

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 81 (1972)
Heft: 20

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



Nr. 20 Bern, 18. Mai 1972

hotel revue

Kulinarische Beilage

Schweizer Hotel-Revue
Ergentum 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

Design

Le rapport d'activité de la Société suisse des hôteliers pour 1971 vient de sortir de presse. Plus qu'une carte de visite, ce document extrêmement fouillé représente le bilan d'une année, la progression et les résultats d'une politique d'entreprise et d'une ligne de conduite. L'image de notre organisation de services est ainsi projetée dans tous les milieux politiques, sociaux, économiques et dans l'opinion publique. Bien qu'elle se compose de 3400 personnes (l'effectif de notre société), soit d'autant d'avis et d'idées, la SSH se doit de définir une façon de vivre dans l'hôtellerie et d'harmoniser la profession. Cette image de marque, ce label de qualité se rapproche, à notre avis, du «design» que l'on essaie de plus en plus d'appliquer à tout ce qui nous entoure pour lui conférer un aspect personnel, personnalisé et surtout séduisant. Le «design» est en effet une discipline visant à une harmonisation esthétique de l'environnement humain, depuis la conception des objets usuels jusqu'à celle de l'urbanisme. Or, notre association, sans avoir la prétention de créer et de développer un «design» hôtelier, cherche à faire en sorte que chaque initiative ou chaque action entreprise dans un établissement soit pensée en fonction d'une ligne de conduite générale qui vise à harmoniser, dans l'intérêt des hôteliers comme dans celui des hôtes, la vie à l'hôtel. D'où l'emprise de la SSH dans la plupart des grands thèmes de l'hôtellerie moderne, de la construction à la promotion des ventes, en passant par la formation professionnelle, la rationalisation et l'organisation. Pour le malheur des esprits chagrins, l'hôtellerie suisse n'évolue plus au petit bonheur la chance: elle paraît sa forme et dessine son avenir.

C'est ainsi que l'Office technique de construction d'hôtels (auquel participe directement la SSH) donne des conseils pratiques et élabore des check-listes pour la conception de l'exploitation, la planification architectonique et les projets d'édification, de rénovation et de transformation d'établissements. L'établissement des indices et des valeurs réelles pour la construction d'hôtels. Sur le plan de la protection de l'environnement qui, avec l'élément précédent, forme le décor de l'ensemble des activités de l'hôtellerie et du tourisme suisses, la SSH participe aux actions lancées en faveur de l'eau propre, de l'air pur, de la tranquillité, de la détente et du repos dans les stations et les régions de vacances de notre pays.

C'est ainsi également que, par le truchement de ses services consultatifs, la SSH est toujours mieux à même d'offrir un large éventail de prestations dans les secteurs économiques, techniques et juridiques. La récente fondation de la Holding SSH S.A. doit aboutir à une meilleure coordination des institutions indépendantes de la société qui travaillent pour les membres à une meilleure capacité et à une meilleure promotion de l'hôtellerie suisse. Avec la mise en service de l'International Reservations Switzerland (IRS), notre hôtellerie est maintenant dotée d'un instrument de vente qui s'avérera demain encore plus efficace, d'une fenêtre qui s'ouvrira toujours plus largement sur le monde. La rationalisation sous toutes ses formes a été son leitmotiv en 1971; et c'est peut-être dans ce domaine que la notion «design» prend sa signification première, car

L'IGEHO a fourni une belle démonstration du niveau élevé de la technique hôtelière, de la décoration et de l'art de vivre dans l'hôtel.

La formation professionnelle, qui prépare l'homme à épanouir sa personnalité dans l'hôtellerie et à se servir des matériaux et des techniques qui la composent, a remporté de nombreux succès. Le nombre des apprentis formés, des cadres suivant des cours de perfectionnement et des inscriptions au séminaire pour chefs d'entreprise a augmenté. La reconversion de l'Ecole hôtelière de Lausanne est en cours, avec d'importantes décisions à l'appui. Enfin, l'une des plus importantes mesures prises l'année dernière a été celle d'encourager et de développer la collaboration entre les hôteliers d'une station ou d'une région, de façon que les plus petites entités artisanales profitent des avantages économiques des grandes entreprises. Cette coopération peut revêtir divers aspects:

Modernes Lohnsystem

Der gerechte Lohn – nur eine Phrase?

Auf diese Frage hat die Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateurs SHV an ihrer Generalversammlung in Vitznau eine Antwort gefunden. Die Mitglieder – alle Absolventen des Unternehmenseminars des Schweizer Hotelier-Vereins – billigten den Entwurf für ein modernes Entlohnungssystem im schweizerischen Gastgewerbe, der von einer paritätisch zusammengesetzten Arbeitsgruppe (Arbeitgeber und Arbeitnehmer) während zwei Jahren im Auftrag des SHV erarbeitet wurde. (Die HOTEL-REVUE berichtete auszugswise über die Vorschläge.)

Eine Analyse der Entlohnung im schweizerischen Gastgewerbe ergab:

- die Entlohnung der Arbeitnehmer nach unterschiedlichen Kriterien (Festlöhne, Bedienungsgelder) widerspricht der innerbetrieblichen Lohngerechtigkeit.
- Keines der Bedienungsgeldsysteme im Gastgewerbe entspricht den modernen Erkenntnissen zeitgemässer Entlohnung.

Hoher Grundlohn und individuelle Leistungsprämie

Das sind die Charakteristika des vorgeschlagenen Lohnsystems. Ein relativ hoher Grundlohn soll den Arbeitnehmern auf allen Stufen des gastgewerblichen Betriebes eine angemessene Existenz ermöglichen. Diese festen Löhne werden aufgrund einer einfachen Arbeitsplatzbewertung ermittelt. Mit dieser Methode hofft man, die gegenwärtig auf dem Arbeitsmarkt zu beobachtenden Lohngrößenverzerrungen langfristig korrigieren zu können.

Die Arbeitsgruppe bewertete – nach sechs Hauptkriterien – über fünfzig der häufigsten Arbeitsplätze im Gastgewerbe. Der für jeden Arbeitsplatz gefundene Punktwert ermöglicht es dem Betriebsinhaber, die Einstufung des entsprechenden Arbeitnehmers in der Lohnskala seines Betriebes vorzunehmen.

Frontpersonal: nicht länger überbewertet

Die Arbeitsgruppe kam aufgrund der Arbeitsplatzbewertung zur Erkenntnis, dass die Leistungen einzelner Berufe hinter den Kulissen jahrzehntlang falsch eingeschätzt und nicht richtig entlohnt wurden. Der krasse Arbeitskräftemangel gerade bei gelerntem Personal und Mitarbeiterinnen gehe zum Teil auf diesen Fehler in der Lohnpolitik zurück. Auffallend höher bewertet werden nun die Gouvernanten (Generalgouvernante, Etage, Office, Wäscherei), niedriger bewertet alle Service-Berufe (Abkehr vom «Umsatzlohn»). Die Arbeitsplätze an der Front sind im Verhältnis zu den übrigen Arbeitsplätzen heute eindeutig überbezahlt. Dies ist auf die Trinkgelder des Gastes zurückzuführen, der nicht preisbewusst handelt. Denn der Gast schätzt die vielen kleinen Ein-

buanderien collectives, pool de personnel, achats en commun, centres de préparation de légumes, publicité et vente en commun, etc. Ces multiples actions entreprises par la SSH tentent non seulement de remédier à la pénurie latente de personnel, mais encore et surtout de maintenir notre hôtellerie au rang qui est le sien dans le concert des grandes nations touristiques. Dans le fond et dans la forme.

Notre entreprise de services – ou plutôt la vôtre – illustre son rapport de gestion d'images symboliques. La page couverture, en particulier, montre la série de pionniers que la SSH avance sur un jeu qui n'est pas un jeu de dames, mais celui de la vie de l'hôtellerie avec ses règles et ses objectifs: chercher, examiner, planifier, développer, conseiller, négocier. Il en résultera pour chacun de meilleures conditions de commercialisation, une rentabilité supérieure, une adaptation réelle aux conditions du marché. Car le «design» n'est pas plus l'apanage des privilégiés que de la masse. Il cherche à améliorer l'environnement des uns et des autres. Et, en matière d'hôtellerie, la Suisse est appelée, en plus de la haute couture, à faire du «prêt-à-porter».

Grundlöhnen – die gemäss Arbeitsplatzbewertung festgelegt werden – auch eine persönliche Leistungsbewertung; vorzügliche und sehr gute Leistungen werden mit einem Aufschlag auf den Grundlohn honoriert.

Man fragt sich, ob die vom Markt diktierten Löhne dieses auf den ersten Blick kompliziert erscheinende System nicht überhaupt in Frage stellen. Im Moment ist dieser Verdacht durchaus berechtigt. Langfristig können die durch die Ueberbewertung des Bedienungspersonals entstandenen Lohnverzerrungen jedoch nur dadurch beseitigt werden, dass das gesamte Gastgewerbe der Schweiz solidarisch Festlöhne auch für das Servicepersonal anwendet.

Voraussetzung dazu allerdings ist die generelle Einführung des Service compris im Gastgewerbe, die in einem Communiqué der VDH-Generalversammlung vehement gefordert wird (siehe Seite 11).

Der Einwand, Festlöhne würden die Verkaufsbereitschaft des Servicepersonals lähmen, kann durch eine niedrigprozentige Umsatzbeteiligung (z. B. 4 Prozent) zum grossen Teil ausgeräumt werden. Im übrigen ist man sich darüber klar, dass bei der Industrialisierung des «Auswärtsessen» das Servicepersonal immer weniger die Umsätze beeinflussen kann. Wichtigste Voraussetzung für Spitzenumsätze wird je länger je mehr das attraktive Angebot sein.

Berücksichtigung im Gesamtarbeitsvertrag

Der Service compris – von der Mehrheit der Konsumenten gewünscht, von einer Minderheit des Gastgewerbes noch bekämpft – ist die Voraussetzung für ein Festlohnsystem, das für jeden einzelnen Betrieb und für die gesamte Branche mittel- und langfristig nur mit Vorteilen verbunden ist. Das von der Arbeitsgruppe nun vorgelegte Entlohnungssystem ermöglicht es dem Betriebsinhaber, den angemessenen Lohn für jeden Mitarbeiter zu ermitteln. Dass kleine Betriebe ihre Lohnfestsetzung weiterhin «über den Daumen» treffen, dass der Markt der innerbetrieblichen Lohngerechtigkeit vorläufig noch manches Schnippen schlägt – all das ändert nichts an der Berechtigung und am Nutzen der vorgelegten Lösung.

Der Zentralvorstand des Schweizer Hotelier-Vereins hat sich positiv zum vorgeschlagenen System geäußert, die So-

Aus dem Inhalt

200 000 Logiernächte pro Jahr in Fiesch
Das Kurs- und Erholungszentrum Feriendorf Fiesch – eine vorbildliche Kooperation zwischen Militär und Tourismus 3

Coopérer en chefs d'entreprises
La collaboration dans l'hôtellerie saisonnière: un état d'esprit plus qu'une technique 3

Tourisme de ville
La Grand-Place de Bruxelles: centre d'animation, de détente et de spectacles 4

Probleme mit Kohle, Heizöl oder Erdgas?
Richtlinien für die Energiewahl im Hotel 7

181 millions d'arrivées
Le développement du tourisme dans le monde en 1971 9

Services pour hommes d'affaires
Une organisation genevoise aide les hommes d'affaires en séjour dans la cité du bout du lac 11

Service compris et feste Löhne!
Die Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateurs (VDH/SHV) sagt Ja zu einem neuen Lohnsystem 11

La situation de personnel dans l'hôtellerie suisse
Les révélations d'une enquête d'un institut d'études de marché et de sondage d'opinion 13

Fisch – nicht mit dem Messer
Tips und Rezepte von Marianne Kaltenbach 15

HOTEL-REVUE: Immer aktuell!
Neue Erzeugnisse für den ausgeschlossenen Fachmann 17

zialpartner werden es hoffentlich bei ihren gegenwärtigen Verhandlungen für einen neuen Gesamtarbeitsvertrag berücksichtigen. Die HOTEL-REVUE wird diese Diskussion weiterführen. P. Kühler



Avec les beaux jours et surtout la Fête de la Pentecôte, débute la grande saison des excursions en autocar. Ce moyen de transport, touristique par excellence, joue un rôle primordial pour l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration. (Photopress)

Assurance-veilles obligatoire (2ème pilier)

Le comité central proposera à l'assemblée des délégués des 5 et 6 juin 1972 à Davos d'introduire l'assurance-veilles obligatoire en faveur du personnel des établissements d'hébergement affiliés à la société. Cette assurance obligatoire figurait déjà à l'ordre du jour de l'assemblée extraordinaire des délégués de novembre 1971, mais ce point n'a pu, faute de temps, être traité. Des explications détaillées ont été données à ce sujet à l'assemblée extraordinaire des délégués du 22 mars 1972 à Lausanne. Pour justifier cette décision de politique sociale extrêmement importante pour notre branche et notre organisation professionnelle, nous publions ici même quelques commentaires à ce sujet au cours des prochaines semaines.

4.6 Utilisons ce bref délai

Si nous ne parvenons pas à utiliser de manière optimale le bref délai qui nous est imparti pour développer les institutions de prévoyance privée, nous courons le risque d'être écartés par le rouleau compresseur de l'assurance sociale étatique qui avancera bon train. Comme nous l'avons déjà mentionné, cela aurait pour conséquence que de puissants capitaux seraient immédiatement soumis au droit de disposition de l'Etat. De ce fait, l'Etat occuperait sur le marché des capitaux une position dominante nullement en rapport avec notre système économique. Comme ces montants ne doivent pas être stérilisés, mais investis dans des affaires immobilières, la répartition de capitaux aux différentes branches et entreprises serait du ressort de fonctionnaires de l'Etat. Ceci à une époque où chaque entreprise devra fournir des prestations notablement plus élevées que ce n'est le cas aujourd'hui pour la sécurité sociale des employés. Au lieu de pouvoir utiliser ces moyens supplémentaires pour développer une institution répondant aux besoins de la profession, ils devraient être livrés à la Caisse de l'Etat.

Mentionnons en passant que, de cette manière, la compensation sociale déjà poussée dans le cas de notre AVS, serait encore bien dépassée. Il ne fait aucun doute que le développement d'un deuxième pilier privé, c'est-à-dire d'une institution de prévoyance professionnelle, cotlera quelque chose. Ici, l'on doit simplement se demander:

- Voulons-nous à l'avenir livrer ces montants à l'Etat afin que les travailleurs puissent être assurés sur la base de principes centralisés?
- Voulons-nous abandonner ce domaine aux institutions étrangères de notre secteur économique?
- Ou voulons-nous demeurer nous-mêmes maîtres d'institutions sociales que nous pourrions adapter à nos besoins et que nous payerons de notre propre argent?

Etant donné la situation actuelle, dans laquelle nos entreprises, notre organisation professionnelle, nos associations tout entières sont en pleine transformation et où l'on veut réaliser dans tous les domaines des conceptions axées sur l'avenir. Pouvons-nous nous permettre de rechercher des solutions partielles justement dans le domaine social.

Obligatorium Altersvorsorge (II. Säule)

Der Zentralvorstand wird der Delegiertenversammlung in Davos vom 5./6. Juni 1972 beauftragen, für die dem Verein angeschlossenen Betriebsverbände zugunsten ihres Personals das Obligatorium für die Altersvorsorge einzuführen. Bereits an der ausserordentlichen Delegiertenversammlung vom November 1971 war das Obligatorium auf der Traktandenliste aufgeführt, konnte aber der vorgerückten Zeit wegen nicht mehr behandelt werden. An der ausserordentlichen Delegiertenversammlung in Lausanne vom 22. März 1972 ist darüber eingehend orientiert worden. Zur Begründung dieses Vorstosses für unsere Branche und unsere Berufsorganisation in sozialpolitischer Hinsicht bedeutsamen Entschlüssen werden wir in den kommenden Wochen an dieser Stelle einige Ausführungen machen.

5.22 Schliesslich muss noch eine weitere mögliche Fehlentwicklung unseres Vorsorgesystems in Betracht gezogen werden, wenn es uns nicht gelingt, die berufliche Vorsorge angemessen zu stärken.

- Die staatliche AHV basiert auf dem Umlageverfahren. Dies bedeutet, dass der in den Erwerbprozess eingeleitete Teil der Bevölkerung laufend einen Teil seines Einkommens zugunsten der Rentner abgeben muss. Abgesehen von einem sich langsam abschwächenden Ausgleichslohn werden somit die Prämien der selbständig und unselbständig erwerbenden Personen ergänzt durch staatliche Beiträge (Alkohol- und Tabaksteuer, gewöhnliche Steuern) sofort in Renten umgelegt werden.
- Dieses Umlageverfahren funktioniert so lange einermassen befriedigend, als sich die gute Konjunktur mit entsprechender Lohn- und Beschäftigungslage halten kann. Sollte hier aber einmal ein Umschwung eintreten, wird der dann aktive Teil der Bevölkerung plötzlich einen wesentlich grösseren Teil seines Einkommens für die Sicherstellung der Renten abzugeben müssen. Denn sobald die Beschäftigung oder die Lohnentwicklung rückläufig wird, ist unsere Branche und unsere Prämien- und Steuerleistungen kleiner aus. Ob dann die früher einmal zugesicherten Renten einfach gekürzt werden können, bleibt mehr als fraglich, insbesondere wenn die Teuerung gleichwohl weitergehen sollte (Stagflation). Dass sich ein reines Umlageverfahren andererseits in einer durch Nachfrageüberhang gekennzeichneten Hochkonjunktur nicht gerade dämpfend auswirkt, sei nur nebenbei erwähnt.
- Anders verhält es sich beim Kapitaldeckungsverfahren, wie es von den

4.7 Les caisses sociales SSH

Nos caisses sociales - Caisse d'allocations familiales - Assurance accident - Assurance maladie - Assurance vieillesse

ont donné la preuve de leur capacité de concurrence et de prestations. Nous devons faire en sorte que nos membres imposent aussi dans leurs établissements la prévoyance vieillesse professionnelle. En la rendant obligatoire, nous ne craignons pas de nous heurter à une autre branche n'aurait rien fait dans le domaine de la prévoyance vieillesse.

A l'hôtel-école SSH de la Suisse romande

Le 16 avril, l'hôtel-école de Gilon a accueilli une nouvelle volée de 44 élèves. Ces futurs employés d'hôtel ont le privilège de recevoir une formation professionnelle dans des conditions très favorables. Le magnifique cadre offert par l'Hôtel des Alpes Valdoises y est certainement pour une bonne part.

Le vendredi 28 avril, les examens de fin d'apprentissage se sont déroulés sous la direction de M. Turor, professeur à l'école hôtelière de Lausanne, secondé par un groupe d'experts qualifiés, et de M. Bernard, représentant du Service cantonal de la formation professionnelle. Les 13 apprentis sommeliers et sommières de l'hôtel-école ont obtenu leur certificat de capacité fédéral; 5 apprenties ont obtenu le certificat d'employés d'hôtel spécialisés, délivrés par le SSH. Dans l'ensemble, les résultats des élèves de l'hôtel-école sont excellents et plusieurs prix ont récompensé les plus brillants. Ces prix ont été offerts par l'Association cantonale vaudoise des hôteliers, la Société vaudoise des hôteliers de Lausanne, l'Union Helvetia, les maîtres d'hôtel du canton de Vaud, les maîtres de technologie de l'hôtel-école et par M. Turor. Pour la première fois une magnifique channe gravée a été offerte par M. R. Heller, propriétaire de l'Hôtel des Alpes Valdoises à Gilon, le plus méritant. Un excellent dîner servi par les élèves marqua la fin de ces examens.

Au tableau d'honneur

M. Roger Pfister, directeur de l'hôtel-école, est au plaisir de saluer de nombreux personnalités, et de relever combien l'atmosphère de l'école était sympathique. Il félicite également les élèves dont quelques-uns ont fait preuve de réelles capacités. Ce sont, dans l'ordre de mé-

5.11 Admission dans la caisse-veillesse.

Les employés qui sont au moins depuis 3 ans au service d'un établissement peuvent être admis.

Jusqu'à l'âge de 30 ans révolus, l'adhésion est facultative.

Sur demande de l'employeur l'adhésion dans la caisse-veillesse peut avoir lieu immédiatement sans observer de délai de carence.

5.12 Primes

L'établissement peut pour chaque employé choisir entre 3 catégories de cotisation, à savoir:

Catégorie	Cotisation de l'établissement	Cotisation de l'employé	Total
I	2,5 %	2 %	4,5 %
II	5,0 %	4 %	9,0 %
III	7,5 %	6 %	13,5 %

Le personnel à assurer au sein d'un établissement peut être représenté dans 3 catégories. La cotisation de base se calcule sur la somme des salaires AVS, mais au maximum sur 40 000 fr. par an. Le capital-épargne rapporte un intérêt annuel de 4,5 %.

Schweizerische Küchencheftagung in Engelberg:

Kochberuf zwischen Tradition und Fortschritt

te: Nicole Mayor (moyenne 5,5 sur 6) stage à l'Hôtel Continental, Lausanne; Christiane Petitpierre (Hôtel des Alpes Valdoises, Gilon); Josefine Ernst (Hôtel Alpina, Gstaad); Patrick Dorsaz (Palace

Hauptforderung der in Engelberg tagenden Küchenchefs ist die Verwirklichung einer zeitgemässen Ausbildung des Berufsnachwuchses, die den neuen Tendenzen in der Verpflegung und dem Vormarsch der Industrialisierung auf dem Lebensmittelsektor gerecht wird. Als «Hausaufgabe» will die Versammlung allen voran den notwendigen Kontakt mit dem Nachwuchs wieder herzustellen, sich durch permanente Weiterbildung über Wandlungen und Neuerungen auf dem laufenden halten und schliesslich durch Rationalisierungs-massnahmen und Modernisierung mitteilen, die Personalprobleme im Gast-werbe in einen erträglichen Rahmen zu halten.

Höhepunkt der 24. Schweizerischen Küchencheftagung, die bei strahlendem Wetter rund 400 Küchenchefs aus der ganzen Schweiz im zentral-schweizerischen Ferienort Engelberg zusammenführte, war das Referat von Josef Ammann zum Thema «Tradition, Revolution und Evolution im Kochberuf». Der Exekutiv-Chef der Flughafen-Restaurantsbetriebe in Zürich-Kloten ist sich bewusst, dass die «absolute Küche» nach alter Vater-Sitte ins kulinarische Archiv gehört und der Trend zur Industrialisierung, zu Fertigmitteln, dem vorverpackten Grundstoffen und Halbfabrikaten unaufhaltsam weitergeht. Um mit dieser Modernisierung des Kochberufes Schritt zu halten, müssen aber neuzzeitliche Richtlinien schon im Ausbildungsprogramm verankert sein. Zwar ist nicht die Tradition des Kochberufes «alter Mist», wie dies von der revolutionären Kochjugend oft behauptet wird. Um neue Ausbil-

dungsmethoden zu erarbeiten, muss aber die

Konfrontation mit den Jungen

allen Erstes gesucht werden. Es nützt wenig, über die vorrückende sogenannte «Büchsenöffner-Elite» zu schimpfen und beiderseits starr an den eigenen Ansichten festzuhalten. Nur eine Zusammenarbeit in gegenseitiger Achtung und Ehrlichkeit wird es ermöglichen, neue Wege zu finden und vorzudrängen, dass eine Generationenlücke entsteht. Nicht alles umstürzende Revolution, sondern Evolution, Anpassung an die modernen Erkenntnis-sen unter Achtung der Tradition, heisst die Formel zum Fortschritt.

Neue Tendenzen in der Verpflegung

Josef Ammann stellte weiter fest, dass der Trend zum einfachen Mittagessen auch bei uns unverkennbar sei und vom Küchenchef Verständnis und Anpassung erfordert. Die Wahl des Mittagmenüs widerspiegelt heute nicht mehr ein Statussymbol, sondern soll vielmehr der kurzen Mittagszeit und der Gesundheit des Gastes Rechnung tragen. Gefragt ist einfache, natürliche und kalorienarme Kost - weniger ausgiebige, dafür gesunde Mahlzeiten. Demgegenüber wird der Gast am Abend gerne ein gediegenes, gepflegtes Lokal aufsuchen; und hier kommt es dann wieder auf die Kunst des Küchenchefs an. Trotz allen Problemen brauchen sich die Küchenchefs um die Zukunft ihres Berufsstandes keine Sorgen zu machen, denn solange es Menschen gibt, wird auch gerne gut gegessen!

Neues aus Locarno

Die Sektion Locarno des Schweizer Hotelier-Vereins entwickelt unter Leitung ihres Präsidenten Franz Halbing eine erfreuliche Aktivität.

Sehr gut angelaufen sind insbesondere die sechsmonatigen, vorbereiteten Kurse, die jetzt noch durch Sprachkurse für sämtliche Hotelangestellten der Sektion ergänzt werden. Gegenwärtig werden 20 Teilnehmer während 2 Stunden pro Woche in Deutsch und Italienisch unterrichtet. Neu auf dem Programm ist ein Abendkurs für Hotelsekretärinnen, der in Verbindung mit einer ortsnässigen Handelsschule durchgeführt wird.

In Vorbereitung befindet sich ein Kurzfürm für die Nachwuchswerbung im Tessin.

Gegenwärtig wird in Verbindung mit dem Schweizer Hotelier-Verein geprüft, ob und in welcher Form ein Schulhotel SHV im Tessin eingerichtet werden kann.

Eine automatische Zimmeranzeigetafel, wie sie bereits in Interlaken und im Flughafen Kloten in Betrieb steht, wird für 1973 geplant.

All diese Aktivitäten wären nicht denkbar ohne den Willen aller Locarneser Hoteliers zur Zusammenarbeit. Dieses Verständnis hat auch zum Aufbau einer Stellenvermittlung im Rahmen des Hotelier-Vereins Locarno geführt, ein Service, der vom Sekretär des Hotelier-Vereins betreut wird. PK

Gratulation

An der diesjährigen internationalen Kochkunstausstellung «Intergastra» (13.

Gstaad); Pierre Muhlethaler (Hôtel du Vieux Montreux); Etienne Abbe (Hôtel des Alpes Valdoise, Gilon); Monique Porchet (Hôtel Central, Villars/Ollon); Francine Borel (La Renardière, Villars s/Ollon); Jean-François Bourcard (Schützenhaus, Bâle); Pierre-André Frelechoz (Hôtel Touring et Gare, Vevey); Claude Perrette (Hôtel Carlton, St. Moritz); Marie-Angèle Bayard (Hôtel Bellevue, Venthème VS); Hervé Monay (Eurotel, Montreux).

5 jeunes filles ont obtenu le certificat d'employées spécialisées, Renee Chollet (Hôtel des Trois Couronnes, Vevey); Francine Volet (Hôtel des Alpes Valdoises, Gilon); Carmen Frey (Hôtel de l'Etrier, Crans s/Sierre); Brigitte Kandler (Hôtel Touring et Gare, Vevey); Anne-Lise Vannay (Eurotel, Montreux).

Delegiertenversammlung 1972

6./7. Juni 1972 in Davos

Festkarten zum Preis von Fr. 105.-

Einzahlung auf PC-Konto:
Davoser Hotelier-Verein
70-1791

Assemblée des délégués 1972

6/7 juin 1972 à Davos

Cartes de fête au prix de fr. 105.-

Paiement par CCP:
Sté des hôteliers de Davos
70-1791



für Berufsbildung der betreffenden Kantone einzureichen.

Die Anmeldung der Lehrlinge und Lehr-töchter für die Fachkurse erfolgt ausschliesslich durch die Aemter für Berufsbildung.

Nachträgliche Lehrabschlussprüfungen für angehende Köchinnen und Köche

Im Rahmen der interkantonalen Fachkurse für Kochlehrlinge und Köchinentöchter besteht für eine beschränkte Anzahl von Angelernten die Möglichkeit, sich auf die nachträgliche Lehrabschlussprüfung gemäss Art. 30 des Bundesgesetzes über die Berufsbildung vorzubereiten.

Voraussetzungen für die Aufnahme in einen Fachkurs sind: Berufspraxis in der Küche von 5 Jahren (für Kochberuf) bzw. 3 Jahren (für Köchinnenberuf) sowie Vollendung des 20. Altersjahres.

Die interkantonalen Fachkurse dauern jährlich im Herbst 7 Wochen für Kochlehrlinge und 6 Wochen für Köchinentöchter. Sie werden im Internat geführt und umfassen rund 280 bzw. 320 Unterrichtsstunden der allgemeinbildenden und berufskundlichen Fächer. Angelernte Köche haben grundsätzlich 2 Fachkurse von je 7 Wochen zu absolvieren. Die angelernten Köchinnen besuchen wie die Köchinentöchter einen Kurs.

Die Kurse 1972 gelangen in der Zeit vom 23. Oktober bis 9. Dezember (Kochfachkurse) und 23. Oktober bis 16. Dezember 1972 (Köchinnenfachkurse) zur Durchführung.

Kosten:

Angelernte Köche: Je Kurs Fr. 700.- Kursgeld für Unterricht, Verpflegung und Unterkunft. Ferner die Reisekosten und die Lehrmittelaufgaben (zirka Fr. 60.-). Angelernte Köchinnen: Fr. 800.- Kurs-geld für Unterricht, Verpflegung und Unterkunft. Ferner die Reisekosten und die Lehrmittelaufgaben (zirka Fr. 60.-). Die Platzzahl ist beschränkt und die Aufnahme der Angelernten erfolgt in der Reihenfolge der Anmeldung.

Eine ausführliche Wegleitung und die Anmeldeformulare können bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, Dreikönigsstrasse 34, 8002 Zürich, bezogen werden. Diese erteilt auch gerne Auskünfte (Tel. 01 / 36 72 22).

4 Ferienwochen für Lehrlinge im Gastgewerbe

Gestützt auf das neue Arbeitsvertragsrecht im OR haben verschiedene Kantone die Einführung der 4. Ferienwoche für Lehrlinge verlangt, andere Kantone werden in den nächsten Wochen und Monaten folgen.

Die gastgewerblichen Verbände (Schweizer Hotelier-Verein, Schweizerischer Wirt-vereiner, Verband alkoholfreier Gaststätten und Union Helvetia) haben deshalb beschlossen, den gastgewerblichen Lehrlingen ab Frühjahr 1972 vier Ferienwochen zu gewähren. Diese Regelung gilt sowohl für neue wie bereits abgeschlossene Lehrverhältnisse.



Redaktion, Inserate und Abonnements

Die einseitige Millimeterzeile oder deren Raum 58 Rp., Reklamen 220 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 Inseratenlei:** P. Steiner



Das Feriendorf Fiesch hat sich als ausgezeichnete Lösung modernen Sozialtourismus bewährt. Seit der Eröffnung im Jahre 1967 haben bereits Zehntausende von Jugendlichen aus der Schweiz und dem Ausland in den zweckmässig schönen Anlagen Ferien verbracht. Und vor allem darf auch darauf hingewiesen werden, dass die Rechnung erfreulich gut stimmt. (Links einer der Schlafpavillons, rechts das Restaurationsgebäude.)

Symposium des Diablerets sur l'hôtellerie saisonnière (II)

Coopérer en chefs d'entreprises

Le deuxième groupe de travail du Symposium des Diablerets s'est penché sur les questions de collaboration des hôtels saisonniers. Il était composé de représentants de la Fédération suisse du tourisme, de la Société suisse des hôteliers, de l'UIOOT, de l'Association hôtelière du Valais, ainsi que d'hôteliers et de directeurs de station.

La coopération inter-entreprises est l'un des chevaux de bataille de notre société qui a multiplié les informations sous toutes les formes pour sensibiliser ses membres et leur faire prendre conscience du caractère thérapeutique, mais aussi économique, d'une telle collaboration. L'HOTEL-REVUE, de plus, a présenté à ses lecteurs les deux exemples les plus importants de coopération hôtelière: Dynam' Hôtels, à Biemme, et la Société coopérative de services hôteliers et touristiques, aux Diablerets.

Une notion de profit dans une optique économique

Quelle qu'elle soit, la collaboration entre hôteliers ne peut être que positive et apporter des avantages, malgré l'atteinte à un individualisme (à ne pas confondre avec personnalisation) un peu trop rigide. Néanmoins, d'une nécessité économique, carte de la dernière chance en matière de rentabilité, elle doit être encouragée dans une optique de profit, notion qui doit appartenir à la mentalité d'un chef d'entreprise. A ce niveau-là, point question de solidarité. L'instauration de la coopération inter-établissements, après son intégration dans les programmes d'enseignement touristique et hôtelier et de fréquentes campagnes d'information, exprime le dynamisme d'un groupe d'hôteliers qu'il ne devrait pas être nécessaire de motiver.

Dès lors, ne nous agitoyons plus sur le malheur des hôteliers qui ne veulent pas collaborer, sous des prétextes futiles (crainte d'uniformisation, hôtels de catégories différentes, prestige, etc.), et cessons de les plaindre. Avec une bonne organisation de coopération, l'hôtelier gagnera du temps et de l'argent qu'il pourra investir pour exercer son individualisme et donner sa touche personnelle dans des disciplines qui, elles, doivent échapper à la communauté, par exemple l'accueil, la gastronomie, l'animation, la décoration, la présentation de l'offre, etc.

De la mini-régionalisation

Les participants au Symposium ont estimé que la meilleure collaboration possible peut être envisagée au niveau de la localité, de la station ou de la micro-région. La régionalisation, en effet, apparaît ici également comme une solution idéale: contrairement aux entités politiques souvent trop vastes ou mal adaptées (district, canton, etc.), les régions se forment naturellement et, nonobstant les limites administratives, correspondent aujourd'hui plus qu'au passé à des entités socio-économiques beaucoup plus proches à des activités communes. La cellule de coopération idéale doit au moins comporter deux établissements, mais il est souhaitable qu'il y en ait plus au départ; par contre, le nombre maximum des partenaires n'est pas limité, du moins en Suisse. Deux hôteliers eux peuvent être déjà plus puissants que tous les hôtels isolés. Il est aussi nécessaire que la cellule comporte des hôtels de différentes catégories, en particulier pour développer l'esprit de collaboration entre établissements. Des hôtels apparemment complètement différents présentent pourtant des points communs et des problèmes analogues. Grâce au renfort des «grands», on assiste même à un nivellement de la qualité par le bas...

Pourquoi et comment collaborer?

Toute initiative de coopération présuppose l'existence d'un inventaire des besoins: celui-ci est aisément réalisable à la mesure où les hôteliers, plus concernés mais partenaires, fondent leurs rapports sur la confiance réciproque et évitent le jeu. Pour la technique, on peut

utiliser la formule du brainstorming et surtout les check-listes déjà mises au point par la SSH. L'expérience démontre qu'il faut s'attacher d'abord aux problèmes d'ordre technique (achats, buanderie, etc.) qui permettent des profits rapides et visibles, les domaines administratifs devant suivre. Les possibilités de coopération sont quasi illimitées: gestion et administration, commercialisation, problèmes de personnel, production, achats et stocks. Mais il est important d'intéresser le plus grand nombre d'hôteliers dès le début en s'attachant d'emblée à plusieurs secteurs de collaboration.

Forme juridique et financement

Afin d'inciter les partenaires à prendre leurs responsabilités et à tenir leurs promesses, quelles que soient les difficultés, il est absolument indispensable d'adopter une forme juridique les liant tous. Ce Symposium aura permis de constater que la forme juridique la plus appropriée est la société coopérative. Certaines sociétés hôtelières locales disposent de fonds de réserve pour des actions communes; elles les ont amassés grâce à une redevance annuelle basée sur les nuitées enregistrées par chaque établissement. Voilà aujourd'hui un capital qui serait fort intelligemment placé s'il servait de capital social, de fonds d'intelligence, à une société coopérative! Les banques représentées aux Diablerets se sont déclarées prêtes à augmenter et à compléter le financement de tels groupements, pour autant qu'ils soient dûment structurés. Mais il importe également de pouvoir compter sur un fonds de roulement alimenté chaque année au moyen d'une surtaxe hôtelière et destiné à couvrir les frais occasionnés par des services coopératifs qui ne peuvent pas être facturés. Le mauvais état des finances d'un groupe d'hôteliers n'est pas une raison suffisante de ne pas collaborer, car certaines activités communautaires ne coûtent rien (achats en commun par exemple) ou ne profitent plus qu'elles ne coûtent (recherche et placement de personnel). Le mode de gestion de la société dépend de son envergure. Il peut aller du simple comité de gestion à une direction autonome, en passant par le recours à la collaboration du directeur de l'office de tourisme.

Une condition de survie

Il appert de plus en plus que la collaboration est une des conditions de survie de l'hôtellerie saisonnière, notamment. Fruit d'une nouvelle mentalité de l'hôtelier devenu un chef d'entreprise au plein sens du terme, elle doit pourtant englober tous les secteurs possibles, allant à la limite jusqu'à la gestion collective. En outre, ses partenaires auront à consentir à la restructuration et à l'alignement de leur politique, celle-ci étant fixée par la société coopérative selon les conditions du marché. Certains hôteliers ont passé aux actes, d'autres s'intéressent à leurs premières expériences. Non seulement dans leur propre intérêt immédiat, mais aussi dans celui de toute la station, donc à nouveau dans le leur! Et vous? J. S.

Tourisme neuchâtelois

Au creux de la vague en 1969, le tourisme de Neuchâtel-ville et ses environs était en reprise. L'année 1970 marqua ensuite une progression de 6069 nuitées et l'année dernière ce chiffre passa à 96301, dont 62 113 étrangères et 34 188 suisses. Ce sont naturellement les mois de plein été et début de l'automne qui affichent les chiffres les plus élevés.

On peut dire que le monde entier a passé par Neuchâtel et son beau littoral, mais ce sont les Français du Jura et de la région parisienne qui sont en tête des villégiateurs avec 12 764 arrivées et 19 261 nuitées. Ils sont suivis des Allemands, des Italiens, des Belges, des Hollandais, des Anglais et des Irlandais ainsi que des Américains. Les étrangers représentent 64,5% des hôtels de Neuchâtel où, par ailleurs, le taux d'occupation des lits a été de 44% en avril, 80% en août, 22% en décembre, le moyenne de l'année étant de 43,8%. Dans l'ensemble du canton, la reprise a été plus marquée (+6%) qu'à Neuchâtel (+2,1%). L'assemblée générale de l'ADEN (Association de développement de Neuchâtel et environs) a pris acte de ces chiffres et a ratifié à l'unanimité le précieux travail de l'office du tourisme en faveur du chef-lieu. Dans son rapport, Monsieur Alex Billeret, directeur de cette association, a mis l'accent sur une tendance qui s'affirme. La commercialisation du tourisme est due à l'activité, toujours plus intense des agences de voyages, à l'ouverture au tourisme de nouveaux pays, et à l'essor rapide des moyens de transport aériens.

Travail en commun
Pour M. Schwitzguebel, directeur de l'Office du tourisme des Diablerets et président de l'ATAV, cette «concentration» permet aux grandes stations vaudoises de s'unir pour promouvoir leur tourisme tout en conservant leurs particularités. On met en commun la publicité, les voyages de propagande et l'on est à même d'offrir à la clientèle un espace plus grand: 80 remontées, quelque 165 kilomètres de pistes balisées, des hôtels classés, un abonnement général pour toutes les stations, etc.

Standing de Villars

M. André Willi, directeur de l'Office du tourisme de Villars, a relevé par sa part que sa station est surtout caractérisée par son haut standing, ce qui l'oblige à rechercher une clientèle de qualité; mais le vrai problème se pose avec l'animation; un effort particulier sera porté cet été dans cette direction.

Ein gemeinnütziges Werk auf Erfolgskurs

Seit 1968 ist das Feriendorf Fiesch im Betrieb. Hat dieses einzigartige Kurs- und Erholungszentrum bisher gehalten, was sich die Initianten davon versprochen hatten? Nicht nur gehalten, sondern es übertrifft international gesehen bei weitem unsere Erwartungen. Das Zentrum entspricht den Wünschen der Jugendlichen, nachdem wir diesen durch den Bau des Hallenbades und weiterer Sportanlagen, Film-, Musik- und Aufenthaltsräumen sukzessive nachgekommen sind. Die im letzten Jahr erreichte Logiernachzahl von über 200 000 und die Anmeldungen ein Jahr im voraus von ungefähr dieser Zahl sagen sicher genug. Für grössere Gruppen hat sich das Konzept absolut bewährt, für kleinere bei Vollbelegung (Hochsaison) jedoch weniger. In der Botschaft des Bundesrates vom 4. Juni 1969 wurde die Gewährung eines Darlehens des Bundes wie folgt begründet: Spitalbau für die Armee, wirtschaftliche Förderung des Berggebietes und Verbesserung der Ertragslage der Furka-Oberrapp-Bahn. Wie hat die Zusammenarbeit mit dem EMD und den Neuen für den militärischen Kursen und zivilen Ferienlagern funktioniert und wie weit konnten die Punkte 2 und 3 erfüllt werden? Die Zusammenarbeit mit dem EMD ist sehr gut. Die militärische Belegung fällt nicht ins Gewicht, macht sie doch weniger als 5 Prozent aus und kommt während der Hauptsaison sowieso nicht in Frage. In Friedenszeiten hat ja auch der Tourismus das Vorrecht. Das Nebeneinander von militärischen Kursen und zivilen Ferienlagern ist kein Problem. Das EMD profitiert ebenfalls von günstiger Unterkunft. Die Truppen führen eigene Küchen, wir treten einen Teil dieser ab und kochen dann friedlich und zufrieden nebeneinander. Das Militär ist ein guter Konsument im Restaurant. Mit 3 Millionen Umsatz, den 1/2 Millionen Franken Löhnen und den Steuern für den Wirtschaft in diesem Berggebiet direkt, indirekt noch vermehrt durch die Kaufkraft unserer Gäste in der Gegend. Die FOB ist neben der Seilbahn ein

der grossen Nutzniesser. Wir zählen 50-60 000 An- und Abreisende im Jahr, die während des Aufenthaltes zusätzlich im Durchschnitt 2 oder 3 Ausflüge unternehmen. Musste die Geschäftspolitik, vor allem die Preispolitik seit der Inbetriebnahme geändert werden oder hat sich das «Rezept» von Anfang an bewährt? Nein, wir haben die Preispolitik nicht geändert, die Geschäftspolitik im grossen und ganzen ebenfalls nicht. Zu erwähnen ist jedoch, dass wir im Gegensatz zu unserer anfänglichen Idee je länger je mehr das Zentrum autonom gestalten müssen. Der Jugendtourismus vertritt sich nicht immer gut mit dem konventionellen Tourismus. Die Vorteile, welche das Feriendorf bringt, sind sehr gern gesehen, für seine Ansprüche und Bedürfnisse finden wir jedoch nicht immer das notwendige Verständnis. Die Region wäre gross genug, um so viele touristische Einrichtungen zu erstellen, dass sich die Jugendlichen und die übrigen Gäste nicht in die Quere kommen müssen. Bildet sich im grossen und ganzen rasch eine Gemeinschaft zwischen den verschiedenen Gruppen? Leistet nach den bisherigen Erfahrungen das Feriendorf Fiesch einen echten Beitrag zur Verständigung unter verschiedenen Nationen und Bevölkerungsschichten? Wie steht es mit der Integration des Ferienzentrums in der Fiescher Dorfgemeinschaft? Es hängt weitgehend von den Leitern ab, ob überhaupt schon innerhalb der Gruppen Gemeinheitsgefühl besteht und gefördert wird und ob sie mit andern Gruppen Kontakt aufnehmen wollen. Der Aufenthalt im Lager wird ja immer einzeln voraus organisiert und program-

Vers un parc national romand?

(ATS) L'idée de créer un petit «parc national romand» sur les versants vaudois et valaisans de la chaîne des Diablerets fait son chemin. Il s'agirait de réunir la réserve valaisanne de Derborence, déjà ancienne, et celle du vallois de Nant, au-dessus de Bex, constituée plus récemment, après l'abandon d'un projet de place de tir, en leur adjoignant de nouveaux territoires vaudois situés au sud du massif des Diablerets, dans la région de l'Anzindaz de Cullyville. On obtiendrait ainsi une vaste réserve naturelle de près de 80 km², fort riche en faune et en flore. Le périmètre du futur parc a déjà été délimité dans ses grandes lignes, d'entente entre la Confédération, les cantons de Vaud et du Valais, les communes directement intéressées, ainsi que la Ligue suisse pour la protection de la nature et le Club alpin suisse. Resterait à résoudre le problème financier, les communes (celle de Bex en particulier) demandant une indemnisation pour la



renonciation à certains pâturages et forêts et pour l'entretien de la réserve. Une partie de celle-ci (Derborence et Nant) serait intégralement protégée, alors que des points d'hébergement seraient prévus pour les promeneurs dans d'autres zones. La chasse serait partout interdite.

Les Alpes vaudoises... sous le signe de la collaboration

Nous avons annoncé récemment la création de l'Association touristique des Alpes vaudoises (ATAV), due à l'initiative des quatre principales stations: Château d'Oex, Les Diablerets, Leysin et Villars, et au sens de collaboration de leurs directeurs.

Toute l'équipe se trouvait rassemblée mercredi dernier au stand de notre confrère l'«Est vaudois», dans le cadre du «Comptoir de printemps et Foire du Chablais» à Villeneuve. Un mini-débat animé par M. Jean-Louis Mettler a donné l'occasion à ces directeurs de stations de préciser leur pensée quant au but de leur association; nous en empruntons quelques éléments à l'«Est vaudois».

Travail en commun

Pour M. Schwitzguebel, directeur de l'Office du tourisme des Diablerets et président de l'ATAV, cette «concentration» permet aux grandes stations vaudoises de s'unir pour promouvoir leur tourisme tout en conservant leurs particularités. On met en commun la publicité, les voyages de propagande et l'on est à même d'offrir à la clientèle un espace plus grand: 80 remontées, quelque 165 kilomètres de pistes balisées, des hôtels classés, un abonnement général pour toutes les stations, etc.

Standing de Villars

M. André Willi, directeur de l'Office du tourisme de Villars, a relevé par sa part que sa station est surtout caractérisée par son haut standing, ce qui l'oblige à rechercher une clientèle de qualité; mais le vrai problème se pose avec l'animation; un effort particulier sera porté cet été dans cette direction.

Collaboration à Leysin

M. Hug, le troisième «mousquetaire» de ce quatuor, a insisté sur la collaboration heureuse qui existe chez lui entre l'Office du tourisme et la Municipalité; mais il est difficile d'obtenir le soutien d'une population qui, pour le 90 pour cent, gagne sa vie grâce aux touristes. Pour ses hôtes, Leysin souhaiterait pouvoir disposer d'un centre de rencontre.

