

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 81 (1972)
Heft: 25

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 18.08.2025

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



Nr. 25 Bern, 22. Juni 1972

hotel revue

Kulinarische Beilage

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

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

3001 Bern, Monbijoustrasse 31
Tel. 031/25 72 22
Einzelnummer 90 Cts. le numéro

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

Toute une ville en parle

L'avenir de toute une ville est lié au développement de son hotellerie: le fait qu'il soit en danger justifie qu'un organe spécialisé comme le nôtre prenne position et – disons-le d'emblée – contribue à convaincre, puis à éliminer les opposants qui crient au scandale, forts de leur «succès» lors de la récolte des signatures pour le référendum. A ce jeu d'enfant, vont succéder les choses sérieuses: le jugement du peuple dont on ose croire qu'il est adulte. Le crime de lèse-majesté? La construction d'un hôtel. Les lieux (prévus)? Ouchy. Les auteurs (futurs et fortement présumés)? La Municipalité de Lausanne. La date de jugement? En votation publique, les 24 et 25 juin. Aujourd'hui, ce fait qui n'est pas divers monopolise l'attention, alimente les journaux, atteint même la radio et la télévision: toute la ville en parle. Demain... demain, c'est une partie du nom du comité d'action lausannois qui soutient le projet et demande de dire oui à l'avenir.

«vendre» sa situation. La lui contester, dans un fatras d'arguments d'esthétique qui ne font pas le poids parce qu'ils procèdent d'un traumatisme systématique à l'égard des tours, fait montre d'un singulier manque de clairvoyance. Mais, finalement, nous avons peut-être tort de nous évertuer à cerner ce problème et à faire ressortir les avantages d'un tel hôtel en Pays vaudois tout en contrariant l'opposition? Car ce projet hôtelier n'est vraisemblablement que le bouc émissaire d'un certain nombre d'opposants de toutes tendances qui manifestent ainsi leur mauvaise humeur vis-à-vis des autorités. Dès le moment où l'on conteste pour contester, les problèmes, que l'on ne veut plus différencier, sont faussés. A Lausanne, la nécessité de construire les logements sociaux – qu'à priori personne ne conteste par contre,

si ce n'est pour souligner la difficulté réelle de les louer! – a servi de cheval de bataille aux opposants. «Au lieu d'entreprendre un hôtel, faisons des logements!» Mais l'un n'empêche pas l'autre, bien au contraire, tant il est vrai qu'en fortifiant économiquement une région dont l'une des ressources principales est le tourisme on favorise directement et surtout indirectement l'essor du progrès social. Or, l'hôtel d'Ouchy serait le nouvel apport de sang neuf que l'on cherche à insuffler dans ce corps affaibli. On n'ose guère songer aux répercussions d'un verdict populaire négatif. Un tel équipement touristique ne mérite pas un tel sort. Que se passera-t-il si les «non» l'emportent? Mais certainement pas grand chose. La vie hôtelière et touristique de Lausanne (et d'autres villes suisses qui ratent ce genre de tournant par excès de lenteur et perte de maîtrise) se poursuivra cahin-caha dans les années 80. Et un jour il ne se passera plus rien... ou si peu que toute la ville n'en parlera plus.

Die Themen ...

Im Vorkurs wird eine Einführung in die Konferenz- und Verhandlungstechnik gegeben. Dies dient einem doppelten Zweck: einmal sollen dadurch die Fähigkeiten der Kur- und Verkehrsdirektoren zur Zusammenarbeit mit den kurörtlichen Gremien gefördert werden und zum anderen die im unmittelbaren folgenden Hauptkurs verwendeten Methoden (Gruppenarbeit, Brain-storming und Panel-diskussion) erlernt werden. Der erste und mit 5 Arbeitstagen längste Hauptteil des Kurses ist der Planungsfunktion im Kur- und Verkehrsverein gewidmet. Dieser Themenkreis reicht von der Kurortspolitik bis zur Finanz- und Investitionsplanung. Den Schwerpunkt bildet das Marketing, dem allein drei Tage gewidmet werden.

Für den zweiten Hauptteil sind die Themen Organisation und Führung vorgesehen. Es soll beispielsweise gezeigt werden, wie durch Führung und Motivation der Mitarbeiter deren Arbeitsleistung erhöht werden kann und wie eine bestehende Organisation durch Analyse verbesserungsfähig wird.

Der dritte Kursteil ist den Möglichkeiten der Leistungskontrolle und einigen interessierenden Einzelfragen wie z. B. der Verbesserung der eigenen Leistungsfähigkeit und Fragen des Personalwesens vorbehalten. Im später folgenden Nachkurs soll Möglichkeit zur Repetition, Diskussion und Fragestellung gegeben werden.

Die Voraussetzungen für die erfolgreiche Durchführung des Managementkurses im Herbst 1972, der nur der erste in einer fortgesetzten Reihe sein soll, erscheinen nicht zuletzt dank dem einstimmigen Placet der Kur- und Verkehrsdirektoren sehr günstig. Es bleibt zu hoffen, dass dieser Pionierleistung der im Interesse aller erwünschte Erfolg beschieden sein wird.

W. Zellmer

Managementkurse für Kur- und Verkehrsdirektoren

Weiterbildung: aktive Selbsthilfe

Schon vor Jahren wurde vor einem Management-gap im schweizerischen Fremdenverkehr gewarnt. Diese Lücke wird nun – zumindest was die Aus- und Weiterbildung anbelangt – geschlossen. Ab Herbst 1972 wird es Managementkurse für Kur- und Verkehrsdirektoren geben. Die Initiative dazu ging vom Schweizer Fremdenverkehrsverband und dem Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren (VSKVD) aus. Als Veranstalter wird in Zukunft der VSKVD zeichnen. Ein entsprechendes, grundlegendes Ausbildungskonzept wurde am 8. Juni in Bern anlässlich der Generalversammlung des VSKVD einstimmig gutgeheissen und angenommen.

Warum ein solcher Managementkurs? Die Antwort darauf ist bei den sich immer schneller wandelnden Verhältnissen im Fremdenverkehr zu suchen. Ferner bewirkt die Konzentration aller am Fremdenverkehrsmarkt tätiger, irgendeiner Form beteiligten Unternehmen eine Verschiebung der «Machtverhältnisse» am Markt. Die möglicherweise schwerwiegendste Entwicklung ist das Anwachsen der internationalen Konkurrenz. Durch sie ist die quasi monopolartige Stellung des klassischen Reiselandes Schweiz verlorengegangen.

Industrielle Dimensionen erfordern neue Methoden

Will man die Bedeutung der Schweiz als Touristenland erhalten und wenn möglich vergrössern, so muss man sich der modernsten Techniken des Marketing bedienen – um nur einen Punkt zu erwähnen. Es wird sich in der Zukunft zeigen – und Zeichen dafür sind bereits heute vorhanden –, dass man in einem Wirtschaftszweig, der industrielle Ausmass angenommen hat, nicht länger mit Methoden arbeiten kann, die einer kleingewerblichen Struktur entsprechen.

Der Schweizer Hotelier-Verein hat seinerseits bereits vor Jahren die Zeichen der Zeit erkannt und eine Unternehmer-schulung ins Leben gerufen, deren Erfolg für sich selbst spricht.

Neuen Aufgaben gewachsen sein

Es erscheint nunmehr an der Zeit, dass auch die Kur- und Verkehrsdirektoren ihren Beitrag zu der zukünftigen Entwicklung leisten, indem sie auch in dieser Beziehung zu modernen Partnern aller am Fremdenverkehr interessierten Kreise werden. Ein erster Schritt dazu ist eine Aus- und Weiterbildung, die es ihnen gestattet, ihren «Betrieb» optimal zu führen und ihre Leistungsfähigkeit zu erhöhen, indem sie sie in die Lage versetzt, auch den neuen und zukünftigen, vom Markt diktierten Aufgaben gerecht zu werden.

Grössere Leistungsfähigkeit kurörtlicher Organisationen

Nicht nur im Marketing, das zweifellos eines der zentralen Probleme darstellt und dem auch das stärkste Interesse der Kur- und Verkehrsdirektoren gilt – wie eine entsprechende Umfrage bei den Mitgliedern des VSKVD ergeben hat –



Sommaire

Notre interview:

Aujourd'hui: M. Albert Molik, directeur de l'Office du tourisme de Sion 3

«Service inbegreifen» und Personalmangel

Erste Presse-Echos auf die Beschlüsse des Schweizer Hotelier-Vereins an der Delegiertenversammlung in Davos 3

Transports aériens et tourisme

L'industrie hôtelière et l'essor de l'aviation commerciale 4

Neu eröffnet: Hotel Zürich in Zürich

Das grösste der Bühler-Hotels empfangt die ersten Gäste 9

Valais: halte au boom!

L'assemblée de l'UVT axée sur le développement harmonieux et raisonnable du tourisme 11

Luftseilbahnen in Diskussion

Sind Luftseilbahnen defizitär? Wenn ja, warum? 13

Oesterreichische Fremdenverkehrs-Tagung 1972

Exklusivbericht unseres Wiener Korrespondenten 15

Jura: vacances à cheval

Prise de conscience des communes en faveur de la protection des sites et restructuration prochaine de l'Office jurassien du tourisme 16

Boite à idées

Un cocktail d'idées originales pour favoriser la présentation d'offres hôtelières attractives 17

Sommersaison 1972: Sprung ins Ungeheure, verregnete Kurorte, kein Personal, Preisdruck, Konkurrenz mediterraner Ziele? Im September weiss man mehr.

Curieux procédé de l'Union Helvetia

La direction de l'Union Helvetia a adressé à certaines sections et à certains établissements membres de la Société suisse des hôteliers «son projet de nouveau contrat collectif de travail national», en les priant de prendre position. La SSH constate à ce sujet ce qui suit:

- Il y a à peu près un an exactement, nous avons remis à l'Union Helvetia un projet de contrat collectif de travail national. Pour des raisons de politique syndicale, l'Union Helvetia n'est pas entrée en matière sur ce projet et a laissé entrevoir un contre-projet. Ce contre-projet nous est maintenant enfin parvenu.
- Une convention collective de travail nationale doit être discutée et conclue entre l'Union Helvetia et en tout cas un autre syndicat représentatif des employés, d'une part, et la Société suisse des hôteliers, la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers et la communauté de travail de la Fédération des établissements sans alcool du côté des employeurs, d'autre part.

D'autres organisations ne peuvent participer aux négociations et, par conséquent, conclure un contrat valide. C'est pourquoi il est incompréhensible et en tout cas incorrect, à l'égard des partenaires aux négociations proprement dits, de la part de l'Union Helvetia, de s'adresser à d'autres groupements d'employeurs, qu'il s'agisse de sections locales ou d'entreprises hôtelières individuelles, en les priant de prendre position au sujet de ce contre-projet.

- Si tôt que nous pourrions constater, s'il est possible de s'entendre avec l'Union Helvetia sur un contrat collectif de travail national acceptable également pour nos membres, nous renseignerons en détail ces derniers comme il convient, par l'intermédiaire de nos sections.
- Nous recommandons instamment à nos membres de ne pas se prononcer à l'heure actuelle sur ce contre-projet de l'Union Helvetia.

L'Union Helvetia n'aurait certainement pas apprécié - et elle aurait eu raison - si, il y a un an, nous avions adressé pour avis notre projet de contrat collectif de travail national à ses sections ou à certains de ses membres, avant même que des négociations sur un tel contrat aient été entamées.

Caisse d'allocation familiales et caisse d'assurances SSH

Les assemblées ordinaires des délégués de la caisse d'allocation familiales et de la caisse d'assurances SSH se sont tenues à Davos le mercredi 7 juin 1972, avant que ne se poursuive l'assemblée interne des délégués de la SSH.

M.A. Kienberger, président, exprima sa satisfaction des décisions prises la veille par les délégués de la SSH au sujet de l'assurance vieillesse complémentaire obligatoire et de l'indemnité journalière en cas de maladie.

Allocations familiales

Notre caisse a pu augmenter de fr. 30 à fr. 40 l'allocation par enfant et par mois, depuis le 1er janvier 1972, sans avoir besoin d'élever le taux des cotisations. L'adaptation des les cantons qui prescrivent des prestations plus fortes demeurent naturellement réservées. C'est avec plaisir que l'on a appris que la rénovation de l'immeuble a pu être achevée à de conditions financières inférieures à celles du devis.

Après rapport des vérificateurs des comptes et des conclusions de la fiduciaire Lemano, le rapport et les comptes de 1972 furent approuvés sans opposition. Les cotisations et le montant des allocations seront maintenus d'une façon générale pour l'année 1973 et les membres bénéficieront d'avantages particuliers.

Au chapitre élections, on notera la nomination de M. F. Balestra, Champéry, à la vice-présidence et celle de M. Gianni Biasca, Ascona, remplaçant M. W. Cereda qui se retire après avoir fait partie du comité depuis le début de nos institutions sociales. Le mandat de M. H. Bircher, Berne, a été renouvelé tandis que Mme M. Stähli, Mürren, M. Näpflin jun., Stansstad, étaient nommés réviseurs des comptes et suppléant.

Assurances

Pour la caisse d'assurances, le président rappela que les conditions d'assurance de la caisse allaient être modifiées par suite des changements intervenus au cours des deux dernières années. Les membres du comité de la caisse d'assurances sont en principe les mêmes que ceux de la caisse d'allocations, Madame Martha Hess-Bölli, Engelberg; remplaçant M. M. Budinger. En terminant, le président rendit hommage aux membres sortants et remercia les responsables de nos caisses sociales de leur dévouement et de tout le travail accompli.

Rationalisation et Verpflegungsbereich

Die Abteilung «Berufliche Ausbildung» des Schweizer Hotelier-Vereins hat seit Mitte 1971 bis heute insgesamt 16 Kurse mit 850 Teilnehmern zum Thema «Rationale Betriebsführung» veranstaltet. Nachstehend ein Einblick in die Kurse des Monats Mai und zugleich der Appell, von diesen Weiterbildungsmöglichkeiten vermehrt Gebrauch zu machen.

Tiefkühlung setzt sich durch

Das Carlton Hotel Tivoli in Luzern diente am 4. Mai 1972 für den Kurs «Die Tiefkühlung im Hotel- und Restaurationsbetrieb» als Kursort. Nach der Begrüssung der 36 Teilnehmerinnen und Teilnehmer durch P. Helfer, SHV, zeigte Toni Imbach, Schweizerisches Tiefkühl-Institut (STI), den Stand der Tiefkühlung in der Schweiz auf.

Die Anwesenden erfuhr mit Erstaunen, dass der Gesamtsumme von Tiefkühlprodukten in der Schweiz 1971 um 10 Prozent oder über 6000 Tonnen auf fast 69 000 t zugenommen hat. In diesen Zahlen sind jedoch die Produkte, die in den gastgewerblichen Betrieben selbst tiefgekühlt wurden, nicht enthalten.

Nebst den industriellen Fabrikationsmethoden wurde an diesem eintägigen Kurs das Schwerkrieg auf das richtige Zubereiten, Verpacken und Einfrieren frischer Lebensmittel und Menükomponenten im eigenen Betrieb gelegt. Das einwandfrei zubereitete und sehr schön präsentierte Menu, welches durch Otto Imbacher, Küchenchef Hotel Tivoli, und seine Brigade ausschliesslich aus selbst tiefgekühlten Produkten hergestellt wurde, zeigte die vermittelte Theorie in der Praxis. Am Nachmittag befas-

te sich Margrit Fausch (STI) in einem ersten Teil mit den Verpackungsmaterialien, den Tiefkühlgeräten und Einrichtungen sowie deren Pflege und Unterhalt. Im zweiten Teil behandelte T. Imbach (STI) die Planungs- und Organisations- und Schutzmassnahmen für fortschrittliche Ernährung der Schweiz fanden sich 28 Betriebsleiterinnen, Betriebsleiter, Köchinnen und Küchenchefs zu einem ausserst präzisierenden Kurs ein.

Neuzeitlich kochen und zubereiten

Mit dem Kurs «VITE ET BON», welcher am 17. Mai 1972 durchgeführt wurde, konnte der SHV die Teilnehmer zum ersten Mal im «forum culinaire» bei der Dioco in Gümliingen/Bern begrüssen. In diesem in seiner Art einzigen Informations- und Schulungszentrum für fortschrittliche Ernährung der Schweiz fanden sich 28 Betriebsleiterinnen, Betriebsleiter, Köchinnen und Küchenchefs zu einem ausserst präzisierenden Kurs ein. Hans Tschumper erläuterte den Aufbau und die Zusammensetzung einer neuzeitlichen Restaurationsplatte, wobei Aussehen, servietechnisch richtige Anrichtweise, geschmackliche Übereinstimmung, Verwendung neuzeitlicher Belegungen und Garnituren und Berücksichtigung neuer Erkenntnisse in der Ernährung zu regen Diskussionen Anlass gaben.

Die darauf folgende Gruppenarbeit verleiht den praktischen Einsatz jedes Teilnehmers. Die Damen und Herren mussten sich in eine «normierte Dreier- und Vierergruppen in - unterschieden in eine Schulküche umgewandelt in - Kurslokal im Mittagessen selbst zubereiten. Jede Gruppe bekam eine Mise en place aus Brot- und Fertigprodukten und hatte mit dieser eine «Plat du Colonel» herzustellen. Als dann die neun schön angerichteten Platten bereitstanden, wurden sie nach folgenden Punkten bewertet und besprochen:

- Anrichtweise
- Originalität
- Sauberkeit
- servietechnisch richtige Anrichtweise

Die Ergebnisse fielen äusserst positiv aus und die Köchkünstler konnten sich, nachdem die verschiedenen «Plats du

Colonel» im Regethermic-Apparat erhitzt waren, beruhigt an die kulinarische Beurteilung heranmachen.

Am Nachmittag wurde dann das Thema «Mise en place» eingehend behandelt, wobei den Teilnehmern die Slogans «Die konservierte Mise en place» und «Die durchdachte Mise en place oder 1 x 20»

heute bekannt und nützlich sein werden. Nach einer praktischen Demonstration über die Herstellung einer Restaurationsplatte «à la minute» mit «konservierter» Mise en place unter Berücksichtigung moderner Fertigungsmethoden schloss dieser Kurs mit einer Diskussion.

Neue Methoden der Produktion und Fertigung

Wiederum im «forum culinaire» gelangte am 25. Mai 1972 der Kurs «Produktion und Fertigung» zur Durchführung. Dieser eher theoretisch aufgebaute Kurs zeigte u. a., dass sich jeder Betriebsleiter und Küchenchef mit dem Problem der Ueberbelastung des Personals während den Hauptservicezeiten auseinandersetzen hat. Um die Ursachen dieser Arbeitsmengen zu finden, mussten zuerst die Lebensgewohnheiten und Bedürfnisse des Gastes analysiert werden!

Durch gleitende Arbeitszeit, berufliche Verpflichtungen, lange Wege zum Arbeitsplatz zum Wohnort oder das Fehlen eines Personalrestaurants etc. sind immer mehr Leute gezwungen, ausser Hause zu essen. Auch sind ihre Ansprüche an die Verpflegung in den letzten Jahren gestiegen. Sie sind kalorien- und preisbewusst, pressant, suchen Abwechslung, Atmosphäre und Entspannung.

Bei der Planung des Angebotes müssen einerseits diese Forderungen und andererseits die betrieblichen Möglichkeiten berücksichtigt werden. Dies war die Ausgangslage für eine Gruppenarbeit, die die Teilnehmer vor dem Mittagessen zu lösen hatten. Das anschließende Referat zeigte dann, dass die Rezipierung aller Gerichte für eine wirtschaftliche Produktion und eine gleichbleibende Qualität unerlässlich ist. Das schriftliche Vorgehen zur Einführung und Durchsetzung neuer Methoden im Produktionsbereich wurde in Gruppenarbeiten, Fallstudien, Kurzreferaten und anhand von Dias aus der Praxis erarbeitet und gezeigt.

P. Helfer

Für den Lehrmeister

● Die Ausfertigung des Lehrvertrages muss vor Beginn der Lehre erfolgen. Der Lehrvertrag ist spätestens 14 Tage nach Ablauf der Probezeit dem zuständigen kantonalen Amt für Berufsbildung zur Genehmigung einzureichen.

● Wesentliche Änderungen beim Lehrverhältnis oder die Auflösung des Lehrvertrages sind dem zuständigen kantonalen Amt für Berufsbildung schriftlich zu melden.

Für alle Auskünfte über die Lehrlingsausbildung steht Ihnen zur Verfügung: Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe Dreikönigstrasse 34, 8002 Zürich (Tel. 01 / 36 72 22)



Vertragsauflösung

Nachdem wir uns infolge der ausführlichen Publikationen zum Obligatorium der Altersvorsorge während einigen Wochen in dieser Rubrik nicht mehr haben vernehmen lassen können, erlauben wir uns heute, auf ein in der Praxis sich immer wieder stellendes Problem hinzuweisen.

Es geht um die Erklärung eines Vertragsrücktritts oder einer Kündigung des Vertrages.

Rücktritt und Kündigung beenden ein Vertragsverhältnis. Im einen Fall will man einen abgeschlossenen Vertrag rückgängig machen und im andern Fall ein bereits angelaufenes Dauerschuldverhältnis, wie z. B. das Arbeitsverhältnis, fristlos oder unter Einhaltung der ordentlichen Kündigungsfristen auflösen.

Da es sich beim Rücktritt und bei der Kündigung um empfangsbedürftige Willenserklärungen handelt, entfallen sie ohne Wirkung, erst, nachdem sie bei der Gegenpartei eingetroffen sind.

Ob diese dann tatsächlich von ihnen Kenntnis genommen hat, spielt dann keine Rolle, wenn sie an sich in der Lage gewesen wäre, diese Erklärungen zur Kenntnis zu nehmen.

Es kommt nun hin und wieder vor, dass solche Erklärungen mit eingeschriebenem Brief abgesandt werden und die Gegenpartei gleichwohl behauptet, ein solches Schreiben nie erhalten zu haben.

Weil der Absender dafür beweispflichtig ist, dass sein Schreiben der Gegenpartei zugestellt worden ist, nützt es ihm wenig, auf sein Schreiben einen Brief zu verweisen. Er muss dessen «Ankunft» bei der Gegenpartei datur. Stellt sich nun aufgrund eines Laufzettels heraus, dass das Schreiben die Gegenpartei tatsächlich nicht erreicht hat, trägt der Absender die unter Umständen schwerwiegenden Folgen. Es nämlich die Kündigungsfrist verpasst sein, ohne dass die PTT für den Schaden aufzukommen hat.

Wir empfehlen deshalb in besonders bedeutsamen Fällen, wie vor allem bei langen Kündigungsfristen oder Rücktrittserklärungen von kostspieligen Verträgen, dem Chargébrief eine Rückseinkarte beilegen zu lassen.

Diese Karte wird auf Wunsch des Absenders dem Chargébrief beigegeben und ist vom Empfänger zu quittieren. Hierauf wird die dem Absender zugestellt. Die Kosten für diese Karte betragen 50 Rappen im Inland und 60 Rappen im Ausland.

Erst aufgrund dieses, vom Adressaten der Kündigungs- oder Rücktrittserklärung quittierten Empfangszeichnes weiss der Erklärende mit Bestimmtheit, dass die Gegenpartei von seiner Äusserung Kenntnis nehmen können.

Erst unter diesen Umständen kann er sofort die übrigen Voraussetzungen erfüllt sind - mit der geplanten Vertragsauflösung rechnen. Solche Rückseinkarten können nach Deutschland, Frankreich, Italien, Dänemark, Tschechoslowakei, Vatikan, Algerien, Angola, Argentinien, Mexiko, Japan und USA, nicht aber nach England, gesandt werden. B. M.

Innovation pour les examens des apprentis cuisiniers

(CPS) Les apprentis cuisiniers et les apprentis cuisiniers doivent tenir un cahier de recettes, conformément au règlement concernant l'apprentissage et l'examen de fin d'apprentissage, et ils doivent le prendre à l'examen de fin d'apprentissage où il fait l'objet d'une appréciation.

Cahier de recettes

Par cahier de recettes, on entendait à l'origine uniquement un cahier comportant des recettes écrites à la main. On rencontre encore aujourd'hui des experts qui font preuve de réserves à l'égard de cahiers de recettes rédigés à la machine à écrire. Il en est résulté une certaine incertitude sur la présentation du cahier de recettes, du fait de l'appariement de procédés écrits à la main, photocopie et multicopies. Le comité de la Commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants (CPS) s'est préoccupé de ces questions et a précisé la notion de cahier de recettes en tant que directives obligatoires pour les instances aux examens et les apprentis: par cahier de recettes, il faut compren-



dre un document tenu à la main ou à la machine à écrire, pouvant comporter également des recettes multicopées ou photocopées tirées de manuels de cuisine, de magazines spécialisés etc., ainsi que de cartes de recettes.

Le comité de la CPS a examiné en outre la question du matériel auxiliaire lors des examens de fin d'apprentissage. La plupart des cantons ont appliqué jusqu'à présent une réglementation aux termes de laquelle seul le cahier de recettes est autorisé lors des travaux pratiques, ce cahier étant tenu lors des leçons de l'école professionnelle et pendant l'apprentissage pratique. Du point de vue de la CPS, ces prescriptions sévères devraient être assouplies comme la tendance s'en manifeste dans d'autres professions. A titre de directive à l'intention des instances compétentes aux examens, la CPS a donc recommandé aux offices cantonaux de formation professionnelle et aux commissions professionnelles cantonales pour les hôtels et les restaurants d'autoriser à l'avenir aussi l'emploi du principal manuel d'enseignement professionnel, en tant que matériel auxiliaire lors des examens.

La PAHO vous renseigne

Apprentis et apprenties

Sont désignées comme telles les personnes qui sont au bénéfice d'un contrat d'apprentissage au sens de la loi fédérale sur la formation professionnelle. Elles ne sont aptes à s'assurer que six mois au plus tôt avant la fin de leur apprentissage. La ou l'assurance-chômage obligatoire est en vigueur, ces apprentis sont tenus à s'assurer contre les suites du chômage avant la fin de leur apprentissage.

Pour les apprentis et apprenties de l'hôtellerie, il existe une caisse de chômage inhérente à la profession, la PAHO; elle est valable dans toute la Suisse et accorde des contributions facultatives lors de la fréquentation de cours de perfectionnement professionnel aux écoles hôtelières reconnues. Les formules d'admission peuvent être demandées à l'administration de la PAHO, case postale 103, 8039 Zurich (tél. 01/36 13 59). Les demandes d'admission de candidats encore mineurs doivent être consignées par les parents ou le tuteur.

INSERTIONSBESTIMMUNGEN



Druckunterlagen:

Für Inserate, welche infolge ungeeigneter Druckunterlagen (Autotypien mit zu feinem Raster, Klischees mit zu kleiner Schrift, Matern von Autotypien usw.) nicht einwandfrei im Druck erscheinen, kann keine Haftung übernommen werden.



Rédaction, annonces et abonnements

Le millimètre sur une colonne 58 centimes, réclames fr. 2.20. Abonnements: douze mois 40 Fr., six mois 26 fr., trois mois 15 fr. Pour l'étranger: abonnement direct douze mois 53 fr., six mois 31 fr., trois mois 19 fr.

Abonnements à la poste: se renseigner auprès des offices de poste étrangers. Imprimerie: Fritz Pochon-Jent SA, Berne

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

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

Rédaction allemande: P. Kühler, Maria Küng.

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



Letzte Woche im SHV

«Schicken Sie mir 500 von diesen selbstklebenden runden Dingen...» In dieser Woche Service unbegriffen viersprachig... Das Telefon in der Materialzentrale des Schweizer Hotelier-Vereins läuft auf Hochtouren. Schuld daran ist der Beschluss der Delegierten des SHV, Service unbegriffen ab 1. Januar 1973 einzuführen. Wichtige Ereignisse werfen bekanntlich ihre Schatten voraus. Deshalb wohl bereits sechs Monate vor dem Inkrafttreten dieses Beschlusses die verstärkte Nachfrage nach den Klebern, aber auch nach den Tischpyramiden und den Menükarten-Haltern, welche ebenfalls mit «Service unbegriffen» beschriftet sind. Man will ja schliesslich auf die neue Regelung vorbereitet sein oder dokumentieren, dass man schon heute zu den Fortschrittlichen gehört. Der erste Abnehmer dieser Kleber war übrigens der Frauenverein Zürich. Die Frauenvereine dürfen ja auch für sich in Anspruch nehmen, zu den Pionieren in Sachen «Kein Trinkgeld, bitte» zu zählen.

Die leuchtend grünen Selbstkleber-Rondellen (100 Stück Fr. 5.--, 500 Stück Fr. 22.50, 1000 Stück Fr. 40.--) eignen sich besonders gut, um auf Menükarten, Papierservietten oder auf die Rechnung geklebt zu werden. Sie fallen dem Gast ins Auge und klären ohne lange Worte die leidige «Mit-oder-ohne?»-Situation.

Wie gesagt, diese Kleber gehören momentan zu den Spitzenreitern der Materialzentrale des SHV. Eindeutiger Favorit bleibt aber immer noch die SHV-Meldscheine-Blocks, von welchen jeden Monat mehrere Tausend bestellt werden.



E. Cathrein, Hotelier, Riederalp, wurde zum Verwaltungsratspräsidenten der Riederalp-Bahnen gewählt.

F. Tieschler ist neuer Direktor der Wirtschaftsschule «Belvoir» in Zürich. Direktor Hammer und seine Gattin führten die Fachschule seit 1944. gip

Verkehrsverein Berner Oberland mit neuem Konzept

Am vergangenen 1. April trat Walter Twerenbold die Nachfolge von G. A. Michel als Direktor des Verkehrsvereins Berner Oberland (VBO) an. Dieser Wechsel wurde zum Anlass genommen, die Konzeption des VBO zu überprüfen und den heutigen und zukünftigen Anforderungen anzupassen.

An einer Pressekonferenz in Interlaken stellten Dr. J. Krippendorfer, Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Uni Bern, und VBO-Direktor W. Twerenbold die neue Konzeption vor, die in den letzten Monaten von einer kleinen Studiengruppe erarbeitet und vom Vorstand des VBO bereits genehmigt wurde. Wir beschränken uns auf die wichtigsten Vorschläge und Massnahmen. Die HOTEL-REVUE wird bei anderer Gelegenheit noch ausführlicher auf die Neuorganisation des VBO eingehen.

Ziel: Ertragskraft des Fremdenverkehrs heben

Nicht die «allgemeine Förderung des Fremdenverkehrs», sondern «konkrete wirtschaftliche Ziele» verfolgt der VBO durch die Zusammenfassung aller in der Region vorhandenen Kräfte (Unternehmungen, öffentliche und private Institutionen, Einzelpersonen) und deren Ausrichtung auf eine gemeinsame Politik soll die Ertragskraft der einzelnen Unternehmungen und auch der gesamten Fremdenverkehrswirtschaft des Berner Oberlandes gesteigert werden.

Wie wird das bewerkstelligt? Der VBO wird als Koordinator der verschiedenen Interessen der einzelnen Regionen – die insgesamt das Berner Oberland bilden – eine gemeinsame Geschäftspolitik, eine «unité de doctrine» schaffen müssen. Der VBO wird in Zukunft noch mehr als jetzt ein Dienstleistungsbetrieb für seine Mitglieder sein und alle die Aufgaben wahrnehmen, die zweckmässig auf kooperativer Basis gelöst werden:

- Markuntersuchungen (Entwicklung der Nachfrage, Bedürfnisse, Modetrends, Konkurrenzangebote und -erfolge)
- Angebotsgestaltung (touristische Leitbilder für die Subregionen – wie z. B.

Thunersee, Simmental usw. – aufstellen, Einflussnahme auf Infrastruktur, Ortsplanung, Modernisierung der touristischen Einrichtungen)

- Werbung (professionell und nach modernsten Erkenntnissen betreiben, keine Vetterliwirtschaft, koordiniert mit der von einzelnen Kurorten betriebenen Werbung)

- Verkauf (Ausarbeitung lokaler Angebote über bestehende oder neue Kanäle). Es wird geprüft, ob die kommerziellen Aufgaben (der Verkauf von Arrangements im In- und Ausland) einer vom VBO kontrollierten Gesellschaft übertragen werden.

- Public Relations und Publizität (systematische Information nach innen – also gegenüber den Anbietern – und nach aussen, um das Image einer dynamischen und modernen Region zu fördern; vermehrte Schulung und Ausbildung der im Fremdenverkehr beschäftigten Personen)

Kompetenzabgrenzung und Pflichtenheft

Das Verzeichnis aller dem VBO obliegenden Aufgaben wurde abgestimmt mit anderen Stellen, die im weitesten Sinn touristische Aufgaben im Berner Oberland wahrnehmen. Die Kompetenzen des VBO sind eindeutig formuliert worden, wie auch das Pflichtenheft des Direktors des VBO. Weitere «Flurbereinigungs» werden noch stattfinden.

Die Generalversammlung des VBO am 21. Juni in Gstaad (nach Redaktionschluss) ist über die Konzeption sowie deren finanzielle und personelle Konsequenzen orientiert worden. PK

• Die HOTEL-REVUE berichtete darüber.

führt würden: «Mit dem heutigen Trinkgeldsystem kneift manche Serviertochter, die weit mehr verdient als ein geplanter Familienvater, vor dem Fiskus aus». Eine Galgenfrist billigt der «Tages-Anzeiger» dem Gastgewerbe zu, wenn die Vorarbeiten, «Service» inbegriffen – in den Landes-Gesamtarbeitsvertrag zu verankern, zügig an die Hand genommen würden und noch in diesem Jahr «Service inbegriffen» überall Wirklichkeit würde, oder wenigstens dessen Einführung abzusehen sei. Denn lange würden sich die Schweizer Bevölkerung, aber auch die ausländischen Touristen, nicht mehr am «Gesellschaftsphilipp mit oder ohne» beteiligen, dem Publikum dürfte bald ein-



Pressekonferenz an der DV in Davos: Ernst Scherz im Gespräch mit Tageschredaktor Mario Barino.

mal der Geduldlosen reissen: «Auf die Dauer mag man es nämlich nicht, dass einerseits ständig auf die Bedeutung des Gastgewerbes für die schweizerische Volkswirtschaft hingewiesen wird, während man andererseits nicht bereit ist, dem so unworbenen ausländischen Gast den Trinkgeldwurrwau zu ersparen». Im übrigen hätten auch die Schweizer bei einer Umfrage im Jahre 1969 mit 73 Prozent das «Service inbegriffen» befürwortet. «Wie lange wollen die Wirte diese Tatsache ignorieren?»

Die Lösung: sofortiges Inkasso und Selbstbedienung

Eine Reihe von Zeitungen nahmen Stellung zu weiteren Problemen der gastgewerblichen Betriebe. Das «Berner Tagblatt» ausserste sich zu den Personalproblemen: «Drängt sich bei der Réception auch heute immer noch ein Bursche mit grüner Schürze auf dem Gast, auch wenn er nur ein kleines Köffchen hat,

dieses ins Zimmer zu tragen, dann erweckt das nicht den Eindruck einer so prekären Personalsituation, wie sie angeblich bestehen soll». Und es schlägt vor, was es für «Rationalisierungsmassnahmen» hält: sofortiges Inkasso und teilweise oder ganze Selbstbedienung. «Würde dem Gast gestattet, selber einzuschänken, müsste er weniger lang warten.»

Saisonarbeiter – Pflaster für veraltete Strukturen?

Unter dem Titel «Fürgler, gib uns unsere Saisoniers» untersucht die «Weltwoche», weshalb Hoteliers und Wirte auf der «Jagd nach ausländischen Arbeitskräften» sind. Dass es bei der nun beschlossenen Petition wiederum um Saisoniers geht, wird folgendermassen begründet: «Sie (Wirte und Hoteliers) brauchen Abwanderungen (der Saisoniers) in lukrativere Positionen in anderen Kantonen, Städten und Branchen nicht zu fürchten, wenn ein Saisonarbeiter einmal bei ihnen den Anstellungsvertrag unterschrieben hat. Das heisst für viele aber nichts anderes, als dass Saisonarbeiter für die veralteten Strukturen im Gastgewerbe und die verpassten Rationalisierungsmassnahmen erhalten müssen». Bundesrat Bonvin habe dies in seiner Rede in Davos «leiser angehöhnt», als er die Delegierten empfan: «Verbesserung der Ausbildungsmöglichkeiten, innerbe-



triebliche Rationalisierung, zwischenbetriebliche Kooperation, Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der Attraktivität des Berufsstandes». Die «Weltwoche» kommt zum Schluss, es bestünde wenig Chancen, dass mit der Saisonier-Petition beim nächsten Fremdarbeiterabschluss im Herbst die Würfel zugunsten des Gastgewerbes fallen würden, nachdem sich auch Bundesrat Fürgler kürzlich im Parlament eindeutig für die bündnerische Stabilitätspolitik ausgesprochen hätte.

Un nouveau centre d'accueil pour travailleurs étrangers à Genève

C'est dans un pavillon de la gare de Cornavin et dans un centre situé à la rue Argand, que les travailleurs étrangers venant en Suisse étaient jusqu'ici accueillis à leur arrivée à Genève. Cette situation, qui n'était pas satisfaisante, avait donné lieu à un certain nombre de critiques. Aussi fut-il décidé d'aménager un nouveau centre d'accueil, vraiment digne de ce nom, à la fois plus vaste et mieux équipé.

