statt. Tagungsleitung: Dr. Jost Krippendorf, Direktor des Forschungsinstitutes für Fremdenverkehr an der Universität Bern, Direktor des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes.

Es sind noch wenige Plätze frei. Interessenten telefonieren (01) 92 70 21.

Liebe kommt vor Arbeitszeit

Anlässlich der IGEHO führte die Hügli Nährmittel AG, Arbon, eine Erhebung durch, bei welcher sich die junge Köchegeneration zu verschiedenen Berufsfragen äussern konnte. Die besten Beiträge wurden nun von einer Jury ausgezeichnet. Für alle, die sich nicht entmutigen lassen, bringen wir das folgende Beispiel.

«Er war ein Kochlehrling, der grosse Freude an seinem Beruf hat», so schrieb mein damaliger Lehrmeister in mein Zeugnis am Schluss der Kochlehre. Ich war in den kommenden Stellen in meinem Beruf ein sozusagen glücklicher Koch. Schliesslich verheiratete ich mich, und nun glaubte ich mich plötzlich getäuscht zu haben. Obwohl mir die Freude am Kochen blieb, schien mir die ungünstige Arbeitszeit gegenüber der Industrie nicht mehr modern, nicht mehr tragbar. Ich sagte meinem «Freund», dem Kochberuf, adieu.

Nun hatte ich, was ich wollte

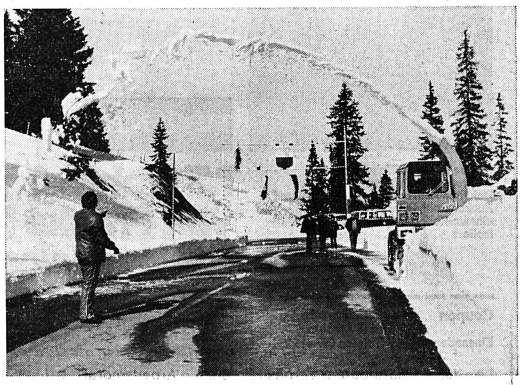
Um 17 Uhr Feierabend, und ein freies Wochenende. Ich glaubte, mich nun bei meiner Familie wohlzufühlen. An meinen alten Freund dachte ich vorerst nicht mehr. Aber es sollte anders kommen, meine neue Arbeit brachte mir keine, auch nicht die geringste Befriedigung. Mit jedem Monat wurde ich zu Hause gereizter, nervöser, ja bald unausstehlich. Schliesslich verrichtete ich meine Arbeit noch zur Hälfte, bald noch weniger, und es kam, wie es kommen musste – es begannen die Schulden. Noch war es nicht zu spät, als mir die Erkenntnis kam: «Mein Beruf und ich!» Wie oft hatte ich das Kochen vermisst, wie oft grübelte ich über die vergangene Zeit nach, wie stand ich abseits von all dem, was mich vorher in beruflicher Verbindung so brennend interessiert hatte. So lag nichts näher als zurück zum erlernten Beruf.

Durch Erfahrung zufrieden geworden

Wie kam mir jetzt alles ganz anders vor! Lächerlich erschien mir der damalige Grund, die Arbeitszeit, meinem Kochberuf die kalte Schulter gezeigt zu haben! Mit Elan, ja mit Begeisterung holte ich mir das mir versäumt Erscheinende wieder nach. Ich blühte regelrecht auf und bin wieder ein froher, glücklicher Mensch geworden.

Was war es denn, das ich ohne meinen Kochberuf so sehr vermisste? Ich habe es persönlich erfahren, wie man in anderen Berufen, verglichen mit dem Koch, als Nummer arbeitet. Die persönliche Atmosphäre, das Miteinander, ohne das eine Küche nicht funktionsfähig ist, das kann ein Fabrikbetrieb nicht bieten. Die Befriedigung, dem Gast mit einer guten Mahlzeit eine Freude bereitet zu haben, und das jeden Tag aufs neue, das steht auch über jeder Unannehmlichkeit, die es in jedem Beruf gibt. Zudem sind der Phantasie und dem «Pröbeln» im Kochberuf fast unbeschränkte Möglichkeiten gesetzt. Die Lebensmittelindustrie mit ihren stets neuen, verbesserten Produkten gestattet es auch uns, trotz Personalmangel die Arbeits- und Freizeit interessant zu gestalten. Trotzdem steht der Koch im Mittelpunkt der Verpflegung im Gastgewerbe und braucht sich deshalb auch nie Gedanken um seine Zukunft zu machen. Wenn die Liebe schon durch den Magen gehen soll, dann muss doch dies einer der schönsten Berufe sein.

Othmar Marty



Pour la première fois, le col de la Croix, qui relie Les Diablerets à Villars, a été ouvert pour Pâques, grâce à l'utilisation de puissants engins mécaniques. (ASL)

Nouvelles vaudoises

Nouveau progrès de l'autoroute du Léman

Périodiquement, le Bureau de construction des autoroutes du canton de Vaud renseigne l'opinion publique sur l'état des travaux en cours; c'est là un excellent moyen de faire prendre patience aux automobilistes à la veille du «rush» des fêtes pascales; ils savent ainsi que les délais seront tenus et qu'à la date prévue – dans deux ans – on roulera enfin sans problème de Genève à Villeneuve.

D'impressionnants ouvrages d'art s'édifient actuellement dans le vignoble de Lavaux et principalement dans les hauts de Lutry. La région de Belmont, aux portes de Lausanne, n'est plus qu'un vaste chantier. En dépit d'un glissement de terrain qui a mis à mal, il y a quelques mois, le tunnel en construction, le chantier progresse et le temps sec de ces dernières semaines a favorisé l'avance des travaux. Le vent souffle à l'optimisme!

Saint-Cergue par téléphone...

En appelant le numéro de téléphone (022) 60 16 00, on peut entendre désormais 24 heures sur 24 tous les renseignements touristiques concernant la station de Saint-Cergue: météo, état de la neige en hiver, fonctionnement des remontées mécaniques, manifestations prévues dans la journée, etc. C'est là une intelligente initiative de la Société de développement et l'on ne doute pas qu'elle sera imitée par nombre de petites stations qui n'ont pas la possibilité d'avoir un bureau de renseignements ouvert en permanence ni un personnel assez nombreux.

Montreusiens ... à vous de jouer!

L'Office du tourisme de Montreux, qui a lancé récemment un concours parmi les agents de voyages d'Europe afin d'attirer l'attention sur la station de la Riviéra vaudoise, vient de prendre une intelligente initiative: associer tous les habitants à l'effort de propagande et de «vente».

A cet effet, il a créé une sorte de portefeuille rédigé en quatre langues qui est mis à la disposition des Montreusiens afin qu'ils le distribuent à leurs amis et connaissances de Suisse et de l'étranger. Le but est d'attirer de nouveaux hôtes individuels; chaque nuit passée à Montreux vaudra un point au Montreusien qui l'aura amenée; et ces points peuvent s'accumuler à l'infini: une famille de trois personnes qui passe quinze jours dans un hôtel rapporte ainsi 45 points à celui qui l'y a incité.

Des prix, sous forme de voyages à l'étranger, de billets d'avions ou de train, récompenseront les meilleurs propagandistes montreusiens et les touristes eux-mêmes seront l'objet d'attentions spéciales. jd.

Coups de ciseaux

La formation continue

La revue française L'HOTELLERIE consacre un récent éditorial à la formation continue dans notre profession; nous en reproduisons un extrait:

Malgré l'air tantôt sceptique, tantôt rébarbatif avec lequel on en parle parfois, il ne s'agit ni effort d'un luxe inutile ni d'un réservé à l'élite. La formation professionnelle continue est le moyen de réaliser ce perfectionnement de l'action et cette promotion qui s'impose à tous, aussi bien aux hôteliers eux-mêmes qu'aux cadres ou au personnel des établissements, quels que soient la taille et le style de ceux-ci.

Pour bénéficier du développement du tourisme, il ne suffit pas, en effet, de moderniser les hôtels ou d'en construire de nouveaux. Il faut encore améliorer les modes des gestion, la pédagogie de l'accueil, adapter la formule de commercialisation des chambres et du restaurant, favoriser l'apprentissage et la formation du personnel en vue d'assurer sa promotion sociale. (...)

La profession, évidemment, se préoccupe, elle aussi, de la formation continue. Elle a mis sur pied un service spécialisé: le Centre d'étude et de promotion de l'hôtellerie française, au rayonnement duquel nous avons d'ailleurs apporté notre participation. Pour 1972 comme, pour les années précédentes, le CEPHF a établi un programme qu'il réalisera intégralement. Mais – et c'est là la nouveauté – il va étendre considérablement son rôle, dans le cadre de la loi du 16 juillet dernier, en s'intégrant à une association nationale pour la formation professionnelle dans l'industrie hôtelière.

Cette association se caractérise notamment par deux ambitions: s'adresser à tous les hommes qui contribuent à l'activité des entreprises, des dirigeants aux employés non qualifiés; harmoniser sa vocation nationale et des structures qui assurent la décentralisation des programmes futurs.

Le sport, fait social

Sous ce titre, L'ORDRE PROFESSIONNEL publie l'opinion de Squibbs sur le rôle du sport dans la société et le tourisme modernes; nous lisons notamment ce qui suit:

Les stations vont tenter l'impossible pour offrir à leurs clients le maximum d'avantages. Les monte-pentes de toute nature surgissent de terres. Les communes les financent. Certains palaces ont les leurs, réservés à leur clientèle. Le sport est devenu indispensable à l'industrie hôtelière. Mieux! des chefs d'industrie, de malins spéculateurs créent de toutes pièces de nouvelles stations! Jusqu'alors, c'était autour d'un vieux village, d'un hameau bien situé, d'une bourgade historique, que l'hôtellerie construisait. Foin de ces bases désormais inutiles! En pleine nature, à haute altitude, pourvu que les heures d'ensoleillement soient longues et la région riche en pistes de ski, surgissent des «Super»-stations, ou des «Hauts de»..., qui ne comportent qu'une immense bâtisse, sorte de caserne aux mille lits, aux chambres et balcons tous semblables, à l'agencement ultra-fonctionnel dans lequel pas un centimètre carré ne reste inutilisé. Le sport, fait social assure la clientèle et la rentabilité de ces inédites, souvent gigantesques entreprises hôtelières.

Elles n'auraient jamais vu le jour si le sport ne s'était pas démocratisé au point que les pouvoirs publics fondent maintenant des «Services» et même des ministères des loisirs. L'Etat doit s'en mêler pour que jeunes électeurs et électrices soient satisfaits. C'est faire entrer le sport dans la sociologie!

Les idées qui viennent de Suisse

Le journal LE MONDE reprise par notre confrère «Tribune de Lausanne-Le Matin», évoque la prodigieuse initiative de Gottlieb Duttweiler, fondateur d'une grande agence de voyages; lisons plutôt:

Le fondateur de la Migros fait ainsi, l'un des premiers, basculer un état d'esprit: le voyage ne sera plus réservé à une clientèle aisée qui fait préparer son séjours dans des agences distinguées et à des tarifs très lourds, mais à la plus grande masse, à qui l'on aura retiré cette crainte fondamentale qui la saisit jusqu'alors quand vient le moment de s'échapper vers les terres inconnues de ses vacances. Transports, entrées au casino, pâtisserie (même la pâtisserie...) Tout était prévu. Il ne restait qu'à convaincre les hôteliers d'abaisser leur prix et de se préparer à recevoir cette nouvelle clientèle, bon marché mais importante. En juin 1935, le premier train spécial partait pour Lugano. A la fin de la saison, 40 000 personnes se sont rangées sous la bannière de la nouvelle organisation. Les taux d'occupation dans les établissements du Tessin et à Lucerne ont augmenté de près de 15 %. L'année suivante, les chiffres atteignent 65 000 clients et, un an plus tard, seront portés à 74 000. Hotelplan était né et, avec lui, sans doute une nouvelle façon de voyager.

Aujourd'hui, l'organisation touche 700 000 personnes et réalise un chiffre d'affaires annuel de près de 200 millions de francs sur la Suisse, la Grande-Bretagne, la Hollande, la Belgique, l'Italie et la France. L'idée duttweilérienne était géniale, son succès l'a prouvé.

Gottlieb Duttweiler a-t-il été l'émule de Thomas Cook, l'initiateur du déplacement à tarif réduit? Dans un sens, oui. Et Hotelplan désirait peut-être rejoindre une certaine tradition en se proposant de racheter la prestigieuse agence, mise à l'encan par le gouvernement britannique. Il semble malheureusement que le morceau soit trop grand... et trop cher. Il a donc fallu se rabattre sur une collaboration avec les Grands Magasins Jelmoli. Car nombreux sont ceux qui trouvent que la méthode duttweilérienne a du bon.

Franke fahrbare Einheiten:
Becken-Rolli, Behälter-Rolli rund, Behälter-Rolli mit Schnabel, Mehl- und Zucker-Rolli, Servier-Wagen, Normeinsatz-Rolli offen, Normeinsatz-Rolli isoliert

FRANKE

Mit fahrbaren Einheiten von Franke kommt die Rationalisierung ins Rollen.

Coupon
Einsenden an: Walter Franke AG, 4663 Aarburg, Telefon 062 41 21 21

Bitte informieren Sie uns über

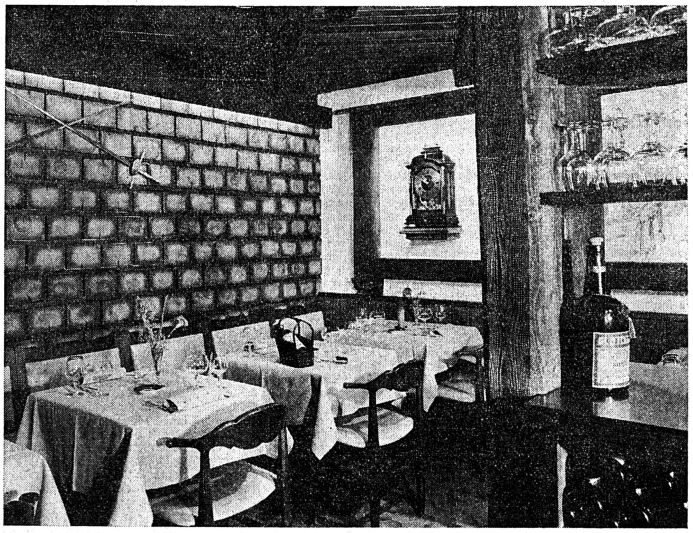
☐ fahrbare Einheiten aus Chromnickelstahl 18/8.

Name

Adresse

PLZ/Ort

Rollende Grosskücheneinheiten sparen nicht nur Arbeitszeit, sondern auch — im wahrsten Sinne des Wortes — Arbeitskraft. Statt Muskeln braucht es nur Rollen, damit gewichtige Mengen an Geschirr, Speisen oder Abfällen dahin gerollt werden können, wo sie hingehören.
Die fahrbaren Einheiten von Franke rollen aber nicht nur, sie sind so konzipiert, dass sie für die verschiedensten Anwendungs- und Einsatzbereiche dienen: für den Transport und Lagerung von Waren aller Art, als Vorratsbehälter, für Rüstarbeiten, zum Servieren, zum Transportieren von Speisen und Geschirr usw.
Damit die fahrbaren Einheiten mit einer praktisch unbegrenzten Lebensdauer rollen, sind sie aus rostfreiem Chromnickelstahl 18/8 hergestellt. Sie sind robust, widerstandsfähig und leicht zu reinigen.
Verwenden Sie fahrbare Einheiten von Franke — damit auch bei Ihnen die Rationalisierung ins Rollen kommt.
Franke — damit hohe Ansprüche befriedigt sind.



Napoléon-Stübli Hotel-Rest. Bären, Langenbruck BL
Planung, Ausführung und Möblierung erfolgte durch

MÖBEL FABRIK GSCHWEND

das führende Spezialunternehmen für rationelle Um- und Neubauten gastgewerblicher Betriebe sowie Buffetanlagen. Langjährige Erfahrung – Beste Referenzen.
3612 Steffisburg, Tel. (033) 37 43 43

Schweizer Mustermesse Basel
15.–25. April 1972

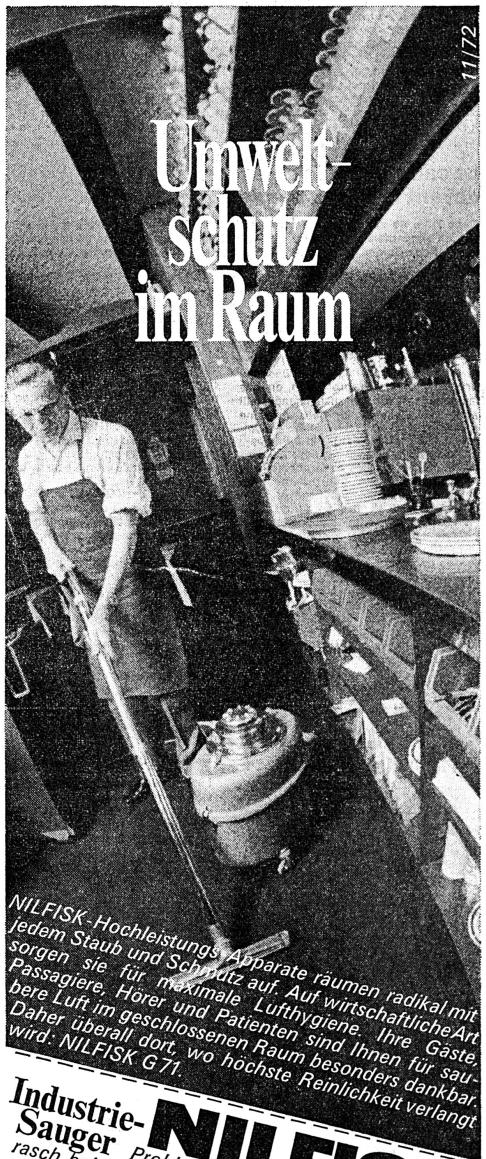
Vielfältiges Angebot der schweizerischen Produktion in 27 Messegruppen

- Auf 20000 m² vergrösserte Schweizer Uhrenmesse
- Besondere Gästehalle als Treffpunkt der europäischen Uhrenindustrien: Deutschland, Frankreich, Grossbritannien, Italien
- Turnusbeteiligung der Werkzeugmaschinen und der Elektrotechnik
- Neue Sonderschauen im Textilsektor
- Informative Pavillons der Chemischen Industrie
- Baumesse, Camping und Spielwaren mit internationalem Angebot
- Attraktive Beteiligung der SBB und der PTT
- Erfinderschau

Öffnungszeiten: 8.30 bis 18 Uhr

Tageskarten Fr. 6.–, an den besonderen Einkäufertagen (19., 20., 21. April) Fr. 9.–

«Einfach für retour» auf den Schweizer Bahnen



Industrie-Sauger NILFISK

Problemlos, robust, leise, handlich und rasch bei grösster Staubkapazität. ☐ Senden Sie uns Ihr Prospektmaterial für Grosssauger zum Trocken- und Nasssaugen und für Grossblocher.
NILFISK AG, 8027 Zürich, Lessingstr. 5, Tel. /362 666
Adresse:

Coupon

Besuchen Sie uns an der MUBA
Halle 5, Stand Nr. 122 und Halle 25, Stand Nr. 448

Auf diesem Schild, an einem Neubau im geschäftlichen Zentrum von Buenos Aires, ist zu lesen: «Hier eröffnen wir nächstens unser Restaurant – Swissair». Es wird das erste Restaurant sein, das von der Swissair in eigener Regie betrieben wird. Die Eröffnung soll im Juni – Juli 1972 erfolgen. (Aufnahme Ende März 72)

Fremdenverkehr im pazifischen Raum

Vom 27. Januar bis 3. Februar fanden in Malaysia Workshop und Konferenz der Pacific Area Travel Association statt. Zu ihren Mitgliedern zählen 1200 Organisationen des pazifischen Raumes – von Kanada bis Indien –, darunter 48 staatliche Reisebüros in 33 Ländern, 53 Schiffahrts- und Luftfahrtsgesellschaften, 302 Hotels, 675 Reisebüros aller Gattungen und 159 Verlagsanstalten sowie Forschungs- und Reklameunternehmen. Obwohl der Bericht über den Kongress ziemlich verspätet aus dem Fernen Osten eingetroffen ist, wird er noch auf das Interesse der Leser stossen.

Workshop in Penang

Wie in den vergangenen Jahren ging auch diesmal wieder der eigentlichen Konferenz ein zweitägiger Workshop voraus. Er fand auf der schon seit langem als Ferienziel beliebten Insel Penang vor der Westküste Malaysias statt und zog mehrere hundert Interessenten an. Nachdem in letzter Zeit erhebliche Kritik an der Form dieser Arbeitssitzungen geübt worden war, galt Penang in Fachkreisen als eine Art Testfall für das Weiterbestehen der Workshops. Schon nach den ersten Vorträgen und Diskussionen war aber eine sehr positive Reaktion bei den Delegierten festzustellen. Nicht nur die grösstenteils sehr interessanten Themen und ihre Bearbeitung wurden gelobt, sondern auch die neuen Sitzungszeiten – von 8 Uhr morgens bis 1 Uhr mittags –, die es den Teilnehmern ermöglichten, nach allfälligen Business Luncheons, von den zahlreichen Ausflugs- und Besichtigungsprogrammen zu profitieren, die das Gastgeberland für sie zusammengestellt hatte. Dies wiederum lag ganz im Sinne Malaysias, das ja diese enormen Anstrengungen in erster Linie im Hinblick auf die Förderung des eigenen Fremdenverkehrs gemacht hatte.

Konferenz in Kuala Lumpur

Die 21. Konferenz der PATA wurde am 31. Januar im Parlamentsgebäude von Kuala Lumpur von Premierminister Tun Abdul Razak feierlich eröffnet. Tun Razak warnte seine Landsleute und die etwa 1000 PATA-Delegierten davor, in der Gastgeberrolle für eine solche Konferenz ein «Sesam-öffne-dich» für den eigenen Tourismus zu sehen. Ein Erfolg müsse erarbeitet werden und hänge von dem Eindruck ab, den jeder einzelne bei den Gästen hinterlässt. Wie PATA Executive Director Marvin Plake später in seiner Rede betonte, ist dies eine Botschaft, die die malaysische Bevölkerung bestens verstanden zu haben scheint. Laut Plake war die individuelle Beteiligung fünf- bis zehnmal so gross wie in irgendeinem anderen Land, in dem die Konferenz während seiner bisher zwölfjährigen Amtszeit stattgefunden hat.

Tagungsort für 1975 Australien

Einer der umstrittensten Punkte der Agenda war, wie nicht anders zu erwarten, die Wahl des Tagungsortes für 1975. Australien, Ceylon, Indien und Korea waren die offiziellen Bewerber und führten diese friedliche Schlacht mit allen zur Verfügung stehenden Mitteln. Indien zog schliesslich seine Kandidatur zugunsten von Ceylon zurück, konnte aber dennoch nicht verhindern, dass die Wahl – zum drittenmal übrigens – auf Australien fiel. 1973 wird die Konferenz in Japan stattfinden, 1974 in Indonesien.

Pazifik hat das grösste Wachstumspotential

Welch wachsende Bedeutung dem pazifischen Raum als Reiseziel zukommt, zeichnete sich u. a. darin ab, dass eine starke Beobachterdelegation aus Deutschland an der Konferenz in Kuala Lumpur vertreten war. Der Pazifik gilt als das Gebiet mit dem grössten touristischen Wachstumspotential der Welt. Man erwartet eine generelle Steigerung des Volumens um etwa 18 Prozent jährlich. Das bedeutet, dass die Gesamtzahl des Jahres 1980 um etwa 140 Prozent über der des Jahres 1970 liegen wird. Ein nicht unbedeutender Teil des Zuwachses wird aus Europa kommen, einem Kontinent, der bisher weitgehend nur Geschäftsreisende sandte und nun mehr und mehr auch auf das Gebiet der reinen Fereinreisen vordringt. 1968 empfingen die Pazifikländer 550 000 Gäste aus europäischen Ländern. Bis 1975 werden es nach offiziellen Schätzungen 1 600 000 sein und bis 1979 sogar 2 200 000.