Les nouveautés des Diablerets

Aux Diablerets, précise M. Schwitzguebel, on s'efforce d'ajouter de nouveaux atouts à l'offre traditionnelle. C'est ainsi que sous le slogan «Diablerets santé», on propose dès cette saison cure d'amaigrissement, footing, etc. Dès le début du mois prochain, un institut spécialisé et bien équipé sera à la disposition des grandes firmes qui offriront des vacances supplémentaires à leurs cadres surmenés.

On a esquissé également le problème éventuel d'un seul directeur régional - solution à vrai dire difficile à trouver - celle de l'engagement éventuel d'un «vendeur» qualifié, les possibilités en matière de congrès et même l'organisation d'un championnat du monde de ski... Il y a du pain sur la planche; mais surtout des hommes énergiques pour assumer les responsabilités; les Alpes vaudoises ont bien de la chance! jd.



Mit Werner Bodenmann, Direktor des Kurs- und Erholungszentrums Feriendorf Fiesch

Ein gemeinnütziges Werk auf Erfolgskurs

Seit 1968 ist das Feriendorf Fiesch im Betrieb. Hat dieses einzigartige Kurs- und Erholungszentrum bisher gehalten, was sich die Initianten davon versprochen hatten? Nicht nur gehalten, sondern es übertrifft international gesehen bei weitem unsere Erwartungen. Das Zentrum entspricht den Wünschen der Jugendlichen, nachdem wir diesen durch den Bau des Hallenbades und weiterer Sportanlagen, Film-, Musik- und Aufenthaltsräumen sukzessive nachgekommen sind. Die im letzten Jahr erreichte Logiernachzahl von über 200 000 und die Anmeldungen ein Jahr im voraus von ungefähr dieser Zahl sagen sicher genug. Für grössere Gruppen hat sich das Konzept absolut bewährt, für kleinere bei Vollbelegung (Hochsaison) jedoch weniger. In der Botschaft des Bundesrates vom 4. Juni 1969 wurde die Gewährung eines Darlehens des Bundes wie folgt begründet: Spitalbau für die Armee, wirtschaftliche Förderung des Berggebietes und Verbesserung der Ertragslage der Furka-Oberrapp-Bahn. Wie hat die Zusammenarbeit mit dem EMD und den Neuen für den militärischen Kursen und zivilen Ferienlagern funktioniert und wie weit konnten die Punkte 2 und 3 erfüllt werden? Die Zusammenarbeit mit dem EMD ist sehr gut. Die militärische Belegung fällt nicht ins Gewicht, macht sie doch weniger als 5 Prozent aus und kommt während der Hauptsaison sowieso nicht in Frage. In Friedenszeiten hat ja auch der Tourismus das Vorrecht. Das Nebeneinander von militärischen Kursen und zivilen Ferienlagern ist kein Problem. Das EMD profitiert ebenfalls von günstiger Unterkunft. Die Truppen führen eigene Küchen, wir treten einen Teil dieser ab und kochen dann friedlich und zufrieden nebeneinander. Das Militär ist ein guter Konsument im Restaurant. Mit 3 Millionen Umsatz, den 1/2 Millionen Franken Löhnen und den Steuern für den Wirtschaft in diesem Berggebiet direkt, indirekt noch vermehrt durch die Kaufkraft unserer Gäste in der Gegend. Die FOB ist neben der Seilbahn ein



der grossen Nutzniesser. Wir zählen 50-60 000 An- und Abreisende im Jahr, die während des Aufenthaltes zusätzlich im Durchschnitt 2 oder 3 Ausflüge unternehmen.

Musste die Geschäftspolitik, vor allem die Preispolitik seit der Inbetriebnahme geändert werden oder hat sich das «Rezept» von Anfang an bewährt?

Nein, wir haben die Preispolitik nicht geändert, die Geschäftspolitik im grossen und ganzen ebenfalls nicht. Zu erwähnen ist jedoch, dass wir im Gegensatz zu unserer anfänglichen Idee je länger je mehr das Zentrum autonom gestalten müssen. Der Jugendtourismus vertritt sich nicht immer gut mit dem konventionellen Tourismus. Die Vorteile, welche das Feriendorf bringt, sind sehr gern gesehen, für seine Ansprüche und Bedürfnisse finden wir jedoch nicht immer das notwendige Verständnis. Die Region wäre gross genug, um so viele touristische Einrichtungen zu erstellen, dass sich die Jugendlichen und die übrigen Gäste nicht in die Quere kommen müssen.

Bildet sich im grossen und ganzen rasch eine Gemeinschaft zwischen den verschiedenen Gruppen? Leistet nach den bisherigen Erfahrungen das Feriendorf Fiesch einen echten Beitrag zur Verständigung unter verschiedenen Nationen und Bevölkerungsschichten? Wie steht es mit der Integration des Ferienzentrums in der Fiescher Dorfgemeinschaft?

Es hängt weitgehend von den Leitern ab, ob überhaupt schon innerhalb der Gruppen Gemeinheitsgefühl besteht und gefördert wird und ob sie mit andern Gruppen Kontakt aufnehmen wollen. Der Aufenthalt im Lager wird ja immer einzeln voraus organisiert und program-

miert. Von mir aus gesehen wird es im Feriendorf auch dann gut gehen, wenn hier weniger geplant wird. Einzelne sind die Kontakte und damit der Beitrag zur Völkerverständigung da. Zwischen den Gruppen könnte noch etliches gefördert werden. Die Integration in die Fiescher Dorfgemeinschaft ist von beiden Seiten erwünscht. Durch das neu erstellte Hallenbad und die Möglichkeit an kulturellen Veranstaltungen teilzunehmen, sind gute Beziehungen zwischen Fiesch und dem Jugendzentrum entstanden, die wir aufrechterhalten möchten. Ich selbst beeinflusse die Feriengemeinde überhaupt nicht. Ich bin nur Verwalter. Solange alles einermässen normal verläuft, sind die Gruppenleiter in der Gestaltung absolut selbstständig, sie dürfen lediglich andere Gruppen nicht beeinträchtigen.

Sie haben bei voller Belegung rund 1000 Personen im Zentrum. Genügen die bestehenden Anlagen im Zentrum in jeder Beziehung? Haben Sie keine Wünsche offen?

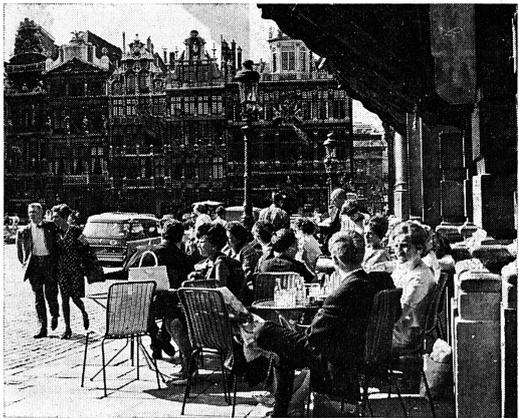
Die bestehenden Anlagen werden als ideal bezeichnet und stets voll ausgenutzt. Wir haben die Absicht, die Sportanlagen zu erweitern und damit das Angebot noch zu verbessern. Im Dorf hingegen bleiben in verkehrstechnischer Hinsicht alle langjährigen Wünsche offen. Die Seilbahn nach Kühboden ist zu klein. Eine neue Seilbahn ist geplant. Der Standort der neuen Anlage sollte nach meiner Ansicht so gewählt werden, dass wir die Jugendlichen besser verteilen können.

Von Jugendherbergen wurde auch schon der Vorwurf erhoben, Fiesch sei eine unfaire Konkurrenz. Es könne dank Bundesgeldern zu einem so niedrigen Preis so vieles bieten. Wie sehen Sie dieses Problem?

Unser Zentrum kann nicht mit den Jugendherbergen verglichen werden. Wir nehmen nur geteilte Gruppen auf. Jugendherbergen aber auch sehr viele Einzelgäste. Dies wäre in unserem Betrieb mit 1000 Betten nicht möglich. Der Preis würde selbstverständlich auch ganz anders aussehen, wenn wir Leistungen übernehmen müssten, die bis jetzt unser Kunde selbst erbringt. Das mit den Bundesgeldern wird oft falsch ausgelegt. Die vertragliche Vereinbarung verlangt sowohl von uns als auch von Bund Leistungen, die gegenseitig abgegolten werden. Beidseitig ein gutes Geschäft. Es hat sich erwiesen, dass unser Zentrum auch ohne Bundesgelder tragbar ist, das Darlehen wird ja auch zurückbezahlt. Es war bestimmt eine Starthilfe für ein gutes, gemeinnütziges Werk.

La Grand-Place de Bruxelles, un théâtre grandiose

Les marchands de fleurs y sont revenues, nombreuses, étalant en toute tranquillité leurs merveilles multicolores. Le soleil où les projecteurs nocturnes font scintiller les dorures des façades et le Belge a repris l'habitude de flâner et de s'installer à quelque terrasse de café.



La Grand-Place de Bruxelles où l'art de transformer un site historique en un vaste centre d'animation, de détente et de spectacles. (Photo C. G. T. Esterhazy)

Le visiteur étranger, brandissant appareil photographique et caméra, découvre ou redécouvre un des ensembles architecturaux les plus prestigieux du monde: La Grand-Place de Bruxelles. Car celle-ci a changé de physionomie. En effet, depuis le début mars et jusqu'à la fin septembre, tout stationnement y est interdit, à l'exception d'une tolérance permanente accordée pour sept autocars avec un maximum de trente minutes. Cette mesure longtemps attendue (déjà expérimentée au cours de l'été dernier) a transformé un parking assurément grandiose en ce que Jean Cocteau nomma «le plus beau théâtre du monde». Un couloir de circulation ni dérangé qu'est l'esthétique. En tout cas, il n'aurait pu être évité sans compromettre la fluidité de la progression automobile au cœur de Bruxelles. Quant au conducteur, en roulant à 20 km/h, il se surprend quelquefois à jeter un regard ébahi vers l'hôtel de ville et la Maison du Roi en style gothique fleuri ou vers les maisons richement sculptées racontant l'histoire des corps

et des métiers, à l'époque de la Renaissance.

Une nouvelle façon d'animer une ville

Il ne suffisait évidemment pas d'avoir un théâtre, il fallait encore y organiser des spectacles et attirer un public nouveau. Le Collège échevinal a fait appel au secteur privé s'adressant à une firme spécialisée dans la conception et l'organisation de manifestations publiques. On prévoit, pour le week-end, des mini-concerts de musique classique, du théâtre et du folklore, un «free-podium» qui deviendra le forum de jeunes troupes et des artistes de passage. Un «son et lumière» nouveau sera diffusé et l'opération «staps de fleurs», expérimentée en 1971, sera réitérée, vu succès.

Dans la salle ovale de l'Hôtel de ville on présentera des expositions d'art (peinture, sculpture, dentelle, cristaux, porcelaine, etc.). Des marchés étrangers et exotiques seront organisés, en plus des marchés aux fleurs et aux oiseaux déjà existants. Tout cela a déclaré M. Cooremans, Bourgmestre de Bruxelles, devant être porté à la connaissance des passants par un crieur public, personnage de jadis remis à l'honneur en notre XXe siècle.

Interrogés, les restaurateurs des environs optent avec enthousiasme pour le changement opéré. Enfin, disent-ils, les clients - qui sont aussi des piétons - peuvent se risquer sans peur dans notre secteur. Flânerie, plaisir du spectacle, art de la conservation... La raison semble triompher. Bruxelles, cœur de Bruxelles, avec pour symbole la Grand-Place, est devenu un slogan.

Maurice Rossomme

Robert Huyot quitte la présidence d'Inter-Continental

Monsieur Robert Huyot vient de se retirer aujourd'hui du conseil d'administration d'Inter-Continental Hotels Corporation dont il était chairman depuis janvier 1971. Cette nouvelle est annoncée avec regret par M. Paul C. Sheelie, actuel président.

Robert Huyot, qui avait été nommé président de cette importante chaîne hôtelière en mai 1962, a joué un rôle vital dans son développement et succès opérationnel. Lauréat de la Faculté de Droit de Paris et décoré de l'Ordre de la Légion d'honneur par le Général de Gaulle ainsi que de la médaille d'argent de la ville de Paris, il est ancien président de l'Association hôtelière de la ville de New York, Grand Officier de la Confrérie des chevaliers de Tastevins et membre du Conseil Magistral de la Chaîne des Bûcheurs.

M. Huyot va créer sa propre société de conseil hôtelier avec des bureaux en Suisse et à Paris et dont les services ont déjà été alloués par Inter-Continental sur des bases internationales.

Un nouvel hôtel suisse à Sitges

A la Pentecôte, un nouvel hôtel suisse fera d'abord ses premiers pas dans le monde du grand tourisme: il s'agit de l'hôtel Antemare, à Sitges près de Barcelone, qui se trouvera à proximité des hôtels Astor Arcadia et Alba, déjà appréciés de la clientèle de notre pays.

L'Antemare vient couronner une entreprise dure depuis plus de dix ans. Ses promoteurs, MM. Juan Vives, directeur, et Claude Jacot, le président suisse de la Sithosa, n'ont pas ménagé leurs efforts pour parachever chaque détail, profitant des expériences des hôtels existants, et donner à chaque établissement une touche personnalisée. Ouvert toute l'année, l'Antemare est situé au centre du secteur résidentiel, à 70 mètres d'une plage privée de sable fin. Il est équipé d'une piscine climatisée fon-

tionnant aussi en hiver, de 63 chambres (135 lits) aux salles de bain et tenant aussi et deux bars. On a fait l'impossible pour les trois étoiles de l'hôtel Antemare scintillant d'un éclat tout particulier dans le firmament touristique et hôtelier de Sitges!

Trafalgar croit en l'avenir de «Queen Elizabeth II»

Le groupe hôtelier et immobilier Trafalgar House, qui dirige M. Victor Matthews et qui a récemment acquis la compagnie de navigation Cunard, avec le paquebot «QE2» qui en est le plus beau joyau, croit résolument en l'avenir de ce beau bâtiment de 66 000 tonnes, que la direc-

tion précédente voulait abandonner parce que ses experts avaient estimé qu'il encourrait une perte à l'exploitation de £ 1 700 000 en 1972 allant jusqu'à £ 4 400 000 en 1975.

M. Victor Matthews estime cette prophétie erronée. Il se base sur les récents résultats obtenus, qui montrent que «QE2» a transporté 50 % plus de passagers d'octobre 1971 à mars 1972 que dans la même période il y a un an: la saison des croisières d'hiver a été particulièrement réussie, et la demande pour les voyages transatlantiques d'été s'annonce très favorablement. Il est même si optimiste qu'il compte dépenser un million de livres pour l'embellissement du navire... à condition qu'il puisse avoir la coopération des syndicats et que le gouvernement renouvelle l'emprunt consenti lors de la construction du vaisseau.

R. E.



Danemark et die EWG

Eine umstrittene Heirat

Obwohl Dänemark seine Unterschrift unter die Brüsseler Verträge über den Beitritt zur Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft bereits getätigt hat, wird die endgültige Entscheidung darüber frühestens Anfang Oktober fallen.

Inzwischen ist ein heftiges Tauziehen zwischen Befürwortern und Ablehnern im Gange. Presse, Rundfunk und Fernsehen widmen dem für die wirtschaftliche und politische Zukunft Dänemarks eminent wichtigen Problem breiten Raum. Die Chancen stehen 50:50. Selbst die Sozialdemokratische (Regierungs-) Partei und die Gewerkschaften sind stärker gespalten, als man es zunächst vermutet hätte: innerhalb der Partei hat sich eine massive Aktivisten-Gruppe gegen den EWG-Beitritt gebildet, und obwohl sich der Vorsitzende des dänischen Gewerkschaftsverbandes, Thomas Nielsen, eindeutig für die EWG ausgesprochen hat, nahm ein Sonderkongress der wichtigsten Einzelgewerkschaft der Spezialarbeiter (250 000 Mitglieder) mit 354:294 gegen den Beitritt Stellung und desavouierte damit ihren eigenen Vorsitzenden.

Nur das Gastgewerbe bekennt sich als geschlossener Block einmütig zur Europäischen Gemeinschaft.

Der Zentralverband von Hotelbesitzern und Restaurateuren in Dänemark, der

Gastronomische Landesverband, in dem das Küchen-Fachpersonal organisiert ist, ferner der Verband des Hotel- und Restaurantpersonals und die Dänische Kellnerverband haben sich einmütig für den EWG-Beitritt Dänemarks ausgesprochen. Ein solches Zusammengehen von Arbeitnehmer- und Arbeitgeber-Organisationen ist an sich schon ein bemerkenswerter Schritt. Seine Bedeutung wird noch stärker durch inzwischen eingelaufene Aktionen. So wurde in der finnischen Hauptstadt Odense, der Geburtsstadt von Dänemarks berühmtestem Sohn Hans Christian Andersen, eine Versammlung abgehalten, zu der führende Vertreter von Presse, Politik und Wirtschaft geladen waren. Vor ihnen legte Hotelier Carl O. Steinmetz, Vorsitzender des Zentralverbandes der dänischen Hoteliers und Restaurateure, ein Bekenntnis zur EWG ab: Selbst wenn die vollen Konsequenzen dieses Schrittes heute noch nicht ganz überschaubar seien, werde der EWG-Anschluss Dänemarks sowohl für sein Gastgewerbe als auch für seine gesamte Wirtschaft ein entscheidender Vorteil sein.

Ernst Kuttner

Touristische Bilanz Oberbayerns

Im Geschäftsjahr 1971 des Fremdenverkehrsverbandes München-Oberbayern ist die Zahl der Übernachtungen um 3,3 Prozent gestiegen. Dieser Prozentsatz bedeutet, dass die Fremdenverkehrsleistungen im Vergleich mit den Leistungen des Winterhalbjahres machen bereits 26 Prozent der Gesamtübernachtungen aus. Von den total 51 08 Mio Logiernächten in ganz Bayern entfielen 48,6 Prozent auf Oberbayern. Der Anteil der ausländischen Gäste betrug 9 Prozent. Ohne das Ergebnis der Landeshauptstadt München würde der Anteil der Ausländerübernachtungen sogar nur 3,3 Prozent ausmachen. München steht mit 3 983 611 Gästeübernachtungen an der Spitze, gefolgt vom Berchtesgadener Land mit 2 144 916 und Bad Reichenhaller mit 1 623 112 Gästeübernachtungen. Bei den ausländischen Gästen in Oberbayern kamen die meisten Besucher aus den USA, ferner aus Italien, Oesterreich und Frankreich. An siebenter Stelle folgen Gäste aus der Schweiz. Der Verbandsvorsitzende, Regierungspräsident Dr. Deinlein, kritisierte den zu knappen Preisunterschied von in einzelnen Fällen nur 10 Prozent in der Vor- und Nachsaison. Wie in anderen Ländern

solle ein Preisunterschied von mindestens 20 Prozent vorhanden sein, wenn man eine echte Belebung wünsche. Außerdem empfahl er verstärkte Pauschalangebote mit umfassenden Leistungen (Unterkunft und Verpflegung. Wie Dr. Deinlein weiter berichtete, waren gut ausgestattete Betriebsbetriebe mit entsprechendem Service wieder besser ausgelastet als einfache Häuser, auch wenn höhere Preise zu berechnen waren.

Geschäftsführer H. Saugel wies darauf hin, dass die Umsätze im Beherbergungsgewerbe noch stärker als die reine Zahl der Übernachtungen gestiegen seien. Er empfahl, dafür zu sorgen, dass Urlaubsorte, wo man Ruhe und Erholung sucht, möglichst nicht von Passanten und Nahausflugsverkehr der Großstädte überschwemmt werden. In der Aussprache befassten sich insbesondere Landtagsabgeordnete mit dem Problem der Zweitwohnungen in Feriengebieten. Eine steuerliche Bevorzugung dieser Zweitwohnungen sei für sich und ihre Familien Kureinrichtungen beanspruchen, aber keine Fremdenverkehrsabgabe leisten, solle nicht mehr geübt werden.

kpk

Nordlichter

Neckermann unterwirft sich

Neckermanns Reiseisendienst hat sich der kategorischen Forderung des Dänischen Reisebüro-Verbandes gefügt und wird sich dessen System der Kontingentkündungsgarantie in Höhe von rund fünf Millionen DM anschließen. Mit diesem Kontingentverfahren, das für die einzelnen Büros eine Deponierung von rund einer Viertelmillion Franken bedeutet, sollen Reisende davor bewahrt werden, irgendwo zu stranden, falls die Gesellschaft, mit der sie in den Urlaub führen, inzwischen in Zahlungsschwierigkeiten geraten sollte.

Wie wichtig diese Garantie-Ordnung ist, zeigte kurz nach Ostern das Beispiel des Kopenhagener «Lilis Reisebüro»: Acht Kunden, die Oesterreise gebucht hatten, konnten die Reise nicht antreten, weil das Büro nicht die notwendige Anzahlung vorgenommen hatte. Die enttäuschten Reisenden mussten Ostern zu Hause verbringen. Als die Geprellten tags nach Ostern in das Büro gingen, erhielten sie eine Rückerstattung in Form von Schecks, die sich als ungedeckt erwiesen. Der Dänische Reisebüroverband lieh hierauf das Büro konkurs erklären - und verhinderte dadurch, dass die enttäuschten Kunden auch noch um ihr Geld kamen: Die Garantie-Ordnung, der auch Lilis Reisebüro angeschlossen war, trat damit automatisch in Kraft und die Leute erhielten wenigstens die einbezahlten Beträge zurück. «Lilis Reisebüro hatte auch zahlreiche Geschäftsverbindungen mit deutschen und schweizerischen Hotels, die sich nicht immer unge- trübt ihrer Partnerin in Kopenhagen erfreuen konnten.

Norwegen erwartet Fremdenverkehrszuwachs

Zum erstmalig in seiner Geschichte erwartete Norwegen für das Jahr 1971 einen

Fehlbeitrag in seiner Reisedevisen-Bilanz. Die Einnahmen aus dem Ausländer-Reiseverkehr nach Norwegen werden auf 1,24 Millionen norwegische Kronen geschätzt, während die Ausgaben norwegischer Touristen im Ausland etwas über diesem Betrag gelegen haben. Im Jahre 1970 konnte Norwegen noch einen, wenn auch geringfügigen, Uberschuss in der Reisevaluta-Bilanz verzeichnen: Damals standen norwegischen Kronen immerhin noch Einnahmen aus dem Ausländerverkehr in Höhe von 1,128 Kronen gegenüber.

Europas modernstes Computersystem bei der SAS

Die skandinavische Luftfahrtgesellschaft SAS (Scandinavian Airlines System) wird demnächst Europas modernstes Kommunikations-Computersystem bekommen. Der vollautomatische Super-Computer kostet zehn Millionen D-Mark und wird die Arbeit von sieben EDV-Anlagen übernehmen. Der neue Gross-Computer wird in Kopenhagen installiert und mit zwei Daten-Zentralen in Oslo und Stockholm verbunden, wo sich der Hauptsitz der Gesellschaft befindet. 500 Kommunikationslinien werden die wichtigsten Reisebüros an andere Buchungsstellen mit dem «Telecon» (Telecommunications Computer Network) verbinden, mit dem die SAS bis in die achtziger Jahre modern zu bleiben hofft.

Dänemarks erstes Familienhotel

Dänemark erhält demnächst sein erstes «Familienhotel», das nach den vor allem in Südeuropa beliebten Prinzipien eingeteilt ist. Das Hotel «Nordsee» an der jütischen Westküste wird zunächst 51 Appartements mit Miniküche und Bad sowie ein Restaurant, ein Schwimmbad und einige weitere Gemeinschaftsein-

richtungen enthalten. - In Dänemark dürfen am Strand keine Hochhäuser gebaut werden, damit das Landschaftsbild erhalten bleibt. Das Hotel sollte ursprünglich auch nur zwei Stockwerke umfassen, wird aber auf Grund einer Sondergenehmigung später auf drei Etagen erhöht. Ausserhalb der Saison soll es als Kurs- und Kongresshotel dienen.

Ernst Kuttner

Neckermann im Hotelgeschäft

Der deutsche Reiseveranstalter Neckermann-Reisen (NUR) beteiligt sich am spanischen NUR, vor allem im spanischen NUR. Beteiligungen werden nur dort eingegangen, wo nicht genügend Hotelbetten in der von NUR gewünschten Kategorie zur Verfügung stehen.

Ueber komplizierte Firmenverschachtelungen werden die Hotel-Aktivitäten von NUR abgewickelt. Die Eurocenter Beteiligungs GmbH ist geschäftsführende Gesellschaft der Eurocenter Beteiligungs GmbH & Co. Hotel Cervantes KG (mit Sitz in Berlin). Die GmbH ist mit einem Stammkapital in Höhe von 100 000 DM eingetragelt, an dem NUR mit 76 Prozent beteiligt ist. Die Eurocenter KG wird über eine hundertprozentige Beteiligung an einer spanischen Aktiengesellschaft ein Hotel an der Costa del Sol betreiben. Die Eröffnung dieses Betriebes ist für das Frühjahr 1973 vorgesehen.

Die Auslandsaktivitäten des Veranstalter NUR sind im Laufe des Jahres 1971 verstärkt in der Tourist Holding AG (Zug/Schweiz) zusammengefasst worden.

Das Grundkapital dieser Gesellschaft wurde von 50 000 Schweizer Franken auf eine Million Schweizer Franken aufgestockt. Die Tourist Holding AG hält neben anderen Hotels auch Hotelgesellschaften für allem das Grundkapital der NUR-Reiseveranstalter in den Niederlanden und in den USA (AHGZ) 1 PK

In Kürze

Touristen kaufen viel in Israel

Für Geschenke, Souvenirs und den eigenen Bedarf gaben ausländische Touristen in Israel 1971 rund US-\$ 37 Mio oder 70 Prozent mehr aus als im Vorjahr. Für das Jahr 1972 werden entsprechende Deviseneinnahmen in Höhe von US-\$ 45 Mio erwartet. Sie machen rund 23 Prozent der israelischen Deviseneinnahmen aus dem Tourismus aus. Zur Zeit gibt es in Israel etwa 550 Einzelreisendegeschäfte, die auf den Verkauf an ausländische Touristen spezialisiert sind und über eine entsprechende Empfehlung des israelischen Ministeriums für Tourismus verfügen. E. S.

Australien - neuer Reisekontinent?

New York. «Gefahrenstelle! Kängurus kreuzen!» Diese Warnung für Vieh und Wild - in Australien für die Kängurus üblichen Strassen-Warnschilder sind in Nord-Amerika zum Symbol der Werbung für Reisen in den fünften Kontinent geworden, der sich in letzter Zeit zu einem ganz neuen Kontinent auf dem internationalen Touristenmarkt hat. Der Bedarf an Passagierflügen für Flugzeugreisen ist in den USA bereits so gross geworden, dass die Regierungen der beiden Länder vor kurzem das erste Charterflug-Abkommen abgeschlossen haben; für IT-Reisen sind darin für das erste Jahr 12 500, für das zweite Jahr 17 500 Plätze vorgesehen. ffs

Entschlossenes Peru

Das staatliche Fremdenverkehrsamt von Peru - Enterperu - hat nicht nur die Aufgabe für den Fremdenverkehr dieses Landes zu werben, sondern plant und fördert auch den für seine Entwicklung notwendigen Ausbau der touristischen Infrastruktur. In diesem Sinn hat Enterperu mit Holiday Inns und der nordamerikanischen Fluggesellschaft Braniff einen Vertrag abgeschlossen, welcher den Bau von vier neuen Hotels in Lima, Cuzco, Arequipa und in der Urwaldstadt Iquitos vereinbart. Jedes Hotel soll mit 125 Gästezimmern, etwa 250 Betten, versehen sein; vertraglich ist dafür eine Total-Inversion von 7,5 Mio USA-Dollars vorgesehen. 80 Prozent dieses Investitionsbetrages wird von Enterperu zur Verfügung gestellt, während Holiday Inns und die Fluggesellschaft Braniff mit je 10 Prozent zu der Summe beitragen. Holiday Inns übernimmt die Geschäftsführung der vier Hotels, die Fluggesellschaft bietet das Reservations-System, betreibt die Werbung und die Marktausbauung. Mit dem Bau der vier Hotels wird sofort begonnen und sie sollen in zwei Jahren betriebsfertig sein. A. W.

Wunderlieb suchen Sie den Stern, es gibt Neues in den Kellereien von ORSAT

Der neue Star der Orsat-Weine. Ein Kind des rechten Ufers. Dieser Fendant hat Rasse wie die Leute dieser Gegend. Etoile du Valais... ein treffliches Gefährte im Alltagsleben.

Alphonse Orsat S.A., Marigny Propriétaires-éleveurs de vins du Valais depuis 1874

*Erfahrung, Know-How
und geistige Beweglichkeit
bilden das unbezahlbare
Kapital der Unternehmen,*

*die sich mit vollem
Einsatz an die Lösung
von seltenen
Problemen heranmachen.*

Das seltene Problem:

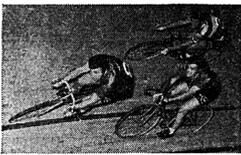


Wo würden Sie den ganzen Baublock des Tonhalle- und Kongressgebäudes von Zürich versorgen? Im Hallenstadion. Der umbaute Raum des Hallenstadions entspricht demjenigen von ca. 600 Dreieinhalb-Zimmer-Wohnungen. Es sind 145 000 Kubikmeter. An die 100 Einfamilienhäuser haben einen

Heizbedarf von 2400 000 kcal/h. Gleich viel wie das Hallenstadion.

14 000 Sportfans können das spektakuläre 6-Tage-Rennen gleichzeitig verfolgen. Und niemand braucht zu frieren. Abgesehen vom Beitrag der erhitzten Gemüter, sorgt eine wahre «Jumbo-Heizung» für die angenehme Wärme.

Tausende von Eishockey-Liebhabern wissen das Hallenstadion besonders zu schätzen: denn Eishockey und kalte Füße gehören für diesmal nicht zusammen.



Warme Ambiance bei heissem Spiel auf kaltem Eis. Der Sport ist nicht alleine. Ausstellungen und Messen finden statt. Neue Heizverhältnisse. Im Innenraum gleich angenehm wie auf den Rängen.

Von zuoberst bis zuunterst. Mit der Lösung dieses verflixten Problems ist die Arbeit noch nicht getan. Es wird noch viel komplexer. Nicht jeden Tag steht man Schlange in Oerlikon.

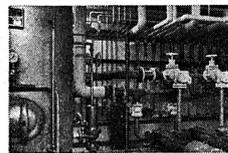
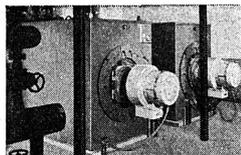
Zwei Tage Betrieb — sechs Tage Leere — acht Tage Betrieb — zehn Tage Ruhe usw.



Heizung im Hallen- Stadion Zürich- Oerlikon

Für uns heisst das: zwei Tage heizen — sechs Tage abgestellt — acht Tage heizen — zehn Tage abgestellt usw.

Diese extrem wechselnden Betriebsbelastungen treiben Raubbau am Material. Jahrein, Jahraus, Selbstverständlich. Die Heizung hat zu klappen. Deshalb brauchte es ein Unternehmen, das sich mit vollem Einsatz an die Lösung des seltenen Problems machte.



So entstand der Kontakt Zürich-Oerlikon — Rothrist.

Unser Hallenstadion-Problem «Wie können so verschiedene Heizbedürfnisse bei so enorm wechselnden Heizbelastungen auf wirtschaftliche, einfache und 100% funktionssichere Weise befriedigt werden?»

Die Lösung: Heisswasser-Luftheizung durch zwei STREBEL-DG-2- Dreizug-Guss-Hochleistungskessel von zusammen 2400000 kcal/h Heizleistung.

Gerne informieren wir Sie technisch ausführlicher über die Hallenstadion-Heizung.



Coupon.
Ich baue zwar kein zweites Hallenstadion und habe trotzdem Heizungsprobleme. Bitte senden Sie mir Ihre Dokumentation.
Adresse: _____ HR

Bitte einsenden an:
STREBELWERK AG, Dokumentation 4852 Rothrist

*Wer für solche Projekte das
Vertrauen verdient, geht auch
für Sie durchs Feuer.
Deshalb — und in jedem Fall —*

STREBEL

STREBELWERK AG Rothrist, Tel. 062/41 24 71/41 38 21 Werke 1 und 2 in Nebikon

*Ob Einfamilienhaus, ob Hallenstadion, wenn es
ums Heizen geht, können Sie auf uns zählen.
Mit vollem Einsatz arbeiten, heisst
unsere Devise auf jeden Fall.*

Energiewahl im Hotel



Von Kurt Heinzelmann
Ing.-Büro Meier und Wirz, Zürich

Erzeugung mechanischer Energie

(Motoren für den Antrieb von):

- Pumpen
- Ventilatoren
- Kältekompressoren
- Küchenmaschinen
- Wäschereimaschinen
- Transportanlagen
- Reinigungsgeräte

Erzeugung von Licht:

- Beleuchtung
- Signalanlagen

Der Energiebedarf für die Gruppen 2 und 3 wird heute mit Ausnahme seltener Sonderfälle durch den elektrischen Strom gedeckt. Dessen grosse Vorteile, die einfache Energieübertragung, die bequeme Regulierbarkeit, der hohe Wirkungsgrad der Elektromotoren und ihre Wirtschaftlichkeit schliessen bei stationären Anlagen jede andere Energieform aus.

Die Frage der Energiewahl beschränkt sich deshalb auf die Gruppe der Wärme erzeugenden Einrichtungen.

Die in Fig. 1 angegebenen Anteile der verschiedenen Energieträger am Gesamtverbrauch beziehen sich auf deren Heizwert. Dieser gibt an, welche Wärmemenge aus einem bestimmten Quantum eines Energieträgers ohne Verluste erzeugt werden kann. Für den praktischen Vergleich gelten folgende Zahlen:

Flüssige Brennstoffe (Heizöl)	10 000 kcal/kg
Kohle (Koks)	7 000 kcal/kg
Elektrizität	860 kcal/kWh
Holz	3 500 kcal/kg
Stadtgas	3 500 kcal/m ³
Erdgas	7 850 kcal/m ³
Flüssiggas	11 000 kcal/kg

Im Hotelbetrieb stellt sich die Frage der Energiewahl meistens bei der Anschaffung neuer Einrichtungen für die Raumheizung oder die Klimaanlage, für die Warmwassererzeugung, für die Küche oder für die Wäscherei. Die Kosten der neuen Einrichtungen lassen sich genau berechnen, ebenso die Kosten des voraussichtlichen Energiebedarfs auf der Basis der heutigen Preise. Offen bleibt dagegen die Frage nach dem zukünftigen Energieangebot und seinen Preisveränderungen. Obwohl vom vergangenen Energieverbrauch nicht ohne weiteres auf die zukünftige Entwicklung geschlossen werden darf, zeigen doch die Verbrauchszahlen der letzten zwanzig Jahre, in welcher Richtung sich unsere Energieversorgung bewegt.

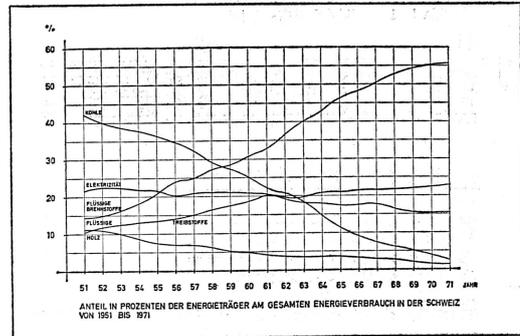
Nach den Angaben des Eidgenössischen Amtes für Energiewirtschaft betrug 1971 der gesamte Energieverbrauch in der Schweiz 156 Billionen Kilokalorien.

Gegenüber 1951 ergeben sich, in Prozenten ausgedrückt, folgende Veränderungen:

	1951	1971	%
Flüssige Brennstoffe	100	1317	
Flüssige Treibstoffe	100	757	
Kohle	100	25	
Elektrizität	100	242	
Holz	100	45	

Der Verlauf des prozentualen Anteils der einzelnen Energieträger am gesamten Energieverbrauch in der Zeitspanne von 1951 bis 1971 zeigt das Diagramm Fig. 1.

Diagramm Figur 1



Energie im Hotel

Im Hotel liegt der Anteil der Energiekosten (Brennstoffe, Elektrizität, Wasser) nach den betriebsstatistischen Unterlagen der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit im Jahr 1968 zwischen 3,2 und 5,8 Prozent bezogen auf den Betriebslohn (ohne Bedienungsgeld). Die höchsten Werte betreffen Wintersaisonbetriebe, die niedrigsten Stadthotels. Neben dem Warenaufwand und den Personalkosten stehen die Energiekosten häufig an dritter Stelle im Betriebsaufwand. Erfahrungsgemäss entfallen ca. 60 Prozent des Energiebedarfs auf die Raumheizung. Dies gilt nur für die Energiemenge. Für die Energiekosten kann der Anteil der Raumheizung geringer sein. In einem modernen Stadthotel z. B. entfallen auf die Brennstoffkosten 1 Prozent, auf die Stromkosten 2 Prozent vom Umsatz, wobei der Wärme-Strom (Küche) nur ein Viertel, der Licht- und Kraftstrom dagegen drei Viertel ausmachen. Hier zeigt sich der Einfluss der Klimaanlage mit ihren grossen Kältekompressoren.

Energieverbraucher im Hotel

- Erzeugung von Wärme:**
- Raumheizung
 - Klimatisierung
 - Warmwasserzubereitung
 - Speisenzubereitung
 - Wäscherei

Diese Werte bilden die Grundlage für jede Energievergleichsrechnung. Um gleich viel Wärme zu erzeugen wie zum Beispiel aus 1 kg Heizöl braucht es

- 1,43 kg Koks
- 11,63 kWh
- 2,86 kg Holz
- 2,86 m³ Stadtgas
- 1,27 m³ Erdgas
- 0,91 kg Flüssiggas

Zwischen diesen Energieträgern besteht Preisparität, was 1 kg Heizöl gleich viel kostet wie 1,43 kg Koks, oder 11,63 kWh, oder 2,86 kg Holz usw. Die zwischen den Heizwerten bestehenden preislichen Beziehungen sind im Diagramm Fig. 2 festgehalten.

Auf der Horizontalen ist der Preis pro Verrechnungseinheit für die verschiedenen Energieträger abzulesen, auf der Vertikalen der Preis pro 1000 kcal.

Kosten im Beispiel A 1 kg Heizöl 20 Rappen, so beträgt der Preis für 1000 kcal 2 Rappen. Bei Preisparität dürfte 1 kWh nur 1,72 Rappen kosten oder 1 m³ Stadtgas 7 Rappen.

Kosten demgegenüber 1 kWh 7 Rappen, so liegt die Preisparität (Beispiel B) für Stadtgas bei 28,5 Rp/m³ für Koks bei 57,0 Rp/kg für Erdgas bei 63,9 Rp/m³.

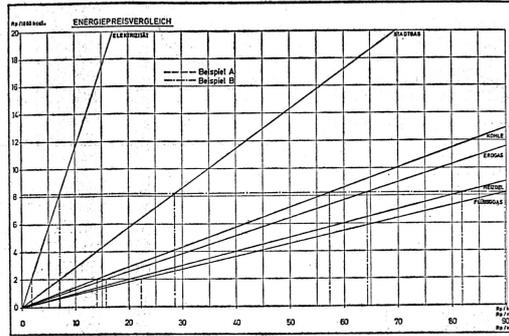


Diagramm Figur 2

oder

für Erdgas bei 8,14 Rp/1000 kcal für Heizöl bei 81,4 Rp/kg für Flüssiggas bei 89,5 Rp/kg

Die Preise der Energieträger variieren von Ort zu Ort oft in weiten Grenzen. Eine Energievergleichsrechnung gilt deshalb nur für die spezifischen Bedingungen des betreffenden Ortes. Dennoch gibt es einige allgemeine Gesichtspunkte, die bei der Energiewahl zu berücksichtigen sind.

Kriterien für Energiewahl

● Alle Energieträger werden beim Bezug in grösseren Mengen billiger. Ein Betrieb sollte sich deshalb auf wenige Energieträger beschränken. Das heisst aber auch, dass für feste und flüssige Brennstoffe genügend grosse Lagermöglichkeiten bereitzustellen sind.

● Kontinuierlich gewonnene oder erzeugte Energiearten wie Gas und Elektrizität lassen sich nur beschränkt oder gar nicht speichern. Die Lieferwerke sind deshalb an langfristigen Dauerbezügen mehr interessiert als an kurzfristigen Spitzenbelastungen. Die Elektrizitätswerke unterscheiden aus diesem Grund vielfach zwischen Sommer- und Winter- und zwischen Hoch- und Niedertarifen. Das Überschreiten von Belastungsspitzen ist mitunter sogar mit extra hohen Zuschlägen verbunden. Es werden aber auch besonders günstige Tarife für Nachtspeicher wie Boiler und Akkumulatoren gewährt.

● Die weite Entfernung vom nächsten Energieversorgungsnetz wirkt sich ungünstig aus. Die Zuleitungskosten müssen vom Energiebezügler entweder ganz oder teilweise übernommen werden, oder sie werden auf den Energiepreis geschlagen.

● Wie bei jeder Energieumwandlung entstehen auch bei der Wärmeerzeugung Verluste. Nur ein Teil der aufgewendeten Energie kann in Nutzenergie übergeführt werden. Der andere Teil geht verloren, bei der Verbrennung z. B. in Form umweltverschmutzender Abgase. Das Verhältnis zwischen aufgewendeter und ausgenutzter Energie bezeichnet man als «Wirkungsgrad». Er muss bei der Energievergleichsrechnung vor allem dann berücksichtigt werden, wenn die Geräte der zur Wahl stehenden Energieträger unterschiedliche Wirkungsgrade haben.

● Ein Energiekostenvergleich besteht aus zwei Kostengruppen: Den Anlagekosten und den Jahresbetriebskosten.

Jahresbetriebskosten setzen sich zusammen aus Energiekosten, Unterhaltskosten und Kapitalkosten. Zu den wichtigsten Unterhaltskosten gehören je nach Energieträger

- Arbeitskosten für Einlagerung des Brennstoffes
- Arbeitskosten für Unterhalt der Feuerung
- Arbeitskosten für Transport und Lagerung von Schlacke und Asche
- Arbeitskosten für Reinigung der Kamine
- Arbeitskosten für Pflege und Unterhalt der Anlagen wie periodische Reinigungen und Revisionen

- Arbeitskosten für Stilllegung und Wiederinbetriebsetzung von Anlagen in Saisonbetrieben.
- Versicherungen
- Energiekosten von Pumpen, Brennern, Gebläsen usw.

Bei den Kapitalkosten muss bei grossen Brennstoffspeichern auch der Zins für den in Brennstoffen investierten Betrag einkalkuliert werden, eventuell auch die Mischmindererinnahmen für den Tankraum.

... für die Raumheizung

Heizöl

Auf den vorstehenden Grundlagen erstellte Energievergleichsrechnungen zeigen, dass für die Raumheizung, für den Wärmebedarf der Lüftung und für die Warmwassererzeugung Heizöl nach wie vor die preisgünstigste Energieart ist. Der Anteil des Heizöls am Gesamtverbrauch lag 1971 bei rund 55 Prozent. Da die flüssigen Treibstoffe nahezu vollständig und die Elektrizität zum Teil nicht für die Erzeugung von Wärme gebraucht werden, deckt das Heizöl heute wahrscheinlich 80 bis 90 Prozent unseres Wärmebedarfs. Die Bedeutung des Heizöls dürfte sich auch in den nächsten Jahren nicht wesentlich ändern.

Kohle

Bei einem Preis von Fr. 330.- bis 350.- pro Tonne, dem kleineren Heizwert, dem geringeren Wirkungsgrad, dem Aufwand für den Transport und die Lagerung des Brennstoffes und dem Aufwand für das Betreiben der Heizung ist Koks gegenüber Heizöl, dessen Preis bei Fr. 200.- pro Tonne liegt, heute nicht konkurrenzfähig.

Erdgas

Als Medium für die Raumheizung ist auch das Erdgas mit einem mittleren Preis von 3 bis 5 Rappen pro 1000 Kilokalorien nur bedingt konkurrenzfähig. Seine günstigsten Preise liegen im Bereich bestehender oder geplanter Leitungen. In Stadtgebieten mit ihrer starken Luftverschmutzung, ihren hohen Raumpreisen und ihrem schon vorhandenen Leitungsnetz sind die Voraussetzungen für einen preisgünstigeren Einsatz besser. Der Anteil, den das Erdgas am gesamten Energieverbrauch übernehmen kann, darf jedoch nicht überschätzt werden. Die vorgesehene Lieferung von 500 Millionen Kubikmeter Erdgas erbringt nur einen Anteil von 2,5 Prozent. Das Eidgenössische Amt für Energiewirtschaft schätzt für 1980 ein Anwachsen dieses Anteils auf 3,5 Prozent.

Elektrizität

Die elektrische Energie wird als Dauerheizung für Hotels nur da in Frage kommen, wo Nachtenergie zu Preisen von 3 bis 5 Rappen zur Verfügung steht und wo die Transportverhältnisse den Preis fester oder flüssiger Brennstoffe stark erhöhen, wie bei abgelegenen Berg- und Hotels von Seilbahnen.

Mit der Erzeugung von Elektrizität aus Kernenergie sind die Elektrizitätswerke noch mehr als bei der Kombination von Lauf- und Speicherwerken auf eine Dauerbelastung ihrer Anlagen angewiesen. Daraus können möglicherweise günstige Tarife für Nachtenergie entstehen, womit der Betrieb von Boilern mit Nachtaufheizung interessant würde.

... in der Küche

In der Küche werden von Tag zu Tag andere Speisen zubereitet. Die Zahl der Gäste ändert sich auch täglich. Der Wirkungsgrad der Geräte und der verschiedenen Zubereitungsmethoden ist nicht bekannt, ebenso wenig kennt man den Wärmebedarf all der vielen Speisen. Es fällt deshalb schwer, den Energiebedarf für das Kochen genau zu berechnen.

Als Faustregel kann aus der Anzahl der Mahlzeiten einschliesslich Personalessen multipliziert mit 500 kcal, dem mittleren Wärmebedarf einer Mahlzeit, der Energiebedarf der Küche ermittelt werden.