Au No 19 de l'avenue Blanc, à proximité de la gare, le nouveau centre d'accueil pour travailleurs étrangers vient d'être inauguré. Grâce à l'aide financière de la Confédération et de l'Etat de Genève, l'équipement étant fourni par les organisations professionnelles, ce centre a pu être aménagé de manière confortable et moderne. Il abrite non seulement un hall spacieux, mais aussi le Bureau cantonal des saisonniers et le Service sanitaire frontrière.

L'inauguration de ce centre d'accueil vient d'avoir lieu, en présence de nombreuses personnalités représentant les autorités fédérales et cantonales, ainsi que les organisations professionnelles. Plusieurs discours ont été prononcés à cette occasion, notamment par le Dr Sauter, directeur du Service fédéral de l'hygiène publique, le conseiller d'Etat Willy Donzé, chef du Département cantonal de la prévoyance sociale et de la santé

publique, l'ambassadeur José-Felipe de Alcover y Sureña, représentant de l'Espagne auprès de la Confédération helvétique, et M. Marcel Friedrich, directeur de l'Office cantonal de placement, qui, tous, se sont réjouis de l'ouverture de ce nouveau centre et de sa disposition des travailleurs étrangers arrivant en Suisse. Celui de Genève est le plus important des vingt postes d'accueil que l'on possède actuellement aux principaux points de franchissement de la frontière par les travailleurs étrangers. Sa capacité d'accueil est de 100 000 personnes par an. En quelques heures, 2000 travailleurs peuvent être libérés, ici à Genève, de toutes les formalités administratives, sanitaires et autres, avant de continuer leur voyage en Suisse pour se rendre sur le lieu de leur future occupation. Et comme la qualité de l'accueil joue tout de même un rôle non négligeable, on peut dire que celui de Genève est maintenant de premier ordre.



Delegiertenversammlung SHV in Davos: die perfekt organisierte Bergchilbi wird allen Teilnehmern in bester Erinnerung bleiben.

Beschlüsse der Delegiertenversammlung SHV – im Spiegel der Presse

Service compris, Personalmangel, Petition

Wie erwartet, hat der Beschluss des Schweizer Hotelier-Vereins, «Service inbegriffen» ab nächstem Jahr verbindlich zu erklären, bei der Presse ein positives Echo ausgetöst.

Doch meist beispielsweise das «Luzerner Tagblatt», der Hotelier-Verein habe es – im Gegensatz zum Wirtverband – leicht gehabt, einen solchen Beschluss durchzubringen und Sanktionen gegen «widerborstige» Mitglieder zu verhängen, denn: «In der Hotellerie mit ihrer Vielzahl von Angestelltenkategorien bzw. Spezialisten bestand auch von der Seite der Arbeitnehmer her ein grösseres Interesse an fixen Löhnen». Die Wirte seien ganz offensichtlich schwerer von der Richtigkeit des neuen Systems zu überzeugen als die Hoteliers, so das «Luzerner Tagblatt».

Dem langmütigen Schweizer geht die Geduld aus

Nicht sehr optimistisch sehen die «Basler Nachrichten» die Trinkgeld-Situation. Sie sind zwar der Ansicht, dass es dem Schweizer Hotelier-Verein gelingen wird, «Service inbegriffen» bei allen Mitgliedern einzuführen, doch seien Touristen und Schweizer häufiger im Restaurant als im Hotel anzutreffen, und spätestens beim Bier vergehen einem die Illusionen.

Dass innert nützlicher Frist ein Landes-Gesamtarbeitsvertrag zustande kommt, in welchem «Service inbegriffen» vorgesehen wäre, erscheine zum mindesten unwahrscheinlich: «Ob das bis zu Beginn des neuen Jahres angesichts der teilweise durchaus berechtigten Widerstände

seitens der Arbeitnehmer möglich sein wird, daran lässt der seit Jahren verbissen und auf dem Buckel des Gastes ausgelegene Krieg um den Nettopreis am Schankisch mehr als nur leise Zweifel aufkommen. Auch neuerliches hektisches Treiben und dessen betrieblischer Niederschlag in Form parlamentarischer Vorstände und divergierender Beschlüsse kantonaler Verbandsektionen lässt wenig Gutes im Hinblick auf eine rasche Lösung der Trinkgeld-Frage erwarten».

Die «Basler Nachrichten» meinen, die Wirte läten gut daran – trotz anders gearteter Voraussetzungen –, dem Beispiel der Hoteliers zu folgen. «Das Blatt schliesst mit der Mahnung: «Selbst dem langmütigen Schweizer geht die Geduld langsam aus, und auch das Gastgewerbe möchte es wohl nicht erleben, dass der Tourist aus dem Ausland ob des Trinkgeld-Durcheinanderens unserem sogenannten Reise- und Ferienparadies missmutig den Rücken kehrt».

Trinkgeld inbegriffen – gerechte Besteuerung

Das «Aarauer Volksblatt» meint, eine einheitliche Regelung, die beispielsweise auf kantonalter Ebene beginnen könnte (Totalrevision des kantonalen Wirtschaftsgesetzes), würde nicht nur in- und ausländische Gäste freuen, sondern auch die Steuerämter, welche vom Gastgewerbesteuern oft hinterher Licht ge-

Notre interview

Aujourd'hui: Monsieur Albert Monk, directeur de l'Office du tourisme de Sion.

Une ville en plein essor, un rôle, des problèmes et peut-être un grand avenir

HOTEL-REVUE: Comment se présente aujourd'hui l'équipement hôtelier et touristique de Sion, station-ville au cœur du Valais?

Sion compte actuellement 630 lits d'hôtel, dont les 1/3 sont accompagnés d'une salle de bain. Presque tous les établissements hôteliers séduisants sont neufs ou ont été rénovés récemment, c'est un fait suffisamment rare en Suisse pour être signalé. Sion est dotée de plusieurs salles de congrès et de banquets, d'une capacité totale de près de 2000 personnes; elle dispose en particulier de la Salle du Grand Conseil (130 places, traduction simultanée en 4 langues) et de la nouvelle Salle de la Caisse d'Epargne du Valais (220 places, équipement technique complet, avec prochainement peut-être un système de TV en circuit fermé). C'est dire que nous sommes en mesure d'accueillir, compte tenu du nombre de lits, des congrès jusqu'à 400 participants. D'autres équipements sont à la disposition des touristes: une patinoire artificielle, des courts de tennis, un manège, une piscine et un stade d'athlétisme.

La capitale du Valais ne s'est-elle pas fait une réputation de «centre de shopping»?

Certainement, de par sa position au centre d'un vaste ensemble de stations, Sion connaît une très importante activité sur ce plan-là. Les centres commerciaux à grande surface de vente se sont multipliés ces dernières années et accueillent également la foule des touristes logeant notamment dans les résidences secondaires. C'est un apport économique indéniable pour la capitale du Valais et... une attraction non négligeable les jours de pluie!

Quel genre de clientèle connaissez-vous principalement?

Sion développe plusieurs genres de tourisme: transit, vacances, affaires, congrès, etc. Si les deux derniers nous valent des résultats réjouissants (en particulier en raison des nombreuses assemblées générales et autres réunions d'hôtes suisses), les deux premiers nécessitent de gros efforts de notre part



pour attirer, puis retenir les touristes de passage. Les deux tiers de notre clientèle émanent de la Suisse, le dernier tiers se répartissant surtout entre les touristes français, allemands, anglais et belges.

Quelles sont les actions entreprises par votre Office de tourisme en vue de commercialiser le produit touristique «Sion»?

Notre tâche essentielle, dans ce domaine, consiste à développer le système des séjours à forfait. L'introduction des prix forfaitaires dans l'hôtellerie notamment devient une nécessité. Dans le but d'offrir Sion et son éventuel de possibilités de vacances, nous prévoyons la confection d'un forfait général comprenant, pour une semaine, le logement en hôtel avec demi-pension, une réception d'accueil pour les hôtes, une excursion, une visite guidée de la ville, une soirée dansante et différents bons d'accès aux installations sportives. En hiver, il serait possible de faire de Sion le départ d'excursions dans différentes stations de sports. Les offres ont été établies dans le cadre de «Welcome Swiss Tour Valais», dont Sion fait partie, et sont soumises aux agences intéressées.

Sion n'a-t-elle pas une vocation de tourisme culturel?

En effet, il faut tenir compte, dans le domaine du tourisme culturel, de deux éléments principaux: la mise sur pied, par le Comité des manifestations artistiques et la Société de développement, d'un programme culturel étendu (théâtre, concerts, conférences, variétés) se déroulant durant la saison d'hiver, à diverses enseignes («Rendez-vous séduisants» et «Festival du spectacle contemporain» entre autres) et l'organisation durant l'été du Festival Tior Varga. Au cours des années, ce Festival – qui en

sera à sa 9ème édition en 1972 – voit sa notoriété croître d'une façon réjouissante. Créée depuis animée par Tibor Varga lui-même, soutenu par quelques mélomanes séduisants, cette importante manifestation, qui dure près d'un mois et demi, comprend une série de volés: cours d'interprétation de violon, de piano, de flûte et de trompette, concours international de violon, et près de 20 concerts de musique symphonique, contemporaine, de chambre, etc. Ceux-ci ont lieu à Sion et dans plusieurs stations valaisannes. C'est dire l'intérêt que ce Festival présente pour la clientèle touristique.

Sion et les Jeux olympiques d'hiver: après un voyage que vous avez effectué à Sapporo, pensez-vous personnellement que Sion est à même d'accueillir les Jeux d'hiver en 1980?

Avant ce voyage, nous avions adressé une demande au Conseil fédéral pour qu'il prenne position quant aux subventions à accorder pour certaines dépenses et d'éventuels déficits des Jeux olympiques. Nous attendons sa réponse; celle-ci conditionnera la future candidature séduisante, par la suite, devrait refaire tout le chemin officiel: conseil municipal, conseil général, peuple valaisan.

Les Jeux olympiques d'hiver ne sont pas simples ni plus difficiles à organiser en Suisse qu'au Japon. Les disciplines sportives sont les mêmes partout; elles nécessitent une grosse organisation, mais ne présentent pas de problèmes majeurs, et restent à la mesure de l'homme. Par contre, ce qui l'est moins et ce qui pose des problèmes certains, c'est l'organisation annexe: l'ouverture des Jeux, les transmissions, les transports, la presse, etc. Ces problèmes sont techniques et financiers; ils concernent tout l'aspect lié au prestige et à la présentation des Jeux à l'opinion publique mondiale. Les Olympiades d'hiver sont désormais plus à l'échelle d'un pays tout entier qu'à celle d'une ville.

Sion souhaite les Jeux, bien que j'ignore si tous les citoyens partageront cette opinion: il est trop tôt pour en parler. Dans le contexte actuel, caractérisé par les problèmes d'aménagement du territoire, de protection de la nature, de suréquipement de certaines régions et de lutte contre la spéculation, il serait certes nécessaire de faire une large place à l'information. Les Jeux olympiques d'hiver – que Sion serait à même d'organiser techniquement, indépendamment des questions matérielles et financières – constitueraient quand même un excellent propagande pour le Valais. Notre candidature pour les Jeux de 1976, déjà, nous a certainement valu un progrès du mouvement touristique.

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH)

Generalversammlung in 40 Minuten

Diesen Rekord stellte W. F. Siegenhaller, Präsident der SGH, anlässlich der Generalversammlung am 19. Juni in Zürich auf. Alle statutarischen Traktanden wurden einstimmig und genehmigt, so dass der Präsident, der die Versammlung mit einem Appell an den «Erneuerungswillen» in der Hotelierrie die Versammlung schliessen konnte.

In HOTEL-REVUE Nr. 23 haben wir bereits ausführlich über die Aktivitäten der SGH im Jahre 1971 (Sicherstellung eines Leistungsbilanzes, Finanzierungsvolumens von zirka 102 Millionen Franken) und die Pläne zur Revision des Bundesgesetzes vom 1. Juli 1966 (Erweiterung der SGH-Tätigkeit auf Hotelneubauteil) berichtet.

Bilanzsumme (68,3 Millionen Franken) und Bilanzstruktur der SGH weichen Ende 1971 nur unwesentlich von den Zahlen der Vorjahre ab. Der Ertragsüberschuss 1971 beläuft sich, nach Vornahme von Rückstellungen und Abschreibungen, auf rund 489 000 Fr.; er gestattet erneut die Verzinsung des Anteilseinkapitals von zirka 13 Millionen Franken zum unveränderten Satz von 3% Prozent. In seiner Präsidialansprache beschäftigte sich W. F. Siegenhaller u. a. mit den Spannungen zwischen reichen und armen Nationen. Bei Kenntnis dieser Ungerechtigkeiten müsse man sich nicht den Kopf zerbrechen, worin die Ursachen für soziale Spannungen mit revolutionärer Entladung zu suchen sind.

Die bitteren Früchte der Hochkonjunktur
«Im abgelaufenen Jahr sind die Löhne über 13 Prozent angestiegen. In der gleichen Zeit hat sich der Lebenskostenindex um 6,3 Prozent erhöht... Leider ist es so, dass in manchen Bereichen mit der Lohnerhöhung ein Leistungsabfall parallel läuft, weil die Sorge um den Arbeitsplatz fast vollständig wegfällt. Das sind die Früchte einer andauernden Hochkonjunktur mit bedauerlichen inflationären Begleiterscheinungen.»

Optimistisch äusserte sich der Redner im Hinblick auf die Entwicklung des Tourismus: «So müssen sich auch unsere Saisonkurorte ohne Zukunftsangst auf die Gegenwart und die kommenden Zeiten ausrichten. Es muss immer wieder gesagt werden, dass der schweizerische Fremdenverkehr unter einem weltweiten Konkurrenzdruck steht. Es bleibt deshalb nichts anderes übrig, als das qualitative Angebot ständig zu verbessern und zur Preiswürdigkeit Sorge zu tragen. Der Gast kommt nämlich nicht in den Kurort, um den Hotelier finanziell zu unterstützen, sondern er kommt, um sich zu erholen und zu vergnügen, und weil er für sein Geld einen entsprechenden Gesamtwert erwartet. Wenn ein Kurort seine Konkurrenzlage verbessern will, dann führt der Weg über die Angebotsverbesserung, wobei Preiserhöhungen auf das Notwendige beschränkt werden müssen.» PK.

rat einen neuen Rahmenkredit von 100 Millionen Franken.

Weiterhin mässige Produktivitätszunahme

Nach neuen Schätzungen hat letztes Jahr das Brutto-Inlandsprodukt le Beschäftigten um 3,2 Prozent zugenommen. Dies entspräche einer Zunahme der gesamtwirtschaftlichen Produktivität in gleicher Höhe und damit einem Produktivitätszuwachs von gleichem Ausmass wie in den Vorjahren. R. S.

A la Commission fédérale du commerce des vins

La Commission fédérale du commerce des vins, présidée par Me Gaston Cloutier, ancien conseiller national, Saint-Blaise, vient de publier son rapport de gestion relatif à l'exercice 1971.

Sa tâche consiste à faire respecter les prescriptions de l'ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires et à protéger ainsi les intérêts légitimes de la production vinicole, des consommateurs et du commerce.

Les banques et l'hôtellerie

De 1961 à 1970, les banques suisses ont avancé à l'industrie hôtelière, sous forme de prêts hypothécaires, de crédits et avances de toutes sortes, la somme de 1,75 milliard de francs.

De cette somme, 745 millions de francs (42,6 %) ont été affectés à des travaux de modernisation et d'agrandissement d'hôtels, 560 millions (32 %) à des constructions nouvelles, 41 millions (2,4 %) à des transformations d'immeubles en hôtels, 258 millions (14,8 %) à l'achat d'hôtels et 144 millions (8,2 %) à d'autres fins. Ces chiffres sont le résultat d'une enquête menée en automne 1971 auprès de 500 banques par la Société suisse de crédit hôtelier (SCH), qui vient de publier son 5e rapport de gestion. Près de la moitié des crédits accordés à l'hôtellerie durant cette période (1965-1970), soit 642 millions de francs ou 48 %, provient des banques cantonales. La part des grandes banques est importante également: 737 millions de francs ou 42 %. Les banques locales (moyennes et petites) ont fourni 169 millions de francs ou 10 %.

A cette somme de 1,75 milliard de francs, il faut ajouter les 440 millions de francs mis à disposition pour la création ou la rénovation d'installations dans les stations de villégiature. Le résultat de l'enquête est assez représentatif pour permettre de conclure qu'au cours des années 60 le total des investissements dans l'hôtellerie (en capitaux étrangers et propres) s'est élevé de 2 à 2,5 milliards de francs, auxquels il faut ajouter environ 1 milliard pour les installations et agencements dans les stations de villégiature.

Les petites entreprises sont en régression

A la fin de l'année 1971, il y avait en Suisse 1430 détenteurs de permis d'exercer le commerce des vins. Il résulte en outre du rapport de la commission que, depuis plusieurs années déjà, le nombre des possesseurs de ce permis est en constante régression. Ce sont surtout les petites entreprises qui disparaissent, conséquence des phénomènes de concentration qui se manifestent dans l'économie vinicole suisse.

Le financement en 1971
En 1971, grâce aux 15,7 millions de francs, accordés par la CSH sous forme de cautionnement et de prêts, un volume de financement de 102,5 millions de francs a pu être assuré dans les régions touristiques: 82,3 millions pour la rénovation d'hôtels, 9 millions pour l'équipement de stations de villégiature et 11,2 millions pour l'achat d'hôtels. En 1971, comme au cours des années précédentes, ce sont les cantons des Grisons et de Berne qui ont bénéficié de la majeure partie des cautionnements et des prêts directs.

La somme du bilan atteint 68,3 millions de francs, en 1971. Après amortissement et attribution de provisions, l'excédent de recettes s'élève à 489 000 francs. Il permet de verser un intérêt de 3,5 %, sans changement, sur le capital social de 13 millions de francs environ.



tion de pools d'hôtels, membres de l'AIH, dans toutes les régions sises à proximité d'aéroports intercontinentaux avec possibilités de réservation rapide.

Des directives seront également élaborées pour traiter de l'opportunité de construire des maisons de congrès et, parallèlement, des hôtels destinés à en recevoir les clients. Il semble, en l'occurrence, qu'à l'enthousiasme de la création devrait succéder immédiatement le froid calcul de leurs bases économiques et de leur seuil de rentabilité.

Pénurie de main-d'œuvre et pollution touristique

En plus de cette prise de conscience du problème de rentabilité, de la part des autorités des pays en voie de développement surtout, les participants au congrès ont aussi noté officiellement les difficultés de personnel dans les entreprises touristiques. Ces difficultés qui, de l'avis général, sont de nature à limiter les possibilités de développement et doivent être considérées d'une façon sérieuse, afin d'éviter l'extension d'une «pollution touristique» déjà constatée dans maintes régions.

En conclusion, on peut affirmer que ce premier congrès mondial consacré à l'aviation et au tourisme, sans apporter vraiment d'éléments nouveaux en ce qui concerne l'hôtellerie, laisse apparaître à brève échéance un rapprochement entre les compagnies d'aviation charters (IACA) et les compagnies d'aviation régulières (IATA). Les implications des transports aériens dans l'industrie hôtelière ont aussi été étudiées. L'avenir, dans ce domaine particulier du tourisme, verra donc certainement une intensification de la densité des voyageurs arrivant dans les régions proches des aéroports intercontinentaux, situation qui risque malgré tout d'accroître la construction de nouveaux hôtels.

Schweizer Weichkäse behauptet sich gut

Milchpolitische Finessen, starker Importdruck, lästige Saisonschwankungen und wechselnde Verbrauchergewohnheiten kennzeichnen den Markt für schweizerischen Weichkäse. Trotzdem ist bereits ein Viertel von allem in der Schweiz gegessenen Käse weichen Charakters. Weit ausser dem marktstärksten Lieferant von schweizerischem Weisse-Schimmel-Weichkäse ist Baer aus Küssnacht am Rigi. Diese dynamische Firma hat kürzlich ihr 50jähriges Bestehen gefeiert und bei dieser Gelegenheit die moderne Weichkäseerei Europas in Betrieb genommen.

Jährlich finden von Küssnacht aus 1500 Tonnen Weichkäse in zwölf verschiedenen Sorten und zahlreichen Geschmacksvarianten ihre ausschliesslich inländischen Abnehmer. Weichkäse-Export wäre wegen der hohen Schweizer Milchpreise, der Sportschwankungen und dem ungünstigen Zollansatz in den EWG-Ländern kaum rentabel. Im Gegensatz zu Hartkäse ist Weichkäse - Camembert, Brie, Gorgonzola usw. - nicht unbeschränkt, sondern nur einige Wochen lang haltbar. Die Weichkäseerei Baer als einzige gesamtschweizerisch eingeführte Schweizer Weichkäse-Marke hat sich mit diesen

Erschwernissen zurechtgefunden. Eine gesamtschweizerische Kükette mit 23 Regionalagieren sichert die Belieferung von Küssnacht aus Küssnacht stammen. Ein modernes Marketing- und Verkaufssystem hilft die Marktstellung ausbauen und hat es u. a. fertiggebracht,

dass 15 Prozent des gesamten schweizerischen Weichkäse-Konsums, importierte Käse aus Küssnacht stammen, dass Baer ein Drittel der gesamten inländischen Weichkäseproduktion liefert und bei einzelnen Spezialitäten wie Camembert und Brie Marktanteile bis 75 Prozent erobert hat. Lü

Transports aériens et tourisme

Le dernier Congrès mondial Aviation et Tourisme, qui s'est déroulé à Madrid, a permis aux représentants de l'hôtellerie, par le truchement de l'AIH, de faire entendre leur voix dans le congrès qui oppose les compagnies charters et les compagnies régulières, ainsi que dans le domaine général du développement du tourisme aérien. La Suisse était représentée à ce congrès par M. H.-F. Muller, hôtelier à Montreux.

L'AIH a notamment protesté énergiquement contre une déclaration de M. Knut Hammarström, le PDG de l'IATA, qui avait accusé les hôtels d'augmenter leurs prix et d'entraver ainsi le développement du tourisme. Cette thèse a été heureusement combattue, tant il est vrai que l'hôtellerie doit faire face à une hausse constante du coût des services, des marchandises, voire de la construction. Seule une hôtellerie viable et normalement rentable est à même d'offrir les garanties nécessaires pour un avenir harmonieux et une offre au goût du marché.

Les derniers publics dans l'hôtellerie

Dans ce même ordre d'idées, il a été relevé, à juste titre, que la hausse légère d'un tarif aérien représente facilement plusieurs journées de séjour dans le pays de destination. Le total des dépenses consenties pour les vacances se répartit toujours entre le transport (donc dans le pays de départ) et le séjour proprement dit (le pays d'accueil). Pour que le tourisme devienne véritablement une industrie d'exportation à part entière et constitue une source de revenus pour le pays de destination, il serait essentiel d'accroître la part dépensée sur place en réduisant la part affectée au transport. Les pays en voie de développement y trouveraient plus facilement leur compte. Or, très fréquemment, les instances gou-

vernementales accordent des subventions ou toute autre aide matérielle aux compagnies aériennes, mais négligent l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration. Il y a là un formalisme qui n'est pas pour harmoniser les rapports pris d'aviation - prix d'hôtel auxquels nous faisons allusion plus haut. Seuls les pays de l'Est accordent des subsides massifs à leur hôtellerie nationale dans le but de faciliter et d'accroître l'entrée des devises étrangères.

Hôtels à disposition du trafic aérien

On sait que les compagnies aériennes se sont lancées avec succès dans l'hôtellerie et participent financièrement au développement de nombreuses chaînes d'hôtels. Le congrès de Madrid a permis d'admettre la nécessité de faire précéder la construction de nouveaux hôtels à la disposition des transporteurs aériens d'une étude sérieuse. Celle-ci ne doit pas seulement traiter des besoins directs des compagnies, le logement des passagers par exemple, mais également tenir compte de la rentabilité, d'une cadence d'amortissement normale, d'une autonomie d'exploitation (si les contingents de passagers aériens sont insuffisants ou si l'on est dans des périodes hors-saison) et d'une intégration harmonieuse du nouvel établissement dans le cadre hôtelier local. Proposition a été faite d'étudier la créa-

L'Association Internationale des aéroports civils à Genève

Pour une meilleure coordination

Fondée il y a dix ans et groupant quelque 150 aéroports de 53 pays, l'Association internationale des aéroports civils siège actuellement à Genève.

D'éminentes personnalités de l'aviation civile de nombreux pays participent à ces assises, au cours desquelles seront débattus, à la suite de conférences faites par des spécialistes hautement qualifiés, des problèmes tels que le bruit qui a suscité, un peu partout dans le monde, de vives réactions; le financement des aéroports modernes, dont l'équipement doit être adapté de manière incessante aux innovations de la technique, ce qui entraîne l'accroissement du montant des taxes perçues des utilisateurs; et la coordination qui devrait être intensifiée entre les directions d'aéroport, les compagnies aériennes, les administrations civiles et les constructeurs d'avions.

Parallèlement aux travaux de ce congrès se tient, au Palais des Expositions, présentée par des firmes d'une douzaine de pays, une grande exposition de matériel et d'équipement nécessaires pour l'exploitation des aéroports, aussi bien en ce qui concerne la sécurité de la navigation aérienne que l'entretien et le déblayage des pistes, la lutte contre les incendies et les dispositions de sécurité en cas d'atterrissage d'urgence. V.

Wochen-Digest hotel revue

Ausländerstatistik

Nach der BIGA-Erhebung von Ende April 1972 hat sich die Zahl der kontrollpflichtigen ausländischen Arbeitskräfte seit Ende April 1971 von 401 495 auf 363 488 vermindert. Dies entspricht einem Rückgang um 38 007. Trotz einer Zunahme der Niedergelassenen um 37 000 auf 231 000 wurde damit das Stabilisierungsziel erreicht. Ende April 1972 wurden 152 817 Saisonarbeiter und 95 247 Grenzgänger gezählt. Im Vergleich zum Vorjahr haben die Saisonarbeiter um 9,9 Prozent zugenommen, die Grenzgänger um 13,8 Prozent.

Der Aussenhandel im Mai

Im Mai 1972 hat die schweizerische Einfuhr um 7,9 Prozent (Vorjahr: 17,8 Prozent) und die Ausfuhr um 12,9 Prozent (9,5 Prozent) zugenommen. Für die ersten fünf Monate ergibt sich im Vergleich zu 1971 ein Einfuhrzuwachs von 7,6 Prozent und eine Exportsteigerung von 9,9 Prozent. Der Fehlbetrag der Handelsbilanz ist gegenüber dem Vorjahr unverändert geblieben. Diese Resultate lassen doch auf eine gewisse Normalisierung der Konjunktur schliessen.

Nationalbank propagiert Währungsfonds-Beitritt

Vor dem Bankrat der Schweizerischen

Nationalbank wies Direktionspräsident Dr. E. Stopper auf die wachsende Bedeutung hin, die dem Internationalen Währungsfonds bei der Reform des Weltwährungssystems zukomme. Die Schweiz werde einmal mehr die Mitgliedschaft erwägen müssen. Ferner vertritt Dr. Stopper die Ansicht, monetäre Massnahmen könnten für sich allein nicht zur Dämpfung der inflationären Auftriebskräfte führen. Der Mässigung der Baunachfrage und der Defizite der öffentlichen Hand komme zentrale Bedeutung zu.

Neuer Gipfel der Teuerung

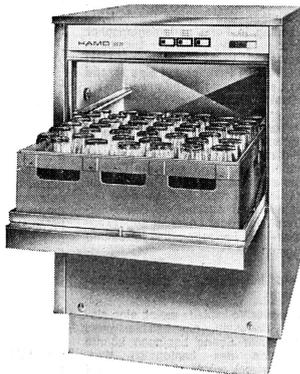
Der Index der Konsumentenpreise stieg im Mai 1972 von 125,8 auf 127,1 Punkte oder in einem Monat um ein Prozent. Gegenüber dem Mai 1971 ergibt sich eine Teuerung um 6,3 Prozent. Hauptursachen des Teuerungsschubs ist nach Auffassung des Bundesrates der anhaltende Nachfragedruck.

Aus dem Parlament

Der Nationalrat hat bei der Beratung der neuen Postleuten auf die besondere Belastung der schweren Zeilungen verzichtet und sich damit dem Ständerat angeschlossen. Die kleine Kammer hat einer Verschärfung der Waffenausfuhrkontrolle zugestimmt. Die Steueramnestie 1969 hat, wie der Bundesrat bekanntgab, unversteuertes Vermögen von 11,5 Milliarden Franken zutage gebracht, 1837 Franken pro Kopf der Bevölkerung. Für die Weiterführung der internationalen Hilfsaktionen der Schweiz beantragt der Bundes-

HAMO

Neu - Neu - Neu - Neu - Neu - Neu



Spülautomat für Gläser und Kaffeegeschirr

BON

Verlangen Sie unverbindlich Prospekte und Unterlagen direkt beim Hersteller

HAMO AG
2500 BIEL-BIENNE
Soltuhornstr. 140

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

Zielgruppe
**Gross-
verbraucher:**

**Hotel-
Revue.**

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

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

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

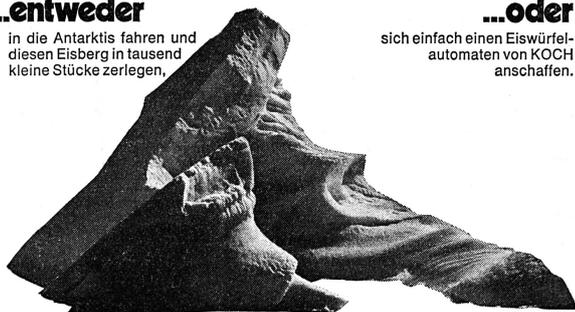
Um glasklare und hartgefrorene Eiskwürfel zu besitzen, können Sie...

...entweder

in die Antarktis fahren und diesen Eisberg in tausend kleine Stücke zerlegen.

...oder

sich einfach einen Eiskwürfelautomaten von KOCH anschaffen.



Die zweite Lösung dürfte für Sie die praktischere und wirtschaftlichere sein. Denn KOCH-Eiskwürfelautomaten liefern selbst bei grösster Beanspruchung geschmackloses und hygienisch einwandfreies Eis, sie arbeiten bei minimalem Platzaufwand schnell, rationell und absolut betriebssicher. KOCH-Eiskwürfelautomaten gibt es in sechs Ausführungen mit 24-Stunden-Leistungen von 20, 30, 50, 75, 115 und 230 Kilogramm. Da kann man sich nur fragen: «Warum denn in die Antarktis fahren, wo doch Appenzell so nahe liegt?» Verlangen Sie bitte mit dem untenstehenden Coupon die technischen Daten, Preisangaben sowie weitere Kühlinformationen.

Gratis-Kühlinformation

Ich habe keine Lust, «nur» wegen Eiskwürfeln in die Antarktis zu fahren und wünsche völlig unverbindlich nähere Angaben über:

- KOCH-Eiskwürfelautomaten
- KOCH-Splittereisautomaten
- KOCH-Gewerbekühlschränke
- KOCH-Einbau-Barkühlschränke

Name/Vorname _____

Hotel/Gasthaus _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Bitte senden Sie den ausgefüllten Coupon an:

KOCH AG, Zielstrasse 14, 9050 Appenzell



KOCH AG
Generalvertretung für
Kühlgeräte
9050 Appenzell
Telefon 071 / 87 15 48
und 87 19 30



Heisse Tage - kalte Teller:

**ZERSCHT
E WARMI SUPPE
TUET GUET!**

Denn zuerst etwas Warmes im Magen regt die Verdauung an und macht kalte Mahlzeiten bekömmlicher.

**1 neue Suppe von Knorr:
Champignon**



dazu **10 heisse Tips für kalte Teller**, neue Ideen für die kalte Küche mit Rezeptur und Kalkulation und erst noch

**100 GEWINN-CHANCEN BEI
DER GRATIS-VERLOSUNG**

Wir machen Ihnen die Einführung dieser schmackhaften Suppe noch schmackhafter: Jede Menükarte aus Ihrem Betrieb vom Juni oder Juli 1972, die das Wort «Champignon-Suppe» enthält, kann an einer Verlosung teilnehmen. Sie brauchen sie nur mit Ihrer Adresse zu versehen und einzusenden an:

Knorr-Nährmittel AG, Caterplan, 8240 Thayngen.

Pro Tag und Restaurant ist nur eine Karte ziehungsbezüglich.

Wer hingegen in diesen beiden Monaten an mehreren Tagen «Champignon-Suppe» auf der Menükarte hat, vermehrt seine Gewinnchancen.

Einsendeschluss ist der 31. Juli 1972.

Die Gewinner werden notariell ausgelost und Mitte August benachrichtigt. Korrespondenz über diese Verlosung kann keine geführt werden.

ZU GEWINNEN SIND:

- 1. Preis:** Ein 2tägiges Flug-Arrangement nach Frankfurt zum Besuch der IKA, int. Kochkunst-Ausstellung, im Oktober 1972, für 2 Personen + Taschengeld. Wert Fr. 1000.-

- 2. + 3. Preis:** Die gleiche Reise für eine Person. Wert je Fr. 500.-

- 4.-100. Preis:** Je ein 50-Franken-Gutschein zum Bezug von Knorr-Produkten.

Gutschein:

für ein Gratis-Muster der neuen Knorr Champignon-Suppe und die «10 heissen Tips für kalte Teller».

Name: _____ R

Vorname: _____ 22

Strasse: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Einsenden an Knorr-Nährmittel AG, Caterplan, 8240 Thayngen.

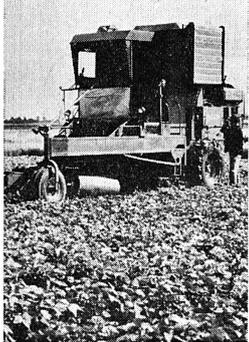


Tiefkühlgemüse, Tiefkühlfrüchte

Das Interview des Monats

Die Entwicklung der Tiefkühlgemüse in Frankreich

Zwei Besuche innerhalb von zwei Jahren haben mir anschaulich gezeigt, wie sich die Tiefkühlgemüseindustrie in Frankreich entwickelt. Repräsentativ davon überzeugen konnte ich mich bei der Firma Bonduelle, die früher nur Gemüsekonserven herstellte und als bedeutendste Fabrik dieser Branche in Frankreich bekannt ist. 1970 bestand die eine Fabrik in Estrées-en-Chaussée (Somme-Gebiet)



aus mehreren Trakten, die für die Konservenerstellung bestimmt waren, und einer Halle, in welcher tiefgekühlt wurde. Bei meinem letzten Besuch vor einem Monat sah ich bereits 5 weitere Hallen im Bau, alle für das Tiefkühlen vorgesehen, und einen Komplex für die Tiefkühlkammer. Noch vor zwei Jahren gestand mir der Verkaufsleiter von Bonduelle, M. Roumignac, Frankreich sei für die Einführung von Tiefkühlprodukten ein sehr harter Boden, während das Ausland diese Ware schon in grossen Mengen verlange, so auch die Schweiz nebst England, Deutschland, Italien und den nordischen Ländern. Frankreichs Köche seien eben sehr traditionsbewusst und

hätten sich mit dieser neuen Konservierungsmethode noch nicht richtig anfreunden können. Ausserdem fehle es überall an Einrichtungen, um die Tiefkühlprodukte aufzubewahren.

Als ich anlässlich meines letzten Besuchs dieses Thema wieder zur Sprache brachte, strahlte M. Roumignac. Nach seinen Verkaufszahlen zu schliessen, ist jetzt auch in Frankreich «das Eis gebrochen».

Hervorragende Meisterköche haben plötzlich (oder endlich!) erkannt, dass ihnen keine Perle «aus der Chefmütze» fällt, wenn sie tiefgekühlte Gemüse für ihre berühmten Créations verwenden. Sie begannen einzusehen, wieviel Arbeit dabei gespart werden kann. Nachdem auch in diesem Land die Arbeitskräfte in der Küche etwas spärlicher werden, setzt die Logik ein. Gerade in Paris, wo die Beschaffung von Frischgemüse durch die Aufhebung der «Halles», respektive durch deren Verlegung, wesentlich komplizierter geworden ist, bedeutet die Verwendung von Tiefkühlgemüse Erhaltung der Qualität. Denn wer bei Bonduelle gesehen hat, in welcher enormen Geschwindigkeit Erbsen, Bohnen, Karotten und all die vielen andern Gemüse verarbeitet werden, zweifelt nicht mehr an der Wahrheit des Werbespruches: Fachmännisch tiefgekühltes Gemüse ist erntefrisch! Innerhalb von vier Stunden werden zum Beispiel die empfindlichen Erbsen und Bohnen geerntet, gerüstet und lose eingefroren. Wer sonst bringt in dieser Rekordzeit das Frischgemüse in die Küchen? Für die Qualität aber ist der Zeittfaktor von enormer Wichtigkeit, denn es ist wissenschaftlich erwiesen, dass die Gemüse nach der Ernte innerhalb weniger Stunden an Vitaminen verlieren. In dieser Hinsicht darf man eigentlich schon nach 24 Stunden nicht mehr von Frischgemüse sprechen.