Wenn man nach den spontanen Reaktionen der Delegierten urteilen darf, hat Malaysias Minister für Handel und Industrie und ausgehender PATA-Präsident Mohammed Khir Johari mit seiner Behauptung recht, dass die Riesensummen, die das Land für diesen Anlass ausgegeben hat, sich vielfach bezahlt machen werden.

Die mit grossem Aufwand organisierten Touren für PATA-Delegierte vor und nach der Konferenz führten nach der Insel Langkawi in der Nähe der thailändischen Grenze, den Städten Ipoh und Malakka an der Westküste, Kota Bharu und Kuala Tengganu an der Ostküste und den Cameron Highlands im Landesinneren von West-Malaysia sowie nach Sarawak und Sabah in Ost-Malaysia (Borneo). Allenorts war von den höchsten Offiziellen über bildhübsche Hostessen in ihren farbenprächtigen Sarongs bis zu den wilden Stammestänzen alles mobilisiert, um die Gäste zu verwöhnen. Den grössten Eindruck dürfte aber die spontane Freundlichkeit der Bevölkerung hinterlassen haben, die auch in jenen entlegenen Dörfern noch vorherrschte, in die die zahllosen Plakate mit dem immer wiederkehrenden Willkommensgruss «Salamat Datang PATA» nicht vorgedrungen waren. M. Meier

Ferien auf dem Bauernhof

Am Busen der Natur

Ergebnisse einer Studie des Deutschen Wirtschaftswissenschaftlichen Instituts für Fremdenverkehr an der Universität München, die im Auftrag der Bundesforschungsanstalt für Hauswirtschaft erstellt wurde.

Urlaub auf dem Bauernhof erfreut sich als Alternative zum Normal-Urlaub grosser Beliebtheit. Ca. 50 % der über 14jährigen Bevölkerung der Bundesrepublik und West-Berlins zeigen sich an dieser Urlaubsart interessiert. 30 % sind sogar stark interessiert, tatsächlich waren 1970 allerdings weniger als 2 % der deutschen Urlauber auf einem Bauernhof. Möglichkeit zu sinnvoller Urlaubsaktivität durch Mithilfe bei der Arbeit auf dem Bauernhof, familienfreundliche Unterkunftsmöglichkeit, idealer Aufenthaltsort für Kinder und Preisgünstigkeit stellen die Hauptargumente für den Bauernhofurlaub dar.

Aktive Ferien für Männer aus Industriekreisen

Für Männer hat der Bauernhof etwas mehr Urlaubsattraktion als für Frauen. Von den am Bauernhofurlaub Interessierten sind 52 % unter 40 Jahre alt, 29 % zwischen 40 und 59 Jahren, und nur 19 % sind 60 Jahre und älter. Der gesunde Landurlaub zieht eher die jüngeren Bundesbürger an, weiterhin besonders auch die Familien mit Kindern. Die grösste Konzentration des Interesses ist bei der Einkommensschicht von DM 1000.– festzustellen; obere und untere Einkommensschichten haben hierfür weniger Interesse. Vor allem die Bewohner hochindustrialisierter Ballungszentren zieht es im Urlaub auf den Bauernhof; dabei sind die Nord- und Westdeutschen stärker als die Süddeutschen für den Bauernhofurlaub zu begeistern.

Beschäftigungsmöglichkeiten und Mithilfe sind wichtige Angebotsattraktionen. 58 % der Interessierten würden ihren Gastgebern gerne bei der Arbeit helfen, und zwar hauptsächlich beim Füttern des Viehs, bei der Ernte und dem Heuen.

Gehöfte im Dorf, und damit auch in der Nähe von Gasthöfen, werden abgelegenen Betrieben vorgezogen. Die Ansprüche im Hinblick auf Dienstleistungen sind relativ gering; 80 % der am Bauernhofurlaub Interessierten sind bereit, auf Serviceleistungen zu verzichten, wenn sie dadurch etwas mehr Geld sparen können. Diese Bescheidenheit nimmt allerdings mit dem Alter und der höheren sozialen Stellung ab.

Bescheidene Ansprüche

Auch bei den sanitären Einrichtungen sind die Befragten zurückhaltend. Nur 30 % wünschen sich Dusche oder Bad im Haus, und je stärker das Interesse, desto geringer ist der Wunsch nach Bad und Dusche, 70 % möchten die gleichen Mahlzeiten wie ihre Gastgeber einnehmen; mit steigender sozialer Stellung aber tritt der Wunsch nach Extraverpflegung verstärkt auf. Die potentiellen Nachfrager wollen für Vollpension DM 12.– bis DM 15.– ausgeben, und das möglichst im Sommer; 60 % würden im Sommer auf einen Bauernhof gehen, danach folgt der Herbst vor dem Frühjahr. Die beliebten deutschen Urlaubsziele werden von 66 % als ideales Gebiet für den Bauernhofurlaub genannt.

Am wichtigsten am Bauernhofurlaub scheint das romantische, erd- und tierverbundene Leben auf dem Bauernhof zu sein, danach kommen die Wünsche nach «gutem Essen», Bewegung und Aktivität in der gesunden Landluft.

Gemeinsam

PR-Stelle

Die Europäische Arbeitsgemeinschaft der Berufsverbände für Kur- und Fremdenverkehrsfachleute (kurz EAG genannt) mit Sitz in Bad Gastein hat in Berchtesgaden eine PR-Stelle errichtet. Die Leitung der PR-Stelle, die mit dem Generalsekretär Otto Zwicker in Bad Gastein eng zusammenarbeitet, hat der Kurdirektor von Berchtesgaden, Günter Stopperich. Eine ihrer wichtigsten Aufgaben sieht die neue PR-Stelle darin, die Pressearbeit auf europäische Basis zu stellen und internationale Fachzeitschriften, Informationsdienste und Journalisten, die sich mit Tourismus befassen, über die Arbeit der EAG zu informieren.

Koordination von Fremdenverkehrsseminaren

Das stete und zum Teil rasante Wachstum, dem der Fremdenverkehr in den letzten Jahren unterworfen ist, machte in den verschiedenen europäischen Fremdenverkehrsländern Seminare zur Fortbildung der Fremdenverkehrsfachleute notwendig. Innerhalb der EAG hat sich nun eine Arbeitsgemeinschaft gebildet, die es übernimmt, Seminare der der EAG angehörenden Fremdenverkehrsländer zu koordinieren. Die Arbeitsgemeinschaft stimmt Seminarprogramm und Termine ab, besorgt Referenten- und Erfahrungsaustausch sowie die gemeinsame Werbung. Ausserdem wurde beschlossen, einen eigenen Lehrgang für Leiter von Fremdenverkehrsseminaren der der EAG angehörenden Länder ins Leben zu rufen.

Olympisches

Bettenangebot zu gross

Die ursprüngliche Konzeption für die Unterbringung von Besuchern der olympischen Sommerspiele 1972 war von einem Bedarf an 130 000 Betten ausgegangen. Unterkünfte wurden in Entfernungen bis anderthalb oder zwei Stunden Fahrzeit vom Olympiaort gesucht. Dem Ausland wurden 1,1 Millionen Eintrittskarten angeboten und hierbei ein Bedarf in der Höhe von 70 000–80 000 Unterkünften unterstellt.

Die Bestellungen aus dem Ausland waren jedoch etwas geringer und aus dem Inland wesentlich geringfügiger, als man zunächst erwartet hatte. Die verkehrsungünstigen Gebiete wie Allgäu, Berchtesgadener Land, Salzburg und Nürnberg haben inzwischen die dem olympischen Organisationskomitee bereitgestellten Olympiabetten vor einiger Zeit zur freien Verfügung zurückerhalten, obgleich ein Optionsrecht bis Anfang April bestand.

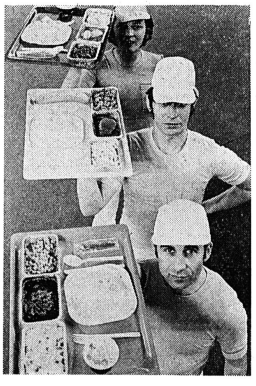
Die 1970 mit den Hoteliers bei den Preisen vereinbarte 15prozentige Gleitklausel hat sich als richtige Kalkulation erwiesen. Die bis 15. April den Hoteliers für die gestellten Bettenkontingente im voraus zu leistende Miete ist bereits zum grössten Teil bezahlt worden, und zwar in einer Höhe von rund 10 Millionen DM. Grundsätzlich sollten die Hoteliers auch einen Zins für den Verzicht auf eigene Disposition erhalten. Die privaten Vermieter erhalten den Logispreis erst nach den Spielen.

Tiefgekühltes für das Personal

Das Stamm- und Kurzzeitpersonal der Spiele wird mit Tiefkühlgerichten verpflegt. Den Auftrag hat der grösste deutsche Tiefkühlproduzent, die Langnese-Iglo GmbH, erhalten. Für die rund 6000 Personen sollen täglich zwei Mahlzeiten ausgegeben werden.

Es werden keine Fertigmenus zusammengestellt, sondern alles in Einzelschalen angeboten, um eine grössere Variation zu erreichen. An sechs Ausgabestellen stehen insgesamt 40 Auftaugeräte. Es wird Einweggeschirr und -besteck verwendet. Da auf dem Oberwiesenfeld keine Kühllager zur Verfügung stehen, muss die Ware täglich angeliefert werden.

kpk



Ausland
Dans le monde

Wohin reisen Amerikaner 1972?

Umfragen amerikanischer Fachzeitschriften haben ergeben, dass die Touristen der USA trotz der Dollarschwierigkeiten auch 1972 unvermindert starkes Interesse für Auslandreisen zeigen und keinerlei Abnahme der Buchungen für überseeische Ziele festzustellen ist. Europa steht wie in den früheren Jahren an der Spitze der Reisebuchungen, jedoch nimmt Mexico die zweite Stelle ein, weil die Buchungen für die sonst als «second» rangierende Karibische See zunächst kleiner geworden sind. Ebenso werden weniger Buchungen für den Mittleren Osten und Hawaii beobachtet. Für Mexico verzeichnet man dagegen verdreifachte Bestellungen. Auf dem dritten Platz folgt «Disney World», auf dem vierten Caracas und auf dem fünften Platz Afrika. ffs.

Kurz und gut

Touristenabgabe in Finnland?

Grosses Interesse hat der Vortrag des Direktors der Strandurlaub AG in Helsinki hervorgerufen. Er wies auf die zunehmende Zahl mitteleuropäischer Feriengäste hin, die mit Personenwagen und Autocars nach Finnland fahren und dort ihre Zelte aufschlagen, wo es ihnen gerade passt. Diese Art Fremdenverkehr führe rasch zu nicht mehr kontrollierbaren Massen und bringe mehr Schaden als Nutzen. Selbst Finnland habe zu seiner Landschaft Sorge zu tragen. Es sei nur recht und billig, wenn Urlauber, die von der unberührten Natur profitieren, für den Schutz und Unterhalt einen Beitrag zu leisten hätten. Von Besuchern aus nicht skandinavischen Ländern solle deshalb eine besondere Touristikabgabe erhoben werden. Ausserdem müsse ein striktes Verbot für jedes Camping ausserhalb der offiziellen Plätze in Erwägung gezogen werden.

Die finnischen Fremdenverkehrskreise gaben zu, dass mit der Zunahme der – insbesondere ausserskandinavischen – Touristengruppen das Problem der Zerstörung der Natur rapid anwachse. Eine Touristikabgabe erachten sie jedoch als unerwünscht, würde sie doch den grossen Anstrengungen zur Förderung des Tourismus zuwiderlaufen. GHM

Speaker Lamoureux greift ein: Kein «Parlament» im Hotel

29 Stockwerke hoch ragt das jüngste und grösste Hotel von Ottawa zum Himmel. Das soeben eröffnete Holiday Inn-Parliament Hill hat 500 Zimmer und in La Ronde ein rotierendes Restaurant.

Während Grossinserate in Zeitungen und Zeitschriften den Name Holiday Inn-Parliament Hill lancierten, brachte ein Abgeordneter im Bundesparlament einen Gesetzesentwurf ein, der darauf zielte, die kommerzielle Verwendung des Wortes «Parliament» zu verbieten. Der Präsident handelte schnell und ersuchte die Geschäftsführung der Commonwealth Holiday Inns of Canada Limited um die sofortige Namensänderung des Hotels. Das Management folgte dem Wunsch von Speaker Lamoureux, und nun führt das grösste und jüngste Hotel der kanadischen Hauptstadt den Namen Holiday Inn – Ottawa City Centre. W

Mehr Erholung für DDR-Bürger

Mehr Erholungsreisen und Kuraufenthalte sollen DDR-Bürger in den nächsten Jahren unternehmen können. Zur «Erhaltung der Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Arbeiter» soll nach Angaben des SED-Organs «Neues Deutschland» die Zahl der jährlich zur Verfügung stehenden Erholungsreisen bis 1975 auf etwa zwei Millionen erhöht werden. Für dasselbe Jahr sind 63 500 vorbeugende Kuren geplant. Das sind fast 20 000 mehr als 1972. Auch die Zahl der Heilkuren in Ostblockländern soll um etwa 2000 erhöht werden. E. S.

Neue Hotels

Nördlichstes Esso Motor Hotel eröffnet

In der nordschwedischen Stadt Lulea wurde das nördlichste Glied der Esso Motor Hotel-Kette als 27. Hotel in Schweden und 50. Esso-Haus in Europa eröffnet. Mit diesem Neubau besitzt jetzt der Esso-Konzern ein Perlenband von Hotels entlang der grossen Europastrasse E 4. Ausser diesen Motorhotels existieren aber auch noch rund dreissig Esso-Tavernen an verschiedenen Plätzen Schwedens. Die Esso hat es sich etwas kosten lassen, um sich hier in Schweden der Autofahrer anzunehmen.

Interconti in Skandinavien

Mit ihrem 61. Hotel streckte die Intercontinental Hotels Corporation ihren Arm nach Europa aus. In Helsinki wurde im Januar das erste Interconti in Skandinavien eröffnet. Die mit vielen klassizistischen Bauten und interessanter, wirklich moderner Architektur versehene Metropole am Finnischen Meerbusen ringt seit Jahren mit dem Hotelproblem. Der Sommertourismus hat sich hier so stürmisch entwickelt, dass die Unterkunftskapazitäten bei weitem nicht mehr ausreichten. Die neun Stockwerk hohe Sieben-Millionen-Dollar-Herberge kam der finnischen Fremdenverkehrswerbung gerade recht, weil sie der Raumkalamität mit 294 Gästezimmern, zehn Privat-Salons und dem 520 Personen fassenden Bankettsaal abhalf. Der zur Economy Klasse gehörende 600-Betten-Silo liegt sehr malerisch am Mannerheimintie, am Ufer eines sich zum Binnensee ausweitenden Meeresarmes. Von der Ambassador-Bar und dem Dinner-dancing Restaurant Ambassador im neunten Stock hat der Gast einen bezaubernden Blick auf den abends von tausend Lichtern umgebenen Riesenteich.

60 Prozent des Kapitals kommen dank der Bemühungen von Dr. Bleich aus Deutschland, nämlich der Berliner Handels-Gesellschaft Frankfurter Bank in Frankfurt. dab

Münchner Hotelpokern:

Bekanntlich stieg die amerikanische Hotelgesellschaft «Sonesta» kurz vor Eröffnung ihres Münchner Hotels aus dem Vertrag aus. Nachfolgerin ist Hilton International, anlässlich der kürzlich erfolgten Umtaufe vertreten durch Klaus Winkler, Generaldirektor von Hilton International für Deutschland (rechts im Bild). Foto KpK.

Nouvelles de Finlande

La chasse aux phoques

Une nouvelle attraction attend les touristes ce printemps en Finlande; c'est la chasse aux phoques. En effet, pour des visiteurs en quête d'émotions fortes et d'aventures, l'office de tourisme finlandais organise des safaris-phoques en avril et mai dans le nord du pays, dans le Golfe de Bothnie.

Les touristes-chasseurs seront logés dans un nouvel hôtel de luxe à Kalajoki, d'où ils seront transportés chaque jour par avion (ou hélicoptère) au large, à quelques 40 ou 50 km des côtes, où les chasseurs-pêcheurs de la région ont installé leurs camps de base. Les participants seront alors amené le plus souvent en bateau du genre kayak à travers les glaces, aux endroit où les phoques se donnent à leurs jeux, aux limites des glaces et de l'eau ouverte et où ils seront facile à atteindre.

On insiste beaucoup sur le fait que les phoques doivent être tirés au fusil et qu'il est strictement interdit de les abattre à coups de masse, comme cela s'est produit dans certaines régions du Canada. On garantit d'ailleurs à chaque chasseur-amateur au moins un phoque.

Une prime pour chaque phoque abattu

La chasse aux phoques dans le Golfe de Bothnie est autorisée par les services officiels. Une prime de 50 marks finlandais (env. 48 fr. s.) est versée pour chaque animal abattu, étant donné que les phoques sont considérés par les pêcheurs comme très nuisibles puisqu'ils déciment les réserves de poissons et abîment également les filets, causant ainsi quelque dizaines de milliers de francs de dégâts chaque année.

Une semaine de safari-phoque coûte 390 dollars. Dans ce prix est inclus le trajet en avion depuis Oulo à Kalajoki, le séjour à l'hôtel, les transports aériens depuis l'hôtel jusqu'aux campements de base, la période de chasse et l'assurance.

Jean Sprecher

Informations portugaises . . .

Les Açores, pays de tourisme

La rencontre de MM. Nixon et Pompidou aux Açores a mis à la une les journaux de cet archipel qui, jusqu'alors, était surtout connu à cause de ses anticyclones.

Découvert par les navigateurs portugais au milieu du 15ème siècle, l'archipel est formé de 9 îles d'origine volcanique (Santa Maria, Sao Miguel, Terceira, Sao Jorge, Graciosa, Faial, Pico, Flores et Corvo) s'étendant sur 600 kilomètres dans l'océan atlantique et situées à environ 1400 kilomètres de Lisbonne. Elles bénéficient d'un climat atlantique tempéré – de 14° en hiver à 21° en été – et l'affabilité de leurs habitants est légendaire. Considérés par les spécialistes comme la réserve touristique de l'Europe, les Açores, où les quatre saisons se succèdent en une même journée et où les paysages offrent des contrastes saisissants mais tous d'une étrange beauté, séduisent déjà et séduiront demain les touristes à la recherche d'insolite. Pour les décrire, un journal helvétique a trouvé une formule particulièrement heureuse: «Mélangez la Suisse avec l'Irlande et vous avez les Açores».

Du nouveau en Algarve

SALVOR, Société propriétaire de l'Hôtel Alvor Praia, a décidé la construction en bordure de la plage Alvor, dans l'Algarve, d'une nouvelle unité hôtelière de 300 chambres.

Complexe touristique en Angola

Un important complexe touristique a été inauguré récemment dans l'île de Luanda, en Angola. Les gastronomes seront particulièrement gâtés puisqu'ils y disposeront d'un restaurant de cuisine européenne, d'un restaurant de cuisine chinoise et d'un troisième restaurant avec bar panoramique.

Madère connait un «Boom» touristique

Le nouveau Hilton International de 260 chambres, construit à Madère, a été inauguré officiellement le 1er septembre 1971. Situé à 5 km du centre de Funchal, il a été construit sur une falaise surplombant la mer. Doté d'une piscine d'eau de mer chauffée, d'un sauna et de deux tennis en dur, le dernier né des Hilton peut accueillir 545 hôtes. De son côté, la chaîne Sheraton inaugurera dans le courant de l'été 1972, un hôtel comprenant 310 appartements et chambres sur 16 étages. Il sera doté de trois piscines, dont une olympique d'eau salée et une pour enfants, ainsi qu'un sauna, un tennis et un mini-golf. Enfin, les dirigeants de l'importante chaîne américaine Holiday Inns viennent de visiter à Madère leur futur hôtel, dont la construction atteint déjà le dernier étage.

Nouvel hôtel à Lisbonne

Le nouveau Sheraton de Lisbonne ouvrira ses portes aux touristes dès cet été. Construit en plein centre de la capitale lusitanienne et à 15 minutes seulement de l'aéroport, cet hôtel comptera 401 chambres réparties sur 24 étages. Toutes seront dotées de l'air conditionné, salles de bain et radio. Outre une piscine, le Sheraton offrira à ses clients des salles de conférence, un dancing, etc. Par ailleurs, un motel dépendant de la chaîne Holiday Inns est présentement en construction à proximité du circuit automobile de l'Estoril, et son inauguration est prévue avant la fin de 1972.

Le Berkeley, nouveau palace londonien

Un nouvel hôtel de grand luxe vient d'être ouvert à Londres. C'est le Berkeley, dernière création du groupe Savoy, qui comprend également, outre ce célèbre hôtel, le Claridge et le Connaught, tous à Londres. Situé à Wilton Place, dans le quartier aristocratique de Belgravia, il se veut d'une classe supérieure à tous les nouveaux hôtels, de conception plutôt utilitaire, érigés dans la capitale britannique ces dernières années. Il remplace un autre hôtel du même nom, beaucoup plus petit et moins moderne, situé au coin de Piccadilly et de Berkeley Street. Il comprend 300 lits (au lieu de 100 dans l'ancien Berkeley). Toutes les chambres, qui sont spacieuses et aménagées avec le plus grand confort, comprennent naturellement leur propre salle de bains (certains appartements en ont plusieurs), la télévision, la radio, et l'air conditionné réglable par le client. Certaines ont des patios ou des terrasses.

Un restaurant élégant, comprenant 110 places, une salle de bal et de banquets pour 200 à 350 personnes selon l'utilisation, des salons privés, une piscine sur le toit, avec plafond escamotable par beau temps, une sauna, un cinéma très «select», une «boîte de nuit», complètent le nouveau Berkeley. Les plans en ont été dressés, sous la direction de Sir Hugh Wontner, PDG du groupe, par l'architecte Brian O'Rorke, de l'Académie Royale, et le manager en est M. Charles Fornara, qui dirigeait déjà l'ancien Berkeley. Les prix vont de 12 £ à 32 £ par personne et par nuit. Un appartement de plusieurs pièces particulièrement luxueuses, dit Pavillion Suite, coûte même 60 £ par jour.

R. E.

Des vacances de pirates aux Caraïbes

(Traffic) Le touriste d'un pays continental les admire dans les ports de mer où ils font escale, ces fiers voiliers bien entretenus, prêts à prendre le large et qui semblent n'attendre qu'un signe de leur propriétaire pour lever l'ancre et voguer vers quelque but de vacances romantique. Et peut-être ce touriste pense-t-il qu'il faut avoir une bien belle fortune pour s'offrir un tel bateau de rêve...

Le yacht se démocratiserait-il?

Même si l'on n'a pas l'intention d'acheter pareil yacht, une croisière à son bord ne revient pas aussi cher qu'on pourrait le croire, et encore dans un coin du monde le plus idéal pour les vacances, dans la mer des Caraïbes. Le bureau de voyages Kuoni SA, travaillant en collaboration avec diverses entreprises de location de yachts, a maintenant la possibilité de louer de telles embarcations, équipage et capitaine inclus. A noter que le prix de cette croisière comprend également le vol de Zurich aux Antilles et retour.

Ces vacances sont encore plus agréables quand on les passe entre amis, entre membres d'un Yachting Club par exemple. Selon leur taille, ces yachts à voiles peuvent prendre de 2 à 16 passagers. Les ports de St-Vincent, Sainte-Lucie et Antigue sont les points de départ des croisières, mais le but est laissé au choix des passagers. Ceux-ci, selon l'humeur, peuvent passer des journées magnifiques à voguer, pêcher, se baigner dans les eaux cristallines de la mer des Caraïbes, pique-niquer sur des plages tellement isolées qu'on ne peut s'empêcher de penser à Robinson, ou faire des excursions sur les îles romantiques aux paysages enchanteurs et où vit une population enjouée.