Von den Energiekosten her gesehen wäre auch zum Kochen das Heizöl vorteilhaft. Unter den Kochapparaten wird jedoch nur der Herd mit direkter Oelheizung angeboten. Kochkessel und Wärmeschränke, also Apparate, welche mit niedrigen Betriebstemperaturen arbeiten, lassen sich über einen Wärmeträger wie Dampf, Heisswasser oder Wärmeträgeröl indirekt mit Oel beheizen. In der Spitalküche wird von dieser Möglichkeit schon seit langem Gebrauch gemacht. Grössere Hotels, welche ihre Speisen nicht ausschliesslich auf dem Herd zubereiten, sollten sich mehr für diese Betriebsart entscheiden.

Kochapparate sind für den kontinuierlichen Energiebezug mit ihren kurzen und stark schwankenden Belastungen wenig geeignet. Besser eignen sich dafür speicherbare Energieträger wie Heizöl, Kohle, Flüssiggas sowie Stadt- und Erdgas, so lange diese beiden Spitzenbelastungen aufbringen können.

Der Kohleherd und seine in der Bedienung bequemere Weiterentwicklung, der Oelherd, sind leistungsfähige Apparate und werden dank dieser Leistung und dank der grossen geschlossenen Kochfläche von den Köchen sehr geschätzt. Unangenehm wirkt sich dagegen die grosse Abstrahlung aus, welche zu unerträglichen Raumtemperaturen führt. Es ist wenig sinnvoll, Apparate mit grossen Wärmeverlusten zu installieren und diese Abwärme mit teuren Lüftungs- oder Klimaanlage zu abzuführen.

Die optimale Anpassung an den stark schwankenden Wärmebedarf bietet von allen Energiearten das Gas, besonders beim Herd. Die volle Leistung steht bei der offenen Flamme sofort zur Verfügung, sie kann auch sofort reduziert oder abgeschaltet werden. Es ist keine Energie an die Herd- oder Kochplatten abzugeben, welche nach dem Kochen ihre gespeicherte Wärme dem Raum mitteilen. Für die Beheizung mit Gas sind auch Bratofen, Grill, Salamander und Bratpfannen geeignet, obwohl hier durch das durch die Zubereitungsprozesse bedingte vorherige Aufheizen grössere Wärmeverluste entstehen. Weniger günstig für die Beheizung mit Gas sind Apparate wie Kochkessel mit indirekter Heizung und Friteusen.

Der elektrische Heizstab lässt sich direkt ins Wasser des Doppelmantels oder ins Oel einbauen. Die Wärmeverluste sind dementsprechend geringer als bei einer von aussen wirkenden Flamme.

... in der Wäscherei

In der Wäscherei ist der Betrieb aller wärmeerzeugenden Maschinen mit indirekter Oelheizung möglich und wirtschaftlich günstig, sofern der Wärmeträger Dampf von 10 atü oder Wärmeträgeröl von ca. 200° C ist. Die Belastungen sind mit Ausnahme der Waschmaschine weniger schwankend, weshalb hier von den Energieerzeugern eher günstigere Tarife gewährt werden können. Zu beachten sind allerdings Umweltfaktoren, besonders in Kurorten!

Es ist offensichtlich, dass die Wahl der vorteilhaftesten Energieform keine einfache Frage ist und je nach Standort verschiedene Antworten zulässt. Auch ist es unsicher, ob uns auch in den nächsten Jahrzehnten Energie in unbeschränkter Menge zur Verfügung stehen wird. Die Zukunft bringt vielleicht eine Koordination unter den Energieträgern, in dem man kontinuierlich erzeugte Energie mehr dem kontinuierlichen Verbrauch und speicherbare Energie mehr den temporären Spitzenbelastungen zu-leitet.



Napoleon-Stühl 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 Buffet-
anlagen. Langjährige Erfahrung –
Beste Referenzen.
3612 Steffisburg, Tel. (033) 37 43 43



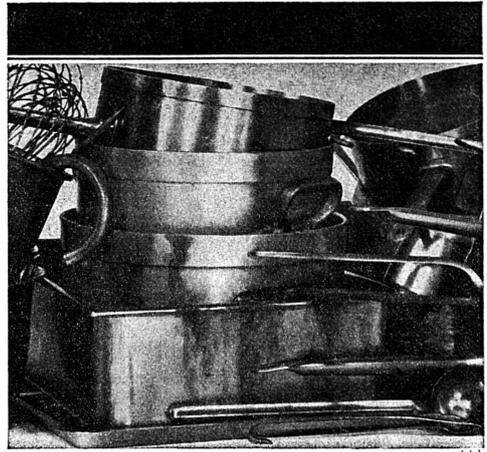
**PAVATEX-Akustikplatten lösen
das Lärm- und Diskretionsproblem**

Wie zum Beispiel in einer Telefonkabine. Oder
im Grossraumbüro. PAVATEX-Akustik-
platten schaffen immer ideale akustische
Bedingungen. Sie hemmen das Ein-
dringen von Lärm, sorgen für Ruhe im
Innern und absorbieren den störenden
Nachhall.

PAVATEX-Akustikplatten isolieren auch
gegen Hitze und Kälte. Sie sind ein idealer
Baustoff, der dem Wohlbefinden des
Menschen in vielen Hinsichten dient.

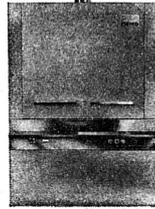
PAVATEX löst die Probleme.

Pavatex AG
jetzt Rigistrasse 8
6330 Cham
Tel. 042/36 55 68



**Alpträume sind
in 3 Minuten
sauber**

Die einen versuchen's mit einem Casserolier (aber wie lange
bleibt der?!). Andere haben den Topfwaschautomat von MEIKO.
Und der bleibt. Kündigt nie. Schafft die härtesten Sachen. Und spült
und spült... Täglich. Alpträume, pardon, Backbleche, Kessel, Berge
von Pfannen und Chromstahlgeschirr – aber Sie kennen das ja!
Und vor allem macht er's Ihnen bequem. Ein Durchschiebeautomat.
Eine rationelle Lösung. – Im Vertrauen: Sie sparen damit gleich-



zeitig einen Geschirrwashautomaten. Das
macht er nämlich auch. Unglaublich? – Nun,
da gibt's nur eins: ansehen. Selber prüfen
(wegen der Alpträume). Den TA 100, 110 oder
120 von MEIKO.

Übrigens: ebenso gut und schnell arbeitet
unser Service- und Pikettdienst mit Autofunk.
Feste Servicestellen in Zürich, Basel, Bern,
Luzern, St. Gallen, Spiez, Lugano, Chur,
Visp und Lausanne.

Möchten Sie genaue Unterlagen? – Sen-
den Sie uns dieses Inserat, mit Ihrer Adresse
versehen.



Meiko Kobelt, Dammstr. 15, 8708 Männedorf Tel. 051-740177

MEIKO KOBELT

60 bis 80% der grösseren Verpflegungsbetriebe
haben Käferbefall.
(Nach Erhebungen in einem Nachbarland.)
Nach unseren privaten Schätzungen liegen die
Verhältnisse bei uns ähnlich.
Dank der vielen RIPOLAC-Behandlungen ist je-
doch der Anteil der befallenen Betriebe sinkend.
Verlangen Sie darum auch bald eine Offerte.
OFA 67973005

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

Développement du tourisme international en 1971

181 millions d'arrivées, 20 milliards de dollars de recettes

Chaque printemps, l'Union Internationale des organismes officiels de tourisme (UIOOT) publie des éditions spéciales de son bulletin «statistiques du tourisme» qui révèlent les mouvements touristiques internationaux et les paiements du tourisme international des pays répondant à ses enquêtes portant sur l'année précédente. Son récent bulletin spécial couvre 74 pays, ce qui signifie que dans l'ensemble, il est suffisamment représentatif malgré les différentes méthodes de statistique et les difficultés d'évaluation et de comparaison.

Quand nous parlons de régions touristiques, nous pensons automatiquement aux dix régions créées pour la Suisse par l'ONST et qui nous sont familières. Lorsqu'on se penche sur les résultats publiés par l'UIOOT, l'on change totalement d'échelle, puisque, pour cette organisation, les régions correspondent pratiquement à des continents. Il s'agit de l'Afrique, des Amériques, de l'Europe, du Moyen-Orient, du Pacifique et de l'Asie de l'Est et enfin de l'Asie du Sud. Comme l'énumération d'une multitude de chiffres et de pourcentages est forcément fastidieuse, nous nous bornerons à considérer spécialement la situation dans les pays d'Europe ainsi que de quelques pays importants d'Outre-mer. Mais voici les chiffres globaux pour ces six «régions».

Arrivées des touristes internationaux 1970-1971

Région	1970	1971*) estimé à	% Variation 1971/1970
Afrique	2 275 000	2 620 000	15 %
Amériques	32 400 000	33 700 000	4 %
Europe	126 235 000	136 300 000	8 %
Moyen Orient	2 815 000	3 400 000	21 %
Pacifique et Asie de l'Est	4 435 000	4 350 000	-2 %
Asie du Sud	850 000	910 000	7 %
Total mondial	169 millions	181 millions	7 %

*) Statistiques provisoires de l'UIOOT, fondées sur les chiffres des neuf premiers mois de l'année.

alors que le taux de croissance enregistré l'année précédente avait été de 10 %. Le total pour 1971 s'est élevé à 136 millions d'arrivées.

Cependant la situation est aussi complexe que variée. L'on enregistre des diminutions insignifiantes en Pologne (-4 %), en Hongrie (-1 %) et en Irlande (-0,1 %).

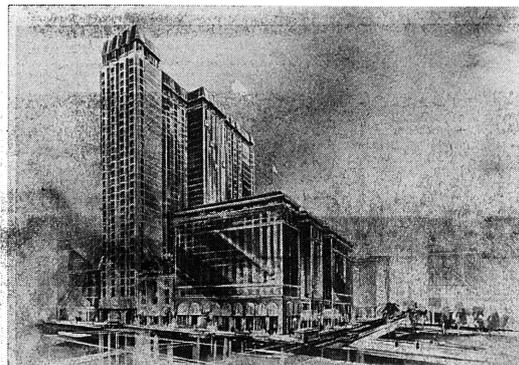
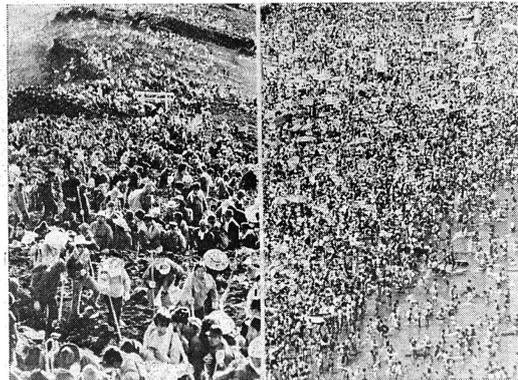
En France, en Italie et en Suisse, l'accroissement a été inférieur à 2 % au cours des 9 premiers mois de l'année. Il a été de l'ordre de 10 % en Autriche où les arrivées ont augmenté de 8,4 %, en Espagne (+10,5 %), au Royaume Uni (+9 %), augmentations qui concernent surtout les visiteurs étrangers provenant de pays n'appartenant pas au Commonwealth et en Yougoslavie (+10 %). L'accroissement des arrivées de touristes étrangers a été spécialement marquée à Chypre, en Tchécoslovaquie, en Grèce, en Roumanie et en Turquie, mais il ne faut pas oublier que si les pourcentages sont particulièrement élevés, ils ne représentent pas grand chose en chiffres absolus. Ainsi, l'augmentation de près de 50 % (200 000 nuitées) dont peut se vanter Israël correspondrait à quelque 0,6 % s'il s'agissait de la Suisse! On voit donc qu'il ne faut pas se laisser impressionner par les taux de croissance de certains pays où le tourisme est en reprise, mais il n'en reste pas moins qu'ils peuvent constituer pour la Suisse une nouvelle concurrence qu'il ne faut pas sous-estimer. Parmi les pourcentages «astronomiques», mentionnons encore ceux de Chypre (+35 %), de Tchécoslovaquie

développement du marché décidée en raison du ralentissement des arrivées en 1970, elle dépassait 13 %.

L'on a peu de renseignements sur le tourisme d'Amérique du Sud et de l'Amérique centrale mais on notait un accroissement sensible dans la plupart des pays. Comme en Afrique et en Asie du sud d'ailleurs, les progrès du tourisme étranger reflètent le mouvement généralement favorable au tourisme international enregistré en 1971 dans l'ensemble du monde.

l'évolution des nuitées

Pour la plupart des pays, les chiffres de nuitées communiqués par l'UIOOT ne portent pas sur l'année entière, mais sur la période de janvier à septembre 1971, ceci à quelques exceptions près. Là encore, les chiffres des nuitées des hôtes étrangers sont souvent encore approximatifs. Indiquons que, pour les nuitées en Europe, l'Italie vient en tête avec 64 millions, suivie de l'Autriche (63 millions), de l'Espagne (51 millions), de la Yougoslavie (24 millions) et de la

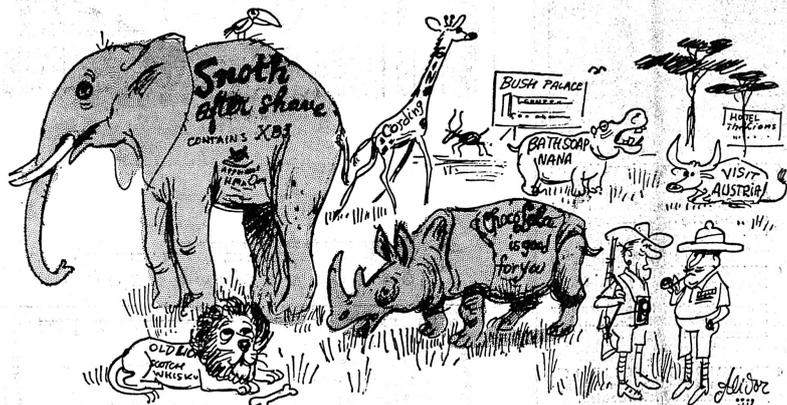


Le développement du tourisme international entraîne de nombreux phénomènes socio-économiques, tels que le rassemblement des foules (ici les montages et les plages japonaises)... (ASL)

... la découverte de l'homme et de son folklore

... les ravages de la publicité

... et la construction d'hôtels toujours plus gigantesques.



Non, les safaris d'aujourd'hui, ce n'est plus comme avant...

Expansion soutenue des arrivées et des recettes en 1971

Le volume et les recettes du tourisme international se sont très sensiblement accrus dans l'ensemble des pays du monde. Les arrivées des touristes étrangers se sont élevées à 181 millions en 1971, soit une augmentation de 7 % par rapport au total de 169 millions enregistrés en 1970.

Parmi les événements qui ont influencé le tourisme international, rappelons la baisse du dollar par rapport à certaines monnaies étrangères et l'accord concernant les nouvelles parités des principales devises internationales, accord qui doit améliorer les perspectives pour 1972.

Parmi les caractéristiques marquantes: la très nette reprise qui s'est manifestée, dans le tourisme du Moyen-Orient, malgré la situation politique, la faveur dont ont joui les Caraïbes et la stabilité dans la région du Pacifique, malgré une certaine diminution des arrivées par rapport à 1970, année de l'Expo au Japon.

8 % d'arrivées de plus en Europe en 1971

On estime à 8 % l'augmentation du nombre des arrivées en Europe en 1971,

(+35 %) et de Grèce (+36,5 %) (y compris les arrivées des passagers de navires en croisière). L'augmentation était encore de 36 % en Turquie et de 20,7 % en Roumanie.

Si l'on considère les chiffres absolus relatifs à l'Europe, l'Espagne vient en tête (environ 22 millions d'arrivées), suivie de l'Italie (11,2 millions), du Danemark (9,2 millions), de l'Autriche (8 millions), de la Suisse (6 millions), du Royaume Uni (4,5 millions), etc. En Israël, malgré le bond de 49,8 %, le total des arrivées n'a été que de 600 000 et à Chypre (+35 %) de 140 000.

Dans les Amériques

Dans les Amériques, les arrivées de touristes internationaux n'ont pas connu un taux de croissance aussi rapide, leur total (soit 33,7 millions) n'ayant augmenté que de 4 % en 1971 selon les estimations, contre 8 % en 1970. Aux Etats-Unis, l'accroissement a été de 10 % pour les arrivées de provenance mexicaine et de 7 % pour les visiteurs venant des pays d'Outre-mer. Au Canada, l'augmentation n'était que de 2,5 % tandis que dans les Caraïbes, à la suite de la planification du

Suisse (19 millions). Pour certains pays, il s'agit d'estimations, car on sait que la statistique des nuitées n'est pas encore généralisée. Les comparaisons sont aussi difficiles puisque, par exemple pour l'Espagne, les nuitées des terrains de campings sont comprises dans le chiffre de 51 millions, alors qu'aucune indication n'est donnée sur ce plan pour la France et la République fédérale d'Allemagne, ainsi que certains autres pays.

Près de 20 milliards de recettes

L'ensemble des recettes provenant du tourisme international (à l'exclusion des paiements des titres de transport internationaux) a atteint 19 milliards 900 millions de dollars au cours de 1971, selon les estimations, soit une augmentation de 11 % sur 1970 où l'on avait enregistré un total de 17 milliards 800 millions de dollars. Bien que légèrement inférieurs aux taux de croissance de 10 % du nombre des arrivées et de 16 % des recettes, enregistrés en 1970, les résultats obtenus pendant l'année qui vient de se terminer doivent être considérés comme extrêmement satisfaisants, eu égard à la situation économique dans le monde qui n'a pas précisément favorisé le tourisme

à l'étranger. On estime que l'incertitude qui a régné quant à la reprise d'un développement économique plus rapide et les progrès plutôt modérés des dépenses de consommation ont eu des répercussions sur les projets relatifs aux voyages dans les principaux pays émetteurs de touristes.

Les estimations de 1971 donnent à penser que le taux de croissance des arrivées a été un peu inférieur à l'accroissement moyen au cours de la période 1965-1970, alors que l'évolution des recettes a été légèrement plus rapide en dollars des Etats-Unis. La moyenne des dépenses touristiques (dans l'ensemble du monde) devait être de 110 dollars en 1971 contre 106 dollars en 1970, soit une augmentation n'atteignant pas 4 %. Soulignons que, du fait des nombreuses variations qui se sont produites en matière de taux de change en 1971, la valeur des paiements n'est qu'approximative et que les chiffres donnés pourront être réévalués dès que les montants définitifs en dollars seront connus.

Recettes du tourisme étranger en Europe

Nous donnons ci-après le tableau publié par l'UIOOT pour les pays européens. Il s'agit de recettes en millions de dollars US pour la période de janvier à septembre. Comme on le verra, la hausse est sensible, puisqu'elle varie suivant les pays de 12,2 % à 44,7 %.

Pays	1970			1971			Variation %
	1970	1971	Variation %	1970	1971	Variation %	
Autriche	813	1056	+27,0	244	294	+20,3	
Belgique	254	296	+16,5	396	476	+20,2	
Bulgarie	75	94	+24,6	3	3	+0,0	
Chypre	14	21	+41,6	3	3	+0,0	
Danemark	24	28	+17,0	21	22	+5,7	
Espagne	1434	1782	+24,3	78	98	+25,6	
Finlande	95	134	+40,5	71	86	+21,7	
France	870	1109	+27,5	842	944	+12,2	
Grèce	145	228	+57,1	15	19	+28,5	
Hongrie	43	67	+55,5	19	22	+11,7	
Israël	47	68	+44,3	22	26	+15,0	
Italie	1265	1451	+14,7	543	656	+20,7	
Malte	29	33	+12,2	41	48	+16,8	
Pays-Bas	—	—	+36,4	44	61	+39,8	
Portugal	89	131	+46,4	40	31	-20,7	
Tchécoslovaquie	31	53	+67,1	85	157	+85,3	
Turquie	39	46	+18,4	77	96	+24,6	
Yougoslavie	198	250	+26,4	395	424	+7,3	
Norvège	95	104	+11,0				
Scandinavie	118	134	+13,6				

Dépenses des nationaux en voyage à l'étranger

On sait l'importance que présente le tourisme pour les balances des paiements qu'il laisse un solde actif ou passif.

Pour avoir un tableau exact de l'importance du tourisme pour l'économie nationale, il ne suffit pas de considérer uniquement les recettes. Si les rentrées financières provenant du tourisme ont augmenté, cette hausse est parfois dépassée par le taux de croissance des dépenses des nationaux dans les pays étrangers.

Le tableau suivant permettra de se faire une idée plus réelle de la situation et de voir les pays dont les ressortissants dépensent le plus généreusement dans des buts touristiques. On constatera avec regret que, bien que la Suisse dispose d'évaluation précise sur ses recettes et ses dépenses touristiques, elle ne figure pas dans la liste fournie par l'UIOOT. Une fois de plus, les dépenses des nationaux en voyage à l'étranger sont données en millions de dollars US et portent pour la plupart des pays sur la période de janvier à septembre.

ELRO hat seinen festen Platz im neuzeitlichen Gastgewerbe*

*Dazu gehören Hotels, Restaurants,
Snack-Bars, Imbissecken



ELRO-Grossküchenapparate und-Einrichtungen besitzen Exklusivvorteile. Fachleute schätzen und loben sie. Genau wie die ELRO-Kochmethode. Möchten Sie ELRO näher kennen lernen? Unsere Aussendienst-Mitarbeiter beraten Sie gerne, fachkundig und unverbindlich.

Beratung
Planung
Fabrikation
Lieferung
Instruktion
Service

ROBERT MAUCH
5620 Bremgarten (AG)



ELRO-WERKE AG
Tel. 057 5 30 30 Telex: ELRO 571 77

**ouvre naturellement
l'appétit**

Jus de tomates sélectionnées riche en fer et en vitamine C contient de surcroît un bouquet d'herbes de Provence et des condiments naturels. *Avec quelques gouttes de citron c'est encore meilleur.

**préserve la ligne...
de conduite**



tomato *Michel*

Die kalte Welle für heisse Stunden

2 Wochen – Grateiswürfel



- Kristallklare Eiswürfel in jeder Menge liefert Ihnen der WALKO-Eiswürfel-Automat.
- Der WALKO-Eiswürfel-Automat ist Ihr unentbehrlicher Partner in der Bar, im Restaurant, in der Kantine oder auch in der Küche.

- Eiswürfel erfreuen sich einer immer grösser werdenden Beliebtheit, denn was wird heutzutage nicht alles «on the rocks» getrunken.
- Eiswürfel verschenken Sie nicht – Eiswürfel verkaufen Sie! Die WALKO-Eiswürfel füllen das Glas Ihres Gastes und Ihr Portemonnaie.

- Die WALKO-Eiswürfelmaschine ist von dauerhafter Qualität, in moderner, funktionsgerechter Form. WALKO-Eiswürfel-Automaten sind von 20–100 kg Tagesleistung erhältlich.
- WALKO-Eiswürfelmaschinen im Leasing ab Fr. 2.– pro Tag.
- Freuen Sie sich mit Ihren Gästen über den Einzug der «kalten Welle in heissen Stunden»!
- Die WALKO AG ZÜRICH bürgt für prompten Servicedienst und lang-jährigen, einwandfreien Betrieb.

GUTSCHEIN
Einsenden an WALKO AG, Postfach, 8032 Zürich
Adresse _____
Eiswürfelmaschine

Bei Einsendung des nebenstehenden Gutscheins stellt Ihnen die Walko AG Zürich während zwei Wochen gratis und ohne Verpflichtung eine Eiswürfelmaschine zur Verfügung. P.S. Unser Servicedienst wird den Termin telefonisch mit Ihnen vereinbaren!

Forchstrasse 59, 8032 Zürich
Telefon Büro 01 / 47 82 63
Service 01 / 47 30 60
Telex 55 179 walko-ch



neu

**die bewährten Verwo-Container
ohne Mehrpreis
mit eingebautem Deckelheber.**

Um Ihnen viele Jahre lang die Kehrichtsorgen abzunehmen.
Verlangen Sie den ausführlichen Prospekt.



VERWO

Wir interessieren uns für Ihren Container. Bitte senden Sie uns Prospekte und Preisliste. Besten Dank!

Firma _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Bitte ausschneiden und einsenden an:
 VERWO AG, 8808 Pfäffikon SZ, Tel. 055/5 44 55

Hartnäckiges Ungeziefer?

Dann verlangen Sie ausdrücklich:

KETYRON-SPRAY

Erhältlich in Drogerien, Apotheken, Landw. Gen. usw.
(Auch in Lebensmittel-Lagern erlaubt!)



GENERALVERTRETUNG

paravicini

8953 DIETIKON
TELEFON (01) 88 82 31

L'œuf de colomb



Chaque membre de la SSH engage chaque année une jeune Suisseuse ou un jeune Suisse pour une carrière professionnelle dans l'hôtellerie.

Verneigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH/SHV)

Autonomie in den Regionen

PK. Die diesjährige Generalversammlung des VDH in Vitznau zeigte die typischen Probleme einer jungen Vereinigung, die dabei ist, den richtigen Weg zu finden.

Anlässlich der vorletzten Generalversammlung wurde beschlossen, den VDH nach dem Vorrangprinzip zu organisieren.

- Westschweiz-Wallis
- Kanton Bern
- Zürich-Zentralschweiz
- Basel-Nordwestschweiz
- Graubünden-St. Gallen
- Tessin

Die regionalen Arbeitsgruppen haben sich - jeweils unter Leitung eines Obmanns - inzwischen organisiert und treffen sich im Normalfall monatlich.

Damit in Zukunft trotz regionaler Organisation die Einheit der doctrine erhalten bleibt, wurde beschlossen, die Obmänner der Regionen an die Vorstandssitzungen einzuladen.

Weiterbildung: wichtiges Anliegen des VDH

Die Generalversammlung diente - wie üblich - auch der Information und Weiterbildung.

A. Trippi, Delegierter der Planungs AG SHV für Hotelbetriebsführung, stellt die in der vorigen Woche gegründete Planung SHV vor, eine Beratungs- und Ueberwachungsgesellschaft für touristische Projekte.

Dass auf Seite 1 dieser Hotel-Revue kommentierte Lohnsystem, massgeblich von Mitgliedern der VDH erarbeitet, erhielt seine erste Feuertaufe: Dr. F. Lehner, Mitglied der Kommission «Modernes Ent-

amélioration du taux d'occupation de leurs établissements, en particulier grâce à l'étalement de la période d'exploitation sur neuf mois...
Il convient de préciser que Transeurop a formulé aucune exigence concernant le développement futur de la station d'Evoleine et l'équipement touristique de la région.

Zermatt et l'automobile

Une récente émission de la télévision suisse alémanique a remis en cause des décisions qui semblaient définitives quant à la création d'un accès routier pour la station de Courmayeur.

Mit grossem Interesse haben die Mitglieder der VDH von den Ergebnissen einer paritätischen Studienkommission Kenntnis genommen.

Echos du Valais

Auf Grund eingehender Studien haben die Mitglieder der Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure (VDH/SHV) einstimmig beschlossen, sich für die Einführung fester Löhne für alle Mitarbeiter im Gastgewerbe einzusetzen.

Die Mitglieder der VDH sind der Meinung, dass die Arbeitgeber- und Arbeitnehmerverbände die Verhandlungen über einen neuen Servicevertrag unverzüglich auf dieser Basis weiterführen sollen.

Verkehrsvereine berichten

Los geht's in der Lenk

Grünes Licht hat das Eidgenössische Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartement für kürzlich gegründeten Metschbahnen AG in der Lenk mit der Gewährung der Betriebskonzession gegeben.

«Maxim» - Interlaken

Frau Hermine Wagner und Hans Kübler haben zusammen mit dem Architekten Bruno Inäbält in der ersten kürzesten Zeit von nur fünf Wochen aus dem alten Restaurant des Hotel Oberland in Interlaken das französisch angehauchte «Maxim» geschaffen.

Touristischer Aufschwung in Beckenried

Am 27. Mai wird die neue Luftseilbahn Beckenried-Klewenalp offiziell eingeweiht. Nach einer grundsätzlichen «Verjüngungskur» wurde die Förderungslösung der Luftseilbahn von 200 auf 560 Personen pro Stunde erhöht.

Frühlingserwachen in Zürich

Die seit Monaten anhaltende Stagnation des Fremdenverkehrs in der Stadt Zürich ist im März durch eine Anbahnung abgeleitet worden.

Uebernachungen um 1,5 Prozent. Dieser Anstieg ist allein den Ausländern zu verdanken, deren Ankünfte um 6,7 Prozent zählten, während die im gleichen Vorjahresmonat. Demgegenüber ging im Vergleich mit dem März 1971 die Zahl der Ankünfte der Inlandgäste um 5,8 Prozent, jene ihrer Uebernachungen um 6,1 Prozent zurück.

Unter den wichtigsten Herkunftsländern stand Deutschland an der Spitze, gefolgt von den USA und Italien. Vor einem Jahr stand Grossbritannien nach Deutschland und den USA an dritter Stelle.

L'avenir touristique d'Evoleine

On a beaucoup parlé et écrit durant ces dernières semaines à propos de l'accord intervenu le 27 avril entre l'agence touristique allemande Transeurop, de Nuremberg, et la quasi totalité des hôteliers de la commune d'Evoleine qui comprend également les Haudères et Arolla.



Sur un fond de «tour d'ivoire», les travaux de démolition de ce qui reste du Casino de Montreux ont été entrepris dernièrement. Bientôt, s'éleva un nouvel établissement... plus beau qu'avant. (Photopress)

Hartnäckig

Offener Brief Franz Webers an die Walliser Regierung
Franz Weber, Präsident der Aktion «Säuer Crans-Montana», hat dem Walliser Staatsrat in seinem offenen Brief mitgeteilt, dass die «Anarchie» auf dem Hochplateau fortbestehe.

On a dit souvent, le tourisme est une industrie.

A ce titre, les produits touristiques ont aussi à subir les changements «d'humeur» des consommateurs. Or, si, depuis la fin de la dernière guerre mondiale, l'important surtout pour l'immense majorité des gens de pouvoir partir en vacances, ces mêmes personnes deviennent aujourd'hui beaucoup plus sévères dans l'appréciation des produits touristiques qui leur sont offerts.

Une abondance d'offres touristiques

Les plus récentes études de marché démontrent en effet que les hôtes potentiels accordent une attention plus soutenue qu'auparavant à la qualité et au prix des prestations touristiques. Les raisons d'une telle modification d'attitude sont sans doute diverses.

des «Continental» (14 Stockwerke anstatt 7) erlaubt, da doch ein Abkommen zwischen den fünf Gemeinden des Hochplateaus eine Abweichung von den bestehenden Reglementen verbietet.

Pour la 4ème fois aux Diablerets

Le Festival international du Film alpin

Suscité par l'amour de la montagne, de sa grandeur et de sa beauté, le Festival international du Film alpin est né en 1970 aux Diablerets. Son succès n'a cessé d'augmenter depuis lors, débordant rapidement toute l'Europe.

Geneva-Business-Service

Une organisation de services pour hommes d'affaires

Il y a quelques mois, une nouvelle organisation au service des hommes d'affaires s'est ouverte à Genève. Il s'agit du Geneva-Business-Service (GBS) qui a pour but de faciliter le travail de cette catégorie de «touristes sérieux et pressés» durant une période pouvant s'échelonnez de 48 heures à un mois.

Cette organisation, unique en son genre dans la grande cité commerciale du bout du Léman, ne fait qu'apporter une solution pratique au casse-tête de maints businessmen.

Contact, réservations, communications, relations publiques

La gamme des services offerts, à des tarifs horaires ou forfaitaires, est fort variée. Le GBS se charge de fournir tous les renseignements nécessaires pour les prises de contact avec les milieux officiels, les organisations, internationales, les industries, les banques, les commerces et les hommes de loi.

Le point de vue de l'Union fribourgeoise du tourisme

Prix et qualité

La vie économique est ainsi faite que la sensibilité du consommateur varie dans les temps à propos des différents caractéristiques d'un produit. Il est tour à tour plus ou moins exigeant quant au prix, à la qualité, au délai de livraison, à la forme, etc.

Ces modifications dans l'attitude de l'acheteur tiennent évidemment moins à la fantaisie de ce dernier qu'à des phénomènes économiques bien précis. Il suffit par exemple que les délais de livraison s'allongent pour que le consommateur soit disposé à payer plus pour entrer plus rapidement en possession de son produit.

On a dit souvent, le tourisme est une industrie.

A ce titre, les produits touristiques ont aussi à subir les changements «d'humeur» des consommateurs. Or, si, depuis la fin de la dernière guerre mondiale, l'important surtout pour l'immense majorité des gens de pouvoir partir en vacances, ces mêmes personnes deviennent aujourd'hui beaucoup plus sévères dans l'appréciation des produits touristiques qui leur sont offerts.

Une abondance d'offres touristiques

Les plus récentes études de marché démontrent en effet que les hôtes potentiels accordent une attention plus soutenue qu'auparavant à la qualité et au prix des prestations touristiques. Les raisons d'une telle modification d'attitude sont sans doute diverses.

Internationaler Hotelführer 1972

Soeben ist der «Internationale Hotelführer» Ausgabe 1972 bei uns eingetroffen. Richten Sie bitte Ihre Bestellung an die Materialverwaltung des Schweizer Hotelier-Ver eins, Telefon 031 25 72 22.

Guide International des Hôtels 1972

Le «Guide International des Hôtels 1972» vient de sortir de presse. Vous pouvez l'obtenir gratuitement au service du matériel de la Société Suisse des Hôteliers, téléphone 031 25 72 22.



val est, comme précédemment, ouvert à tous les cinéastes, professionnels et amateurs. Les films seront présentés en 16 et en 35 mm., quel que soit le format dans lequel ils auront été tournés.

Le Vta FIFAD s'ouvrira aux Diablerets le mercredi 28 juin. Les projections de films auront lieu, les 29 et 30 juin ainsi que le 1er juillet et c'est le dimanche 2 juillet que cette belle fête du cinéma de montagne s'achèvera par la projection des films primés, par la proclamation des résultats et la remise aux lauréats des Diables d'or, d'argent et de bronze.

Nous nous en chargeons. Et d'accuser réception des messages téléphoniques, de transmettre les messages écrits (sténo-dactylo à disposition) et téléphoniques à destination du monde entier.

Comme l'homme d'affaires est aussi homme à se distraire, le GBS propose de lui faire connaître la ville avec ses divers centres d'intérêt, selon son genre d'activité et ses goûts, d'effectuer pour lui ou avec lui ses achats et de réserver sa table dans les meilleurs restaurants et night-clubs ou la faire assurer d'être traité en toute privauté. Il se déclare même prêt à lui préparer ses vacances ou ses week-ends dans les villes et stations suisses qui correspondent à ses aspirations.

Le point de vue de l'Union fribourgeoise du tourisme

Prix et qualité

La vie économique est ainsi faite que la sensibilité du consommateur varie dans les temps à propos des différents caractéristiques d'un produit. Il est tour à tour plus ou moins exigeant quant au prix, à la qualité, au délai de livraison, à la forme, etc.

Ces modifications dans l'attitude de l'acheteur tiennent évidemment moins à la fantaisie de ce dernier qu'à des phénomènes économiques bien précis. Il suffit par exemple que les délais de livraison s'allongent pour que le consommateur soit disposé à payer plus pour entrer plus rapidement en possession de son produit.

On a dit souvent, le tourisme est une industrie.

A ce titre, les produits touristiques ont aussi à subir les changements «d'humeur» des consommateurs. Or, si, depuis la fin de la dernière guerre mondiale, l'important surtout pour l'immense majorité des gens de pouvoir partir en vacances, ces mêmes personnes deviennent aujourd'hui beaucoup plus sévères dans l'appréciation des produits touristiques qui leur sont offerts.

Une abondance d'offres touristiques

Les plus récentes études de marché démontrent en effet que les hôtes potentiels accordent une attention plus soutenue qu'auparavant à la qualité et au prix des prestations touristiques. Les raisons d'une telle modification d'attitude sont sans doute diverses.

Internationaler Hotelführer 1972

Soeben ist der «Internationale Hotelführer» Ausgabe 1972 bei uns eingetroffen. Richten Sie bitte Ihre Bestellung an die Materialverwaltung des Schweizer Hotelier-Ver eins, Telefon 031 25 72 22.

Guide International des Hôtels 1972

Le «Guide International des Hôtels 1972» vient de sortir de presse. Vous pouvez l'obtenir gratuitement au service du matériel de la Société Suisse des Hôteliers, téléphone 031 25 72 22.

sd

Unsere Sache.



München 1972

**Hobart
wäscht
das Geschirr.**

Unsere Kunden bringen uns ihr Vertrauen entgegen, indem sie von uns personal-, zeit- und geldsparende Problemlösungen für individuelle Verhältnisse verlangen, indem sie bei uns Maschinen von Hobart und Kitchen-Aid bestellen (Geschirrwashmaschinen, Universal-Küchenmaschinen, Metzgereimaschinen, Bäckerei- und Konditoreimaschinen) und indem sie unsere Leistungen bezahlen.

Dieses Vertrauen können wir uns nur mit optimalen Problemlösungen für unsere Kunden, mit Dauerlösungen erhalten. Deshalb ist auch der Kundendienst unsere Sache.

Es ist unsere Sache, tüchtige Kundendienst-Monteure zu finden. Es ist unsere Sache, diese Monteure und die Spezialisten vom Technischen Dienst zu schulen. Es ist unsere Sache, Kundendienst-Fahrzeuge anzuschaffen. Es ist unsere Sache, diese Fahrzeuge mit Auto-Ruf auszurüsten und mit Ersatzteilen einzurichten.

Es ist unsere Sache, Kundendienst-Büros in den wichtigsten Gastronomie-Zentren der Schweiz zu unterhalten. Es ist unsere Sache, dass nach der Bürozeit ein Alibiphon die Kundenwünsche entgegennimmt. Es ist unsere Sache, über das Wochenende einen Tag- und Nacht-Pikettdienst aufrechtzuerhalten.

Und es ist unsere Sache, diesen Kundendienst zu finanzieren. Warum sollte jemand anderer Meinung sein? Unsere Kunden sind es jedenfalls nicht.

J.H.S

J. Bornstein AG

Generalvertretung der Hobart- und Kitchen-Aid-Maschinen.
Zeughausstrasse 3, 8021 Zürich,
Telefon 01/23 37 16, Telex 54 353.

Bornstein Beratungs-, Verkaufs- und Kundendienst-Büros für Hobart-Maschinen in:

4000 Basel	3074 Bern	1000 Lausanne	6900 Lugano	9000 St. Gallen	8021 Zürich
Strassburgeralle 68	Muri, Thunstrasse 20	Avenue Tivoli 64	Via Vegezzi	Zürcherstrasse 55	Zeughausstrasse 3
Tel. 061/43 91 28	Tel. 031/52 29 33	Tel. 021/25 39 34	Tel. 091/2 31 08	Tel. 071/27 34 88	Tel. 01/23 37 16

Bornstein Kundendienst-Büros für Hobart-Maschinen in: 7075 Churwalden, 1200 Genf, 6000 Luzern, 1920 Martigny.

La situation du personnel dans l'hôtellerie suisse

Résultats d'une enquête de l'Institut d'études de marché et de sondage d'opinion Scope

Structure de l'hôtellerie suisse

Établissements annuels saisonniers: durée d'ouverture

L'enquête a démontré que le 59,5 % des hôtels considérés sont ouverts toute l'année, 6,4 % des établissements ne travaillent qu'en été et 3,3 % qu'en hiver, 30,8 % des établissements sont exploités pendant 2 saisons.

90,3 % des établissements SSH considérés (90,1 % dans les zones de montagne) sont donc actuellement exploités pendant toute l'année ou pendant 2 saisons. La durée moyenne d'ouverture des établissements saisonniers atteint aujourd'hui 35,12 semaines par an, celle des hôtels de stations de tourisme 42,33 semaines (établissements saisonniers et établissements ouverts toute l'année), celle des hôtels urbains 47,81 semaines par an.

Jours de repos

En raison de la nécessité d'assurer un service quasi continu, 91,3 % des hôtels considérés - dont 90,3 % des hôtels urbains et 87,3 % des établissements exploités toute l'année en général - ne connaissent pas de jour de repos hebdomadaire. Seul le 6 % de tous les hôtels SSH sont fermés un jour entier par semaine. L'enquête parallèle faite par la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers révèle une situation différente. Dans cette catégorie d'entreprises, il n'y a que le 26,1 % des établissements considérés qui ne connaissent pas de jour de repos, tandis que 66,2 % demeurent fermés un jour entier par semaine.

Structure actuelle du personnel d'hôtel

Le personnel d'hôtel se compose de main-d'œuvre qualifiée et semi-qualifiée ou non qualifiée. Dans l'ensemble, le 35,7 % des personnes occupées dans un hôtel sont des employés qualifiés, le 64,3 %, en revanche, du personnel non qualifié. Entre la main-d'œuvre qualifiée et non qualifiée, l'on remarque de fortes différences entre Suisses et étrangers:

- 21 % des étrangers occupés dans les hôtels sont des employés qualifiés.
- 37,8 % seulement des Suisses, mais 64,3 % des étrangers occupés dans un hôtel sont des employés semi-qualifiés ou non-qualifiés.

Cette répartition varie très peu, quelles que soient la grandeur, la situation et la durée d'exploitation des hôtels. Tant l'hôtellerie que la restauration dépendent de la présence d'une main-d'œuvre étrangère non qualifiée ou semi-qualifiée. Dans la restauration, cette dépendance est encore plus accentuée que dans l'hôtellerie. Cette dernière attire, bien davantage que la restauration, les Suisses ayant achevé leur formation professionnelle, alors que la restauration travaille de manière prépondérante avec la main-d'œuvre suisse non qualifiée ou semi-qualifiée.

Situation actuelle dans le secteur du personnel

Suisses et étrangers dans l'hôtellerie

95 % environ de tous les hôtels occupent aujourd'hui des collaborateurs étrangers qualifiés et quelque 90 % de la main-d'œuvre étrangère non qualifiée et semi-qualifiée. Le nombre des établissements qui peuvent se passer de main-d'œuvre étrangère est extrêmement minime: dans la classe des grands établissements, il égale zéro.

D'après le genre d'autorisation accordée par la police des étrangers, la structure des collaborateurs étrangers se présente comme suit:

	Hôtellerie		à titre de comp. (Rest.)		Dans l'en- Dans l'ens.	
	Petits hôtels	Grands hôtels	Hôt. sai- sonniers annuels	Hôtels sembla- bles	(29,0)	(53,0)
Domiciliés et frontaliers	12,3	12,7	4,0	16,3	11,8	(29,0)
Travailleurs à l'année	21,0	27,7	6,4	39,3	27,3	(53,0)
Saisonniers	63,1	54,9	85,0	40,3	56,7	(18,0)
Étudiants/stagiaires	1,8	2,8	1,7	2,6	2,1	-
Debutants	1,8	1,9	2,9	1,5	2,1	-

Ainsi donc, en moyenne nationale, plus de la moitié des étrangers occupés dans les hôtels considérés sont des saisonniers. De ce point de vue également, il y a une différence frappante entre l'hôtellerie et la restauration. Le fait que les établissements exploités pendant une ou deux saisons dépendent entièrement des saisonniers n'est pas étonnant. Cela correspond même au courant normal.

Comme la durée d'ouverture moyenne des établissements saisonniers est de 35,12 semaines par an, la durée de séjour de 9 mois admise par la loi n'est pas dépassée.

Le problème des «faux saisonniers» - sur lequel nous reviendrons encore - ne peut donc pratiquement se poser que pour les saisonniers occupés dans des établissements autres que des entreprises saisonnières (entreprises travaillant toute l'année, mais avec de fortes oscillations saisonnières).

Dans quels secteurs de l'hôtellerie les étrangers sont-ils surtout occupés?

- Dans 21,7 % seulement des établissements considérés, les étrangers occupent des postes supérieurs.
- 79,1 % des établissements considérés occupent des étrangers dans le secteur hébergement (87,1 % des hôtels urbains, 81,9 % des hôtels saisonniers, et seulement 75,9 % des hôtels de Suisse française et italienne).
- 83,2 % des établissements considérés occupent des étrangers en cuisine (hôtels urbains 82,6 %, hôtels saisonniers 84,7 %).
- 64,9 % seulement des établissements considérés occupent des étrangers à l'office et au buffet (hôtels urbains 71,4 %, hôtels saisonniers 65 %).
- 75,5 % des établissements considérés occupent des étrangers dans le service (hôtels urbains 78,8 %, hôtels saisonniers 76,8 %).
- 71,3 % des établissements considérés occupent des étrangers pour des prestations accessoires (hôtels urbains 72,8 %, hôtels saisonniers 68,9 %).

Cette répartition permet de tirer quelques conclusions intéressantes:

1. Ce sont la cuisine et l'hébergement qui dépendent le plus de la main-d'œuvre étrangère.
2. L'hôtellerie des villes dépend constamment, dans une plus large mesure, de la main-d'œuvre étrangère que l'hôtellerie saisonnière ou les hôtels des stations de tourisme. Les différences de degré de dépendance ne sont toutefois pas considérables.
3. Tous les postes supérieurs peuvent presque toujours être occupés par des Suisses.
4. Dans tous les domaines d'activité de l'hôtellerie, l'on ne pourrait, sans main-d'œuvre étrangère, maintenir le degré de disponibilité. Si l'on tient compte du fait que 56,7 % des étrangers occupés dans les établissements considérés possèdent des permis de travail saisonniers,

L'on peut, en généralisant, dire que sans les saisonniers, la disponibilité de l'hôtellerie ne pourrait être maintenue.

5. L'avancement de la main-d'œuvre suisse aux postes supérieurs des hôtels dépend de la possibilité de recruter des travailleurs étrangers pour les charges subalternes et moyennes.

6. Une interruption de ces possibilités de recrutement signifierait:

- a) la suppression pour les Suisses qualifiés des possibilités d'avancement dans l'hôtellerie,
- b) l'abandon de l'hôtellerie par les Suisses. Une politique d'admission par trop restrictive des travailleurs étrangers - y compris des saisonniers - ferait dépendre davantage l'hôtellerie de la main-d'œuvre étrangère et non le contraire.

dre davantage l'hôtellerie de la main-d'œuvre étrangère et non le contraire.

Structure d'âge du personnel d'hôtel

Selon l'enquête effectuée par SCOPE,

Age	Suisses	(restauration)	
		étrangers	(étrangers)
jusqu'à 27 ans	22,1	20,4	29,1
de 28 à 32 ans	24,4	34,7	22,8
de 33 à 37 ans	19,0	15,7	24,6
de 38 à 47 ans	23,0	4,7	25,3
48 et plus	10,1	0,4	6,5
Inconnus	1,4	3,7	0,4

La structure d'âge dans les différentes catégories d'hôtels ne présente pas de notables différences. A titre d'avertissements, il faudrait simplement souligner que la part des moins de 27 ans est inférieure à la moyenne dans l'hôtellerie des villes (Suisse 15,9 % seulement, étrangers 36,6 %). Ces pourcentages sont un indice de la situation particulière de l'hôtellerie des villes sur le marché du travail.