Beifügen wäre noch, dass uns Frankreich in einem Punkte bereits überflügelt hat. Es gibt hier sogenannte «Tiefkühlshops», wo nur tiefgekühlte Produkte in allen Variationen verkauft werden. Firmen dieser Branche vereinen in ihren Spezialgeschäften das ganze Angebot der Tiefkühlkette und beraten ihre Kunden auch über Behandlung, Auftauen und Zubereitung. Keine schlechte Idee, denn damit werden zufriedene Kunden gewonnen, die, durch diese Informationen gewilligt, keine schlechten Erfahrungen machen müssen, sondern gleich von Anfang an wissen, wie man mit Tiefgekühltem umgehen muss, um ein optimales Resultat zu erreichen.

Randbemerkungen

Die reichhaltige Palette von Tiefkühlgemüsen und -früchten

Das Schweizerische Tiefkühl-Institut hat eine Zusammenfassung erstellt über das in der Schweiz erhältliche Sortiment an Tiefkühlprodukten. Hier ein Auszug daraus über das geradezu unglaubliche Angebot an Gemüsen und Früchten (Grossverbraucherpackungen von 800 g bis 10 kg):

Gemüse

- Bleichsellerie
- Blumenkohlrischen
- Bohnen (sehr fein, fein, mittelfein)
- Broccoli
- Erbsen (sehr fein, fein, mittelfein)
- Flageoletts (Kernbohnen)
- Gartenerbsen
- Erbsen mit Karotten
- Erbsen mit Pariserkarotten
- Erbsen mit Karotten in Würfeln
- Karotten
- Baby Carottes
- Pariser Karotten
- Krautstiele
- Krautstiele mit Blatt
- Kohlrabi
- Lattich
- Lauch (grün oder gebleicht)
- Macédoine de légumes
- Maiskörner
- Mais à la mexicaine
- Maiskolben
- Minestrone
- Peperoni (grün, 3farbig, halb, Julienne)
- Randensalat ohne Essig
- Ratatoiuille
- Rosenkohl (extra, mittel)
- Rotkohl
- Salatgurken
- Schwarzwurzeln
- Spargeln, grün
- Spinat in Blättern
- Spinat gehackt, nicht zubereitet
- Spinat fixfertig
- Suppengemüse
- Suppengrün
- Tomaten geschält
- Tomaten concassées
- Zucchetti
- Zwiebeln geschnitten

Marken, Produzenten, Importeure:

- | | |
|---------------|-----------|
| Bonar | Gold Star |
| Bonduelle | Groko |
| Bonita | Haller |
| Ditzler | Howeg |
| Frigo | Libby's |
| Prima | Migros |
| Frisco-Findus | Polaris |
| Frosty Acres | Stokely |

Früchte

- Aprikosen, halbiert
- Brombeeren (gezuckert, ungezuckert)
- Erdbeeren (gezuckert, ungezuckert)
- Heidelbeeren (gezuckert, ungezuckert)
- Himbeeren (gezuckert, ungezuckert)
- Johannisbeeren (gezuckert, ungezuckert)
- Kirschen schwarz, ganz
- Kirschen entsteint
- Pflaumen halbe, ohne Stein
- Weichselkirschen, ohne Stein
- Rhabarber geschnitten
- Zwetschgen halbiert, ungezuckert

Fruchtmark

- Aprikosenmark gezuckert
- Erdbeermark gezuckert
- Himbeermark gezuckert

Marken, Produzenten, Importeure:

- | | |
|---------------|-----------|
| Bonar | Gold Star |
| Bonita | Howeg |
| Ditzler | Libby's |
| Frigo | Migros |
| Frisco-Findus | Polaris |
| Frosty Acres | Primella |

Fruchtsäfte

- Packungen von zirka 200 g bis 1,3 kg
- konzentriert** (meist 3fach)
- Grapefruitsaft
- Blutorangensaft
- Orangensaft
- Zitronensaft
- Orangen/Grapefruitsaft
- nicht konzentriert**
- Brombeersaft
- Johannisbeersaft
- Cassissaft
- Weichselsaft
- Heidelbeersaft
- Zitronensaft

Marken, Produzenten, Importeure:

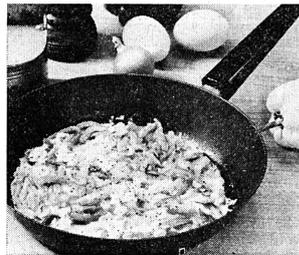
- | | |
|---------------|-------------|
| Ditzler | Libby's |
| Frisco-Findus | Migros |
| Frosty Acres | Minute Maid |
| Jaffa | |

DAS ERFOLGSREZEPT

Frittata

Pro Person:

- 25 g Schinkenwürfel
- 50 g Peperonijulienne (tiefgekühlt)
- 30 g Zwiebel geschnitten (tiefgekühlt)
- 2 Eier
- 15 g Butter
- Salz, Pfeffer



Zwiebel zusammen mit Peperonijulienne und Schinkenwürfeln in der Hälfte der Butter dünsten. Die Hitze so regulieren, dass die Gemüse keine Flüssigkeit bilden. Sobald sie weich sind, die restliche Butter zugeben. Die verquirlten mit Salz und Pfeffer gewürzten Eier daraufgeben. Wie eine französische Omelette fertigbacken. Sie muss schön feucht bleiben, deshalb im richtigen Moment aus der Pfanne in eine vorgewärmte Platte stürzen.

Anregungen für die Zubereitung von Tiefkühlgemüsen

Bleichsellerie

«à la paysanne» – auf Bauernart. Stark blanchiert, gefaltet, in Demi-glace mit gerösteten Speckwürfeln gedünstet; «en feuilleté» – in Blätterteig. In hellem Fond gedünstet, abgetropft, abgekühlt, in Blätterteig gehüllt, mit Eigelb bestrichen und gebacken;

«à la genevoise» – nach Genferart. Gedünstet, in Backform geordnet, mit Rahmsauce überossen, mit Käse und Paniermehl bestreut, mit Butter abgeschmezt und gratiniert;

«à l'italienne» – auf italienische Art. Gedünstet, mit Parmesan bestreut und mit einer pikanten Tomatensauce serviert.

Blumenkohl

«à la florentine» – auf Florentinerart. Gekocht auf aufgetauten, gebutterten Blattspinat setzen, mit Sauce Mornay nappieren, mit geriebenem Käse und Paniermehl bestreuen, mit Butterflocken belegen und gratinieren;

«à la polonaise» – auf polnische Art. Mit gehackter Petersilie, hartgekochtem, gehacktem Ei bestreuen und mit in Butter gebräutem Paniermehl übergiessen;

Broccoli

«à la sauce hollandaise» – mit holländischer Sauce. Gekocht, mit leichter Sauce hollandaise nappiert und ganz kurz überbacken;

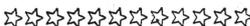
«à l'italienne» – auf italienische Art. Mit viel geriebenem Käse bestreut, mit Butterflocken belegt und gratiniert.

Schwarzwurzeln

«frits» – fritiert. Blanchiert durch den Backteig ziehen und fritieren;

«à la meunière» – nach Müllerinnenart. Hellbraun in Butter sautieren, würzen, mit Zitronensaft beträufeln, mit Petersilie bestreuen und mit Beurre noisette abschmezen;

«à la crème» – in Rahmsauce. Gekocht in Rahmsauce anrichten, nach Belieben mit Käse bestreuen und kurz überbacken.



Portionen

Wie gross sind die Portionen für tiefgekühlte Produkte?

- | | |
|------------------------------|---------------|
| Pro Person: | |
| Spinat, gehackt | minimum 100 g |
| Spinat en branches | minimum 120 g |
| Grüne Erbsen | minimum 120 g |
| Flageoletts | minimum 100 g |
| Grüne Bohnen | minimum 120 g |
| Blumenkohl u. Broccoli | minimum 100 g |
| Rosenkohl | minimum 100 g |
| Schwarzwurzeln | minimum 80 g |
| Karotten | minimum 120 g |
| Golden frites | minimum 120 g |
| Golden carrés | minimum 120 g |
| Pommes dauphines, backfertig | minimum 100 g |
| Croquettes, backfertig | minimum 100 g |
| Pommes parisiennes | minimum 120 g |



Kulinarisches präsentiert von Marianne Kaltenbach

Für Sie



Diesmal eine ganze Reihe neuer Gemüse aus der Tiefkühltruhe:

Neuheiten von HOWEG/Bonduelle

Delikate Lauchstengel

von ausgezeichneter Qualität, die man als «Blanc de poireau» bezeichnen kann. Wie alle Bonduelle-Gemüse (ausser Spinat) sind auch diese Stengel lose eingefroren; so lässt sich das Gemüse nach Bedarf stückweise verwenden. Was man mit Lauch alles kochen kann und welche Gerichte sich damit vorteilhaft bereichern lassen, das weiss der gute Koch. Denken wir dabei nur an Saucengerichte, Kutteln, «Quiche au poireau» oder an wahrschafte Eintöpfe.

Suppengemüse

Diese «Macédoine» von Bonduelle ist ebenfalls lose eingefroren. So ist sie nach Bedarf verwendbar für Suppen, Mi-repoix oder auch für russischen Salat. Dank der erstklassigen Qualität und dem regelmässigen Schnitt kann diese Gemüsemischung auch auf einem Hore d'œuvre präsentiert werden.

Bleichsellerie

Was wir bisher nur mit Mühe und nur zu gewissen Saisons beschaffen konnten, wird nun das ganze Jahr griffbereit. Die schönen ganzen «pieds de céleri», in ap-



petitlier weisser Qualität, können unsere oft etwas langweiligen Gemüsesplatten für den Kenner aufs angenehmste bereichern.

Gelbe, zarte Butterbohnen

Mit ein bisschen Liebe zubereitet, kann aus dieser Bonduelle-Neuheit eine «hausgemachte» Spezialität werden: vielleicht mit ganz kleinen Speckwürfeln gekocht oder mit Kräutlein gewürzt und mit Butter abgeschmezt. Eine Delikatesse für Ihre Gemüsesplatten!

Pommes parisiennes

das ist der grosse «Hit» von Bonduelle! Kleine Kartoffelchen, vorblanchiert und tiefgekühlt, die ihrem Namen nach natürlich als klassische «Pommes parisiennes» auf den Tisch kommen können, aber auch für alle anderen Verwendungsorten von neuen Kartoffeln ideal sind: man kann sie braten, backen, fritieren oder auch ganz einfach als «pommes nature» zu einem exklusiven Fischgericht servieren. Eine «trouvaille»!

Pommes dauphines

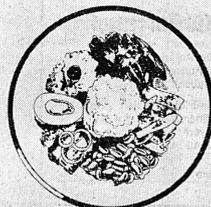
Ausgezeichnete fixfertige, aus einer zarten Kartoffelmasse zubereitete und lose tiefgekühlte Pommes dauphines, die man nur noch in die Fritteur geben muss. Jeder Fachmann weiss, wieviel Zeit und Aufwand diese französische Spezialität benötigt, weshalb immer mehr darauf verzichtet wurde, die beim Gast so beliebte Kartoffelbeilage zu servieren. Nun geht es ohne Arbeit und blitzschnell. Eine HOWEG-Leistung für Verwöhnte!

Kartoffel-Croquettes

Auch bei dieser Spezialität geht HOWEG einen Schritt weiter: Gab es bisher Croquette-Masse, die angerührt und zu Croquettes geformt werden musste, so offeriert HOWEG jetzt fixfertige Kartoffelwürstchen, die – lose eingefroren – nur noch fritiert werden müssen. Eine gute praktische Idee, eine Dienstleistung ersten Ranges.

Der liebe Gott gibt den Menschen gutes Fleisch; da kommt flugs der Teufel und sendet ihnen einen bösen Koch, der alles zerstört.

Andrew Boorde, 1542



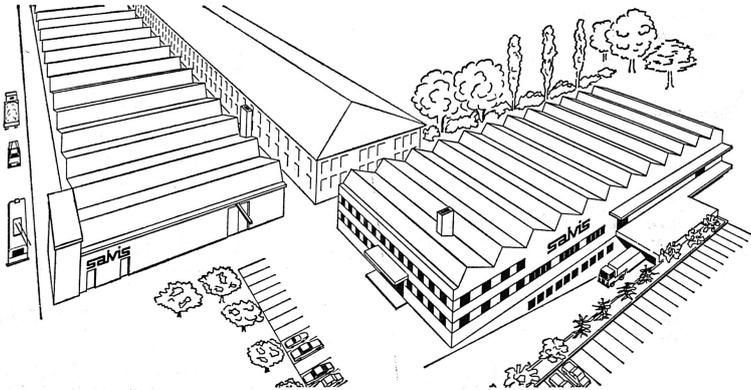
PS. Wenn Sie sich für weitere Anregungen zu «Tellergerichten» für aktive Menschen interessieren, können Sie bei der HOWEG, 2540 Grenchen, das «Menu Set» bestellen mit 16 Vorschlägen mit genauen Beschreibungen und Kalkulationen, mit 10 Speisekarten und 10 vorbereiteten und vorgummierten Farbbogen. Preis pro Set nur Fr. 10.-.

6015 Reussbühl-Luzern

Grossküchen Laborequipment

SALVIS

Generalunternehmung für komplette Grossküchenanlagen
in Spitälern, Heimen, Kantinen, Hotels usw.



Die Grossküche im **Hotel Zürich** ist nach den neuesten Erkenntnissen geplant und mit modernsten SALVIS-Grossküchenapparaten ausgerüstet.

SALVIS-Grossküchen stehen z. B. auch in folgenden neuen Grossobjekten:

- | | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| Hotel International Basel | Personalrest. Bankverein Zürich |
| Hotel Novapark Zürich | Personalrest. Sulzer Winterthur |
| Hotel Palace Luzern | Autobahnrestaurant Würenlos |
| Hotel Metropole Bern | Kunst- und Kongresshaus Luzern |
| Hotel Carlton Tivoli Luzern | Schweizer Botschaft London |
| Old Swiss House Luzern | SUVA Behandlungszentrum Bellikon |

Verlangen Sie die ausführliche Referenzliste von SALVIS-Grossküchenanlagen.

Bewährte Firmen

die
am Neubau
des
Hotels Zürich
in Zürich
beteiligt waren

Ausführung der
Buffet- und
Officeanlage
im Bierrestaurant
Platzspitz

Restaurants
Hoteleinrichtungen
Baranlagen
Chromstahlarbeiten

Ladeneinrichtungen
Möbelbau
Metallbau

Jegen Ladenausbau

8307 Effretikon

Telefon (052) 32 26 21

Klimatechnische Einrichtungen

Novelair

AG für Klima- und
Lüftungsanlagen
Zürich

Steinstrasse 21
8036 Zürich
Telefon (01) 35 91 61

Wehntalerstr. 17 8057 Zürich ☎ 051 26 16 14

Zimmererei
Schreinererei
Holzbau
Müller Sohn + Co. MS

INNENAUSBAU VON
BAR, HALLE,
KEGELBAHN,
BIERRESTAURANT,
GRILLRAUM,
MORGENESSRAUM.

Inserate in der Hotel-Revue haben Erfolg

- Bar im Erdgeschoss
- Réception des Hotels «Zürich»
- Buffetanlage sind Beweise unserer Leistungsfähigkeit

inaro

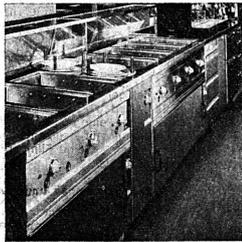
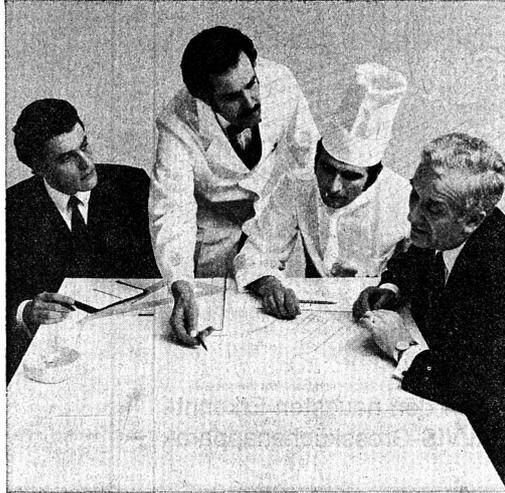
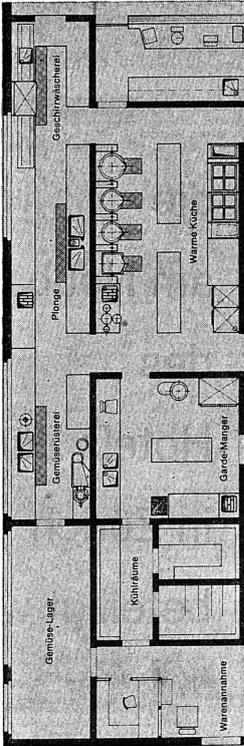
Innenausbau AG

8003 Zürich
Birmensdorferstrasse 202
(01) 33 10 32

5443 Niederrohrdorf
Zweierstrasse 10
(056) 3 49 20

Bewährte Firmen

die am Neubau
des
Hotels Zürich
in Zürich
beteiligt waren



FRANKE

Grossküchen entstehen im Teamwork.

Coupon Walter Franke AG
4663 Aarburg
Telefon 062 41 21 21

Einsenden an:

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.

Lieferant der Grosskücheneinrichtungen aus rostfreiem Chromnickelstahl in den Hotels: Hotel Zürich und Hotel International in Zürich.

Brandmelde-Anlage

CERBERUS AG
8708 Männedorf

Lichtreklamen und Leuchtwerbung

Lassen auch Sie sich durch die führende Firma beraten und beliefern



ROVO AG, 8048 Zürich
Karstlerstrasse 9
Telefon (01) 62 44 00

Filialen in Bern, Basel, Lausanne,
Lugano, Davos

Les annonces de l'Hôtel-Revue

sont lues dans toute la Suisse.

Das neue HOTEL ZÜRICH hat eine
* hitzereflektierende GLASBESCHICHTUNG,
damit sich die Gäste wohler fühlen
als anderswo!



*Beratung + Ausführung: W. RICHNER AG

GLASBESCHICHTUNGEN 5722 Gränichen AG Tel. 064-452266
Telex 68 293 riag

novodor

Hotel Zürich
Gästezimmer

BETTSTELLEN int. pat.

Ringsum gepolstert

ALLPUNKTFEDERUNG

Bietet unerreichten Schlafkomfort

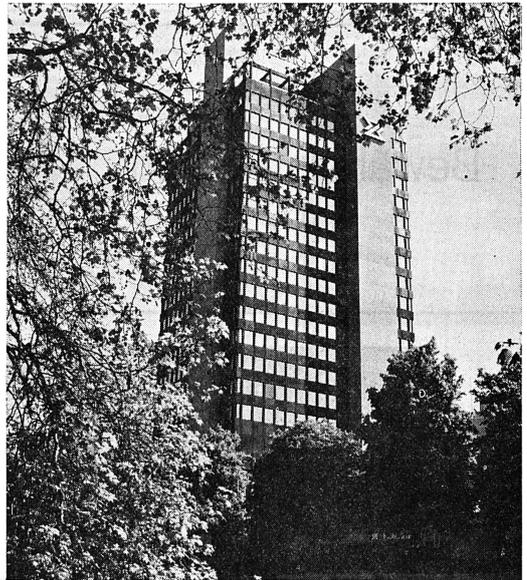
Entwurf

R. Schmutz
Innenarch. SWB/VSJ

Hersteller

Roland Schmutz AG
4800 Zofingen

Von Atlantis bis Zürich



Hotel Zürich eröffnet

Beide schauten wir ein wenig gwunderig. Der Portier aus Interesse an den ersten Gästen und ich aus grosser Neugier auf das neue Hotel. Das Willkommensklappe auf jeden Fall unprogrammiert und der Türmechanismus zeigte keine Startläuren. Erwartungsvoll und ein wenig lampenfeurig waren die distinguiert gekleideten Leuchten hinter der Reception. In no-time war ich im Besitze eines Schlüssels, Nr. 3011, 10. Etage. Und da begann auch mich eine prickelnde Erregung zu erfassen. Als einer der ersten Gäste ein Zimmer beziehen, in einem Erstklasshotel, das während Jahren nur ein Name, ein Plan, ein Bauplatz war!

Immer hat es geheissen: «Wenn dann einmal die neuen Häuser in Zürich in Betrieb sind...» Jetzt war das «einmal» für das zweite «heute» geworden, und ich durfte als Probegast helfen, die Maschinerie in Gang zu bringen. Gewissermassen stand ich mit einem Bein in der Bauphase und mit dem andern im auf volle Touren anlaufenden Betrieb. Die Handwerker schienen noch gar nicht bereit, das während Monaten ihnen gehörende Reich den Gästen abzutreten. Sie liessen einen über Kisten und Kabel stolpern und dirigierten den Lift dorthin, wo man nicht aussteigen wollte. Im Badezimmer war ein Monteur am Wasserregulieren und das Zimmermädchen probierte den bequemen Sessels aus. Für das zarbißte Bettmümpeli war es aber doch besorglich.

Im Durcheinander der letzten Stunden ging im Kongresssaal schon der erste Empfang und im «Platzspitz» der erste Damentele in Szene. In der grossen, eleganten Bar herrschte sogar schon eine

Erdgeschoss

Das Eingangsgeschoss ist ebenerdig mit dem Neumühnequal und auf gleichem Niveau wie die Vorfahrt: Empfangs- und Aufenthaltsräume sind weiträumig gestaltet und öffnen sich gegen Süden und Westen zur Limmat und zum gegenüberliegenden Park. Hier befindet sich die Reception mit Kasse und Telefonzentrale. Auffälliger Schmuck der geräumigen Halle: die von Hanni Fries poppig bemalten Lifttüren und die dazu assortierten Uniformen der Portiers. In der Shopping Arcade (Haute Coiffure und Salon de Beauté, Blumenladen, Kiosk, Uhren und Schmuck, Modeboutique, Reisebüro, Autovermietung, Vitrinen) wird der «Zürich-Gast» sein Kleingeld los, über das er ja sicher verfügt. Sollte die Dame doch zu grosszügig Souvenirs gekauft haben, kann sie den Herrn Gemahl bei einem Drink in der Traveller's Bar beschwichtigen. Die elegante, mit raffiniertem Geschmack ausgestattete Bar ist direkt von der Hotelhalle und von der Strasse her zu erreichen.

Im Westflügel des Erdgeschosses sind vier Kegelbahnen untergebracht, die in direkter Verbindung mit dem Snackrestaurant (Platzspitz) stehen. Im Ostflügel liegt die Ein- und Ausfahrt der Parkgaragen in den drei Untergeschossen mit 120 Parkplätzen. Eine bequeme Treppe und gut dimensionierte Lifteinheiten führen die Gäste von der Halle und der Reception zum Restaurantsgeschoss und zu den Kongressräumen.

Erstes Obergeschoss (Restaurationsbetriebe)

Die Restaurationsräume im ersten Obergeschoss mit Blick auf Fluss und Park sind als gesellschaftlicher Treffpunkt des Hotels gestaltet.

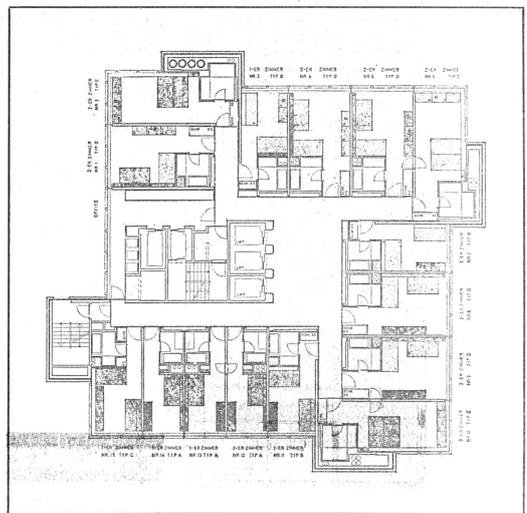
Grillroom (Tourne Broche), Snackrestaurant (Platzspitz) und Frühstücksraum sind räumlich miteinander verbunden, erhalten aber durch ihr differenziertes Angebot ihre eigene Charakteristik. So sind der Grillroom festlich und intim, das Snackrestaurant rustikal gehalten. Grillroom und Snackrestaurant haben einen gemeinsamen Zugang von aussen. Die Hauptküche mit Nebenräumen liegt auf gleichem Niveau wie die Restaurationsbetriebe. Direktion und Administration sind im Ostflügel des Hotels untergebracht.

Zweites Obergeschoss (Konferenzräume und Health-Center)

Um ein geräumiges Foyer gruppieren sich der Kongress-Saal mit 400 Plätzen und drei weitere Konferenzräume mit 100 Plätzen. Diese sind gegen die Sesseite ausgerichtet. Das Konferenzgeschoss besitzt einen grossen separaten Zugang von der Wasserwerkstrasse her. Die Räume können für Konferenzen, Bankette, Bälle sowie für Modenschauen, Ausstellungen usw. verwendet und je nach Bedarf miteinander verbunden werden. Von den Konferenzräumen besteht ein direkter Zugang zu der dem Schwimmbad vorgelagerten Terrasse. Dem grossen Saal sind als Nebenräume eine Satellitenküche, eine fest eingerichtete drahtlose Simultanübersetzungsanlage mit fünf Kabinen und eine Filmvorführröhre angeschlossen.

Hallenschwimmbad und Health-Center

Besonders attraktiv ist das Hallenschwimmbad mit vorgelagerter Sonnenterrasse. Das Health-Center wird vom John Valentine Fitness Club betrieben. Hier findet man nebst den notwendigen Garderoben und Douche-Räumen ein



grosse Gymnastikhalle direkt über dem Hallenschwimmbad gelegen. Sauna, Russisch-Türkisches Bad, Solarium, Massageräume usw. Mit dem Schwimmbad verbunden, hat das Health-Center einen zusätzlichen, separaten Eingang von der Walchstrasse her.

Die gesamte Anlieferung erfolgt an der Nordseite über die Wasserwerkstrasse. An dieser Rückfront befindet sich ebenfalls der Personaleingang mit einer Zeiterfassungsanlage (bis heute im Gastgewerbe noch unbekannt) sowie der Zugang zum grosszügig gestalteten Selbstbedienungs-Personalrestaurant.

Zimmergeschoss: viertes bis siebentes Obergeschoss

Die Grundrisskonzeption ergibt eine sehr gute Uebersicht und Orientierung. Kurze Korridore, zentrale, intime Hallen vor den Aufzügen mit bequemen Sitzgruppen. Die Gänge sind einheitlich gestaltet.

- 42 Einzelzimmer
- 57 Convertibles
- 70 Doppelzimmer
- 42 Eckdoppelzimmer

sind der Hotelklasse entsprechend geräumig konzipiert. Sämtliche Gästezimmer haben Toilette und Bad, Selbstwahltelefon (Inland, Ausland, Uebersee), Radio, Fernseher, Wecksystemanlage und Kühlschrank.

Durch Kombination der Zimmer in den Eckpartien des Turmgeschosses können nach individuellen Wünschen Zwei- bis Dreizimmer-Einheiten gestaltet werden. Die Klimatisierung aller Zimmer ist nach Wunsch regulierbar.

Suitengeschosse

Im 18. Stockwerk gruppieren sich die sieben Panorama-Suiten mit grosszügigen Wohn- und Schlafräumen. Im 19. Stockwerk liegen die drei Penthouse-Suiten mit Dachgarten und Terrasse. Diese zehn Suiten sind für höchste Ansprüche ausgestattet und vielseitig verwendbar. Die Penthouse-Lake-Suite bietet Raum für Partys und Empfänge bis zu 50 Personen. Der grosszügig konzipierte Wohntrakt mit Cheminée strahlt eine behaglich-komfortable Atmosphäre aus.

Was Sie vielleicht sonst noch wissen möchten:

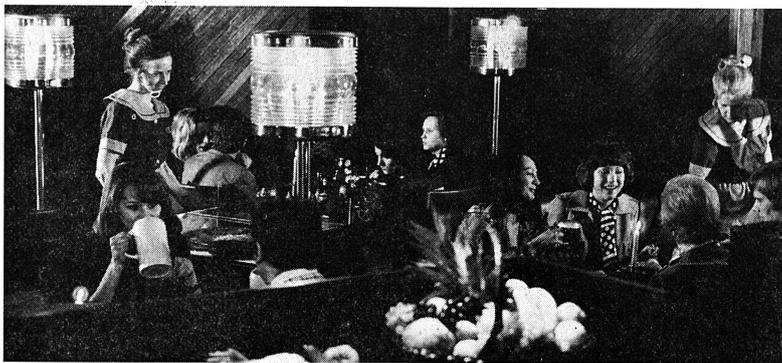
Die dominierenden Farben im Restaurant sind Dunkelbraun, Orange und Beige. Die Etagenfarbe ist ein überaus warm und heimelig wirkendes Rot, das Rot einer fast reifen Tomate. Es steht in überraschendem Kontrast zu dem, mit den sehr hellen Wänden und dem dunklen Teppich, eher kühl anmutenden Zimmer.

Zürichs elegantes, neues Wahrzeichen ist 65 m hoch und bietet jedem Gast eine wunderschöne Aussicht, sei es auf stille Winkel, eine Weltstadt oder die Alpenkette.

Grundriss eines Zimmergeschosses.

Nicht nur die Hotel-Gäste, vor allem auch die Zürcher sollen sich gern in den Restaurationsräumlichkeiten einfinden und es sich gemütlich machen. Das Snack «Platz-Spitz» dürfte sehr rasch ein beliebter Treffpunkt werden.

Ein Zimmer, wie es sich ein Gast des 20. Jahrhunderts wünscht.



ganz wargelaufene Atmosphäre. Auch das «Tourne Broche» wirkte am Abend fast alltäglich einladend, erst mit dem Probegastblick bemerkte man die «eröffnungstäglichen» Kleinigkeiten, die noch ausgegübelt werden müssen.

Unbeteiligte können sich wohl kaum vorstellen, welcher Generalstabarbeit, welcher Nerven und wie vieler Ueberstunden es bedarf, um ein 400-Betten-Hotel auf den vorgesehenen Termin eröffnungsbereit heranzuzwingen. Wenn das gelingt, der wird auch dafür gut stehen, dass es läuft – und zwar mit Erfolg. Direktor Treichler und seiner sehr tüchtigen Equipe herzliche Gratulation zur bisherigen Leistung und beste Wünsche für die sicher nicht problemlose Zukunft.

Ein Rundgang mit dem Architekten:

Der Hotelneubau besteht aus drei Untergeschossen, einem dreigeschossigen, horizontal betonten, terrassierten Basisstrakt und dem neunzehnstöckigen Turmhochhaus mit 210 Zimmern und 10 Suiten und insgesamt 400 Betten. Die Tragkonstruktion des gesamten Hotelbaues ist in Eisenbeton ausgeführt. Die äusseren Sichtbetonflächen sind gestockt. Die Zimmer-Aussenfront ist als vorgehängte, bronzierte Aluminiumfassade ausgeführt. Die Fenster sind mit reflektierendem Isolierglas versehen. Die Flachdächer und Terrassen sind bepflanzt. Das ganze Haus ist selbstverständlich vollklimatisiert.



Wegen des künstlerischen Schmuckes würde sich ein Rundgang im ganzen Haus und in allen Zimmern lohnen. Zürcher Künstler waren damit beauftragt. Selbstverständlich ist das Hotel mit allen technischen Raffinessen ausgestattet, auf die bei anderer Gelegenheit unser Fachmann noch näher eingehen wird. Rationalisieren war im «Zürich» von Anfang an ein Leitmotiv, obwohl dem Gast jeder Service geboten wird, den er in einem Erstklasshaus erwartet. Pro Etage ist ein Zimmermädchen zuständig. Dank einem ausgeklügelten System kann es auch den Frühstückservice besorgen.

Im Restaurant erhält der Gast zusammen mit der Buchung einen Park-Bon im Werte von 2 Franken, der am Ausgabtag an der Garagenkasse eingelöst werden kann.

Baubeginn Februar 1969, Eröffnung 9. Juni 1972. Baukosten (ohne Terrain) 52 Millionen Franken, das entspricht Fr. 250.000,- pro Zimmer oder Franken 135.000,- pro Bett. An der Finanzierung waren beteiligt: die Oerlikon Bührle Holding 60 Prozent, Swissair, Gebr. Volkart, Winterthur, die Anglo-Nordik Bank und die Eidgenössische Bank zu je 10 Prozent.

Was uns besonders freut, das «Zürich» ist ein frauenfreundliches Hotel. Vier Chefpositionen sind mit Damen besetzt. Bravo!

Die festliche Eröffnung mit über 400 Gästen wird am 23. Juni durch die Räume rauschen. MK

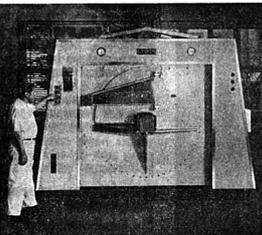
Bewährte Firmen

die am Neubau
des
Hotels Zürich
in Zürich
beteiligt waren



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 Waschkvollautomaten 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-Viganella, Basel (Sanitär Kuhn AG).

WIRTSCHAFTS

SCHULTHESS
baut Grosswaschanlagen

Im modernen
Hotel Zürich
arbeiten sechs moderne
MEIKO-
Geschirrwashmaschinen

J. Kobelt
Dammstrasse 15
8708 Männedorf
Tel. (01) 74 01 77



**Keine Belästigungen durch
überwärmte Zimmer
Geräuschübertragung
Schmutzauswurf**

durch den Bau eines neuzeitlichen Spezialkamins, wie z. B. im Hotel Zürich und vielen anderen Betrieben.

Fragen Sie die Spezialfirma

Ing. K. Schilling AG
Dübendorf
Tel. (01) 89 48 32-34

Kamin- und Feuerungsbaubau
Sanierung von unbefriedigenden Anlagen

Hotel-Revue-Inserate

werden in der ganzen Schweiz

gelesen!

HOTEL ZÜRICH wählte auch die modernste, bewährte SILBER-PUTZ-ANLAGE (System Moreillon)



DESOX II ist das neueste Silber-Bad mit Aluminium-einlage, arbeitet vollautomatisch und ohne Ueberwachung. In 3-5 Minuten Badeprozess, mit Zeitschalter einstellbar und automatischer Heizung, wird eine Menge Silber- und Chromstahl desoxydiert und glänzend gemacht bis zu Platten von 50x70 cm.

GOLIATH II ist die erste Silberpoliermaschine der Welt, die mit dem praktischen, offenen Trog-System arbeitet. Die Stahlkugelmasse wird mit einem Förderband in Bewegung gesetzt und gestattet einen NON-STOP-BETRIEB.

In 3 Minuten glänzen 150 Bestecke

oder eine Menge Silber, Tee-, Kaffeekannen, Légumiers, Saucières, 1 Weinkübel, 60 Messer usw. sowie Platten bis 30 x 42 cm wie neu und ohne Abnutzung. Das Silber wird gehärtet und seine Dauerhaftigkeit erhöht.

Bitte verlangen Sie unverbindlich unsere Unterlagen!

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

moreillon

Liefern und Verlegen der

Spannteppiche im Hotel «Zürich»

in den Basisräumen:

**GRILLRAUM/SAAL
KONGRESSSAAL/FOYER
KONGRESSTREPPEN**

«Krönerteppiche»
in der Hotelhalle

Mit rund 100 Mitarbeitern zählt Linsi zu den grössten schweizerischen Fachgeschäften für Teppiche, Vorhänge, Bodenbeläge.

Grosse Lager und ausgebaute Dienstleistungsabteilungen sichern Ihnen eine kurzfristige und wirtschaftliche Belieferung zu.

Teppiche, Vorhänge,
Interieurberatung

Tel. (041) 22 42 12 beim Bahnhof
6000 Luzern

LINSI

KADI-FRITES

und zur Abwechslung

KADI rissolées

- Lückenloser Nachschub
- Rationell und sparsam im Gebrauch
- Tadellos in Geschmack und Präsentation
- Sichere Kalkulation
- Günstige Gewerbepackung



Service 2 mal pro Woche
Verlangen Sie unverbindlich Muster

Kartoffellockenfabrik
4900 Langenthal
Tel. 063 2 41 56, Abt. Kadi-Frites



Heuga-T Teppichplatten
haben viele wichtige Vorteile,
die normale Teppiche nicht haben!

... deshalb lohnt es sich, bei allen
Teppich-Fragen die Verwendung von Heuga-
Teppichplatten sorgfältig zu prüfen.
Verlangen Sie Prospekte, Muster und
Offerten bei:

Van Heugten AG, 6000 Luzern
Neustadtstr. 8, Tel. 041/22.55.80

Hotel-Restaurations- Wäsche

besorgt Ihnen zu **günstigem Kilo-Preis** (kein Stückpreis,
kein Zuschlag).

Prompter Zustell- und Abholdienst.

Telefon (055) 2 63 06, Rapperswil, Herrengasse 4
Telefon (041) 82 25 25, Goldau (SZ)

4714



PAVAROC

wird sich mit dem Feuer nie befreundet

Dafür mit vielen modernen Architekten, Bauherren und der Feuerpolizei. PAVAROC, die Mineralfaserplatte mit vielen neuzeitlichen Strukturdessins, brennt nicht, glimmt nicht und mottet nicht. Sie schützt vor Feuer und gefällt zugleich durch ihre zeitgemässe Ästhetik. Die leichte Montier-

barkeit mit dem gut durchdachten Abhängesystem ist ein weiterer Vorteil, der sich bezahlt macht.

PAVAROC, die Unbrennbare.