La gastronomie à Londres...

Ayant fait mention dans ces chroniques (10 février 1972) de la récente ouverture du Grand Véfour à Londres, il n'est que juste d'évoquer également deux autres restaurants français à Londres qui sont couverts d'éloges dans la nouvelle édition du guide gastronomique précité.

L'un, «Le Gavroche» (61, Lower Sloane Street) a été fondé il y a quelque cinq ans par les frères Albert et Michel Roux. Albert est l'un des 170 maîtres-cuisiniers de France et membre de l'Académie culinaire française. Son frère et lui sont issus d'une famille bourguignonne où la cuisine a été tenue en honneur depuis des générations, et ils ont fait leur apprentissage dans de grandes maisons telles que l'ambassade de France à Londres et celle de Grande-Bretagne à Paris, ainsi que chez les Rothschilds. Le Gavroche est dédié à la haute cuisine la plus raffinée, et les prix sont en conséquence parmi les plus élevés de la capitale, ce qui ne l'a pas empêché, au contraire, d'être un succès étourdissant, grâce surtout à ses splendides spécialités, telles que le soufflé Suissesse, la sole soufflée Germaine, le caneton Gavroche, le sablé aux fraises, et bien d'autres. Les frères Roux ont également créé, dans la city londonienne, le restaurant Poulbot et la brasserie Benoits, dont le succès n'est pas moindre.

Presque en même temps qu'eux, le jeune maître-queux français Jean-Jacques Figeac et son colègue suisse Bernard Caen, maître d'hôtel, riches seulement de leur expérience et de leur savoir-faire, créaient dans le quartier très «dans le vent» de Chelsea, au 259 Fulham Road, un restaurant qu'ils intitulèrent «Le Français». Leur spécialité est... de n'en pas avoir, mais de présenter à leurs clients, chaque semaine, des menus différents basés sur celles de la quarantaine de régions françaises, accompagnées partout où c'est possible des vins locaux. Cette méthode (et la qualité de la cuisine) leur ont valu un très grand nombre d'habitués désireux de s'initier aux délices de la cuisine régionale française. Et ce n'est que justice.

L'Acropole, l'un des monuments touristiques les plus visités du monde, a été l'une des attractions de la Grèce à Pâques. Les vieilles pierres seront-elles un jour dépassées par les nouvelles? L'Histoire donne le béton... (Sautter)

...et à Birmingham

La grande cité industrielle de Birmingham fut longtemps sevrée de restaurants adéquats aux richesses qui s'y créaient. Il en va différemment aujourd'hui, grâce surtout à l'apport de restaurateurs étrangers – surtout italiens et chinois. Parmi les premiers, l'un des meilleurs est «La Capanna» (Hurst Street) créé par Luigi et Mario Reddi, qui offrent dans un cadre plaisant une cuisine italienne et internationale qui a reçu à juste titre les éloges enthousiastes du guide gastronomique.

L'autre est le restaurant cantonais «Slow Boat», créé, tout près du centre (Bull Ring) par le Dr S. S. Chang, qui a été accueilli avec non moins de ferveur par les inspecteurs du Guide; ils louent notamment son canard et son poulet rôtis, ses crevettes foo yong, son poisson à l'étuvée, son porc croquant, sa cave bien garnie, ainsi que son service aimable et bien stylé. Expérience faite, votre correspondant ne peut qu'approuver leur jugement: parmi les restaurants chinois d'Angleterre – et Confucius sait s'il y en a! – c'est certainement l'un des meilleurs.

R. E.

Premier congrès mondial de transport aérien et de tourisme

Le premier congrès mondial consacré au Charters et au tourisme se réunira à Madrid du 17 au 20 avril 1972, pour prendre acte des changements intervenus depuis 1944 – date de la signature de la convention dite de Chicago – et pour définir le rôle du transport aérien à la demande, au service du tourisme international.

Un communiqué émanant de Madrid précise que le congrès est patronné par le gouvernement espagnol et que les délégués des organismes internationaux et des gouvernements seront appelés à y jouer un rôle important. Des représentants des principales compagnies aériennes et des aéroports participeront à ce congrès, ainsi que des agents de voyages, des hôteliers et des représentants de la clientèle des Charters.

Le congrès mondial de Madrid s'efforcera de déterminer les zones de préoccupations communes en se fondant sur les faits.

3 gaspillages et 3 profits

(ATS) – La conférence des Nations Unies sur l'environnement, qu'il tiendra du 5 au 16 juin à Stockholm avec la participation de la Chine populaire a été baptisée par les Chinois la «Conférence des 3 gaspillages et des 3 profits».

Les 3 gaspillages sont la pollution de l'air, la pollution de l'eau et le gaspillage des résidus et les 3 profits sont le recyclage de ces 3 gaspillages dans le but de les utiliser. En Chine, une ordonnance a été diffusée à tous les échelons jusqu'à la commune. Elle prescrit qu'aucune fabrique n'est autorisée à fonctionner tant qu'elle n'a pas résolu ses 3 problèmes.

La Chine accorde une grande importance aux problèmes de la pollution et a adopté, à cet égard une attitude totalement différente de celles des autres nations industrielles. Plusieurs organismes ont été créés pour la protection de l'environnement spécialement pour préparer la conférence de Stockholm.

Gentillesse et bon accueil

L'Office Britannique du tourisme vient de se livrer à une enquête intéressante: il a demandé aux touristes américains et canadiens venus en Angleterre l'an dernier ce qui les y avait attirée. Près d'un tiers des Américains ont répondu que la principale raison était son aimable et accueillante population. En second lieu venaient ses sites et monuments historiques (30 %), suivis par ses beaux paysages verts (23 %). Pour les Canadiens, la proportion était un peu différente: 33 % étaient attirés par ses «associations historiques», 27 % par la gentillesse de la population et 22 % par la verdure de ses beaux paysages.

Américains et Canadiens se ressemblaient toutefois en ceci qu'après la visite des sites et monuments, leur occupation favorite était «le shopping». Près de la moitié étaient allés au théâtre et trois quarts d'entre eux avaient visité les musées et galeries d'art.

Presque tous avaient séjourné à Londres pendant une bonne partie de leur voyage; les autres villes visitées par eux étaient (par ordre de popularité) Stratford sur l'Avon, Oxford, Windsor, Edimbourg, Bath, Cambridge et Cantorbéry.

Le nombre des visiteurs américains en Grande-Bretagne en 1971 a été de 1 700 000, soit un quart du nombre total des touristes; ils y dépensèrent environ 170 millions £ et fournirent ainsi la plus grosse quote-part des recettes du pays en dollars.

R. E.

Sur les pas de Livingstone

Le nouveau programme de l'Agence Thomson Holidays pour l'hiver 1972/73 comprend une innovation assez surprenante: des voyages de trois jours à Moscou (Hôtel Intourist) pour 29 £ tout compris, notamment deux excursions. L'agence escompte que 5000 personnes y prendront part. Les autres destinations sont l'Espagne, l'Italie, le Portugal, la Grèce et la Tunisie.

Toutefois, le prix de l'originalité revient certainement à l'agence Cook, qui propose pour le 10 août 1972 un voyage unique d'un mois sur les traces de l'explorateur et missionnaire David Livingstone (1813–1873): partant de sa ville natale de Blantyre en Ecosse, les voyageurs se rendront d'abord au Malawi (anciennement Nyassaland) par jetliner, de là au cap Maclear, qu'il découvrit en 1861 et qui fut le siège de sa première mission. Ils visiteront également les chutes Victoria en Zambie (vues par lui pour la première fois en 1865) et resteront trois jours dans ce pays à explorer les réserves de bêtes sauvages dans la vallée de Louangwa. Le coût? 500 £ tout compris.

R. E.

Nouveau guide gastronomique

L'édition 1972 du «Good Food Guide», publié par la Consumers Association et la maison d'édition Hodder & Stoughton vient de paraître, sous la rédaction de Christopher Driver. C'est sous bien des rapports, mais avec certaines réserves, un excellent guide gastronomique à travers les Iles Britanniques. D'abord, placé qu'il est sous les auspices de l'Association des Consommateurs, qui se veut rigoureusement impartiale et cherche avant tout à protéger ceux-ci, on peut se fier aux éloges toujours très nuancés qu'il décerne. D'autre part, il est rédigé de façon amusante, un peu à la façon de Gault et Millau, et il contient d'utiles renseignements sur les châteaux et autres propriétés du National Trust à voir en Grande-Bretagne, des cartes routières et des plans, ainsi qu'un lexique culinaire.

La principale critique à lui adresser est la sélection arbitraire des établissements qu'il mentionne: certaines maison de tout premier ordre, telles que Claridge, le Ritz, l'Ecu de France, Prunier et bien d'autres en ont été délibérément exclues pour faire place à des gargotes dont tout ce qu'on peut dire est qu'elles font de leur mieux.

R. E.

La demande touristique a triplé à Singapour

(UIOOT) De 1967 à 1970, le volume des trafics touristiques, tel que l'indiquent les chiffres ci-après a presque triplé: à Singapour où l'on comptait près de 205 000 arrivées en 1967, 410 000 en 1969 et 525 000 en 1970. Le «Singapore Touriste Promotion Board» estime que le nombre des arrivées touristiques aura atteint 1 million en 1975. Cette estimation se base entre autres sur la progression des revenus dans les principaux pays générateurs dont les Etats-Unis d'Amérique, le Royaume-Uni, l'Australie, l'Indonésie, le Japon, la Malaisie, ainsi que sur l'évolution du tourisme dans la même région, par exemple à Hong-Kong, à Taiwan et en Thaïlande.

De 1968 à 1970, la construction de nouvelles unités hôtelières a exigé la création de 3500 emplois nouveaux. On estime que d'ici à la fin de 1975, l'hôtellerie aura besoin d'environ 12 000 travailleurs supplémentaires. Actuellement le gouvernement achève la construction d'une nouvelle école hôtelière, qui, selon toute probalilité, pourvoira aux besoins en main-d'oeuvre d'une quarantaine de nouveaux hôtels en 1971 et 1975.

Stellenangebote Offres d'emploi

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

Grand Hotel Europe, 6000 Luzern

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

Commis de cuisine

Chefs und Demi-chefs de rang
(Englisch)

Commis de rang

Wäscher(in)

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

8856

Wir suchen für untenstehende Hotels noch folgende Mitarbeiter für die Sommersaison 1972

Eintritt: 1. bis 15. Mai

Hotel Gornergrat Zermatt-Dorf
Commis de cuisine
Chefs de partie

Hotel Mont-Collon Arolla (VS)
Commis de cuisine
Chef de cuisine
(evtl. Chef de partie mit langjähriger Erfahrung)

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

H. Fretz, Hotel Gornergrat
3920 Zermatt-Dorf

3333

---

hôtel des masques
1972 Anzère
Suisse romande VS
Tél. (027) 2 63 83

Dans la nouvelle station d'Anzère près de Crans-Montana s'élève le nouvel hôtel de vos rêves de tout premier rang «DES MASQUES» avec 90 lits et une ambiance unique. Piscine chauffée aussi à la disposition de nos collaborateurs. Ouverte toute l'année. Pistes de ski formidables. Clientèle exigeante.

Nous cherchons pour la saison d'été ou à l'année

chef de réception

secrétaire
de langue française

portier de nuit

Anzère est jeune – ainsi sont aussi les employés de l'Hôtel des Masques. Si vous vous sentez capable de vous intégrer dans notre groupe, nous serions heureux de recevoir votre offre munie de vos certificats et d'une photo.

2757

Restaurant de la Grappe
2000 Neuchâtel

cherche pour tout de suite ou date à convenir

une sommelière ou sommelier
(débutant(e) accepté(e)

Salaire fixe plus cratification.

Faire offre à L. Marini, tél. (038) 33 26 26.

3386

Internationales Kur- und Badehotel

sucht in Jahresstellung:

Grill- oder Stüberlkoch

Gardemanger

Küchenkassiererin

Chef de rang

Barmixer

Portier

Offerten mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte unter Chiffre PO 23000 an Publicitas, 1002 Lausanne.

SEILERHOTELS seiler ZERMATT

Hotel Mont Cervin, Zermatt

sucht für die Sommersaison:

Sekretärin/Korrespondentin
(mit Mithilfe an der Réception)
Eintritt 15. April 1972 oder nach Uebereinkunft. Sprachenkenntnisse und gutes Maschinenschreiben unumgänglich.

Per 1. Juni 1972:

Réceptionist
(möglichst NCR)

Commis de rang

Commis de cuisine

Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild und Angabe der Lohnansprüche erbeten an

Direktion Seilerhotels Zermatt, 3920 Zermatt.

3366

Assistant Manager

Zambia – Africa

Ideally, successful candidate would be about 30 years old, with working knowledge of english have hotel School diplomas, several years practical experience in administration of 150 bed Hotel.

2 years contract. Return faire paid. Bonard and lodging. Interviews will be conducted erly may 1972.

Offres under chiper 3390 to Hotel-Revue, 3001 Berne.

Hotel Post, 7504 Pontresina

sucht auf Anfang Juni

1. Koch

Koch, Serviertochter

Bürohilfe

Lange Sommer- und Wintersaison oder Jahresstelle.

Offerten an

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

3386

Regina

Bestbelegtes Erstklasshotel mit internationalem Publikum und vielseitigem Betrieb sucht

Réceptions-Sekretärin

Ihre Offerte würde mich freuen.

Jack Meyer, Direktor
Hotel Regina, CH-3823 Wengen

Wengen

P 05–21833

Hotel Pollux
3920 Zermatt

sucht

Saucier

Barmaid oder Barman

Kellner oder Serviertochter

Buffettochter oder -bursche

Serviertochter
für Raclettstübli.

Eintritt nach Uebereinkunft in Jahresstellen.

Telefon (028) 7 64 63
Direktor A. Bayard

3393

Hotel
Bären-Casino
5610 Wohlen

Wir suchen zu baldigem Eintritt

Serviertochter

Kellner

Guter Verdienst, freie Kost und Logis im Hause.

Tel. (057) 6 11 35

3359

Dynamisches Unternehmen des Gastgewerbes auf dem Platze Basel sucht per zirka 1. Juni 1972

Assistant manager

Gründliche Kenntnisse in Service und Personalführung und entsprechendes Auftreten mit Autorität im Sinne des modernen Teamworks werden als selbstverständlich vorausgesetzt.

Wir bieten Ihnen ein überdurchschnittliches Einkommen und freie Verpflegung, angenehmes Arbeitsklima in modernster, attraktiver Umgebung.

Senden Sie bitte Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an:

Postfach 1, 4000 Basel 3

P 03-218

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

hier abtrennen

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

Hotel Bären-Casino 5610 Wohlen

Wir suchen zu baldigem Eintritt

Barmaid

für unsere Bar.

Guter Verdienst.
Freie Kost und Logis im Hause.

Telefon: (057) 6 11 35

3358

St. Moritz – St. Moritz – St. Moritz

Zu einem modernen Betrieb gehört ein modernes Team

Wollen Sie dazu gehören ab Mai – Jahresbetrieb

Assistant manager

Aide de la patronne

Chef de service
(auch Chefin)

Barman oder Barmaid

1. Sekretärin

2. Sekretärin/Praktikantin

Restaurationstöchter/-kellner

Hotel Bellevue 7500 St. Moritz

3 Restaurants – Alle Zimmer mit Bad oder Dusche.

Telefon (082) 3 37 31

3369

Hotel Schweizerhof Basel

sucht sprachenkundige

Barmaid

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten an P. Götzinger, Tel. (061) 22 28 33.

3363

Hotel Engiadina ZUOZ

Gesucht in junges Team von Mitarbeitern:

Serviertochter
für Restaurant
ab 15. April oder nach Uebereinkunft

Portier/Concierge
ab 1. Mai, Fahrausweis erwünscht

Koch
neben Chef, ab 15. Mai oder nach Uebereinkunft.

Senden Sie Ihre Offerte an:

A. Stoffel, Hotel Engiadina, 7524 Zuoz
oder telefonieren Sie uns, Tel. (082) 7 13 55.

OFA 56676006

Gasthof zum roten Löwen
Hildisrieden (Lu)

Wir suchen junge, freundliche und fachkundige

Restaurationstochter

Gut eingerichteter Betrieb – Hoher Verdienst.

J. Schnarwiler, Tel. (041) 99 18 88

OFA 62610530

Tessin
Albergo Losone
(Hotel 1. Klasse, 100 Betten)

und Dancing
Casa Rustica
(bei Ascona)

sucht in Saison- oder Jahresstelle (Februar bis November):

Chef de rang

Restaurationstochter

Restaurationskellner

Koch in grössere Brigade

Offerten an Familie Glaus-Somaini, Hotel Losone, Telefon (093) 2 15 01.

3364

Schloss Mammern
8265 Mammern am Bodensee

Wir brauchen nur noch einige wenige Mitarbeiter, um unser zum Teil langjähriges Team zu vervollständigen:

Küche:	**Commis entremetier**
Service:	**Commis de rang** oder **Anfangssaaltochter**
Etage:	**Zimmermädchen** Anfängerinnen werden angelernt
Lingerie:	**Lingeriemädchen** auch Anfängerinnen

Wir bieten:

- eine lange Saison – April bis November,
- überdurchschnittlichen Verdienst,
- geregelte Arbeitszeit,
- modernen Arbeitsplatz.

Bewerber melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen bei der Direktion. Tel. (054) 8 65 71.

3354

Gesucht

Alleinkoch

für die Sommersaison. Beginn Anfang bis Ende September.

Hoher Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit zugesichert.

Nähere Auskunft erteilt

Fam. T. Gervasi-Hegglin
Restaurant Bahnhof
7749 Alp Grüm, Tel. (082) 5 03 18

3346

Welche

zwei jungen, flotten Arbeitskolleginnen

möchten gerne in gutgehendem Restaurant, Nähe Zürich und Winterthur im gleichen Betrieb

im Service

tätig sein?

Jahresstelle, sehr hoher Verdienst. Zimmer vorhanden. Eintritt 1. Mai oder früher.

Offerten erbeten an

Fam. E. Brönnimann, Küchenchef
Restaurant Haldengut,
Effretikon/ZH, Tel. (052) 32 18 94
(ab 8 bis 12 Uhr mittags)

3351

Möchten Sie gerne in einem modernen und lebhaften Betrieb, bei sehr gutem Verdienst (Service inbegriffen) und kurzer Arbeitszeit als

Serviertochter

Kellner oder Service-Aushilfe

tätig sein?

Wir sind ein junges, aufgeschlossenes Team und legen Wert auf eine angenehme, kameradschaftliche Arbeitsatmosphäre.

Auf Wunsch stehen moderne Einzelzimmer mit Bad und Fernsehen zur Verfügung.

Melden Sie sich bitte bei

Hr. W. Lisak, Restaurant
Speichergasse 37, 3000 Bern,
Tel. (031) 22 12 87

P 05-10107

Hotel Bernina, Pontresina

Für unseren vielseitigen Betrieb suchen wir eine tüchtige Sekretärin mit Hotelfachkenntnissen als

Direktions-Assistentin

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an: Ch. Schmid, Hotel Bernina, 7504 Pontresina, Tel. (082) 6 62 21.

3375

Als kleine Pension in Bern suchen wir eine

hauswirtschaftliche Mitarbeiterin

die auch befähigt ist die Leiterin zu vertreten.

Nähere Auskünfte erteilen wir gerne unter Tel. (031) 42 41 35.

3371

Rietbad

Wir suchen auf 1. Mai oder nach Uebereinkunft

Küchenchef/Alleinkoch

Jungkoch

Serviertochter oder Kellner

Aide patronne/Bürohilfe

Offerten bitte an

Hotel Kurhaus Rietbad,
Tel. (074) 4 12 22.

3367

Genfersee – Hôtel de Sonloup

sucht für die kommende Sommersaison (Ende April bis Ende Oktober) flinke

Serviertochter

mit einigen Französischkenntnissen. Guter Verdienst und angenehmes Arbeitsklima.

Eintritt am 28. April 1972.

Offerten sind zu richten an die Direktion des

Hôtel de Sonloup, 1833 Les Avants-sur-Montreux, tél. (021) 61 34 35.

3361

Gesucht in neues, guteingerichtetes Hotel-Restaurant

Zimmermädchen

Küchenbursche

Sehr guter Lohn, geregelte Freizeit, Zimmer im Hause.

Melden Sie sich bitte bei:

Fritz Grunder, City-Hotel
8134 Adliswil, Tel. (01) 91 85 77.

3347

Gesucht nach Luzern 15. April/1. Mai, versierter, tüchtiger

Küchenchef

Lebhafter Hotel- und Restaurationsbetrieb. Kleine, tüchtige Brigade, Jahresstelle.

Offerten bitte an

Felix Waser, Hotel Untergrund
6003 Luzern. Tel. (041) 22 47 51

3377

Hotel Beauregard
3803 Beatenberg

sucht auf 1. Mai oder nach Uebereinkunft

1 Serviertochter
oder
1 Kellner
1 junge Tochter
für Buffet und Service-Ablösung
(auch Anfängerin)

Offerten bitte an

Familie E. Bhend, Hotel Beauregard, 3803 Beatenberg, Tel. (036) 41 13 41/42

3362

Berghaus Eggli, Gstaad

sucht

Gerant oder Ehepaar

für Sommer- und Wintersaisonbetrieb (Jahresstelle).

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Interessenten sind gebeten, Auskünfte einzuholen und ihre Offerte einzureichen bis spätestens 22. April 1972 an die

Eggli Gondelbahn AG, Postfach 85, 3780 Gstaad

3360

---

seiler

Spezialitäten-Restaurant Seilerhaus

sucht per 15. Mai 1972 oder nach Uebereinkunft:

jüngeren Chef de cuisine
(kleine Brigade)

Commis de cuisine

Restaurationskellner

Serviertöchter

Buffetdame/-töchter

Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild und Angabe der Lohnansprüche an

Direktion Seiler Hotels Zermatt, 3920 Zermatt

3365

Gesucht tüchtiger

Koch

bankett- und à-la-carte-kundig, auf 1. Juni oder nach Uebereinkunft.

Hotel Lindenhof, Arbon (071) 46 16 05

3356

Agenzia di collocamento per l'industria alberghiera
Stellenagentur für das Gastgewerbe
tel. 093 334281
POSTIC
6600 LOCARNO-MURALTO
Via Dr. Scarani 1

sucht für das Tessin

Night-Club-Portier
(Ascona)

Serviertöchter/Kellner

Barmaids

3348

Gesucht erfahrener, tüchtiger

Koch oder Köchin

sowie

Hilfskoch oder -köchin

in gepflegten, gutgehenden Betrieb. Gut eingerichtete Küche. Jahresbetrieb. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Zimmer im Hause.

Landgasthof zur Ilge
8487 Zell bei Winterthur
Fam. W. Kohler, Tel. (052) 35 14 29

P 41-438

Wienerwald
Ihr Arbeitsplatz

Wo wollen Sie arbeiten? Wienerwald-Restaurants finden Sie in Europa, USA und in der Schweiz: In Zürich 2, in Feusisberg, in Basel, in Luzern und Winterthur. Eine erfreuliche Bilanz von Restaurantseröffnungen innerhalb einer 18jährigen Entwicklung. Wollen Sie mit uns vorwärtskommen?
Gastwirte, ausgebildete Kellner, Köche oder Lebensmittelkaufleute mit Wirtepatent im Alter zwischen 25 und 40 Jahren werden von uns als

Geschäftsführer

eingestellt und mit der Leitung unserer Restaurants beauftragt oder vorher im firmeneigenen Personalausbildungszentrum fachlich «Wienerwald»-geschult. Wir bieten alle arbeitsvertraglichen Vorteile eines grossen Restaurantskonzerns und berufliche Zukunft.