L'on constate donc que près des deux tiers des collaborateurs suisses de l'hôtellerie sont encore dans la première moitié de leur vie.

Le maintien de cette situation importante pour l'avenir de l'hôtellerie suisse suppose l'existence d'un nombre suffisant de jeunes collaborateurs étrangers. Si cette condition - comme c'est le cas dans l'hôtellerie des villes - n'est plus suffisamment remplie, les jeunes Suisses s'en iront également. Ce sont là les premiers signes de vieillissement contre lesquels il faut lutter.

A ce propos, il faut attirer l'attention sur le fait que l'hôtellerie suisse a toujours dû compter avec le départ de jeunes collaborateurs suisses qualifiés pour l'étranger. Ce désir de perfectionnement et de qualification à l'étranger est une caractéristique de l'hôtellerie. Il répond à un courant normal devenu historique et se base sur la réciprocité des relations internationales concernant le marché de l'emploi dans l'hôtellerie. Ces départs pour l'étranger pourraient devenir dangereux pour l'hôtellerie suisse si - faute de possibilités suffisantes de recrutement à l'étranger - elle ne pouvait plus offrir assez de chances d'avancement à ses collaborateurs suisses.

Hôtellerie, saisonniers et mise à contribution de l'infrastructure

Etat actuel du logement du personnel

L'hôtellerie suisse a de l'expérience en ce qui concerne le logement de ses collaborateurs. Elle a toujours tenté de loger son personnel dans ses propres entreprises et par là de ne mettre l'infrastructure à contribution que dans une mesure tolérable. Dépendant de plus en plus de la main-d'œuvre étrangère, l'hôtellerie a encore accru ses efforts dans ce domaine.

L'enquête a permis de constater l'état actuel suivant: 77 % des collaborateurs des hôtels considérés habitent des logements appartenant aux hôtels eux-mêmes (96 % dans les établissements saisonniers, 81 % dans les hôtels des stations de tourisme, 64 % dans les hôtels urbains). Le fait que même l'hôtellerie des villes, qui est souvent à l'étroit, puisse loger elle-même deux tiers de ses collaborateurs nous semble particulièrement remarquable. Les hôtels de toute catégorie et de toute grandeur s'efforcent de créer des logements suffisants pour leur personnel.

L'importance des saisonniers

94,6 % des hôtels considérés occupent des étrangers, 80,2 % occupent certainement des saisonniers. C'est dans l'hôtellerie des villes que l'on trouve le plus petit pourcentage d'établissements occupés par des saisonniers (73,1 %) et dans les entreprises saisonnières que ce pourcentage est le plus élevé (89,5 %).

Une enquête représentative

La Société suisse des hôteliers a chargé l'Institut d'études de marché et de sondage d'opinion SCOPE à Lucerne de faire une enquête sur la situation du personnel dans l'hôtellerie suisse. Le résultat de cette enquête a été présenté à fin février 1972.

Pour cette enquête, plus de 500 propriétaires ou chefs d'exploitation d'hôtels en Suisse allemande, française et italienne ont été questionnés de manière approfondie. Cette sélection correspond à la structure de 65 % des membres de la Société suisse des hôteliers représentant 81 % de l'offre des lits de la SSH. Il a été tenu compte de tous les établissements hôteliers de plus de 10 lits, membres de la SSH, et situés dans des localités comptant au moins 7 hôtels affiliés à la SSH. Les bases de l'enquête ont été choisies de façon que le degré d'imprécision ne dépasse pas $\pm 4,5\%$ au maximum.

Le même institut a procédé à une enquête parallèle pour le compte de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers. Il a également tenu compte de toutes les localités dans lesquelles ne se trouvent que de 1 à 4 hôtels SSH. Pour autant que les résultats de cette enquête s'écartent de la première, il en sera fait mention par la suite.

l'âge moyen des collaborateurs suisses - y compris les dirigeants d'entreprise - est de 35,05 ans, celle des collaborateurs étrangers de 29,38 ans. Le tableau suivant indique la part représentée par les différentes classes d'âge:

marisés. Dans 23,6 % des établissements, le nombre des travailleurs étrangers célibataires et mariés est à peu près équivalent.

La part des couples dans le nombre des travailleurs étrangers (de toute catégorie) a pu être déterminée plus exactement. Il y a en moyenne dans les hôtels considérés 25,5 % de couples parmi les étrangers occupés dans un même établissement. Cette part s'accroît dans les hôtels saisonniers où les couples représentent le 32,8 % de l'effectif des étrangers. Les parts les plus faibles se rencontrent dans l'hôtellerie des villes (20,2 %), ainsi qu'en Suisse française (18,1 %).

Malheureusement, il n'a pas été possible de déterminer combien de ces couples étaient des saisonniers et combien d'enfants ils avaient. Il convient cependant de faire remarquer que, d'après le système actuel de permis, l'autorisation de saisonnier est déjà refusée aux couples avec enfants. La part importante de couples mariés enregistrés dans les établissements saisonniers montre que les couples de saisonniers constituent une partie certainement importante des saisonniers - malheureusement qui n'a pas été déterminée exactement - dont l'hôtellerie suisse ne peut se passer.

Effectif et durée de séjour des saisonniers

L'enquête a révélé que la durée moyenne d'occupation par saisonniers était de 6,98 mois (établissements saisonniers 6,02 mois, hôtellerie des villes 7,92 mois). Les durées d'occupation effectivement prouvées sont par conséquent partout nettement inférieures à la limite de 9 mois.

Une durée d'occupation de 11 mois et plus n'est signalée que pour 2,7 % de tous les saisonniers (1,1 % dans les établissements saisonniers et, ce qui est intéressant, seulement 1,2 % dans les hôtels dans les villes, mais 3,4 % en Suisse française). Les «faux» saisonniers sont donc, en ce qui concerne la durée d'occupation, qu'une apparition marginale dans l'hôtellerie. Si l'on se réfère au contingent de 21 000 saisonniers, il ne peut s'agir au plus que de quelque 450 personnes.

L'enquête est aussi parvenue à fournir des indications sur le nombre de saisonniers qui pouvaient demander, conformément à la Convention passée avec l'Italie, que leur statut de saisonnier soit transformé en statut de travailleurs étrangers au bénéfice d'une autorisation à l'année.

Il n'y a donc actuellement que quelque 1400 travailleurs italiens de l'hôtellerie et de la restauration tout au plus qui pourraient demander que leur autorisation soit transformée en autorisation de séjour à l'année au cours des 2 ou 3 prochains années, à condition que, dès maintenant, ils travaillent 9 mois complets en Suisse.

Il est difficile de savoir combien de travailleurs s'intéressent effectivement à un tel changement de statut. Il est clair qu'une transformation d'autorisation ne concernant que ce nombre minime de cas ne mettrait aucunement en danger la politique de stabilisation du Conseil fédéral.

Les saisonniers qui désiraient venir pour toujours en Suisse sont très rares.

Il importe donc d'examiner de plus près les raisons pour lesquelles les saisonniers désirent travailler en Suisse. Abstraction faite du niveau des salaires qui soulèvent pratiquement la comparaison sur le plan international, c'est surtout l'intention de s'initier aux professions hôtelières ou de se perfectionner professionnellement qui les engage à chercher une place en Suisse. Le rôle de l'hôtellerie suisse dans le domaine de la formation professionnelle est reconnu internationalement. En troisième lieu, il peut y avoir encore certains motifs qui sont en liaison avec les conditions de la vie et les possibilités qu'offre notre pays. Citons entre autre la possibilité d'exercer des activités sportives.

Si nous tenons compte des critères de la durée d'occupation effective et de la fréquence du renouvellement des engagements en Suisse, le danger de créer de faux saisonniers est infiniment plus faible dans l'hôtellerie et la restauration que dans les autres branches économiques qui occupent des travailleurs saisonniers.

A propos de la réunion des familles

43,3 % des établissements hôteliers considérés ont déclaré que la majorité de leurs collaborateurs étrangers étaient célibataires, 30,9 % que la majorité de leurs collaborateurs étrangers étaient

3 neue Saucen von Maggi

Velouté de poisson

- * die Grundlage aller Fischsaucen
- * immer bereit und gelingt immer
- * schmeckt ausgezeichnet zu Fisch, Muscheln, warmen Hors d'oeuvre und Fischklösschen
- * zum Glasieren und Gratieren von Fischgerichten

Tomatensauce „Tito Napoli“

- * nach einem Rezept der italienischen Küche
- * mit Tomatenmark aus ausgesuchten, sonnengereiften Tomaten, Zwiebeln und einem raffinierten Gewürzestück
- * passt ausgezeichnet zu Teigwaren, Gnocchi, Reis, Fleisch, Fisch, Eiern und Gemüse

Zwiebelsauce

- * ohne aufwendige Arbeit und Tränenvergossen
- * fein und würzig zu Bratwürsten, Hamburgern, Koteletten, Steaks, Leberknödeln, Blut- und Leberwürsten
- * mit derselben Zwiebelsauce bereiten Sie mühelos eine köstliche Soupe à l'oignon



MAGGI Maggi Grossküchen Service

72.1.1.49.2

ASSUGRIN® = moderner künstlicher Süsstoff auf Basis von Cyclamat



Assugrin-Service

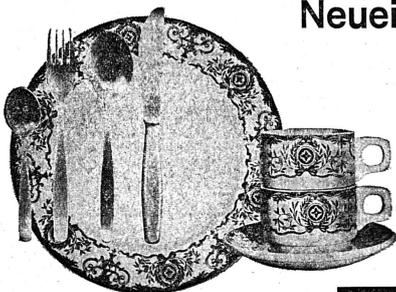
Restaurateure wissen es: Der Mensch lebt heute linienbewusst. Ihre Gäste schätzen deshalb aufmerksamen Service: ASSUGRIN-SERVICE – neben der Kaffeetasse auch zwei Portionenbeutel ASSUGRIN.

ASSUGRIN Portionenbeutel erhältlich bei der Lucul Nahrungsmittelfabrik AG, 8052 Zürich, Telefon 01 50 27 94 oder bei Ihrem Grossisten und in Cash+Carry's.

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

010100010

Spezialgeschäft für Neueinrichtungen



**Hotelgeschirr
Hotelgläser
Bestecke
Küchenartikel**

Verlangen Sie unseren Katalog oder den unverbindlichen Besuch unseres Vertreters.

victor meyer
OLTEN

Extra starkes Hotelgeschirr, Dekor ATLANTIC

Unterglasur in blau, braun, grau und grün

Teller flach Fr. 5.90, Dessertteller Fr. 4.50, Kaffeetasse, Paar Fr. 6.10, stapelbar Fr. 6.50, Servierteller, 27 cm Ø Fr. 7.90

Musterraum Trimbach (Nähe Hotel Rössli)
Telefon (062) 22 37 37

Musterraum Zürich, Stauffacherstrasse 174
Telefon (01) 57 18 78

P 29-43

Deinhard

Die ersten 1971er
«Qualitätsweine mit Prädikat»
nach dem deutschen Weingesetz.



Sehr gut zu Fisch und Geflügel!
Generalvertretung für die Schweiz:



Berger und Co
Weine und Spirituosen
3550 Langnau BE
Telefon (035) 2 18 14

gezielt inserieren ist besser!

Inserieren heisst informieren!
Erweitern Sie Ihren Kundenkreis in Hotellerie und Gastgewerbe mit einer gezielten Werbung in der Hotel-Revue, der offiziellen Fachzeitung des Schweizer Hotelier-Vereins.

Die Technische Beilage der Hotel-Revue behandelt das weitgespannte Gebiet der Hoteltechnik, deren Entwicklung im vollen Gange ist. Werben Sie deshalb nicht irgendwo für Ihre Produkte, sondern dort, wo Ihr Inserat von Fachleuten gesehen und gelesen wird, in der Hotel-Revue, dem Fachblatt für den Fachmann.

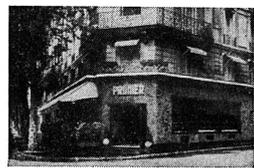
Inseratenverwaltung der Hotel-Revue
Monbijoustrasse 31, 3011 Bern, Telephon 031 257222

Fleisch und Fisch

Das Interview des Monats

Tout ce qui vient de la mer

so lautet das Emblem des exklusivsten Fischgeschäfts Frankreichs. Es zielt den vornehmsten, aus einer andern Zeit stammenden Briefkopf des Unternehmens und umschreibt ohne Uebersetzung, was bei Prunier an der Avenue Victor Hugo in Paris angeboten wird. Für Menschen, die wie ich im Herzen die Liebe zur «Grande Cuisine» tragen, Fischgerichte so gerne haben, dass sie täglich davon essen könnten, beim Einkauf bereits in Varietäten schmelgen Zubereitungen lieben – für Liebhaber also ist Prunier eine Fundgrube. Ueber-



gens wären Bezeichnungen wie «Laden» oder «Geschäft» für Pruniers «Fischshop», wie ich ihn jetzt spontan nennen möchte, profan. Seine Atmosphäre ist so überaus gepflegt und ähnelt nicht einmal jener eines guten Traiteurs. Es ist einfach mehr! Bereits die Schaufenster vertragen Pruniers absolute Exklusivität. Da liegen einzelne, ausgesuchte Exemplare, wie rote, erschrocken blickende, wunderschöne Rascasses, kleine Rougets, Lous de mer, Dorades und andere noble Fische halberstekt im zerleinerteten Eis. Ja, Sie haben richtig gelesen: nicht in Kühltruhen, sondern auf Eis, so wie die Fischer auf kleinen Kuttern heimbringen. Bei Prunier werden die Fische nie tiefgekühlt, täglich kommen sie frisch vom Meer. Langusten, Krabbeln auf Strohwalde herum und ungeöffnete Coquilles warten auf Kenner. Auf die Frage an Monsieur Barnagaud, der zusammen mit seinem Vater das Unternehmen führt, ob das Haus auch Restaurants in Paris beliebere, hören wir die resignierte Antwort: «Das talent war früher. Wir waren wirklich so etwas wie ein Fischzentrum für Frankreich, wenn nicht gar für Europa. Aus allen Himmelsrichtungen trafen bei uns Fische ein und unser Geschäft florierte. Schon mein

Grossvater hatte bei Concarneau eine eigene Austernzucht, darüber kann ich Ihnen eine hübsche Geschichte erzählen: Er hatte für seine exklusiven Kunden aus Amerika eine Sendung Clams kommen lassen. Beim Degustieren fand er, sie schmeckten nicht mehr gut genug und liess die ganze Ladung ins Meer werfen. Stellen Sie sich seine Ueberschachtung vor, als man ihm das Jahr darauf meldete, die Fischer seien von jener Stelle mit frischen, herrlichen Clams heimgekommen! – Heute aber, seit alles tiefgekühlt und sozusagen «normiert» ist (damit meint er die gangbarsten Fischsorten), können wir nicht mehr mitmachen. Deshalb beschränken wir uns auf die Belieferung von privaten Kunden, Gourmets und Kennern. Und dann servieren wir die exklusiven Fischspezialitäten unseren Gästen in unseren beiden Pariser Restaurants, der andere befindet sich in London.

Durch eine unscheinbare, diskret wirkende Türe gelangt man vom «Fischshop» in den Restauranttrakt. Rechts und links befinden sich schöne «Comptoirs» aus Edelholz, auf denen weitere Meeresspezialitäten wie Schneestücke angeboten werden. Kaviar in geöffneten Klodosen laden zum Schlemmen ein. Eine Bar im gleichen Stil erlaubt es Einzelgängern und Zeitknappen, die Herrlichkeiten zu degustieren. Der eine Teil des eigentlichen Restaurants ist in den «Fischshop» einbezogen, der andere befindet sich im 1. Stock. Die Speisekarte präsentiert sich, wie alles in diesem Hause, exklusiv, die Preise sind hoch, aber der gepflegten Umgebung und dem perfekten Service angemessen. Der internationale Jet Set verkehrt hier wie gewöhnliche Sterbliche im Durchschnittsrestaurant! Ich hatte aber das Glück, an diesem Tage ein hervorragendes Menü geniessen zu dürfen, das mir von Monsieur Barnagaud charmant offeriert wurde. Da gab es ganz frische, noch lauwarme Langoustines, à discrétion in einer einfachen Schüssel mit den Zutaten des Sudes serviert, dann eine Spezialität des Hauses: Filets de Sole «Walewska» (mit Hummer gefüllt und mit einer delikaten Sauce überzogen) und als Dessert eine hausgemachte «Tarte aux fraises» mit Café filtre und einem grossartigen Calvados. Nach diesem Besuch sah ich wieder einmal mehr meine Auffassung bestätigt, dass solche Etablissements nicht aussterben dürfen. Neben all den unserer Zeit entsprechenden Schnellrestaurants, «Grossverpflegungsanstalten» und ähnlichen Lokalen wird eine Minderheit, die es sich leisten kann und will, immer und heute vielleicht sogar vermehrt das Individuelle suchen und schätzen – sofern diese Restaurants wirklich etwas Besonderes zu bieten haben.

Randbemerkungen

Was auch dazu gehört...

Sensible Gemüter denken nicht gern daran; aber die Tatsache bleibt bestehen: bevor ein saftiges Entrecôte appetit-anregend auf dem Teller liegt, musste das Rind, das es «geliefert» hat, geschlachtet werden. Wie und wo diese Schlachtung sich vollzieht, ist gerade heute eminent wichtig in bezug auf eine einwandfreie Fleischgewinnung.

Bei der Eröffnung des neuen Schlachthofs der Stadt Luzern auf der Rösslimatt wies Herr Hans Bieri, Präsident des Metzgermeister-Vereins der Stadt Luzern, darauf hin, dass diese Anlage nach den neuesten Erkenntnissen des Schlachthofbaus erstellt wurde und alle Vorschriften in bezug auf Hygiene, saubere Verarbeitung, einwandfreie Untersuchung und erstklassige Kühlung des Fleisches gewährleistet. Auch eine weitgehende Rationalisierung der Arbeitsvorgänge, wie sie heute in jedem Betrieb angestrebt wird, konnte erreicht werden.

Der gute Tip

Fischartikel «Kälte 2000»

Die Fischartikel von «Kälte 2000» bieten keine Probleme. Erstens: Alle Arten sind genau gleich portioniert und erlauben ein sicheres Kalkulieren. Zweitens sind sie jederzeit greifbar, weil diese Tiefkühlartikel mindestens 12 Stunden frostsicher gelagert werden können. Drittens erlauben die Fische mit dem Markenzeichen «Kälte 2000» ein raumparendes Stapeln dank der hygienischen Styropor-Tiefkühl-Container. Und viertens: Die Portionen lassen sich in jeder gewünschten Art zubereiten. Backen, braten, dampfen, grillieren. «Kälte 2000» ist ein modernes Tiefkühl-

unternehmen am Kieler Seefischmarkt. Der Standort erlaubt eine optimale rasche Verarbeitung der frischen Ware. Was sich für den Endverbraucher auszahlt: die Fische erleiden keinen spürbaren Aromaverlust und bleiben kräftig im Geschmack.

Das Sortiment «Kälte 2000» umfasst zahllose verschiedene Meerfrüchte. Der Berliner Firma Hans Giger AG, welche das deutsche Unternehmen vertritt, hat davon acht Artikel am Lager: Schottischen Seelaachs, Grönland Lachs, norwegische Hai-Schnitzel, Hechtilfische, Egflügel, Luxus-Crevetten, Cocktail-Crevetten und King Crab meat. Auf Wunsch hin vermittelt Giger auch die übrigen Artikel des deutschen Unternehmens.

DAS ERFOLGSREZEPT

Forellen an «DEINHARD LILA»-Sekt-Sauce
Für 4 Personen:
4 Forellen
Zitronensaft, Salz, Pfeffer
60 g Butter
1 Schalotte
100 g Champignons
50 g Crevetten
2 dl «DEINHARD LILA»-Sekt
Beurre manié, Rahm
Ingwerpulver



Die Forellen salzen, pfeffern und in Zitronensaft marinieren. In der Butter die feingehackte Schalotte, die feingeschüttelten Champignons und Crevetten leicht dämpfen. Die Forellen langsam mitdämpfen. Mit 2 dl «DEINHARD LILA»-Sekt ablöschen und bei schwachem Feuer unter ständigem Uebergiessen langsam weicheziehen lassen (nicht kochen). Den Fond mit Beurre manié finden, mit Rahm verfeinern und mit Zitronensaft und Ingwerpulver abschmecken. Mit Fleurons und Trüffeln garnieren. Dazu Salzkartoffeln oder Trockenreis servieren. Und als sehr spezielles Getränk einen 1971er Bereich Bernkastel Riesling Kabinett «Forellenweiss», einen «Qualitätswein mit Prädikat» aus dem Hause DEINHARD.

Das Forellenrezept wurde übrigens von Herrn E. Gugger, Gasthof Restaurant Kreuz in Krieggstetten, kreiert.

Für Sie gelesen:

«Ma Cuisine» von Alexandre Duma

Wer von der grossen französischen Küche spricht, wird wohl in einem Atemzug ihre drei modernen brillanten Meister nennen: André Pic in Valence, Fernand Point in Vienne und Alexandre Duma in Saullieu.

Nun hat sich auch Alexandre Duma zur Ruhe gesetzt, und sein weltberühmtes Restaurant «L'Hostellerie de la Côte d'Or», wo übrigens der «Club des Cent» gegründet wurde, einem würdigen Nachfolger überlassen. Natürlich konnte er sich nicht so ohne weiteres von seiner Tätigkeit, die ja gleichzeitig auch sein Hobby ist, trennen; er benutzte den wohlverdienten Ruhestand dazu, seine «kulinarischen» Memoiren niederzulegen. Henry Cios Jouve, Präsident der «Chroniqueur Gastronomique» hat Dumas «Vermächtnis» zu einem Buch zusammengefasst, das im Verlag Editions de la Pensée moderne, Paris, soeben erschienen ist. Wie ich selbst feststellen konnte, findet das Buch reissenden Absatz: Kaum ausgepackt, wird es den Buchhändlern buchstäblich aus den Händen genommen, noch bevor es seinen Platz im Gestell oder in der Auslage einnehmen konnte.

Ich habe es inzwischen studiert und kann das Interesse der gastronomisch orientierten Franzosen verstehen. Das Buch ist nicht in erster Linie ein Kochbuch, sondern mehr ein Erinnerungsbuch und die Würdigung der modernen «Grande Cuisine». Fachleute werden daraus viele schöpfen können, vor allem Küchenchefs und Gastronomen, die ihre Gäste noch mit Liebe kulinarisch verwöhnen wollen. Ferner werden Sammler von Kochliteratur ihre Bibliothek mit diesem Werk bereichern.

Mir ist an «Ma Cuisine», d. h. an den Rezepten von Alexandre Duma und an seiner Kochauffassung, besonders aufgefallen, dass seine klassischen Gerichte oft eine gewisse, allerdings gekonnte Einfachheit aufweisen, die das Hauptelement zur Geltung bringt. Ferner sind die Gedanken seiner Frau Jeanne Dumaire und die Aphorismen des grossen Meisters sehr lesenswert. Unter anderem sagt er: «La cuisine se prépare et ne peut pas être improvisée.» Das ganze Buch ist Zeugnis dafür, wie sehr sich dieser im Burgund geborene Meisterkoch für die Würdigung der modernen Küche wieder bringt er auch seine Kochkunst in Beziehung zu den Weinen seiner Heimat, und Jeanne Dumaire sagt: «Il n'est de vraie gastronomie sans son union heureuse avec les nobles vins de chez nous.»

Als letztes möchte ich noch zitieren, was Alexandre Dumaire über die Verantwortung gegenüber dem Gast geschrieben hat: «La cuisine riche est une chose extrêmement délicate. Elle demande des rôdages. Car le gourgand qui peut s'offrir cette grande cuisine à besoin plus que d'autres d'une cuisine simple en contact avec les gastronomes est indispensables, car nous, nous faisons la cuisine, mais eux la dégustent. C'est à ce moment que nous devons restaurateurs.»

Alles in allem ein Buch mit stark bibliophilem Charakter für Liebhaber, Kenner und Fachleute. Es ist illustriert mit vielen Farbaufnahmen und Erinnerungsbildern an den «Club des Cent», an Preisverleihungen und berühmte Gäste.



Kulinarisches präsentiert von Marianne Kaltenbach

Für Sie

GETESTET

«Es muss nicht immer Kaviar sein!»

Es gibt mehr Leute, die Kaviar lieben, als man meint. Aber sie können sich die Preise des bekannten russischen Kaviars einfach nicht leisten. Ihr Restaurant konnte diesen Gourmets mit knapperem Portemonnaie eine grosse Freude und Ueberschachtung bieten mit «Kaviar-Gerichten», die erstaunlich preisgünstig sind. Verwenden Sie dazu den Seehasenrogen «Christens» den deutschen Kaviar, der sehr viel billiger ist, sich aber für viele Gerichte genauso gut anwenden lässt wie der teure Kaviar. Auch die roten Salmeier und der Räucherlachs in Dosen gleicher Provenienz sind «schwingliche Delikatessen. Importeur: Jean Haecy AG, Basel.

Truten mit mehr Fleisch und weniger Kalorien

Die ausländischen Trutenteile der Hans Giger AG Bern entsprechen den Wünschen der heutigen Generation; sie enthalten wenig Kalorien, führen dem Körper aber reichlich Eiweiss und sogenannte «Vitalstoffe» zu. Diese Eigenschaften lassen sie sogar (und in besonderen Fällen: ganz besonders) gut geeignet scheinen für die Diätetik. Dazu kommt etwas Zwickles. Im Vergleich zu anderen Fleischsorten sind Trutenteile sehr preisgünstig.

Giger liefert Trutenteile ideal portioniert, so dass man stets nur kleine Mengen auftauen muss. Und wie bei allen Kühlprodukten ist auch hier die Zubereitung völlig problemlos.

Aus weissem Fleisch sind greifbar: Schnitzel, Steaks und Tournedos. Die Brust (ohne Haut und Knochen) eignet sich für Ragout, Voressen, Geschnetzeltes, Geflügelsalate, Pastellfüllungen. Das dunkle Fleisch der Oberschenkel (ohne Haut und Knochen) wird vor allem gebraucht für Ragout, Gulasch, Geschnetzeltes und Pfeffer. Die Bratstücke aus dunklem und hellem Fleisch sind planfertiger zubereitet, roh und leicht gewürzt.

Neuseeländisches Lamm

Während der letzten Wochen hatte ich Gelegenheit, neuseeländisches Lamm gründlich auszuprobieren und mich von der hohen Qualität und der geschmacklichen Feinheit zu überzeugen.

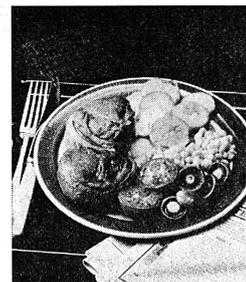
Dass das Lammfleisch aus New Zealand besonders zart ist und jenen ominösen Geschmack nach «Schäfiger» nicht aufweist, kann eigentlich kaum erstaunen, wenn man über Neuseeland etwas Bescheid weiss. Mehr als die Hälfte der Gesamtfleisch dieses Landes, das als grösster Fleischexporteur der ganzen Welt bekannt ist, besteht aus Weideland. Die günstigen klimatischen Bedingungen, verbunden mit einer über 80jährigen Erfahrung in systematischer Viehzucht,



Noisettes d'agneau garnies

Pro Person:

Noisettes d'agneau 2 Stück (Neuseeländisches Lamm, ca. 150 g)	Fr. 2.10
Oel	100 g -10
Salz, Pfeffer, Rosmarin, wenig Knoblauch	-05
Flageolets Howeg/Bonduelle 60 g	-31
Champignons 30 g	-30
Kartoffeln 100 g	-10
Butter 30 g	-30
Tomate 1 Stück	-15
	Fr. 3.41



Noisettes mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und durchgepresstem Knoblauch würzen. Beidseitig im Oel anbraten. Champignons kurz mitdünsten. Kartoffeln im Ofen mit Butter backen. Flageolets à la minute kochen, würzen und mit Butter abschmelzen. Mit 2 halben grillierten Tomaten garnieren.

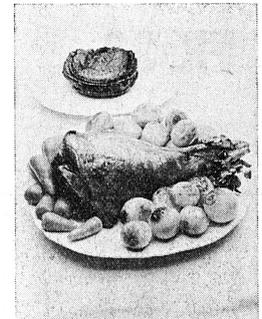


Für Sie entdeckt

Schinken zu günstigsten Preisen

Für die Spargelzeit lanciert die HOWEG eine Schinkenaktion zu besonders vorteilhaften Preisen. Machen Sie davon Gebrauch, denn Sie wissen ja: wenn die Spargelsaison voranschreitet, gehen die Gäste von den ersten Spargeln nature über zu raffinierten Spargelplättli!

Rohschinken, luftgetrocknet, kostet jetzt Fr. 19.90 (statt Fr. 21.50) pro kg. Beinschinken gekocht, küchengerechert, sogenannte Burehamme, Fr. 9.90 (statt 10.40) und gekochter Vorderschinken (Modellschinken), mild gesalzen, vacverpackt Fr. 9.90 (statt 10.90) pro kg.



sind der Grund für die hervorragende Qualität des neuseeländischen Fleisches. Dass die Qualität gehalten wird, überwacht eine Kommission aus Vertretern der Viehzüchter, der Fleischindustrie und der Regierung. Ueberdies wird das für den Export bestimmte Fleisch von amtlichen Fleischschauern genau untersucht und, falls es die Prüfung bestanden hat, ein vom Bewirtschafteten des Ministeriums für Landwirtschaft unterschriebenes Gütezertifikat.

An solchem Lammfleisch (es stammt von 3-6 Monate alten Tieren) können auch Schweizer Gefallen finden, die sonst nichts übrig haben für «Schaffelste». Und erst recht werden sich jene Liebhaber an der besonderen Qualität erfreuen, die einen «Gigot d'agneau» jedem Châteaubriand vorziehen.

Einer kommt überall durch

Der saugstarke Staubsauger TASKI SIV



Mit Kraft, Beweglichkeit und ausgeklügeltem Zubehör schluckt er jeden Staub.

- ...in Hotels, Restaurants, Büros, Schulen — kurz: in allen stark möblierten Räumen.
- ...auf allen teppichbelegten Böden, an Vorhängen, Polstermöbeln, Matratzen, an Heizkörpern.
- ...in Ecken und Ritzen, unter Betten, Pullen, Gestellen und andern Möbeln.

Der TASKI SIV

- ist so robust und leistungsstark wie ein Industriestaubsauger.
- reinigt textile Beläge so faserartig gründlich wie eine bürstende Teppichreinigungsmaschine.
- ist dabei extrem leise, leicht, handlich und wendig
- und erst noch sehr preisgünstig.
- Kann mit Saugdüsen für jeden Zweck ausgerüstet werden.

Verlangen Sie unverbindlich Auskünfte, Prospekte oder Offerte.



A. Sutter AG
9542 Mönchwilen/TG
Tel. (073) 26 26 26

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

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

AHV-Ausgleichskasse Hotela
18, rue de la Gare, 1820 Montreux
Telefon 021 6149 22

IHR ELEKTRONEN-RECHNER FÜR FR. 30.—

Sie haben richtig gelesen. Für wenige Franken erhalten Sie ein Hilfsmittel, das Ihnen bei Ihren

KALKULATIONS-AUFGABEN

beste und einfachste Dienste leistet. Schnell wie ein Elektronenrechner — und noch einfacher!

Wie ist das möglich? Ganz einfach: Wir haben für Sie die Rechenarbeit ausgeführt und präsentieren Ihnen die Resultate ablesebereit; übersichtlich, klar gruppiert, rasch auffindbar!

Von jetzt an kalkulieren Sie Ihre Ausschankpreise für Weine, Champagne und Spirituosen, ja selbst für die übrigen Getränke und viele Küchenartikel mit Hilfe unserer

KALKULATIONSTABELLEN VERKAUFSPREISE IM GASTGEWERBE

im Nu, denn nicht weniger als 8500 Resultate warten darauf, abgelesen zu werden. Dazu mehr als 200 bestbekannte Produkte der Spirituosenbranche, über die Sie für die Kalkulation unerlässliche Angaben finden. Ob Sie mit oder ohne Service verkaufen, mit etwas mehr oder etwas weniger Marge kalkulieren müssen — immer ist unser Heft Ihr treuer Helfer.

Sie bestellen Ihr Kalkulationsheft zu Fr. 30.— bei:

BALSIGER AG
WEINKELLEREI UND SPIRITUOSEN
BERNSTRASSE 19, 3122 KEHRSATZ-BERN
Telefon (031) 54 33 44

Mehrumsatz
im Gastgewerbe
dank
Mercurkaffee



Votre
chiffre d'affaires
s'accroît
grace au
café Mercure

Das Ei des Kolumbus



Jedes Mitglied des SHV wirbt jedes Jahr eine junge Schweizerin oder einen jungen Schweizer für eine berufliche Laufbahn in der Hotellerie.

Restaurant und Hotel - aus der Jubiläumsbroschüre der Haco AG

UNSER ESSEN HEUTE UND MORGEN

Das klassenlose Luxusrestaurant

Von der Krise der Luxusrestaurants betroffen sind jene Exklusivitäten, welche die totale Gastronomie pflegen und mangels Profilierung und Spezialisierung der Langeweile «vierspännig in den Rachen fahren». Luxusrestaurants, die sich auf die Wünsche des modernen Gastes einrichten, haben ausgezeichnete Überlebenschancen. Man kann sie in zwei Kategorien einteilen, wobei eine Mischung beider Richtungen durchaus möglich ist:

Stätten der klassischen Gastronomie

Wohl immer mehr Leute mehr verdienen und sich den Luxus einer raffinierten Mahlzeit leisten können, brauchen sich die Lokale, welche ein stark gestrafftes klassisches Repertoire bieten, keine Zukunftsorgen zu machen, zumal sie durch die Schliessung ähnlich gelagerter Betriebe mit der Zeit Seltenheitswert gewinnen. Von Convenience Food wollen die Chefs dieser Gaststätten meistens nicht wissen, denn es ist für sie mit den Imperativen der Hohen Gastronomie nicht vereinbar. Kochkunst im alten handwerklichen Sinne, nach edlen französischen Vorbildern wird hier hochgehalten. Dabei ist allerdings auf zwei Gefahren hinzuweisen:

Einmal wächst die Zahl jener Feinschmecker, welche Gerichte vorziehen, die vom Standpunkt der traditionellen Gastronomie aus abzulehnen sind, sehr schnell. Die Favoriten sind einfache, exotische oder durch ihr Zeremoniell originelle Gerichte, die ihren Liebhabern ganz einfach herrlich mundet.

Sodann besteht die Gefahr, dass die letzten Mohikaner der klassischen Gastronomie aus Personal- und anderen Gründen auf die Länge einfach nicht mehr in der Lage sind, den anspruchsvollen Stil durchzuhalten. Die Zeiten dürften nicht fern sein, da diese, die die echte Kochkunst mehr und mehr auf angelernte Hilfskräfte stützen muss.

Tip für die Praxis

Erleichterung der Kalkulation

Jeder Hoteller oder Restaurateur beschäftigt sich regelmässig mit der Festsetzung seiner Verkaufspreise. Er überlegt dabei einmal «was wird der Gast bezahlen wollen, was liegt drin?», zum andern aber «was sollte ich für diese Speise, diese Flasche Wein einnehmen?». Die erste Frage muss er auf Grund von Beobachtungen, vom Vergleichen beantwortet werden müssen. Die zweite Frage aber ist die der kostengerechten Kalkulation. Ausgehend vom Einstandspreis der Ware muss er einen Zuschlagssatz für die Gemeinkosten anwenden, worin je nach Lohnsystem auch der Service inbegriffen ist, er muss weitere Preiselemente beifügen, woraus schliesslich der unternehmensnotwendige Preis hervorgeht. Diese kalkulatorischen Arbeiten sind sehr umfangreich und nehmen den Unternehmer jeweils recht stark in Anspruch. Gerade die damit verbundenen Rechenarbeiten liessen sich rationalisieren. Dies beschäftigt offenbar auch die Lieferanten, die den Hoteliers Hilfsmittel zur Verfügung stellen wollen, um die Kalkulation der Speisen- und Getränkepreise zu vereinfachen.

Eine Lieferfirma hat nun Preistabellen ausgearbeitet, in denen ausgehend von den Gestehtungspreisen für verschiedene Zuschlagssätze Preise mit/ohne Bedienung abgelesen werden können. Diese Tabellen entbinden den Hoteller zwar nicht von der Entscheidung über die Höhe der Zuschlagssätze, jedoch werden dadurch die Rechenarbeiten praktisch ausgeschaltet.

Weil das Kalkulieren jeder einzelnen Leistung im Verpflegungsbereich eine zeitraubende Arbeit ist und in der Praxis oft beiseite geschoben wird, sind solche Hilfsmittel zu begrüssen. In der Tat ist denn auch das Echo von Leuten, die die Tabellen bereits kennen, sehr gut. Bezugsquellen-Nachweis bei der Materialzentrale SHV. AS

Gstaader Hotellerverein

Neue Hotels

Anlässlich kurz hintereinander folgender Sitzungen unter Leitung des Präsidenten, Marcel Burri, nahm der Hotellerverein von Gstaad und Umgebung auf Grund eines vorangegangenen «Hearings» mit dem Gemeinderat von Saanen Stellung zu geplanten und kommenden Hotelneu- und Erweiterungsbauten. Ganz allgemein begrüsst die bestehende Hotellerie einen Zuwachs von rund 500 Betten in Neubauten auf 3-4 Objekte verteilt, wobei in diesem Zusammenhang allerdings auch die Verkehrsseite und das

Parkierungsproblem im engem und weiten Kreis zu lösen sind. Erweiterungs- bauten an bestehenden Objekten, wie z. B. beim Gstaad-Palace (150 Betten), Arc en ciel (30 Betten), Grand Hotel Bellevue (60 Betten) sind diskussionslos willkommen. Auch gegen den geplanten Eurotel-Bau im Rahmen von rund 200 Betten ist soweit nicht einzuwenden, ausser dass in diesem Zusammenhang auch in absehbarer Zeit die sogenannte Ringstrasse (Umfahrung) erstellt wird. Ueberdimensionierte Projekte werden als unästhetischer Einbruch in die bestehende Bauweise abgelehnt. Mit einer demnächst zu fassenden Resolution sollen dem Gemeinderat die Richtlinien und Auffassungen seitens des Hotellervereins in bezug auf Hotelbettenerweiterung in Gstaad und im Saanenland bekanntgegeben werden.

Neue Mitglieder

Im Verlaufe der beiden Sitzungen wurden Heinz Oehrl, Sporthotel Viktoria; Ruedi Wiedmer, Posthotel Rössli, und Vizerektor Franz Schürch, Grand Hotel Bellevue, als Einzelmitglieder in den Verein aufgenommen. Direktor W. Portmann, bis 15. April 1972 Grand Hotel Bellevue, Gstaad, begleitete die besten Wünsche nach Luzern, während vom Weggang des Direktionsheparats Walter von Sieben- thal-Spazio vom Sportmotel Rütli auf den 30. April 1972 hin mit Bedauern Kenntnis genommen wurde. Das Sportmotel Rütli, nunmehr als Hotel bezeichnet, wird ab 1. Mai 1972 vom Besitzer, Franz Villiger und seiner Gemahlin, weitergeführt. Im weiteren wurden die Preise für den Hotelführer 1973 festgelegt; die eine minime Anpassung an die Teuerung erfahren; die Spartenpreise für den Sommerurlaub wurde geregelt und die Traktanden der Delegiertenversammlung vom 6. und 7. Juni in Davos behandelt. P. V.



Editorial touristique

Fait assez rare pour être souligné, un grand quotidien suisse, 24 HEURES, consacre un éditorial à l'organisation du tourisme en Suisse. Son auteur, Etienne Oppiger, rédacteur économique, s'inspire de principes conclusions du récent Symposium des Diablistes; voici un extrait de cet article:

«Il ne suffit plus de dire que la Suisse est belle. Il faut dire que la Suisse est belle et qu'elle coûte 190 francs pour six jours». Cette réflexion du directeur de l'OTV, M. Schwarz, n'est pas une boutade. Elle illustre la différence qui doit être

faite entre la propagande et le marketing. La propagande, ce sont les trente ou cinquante personnes qui s'en vont, conseiller fédéral en tête, inaugurer l'agence de l'Office national suisse du tourisme à Paris. Utile, mais insuffisant. Le marketing, c'est un inventaire de la clientèle potentielle des stations suisses, sa recherche systématique, un répertoire de ses besoins, etc. Tâche plus ardue, certes, tout aussi coûteuse, mais pas moins indispensable. (...)

Et l'hôtellerie saisonnière n'est qu'une composante d'un immense puzzle dont les pièces, qu'elles s'appellent transports, aménagement du territoire, moyens de remontée mécanique ou instituts hypothécaires ont de la peine à s'imbriquer les uns dans les autres. On peut se demander dès lors si ce qui se fait, ou devrait se faire, l'échelon cantonal n'est pas transposable au niveau fédéral. S'il ne serait pas possible de réunir sous un seul toit la multitude de groupements, d'institutions ou d'associations touchées par cette branche, qui est vitale pour l'économie de certaines régions et singulière par la multiplicité des intérêts qui s'y rencontrent et qui s'appelle le tourisme. (...)

Pourquoi ne tenterait-on pas de coordonner d'une façon plus poussée que jusqu'ici les tâches extérieures d'un office tel que l'ONST avec celles que mène, sur le plan intérieur, la Fédération suisse du tourisme? Cette coordination ne serait-elle pas possible avec la création d'un organisme fatier et neutre, libre de toutes attaches politiques et de tous intérêts particuliers, suffisamment efficace pour définir et faire appliquer une conception moderne du tourisme helvétique? Ce disant, nous ne faisons que rapporter des questions que se posent avec de plus en plus d'insistance certains milieux intéressés. Reste à savoir s'ils seront entendus.

IATA, Jumbo, charters et cie

Les problèmes de l'aviation internationale qui jettent un nuage très gris dans le ciel des voyages inspirent à François Dupuis, dans l'EXPRESSION, les considérations suivantes:

Le parc de l'aviation commerciale des membres de l'IATA s'élevé, aujourd'hui, à 7200 avions, dont 3800 jets. Coefficient de remplissage: à peine supérieur à 50%. S'ils voulaient s'entendre, les transporteurs auraient pu économiser un bon tiers de ces appareils. Le fond du problème, c'est l'anarchie qui règne dans le ciel et le refus des responsables qui organisent un transport planétaire de s'entendre à cette échelle. (...)



d'Air France, estimait récemment que l'abaissement exagéré des tarifs sur l'Atlantique-Nord déclencherait, pour les seules années 1970, 1971 et 1972, un gaspillage approchant 3 milliards de francs.

Ces milliards, les compagnies sont obligées de les récupérer quelque part. Soit en pratiquant des tarifs beaucoup trop élevés sur d'autres lignes. Soit en puisant dans les caisses des gouvernements. Dans un cas comme dans l'autre, on arrive ainsi à subventionner la clientèle la plus riche du monde, celle de l'Atlantique-Nord, composée pour les deux tiers d'Américains. (...)

Malheureusement, tous les pays veulent avoir leur compagnie nationale. Dès qu'un nouvel Etat est reconnu par l'ONU, son premier souci est de créer son propre transport aérien pour «porter bien haut les couleurs de la patrie».

Souci de prestige, complètement dépassé: car, pour l'avion, le ciel n'a pas de frontières. On voit mal aujourd'hui en quoi un Boeing 747 «made in USA» et battant pavillon des Iles Maldives, du Togo, de l'Allemagne ou de la France peut bien ajouter à la gloire de ces nations. (...)

Or, précisément à cause de leur petite taille, le coût d'exploitation des compagnies européennes est supérieur de 40% à celui des compagnies américaines. Jusqu'à présent, tous les essais de fusion se sont soldés par un échec. Peut-être les gouvernements devraient-ils prendre la relève et négocier à Bruxelles une Europe bleue des airs, comme ils négocient l'Europe verte. ... Certains visionnaires prévoient déjà à l'horizon 2000 une sorte d'Internationale des transports, symbole des lendemains qui valent. Cette organisation pourrait rentabiliser le transport aérien et en réduire les coûts. Sans doute de moitié.

Lokale mit Ambiance und Hausspezialitäten

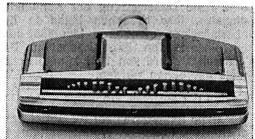
Sie bilden bereits die Mehrheit der Luxusrestaurants. Wie sie bleibt der Stand, dass die Spezialitäten nicht selten kulinarische Neuheiten darstellen, welche ohne Kochkünstler auskommen, oder dass die Attraktion, welche die Gäste anzieht, eher im Wie als im Was des Service oder im Décor, in der Ambiance liegt.

Im besten Restaurant der besten Hotels von Paris, Brüssel, London, Hongkong, Kopenhagen, St. Moritz oder Gstaad erfreuen sich deshalb, um nur ein Beispiel zu nennen, Selbstbedienungs-Buffets regen Zuspruchs und prägen das Image des Restaurants um am Ende des ganzen Hotels wesentlich mit. Schweden- Buffet, rustikales Bauern-Buffet, Käse-Buffet, östlich-westliches Gourmet-Buffet und wie sie alle heissen: allen gemeinsam ist die simple Zubereitungsart und zugleich die Befriedigung der höchsten Ansprüche einer verwöhnten Gästeschicht. Klassiker möchten wir diese Hotel-Restaurants erster Klasse nennen, weil sie nicht nur für die Hotelgäste allein reserviert sind. Im Gegenteil, die gastronomisch und wirtschaftlich erfolgreichen Lokale dieser Art öffnen den auswärtigen Gästen ihre Pforten, so dass diese - Passanten und Einheimische - zuweilen mehr als die Hälfte der Gäste stellen. Dies führt zu einer aufgelockerten Atmosphäre und dank Mehrumsatz zu einer besseren Rendite. Das betreffende Restaurant kann sich auf seine Spezialität, seine Formel konzentrieren, und die eigenen Dauergäste finden im Zeichen der kollegialen Empfehlung bei der Konkurrenz Abwechslung und neue Anregung.