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

pavaroc

eingetragene Schutzmarke

K 72

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

Bouillons – Suppen – Saucen für höchste Ansprüche

LUCUL

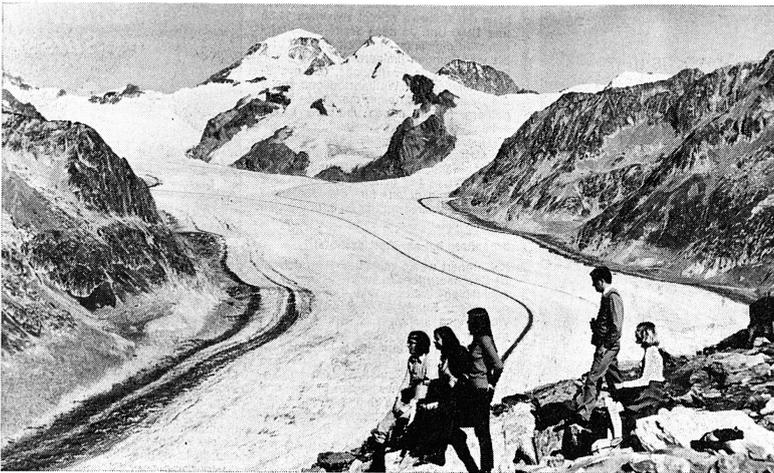
LUCUL Nahrungsmittelfabrik AG, 8052 Zürich, Tel. 051/50 27 94

169

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.



Aussicht vom Gipfel des Eggishorns auf Jungfraujoch, Jungfrau und Aaregletscher.

Luftseilbahnen – Motoren der touristischen Entwicklung

In letzter Zeit wird von einer gewissen interessierten Seite systematisch darauf hingewiesen, dass Transportunternehmungen in den Bergen und in Touristenzentren, insbesondere Luftseilbahnen, notleidend seien. Dabei bedient man sich gerne tendenziöser Überschriften und mit Vorliebe wird in diesem Zusammenhang auch von veralteten Führungs- und Finanzierungsmethoden gesprochen. Eine sachliche Orientierung aus der Sicht der Praktiker und der direkt Angesprochenen erscheint daher gerechtfertigt. Hubert Bumann, Saas Fee, Präsident des Schweiz. Verbandes der Seilbahnunternehmungen, nimmt wie folgt Stellung:

Wo stehen wir heute ganz allgemein in der Schweiz?

Die Anzahl der eidgenössisch konzessionierten Touristenbahnen, worunter wir die reinen Ausflugsbahnen, Gipfel- und

Jahr	1965	1966	1967	1968	1969	1970
Pendelbahnen	87	89	99	105	108	109
Umlauf mit Kabinen	42	48	48	52	56	59
Umlaufbahnen mit Sessel	90	93	96	102	114	130

Die Zunahme dieser Installationen überschreitet die prozentuale Steigerung der beförderten Personen. Als ein Hauptgrund dieser Expansion kann der Aufholbedarf angeführt werden, der in gewissen Regionen und Wintersportplätzen gegenüber Österreich und Frankreich sowie gegenüber der erzherrlichen Konkurrenz der «Reissbratellonen» bestand. Die Entwicklung des Wintersports zum Massensport führte ebenfalls zu einem raschen Wachstum der Seilbahn-

Sportanlagen verstehen, hat sich in den letzten Jahren in einem hohen Masse gesteigert, wie dies die nachstehende Aufstellung zeigt:

Jahr	1965	1966	1967	1968	1969	1970
Pendelbahnen	87	89	99	105	108	109
Umlauf mit Kabinen	42	48	48	52	56	59
Umlaufbahnen mit Sessel	90	93	96	102	114	130

solche, die ins Hochgebirge, in die Gletscher-Regionen führen, ausserordentlich grosse finanzielle Aufwendungen erfordern. Es ist zuzugeben, dass gewisse Fehlinvestitionen mangels einer bewährten Konzeption durch Unterschätzung der wirklichen Investitionen und durch Ueberwertung des Skigebietes zu unvergesehenen Investitionen hat dazu geführt, dass die Liquiditäts- und Ertragslage zahlreicher Gesellschaften vermehrt angespannt wurde. Daraus resultiert, dass die Gesellschaften in verstärkter Masse die Situation im Rahmen einer langfristigen Planung genau zu überdenken haben.

Die jährlich erscheinende schweizerische Verkehrsstatistik der eidgenössisch konzessionierten Luftseilbahnen vermittelt eine Uebersicht über die Betriebsergebnisse, sowie auch über Verlust und Gewinn der einzelnen Unternehmungen. Es handelt sich hier aber lediglich um allgemeine Vergleiche, die nicht unbedingt zu stichhaltigen Schlüssen über die tatsächliche Situation der Gewinn- und Verlustrechnungen führen können, und zwar aus folgenden Gründen:

- diese Statistik erfasst nur die eidgenössisch konzessionierten Anlagen. Skilifte und Restaurationsbetriebe sind global miteinbezogen, ohne genaue Aufschlüsselung von Aufwand und Ertrag der Nebenbetriebe;
- die Auslagen der Gesellschaften, für die ihr auferlegten Verpflichtungen, z. B. Pisten- und Rettungsdienst, Weg- und Parkanlagen (u. a. m.), gehen aus dieser Statistik nicht hervor;
- nirgends ist erwähnt, wieviel Dividenden die einzelnen Unternehmungen ausbezahlen.

Eine solche Uebersicht würde die strukturelle Verschiedenart der einzelnen Unternehmungen – vielleicht auf recht drastische Weise – veranschaulichen. Eine Beurteilung allein auf Grund dieser recht unterschiedlichen Berechnungsbasis lässt keine definitiven, unumstößlichen Schlüsse über die wirkliche Rentabilität zu. Darum muss auch der verbreiteten Meinung, jede sechste Luftseilbahn weise ein Defizit auf, wenig Glauben geschenkt werden.

Müssen Luftseilbahnen immer und in jedem Fall rentabel sein?

Selbst wenn es zutrifft, dass Luftseilbahnen keine Hühner sind, die goldene Eier legen, so vermögen sie doch einen wesentlichen, geradezu entscheidenden regional-wirtschaftlichen Nutzen zu stiften. In verschiedenen Fällen lassen sich direkte Verluste aus Anlagen der Verkehrsinfrastruktur zu den Entwicklungskosten eines Fremdenortes oder einer Region rechnen. Ob die Bergbahnen überhaupt allen Fremdenverkehrsgebieten eine direkte Rendite abwerfen müssen? Wenn es darauf ankommt, einem bestehenden Fremdenplatz Aufschwung zu geben oder ihn gar zu retten, dann erscheint es gerechtfertigt, eine Bergbahn ohne direkten Reingewinn und ohne Ausschüttung einer Dividende zu bauen und zu betreiben, sofern die Sekundär-Rendite garantiert ist. Bei den neusten Kurorterschöpfungen, wo Appartementshäuser,

Hotels und Sportanlagen aus dem Boden gestampft werden, für welche ein und dieselbe Finanzgesellschaft verantwortlich ist, kann der eine oder andere Teil des Unternehmens vielfach die Bergbahnen – zugunsten des Ganzen ohne weiteres negativ sein, wenn mit der Sekundär-Rendite gerechnet werden kann. Neben diesen Luftseilbahnen in Fremdenplätzen aus der Retorte gilt unsere besondere Aufmerksamkeit jenen Anlagen, die ein Hauptbestandteil des Kurortes sind und sich an allen verkehrsfördernden Massnahmen aktiv beteiligen. Mit ihrem Werbeaufwand, der sich in relativ hohen Summen bewegt, fördern die Bergbahnen nicht allein die Frequenz des eigenen Unternehmens, sie tragen gleichzeitig wesentlich zur Propagierung des Ortes und der Region bei.

Wenn also von der Rentabilität die Rede ist, dann dürfen Luftseilbahnen nicht für sich allein, sondern nur als Glieder der ganzheitlichen Dienstleistungskette eines Sommer- oder Winter-Ferienortes betrachtet werden. Diese ganzheitliche Betrachtungsweise verlangt die Mittelbeziehung einer grösseren Anzahl von Einflussfaktoren. So vor allem:

- Die Anziehungskraft der erschlossenen Bergregion.
 - Die Bedeutung des Ferienortes an sich. Sind eine oder mehrere der nachfolgenden Voraussetzungen für den Standort erster Luftseilbahn erfüllt, ist die Chance für gute Frequenzen sehr gross:
 - Erschliessung eines ausserordentlich schönen Aussichtspunktes
 - Ausgangspunkt schöner Wanderungen oder sogar für Bergtouren in höchste Regionen
 - Startpunkt für grossartige Skifahrten und auch Skitouren.
- Mindestens so wichtig wie die von der Natur geschenkten Voraussetzungen sind diejenigen, die von den Menschen zu schaffen sind. Bis ein Ferienort sein Image in der weiten Welt aufgebaut hat, braucht es Jahrzehnte. Niemand dem Zufall ist in erster Linie entscheidend die innere Einstellung der Bewohner und Verantwortlichen des Ferienortes, d. h. die menschlichen und geistigen Zielsetzungen, mit denen die übrigen touristischen Einrichtungen aufgebaut, betrieben und gepflegt werden. Erfahrungsgemäss profitieren die Luftseilbahnen nebst

den naturbedingten Voraussetzungen in erheblichem Masse vom guten Funktionieren der andern Dienstleistungen eines Ferienortes.

Dividenden sind nicht der einzige Rentabilitätsnachweis

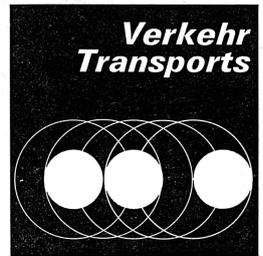
Es gilt aber auch genau das Umgekehrte. Die Luftseilbahnen bilden einen mächtigen Anziehungspunkt für die luftsonnen-, berg- und schneeheuernden Menschen des Flachlandes und der Städte. Ohne die Sport- und Luftseilbahnen müssten die Ferien- und Kurorte mit einem wesentlich kleineren Prozentsatz an Gästen rechnen. Die wirtschaftliche Entwicklung eines Kurortes ist unmittelbar abhängig vom Erfolg der Luftseilbahnen. Wenn also deren Wirtschaftlichkeit zur Diskussion steht, dann darf nicht nur allein das Betriebsergebnis betrachtet, sondern es müssen (was allerdings in Franken viel schwerer erfassbar ist) die davon profitierenden Betriebe eines Ferienortes mit einbezogen werden. Daraus resultiert, dass der Ertrag einer Bergbahn nicht immer in Form von Dividenden besteht, sondern auch in Form der Aufwertung des Kurortes. Unsere Bergbahnen sind heute oft wichtige Träger der touristischen Prosperität. Ungezählt und unmöglich erfassbar sind die unmittelbaren Wirkungen der Luftseilbahnen für die Gesundheit, Erholung, Entspannung, Erlebnisbereicherung usw. von Menschen, die ohne die angenehme Beförderung in die Bergeshöhen nie in diese Genüsse kämen. Luftseilbahnen im vorgeschilderten Sinne, die gut und seriös geplant, gebaut, betrieben und gepflegt sind, erfüllen eine wichtige Aufgabe im Dienste der Menschen, die sie benutzen; für die einheimische Bevölkerung ganz allgemein für die gesamte Volkswirtschaft. Unter dieser Optik verdient die Aktivität unserer touristischen Bergbahnen, die im



Gegensatz zum Ausland ohne Bundesgeld finanziert werden, seitens der Öffentlichkeit und auch der Behörden vermehrte Würdigung.

Der Verband der schweizerischen Seilbahnunternehmungen verfolgt mit besonderem Interesse den jeweiligen Stand und die Weiterentwicklung der Bergbahnen. Sein Zweck ist jedoch nicht, Ansporn zum planlosen, unüberlegten Bau von neuen Bahnen um jeden Preis und an jedem Ort zu geben. Vielmehr möchte er versuchen, gesamtschweizerisch lösbare Aufgaben gemeinsam anzupacken und bestehenden Anlagen zu einem spezifischen Image zu verhelfen. Kennzeichnend ist diese überregionale Kooperation durch die Herausgabe von gemeinsamen Abonnenten, durch Förderung der wirtschaftlichen Existenz der bestehenden Anlagen auf gesunder Selbsthilfebasis (wie Erteilung von Richtlinien in bezug auf Tarife und Lohnpolitik) sowie die Vereinheitlichung des Bau- und Betriebsmaterials.

Hubert Bumann
Präsident des Schweiz. Verbandes der Seilbahnunternehmungen



Zum Erfolg haben wesentlich beigetragen:

- Straffes Management
- Rationelle Betriebsführung
- besondere Förderung des Sommerverkehrs
- Günstiger Standort

Management

Untersuchungen haben ergeben, dass bei Luftseilbahnen bis zu 90 Prozent Fixkostenanteile auftreten. Berücksichtigt man ausserdem das Witterungsrisiko und den ausserordentlich hohen Anlagewert, wird ersichtlich, dass eine Luftseilbahn nur dann erfolgreich operieren kann, wenn sie straff geleitet wird. Budget und Budgetkontrolle sind wichtige Bestandteile der mittelfristigen Planung. Die langfristige Planung umfasst einen Mehrjahres-Finanzplan mit Bauprogramm. Diese Mittel ermöglichen auch eine kostengerechte Tarifpolitik.

Rationelle Betriebsführung

Obwohl Kühboden-Eggishorn als Skigebiet einen sehr guten Namen hat und der Winterverkehr die Kapazitätsgrenze der Luftseilbahn erreicht hat, erbringen die Monate Dezember-März lediglich einen Drittel der Verkehrseinnahmen. Diese Monate verursachen demgegenüber zwei Drittel des Betriebsaufwandes. Tatsächlich wird es immer schwieriger, den Winterverkehr bei Luftseilbahnen und Skiliften rentabel zu gestalten. Die Anforderungen des Skifahrers an die Pistenbearbeitung, die Markierung und den Rettungsdienst sowie die Löhne des Saisonpersonals sind in den letzten Jahren erheblich gestiegen. Diese Mehrkosten können nicht mehr vollständig auf die Fahrpreise abgewälzt werden. Die Ferienbudgets werden schon jetzt im Winter bis zur oberen Grenze mit Transportkosten belastet. Das Problem muss weitgehend mit Rationalisierungsmassnahmen gelöst werden. Die wichtigsten Massnahmen sind:

- Wenige, aber ausserordentlich leistungsfähige Primärbahnen, die mit wenig Personal betrieben werden können. Ausserdem wird damit eine hohe Ausnutzung der dazugehörigen Infrastruktur möglich. (Parkplätze, Schaltereinrichtungen, Fernmeldeanlagen, Toiletten, Buffeträume usw.)
- Regionale Zusammenfassung aller Skiliftanlagen in kommerzieller und betrieblicher Hinsicht, umfassend gemeinsame Pistenbearbeitung, Pistenauswahl mit Rücksicht auf einen rationalen Unterhalt, Rettungsdienst, Funktion usw.

Die FE plant den Bau einer Parallelbahn zur ersten Sektion Fiesch-Kühboden mit Kabinen zu 100 Personen. Sie betreibt sämtliche Skilifte auf Kühboden und im Dorf Fiesch. Sie sucht die Zusammenarbeit mit den Nachbarunternehmungen.

Förderung des Sommerverkehrs:

Oben wurde dargelegt, dass der Sommerverkehr ausserordentlich interessant ist. Für diesen Verkehr wurde deshalb auch eine verstärkte Werbung betrieben. Es zeigt sich jedoch, dass im Sommergeschäft die Konkurrenz weit grösser ist als im Winter. Der Sommerkunde ist kritischer, er benützt eine Luftseilbahn nur, wenn ihm ein entsprechendes Reiseerlebnis winkt. Diese Exklusivität bietet die FE nur sie erschliesst im Wallis den Blick auf den Aletschgletscher. Sie erschliesst aber auch ein Wandergebiete, das für jedermann, auch für Kinder, problemlos ist.

Standort:

Luftseilbahnen werden meistens als Impulsgeber für eine touristische Entwicklung projektiert und erstellt. Oft wird vergessen, dass die Anlage später in einem harten Konkurrenzkampf bestehen muss. Momentane Vorteile wie z. B. billige Kleinanlage, besondere Lage zu den Gemeindegrenzen oder sogar zu einzelnen Beherbergungsbetrieben werden oft mit bleibenden Nachteilen erkauft.

Die Luftseilbahn Fiesch-Eggishorn AG zeigt, dass die Unternehmung erfolgreich sein wird, die ein Zielgebiet erschliesst, das im Sommer und Winter eine echte Attraktion bietet, eine Förderleistung aufweist, die auch für Gruppen genügt und technisch so konzipiert ist, dass mit einem kleinen Personalbestand gearbeitet werden kann. Das Management muss in der Lage sein, rechtzeitig Engpässe zu erkennen und wirkungsvolle Massnahmen einzuleiten.

Dr. Rechsteiner
Direktionssekretär der Furka-Oberalp-Bahn

Ein Beispiel von der andern Seite

Hätte man 1963 die heute bekannten Kennzahlen für die Luftseilbahnen angesehen, wäre die Luftseilbahn Fiesch-Eggishorn (FE) nie gebaut worden. Eine Luftseilbahn mit Baukosten von über 4 Mio Franken für ein Bergdorf mit zwei alten Hotels und einigen Ferienwohnungen, fern jeder grösseren Stadt?

Das Beispiel der FE zeigt, dass mit Kennzahlen operiert werden kann, wenn es um den Ausbau einer Station geht oder um den vollständigen Neubau einer

Station, wie dies in Frankreich der Fall ist. Das Beispiel der FE zeigt, dass mit Pioniergeist, gepaart mit den Erkenntnissen moderner Unternehmensführung auch dort eine Luftseilbahn aufgebaut und in die Gewinnzone gebracht werden kann, wo die Voraussetzungen erst geschaffen werden müssen.

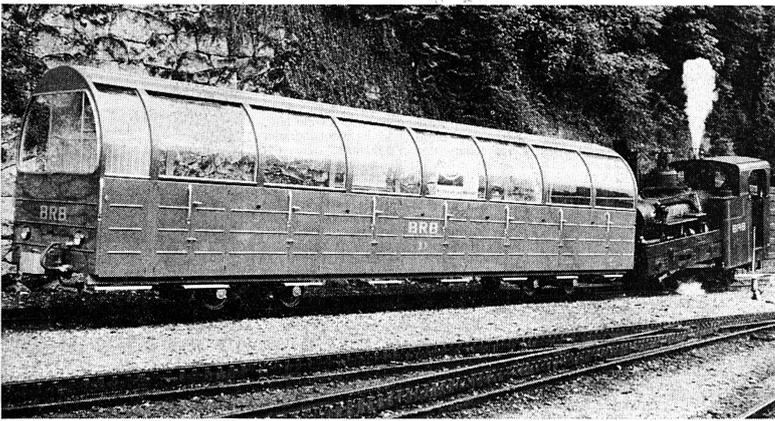
Die Luftseilbahn Fiesch-Eggishorn AG wurde 1963 mit einem Aktienkapital von 2 Mio Franken gegründet. Inzwischen wurde das AK auf Fr. 2,6 Mio erhöht.

Die wichtigsten Eröffnungsdaten:	
1. Sektion Fiesch-Kühboden Skilift Eisentüske	1966
1. Sektion Kühboden-Eggishorn Grossrestaurant Kühboden Skilift Fiescheralp	1967
2. Sektion Kühboden-Eggishorn Grossrestaurant Kühboden Skilift Fiescheralp	1968
2. Sektion Kühboden-Eggishorn Grossrestaurant Kühboden Skilift Fiescheralp	1969
2. Sektion Kühboden-Eggishorn Grossrestaurant Kühboden Skilift Fiescheralp	1970

Insgesamt wurden bis heute über 6 Mio Franken investiert. Die Verkehrseinnahmen von 527 448 Fr. im Jahre 1968 konnten auf 1 019 300 Fr. im Jahre 1971 gesteigert werden. Die Gesellschaft, die noch 1967 von der Baueinstellung bedroht war, erarbeitete 1971 einen Überschuss des Betriebsertrages in der Höhe von 548 500 Fr., der die Tilgung des noch aus der Bauzeit stammenden Passivsal-

SPECIALITES
GASTRONOMIQUES
INTERNATIONALES

PLANTEURS
REUNIS SA
Lausanne (021) 20 69 32



Berner Oberland in voller Expansion

Ballonstart in Interlaken

(vvl) Vor sechzig Jahren – am 29. August 1912 – ist der wohl bekannteste Ballonpilot, Kapitän Eduard Spelterini, zu seiner zweiten Alpenüberquerung ab Interlaken aufgestiegen. Zusammen mit seinem Passagier, dem Photoreporter M. Console vom englischen «Daily Mirror», landete er 16 Stunden später nach einer Fahrt über die Zentralalpen, die Bayrischen Alpen, die Zugspitze und Hällenkamm in Unterammergau. 60 Jahre später, am 26. August 1972, starten in der Oberländer Metropole zwei Freiballone zu einem Gedenkflug an die spektakuläre Leistung Spelterinis. Falls ungünstige meteorologische Verhältnisse herrschen, wird der Aufstieg bis zum 3. September verschoben.

Ein Dancing-Grill in Faulensee

(res) Faulensee hat kürzlich einen neuen Dancing-Grill, die «Tenne», erhalten. Der Besitzer des Hotels Seeblick, Otto Habegger, welcher vor einiger Zeit das 1804 erbaute «Ruchthaus» käuflich erwarb, hat daraus eine kulinarische Gaststätte für Feinschmecker geschaffen. Das alte Haus hat ausser kaum sein Gesicht verändert, lediglich die Fassaden wurden einer gründlichen Renovation unterzogen. Innen hingegen wurden verschiedene Änderungen vorgenommen: vom Dancing mit Bar aus erreicht man über eine Treppe den in Form einer Galerie gehaltenen Grill, unterteilt in einladende Essnischen. Hier treffen sich Feinschmecker und Grillspezialitäten-Liebhaber. Appetitanregend ist der in die

Längswand eingebaute offene Grill. Für Automobilisten: die Parkplätze liegen direkt vor dem Hause.

Ausbau der Rinderberg-Gondelbahn

(res) Seit der Inbetriebnahme der Gondelbahn Zweismitten-Rinderberg im Dezember 1957 haben sich die Jahresfrequenzen mehr als verdreifacht. Wurden 1959 147 000 Passagiere gezählt, erreichte man 1971 eine Frequenz von 481 000 Personen. Mit dieser Förderleistung war die Grenze der Kapazität erreicht. Verwaltungsrat und Generalversammlung beschlossen deshalb einen grosszügigen Ausbau der bestehenden Anlagen mit einer Leistungserhöhung um 60 Prozent. Die Kosten dieses Ausbaues belaufen sich auf rund 1,8 Millionen Franken.

Kantonbank Besitzerin der Stockhornbahn

(res) Vergangenen März wurde im Nachlassverfahren die Luftseilbahn Erlach-Stockhorn zum Freihandverkauf ausgeschrieben. Als einziger Interessent für den Kauf der bestehenden Anlagen meldete sich die Kantonbank von Bern. Im Einverständnis mit dem Gläubigerschuss wurde die Bahn, welche mit einem Aufwand von knapp 10 Millionen Franken errichtet wurde, für 2,5 Millionen Kantonbank zugesprochen. Man hofft durch Ausbau der bis heute provisorisch untergebrachten Restaurants, aber auch durch die Forcierung des Sommertourismus und des Winterangebotes das Unternehmen wirtschaftlich führen zu können.

Uni Bern: Fremdenverkehr salonfähiger geworden

Der Jahresbericht 1971 des Forschungsinstitutes für Fremdenverkehr an der Universität Bern (FIF) befasst sich neben anderem recht intensiv mit der Tätigkeit des Institutes auf dem Gebiete der Lehre und der Forschung. Am augenfälligsten ist die Tatsache, dass der Fremdenverkehr an der Universität Bern «salonfähiger» geworden ist. Diese Wandlung steht im Zusammenhang mit der Einführung eines neuen Prüfungsreglementes an der wirtschaftswissenschaftlichen Abteilung der rechts- und wirtschaftswissenschaftlichen Fakultät.

Aufgrund des alten Studienreglementes segelte der Fremdenverkehr mit nur zwei Wochenstunden unter den vielen Wahlvorlesungen im Rahmen des Studienbereiches «praktische Nationalökonomie». Diese wiederum repräsentierte lediglich eines der sechs Fächer im Abschlusssexamen, und der Student konnte darin nur vom betreffenden Lehrstuhlinhaber geprüft werden. Folglich war von vornherein klar, dass Fremdenverkehr anlässlich der Prüfung nie aufs Tapet kam. Damit spielte «Fremdenverkehr» für den Studenten, welcher für den Bereich «praktische Nationalökonomie» die minimal vorgeschriebene Zahl prüfungsrelevanter Vorlesungen zusammenkratzte, die Rolle eines willkommenen Lückenfüllers.

Im Rahmen des alten Studienreglementes bestand eines der Hauptziele des Fremdenverkehrsunterrichtes darin, eine möglichst anscheinliche Zahl von Studenten für Fremdenverkehrspleme zu sensibilisieren.

Das Ziel konnte weniger in der Vermittlung einer ganzheitlich-systematischen Fremdenverkehrsausbildung und eines verteilten Einblickes in Spezialgebiete des Tourismus bestehen. Der Student hatte gar keine Möglichkeit, sich entsprechend zu spezialisieren und sich im Verlaufe oder am Schluss des Studiums einmal über die erworbenen touristischen Kenntnisse auszuweisen.

Auf das Wintersemester 1971/72 wurde nach jahrelangen Diskussionen ein neues Prüfungsreglement in Kraft gesetzt.

Dieses sieht im wesentlichen vor, dass der Student nach einer zwei Semester dauernden Einführungsphase sein Studium in zwei Fachbereichen weiterführt, von denen jeder die Hälfte der Gesamtleistung umfasst. Ein Fachbereich besteht aus einem Kernfach (solche können sein: Betriebswirtschaftslehre = BwI, Volkswirtschaftslehre = Vwl, Soziologie und Recht) und allfälligen Ergänzungs-fächern.

Für den einen Fachbereich muss entweder Vwl oder BwI als Kernfach gewählt werden. Der Studierende legt nach

dem Reglement seine Prüfungen in Achten ab (wobei vier Achten einen sogenannten «Prüfungsfach» bilden).

Tourismus als Prüfungsfach
Angesichts des neuen Reglementes stellt sich die Frage, ob auch für den Fremdenverkehr ein spezieller Achtel gebildet werden sollte; dies hätte zur Folge, dass der Tourismus für jene Studierenden, welche diesen Achtel in ihren Studienplan aufnehmen, automatisch zum Prüfungsfach (= «Prüfungsahtel») avanciert. In diesem Zusammenhang musste auch der Fremdenverkehrsunterricht an sich neu überdacht werden.

Neue Unterrichtsziele

- Verständnis und Interesse für den Tourismus als Teilgebiet der Nationalökonomie und für die Notwendigkeit der wissenschaftlichen Behandlung der Fremdenverkehrsprobleme waken (Schaffen einer «Fremdenverkehrsmotivität»).
- Intensive Verbindungen zu und zwischen den Hauptdisziplinen Volkswirtschaftslehre, Betriebswirtschaftslehre, Soziologie und Recht schaffen (das Fachgebiet Fremdenverkehr ist in hohem Masse geeignet, die interdisziplinären Verbindungen herzustellen. Problembehandlungen im Fremdenverkehr auf fordern meist die Anwendung der Erkenntnisse mehrerer Wissenschaften).
- Vermittlung fremdenverkehrstheoretischer und fremdenverkehrspolitischer Erkenntnisse und Vertrautmachung mit den wichtigsten Problemkreisen im Fremdenverkehr.

In einem sechs- bis achtsemestrigen Zyklus sollen – in drei (statt zwei) – Wochenstunden folgende Vorlesungen und Übungen abgehalten werden:

- Fremdenverkehrslehre
- Fremdenverkehrspolitik
- Fremdenverkehrsplanung
- Marketing im Fremdenverkehr I
- Marketing im Fremdenverkehr II
- Fremdenverkehr in Entwicklungsländern
- Ausgewählte betriebswirtschaftliche Fragen des Fremdenverkehrs

Panoramawagen bei der Brienz-Rothorn-Bahn

(res) Bereits in einer früheren Ausgabe wurde über das Geschäftsergebnis der Brienz-Rothorn-Bahn und deren Ausbaupläne berichtet. Eine der drei dieseldraulischen Lokomotiven wird zurzeit gebaut. Seit anfangs Juni steht der erste von insgesamt sechs Panoramawagen im regelmässigen Fahrdienst. Dieser Wagen fährt offen bei schönem Wetter, die grossen Plexiglasfenster können in das nur einen Meter breite Dach eingeschoben werden.

Der gesamte Kapitalbedarf für die Modernisierung der Brienz-Rothorn-Bahn beläuft sich auf rund 4 Millionen Franken. Nebst den eigenen Mitteln werden 4200 auf den Inhaber lautende Prioritätsaktien zur Zeichnung aufgelegt. 400 000 Franken will der Kanton Bern zur Verfügung stellen und 1,2 Millionen muss die BRB bei der Bank als Darlehen aufnehmen. Der Erfolg der bisherigen Zeichnung ist erfreulich.

- Fremdenverkehrssoziologie und -psychologie
- Fremdenverkehrsrecht
- Übungen.

Nachdem es eines der Ziele der neuen Prüfungsordnung ist, das Fächerverbindende zu fördern, erscheinen im Wahlblock «Fremdenverkehr» (= Achtel) zur Auswahl ebenfalls «einige» Vorlesungen aus dem Gebiete des Verkehrs sowie einige wirtschaftspolitische Vorlesungen (z. B. Regionalpolitik).

Die zuständigen Gremien und Organe der Universität haben der Zusammenstellung dieser Wahlblöcke im Grundsatz zugestimmt, und damit erscheint insbesondere auch die Voraussetzung erfüllt, dass der Lehrauftrag für Theorie und Politik des Fremdenverkehrs ab Wintersemester 1972/73 von bisher zwei auf drei Stunden erhöht wird.

Es darf nicht unerwähnt bleiben, dass der Student wie früher auch weiterhin in einer seiner beiden schriftlichen, wissenschaftlichen Arbeiten (Umfang 50-90 Seiten) ein touristisches Problem behandeln kann. In diesem Fall wird er durch einen der Assistenten der FIF betreut. Die Themenabgabe erfolgt möglichst praxisbezogen durch das Institut.



Panoramarestaurant Tittlis

In wenigen Wochen wird auch der höchstgelegene Aussichtspunkt der Zentralschweiz über ein Panoramarestaurant verfügen. Das beim Bau der Tittlisbahn nach Kostengründen zurückgestellte Projekt wurde im Frühjahr dieses Jahres nun verwirklicht, und schon anfangs Juli soll das Panoramarestaurant Tittlis eröffnet werden können. Dieses auf 3020 Meter gelegene Restaurant bietet dem Besucher einen herrlichen Rundblick über die Alpen und verfügt über 200 Sitzplätze. Wie das Gletscherrestaurant Stand in der Mittelstation der Tittlisbahn, wird auch das neue Panoramarestaurant unter der bewährten Leitung von «Hüttenwart» Toni Meschenmoser stehen.

Richard-Wagner-Museum mit Stereo-Anlage

Das Richard-Wagner-Museum auf Tribtschen bei Luzern ist wieder täglich geöffnet. Unter der Devise «Lebendiges Museum» wurde als Neuerung eine moderne Stereo-Anlage installiert, die nebst der Bichtung der Ausstellungsgegenstände auch Musik des Meisters zu hören erlaubt. Weitere Schallplatten mit berühmten Interpreten stehen zur Verfügung und laden zum Verweilen in den stimmungsvollen Räumen des Wagner-Hauses ein.

Nationale Ballon-Zielwettkampf 1972

Am 1. Juli findet in Luzern der Start von 9 Gasballonen der Klasse A-4 (600-900 Kubikmeter) statt. Mit Ausnahme der Gruppe Ajoie (Pruntrut) beteiligen sich alle schweizerischen Ballonsportgruppen an dieser Ballon-Zielwettkampf, der ersten seit vielen Jahren, die von der Ballonkommission des Aero-Clubs der Schweiz organisiert wird und durch die Pro Aero

eine angemessene Förderung erfährt. Der Start auf der Wiese beim Verkehrshaus der Schweiz erfolgt zwischen 11.30 und 12.00 Uhr. Je nach Wetterverhältnissen wird die Ballon-Wettfahrt auf drei bis vier Stunden limitiert. Der Start eines Postballons, der gestaffelte Aufstieg der Wettfahrtballone sowie die Demonstration einer modernen Montgolfiere bilden neben anderen aviatischen Vorführungen (Vorbereitung von Ju-52-Flugzeugen, Flugmodell-Akrobatik-Programm) den Auftakt zur Eröffnung der neuen Halle Luft- und Raumfahrt im Verkehrshaus der Schweiz in Luzern. Als Verschiebungsdaten für die Nationale Ballon-Wettfahrt sind der 2., 8. und 9. Juli vorgesehen.

Sörenberg hat ein Erstklasshotel

K. L. Innett wenig mehr als zehn Jahren ist Sörenberg im Entlebuch zu einem respektablen Winter- und Sommerkurort geworden. Rund 400 Ferienchalets und Wohnungen stehen zur Verfügung, und mit der Eröffnung der Luftseilbahn von Juswilzenz, Roggen, ist die Liste der Attraktionen noch reichhaltiger geworden. Freilich war die Bautätigkeit im aufstrebenden Kurort bisher zu den Ferien- und Appartementhäusern hin kopfständig. Es gab zu wenig erstklassige Hotelunterkünfte.

Nun hat die Kurhaus Sörenberg AG mit dem Bau des Panoramasporthotels die Lücke geschlossen. 87 Betten in 55 einer, Zweier- und Dreierzimmern, ein Hallenbad, eine Sauna und viele andere Freizeiteinrichtungen hinterlassen in dem auch äusserlich gefälligen und dem Baucharakter des Dorfkerns angepassten Neubau einen aussergewöhnlichen Eindruck. Von 1973 an wird auch das neue Verkehrsbüro von Sörenberg Gastrecht im Neubau erhalten, der Restaurationsmöglichkeiten für 250 Personen und zusätzliche 200 Terrassenplätze bietet. Das Sporthotel Panorama in Sörenberg wird sich unter der Leitung von Edith und Julius Bucher-Hofer auch vermehrt um Tagungen und Konferenzen bemühen. Als erste Gäste haben sich Mitte Juni die Mitglieder der schweizerischen Damenskisnationalmannschaft eingefunden, die in Sörenberg ein erstes Sommertraining durchführen.



Excursion dans les Alpes vaudoises

Les membres du comité directeur de L'Office du tourisme du canton de Vaud, auxquels s'étaient joints plusieurs anciens collègues, ont visité ce dernier vendredi les Alpes vaudoises. Excursion amicale, bien sûr, mais aussi inspection utile d'une région en plein développement dont les responsables font preuve d'un esprit d'initiative auquel chacun rend hommage.

Le groupe, conduit par M. Eric Giorgis, président de l'OTV, et par M. J.J. Schwarz, directeur, fit tout d'abord un arrêt à Leysin où il s'intéressa notamment aux travaux de rénovation du Grand Hôtel; il gagna ensuite Les Diablerets, station en plein développement pour poursuivre sur Villars par la nouvelle route du Col de la Croix. C'est à l'Hôtel du Parc, excellentement dirigé par M. Marcel Chertier, qu'eut lieu le déjeuner et l'on ne manqua pas de parler des projets hôteliers de la station, du futur Eurotel prévu sur l'emplacement de l'ancien hôtel Victoria et des travaux en cours pour couvrir définitivement la patinoire artificielle.

On vote à Lausanne!

Depuis le dernier week-end et jusqu'au 25 juin, le scrutin est ouvert à Lausanne pour la décision populaire relative à l'Hôtel d'Ouchy. Le dernier acte d'une trop longue comédie est ainsi engagé et l'on veut espérer ce que l'on appelle, dans les pays anglo-saxons, un «happy end».

En fin de compte, le POP qui avait pris l'initiative du référendum contre la décision du Conseil communal accordant un droit de superficie à titre onéreux et un cautionnement aux promoteurs de ce vaste projet, a pu déposer au Greffe municipal de Lausanne dans les délais prescrits quelque 11 000 signatures, soit plus du double du nombre requis. Ces 11 000 noms – qui signifient des «non» à l'hôtel d'Ouchy – se retrouveront-ils dans



les urnes? C'est possible. Mais il serait souhaitable alors qu'un nombre plus important de citoyens et de citoyennes lausannoises prennent le temps et la peine de donner leur avis. Ils sont maintenant dûment renseignés, tant par l'exposé municipal recommandant de voter «oui» que par les arguments du comité d'initiative en faveur du projet.

L'argumentaire largement diffusé auprès des associations et groupements quasi unanimes à soutenir l'hôtel d'Ouchy, insiste d'abord sur la vocation touristique de Lausanne, démontre l'importance du tourisme pour l'économie lausannoise, en signalant notamment que l'hôtel nouveau ajoutera 20 000 000 de francs au revenu lausannois. On émet la crainte que le rachat du projet accentuerait le mouvement déclinant des nuitées dont l'économie lausannoise, dans son ensemble, supporterait les conséquences.