Richten Sie bitte Ihre schriftliche Offerte mit Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien und der Kopie des Wirtepatentes an unsere Personalabteilung. Oder rufen Sie uns an. Wir werden mit Ihnen einen Termin für ein persönliches Gespräch vereinbaren.

112

Wienerwald Betriebs AG
8835 Feusisberg SZ
Telefon 01 76 25 92

Für unser Restaurant «Im Herzen von Zürich» suchen wir einen jungen, tüchtigen

Saucier

welchem wir die Gelegenheit bieten, eine fortschrittliche Küchenführung und -planung in modernen Arbeitsräumen mit neuzeitlichen Apparaten kennenzulernen.

Für den Restaurant- und Barservice suchen wir

Service-Hostessen/ Stewards

Auch wenn Sie noch nicht über genügend Erfahrung verfügen, sich aber bei

geregelter Arbeitszeit,
Weiterbildung,
guten Verdienstmöglichkeiten und
ausgebauten Sozialleistungen

für eine dieser Stellen interessieren, so rufen Sie uns an.

MÖVENPICK PARADEPLATZ
Paradeplatz 4, 8001 Zürich, Telefon (01) 25 52 52

P. S.: Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine Unterkunft in einem unserer Personalhäuser zur Verfügung.

P 44–61

MÖVENPICK

Hotel Waldhaus
7514 Sils-Maria

220 Betten – Hallenbad

Gesucht für lange Sommersaison von Anfang Juni bis Anfang/Mitte Oktober 1972:

Büro:	**Kassier-Sekretär(in)** (Sweda)
	Maincourantier-Sekretär(in) (Maincourante-Sweda, Korrespondenz usw.) Eintritt Ende April 1972 oder nach Uebereinkunft.
Etagen:	**Etagengouvernante** (evtl. Anfängerin)
	Zimmermädchen/Tournante
	Hilfszimmermädchen
Saal:	**1 Barman und Hallenchef**
	1 Bar- und Hallencommis
Küche:	**1 Chef saucier/Sous-chef**
	1 Chef gardemanger
	3 Commis de cuisine
	1 Kochlehrling (Saisonlehre)
Economat/ Office:	**1 2. Economat/Office-Gouvernante**
	1 Hilfskaffeeköchin

Bei entsprechenden Leistungen und gegenseitigem Einverständnis auch Winterstelle zugesichert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an Herrn R. Kienberger.

3380

HOTEL ESPLANADE, 6601 LOCARNO

Für die Sommersaison 1972 suchen wir noch

Chef garde-manger

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto erbeten an

HOTEL ESPLANADE, 6601 LOCARNO

3381

Gesucht

Chef de service

in Spezialitätenrestaurant für Hotel Nähe Bahnhofstrasse Zürich.

Offerten mit Unterlagen erbeten unter Chiffre 3397 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotel Engadinerhof, 130 Betten,
7550 Bad Scuol

Für die kommende Sommersaison sind noch folgende Posten zu besetzen:

Küche:	**Chef saucier**
	Chef de partie
Tages-Bar:	**Anfangsbarmaid oder Serviertochter**
Bar-Dancing:	**Barmaid**
	Serviertochter
Economat:	**Gouvernante**
Saal:	**Kellner**
	Tochter

Offerten sind mit den üblichen Unterlagen an die Direktion zu richten. Tel. (084) 9 14 41.

3238

★★★
DERBY WIL

Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle

Restaurationstochter
für gepflegten A-la-carte-Service

Barmaid
(auch Anfängerin) für Diskothek

Hostess-Disc Jockey
(auch Anfängerin)

Snack-Bar-Kellner oder -Serviertochter

Wussten Sie, dass Wil eine attraktive kleine Stadt ist, mit Schwimmbädern, Tennisplätzen, Golf, Minigolf, Dancings, Warenhäusern, 20 Minuten von St. Gallen, 40 Minuten von Zürich und eine halbe Stunde vom Bodensee.

Wenn Sie in einem modernen, sehr vielseitigen Betrieb arbeiten möchten, dann rufen Sie uns an.

Telefon (073) 22 26 26 und verlangen Sie Herrn Schmid.

Derby Hotel am Bahnhofplatz
9500 Wil

3341

HOTELS · RESTAURANTS · BARS · TRAITEURS CEM Garten Hotel
Stadthausstrasse 4 8400 Winterthur

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir für sofort oder nach Vereinbarung

Hotelsekretär(in)

in Jahresstelle. Sprachenkundig, Kenntnisse der NCR 42 erwünscht.

Offerten bitte an die Direktion Garten-Hotel Winterthur, Telefon (052) 23 22 31.

3224

BAD ATTISHOLZ

Gesucht mit Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft

Restaurationskellner oder

Restaurationstochter
(evtl. Anfänger[in])

Commis de cuisine
Freie Station im Haus.

Offerten sind erbeten an Herrn Direktor G. Dörfler,

Hotel Bad Attisholz,
4533 Riedholz/Solothurn,
Telefon (065) 2 20 26.

3002

Personalmangel?

Der SHV vermittelt Ihnen Studenten

Die Stellenvermittlung SHV verfügt über eine grosse Anzahl Anmeldungen ausländischer

Studentinnen und Studenten

die für die Monate Juni, Juli und August 1972 eine Beschäftigung suchen. Vertragsdauer in der Regel zwei Monate.

Ferner steht eine Anzahl ausländischer

Praktikanten

(Hotelfachschüler) zur Weiterausbildung in Küche, Service, Halle und Etage zur Verfügung. Vertragsdauer: höchstens 6 Monate.
Sofortige Anmeldung unbedingt erforderlich.

Melden Sie Ihre Wünsche bis zum

14. April 1972

unter Telefon (031) 25 72 22 an.

Für Studenten Frau Modosi verlangen, für Praktikanten Fräulein Bayard.
Schweizer Hotelier-Verein, Stellenvermittlung

3405

Liestal Schützenstube

Schützenstube Liestal

sucht für ihre Kellerbar **«Le Pompon»** eine charmante, an selbständiges Arbeiten gewohnte

Barmaid

(Jahresstelle)

Wir bieten nettes Arbeitsklima und Garantielohn.

Rufen Sie uns bitte an:

Telefon (061) 91 08 08, Familie Tüller, Schützenstube Liestal.
(Montag geschlossen.)

OFA 61835007

KONGRESSHAUS SCHÜTZENGARTEN
SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT ST. GALLEN

sucht:

Chef de partie

Tournant und Garde-manger

in mittlere Brigade.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Evtl. auch aushilfsweise.

K. H. Frunz, Telefon (071) 24 71 71

3396

Hotel-Restaurant Beau-Site
3800 Interlaken

sucht für lange Sommersaison, eventuell Jahresstelle

Restaurationstöchter

Buffettochter

Eintritt nach Vereinbarung

Offerten an Fritz Ritter, Hotel Beau-Site, 3800 Interlaken, Telefon (036) 22 81 81.

3209

NEUCHATEL Hôtel SUISSE
Beaulac
1er rang A - Télex 35122 - ☎ 038 25 88 22 P

cherche pour le 15 avril

secrétaire de réception

personne qualifiée parlant français, allemand, anglais.
Connaissance de NCR 42. Place à l'année ou de saison.

Faire offres avec références à la direction.

2914

Wir suchen für unser kleines **ERSTKLASSHOTEL** mit **SPEZIALITÄTENRESTAURANT** im Tessin, mit Eintritt zum 1. Mai,

Büropraktikantin/Aide du patron

zur Mithilfe im ganzen Betrieb.

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit, gute Unterkunft, angenehmes Betriebsklima.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten unter Chiffre 3231 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotel
Butterfly
Kreuzstr. 40, 8008 Zürich

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft:

Chef de partie
Commis de cuisine

Für Ausländer Saisonbewilligung vorhanden.

Offerten bitte an die Direktion.
Tel. Auskunft (01) 47 42 70.

3230

Hotel Euler, 4002 Basel

sucht in Jahresstellen

Sekretär(in)
für die Réception, NCR-42- und sprachenkundig

Anfangssekretär(in)
für die Kontrolle (später Réception)

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Commis de bar
Chef de garde
Chef entremetier
Commis de cuisine
Chasseur
für die Halle

Offerten erbeten an die Direktion.

3226

Chef de réception

Wir suchen einen tüchtigen Manager, der unser Erstklasshotel (Garni, 45 Betten) selbständig führen möchte. Eröffnung zirka Mai 1972.

Wir bieten: den Leistungen entsprechendes hohes Gehalt.

Hotel Restaurant Fondue-Keller
Limmatquai 70, 8001 Zürich
Tel. (01) 34 34 55, H. Altorfer-Müller.

Mosse 97-81504

In Flims-Waldhaus

sucht neueres Garni-Hotel in Saison- oder Jahresstelle

Büropraktikantin
Serviertochter
(lebhaftes Café-Restaurant)
Buffettochter

Wir bieten zeitgemässe Entlöhnung, geregelte Arbeitszeit und legen Wert auf angenehmes Arbeitsklima. Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten erbeten an F. Grob
Garni-Hotel «Flimserhof»
7018 Flims-Waldhaus GR,
Tel. (081) 39 17 31

3217

A Genève

Mehrere Bars und Clubs suchen ständig

Barmaids und Anfängerinnen

Wenden Sie sich an **«Stardust», 6, rue de Fribourg, Genève,** oder Tel. (022) 32 87 05, ab 17 Uhr.

P 18-310115

Wir suchen nach Zermatt für sofort oder nach Uebereinkunft

1 Angestellte
zur Mithilfe in der Kantine.

Wir bieten: gute Entlöhnung, freie Kost und Logis, schönes Zimmer mit Bad.

Anfragen bitte an:

Schnydrig Hoch- und Tiefbau AG
3920 Zermatt, Tel. 028/7 73 23/7 77 29

P 36-012925

Hôtel de l'Etoile, Charmey
station été-hiver, cherche

1 serveuse
1 fille ou un garçon

Horaires et congés réguliers, vacances payées, nourri, logé, vie de famille assurée.

Famille J. et C. Mauron, chef de cuisine,
téléphone (029) 7 11 17.

P 17-13653

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 67.812.003

Wir suchen für die Sommersaison oder in Jahresstelle eine sprachenkundige

Sekretärin
(auch Anfängerin)

für sehr vielseitigen, selbständigen Posten.

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

3384

Gesucht in Speiseservice, gewandter

Kellner oder Serviertochter

Sehr guter Verdienst. Jahresstelle. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Zimmer im Hause.

Landgasthof zur Ilge
8487 Zell bei Winterthur
Fam. W. Kohler, tel. (052) 35 14 29

P 41-438

Wir suchen auf 1. Mai 1972 jüngere, aufgeschlossene und absolut **sprachenkundige**

Sekretärin

Sehr gutbezahlte Jahresstelle.

Offerten mit Foto und Zeugnis an:

Hotel Regina-Aradel, Mittelstrasse 6
3000 Bern, Tel. (031) 23 03 05

P 05-9081

Wienerwald
Ihr Arbeitsplatz

Für unser neu erbautes Hotel/Restaurant über dem Zürichsee suchen wir zur Vervollständigung unseres Personals

Nachtportier
(auch ältere Herren)
Etagenportier oder
Hausburschen und
einen Jungkoch

Wir bieten Ihnen die Vorteile eines grossen Restaurantskonzerns, wie gute Bezahlung, freie Kost und Logis und geregelte Arbeitszeit usw.

Am besten rufen Sie uns unverbindlich an. Verlangen Sie Herrn Kössler.

112

---

tourotel
Wienerwald
Ihr Hotel-Restaurant
Feusisberg SZ Tel. 01 76 24 64
Discothek im Nebengebäude

Motel Mon Abri, Merligen

sucht für lange Sommersaison Frau oder Tochter als

Hilfsköchin
Serviceaushilfen
sowie
Officemädchen

Hoher Verdienst und geregelte Freizeit.

Offerten an:

Familie Fritz Wyler
Mon Abri
3658 Merligen, Tel. (033) 51 13 99

P 05-21736

Wir suchen in lange Sommersaison oder Jahresstelle tüchtigen und initiativen

Koch (Chef remplaçant)

in kleine Brigade unseres Spezialitätenrestaurants im Fürstentum Liechtenstein (auch Ausländer).

Offerten an
Dir. Hotel Dux, 9494 Schaan (FL), Tel. (075) 2 48 78.

3403

Gesucht nach BERN

Kochlehrling

in Hotel- und Stadtrestaurant.

Möglichkeit für eine gründliche Berufsausbildung bei abwechslungsreicher Betätigung für seriösen, aufgeweckten Jüngling.

Angenehmes Arbeitsklima und gute Bedingungen.

Sich bitte melden

Hote-Restaurant National,
3001 Bern, Tel. (031) 25 19 88

3282

Hotel-Restaurant
Bad Attisholz
Solothurn

Gesucht AUSHILFE für einige Wochen

1 Kellner oder Serviertochter

1 Commis de cuisine oder Chef de partie

Offerten sind erbeten an Herrn Direktor **G. Dörfler, Hotel Bad Attisholz, 4533 Riedholz/Solothurn, Tel. (065) 2 20 26.**

3274

HOTEL *Central*
ZÜRICH

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

2 Chefs de partie
2 Commis de cuisine

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, interessante und überdurchschnittliche Salarierung.

Bei Eignung Dauerstellung mit guten Aufstiegsmöglichkeiten und Personalfürsorgestiftung.

Sie erreichen uns unter Tel. (01) 32 68 20.

Bitte verlangen Sie Herrn Ziegler oder Paul Maier.

3268

Hotel Säntis
9657 Unterwasser

sucht für lange Sommersaison

1 Serviertochter
1 Anfangsserviertochter
(15. April/1. Mai 1972)
2 Commis de cuisine
(15. Mai/1. Juni 1972)

Anfragen an:

E. Feiss, Direktor, Telefon (074) 5 21 41.

3401

Hotel-Restaurant Bellevue-Bären
Krattigen am Thunersee

sucht tüchtigen

Koch oder Alleinkoch
(evtl. Köchin)

für Sommersaison, evtl. Jahresstelle. Eintritt 1. Mai oder nach Vereinbarung. Guter Lohn. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Zimmer im Hause.

Offerten mit Lohnanspruch an
Familie Müller-Körber, Tel. (033) 54 39 29

3331

Hotel Bellevue
3855 Axalp (BO), Tel. (036) 51 15 21

sucht für Sommersaison

Saal-Restaurationstochter
Alleinportier
Zimmermädchen

Eintritt 1. Mai/1. Juni oder nach Uebereinkunft.

3260

Spirgarten
AM LINDENPLATZ ZÜRICH 9/48 · TELEPHON 62 24 00

Hotel Spirgarten, 8001 Zürich

Gesucht nach Uebereinkunft in mittlere Brigade

Chef de partie

Zeitgemässe Entlöhnung, angenehmes Arbeitsklima.

Anfragen sind erbeten an die Direktion W. Greiner, Tel. (01) 62 24 00.

3253

Eden-Hotel Spiez, Thunersee

80 Betten, sucht für die Sommersaison mit Eintritt Anfang Mai oder nach Uebereinkunft

Chef de partie
Commis de cuisine
Köchin neben Chef
Saalkellner
Saaltochter
Saalcommis
Economatgouvernante
evtl. Anfängerin.

Offerten sind zu richten an:
Eden-Hotel, 3700 Spiez, Tel. (033) 54 11 54.

3279

Grand Hôtel Crettex
Madame Crettex
1938 Champex-Lac,
tél. (026) 2 26 12

cherche pour la saison d'été 1972, entrée immédiate ou à convenir

une secrétaire-réceptionniste

P 36-90320

Hotel Balances-Bellevue
6002 Luzern

sucht für die Sommersaison (Mai bis Oktober)

Economat-Officegouvernante
Büropraktikant(in)
Demi-chefs de rang
Commis de rang
Buffettochter
Commis pâtissier

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Angabe der Gehaltsansprüche erbeten an die Direktion, Tel. (041) 23 18 33.

3402

Hotel Krone, Thun

Postfach 459, 3600 Thun, Tel. (033) 2 82 82

Ein Erstklasshotel lebt in erster Linie von erstklassigen Mitarbeitern. Darum suchen wir Sie, und darum sind wir auch bereit, Sie erstklassig zu behanden (zum Beispiel sympathisches Arbeitsklima und ein Lohn, für den es sich lohnt, sich einzusetzen).

Für lange Sommersaison oder in Jahresstelle suchen wir folgende Mitarbeiter mit Eintritt im April 1972 oder nach Uebereinkunft

Barmaid
(Garantielohn)

Chefs entremetier

Commis entremetier

Saucier, Garde-manger

1 oder 2 Kochlehrlinge

Serviertöchter oder Kellner
(Garantielohn)

Nehmen Sie unverbindlich schriftlich oder bis zur Eröffnung telefonisch (033/2 32 65) Kontakt auf.

Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständlich vertraulich behandeln.

P 05–21779

Buffet de la Gare, 3920 Zermatt

cherche à l'année ou à la saison un

entremetier et un commis de cuisine

Entrée le 30 avril ou à convenir.

Ecrire ou téléphoner à M. Kuonen, tél. (028) 7 71 26.

P 36–23822

Hotel Aarebrücke
Spezialitätenrestaurant
5233 Stilli bei Brugg

sucht für Saison- oder Jahresstelle selbständige, flinke

Restaurationstochter oder -kellner
für gepflegten A-la-carte-Service

Serviertochter
die den Speiseservice erlernen möchte

Küchen-/Officebursche

Wir bieten: überdurchschnittlichen Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Für weitere Auskunft bitte Telefon (056) 3 01 90.

2449

Polizeiamt der Stadt Zürich

Das **Quartieramt** sucht für das

Touristenlager Limmathaus, Zürich

für die Saison 1972 (19. Mai bis 17. September) gutqualifizierten, sprachenkundigen

Mitarbeiter

für Réception, Kassa und Aufsichtsdienst.

Wir bieten: gute Entlöhnung, selbständiges Arbeiten, geregelte Freizeit, Unfallversicherung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

Quartieramt der Stadt Zürich, Postfach, Uimbergstrasse 1, 8027 Zürich
Tel. (01) 36 17 81

Zürich, den 22. März 1972

Der Polizeivorstand
der Stadt Zürich

Mosse 9987406

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

sucht für lange Sommersaison, Eintritt Mitte Mai bis Anfang Oktober 1972:

Loge:	**Nachtportier/Concierge**
Küche:	**Chef entremetier** **Argentier**
Service:	**Commis de rang**
Bar:	**Barmaid (Bar Grischuna)**
Ablösung:	**Tournante**
Etage:	**Portier** **Zimmermädchen**

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

3192

Städt. Krankenhaus Rorschach
(am Bodensee)

Sie interessieren sich bestimmt für eine gut ausgebaute Küche, für regelmässige Arbeitszeit oder auch die Möglichkeit, sich in die Diätküche einzuarbeiten.

Wir möchten gerne Verbindung aufnehmen mit einer

Köchin

oder einem

jüngeren Koch
(neben Küchenchef).

Stellenantritt nach Uebereinkunft; Gehalt im Rahmen der kantonalen Normen (je nach Vorkenntnissen).

Eintritt in die Pensionskasse möglich.

Ihre Anfrage wird uns freuen.

Verwaltung Städt. Krankenhaus, 9400 Rorschach, Telefon (während Bürozeit) (071) 41 42 11

3215

Gutgehendes Hotel im Oberengadin

sucht

1 Küchenchef
(4½-Zimmer-Wohnung verfügbar)

1 Commis de cuisine

1 Restaurationstochter

1 Saaltochter
(auch Anfängerin)

in Saison- oder Jahresstelle.

Eintritt nach Ostern.

Offerten unter Chiffre 13-22708 an Publicitas, 7002 Chur.

Hotel Restaurant
MONTANA

Gesucht auf 15. April 1972

Hotelsekretärin-Réceptionistin

Auch Anfängerin oder Praktikantin.

Offerten oder Telefon sind erbeten an:

Dir. Ueli L. Baumann, Tel. (072) 22 16 64.

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

3388

Modernes Berghotel im
Bündnerland

sucht

Küchenchef oder Alleinkoch

Patissierkundig. Köchin vorhanden. Saison- oder Jahresstelle.

Anmeldungen mit den üblichen Unterlagen erbeten unter Chiffre 13-22699 an Publicitas, 7002 Chur.

Hotel Hirschen, Küssnacht
Vierwaldstättersee

sucht

2 Zimmermädchen

In Jahresstelle. Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten mit Lohnforderung erbeten an

J. Ehrler, Hote Hirschen, 6403 Küssnacht am Rigi
Telefon (041) 81 10 27

3327

SPORT- UND FERIENZENTRUM KLOSTERS

In modernen Betrieb mit 100 Betten, Hallenbad, Sauna, Tennisplätzen

suchen wir für die Sommersaison 1972 (zirka Mitte Mai bis Mitte Oktober) in junges Team sympathische

Réceptionistin

Kaufm. Angestellte wird angelernt!

Schönes Einzelzimmer. Geregelte Arbeitszeit.

SPORT- UND FERIENZENTRUM STG
Dir. A. Weixler
7250 Klosters, Telefon (083) 4 29 21

3324

POSTHOTEL*Valbella

7077 Valbella-Lenzerheide

modernes Erstklasshaus (Baujahr 1965) – 160 Betten – grosses Hallenschwimmbad (20 x 8 m, 26°, auch für unsere Angestellten benutzbar) – gemütliche Aufenthaltsräume, diverse Restaurants und Bars – Sauna, Massage und Coiffeur im Haus – eigene Tennisplätze,

sucht für die kommende Sommersaison (zirka 12. Juni bis zirka Ende Oktober 1972):

Büro:	**Sekretärin oder Sekretär** qualifiziert, für Réception, Kasse, Korrespondenz und Ankerbuchungsmaschine. Eintritt am 1. Mai 1972 oder nach Uebereinkunft. (evtl. Jahresstelle)
Loge:	**Nachtportier** **Chasseur-Telefonist**
Bündnerstube/ Taverne:	**Serviertöchter**
Restaurant/ Saal:	**Chef de rang** **Demi-chef de rang** **Commis de rang**
Office/Buffet:	**Economat-Officegouvernante** **Buffetier/Buffettöchter**
Küche:	**Chef de garde** **Chef entremetier** **Chet** **Chef tournant** **Commis de cuisine** **Küchenbursche**
Keller:	**Kellermeister**
Lingerie:	**Glätterin** **Lingerie-Mädchen**
Etage:	**Zimmermädchen**
Therapie/ Sauna:	**Therapeut(in) – Masseur(euse)**
Hallenbad:	**Kassier(in)** **Student(in)**

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüche sind an die Direktion zu richten.

3191

Hotel Astoria, Luzern

sucht für sofort in Jahresstelle gut ausgewiesene, jüngere

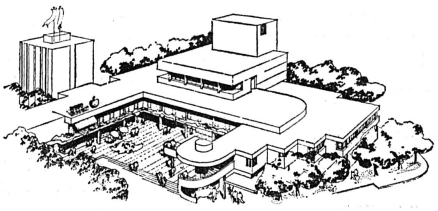
Economatgouvernante

Kenntnisse der italienischen Sprache sind erwünscht.

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

Offerten sind erbeten an die Direktion.

3205



THURGAUERHOF WEINFELDEN

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 Entlöhnung und gutes Arbeitsklima.

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an die Direktion.

Thurgauerhof, 8570 Weinfelden

2557

Restaurant Simmenthalerhof
und Paddock

sucht auf 15. April oder nach Uebereinkunft

Chef entremetier
Commis saucier
Entremetier, Garde-manger
Serviertöchter oder Kellner
(mit Garantielohn)

Offerten sind erbeten an:
S. Wüthrich, Simmenthalerhof, 3600 Thun,
Tel. (033) 2 32 65.

P 05-21778

Gesucht zuverlässiger, sauberer

Hausbursche

sowie

Küchen- und Hausmädchen

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Zimmer im Hause. Geregelte Arbeitszeit.