Neue Erzeugnisse

Staubsauger für das Gastgewerbe

Die TASKI-Organisation der A. Sutter AG, München, hat einen Staubsauger auf den Markt gebracht, der ganz speziell auf die Bedürfnisse des Gastgewerbes ausgerichtet ist. Der neue Typ IV ist leicht und handlich wie ein Haushaltsau-



ger, saugstark und robust wie ein Industriestaubsauger. Der Sauger hat ein reichhaltiges Zubehör, worunter eine sogenannte Turbonette-Düse für den festgetretenen Schutz und Fäden, die normalerweise schwer zu entfernen sind. Die Verwendung eines Wegwert-Staubsacks aus Papier gewährleistet eine rasche und hygienische Entleerung.

Frischluff-Automat

Brandneu ist der Air-fresh Stick nicht, aber ob Sie ihn kennen? Er ist ein echter Fortschritt in der Raum-Desodorierung. Keine Flüssigkeit. Kein Spray. Man dreht lediglich die Hülle etwas hoch, damit Air-



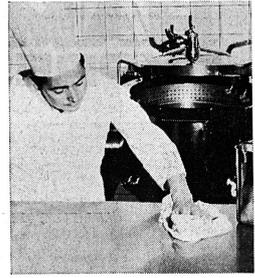
fresh Gel freigelegt wird. Dieser verdunstet nun langsam, neutralisiert Gerüche, hält die Luft frisch und rein. Unangenehme Gerüche werden nicht nur überdeckt, sondern richtiggehend neutralisiert, ohne aufdringlichen Eigengeruch von Air-fresh

Mit dieser Rubrik informieren wir unsere Leser regelmässig über neue Erzeugnisse. Leider ist es aus personellen Gründen nicht möglich, diese Erzeugnisse zu testen und über ihre Qualität und Zweckgeignung zuverlässige Auskünfte zu geben. Wir verlassen uns deshalb weitgehend auf die Angaben der Hersteller. Bei Rückfragen: Beratungsdienste SHV, Fri. D. Körber

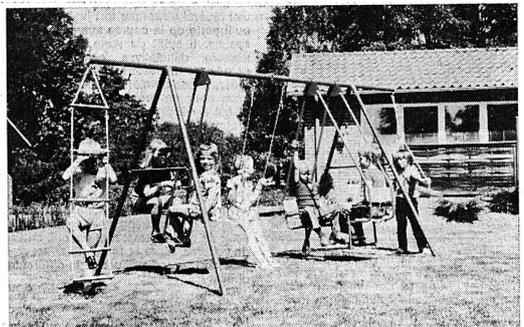
Gel zu verbreiten. Mit seiner eleganten Form passt der Air-fresh Stick überall hin (Zimmer, Bad, Kleiderschränke, Korridore usw.). Erhältlich ist er in Apotheken und Drogerien oder in Kartons zu 12 Sticks bei Deotich, Grether & Cie AG, Steinertstrasse 23, 4002 Basel.

Einweg-Allzwecktücher

Die modernen Dispo-Vliestücher, welche in vielen Hotels als Einweg-Handtücher oder -Servietten verwendet werden, sind nun bei der Firma Polytechna, Ringstrasse 14, 8600 Dübendorf, auch in anderen Formaten und Qualitäten als Reinigungstücher erhältlich. Mit praktisch unbegrenzten Anwendungsmöglichkeiten dienen sie ebenso gut zum Waschen und Trocknen von Küchengeräten, Geschirr und Besteck, zum Reinigen von Tischen, Buffets und Fenstern, wie zum Schuhreinigen, zum Abstauben usw.



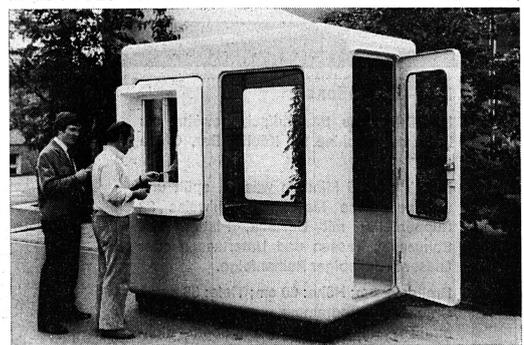
Die Einwegtücher sind trocken und nass anwendbar und extrem saugfähig. Sie sind sehr wirtschaftlich, da sie mehrmals gebraucht und mit Leitungswasser mühelos ausgespült werden können. Es bleiben keine Rückstände hängen, wie dies bei Stofflappen der Fall ist. Auch von der finanziellen Seite aus lohnt sich die Verwendung von Dispo-Vliesstüchern. Je nach Qualität und Format liegt der Preis eines Tuches zwischen zirka 12 und 35 Rappen.



Kinderspielplatz

Kinderfreundliche Hotels finden bei Pro Succes, Pilatusstrasse 13, 6010 Kriens, eine reiche Auswahl von Schaukeln und Spielgeräten. Die bewährten Spiegelgeräte sind farbenfroh und wetterfest lackiert, solid und sicher konstruiert. Die neue Septel-Schaukel ist ein ganzer Spielplatz in einem Gerät. Sie ist eine erprobte Konstruktion aus kräftigem Stahrohr

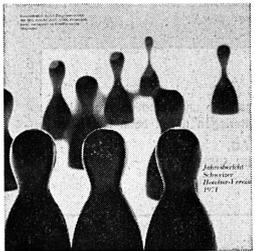
und wird standfest im Boden verankert. Ebenfalls neu ist eine Raumgondel, die vier Kindern Platz bietet und sowohl in Form wie Funktion auf gute Sicherheit konstruiert ist. Kinder fühlen sich am wohlsten beim frühlichen Spiel im Freien. Gönnen Sie ihnen diese Freude und sich selbst, das Sie dadurch nicht nur gelinde, unaussprechliche Kinder im Hause haben. dk



Europa GFK-Kiosk

Der Kiosk, den die Firma Eschmann AG, Industriestrasse 5, Thun, entwickelt hat, könnte auch die Hotellerie interessieren, denn der Verwendungsmöglichkeiten gibt es viele. Der Europa GFK-Kiosk ist aus Kunststoff und besteht aus Elementen von 2 m Höhe, wobei die Breite nur 1,5 m gegeben ist, die Länge jedoch von

2 m an beliebig um jeweils 1 m erweitert werden kann. Farbe nach Wunsch. Die Elemente können mit einer 20-mm-PUI-Isolation geliefert werden, ausserdem mit Zubehör, wie Ventilationsklappen, Briefkasten, einbruchsichere Verglasung und Vordach für Fenster.



Der Jahresbericht des SHV kommt frisch ab der Presse. Er wurde in den letzten Tagen den Mitgliedern und einem weiten Kreis Interessierter - Behörden, verwandte Institutionen, Massenmedien usw. - zugestellt. Unser Jahresbericht ist ein sehr wirksames PR-Instrument. Verwendet es dementsprechend!

Charterflugreisen

Billiger geht's wirklich nicht mehr

Veränderte Konkurrenzsituation in der deutschen Flugtouristik hat Preiserhöhungen zur Folge

Alles wurde in den letzten Jahren teurer, nur das Ferienvergnügen blieb unverändert günstig, ja rückte – was Flugreisen betraf – immer mehr in die Reichweite des kleinen Mannes. Noch kann man viele Ferienparadiese zu den Preisen von 1965 antreffen. In Deutschland allerdings wurden in diesem Jahr die Preise für Flugreisen erstmals leicht angehoben, bei Neckermann z. B. um rund 5 Prozent. Inskünftig dürfte nun das Reisepublikum mit noch grösseren Preiserhöhungen konfrontiert werden, wobei man von jährlich 8 bis 10 Prozent spricht.

Boom, vor allem in der Kostentwicklung

Dies wurde kürzlich an einem Arbeitessen des Frankfurter Touristikrates bekannt, an dem führende Vertreter der deutschen Reiseveranstalter und Charterfluggesellschaften über die Zukunft ihres heute wenig gewinnträchtigen Gewerbes diskutierten. Herbert Wendlich, Geschäftsführer der Luftansa-Tochter Condor Flugdienst, die in der Bundesrepublik rund einen Drittel des Chartergeschäfts auf sich vereint, wies auf die Preis-Kosten-Klemme der deutschen Flugtouristikunternehmen hin. Allein 1972 werden die Start- und Landegebühren um 25 Prozent steigen, die Passagiersicherungsprämien gar um 50 Prozent. Die auf gleiche Kapazität bezogenen Personalkosten bei Condor kletterten dieses Jahr um 12 Prozent. Man sei, so erklärte der Chartermanager übereinstimmend, nicht mehr in der Lage, diese Kostensteigerungen vollumfänglich durch weitere Rationalisierungen auszugleichen. Die eingetretene Kostentwicklung müsste eine Erhöhung der Tarife um 25 bis 30 Prozent bedingen, aber dann würden die Grossveranstalter auf andere Bedarfslugeseellschaften ausweichen. Bei der heutigen Konkurrenzlage lägen nicht mehr als 10 Prozent drin.

Nicht Platz für alle ...

Tilman Uhlig, leitendes Vorstandsmitglied des Luftverkehrsunternehmens Atlantis, hält weitere Zusammenbrüche und Zusammenschlüsse in der deutschen Flugtouristik für wahrscheinlich. Am deutschen Charterflugmarkt sei langfristig für höchstens 3 oder 4 Gesellschaften Platz. Rund 30 Prozent des Geschäfts

gehe zudem an ausländische Charterunternehmen, wobei dieser Anteil je nach Destination stark schwanke. Wer als Flugtouristik-Unternehmer überleben wolle, müsse den Betrieb das ganze Jahr durchziehen und die Flotte marktgerecht à jour halten können.

... auf dem Felsband der Gewinnmargen

Hainz Detlmer, Leiter der Produktbeschaffung bei N-U-R Neckermann und Reisen, legte die Karten gleichfalls offen auf den Tisch. Habe man Ende der sechziger Jahre mit Niedrigpreisen noch Millionen verdient, so gehe fortan diese Rechnung nicht mehr auf. Die Gewinnmarge auf Flugreisen sei bei Touropa-Scharnow und Neckermann, den beiden Spitzenreitern im Flugreisegeschäft, auf unter ein Prozent gesunken. Das reiselustige Publikum müsse sich daher auf substantielle Preiserhöhungen gefasst machen. Das werde natürlich die weitere Expansion im Flugtourismus bremsen. Bereits dieses Jahr sei die Zuwachsrate mit voraussichtlich 17 bis 18 Prozent merklich abgesunken (Vorjahr 47 Prozent Zuwachs bei Neckermann). Da bei allen Grossveranstaltern die Vor- und Nachsaison zum Teil erschreckende Buchungslücken aufweise, würden sich die beabsichtigten Preiserhöhungen vor allem auf die Hauptreisezeit beziehen.

Konkurrenz um jeden Preis

Die bisher oft unglaublich günstigen Preise für Charterflüge erklärten sich nicht nur durch die beim Massen-einkauf von Flugzeugplätzen und Hotelbetten erreichten Rationalisierungseffekte, sondern ebenso durch die jahrelang äusserst harte Konkurrenzsituation im deutschen Reisegeschäft. Die Zusammenbrüche der beiden Bedarfslugeseellschaften Paninternational und Calair werden nun als Anzeichen für eine Beruhigung des Marktes gewertet. Auch bei den Reisegrossveranstaltern scheinen sich die Fronten zu formieren. War 1970 mit dem Einsteigen von Kaurhof-Reisen noch ein Unsicherheitsfaktor im Spiel, der in der Kalkulation berücksichtigt werden musste, so rechnen die massgebenden Manager heute nicht mehr mit neuen Eindringlingen. Vieles weist eher in Richtung eines Duopols, mit TUI bzw. Touropa-Scharnow und Neckermann als Exponenten, etwa die vor einigen Wochen getroffene Absprache zwischen Neckermann und dem gewerkschaftlich orientierten Veranstalter g-u-t-Reisen. Je weniger Anbieter am Charterflugmarkt und am Veranstaltermarkt figurieren, desto leichter sind Absprachen möglich und um so grösser dürften schliesslich die Preiserhöhungen ausfallen, die dann gewiss nicht auf Deutschland beschränkt blieben. Nur von einer Seite könnte der Konkurrenzkampf von neuem angefangen werden: Wenn der skandinavische Charakterkönig Pastor Kroagger sein im Februar geäußertes Vorhaben verwirklichen sollte, sich am deutschen Markt mit einer Billigpreisoffensive zu etablieren. Urs Meierhofer

port du Conseil fédéral parait fort optimiste, déclare les maîtres-bouchers, en effet, il relève que les hausses décrétées ne se répercuteront que dans quelques mois, voire en 1973 seulement, sur les prix à la consommation. En fait, l'économie carnée sera dans tous les cas obligée d'adapter immédiatement les prix de la viande à l'évolution du marché du bétail de boucherie. Et les maîtres-bouchers d'ajouter: «Il va sans dire que les morceaux spéciaux seront plus touchés que les bas morceaux». D'autre part, comme les prix du bétail à saucisses se sont maintenus continuellement depuis juillet 1971 au-dessus de la limite supérieure des prix indicatifs en vigueur, jusqu'ici, une hausse des prix des préparations de viande est inévitable, ceci d'autant plus que les frais d'exploitation, notamment les salaires et les prestations sociales, ont à nouveau fortement augmenté. Par ailleurs, il faut s'attendre également dans un proche avenir à une augmentation sensible des prix des veaux et par conséquent de la viande de veau, puisque le Conseil fédéral a fortement renchéri les fourrages de remplacement pour favoriser l'engraissement au lait entier en vue de soulager le marché du lait.

Handel Wirtschaft Commerce Economie

2452 Millionen Franken aufgewandt, für Zulagen 809 Millionen Franken extra, so dass die Personalbezüge 3261 Millionen Franken erreichten. Die Auszahlungen je Beschäftigten beim Bund stiegen in einem Jahr von 22 693 auf 25 153 Franken oder nominal um 15 Prozent, real um 8 Prozent. R. S.

Erhöhter Reingewinn

Mövenpick Holding
Der Verwaltungsrat der Mövenpick Holding hat anlässlich seiner Sitzung vom 3. Mai 1972 Bilanz und Erfolgsrechnung der Gesellschaft per 31. März 1972 genehmigt. Diese weist einen Bruttogewinn von Fr. 1 729 328 (Vorjahr: Fr. 1 356 236) für das abgelaufene Geschäftsjahr 1971/72 aus. Nach voller Abschreibung der Emissionskosten der Anleihe der Mövenpick Holding vom 15. Mai 1971 von Fr. 289 379 steht der Generalversammlung ein Reingewinn von Fr. 1 439 949 zur Verfügung.

Der Verwaltungsrat wird der am 24. August 1972 stattfindenden Generalversammlung beantragen, auf dem Aktienkapital eine Dividende von 14 Prozent (Vorjahr 14 Prozent) auszuschütten. Den Reserven sollen Fr. 572 500 (Fr. 510 000) zugewiesen werden.

Das Geschäftsjahr der Konzernbetriebsgesellschaften umfasste den Zeitraum vom 1. Oktober 1970 bis 30. September 1971. Der Geschäftsverlauf wird in den nachstehenden Vergleichszahlen sichtbar:

Konzern	1970/71	1969/70
Gesamterlös in Mio Fr.	137,80	117,58
davon konzerninterne Umsätze in Mio Fr.	27,86	23,95
Umsatzzunahme gegenüber Vorjahr (Prozent)	17,2	20,0
Cash Flow in Mio Fr.	8,05	6,86
in Prozent vom Konzernumsatz	7,3	7,3
Investitionen in Mio Fr.	21,48	8,64
Personalbestand am 30. September	2650	2360

Die hohen Investitionen von 21,48 Millionen sind vor allem auf die neuen Mövenpick-Betriebe München, Wiesbaden, Lugano, Waisenhallen in Bern sowie den Pub'n Grill im SIA-Haus Zürich zurückzuführen.

Auch die Anlagen der neu gegründeten Mövenpick Produktions AG und erste Baukosten für das Brückenrestaurant in Würtenlos sind mit je 2,8 Millionen im Investitionsaufkommen enthalten.

Die Umsatzentwicklung war erfreulich. In den Mövenpick-Betriebsgesellschaften konnte der Jahresumsatz pro Angestelltem von Fr. 39 226 auf Fr. 41 603 gesteigert werden. Der Jahresumsatz Küche pro Küchenangestelltem nahm sogar von Fr. 91 987 auf Fr. 102 051 zu. Diesem erheblichen Produktivitätszuwachs stehen allerdings bedeutend höhere Personalkosten gegenüber.

Die jüngsten Ergebnisse in den Konzernbetriebsgesellschaften der Mövenpick-Unternehmungen Schweiz wie auch des Deutschland-Unternehmens lassen auch für das laufende Geschäftsjahr einen erfreulichen Abschluss erwarten. ZU/ed

L'Etat, hypermarché de services

(PAM) L'image classique de la Suisse n'est pas seulement celle des lacs et des montagnes, des vaches, du fromage, du chocolat et des montres. C'est aussi celle de gens craignant les riches au point de s'assurer contre tout ce qui pourrait peut-être les frapper. La puissance d'achat des revenus leur permet de se couvrir dans de nombreux domaines. Les entreprises ont elles-mêmes, considérablement développé la prévoyance collective.

La course à la sécurité

Dans d'autres pays, l'Etat intervient beaucoup plus que chez nous; les comparaisons internationales sont aussi frappantes que les statistiques des affaires suisses de nos compagnies d'assurance privées. Il est vrai que le développement de l'Etat social a permis à la Suisse d'absorber une part croissante des revenus – agit favorablement sur ce sens personnel des responsabilités.

Dans son rapport sur les grandes lignes de la politique gouvernementale, le Conseil fédéral s'exprime fort justement lorsqu'il parle de la course actuelle à l'Etat social. Il suffit du reste de songer au nombre d'initiatives constitutionnelles populaires déposées à la Chancellerie fédérale ces dernières années ou annoncées pour un proche avenir; la plupart visent à débarrasser l'individu d'une part croissante des responsabilités qu'il devrait très naturellement assumer.

Dans l'esprit de bien des gens, le rôle politique de l'Etat est une abstraction; ou bien, c'est une réalité à laquelle ils ne sont plus du tout sensibles. Ils voient en lui une sorte d'hypermarché de services divers, un «échangeur» semblable à ceux de nos réseaux routiers qui, au lieu de voitures, attire et reçoit un afflux d'argent pour le redistribuer dans différentes directions.

L'ange gardien de notre bien-être

Cet Etat social devrait, entre autre, se charger d'accorder des faveurs à des citoyens qui ne peuvent ou ne veulent se les attirer par leur propre effort. C'est l'ange gardien qui doit accompagner le citoyen de son berceau à sa tombe, en le déchargeant de tout fardeau et en débattant son chemin du moindre caillou qui pourrait le faire trébucher. Tant il est vrai que bien des gens finissent par rendre responsable la collectivité de tout ce qui pourrait les empêcher de bénéficier

automatiquement du bien-être. Et ils sont prêts à acheter à l'Etat une absolue sécurité au prix de libertés fondamentales. Lui-même conscient des inconvénients de cette évolution, plus dangereuse qu'on ne le pense, le Conseil fédéral entend avertir les citoyens qu'une influence croissante des pouvoirs publics a des conséquences négatives pour chacun d'entre nous. On pourrait ajouter que bien des citoyens ne se rendent pas compte de la valeur du plus grand des biens et de l'inconvénient de le perdre; ils se croient arrivés au sommet du bonheur et de l'indépendance lorsqu'ils peuvent se mettre à l'avant d'une voiture et abandonner à d'autres toute préoccupation du lendemain.

Les assurances sociales et leur développement sont une chose excellente en soi. Mais il faut éviter qu'elles ne conduisent à l'Etat-Providence. En effet, cela se ferait au prix d'autres valeurs, essentielles pour notre société. Le grand Pestalozzi dont on reconnaît aujourd'hui encore l'œuvre magnifique, n'a-t-il pas dit: «L'histoire et l'expérience ont démontré que l'être humain et, avec lui, des générations complètes perdent de leur vigueur lorsqu'ils s'abandonnent totalement au soin d'autrui». Cela est fondamental et vrai aujourd'hui encore. C'est pourquoi, le Conseil fédéral serait heureux que l'on mette autant de zèle à cultiver des valeurs sociales permanentes, comme la liberté et le sens des responsabilités individuelles, qu'on en met à se soucier de son petit bien-être matériel. R. Delapierre

Augmentation des prix de la viande

(ATS) Réunis en assemblée de printemps, les délégués de l'Union suisse des maîtres-bouchers ont traité des décisions du Conseil fédéral du 1er mai concernant la hausse des prix indicatifs pour le gros bétail de boucherie et les moutons et, l'introduction d'un prix indicatif pour les veaux de boucherie, ainsi que des effets de ces mesures sur les prix pratiqués dans l'économie de la viande.

En raison de l'offre étroite régnant sur le marché du bétail de boucherie (exception faite du marché des porcs), le rap-

Bundesrat erörtert Betriebs-schliessungen

Der Bundesrat hat sich an seiner Sitzung vom 10. Mai mit den zunehmenden Schliessungen von Betrieben in der Schweiz befasst. Zurzeit kursieren Gerüchte über die Schliessung der Stoffel AG, die zum Burlington-Konzern gehört und in der Ostschweiz rund 1500 Arbeitskräfte beschäftigt.

CVP für Stopp der Teuerung

An ihrer Delegiertenversammlung in Freiburg hat die Christlichdemokratische Volkspartei der Schweiz die Ja-Parole für den Baubeschluss und den Währungsbeschluss ausgegeben, über welche am 4. Juni abgestimmt wird. Ferner nahmen die Delegierten eine Resolution an, in welcher für den Notfall neue dringliche Bundesbeschlüsse zur Teuerungskämpfung gefordert werden. Ferner seien die Sozialpartnergespräche zu intensivieren und die Ausgabenpolitik der öffentlichen Hand auf konjunkturpolitische Erfordernisse auszurichten. Bundesrat Furgler orientierte über erste Anläufe zur Schaffung eines konjunkturellen Frühwarnsystems durch den Ausbau der Wirtschaftsstatistik und der ERFA-Tests.

Massive Kritik an touristischen Vorhaben

Verschiedene grosse touristische Er-schliessungsprojekte in Graubünden und im Wallis sind unter dem Beschuss der Presse geraten. So setzte sich die «Neue Zürcher Zeitung» in ihrer Ausgabe vom 14. Mai sehr kritisch mit dem Feriendorf Acletta bei Disentis auseinander. Kritisiert wird insbesondere der Bau von Eigentumswohnungen für Ausländer.

Neue Ueberheizung in Sicht?

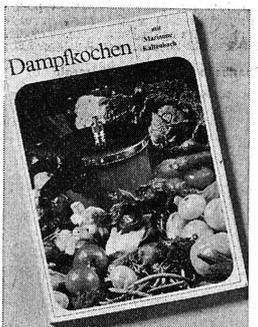
In einem Referat erklärte der Freiburger Finanzwissenschaftler Prof. Dr. Walter Wittmann, es bestehe die Gefahr, dass eine neue Ueberheizung der Konjunktur einsetze. Ihre Ursachen lägen in der übermässigen monetären Liquidität und im einsetzenden Exportwachstum. Der Teuerungsrekord von 1971 könnte nochmals gebrochen werden.

Kosten der sozialen Wohlfahrt

Der Bund hat letztes Jahr für Sozialversicherungen, Fürsorge, Wohnbauförderung und übrige Wohlfahrt insgesamt 1596 Millionen Franken aufgewandt, das sind rund 20 Prozent mehr als 1970 und fünfmal soviel wie vor zehn Jahren. Der Anteil dieser Ausgaben-gruppe ist in zehn Jahren von 10,1 Prozent auf 17,8 Prozent der Bundesaufwendungen gestiegen.

Was der Bund seinem Personal zahlt

Für die Gehälter des Bundespersonals (mit PTT und SBB) wurden letztes Jahr



Marianne Kaltenbach, die Autorin der Kulinarischen Beilage in der HOTEL-REVUE, hat ein neues Kochbuch herausgebracht, welches nicht nur für den Privathaushalt, sondern auch für den gewerblichen Betrieb wertvolle Anregungen enthält. Die Autorin weist nach, dass sich ein Dampfkochtopf nicht nur für Gerichte eignet, deren Kochzeit man verkürzen will, sondern auf einfache Weise auch die Zubereitung raffiniertester Gerichte ermöglicht. Sogar tiefgekühlte Gemü-se und Fertiggerichte können im Dampfkochtopf blitzschnell aufgetaut werden. Auftraggeber für dieses Rezeptbuch war die Firma H. Kuhn, Metallwarenfabrik, in Rikon.

HAMO EXPRESS

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 – drehungsfreie Fronttüre, mit Sicherheitsschalter – Platzierung auf Spültopf, zum Einbauen oder Freistehen – einfachste Anschlussmöglichkeiten.

BON

Verlangen Sie unverbindliche Prospekte und Unterlagen direkt beim Hersteller

HAMO AG, 2500 BIEL-BIENNE
Solothurnstrasse 140

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

EX-HR

Fabrikation – Verkauf – Service
HAMO AG, 2500 BIEL-BIENNE
Solothurnstrasse 140, Telefon (032) 42 40 23

Malgré la situation générale du trafic aérien international

Swissair vole au-dessus des difficultés

(ATS) L'Assemblée générale de Swissair SA s'est réunie à Zurich sous la présidence de M. J. Gugelmann, président du conseil d'administration. M. W. Guldinmann, Directeur de l'Office fédéral de l'air, était également présent.

Les actionnaires ont approuvé le rapport de gestion sur l'exercice 1971, ainsi que les comptes qui font apparaître un bénéfice net de 40,059 millions de francs, contre 31,4310 millions l'année précédente, ce qui représente une augmentation d'environ 16,8 %.

Conformément aux propositions du conseil d'administration, l'Assemblée a unanimement décidé de verser 5 675 100 francs au fonds de réserve statutaire, d'attribuer 3 millions de francs aux institutions de prévoyance du personnel de la compagnie, de répartir un dividende brut de 30 francs par actions (comme l'année dernière) aux 1 025 486 actions nominatives et au porteur et de reporter 3 146 125 francs à compte nouveau.

A noter que le capital-actions de Swissair se monte à 386 238 300 francs répartis sur 820 313 actions nominatives de 350 francs nominal et 283 225 actions au porteur d'une valeur nominale de 350 francs également.

de rationalisation et d'économie consentis durant l'exercice.

Aviation commerciale et protection de l'environnement

Passant en revue les problèmes auxquels Swissair devra faire face durant l'exercice en cours, M. A. Baltensweiler, successeur de M. Berchtold à la présidence de la direction de la compagnie, a insisté sur les divers aspects de la protection de l'environnement. La pollution de l'air par la fumée et les gaz des réacteurs est négligeable, a-t-il dit. Aussi faut-il essentiellement faire porter les efforts sur la diminution du bruit provoqué par les avions tant à l'atterrissage qu'au décollage. En ce qui concerne l'interdiction des vols de nuit, le nouveau président de la direction a déclaré qu'elle obligera les transporteurs aériens à recourir à certains services à tarifs favorables, ce qui entraînera un renchérissement des prix, notamment pour le tourisme collectif et le transport des marchandises.

Rationalisation et économie

Administrateur-délégué et Président de la direction jusqu'à la fin de l'année dernière, M. W. Berchtold a présenté à l'assemblée un bref compte-rendu du dernier exercice placé sous sa responsabilité. Pour lui, les bons résultats enregistrés l'an dernier, par Swissair malgré la situation dans laquelle se trouvait alors le trafic aérien international et en dépit de la dévaluation du franc suisse, de la dévaluation du dollar américain et de la crise tarifaire au sein de la IATA, sont imputables surtout à l'évolution favorable du trafic. Celle-ci a été marquée par une augmentation d'environ 20% du nombre des passagers, en raison notamment de la mise en service des deux «Jumbos» Boeing 747-B.

Il a également relevé que les recettes du trafic ont dépassé le budget de 21 millions de francs, grâce surtout aux efforts

Ostalpenbahn

Bessere Sicht im Tunnel(problem)

In der Ostalpenbahnfrage ist schon so viel gezanzt, geredet und geschrieben worden, dass es für den Unbeteiligten kaum mehr möglich ist im Bilde zu bleiben. Die Redaktion hat deshalb Departementssekretär lic. iur. Arno Liesch, Chur, um eine kurze Zusammenfassung und eine Skizzierung des heutigen Standes gebeten. (Titel und Unterstit sind von der Redaktion)

Die Verpflichtung

Prof. Dr. W. Oswald stellt in seinem Rechtsgutachten für das Eidgenössische Verkeftr fest, dass bezüglich des Baues einer Ostalpenbahn eine aus allgemeinen und in der Verfassung begründeten Rechtsgrundsätzen abgeleitete Verpflichtung des Bundes besteht, welche über die Bezahlung der gemäss Subsidiaritätgesetz aus dem Jahre 1978 geschuldeten Subvention hinausgeht. Zu dieser rechtlichen Verpflichtung des Bundes kommt das Gebot der Bundesstreue, welches aus dem Grundsatz der Gleichbehandlung aller Landesteile aufgebaut sei und eine eindeutige Priorität zugunsten der Ostschweiz begründe.

Tödi-Graina und Splügen

Die Schweizerischen Bundesbahnen haben zunächst ihre Bemühungen um die Eisenbahnalpentransversalen auf den Gotthard-Basis-Tunnel beschränkt. Das Ostalpenbahnproblem und insbesondere auch die Abklärung der Frage, ob die Nachbarländer der Schweiz an diesem interessiert sind, wurden sehr weitgehend der Ostschweiz überlassen. Dort entstand zunächst das Projekt einer Tödi-Graina-Bahn als Entlastung der bestehenden Gotthardlinie und Alternative zum Gotthard-Basis-Tunnel. Später kam das Projekt für eine vom Gotthard und Brenner unabhängige Splügenreise, welche die kürzeste und wirtschaftlichste Eisenbahnlinie und Strassen Zentraleuropas auf der Vogelfluglinie durch eine Schnellbahn mit Maximalsteigungen von 10 Prozent und Kurvenradien von 1040 m unter Umgehung des überlasteten Knotenpunktes Mailand mit den wirtschaftlichen Zentren der Poebene und Unteritalien verbindet. Die ostschweizerischen Regierungen unterstützten geduldig beide Varianten und beschloss, sich zu gegebener Zeit solidarisch für die eine zu entscheiden.

Der Grill im Bunde

Als die Schweizerischen Bundesbahnen im Sommer 1971 feststellen mussten, dass die Kapazitätsreserven der Gotthardstrecke Erstfeld-Biasca praktisch bereits erschöpft sind, und der Bau neuer Eisenbahnalpentransversalen für die eidgenössische Verkehrsleistung und Kapazität des schweizerischen Transitverkehrs unvermeidlich ist, machte Bundesrat Roger Bonvin den Vorschlag, eine Grillbahn von Thuis nach Bellinzona und eine direkte Strassenverbindung vom Glarnerland ins Bündner Oberland zu bauen. Dank war zum erstenmal seit mehr als 100 Jahren die grundsätzlich ablehnende Haltung der Bundesbehörden gegenüber einer Ostalpenbahn überwunden. Zur gleichen Zeit begann aber auch das Interesse Italiens und Deutschlands an einer Splügenreise zu wachsen. Das italienische Transportministerium bekundete sein lebhaftes Interesse an einer solchen. Auf Antrag der Deutschen Bundesbahnen wurde das Splügenreiseprojekt in die Untersuchungen für einen europäischen Verkehrsleitplan der UIO aufgenommen. Europaparlament und EWG-Kommission begannen sich ernsthaft mit ihm zu befassen. In dieser Situation legte der Bundesrat folgendes

Ausbaukonzept

vor:

- Durchgehender Doppelspurbau der Lötschberglinie.
- Bau eines Gotthard-Basis-Tunnels von Erstfeld nach Biasca.
- Bau einer Ostalpenbahn bis Chur mit späterer Weiterführung über Thuis nach Bellinzona und Anschluss an den Comersee.
- Bau einer Strassenverbindung vom Kanton Glarus nach Disentis.

Die ostschweizerischen Regierungen haben diesem Verkehrskonzept zugestimmt. Als Bedingungen dafür wurden genannt: Befriedigende Festsetzung der zeitlichen Prioritäten für die Verwirklichung der verschiedenen Projekte, Eingliederung der Ostalpenbahn in das europäische

Schnellbahnsystem von Deutschland über Chur nach Italien, unverzügliche Verhandlungen mit Italien und Deutschland, um die vorgesehene Fortsetzung der Splügenreise nach Chiavenna-Mailand in einem Staatsvertrag sicherzustellen.

Eine Nasenlänge für den Splügen

An der internationalen Splügentagung in St. Gallen vom 26. April 1972 waren sich die Eisenbahnteilnehmer der vertretenen Länder darüber einig, dass der grösste Kapazitätsgewinn im Nord-Süd-Transitverkehr bei der Verwirklichung der Splügenreise Chur-Thuis-Chiavenna zu erwarten, und dass der Neubau einspuriger Linien unwirtschaftlich ist. Die Tagung forderte deshalb in einer von der italien-

schen Delegation vorgeschlagenen Resolution unverzügliche Verhandlungen auf europäischer Ebene.

Die neueste Entwicklung der Dinge lässt hoffen, dass durch die vereinigten Anstrengungen aller Beteiligten und gegenseitiges Verständnis bei den zuständigen Bundesbehörden gleichzeitig grünes Licht erscheint für

- Splügenschnellbahn
- Doppelspurbau am Lötschberg
- Gotthard-Basis-Tunnel und
- direkte Strassenverbindung aus dem Glarnerland ins Bündner Oberland

Damit wäre der Beitrag der Schweiz an ein gesamteuropäisches Verkehrskonzept für ein wahrhaft demokratisches, friedliches und geeintes Europa gesichert.

Herr Computer, bitte einen Fensterplatz!

Ab 28. Mai elektronische Platzreservierung bei den SBB

Das manuelle Reservierungsverfahren hat trotz den laufenden Verbesserungen und Verfeinerungen die Grenzen seiner Leistungsfähigkeit erreicht. Verkehrsspitzen lassen sich nur mit einem grossen Personaleinsatz bewältigen. Auf Grund dieser Mängel, die sich in gleichem Masse auch bei ausländischen Bahnen einstellen, wurden im Schosse des Internationalen Eisenbahnverbandes Studien aufgenommen, welche die administrativ/technischen Voraussetzungen für die Ablösung des manuellen Verfahrens durch ein modernes elektronisches System schaffen. Das von den Bahnen gemeinsam definierte Basissystem wird in einer bis etwa 1975 zu realisierenden Ausbauphase einen europäischen Verbundbetrieb gestalten. Jede Buchungstele wird innerhalb dieses Verbundes in einem Sekundenschnelle Plätze in Zügen ausländischer Bahnen reservieren können.

Das EPR-System der SBB umfasst:

Reservierungsanlage in Bern

In der Reservierungsanlage ist das Platzangebot aller ab der Schweiz ausgehenden eigenen und fremden Wagen für jeden Tag der Platzteilungsfrist eingespeichert. Die Anlage prüft jede Reservierung auf Richtigkeit und bucht die belegten Plätze ab. Ferner ermittelt sie die vom Kunden zu erhebenden Beträge, führt die Kassensalden der Buchungstele nach, erstellt Platzreservierungszettel und Belegungslisten, warnt die Reservierungszentrale bei starker Belegung eines Wagens und führt statistische Arbeiten durch.

Eine zweite, für andere EDP-Arbeiten eingesetzte Anlage kann in Störungsfällen für die Platzreservierung aktiviert werden.

Reservierungszentrale

Die Reservierungszentrale erfasst die für die Reservierung erforderlichen Daten und veranlasst deren Einspeicherung im Computer. Bei grosser Nachfrage werden Zusatzwagen, Doppelführung oder Extrazüge eingelegt. Ferner obliegt ihr die Behandlung von Sonderfällen wie beispielsweise das Buchen von Plätzen für grosse Gruppen im internationalen Verkehr.

Buchungspulte

Rund 70 Buchungspulte bei Bahnhöfen und privaten Reisebüros können Buchungen, Annullierungen und Kassensaldenanfragen zur sofortigen Verarbeitung durch

die Platzreservierungsanlage eingeben. Die durch das Buchungspult ausgedruckten Reservierungsausweise sind verkaufsfähig.

Auslistegeräte

Die wichtigen Ausgangsbahnhöfe internationaler Wagenläufe werden mit besonderem Fernschreibern ausgerüstet, über welche unter Kontrolle der Anlage die für das Markieren der reservierten Plätze erforderlichen «Platzreservierungszettel» und die für das Begleitpersonal bestimmten «Belegungslisten» ausgedruckt werden.

Uebermittlungszentrum

Ueber ein besonderes Uebermittlungszentrum, bestehend aus Fernschreibleitungen, werden die Buchungspulte und Auslistegeräte an die Anlage angeschlossen. Die Dienststellen der Bahnen erhalten Anschlüsse über das PTT-Telexnetz. Für das Zusammenschalten mit den Anlagen der Nachbarbahnen ist ab ca. 1973 ein weiteres, separates Leitungszentrum mit hoher Uebertragungsgeschwindigkeit bereit zu stellen.

Für dieses elektronische Platzreservierungssystem wurde eine Investition von rund 10 Mio Franken getätigt.

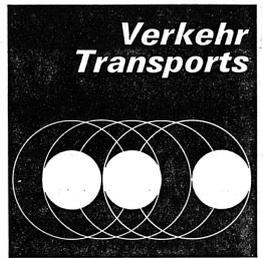
W. Baltensperger

Exzellente année pour nos Jumbos

Les premiers avions à grande capacité de Swissair, les Boeing 747 Jumbo Jets ont accompli une année de service commercial, le 28 avril 1972. Leurs prestations répondent entièrement aux prévisions.

Des années de préparation intensive permirent d'éviter les difficultés majeures pendant la phase d'introduction, bien que les réacteurs aient causé quelques irrégularités opérationnelles, comme on s'y attendait.

Jusqu'au début du mois d'avril, les deux Boeing 747 ont accompli 8500 heures de vol. Cela représente une utilisation moyenne de 12 heures par jour, soit environ 2 heures de plus que la moyenne atteinte par les autres compagnies exploitant des Boeing 747. Au point de vue du volume, cet appareil offrait 353 places à créée une hausse de 27% de la capacité offerte. L'accroissement de la demande n'a pas pu suivre cette évolution; cependant, il a été nettement supérieur au résultat des autres compagnies.



exploitant des lignes sur l'Atlantique Nord. Jusqu'à fin mars, 158 851 passagers ont franchi l'Atlantique Nord dans les deux sens, avec les Jumbo Jets de Swissair, soit en moyenne 156 passagers par vol. Le coefficient moyen de chargement de 48,3% s'élève au-dessus du taux nécessaire à la couverture des frais, ce qui veut dire que les résultats d'exploitation de ces avions, pendant la première année déjà, ont été bénéficiaires.

Liaison aérienne Lyon-Genève

(ATS) Dans une motion déposée sur le bureau du Grand conseil genevois, 5 députés demandent au Conseil d'Etat un rapport sur la situation actuelle des pourparlers engagés dans la perspective d'une liaison aérienne Lyon-Genève.

Relevant que l'objection principale à la réalisation d'un tel projet, proviendrait d'une crainte du côté français que les habitants de la région lyonnaise viennent à Coitrin prendre les avions de ligne à destination du monde entier, les motionnaires retiennent notamment que le développement de l'ensemble de la région Rhones-Alpes, d'une part, et de Genève et du Bassin Lémanique, d'autre part, justifie pleinement des aéroports tels que l'aéroport de Genève-Cointrin et celui, en cours de réalisation, de Lyon-Satolas. Les 5 députés réclament aussi que la liaison Genève-Lyon, en particulier, créerait un lien direct, depuis Lyon, par le réseau aérien intérieur français avec toutes les grandes villes du pays voisin.



Sportbahn Krümmenau-Wolzenalp

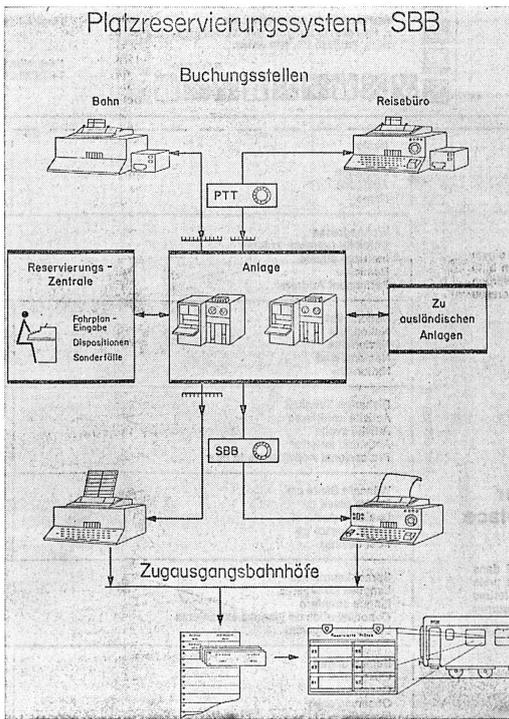
Die schlechten Schneesverhältnisse bewirkten einen empfindlichen Frequenzrückgang. Die Sesselbahn beförderte im Jahre 1971 181 925, der Skilift 128 515, das Sportbahnenensemble also total 310 440 Personen, gegenüber 379 644 im Vorjahr und 443 017 im schneereichen 1969. Der Ausfall gegenüber dem Vorjahr betrug somit 18,2 Prozent. Im Sommer 1971 hingegen beförderte die Sesselbahn 32 540 Personen gegen 20 932 im Vorjahr. Der Einnahmehöhenanstieg ist entsprechend nicht so hoch ausgefallen. Die Einnahmen bei der Sesselbahn beziffern sich im Berichtsjahr auf 358 643 Fr., beim Skilift nur auf 52 058 Fr., total somit 410 701 Fr., oder 12 Prozent weniger als 1970 oder 38 Prozent weniger als 1969. Der Sommerverkehr hatte immerhin 51 301 Fr. eingebracht gegen 34 400 Fr. im Vorjahr. Er wurde vom schönen Spätsommer und Herbst begünstigt.

Die Abschreibungen stehen mit 116 500 Fr. zu Buch, während 1970 dafür 140 000 Fr. aufgewendet worden sind. Aus dem Berichtsjahr 1971 resultiert ein bescheidener Gewinn von 4221 Fr., womit sich der aus den Vorjahren stammende Verlustvortrag auf 133 121 Fr. reduziert. Bei einem Bauwert der Anlagen von 2 633 450 Fr. sind bis Ende 1971 total 636 800 Fr. abgeschrieben worden. Die Bilanz schliesst beidseitig mit je 2 259 159 Fr. ab. Der Verwaltungsrat ist weiterhin optimistisch und glaubt an eine erfolgreiche Zukunft des Unternehmens.

Schiffahrtsgesellschaft Untersee und Rhein

Die Schweizerische Schiffahrtsgesellschaft Untersee und Rhein kann wieder auf ein gutes Schiffahrtsjahr 1971 zurückblicken. Zwar ging die Zahl der beförderten Personen um rund 12 000 auf 467 000 zurück; das lag am niedrigen Wasserstand, der einen Ausfall von zwei Betriebswochen verursachte. Die Transportkapazität der zwei neuen Grossraumeinheiten «Schaffhausen» und «Thurgau» hat sich erstmals während einer vollen Saison ausgewirkt. Die Zahl der Extrafahrten konnte mit 556 im Rahmen des Vorjahres (580) gehalten werden, obwohl in der Vor- und Nachsaison zahlreiche Bestellungen infolge des zu niedrigen Wasserstands annulliert werden mussten. Interessant ist auch, dass sich 109 Hochzeitsgesellschaften der Untersee-Flotte anvertraut hatten.

Die Kilometerleistung aller Schiffe betrug 97 581 km. Die durchschnittliche Frequenz pro Schiffstag betrug 484 Personen gegen 473 im Vorjahr. Der beste Monat war wie immer der August mit 121 300 Passagieren. Die Extrafahrten beförderten 70 000 Passagiere. Bei einem Ertrag von 1,679 Mio Fr. und einem Aufwand von 1,6 Mio Fr. resultiert ein Betriebsüberschuss von 71 600 Fr. Die ordentlichen Abschreibungen betragen 176 100 Fr. Der Personenverkehr hat 1,613 Mio Fr. eingebracht.



WIR PRÜFEN, BERATEN UND BERECHNEN

Berichten Sie uns – wir sind im Gastgewerbe spezialisiert!

Kontrollstellmandate, Betriebsanalysen, Wirtschaftlichkeitsberechnungen, Buchhaltungen, Steuerfragen, Verträge und Beratungen aller Art.



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 54 (041) 23 57 44

Stellenangebote Offres d'emploi



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

Bellevue Palace Hotel Bern

Ein international anerkanntes Hotel – bietet Ihnen eine Menge von fachlichem Wissen, Vielseitigkeit und Abwechslung –

FÜR SIE – FÜR IHRE ZUKUNFT – ALS SPRUNGBREIT FÜR IHRE NÄCHSTE STELLE ALS CHEF!

Wir suchen für sofort:

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

**Chef de partie
Chef tournant
Commis de cuisine**

Schreiben oder telefonieren Sie uns noch heute. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bellevue Palace Hotel Bern, Tel. (031) 22 45 81

4158

Wir suchen für sofort oder nach Vereinbarung eine tüchtige und freundliche

Buffetdame

(evtl. auch halbtags).

Wir bieten angenehme Arbeitsatmosphäre sowie guten Verdienst.

Auf Wunsch kann modernes Einzelzimmer mit Bad und Fernseher zur Verfügung gestellt werden.

Melden Sie sich bitte bei:



Herr W. Lisak
Restaurant/Konzertlokal
Speichergasse 37, 3000 Bern
Telefon (031) 22 12 87

P 05-10107

Hotel Euler, 4002 Basel

sucht in Jahresstellen

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

**Etagenportier
Zimmermädchen**

Commis de cuisine

Offerten sind erbeten an die Direktion.

4337

Spezialitätenrestaurant Allod Lenzerheide

sucht für die Sommersaison 1972, zirka 12. Juni bis 20. Oktober

Restaurationstochter
für gepflegten Speisesevice.

Barmaid
für Bar/Dancing

Buffetkocher oder -bursche
kann angelernt werden.

Wenn Sie Wert auf ein gutes Teamwork in guter Atmosphäre legen, melden Sie sich bei

Familie Erni-von Rickenbach

Rest. Allod, 7078 Lenzerheide

Telefon (081) 34 22 20

Bis 28. Mai zu erreichen unter Tel. (041) 93 16 50.