L'attention des électeurs lausannois est attirée aussi sur l'effort d'équipement de villes telles que Genève et Zurich dont le nombre des hôtels et des lits a largement progressé de 1965 à 1972. Ce futur hôtel, s'il ne permettrait pas d'accueillir à lui seul les 8000 congressistes que peut abriter le Palais de Beaulieu, sera néanmoins une étape très importante. On précise par ailleurs qu'il s'agit d'un hôtel de classe touristique conçu pour répondre aux exigences du tourisme moderne en mettant à disposition un équipement simple et rationnel à des prix raisonnables, et non d'un hôtel de grand luxe.

Le financement sera assuré par des capitaux locaux et non pas des fonds d'origine étrangère et son exploitation sera assurée par une société hôtelière suisse offrant un maximum de garanties. L'effort a été également porté sur le type d'exploitation permettant le fonctionnement de l'hôtel avec un personnel minimum soit environ 84 employés en hiver et 142 employés en été.

Quant à l'aspect esthétique du problème, toutes les dispositions ont été prises pour que cet ensemble immobilier ne compromette pas l'aménagement général du rivage d'Ouchy. Il appartient donc maintenant aux Lausannois de décider de leur avenir touristique et c'est là grande responsabilité. jd.

Création d'un nouveau salon à Genève

Le premier Salon international des inventions et des techniques nouvelles se tiendra au Palais des Expositions à Genève, du 18 au 26 novembre 1972.

Cette exposition internationale sera ouverte au public et aura lieu chaque année au mois de novembre, à Genève. Cette manifestation, première de ce genre en Suisse, a pu être organisée grâce à la collaboration de l'Etat de Genève, de l'Office du Tourisme, de l'Office suisse d'expansion commerciale, de la Chambre suisse de l'horlogerie, du Touring-Club Suisse, de l'Ecole technique supérieure, ainsi que de nombreuses chambres de commerce et d'industrie, chambres syndicales, associations, sociétés et firmes, suisses et étrangères.

Le but fondamental de cette exposition est de mettre en rapport: Des industriels, des sociétés, des financiers, cherchant à acquérir des inventions et des nouveaux produits, afin de les fabriquer ou de les commercialiser; Des industries, des sociétés, des investisseurs privés, propriétaires de brevet d'inventions, désirant diffuser leurs nouveautés sur le plan international. Pour ce 1er Salon, on attend la participation de plus de 500 exposants provenant d'au moins 17 nations.



Die Küche des Inselhospitals Bern: Die Ehemaligen der Hotelfachschule Lausanne besichtigen anlässlich ihrer Generalversammlung in Bern den modernst und rationalisiert eingerichteten Betrieb dieses Grossspitals. Ein «Ancien» hatte den Besuch vermittelt: C. J. F. Steiner, Oekonom des Inselhospitals.



Min bästa motion
 Artledare Olof Palme (links) und Ministerpräsident Sveriges Gunnar Larsson (rechts) bei einer Tagung in Stockholm.

Verbringt Euren Urlaub in Schweden!

Reist nicht ins Ausland!

So lautet die jüngste Botschaft der Vorsitzenden der vier grossen demokratischen politischen Parteien in Schweden im Rahmen einer grossen Anzeigenkampagne des offiziellen Stockholmer Fremdenverkehrsvereins kurz vor Beginn der diesjährigen Urlaubs- und Ferienmonate. Es sind wirklich Sommer, Sonne und Wärme ausstrahlende Annoncen mit viel Ferienstimmung, die momentan nicht nur in schwedischen Tageszeitungen, sondern auch in den Zeitschriften und der Fachpresse erscheinen und zweifellos einen Eindruck auf die an und für sich auslandreisefreudigen Schweden nicht verfehlen.

Ministerpräsident Palme (links) bezieht zusammen mit seiner Familie «wie gewöhnlich», wie sich der hiesige Regierungschef freundlich-schmeichlerisch ausdrückt, sein Sommerhäuschen auf der Insel Gotland, um dort mit seiner Familie Tennis zu spielen und zusammen mit seinen Kindern dem Fussball nachzugehen. Dass er sich ebenfalls anlässlich des erwähnten Werbedruges zur Verbringung von Apartmenthotels in die Gegend stellte, begründet er mit dem Wunsch, dass man ja auch an die geschäftliche Seite seines Landes denken müsse.

Holiday Inn konstruiert à Avignon

Holiday Inn vient de commencer la construction d'un hôtel à Avignon de son deuxième hôtel en France. Il est situé au carrefour de la route de la gare et de la route de Marseille (RN 7) son ouverture est prévue pour mai 1973. L'hôtel aura 4 étages et comprendra 104 chambres. Il sera doté d'une piscine dans un jardin intérieur et d'un parking extérieur pour plus de 100 voitures. Les hôtes profiteront de tous les avantages qui font la renommée de Holiday Inns: de grands lits dans chaque chambre (50 % des chambres auront un lit pour deux personnes), air conditionné, radio et télévision en couleurs dans les chambres, salle de bains, cubes de glace gratuits, logement gratuit des enfants en-dessous de 12 ans partageant la chambre de leurs parents, etc. Un restaurant (120 personnes) et un snack (60 personnes) ainsi qu'un bar et deux salles de réunion complètent les possibilités exceptionnelles de cet hôtel. L'Holiday Inn d'Avignon est exploitée en

Ausland Dans le monde



franchise par la société «H. I. Management S.A.» dont le siège est à Paris. La société a d'autres projets en France pour les locations de Martigues/Fos, Strasbourg, Paris et Chamonix. Holiday Inn, première chaîne hôtelière du monde avec 1393 Inns et 205 593 chambres, compte actuellement 14 établissements en Europe; 24 sont en construction.

Quelques chiffres sur le tourisme en France

En 1971, 104 hôtels nouveaux groupant 30 «1 étoile», 43 «2 étoiles», 24 «3 étoiles» et 7 «4 étoiles».

Que les hôtels de Paris soient complétés à certains moments de l'année ne surprend pas, il en est de même dans tous les grands centres touristiques. La capacité d'accueil de la capitale est toutefois importante: 5500 lits en hôtels de luxe, 15 500 lits en hôtels «4 étoiles», 18 000 lits en hôtels «1 étoile» et 30 000 lits en hôtels non homologués. On constate que les établissements «1 étoile» et «2 étoiles» totalisent plus de 7/8 des disponibilités. Paris dispose ainsi d'un nombre très élevé de lits destinés à la clientèle désireuse de limiter ses dépenses.

2823 chambres ont été créés en France: 30 «1 étoile», 43 «2 étoiles», 24 «3 étoiles» et 7 «4 étoiles».

me en Suisse ont édité un petit guide qui résume les possibilités de vacances en France proposées par les agences suisses de voyages.

La Côte d'Azur
 La Riviera - Côte d'Azur correspond au département des Alpes Maritimes. C'est surtout son littoral, la Côte qui est le plus connu et le plus fréquenté. L'arrière-pays, plutôt entre mer et montagne, reste souvent à découvrir bien qu'il ne soit qu'à 15 minutes de voiture de la côte seulement; villages perchés d'allure médiévale, excursions dans le chaud silence de la nature.

L'hôtellerie de la Côte d'Azur dispose d'environ 1000 hôtels d'une capacité d'accueil de 50 000 lits. En toute saison, mais plus particulièrement au printemps, au début de l'été et à partir de septembre, il est aisé de trouver un hébergement bon marché.

- Chambre simple avec petit déjeuner à partir de FF 15.- (hôtels «1 étoile».)
- Chambre double avec petit déjeuner à partir de FF 25.- (hôtels «1 étoile».)
- Forfait 7 jours en chambre double avec bain ou douche en demi-pension, FF 406.- par personne (hôtels «3 étoiles» à Cannes, Grasse, Nice et Valberg).

Avignon gegen Apartmenthäuser
 Inzwischen ist die Errichtung von Apartmenthäusern in Avignon vorgeschlagen, die den Bau von Apartmenthäusern in Zukunft einschränken sollen. Wenn auch die Errichtung von Apartmenthäusern in bestimmten Gegenden positiv beurteilt wurde, lehnte man jedoch die Errichtung von Apartmenthäusern fast allgemein ab.

Hôtellerie moderne
 Parmi les nouveaux hôtels se trouvent certains hôtels de luxe, de conception entièrement nouvelle (gestion électronique, conceptions architecturales, équipement, etc.); hôtel PLM St-Jacques, Paris (812 chambres), hôtel Méridien, Paris (1024 chambres), hôtel Club Méditerranée, Paris (340 chambres).

Pour la deuxième année consécutive, à l'initiative du Secrétaire d'Etat au tourisme, 55 stations françaises de vacances accordent des conditions particulièrement avantageuses en juin et en septembre.

Les services officiels français au touris-

Perspectives de développement en Roumanie

(ON) L'attention particulière qu'accorde actuellement le gouvernement roumain au développement du tourisme se traduit clairement dans le contexte du dernier plan quinquennal de développement économique et social du pays. Réparti sur la période 1971-75, ce plan prévoit, en effet, un investissement d'ordre de 6000 millions de lei au seul secteur du tourisme contre 3-500 millions de lei pour le plan 1965-70. Selon les estimations effectuées, la Roumanie compte enregistrer à la fin de 1975, 12 millions de touristes nationaux et 4 millions de touristes internationaux.

Le fondement essentiel du plan quinquennal roumain est basé sur la construction et l'aménagement d'un complexe touristique qui, selon toute probabilité, fera du tourisme une des branches les plus dynamiques dans l'économie nationale du pays.

hôtelière du pays se trouve augmentée de quelque 60 000 nouveaux lits (à l'heure actuelle, on compte 240 000 places dans le pays contre 103 000 en 1965).

Ces efforts d'équipement et d'aménagement concernant notamment la région du littoral (50 000 places après la finition d'hôtels, de bungalows, et de sanatoria, etc.), ainsi que l'accroissement de la capacité d'hébergement de Bucarest, la capitale, par la construction supplémentaire de 3 hôtels.

Les principales stations balnéaires bénéficieront également de 9000 autres places pendant que, conjointement, se feront l'agrandissement et la modernisation de 3 stations de montagne les plus connues, à savoir Predeal, Sinaia et Poiana Brasov.

Le Ministère du tourisme roumain vient de mettre sur pied un centre de formation professionnelle touristique et hôtelière, ceci avec la participation du PNUD.

Augmentation de la capacité hôtelière
 S'attendant ainsi à ce que la capacité

Tourisme en plein essor au Népal

Afin que cette tendance à l'accroissement constant du nombre des visiteurs ne soit pas maintenue mais augmentée encore, le Népal s'est mis à construire des hôtels de différentes catégories, à intensifier sa propagande à l'étranger et à améliorer son réseau de transports en commun hors de Katmandou pour que les touristes prolongent ainsi leur séjour dans le pays.

grande partie assuré par le Programme des Nations Unies pour le développement.

Salon du tourisme et des vacances d'hiver

Pour la première fois un salon «grand public» va être consacré en France au tourisme et aux vacances d'hiver. Il porte en sous-titre ces deux mots: neige et soleil.

L'idée de vacances hivernales, en effet, se fait de plus en plus pressante et si, actuellement, moins de cinq millions de Français en bénéficient, on estime que la généralisation des vacances d'hiver amènera l'expansion d'un marché dont le système de progression est déjà considérable (+ 14% par an), celui du tourisme et des sports d'hiver.

De belles possibilités de vacances
 Il convenait donc, dès maintenant, de proposer à un vaste public toutes les possibilités offertes: séjour dans les stations, voyages, circuits touristiques, équipements en matériels. C'est ce but que se sont fixés les organisateurs de ce premier Salon du tourisme et des vacances d'hiver qui aura lieu du samedi 11 au dimanche 15 novembre, au parc des Expositions, porte de Versailles.

Renseignements au Comité des expositions de Paris, 7 rue Copernic, Paris 18e, Tél. 704 20 71 et 553 86 30.

Sur les chemins de Katmandou
 Le gouvernement népalais porte aussi une grande attention à la qualité des services qui sont prodigués à la clientèle. Afin de parfaire la formation du personnel hôtelier existant et de former de nouveaux collaborateurs hôteliers et des secteurs de l'industrie touristique, un centre de formation professionnelle va être prochainement ouvert à Katmandou.

Durant les quatre premières années de son envoi, ce centre bénéficiera de l'assistance technique d'une équipe d'experts envoyés sur place par les soins de l'Organisation internationale du travail. De l'équipement sera également expédié à Katmandou, afin que ce centre soit parfaitement aménagé et installé.

Les années de fonctionnement de ce centre, il sera possible d'assurer la formation professionnelle de quelque trois mille personnes.

Le financement de ce projet sera en

Lieber den Touristen im Bett, als die Kuh im Stall

Am 5. und 6. Juni d. J. fand in Baden bei Wien der Oesterreichische Fremdenverkehrstag 1972 statt. Nicht nur über 300 Experten, sondern auch zahlreiche Persönlichkeiten nahmen an dieser Tagung unter dem Vorsitz des Handelsministers Dr. Staribacher teil.

Die mehr als 300 Delegierten tagten in vier Arbeitskreisen, wobei der Arbeitskreis 4 (Fremdenverkehrsleistungen in Oesterreich) die grösste Anzahl von Teilnehmern hatte. Der Arbeitskreis 1 beschäftigte sich mit Marktforschung, der Arbeitskreis 2 mit Raum und Umwelt und der Arbeitskreis 3 mit Fremdenverkehr und Gemeinde.

In seiner Eröffnungsansprache wie einleitend Handelsminister Dr. Staribacher auf die starke Expansion der österreichischen Fremdenverkehrswirtschaft in den letzten zwei Jahren hin. So nahmen zum Beispiel die Ausländer-Nächtigungen um 32,4 Prozent, die Inländer-Nächtigungen um 6,9 Prozent zu, und die Deviseneingänge aus dem Ausländer-tourismus lagen 1971 um 55,6 Prozent höher als 1969.

Handelsbilanzpassivum 1971 durch touristische Devisen ausgeglichen
 Interessant war auch die Feststellung des Handelsministers, dass 1971 das Handelsbilanzpassivum aus dem Devisenertrag des Ausländer-tourismus um 86,4 Prozent gedeckt werden konnte. Be-rechnungen des österreichischen Institutes für Wirtschaftsforschung ergaben jedoch, dass der Eingang an Fremdenverkehrsdevisen de facto um etwa 20 Prozent höher lag als die Oesterreichische Nationalbank in ihren Bankausweisen aufzeigte. Mit anderen Worten, das Handelsbilanzpassivum 1971 wurde, wie in den vergangenen Jahren, zur Gänze durch den Devisenertrag des Ausländer-fremdenverkehrs abgedeckt.

1971: 300 Hallenbäder
 Die Expansion der österreichischen Fremdenverkehrswirtschaft zeigt sich aber andererseits auch in der zunehmenden Zahl von gewerblichen Betten, die im Zeitraum 1969-1971 um über 7 Prozent zunahm. Würden 1969 etwa 539 000 gewerbliche Gästebetten gezählt, so stiegen diese 1971 auf 578 000 an. Bedeutend gestiegen ist auch die Anzahl der Hallenbäder. Waren es 1969 159 Hallenbäder, so betrug die Anzahl von Hallenbädern 1971 bereits 303.

Die ständige Erhöhung der gewerblichen Betten wurde von nicht allen Teilnehmern des Fremdenverkehrstages begrüsst, da die Kapazitätsauslastung vieler Betriebe nach wie vor gering ist. Minister Dr. Staribacher konnte jedoch an Hand von Statistiken nachweisen, dass ein Rückgang der Kapazitätsauslastung in den letzten zwei Jahren hauptsächlich bei den C- und D-Betrieben beobachtet wurde.

Staatliche Kredithilfen werden intensiviert
 Dass die in den letzten Jahren durchgeführte Qualitätsverbesserung nur mit ver-

stärkter Inanspruchnahme von Fremdenreicht durchgeföhrt werden konnte, was zu erwarten. Die Teilnehmer des Fremdenverkehrstages 1972 zeigten sich dafür an den bestehenden und künftigen Förderungsmöglichkeiten, vor allem auf dem Kreditsektor des Bundesministeriums für Handel, Gewerbe und Industrie interessiert. Die Entlastung der anhänglichen ERP-Kreditansuchen durch eine neue Zusatzklausel wurde besonders begrüsst. Mit zusätzlichen Zinszuschüssen aus Budgetmitteln sollen die vorliegenden ERP-Kreditansuchen von etwa 700 Millionen Schilling in den nächsten Jahren abgebaut werden.

Problematische Mehrwertsteuer
 Neben der Forderung nach höherer Qualität stander steuerliche Probleme im Vordergrund der Diskussion, wie die Einführung der Mehrwertsteuer Anfang 1973, die derzeit unbefriedigende Abschreibemöglichkeiten für bestimmte Investitionen in der Hotellerie, die vorgesehene Investitionssteuer bei Einführung der Mehrwertsteuer usw.

Nach unzureichende Grundlagenforschung
 Von besonderem Interesse war aber auch die Forderung fast aller Teilnehmer nach verstärkter Untersuchungen, Marktforschungen und nach einer verstärkten Werbung. In diesem Zusammenhang wurden vor allen Dingen im Arbeitskreis 3, der sich mit Problemen der Gemeinden und des Fremdenverkehrs beschäftigt, von zahlreichen Diskussions-

rednern zusätzliche Untersuchungen in den Marktforschungen in Zusammenhang mit nütigen Investitionen gefordert. Aber auch Raumordnungs-, Flächenwidmungs- und Bebauungspläne sollen häufig mehr als bisher als Instrumente der Fremdenverkehrspolitik angesehen werden.

Ferien auf dem Bauernhof
 Probleme die eng mit dem Fremdenverkehr in Zusammenhang stehen, wurden auch bei dem Fremdenverkehrstag in Baden berührt, z.B. die enge Verbindung des Fremdenverkehrs mit der Landwirtschaft. Verstärkte Urlaubsmöglichkeiten auf dem Bauernhof wurden angeregt, wobei der Slogan «Lieben Sie den Touristen im Bett, als die Kuh im Stall» Anklang fand. Der österreichischen Landwirtschaft stehen seit kurzen verbilligte Kredite für zusätzliche Erwerbsmöglichkeiten am Fremdenverkehrssektor zur Verfügung. Mit diesen Aktionen will man vor allem eine Abwanderung von Beschäftigten in der Landwirtschaft verhindern.

Gemeinden helfen einander
 Von Interesse war auch ein Vorschlag, dass innerhalb der österreichischen Gemeinden Partnerschaften gebildet werden sollten, und zwar in der Richtung, dass typische Fremdenverkehrsgemeinden wie z.B. Seefeld, Bad Kleinkirchheim, Kirchbühel, Lech usw. ihre Erfahrungen mit Fremdenverkehrsschlussungsgemeinden in Form einer Partnerschaft austauschen sollten. Die bereits bisher gebildeten Gebietsverbände in Oesterreich, die mehrere Gemeinden umfassen, wurden positiv beurteilt.

Dr. G. Graenz

Deutschland: Auslandsreisen plus 18 %

Nach Mitteilung des Statistischen Bundesamtes sind von Oktober 1970 bis September 1971 von der Bevölkerung der Bundesrepublik Deutschland rund 31,2 Millionen Urlaubs- und Erholungsreisen von fünf und mehr Tagen Dauer durchgeführt worden, davon 16,9 Millionen vorwiegend im Inland (54 Prozent) und 14,3 Millionen (46 Prozent) überwiegend im Ausland.

Gegenüber 1970 hat die Zahl der Inlandsreisen um 0,5 Millionen (3 Prozent), die der Auslandsreisen um 2,2 Millionen (18 Prozent) zugenommen. Für Urlaubs- und Erholungsreisen sind 1971 insgesamt rund 13,7 Milliarden DM ausgegeben worden, davon entfielen 6,1 Mrd DM (1970: 6,2 Mrd DM) auf Auslandsreisen und 5,6 Mrd DM (1970: 5,1 Mrd DM) auf Inlandsreisen.

Hinsichtlich der Dauer der Reisen war beim Inlandsreiseverkehr die 2-Wochen-Reise mit einem Anteil von 37 Prozent (1970: 36 Prozent) wieder am häufigsten. Der Anteil der einwöchigen Reise ist mit etwa 16 Prozent, der der dreiwöchigen Reise mit rund 31 Prozent unverändert geblieben. Reisen bis zu 4 Wochen Dauer sind geringfügig auf knapp 12 Prozent zurückgegangen. Bei den Auslandsreisen ist der Anteil der dreiwöchigen Reise bei etwa 40 Prozent und der zweiwöchigen Reise bei 36 Prozent geblieben, hingegen der vierwöchigen Reise auf 12 Prozent (1970: 11 Prozent) gestiegen.

Bei den Auslandsreisen ist der Anteil der Individualreisen von 73 auf 65 Prozent zurückgegangen, der der Pauschal- und Gesellschaftsreisen dagegen von 20 auf 25 Prozent gestiegen. E. S.

Grossbritannien: 7000 neue Hotelzimmer

Die British Tourist Authority registrierte in der Zeit vom März 1970 bis März 1971 6,73 Millionen Besucher aus dem Ausland. Davon seien drei Millionen aus Westeuropa, zwei Millionen aus Nordamerika gekommen. Der grösste Zuwachs fiel auf japanische Besucher (fast eine Verdoppelung auf 82 500).

In Grossbritannien werden die massiven Investitionen von mehr als 300 Millionen Pfund über 70 000 neue Hotelzimmer ermöglichen - dies in nur 24 Monaten.

In- und ausländische Projekte in London
 Die Zahl der Hotelbetten allein in London steigerte sich von 83 000 im Jahre 1968 um 5000 im Jahre 1970, um 3000 im Jahre 1971, und wird sich im Jahre 1972 voraussichtlich um weitere 15 000 erhöhen. Zu den Hotels, die in London 1971 neu gebaut wurden, gehört mit 477 Betten das Portman-Hotel (Hotelgesellschaft I.C.H.) und das Skyline-Hotel der gleichnamigen kanadischen Hotelgesellschaft in Flughafenhe. Im übrigen England eröffneten unter anderem die Hotelgesellschaften Strand, Anchor, Trust House Fortes, Essco, Holiday Inn (diese in Leicester ein Hotel mit 378 Betten), Centre und Crest neue Hotels. In Nordland wurde unter anderem mit 320 Betten das Hotel Europa von Grand Metropolitan eröffnet. (Ein Hotel das allerdings derzeit nur zu 30 Prozent und dies vor allem durch Journalisten belegt ist; doch hieltien die Angestellten Vertragsstreue).

In Schottland kamen 1970 unter anderem von Trust House Fortes neue Hotels in Aviemore mit 206 Doppelzimmern und ein Flughafenhotel in Glasgow mit 623 Betten hinzu.

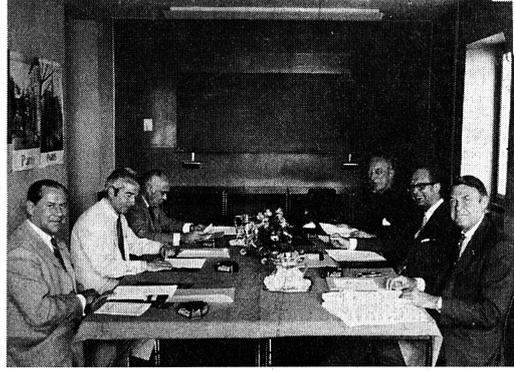
Die Förderung aller Teilnehmer am diesjährigen Fremdenverkehrstag in Baden nach verstärkten Untersuchungen und Forschungen zeigt an, dass die österreichische Fremdenverkehrswirtschaft sich endlich bewusst wurde, dass eine weitere Expansion des Tourismus gewisse Massnahmen voraussetzt, die bei anderen Wirtschaftssektoren, wie z. B. der Industrie, schon längst gang und gäbe sind. Ueberhaupt dürfte diese Erkenntnis wohl das positivste Ergebnis des diesjährigen Fremdenverkehrstages sein.

Ein Wirtschaftszweig, wie der österreichische Fremdenverkehr, der gerade in den letzten Jahren so bedeutende Ergebnisse für die gesamte österreichische Volkswirtschaft erbrachte, kann einfach nicht ohne Management, Forschung und verbesserte Berufsausbildung auskommen.

L'Institut international de Gilon au terme de sa 9ème année scolaire

Les exigences de la formation supérieure hôtelière et touristique

A l'occasion de la dernière séance des promotions - d'une très haute tenue - l'année scolaire 1971/72, l'Institut international de Gilon a présenté son activité, son esprit aux nombreuses personnalités invitées ainsi qu'aux représentants de la presse.



La Commission d'école de l'Institut international de Gilon: de gauche à droite: MM. Emilio Kappenberger, directeur général de l'Hôtel Royal, à Copenhague; Bernard Gehri, directeur de l'Institut, administrateur-délégué du Centre international de formation hôtelière et touristique (CIFHT) et de la Société d'expansion touristique S.A. (SET); Willy Wyler, directeur de Swissair pour la Suisse romande; Robert Vernay, directeur général du Groupe des Hôtels Maurice, à Paris; Raymond Jaussi, directeur de l'Office du tourisme de Montreux, président de la Commission; Robert E. Beck, doyen de la faculté d'hôtellerie à l'Université de Cornell (USA). Font également partie de la Commission d'école: M. Frédéric Tissot, président du CIFHT, et M. le Prof. Walter Hunziker, vice-président du CIFHT. (Photo H. Chapuisot).

Dirigée par M. Jean-Jacques Monnard, professeur, cette intéressante réunion permit d'abord à M. Raymond Jaussi, directeur de l'Office du tourisme de Montreux, de présenter la Commission d'école dont il assume la présidence et de remercier toutes les personnes, autorités et hôteliers en particulier, de leur appui et cet institut de formation supérieure en hôtellerie et tourisme. La Commission d'école est formée de quelques personnalités très représentatives de l'industrie touristique. Elle a décidé de pratiquer la politique de la porte ouverte pour le corps enseignant et de faire venir à Gilon des conférenciers et des spécialistes dans le but de compléter et d'animer l'enseignement. M. Robert E. Beck s'est déplacé spécialement des Etats-Unis pour assister aux récentes séances de la Commission; la faculté d'hôtellerie de l'Université de Cornell, dont il est le doyen, compte 600 étudiants qui, après 4 ans d'études, peuvent obtenir une licence en hôtellerie. Il sera possible à l'avenir de procéder à des échanges d'enseignants et d'étudiants entre Cornell et Gilon, dans le cadre de la reconnaissance du diplôme de l'Institut par la prestigieuse université américaine.

L'avenir a déjà commencé

Dans son exposé directeur, M. Bernard Gehri releva l'effort supplémentaire que l'on exige à Gilon, tant de la part des collaborateurs que des étudiants, tous attachés et fidèles à l'"esprit de Gilon". Liées à une bonne information, ces exigences permettent à l'Institut d'éviter la contestation qui ronge toutes les grandes écoles. M. Gehri souligna un fort pourcentage d'échecs (plus de 50 % dans certaines sections) et les attribua à trois causes principales: degré de maturité insuffisant, manque d'ambition, absence de plan de carrière. L'hôte du jour, M. Robert C. Vernay, compara la situation du diplômé avec

celle du jeune hôtelier d'il y a 20 ou 30 ans qui est aujourd'hui confronté à des problèmes essentiels tels que le management, le marketing, la gestion prévisionnelle, donc contraint de se recycler pour suivre l'évolution. Les diplômés bénéficiant d'une haute qualité de l'enseignement sont dès lors mieux préparés à affronter les problèmes de l'industrie touristique moderne, dans la mesure où ils auront résolu les problèmes personnels et humains: préparation psychologique, plan de carrière, contacts, intégration. La promotion peut être rapide s'ils la dominent et s'ils peuvent attester d'une certaine spécialisation dans des domaines tels que le «food and beverage», les finances, le marketing, etc. Il y a en plus de la formation pure, d'une foi et d'une confiance dans sa valeur personnelle, d'une saine utilisation des relations humaines et du désir de faire aussi le bonheur de ses collaborateurs et de son entourage.

Une nouvelle école?

La proclamation des résultats et la remise des prix aux lauréats furent effectuées par le directeur et son adjoint, M. Michel Rochat, après un intermède musical de guitare et de flûte, et quelques remarquables paroles du doyen de l'Institut, M. J. S. Un somptueux buffet froid fut ensuite offert aux invités, professeurs et étudiants; à noter que le maître du cours de service, M. Antoine Giannoni, officiait avec sa bienveillante autorité pour la dernière fois, puisqu'il prend une retraite qu'on lui souhaite heureuse, après avoir œuvré 50 ans dans l'hôtellerie, dont 29 au Montreux-Palace et 8 à l'Institut de Gilon. Ce buffet fut servi dans une salle à manger restaurée et modernisée... en attendant, sinon une nouvelle école en projet, du moins le futur pavillon d'enseignement technique. J. S.

Pro Jura fait le point

C'est à La Neuveville que Pro Jura a tenu récemment sa 69ème assemblée générale sous la présidence de M. Henri Gorgé et en présence d'une nombreuse assistance représentant les autorités et la grosse majorité des communes jurassiennes, ainsi que des spécialistes du tourisme.

Il y a 10 ans que M. Gorgé avait été élu président et l'on peut aujourd'hui mesurer le chemin parcouru par cette association qui, tout en conservant son idéalisme, a passé aux réalisations pratiques et s'est dotée d'un office capable d'organiser le tourisme dans une région pré-déterminée. Les principaux problèmes traités au cours de l'exercice de Pro Jura peuvent se résumer comme suit: Prise de conscience des communes jurassiennes en faveur de la protection des sites, participation au centre culturel comme élément d'animation du tourisme, problèmes de communications et restructuration de l'Office de tourisme.

Présentation audio-visuelle

Heureuse innovation, M. Erard, directeur, concrétisa l'activité de l'Office jurassien du tourisme par une remarquable présentation audio-visuelle qui mit en évidence les innombrables travaux de l'Office en matière de publicité, de participation à des manifestations ou à l'organisation de celles-ci et de ses multiples interventions. La principale nouveauté sera le déménagement de l'Office de tourisme dans de nouveaux locaux à Moutier qui lui permettront de disposer d'un bureau de renseignements, d'un secrétariat, d'une agence de voyages, d'une salle de conférences et de concerts et surtout d'une section de l'aménagement touristique, puisque l'Office est constamment consulté à propos de nouvelles créations et constructions. L'on espère avoir le soutien financier de l'Etat

et disposer d'un spécialiste capable de juger des questions en connaissance de cause.

Le problème des Franches-Montagnes

Les Franches-Montagnes demeurent le point crucial du tourisme jurassien. C'est une région véritablement idéale pour le tourisme, mais où l'on n'a pas encore pu l'organiser en raison des intérêts divergents des milieux touristiques et agricoles. Pro Jura comprend les opposés: Pro à certains projets et ne peut que soutenir les agriculteurs qui ne veulent pas être dépourvus et sacrifiés aux intérêts touristiques. Pro Jura n'entend pas faire des Franches-Montagnes une réserve dans laquelle certains de riches touristes viendraient du haut de leurs chevaux photographier les agriculteurs tout en mutilant leurs propriétés. Il y a un juste milieu à respecter dans le cadre du plan d'aménagement du territoire, car il ne faut pas laisser échapper une occasion unique de revitaliser l'économie régionale.

Conception du développement économique des régions de montagne dans l'optique du tourisme

Le conférencier du jour, M. Jost Krippendorff, directeur de la Fédération suisse du tourisme, corrobora les déclarations de M. Erard en démontrant que le tourisme était une industrie de croissance par excellence. Il faut dresser un inventaire des régions pouvant encore être consacrées au tourisme ou qui peuvent

être développées et il faut éviter des excès étant à telle ou telle station son caractère de centre de détente et de repos. Les centres touristiques ont besoin d'un arrière-pays qu'il faut protéger et la difficulté consiste à indemniser judicieusement ceux qui ne pourront pas participer à cette nouvelle manne. Les autorités fédérales se penchent sur ce problème en ayant en vue une nouvelle conception du développement économique des régions de montagne. L'on désire venir en aide financièrement aux centres intéressés en renonçant à la «politique d'arrosage» qui consiste à accorder à tous de modestes «secours» sous forme d'équipements et de matériel. Le coût des équipements est tel qu'il convient de les centraliser au cœur d'une région et non de disperser les efforts. Le Jura est bien inspiré de se préparer à profiter au bon moment des fonds qui seront disponibles. P. N.

Les Clefs d'Or de Suisse et Zermatt

C'est par un temps magnifique et un soleil accablant que Zermatt a reçu plus de 1000 pèlerins de toute la Suisse réunis dans la station valaisanne pour leur assemblée générale.

Organisée de main de maître par la jeune section de Zermatt, présidée par M. Leo Perren, cette assemblée se déroula à l'hôtel Mont Cervin, sous la présidence de M. Max Kar Wirth, le Zurich. Après un apéritif de gala servi dans la nouvelle piscine de cet établissement, quelque 220 invités se réunirent pour un excellent dîner de gala au Zermatthof où M. Othmar Julien, président de la bourgeoisie, prononça un intéressant exposé sur l'histoire de la station. M. Walter Zimmermann approuva les vœux et engagements du comité central des SSH et releva le rôle apprécié du Clergé dans la bonne marche d'un hôtel. M. Fritz Balestra, président de l'Association hôtelière du Valais, apporta ses vœux pour l'excellente collaboration au sein de cette noble profession qui menace de disparaître. La seconde journée commença par des excursions au Gornergrat, à Trockenen Steg et au Rothorn, sans oublier la ronde en hélicoptère autour du Cervin qui enchantait tous les participants. Une rareté, servie à l'hôtel Zermatt, fut animée par l'orchestre chambre de la famille Zimmermann, mit fin à ces deux journées inoubliables. M. Fritz Erud, directeur de l'Union valaisanne du tourisme, s'adressa aux participants en trois langues, M. Leo Perren et tous ses amis du comité du Clergé Zermatt furent félicités pour cette magnifique réception de leurs collègues de toute la Suisse. Souhaitons encore de belles années aux Clefs d'Or de Suisse et du monde! M. P. B.

L'empereur d'Iran à Genève

Invité par M. Wilfried A. Jenks, directeur général de l'OIT, à prendre la parole devant la Conférence internationale du travail, au Palais des Nations, S.M.I. Mohammad Reza Shah Pahlavi, empereur d'Iran, a séjourné à l'hôtel «La Réserve» à Genève pendant vingt-quatre heures. Tout autour de la propriété, une véritable ceinture de sécurité avait été mise en place, gendarmes armés de mitrailleuses, de lances à eau et à gaz lacrymogène, chiens, policiers en civil, et vedette de la police croissant devant le port privé de l'établissement afin d'assurer la sécurité de l'empereur d'Iran, qui avait réservé les différents étages de cet hôtel de luxe. A son arrivée, à «La Réserve», le Shah d'Iran fut accueilli par M. Jean Armeider, directeur, et M. André Lang, directeur-adjoint de l'établissement. M. Jean Armeider avait fait tout exprès venir, de Paris, un cuisinier et un maître d'hôtel de «Chez Maxim's» dont l'empereur avait eu l'occasion d'apprécier les talents, l'an passé lors des grandes fêtes de Persopolis. Ils furent secondés par M. A. Dörschner et M. Le Guénc, respectivement chef de cuisines et maître d'hôtel de «La Réserve». Le séjour à Bellevue n'a été marqué par aucun incident et le monarque s'est déclaré très satisfait de son bref passage à «La Réserve». V.

Une collaboration efficace et sympathique

147 000 affichettes

(UFT) On se souvient que l'Union libre-bourgeoise du tourisme lança en 1971 une marque pour le tourisme fribourgeois. Elle est destinée à renforcer l'impact publicitaire des actions entreprises par l'UFT, en caractérisant des rapports tels que prospectus, affiches, insertion, etc.

Pour atteindre son objectif, cette marque doit être naturellement très connue. C'est pourquoi diverses démarches furent faites dans ce sens. Ainsi, au fur et à mesure de leur édition ou de leur impression, les documents émis par l'UFT s'illustrent de cette marque. D'emblée, cette dernière obtint un très grand succès.

D'autres mesures destinées à populariser cette marque se réalisèrent par la suite comme par exemple la diffusion dans les 5 plus grandes villes de Suisse de 1 million de pochettes d'allumettes la représentant.

Des affichettes partout!

Prochainement, ce sont 147 000 affichettes portant cette marque qui vont être

expédiées dans tous les azimuts via le courrier des entreprises fribourgeoises. Grâce à ce, comprenant que le développement du tourisme profite à tous et à l'ensemble de l'économie, ont en effet commandé des affichettes et accepté de les appliquer sur leur correspondance. Grâce à ces firmes, le message caractéristique du tourisme fribourgeois va parvenir parfois bien loin. Les 147 000 affichettes ont été payées par des entreprises. C'est là un exemple de collaboration qui mérite non seulement d'être signalé mais aussi d'être cité en exemple car il est bien clair que le développement de l'industrie fribourgeoise est l'affaire de tous et de chacun.

Courrier de Genève

Passage du directeur du tourisme de l'Inde

A l'occasion du passage à Genève de M. B. N. Raman, directeur général du tourisme de l'Inde, à la Nouvelle-Delhi, le directeur de l'Office national indien du tourisme en la cité de Calvin, dont l'autorité s'étend à l'Europe entière, a donné une brillante réception dans les salons de l'Hôtel de la Réserve, à Bellevue. Ce fut avec plaisir que chacun put s'entretenir, avec cet ambassadeur, des problèmes touristiques de l'heure, concernant l'Inde en particulier.