Landgasthof zur Ilge
8487 Zell bei Winterthur
Familie W. Kohler, Tel. (052) 35 14 29

P 41-438

St. Moritz

Hotel Eden Garni

sucht für Sommersaison 1972

Gouvernante
Zimmermädchen
Servicepersonal
für Frühstück
Hausbursche/Portier oder Ehepaar

Tel. (082) 3 61 61

P 13-3619

Pour sa réouverture la Confiserie Zurcher cherche

serveuses

Chambre ou studio dans la maison si désiré.

Bons gains assurés. Place de saison ou à l'année.

Faire offre à

Confiserie Zurcher, 1820 Montreux

3378

Hotel Bernina Samedan
(Oberengadin)

120 Betten

sucht für Sommersaison (bis zirka 20. Oktober)

Saalkellner
Service-Praktikantin
Serviertochter
für franz. Restaurant Le Pavillon
Restaurationskellner
für franz. Restaurant Le Pavillon
Entremetier
Commis de cuisine

Bei Zufriedenheit wird lange Wintersaison von Ende November bis Ende April zugesichert.

Offerten sind zu richten an

V. Candrian, Hotel Bernina, 7503 Samedan

3376

Hotel Bernina, Pontresina

Für die Sommersaison (anfangs Juni bis Mitte Oktober) suchen wir folgende Mitarbeiter:

Hotelsekretärin
2. Sekretärin
(auch Anfängerin)
Saaltochter oder Kellner
Etagenportier
Zimmermädchen
Koch

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an:
Ch. Schmid, Hotel Bernnina, 7504 Pontresina, Telefon (082) 6 62 21.

3374

Gesucht in Passantenrestaurant

Serviertochter oder Kellner

für Sommersaison. Hoher Verdienst. Zimmer im Hause.

Offerten erbeten an:

Fam. Schaerz, Restaurant Heinrüti-Rank, Widen,
Tel. (057) 5 22 88

3125

Gesucht

Koch oder Köchin

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

Adresse: M. Schöpf,

Hotel Edelweiss,
6375 Beckenried
Tel. (041) 64 12 52

2482

ALTREU

Grill-room
Speiserestaurant
an der Aare

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Serviertochter **Haushälterin**
Kinderfräulein **Officemädchen**

Es werden auch Ausländer mit Niederlassung angestellt.

Fam. R. Lehmann, Restaurant zum grünen Affen
2545 Altreu/Selzach (SO), Telefon (065) 6 80 73 (ausser Montag)

OFA 65104003

Sind Sie eine nette, freundliche

Serviertochter

dann finden Sie in unserem Tagescafé eine angenehme Stelle mit sehr gutem Verdienst.

Fam. H. Niederist
Restaurant Straussfelder
8200 Schaffhausen, Tel. (053) 5 41 00

OFA 64866001

Gasthof
Kappelenbrücke
Bern am Wohlensee

Wir suchen nette

Serviertochter

Unser Betrieb ist neu, mittelgross (Service 5-6) und liegt 10 Autominuten ausserhalb Zentrum Bern. Wir garantieren angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit, sehr guten Verdienst. Bekannt für gepflegte Küche.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Gebr. Gygax, Tel. (031) 55 15 15

P 05-9648

Rendelle

Achslenstrasse 4, St. Gallen

Zur Ergänzung unseres Serviceteams suchen wir

2 Serviertöchter

in unser modernes Speiserestaurant mit Hallenbad. Geregelte Arbeitszeit. Eintritt sofort.

Telefonieren Sie bitte an 071/25 76 22 oder 071/22 29 22. Verlangen Sie Herrn Leu.

3400

Cherchons

commis de cuisine

ou éventuellement cuisinier sortant l'apprentissage

Faire offre à

l'Hôtel de l'Ours,
1837 Château-d'Oex, tél. 029/4 63 37

3392

Gasthof
zum roten
Löwen
Hildisrieden (Lu)

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

Tessin

Gesucht nach Lugano

saubere freundliche Tochter

für Zimmerdienst und Mithilfe im Service, auch Anfängerin.

Möglichkeit die italienische Sprache zu erlernen.

Guter Lohn, geregelte Freizeit und familiäre Behandlung werden zugesichert.

Offerten mit Bild an: Fam. Foletti,
Pension Selva, Via Tesserete 36, 6900 Lugano.
Tel. (091) 2 65 78.

P 24-4273

Neuchâtel!

Nous cherchons

serveuse (serveur)

pour le pavillon des Falaises au bord du lac. Saison début mai-fin septembre.

Prière de faire offres à Monsieur A. Montandon, Saars 2, 2000 Neuchâtel (tél. le matin 038/24 58 42)

3185

Privatklinik Bircher-Benner,
Keltenstrasse 48,
8044 Zürich

sucht

jüngere Köchin

Wird in die neuzeitliche Ernährung eingeführt. Sehr interessante, vielseitige Arbeit. Eintritt: 15. April oder nach Uebereinkunft.

Offerten an die Direktion oder Tel. (01) 32 68 90.

3195

Hotel Beau-Site, Saas Fee

sucht für Sommersaison:

Bürovolontärin
Commis de cuisine

Offerten an die Direktion, Tel. (028) 4 81 02

3214

Alleinstehende Wirtin sucht sofort einen gewissenhaften, selbständigen

Koch

Sich melden bei Frau Weiss
Hotel du Port, 3235 Erlach
Tel. (032) 88 16 35

P 06-1703

Hotels Bären und Adler
3715 Adelboden

Wir suchen für Sommersaison 1972, evtl. auch in Jahresstellen:

für Hotel-Restaurant Bären

Serviertochter oder Kellner
(Eintritt zirka 15. April 1972)

für Hotel Adler, Bar-Dancing,

Kellner oder Serviertochter
(Eintritt zirka 1. Juni 1972)

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

2924

Davos

Gesucht für Sommersaison in bekanntes Bergrestaurant einfache, freundliche

Serviertochter

sowie

Mädchen

zur Mithilfe an Buffet. Sehr guter Verdienst, Kost und

Logis im Hause.

Kein Nachtbetrieb.

Offerten an O. Hadorn

Bergrestaurant Strelapass
7270 Davos-Schatzalp
Tel. (083) 3 52 60

OFA 56.867001

Gesucht in Bar-Dancing-Betrieb jüngere, versierte

Barmaid

Offerten bitte unter Chiffre 3343 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gesucht

Direktionssekretärin

3 Hauptsprachen in Wort und Schrift, per Anfang/Mitte April 1972 oder nach Uebereinkunft.

Guter Lohn, geregelte Freizeit.

Kurhaus Cademario
6937 Cademario/Tessin
Telefon (091) 59 24 45

2952

Canada

Schweizer Betrieb bietet jungem, unabhängigem

Bäcker-Patissier

interessanten Posten.

Offerten mit Foto und Zeugniskopien erbeten unter Chiffre H 03-101375 an Publicitas, 4001 Basel.

P 03-101375

***
DERBY
WIL

Für jungen Kellner, der den Weg nach oben sucht

Wir bieten jungem Kellner eine einmalige Aufstiegsmöglichkeit als

Chef de service

in Dancing/Unterhaltungslokal und Tournant für Restaurant und Bankett.

Telefonieren Sie uns und verlangen Sie Herrn Schmid, Telefon (073) 22 26 26.

Derby Hotel, 9500 Wil

3340

Hotel Freienhof, 6362 Stansstad
am Vierwaldstättersee

sucht für lange Sommersaison versierten

Koch

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Bitte rufen Sie uns an; weitere Auskünfte erteilt Ihnen Rolf Schmid, Tel. (041) 61 35 31.

3314

Tessin

Fortschrittlicher, moderner Hotel- und Restaurationsbetrieb im Tessin sucht für lange Sommersaison März bis November

Restaurations- und Saalkellner
Kochlehrlinge

Offerten mit den üblichen Angaben und Fotos bitte an die Direktion des

Hotel Dellavalle, 6645 Brione-
Locarno, Tel. (093) 33 13 21

3300

Gesucht nette, flinke

Serviertochter

Hotel Bären, 3507 Biglen

Offerten erbeten unter Tel. (031) 91 53 54 oder privat (031) 91 59 55.

3337

Gesucht auf 1. Mai in neuem Tea-room mit moderner Küche

Koch

Gutbezahlte Stelle bei geregelter Freizeit.

Café Chutze, 4900 Langenthal
Tel. (063) 2 65 88.

OFA 59145001

---

genève

Nous cherchons pour de suite ou à convenir
une aide-gouvernante
(français, anglais)
Prière d'envoyer les offres avec prétentions de salaire à la direction.

3326

hôtel du midi genève

Place Chevelu Téléphone 022 / 31 78 00

Thun!

Für unseren Restaurationsbetrieb in Thun suchen wir für sofort

Assistent/Assistentin

Es handelt sich um eine sehr interessante und abwechslungsreiche Aufgabe, die hauptsächlich folgende Arbeiten umfasst:

- Stellvertretung des Betriebsleiters
- Ueberwachung des Service
- Diverse administrative Arbeiten

Wir erwarten von Ihnen eine gute allgemeine Ausbildung im Gastgewerbe (Schwergewicht Service), Freude am Kontakt mit Menschen und die Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen.

Wenn Sie daneben interessiert sind, in einem fortschrittlichen Unternehmen Ihre Karriere aufzubauen, schicken Sie uns Ihre Bewerbung. Wir werden dann eine Besprechung mit Ihnen vereinbaren.

Merkur AG, Abteilung Eigene Gaststätten, Fellerstrasse 15
3027 Bern, Telefon (031) 55 11 55

P 05-6036

HOTEL goldige öpfel

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Koch
Kellner
Serviertöchter
Buffettöchter
Zimmermädchen
Haus- und Küchenbursche

Unser junges Unternehmen bietet Ihnen viel Spass in der Zusammenarbeit bei unserem jungen Arbeitsteam.

Modernes Denken – modernes Arbeiten, Geregelte Freizeit.
Fixe Löhne – jedes Personal ist am Geschäftserfolg beteiligt.

Sichere Aufstiegsmöglichkeiten – da Restaurationskette. Bitte setzen Sie sich umgehend mit mir in Verbindung: D. Buck-Krapf, Geschäftsführer, Tel. (064) 22 52 44.

Der obige Betrieb ist ein Betrieb der Gastro-Plan AG, Aarau.

OFA 51408011

Hôtel Intercontinental
1211 Genève 19

cherche pour le 1er mai 1972

3 chefs de rang
1 caissier(ière) de réception
expérimenté(ée)
5 commis de rang
2 sommeliers de bar
1 commis de bar
3 commis débutants-bar
1 jeune boucher
1 commis pâtissier

Seules les offres de candidats de nationalité suisse et étrangers bénéficiant d'un permis de travail seront prises en considération.

Faire offres manuscrites, copies de certificats, photos au bureau du personnel ou téléphoner au No 24 34 80.

3203

Hotel Federal, 6900 Lugano

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Sekretärin
(NCR 42)

Nachtportier

bei geregelter Arbeitszeit und guten Arbeitsbedingungen.

Offerten bitte an Hotel Federal, Lugano, Tel. (091) 2 05 51.

3267

Grand Hôtel de l'Observatoire,
1264 St-Cergue,

cherche pour la saison d'été ou éventuellement à l'année:

bureau: **réceptionniste NCR 42**

cuisine: **chef de partie**
commis de partie
pâtissier

salle: **maître d'hôtel**
chef de rang
commis de rang

étage: **femmes de chambre**
lingère

Prière de faire offres avec copies de certificats, photo et curriculum vitae à la direction.
Téléphone (022) 60 12 01.

2968

Hotel Villa Margherita
6935 Lugano/Bosco

Tel. (091) 59 14 31

Erstklassiges Gartenhotel, 50 Betten, sucht ab 7. April bis Oktober

Koch/Köchin
Jungkoch/Jungköchin
in kleine Brigade
Tournante/Zimmer-Saal

Sehr guter Verdienst, schöne Unterkunft, geregelte Freizeit.

2668

Huldi's Spezialitätenrestaurant
«Le Tartare»

sucht für die Sommersaison sprachenkundige, fachlich ausgewiesene

Restaurationskellner

Offerten erbeten an

Hotel Huldi und Waldhaus
3715 Adelboden (BO)

2681

Grand Hotel Zermatterhof
3920 Zermatt

sucht auf kommende Sommersaison 1972

Chef pâtissier
Chef de partie
Commis de cuisine
Economat-Gouvernante
(Jahresstelle)
Demi-chef de rang
Commis de rang

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an die Direktion.

3029

Im Sommer- und Winterkurort

Saas-Fee

gesucht ab sofort oder nach Uebereinkunft eine

Sekretärin oder
Sekretärin-Buchhalterin

(gute Entlöhnung – geregelte Freizeit – zeitgemässe Unterkunft)

Erforderlich sind: deutsche, englische und französische Sprachkenntnisse – Grundbegriffe in der Buchhaltung.

Die Bewerbung erfolgt an:

Reisebureau «Center-Reisen»
Saas Fee
Tel. (028) 4 87 25

3020

Neuzeitlich eingerichteter Betrieb im Berner Oberland sucht zu baldigem Eintritt für Sommersaison oder Jahresstelle

Direktionsassistentin

evtl. Anfängerin.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 2883 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Restaurant Simmenthalerhof und Paddock

sucht auf 1. April oder nach Uebereinkunft

Küchenchef
Chef de partie
Commis de cuisine
Serviertochter oder Kellner

Offerten sind erbeten an:

F. Wüthrich, Simmenthalerhof, 3600 Thun, Tel. (033) 2 32 65.

P 05-21463

Gesucht auf 15. April oder nach Vereinbarung in Jahres- oder Saisonstelle:

Küchenchef
Commis de cuisine
Saaltochter oder -kellner
Restaurationstöchter oder Kellner

Offerten bitte mit den üblichen Unterlagen an die Direktion

Kulm Hotel, 7077 Valbella

3038

Gesucht

Koch, Köchin oder Hilfsköchin

Buffettochter

Offerten sind erbeten an:

Fam. Kaufmann, Restaurant Terminus
3800 Interlaken, Tel. (036) 22 29 43

3284

RESTAURANT DU PONT ZÜRICH

8001 Zürich
Restaurationsbetriebe

suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Serviceleiter/ Chef de service

in Jahresstelle.

Unserem neuen Mitarbeiter bieten wir:
selbständige Tätigkeit in angenehmem Arbeitsklima;
den Anforderungen entsprechendes Gehalt

und erwarten dafür:
gute berufliche Voraussetzungen im A-la-carte- und Bankettservice;
flotten Umgang mit den Gästen und Mitarbeitern;
initiativen, zuverlässigen Organisator.

Offerten mit Bild bitte an:
Herrn Arthur W. Stöcklin, Restaurant DU PONT
Bahnhofquai 7, 8001 Zürich, Tel. (01) 23 67 35

3233

EUROTEL

Organisation Eurotel Schweiz

10 Hotels mit über 3000 Betten im In- und Ausland

Einer unserer Mitarbeiter ist als Hoteldirektor ins Ausland verpflichtet worden. Daher ist auf **1. Mai 1972 oder früher** der Posten eines

Sekretärs-Mitarbeiters der technischen Generaldirektion

neu zu vergeben.

Wir fordern:
1. Branchenkenntnisse der Hotellerie
2. Deutsch und Französisch in Wort und Schrift, wenn möglich Kenntnisse der spanischen Sprache
3. Guter Rechner und Disponent
4. Ueberwachung der Renditen (wird in eigenes Computerprogramm eingearbeitet)

Wir bieten:
1. Vielseitiges und abwechslungsreiches Arbeitsgebiet
2. Zeitgemässe Honorierung
3. Neuzeitliches, dynamisches Arbeitsteam

Offerten mit Zeugnisunterlagen, Bild, Lebenslauf (Handschriftprobe) an: technische Generaldirektion O.E.S.

Schlossweg 25
3626 Hünibach-Thun

3232

Atlantis Hotel Zürich

Döltschiweg 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
(sprachenkundig)
Hostess für die Information

Commis de cuisine
Commis pâtissier

Etagenhilfsgouvernante
Zimmermädchen
Portier für das Guest-House

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Commis de bar
Serviertochter für Döltschistube
Buffettochter
Kioskverkäuferin
2. Bademeister

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

3134

HOTEL SARATZ

PONTRESINA

sucht für Sommersaison 1972 (Ende Mai, Anfang Juni)

Chasseurs
Chefs de rang
Commis de rang
Saalkellner
Commis de bar
Commis entremetier

Hilfszimmermädchen
Anfangszimmermädchen
Gouvernante für Keller/ Kontrolle
Glätterin
Lingeriemädchen
Bademeister

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:

G. P. Saratz, Hotel Saratz, 7504 Pontresina

1788

Hotel Alexander

In der Zürcher Altstadt

wird das neue 1-B-Hotel Alexander Garni auf Frühling 1973 eröffnet.

Für die selbständige Führung dieses Hauses suchen wir ein

Direktions-Ehepaar

86 Betten, Air condition, alle Zimmer mit Bad oder Dusche.
Prozentuale Beteiligung. Bei aktiver Mitarbeit sehr hoher Lohn.

Adresse für Bewerbungen bis zur Eröffnung:

Architekturbüro Eugen Feller, Hallwylstrasse 47, 8004 Zürich
Telefon (01) 39 62 90

P 44-21448

SWISSAIR

Restaurantkette

sucht jüngere Küchenchefs und Generalgouvernanten für Neueröffnungen im Jahre 1972 in Europa

Initiative, bewegliche, kalkulationssichere Küchenchefs, vorzugsweise mit Auslanderfahrung, und an selbständiges Arbeiten gewohnte Generalgouvernanten verlangen bitte Bewerbungsformulare bei der

Swissair, Personaldienste Bodenpersonal/PBI, 8058 Zürich
(oder Telefon 01 / 83 56 11, intern 4071).

P 44–1312

Hotel Krone, Thun

Postfach 459, 3600 Thun, Telefon (033) 2 82 82

Ein Erstklasshotel lebt in erster Linie von erstklassigen Mitarbeitern. Darum suchen wir Sie. Und darum sind wir auch bereit, Sie erstklassig zu behandeln (zum Beispiel sympathisches Arbeitsklima und einen Lohn, für den es sich lohnt, sich einzusetzen).

Für lange Sommersaison oder in Jahresstelle suchen wir folgende Mitarbeiter mit Eintritt im April 1972 oder nach Uebereinkunft:

Chef tourant
Gouvernante
Hallenportier
Zimmermädchen
Buffetdame
Buffetbursche
Barmaid
Chefs de partie
Commis
Kochlehrling
Office- und Küchenhilfe
Serviertöchter oder Kellner

Nehmen Sie unverbindlich schriftlich oder bis Eröffnung telefonisch (033 / 2 32 65) Kontakt auf. Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständlich vertraulich behandeln.

P 05-21241

Zielgruppe

Grossverbraucher:

Hotel-Revue.

denn:
1. 75,6% aller Einkäufer von Grosskonsumentenbetrieben, welche die Hotel-Revue lesen, sind regelmässige Leser (IHA 71)
2. In 69% aller Fälle wird die Hotel-Revue zuerst dem Direktor vorgelegt (SCOPE 70)
3. Durchschnittlich 4 Leser pro Exemplar (SCOPE 70)
4. Die Hotel-Revue wird als vielseitig, interessant und als aktuell beurteilt = wertvolles Umfeld (SCOPE 70)

usw.

darum:
1. Dokumentation anfordern
2. Prüfen und vergleichen
3. Einen Versuch starten – Erfolge buchen

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

Assistentin eines modernen Personalrestaurants

in Zürich, Basel, Pratteln, Muttenz, Bern oder in der Nähe Ihres Wohnorts

Als grösste schweizerische Organisation der Gemeinschaftsverpflegung führen wir in der deutschen Schweiz und im Tessin über 240 Personalrestaurants für Industriebetriebe, Banken, Versicherungen, Verwaltungen, SBB, PTT und Schulen.

Als Assistentin und rechte Hand der Betriebsleiterin erwarten Sie interessante und verantwortungsvolle Aufgaben sowohl in der Administration, der Personalführung als auch bei der Betreuung unserer Gäste. Sie können Ihre Fähigkeiten entfalten und haben eine gute Chance, zur Betriebsleiterin aufzusteigen und später selbst ein Personalrestaurant zu führen.

Als Voraussetzung für die anspruchsvolle Aufgabe erwarten wir eine hauswirtschaftliche Ausbildung oder praktische Erfahrung im Gastgewerbe.

Als Mitarbeiterin der Betriebsleitung bieten wir Ihnen ein der Verantwortung entsprechendes Gehalt, kostenlose Fachkurse, geregelte Arbeitszeit und zeitgemässe Sozialleistungen.

Bitte lassen Sie sich unverbindlich orientieren.

Schweizer Verband Volksdienst
Neumünsterallee 1, 8032 Zürich
Telefon 01 328424, intern 51

Senden Sie mir bitte Ihre Dokumentation.

Name

Strasse

PLZ/Wohnort

HR 2
72.1.48.3

Grand Hotel Regina
3818 Grindelwald

sucht für lange Sommersaison 1972

Chef de partie
Commis pâtissier
Commis de cuisine
Kaltmamsell
Personalkoch

Eintritt nach Vereinbarung April oder Mai.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbitten wir an W. Lässer, Küchenchef, oder die Direktion.

3353

Sportmotel Rütti, Gstaad

sucht auf 1. Mai oder nach Uebereinkunft

Hotelsekretärin
Küchenchef
Koch oder Köchin
Serviertöchter

Bewerbungen bitte an:
F. Villiger, Chalet Micheli, Gstaad, Tel. (030) 4 10 78 oder 4 13 87.

3370

Erstklasshotel im Engadin sucht in Saison- oder Jahresstelle

Sekretär(in)/Telefonist(in)

mit guten Sprachkenntnissen.

Offerten sind erbeten an: Tel. (082) 3 36 61, Postfach 14676.

3368

Strand-atmosphäre
in City-Nähe und ein internationales Publikum.

Das exklusive Spezialitäten-Restaurant Fischstube Zürichhorn liegt im schönsten Park Zürichs,
zwischen Strandbad und Schiffstation, direkt am (und teilweise im) See.

Ein beliebtes Ziel der Zürcher Geschäftswelt, um ihre Kunden aus aller Welt zu verwöhnen.

Möchten Sie von den **überdurchschnittlichen Verdienstmöglichkeiten** profitieren? In der Fischstube Zürichhorn sind für die **Sommersaison 1972** (Mitte April bis Mitte Oktober) folgende Stellen zu besetzen:

Entremetier	**Commis pâtissier**
Hilfskoch	**Commis de cuisine**
Buffetdame	**Buffetbursche**
Buffettochter	
Restaurationstochter	**Restaurationskellner**
	Chasseur

Arbeitsbewilligungen für Saisonniers (Ausweis A) sind ohne weiteres erhältlich. Ausser einer lukrativen Gästeschar, gesunder Luft und Sonne bietet Ihnen die Fischstube Zürichhorn auf Wunsch ein Zimmer im eigenen Personalhaus.

Wenn Sie beruflich und persönlich mehr Abwechslung suchen, so senden Sie die üblichen Unterlagen an H. Hohl & Co., Fischstube Zürichhorn, 8008 **Zürich,** Tel. (01) 55 25 21 oder 36 40 85.

203

Hotel Schweizerhof, Engelberg

sucht für Sommersaison (evtl. Jahresbetrieb)

Saalkellner
Restaurationskellner
(tranchier- und flambierkundig)
Anfangssekretär(in)
englischkundig

Wir erwarten gerne Ihre Offerte
Familie Weibel, Tel. 94 11 05

3325

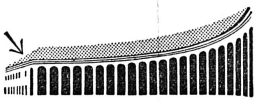
Trattoria Toscana
8001 Zürich

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Saucier
Koch
für italienische Spezialitäten
Koch
für Holzkohlengrill.

Unser Tel. (01) 23 56 70, verlangen Sie Herrn P. Draeger, dipl. Küchenchef.