P 13-24695

Gesucht nach Ascona für sofort oder nach Ueber-einkunft

Hilfsköchin/Hilfskoch

Jahresbetrieb.

Albergo POLO, 6612 Ascona

Telefon (093) 2 44 21

ASSA 18-297

Restauroute Dreistern AG

Betriebsöffnung im Herbst 1972 an der Autobahn N 1 / Bern-Zürich

Autobahn-Restaurant

200 Sitzplätze, Snack-Bar und Shop; voll-klimatisiert.

Wir suchen

**Geranten
Gerantin
oder
Geranten-Ehepaar**

Bewerber müssen Erfahrung in dieser Tätigkeit nachweisen können. Gute Führungseigenschaften und Organisations-talent sind für diesen umsatzintensiven Betrieb unerlässlich. Mindestalter: 28 Jahre.

Wir bieten fachlich gut ausgebildeten und einatzfreudigen Interessenten: selbständiges Arbeiten, Handlungsfreiheit sowie einen überschaubareren festem Lohn plus Umsatzprovision.

Vertrauliche Behandlung Ihrer Offerte wird zugesichert.

Bitte senden Sie Ihr Angebot mit Lebenslauf und Zeugnisabschriften direkt an:

RESTAURROUTE DREISTERN AG
z. Hd. des Delegierten des Verwaltungsrates, Postfach 196, 5001 Aarau.

P 20-12690

Chalet Suisse Restaurants

Amsterdam – Den Haag – Rotterdam

**Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine
Chef de rang
Commis de rang
Restaurationstochter
Bar-/Buffetfräulein**

Offerten sind erbeten an:

E. Wüthrich, Zentralbüro Chalet Suisse, Korte Houlstraat 20a, Den Haag, Holland.

4332

Rietbad

Wir suchen dringend auf 1. Juni 1972:

**Küchenchef / Alleinkoch
Jungkoch
Serviertochter oder Kellner
Aide patronne**

Offerten bitte an

Hotel Kurhaus Rietbad,
9650 Nesslau, Telefon (074) 4 12 22.

4326

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft in lebhaften Betrieb

Serviertochter
(evtl. Aprüngerin).

Guter Verdienst, angenehme Arbeitszeit, Kost und Zimmer im Hause.

Offerten bitte an:

Hotel Terminus, Bad Scuol
H. und L. Racherer, Telefon (084) 9 12 71 oder 9 02 91.

4321

Hotel Elite, 2500 Biel

cherche pour entrée en fonction de suite ou à con-venir

1 commis de cuisine
qualifié

Place à l'année, bien rétribuée.

Faire offre à la direction de l'Hôtel Elite, 2501 Bienne. Tél. (032) 2 54 41.

4256

Grindelwald



Für Sommersaison, evtl. Winter, suchen wir:

Restaurationstochter
für Ende Mai

Empfangssekretärin
NCR 42
für sofort.

Offerten bitte an B. Heller,

Hotel Eiger
3818 Grindelwald

Telefon (036) 53 21 21.

4233

Grand Hotel Europe, 6000 Luzern

sucht zu baldigem Eintritt bis zirka Ende Oktober bei besten Verdienstmöglichkeiten und geregelter Arbeits- und Freizeit

**2. Barman
Commis de cuisine
Lingeriemädchen
Zimmermädchen**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion. Tel. (041) 22 75 01.

4186

GAUER HOTELS

Wir suchen auf interessanten, selbständigen Posten innerhalb unserer Organisation ein

Geranten-Ehepaar

von dem wir ausser soliden Fachkenntnissen (Küche, Service, Hauswirtschaft) auch einige Erfahrung in administrativen Belangen und einen grossen persönlichen Einsatz erwarten.

Gehalt und Konditionen sind den hohen Anforderungen selbstverständlich angemessen.

Bewerbungen an GAUER HOTELS, Bubenbergrplatz 8, 3001 Bern.

4108

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

Bewerber, die sich für einen Arbeitsplatz in einem unserer Mitgliederbetriebe interessieren, wollen bitte nebenstehenden Coupon in Blockschrift gut leserblich 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/Seasonal employment		
Bemerkungen Observations Osservazioni Observaciones Remarks		Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance				

Stellenangebote Offres d'emploi



Ihre Stelle beim

Dass Studenten nicht nur bildungshungrig sind, werden Sie als

Leiterin

der Mensa der Universität Bern bald feststellen. Es ist ein sehr lebhafter Betrieb! Um ihn zusammen mit einem guten Mitarbeiterstab zu führen, brauchen Sie nicht nur solide hauswirtschaftliche oder gastgewerbliche Kenntnisse, sondern auch eine tüchtige Portion Humor und Autorität.

Wir bieten Ihnen eine sorgfältige Einführung in Ihre Aufgabe, ein der Verantwortung entsprechendes Salär und fortschrittliche Sozialleistungen. Eine hübsche Wohnung ist vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Anfrage oder Ihren Telefonanruf.

SCHWEIZER VERBAND VOLKSDIENST
8032 Zürich, Neumünsterallee 1
Telefon (01) 32 84 24, intern 15

P 44-855

TESSIN - CAPRINO (vis-à-vis Lugano)
Gesucht einfache, tüchtige

Serviertochter

für Saison. Geboten wird guter Verdienst, geregelte Freizeit, Familienanschluss.

Offerten sind zu richten mit Foto und Zeugniskopien an

Frau Feuser, Dancing, 6849 Caprino, Tel. (091) 3 98 73

4338



belvedere

Hotel Restaurant Français, Bar
6052 Hergiswil am See, 10 Minuten von Luzern

Wir suchen für sofort initiativen, qualifizierten

Oberkellner/Chef de service

Sie finden bei uns einen vielseitigen, interessanten Aufgabenkreis, ein gutes Arbeitsklima und zeitgemässe Besoldung.

M. Hochreutener, Hotel Belvédère
6052 Hergiswil, Tel. (041) 95 11 85

4317

Grand Hotel Kronenhof

sucht auf kommende Sommersaison

Sekretärin

für Korrespondenz, Kasse, Anker-Buchungsmaschine.

Offerten sind erbeten an Hotel Kronenhof, 7504 Pontresina.

4287



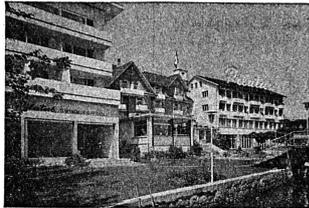
**GRAND HOTEL
VICTORIA-JUNGFRAU
INTERLAKEN**

Wir suchen per sofort bis Mitte Oktober:

**Réceptions-
praktikantin
Commis pâtissier
Grillkoch
Commis de cuisine**

Bitte richten Sie Ihre Offerte an
B. Rupflin, Personalchef.

4199



Hotel Pilatus 6052 Hergiswil am See

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de partie Garde-manger

Buffettochter

Saaltochter oder Saalkellner

Offerten sind erbeten an

Fam. Fuchs, Hotel Pilatus, 6052 Hergiswil,
Tel. (041) 95 15 55.

4172

Ermitage



Schönried

Hotel Ermitage & Golf Schönried/Gstaad

sucht für die kommende Sommersaison mit Eintritt
auf 15. Juni oder 1. Juli noch folgende Mitarbeiter:

Aide-Directrice

Réceptions-Sekretär(in)

Réceptions-Praktikant(in)

Chef de rang

Demi-chef

Tochter für den Service

Köche

Hilfsportier und Hilfszimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die
Direktion erbeten.

4258

Hotel Alexander am See 8800 Zürich-Thalwil

sucht ab sofort oder nach Uebereinkunft in Jahres-
stelle:

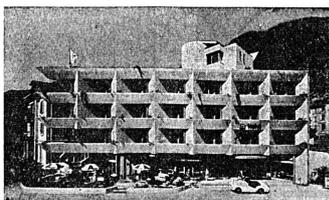
Loge: **Nachtportier**

Küche: **Chef pâtissier Commis pâtissier Chefs de partie Commis de cuisine Kochlehrling**

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima mit
regelmässiger Arbeits- und Freizeit sowie den Leistungen
entsprechendes Salär.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten
an die Direktion. Tel. (01) 92 55 11.

4268



Gesucht in kleine Brigade (3-5)

Köchin oder Koch

Bei Interesse für gesundes und fortschrittliches Kochen,
gute Dauerstellung (Jahresbetrieb) mit Aufstiegsmöglichkeiten.

Offerten erbeten an: H. P. Anderegg, Hotel Bernerhof,
Interlaken, oder Tel. (036) 22 31 31/32.

4274

Erstklasshotel in grossem Kurort in Graubünden sucht
nach Uebereinkunft

Direktor oder Direktions-Ehepaar

sowie

Chef de réception

Für initiative, fachkundige Berufsleute bietet sich eine
selbständige Tätigkeit.

Ihre Unterlagen mit handgeschriebenem Lebenslauf er-
warten wir gerne an:

Hotel Treuhand AG
7500 St. Moritz

4250

Hôtel Elite, Bienne

R. A. Lendi, prop., J. C. Bondolfi, dir.

Le poste de

1er maître d'hôtel

est à repourvoir pour le 1er août 1972 ou à convenir (pas plus que le
1er septembre 1972).

Nous attendons de notre futur collaborateur:

- une solide expérience professionnelle du service à la carte et de banquets,
- la capacité de diriger une brigade de 8 à 10 hommes,
- le sens des responsabilités et de l'initiative,
- une bonne connaissance des langues (français, allemand, anglais) et de l'entregent.

Nous lui offrons:

- une ambiance de travail agréable et dynamique,
- un champ d'activités étendu et attrayant,
- un salaire en rapport avec les exigences de ses fonctions.

Nous prions les intéressés d'adresser leur offre complète à la direction
de l'Hôtel Elite, 2501 Bienne.

4254

signina-house Laax bei Flims/GR

Erstklasshotel bei der Talstation Crap Sogn Gion,

sucht für kommende Sommersaison ab 1. Juni bis Mitte Oktober 1972:

Gouvernante

Hotelsekretärin

Anfangssekretärin

Küchencommis

Nachtportier

Offerten mit Zeugnissen, Foto und Gehaltsansprüchen erbeten an:

Direktion Hotel Signina-House, 7131 Laax/GR, Telefon (081) 23 39 55.

4275

Ruedi Märkle's **Spinne**

RÔTISSERIE

Spycher

PUB
Snack-Restaurant

scotch

blow up

Espresso Bar

Wir suchen ab sofort oder nach Ueber-
einkunft

Kellner
oder
**Restaurations-
tochter**

Offerten erbeten an:
Hotel Spinne, 3818 Grindelwald.

4279

Grindelwald

Hotel-Restaurant Schwarzsee ob Zermatt

am Fusse des Matterhorns
sucht für die Sommersaison (15. 6. bis 30. 9.) und Wintersaison (20. 11. bis 30. 4. 1973)

tüchtigen Alleinkoch, der im Winter kleiner Brigade vorstehen möchte

Sehr gute Entlohnung. Kost und Logis im Hause. Gelegenheit zum Sommerskilauf und Bergsteigen.

Offerten mit Zeugnissen sind erbeten an die Direktion. Tel. (028) 7 72 63.

4262

Gutgehendes Hotel in Sils-Maria, Engadin, sucht für die Sommersaison oder auch in Jahresstelle

1 Saaltochter oder Lehrsaaltochter

1 Kellner oder Serviertochter
für Restaurant, Tea-room.

Offerten bitte an:

Fam. Giovanoli, Hotel Seraina
7514 Sils im Eng., Tel. 082/4 52 92

4261



L'Hôtel à Bienne

Aide patron/chef de service
(dame)

Nous sommes:
un hôtel 1er rang, moderne de 50 lits, restaurant-snack.

Je cherche:
personne connaissant l'hôtellerie, aimant les responsabilités, ayant de l'initiative et parlant allemand-français pour contrôler et diriger le service et les étages.

J'offre:
être mon bras droit, travail indépendant, horaires fixes, salaire selon capacité, formation continue.

Faire offre écrite à:

M. Morel Gilbert
Hôtel Dufour, 2500 Bienne

4260

Erstklassig geführtes Nachtlokal sucht per sofort oder nach Uebereinkunft einen gut präsentierenden

Chef de service

Fach- und sprachkundigen Bewerbern bieten wir interessanten Posten mit gutem Verdienst und geregelter Freizeit.

Nähere Auskunft erteilt: Tel. (031) 22 70 51.

ASSA 79-901

Restaurant Sporting, 2500 Biel

Für unsere neue Café-Bar mit Alkoholausschank suchen wir auf Mitte Juni 1972, evtl. später

2 nette Bar-Serviertöchter

Service inbegriffen.

1 zuverlässige Bar-Buffertochter

Wir legen Wert auf fröhliche, freundliche Mitarbeiterinnen von gewinnendem Aussehen.
Falls Sie sich angesprochen fühlen, setzen Sie sich unverbindlich mit uns in Verbindung. Wir haben noch einiges zu bieten, das wir gerne persönlich mit Ihnen besprechen möchten.

Ein sauberer und zuverlässiger

Küchenbursche

findet bei uns ebenfalls eine gutbezahlte Stelle mit Kost und Logis.

Telefon (032) 3 92 44, intern 13, am besten zwischen 11-14 Uhr.

P 06-2227

Hôtel de l'Etoile, 1637 Charmey

Nous cherchons, pour entrée de suite ou à convenir

1 serveuse

connaissant les deux services où débutante.

Vie de famille, excellent gain, nourrie logée.

S'adresser: C. Mauron, 1637 Charmey, tél. (029) 7 11 17

P 17-13653

Hôtel de luxe à Bangkok

(525 chambres)
cherche

maitre d'hôtel

pour son restaurant-super-club.

Excellentes qualifications et langues étrangères nécessaires.

Prière d'envoyer offres à:

P. Bonard, 21, Av. Muller
1814 La Tour-de-Peilz (Vaud)

P 22-250

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Commis de cuisine

oder

Hilfskoch / Hilfsköchin

Guter Verdienst, geregelte Freizeit, Zimmer im Hause.

Offerten bitte an:

Hotel Terminus, Bad Scuol

H. und L. Rachefer, Telefon (084) 9 12 71 oder 9 02 91.

4322



Hotel Schweizerhof 7504 Pontresina

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft in Saison- evtl. Jahresstellen

Chef de partie

Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen sind erbeten an: Hans Schär, Hotel Schweizerhof, Pontresina, Tel. (082) 6 64 12.

4310

Restaurant Bagatelle 2000 Neuchâtel

cherche de suite

sommelier

Téléphoner ou se présenter de 14 heures.
Téléphone (039) 25 82 52.

4315

Gesucht per sofort in neues Hotel mit Hallenbad und Sauna, auch für Personal benützbar

Commis de cuisine

Serviertöchter

Kellner

Gouvernante

Zimmermädchen

Offerten sind zu richten an
J. Bucher, Panorama-Sporthotel, 6174 Sörenberg,
Tel. (041) 78 11 88.

P 25-6837



In der City zu arbeiten, bringt Vorteile. Zum Beispiel guter Verdienst ist ausschlaggebend bei der Wahl Ihres Arbeitsplatzes. Wir suchen noch

**Buffetpersonal
Küchenpersonal
Serviertöchter**

Und wir bieten noch weitere Vorteile eines grossen Restaurantkonzerns. Am besten, Sie wenden sich unverbindlich an unsere Geschäftsführer.

112



Hôtel garni a Lugano

(55 letti) aperto tutto l'anno, cerca per entrata a convenire un bravo

portiere di notte

con conoscenza delle lingue nazionali e del centrino telefonico.

Offerte a cifra 4277 a Hotel-Revue, 3001 Berna.

MATTER ENGELBERG

sucht

Serviertochter

Buffettochter

Moderne Tea-room, Dancing, Eintritt nach Uebereinkunft. Freie Station im Hause.

Offerten erbeten an:

Hans Matter - Tea-room
Titlisstrasse 1
6390 Engelberg, Tel. (041) 94 15 55

P 25-4416



seehotel meierhof

8810 horgen

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

Büro:

**Buchhalter
Sekretärin Personalbüro**

Empfang:

Empfangssekretärin

Loge:

**Concierge/Tournant
Telefonistin/Logenhostesse
Chasseur**

Küche:

**Chef Garde-manger
Commis de cuisine**

Offerten mit Zeugnisschriften und Foto sind erbeten an F. Lüscher, Direktor, Tel. (01) 82 29 61.

4306



Restaurations-Betriebe der Sântis-Schwebbahn AG

Für das Hotel-Restaurant Sântisgipfel, 2504 m

suchen wir in Jahresstelle per 1. oder 15. September 1972 ein dynamisches

Geschäftsleiter-Ehepaar

(Wirtepatent nicht unbedingt erforderlich)

Wir erwarten, dass der Ehemann ein guter Küchenchef mit Organisations Talent ist und dass die Ehefrau die Ueberwachung vom Service, Kiosk, Buffet sowie von den allgemeinen Hausarbeiten übernimmt.

Wir offerieren einem strebsamen Ehepaar eine gutbezahlte Dauerstelle mit Gewinnbeteiligung, eine schöne möblierte Wohnung sowie weitgehende Selbstständigkeit.

Sollten Sie interessiert sein für einen solchen Posten, dann richten Sie Ihre Offerte mit Lebenslauf und Gehaltsanspruch an:

A. + U. Länzlinger, Restaurant Schwägäl,
9107 Schwägäl.

4296



**ROTISSERIE
ZUM
REBSTOCK
OBERGLATT**

Wir suchen für unsern neuen Betrieb an der Stadtgrenze von Zürich auf 1. Juni oder Uebereinkunft:

1 Commis de rang

1 Commis de cuisine

1 Kochlehrling

(Lehrbeginn Herbst 1972)

Offerten sind erbeten an

H. U. Derrer, Bülacherstr. 10, 8154 Oberglatt,
Tel. (01) 94 51 09.

4290

Wir suchen für unser neuzeitliches Restaurant und Grill-room

1 Koch

für Restaurant-Grill

Kochlehrling

Serviertöchter

Buffetöchter

auch Anfängerinnen.

Offerten sind erbeten an

E. Hänni, Restaurant Schmidstube,
Zeughausgasse 5, 3000 Bern,
Tel. (031) 22 34 61

4304

Sporthotel Dieschen 7078 Lenzerheide

Fam. Jos. Blaesl

sucht per sofort

Buffettochter

auch Anfängerin.

Offerten sind erbeten an Tel. (081) 34 12 22.

4285

Hotel Rigi-Kulm 6411 Rigi-Kulm

sucht

Koch oder Köchin

Buffetdame

Offerten sind erbeten an:

E. Kappel, Bahnhofstrasse 48, 6430 Schwyz.

4318

Palace Hotel, St. Moritz

sucht für die Sommersaison 1972

Nachttelefonist

Liftier

Chasseur

Garderobière

Serviertochter, Courriersaal

Etagegouvernante

Hilfzimmermädchen

Personalzimmermädchen

Chef de nuit

Chef tournant

Commis de cuisine

Buffetdame

Küchenmädchen

Küchenbursche

Glätterin

Näherin

Wäscherin

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

4278

Hotel-Restaurant «Rotonde» Biel/Bienne

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft:

1 Partiekoch

oder

Koch tournant

1 Buffetdame

Serviertöchter

Wir bieten nettes Arbeitsklima, geregelte Freizeit sowie guten Verdienst.

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

4282

Grossrestaurantsbetrieb in Basel sucht für sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Chef de service/Aide du patron

Für initiativen Fachmann mit Organisations Talent und guten Kenntnissen im Bankettservice bietet sich Dauerstelle bei guten Arbeitsbedingungen.

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte unter Chiffre 4064 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Hotel Balances-Bellevue 6002 Luzern

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft für die Sommersaison gewandten, dynamischen

Chef de réception

(Herrn oder Dame)
Beherrschung der NCR 42 unerlässlich

Sekretär(in)

für Empfang, Kasse und NCR

Büropraktikanten(in)

Logentournant

Chef de garde

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

4291

Hotel-Restaurant Weisses Kreuz am Höhweg, 3800 Interlaken

sucht noch für die kommende Sommersaison einen tüchtigen

Koch

Eintritt nach Uebereinkunft. Einzelzimmer im neuen Personalhaus zugesichert.

Telefonieren oder schreiben Sie uns.
Telefon (036) 22 59 51, Familie Bieri

4273



HOTEL LUGANO

6900 LUGANO PIAZZA CIOCCARO 5
TEL. (091) 2 95 61

cherche

commis de cuisine

Offres:
Hôtel Lugano, Piazza Cioccaro 5, 6900 Lugano, téléphone (091) 2 95 61.

4307



6375 Beckenried

sucht für sofort, evtl. in Jahresstellen:

- Sekretärin**
für Réception (evtl. Anfängerin)
- Serviertochter**
- Restaurationskellner**
- Buffetdame**
- Commis de cuisine**

Offerten sind erbeten an die Direktion.
Telefon (041) 64 11 07

4308

Wir sind ein aufstrebender Restaurationsbetrieb in einer grösseren Stadt des Kantons Bern und suchen

absolut selbständigen Mitarbeiter

mit folgendem Aufgabenkreis:

- Personalchef
- Serviceleiter
- Betriebsführung.

Wir erwarten einen Herrn mit guten Sprachkenntnissen, Einsatzfreude und Branchenkenntnissen, welcher bereits in ähnlicher Position gearbeitet hat.

Wir bieten gut bezahlte Jahresstelle mit geregelter Arbeitszeit, Dienstwohnung und entsprechende Kompetenzen.

Offerten unter Chiffre AS 3236 J an Schweizer Annoncen AG, 2501 Biel.



cherche pour tout de suite

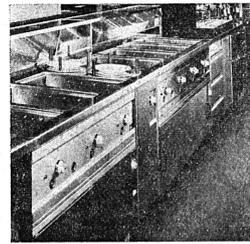
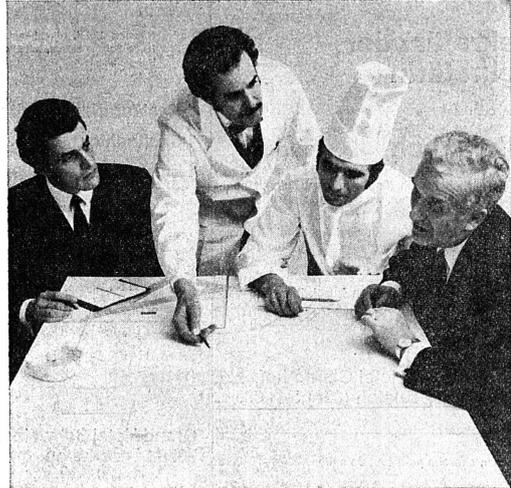
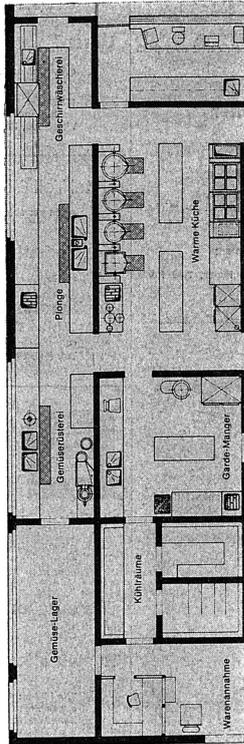
réceptionniste/secrétaire

personne qualifiée, connaissance des langues et de la NCR 42 exigée, bonne présentation.

Place à l'année ou de saison.
Conditions de travail agréables et bien rémunérées.

Faire offres avec curriculum vitae et références à la direction.

4127



Grossküchen entstehen im Teamwork.

Coupon Walter Franke AG
4863 Aarburg
Einsenden an: Telefon 062 41 21 21

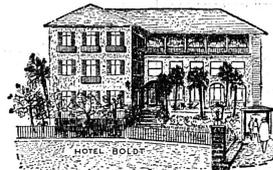
Bitte informieren Sie uns über
 Grossküchen

Name _____
Adresse _____
PLZ/Ort _____

Damit in Grossküchen rationell und einwandfrei gearbeitet werden kann, muss die Küche von Anfang an richtig geplant und organisiert sein. Franke löst dieses Problem im Teamwork, denn nur in engster Zusammenarbeit mit dem Bauherrn, dem Architekten und dem Küchenchef kann die optimale Lösung gefunden werden. Gewünschte Leistung der Küche, Raumordnung, Organisation und Bestückung der Küche müssen genau aufeinander abgestimmt sein. Franke-Grossküchen für Hotels, Restaurants, Kantinen, Krankenhäuser und Heime entstehen im Teamwork und haben sich seit Jahrzehnten in der Praxis bewährt. Auch Ihnen bietet Franke fachmännische Beratung und Planung, ein umfangreiches Verkaufsprogramm an Grossküchen-Einrichtungen aus Chromnickelstahl 18/8, sorgfältige und solide Ausführung und einwandfreie Montage. Gerne besprechen wir Ihre Probleme — im Teamwork.

Franke — damit hohe Ansprüche befriedigt sind.

Tessin — Lugano



Boly — Hotel — Arcadia
Neue Tessiner Weinstube «La Gerla»
6976 Castagnola
sucht

- 1 Restaurationstochter oder Kellner**
(für neue Weinstube)
- 1 Saalpraktikantin**
- 1 Anfangszimmermädchen-Tournee**

Fortschrittliche Arbeitsbedingungen, bezahlte Ferien.
Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen sind zu richten an die Direktion.
Tel. (091) 51 44 41.

4335



Seiler Hotels Zermatt AG

suchen für die Saison 1972, ab zirka 1. 6. 1972.

Telefonistin

für unser Hotel Mont Cervin.

Bitte richten Sie Ihre Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen an

Seiler Hotels Zermatt AG, W. Züst, Personalchef,
3920 Zermatt, oder Tel. (028) 7 71 04.

4336

Ihre Stelle beim



In **Liestal**, dem aufstrebenden Hauptort von Basel-Land, suchen wir für ein von uns geführtes, mittelgrosses und gut eingerichtetes Personalrestaurant eines bedeutenden Unternehmens eine fähige

Betriebsleiterin

Eine selbständige und vielseitige Aufgabe wartet auf Sie! Berufliche Ausbildung in Hotellerie, Gastgewerbe oder Grosshaushalt ist erforderlich. Ein zuverlässiger Mitarbeiterstab ist vorhanden.

Der Verantwortung entsprechendes Salär, fortschrittliche Sozialleistungen, geregelte Arbeitszeit und eine sorgfältige Einführung sind selbstverständlich.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Telefonanruf.

SCHWEIZER VERBAND VOLKSDIENST
8032 Zürich, Neumünsterallee 1
Telefon (01) 32 84 24, intern 15

P 44-855

Hotel Müller, Pontresina

hat für kommende Sommersaison (evtl. auch Winter 1972/73) noch folgende interessante Stellen zu besetzen:

Hotelpraktikantin

Chef de partie Jungkoch

Saaltochter oder -kellner

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

Hotel Müller, 7504 Pontresina, Telefon (082) 6 63 41

4270

Sind Sie
Sekretär oder Sekretärin

oder sind Sie
Alleinkoch

und haben sich für die nähere Zukunft noch nicht entschieden, wo Sie arbeiten wollen?

Diese beiden Stellen sind im Hotel Bellevue in Braunwald noch nicht besetzt. Saisondauer 15. Juni bis 15. September 1972.

Gerne erwarte ich Ihre Zuschriften und versichere Ihnen vollste Diskretion.

Rufen Sie mich bitte an.

Fridolin Vogel, Hotel Glarnerhof, 8750 Glarus, Telefon (058) 5 41 06.

4286

On cherche pour tout de suite

commis de cuisine

Bon gain, place à la saison (évent. à l'année), bon traitement.

S'adresser à

Albergo Ticino
6612 Ascona, tél. (093) 2 35 81

Asa 84-40563



GASTHOF ZUR HERBERGE TEUFENTHAL

Für unser vollständig renoviertes Kleinhotel im aargauischen Mittelland, das mit einem sehr bekannten, grossen Restaurant verbunden ist, suchen wir einen fachkundigen, tüchtigen und freundlichen

Chef de service

Wir bieten sehr gute Verdienstmöglichkeit und angenehmes Arbeitsklima. Verheirateten Mitarbeitern vermitteln wir eine moderne Wohnung.

Weiter suchen wir zu denselben Bedingungen zwei freundliche

Serviertöchter

Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten sind zu richten an

Familie A. Bühlmann-Dätwyler,
Gasthof zur Herberge,
5723 Teufenthal.

P 29-13003

L'Hôtel «MONT-CALME» à HAUTE-NENDAZ (Valais)

engage

chef de cuisine

Pour la saison d'été, à partir du 1er juin 1972.

Téléphone (027) 4 52 40

P 36-25865

RESTAURANT EN GRUYÈRE

cherche

pour l'ouverture de la saison d'été 1972 (début mai) le personnel suivant:

gouvernante

barmaid pour le dancing

cuisiniers

personnel d'office et de nettoyage

caissières

Veuillez faire parvenir vos offres sous chiffre 17-121838 à Publicitas, 1630 Bulle.

Discrétion assurée.

Tessin

Neueres Hotel, direkt am Luganensee, sucht für lange Sommersaison, mit Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft

1 Restaurations-Saaltochter

1 Saaltochter

1 Zimmermädchen

Guter Verdienst und geregelte Freizeit zugesichert.

Offerten mit Zeugnis und Foto bitte an:

Familie C. Sormani-Jungli, Hotel Pesce, 6888 Ponte Tresa bei Lugano.

3726



Grand Hotel Schweizerhof
7078 Lenzerheide

Hallenschwimmbad

sucht für Sommersaison mit Eintritt zirka Mitte Juni

**Economat-Gouvernante
Etagen-Gouvernante**

Chef entremetier

Commis de cuisine

Kochlehrling

Chef de rang

Bademeister

Masseuse

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnanspruch an die Direktion, Telefon (081) 34 11 81.

4006



Hotel Splendid
3800 Interlaken

Im Zentrum am Höweg
60 Betten, Engl. Pub
mit Snack-Service
Restaurant - Au Premier
mit 100 Sitzplätzen

sucht per sofort in junges Team

Saucier

Commis de cuisine

Familie H. Hassenstein, Telefon (036) 22 76 12

4297



Hotel Pilatus
6052 Hergiswil am See

sucht nach Uebereinkunft

Küchenchef

Offerten sind erbeten an

Fam. Fuchs, Hotel Pilatus, 6052 Hergiswil,
Tel. (041) 95 15 55.

4171

Für unser

Schlosshotel Pontresina
bei St. Moritz

- Luxushotel von Weltruf -

suchen wir für die Sommersaison 1972 (1. Juli bis zirka Mitte September 1972)

Direktionsassistenten

mit Wirtschaftspatent für Graubünden.

Kost und Wohnung im Hotel.

Bewerbungen mit Zeugnisschriften und Lichtbild erbeten an Hotel Breidenbacher Hof, D-4 Düsseldorf, Heinrich-Heine-Allee 36, Deutschland.

4272

Gesucht für neuen Landgasthof Nähe Brugg

Gerant

evtl. Pächter mit Wirtepatent.

Eiofferter mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre OFA 541 Br an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 5200 Brugg.

Hotel Tell & Post, 6454 Flüelen

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Koch oder Köchin

sowie

Restaurations-tochter oder Kellner

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

4245



Hotel Glockenhof, Zürich

Erstklasshaus mit 160 Betten im Zentrum der Stadt sucht für sein gepflegtes Hotel-Restaurant per sofort oder nach Uebereinkunft:

Restaurationskellner

oder

Restaurations-tochter

Wir bieten: festen Lohn, auf Wunsch Zimmer in unserem Personalhaus oder entsprechend angemessene Zimmerentschädigung.

Sind Sie an einer gutbezahlten Jahresstelle in einem lebhaften Stadtbetrieb interessiert, so senden Sie bitte Ihre Unterlagen an die Direktion des Hotels Glockenhof, Sihlstrasse 31, 8001 Zürich, oder telefonieren Sie uns unter Nr. (01) 23 56 60.

4253

**Neues Strandhotel -
Restaurant Seeblick
3705 Faulensee am Thunersee**

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Koch

Offerten bitte an:
Oto Habegger-Jaock, Tel. (033) 54 23 21.

4251

**Restaurant du Rhône Le Bicorné
à Martigny**

demande pour de suite ou à convenir

un commis de cuisine

Bon salaire.

Faire offre ou téléphoner à la direction Mr. Roland Pierroz No (026) 2 42 54.

4267

**Hotel Villa Margherita
6935 Lugano/Bosco**

Erstklassiges Gartenhotel, 50 Betten, sucht für sofort oder nach Uebereinkunft bis Oktober:

Saaltochter

Sehr guter Verdienst, schöne Unterkunft, geregelte Freizeit.

4266

Gesucht per 1. Juni oder nach Uebereinkunft

Koch (evtl. Jungkoch)

sowie

freundliche

Serviertochter

Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Melden Sie sich bitte bei

W. Herrmann
Zunfthaus am Neumarkt
Neumarkt 5, 8001 Zürich
Tel. (01) 32 40 21.

4265

**Grande Brasserie-Restaurant
Lausanne**

demande:

sous-chef de cuisine

Offres avec prétentions et copies de certificats sous chiffre 4263 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

**Bar- Dancing-Grill-room zur Tenne
3705 Faulensee am Thunersee**

sucht per 1. Juni oder nach Uebereinkunft

Grillkoch

Barkellner

Officebursche

Offerten bitte an:

Josef Habegger, Tel. (033) 54 23 21.

4142

Hotel Aurora, 6490 Andermatt

Gesucht per 15. Mai oder nach Uebereinkunft

Jungkoch/Commis de cuisine

Serviertöchter oder Kellner

Sekretärin

Ueberdurchschnittlicher Verdienst.

Offerten sind erbeten an E.-Christen, Hotel Aurora,
6490 Andermatt, Tel. (044) 6 76 61.

3794

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Köchin

geregelte Arbeits- und Freizeit.
Lohn nach Uebereinkunft.

**Restaurant Le Vieux-Chêne,
1700 Freiburg, Tel. (037) 23 17 07**

FA 545

kaiser's hotel garni

7250 Klütens
Schweiz

Wir suchen für lange Sommersaison oder Jahresstelle ab zirka Mitte Juni

Hotelsekretärin

für Empfang, Korrespondenz, Journal und Kasse, gute Sprachkenntnisse erwünscht, neuzielliche Arbeitsbedingungen, gute Entlohnung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an Leo Kaiser.

4178

Alleinkoch

auch jüngeren

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

**Hotel Reuti-Hasliberg
6082 Brüning-Hasliberg
Tel. (036) 71 18 32**

3634



das Erstklasshotel beim Hauptbahnhof St. Gallen sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Koch/Entremetier

Commis de cuisine

Gouvernante für Hotelbetrieb

(wird auch angelehrt)

Geregelte Arbeitszeit.

Offerten sind zu richten an

E. + B. Leu-Waldis, Hotel Waihalia, St. Gallen,
Tel. (071) 22 29 22.

3717

**Hotel-Restaurant Belvoir
Rüschlikon/Zürich**

Telefon (01) 92 03 02

sucht

Chef de cuisine

(Schweizer)

zu Brigade von 4 Köchen und 3 Lehrlingen. Wenn Sie ein guter Organisator sind, Autorität und Takt haben, bitten wir Sie höflich, baldmöglichst mit uns Verbindung aufzunehmen.

4264

**Restaurant Schifferhaus
an der Bonergasse 75
CH-4000 Basel**



sucht einen

Commis de cuisine

Einem aufgeweckten und tüchtigen Berufsmann wird die Möglichkeit geboten, in einem flotten Arbeitsteam seine Fähigkeiten zu vervollkommen.

Zeitgemässe Salarierung und geordnete Arbeitsbedingungen sind selbstverständlich.

Eintritt auf 15. Mai oder nach Uebereinkunft.

Bewerbungen erbeten an:

L. Flockenhaus-Kuhn, Telefon (061) 32 52 00

P 03-409

**KUNSTHAUS RESTAURANTS
LUZERN**

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine

Gouvernante

Eintritt 1. Juni oder nach Uebereinkunft.

Bitte rufen Sie uns an oder besuchen Sie uns.
Kunsthause Restaurant Luzern
Marco A. Hefti
6002 Luzern, Tel. (041) 22 40 23

4157

**Bahnhofplatz
Tel. 041 22 40 24**

**Ihre Stelle
beim**



Für die gut eingerichtete SBB-Kantine in **Erstfeld** suchen wir sobald als möglich eine fähige

Betriebsleiterin

Erfahrung im Gastgewerbe ist erforderlich. Regelmässige Arbeitszeit, der Verantwortung entsprechendes Salär und persönliche Sozialeleistungen sind selbstverständlich.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Telefonanruf.

SCHWEIZER VERBAND VOLKSDIENST
8032 Zürich, Neumünsterallee 1
Telefon (01) 32 84 24, intern 15

P 44-855



**Restaurationsbetriebe Shopping-Center
Spreitenbach bei Zürich**

Grill-room Delphin
Boulevard Café
zum goldenen Glas
Wurstkessel
Snack-Bar
8 Kegelbahnen

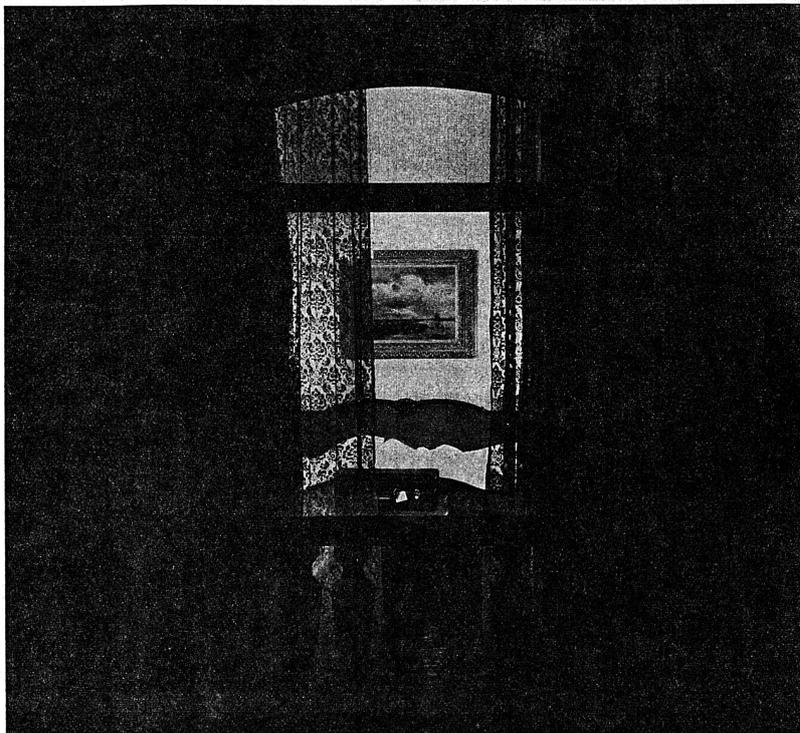
- Serviertöchter**
- Servicepraktikantin**
- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Kochlehrling**
- Küchenhilfe**
- Buffettöchter**

Im modernsten Einkaufszentrum der Schweiz suchen wir für sofort oder nach Uebereinkunft

Wir erwarten gerne Ihre Offerten an:

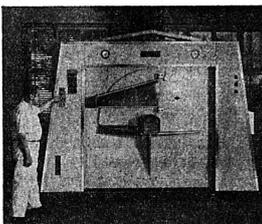
Direktor Rud. Kuster
Restaurationsbetriebe im Shopping Center
8957 Spreitenbach
oder telefonieren Sie (056) 3 63 68

1014



Was liegt Ihnen im Hotel am nächsten?

Die Bettwäsche natürlich. Zumindest dann, wenn Sie schlafen. Und mit Recht wünschen Sie, dass diese Bettwäsche sehr sauber ist. Ganz bestimmt ist sie in jenen Hotels wirklich sauber, in welchen in der Wäscherei eine Schulthess Grosswaschanlage läuft. Zum Beispiel im eleganten «Hôtel du Rhône» in Genf. Denn Schulthess baut nicht nur hochqualifizierte Waschtrockner für Haushaltungen. Schulthess konzipiert, plant und baut



auch Grosswaschanlagen mit Wasch-Extractoren von höchster Qualität für öffentliche und private Bauten, für Spitäler, Heime, Kliniken, Zeughäuser. Für Hotels, Grosswäschereien und Industrie-Unternehmen. Schulthess exportiert Grosswaschanlagen in 26 Länder der Welt.

Folglich müssen Fachleute in aller Welt überzeugt sein: Schulthess weiss, wie man Grosswaschanlagen baut.

Schulthess finden Sie in: Zürich, Bern, Chur, St. Gallen, Genf, Lausanne, Neuenburg, Lugano-Viganello, Basel (Sanitär Kuhn AG).

VWZ 76.1.2



Park-Hotel, 3806 Bönigen

sucht für Sommersaison einen

Alleinkoch

Anfangs-Serviertöchter

**Anfangs-Saaltöchter
oder -kellner**

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Guter Lohn, geregelte Freizeit.

Offerten erbeten an
Fam. Boltz, Tel. (036) 22 71 06.

4269

Bahnhofbuffet, 3920 Zermatt

Wir suchen für die Sommersaison oder in Jahresstelle mit Eintritt nach Uebereinkunft

1 Entremetier

1 Kochlehrling

Serviertöchter oder Kellner

Beste Verdienstmöglichkeiten und schönes Zimmer im Hause.

Offerten bitte an Moritz Kuonen, Tel. (028) 7 71 26.

P 36-25750



sucht versierte und umsatztüchtige

**Barmajds
und
1 Kellner**

Bitte melden Sie sich unter Tel. (041) 22 00 73 oder 22 51 50.

4271

Hôtel de première catégorie à Genève cherche, pour entrée à convenir

un réceptionniste/caissier

jeune et dynamique, ayant de bonnes connaissances des langues ainsi que de la machine NCR.

Ecrire sous chiffre 4249 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Hotel Derby, 3906 Saas Fee

sucht für lange Sommersaison

Chef de cuisine

1 Saaltöchter

1 Restaurationstochter

Eintritt nach Uebereinkunft, guter Verdienst.

Offerten sind zu richten an Fam. D. Supersaxo-Kalbermatten, Telefon (028) 4 89 45.

3804

**Hôtel d'Angleterre
1200 Genève**

cherche

secrétaire de réception

expérimentation hôtelière, connaissance NCR 42 et langues souhaitées. Logement indépendant si désiré. Entrée de suite ou à convenir.

Faire offre complet à la direction ou tél. (022) 32 81 80, interne 624.

3798

GOTTHARD HOSPIZ

Mit der Unterstützung weitester Kreise konnte die Stiftung Pro St. Gotthard vor kurzem das Gotthard Hospiz erwerben. Wir haben die Aufgabe übernommen, den Hotel- und Restaurationsbetrieb zu führen. Dies wird uns nur gelingen, wenn wir von qualifizierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern tatkräftig unterstützt werden.

Für die kommende Sommersaison (Eintritt zirka Mitte Mai/Anfang Juni) suchen wir:

1 Buffettochter
2 oder 3 Serviceangestellte
1 Commis de cuisine oder Hilfskoch

2 Ehepaare für Küche und Haus
2 Kioskverkäuferinnen
1 Hilfskioskverkäuferin

Bitte setzen Sie sich mit uns unter folgender Adresse in Verbindung:

bis 15. Mai:
Hotel Stern & Post, 6474 Amsteg
Tel. (044) 6 41 90

ab 15. Mai:
Gotthard Hospiz, 6781 St. Gotthard
Tel. (094) 9 22 35
(wenn keine Antwort bitte Amsteg anrufen)

Pierre Galliker, Dir.
4152



Berufschance für Bergfreunde!

Für eine neuzeitlich erschlossene Berg- und Sportstation in vollem Aufschwung (Graubünden) suchen wir tüchtiges

Geranten-Ehepaar oder Geranten

Es handelt sich um die selbständige Geschäftsführung eines Tal- und eines Bergrestaurants mit diversen Nebenbetrieben (total bis zu 30 Mitarbeiter in der Hochsaison).

Von den Bewerbern werden nebst solidem Berufsrüstzeug namentlich Beherrschung im Umgang mit Restaurationsgästen wie auch in organisatorisch-administrativen Funktionen erwartet.

Initiative und Einsatzfreude sind unerlässlich – es wird aber auch entsprechender Spielraum geboten.

Angesprochenen Interessenten stehen wir als neutrale Drittsite gerne mit Auskunft und Rat zur Verfügung. Nehmen Sie bitte mit uns gleich einen ersten unverbindlichen Kontakt auf: entweder telefonisch zwischen 10 und 20 Uhr (auch samstags/sonntags), schriftlich unter Vermerk der Kennziffer 8143/1 oder persönlich nach vorgängiger Uebereinkunft.

FRANCO G. MAUERHOFER – UNTERNEHMUNGSBERATUNG

Abschnitt für Kaderauswahl

Hauptsitz Bern/Schweiz, Thunstrasse 8, Tel. (031) 43 13 13 (von 14–18 Uhr auch 031/43 13 14). – Zürich: Dr. E. Lobsiger, Tel. (01) 46 66 29 (bis 17.30 Uhr) oder (01) 52 76 84 (nach 19 Uhr) – Genf: L. P. Favre, Tel. (022) 26 15 92 oder (022) 34 40 40.

Unser Institut begründete den telefonischen Beratungsdienst für fortschrittliche Unternehmen des In- und Auslandes und bürgt für jede gewünschte Diskretion nach allen Seiten.

OFA 54576501

Hotel Waldstätterhof AG, Brunnen der Gesellschaft zur Förderung des Betriebswissenschaftlichen Institutes Zürich

Wir suchen auf Ende 1972 einen

erfahrenen Direktor (Direktions-Ehepaar)

mit guter Allgemeinbildung.
Jahresstellung.

Aufgaben:

- Führung des Seehotels Waldstätterhof, Brunnen (Schwyz), (200 Betten, Restaurant, Bar, Gärtnerei usw.).
- Mitarbeit bei der bevorstehenden Gesamtrenovation (Wintermonate 1972/73 und 1973/74).
- Nach erfolgter Renovation: Betrieb während des ganzen Jahres als schweizerisches Zentrum für die Durchführung von Kaderkursen der schweizerischen Wirtschaft und als Hotel für Feriengäste.

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Verwaltungsrat der Hotel Waldstätterhof AG
Betriebswissenschaftliches Institut der ETH
Zürichbergstrasse 18, Postfach, 8028 Zürich
Tel. (01) 47 08 00, intern 35 oder 39
(Dr. A. Brunnschweiler, Del. d. VR)

4209

H.I.

Mit Hilton International schauen Sie in sämtliche Kochtöpfe der Welt.