De nouvelles installations à Genève-Plage

A la suite d'un crédit de 5 millions de francs, accordé par l'Etat de Genève, de nouvelles installations, ont pu être aménagées. Il s'agit d'un vaste bassin, alimenté en eau constamment recyclée et chauffée, dont une partie, de dimensions olympiques, est réservée aux nageurs et l'autre moins profonde, aux non-nageurs. Il existe également une pataugeoire pour les petits enfants. De nouvelles surfaces gazonnées, conquises sur le lac, ainsi que de jeunes plantations, sont venues parfaire Genève-Plage qui, cette année, fête le quarantième anniversaire de son implantation près du Port-Noir.

Les promenades-visites de la vieille ville ont repris

Organisées par l'Office du tourisme de Genève et conduites par des guides diplômées, les promenades-visites de la vieille ville, d'une durée de deux heures, ce jour, du lundi au vendredi, ont repris le 15 juin pour se poursuivre jusqu'à fin septembre. Les commentaires sont en français et en anglais les lundi, mercredi, vendredi, en français et en allemand le mardi et jeudi. V.



par Paul-Henri Jaccard

Good bye ... Mr Moser

A la fin de ce mois Armin Moser, directeur de l'Office du tourisme de St-Gall et environs, le grand patron durant 27 années de l'Ostschweiz, cette «Marche de l'Est» helvétique, prendra sa retraite. Sa retraite! C'est là un mot qui ne correspond pas à l'idée que l'on se fait d'Armin, le dynamique, le souriant directeur de tourisme, l'homme qui sait tout faire et qui l'a prouvé dans tous les domaines, témoignant d'une vitalité et d'un esprit d'initiative jamais en défaut. C'est le cas où jamais de dire que l'on a l'âge de ses arrières... Et à ce titre, on accorderait la retraite à St-Gall à un jeune quinquagénaire! Mais non! Armin Moser a bel et bien atteint 65 ans et le voilà disponible en pleine forme, pour la plus grande joie de ses amis. Une joie qui serait teintée de regrets si l'on admettait que la retraite officielle de notre ami puisse signifier un réel départ



de toutes ses activités. La région St-galloise, j'en suis persuadé, a déjà su s'assurer qu'il n'en serait pas le cas et le tourisme comme l'information audiovisuelle qui reste l'un de ses hobbies continueront sans doute à bénéficier de ses conseils.

Souvenirs

L'auteur de cette chronique, qui a eu la priviège d'accomplir la plus grande partie de sa carrière touristique aux côtés d'Armin Moser, se croit, après tant d'autres, autorisé à rendre hommage à ses qualités de cœur mais surtout à ce talent qu'il eut à rendre sympathique l'image de sa région et l'esprit d'hospitalité de ses habitants.

M. Moser est entré en fonction après la guerre, le 6 septembre 1945 très exactement. Quelques mois avant la déclaration de celle-ci, inaugurant son activité de président du Conseil national et en avant-première de cette «land» zurichoise qui devait en 1939 rassembler utilement les Suisses des 22 cantons face aux pressions extérieures, le député vaudois, Henry Vallotton, avait invité ses compatriotes à mieux se connaître, à serrer les coudes. L'"Ostschweiz" l'avait entendu, si bien qu'elle avait convié un groupe de journalistes romands et tessinois à la découverte de St-Gall et Appenzell. Ce fut pour la plupart d'entre eux une révélation; la révélation d'une région à la fois industrielle, touristique et paysanne, foncièrement attachée à la Suisse qui trop souvent croyait que le territoire helvétique s'arrêtait à Zurich! Cette première rencontre ne resta pas sans lendemain, même durant les années de guerre au cours desquelles les industries travaillaient au ralenti et les camps de réfugiés se multipliaient dans le Rhénan. Le grand mérite d'Armin Moser, pour nous Romands, fut qu'il consacra, dès son entrée en fonction, une bonne partie de son activité à entretenir cette flamme... Et si la journée de St-Gall à l'Expo 64 à Lausanne fut l'une des plus chaleureuses, si la participation de son canton à la dernière Foire nationale de Lausanne obtint un très grand succès, c'est à l'atmosphère d'amitié qu'il sut créer qu'on le doit en grande partie.

Hommages

Il y a quelques jours, ils étaient à St-Gall plus de 500 à entourer Armin Moser et sa famille dans une «fête des adieux» dont notre journal a d'ailleurs rendu compte. Plus modestement mais avec la même affection, réunis à Lausanne le 28 juin, ses collègues des cinq autres grandes villes suisses lui exprimeront à leur tour leurs sentiments. Le tout arrosé de quelques bouteilles de Grandvaux, le vin à la récolte duquel collabora, il y a bien des années, un tout jeune employé de CFF, du nom d'Armin Moser, responsable de la petite halte sur la ligne Lausanne-Berne. Est-ce en face d'un paysage considéré comme l'un des plus beaux du monde que naquit sa vocation touristique? Je ne serais pas éloigné de le croire!



La saison des vacances a commencé! A défaut d'être ailleurs, le soleil est sur tous les visages... et l'envie de partir sur les routes dans tous les esprits, n'est-ce pas? (Photopress)

Boîte à idées

C'est à un cocktail un peu particulier que nous convions aujourd'hui nos lecteurs, du moins ceux qui ne s'encombrent pas dans une philosophie statique et triste pour voir la vie en vert. Nous leur servons en effet un cocktail d'idées très mélangées, fruit de notre imagination... et de celle des autres, afin que, suivant ainsi l'opinion des grands stratèges de l'hôtellerie moderne, leur offre soit originale. Des idées, des exemples, tous dépourvus volontairement des noms des établissements qui les appliquent. En les retenant, nous avons en tout cas pu réaffirmer notre intime conviction que l'hôtellerie et la restauration restent encore parmi les plus beaux champs d'activité pour créer et offrir de l'original, de l'inédit, de l'imprévu, de l'attractif. Choisissez, c'est gratuit ou presque!



Accueil, ambiance, goodwill

L'hôtel tient à disposition tout ce qui pourrait manquer à un voyageur «sans bagages»: rasoir, pyjama, brosse à dent, cravate, mouchoir, machine à écrire, stylo, papier à lettres, etc.

Chaque chambre dispose d'un petit nécessaire d'urgence: fil et aiguilles, épingles de sûreté, ciseaux, poudre de lessive pour petits lavages et autres accessoires qu'une femme emporte généralement, mais un homme jamais.

L'hôte trouve également dans sa chambre de quoi donner un coup de brosse à ses chaussures, sans pour cela attendre le lendemain matin et sans avoir recours au mauvais côté des rideaux ou des tapis!

Chaque chambre est équipée de gadgets pratiques: réveil électrique avec sonnerie, couvertures chauffantes, lits avec vibro-masseurs, frigo-bar, balance. Sans aller jusqu'à la poupée gonflante...

Aux toilettes du restaurant, sont à la disposition des clients: brosse à habits, brosse électrique, à chaussures, rasoir, eau de cologne, épingles de sûreté.

Lorsqu'un client est appelé au téléphone au restaurant, on lui passe la communication à sa table.

On remet à la clientèle deux cartes: l'une avec les prix aux messieurs, l'autre sans les prix aux dames. Galanterie oblige!

Les serveuses sont toujours habillées de la même façon (sans qu'il s'agisse d'un uniforme) et si possible à la mode. (Note de la rédaction: le «mini» se vend mieux que toute autre longueur.)

Le personnel se déplace exclusivement en patins à roulettes.

Dans un certain restaurant du «London by night», les serveuses sont nues au-dessus de la ceinture. A quelque miles, un autre établissement fait défiler des modèles qui posent pour les artistes. L'hôtellerie entre à l'académie.

Aux Etats-Unis, on remet avec la carte des mets un dépliant portant le titre «Table Talk» et suggérant des sujets de conversation. Initiative inutile dans les deux restaurants précédents!

Outre-Atlantique toujours, d'autres restaurants placent avec chaque couvert une carte sur laquelle figurent les prières accompagnant les repas pour les principales religions.

Une boîte de nuit de New York met à disposition un automate qui procure 10 000 motifs justifiant les rentrées tardives. L'imagination au service des sans-imagination.

Il est possible d'organiser des repas pour amoureux. Une clientèle négligée et pourtant intéressante: repas légers bien sûr, arrosés de Saint-Amour, café et liqueur Parfait Amour.

Le client arrivant à l'hôtel se voit offrir un bon pour une consommation au bar.

Au restaurant ou à la salle à manger, la note n'est pas présentée sur une assiette, mais dans un coffret magique qui recèle également quelques pralinés et un échantillon de parfum.

Lorsque l'on sert du poulet, on offre à toute la table de grandes serviettes fantaisie à nouer autour du cou.

En s'entendant avec les firmes locales, il est aisé d'offrir à chaque client un échantillon de cigarettes, ou un deux pralinés ou d'autres spécimens de produits du cru.

Un restaurant de Berne offre le matin jusqu'à 10 heures un croissant avec chaque café.

Boire le café (de l'amitié) à une coupe commune, chaque convive ayant son petit «bec» réservé. De deux à six personnes, ce facteur d'ambiance, découvert à Gruyères, supporte fort bien qu'on lui ajoute une larme de Kirsch. Conseillé après une fondue.

Fantaisie et service

Dans certains restaurants, le client cuit lui-même sa viande, soit à un vaste grill commun, soit à l'aide d'un mini-grill posé sur sa table. On peut pratiquer de même avec quelques poissons, pêchés par le client dans la pisciculture ou dans le vivier géant du restaurant.

Les enfants ont la possibilité de commander leur repas préféré: le goûter. Au menu, à un prix fixe: tartines, fromages, chocolat, thé.

Ailleurs, leur propre carte de menu (quantités et prix adaptés) se transforme en chapeau, en masque ou en guignol.

Contre la paroi d'un établissement public, on lit un écriteau «Pour les enfants»: au-dessous, se trouvent des coussins et quelques livres pour les petits hôtes. Des hôtels ont même installé des bars-salles de jeux pour enfants avec des sirops, des jouets, des bandes dessinées, etc.

Les clients disposent d'une boîte aux lettres pour déposer, à l'aide de formules adéquates, leurs suggestions, leurs critiques et leurs remarques.

Certains hôtels organisent des visites de la maison pour les clients qui en manifestent le désir, notamment pour les jeunes qui sont souvent enthousiasmés, en passant derrière les coulisses, de voir fonctionner une entreprise aussi particulière qu'un hôtel.

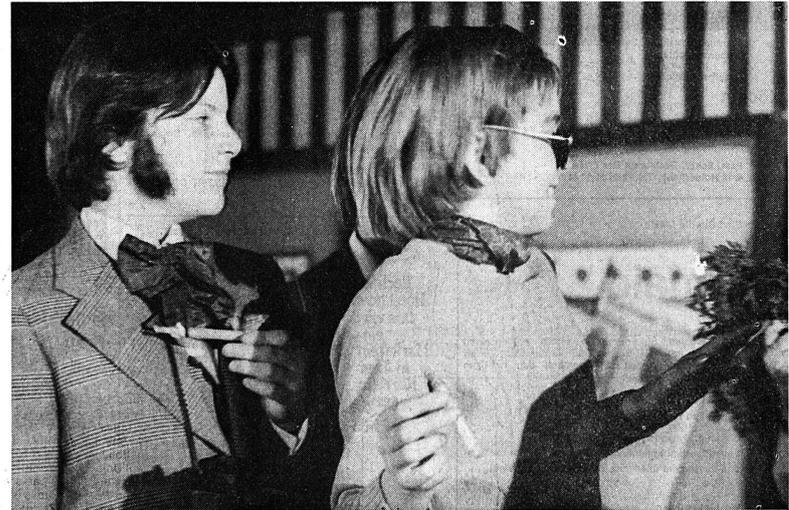
Les cartes de commande pour le petit déjeuner, que l'on accroche à la poignée extérieure de la porte de sa chambre, sont de plus en plus appréciées de la clientèle et facilitent l'organisation de ce service.

Des hôtels mettent à la disposition de leur clientèle des bureaux aménagés, ainsi que des garderies d'enfants.

Plusieurs établissements hôteliers ont établi un forfait qui permet aux clients de se déplacer à leur gré, de manger et de loger chez chacun d'eux sans supplément.

La TV en circuit fermé: c'est ce qu'un hôtel propose à sa clientèle pour animer ses soirées... et pour pallier la mauvaise qualité des programmes télévisés dans ce pays. Le programme est entrecoupé d'informations concernant l'hôtel et de spots publicitaires locaux.

Sur la base de son fichier, un restaurateur écrit à ses clients la semaine précédant leur anniversaire pour leur offrir un repas gratuit le jour en question. Comme personne ne mange seul un tel jour...



Un autre restaurateur, dont la clientèle se compose uniquement d'employés des bureaux avoisinants, a fait une enquête dans tous ces bureaux pour connaître les désirs des intéressés. Une théorie, l'étude de marché?

Pourquoi faire comme tout le monde et comme toujours? Ne peut-on pas vendre, comme cela se fait en certains endroits, les pizzas et la saucisse au mètre, les desserts au poids, etc.? Et le petit déjeuner à discrétion?

Quelques restaurants commencent à offrir des véritables repas de famille le dimanche; les prix comprennent le dessert à gogo.

Les lavabos se transforment en «salons». Sans parler d'ambiance, ils brillent naturellement par leur propreté contrôlée chaque demi-heure et diffusent une musique douce. Les «ladies» ont tout loisir de se refaire une beauté et les «gentlemen» de faire leur «rétablissement».

Hôtellerie nouvelle

Le motel a non seulement un hôtel pour automobilistes, mais se prête de plus en plus à l'accueil de groupes sportifs, de jeunes, etc. Un motel a même construit une aile spéciale pour musiciens, avec chambres insonorisées.

Le motel à ses dérivés logiques, tels que l'hippotel (hôtel-relais pour cavaliers) et l'aquatel (hôtel-étape pour les adeptes de la navigation de plaisance). On y débite aussi de l'avoine et de l'essence.

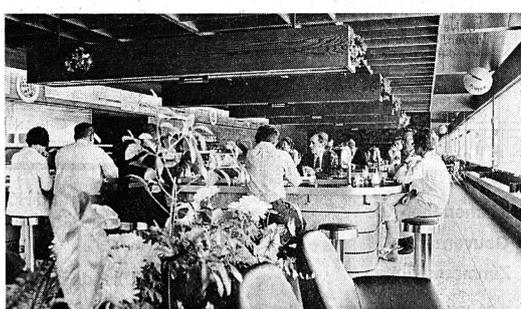
Le burotel (Lichtenstein) est un hôtel pour hommes d'affaires; il comprend des appartements-bureaux qui sont loués à la journée, au mois, voire à l'année. Ceux-ci sont complétés par les équipements suivants: garage, salles de conférence, centrale téléphonique, restaurant, piscine, sauna, service de secrétaires, etc.

Le bathôtel ou le floatel est un hôtel installé sur un bateau amarré au bord d'une grande rivière, d'un fleuve ou d'un lac. Nous connaissons déjà en Suisse le restaurant flottant, une formule à succès s'il en est.

La France est riche de formules d'hôtels à clientèle spécifique: Apotel, Mapotel, Novotel, Séminotel, Sofitel...

On construit maintenant des établissements qui vivent avec leur ère, celle du gadget bien sûr. Ce qui nous vaut des restaurants tournants, au sommet d'une tour ou d'une montagne, et des hôtels électroniques! Dans un cas comme dans l'autre, il y a un vertige qui a besoin d'un ordinateur.

Le restaurant-zoo est un élément très attractif, surtout que ce sont les enfants qui choisissent le lieu de leur sortie dominicale. La gastronomie peut faire bon



ménage avec les oiseaux, les poissons, les singes et même les crocodiles. Du cirque...

▲ Un restoroute avec ses unités de bar typiques.

...au restaurant-spectacle, il n'y a qu'un pas que l'on commence à franchir allègrement. Ou plutôt l'on se souvient du succès du «ca'conc» et des dîners dansants, autant de formules qui, comme la tenue de ces dames, reviennent très sérieusement à la mode. L'animation ne date pas d'aujourd'hui.

▲ Enfants, mais déjà clients! Que de possibilités de les satisfaire!

Et que dire de ce cocktail londonnien? Un établissement restaurant-bar-théâtre-cinéma où les jeunes s'assoient sur des tapis?

▲ L'amour (du fromage) passe par l'estomac: une nouvelle façon de vendre un produit, au petit déjeuner comme à tous les autres repas. (Photo Gilbert Fleury)

Les restaurants à spécialité unique se développent. Si la spécialité est impeccable, la formule est valable: hormis l'entrecôte «Café de Paris» qui a toujours ses fervents adeptes, on trouve des menus, du 18e siècle, des mets de la Renaissance, la cuisine de l'Antiquité, un choix gigantesque de canapés et de tartines, des crêpes à tous les modes, des fromages, etc.

▲ Un bar-piscine ou l'art de prendre un verre les pieds au frais sans mettre d'eau dans son vin. (ASL)

Des hôteliers et des restaurateurs se transforment en imprésarios pour animer leur établissement pendant les heures des repas. Ils engagent à peu de frais des amateurs de music-hall (des étudiants par exemple) qui chantent, dansent, imitent, font rire ou jouent de la guitare.

Il existe également de nombreuses possibilités d'intéresser le client: le dimanche, moitié prix pour les enfants; remise d'un bon à chaque repas, 20 bons donnent droit à un repas; chaque consommation permet de participer à une tombola mensuelle, etc.

Les méthodes de service sont aussi à même de créer une touche d'originalité et de stimuler la consommation: à part le «do-it-yourself», citons la commande écrite par le client directement sur la carte, la commande téléphonique (chaque table est munie d'un téléphone la reliant au chef de cuisine), le buffet, le self-service.

▲ Chaque établissement doit présenter son propre caractère et sa propre atmosphère, le conventionnel aujourd'hui ne paie plus. L'ambiance, l'étincelle qui fait qu'un établissement remporte plus de succès qu'un autre, au dénuement semblable, tient souvent à peu de chose. A un brin de fantaisie, à une touche d'originalité, à un détail attractif. L'imagination reste une arme de bonne guerre contre la concurrence et peut-être cette boîte à idées sans prétention vous inspirera-t-elle? En tout état de cause, bien malin celui qui trouvera de l'imagination à la pêche miraculeuse ou dans une pochette-surprise!

Les systèmes de paiement peuvent aussi différer: paiement à la sortie grâce à une carte perforée, paiement anticipé (consommation à discrétion), bons de repas, libre-service.

▲ José Seydoux (en collaboration avec l'Echo MMM de la NCR)

Stellenangebote Offres d'emploi



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

Für den 1. Juli suchen wir tüchtigen
Koch
in Jahresstelle.
Offerten an:
Hans Waldmeyer, Hotel Krafft
Rheingasse 12, 4058 Basel
Tel. (061) 33 61 00

Hotel/Restaurant Trümpy Walhalla
(mit betriebseigener Metzgerei)
sucht
1 Koch
in Jahresstelle
Abgeschlossene Berufslehre, Berufsfreude, saubere und zuverlässige Arbeitsweise erwünscht.
Wir bieten abwechslungsreiche Tätigkeit in lebhaftem Restaurationsbetrieb.
Bitte rufen Sie uns an:
Hotel Trümpy, Limmatstrasse 5, 8005 Zürich
beim Hauptbahnhof, Seite Landesmuseum

Hotel Vaduzerhof, Vaduz
Wir suchen ab sofort oder nach Uebereinkunft bis Ende Oktober 1972:
Küchenchef
Chef de service
Kellner
Serviertöchter
Buffetdame oder -tochter
Zimmermädchen
Kioskverkäuferin

Für lange Sommersaison suchen wir:
Restaurations-tochter oder Kellner
Anfängerinnen werden angelehrt
Saaltöchter
Tochter für Lingerie
Anfragen an:
Hotel Kurhaus
9057 Weissbad/Appenzell

Gesucht auf 1. August
Barmaid
eventuell versierte Serviertöchter, welche sich verbessern möchte.
Daselbst gesucht
Köchin
Geregelte Arbeits- und Freizeit.
Sich melden bitte bei
Fam. Schär, Restaurant Bar Frohainn
4718 Holderbank, Tel. (062) 60 14 44

CANADA - TORONTO Fall or Winter 1972
Chefs de partie
Commis
Patissiers
Year round employment. Good salaries. Swiss Management.
Please send your application to:
TRANS-LANTIC GENERAL DEVELOPMENT CO. LTD.
6 Sultan Street, Toronto 5, Ontario

Offerten oder Anruf an
Hotel Vaduzerhof, 9490 Vaduz,
Liechtenstein, Telefon (075) 221 40.
P 13-25726

Clinique privée à Lausanne cherche
directeur capable ou couple dynamique
Entrée de suite ou à convenir. On demande personnes jeunes qui apprécient une situation stable.
Offres avec copies de certificats, références et photo sous chiffre 4822 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

Sind Sie die ideale
Barmaid
und möchten Sie gerne in einem erstklassigen Restaurant mit Hotel-Bar im Zentrum der Stadt Zürich tätig sein, so haben wir eventuell den richtigen Posten für Sie.
Wir stellen uns vor, dass
Sie jung, dynamisch, aufgeschlossen freundlich und charmant sind und ausserdem über gute Sprachkenntnisse verfügen
Wir bieten Ihnen
Jahresstelle, interessante Arbeit
geregelte Dienst- und Freizeit
bei überdurchschnittlichen Verdienstmöglichkeiten
Offerten unter Chiffre 4611 an **Hotel-Revue, 3001 Bern,** mit Foto und den üblichen Unterlagen.

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.
Kommen Sie nach Zürich ins Hotel Nova-Park. Das wird ein Marktstein in Ihrer Karriere sein.
Réceptionist(in)
Reservations-Girl
Informations-Hostess
Nacht-Concierge
Voiturier
Chef de partie
Commis de cuisine
Kochlehrling
Hotel Nova-Park - wo man sich trifft
Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 542221

HOTEL CONTINENTAL
Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft freundliche, zuverlässige
Buffetdame
Frau
für Küche und Office
sowie vom 1. bis 31. Juli 1972 Ferienablösung für
Zimmermädchen
Guter Lohn sowie geregelte Arbeits- und Freizeit.
Bitte melden Sie sich telefonisch oder persönlich bei
Familie W. und P. Hofmann
Telefon (071) 22 53 17.
P 33-3241
Gesucht in kleines Gasthaus in Zug ehrlicher, fleissiger
Hausbursche
Gute Entlohnung, Jahresstelle, Zimmer im Hause, auf Wunsch Familienanschluss.
Familie Knüsel-Zraggen, Restaurant Kollermühle
6300 Zug, Telefon (042) 21 00 60.
P 25-12561

Gesucht auf 1. August 1972 jüngerer, tüchtiger
Koch
Wir bieten sehr hohe Verdienstmöglichkeiten und geregelte Freizeit.
Bitte melden Sie sich im
Hotel Im Portner, Fam. Egli
Bankgasse 12, 9000 St. Gallen
Tel. (071) 22 97 44
P 33-3801

Gesucht
Comersee, Erstklasshotel-Ferienablösung:
Küchenchef-Koch
Gouvernante
Zimmermädchen
für 1 bis 2 Monate, eventuell Festanstellung möglich.
Geregelte Arbeitszeit, schöne Zimmer, hoher Lohn.
Bewerbungen mit üblichen Unterlagen an Direktion
Hotel Metropol, Bellagio,
Direktion T. Brebner

Europa Grand Hôtel au Lac Lugano-Paradiso
sucht:
2. Chef de réception-Kassier
Kassier-Stellvertreter
Empfangschef
Schreiben Sie mit Zeugnisabschriften, Curriculum vitae und Lohnansprüchen an:
Personalbüro, Europa Grand Hôtel au Lac, Lugano-Paradiso

HOTEL Continental grosser parking zentral modern
BIENNE 2500 BIEL BIENNE
leistung ↑ preis ↓
telefon (032) 2 32 55
fax 3 44 40
Hôtel Continental, Bienne,
cherche pour toute de suite ou à convenir
cuisinier ou cuisinière
Faire offre ou se présenter à la direction.
Téléphone (032) 2 32 55.

GAUER HOTELS
Nous cherchons pour notre Hôtel du Raisin à Cully
commis de cuisine
sommelier
expérimenté.
Entrée à convenir.
Faire offre à
M. Mages, gérant,
Hôtel du Raisin, 1096 Cully.
4621

Anmeldeformular für Stellensuchende
(Gebührenfreie Vermittlung)
Bewerber, die sich für einen Arbeitsplatz in einem unserer Mitgliederbetriebe interessieren, wollen bitte nebenstehenden Coupon in Blockschrift gut lesend 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 Telefono Telephone
	Nationalität Nationalité Nazionalità Nacionalidad Nationality	Art der Bewilligung für Ausländer Genre de permis pour étrangers Genere di permesso per stranieri Permiso para extranjeros que posee Kind of Labour-permit for Foreigners	
	Bisherige Tätigkeit Activité antérieure Attività svolta Actividad anterior Professional Activities up to now	3 letzte Arbeitgeber 3 derniers employeurs 3 ultimi datore di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers	
Wünscht Stelle als Désire place de Desee puesto de Post desired	Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniera Conocimientos de lenguas extranjerias 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			



sucht für Sommersaison (Juni/September) noch folgendes Personal:

- Cuisine: **Chef de froid**
Chef de garde
Chef tournant
Commis de cuisine
Commis restaurateur
Commis garde-manger
Commis boulanger

Für Sommersaison bis Mitte September 1972.

Offerten mit üblichen Unterlagen an die Direktion.

4221



Für unser neueröffnetes Erstklasshotel benötigen wir noch folgende Mitarbeiter:

- Küche: **Chefs de partie**
Commis de cuisine
- Service: **Chefs de rang**
Commis de rang

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns.

HOTEL ZÜRICH, Peter Eggermann, Personalchef
 Neumühlequai 42, 8001 Zürich, Telefon (01) 60 22 40

4876

•••••

Sie haben sicher schon von unserem «Gambri-
 nus» gehört. Es dürfte wohl die stimmungsvollste
 Brasserie weit und breit sein. Es ist zugleich ein
 rationell konzipierter und hervorragend einge-
 richteter und sehr lebhafter Betrieb. Für dieses
 Restaurant suchen wir einen

Küchenchef

dynamisch, kameradschaftlich, 25 bis 35 Jahre alt.
 Wir erwarten keinen «scollifier», sondern einen
 Chef, der zu koordinieren und zu motivieren
 weiss und der bereit ist, am weiteren Aufbau
 unseres Betriebes mitzuwirken.

Wir bieten moderne Anstellungsbedingungen,
 sorgfältige Einführung und Unterstützung durch
 eine fortschrittliche Organisation.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Bewerbungen an Restaurant Gambri-
 nus, Herr W. Wehner, Falknerstrasse 35, 4000 Basel, Tele-
 fon (061) 23 01 91. P 03-26280

Das Restaurant mit Pfiff und Warteck-Bier

**Gambri-
 nus**

beim Barfüsserplatz in Basel

•••••

Berg- und Talrestaurant Piz Lagalb, Pontresina

Wir sind ein lebhafter Restaurationsbetrieb, ein junges Team.

Wir suchen:

- Köche**
 (selbständig)
Servicepersonal
Buffettochter

Wir bieten guten Verdienst, sehr angenehme Arbeitszeit, lange Sommer-
 saison (bis 31. Oktober 1972), auf Wunsch Anstellung für den Winter.

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns an.

Telefon (082) 6 65 92 (bitte Herrn Wangler verlangen).

4887

**Atlantis Hotel
 Zürich**

Doltschiweg 234
 8065 Zürich
 Tel. 01 35 00 00



Ein Erstklasshotel lebt
 in erster Linie vom erst-
 klassigen 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.

Nachttelefonist(in)
 sprachenkundig

Steward
 (mit Spanischkenntnissen)

Chef de rang
 (für Rôtisserie und Bankett)

Zimmermädchen

Nehmen Sie doch unverbindlich telefonisch oder
 schriftlich Kontakt mit unserem Personalchef, Herrn
 Wolf, auf.

Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständlich ver-
 traulich behandeln.

4741



sucht per Anfang August

Restaurations-tochter
 (à-la-carte-Service)

per 1. Oktober, evtl. früher

Service-Lehrtochter
 oder

Service-Praktikant(in)

Offerten an:

P. Haller, Limmatquai 42, 8001 Zürich, Tel. 47 95 90.

4717

Küchenchef

(neben spanischem Patron) in 5-Personen-Küchenbrü-
 gade
 sowie

Restaurations-tochter oder Kellner

(Spitzenlöhne)
 Tel. (01) 95 42 09, Herr Burgés.

Mosse 9785916



Hotel Kronenhof
 8046 Zürich-Affoltern
 Wehntalerstrasse 551

Wir suchen

Réceptionspraktikant(in)

in Jahresstelle.
 Eintritt sofort; oder

Sekretär(in)-Aushilfe

Eintritt sofort.

Restaurations-tochter

Eintritt sofort.

Commis de cuisine

Zimmer im Haus.

Bitte telefonieren Sie
 Tel. (01) 57 44 55

4802

Wir suchen auf 1. Juli 1972 oder nach Ueber-
 einkunft

Chef de partie

sowie

Commis de cuisine

für Spezialitäten- und Bankettküche.

Schriftliche Offerten richten Sie bitte an die
 Direktion.

Hostellerie Al Porto, 8853 Lachen

P 19-712

Hotel-Restaurant-Bar-Konzertlokal-Dancing

ALPENHOF
 8842 Unteriberg/SZ

Wir suchen für sofort:

- 1 Barmaid**
2 Kellner oder Serviertöchter
1 Zimmermädchen
1 Küchenbursche
1 Buffetbursche oder -mädchen

Anfänger können berücksichtigt werden.

Sich melden:

Tel. (055) 6 53 53, Familie G. Weibel.

4835



BAHNHOFBUFFET ZÜRICH HB sucht in Jahresstelle

Chef de partie

(auch Ausländer).

Gut ausgebaute Sozialleistungen, geregelte Arbeitszeit.

Für weitere Auskunft wenden Sie sich bitte an unseren Personalchef,
 Herrn A. Steurer, Bahnhofbuffet Zürich HB, Telefon (01) 23 37 93, int. 55.

4769

Grossbetrieb sucht nach Uebereinkunft

Chef des Reservationsbüros

Aufgaben:

selbständige Führung sämtlicher Hotel-Reservierungen mündlich und
 schriftlich.

Wir bieten bestbezahlte Jahresstelle und geregelte Freizeit.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind unter Chiffre 4772 an
 Hotel-Revue, 3001 Bern, einzusenden.

**Hotel
 Restaurants
 Metropole
 3000 Bern
 Zeughausgasse 28
 Telefon 031 22 50 21**

METROPOLE

Neues Grossrestaurant und Hotel im Herzen der Bundes-
 stadt sucht auf den 1. August oder nach Uebereinkunft
 erstklassigen, tüchtigen

Chef de service

Wir erwarten: einen an selbständiges Arbeiten gewöhnten
 Mitarbeiter mit guten Umgangsformen und welcher befähigt
 ist, einem Personalteam vorzustehen. Ebenfalls muss
 er den Bankettservice sowie das Organisieren beherrschen.
 Wir bieten: abwechslungsreiche Arbeit mit einem jungen,
 aufgeschlossenen Team, überdurchschnittlichen Verdienst
 sowie geregelte Freizeit.

Bewerber melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen
 an
 Herrn P. Stettler, Hotel-Restaurant Metropole, Zeughaus-
 gasse 28, 3000 Bern.

4749

Steckbrief der gesuchten

Chasseur/Telefonist(in)

- er oder sie besitzt eine ausgesprochen freundliche und angenehme
 Stimme,
- er oder sie ist die Visitenkarte unseres Geschäftes und repräsentiert
 meistens als erste unser Haus,
- er oder sie verfügt über Intelligenz, Sprachkenntnisse, Anpassungs-
 fähigkeit und gute Umgangsformen,
- Diskretion ist Ehrensache,
- er oder sie liebt den Kontakt mit Menschen, sei es am «Draht» oder
 an der Loge, wo sie auch den Billetvorverkauf für Sonderveranstal-
 tungen betreut,
- er oder sie hat Freude an einem lebhaften und oft anspruchsvollen
 Betrieb.

Haben wir Ihr Portrait gezeichnet?

Wenn Sie wüssten, wie wir uns freuen!

Rufen Sie uns schnell an oder schreiben Sie uns.

Ihr neuer Arbeitsplatz:

KONGRESSHAUS ZÜRICH, Beethovenstrasse 2,
 Postfach, 8022 Zürich, Telefon (01) 36 66 88.

4790

Hotel Grächerhof, 3925 Grächen
(Wallis), Tel. (028) 4 01 72
sucht für Wintersaison 1972/73 (eventuell Jahresstelle)

Alleinsekretärin

Wir bieten sehr gute Entlohnung bei freier Station (Einerzimmer).

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an Fam. A. Fux, Hotel Grächerhof, 3925 Grächen.

4869



sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

- 2 Chefs de partie**
- 2 Commis de cuisine**
- 1 Kochlehrling**
(Herbst 1972)

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima und überdurchschnittlichen Verdienst.

Erkundigen Sie sich bitte nach unseren attraktiven Arbeitszeiten! Sie erreichen uns unter Tel. (01) 32 69 20. (Bitte verlangen Sie Herrn Ziegler oder Paul Maier.)

4879

Palace Hotel, St. Moritz
sucht für die Sommersaison 1972

- 2. Sekretärin**
- Chef de rang**
- Etagengouvernante**
- Personalzimmermädchen**
- Chef rôtisseur**
- Commis de cuisine**
- Buffetdame**
- Glätterin**
- Näherin**
- Wäscherin**

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

4875

Hotel-Restaurant Bären
3715 Adelboden

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

- Serviertochter**
- Commis de cuisine**

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

4873

Eden-Hotel Spiez, Thunersee
Wir suchen

- Saaltochter**
- Saalkellner**

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten an Eden-Hotel, 3700 Spiez, Tel. (033) 54 11 54.

4872

Für unser bekanntes Hotel in der City Zürichs suchen wir einen freundlichen

Hallenportier

mit guten Sprachkenntnissen. Geregelter, angenehmer Arbeitsverhältnisse.

Hotel Seidenhof
Frl. A. Haemig, Sihlstrasse 7/9
8021 Zürich
Telefon (01) 23 66 10

4871



jungen Koch

Wenn Sie Freude haben, in einem jungen Team mitzuarbeiten, dann offerieren wir Ihnen einen überdurchschnittlichen Lohn, Geregelter Arbeits- und Freizeit.

H. + A. Burkhard-Limmacher, 6205 Eich, Telefon (041) 99 19 91, An der Strasse Sempach-Beromünster, OFA 62916002

Engstligenalp, 2000 m ü. M.
bei Adelboden sucht in neuem Berghaus

- Serviertöchter**
- Koch oder Köchin**
neben Chef
- Hilfstöchter**

Gute Entlohnung, Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Telefon (033) 73 13 73.

4857

Gesucht per sofort

Pächter
oder Gerant
für Hotel

mit 30 Betten, Restaurant und Bar in Bündner Sommer- und Winterkurort.

Eilofferten sind erbeten unter Chiffre 13-25660 an Publicitas, 7002 Chur.

Hotel Mischabel
Saas Fee

sucht für lange Sommersaison oder in Jahresstelle

1 Koch oder Köchin
1 Serviertochter

Telefon (028) 4 81 18.

P 36-121533

BADE-HOTEL BÄREN
5401 Baden bei Zürich

sucht in sehr lange Saison- oder Jahresstelle:

Saaltochter oder Saalkellner
Servicepraktikant(in)

Eintritt bald nach Uebereinkunft. Harmonisches Arbeitsklima und reichliche Freizeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an Familie Gugolz, Telefon (056) 2 51 78.

4851

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft für Sommersaison

- Chef de partie (Saucier)**
- Alleinpatissier**
- Commis de cuisine**
- Chauffeur/Telefoniste**

Anfragen erbeten an die Direktion. Telefon (083) 4 11 61

GRAND HOTEL VEREINA
7250 KLOSTERS

4859

Für unseren erstklassigen Restaurationsbetrieb suchen wir folgende deutschsprachende Mitarbeiter:

- Commis oder Demi-chef de rang**
- Buffetochter**
- Köche**
- Serviertöchter**

Ueberdurchschnittlicher Verdienst!

Telefonieren oder schreiben Sie uns.
Telefon (081) 22 88 33

4790

Hôtel du Cerf
1885 Chesières/Villars

Nous cherchons de suite

- 1 sommelière (ou sommelier)**
- 1 commis de cuisine**
- 1 garçon ou fille de buffet**

Faire offre avec prestations de salaire au tél. (025) 3 27 15.

4823

Sind Sie die tüchtige Person, die Interesse hat in einem Bezirksspital der

Wäscherei/Lingerie

als Leiterin vorzustehen?

Unsere neue, modernst eingerichtete Wäscherei wird in absehbarer Zeit bezugsbereit sein. Sie können jetzt noch Ihre Wünsche und Anregungen vorbringen. Der Lohn und die Anstellungsbedingungen sind zeitgemäss.

Anmeldungen sind an die Verwaltung des

Bezirksspitals in Sumiswald

zu richten. Tel. (034) 4 13 72.