3312



Wir suchen in unseren modern eingerichteten Betrieb

Kochlehrling

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

3338

Gesucht in Bar-Dancingbetrieb für sofort

Haus- und Buffetburschen

Offerten bitte an

Bar-Dancing Soldanella
7310 Bad Ragaz, Tel. (085) 9 15 10

3342

Gesucht zur Ergänzung unseres Mitarbeiterteams

freundliche Serviertochter
Buffetdame

Sehr guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Sich bitte melden

Hotel-Restaurant National,
3001 Bern, Tel. (031) 25 19 88

3283

Hotel Jura, 3800 Interlaken

sucht für lange Sommersaison noch folgendes Personal:

Saucier-Chefstellvertreter
Entremetier
Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an

Hotel Jura, 3800 Interlaken.

3330

HOTEL BAUR AU LAC

Wir suchen zum Eintritt sobald wie möglich:

1. Chef entremetier

Ueberdurchschnittliches Gehalt, zeitgemässe Sozialleistungen, Pensionskasse.

Der Posten, welcher höchste Ansprüche an berufliche Fähigkeiten stellt, kann nur an allerbest ausgewiesene Bewerber vergeben werden.

Telefonieren Sie unserem Personalchef (01/23 16 50) oder schreiben Sie uns

HOTEL BAUR AU LAC

Talstrasse 1, Postfach, 8022 Zürich

3357

Buffet de la Gare, 3920 Zermatt

sucht in Jahres- oder Saisonstelle

Entremetier und ein Commis de cuisine

Eintritt 30. April oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an M. Kuonen, Tel. (028) 7 71 26.

P 36-23822

Sunstar- und Parkhotel
7270 Davos Platz

sucht für die kommende Sommersaison, Eintritt zirka 15. Mai 1972:

1. Koch und
Commis de cuisine

Offerten sind zu richten an die Direktion.

Telefon (083) 3 67 41

3398

Hôtel-Restaurant-Bar
LE VIEUX MANOIR
3280 Meyriez-Lac de Morat

(membre du Relais de Campagne et Relais des Gourmands (2 et 3 étoiles au guide Michelin)

Nous cherchons encore pour longue saison (avril–novembre 1972) ou à l'année dans notre brigade de 10 hommes

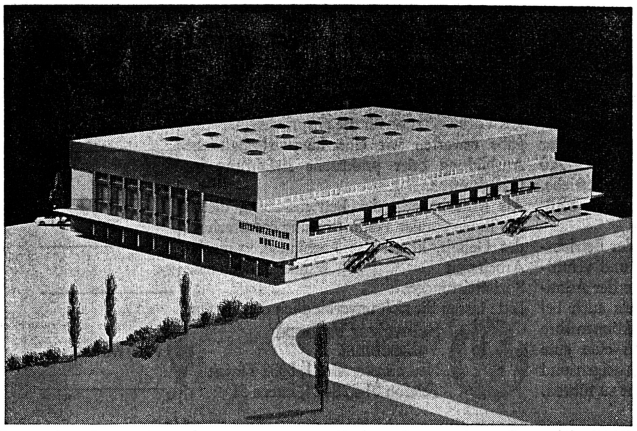
commis de cuisine

qui veux faire carrière.

Restaurant de qualité dont 90 % à la carte.

Offres avec copies de certificats et photo à Hans Buol, Propr.

3387



Gesucht auf Herbst 1972

nach Muntelier-Murten, folgendes Personal:

Wirte-Ehepaar

Geschäftsführer
Servier-Personal

Barmaid

Offerten sind zu richten an das

Reit- und Sportzentrum Muntelier, Tel. (037) 71 27 94

P 05-21727

Nach **LENZERHEIDE** gesucht freundliche

Buffettochter

(kann angelernt werden)

in gutgehendes Café.

Stellenantritt Mai/Juni oder nach Uebereinkunft. Kost und Logis im Hause.

Offerten bitte an

Frau Bergamin
Café Aurora, 7078 Lenzerheide
Telefon (081) 34 13 32

2884

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 weltbekannten

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, Tel. (01) 47 96 00, intern 29.

EBS	Elektronische Datenverarbeitung
KIMBALL	Warenauszeichnung + Datenerfassungssysteme
McBEE	Betriebsplanung + Organisationssysteme
SWEDA	Registrierkassen + Datenerfassungsgeräte

P 44-1311

AN AIRPORT IN GERMANY...

If you have proven experience in successfully operating in the fields of
- Airport Restaurants
- Duty Free Shops
- In-Flight Catering
- Institutional Catering

And your experience has covered all four; or at least two of these.

You have every chance of being the man we want.

We? The largest corporation, in its field, in the word. Still expanding rapidly.

The airport will attain international status next year. Predicted passenger flow; three million: The job

Airport Catering Director

Initial responsibility will be for two restaurants, three Snack Bars, two Cocktail lounges, a Coffee Shop, an employee cafeteria, two meeting rooms. For the successful man, and we do not expect him to be otherwise, this could eventually expand to Duty-Free Shops and In-Flight catering. That is not all. One airport, two airports, three airports...

The position is unprecedented growth potential. A big job. But then, so are the rewards.

If you feel qualified (and ambitious) preferably a German or Swiss National, please write with full details in the strictest confidence to Agence ROSSEL, nr. 523 239, Rue Royale, 112, B-1000-BRUSSELS, Belgium.

608

Erstklasshotel in Zürich sucht

Maître d'hôtel

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 3239 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Wir managen eine internationale Hotelgruppe.

Und weil wir uns in einer seriösen und zielbewussten Expansion befinden, suchen wir einen weiteren

Sales Manager

für den Hotelbettenverkauf. Keinen Branchenfremden! Sondern jemand, der im Ferien- und Conventiontourismus zuhause ist.
Eine Persönlichkeit mit Teamgeist, kritischem Denkvermögen, verhandlungsgewandt und mit sicherem Auftreten und – nicht zuletzt – mehrsprachig und reisefreudig, mit nimmermüder Energie.
Wenn Sie diese Kaderposition interessiert, schreiben oder telefonieren Sie uns.

Organisation
EUROTEL AG
Schweiz

EUROTEL

Steffisburgstr. 1
3605 Thun
Tel. 033 3 42 34

Zehntausend dreihundert fünfzehn *Exemplare Hotel-Revue jede Woche

Der Erneuerungsbedarf der Schweizer Hotellerie wird heute auf 10 Milliarden Franken geschätzt!
Jährlich werden Neu- und Ersatzinvestitionen im Betrag von rund 450 Millionen Franken vorgenommen.
Dieser Markt bietet riesige Absatzchancen.
Wissen das Ihre Kunden? Haben Sie es als Werbespezialisten gewusst?

Das Zielpublikum der HOTEL-REVUE besteht aus Hotelbesitzern und -direktoren, die laufend Investitionsentscheide fällen.

Ihr Geschäftsinserat in der HOTEL-REVUE wird also von den richtigen Leuten gelesen.

* SZV-beglaubigt 12. 1. 1972

HOTEL-REVUE -Argumente die überzeugen

- Die Leseintensität ist überdurchschnittlich
- Die HOTEL-REVUE erreicht viele wichtige Zweitleser
- Die HOTEL-REVUE erzielt eine hohe Lesedauer
- Geschäftsinserate in der HOTEL-REVUE werden von den entscheidenden Lesern beachtet
- Die HOTEL-REVUE hat ein profiliertes Redaktionsprogramm
- Die HOTEL-REVUE bietet dem Inserenten handfeste Leistungen
- Inserate von ¼ Seite und grösser werden im Textteil placiert

Die Hotel-Revue der Schlüssel zum Grossverbrauchermarkt

Schlosshotel Freienhof, Thun

Wir suchen einen qualifizierten, verantwortungsbewussten

Saucier/Sous-chef

sowie

Garde-manger

in Jahresstelle. Gute Entlöhnung.

Offerten sind erbeten an die Direktion. Telefon (033) 2 46 72.

3021

Wir suchen

für unsere bewährte, langjährige

Leiterin eines mittleren Hotels

eine Nachfolgerin

Unser Hotel hat 75 Fremdenbetten, befindet sich an guter Verkehrslage im Oberengadin. Jahresstelle.

Nähere Auskunft erteilt gerne

L. Darnuzer, dipl. Bücherexperte VSB,
Ottostrasse 29, 7000 Chur, Tel. (081) 22 22 12

OFA 56276508

Hotel Walliserhof, 3920 Zermatt

sucht für lange Sommersaison, evtl. Jahresstelle:

Restaurationskellner

Restaurationstöchter

Chef de partie/Sous-chef

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind erbeten an die Direkton.
Telefon (028) 7 71 02

3072

---

vetropack

Auf 1. Mai 1972 oder nach Vereinbarung suchen wir eine

Chef-Köchin

als Leiterin unseres modern eingerichteten Personalrestaurants.

Es handelt sich um eine interessante, verantwortungsvolle und selbständige Stelle. Wenn Sie über eine entsprechende Ausbildung verfügen und ein kleineres Mitarbeiterteam führen können, so sind Sie für uns die geeignete Mitarbeiterin.

Wir bieten Ihnen gute Anstellungsbedingungen. 1½-Zimmer-Wohnung kann ab 1. 7. 1972 eventuell zur Verfügung gestellt werden.

Rufen Sie unseren errn Bussmann an oder schreiben Sie uns, damit wir Ihnen nähere Auskunft geben und eine Besprechung vereinbaren können.

VETROPACK Glaswerk AG Wauwil, 6242 Wauwil
Telefon (045) 3 71 41

B 6427

CASINO-KURSAAL Interlaken

sucht für die Sommersaison

Strandbadleiterin
Koch
Kellermeister

Wir bieten guten Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie ein angenehmes Arbeitsklima.

Offerten sind erbeten an:
CASINO KURSAAL, 3800 Interlaken

3372

Le Mirador
VEVEY–MONT PÈLERIN

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

commis de rang
commis de cuisine
aide-femme de chambre
garçon de cuisine

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

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

3265

CEM HOTELS · RESTAURANTS · VINS · TRAITEURS **Garten Hotel**
Stadthausstrasse 4 8400 Winterthur

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir für sofort oder nach Uebereinkunft

Restaurationskellner
Serviertöchter
Servicepraktikant(in)
Zimmermädchen
Barlehrtochter
Commis de cuisine

Offerte bitte an die Direktion Garten-Hotel Winterthur, Tel. (052) 23 22 31.

3225

Gesucht

Alleinkoch

(auch jüngeren)

Hotel mit 40 Betten, modernst eingerichtete Küche, hoher Lohn, Eintritt April/Mai.

Hotel Reuti-Hasliberg, 6082 Brünig/
Hasliberg, Tel. (036) 71 18 32

3272

Gesucht

Jungkoch/Commis de cuisine
Köchin

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

B. Hofmann
Hotel Central am See, 6353 Weggis
Tel. (041) 93 13 17

3223

Hotel Weisses Kreuz 7504 Pontresina

Wir suchen

Alleinsekretärin

für Korrespondenz, Journal, Kassawesen.

Eintritt per 1. Mai oder nach Uebereinkunft.

Lange Sommer- und Wintersaison, evtl. Jahresstelle.

Detaillierte Offerten bitte an:

D. Campell, Bes., Parkhotel und Weisses Kreuz,
7504 Pontresina.

3278

Hotel Alpes & Lac
1938 Champex-Lac

100 lits, cherche pour été de juin à septembre

chef de rang
femmes de chambre
aide-gouvernante

Bon salaire fixe, nourri et logé, avantages sociaux, climat de travail agréable

Faire offre avec références à

téléphone (026) 4 11 51 dès le 6 avril.

3319

Gesucht per 15./20. April 1972 für Saison bis Oktober:

1. Saalkellner/Chef de brigade

3 Demi-chefs

(Saalkellner oder -töchter)
Deutsch sprechend

1 Jungkoch

(1. oder 2. Stelle nach Lehre)

in schönes 100-Betten-Hotel im Berner Oberland.

Angenehme Arbeitszeiten und gute Bezahlung.

Offerten erbeten unter Chiffre 3395 an Hotel-Revue, 3001 Bern, oder telefonische Anfragen (8–12 Uhr) an Nummer (036) 41 14 74.

Sind Sie zweisprachig?

Oder wollen Sie eine zweite Sprache dazulernen?

Hotel-Restaurant «Rotonde»
2500 Biel-Bienne

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

1 Empfangssekretärin

Wir bieten nettes Arbeitsklima, geregelte Freizeit, Kost und Logis sowie guten Verdienst.

Fachkundige Bewerberinnen sind gebeten, sich an die Direktion zu wenden. Tel. (032) 2 54 12.

3275

DOLDER GRAND HOTEL ZÜRICH

sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft

Büro und Empfang:	**Empfangssekretär**
	Kontrolleur
	Warenkontrolleur
	Restaurantkassier (NCR 42)
	Büropraktikant
Loge:	**Telefonistin**
Etage:	**Etagen-Generalgouvernante**

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, gute Entlöhnung und Pensionskasse. Kost und Logis im Hause möglich. Dienstwohnung kann vermittelt werden.

Offerten sind an die Direktion erbeten.

3242

GESUCHT
für lange
Sommersaison
Anfang April–Mitte Oktober
oder
Jahresstellen

Grand-Hotel Territet Montreux

500 Betten, moderne Einrichtung, 5 Monate voll besetzt.

GARANTIELÖHNE für SERVICEPERSONAL

GRATIS:
Gelegenheit zum Besuch von
- **Sprachkursen**
- **Fachkursen**
- **Einarbeit in vollelektronische Verwaltung auf Computer**

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

Chef de partie / Saucier
rempl. chef

Patissier
selbständig

Commis de cuisine
mit Berufslehre

Officegouvernante
Italienisch sprechend

Buffettochter

Oberkellner
sprachenkundig, zur Führung grosser Brigade geeignet

Commis de rang

Saaltochter

Stagiaires für Saal und Etage
Anfängerinnen zur Einarbeit

3286

Hotel und Kurhaus

120 Betten

7062 Bad Passugg bei Chur

sucht für die Sommersaison 1972, mit Eintritt per Ende Mai:

Büro:	**Sekretärin** evtl. Anfängerin
Service:	**Chefs und Demi-chefs de rang** **Commis de rang** **Restaurationstochter** für Passuggerstube **Serviertochter** für Schwemme
Küche:	**Commis de cuisine** **Diätassistentin**
Office:	**Kaffeeköchin**
Lingerie:	**Gouvernante** **Wäscherin oder Wäscher**
Bäder:	**Masseur und Masseuse**

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, zurzeit. Chantarella-Hotel, 7500 St. Moritz, erbeten.

3280

Parkhotel Reuteler Gstaad

cherche pour la saison d'été:

secrétaire
(place à l'année)
gouvernante
chasseur/téléphoniste
portier de nuit
chauffeur/conducteur
femme de chambre
entremetier
pâtissier
tournant de cuisine
commis de cuisine
apprenti de cuisine

Prière faire offres avec photo, copies de certificats et prétentions à la direction (tél. 030/4 33 73).

3101

Wir suchen eine Gastgewerbe-Sekretärin

mit Interesse an einer vielseitigen, attraktiven Position. Im administrativen Sektor sollten Sie bei uns dank guter Deutsch- und Französischkenntnisse abwechslungsreiche Korrespondenz erledigen. Nebenbei können Sie hin und wieder Ihren Zahlenhunger stillen und zwischendurch eine Statistik erstellen. Um den Blick fürs Ganze zu bekommen. Und sofern Sie sich für Ausbildung und Schulung interessieren, so hätten wir Ihre Mitwirkung in der Personalinstruktion vorgesehen. Unsere Tea-rooms und Restaurants (wir sind ein bekanntes Unternehmen des Detailhandels und führen eine Abteilung «Eigene Gaststätten»), befinden sich in der ganzen Schweiz und werden von Bern aus verwaltet. Wir verpflegen uns (so man Lust hat) im firmaeigenen Personalrestaurant. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und stehen Ihnen jederzeit für weitere Informationen zur Verfügung.
Personalabteilung der Merkur AG,
Fellerstrasse 15,
3027 Bern,
Telefon (031) 55 11 55.

P 05-6036

Hotel Weisses Kreuz, Lyss
sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter oder junger Kellner
(restaurationskundig)

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

P 06-1714

Im Tiefen Keller Adelboden
(Hotel Huldi u. Waldhaus)
wird für die Sommersaison ein

Barkeeper

gesucht.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten.

2882

SPEISE-RESTAURANT
Schiff
BURIET-THAL SG
bei Rheineck

Wir suchen

1 oder 2 Serviertöchter

für Neueröffnung.

Rôtisserie Schifflitorggel,
Fam. Trachsel,
Tel. (071) 44 12 66.

3249

HOTEL
Beau Rivage
1200 GENÈVE

cherche:

– secrétaire de réception

– téléphoniste
si possible formation PTT
français – anglais – allemand

Entrée de suite ou à convenir

Faire offre avec copies de certificats et photo à la direction de l'Hôtel Beau-Rivage, 1201 Genève

3207

Hotel Pfauen, 8840 Einsiedeln

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Serviceangestellte
(für unser Passantenrestaurant)

Commis de cuisine

Eintritt baldmöglichst oder nach Uebereinkunft.

Bitte telefonieren oder schreiben Sie (mit den üblichen Unterlagen) an:

Fam. Walter Blunschi, Tel. (055) 6 13 31.

3080

HOTEL HULDI und WALDHAUS
3715 ADELBODEN (BO)

sucht zum Eintritt nach Uebereinkunft bis Ende September

Hotelpraktikantin
(all-round)

Saal- und Restaurationskellner

Commis rôtisseur
(in Grill-room)

Barman
(Schweizer)

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten.

2880

Für den sonnigen Süden mit viel Freizeit und Sportmöglichkeiten gesucht für sofort

Sekretärin

sprachenkundig, für den Empfang, wenn möglich mit Kenntnissen der Maincourante, in Luxushotel nach Taormina, Sizilien.

Anfragen an:

A. Brunner, Hotel «Im Park»
Kappelistrasse 44, 8002 Zürich
Tel. (01) 36 65 65

3389

Hotel Schweizerhof
7552 Vulpera

sucht für die Sommersaison

Chef de réception
Sekretär oder Sekretärin
Nachtportier
Logentournant
Etagengouvernante
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Chef de partie
Commis de cuisine
Wine-butler
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Lingeriegouvernante
Lingeriemädchen
Masseur
Masseuse
Fangodame

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen richten Sie bitte an:

H. Cavegn, zurzeit Hotel Bünda, 7260 Davos Dorf.

1632

Grosser, vielseitiger Restaurationsbetrieb in Zürich sucht nach Uebereinkunft

Geschäftsleiter evtl. Ehepaar

Es handelt sich um einen Posten, der nur einer Persönlichkeit mit reicher Erfahrung in allen Sparten anvertraut werden kann. Organisationstalent, Fremdsprachen und Gewandtheit im Umgang mit Menschen sind unerlässlich.

Wir bieten eine der Leistung entsprechende Honorierung. Pensionskasse.

Erste Kontaktnahme erwarten wir gerne unter Chiffre 3204 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Die Bewerbung wird mit aller Diskretion behandelt.

3204

Das Hotel und Spezialitätenrestaurant

BEI TSCHIERS

im Landhaus Davos-Laret

(zwischen Klosters und Davos) sucht für lange Sommersaison (1. Juni bis 1. November 1972, evtl. in Jahresstelle):

Restaurationstochter
(evtl. Anfängerin)

Saaltochter
(evtl. Anfängerin)

Töchter, denen es Spass machen würde, bei uns zu arbeiten und die ein Zuhause zu schätzen wissen, melden sich bitte bei Frau Elfie Casty, Telefon (083) 3 57 29.

2362

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

Parkhotel
7504 Pontresina

Wir suchen

1. Oberkellner

für unsere Betriebe Parkhotel und Hotel Weisses Kreuz.

Eintritt 1. Juni für lange Sommer- und Wintersaison.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

D. Campell, Bes., Parkhotel, 7504 Pontresina.

3277

Hotel-Restaurant Schönegg
Adelboden

sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft

Serviertochter oder Kellner

(Anfänger werden angelernt)

Schöner Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit, Kost und Logis im Hause.

Offerten mit Foto erbeten an: Fam. Hans Thüler, Tel. (033) 73 16 61.

3256

Restaurationsbetriebe Shopping-Center Spreitenbach bei Zürich

Im modernsten Einkaufszentrum der Schweiz suchen wir für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de partie
Commis de cuisine
Kochlehrlinge
Küchenhilfe
Hostess
Servicepraktikantin
Buffettöchter
Kellerbursche

Wir erwarten gerne Ihre Offerten an:

Direktor Rud. Kuster
Restaurationsbetriebe im Shopping Center
8957 Spreitenbach
oder telefonieren Sie (056) 3 63 68

1014

---

hotel hermitage

6008 Luzern

Einmalig schön gelegenes Hotel-Restaurant, direkt am See gelegen, sucht für lange Sommersaison in junges, dynamisches Team:

Chef de service
(evtl. weiblich)
Commis de cuisine
Restaurationstöchter
Restaurationskellner

Freie Strandbenützung

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen bitte an Dir. A. und P. Wanke, Hotel Hermitage, 6008 Luzern.

2060

Hotel-Gasthof Metzg
Stäfa am Zürichsee

sucht

2 Köche

für interessanten A-la-carte-Service

Leistungsgerechte Entlöhnung, moderne Sozialleistungen mit eigener Personalfürsorgestiftung, Kost und Logis auf Wunsch im Hause.

Anfragen an:

Bachmann «zur Metzg» AG, Tel. (01) 74 93 19.

2659

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 Zeugniskopien und Foto erbeten an die Direktion.

8813

Vorbeugen ist besser als heilen!

Denken Sie bei der Wahl Ihrer nächsten Stelle daran.

Das modernste Thermalbad Europas in **ZURZACH** (in der Schweiz, direkt am Rhein, zwischen Basel und Zürich) bietet allen seinen Mitarbeitern:

- Gratis-Eintritt ins Thermalbad
- Hohe Garantie- und Fixlöhne, je nach Beruf
- Schöne Unterkunft im neuen Personalhaus
- Jahres- oder Saisonstelle

Für die Hotel- und Restaurationsbetriebe suchen wir:

Buffetdame und Buffettochter
Gouvernante
für Etagen, Lingerie und Buffets
Restaurationskellner
für Turmhotel-Restaurant
Kassiererin
für Selbstbedienungs-Bad-Restaurant
Kochtournant
Kochlehrling

Offerten bitte an:

M. Jordan-Kunz, Turmhotel, 8437 Zurzach,
Tel. (056) 49 24 40.

3160

ZIMMERLEUTE MITTE ZERMATT

National-Bellevue
Schweizerhof
Zermatt

Wir suchen für kommende Sommersaison:

Réception:	**Kassierin** (NCR- oder Anker-kundig)
	Stagiaire
Loge:	**Telefonist(in)**
	Nachtportier
Etage:	**Zimmermädchen**
Saal:	**Demi-chefs de rang**
	Commis de rang

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion. Tel. (028) 7 71 10.

2219

Bar-Dancing Le Grenier

cherche

commis de bar

Date d'entrée à convenir.

Faire offre au Bar-Dancing Le Grenier, 1854 Leysin, avec copies de cerficitats, curriculum-vitae et photo.

3124

SUVRETTA HOUSE ST. MORITZ

sucht für Sommersaison (Juni/September) noch folgendes Personal:

Büro:	**Journalführer(in)** (NRC 42)
	Restaurantkassier(in)
	Tournant(e) für Réception
Kontrolle:	**Bonkontrolleur(euse)**
	Warenkontrolleure
	Kellerburschen
Loge:	**Lastwagenchauffeur** (Permis A)
	Chasseurs
	Nachtchasseur (mit Telefonbedienung)
Cuisine:	**Chef entremetier**
	Chef de froid
	Chef de garde
	Chef tournant
	Boucher
	Commis de cuisine
	Commis pâtissier
	Commis restaurateur
	Commis garde-manger
Office:	**Gouvernante/Tournante**
	Officeburschen
	Küchenburschen
	Passeplatier
Lingerie:	**Glätterin**
	Wäscherin
	Lingeriemädchen
Divers:	**Kindergärtnerin**
	Masseur (euse)
	2. Bademeister

Für Sommersaison von Mitte Juni bis Mitte September.