Für

EUROPA
AFRIKA
SÜDAMERIKA
KANADA

suchen wir

Sous-chefs Chefs de partie und Commis de cuisine

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie an:

F. Kühne, Executive Chef
Zürich Airport Hilton
8058 Zürich Air Port, Tel. (01) 83 31 31

4330

Hôtel Excelsior, Lugano

cherche

2e secrétaire chef de partie

Faire offre avec certificats à la direction.

4153

**Zehntausend
dreihundert
fünfzehn
*Exemplare
Hotel-Revue
jede Woche**

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 1/4 Seite und grösser werden im Textteil placiert

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

**Die
Hotel-Revue
der Schlüssel
zum Gross-
verbraucher-
markt**



Bezirksspital in Biel

Wir suchen eine(n) tüchtige(n), gut ausgewiesene(n)

Koch oder Köchin

Wir bieten neuzeitliche Anstellungsbedingungen, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Bewerbungen sind zu richten an den Personaldienst des

Bezirksspitals in 2502 Biel, Im Vogelsang 84, Telefon (032) 2 97 71.

P 06-1113

Weggis am Vierwaldstättersee

Wir suchen für unser

Hotel-Restaurant Viktoria

junges, dynamisches

Pächter-Ehepaar

mit der nötigen Erfahrung und Fähigkeit, ein Spezialitäten-Restaurant zu führen.

Verlangt werden folgende Fähigkeiten:
Küchenchef mit sehr guter Fachausbildung;
höfliches und freundliches Benehmen;
Sinn für Sauberkeit und Ordnung.

Unser Haus ist zwar nicht gross und nicht neu, aber vollständig renoviert. Es hat zirka 30 Betten, ein erstes Restaurant mit 34 Sitzplätzen, ein zweites Restaurant mit 64 Plätzen, bei schönem Wetter Garten mit zirka 80 Plätzen. Das Hotel Viktoria liegt an bester, zentraler Lage.

Interessenten bitten wir um Uebersendung von Lebenslauf, Referenzen und Zeugnisabschriften an

Hotel Viktoria, 6353 Weggis

4333

Ihre Sommersaison oder Jahresstelle in Flims

Mit Eintritt ab sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir in unseren modernen, dynamischen Betrieb noch die folgenden Mitarbeiter:

- Sous-chef/chef de partie
- Chef de partie
- Commis de cuisine
- Restaurationstöchter
- Commis de bar
- Büropraktikantin
- Betriebspraktikant

Wenn Ihnen eine gute Betriebsatmosphäre sowie ein gerechter Lohn etwas wert sind, so richten Sie Ihre Offerte oder Ihren telefonischen Anruf an

BAUDET HOTEL Flims

Telefon (081) 39 23 33. Herrn J. P. Baudet verlangen.

4349

Hotel Stella, 6644 Orselina

sucht mit Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft

Saaltochter Saaltochter-Tournante

Fremdsprachen nicht Bedingung.

Offerten sind erbeten an die Direktion. Tel. (093) 7 16 81.

4340

Hôtel du Cerf 2536 Plagne près de Bienne

cherche pour tout de suite un

entremetier ou commis de cuisine fille de buffet

(éventuellement débutante)

Téléphone (032) 7 01 39, Mme N. Grosjean

4319



HAUSER hotel café St. Moritz

Wir suchen ab sofort für lange Sommersaison zu besten Bedingungen:

1 Serviertochter

1 Buffetbursche oder -tochter

Bitte schreiben oder telefonieren Sie uns (082) 3 44 02.

4040

Hotel des Alpes, 3718 Kandersteg

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Koch

für Restaurant und Bar,

Serviertochter

in Saison- oder Jahresstelle.

Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an Fam. Ed. Schild, Hotel des Alpes, 3718 Kandersteg, Tel. (033) 75 11 12.

4170

Hôtel Rhodania, Verbier

cherche pour le 1er juillet

chef de cuisine

commis de cuisine

femmes de chambre-lingerie

commis de rang

ou

file de service

débutante

Faire offre avec références.

4190

Hotel Ascot, 4125 Riehen/Basel

sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft

Küchenchef

Chef de rang

Commis de rang

Buffetochter

Offerten mit Zeugnissen, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an die Direktion. Tel. (061) 51 39 51.

4182

Wir suchen in neuzeitlichen Landgasthof für zirka 4 Monate eine flinke

Serviertochter

Sehr hoher Verdienst und angenehmes Arbeitsklima. Eintritt 1. Juli.

Offerten an

Fam. Pfister, Gasthof Kreuz,
3296 Arch, Tel. (065) 9 31 95
vis-à-vis Grenchen (SO)

4178

Restaurant Zoologischer Garten



Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

- Patissier
- Commis de cuisine
- Serviertöchter
- Buffetochter
- Gouvernante/
Aide patron

Anfragen erbeten an
Fam. H. Bölle,
Zoo-Restaurant,
4011 Basel,
Tel. (061) 38 26 60.

4227

M. Bölle • Telefon 38 26 60

Ihre Stelle beim



In der Stadt Zürich, mitten in der City, führen wir im Auftrag einer Grossbank ein gepflegtes Personalrestaurant.

Wir suchen eine

Betriebsleiterin

die es versteht, mit Gewandtheit und beruflichem Können diese vielseitige und gediegene Aufgabe zu erfüllen und den Gästen eine angenehme Atmosphäre zu schaffen.

Berufserfahrung in Hotellerie oder Gastgewerbe ist erwünscht.

Der Verantwortung entsprechendes Salär, geregelte Arbeitszeit, fortschrittliche Sozialleistungen und eine sorgfältige Einführung sind selbstverständlich. Eintritt nach Uebereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Telefonanruf.

SCHWEIZER VERBAND VOLKSDIENST
8032 Zürich, Neumünsterallee 1
Telefon (01) 32 84 24, intern 15

P 44-855

Gesucht nach Brienz freundliche

Serviertochter

Anfängerin wird angelernt.

Sehr guter Verdienst. Angenehmes Arbeitsklima.

Restaurant des Alpes, Frau Christina 3855 Brienz, Tel. (036) 51 11 15

P 05-22608



Neuestes Erstklasshotel von Zermatt (110 Betten) mit Hotel, Restaurant, Grill/Rotisserie, Panorama-Bar, Hallenbad, Saunas, Solarium,

sucht für die Sommersaison mit Eintritt auf 1. Juni bis zirka Ende September 1972 für unsere Panorama-Bar

Barmaid

(evtl. Anfängerin)

mit Sprachkenntnissen (Deutsch, Französisch und Englisch).

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion zu richten. Besten Dank.

Telefon (028) 7 85 33 während der Bürozeit.

3928



HOTEL BAUR AU LAC

Wir suchen zum Eintritt sobald wie möglich:

- Loge: **Chasseur**
- Etage: **Hausmädchen (-burschen)**
- Restaurant/
Grill-room: **Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang**
- Küche: **Chef rôtisseur
Chef tournant**
- Econamat/
Office: **Hilfsgouvernante**
- Kaffeeküche: **Kaffeeköchin (-koch)**
- Handwerker: **Hotelschreiner
Hotelmaler
Tapezierer / Polsterer
Sanitärmoniteur
Hilfshandwerker**

Gute Bedingungen, geregelte Freizeit, zeitgemässe Sozialleistungen, angenehmes Arbeitsklima, auf Wunsch mit Kost und Logis.

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

HOTEL BAUR AU LAC

Talstrasse 1, 8001 Zürich

4276

Savoy Hotel Baur en Ville 8022 Zürich

Savoy Bar – Café Baur – Orsini
Telefon (01) 23 36 80

Jahresstellen (Eintritt baldmöglichst):

Aide-réception/Journalführer

(NCR)

Hallentournant

(Ablösung Nachtoconcièrge)

Chef d'étage

(sprachenkundig)

Unterkunft im Betrieb.

4026

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

Küchenchef

mit erfolgreicher Praxis als Chef in lebhaften Betrieb. Persönlicher Einsatz wird überdurchschnittlich belohnt. Kleine Brigade.

Eintritt nach Uebereinkunft, aber so bald wie möglich.

Offerten erbeten an Postfach 1536, 3001 Bern, oder Telefon (031) 22 77 66.

4323

Zum Wohl-ein Gurten-Bier!
GURTEN BIER

Einem persönlich und fachlich sehr gut ausgewiesenen

Geranten- oder Pächter-Ehepaar

übergeben wir auf 1. September 1972 (oder früher) die Führung des 1968 neu gebauten, komplett und rationell eingerichteten Restaurants



BÄREN DÜRRENAST

in bester Lage an der Hauptstrasse Thun-Spiez.

Platzangebot:	Gaststube	70	
	Bierbar	30	
	«Marmite»	20	
	Saal	40	160 Plätze

Dazu ist der moderne, gemeindeeigene Kongress-Saal mit 450 Plätzen zu bewirten, wobei Bedienung, Bestuhlung und Reinigung der Gemeinde Thun obliegen.

Tüchtiges Personal kann übernommen werden. Personalzimmer sind im ausgebauten Wohnkontrakt vorhanden; dort kann auch eine Wirtwohnung zur Verfügung gestellt werden.

Nötig für das ausgezeichnet eingeführte und frequentierte Geschäft sind: Organisationstalent, Selbständigkeit, Fremdsprachenkenntnisse und viel freundliche kundenorientierte Einsatzbereitschaft.

Den Anforderungen entsprechend sind die beruflichen und persönlichen Möglichkeiten, die Entlohnung und Sozialleistungen.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an die Direktion der Brauerei zum Gurten AG, 3084 Wabern/Bern

OFA 54.204.002

Wir erwarten eine gute Sommersaison, Mitte Mai bis Mitte Oktober, und suchen für den Saal- und Getränkeservice

TOCHTER oder KELLNER

Anfänger werden angeleitet.

Nebst freier Unterkunft und Verpflegung bieten wir gute Löhne sowie geregelte Freizeit.

Offerten an

«Chalet Lenk»
3775 Lenk, Tel. (030) 3 14 22

4343

HOTEL RESTAURANT

EKKEHARD

Rorschacherstrasse 50, 9000 St. Gallen
Tel. (071) 22 47 14

Wir suchen per sofort in Jahresstelle

Koch

in mittlere Brigade

Restaurations-tochter

Nachportier

Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten sind erbeten an die Direktion.

4181

Nach Frutigen, Berner Oberland, gesucht

zwei Serviertöchter

für Rôtisserie und Restaurant.

Offerten sind erbeten an

Hotel Terminus,
3714 Frutigen, Telefon (033) 71 10 34.

4314

Strandbad Lido Brunnen

sucht tüchtigen und kontaktfreudigen

Strandbadmeister

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns die üblichen Unterlagen:

Offizielles Verkehrsbüro
6440 Brunnen, Telefon (043) 31 17 77

4331

Hotel Hohe Promenade 7050 Arosa (Graubünden)

Gesucht in neues Erstklasshotel (55 Betten) per Anfang Juni 1972 für Sommersaison

selbständige Restaurationstochter

Anfangsaahtochter

Praktikantin

für Réception, Büro und eventuell Mithilfe Saal.

Bitte Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Angabe der Lohnansprüche an E. Roman, Telefon Nummer (081) 31 26 51.

4325

Hotel Europe au Lac, 6612 Ascona

sucht für Sommersaison 1972:

Chef de rang

Demi-chef

Commis de cuisine

Koch

Offerten erbeten an das Hotel Europe au Lac, 6612 Ascona, Telefon (093) 2 28 81.

4320

Hotel Moy 3653 Oberhofen (Thunersee)

sucht für Sommersaison, Eintritt Anfang/Mitte Mai

Barmaid

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Hotel Moy, 3653 Oberhofen, Tel. (033) 43 15 14.

1482

Gasthof Rössli, Gasel bei Bern

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft, junge

Serviertochter

sehr hoher Verdienst. Eigenes Zimmer im Hause.

Fam. Wenger-Käsch, Tel. (031) 84 02 11

54.752.005

Hotel Basilea, 8001 Zürich

sucht per Juni 1972 oder nach Vereinbarung

Réceptionistin oder Réceptionist

Jahresstelle.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion Hotel Basilea, Zähringerstr. 25, 8001 Zürich.

4044

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft in lebhaften Betrieb auf dem Platz Zürich mit 150 Betten

Praktikantin für die Réception

Gelegenheit alle einschlägigen Arbeiten der Réception gründlich zu erlernen (NCR-Maschine)

Offerten erbeten an

Hotel Trümpy, Limmatstr. 5
8005 Zürich, Tel. (01) 42 54 00

4129

Berghotel Hahnenmoospass 3715 Adelboden

sucht für die Sommersaison (Juni bis Oktober)

Buffetochter

Serviertochter

(Anfängerin möglich)

Fam. W. Spori-Reichen, Tel. (033) 73 19 58

2892

Gesucht für Erstklasshotel mittlerer Grösse

Gouvernante/Aide du patron

Verantwortungsvoller, vielseitiger und selbständiger Arbeitsbereich.

Bewerberinnen, die Freude und die Fähigkeit haben zur Führung und Anleitung von Personal und ein schönes Haus zu unterhalten und pflegen verstehen, sind gebeten, sich mit uns in Verbindung zu setzen.

Rufen Sie uns an, wir sind gerne bereit, Ihnen das Haus zu zeigen und Sie über Ihre Tätigkeit unverbindlich zu orientieren.

Telefon (085) 5 54 22 (Frau Weber verlangen)

Hotel Drei Könige, Sevelen

3941

Zur Führung einer modernen Kantine mit 80 Plätzen suchen wir möglichst sprachgewandten

Wirt

(Pächter oder Gerant)

Möbiliar neuwertig, wenig Kleininventar, Antritt sofort, evtl. 1. Juli 1972.

MOWO Immobilien AG, Wohlen

Aeschstrasse 20

5610 Wohlen AG

Telefon (057) 6 31 41.

4001

Hotel Bahnhof, 5312 Döttingen

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Koch oder Commis de cuisine

(in kleinerer Brigade)

Serviertochter oder Kellner

in Speiservice oder Restaurant.

Bitte telefonieren Sie uns.

Telefon (056) 45 10 50, Fam. W. Monti

3069

Europa Grand Hôtel au Lac Lugano-Paradiso

cherche pour 15-30 mai

sous-chef de réception

(aussi caissier)
avec expérience et langues

caissier

remplaçant sous-chef de réception

gouvernante générale

serveuses

pour snack-bar
(connaissance des Langues)

second chef de service

au night-club

sommelier

pour night club

Faire offres écrites avec copies de certificats, photo et prétentions de salaires au bureau central de l'hôtel.

4014

Grand Hôtel 1451 Les Rasses-sur-St-Croix Jura Vaudois

cherche pour longue saison d'été, entrée en service de suite

un portier d'étage

une femme de chambre

un garçon d'office

une lingère

Faire offre à la direction. Tél. (024) 6 24 97.

4341

Unusual Opportunity

first class restaurant-night Club in the tropical paradise of U.S. Virgin Islands for young couple experience Chef-Hostess. To take over lease now. Small capital necessary.

Write:

Mr. Zenda, Les Primeroses, 3992 Montana-Crans/Suisse. Or call: (027) 7 10 33 morning 9 to 12.

4339

Seiler's Hotel Glacier du Rhone Gletsch

sucht für Anfang Juni 1972

Empfangschef

Offerten sind erbeten an:

R. Seiler, Simplonstrasse 19, 3900 Brig,
Telefon (028) 3 17 65.

4313



Sporthotel 7504 Pontresina

sucht für die Sommersaison 1972
(evtl. auch für den Winter 1972/73)

Chef de réception

Beherrschung der Anker BN 5000.
Gute Kenntnisse der Italienischen Sprache unerlässlich.

Schriftliche Bewerbung mit Gehaltsansprüchen sind erbeten an die Direktion.

4311

KULM HOTEL 7500 ST. MORITZ

Wir suchen für die Sommersaison, bei Zufriedenheit Winterarrangement garantiert:

Chefbuchhalter

Jahresstelle

Zirka 20. Juni bis 10. September 1972

Loge: **Nachtconciere**
Telefonistin
Voiturier/Logentourante
Chasseuse

Küche: **Chef pâtissier**
première force
Koch oder Köchin für Personal

Service: **2. Maître d'hôtel**
Chefs de rang
Commis de rang
Commis d'étage

Kaffeeküche: **Kaffeeköchinnen**

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

Hallenbad: **Bademeister und Gehilfe**

Offerten und Zeugniskopien an:
Direktor Kulm Hotel, 7500 St. Moritz.

3418

Hotel Alpina, 8784 Braunwald

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft für lange Sommersaison oder in Jahresstelle

Chef de partie

Commis de cuisine

Serviertochter

(evtl. Restaurationskellner)

Kochlehrling

(für Herbst 1972)

Anfangsaaltochter

(Praktikantin)

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbitten wir an Fam. R. Schweizer, Hotel Alpina, 8784 Braunwald, Tel. (058) 7 24 77.

4193



Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de service

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

Anfangs-Chef de service

oder

Serviceleiterin

Jüngerem, strebsamem Kellner oder Restaurationstochter mit gründlichen Berufskennntnissen (Servicelehre) bieten wir Gelegenheit, sich in die Tätigkeit eines Chef de service einzuarbeiten. Es kommen nur sprachenkundige Schweizer oder Niederlasser in Frage.

Auf Wunsch stellen wir eine Wohnung zur Verfügung.

Wir bieten interessanten und vielseitigen Wirkungskreis zu zeitgemässer Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Interessenten sind gebeten, sich telefonisch mit dem Betriebsleiter des Bahnhof-Buffets Zürich HB, T. Mei, in Verbindung zu setzen. Tel. (01) 23 37 93, intern 43

4205

Le Richemond, 1201 Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

aide-gouvernante (économat)

secrétaire mécanographe

2e barman

commis pâtissier

commis de rang

Faire offre complète au bureau du personel.

3784

Atlantis Hotel Zürich

Dötschweg 234
8055 Zürich
Tel. 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.

Telefonistin

(sprachenkundig)

Nachttelefonist(in)

(sprachenkundig)

Etagegouvernante

(jüngere, evtl. als Stellvertreterin der Leiterin in unserem Guest-House)

Zimmermädchen

Officegouvernante

(mit Spanisch- oder Italienischkenntnissen)

Chef de partie

Chef de rang

Kioskverkäuferin

Hilfsbademeister

Betriebselektriker

Nehmen Sie doch unverbindlich telefonisch oder schriftlich Kontakt mit unserem Personalchef, Herrn Wolf, auf.

Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständlich vertraulich behandeln.

4139

Gesucht nach Uebereinkunft

Serviertochter

evtl. Anfängerin

Köchin oder Koch

Auskunft:

Restaurant Eintracht

Flurstr. 24, 3014 Bern, Tel. (031) 41 92 26.

P. 05-22582

Hotel Elite, 3906 Saas Fee

sucht für Sommersaison, Anfang Juni bis Ende Oktober, evtl. auch Wintersaison:

freundliche Saaltochter

sowie

Zimmermädchen

Kein Mittagsservice, geregelte Freizeit, gute Entlohnung.

Offerten an:

Fam. A. Anthamatten, Tel. (028) 4 86 31

4135

Hotel Lauberhorn 3823 Wengen

sucht für die Sommersaison

Chef de partie

Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

4133



Eine gute Stelle in einem freundlichen Team. Wir suchen in Jahres- oder Saisonstelle

1 Saaltochter

Beste Anstellungsbedingungen in unserem lebhaften Betrieb.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Ihren Anruf. Tel. (086) 2 24 22, Hotel Oberalp, 7130 Ilanz.

4298

SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT mit angeschlossener SNACK-BAR in Zürich

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft fachlich und menschlich profilierten

Küchenchef

zu mittlerer Brigade.

Wir bieten interessante Jahresstelle, modern eingerichtete Küche, sehr gutes Salär und Sozialleistungen.

Unser Küchenchef verlässt uns aus familiären Gründen, ist aber gerne bereit, Sie einzuarbeiten.

Kurzofferten bitte unter Chiffre 3561 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Dynamisches Unternehmen der Ostschweiz sucht auf 1. Juni 1972 evtl. später für lebhaftes Passantenrestaurant evtl. mit Hotel

Geranten-Ehepaar

Alter bis zirka 40 Jahre. Hoher Verdienst. Wir stellen uns vor:

ER: Koch oder Oberkellner zur Ueberwachung von Küche und Restaurant.

SIE: Serviertochter oder Sekretärin zur Ueberwachung des Restaurants.

Fähigkeitsausweis A sollte vorhanden sein.

Detaillierte Unterlagen mit Referenzen sind erbeten unter Chiffre 4183 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

4183



sucht für sofort oder nach Uebereinkunft qualifizierten

Saucier

für unseren bestbekanntesten Grill-room. Wir bieten sehr gute Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit in nettem Arbeitsklima.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Tel. (071) 23 35 35

4072



GRAND HOTEL HOF RAGAZ 7310 BAD RAGAZ

sucht zu baldmöglichstem Eintritt für Sommersaison bis Ende Oktober

2. Pâtissier

Chef de rang oder Demi-chef de rang

Offerten erbeten an:

Bernhard Branger, Telefon (085) 9 15 03.

4225

KUNSTHAUS RESTAURANTS LUZERN

Bistro
Brasserie
Rôtisserie

suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

2 oder 3 Commis de cuisine

Bitte schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an.

Telefon (041) 22 40 23

4327



Bahnhofplatz
Tel. 041 22 40 24

Hotel Hirschen, Grindelwald

sucht in Jahresstelle sprachenkundige

Sekretärin

1. Saal-/Restaurationstochter

Aide du patron

Auf Wunsch Einzimmerwohnung zur Verfügung.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an Familie Bleuer, Hotel Hirschen, 3818 Grindelwald, Tel. (036) 53 27 77.

4121



Das Kursaal Casino Baden hat nicht nur einen guten Ruf als Stätte der Gastlichkeit, es ist der gesellschaftliche Mittelpunkt einer dynamischen Region.

Grosse und kleine Bankette, Diners im Restaurant français, Veranstaltungen, Night-Club und Spielsaal bieten eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit.

Wollen Sie unser neuer

Chef de service

werden? Wir bieten gute Entlohnung, Mitarbeit in einem sympathischen Team und angenehme Arbeitsbedingungen.

Bitte rufen Sie uns doch einmal unverbindlich an und verlangen Direktor Hans Finster, damit wir über alles reden können.



**Kursaal Casino
Baden**

Telefon (056) 2 71 88, Dir. H. Finster.

3883



ST. MORITZ

sucht für Sommersaison (Juni/September) noch folgendes Personal:

- Kontrolle:** Warenkontrolleure
- Loge:** Chauffeur für Lieferwagen (Permis A, evtl. Jahresstelle)
Nachtchasseur (mit Telefonbedingung)
- Cuisine:** Chef de froid
Chef de garde
Chef tournant
Commis de cuisine
Commis pâtissier
Commis restaurateur
Commis garde-manger
Commis boulanger
- Office:** Gouvernante/Tournante
- Lingerie:** Glätterin
Wäscherin
Flickerin
- Divers:** Masseur (euse)
Hilfsgärtner (mit Fahrausweis, Jahresstelle)

Für Sommersaison von Mitte Juni bis Mitte September.

Offerten mit üblichen Unterlagen an die Direktion.

4221

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

Neuchâtel!

Nous cherchons

serveuse(eur)

pour le

Pavillon des Falaises,

au bord du lac.

Saison mai - début octobre.

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

4106

Gasthaus zum Kreuz, Gippingen

Wir suchen in gutgehendes Speiserestaurant für sofort oder nach Uebereinkunft

freundliche Serviertochter,

(Anfängerin wird angeleitet)

sowie

Tochter

für Küche und Haushalt.

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Fam. H. Huber-Meisel. Tel. (056) 45 13 10

4102



Gesucht für Sommersaison Juni-Oktober in bekanntes Bergrestaurant einfache, freundliche

Serviertochter

sowie

Mädchen

zur Mithilfe in der Küche. Sehr guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Offerten an

O. Hadorn
Bergrestaurant Strelapass
z. Z. 3125 Toffen, Tel. (031) 81 17 42

OFA 5638701



FLUGHAFEN-RESTAURANTS AG, ZÜRICH-KLOTEN,
Tel. (01) 84 77 66

Haben Sie Freude an einem lebhaften Betrieb, an der Internationalität eines grossen Flughafens?

Auf die Hochsaison sind bei uns noch folgende Posten zu besetzen:

Serviertochter

Barkellner

Barman

Verkäuferin

Wir bieten Ihnen geregelte Freizeit, ein sonniges Zimmer in Arbeitsnähe, ein gepflegtes Personalrestaurant, gute Sozialleistungen und natürlich einen Ihren Leistungen angemessenen Lohn.

Wenn Sie gerne mehr über diese Stellen erfahren möchten, rufen Sie uns an. Unser Herr Grohe wird Sie gerne zu einer persönlichen Besprechung einladen.

Flughafen-Restaurants Zürich
Tel. 051-84 77 66



4148

Hôtel-restaurant de 1ère catégorie, moyenne importance, région de Vevey, cherche dés début juin ou à convenir

assistant(e) de direction

Faire offres avec photo et copies de certificats sous chiffre 4022 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Hotel-Restaurant Schönegg Adelboden

sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft

Serviertochter oder Kellner

(Anfänger werden angeleitet)

Schöner Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit, Kost und Logis im Hause.

Offerten mit Foto erbeten an Familie Hans Thüler, Telefon (033) 73 16 61.

4032

Motel Holiday, Thunersee

100 Betten, Neubau

in Thun-Dürrenast, direkt neben Strandbad und Bushaltestelle, sucht für sofort oder in Saison- oder Jahresstelle:

Chef de partie/ Sous-chef 3 Commis de cuisine Nachtportier Serviertöchter

Senden Sie bitte Ihre Bewerbung an

Motel Holiday, Hans M. Riesen, Büro Fohlenweg 9, 3600 Thun, oder rufen Sie uns an: Tel. (033) 36 57 57

4328

Bahnhofbuffet Bern

sucht in Jahresstelle

Chef de service

Wir wünschen uns einen sprachgewandten und kontaktfreudigen Mitarbeiter mit Berufserfahrung.

Es handelt sich um einen sehr selbständigen Posten, geregelte Arbeits- und Freizeit, Sozialleistungen wie Pensionskasse usw., zeitgemässe Entlohnung.

Es kann eventuell eine im Service-erfahrene Person für diesen Posten ausgebildet werden. Eintritt nach Uebereinkunft.

Melden Sie sich bitte schriftlich oder telefonisch bei

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

4312

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir für die Sommersaison noch folgendes Personal:

- 1 Commis saucier
- 1 Commis entremetier
- 1 Commis garde-manger
- 1 Commis pâtissier
- 1 Commis tournant
- 1 Commis raclette
- 1 Köchin für Hors-d'œuvre-Posten

Wir bieten: Saison- oder Jahresstelle mit fortschrittlichen Arbeitsbedingungen und allen Vorteilen eines neuzeitlichen Hotels.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den entsprechenden Unterlagen.

4318



melropole

CH-3800 Interlaken, Berner Oberland
Eröffnung Winter 1971/72

100 Betten
Dancing-Saal
Restaurant
Café
Bar
Küche
Konditorei
Spa
Tages
elektronische
Reservations IRS



7018 Flims/GR

135 Betten – Hallenbad – durchgehende Saison von Mitte Dezember bis Ende Oktober.

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstellen

Aide-directrice/Gouvernante

(auch junge Kraft mit SHV-Lehrabschluss kommt in Frage)

Direktionssekretärin

Wenn Sie gerne in einem gutorganisierten Betrieb mitarbeiten möchten, der bestrebt ist, eine dankbare Stammkundschaft zufriedenzustellen, dann melden Sie sich unter Zustellung der üblichen Unterlagen an H. Hotz, Hotel Adula, 7018 Flims Waldhaus.

4300

**Hotel Casa Berno
6612 Ascona**

sucht ab sofort bis November 1972

Chef de partie

Commis de cuisine

Näherin / Glätterin

Saaltochter

Buffetochter / Buffetbursche

Logentournant

mit Fahrbewilligung, Deutsch sprechend

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen bitte an die Direktion.

4302

Hotel Elite, Biel/Bienne

R. A. Lendi, Besitzer, J. C. Bondolfi, Direktor

Die Stelle des

1. Oberkellners

ist ab 1. August 1972 oder nach Uebereinkunft (nicht später als 1. September 1972) neu zu besetzen.

Wir erwarten von unserem zukünftigen Mitarbeiter:

- eine gute berufliche Ausbildung und Erfahrung im à-la-carte- und Bankettservice,
- die Fähigkeit, eine Brigade von 8 bis 10 Kellnern mit Takt und Autorität zu führen,
- Verantwortlichkeitsgefühl und Initiative,
- gute Sprachkenntnisse (Deutsch, Französisch, Englisch).

Wir bieten ihm:

- eine angenehme und dynamische Arbeitsstimmung,
- ein interessantes und breites Tätigkeitsfeld,
- eine unseren Forderungen angemessene Entlohnung.

Wir bitten die Interessenten um Einsendung ihrer Bewerbung an die Direktion des Hotels Elite, 2501 Biel.

4255



Für unsere zentrale Produktions- und Verkaufsplanung suchen wir eine

Sekretärin

die Freude an «Kulinarischem» hat. Unsere Abteilung befasst sich, kurz gesagt, mit allem, was das Essen anbetrifft. Wir bieten Ihnen eine äusserst interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem jungen Team und in modernsten Büroräumen. Haben Sie eine KV-Lehre, Handelsschule oder Hotelfachschule absolviert und eventuell Praxis im Hotelfach (jedoch nicht Bedingung), dann freuen wir uns sehr, Sie kennenzulernen.

Unser H. Vogel, Personalbüro Mövenpick, Badenerstrasse Nr. 120, 8004 Zürich, Telefon (01) 23 44 46, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

P 44-61



**Tea-room, Conditorei Olimpic
7500 St. Moritz**

sucht für anfangs Juni

1 Verkäuferin

1 Aushilfs-Serviertochter

Offerten sind erbeten an:

S. Conforto, Tel. (082) 5 03 56.

4246



**National-Bellevue
Schweizerhof
Zermatt**

Wir suchen für kommende Sommersaison:

Réception: Kassierin

(mit Hotelerfahrung)

Praktikantin

Loge:

Telefonist(in)

Saal:

**Demi-chef de rang
Commis de rang**

Küche:

**Chef tournant
Garde-manger
Kochlehrling**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion, Tel. (028) 7 71 10.

2219

**Hôtel du Lac
Rapperswil am Zürichsee**

Wir suchen in Jahresstelle freundliche und ehrliche

Barmaid

in Abendbar mit Pianist. Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft.

Kochlehrling

Schriftliche oder telefonische Offerten an: M. Brüllhardt, Hôtel du Lac, Rapperswil, Tel. (055) 2 19 43.

4231

Divan Hotel in Istanbul

sucht

Gouvernante

Verantwortungsvoller, vielseitiger und selbständiger Arbeitsbereich. Sprachkenntnisse erwünscht (Deutsch, Französisch, Englisch).

Interessentinnen, die an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind und die Fähigkeit haben Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu schulen, sind gebeten, ihre Unterlagen an folgende Adresse zu senden:

Herrn Kaya Aynar
c/o Carlton Elite Hotel
Bahnhofstrasse 41
8001 Zürich

Eine persönliche Vorstellung ist zwischen dem 23. und 25. Mai 1972 möglich.

Hotel Valaisia, 3962 Montana

cherche pour saison d'été 10-15 juin - 15 septembre

commis de bar

demi-chef de salle

commis de salle

portier de nuit

portier d'étage

chasseur

femme de chambre

commis de cuisine

4118

Wir suchen auf zirka 20. Juni 1972 tüchtige

Sekretärin

Gutes Arbeitsklima. Arbeits- und Freizeit geregelt.

Offerten sind erbeten an

Hotel Römerhof,
3954 Leukerbad

4131



**Hotel Monopol
7500 St. Moritz**

Tel. (082) 3 44 33

sucht für lange Sommersaison (Eintritt 18. Mai bis Mitte Oktober):

Kaffeeköchin

Argentier

Tournante

(Ablösung Kaffeeküche, Buffet, Economat)

Bitte schreiben an die Direktion oder telefonieren Sie (082) 3 44 33.

4120

POSTHOTEL*Valbella



7077 Valbella-Lenzerheide

modernes Erstklasshaus (Baujahr 1965) – 160 Betten – grosses Hallenschwimmbad (20 x 8 m, 28°, 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):

Loge:

Nachtportier

Chasseur/Telefonist

**Bündnerstube/
Taverne:**

Serviertöchter

**Restaurant/
Saal:**

Chef de rang

Demi-chef de rang

Commis de rang

Office/Bufet:

Economat-/Officegouvernante

Buffetier/Bufettöchter

Küche:

Chef entremetier

Chef de garde

Chef tournant

Commis de cuisine

Küchenbursche

Keller:

Kellermeister

Lingerie:

Glätterin

Lingeriemädchen

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.

4222

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

Restaurants



1215 Genève, tél. (022) 98 22 88

Cherchons:

chef de partie

commis de cuisine

personnel d'office

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

Faire offres au bureau du personnel.

4164

Hôtel de la Paix, 1003 Lausanne

cherche pour de suite ou date à convenir

1 chef de partie

2 commis de cuisine

Faire offres à la direction. Téléphone (021) 20.71.71

3479

KULM HOTEL 7500 ST. MORITZ

Wir suchen für die Sommersaison von zirka 20. Juni bis 10. September 1972 (bei Zufriedenheit Winterengagement garantiert):

- Loge:** **Telefonistin**
Voiturier/Logentourant
- Küche:** **Chef pâtissier**
erste Kraft
Koch oder Köchin für Personal
- Service:** **2. Maître d'hôtel**
Chefs de rang
Commis de rang
Commis d'étage
- Bar/Halle:** **Commis de bar et de hall**

Offerten mit Zeugniskopien an:
Direktion Kulm Hotel, 7500 St. Moritz

4149



Hotel & Kurhaus, 7062 Bad Passugg bei Chur

120 Betten
sucht für die Sommersaison 1972 mit Eintritt per Ende Mai:

- Service:** **Chefs und Demi-chefs de rang**
Commis de rang
Saaltöchter
Restaurationstochter
für Passagierstube
Serviertochter
für Schwemme
- Küche:** **Commis de cuisine**
- Lingerie:** **Wäscherin oder Wäscher**
- Bäder:** **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 erbeten.

4029

Hotel Savoy, Bern

sucht in Jahresstelle nette, freundliche

Hotelsekretärin

für Empfang, Kassa, Korrespondenz usw.

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

Guthonorierter Posten, geregelte Arbeitszeit.

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

4145

Bekanntes HOTEL-RESTAURANT der Ostschweiz sucht für sofort oder nach Uebereinkunft qualifizierten

Küchenchef

zur Führung einer gepflegten Restaurations- und Bankettküche. Einem Bewerber mit den nötigen Kenntnissen, fachlich und organisatorisch, bieten wir eine sehr gut bezahlte Jahresstelle. Für Verheiratete steht eine schöne Wohnung zur Verfügung.

Interessenten richten ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 4329 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

4069

Bar-Dancing-Grill-room zur Tenne, 3705 Faulensee am Thunersee

sucht per 1. Juni

Barmaid

Offerten bitte an:
Josef Habegger, Tel. (033) 54 23 21.

4344



Hôtel Crans Ambassador, 3962 Montana Crans

cherche:

chef de cuisine et saucier

Place à l'année.
Hôtel de conception moderne ouvrant ses portes en juin.
Faire offres à la direction. Tél.: (027) 7 52 22

4128

Wir suchen auf Juni 1972 freundlichen und arbeitswilligen

Koch

Wir bieten beste Bedingungen, hohen Lohn und kollegiales Arbeitsverhältnis.

Anfragen an
Hans Grossenbacher, Restaurant Zur Brandschenke
Selnaustrasse 2, Zürich 8001

4126

Ab Herbst 1972 ist bei uns folgende Stelle zu besetzen:

Leiter im Bergrestaurant Pischa

(2485 m ü. M.)

Wir suchen:
eine junge, dynamische Persönlichkeit mit Sprachkenntnissen, Erfahrung in der Küche, Service und Administration, straffe Personalführung, selbständiges Arbeiten.

Wir bieten:
Jahresstelle mit zeitgemässer Entlohnung, Ferien im Herbst und Frühjahr, Wohnung (auch für Ehepaar mit Kindern), Abonnement für Bergbahn und Skilifte im weltberühmten Pischa-Gebiet. Ein freundliches und fortschrittliches Arbeitsklima.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto usw. an Andreas J. Gredig,

Flüela Hotel, 7260 Davos Dorf

Telefon tagsüber: (083) 3 57 21.
Ab Mitte Mai: (041) 64 12 12.

4237

Gutgehendes Zweitklass-Hotel in der Zentralschweiz sucht in Jahresstelle

Nachtportier

sprachenkundig
für Ausländer Ausweis B erforderlich

Schriftliche Offerten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre 4122 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Bergheimat, 3906 Saas Fee

sucht auf Anfang Juni eine

Serviertochter

Saaltöchter

Buffetöchter

evtl. Anfängerinnen.

Tel. (028) 4 83 32.

4083

3920 Zermatt Hotel Pollux

sucht in Jahresstelle

1 Garde-manger

ab 1. Juli

1 Commis de cuisine

1 Kochlehrling

1 Serviertochter oder Kellner

Tel. (028) 7 64 63, A. Bayard, Direktor

Hotel Metropol

Zimmermädchen

Saaltöchter

Eintritt Mitte Juni.

Tel. (028) 7 70 71.

Schlosshotel Freienhof, Thun

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft einen qualifizierten

Garde-manger

Entremetier

in Saison- oder Jahresstelle. Gute Entlohnung.

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

4242

Zur Neueröffnung in Weggis auf Ende Juni 1972 suchen wir noch folgendes Personal:

Sekretär (Sweda-Buchungsmaschine)

Sekretärin

Büropraktikantin

Sous-chef

Koch

Köchin

Saaltöchter

Buffetöchter

Zimmermädchen

Portier

Nachtportier

Lingère

Offerten sind erbeten an die Direktion.

Hotel Waldstätten, 6353 Weggis

4301

Für unser neues Brückenrestaurant an der Nationalstrasse 1 in Würenlos (Aargau)

suchen wir

Chefs de partie Commis de cuisine Serviertöchter Stewards (Kellner)

(Man sagt, wir hätten das grösste Brückenrestaurant der Welt.)

Wir möchten es an dem messen, was wir unseren Gästen bieten können. Deshalb wenden wir uns an Sie und bieten auch Ihnen eine Menge.

Wir möchten uns gerne mit Ihnen darüber unterhalten.

Persönlich: Wann rufen Sie uns an? Telefon (01) 39 44 00. Verlangen Sie Walter Lehmann oder Werner Doppmann.

ERÖFFNUNG: JUNI 1972

RESTAURANT-BETRIEBE
MÖVENPICK-SILBERKUGEL
RASTSTÄTTE WÜRENLOS

PERSONALABTEILUNG
BADENERSTRASSE 120
8004 ZÜRICH



P 44-61



Grand Hotel Bellevue 3780 Gstaad

sucht für die Sommersaison, anfangs Juni 1972, noch folgende Mitarbeiter:

Garde-manger

Entremetier

Commis de cuisine

Gutes Betriebsklima, schöne Zimmer.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen, Foto und Zeugniskopien an die Geschäftsleitung des Grand Hotels Bellevue, 3780 Gstaad, Telefon (030) 4 32 64.

4284

Stellenangebote Offres d'emploi



Wir suchen zu sofortigem Eintritt

Serviertochter

(evtl. auch Anfängerin).

Gute Verdienstmöglichkeit, angenehmes Betriebsklima, geregelte Freizeit.

Anfragen sind direkt erbeten an Familie Zumbrunn,

Chalet Hotel Heimat
3812 Wilderswil, Tel. (036) 22 23 21

4283

Hotel-Restaurant Engadinerhof
7504 Pontresina

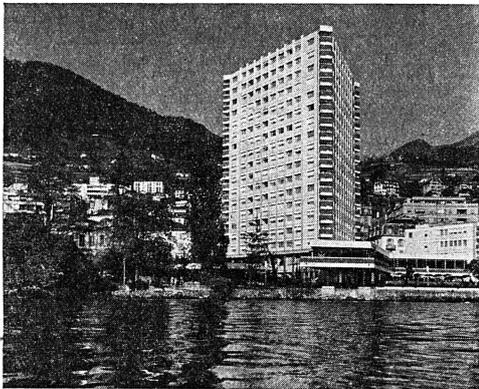
sucht für die Sommersaison 1972

Saucier

Restaurationstochter

Bitte Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Familie Heinrich, Hotel Engadinerhof, 7504 Pontresina.

4281



Eurotel, Montreux

cherche pour entrée immédiate:

chef de partie
commis de partie
portier de nuit

Très bon salaires et logement.

S'adresser à la direction, téléphone (021) 62 29 51.

4097

Restaurant Kornhauskeller Bern

sucht in Jahresstelle

Entremetier
Koch-Pâtissier
Koch-Tournant
Restaurationstochter oder Kellner
Küchen-/Officebursche

Schweizer oder Ausländer mit gültiger Jahresbewilligung.

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

3700

Hotel Hold, 7050 Arosa

sucht für die kommende Sommersaison

Commis de cuisine
Küchenchef
Jungkoch
Commis de cuisine
Saaltochter
Serviertochter

Offerten sind erbeten an Hotel Hold, 7050 Arosa.

4087

Posthotel Arosa

sucht für Sommersaison (Anfang Juni)

Restaurationstochter (Kellner)

Saaltöchter (Kellner)

Chef de partie, Entremetier

Commis de cuisine

Zimmermädchen

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

4243



Hotel Bären
4900 Langenthal

sucht nach Uebereinkunft in Jahresstellen in unsere moderne Küche

Chef de partie
oder tüchtigen

Commis de cuisine

Restaurationstochter

Serviertochter

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder telefonieren Sie uns einfach.

P. Hunziker, Tel. (063) 2 29 41.

4309

Wir suchen ab 1. Juli für 3 Monate evtl. auch Wintersaison

Köchin oder Tochter

die sich im Kochen weiterbilden möchte.

Nähere Auskunft erteilt gerne

Fam. Imfeld, Hotel Alpenhof,
6078 Lungerh., Tel. (041) 69 11 07

4305

Schloss Mammern
CH 8265 Mammern am Bodensee
Schweiz

Fast unser ganzes Team steht schon im Einsatz.
Es fehlen uns nur noch die folgenden Mitarbeiter:

Chef pâtissier

Commis de cuisine

Saaltochter

(auch Anfängerin)

Wir bieten:

- interessante Tätigkeit in gepflegter Atmosphäre,
- geregelte Freizeit,
- überdurchschnittlicher Verdienst,
- eine lange Saison bis November,
- Kost und Logis im Hause.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Vielleicht rufen Sie uns am besten gleich an.
Tel. (054) 8 65 71.

4154

Club Hotel Palace in Biel

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft:

1 Réceptionssekretärin
2 Réceptionssekretärin
Réceptionspraktikantin

Allgemeingouvernante
Hilfsgouvernante

Buffetochter
(auch Anfängerin)

Buffetbursche
(auch Anfänger)

Küchenchef
Chef de partie

Küchenburschen
Officemädchen

Bitte schreiben Sie an die Direktion oder telefonieren Sie (032) 2 73 74.

4293

Gesucht in renommierten Landgasthof in der Umgebung von Zürich

Küchenchef

der bereit ist, eine kleinere Brigade als Vorbild und mit Autorität zu führen. Sie sollten mit neuzzeitlichen Arbeitsmethoden und Führungsmitteln vertraut sein oder sich diese aneignen wollen.

Wir sind eine aufstrebende junge Organisation, die mehrere verschiedene Betriebe führt. Wir bieten klare Verhältnisse und Kompetenzen, Aufstiegsmöglichkeiten, auf Wunsch Pensionskasse, evtl. Vermittlung einer Wohnung.

Vollständige Offerten mit Schriftprobe unter Chiffre 4252 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

WO IST DER KOCH, DEM ES BEI UNS GEFÄLLT?

Wir suchen ab sofort initiativen

Alleinkoch

in kleine Brigade.

Kommen Sie bei uns vorbei. Wir rede mitenan!

Hotel Landquart und Bahnhofbuffet
7203 Landquart/Graubünden, Dir. Gerhard Bodewig

4303

Gesucht für Sommersaison

Portier

Demi-chef de rang

Commis de rang

Lingeriemädchen

Buffetochter

Chasseur

Offerten sind erbeten an

Hotel Kronenhof, 7504 Pontresina

4288



sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Nachtconciere

Offerten sind erbeten an die Direktion, Tel. (032) 2 32 55.

4173

L'hôtel Farinet à 1936 Verbier

cherche pour la saison d'été 1972 (fin juin-début octobre)

bureau: **secrétaire / réceptionniste**
cuisine: **chef de cuisine / saucier**
entremetier
garde-manger
commis de cuisine
commis pâtissier
casserolier / garçon de cuisine
restaurant: **chef de brigade**
chef de rang
commis de rang
dancing: **barmaid / barman**
chef de rang
buffet: **dame de buffet**
employé(e)s de buffet
(aussi débutants)
bonbonnière: **vendeuse qualifiée**
étage/lingerie: **lingère**
femme de chambre
aide-femme de chambre
(personnel)
office: **garçon d'office**
garçon pour nettoyages

Veillez adresser vos offres par écrit ou téléphonez à la direction.

Téléphone (026) 7 26 26.

3935

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

1 Buffettochter

(auch Anfängerin)

1 Gouvernante

1 Nachtportier

3 Köche sowie

2 Jungköche

zur Weiterausbildung

Kost und Logis im Hause. Auch Wohnung kann zur Verfügung gestellt werden. Geregelte Freizeit.

Schriftliche oder telefonische Anfragen an

Hotel Bad Horn
9326 Horn (bei Rorschach)
Telefon (071) 41 55 11

4137



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: (061) 91 08 08, Familie Tüller, Schützenstube, Liestal.

OFA 61835007

Hotel Schweizerhof
7552 Vulpera

sucht für die Sommersaison

- Nachtportier**
- Zimmermädchen**
- Hilfzimmermädchen**
- 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

Grand Hôtel de l'Observatoire
St-Cergue

cherche:

directeur

(place à l'année)

sous-directeur

(place à l'année)

chef de réception

(place à l'année)

secrétaire de direction

(place à l'année)

Faire offre à la direction: tél. (022) 60 12 01.