4837

Gesucht nach Zermatt

2 Zimmermädchen

per sofort.

Offerten erbeten an die Direktion

Hotel Walliserhof, 3920 Zermatt.

4839

Hôtel-Restaurant Corbetta
1622 Les Paccots

cherche

garçon de cuisine
apprenti cuisinier

Faire offre à R. Zamoling, tél. (021) 56 71 20.

4815

Hôtel Les Lilas
1865 Les Diablerets

Alpes vaudoises
cherche

commis de cuisine et
sommelière de restaurant

experimentée

à l'année ou à la saison.

Faire offre
tél. (025) 6 41 34, Roger Schaller.

4813

Unsere neuen Nightclub in grösserer Schweizer Stadt fehlt ein aktiver, abgeschlossener Typ, der als

Chef de service

nicht nur den Kontakt mit den Kunden pflegt, sondern auch mal unsere Diskothek oder die Filmanlage bedient. Neben allen technischen Möglichkeiten zur mechanischen Gästeunterhaltung haben wir Live-Orchester und eine interessante Programmgestaltung. Sind Sie zwischen 28 und 33 Jahre alt und aus der Branche, melden Sie sich doch bei uns. Ein vielseitiger Job und ein attraktives Salär mit Umsatzbeteiligung erwarten Sie.

Selbstverständlich gewähren wir äusserste Diskretion und erwarten dasselbe von Ihnen.

Offerten unter Chiffre 4814 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen für unser neues Spieserrestaurant im Kanton Aargau, tüchtigen und selbständigen

Alleinkoch (oder Köchin)

Wir bieten sehr gut bezahlte Jahresstelle, schönes Zimmer mit Dusche und angenehmes Arbeitsklima.

Ihre kurze Bewerbung erreicht uns unter Chiffre OFA 9980 Luzern am Orell Füssli-Werbe AG, Postfach 1122, 6002 Luzern.

OFA 62985005

Bahnhofbuffet, 3920 Zermatt
Welcher **junge Koch** interessiert sich, in mittlerer Brigade bei uns in Saison- oder Jahresstelle als

Commis entremetier

zu arbeiten?
Bester Lohn und schönes Zimmer im Hause zugesichert.

Telefonieren oder schreiben Sie uns bitte.
M. Kuonen, Telefon (028) 7 71 26

P 36-27421

Hotel-Restaurant Burgener
3906 Saas Fee

sucht ab sofort für lange Sommersaison einen

KOCH

Telefon (028) 4 82 22

4888

Hotel Mirto am See
6614 Brissago

sucht für sofort

tüchtigen Koch
sowie
Serviertochter

Offerten an Fam. Uffer, Tel. (093) 8 23 28

4864

Taverne Château de Chillon
1843 Veytaux Chillon

cherche

sommelière

entrée immédiate. Place à la saison ou à l'année. Nourrie, logée.

Faire offre:
J. F. Savary, Tel. (021) 61 26 41

4880

Hotel Villa Margherita
6935 Lugano/Bosco
(erstklassiges Gartenhotel)

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft bis Oktober.

versierte Hotelsekretärin
Serviertochter oder Kellner
Serviertochter-Anfängerin

Sehr guter Verdienst, schöne Unterkunft, geregelte Freizeit.

4877

Hotel Splendid
3800 Interlaken



im Zentrum am Höhweg
60 Betten, Engl. Pub
mit Snack-Service
Restaurant «Au Premier»
mit 100 Sitzplätzen

Wir suchen dringend auf 1. Juli 1972 oder nach Vereinbarung in junges Team.

Commis saucier
Commis de cuisine

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

4855

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Barmaid

Kellner

Köchin oder

Jungkoch

Buffetdame

Kellerbursche

Hoher Lohn zugesichert.

Restaurant Bali, Fam. Brunner
Neuengasse 17, 3000 Bern
Telefon (031) 22 12 44

ASSA 79-309

In unsere neue, modern eingerichtete und lebhafte, vielseitige Küche suchen wir einen

tüchtigen Garde-manger

(Es könnte auch ein Ehepaar Koch / Serviertochter / Buffetdame berücksichtigt werden.)

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

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an W. Frauchiger-Minng.

Bahnhofbuffet SBB,
8401 Winterthur,
Telefon (052) 22 13 35 (dienstags 22 13 37)

P 41-179

Ihre Stelle beim

In grossen und anspruchsvollen Basler Verpflegungsbetrieb suchen wir

Küchenchef

Das vielseitige Arbeitsgebiet verlangt vom Bewerber:

- grosses, solides Fachwissen,
- Initiative und Beweglichkeit,
- Organisationstalent zum richtigen Einsatz der gut eingearbeiteten Brigade,
- aktive Mitarbeit bei der Menuegestaltung,
- guten Kalkulator.

Der Bewerber darf erwarten: moderne und gut eingerichtete Arbeitsstätte, geregelte Arbeitszeit und ein der Verantwortung entsprechendes Salär.

Gerne erteilen wir Ihnen weitere Auskunft.

Schweizer Verband Volksdienst, Neumünsterallee 1, 8032 Zürich
Telefon (01) 32 84 24, intern 23

P 44-855

Wir suchen nach Biel für bestfrequentiertes Café-Restaurant im Zentrum der Stadt

Geranten-Ehepaar

Anforderungen an IHN: Koch oder Kellner, nachgewiesene Praxis in modernen Betrieben.

Anforderungen an SIE: Gouvernante oder Serviertochter, einige Jahre Praxis.

Ihr Arbeitsplatz wurde vor kurzem neu gestaltet. Es handelt sich um ein Geschäft mit Alkoholausschank (Küchenanteil 15 Prozent), Personalbestand 11 Personen.

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung, 4-Zimmer-Wohnung, zentralen Einkauf und Verwaltung.

Wir erwarten junge Leute mit Verantwortung, Takt, Berufserfahrung und Initiative.

Offerten unter Chiffre 4890 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Rôtisserie Müli 5243 Mülligen

In prächtiger Mühle direkt an der Reuss, 5 Autominuten von Baden und Brugg gelegen,

suchen wir für unsere Rôtisserie gut ausgewiesenen

Restaurationskellner evtl. -tochter

Sehr hoher Verdienst bei geregelter Arbeitszeit. Kost und Logis im Hause.

Rôtisserie Müli, 5243 Mülligen, Telefon (056) 3 21 54

4883



Welcher junge Hotelfachmann mit Freude am selbständigen, freien Arbeiten möchte ab August/September 1972 oder nach Vereinbarung mitten im Zentrum von Zürich als

Personalchef/Chef-Kontrollleur

in einem Erstklasshotel arbeiten?

Wir können Ihnen leider kein modernes, grosses Büro bieten. Dafür aber ein grosszügiges Salär, viele Probleme, freie Verpflegung, gute Sozialleistungen und sehr attraktive Arbeitszeiten.

Ihr Arbeitsgebiet umfasst u. a. das Engagieren von Personal, die Erstellung und Ueberwachung der Dienstpläne, den Einkauf von Lebensmitteln und Wein sowie die rechnerische Kontrolle des Betriebes. Voraussetzung sind die Beherrschung der französischen, italienischen und von Vorteil der spanischen Sprache und natürlich eine solide Grundausbildung.

Als rechte Hand der Direktion bieten wir Ihnen eine Vertrauensstelle, die Sie sich mit Ihrem Einsatz selbst ausbauen können.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Telefon (01) 32 68 20, Herrn Ziegler verlangen.

4878

Kurhotel Valmont 1823 Glion-sur-Montreux

cherche

gouvernante d'économat femme de chambre

Prier de s'adresser à la direction.

Téléphone (021) 61 38 02.

4845

Hotel Engadinerhof 7550 Bad Scuol

Für die kommende Sommersaison sind noch folgende Posten zu besetzen:

Küche: **Chef-saucier**
Entremetier
Patissier
Commis

Bar-Dancing: **Barmaid**
Serviertochter

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

4750

Für sofort

Alleinsaaltochter
Geregelte Arbeitszeit.

Sekretärin

Offerten an:

Hotel Terminus, Rôtisserie-Dancing
3714 Frutigen, Tel. (033) 71 10 34

4755

AIRPORT RESTAURANTS BASEL - MUL-HOUSE

Ausbildung wird bei uns gross geschrieben!
Während der 2½-jährigen Lehrzeit als

Koch

bieten wir Ihnen

- eine gründliche, vielseitige und sehr interessante Ausbildung.
- einen Arbeits- und Ausbildungsplatz in einer modernst eingerichteten Grossküche, wo aber auch das Detail sehr gepflegt wird.
- externe Weiterbildungskurse als Ergänzung zur praktischen und theoretischen Grundausbildung.
- internationale Flughafen-Ambiance.
- Freitüge auf dem europäischen Streckennetz der Swissair.

Wenn Sie Interesse an einem Lehrbeginn im Herbst 1972 oder Frühjahr 1973, oder auch an einer vorgängigen Schnupperlehre haben sollten, dann steht Ihnen unser Küchenchef gerne für eine Aussprache und Betriebsbesichtigung zur Verfügung.

Airport Restaurants
Basel-Mulhouse
4030 Basel-Flughafen
Tel. (061) 44 31 67, Herrn Mathis,
Personaladministration, verlangen.

4114

Hôtel-Restaurant du Lion d'Or 1040 Echallens

15 km de Lausanne, recherche de suite

commis de cuisine

apprenti de cuisine

jeune garçon d'office

serveuses

Place à l'année.
Nourris et logés.

Tél. (021) 81 10 04
René Gallo

4785

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.



Service-Hostess
Rest.-Kassier(in)
Kellnerlehrling
Boutique-Verkäuferin
Kiosk-Verkäuferin
Abwart/
Wohnungen
Gärtner
Maler

Hotel Nova-Park - wo man sich trifft
Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 54 22 21

678

Gesucht für lange Sommersaison bis Mitte Oktober 1972 per sofort oder nach Uebereinkunft

1 Chef de partie

1 Koch

Guter Lohn.
Geregelte Freizeit.

Hotel Surselva, Flims-Waldhaus

Direktor H. Solioz, Telefon (081) 39 11 21.

4860

Bedeutende Unternehmen in Zürich sucht zur Führung eines grossen Personalrestaurants

Betriebsleiter

Die Aufgabe erfordert:

- Berufskennntnisse im Gastgewerbe, praktische Erfahrung auf dem Gebiet der Gemeinschaftsverpflegung (Personalrestaurant, Wohlfahrts-haus) erwünscht, aber nicht Bedingung,
- die Fähigkeit, Mitarbeiter zu führen,
- gute kaufmännische Grundlage,
- Organisationstalent.

Wir bieten:

- selbständige Tätigkeit,
- zeitgemässe Salarierung und Sozialleistungen,
- leistungsfähige Pensionskasse,
- Weiterbildungsmöglichkeiten.

Interessenten sind gebeten, Ihre Bewerbungen zu richten unter Chiffre 44-48607 an Publicitas, 8021 Zürich.

Hotel Bittersfly

Kreuzstrasse 40, 8008 Zürich

sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft

Réceptionssekretär(in)

Bei Eignung ab Herbst 1972 als 2. Chef de réception.

Offerten erbeten an die Direktion.

Tel. Auskunft (01) 47 42 70.

4853

Hotel Buchzelg

Gesucht per sofort

Zimmermädchen

Buffetochter oder -bursche

Kellner oder Serviertochter

Barmaid (mit Sprachkenntnissen).

Hotel Buchzelg, Buchzelgstrasse 50, 8053 Zürich
Telefon (01) 53 82 00

4852

Zur Ergänzung unseres Kader-Mitarbeiterstabes suchen wir auf anfangs September 1972 oder früher einen gewandten und sprachenkundigen

Chef de service

der die folgenden guten Eigenschaften mitbringen sollte:

- gute Serviceausbildung und Sprachkenntnisse,
- Verständnis für den Begriff «Dienst am Gast»,
- Anpassungsfähigkeit und Zivilcourage,
- zirka 28 bis 40 Jahre alt.

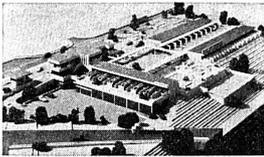
Und was wir zu bieten haben?

- interessante Aufgabe in gut organisiertem Betrieb,
- Möglichkeit zur Weiterausbildung,
- Jahresstelle,
- eine der Verantwortung angemessene Entlohnung,
- geregelte Arbeits- und Freizeit.

Schweizer oder Ausländer mit Niederlassung wollen bitte ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten an:

Bahnhofbuffet SBB, Inh. E. Wartmann,
Centralbahnstrasse 10, 4051 Basel, Telefon (061) 22 53 33.
(Herrn Burgard verlangen.)

4816



Unser Direktionsehepaar möchte sich wieder im Unterland ansiedeln.
Wir suchen daher auf den Herbst 1972

ein tüchtiges Direktions-Ehepaar

zur Führung des



1.-Klass-Mohtel mit über 100 Betten, 16 Appartements, bekanntes Speiserestaurant, Dancing, Kegelbahn, Minigolf.

Wir bieten:

den Leistungen entsprechende grosszügige Entlohnung;
sehr schöne Direktionswohnung;
gutausgebaute Versicherungsleistungen.

Wir verlangen:

gute Ausbildung im Hotelfach;
Ausweis über Befähigung zur Führung dieses vielseitigen Betriebes.

Anmeldungen sind erbeten an: Dr. G. Jörg, Präsident des Verwaltungsrates der Motel Sommerau AG, Martinsplatz 8, 7000 CHUR, Tel. (081) 22 12 42.

OFA 55667001

Grand Hotel National

Unser langjähriger Mitarbeiter wird uns wegen Erreichens der Altersgrenze demnächst verlassen. Als Nachfolger suchen wir einen vertrauenswürdigen und einsatzfreudigen

Betriebsmechaniker

der technisch vielseitig ausgebildet ist (Fachlehre als Mechaniker, Elektriker usw.) für den Unterhalt und die vorbeugende Wartung aller technischen Anlagen.

Wir offerieren Jahresstelle, geregelte Arbeitszeit, Alterskasse, gute Entlohnung.

Auf Ihre Offerte oder Ihren Telefonanruf freuen wir uns.

Direktor E. Glattfelder, Grand Hotel National, Telefon (041) 22 74 42.
6000 Luzern.

4818

Bestbekanntes Spezialitätenrestaurant in der Stadt Bern sucht in Jahresstelle

Koch

(Stellvertreter des Küchenchefs).

Ueberdurchschnittlicher Verdienst. Eintritt nach Uebereinkunft.

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

4824

Hôtel International de Grand Standing à Bruxelles

recherche personnes qualifiées pour entrée immédiate ou à convenir:

chef du personnel

directeur de marketing et commercialisation

directeur de restauration
(food and beverage manager)

chef des achats
(purchasing agent)

Prrière d'envoyer curriculum vitae, photo et prétentions à CEDEX SA, Passage International, 6 Place Rogier, 1000 Bruxelles.

Discrétion assurée.

4868

Ferienpark und Kurhotel Therme
Bad Vals/Graubünden, CH-7132 Vals

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter:

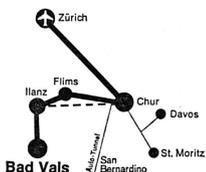
Saucier, Chef de partie, Commis de cuisine,
Küchenhilfen (Aiuto cucina), Chef de rang,
Saaltöchter, Serviertöchter, Barmaid

Badeabteilung:

1 Bademeister

(evtl. Ehepaar)

1 Masseur



Auch in der Sommersaison haben Sie Zeit für Ihr Hobby – Schwimmen (Wellenbad), Reiten, Tennis, Boccia, Minigolf, Fischen.

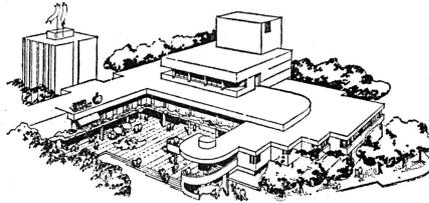


Bad Vals
Ibiza
Galata (Poros)
Mallorca
Menorca
Algarve
Fuerteventura

Stella Maris
Holiday Center

4867

NEUERÖFFNUNG Kongresszentrum



THURGAUERHOF WEINFELDEN

Hotel (70 Betten), 2 Restaurants, Bar, Bankettsaal (600 Plätze),

sucht auf 1. September 1972 oder nach Uebereinkunft:

Büro: **Empfangssekretärin
Praktikant(in)**

Etage: **Zimmermädchen**

Küche: **Garde-manger
Entremetier
Commis de cuisine
Lehrlinge
Küchenburschen**

Service: **Chef de rang
Restaurationskellner
Serviertöchter**

Bar: **Barmaid**

Buffet: **Buffetdame
Buffetöchter
Tournante**

Wenn Sie Freude haben, unter guten Bedingungen tatkräftig mitzuhelfen, einen neuen Betrieb aufzubauen, richten Sie Ihre Offerte an:

W. J. Gschwend, Kongresszentrum Thurgauerhof,
8570 Weinfelden, Tel. (072) 5 28 93

4494



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

<p>Cairo</p> <p>Cairo-Sheraton Hotel & Casino (396 rooms)</p> <p>Chef pâtissier Garde-manger Chef saucier</p> <p>Write to: Klaus Gurny, Food & Beverage Manager, Cairo-Sheraton Hotel & Casino, P.O. Box 11, Giza, Cairo, Egypt, UAR.</p>	<p>Yaounde</p> <p>Sheraton-Mont Febe Palace (223 rooms)</p> <p>Executive Chef Sous-Chef Chef pâtissier Maitre d'hôtel</p> <p>Write to: Harry Bosschaart, General Manager, Sheraton-Mont Febe Palace, Yaounde, Cameroon, W. Africa.</p>	<p>Lisbon</p> <p>Lisbon-Sheraton Hotel opening later this year (400 rooms)</p> <p>Executive Steward Maitre d'hôtel</p> <p>Write to: Hans Oppacher, General Manager, Lisbon-Sheraton Hotel, Av. Fontes Pereira de Melo 35, Lisbon 1, Portugal.</p>	<p>Madeira</p> <p>Madeira-Sheraton Hotel opening later this year (310 rooms)</p> <p>Executive Steward Chefs de partie</p> <p>Write to: Peter Birchall, General Manager, Madeira-Sheraton Hotel, Largo, Antonio Nobe, Funchal, Madeira.</p>	<p>Tehran</p> <p>Arya-Sheraton Hotel, (204 rooms)</p> <p>Chef pâtissier</p> <p>Write to: Carl Kent, General Manager, Arya-Sheraton Hotel, Avenue Pahlavi at Avenue Bijaen Tehran, Iran.</p>	<p>We are looking for top professional staff with experience in de luxe hotels to fill these vacancies within our international group. Conditions and benefits are excellent. Please write with full details of your career and salary, enclosing a recent photograph, certificates and references, to the hotel in which you are interested.</p> <p>Stockholm, Copenhagen, Munich, Corsica, Lisbon (Sept.72), Madeira (Nov.72), London-Heathrow (Mar.73), Cairo, Hammamet (Tunisia), Kuwait City, Tehran, Yaounde (Cameroon), Istanbul (83) and in Asia and Far East, Latin America, Caribbean, Hawaii and Coast-to-coast in United States and Canada.</p> 
---	---	--	---	---	---

Sheraton Hotels & Motor Inns
A WORLDWIDE SERVICE OF ITC

CRESTA PALACE CELERINA

Für unser Erstklasshotel (150 Betten) bei St. Moritz suchen wir für lange Wintersaison (November 1972 bis April 1973) bzw. eventuell in Jahresstelle:

PERSONALCHEF / KONTROLLEUR
als Stütze der Direktion im Personalsektor und zur Führung der Warenkartei, Kalkulation, Bestellungen, Rechnungskontrolle, Zahlungen, Lohnwesen usw. (Jahresstelle möglich).

2 RÉCEPTIONS-SEKRETÄRE (SEKRETÄRINNEN)
selbständig, NCR-kundig und mehrsprachig auch in der Korrespondenz.

Eintritt nach Uebereinkunft, Büro möglichst frühzeitig, Chef de service November/Dezember 1972, Bar Mitte November 1972.

Ausführliche Offerten mit Lebenslauf, Zeugnissen, Gehaltsansprüchen, Foto und mögliches Eintrittsdatum sind erbeten an F. Buchli, Cresta Palace Hotel, 7505 Celerina/Engadin.

CHEF DE SERVICE GRILLROOM
flambier- und tranchierkundig, selbständig und initiativ.

BARMAN oder BARMAID
für Hotelbar und der Möglichkeit, tagsüber für einige Stunden die Bar auf dem Eis- und Curlingplatz zu übernehmen.

4828



Hôtel du Rhône
Genève

caissier de NCR 42

Entrée immédiate ou à convenir; place à l'année.

Faire offre à la Direction avec copies de certificats, curriculum vitae et photo, ou téléphoner au chef du personnel: (022) 31 98 31.

4730



Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Buffettochter
evtl. Anfängerin (wird angeleert).

Hohe Entlohnung.
Zimmer mit Bad steht zur Verfügung.

Familie Schalbe
OFA 6412001

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

Restaurant Terminus 2300 La Chaux-de-Fonds

cherche pour le 1er juillet 1972

un saucier
et
un commis de cuisine

Nous offrons une place stable dans une brigade de 6 cuisiniers. Bon salaire, congés réguliers.

Faire offres ou téléphoner à M. Bolle, Résidence au Seu, 2053 Cernier, téléphone (038) 53 39 19.

P 28-12139

Vizedirektor/Stütze der Generaldirektion

Grössere Hotelgruppe sucht

Eintritt nach Uebereinkunft.
Vielseitige und abwechslungsreiche Jahresstelle.

Ausführliche Bewerbungen sind unter Chiffre 4863 an Hotel-Revue, 3001 Bern, zu richten.

Montana-Crans Hôtel Eldorado

engage:

1 cuisinier seul
1 commis de rang
1 fille de salle
1 lingère

Entrée de suite ou à convenir.
Débutants acceptés.

Tél. (027) 7 13 33

468

Das internationale Knabeninstitut Montana, Zugerberg,

sucht für sofort

Küchenchef

Wir verpflegen zirka 320 Personen.

Offerten sind mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Angaben des Gehaltsanspruches an die Verwaltung des Institutes zu richten.

4725



Das Erstklass-Hotel beim Hauptbahnhof St. Gallen sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Hotel-Sekretärin
Gouvernante für Hotelbetrieb
wird auch angeleert.

Zimmermädchen

Geregelte Arbeitszeit.

Offerten sind zu richten an
E. und B. Leu-Waldis, Hotel Walhhallen
St. Gallen, Tel. 071/22 29 22

4386

Gesucht in führenden Restaurationsbetrieb in gut bezahlte Jahresstellen

tüchtiger Chef garde-manger Commis garde-manger Commis saucier

Eintritt zirka 1. September 1972 oder nach Uebereinkunft.

Nur ausgewiesene Bewerber wollen sich bitte melden
c/o H. Reiss, Restaurant Du Théâtre, Bern.

4858



Organisation Eurotel Schweiz

sucht

Direktions-Ehepaar
für EUROTEL Scheveningen (Holland)
Hotel mit 160 Betten.

Eintritt zwischen 15. Oktober und 15. November 1972.

Wir verlangen:

- Gründliche Fachkenntnis in allen Sparten (Bewerber mit Kochlehre erhalten den Vorzug)
- Korrekte und straffe Führung des Personals
- Inhaber des holländischen Patentes
- Deutsch, Französisch, Englisch und **speziell Holländisch** in Wort und Schrift
- Bewerber sollten schon ähnlichen Betrieb geführt haben.

Wir bieten:

- Selbständige Mitarbeit in einer internationalen, dynamischen Hotelkette.
- Gute Honorierung mit Umsatz- und Gewinnbeteiligung.

Offerten mit Zeugnisunterlagen, Bild, Referenzliste, Lebenslauf, Handschriftprobe an:

O E S
technische Generaldirektion
Schlossweg 25, 3626 Hünibach.

4838

Erstklasshotel in Zürich

hat den Posten eines

Maitre d'hôtel

zu vergeben.

Wir suchen: für unsere sehr gepflegte Restauration initiative, sprachkundige und gut präsentierende Persönlichkeit mit gründlichen Fachkenntnissen und längerer Erfahrung. Wir legen besonderen Wert auf persönliches Format, Gewandtheit im Umgang mit einer anspruchsvollen internationalen Kundschaft und die Fähigkeit, ein Arbeitsteam selbständig zu organisieren und zu führen.

Wir bieten: einen interessanten und verantwortungsvollen Posten, hohes Salär und angenehme Arbeitsverhältnisse.

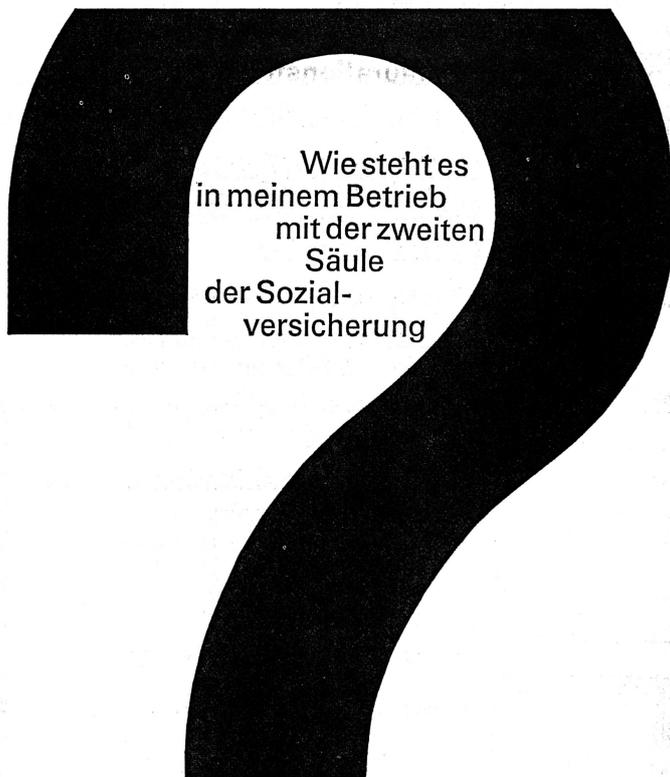
Offerten mit Foto und Unterlagen sind erbeten unter Chiffre 4720 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen für grosses Erstklasshotel im Engadin, mit Sommersaison,

Direktor

Bewerber mit Praxis in Grosshotel sind gebeten, ausführliche Offerten zu richten an: Waldhaus Vulpera AG, 7552 Vulpera, Telefon (084) 9 11 04.

4767



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

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

Restaurant Riviera Hôtel Excelsior, Lugano

LE GRAND RELAIS GASTRONOMIQUE
cherche

**chef garde-manger
chef de partie
commis de cuisine**

Faire offre avec certificats à la Direction.

4781

Auf zur Arbeit an den schönen Bodensee ins



dem meistfrequentierten Vergnügungspalais der Ostschweiz. Ausgezeichnete Verdienstmöglichkeiten. Das wär's. Bitte melden Sie sich.

Wir suchen:

**Demi-chef
Chef de partie
Serviertöchter und Kellner
für Dancing und Brasserie
Buffetochter oder Buffetbursche**

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Telefonieren Sie uns, wir geben Ihnen gerne Auskunft.
Telefon (071) 41 55 66

4719



HOTEL MUELLER, GERSAU
am Vierwaldstättersee

sucht für sofort

Chef de rang
(mehrsprachig, als Stellvertreter des Oberkellners)

Demi-chef de rang

Commis de rang

Saaltochter

Serviertochter

(evtl. Anfängerin)

Etagenportier

Buffetochter oder -dame

Eilofferten mit den üblichen Unterlagen an

O. Camenzind-Nigg, Telefon (041) 84 12 12.

4862

«Chez Maitre Jean», Rest. Grill-Bar Olten
sucht per 15. August 1972 kontaktfreudige

Barmaid / Serviertochter

die Freude hat, eine Snack-Bar mit guter Kundschaft absolut selbständig zu führen.

Idealalter 24 bis 35 Jahre. Ueberdurchschnittlicher Verdienst wird zugesichert.

Schönes Zimmer mit Bad steht zur Verfügung.

Interessentinnen richten ihre Offerte an

Rest. Schützenmatte, Hans Schmid,
4600 Olten, Telefon (062) 21 27 67.

P 29-486

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft junge, gutpräsentierende

Barmaid

Sehr hoher Verdienst und geregelte Arbeitszeit. Einzimmerwohnung kann zur Verfügung gestellt werden.

Telefonische Anfragen an

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

P 33-3601

Restaurant - Brasserie
LES PLANETS -
Les Rasses-sur-Ste-Croix

cherche pour saison d'été

**chef de cuisine
commis de cuisine**

Entrée 1er juillet ou date à convenir.

Faire offres à

Che Addor, Banque Cantonale Vaudoise,
1456 Ste-Croix, téléphone (024) 6 32 32/33/34.

P 22-14293

Les UNIONS CHRETIENNES
(YMCA - YWCA) de Genève

cherchent un

DIRECTEUR

pour leur nouvel hôtel/centre d'accueil (120 lits)

qui s'ouvrira en automne 1972.

Entrée en fonction: 15 septembre (ou à convenir).

Formation hôtelière ou équivalente.

Faire offre écrite avec références et curriculum vitae à Guy PERROT, secrétaire général, case postale 162, 1211 GENEVE 8.

P 18-2141

CHEZ DERRON

Spezialitätenrestaurant

sucht

Kochlehrling

Eintritt nach Vereinbarung. Gründliche Ausbildung in einem vielseitigen Betrieb ist zugesichert.

Offerten an:

Gaston Derron-Gubser, Restaurant Chez Derron
Hauptgasse 79, 4500 Solothurn
Telefon (068) 2 25 31.

OFA 65282002



HOTEL ASCOT, 8027 ZÜRICH
Telefon (01) 36 18 00

Haus ersten Ranges im Herzen der Stadt Zürich
sucht in Jahresstelle mit Eintritt nach Uebereinkunft oder per sofort sprachgewandte

RÉCEPTIONSSEKRETÄRIN
sowie

PRAKTIKANTIN
für Réception.

4849

Stellenangebote Offres d'emploi



In unsere neuzeitlich eingerichtete und bestbekannte Spezialitätenküche suchen wir mit Eintritt per 1. Juli oder nach Uebereinkunft

bestausgewiesene

Chefs de partie

(Schweizer oder Niederlasser)

Entremetier und Tournant

sowie

Commis de cuisine

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen über Ihre bisherige Tätigkeit an

Charles Delway, Hotel Metropol
9320 Arbon, Bodensee, Tel. (071) 46 35 35.

4840



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 Speisesaal 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, Direktor H. Finster

4804

GAUER **G** HOTELS

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

- 2. Oberkellner**
- 1. Chef d'étage**
- Commis de rang**
- Restaurationstochter**

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an das Personalbüro des Hotels Schweizerhof in Bern, Telefon (031) 22 45 01.

4783

Hôtel premier ordre à Genève cherche:

un portier de nuit

Français, anglais, entrée de suite.

Faire offre sous chiffre 4619 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

4619

On cherche

un cuisinier seul

un garçon ou une fille de cuisine

Entrée tout de suite

Faire offre

Hôtel Central
2800 Delémont, tél. (066) 22 33 53

4711

Wir suchen in unseren gut eingerichteten Betrieb eine tüchtige und freundliche

Serviertochter

Anfängerinnen lernen wir gerne an. Bei zeitgemässen Arbeitsbedingungen verdienen Sie gut. Kost und Logis sind im Hause möglich.

Offerten sind erbeten an

Hotel Café Konditorei Schenkel
8802 Kilchberg/ZH, Tel. (01) 91 40 01

OFA 67812003



Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Koch-Tournant

Kochlehrling

Serviertochter

(Saal und Terrasse)

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung, Kost und Logis im Hause, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Dir. Posthotel Bodenhaus
7471 Splügen, Tel. (081) 62 11 21

4897



Turmhotel, 8437 Zurzach
Direktion M. Jordan-Kunz

sucht:

Restaurationskellner

Entremetier

Kassierer(in)

und Buffet-Mithilfe im Bad-Restaurant.

Sehr hohe Löhne, Jahres- oder Saisonstelle. Unterkunft in Neuwohnung mit Bad. Gratiseneintritt in das Thermalbad.

Offerten an:

M. Jordan-Kunz, Turmhotel, 8437 Zurzach,
Tel. (056) 49 24 40.

4612



Restaurant Bar Bankettsaal
Klybeckstrasse 15, Tel. (061) 33 03 54

Für unseren Neubetrieb suchen wir ab August/September 1972 einen jüngeren, dynamischen, fachlich gut ausgewiesenen und sprachkundigen

Chef de service

als ersten Mitarbeiter für den Verkauf.

Selbständige und ausbaufähige Position in jungem Team.

Offerten erbeten an Herrn A. Chevin, Direktor,
Telefon (061) 33 03 54.

4712



Hotel Alexander
am See
8800 Thalwil/
Zürich

sucht ab sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle:

- Büro: **Direktionssekretär(in)**
- Réception: **Caissier/Maincourantier (NCR 42) Stagiaire**
- Restaurant: **Maitre d'hôtel
Chef de brigade
Demi-chef de rang
Commis de rang**
- Cuisine: **Chef pâtissier
Commis pâtissier
Chefs de partie
Commis de cuisine**
- Etage: **Portier**
- Loge: **Chasseur**

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

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion erbeten.

4808



Wir suchen in Saison- oder Jahresstellen

Restaurationskellner Restaurationstochter

für gepflegten A-la-carte-Service in unserem PANKRAZ-Restaurant

Snack-Bar-Kellner oder -Serviertochter

in sehr gut gehende Snack-Bar mit Boulevard-Café.

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

Wenn Sie in einem modernen, sehr vielseitigen Betrieb arbeiten wollen, dann rufen Sie uns an, Telefon (073) 22 26 26, und verlangen Sie Herrn Schmid.

4693

Hotel-Restaurant Sonnental 8600 Dübendorf

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Koch

Gute Entlohnung und geregelte Freizeit können wir Ihnen zusichern. Hätten Sie Lust, in einem jungen Team unser neuer Mitarbeiter zu werden?

Gerne erwarten wir Ihren Bericht.
H. Hausheer-Teuscher, Telefon (01) 85 61 52.

4716

Le Richemond, 1201 Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

- secrétaire mécanographe**
- chasseur**
- chasseur de nuit**
- stagiaire de bar**

Faire offre complète au bureau du personnel.

3784



Tessin – Lago Maggiore
Hotel Delta
 6612 Ascona
 Erstklasshaus

sucht sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Erstklassiger Service, Tranchieren und Flambieren, hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit nach GAV, Ferienentschädigung, Personalhaus.

Tel. (093) 2 11 04, A. A. Doenni, Direktor.

4841

«Chamanna Arosa»
Hotel Merkur

sucht auf kommende Wintersaison für unseren vielseitigen Betrieb mit Rôtisserie, à-la-carte-Restaurant, Snack-Bar und Hotel, einen qualifizierten

Küchenchef

- mit eigener Initiative
- persönlichem Einsatz
- sehr guten Fachkenntnissen
- Kaderposition der Brigadenleitung
- der unsere Gäste mit abwechslungsreicher Küche verwöhnt.

Wir bieten Ihnen:

- Möglichkeit Ihre Fähigkeiten entfalten zu können
- weitgehende Selbständigkeit
- eine sehr gute honorierte Stellung
- evtl. eine Dienstwohnung.

Interessenten richten ihre Offerte an Reto Badrutt, Hotel Merkur, 7050 Arosa.

4826

Zur Neueröffnung in Weggis auf Ende Juni 1972 suchen wir noch folgenden Personal:

- Koch**
- Köchin**
- Saaltochter**
- Kellner**
- Buffetochter**
- Lingerie-Gouvernante**
- Lingère**

Offerten sind erbeten an die Direktion.

Hotel Waldstätten, 6353 Weggis
 Telefon (041) 93 13 41

4301

SPORT



ARBEIT

Davos

Hätten Sie Lust, in unserem jungen Unternehmen als

SOUS-DIRECTEUR
DIREKTIONS-SEKRETÄRIN

zu arbeiten?

Eines können wir Ihnen versprechen: Langweilen werden Sie sich bei uns nie! Wenn Sie einen vielseitigen und selbständigen Aufgabenkreis suchen und vielleicht sogar schon Erfahrung auf diesem Gebiet haben, würden wir uns freuen, Sie kennenzulernen.

Bitte richten Sie Ihre Unterlagen an:

Herrn Beutler, Direktor, Zentralbüro, Hôtel Du Midi, 7270 Davos Platz, oder telefonieren Sie uns unter Nummer (083) 3 60 31.

4803

Hotel Europe au Lac
 6612 Ascona

sucht für Sommersaison

Chef de rang
Demi-chef
Buffetochter
Kochlehrling

Offerten erbeten an die Direktion, Hotel Europe au Lac, 6612 Ascona, Tel. (093) 2 28 81.

4731

Hotel Bahnhof, 5312 Döttingen
 sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Koch oder Commis de cuisine
 (in kleinere Brigade)

Serviertochter oder Kellner
 in Speisesevice oder Restaurant.

Bitte telefonieren Sie uns.