Offerten mit üblichen Unterlagen an die Direktion.

2081

Hotel Stella, 6644 Orselina-Locarno

sucht mit Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung

Saaltöchter
Saalpraktikantin
Saaltournante

Offerten mit den nötigen Unterlagen an die Direktion.

3355

BADHOTEL TAMINA

Badhotel Tamina, Bad Ragaz

Wir suchen für lange Saison, zirka 15. April 1972, oder nach Uebereinkunft bis Anfang November:

Entremetier
Tournant
Commis de cuisine
Commis pâtissier
Serviertochter
(evtl. Anfängerin)

Bitte richten Sie Ihre Offerten an:

Familie Hans O. Bieri-Christen, **Badhotel Tamina, 7310 Bad Ragaz SG, Telefon (085) 9 16 44.**

3316

Hôtel des Alpes et Restaurant Le Pertems
1260 Nyon, tél. (022) 61 49 31

Nous cherchons

jeune dame dynamique

présentant bien, aimant l'hôtellerie et parlant les langues pour collaborer comme aide du patron.

Nous offrons un travail intéressant, varié et bien rétribué. Heures et congés réguliers.

Faire offres manuscrites à la direction.

3162

Garni-Hotel ABC-Terminus
7000 Chur

sucht in Jahresstelle

selbständige, sprachenkundige

Sekretärin-Réceptionistin

(Réception, Kassa, Journal, Korrespondenz usw.)

Absolventinnen Bürokurs Hotelfachschule Lausanne bevorzugt.

Eintritt 1. Juni 1972.

Schriftliche Offerten mit Foto, Lebenslauf, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen erbeten an: J. R. Juon, Hotel ABC, 7000 Chur.

3017

Meiler's Garni Hotel
7017 Flims-Dorf/GR

Wir suchen ab sofort oder nach Uebereinkunft in Saison-, eventuell in Jahresstelle

Serviertöchter

Buffettöchter

Hilfsköchin

Verkäuferin
(Kiosk, Sprachgewandte hat den Vorzug)

Wir bieten hohe Entlöhnung, geregelte Freizeit, freie Kost und Logie.

Schreiben Sie uns oder vereinbaren Sie mit uns telefonisch einen Termin. Tel. (081) 39 16 16

3199

Unser Hotel ist nur so gut wie die Küche ...

deshalb suchen wir für unser gut renommiertes Familienhotel einen selbständigen

Küchenchef/Alleinkoch

Gut eingerichtete Küche, Saison- oder Jahresstelle mit zeitgemässer Entlöhnung.

H. Anderhub-Caprez

Hotel Bündnerhof, 7250 Klosters/GR

Telefon (083) 4 14 50

3090

Erstklassrestaurant am Genfersee

Wir suchen einen qualifizierten und verantwortungsbewussten

Saucier/Sous-chef

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

Offerten sind erbeten an die Direktion.

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

2545

Grand Hotel Regina
3818 Grindelwald

sucht für lange Sommersaison 1972

Etagengouvernante

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbittet die Direktion.

3197

Hotel-Restaurant an der Stadtgrenze von Zürich sucht auf 15. April oder nach Uebereinkunft

Serviertochter

Gouvernante

Commis de cuisine
(in kleine Brigade)

Tochter

welche Lust hätte, alle Sparten eines Hotel-Restaurationsbetriebes gründlich kennenzulernen.

Guter Verdienst, geregelte Freizeit können wir Ihnen zusichern. Hätten Sie Lust, unsere neuen Mitarbeiter zu werden? Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

H. Hausheer-Teuscher, Hotel Sonnental
8600 Dübendorf, Tel. (01) 85 61 52

3352

Gesucht in grösseren Landgasthof per sofort für zirka drei Monate

Chef de service/ Stellvertretung Patron

Offerten unter Chiffre 3219 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Durch uns bekommen Sie eine Arbeitsbewilligung für Zürich.

Zürich ist eine schöne und interessante Stadt, es lohnt sich, hier zu arbeiten. Für April/Mai bis Oktober suchen wir noch:

Köche
Küchenhilfen
Buffetdamen
Schenkburschen
Kassiererin
Officehilfen
Kellner
Serviertöchter

Sich melden oder schreiben an Frl. Scheubli

Restaurant Embassy-Bauschänzli
Fraumünsterstrasse 14, Tel. (01) 23 56 70, oder Scheuble & Co, Tel. (01) 47 49 10,
Zürich

3040

Gesucht auf 15. März oder nach Vereinbarung eine

Aide du patron
Interessante Tätigkeit.

Serviertochter oder Kellner

Commis de cuisine

Hilfskoch

restaurant seefels
2500 Biel, Tel. (032) 2 42 13

P 06-2226

Hotel Drei Könige & Post
6490 Andermatt

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft in Jahres- oder Saisonstelle

Chef de partie

Köchin

Jungköche

Commis de cuisine

Saal- und Restaurationstöchter
(Sprachkenntnisse erwünscht)

Buffettochter

Portier

Zimmer- und Lingeriemädchen

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten, freie Kost und Logis im Hause.

Offerten bitte an: Tel. (044) 6 72 03.

3070

Gasthof Bären, 5242 Birr

Wir suchen einen

Kochlehrling

in gepflegtes Speiserestaurant mit modern und rationell eingerichteter Küche. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

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

OFA 51128016

Gesucht in Hotel mit 50 Betten für die Sommersaison (April/Mai bis Oktober)

Restaurationstochter

Commis de cuisine

Köchin

Zimmermädchen

Lingerie-/Hilfszimmermädchen

Portier

Buffettochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

Fam. Michel, Hotel Seeburg,
3852 Ringgenberg bei Interlaken,
Tel. (036) 22 29 61

1616

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

Hotel Sternen, Wilderswil

sucht nach Uebereinkunft für lange Sommersaison

Alleinkoch oder Köchin

Haben Sie auch eben erst Ihre Prüfung bestanden, so sind Sie bei uns willkommen. Bei guter Entlöhnung und angenehmem Arbeitsklima. Kost und Logis im Haus.

Telefonieren oder schreiben Sie uns.
Tel. (036) 22 16 17.

2667

Restaurant Zoologischer Garten

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft:

SEKRETÄRIN
CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE
PATISSIER
CHEF DE SERVICE
SERVIERTOCHTER
BUFFETTOCHTER
HOTELSEKRETÄRIN
AIDE-PATRONNE
GOUVERNANTE
LINGÈRE / GLÄTTERIN

Wir bieten sehr gute Verdienstmöglichkeiten und angenehmes Arbeitsklima.

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

2501

M. Bölle • Telephon 38 26 60

Schlosshotel 7017 Flims-Waldhaus

sucht für Sommersaison

Sekretärin

Küchenchef

Commis de cuisine

Restaurationstochter

Restaurationskellner

Saaltöchter

Offerten sind erbeten an die Direktion.

R. Hug & F. Hiltbrunner, Tel. (081) 39 12 45.

2354

Im Sommer- und Winterkurort

Saas-Fee

auf lange Sommersaison gesucht:

Alleinkoch
(eventuell Jahresstelle)

Saaltöchter
(Restaurationstochter)

Zimmermädchen

Offerten sind zu richten an:

Hotel Europa, Saas Fee
Fam. Paul Bumann-Andenmatten, Tel. (028) 4 87 91

3018

Gesucht nach

ZERMATT

1 Zimmermädchen

für die Saison 1972.

Offerten an

Hotel Elite, 3920 Zermatt
Tel. (028) 7 74 90.

3169

Hotel Bahnhof, 5312 Döttingen

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Koch oder Commis de cuisine
(in kleinere Brigade)

Serviertochter oder Kellner
in Speiseservice oder Restaurant.

Bitte telefonieren Sie uns.

Telefon (056) 45 10 50, Fam. W. Monti

3069

HOTEL BAUR AU LAC

Wir suchen zum Eintritt sobald wie möglich oder nach Uebereinkunft:

Chef de rang

Demi-chef de rang

für unser Restaurant Français oder Grill-room. Hoher Fixlohn, geregelte Freizeit, zeitgemässe Sozialleistungen. Auf Wunsch Kost und Logis. (Für Ausländer nur geeignet, wenn im Besitze der Aufenthaltsbewilligung «B» oder «C».)

Telefonieren Sie unserem Personalchef (01/23 16 50) oder schreiben Sie uns.

HOTEL BAUR AU LAC

Talstrasse 1 Postfach 8022 Zürich

2939

Die Fremdenstadt Luzern

sucht infolge Wegzugs des bisherigen Stelleninhabers

einen Leiter des Kongressbüros

des Verkehrsvereins Luzern.

Der Posten verlangt:

dynamische, branchenkundige Persönlichkeit mit Sprachkenntnissen (Deutsch, Englisch, Französisch Bedingung, andere erwünscht), Organisations- und Verkaufstalent, Verhandlungsgeschick, Ideenreichtum, Reisegewandtheit und Kenntnisse im internationalen Verkehr und Tourismus. Es handelt sich um eine weitgehend selbständige Tätigkeit im Rahmen des Verkehrsvereins.

Die Position bietet:

Dauerstelle (Eintritt 1. Mai 1972 oder nach Uebereinkunft), gute Salarierung, zeitgemässe Sozialleistungen, Pensionskasse, vielfältige Aufgaben und eingespielte Büroorganisation (inklusive Sekretärin).

Schriftliche Bewerbungen mit Lebenslauf, Foto, Handschriftprobe, Zeugnissen, Referenzen und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:

Herrn Dir. Emil Schacher,
Präsident des Verkehrsvereins Luzern,
Zwyssigstrasse 7, 6000 Luzern.

P 25-5813

Restaurant Kornhauskeller Bern

sucht in Jahresstelle

Restaurationstochter oder -kellner

Küchen-/Officebursche

Schweizer oder Ausländer mit gültiger Jahresbewilligung.

Th. Gerber, Restaurant Kornhauskeller, 3000 Bern, Tel. 22 11 33.

1848

Wengen/Berner Oberland

Gesucht per Mitte Mai

Küchenchef

Sekretärin/Aide du patron

(evtl. Ehepaar)

in Jahresstelle. Auf Wunsch schöne 3-Zimmer-Wohnung zur Verfügung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an:

E. Hofmann

Hotel Schönegg, 3823 Wengen

2334

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Entremetier

zu kleiner Brigade in modernst eingerichteter Küche. Kost und Logis im Hause. Jahresstelle.

Offerten richten Sie bitte direkt an unseren Küchenchef, Herrn Egloff

Hotel-Restaurant Landhus,
Zürich-Seebach, Tel. 48 10 01

3043

Hostellerie J. J. Rousseau, 2520 La Neuveville

cherche pour 10 avril ou date à convenir

un sommelier ou sommelière de bar

(menu et à la carte)

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

2287

Hotel-Restaurant Bernerhof
3823 Wengen

sucht für lange Sommersaison 1972 oder in Jahresstelle folgende Mitarbeiter:

Koch-Entremetier oder Köchin

Restaurationstochter
Restaurationskellner

Buffettochter

Eintritt: 20. Mai 1972

Offerten an: Heinz Perler, Hotel Bernerhof, 3823 Wengen BO (Tel. 036/55 27 21 Hr. Schneider)

3201

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, 3823 Wengen.

2009

Hotel-Restaurant Eden
3800 Interlaken

sucht für lange Sommersaison mit Eintritt zirka 20. April oder nach Uebereinkunft noch folgende Mitarbeiter

Büro:	**Sekretärin**
	Sekretärin-Praktikantin
Saal:	**Saaltochter**
	Saalpraktikant(in)
Lingerie:	**Lingeriemädchen**

Mitarbeiter(innen), die sich für ihre innegehabten Posten wieder interessieren, wollen sich bitte baldmöglichst melden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion, Tel. (036) 22 10 31.

1823

Gesucht für Sommersaison eventuell Jahresstelle, Eintritt 15. April oder 1. Mai 1972

Sekretärin

(sprachen- und fachkundig)

Offerten mit Unterlagen sind zu richten an: H. Julen,

Hotel Couronne, 3920 Zermatt

3200

Wir suchen
für unser gastronomisch bekanntes Restaurant (in Stadt der Zentralschweiz) mit internationaler Kundschaft

Küchenchef

zu kleiner Brigade in Jahresstelle.

Wir erwarten von unserem Mitarbeiter:
Korrekte Personalführung, zuverlässige Kalkulation, speditive Arbeitseinteilung, Phantasie für saisonale Menus und A-la-carte-Gestaltung. Tüchtiger Saucier könnte sich auch als Chef einarbeiten.

Wir bieten gut honorierte, stabile Existenz. Wohnung kann besorgt werden.

Kurzofferten mit Zeugniskopien erbeten an Chiffre 3404, Hotel-Revue, 3011 Bern.

England

Für die Sommersaison, English Riviera

5 Serviertöchter

Hoher Lohn. Hilfe mit Reisekosten. Englische Sprachstunden vorhanden.

Bewerbungen unter Chiffre 3262 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gesucht auf anfangs April 1972 oder nach Uebereinkunft

Chef de partie

Koch oder Köchin

in lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb. Kost und Logis im Hause, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie hohes Salär werden zugesichert.

Anfragen sind zu richten an:

Stofer-Sigrist, Hotel Balm, 6045 Meggen am Vierwaldstättersee, Telefon (041) 37 11 35.

Busverbindung nach der Stadt Luzern.

3116

Hotel Sternen, Nesslau

(Obertoggenburg)

Wir suchen nach Uebereinkunft (Saison- oder Jahresstelle)

Koch

Service-Angestellte

zur Bedienung unserer Hotelgäste und Passanten.

Wir bieten guten Verdienst, geregelte Arbeitszeit sowie neue Unterkünfte.

Offerten an:

Familie E. Reber-Leuthard
Hotel Sternen, 9650 Nesslau, Telefon (074) 4 19 13

3350

HOTEL DU MIDI* Davos Telefon 083 3 60 31 Telex 7 4329 Direktion Heinrich Binder

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Generalgouvernante

Commis de cuisine

Chef de partie

Empfang	**Sekretärin**
	Praktikantin

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an:

Hotel du Midi, 7270 Davos Platz

3373

ZUM LETZTEN BATZEN

Appartementhaus
«Zum letzten Batzen»

in Binningen (7 Tramminuten von Basel SBB) sucht raschmöglichst eine

Gouvernante/Hausbeamtin

für die Leitung der Hauswirtschaftlichen Abteilung sowie Betreuung des dafür bestimmten Personals.

Wir bieten Ihnen:

- selbständigen Wirkungskreis
- angemessenes Salär
- möblierte Einzimmerwohnung mit Küche, Bad und Terrasse sowie eigenes Telefon

Wir erwarten von Ihnen:

- Ueberwachung der Reinigungsarbeiten und Instandhaltung der 26 Appartements, die teils von Dauermietern bewohnt und teils als Hotelzimmer vermietet werden.
- Führung der Lingerie
- Sprachkenntnisse

Bewerberinnen für den wirklich interessanten Wirkungskreis wollen sich bitte mit der Direktion in Verbindung setzen.

Rinderknecht Bauunternehmungen AG
Holdinggesellschaft
St.-Alban-Anlage 25, 4000 Basel, Tel. (061) 42 06 65

P 03-1201

Wir suchen

tüchtige

Barmaid-Buffettochter

für Snack-Bar in gutes Speiserestaurant.

Jahresstelle, hoher Verdienst, Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an:

Emil Ulrich, Restaurant Hirschen,
6300 Zug
Tel. (042) 21 29 30.

3151

Cresta Hotels
Davos

400 Betten, plus 2 Swimming-pools, plus Sauna, plus Solarium

suchen für lange Sommersaison oder in Jahresstellen:

1 Alleinkoch
(sehr gute Bezahlung)

2 Jungköche

Ferner gesucht:

fähiger und sprachenkundiger

Chef de rang

Möglichkeit, ab Dezember 1972 die Stelle als Chef de service zu übernehmen.

Offerten sind erbeten an die
Direktion Hotel Cresta Sun, 7270 Davos Platz.

3292

Palace Hotel Wengen

sucht

Barman

für Kegelbahn in Jahresstelle.

Offerten bitte an die Direktion.

Palace Hotel Wengen, Telefon (036) 55 26 12

3339

---

sucht

angehenden Küchenchef und Koch zu kleiner Brigade

Geregelte Arbeitszeit, Logement im Hause, angenehmer Posten in Jahresstelle.

Eintritt sofort oder nach **Uebereinkunft.**

Offerten erbeten an

E. Krummenacher,
Hotel-Restaurant KRONE,
5620 Bremgarten, Tel. (057) 5 23 43.

3323

Hotel Bächau
direkt am Zürichsee

sucht in lange Sommersaison, evtl. Jahresstellen per sofort

Serviertöchter
Köche
Buffetpersonal

Hoher Verdienst. Zimmer im Hause.

Offerten an Familie A. Tanner,
Hotel Bächau, 8806 Bäch
Tel. (01) 76 05 12 oder (01) 76 09 43.

3237

Posthotel Arosa

sucht für die Sommersaison

Restaurationstöchter (-kellner)
Buffettöchter (-burschen)
Chasseur
Entremetier
Commis de cuisine
Saaltöchter (-kellner)
Zimmermädchen

Offerten mit Unterlagen an:

Hermann J. Hobi

3202

Hotel-Restaurant Gypsera
1711 Schwarzsee (FR)

sucht für Sommersaison oder in Jahresstelle

Commis de cuisine
Buffettochter
(Anfängerin wird angelernt)

Kost und Logis im Hause.

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Gehaltsanspruch erbeten an

Familie Nussbaumer
Hotel-Restaurant Gypsera
1711 Schwarzsee (FR)
Telefon (037) 32 11 12

3035

Berghotel Hahnenmoospass
3715 Adelboden

sucht für die Sommersaison
(Juni bis Oktober)

Buffettochter
Serviertochter
(Anfängerin möglich)

Fam. W. Spori-Reichen, Tel. (033) 73 21 41

2892

Zimmermann Hotels Zermatt

Da unser Sous-chef / Saucier von uns zum Küchenchef befördert wurde, suchen wir für diesen Posten einen zuverlässigen und fachtüchtigen und einsatzfreudigen

Saucier

Wir bieten: zeitgemässe Entlöhnung, 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 erbeten an die Direktion.
(Tel. 028/7 71 61)

2220

Parkhotel Giessbach
CH – 3855 Brienz
am schönen Brienzersee

sucht für Sommersaison Mai bis Ende September

Chef patissier
Commis
Kochlehrling
Chefs de rang et Commis
Saaltöchter
Buffettochter/Kaffeeköchin
Kioskverkäuferin

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

1167

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter

für Speiseservice. Sehr guter Verdienst, auf Wunsch Kost und Logis. Jahresstelle.

Familie H. Gasser
Hotel-Restaurant Landhus
Zürich-Seebach
Tel. 48 10 01

3044

Hôtel-Restaurant
Le Robinson
Crans/Sierre

cherche pour la saison d'été ou à l'année

2 chefs de rang
2 commis de rang
(service à la carte et menu)
1 apprenti cuisinier

Date d'entrée entre le 1er et 15 avril 1972 ou date à convenir.

Faire offre à la direction. Tél. (027) 7 13 53.

3218

Mürren

Gesucht für lange Sommersaison

Chef-Alleinkoch

Offerten erbeten an

Alpine Hotel, 3825 Mürren.

3025

Hotel Walhalla, 9001 St. Gallen

Wir suchen für unseren erstklassigen Hotel- und Restaurationsbetrieb in mittlere Küchenbrigade (9 Köche) einen

Entremetier
Commis de cuisine
sowie in unser Service-Team
Serviertochter

Wir verlangen: integeren Charakter.

Wir bieten: Jahresstelle, moderne Einrichtung, gute Entlöhnung, geregelte Arbeitsbedingungen.

Offerten an: E. Leu-Waldis, Hotel Walhalla, 9001 Sankt Gallen, Tel. (071) 22 29 22

2696

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

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)
fille de buffet
garçon de maison
fille de maison

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

1852

FERIENHOTEL BAUMGARTEN KEHRSITEN

Wir suchen für lange Sommersaison

Koch
Köchin
*** 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

Gesucht auf 15. April für zirka 3 Monate

Restaurationstochter

Hoher Verdienst.

«Trotte», Berg am Irchel, Tel. (052) 42 11 32.

P 41-21285

Hôtel
du Commerce,
Lausanne

cherche:

secrétaire débutante
veilleur de nuit

de suite ou à convenir.

Offres à:

Hôtel du Commerce,
Lausanne, tél. (021) 23 55 33.

3235

Hotel Bahnhof
Schaffhausen

Gesucht in Jahres- oder Saisonstelle

Kellner
oder
Serviceangestellte
Chef de partie

Offerten bitte an:

A. W. Graf,
Tel. (053) 5 40 01.

3113

Restaurant
De la Grenette
Freiburg

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de partie

Offerten erbeten an die Direktion oder
Tel. (037) 22 65 21.

P 17-681

Wir suchen für die Sommersaison tüchtige

Hotelsekretärin

(Deutsch, Englisch, Französisch und italienische Sprachkenntnisse erforderlich).

Bewerbungen an:

HOTEL NEVADA,
47036 RICCIONE,
Viale Milano 56 (Adria/Italien), Tel. 41240.

601

Spanien

Hotel an der Küste, 60 km von Barcelona entfernt,

sucht

1 Empfangssekretärin
mit Spanischkenntnissen
und
1 Korrespondentin
(Deutsch, Französisch, Englisch)

Mitte April bis Oktober.

Foto und Lebenslauf an
No 8717 de Publicidad
Verona S.A. Po Gracia,
59 Barcelona – 7, España.

600

VORSCHRIFTEN

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

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:
24. April und 29. Mai 1972

NEUE BAR-FACHSCHULE

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

Sensationelles Sparangebot

nur Fr. 55.–

kostet dieses Bettgestell in Esche, hell.
Greifen Sie zu. Sparen Sie bei

Möbel Ferrari, 8640 Rapperswil
Spinnereistrasse, Tel. (055) 2 58 41

19–23

Mehrumsatz im Gastgewerbe dank Merkurkaffee

Votre chiffre d'affaires s'accroît grace au café Mercure

Heiratsanzeige

Gut präsentierende Tochter, 40 Jahre jung, protestantisch, mit einwandfreiem Leumund und Charakter, sucht

Ehepartner

Ich bin aus gut situierter Familie, im Hotelbetrieb aufgewachsen und unabhängig. Diplomierte Handelsschülerin und bin im Besitz des Fähigkeitsausweises A für den Kanton Bern.

Offerten unter Chiffre H 301252 an Publicitas, 3001 Bern.

05-301252

Zu kaufen gesucht

Occ.-Lederclub-sessel

wenn möglich auch Sofa.

Gesch. Tel. (071) 22 34 55, Priv. ab 19 Uhr (071) 25 04 71.

P 33-302849

Bar MIX KURS

der

Internationalen Barfachschule KALTENBACH

Kursbeginn 8. Mai

Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch. Tag- und Abendkurse, auch für Ausländer. Neuzeitliche, fachmännische Ausbildung. Auskunft und Anmeldung:

Büro **Kaltenbach,** Weinbergstrasse 37, 8000 Zürich, Tel. (051) 47 47 91.

Aelteste Fachschule der Schweiz.

102

Zu verkaufen

Partener

Ein Spezialgerät zu Fr. 39.50, welches jedermann das Zusammenlegen von Tischwäsche, Leintüchern usw. ohne fremde Hilfe ermöglicht.

Zu beziehen bei:

Partener, Postfach 23, 6472 Erstfeld.

3059

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen 11.00 Uhr!