Hotel Alpina
6390 Engelberg

sucht für kommende Sommersaison Ende Mai/Anfang Juni
sprachkundige

Obersaaltochter

deutsch, französisch, etwas englisch
Hoher Verdienst
Einzelzimmer im Hause.

Offerten mit Lohnsprüchen sind zu richten an die
Direktion.

3984

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

Zermatt
Hotel Biner

4140

Tel. (028) 7 76 67

Wir suchen für Sommer-
saison, auf Wunsch auch
Wintersaison

1 Serviertochter

(evtl. Keilner)
sprachkundig

1 Hilfsköchin

in Jahresstelle

Hilfe

für Haushalt, Küche und
Kinder.

Wir bieten: überdurch-
schnittlichen Lohn,
geregelt Freizeit,
fröhliche Atmosphäre.

On cherche pour la saison
d'été, début 10 juin,

1 cuisinière ou jeune cuisinier

1 garçon de cuisine

1 fille de salle

1 femme de chambre

1 garçon de maison/portier

Offres avec copies de
certificats et prétentions
de salaire à

l'Hôtel-pension

Sylvana,

1854 Leysin

tél. (028) 6 21 36.

4110

Gesucht tüchtiger,
selbständiger

**Küchen-
chef**

Gutes Arbeitsklima

Hotel Lindenhof
9320 Arbon
Tel. (071) 46 16 05

4292

Verbier

Wir suchen
für die Sommersaison

eine

Serviertochter

(auch Anfängerin)

Eintritt: 15. Juni oder
1. Juli.

Tel. (028) 7 21 53.

Wir suchen

Dolmetscherin

(Korrespondentin)

mit perfekten Sprach-
kenntnissen in Deutsch,
Französisch, Englisch und
Italienisch.
Sommersaison ab 10. bis
20. Juni bis anfangs Sep-
tember 1972.

Angebote sind zu richten
an:
HOTEL DIPLOMAT,
CATTOLICA (Adria, Italien),
Telefon 0541 / 6 22 00 oder
0541 / 56 22 00.

642

Restaurant «Tanegg»
Riniken bei Brugg

(5 Autominuten von Brugg)

sucht infolge Krankheit des jetzigen Pächters

Wirte-Ehepaar

Neuerbautes Objekt mit Restaurant und Speisesaal. Neu-
zeitlich gestalteter Betrieb. Grosser Parkplatz.

4-Zimmer-Wohnung steht im Hause zur Verfügung. Per-
sonalunterkünfte vorhanden. Eintritt nach Uebereinkunft.

Nähere Details erfahren Sie bei
F. Früh, Brugg, Tel. (056) 41 19 71.

OFA 51369822

Hôtel-Restaurant Montillier, 1000 Pully-Lausanne

Nous cherchons

commis de cuisine ou cuisinière

désirant se perfectionner dans restaurant soigné à côté d'un chef de
cuisine diplômé.

Faire offre à Monsieur Grandjean, téléphone (021) 28 80 66.

4184

Verenahof Hotels, 5401 Baden

sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft

Telefonist(in)

Sekretär(in)

für Réception

Sekretär/Concierge

Conducteur

Offerten sind erbeten an die Direktion.

4132

Hotel Jungtraublick
3823 Wengen
(Berner Oberland)

Wir suchen für Sommer-
saison 1972, evtl. Jahres-
stelle:

1 Koch eventuell Köchin

1 Hilfskoch oder Köchin

1 Officebursche

1 Küchenbursche

2 Töchter für Zimmerdienst

Wir danken Ihnen für Ihre
Offerte mit Lohnangabe,
oder für Ihren Telefon-
anruf auf Nr. (028) 55 27 55,
Th. Huber, Verwalter.

4109

Gesucht wird für die
Sommersaison in kleines
Hotel

Köchin

oder

Tochter mit Koch-

kenntnissen

evtl. Jungkoch

Zimmermädchen

Hotel Breithorn,

3920 Zermatt,

Tel. (028) 7 87 83

Hotelsekretärin

Korrespondenz in Fran-
zösisch, Englisch und
Deutsch, Italienische
Sprachkenntnisse erfor-
derlich.

Bewerbungen mit Angabe
der Referenzen sind zu
richten an:

Hotel Astoria,
Viale Carducci, 22,
4703 - Cattolica.

637



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

18, rue de la Gare
1820 Montreux
Téléphone 021 614922

Gesucht tüchtiger

Anfangs-Chef de service
gewandte Barmaid
Serviertöchter
Kellner
Buffetochter oder -bursche

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Rest. Caravelle, Bubenbergplatz 12
 3000 Bern, Tel. 22 45 00

4248

Hotel Elite, 2500 Bienne Y

sucht mit Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft

1 commis de cuisine
 (bestqualifiziert)

Jahresstelle. Sehr gute Entlohnung und Arbeitsbedingungen.

Offerten sind erbeten an die Direktion des Hotels Elite, 2501 Biel. Tel. (032) 2 54 41.

4257

Hotel Sternen, 3123 Belp

sucht

2 tüchtige Serviertöchter

für Restauration und Speiservice, geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst.

Fam. H. Jordi-Ruchti, Tel. (031) 81 00 11.

4247



Posthotel Rössli, Gstaad

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de partie
Commis de cuisine
Restaurations-Serviertochter
Buffetochter oder -bursche

Sehr guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Hause.

Offerten sind zu richten an:
 Familie M. Widmer-Ammon, Posthotel Rössli,
 3780 Gstaad, Tel. (030) 4 34 12.

4244

HOSTELLERIE
AL PORTO

Lachen SZ, Tel. (055) 7 23 51

Wir suchen nach Uebereinkunft für neues Hotel am oberen Zürichsee

Serviertochter
 für Speiservice

Barmaid
Nachtportier

Näheres erfahren Sie durch Herrn W. Rudin.

P 19-712

Tessin
 Albergo Losone
 und Dancing
 Casa Rustica

(bei Ascona)
 Hotel erster Klasse
 100 Betten
 Spezialitätenrestaurant

sucht in Saison- oder Jahresstelle

Koch
 in grössere Brigade.

Restaurationskellner

Offerten an Familie Glaus-Somaini, 6616 Losone,
 Telefon (093) 2 15 01.

3694

Oasis

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft für unser erstklassig geführtes Nachtlokal

Kellner
 mit guter, fachlicher Ausbildung und guten Umgangformen.

Wir bieten gute Entlohnung und geregelte Freizeit.

Anmeldungen sind zu richten an:
 J. Recarans, Dancing Oasis, Ob. Hauptgasse 29,
 3600 Thun, Tel. (033) 3 47 33.

ASSA 79-9012

Spezialitätenrestaurant Allod
Lenzerheide

sucht für die Wintersaison 1972

Kochlehrling

in Saisonlehre (Sommer und Winter). Könnte Mitte Oktober den Fachkurs besuchen.

Sich melden bei
 Franz Erni, eidg. dipl. Küchenchef
Rest. Allod, 7078 Lenzerheide
 Telefon (081) 34 22 20.
 Bis 28. Mai zu erreichen unter Tel. (041) 93 16 50.
 P 13-24695

Gastrag Basel – Pickwick Pubs SA

Für unsere weitere Entwicklung suchen wir

Geschäftsführer

(u. a. kommt auch ein Einsatz im benachbarten Ausland in Frage)

Wir legen mehr Wert auf eine zupackende, muntere, kontaktfreudige Persönlichkeit (business is all about people) als auf Fachkenntnisse. Diese bringen wir Ihnen notfalls mit Leichtigkeit – und auf Grund sorgfältiger Unterlagen – selber bei. Erwünscht sind jedoch gute Sprachkenntnisse, vor allem neben Deutsch auch Englisch und Französisch.

Eintritt nach Vereinbarung.

Wir erwarten gerne Ihre Unterlagen:
 Firma GASTRAG, vorm. Nelson Pub AG, Herrn A. Weber, Elisabethenstrasse 7, 4051 Basel.

4295

Gesucht per sofort nach

Celerina bei St. Moritz

in neues Tea-room, junge, freundliche

Allein-Serviertochter
 auch Anfängerin.

Anfragen an:
 J. Barmettler
Café Arturo
 7505 Celerina, Tel. (082) 3 66 85

4144

Hotel
Limmathaus
Zürich

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Hotelsekretärin oder Hotelsekretär

mit NCR-42-Kenntnissen, sprachenkundig.

Wir offerieren geregelte Freizeit, guten Lohn, wenn nötig Zimmer.

Offerten erbeten an Herrn Hausamann-Voney oder
 Tel. (01) 42 52 40.

3823

Taverne du Château de Chillon
 1843 Veytaux/Montreux

cherche

commis de cuisine

Place à l'année ou saison. Nourri logé.

Faire offre à J. F. Savary, tél. (021) 61 26 41.
 Entrée immédiate ou à convenir.

4175

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Chef de partie
Commis de cuisine

Guter Verdienst, geregelte Freizeit zugesichert.

Hotel-Restaurant Kolping,
 beim Löwendenkmal, 6000 Luzern,
 Tel. (041) 22 29 01

4168

Gesucht für sofort in Jahresstelle

Chef de partie

Hotel-Restaurant Oberland
 3803 Beatenberg, Tel. (036) 41 12 31

4074

Bade-Hotel Bären, 5400 Baden

sucht in lange Saison- oder Jahresstelle

Saalserviertochter oder Kellner
 evtl. Praktikanten

Gute Entlohnung bei fortschrittlichen Arbeitsbedingungen.

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

4189

Grand Hôtel Victoria Montana

cherche de mi-juin à mi-septembre

2 commis de rang
1 femme de chambre
1 lingère
1 garçon de maison

Faire offre à la direction, Grand Hôtel Victoria, 3962 Montana, tél. (027) 7 26 12.

4187

HOTEL
Beau Rivage
 1200 GENÈVE

cherche:

serveuses

pour le service de notre terrasse. Rôtisserie Chat Botté. Entrée de suite ou à convenir.

Faire offre avec copies de certificats et photo à la direction de l'Hôtel Beau-Rivage, 1201 Genève.

4057

Wir suchen jüngere, aufgeschlossene und sprachgewandte

Tochter für Réception

und leichtere Büroarbeit. Sprechen Sie französisch, italienisch und englisch?
 Wir offerieren Ihnen eine gutbezahlte Jahresstelle.

Offerten an

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

05-9081

Wir suchen für das alkoholfreie Restaurant und den Beherbergungsbetrieb unseres Vereinshauses eine

Leiterin

Ihre Aufgabe ist das alkoholfreie Etagenrestaurant (jedoch ohne die Küche) und den Beherbergungssektor mit 20 Gästebetten zu führen. Wir legen Wert auf Zuverlässigkeit, freundliches Wesen und gute Personalführung.

Wir bieten angenehme Arbeitsbedingungen und nebst freier Station gute Entlohnung. Gerne erteilen wir nähere Auskünfte über diese Stelle, Telefon 01 / 25 86 73).

Bewerbungen sind zu richten an:

Vereinshaus Glockenhof des Christl. Christlichen Vereins Junger Männer
 Sihlstrasse 33, 8021 Zürich

4223

DANCE & SHOW SHOP

Wir suchen per sofort nach St. Gallen tüchtige

Barmaid

in Jahresstelle. Sehr guter Verdienst.

Wir bitten um schriftliche Offerte mit Bild und Referenzen.

P 33-3927

Trischli
 Brühlgasse 15,
 9000 St. Gallen

In unseren Restaurants in Basel sind folgende Posten neu zu besetzen:

Paprika
 Blumenrain 12, 4000 Basel
 Telefon 061 / 25 30 44

Tournant
Commis de cuisine
Serviertochter
Kellner

Le Cochon d'Or
 Blumenrain 12, 4000 Basel
 Telefon 061 / 25 30 44

Demi-chef de rang
Commis de rang

Le Bistrot
 Aeschenvorstadt 48, 4000 Basel
 Telefon 061 / 23 00 75

Serviertochter
Kellner
Barcommis

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

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

3970

DERBY WIL

Wir suchen in Saison- oder Jahresstellen

Restaurationskellner
Restaurationstochter
 für gepflegten A-la-carte-Service in unserem Pankraz-Restaurant

Snackbar-Kellner
oder Serviertochter
 in sehr gutgehende Snackbar mit Boulevard-Café.

Wussten Sie, dass Wil eine attraktive kleine Stadt ist mit Schwimmbädern, Tennisplätzen, Golf, Mini-golf, Reithalle, 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 wollen, dann rufen Sie uns an.
 Telefon (073) 22 28 26 und verlangen Sie Herrn Schmid.

4226

Trattoria Toscana
 8001 Zürich

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Saucier
 für italienische Spezialitäten

Koch
 für Holzkohlengrill.

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

3312

In Flims-Waldhaus

sucht neueres Garni-Hotel in Saison- oder Jahresstelle

Büropraktikantin
Serviertochter
 (lebhaftes Café-Restaurant)

Buffetochter

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung, 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

Hotel-Gasthof Metzger Stäfa am Zürichsee

sucht
2 Köche
für Interessanten A-la-carte-Service

Leistungsgerechte Entlohnung, moderne Sozialleistungen mit eigener Personalfürsorgestelle, Kost und Logis auf Wunsch im Hause.

Anfragen an:
Bachmann «zur Metzger» AG, Tel. (01) 74 83 19.

2659

Hotel Bellevue

sucht für die kommende Sommersaison sprachkundige

Hotelsekretärin

Eintritt 1. Juni 1972.

Anfragen mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an: Ernst Lauber

Hotel Bellevue, Täsch bei Zermatt

3436

Hotel Brienz-Rothorn-Kulm 3853 Brienz

sucht für Sommersaison, 16. Mai bis zirka 25. Oktober 1972

Koch

Commis de cuisine

Kellner

Serviertochter

Buffetochter

Anfragen mit den üblichen Unterlagen an:
Direktion Brienz-Rothorn-Unternehmung AG, 3855 Brienz (BE), Tel. (036) 51 12 21

4116

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Koch-Pâtissier

Zu kleiner Brigade in modernst eingereichtete Küche. Kost und Logis im Hause. Jahresstelle.

Anfragen sind zu richten an

Familie H. Gasser
Hotel-Restaurant Landhus
8052 Zürich-Seebach
Telefon (01) 48 10 01

4115

Ihre Stelle beim



Eine vielseitige und lebhaft Aufgabe in einem der modernsten Personalrestaurants der Schweiz erwartet die

Assistentin der Betriebsleitung

für die Administration. Neben einer guten Ausbildung als Hausbeamtin oder im Gastgewerbe sind kaufmännische Kenntnisse unbedingt erforderlich.

Wir bieten Ihnen ein gutes Salär, fortschrittliche Sozialleistungen und geregelte Arbeitszeit.

Wir freuen uns auf Ihren telefonischen Anruf bei Fräulein V. Messmer, «Binzmühle», Personalrestaurant der BBC, Werk Oerlikon, Tel. (01) 46 91 70, oder

SCHWEIZER VERBAND VOLKSDIENST
8032 Zürich, Neumünsterallee 1
Tel. (01) 32 84 24

44-855

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef Saucier

Chef de rang

Serviertochter

Sekretärin

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit, zeitgemässe Entlohnung.

Anfragen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die

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

3976

Hotel Rütli Spezialitätenrestaurant Au Gourmet 6440 Brunnen

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft für lange Sommersaison oder in Jahresstelle

Chef de partie

Commis de cuisine

Restaurationstochter

Guter Verdienst. Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Anfragen mit den üblichen Unterlagen an
A. Lang-Adler, Bahnhofstr. 10, 6440 Brunnen, Tel. (043) 31 12 44.

3555

Restaurant-Motel Mon Abri, Merligen am Thunersee

sucht für lange Sommersaison noch

1 Zimmermädchen

Hoher Lohn. Geregelte Freizeit.
Anfragen an
Fam. Fritz Wyler, Restaurant-Motel Mon Abri 3858 Merligen, Tel. (033) 51 13 99

05-2227

Erstklasshotel sucht für die Sommersaison von zirka Mitte Juni bis zirka Mitte September:

Büro:

Sekretärin

Loge:

Telefonist(in)

Küche:

Küchenschef-Mitarbeiter
Commis de cuisine
Küchenbursche

Saal und Restaurant:

Chef de rang
Commis de rang

Etage:

Zimmermädchen

Office:

Officebursche/-mädchen

Anfragen sind zu richten an: Direktion
Hotel Calonder AG, 7500 St. Moritz
Tel. (082) 3 36 51

4094

Gesucht nette, flinke

Serviertochter

Hotel Bären, 3507 Bülgen

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

3387

Cherche, entrée de suite ou à convenir,

sommelières restaurant

Commis de cuisine

femme de chambre

Hotel Les Lilas
Restaurant A la Chotte
1865 Les Diablerets

Alpes Valdoises, Tél. (025) 6 41 34, Roger Schaller

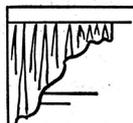
4105

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

Vorhänge

zu Grossistenpreisen!
Nachtvorhänge
gewoben oder bedruckt
Glasfaser, Velours
Stilstoffe

Tagvorhänge
Hochhausgardinen
Wolkenstoren, Voile
Verlangen Sie Muster



Vorhang-Atelier
H. Schwager
9621 Krinau
Tel. (074) 7 39 05

P 33-3297

CONVOCATION

Nous informons les Membres de
L'ASSOCIATION CANTONALE VAUDOISE DES HOTELIERS

que l'assemblée générale ordinaire annuelle aura lieu

vendredi 2 juin 1972, à 10 heures, Grand salle, Chexbres.

Ordre du jour statutaire.

A. C. V. H.
H.-F. Müller
Président

4294

A vendre d'occasion

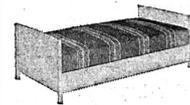
- 1 four inox Therna 4 plaques + bain-marie. Etat neuf. Mod. No.
- 1 machine à café élect. EGRO pour petits déjeuners.
- 1 machine à café express EGRO, 2 tasses.
- 1 machine à couper la viande élect. inox Ditting.
- 1 comptoir inox chauffe-assiettes THERMA.
- 1 machine à laver la vaisselle inox avec deux bacs GHERING.
- 1 friteuse émaillée élect. à 2 compartiments FRI-FRI.
- 1 batterie 10 réchauds élect. LUKON.
- 1 installation SCHULTHESS buanderie/lessiverie à gaz. Laveuse, essoreuse, calandre, etc.
- 1 caisse enregistreuse/main-courante NCR 42.
- 1 caisse enregistreuse pour bar élect. RIV.
- 1 glacière verticale pour bouteilles THERMA.
- 1 congélateur horizontal THERMA Novofrost.
- 1 lot de linge de table et de chambre. Mobilier divers.
- 1 lot de chaises et de table pour restaurant.
- Batterie de cuisine, argenterie, vaisselle, etc.

Téléphone (022) 31 66 05. Heures de bureau.

4147



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

Zu verkaufen

Therna Kühlkorpus, 950 l, für 180 Bleche 50 x 70 cm, mit Marmorplatte 100 x 235 cm. Elektrischer Therna-Pat.-Ofen, 2 Backräume 50 x 70 cm, mit Gärraum. Rondo Ausrollmaschine, Handbetrieb. Bei sofortiger Wegnahme günstig.

Anfragen sind zu richten an:
Karl Bartosch,
Wohlhausenweg 1, 3645 Gwatt/Thun,
Telefon (033) 36 36 76 über Mittag und abends.

Assa 79-50869

MÖBEL WEBER WOHLER AG



ab Fr. 145.-

ab Fr. 22.-

Tische und Stühle

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

MÖBEL WEBER WOHLER AG

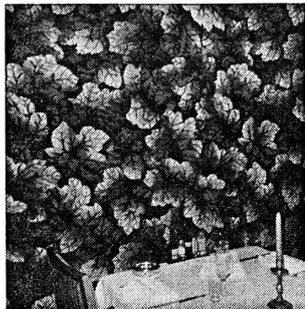
Abt. Stuhl- und Tischfabrik, Tel. (057) 6 41 25

183



Krankheit und Unfall bereiten Sorgen; sieh dich heute vor und nicht erst morgen!

Die Kranken- und Unfallkasse des SHV in Montreux wird Sie gerne beraten. Sehr günstige Kassenbedingungen
Krankenkasse SHV, 18, rue de la Gare, 1820 Montreux,
Tel. 021 61 49 22



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 Tiefpreisen.

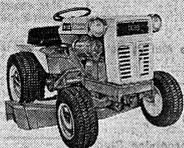
Verlangen Sie unverbindliche Offerte. Barzahlung innert 90 Tagen oder bequeme Teilzahlung in Raten bis zu 30 Monaten. Direktfinanzierung.

Möbel Ferrari
Teppich-Super-Discount
8640 Rapperswil am Zürichsee
Zürcher Strasse, Tel. (055) 2 60 50

P 19-23

GILSON Mehrzwecktraktoren

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



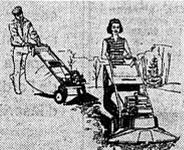
GILSON Aufsitzmäher

4-, 5-, 6-, 7- und 8-PS-Front- oder Heckmotor. Zubehöre: Rasenwischer, Fangsack, Schneepflug, (auch Rasenmäher zum Stossen.)



GILSON Vacuumsauger

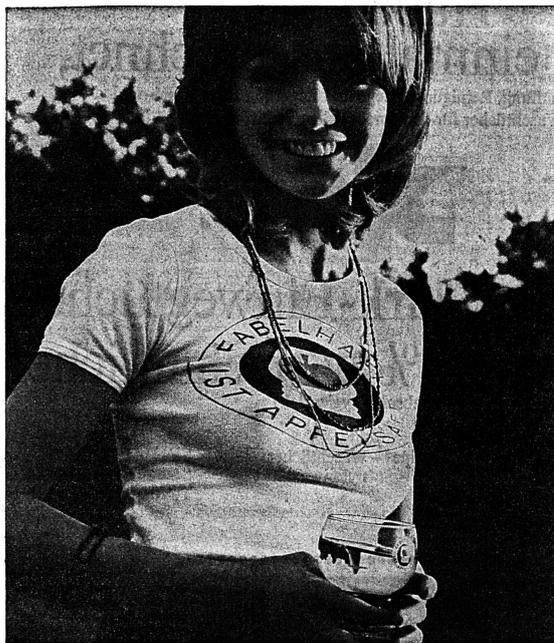
77 cm Arbeitsbreite, 3,5- oder 5-PS-Basco-Motor, zum Reinigen von Rasen, Parks, Wegen und Plätzen



INTRAVEND AG

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

Wir suchen noch einige Gebietsvertreter



Apfelsaft ist ein fabelhafter Durstlöcher. Und für Sie ein fabelhaftes Geschäft.

Es hat sich herumgesprochen. Auch bei Ihren Gästen. Apfelsaft ist 100% reiner Fruchtsaft. Apfelsaft ist gut und gesund. Haben Sie ein Auge auf Ihren Apfelsaft-Vorrat. Denn jede Flasche ist ein sicheres Geschäft!

Ihre Bemühungen werden unterstützt. Mit vielen Inseraten und TV-Spots!

Apfelsaft, denn das ist 100% reiner Fruchtsaft.



Max Sandherr AG 9444 Diepoldsau
Dosen- und Becherfabrik
Telefon 071-731515

Bar

der

Internationalen Barfachschule KALTENBACH

Kursbeginn 5. Juni

Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch, Tag- und Abendkurse, auch für Ausländer. Neuzeitliche, fachmännische Ausbildung, Auskunft und Anmeldung:

Büro Kaltenbach, Weibergstrasse 37, 8000 Zürich, Tel. (051) 47 47 91.

Älteste Fachschule der Schweiz.

102

Inseratenschluss:

Jeden Freitag
morgen 11.00 Uhr!

Zu kaufen gesucht gut erhaltener

Tellerwärmeschrank

mit Temperatur-Steuerung durch Thermostat, Grösse zirka 90 x 90 x 40 cm.

Angebote unter Chiffre 4345 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

VORSCHRIFTEN

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



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 an der Rigi.

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

118

Neu

In jedes Hotelzimmer:

Quick-Polish

Schuhputz-Wegwörtchen. Ein echter Dienst (für den Gast und den Hotelier). Praktisch - gut - billig!

Gratismuster durch Lehner AG, 4132 Muttenz/Schweiz (Wir bieten Vertretung)

53.588.004



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: 29. Mai und 26. Juni 1972 NEUE BAR-FACHSCHULE

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

Flambier- UND TRANCHIER-SPEZIALKURS

mit neuen Akzenten. Prominente Fachleute demonstrieren ihr ausgefeiltes Können. Die Kursteilnehmer tranchieren, flambieren und servieren die bekanntesten Spezialitäten am Tisch der Gäste (Kurstellnehmer) wie im Restaurant. Dauer 1 Woche, 10 exquisite Mahlzeiten. Maximal 15 Teilnehmer. Spezialkurs-Ausweis.

Nächste Kurse: Beginn am 12. Juni, 4. September, 2. Oktober und 27. November 1972



Blättlers Spezialfachschule f. d. Hotel- u. Gastgewerbe
6003 Luzern, Murbacherstrasse 16, Telefon (041) 44 69 55

Haben Sie schon einmal ausgerechnet, was Anschaffung, Reinigung, Pflege und Lagerung Ihrer Hand- und Waschtücher für den persönlichen Bedarf kosten?



Kimberly-Clark-Einwegtücher sind bis zu 60% wirtschaftlicher (und absolut hygienisch)

Kleenex* - Handtücher in Dispenserboxen, gebündelt, auf Rollen

Kimwipe* - Waschtücher nylonverstärkt

SYNMEDIC AG Seebahnstr. 85, 8036 Zürich Tel. 01/35 69 90

Coupon: Senden Sie uns die Dokumentation «Kimberly-Clark-Einwegtücher». Uns interessieren (bitte Zutreffendes ankreuzen):

Reinigungs- und Putztücher
 Nylonverstärkte Allzwecktücher
 Hand- und Waschtücher

Zustellung erwünscht an (Sachbearbeiter):

Firma: _____

Adresse: _____

Plz: _____ Ort: _____

SYNMEDIC AG, Seebahnstr. 85, 8036 Zürich
 Tel. 01/35 69 90

* = Reg. Trademark Kimberly-Clark Corp.

Stellengesuche Demandes d'emploi



40jähriger

Hotelfachmann

sucht vielseitigen, verantwortungsvollen Wirkungskreis in Gruppe von Internationalem Gepräge. Frei ab Herbst 1972.

Geboten wird: aussergewöhnliches Verkaufs- und Organisationstalent, Auslandsaufenthalt, sehr reisefreudig. Sprachen perfekt: Deutsch, Spanisch, Englisch, Französisch und Italienisch. Versiert in allen Sparten des Gastgewerbes. Hotelfachschule mit Diplom.

Offerten unter Chiffre 4239 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junges Schweizer Couple (beide 1949) mit guten Sprachkenntnissen sucht Stelle als

Chef de service oder **Chef de rang**

und **Gouvernante d'étage**

ab 1. Juni 1972 in erstklassigem Hotel im Tessin.

Offerten sind zu richten an

Daniel Baumann, presso Villino Bianca Neve, Via Monte Ortone, **BRESSEO** (Prov. Padova), Italia.

Junge Büropraktikantin

sucht Stelle in Hotelbranche. Genf und Umgebung, zwecks Weiterbildung in französischer Sprache.

Offerten unter Chiffre Z 03-352431 an Publicitas, 4001 Basel.

Französisches Ehepaar, 35 Jahre im Besitz der Aufenthaltsbewilligung und des Walliser Hotelierpatentes. Mann ehemaliger Küchenchef, Frau Service und Kasse seit fünf Jahren, sucht

Geschäftsleitung

zu übernehmen. Frei Oktober bis Nov.

Offerten sind erbeten an: Arnaud Alimé, 3951 Zinal, Tel. (027) 6 84 64.

P 35-25705

Junge Schweizerin mit Handelsdiplom sucht Stelle auf 1. September als

Hotel-Sekretärin (Réception)

im französischen Sprachgebiet, zur Vervollständigung der Französischkennntnisse.

Offerten unter Chiffre OFA 5091 R an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 5001 Aarau.

4259

Zwei amerikanische Studentinnen

mit Französischkennntnissen suchen während der Sommermonate Anstellung in einem Hotel oder Restaurant (Aushilfe im Service, in der Küche, als Zimmermädchen oder ähnliches).

Offerten an: Dr. Peter Mani, Riedhofweg 5, 3625 Hünibach, Tel. (033) 2 51 64.

P 05-301819

Etudiante

de langue française, cherche travail pour l'été s'exprime en anglais, allemand et italien.

S'adresser à **Marianne Gallie, Av. Rond Point 1, 1006 Lausanne, Tel. (021) 25 92 66.**

P 22-306773

Schweizerin, Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch sprechend, mit Erfahrung in allen Sparten des Hotelfachs, sucht Stelle für

Réception

Telefon und leichtere Büroarbeiten.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 4280 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Tüchtige

Restaurations-Saaltochter

20 Jahre alt, Zürcherin, gut präsentierend, mit eidg. Fähigkeitszeugnis, sucht Stelle als

Gouvernante

Offerten mit Gehaltsangaben sind erbeten unter Chiffre 4342 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Kellner

sucht Stelle auf 1. Juni in Speiseservice. Stadt Bern Biel und Umgebung bevorzugt.

Offerten bitte unter Chiffre 4331 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Prescriptions de place

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

Schweizerin, soeben aus Amerika zurück, mit Erfahrung in allen Sparten des Gastgewerbes, sucht interessante Stelle als

Aide du patron, Réception

im In- oder Ausland. Handelsschule, Hotelfachschule, Fähigkeitsausweis A. Auslandsaufenthalte. Deutsch, Französisch, Englisch, Spanisch, etwas Italienisch und Portugiesisch.

Offerten bitte unter Chiffre 4196 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Kofferböcke
 Metall, aus Stahlrohr, glanzverzinkt, mit Wand- und Bodenscheiter, Tragkraft 150 kg, stapelbar. Höhe total 58 cm, Breite 39 cm, Länge 69 cm, Höhe bis Tragfläche 43 cm.
 Preis per Stück ab 10 Stück, per Stück **Fr. 33.50**
 Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



SAN REMO

Riviera, Italien

Zu verkaufen

aus Schweizer Besitz neues, modernes

Kleinhotel

20 Zimmer, alle mit Bad, Telefon, Balkon, 2 Attikawohnungen mit je 2 Zimmern, schöner Park, geheiztes Schwimmbaden, auch für Badebetrieb im Winter. Ruhige, unverbaubare Lage mit freier Sicht auf das Meer, dazu zirka 6000 m² Umschwung für Zusatzüberbauung.

Kaufpreis: Fr. 1 450 000.-

Hotel kann auf Wunsch besichtigt werden. Interessenten wollen sich bitte an die

INAVANT SA, Immobilien, 7550 Scuol, Telefon (084) 9 18 66. wenden.

4323

Zu pachten, evtl. zu kaufen gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Hotel garni, Motel oder Pension

Kanton Bern oder Graubünden bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 4347 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

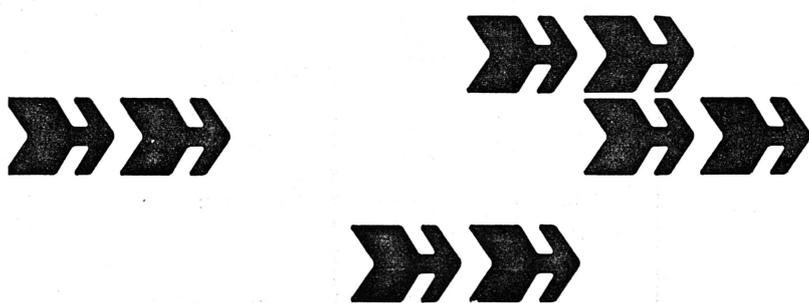
A LOUER DE SUITE

Restaurant au bord du Doubs (Suisse)

ouvert toute l'année, récemment rénové.

Etablissement bien fréquenté, situé à la frontière franco-suisse, accessible par la route de part et d'autre.

Ecrire sous chiffre 940046-14 à Publicitas, case postale, 2301 La Chaux-de-Fonds.



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

18, rue de la Gare
 1820 Montreux
 Téléphone 021 614922

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Zu verkaufen in der Nähe von Biel

Hotel-Restaurant-Rôtisserie

Sehr geschmackvoll eingerichtet.
 Restaurant, kleiner Saal und Esssaal: total 195 Plätze (Maximalbestuhlung). Grosse Gartenterrasse.
 12 Hotelzimmer (21 Betten), 5 Angestelltenzimmer. Gut eingerichtete Küche.
 Wirtwohnung mit Kochnische, Badezimmer und WC.
 Grosser Parkplatz mit Gartenanlage, Rasenplatz mit Bassin.
 Dieses Spezialitätenrestaurant ist wegen seiner guten Küche, seiner vorzüglichen Weine und seines gepflegten Services bei allen Feinschmeckern bekannt.
 Nötiges Eigenkapital: mindestens Fr. 300 000.-.
 Auskünfte unter Chiffre AS 55183 J an Schweizer Annoncen, 2501 Biel.

Wir verkaufen diverse

Hotels und Restaurants

Bitte verlangen Sie unsere Liste!

Treuhandbüro Rudolf Studer
 Cäcilienstr. 28, 3001 Bern, Tel. 031 46 13 77

P 05-11050

Zu verpachten oder zu verkaufen gutgehendes

Passantenhotel

an bevorzugter Lage des Kantons Solothurn, modern eingerichtet, teilweise neu renoviert, mit grösseren und kleineren Sälen sowie 50 Hotelbetten. Schöne Wohnung steht zur Verfügung. Eigenkapital erwünscht.

Interessenten wollen sich melden unter Chiffre 4241 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Bauland

für Hotelbauten, an schönster Lage, in den

Flumserbergen/SG

zu verkaufen.

Offerten sind erbeten an:

Alpverwaltungsrat Mols/Herrn A. Stoffel-Zoller
 Präsident, Rütli
 8882 UNTERTERZEN

4346

Schulden

regulieren wir rasch, diskret und jetzt zu noch günstigeren Bedingungen. Gehen Sie auf Nummer Sicher; unsere langjährige Erfahrung kommt Ihnen zugute.

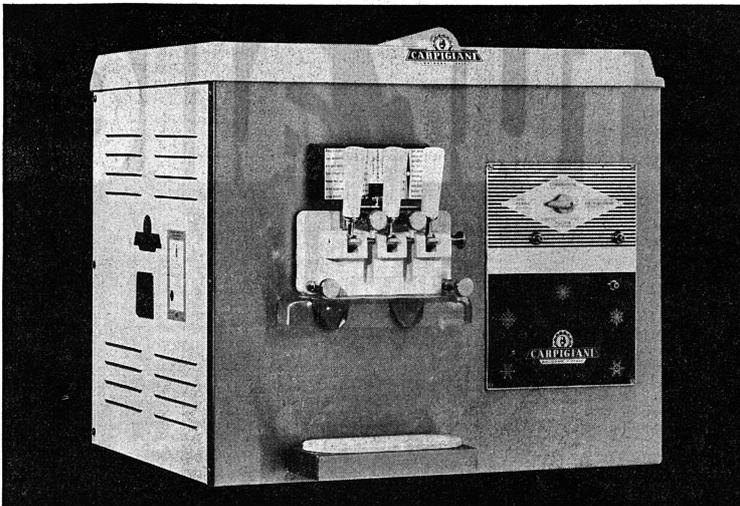
Bon für Schnell-Regulierung

Bolli-Treuhand AG

Technikumstrasse 92
 8405 Winterthur
 Telefon (052) 22 84 18
 Verbandsmitglied

Name: _____
 Strasse: _____
 PLZ/Ort: _____ HR

Andere sprechen von Soft-Ice— wir sprechen von Frisch-Eis (warum?)



- CARPIGIANI hat als weltgrösster Hersteller von Soft-Ice-Maschinen den «hygienischen Frisch-Eis-Automaten» entwickelt.
- Das Frisch-Eis aus der CARPIGIANI-Maschine ist luftig «frisch», dank dem einwandfreien Mischverhältnis, erzeugt durch die patentierte Pumpe, wobei der Mix im Endeffekt eine 100-prozentige Volumenzunahme ergibt.
- 10 kg Mix ergeben 20 lt. CARPIGIANI-Frischeis von erstklassiger Qualität. Sie servieren Ihrem Gast stets frisches Eis.
- CARPIGIANI - Frischeis - Maschinen sind sehr einfach in der Bedienung und vor allem problemlos in der hygienischen Wartung.
- Verlangen Sie unverbindlich den neuen CARPIGIANI-Prospekt. CARPIGIANI-Automaten gibt es in den verschiedensten Ausführungen: Barmodell mit 2 bis 4 Reservoirs, Standmodell mit 2-4 verschiedenen Aroma-Reservoirs.
- CARPIGIANI weiss, was Sie von einer erstklassigen Soft-Ice- (sprich Frisch-Ice-) Maschine erwarten!
- Die WALKO AG ZÜRICH bürgt für prompten Servicedienst und langjährigen, einwandfreien Betrieb.

Forchstrasse 59, 8032 Zürich
 Telefon Büro 01 / 47 82 63
 Service 01 / 47 30 60
 Telex 55 179 walko-ch

walko ag
 zürich

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Gasthof

Zu verkaufen per sofort oder nach Uebereinkunft gutgehender

mit Saalbetrieb, Gartenwirtschaft, grossem Umschwung und Parkmöglichkeiten. Geeignet als Familienbetrieb. Nur an finanzkräftige Interessenten.

Offerten an

Familie G. Lorenz
 Gasthof Landhaus
 3400 Burgdorf, Tel. 034/2 29 92

P 09-1020

Hoteller aus dem Gebiet von Lugano sucht

Direktion oder Gerance

eines mittelgrossen oder grossen

Hotels

in Lugano oder Umgebung.
 Garantien.
 Personal und Kundschaft zugesichert.

Offerten unter Chiffre M 21291 an Publicitas, 6901 Lugano.

Tüchtiger Hoteller sucht zu pachten, evtl. späterer Kauf,

Hotel
 (auch ältere Objekte).

Offerten unter Chiffre 4240 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Champfèr/St. Moritz

Hotel

mit zirka 55 Betten, 1392 m² Umschwung.

Treuhandbüro W. Mäder, Chesa Sulzer,
 7500 St. Moritz, Tel. (082) 3 65 89 / 3 62 77.

P 13-2400

Zu verkaufen in aufblühendem Sommer- und Winter-, Ferien- und Sportort des Piemonte, Italien, in 1509 m ü. M.

HOTEL-RESTAURANT mit Tea-room und Bar

bis 90 Betten, alle Zimmer mit Bad, Balkon; Lift. Heimelige Lokalitäten. Gute, treue, internationale Kundschaft.

Interessenten mit grösserem Eigenkapital evtl. auch Reiseesellschaften oder Industrieunternehmen erhalten weitere Angaben unter Nr. 2587 durch G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern.
 Für andere Objekte bitte SLGB-Verzeichnis verlangen. 101

Restaurant

A vendre ou à louer
 aisément transformable, + 4000 m² à bâtir, 40 places de parc. Vallon de Saint-Imier. Prix à convenir.

Offres sous chiffre V 352194 à Publicitas, 48, rue Neuve, 2501 Bienna.

Zu pachten gesucht

Hotel garni, Hotel, evtl. Pension

Im Kanton Bern oder Freiburg, von fachkundigen Direktions-Ehepaar.

Offerten unter Chiffre 4289 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

JUHUI wir sind jung und kräftig!!!!
 Wir wünschen mehr Arbeit, mehr Probleme, mehr Personal und natürlich mehr Verdienst.

Wir verfügen über zirka Fr. 500 000.- für den Kauf oder die Miete eines

Hotels

Erstklassige Ausbildung und Referenzen vorhanden.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 4299 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Couple

en possession grande patente, plusieurs années d'expérience hôtel et restaurant, passage, privés, groupes accepte d'examiner immédiatement toutes propositions pour exploitation en direction d'un établissement moyen ou important dès février 1973. Références à disposition. Pourrait également s'intéresser à l'achat d'un hôtel-restaurant ou motel ou restaurant seul, situé sur passage important ou site favorable.

Faire offres avec tous les renseignements utiles sous chiffre PC 901129 à Publicitas SA, 1002 Lausanne.

Hotel-Immobilien

G. Frutig, 3000 Bern

Amthausgasse 20, Telefon (031) 22 53 02
 Privat: (031) 58 01 99, Telegramme: Frutlibern
 Internationales Vermittlungsbüro für

Hotels, Restaurants, Tea-rooms, Pensionen, Motels

Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen.
 Bitte SLGB-Verzeichnis verlangen. 127

Hôtel-restaurant

50 lits, Riviera vaudoise,

à vendre.

Offres sous chiffre 4348 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht für bezugsbereites

Hotel

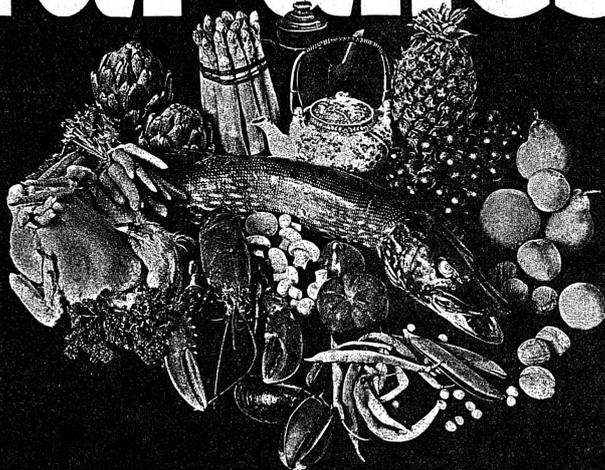
mit Restaurant, Gesellschaftssaal, Zimmer (20 Betten), fließendes Kalt- und Warmwasser, Zentralheizung

Pächter

Lage Engadin, Nähe Skilifts und Seilbahnen.

Interessenten wenden sich bitte sofort unter Chiffre 44-301403 an Publicitas, 8021 Zürich.

Einer für alles.



Kaffee
Tee
Tiefkühlprodukte
Geflügel
Fische
Kaninchen
Wild
Gemüse
Fruchtsäfte

Giger Konserven:
In- und ausländische
Gemüse und Früchte
Fisch- und
Fleischkonserven
Diverses:
Trockenfrüchte
Confiserieartikel
Öle, Fette

In Sachen Lebensmittel gibt es eigentlich fast nichts, das wir nicht haben.
Die Vorteile für Sie: Sie rationalisieren Ihren Einkauf durch konzentrierte Bestellungen bei einem Lieferanten, damit gewinnen Sie kostbare Arbeitszeit und ersparen sich hohe Telefonrechnungen und den Papierkrieg mit unzähligen Bestellformularen.
Sie profitieren von höheren Rabattstufen und günstigeren Preisen.
Sie verfügen jederzeit über den zuverlässigen Giger-Service. Weil wir an alles denken.
Der Einfachheit halber alles von Giger.
Hans Giger AG Lebensmittel-Import Engros, Gutenbergstrasse 3, 3001 Bern, Telefon 031 25 27 35 Telex 32 265



EPTINGER reguliert den Stoffwechsel, erleichtert die Verdauung, aktiviert die Tätigkeit der Nieren und wirkt entzündungshemmend im Magen-Darmbereich.
Das praktisch kochsalzfreie EPTINGER macht es Ihnen leichter, schlank und fit zu bleiben.

EPTINGER erhalten Sie mit wenig oder ganz ohne Kohlensäure.
Haushaltflaschen jetzt mit praktischem Schraubverschluss.

JUWU

TAITTINGER
BLANC DE BLANCS
COMTES DE CHAMPAGNE

Ne serait-ce qu'une fois dans votre vie...

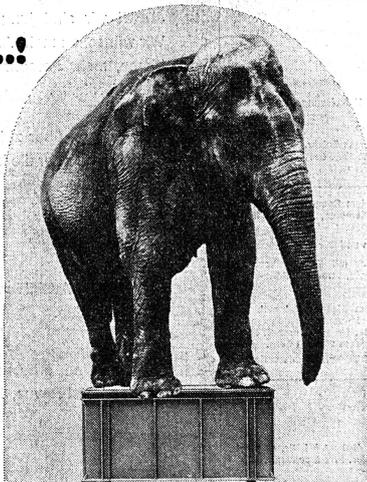
IMPORTATEUR EXCLUSIF POUR LA SUISSE
PLANTEURS RÉUNIS S.A.
1000 LAUSANNE TEL. (021) 20 69 34/31

Gewichtsrekordler..!

Wenn es ums Belasten geht, halten wir aller hand aus! Wir tragen alles, in uns und auf uns Wir, die WEZ-Palettenbehälter aus dem bestgeeigneten Kunststoff.

Wir lieben die Belastung, und wir halten. Wir fallen nicht um. Und wir passen exakt ineinander, ob wir nun neu oder sehr alt sind. Wir, die Bewährten, die Strapazierfähigen von WEZ. Uns kann man praktisch überall brauchen: zum Lagern, Transportieren, Verpacken. Wir sind europäisch genormt. In der Industrie, im Handel, bei der Fabrikation. Für Schuhe, Textil- und Glaswaren. Für Eisenteile, Süßes, Grosses und Kleines. Und das ist wichtig für Lebensmittel: wir haben die amtliche Bestätigung für direkten Kontakt.

Wir bewähren uns in Spitälern, Anstalten und Schulen. Wo wir auch eingesetzt werden, vereinfachen, rationalisieren und verbilligen wir den Arbeitsablauf. Unsere Hersteller haben für alles viele tolle Ideen und kostensenkende Vorschläge für Sie. Gratis! Telefon genügt.



Wasser? Dampf? Hitze? Kälte? Das macht uns gar nichts. Sogar Säuren laufen an uns ab. Und gegen Schläge und Puffe sind wir immun. Deshalb garantiert man für uns 5 Jahre lang!

Wenn Kunststoffbehälter, dann WEZ...
geprüft, bewährt, preiswert!

CE PB 1.2.72

WEZ Kunststoffwerk AG, 5036 Oberentfelden, 064 43 17 51

rolanafloor
der Steh-auf-Flor
Qualitätsespille von Wand zu Wand
Verkauf durch den Fachhandel
Hergestellt von E. Kistler-Zingg AG BERNHÖRN

**planen, beraten
herstellen
installieren
z. B. Grossküchen-
Einrichtungen**

Ein erfahrenes Team von Küchenplaner und Innenarchitekt steht Ihnen (dem Bauherr oder Architekten) während der Planungs- und Bauzeit zur Verfügung. Es lohnt sich, bei Grossküchen-Einrichtungen unseren Rat einzuholen. Unsere Erfahrung ist Ihr Vorteil.

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

schmid kühlmöbel ag
9320 Arbon 071 46 39 22