Stellenangebote Offres d'emploi

Modernes Erstklasshotel auf dem Platze Zürich sucht zur Entlastung der Direktion

Direktionsassistenten

Der Eintritt könnte im April 1972 oder nach Uebereinkunft erfolgen.

Es handelt sich um eine interessante, entwicklungsfähige und selbständige Position. Idealalter 28–35 Jahre.

Wenn Sie Freude haben an einer abwechslungsreichen, vielseitigen Tätigkeit in einem lebhaften Betrieb, gute Sprachkenntnisse (Spanisch von Vorteil) und eine solide berufliche Ausbildung mitbringen, sind Sie der richtige Mann für uns.

Bitte senden Sie uns Ihre Offerte mit vollständigen Unterlagen und Foto unter Chiffre 3048 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Selbstverständlich werden wir Ihre Bewerbung diskret behandeln.

Mineralquelle Eglisau · Mineralquellen Elm · Mineralquelle Riedstern · Queen's

Die Mineralquellen Eglisau, Elm, Riedstern, Henniez-Lithinée SA (Deutsche-Schweiz und Tessin) und die Queen's AG haben am 4. April 1972 den Verkauf ihrer Getränke der gemeinsamen Verkaufs- und Vertriebsgesellschaft

UNIFONTES AG

übertragen. Die Unifontes wird damit zum grössten Mineral- und Süsswasserverkäufer der Schweiz mit einem Jahresabsatz von über 120 Millionen Flaschen.
Im einzigartigen Unifontes-Sortiment befinden sich bekannteste Spitzengetränke wie **Henniez-Lithinée – Orangina – Elmer Citro – Vivi Cola – Silver Star – Queen's.**
Die Unifontes wird mit ihrer Verkaufsorganisation, ihrem Liefer-Service und ihrer Abnehmer-Beratung in der Lage sein, anspruchsvollen Kunden im Getränkeverkauf noch bessere Dienste zu erweisen.

Mit Unifontes in die Zukunft
Mit Unifontes zum Erfolg

Hauptsitz Zürich:
UNIFONTES AG
Schulhausstrasse 12
8002 Zürich
Tel. 01 36 28 66

Verkaufsdirektion:
UNIFONTES Eglisau
8193 Eglisau
Tel. 01 96 37 73

Verkaufsdirektion:
UNIFONTES Elm
8750 Glarus/Elm
Tel. 058 51 618

Stellenangebote Offres d'emploi

Hotel Continental
St. Gallen

Wir suchen per sofort in modern ausgerüstete Küche mit interessantem A-la-carte-Service

jungen Koch

Guter Lohn, selbständiges Arbeiten, sehr gutes Betriebsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit, Kost und Logis im Hause möglich!

Telefonieren Sie uns!

Familie W. und P. Hofmann-Städler
Telefon (071) 22 53 17 (Herrn Hofmann verlangen).

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

P 33-3241

Hotel Moy
3653 Oberhofen (Thunersee)

sucht für Sommersaison, Eintritt Anfang/Mitte Mai

Sekretär(in)/Journalführer(in)
Sekretärin-Praktikantin
Kochlehrling
Saaltöchter und -praktikantinnen
Saalkellner und -praktikanten
Barmaid

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Hotel Moy, 3653 Oberhofen, Tel. (033) 43 15 14.

1482

Chur

Café-Bar Lacuna

Im Juni eröffnen wir im neuen Einkaufszentrum Lacuna einen modern eingerichteten und konzipierten Café-Snack-Bar-Betrieb.

Für die Führung dieser Café-Bar suchen wir einen gut ausgewiesenen Fachmann, möglichst mit Küchenerfahrung, als

Geranten

(Gerantin)

Senden Sie bitte Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an den Beauftragten der Baugesellschaft Lacuna: **Loy Weller, 7208 Malans**

13-184

Hotel Segnes & Post
7018 Flims-Waldhaus

sucht auf Ende Mai:

1 Sekretärin
1 Restaurationstochter
1 Buffettochter oder -bursche
1 Saaltochter oder Kellner

Offerten sind erbeten an:

A. Klainguti.

3036

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Zu verkaufen

„Heimelig"

Restaurant-Motel

Grosse Parkplätze. Maschinen und Mobiliarinventar im Verkaufspreis inbegriffen.

Grössere Anzahlung erwünscht.

Verkaufspreis Fr. 630 000.– als Diskussionsbasis.

Schriftliche Offerten an

Familie Rob. Hostettler-Rüssli, Motel Heimelig, 2605 Sonceboz.

P 14–12164

Verpachtung eines SBB-Buffets

Die Kreisdirektion II der Schweizerischen Bundesbahnen in Luzern eröffnet den Wettbewerb über die Verpachtung des SBB-Buffets

in Zug

Pachtantritt: 1. März 1973.

Anmeldetermin: bis zum 30. April 1972.

Dem handschriftlichen Bewerbungsschreiben sind eine Beschreibung des Lebenslaufes, Zeugnisabschriften und eine Fotografie beizulegen. Es wird nur ein Bewerber berücksichtigt, der den Buffetbetrieb selbst führt.

Die allgemeinen Vorschriften über die Pacht und den Betrieb der SBB-Buffets können bei der Betriebsabteilung, im Büro 230 des Verwaltungsgebäudes der SB in Luzern, Schweizerhofquai 6, eingesehen werden; sie werden auf Wunsch gegen Einsendung von 5 Franken auch per Post zugestellt. Dieser Betrag wird nicht rückerstattet.

Die Interessenten werden gebeten, sich nur auf Einladung hin vorzustellen.

Offerten erbeten an: Kreisdirektion II der SBB, Postfach, 6002 Luzern.

P 25-7264/53

Hotel-Immobilien

G. Frutig, 3000 Bern

Amthausgasse 20, Telefon (031) 22 53 02
Privat: (031) 58 01 99, Telegramme: Frulibern

Internationales Vermittlungsbüro für

Hotels, Restaurants, Tea-rooms, Pensionen, Motels

Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen.
Bitte SLGB-Verzeichnis verlangen.

127

Berner Oberland

Zu verkaufen

Hotel mit 40 Betten

Zwei-Saison-Betrieb.

Offerten unter Chiffre 2945 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Zu vermieten oder zu verkaufen (VS) 1100 m ü. M.

Hotel-Pension-Restaurant

komplett eingerichtet (31 Betten), ruhige Lage.

Offerten sind zu richten unter Chiffre P 36-100242 an Publicitas, 1870 Monthey.

Zu kaufen gesucht kleineres

Hotel

30 bis 60 Betten, vorzugsweise Zwei-Saison-Geschäft, Graubünden, Berner Oberland oder Wallis.

Offerten unter Chiffre 3317 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Erstklassiges Restaurant-Dancing-Bar

auf dem Platze Basel
Nähe Mustermesse

zu vermieten.

Offerten unter Chiffre A 03-992427 an Publicitas, 4001 Basel.

Zu verkaufen in Murten (FR)

HOTEL-LIEGENSCHAFT

Das Diesbachhaus wurde im 16. Jahrhundert erstellt und im 17. und 18. Jahrhundert zum heutigen «MURTENHOF» erweitert.

Das Hotel liegt an sonniger und aussichtsreicher Lage neben dem alten Schloss.

Ernsthafte Kaufinteressenten erhalten nähere Auskunft beim Verkaufs-Beauftragten:

egon huber liegenschaften
Herzogstraße 18
3014 Bern
Telefon 031 411522

P 05.3597

Erstklasshotel in Lugano

mit zirka 80 Betten (kann leicht und beliebig ausgebaut werden) in prächtigster Aussichtslage, gute Zufahrt, über 5000 m² Umschwung, sehr grosses Schwimmbecken, heizbar, Ziergarten usw. Platz für über 80 Autos, schöne Spazierwege.

Auf Wunsch steht zur Verfügung: geschultes, braves Personal, von der Leitung bis hinunter.

Auch geeignet speziell für Privatklinik usw. (à la Sanatorium Dr. Bircher-Benner, Zürich, oder Kurhaus Cademario TI, Dr. Fuchs, vorm. Dr. Keller). Arzthaus (käuflich) in der Nähe steht zur Verfügung.

Anfragen unter Chiffre AS 60428 LU an Schweizer Annoncen AG, ASSA, 6901 Lugano.

A VENDRE

immédiatement pour raison d'âge et de santé à prix extrêmement intéressant

magnifique Hôtel-Restaurant-Bar Grand Standing

Station: Les Contamines-Montjoie (Haute-Savoie).
Situation: au pied des remontées mécaniques, légèrement en dehors de station, lotissement spacieux et dégagé.
Profil: 50 lits, 22 chambres et appartements tout récents – bain – WC – téléphone dans chaque chambre.
Grande brasserie – salon – salle de jeux – salle à manger – bowling – place de parc et place de jeux – etc...
Chiffre d'affaires important; clientèle fidèle.

Occasion exceptionnelle: téléphone (022) 31 17 36.
Dossier détaillé à disposition.

3399

A proximité de Neuchâtel

pour date à convenir, à vendre ou à louer (éventuellement mise en gérance)

café-restaurant

140 places, possibilités de développement important.

Ecrire sous chiffre 87-50193 aux Annonces Suisses S.A. «ASSA», 2001 Neuchâtel.

Seul couple très capable entre en ligne de compte.

Assa 87-50193

Zu verpachten oder zu verkaufen

Hotel-Restaurant

mit Saal in schön gelegener aargauischer Landgemeinde.

Für tüchtigen und initiativen Küchenchef sind alle Voraussetzungen für ausserordentlich gutes Geschäft vorhanden.

Erleichterung bei der Finanzierung.

Anfragen an Chiffre OFA 4992 R, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 5001 Aarau.

OFA 51798538

Zu verkaufen im

Rheintal

65-Betten-Hotel

mit hübscher Restauration an erstklassiger Zentrums- und Passantenlage. Der Betrieb ist sehr gut und rationell eingerichtet, aussergewöhnliche Rendite, da Hotelzimmer teilweise langfristig belegt. Lebensexistenz für Restaurateur, Hotelier oder auch als Kapitalanlage.

Eine Detailofferte erhalten Sie unter Chiffre 3349, Hotel-Revue, 3001 Bern.

3349

Zu verpachten

an Hauptstrasse im Kanton Aargau, Nähe Stadt Zürich, renommierten

Landgasthof/Speiserestaurant

bestehend aus Wirtewohnung, Restaurant, Säli, 2 vollautomatischen Kegelbahnen und grossem Parkplatz.
Voraussetzung ist tüchtiger Koch oder Küchenchef-Ehepaar.

Offerten an Chiffre OFA 4986 R, Orell Füssli Werbe AG, 5001 Aarau.

OFA 51.292.002

Berücksichtigen Sie die Inserenten der Hotel-Revue!

Stellengesuche Demandes d'emploi

Welcher gastgewerbliche Betrieb bietet mir eine interessante

Position?

Ich bin ein 25jähriger, leistungswilliger, dynamischer Schweizer mit Hotelfachschule und Fähigkeitsausweis A, habe einige Jahre Praxis in Hotel und Restaurant, bin viersprachig, soeben aus England zurück.

Baldiger Eintritt erwünscht.

Offerten unter Chiffre OFA 9352 D an Orell Füssli Werbe AG, 7270 Davos Platz.

OFA 56.001.622

17jähriger Jüngling sucht

Kochlehrstelle

in sehr guten Betrieb.

Offerten an:

Frau A. Kopp, Restaurant Poststübli, 8590 Romanshorn, Tel. (071) 63 25 84.

3383

Junges, tüchtiges Paar

Sie: Serviertochter Er: Kellner

Sprachgewandt sucht Saisonstelle, Juli bis Oktober.

Offerten an:
Franz Kammerhofer, Billrothgasse 44, A-8010 Graz.

3382

Junge kaufm. Angestellte mit abgeschlossener kaufm. Lehre sucht Stelle in Hotel als

Anfangssekretärin

in Lugano oder Umgebung.

Offerten bitte an

Elisabeth Aeschlimann, Via Rovello 20, 6900 Massagno, Tel. (091) 2 34 36 (ab 19 Uhr).

P 05-301257

21jährige Schweizerin sucht Stelle als

Sekretärin

in gutem Hause.

Sprachkenntnisse: Deutsch, Französisch, Englisch, etwas Italienisch.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 3379 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Directeur

Longue expérience Suisse et étranger. Excellentes références maisons de luxe et premier ordre. Cherche situation préférence Suisse romande ou étranger. Eventuellement saison d'été ou remplacements vacances.

Faire offre sous chiffre 3213 à l'Hôtel-Revue, 3011 Berne.

Qualifizierter Fachmann (43) sucht Stelle als

Gerant/Direktor

(Ehepaar)

in grösserem 2-Saison-Hotel oder Restaurationsbetrieb.

Bin zurzeit in ungekündigter Stelle als Gerant in grösserem Speiserestaurant tätig.

Offerten bitte unter Chiffre 3295 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hôtelier Suisse, GE, 44 ans, dynamique, sens d'organisation, parlant français, anglais, allemand, ayant travaillé toujours dans hôtels internationals de tout premier rang, cherche place comme

directeur d'hôtel ou sous-directeur

dans hôtel de la même classe et de préférence à Genève ou en Suisse Romande.

Offres sous chiffre 3047 à l'Hôtel-Revue, 3011 Berne.

Initiativer Geschäftsführer, Schweizer (34, verh.), sucht selbständigen Wirkungskreis in Hotel-Restaurant als

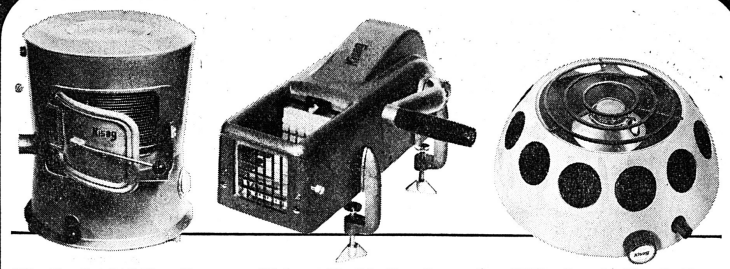
Direktor oder Gerant

Zürich oder Umgebung bevorzugt. Referenzen vorhanden.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 3394 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Wir stellen vor:

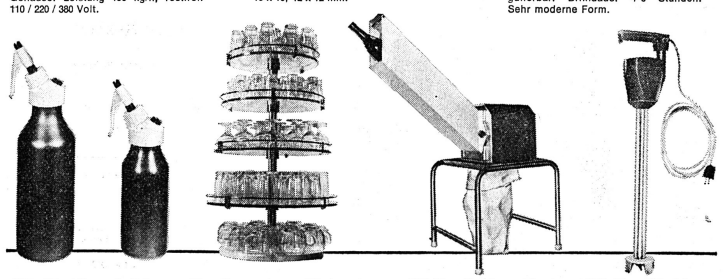
für jedes Hotel - für jedes Restaurant Kisag-Qualitäts-Produkte!



5500 Kisag-Kartoffel-Schälmaschine: Fronttüre, Zeitschalter, zwei Geschwindigkeiten (zum Schälen und zum Ausschleudern von Salat), wasserdichtes Gehäuse. Leistung 150 kg/h, rostfrei. 110 / 220 / 380 Volt.

4800 Pommes-frites-Schneider – Absolute unerreichte Leistung. Nichtrostende Aluminiumkonstruktion. Dauerhaft, robust, Messergrössen 6 x 6, 8 x 8, 10 x 10, 12 x 12 mm.

8300 Kisag-Garsrechaud Feumatic – Eine absolute Neuheit! Das Gas-Rechaud mit automatischer Zündung für höchste Ansprüche. Flamme stufenlos regulierbar. Brenndauer 4–6 Stunden. Sehr moderne Form.



Kisag-Rahmbläser – In Sekunden feinsten, luftigen Schlagrahm. Kein Verlust. Dreifaches Volumen. Rationell wirtschaftlich, sensationell.

Kisag-Boy – der praktische, platzsparende und ordnungsschaffende Gläser-Ständer. Eignet sich für Restaurants, Hotels, Tea-rooms, Bars. Vier verschiedene Grössen.

5100 Kisag-Flaschenzertrümmerer. Leistung: über 1000 Flaschen pro Stunde. Elektr. Anschluss, 220 V. Gewicht: 30 kg, daher sehr mobil. Höhe: 120 cm, Breite 50 cm, Länge 80 cm.

8203 Kisag-Rührstab – mit den praktisch unbeschränkten Möglichkeiten. Er ist leistungsfähig, handlich und bequem. Maximale Eintauchtiefe = 45 cm!

Kisag

Kisag AG, 4512 Bellach
Telefon 065 2 45 44

Kisag-Geräte sparen mehr als sie kosten!

Wird bei Ihnen «schwarz» serviert?

JA

Höchste Zeit für eine SWEDA 2000!

NEIN

Auch mit Ihnen möchten wir uns über die Vorteile der neuen SWEDA 2000 unterhalten!

SWEDA Litton

Wir haben für Sie eine Dokumentation über die SWEDA 2000 zusammengestellt, die wir Ihnen gerne senden möchten.

Einiges verraten wir Ihnen gleich:
perforierter Doppelbon
Additionsbon für eine «Gästerechnung»
Abrechnungskontrolle
10–16 Zählwerke nach Ihren Wünschen
Preis ab Fr. 6900.–

Informieren Sie sich über die neue SWEDA 2000, Sie tippen richtig! Sprechen Sie mit uns über Ihre jetzige Kasse. (Eintausch)

BON

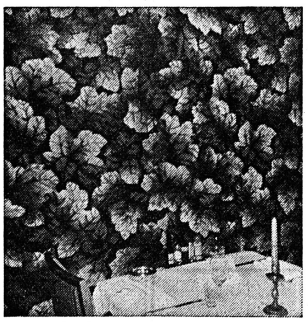
Bitte senden Sie mir Ihre kostenlose Dokumentation mit der «Springauf SWEDA»

Name: .....

Adresse: 23

.....

Auf Postkarte kleben oder in Briefumschlag senden an: Litton Business Systems, Postfach 8034 Zürich



Wandteppiche

spannen wir fachgerecht und zu sehr günstigen Preisen. Grosse Auswahl. Profitieren Sie von unserem Angebot.

Spannteppiche

verkaufen wir direkt ab Lager, 165 Rollen zur Auswahl. Strapazierfähige Qualität per m² schon ab **Fr. 11.–**.

Bei uns finden Sie auch

Möbel

für Hotels und Restaurants zu wirklichen Tiefstpreisen.

Verlangen Sie unverbindliche Offerte. Barzahlung innert 90 Tagen oder bequeme Teilzahlung in Raten bis zu 30 Monaten. Direktfinanzierung.

Möbel Ferrari
Teppich-Super-Discount
8640 Rapperswil am Zürichsee
Züricher Strasse, Tel. (055) 2 60 50

P 19–23

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

HL-1-7

Mehr denn je: mehr Henniez

SILVA

Schulden

regulieren wir rasch, diskret und jetzt zu noch günstigeren Bedingungen. Gehen Sie auf Nummer Sicher; unsere langjährige Erfahrung kommt Ihnen zugute.

Bolli-Treuhand AG
Technikumstrasse 92
8405 Winterthur
Telefon (052) 22 84 18
Verbandsmitglied

Bon für Schnell-Regulierung

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____ HR

Der mit dem guten Service.

Kaffee, wie man ihn schätzt, muss
richtig geröstet, gemahlen, gemischt, verpackt—
pünktlich und prompt geliefert—
vollendet zubereitet, ansprechend serviert werden.

Dafür sorgen wir. Mit dem Giger-Service.
Weil wir an alles denken:
herrlich röstfrisch duftender Kaffee
problemlose Verpackung
günstiger Preis
massgerechte Portionen
prompte Lieferungen
Mengenabschlüsse, automatische Lieferungen und Preisvorteile
Beratung in allen Kaffeefragen
neutrale Maschinenberatung
Beratung über Zubereitung und Servierformen
willkommene Zugaben für Sie und Ihre Gäste

Darum café Giger.
Der mit dem guten Service.
Machen Sie einen Versuch.
Sie können nur profitieren.
Ein Anruf genügt,
unser Mitarbeiter kommt bei Ihnen vorbei und berät Sie gerne.

café Giger
Hans Giger AG
Kaffee-Grossrösterei
Gutenbergstrasse 3
3001 Bern
Telefon 031 25 27 35
Telex 32 266

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 15 53.

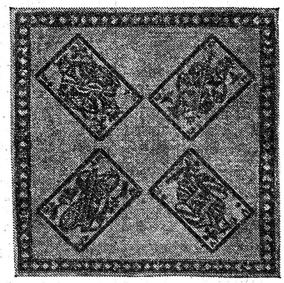
116

Spezialitäten-

SERVICE- UND VERKAUFSKURS. Dieser einwöchige Spezialkurs ist den im Service tätigen Damen und Herren reserviert, die den gepflegten Service und den Verkauf von A-la-carte und Spezialgerichten und der dazu passenden Weine, praktisch und theoretisch erlernen wollen. Spezialkursausweis. Kursgeld Fr. 100.–. Verlangen Sie bitte unverbindlich unsere Kursunterlagen.

Nächste Kurse: Beginn am 1. April und am 5. Juni 1972.

Blättlers Spezialfachschule f. d. Hotel- u. Gastgewerbe
6003 Luzern, Murbacherstrasse 16, Telefon (041) 44 69 55



Das Spezialhaus für Hotel- und Restaurantmöblierung offeriert sehr schönen

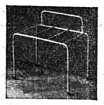
Jass-Teppich

Stück zu nur **Fr. 8.–**

Spannteppiche, Teppichplatten, Zimmereinrichtungen, Bestuhlung kaufen Sie viel günstiger bei

Möbel und Teppiche Ferrari
Spinnereistrasse, **8640 Rapperswil**
Tel. (055) 2 58 41

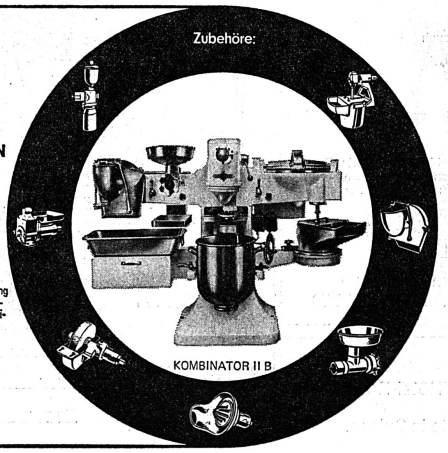
P 19-23



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

Abegglen-Pfister AG Luzern

Lips UNIVERSAL KÜCHEN-MASCHINEN



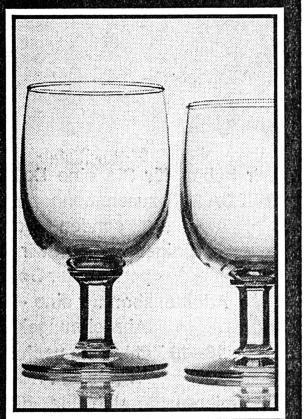
Die Kombinator-Modelle sind absolute Spitzenerzeugnisse in Konstruktion und Zweckmässigkeit.

Die Ausmasse sämtlicher Standard-Apparate, verbunden mit deren gleichzeitiger Verwendbarkeit durch mehrere Arbeitskräfte, gestatten eine optimale Ausnützung der verfügbaren Zeit. Das grosse Zubehör-Sortiment verhilft einem ebenfalls für weitere Arbeitsgänge an der gleichen Maschine.

LIPS-Küchen-Maschinen sind in 10 verschiedenen Grössen erhältlich. Verlangen Sie unverbindlich eine ausführliche Dokumentation.

JAKOB LIPS, Maschinenfabrik,
8902 Urdorf, Tel. 01/98 75 08

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 Exclusivität, überzeugen Sie sich, verlangen Sie unverbindlich Muster.

BUCHECKER AG
Excelsiorwerk Alpenquai 28—32 6002 Luzern
Telefon 041 - 44 42 44