Telefon (056) 45 10 50, Fam. W. Monti

3069

Gesucht

für sofort, 15. Juni oder nach Uebereinkunft in bestbekannte Spezialitäten- und Fischküche

Commis de cuisine

evtl. auch als Militärdienstablösung vom 15. Juni bis 15. Juli. Zimmer im Hause. Angenehme Arbeitsbedingungen und hoher Lohn zugesichert.

Offerten mit Lohnforderungen an

W. Guggenbühl-Stutz, Hotel Sonne
 8700 Küssnacht am Zürichsee

4673



Für unseren lebhaften Empfang suchen wir für sofort oder nach Uebereinkunft

Hotelsekretär(in)

In Jahresstelle. Sprachkundig. Kenntnisse der NCR 42 sind Voraussetzung.

Schreiben oder telefonieren Sie an das Personalbüro Hotel St. Gotthard, Tel. (01) 23 17 90.

4615



Hotel Euler, 4002 Basel

sucht in Jahresstellen

Anfangssekretär(in)

oder
Stagiaire für die Kontrolle
 (später Réception)

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Zimmermädchen
Commis de cuisine
Kellergehilfe

Offerten sind erbeten an die Direktion.

4337

Golf Country Club Blumisberg
 Bern-Fribourg
 sucht

Chef de rang
 per sofort

Koch
 per 1. Juli

Hilfsköchin
 per sofort.

Offerten an: Herrn Derzic, 3184 Wünnewil, Tel. (027) 36 13 98.

4723



Im Saisons d'Or ist immer Saison!

Diesen Herbst eröffnen wir in

- Aarau (an der Bahnhofstrasse)
- Winterthur (Marktgasse/Stadthausstrasse)
- Zürich (am Central)

die ersten Saisons-d'Or-Restaurants - Saisons d'Or ist ein neuer Restaurant-Typ.

Wir suchen für diese Betriebe die folgenden Kaderleute

Chef de service/
Betriebsleiter-Assistent

Küchenchef

Wir suchen nicht Angestellte, sondern Mitarbeiter, die gewillt sind, in einer modernen Organisation ihr Bestes zu geben.

Schicken Sie uns Ihre Unterlagen, damit wir ein unverbindliches erstes Kontaktgespräch vereinbaren können.

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

P 05-6036



Restaurationsbetriebe Shopping-Center
Spreitenbach bei Zürich

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

Chef de service

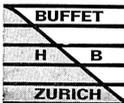
Chef de service
tournant

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

Wir erwarten gerne Ihre Offerte an:

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

4795



BAHNHOFFBUFFET ZÜRICH HB sucht in Jahresstelle

Patissier

Gut ausgebaute Sozialleistungen, geregelte Arbeitszeit.

Für weitere Auskunft wenden Sie sich bitte an unseren Personalchef, Herrn A. Steurer, Bahnhofbuffet Zürich HB, Telefon (01) 23 37 93, int. 55.

4770



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

Membre du Relais de Campagne et Gourmands (2 et 3 étoiles au guide Michelin).

Nous recherchons encore pour longue saison (novembre 1972) ou à l'année:

- chef de rang ou**
- demi-chef de rang**
- commis de rang**
- sommelière pour service simple**
 (Café du village)
- filie de buffet**
- femme de chambre**

Places intéressantes à tous points de vue. Hôtel et Restaurant de grande renommée.

Deutsch- oder Französischkenntnisse.

Offres avec copies de certificats et photo à Hans Buol, propr., ou à Daniel Fuchs, directeur.

4864



HOTEL BAUR AU LAC

Wir suchen zum Eintritt sobald wie möglich:

- Kontrollbüro: **Praktikant(in)**
- Loge: **Chasseur**
- Restaurant/
Grill-room: **Barmaid**
Chef de rang
- Küche: **Chef rôtisseur**
Chef tournant
Commis de cuisine
- Economat/
Office: **Hilfsgouvernante**

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, Postfach, 8022 Zürich 1

4854

Wir haben in der Ostschweiz einen interessanten Posten neu zu besetzen für

jungen initiativen Mann, gelernter Kellner oder Koch

mit praktischen Kenntnissen in allen Sparten. Wir bieten verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Stelle, bestens geeignet für jungen Fachmann, der sich praktisch weiterbilden möchte.

Schriftliche Offerten sind zu richten unter Chiffre 33-900685 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

DOLDER GRAND HOTEL ZÜRICH

sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft:



- Empfangssekretär**
- Warenkontrollleur**
- Kontrollleur**
- Etagenportier**
- Zimmermädchen** } Ehepaar
- Chauffeur / Conducteur**

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit, gute Entlohnung und Pensionskasse. Kost und Logis im Hause möglich.

Offerten sind an die Direktion erbeten.

4784

Gesucht für

Ferienablösungen

Barmaid

vom 31. Juli-4. September 1972

Kellner

(evtl. Serviertochter) vom 7. Juli-8. September 1972

Lingère

vom 1. August-30. September 1972

Gute Entlohnung, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten sind erbeten an

HOTEL JURA

Stampfenbachstrasse 26, 8001 Zürich, Tel. (01) 47 84 84.

4834

Grand Hotel Europe, 6000 Luzern

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

Chef/Demi-chef (Englisch)

Etagenportier

Commis de rang

Zimmermädchen

Näherin/Stopferin (Jahresstelle)

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

4186

Hotel Hohe Promenade 7050 Arosa (Graubünden)

Gesucht in neues Erstklasshotel (55 Betten) für sofort oder per 1. Juli 1972 für Sommersaison

Serviertochter

in gepflegtes Spezialrestaurant

Saaltochter

auch Anfängerin

Buffetochter

evtl. Mithilfe im Saal

Gute Verdienstmöglichkeit.

Offerten sind zu richten an

Familie E. Roman, Tel. (081) 31 26 51.

4894

GRINDELWALD



Barmaid oder Anfangsbarmaid

Saison- oder Jahresstelle.

Hotel Eiger, 3818 Grindelwald Telefon (036) 53 21 21

4897

Seehotel Romanshorn Restaurant - Rôtisserie - Bar-Pub

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

Serviertochter

Kellner

Buffetochter oder -bursche

Zimmermädchen

Ferner suchen wir für Schwimmbadrestaurant

Koch oder Köchin

Wir bieten: Wohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit, hoher Lohn, Smoking und modische Kleider für Serviertochter werden vom Hause gestellt.

Setzen Sie sich bitte schriftlich oder telefonisch ab 12 Uhr mit uns in Verbindung.

Tel. (071) 63 15 06, Fam. Oberländer, Seehotel Romanshorn, 8590 Romanshorn.

4898

Hôtel Segnes & Post 7018 Flims-Waldhaus

sucht zu baldigem Eintritt

Restaurations-tochter

Commis de cuisine

Offerten an A. Klaingut.

4900

Hôtel de la Gare St-Maurice (Wallis)

cherche pour entrée à convenir

2 jeunes filles

Connaissance des deux services (fille de salle, sommelier), travail par rotation et par équipe. Bons gains, vie de famille.

Tél. (025) 3 63 60.

4898

Buffet de la Gare CFF 2000 Neuchâtel

Nous cherchons pour date à convenir

chef de service/aide de direction

désireux de se créer par une activité dynamique et par une attitude loyale une place d'avenir bien rémunérée. Même si vous êtes débutant, mais par contre empreint du «feu sacré», écrivez-nous. Nous vous offrons tous les avantages d'un établissement important: horaires de travail et congés réguliers, caisse de pension, etc.

Prenez contact avec

L. Gétaz, Buffet de la Gare CFF
2000 Neuchâtel, tél. (038) 25 48 53.

4827

Modernes Stadthotel sucht in Jahresstelle

2 Sekretärinnen für den Empfang

sowie

2 Köche

Geregelte Arbeitszeit und guter Verdienst.

Offerten an

Hotel Alexander, Riehenring 85
4000 Basel, Tel. 061/32 60 30

P 03-4022

Führende Position / Verpflegungssektor

Unser Auftraggeber ist eine grosse schweizerische Organisation für Gemeinschaftsverpflegung, die in der ganzen Schweiz rund 240 Personalrestaurants für Industrie, Banken, Verwaltung und Schulen führt.

Für die Beratung dieser Restaurants in betriebstechnischen und personellen Fragen und für den Verkehr mit den Auftraggeber-Firmen suchen wir

Damen und Herren

die sich mit Begeisterung für eine Aufgabe mit grossem selbständigem Spielraum einsetzen können. Eine wichtige Voraussetzung ist die Fähigkeit, rasch guten Kontakt mit den verschiedensten Menschen herzustellen und geschickt und sachlich zu verhandeln. Psychologisches Fingerspitzengefühl, Aufgeschlossenheit, menschliche Wärme und eine gute Dosis Humor sollten Sie auch besitzen. Organisationstalent und gesundes Durchsetzungsvermögen sind notwendig.

Als fachliche Voraussetzung sehen wir eine Ausbildung im Gastgewerbe mit Praxis und Schulung in Unternehmensführung oder als Lehrer(in), Hausbeamtin, Hauswirtschaftslehrerin mit Interesse an betriebswirtschaftlichen Fragen. Eine sorgfältige Einführung in den neuen Arbeitskreis wird geboten.

Wir beraten Sie gerne über diese interessante und vielschichtige Aufgabe, selbstverständlich unter Wahrung voller Diskretion. Richten Sie Ihre handschriftliche Bewerbung bitte unter Kennnummer 855 an das



Institut für Angewandte Psychologie Zürich
Abt. Personalwahlberatung Merkurstrasse 20, 8032 Zürich

Mosse 9950237

Im Auftrage eines Kunden suchen wir für die weitgehend selbständige Leitung eines bekannten Dancings initiative, aufgeschlossene Persönlichkeit als

Direktor/Gerant

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Treuhandstelle SHV AG
Länggassstrasse 36, 3000 Bern 9

4651



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

Buffetöchter

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
8857 Spreitenbach
oder telefonieren Sie (056) 3 63 68

1014

L'hôtel Farinet à 1936 Verbier

cherche pour la saison d'été 1972 (fin juin-début octobre)

- cuisine:** **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

Hotel Schweizerhof 7552 Vulpera

sucht für sofort

- Chef de partie**
Commis de cuisine
Demi-chef de rang
Commis de rang
Masseur

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

1632

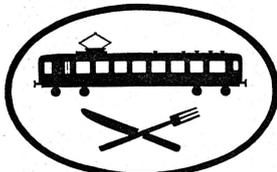
Parkhotel, 6600 Locarno

benötigt ab sofort

Büropraktikant Saucier

Eilofferten erbeten an I. Muspach, Dir., oder
Telefon (093) 33 45 54.

4881



Basel - Zürich - Genève - Lausanne - Bern - Rorschach - Chiasso

Dies sind nur unsere Dienststättchen - unsere Fahrten jedoch führen durch die ganze Schweiz.

Versierte

Kellner/Serviertöchter

mit guten Sprachkenntnissen
sowie

Köche

mit Berufserfahrung als Alleinkoch, finden bei uns eine interessante Jahresstelle im Fahrdienst. Nebst guten Verdienstmöglichkeiten garantieren wir geregelte Arbeitszeit, Personalfürsorge.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte mit Zeugniskopien, Foto und frühestem Eintrittsdatum oder Ihren Anruf.

Schweizerische Spisewagen-Gesellschaft
4600 Olten, Telefon (062) 21 10 61

4777

POSTHOTEL*Valbella



Posthotel Valbella, 7077 Vabella/GR, Tel. (081) 34 12 12

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft:

- Küche:** **Chef entremetier**
Chef tournant
Chef de garde
Commis de cuisine
- Restaurant/Saal**
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Studenten für Mithilfe im Service
- Bünderstube/Taverne:** **Serviertöchter**

Eilofferten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion zu richten.

4820

Für unser Erstklasshotel in Zürich suchen wir auf 1. September 1972 eine jüngere, freundliche

Sekretärin

die den Mut hat in einem lebhaften Betrieb ihre Persönlichkeit und Initiative voll einzusetzen.

Wir sind ein junges Team und freuen uns auf Ihre Mitarbeit.

Rufen Sie uns an, damit wir mit Ihnen ein Rendez-vous vereinbaren können.



HOTEL NEUES SCHLOSS
Stockenstrasse 17, 8002 Zürich, Tel. (01) 36 65 50.

4836

Hôtel-Restaurant Montillier, 1000 Pully-Lausanne

Nous cherchons

commis de cuisine ou cuisinière

désirant travailler dans restaurant soigné, possibilité de se perfectionner dans la langue française.

Faire offre à Monsieur Grandjean, téléphone (021) 28 80 66.

4184

LES RESTAURANTS BEAULAC
(au bord de l'eau) 1er classe, 2000 Neuchâtel
cherche de suite

- 1 chef de partie**
1 dame de buffet
1 fille de buffet
1 garçon de buffet
1 commis de cuisine
1 hôtesse
(ancienne serveuse conviendrait)

Faire offres à la direction M. Prod'homme ou téléphoner
(038) 24 42 42.

P 28-21470

First-rate men for first-rate hotels



sucht für möglichst baldigen Eintritt nach MIAMI (Florida) einen bestausgewiesenen, jüngeren

Sous-chef

der den Ehrgeiz hat, in einigen Monaten den Posten des EXECUTIVE CHEF zu übernehmen.

Rufen Sie uns umgehend an: (022) 33 95 02.

HOTEL EXECUTIVE SERVICE
4, Rue Montbrillant, 1201 Genève

4874

Hôtel d'Angleterre, Genève

cherche

- aide comptable/mécanograph**
ou
secrétaire
aimant les chiffres.

Entrée de suite ou à convenir.

Faire offre à la direction ou téléphoner au numéro
(022) 32 81 80 l'après-midi.

4891

Restaurant Schmiedhof Zürich
sucht per sofort

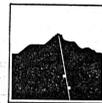
Commis de cuisine

Guter Verdienst wird zugesichert.

Anfragen an

Roland Plüss, Rest. «Schmiedhof»,
8003 Zürich, Zweierstrasse 136/138,
Telefon (01) 35 05 70.

4870



Restaura-tions-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

(Wirpatent nicht unbedingt erforderlich)

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

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

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

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

4296

Hotel Krebs, 3800 Interlaken

sucht für die Sommersaison 1972

Chef de rang Commis de rang

Offerten an

Eduard Krebs, Hotel Krebs, 3800 Interlaken.
Telefon (058) 22 71 61

4765

Kaderpersonal für das grösste Hotel der Schweiz

Die Fähigkeit zur Begeisterung,
Einfühlungsvermögen
und Durchschlagskraft

sind die
besonderen
Merkmale
von
Kaderleuten
für das
Hotel
Nova-Park.



Econom/Lager-
chef

Chief Steward

Leiterin
Nova-Snack

erste Head-
Hostess

Boutique-
Verkäuferin

Hotel Nova-Park - wo man sich trifft

Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 54 22 21

674

Hotel d'Angleterre, Genève

sucht

Empfangssekretärin

sprachen- und NCR-42-kundig. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten an die Direktion oder Telefon
(022) 32 81 80, intern 524.

4703

Gesucht nach Uebereinkunft

- Aide du patron**
1 Nachtportier
1 Serviertochter oder Kellner
1 Chef de partie (Sous-chef)
1 Barmaid

Bald eröffnen wir unser Erstklasshotel **Chesa Rustica**. Tüchtige Mitarbeiter sind uns willkommen. Wir verlangen Einsatz und bieten entsprechende Löhne.



Restaurant Schiff

H. Altdorfer-Müller
Limmatquai 70
8001 Zürich
Telefon (01) 34 34 55

Mosse 9781504

Hôtel Rhodania, Verbier

demande du 1er juillet au 1er septembre

femmes de chambre/lingerie

Etudiantes acceptées.

Faire offre par écrit.

4600

TESSIN
HOTEL ORSELINA - LOCARNO

Für unseren neuzeitlich geführten Hotelbetrieb benötigen wir ab sofort oder ab 1. Juli 1973

Chef de service

Wir erwarten eine pflichtbewusste Führung unserer mittleren Brigade. Unsererseits bieten wir Saison- oder Jahresstelle, geregelte Arbeitszeit, gutes Arbeitsklima.

Offerten mit Foto und Referenzen bitte an

Familie Amstutz, Hotel Orselina,
6644 Orselina-Locarno, Telefon (093) 7 12 41.

4757

Stellengesuche Demandes d'emploi

Ausgewiesener

Hotelfach-Direktor

sucht nach Uebereinkunft verantwortungsvolle Aufgabe im Gastgewerbe. Raum Zürich bevorzugt. Beste Zeugnisse und Referenzen aus Erstklass-Häusern stehen zur Verfügung.

Anfragen unter Chiffre 188 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer Ehepaar

Chef de rang Restaurationstochter-Barmaid

suchen Jahresstelle in Speisesevice. Eintritt: 15. Juni 1972.

Angebote mit Angaben über Nettoverdienstmöglichkeiten an Herrn und Frau C. Braun, Postfach 14, 3954 Leukerbad. 4584

Handelsschülerin

sucht Stelle, wo sie ihr obligatorisches Praktikum in der Zeit vom 10. Juli bis 5. August 1972 absolvieren kann. Hotelgewerbe bevorzugt.

J. Frei, Dorfstrasse 18, 8957 Spreitenbach, Tel. (056) 3 59 41 nach 17.00 Uhr. 4844

Das Direktions- und Geranten-Ehepaar im Hotel Bahnhof musste leider, frei einer jeden Schuld, ausscheiden.

Wegen dieses aussergewöhnlichen Umstandes wird ein

Stellengesuch

eingerückt.

Leistungsfähiges, -bekanntes Fachehepaar

43/37, 3 Kinder, Fähigkeitsausweis A, Graubünden, sucht neue Tätigkeit in Graubünden auch als Aide du patron.

Sind Sie interessiert? Wenn ja, geben Sie Nachricht unter Postfach 1417, 7302 Landquart, oder Tel. (081) 51 12 14, Hr. Bodewig verlangen. 4819

27jähriger Koch

mit Auslandsaufenthalt, seit 5 Jahren in renommierten Firma tätig; Koch, Fest-koch Forschung und Entwicklung, nun als Produktionsteiler in ungekündigter Stellung, sucht

neuen Aufgabenbereich

Sprachen: Deutsch, Französisch und Spanisch sowie Englischkenntnisse. Wagen und Ausweis A stehen zur Verfügung.

Offerten unter Chiffre 4851 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

In welchem Hotel oder in welcher Restaurantkette kann ich nach einem Trainingsprogramm eine

Führungsposition

übernehmen?

Bin Schweizer Bäcker/Konditor, mit 10 Jahren Berufspraxis, davon 5 Jahre Chefredaktor, kaufmännische Ausbildung, Management- und Marketing-Lehrgang (zweieinhalb Monate), Fremdsprachen: Französisch und etwas Englisch. Auslandsaufenthalt England und Frankreich.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 4846 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ich möchte ins Hotelfach überwechseln (bisher in Kurhäusern tätig) und deshalb ab 1. Juli 1972 für drei Monate als

Hilfsköchin

in First-Klass-Hotel arbeiten.

Offerten unter Chiffre 4848 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Küchenhilfe mit Kochkenntnissen

sucht Arbeitsplatz in Hotelfache. Nur erstklassiges Haus kommt in Frage. Arbeitsbeginn 1. Juli 1972 möglich.

Offerten unter Chiffre 4847 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer Hoteller (Direktor), Restaurateur (gelernter Koch) sucht

Ablösung des Geschäftsführers

bei Ferien oder evtl. langer Krankheit. Frei ab anfangs Februar 1973.

Offerten unter Chiffre 4850 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Stellenangebote Offres d'emploi

Hôtel d'Allèves Genève
Téléphone (022) 32 15 30
cherche pour entrée de suite

un portier de nuit

Se présenter de 8 h. à 18 h. 4842

Strandhotel 3807 Iseltwald am Brienzensee

sucht ab sofort bis Ende Oktober 1972

Koch oder Jungkoch

Hoher Lohn, geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Hause.

Familie Hornberger
Telefon (030) 45 11 18 AAA

Infolge Erkrankung suchen wir per sofort

Direktion

mit bestem Fachnachweis. Arbeitsbeginn September 1972. Jahresstelle.

Wir offerieren Ihnen eine interessante Tätigkeit und entsprechendes Gehalt.

Offerten sind zu richten an

E. Käppeli,
Bahnhofstrasse,
6430 Schwyz. 4809

Koch

(evtl. Aushilfe für drei Monate) in mittleren Betrieb. Guter Lohn, Kost und Logis im Hause.

Offerten an Familie Hager, Restaurant und Metzgerei zum Sternen, 8873 Amden, Telefon (058) 3 31 19. P 19-192

Hotel-Restaurant-Dancing

sucht für sofort

Kellner oder Serviertochter für Restaurant

eventuell Ehepaar für Saal. 4830

Hotel Eden Brunnen

Telefon (043) 31 17 07/98 4886

Schönes Berghotel im Engadin in der Nähe von St. Moritz sucht auf 15. Juni oder 1. Juli für lange Sommersaison in Speiserestaurant

1 Serviertochter

1 Kellner

1 Buffetbursche oder-mädchen

Sehr hoher Verdienst. Kost und Logis im Hause, geregelte Arbeitszeit.

Anfragen an: Hotel Muottas Kulm
7503 Samedan
Tel. (082) 3 39 43 AAA

Gasthof Bären, 5242 Birm

Wir suchen einen jungen

Koch

In gepflegtes Spezialitätenrestaurant

Unsere neue Küche ist modern und rationell eingerichtet.

Geregelte Arbeits- und Freizeit, hoher Lohn, Kost und Logis frei.

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

OFA 51.128.016

Gesucht nach Uebereinkunft tüchtige

Gouvernante

für Lingerie und Etage in Hotel mittlerer Grösse.

Offerten an Frau Wüger

Hotel Sternen, Oerlikon

Schaffhausstrasse 335, 8050 Zürich
Telefon (17) 46 77 77 4747

Hotel Bären, 8840 Einsiedeln

sucht in Jahres- oder Saisonstelle

Jungkoch

zu mittlerer Brigade. Ebenso gesucht

Tochter in Service des Speiserestaurants

Offerten erbeten an: Fam. Frz. Kälin, Tel. (055) 6 18 76 ASSA 86-7383

Chiffre-Dienst

Nach allgemeiner Regel im Annoncen-Gewerbe werden bei Chiffre-Insertaten Offerten von Vermittlern oder anonyme und Serienangebote, welche inhaltlich nicht dem Zweck der Inserate entsprechen, nicht weitergeleitet.

Verband Schweizerischer Werbegesellschaften VSW

Gesucht in Hotel mit 50 Betten für die Sommersaison (April/Mai bis Oktober)

Commis de cuisine

Köchin

Buffettochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

Fam. Michel, Hotel Seeburg
3852 Ringgenberg bei Interlaken
Tel. (036) 22 29 61 3912

Gesucht sprachkundige

Serviceteilerin

(Obersaaltochter)

Eintritt: 1. August 1972. Jahresstelle.

Offerten an:

Hans Waldmeyer, Hotel Krafft
Rheingasse 12, 4058 Basel
Tel. (061) 33 61 00 4678

Buffet de la Gare

J. Noirjean-Bürger

La Chaux-de-Fonds

cherche de suite ou à convenir

un saucier

un entremetier

Bon salaire, place à l'année.

Faire offres à la Direction, téléphone (039) 23 12 21. 4732

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

jüngere Hotelsekretärin

oder

Fremdsprachenkorrespondentin

für Jahresstelle in Privatklinik, Zürich. Geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Unterlagen unter Chiffre 4744 an Hotel-Revue, 3001 Bern. 4744

Gesucht in gutes Passantenrestaurant

Köchin

Gute Entlohnung, schönes Zimmer im Hause.

Daseibst im Service gut versierte

Serviertochter

Zimmer und Wäsche im Hause.

Tel. (01) 80 31 13 4805

Nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir

cuisinier(ère)

Horaire d'usine. Possibilité de pratiquer l'équitation gratuitement.

S'adresser à

Georges Rosset
Raffinerie de Cressier SA
2088 Cressier, tél (038) 47 15 21 P 28-350

Wir suchen für das neu gestaltete

Grill-Restaurant im «Löwen»

fähige Angestellte, die viel Freude am Beruf mitbringen und sprachkundig sind.

Chef de service

Serviertochter

und

Koch

Koch-Commis

Sie alle sollen die eingeatmete Atmosphäre persönlich verkörpern, Teamgeist pflegen. Wir zahlen gute Löhne, bieten freie Kost und Wohnung. Geregelte Freizeit.

Melden Sie sich bei

M. R. Meier, Hotel «Löwen»
8944 Sihlbrugg-Dorf 4713

HOTEL ADMIRAL BASEL HOTEL ADMIRAL BASEL
Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft: **Etagenporter/Nachportier-Stellenleiter**. Jahresstelle, geregelte Arbeitszeit. Für Ausländische Bewilligung B erforderlich. Max. Salär, Rosentalstrasse 5, 4000 Basel bei der Mustermesse Tel. (061) 32 77 77, verlangen Sie Hr. D. Eggli

Stellengesuche Demandes d'emploi



Wirkungskreis als Küchenchef
 Junger Schweizer sucht neuen in erstklassigem Betrieb, Raum Bern. Eintritt 1. Oktober 1972.
 Detaillierte Offerten unter Chiffre 4889 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Für sofort oder nach Uebereinkunft gesucht

Gerantenstelle

sprachenkundig, versiert in allen Parten der Restauration. Kanton Bern bevorzugt. Personal vorhanden.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 4787 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune fille, sérieuse, parlant deux langues, cherche place comme

serveuse

Nourrie, logée, congé samedi après-midi, dimanche. Offres sous chiffre F-03-353217 Publicitas, 4001 Basel. P 03-353217

Suche für gebildeten Herrn, Mitte 40, italienisch/deutsche Abstammung, gute Umgangsformen, 4 Sprachen perfekt in Wort und Schrift, zurzeit im Internationalen Tourismus im Ausland tätig, mit einer Schweizerin verheiratet, geeigneten Posten als

Empfangschef oder Réception usw.

Offerten betreffend Beschäftigung und Gehalt sind erbeten unter Chiffre OFA 5188 R an Orell Füssli-Werbe AG, 5001 Aarau.

Junger Initiativer Hotel-Angestellter (Wirtsohn mit abgeschlossener Lehre) sucht auf 15. Dezember 1972 eine

Stelle in der Réception

Winterkurort erwünscht.
 Stehli Robert, Tribtschenstrasse 20, 6005 Luzern. P 25-301467

Junger Schweizer Hotelfachmann sucht interessante, abwechslungsreiche

Stelle im Hotelgewerbe

Handels- und Hotelfachschule (Lausanne), Auslandserfahrung (Deutschland, Amerika, Südafrika). Letzte Stellung: Assistant-Manager in Luxushotel. Gute Referenzen können vorgelegt werden. Zürich und Umgebung bevorzugt.
 Eintritt ab Mitte Juli.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 4892 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

EHEPAAR
 mit internationaler Erfahrung sucht neuen Wirkungskreis in selbständiger oder leitender Position (ausgesprochen Restaurantbetrieb nicht erwünscht).

Offerten unter Chiffre Z 25-301476 an Publicitas, 6002 Luzern.

Kellner

(25jährig), Ital. Nationalität, flämisch- und franschier-kundig, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant, eventuell Dancing.
 Eintritt sobald als möglich.

Offerten sind erbeten mit Lohnangabe unter Chiffre 4893 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel-Revue-Inserate

werden in der ganzen Schweiz gelesen!

Profitsichere Sache!

Bedingung: Sie sind eine Vertriebs-Organisation, die engen Kontakt mit Hotels und Restaurants pflegt und diese regelmässig besucht.

Wir sind eines der grössten und ältesten Unternehmen der Welt. Unser Fabrikations-Programm umfasst unter anderem Staubsauger und Blocher. Und für den Absatz dieser beiden Produkte suchen wir eine Vertriebs-Organisation mit einem leistungsfähigen, gut ausgebauten Verkaufsstab im Gastgewerbe.

Interessiert Sie eine solche Zusammenarbeit? Wenn ja, rufen Sie uns an, damit wir Sie über alles Weitere informieren können.

Direktion Hoover Apparate AG, 6340 Baar
 Telefon (042) 33 16 61

679

Service-Ausbildung

VIELE ZIELSTREBIGE KÖCHE sind im Hinblick auf spätere Selbständigkeit gewillt, sich grundlegende Servicekenntnisse anzueignen. Dass sie keine zweite Beruflehre absolvieren wollen, ist gut verständlich. Unser moderner und zielstrebig Fachunterricht in den **SERVIER-, BAR- UND FLAMBIER-TRANCHIER-KURSEN** vermittelt die wertbeständige Grundlage zu Erfolg, Ansehen und Mehrerdienst. Kursausweis. Gratisplatzierung. Gratisprospekt mit Kursprogramm.



Blätters Spezialfachschule f. d. Hotel- u. Gastgewerbe
 6003 Luzern, Murbacherstrasse 16, Telefon (041) 44 69 55

**B MIX
 a r
 KURS**

Internationalen Barfachschule **KALTENBACH**

Kursbeginn **3. Juli**

Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch, Tag- und Abendkurse, auch für Ausländer. Neuzeitliche, fachmännische Ausbildung. Auskunft und Anmeldung: Büro Kaltenbach, Weinbergstrasse 37, 8000 Zürich, Tel. (051) 47 47 91.
 Älteste Fachschule der Schweiz.



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: **26. Juni und 24. Juli**

NEUE BAR-FACHSCHULE

M. Furer, Kursleiterin, Leonhardstrasse 5, 8006 Zürich neben Hotel Leoneck, Tel. (051) 32 04 64 / Tel. (051) 34 92 55



rolanafloor
 der Steh-auf-Flor

Qualitätsteppiche von Wand zu Wand Verkauf durch den Fachhandel Hergestellt von E. Kästler-Züngle AG



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.
 - Hoteldienstleistungslehre, 10. Oktober bis 14. Dezember 1972.
 - Servicekurse, 9. Oktober bis 9. November 1972, 13. November bis 14. Dezember 1972.
 - Küchenskurs, 13. November bis 14. Dezember 1972.
- Moderne Methodik. Unterkunft und Verpflegung im Kurshotel auf der Rigi.

Den ausführlichen Schulprospekt erhalten Sie beim Schulsekretariat, 6356 Rigi Kaltbad, Tel. (041) 83 15 53.

116

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

Gesucht

für eine alle Jahre im Mai stattfindende Tagung, einen auf Schiene und Strasse gut erreichbaren

Tagungsort

120-150 Teilnehmer sind für 3-4 Tage in einem oder mehreren Hotels (1-3-Bettzimmer) zu logieren. Der Preis für Vollpension sollte Fr. 30.- nicht übersteigen. Dazu muss ein Vortragssaal für bis zu 200 Personen zur Verfügung stehen. Dieser könnte auch ausserhalb des, respektive der Hotels liegen (z. B. Schule, Gemeindsaal), sollte aber von den Unterkünften zu Fuss in maximal 10 Minuten erreichbar sein.

Angebote sind erbeten an Willi Geissmann, Muttenszerstrasse 24, 4127 Birsfelden, 4843

Abfall-Boy

crème lackiert, Deckel vernickelt, Einsatz emailliert, Tretechanik, Höhe 56 cm, Stück nur Bestellen Sie heute noch **Fr. 98.50**
 Telefon (041) 22 55 85.

Aeggler-Pfister AG Luzern



SPITZENLEISTUNG DER NATUR

NATÜRLICHES MINERALWASSER
 CALCIUMSULFAT-QUELLE
Eptinger

EPTINGER reguliert den Stoffwechsel, erleichtert die Verdauung, aktiviert die Tätigkeit der Nieren und wirkt entzündungshemmend im Magen-Darmbereich. Das praktische Kochsalzfreie EPTINGER macht es Ihnen leicht, schlank und fit zu bleiben. EPTINGER erhalten Sie mit wenig oder ganz ohne Kohlensäure. Haushalfflaschen jetzt mit praktischem Schraubverschluss. **JUWO**

Neu, so etwas gab es noch nicht.

WC-Perle

Durch diesen Artikel sparen Sie Arbeitskräfte, die ja immer knapper werden. Prospekt frei, Muster Fr. 9.80.

Versandhaus Teamwork, Postfach 60, 3072 Ostermündigen 2, Tel. (031) 83 42 10. OFA 54.503.515

L'anglais en Angleterre

Anglo-Continental School of English

la principale école de langue d'Angleterre

BOURNEMOUTH (reconnue par l'Etat)
 COURS PRINCIPAUX, début chaque mois
 COURS PRÉPARATOIRES à l'examen de Proficiency de Cambridge • COURS D'ÉTÉ
 COURS SPECIAUX pour: cadres commerciaux, secrétaires, employés de banque, personnel hôtelier, professeurs d'anglais
 COURS DE VACANCES pour juniors 12 à 16 ans
 Cours spécial de langue pour le personnel hôtelier
 30 octobre au 2 décembre 1972, 5 semaines

LONDRES et OXFORD

COURS PRINCIPAUX dans les centres universitaires
 Documentation détaillée, sans engagement, par notre Secrétariat ACSE, 8008 Zurich, Seefeldstrasse 17
 Tel. 01 47 79 11, Telex 52529

Nom _____ Prénom _____ 174
 Adresse _____
 Numéro postal _____
 Ville _____

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 Hotellerie-Vereins.
 Die Technische Beilage der Hotel-Revue behandelt das weitgespannte Gebiet der Hoteltechnik, deren Entwicklung im vollen Gange ist. Werben Sie deshalb nicht irgendwo für Ihre Produkte, sondern dort, wo Ihr Inserat von Fachleuten gesehen und gelesen wird, in der Hotel-Revue, dem Fachblatt für den Fachmann.
 Inseratenverwaltung der Hotel-Revue
 Monbijoustrasse 31, 3011 Bern, Telefon 031 2572 22

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Neu zu vermieten auf anfangs 1973

Hotel Gasthof

mit sehr schönen Räumlichkeiten und grossem Parkplatz.
An hochfrequentierter Lage im Kanton Aargau.

Nur bestausgewiesene Fachleute wollen sich bitte melden unter Chiffre 2291-02 an Publicitas AG, 5400 Bâlen.

In grosser Ortschaft (Amtsitz) mit sehr viel Fremdenverkehr wird infolge vorgerücktem Alter der Besitzer guttlierendes

HOTEL-RESTAURANT

mit 40 Betten, diversen Wirtschafts-, Bankett- und Vereinslokalitäten an zahlungsfähigen Interessenten verkauft. Grosse Autoparkplätze, Familienbetrieb.

Auskunft unter Nr. 2546 durch G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern.

Seltene Gelegenheit!

Am Bodensee zu verkaufen eines der schönsten

Hotel-Restaurants

mit eigenem Strand, Segelhafen und Bootsleg, grossem Parkplatz, gepflegter Küche, 50 Betten, Zimmer mit Duschen und WC usw. Günstiger Preis; es wird auch Land oder Mehrfamilienhaus an Zahlung genommen.

Weitere Auskunft unter Chiffre 41-900193 an Publicitas, 8401 Winterthur.

Zu verpachten

auf Anfang Februar 1973 am rechten Zürichseeufer bestbekanntes

Hotel-Restaurant

Das Haus ist rationell eingerichtet und in sehr gutem Zustand. 20 Betten, Restaurant, kleiner separater Speisesaal, Sitzungszimmer und Saal; Terrasse mit schöner Aussicht auf den See, grosser Parkplatz. Schöne Wirtswohnung und Dienstzimmer sind ebenfalls vorhanden. Für tüchtigen Küchenchef vorzügliche Existenz (Jahresbetrieb).

Interessenten melden sich bitte mit einigen Angaben über die bisherige Tätigkeit unter Chiffre 4792 an Hotel-Revue, 3001 Bern. Diskretion wird zugesichert.

Wir sind interessiert an der Pacht (evtl. Kauf) von

HOTELS

(50 bis 150 Zimmer)

an guten Verkehrslagen in der Schweiz (nicht über 800 m).

Offerten unter Chiffre 44-48553 an Publicitas, 8021 Zürich.

Diskretion zugesichert.

A remettre

pour auser double activité, plein centre Genève, très beau

restaurant

Grandes possibilités développement, 100-120 places, convenant pour couple du métier.
Prix: 450 000 fr.

Détails sous chiffre 4618 à l'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 à Publicitas, 2610 St-Imier.

Inseratenschluss:

Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Zu verkaufen direkt am Genfersee (Nähe Montreux), Hauptstrasse Genf-Martigny-Grosser St. Bernhard

Kleinhotel-Spezialitäten-Restaurant (Fisch)

Idyllisch neuzeitlich eingerichtet, Restaurationsbetrieb für sehr rationelle Führung, Vergrösserungsmöglichkeiten vorhanden. Prachvolle exklusive Lage, eigenes Strandbad und Schifflände, 1750 m² Land, direkt mit Seeanstoss.

Kapitalkräftige Interessenten erhalten weitere Auskünfte durch Chiffre 4817 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Selbstkäufer sucht

Hotel garni, evtl. Pension

an guter Lage, Ostschweiz bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 33-141809 an Publicitas, 9400 Rorschach.



Infolge persönlicher Umstände zu verkaufen

Hotel-Pension

(30 Betten)

an sehr guter Verkehrslage. Dazu bewilligtes Projekt für weitere 20 Betten. Es käme auch Tausch mit Liegenschaft oder Eigentumswohnung in Zürich in Frage. Amtliche Schätzung Fr. 900 000.- Verkaufspreis 1,2 Millionen Franken.

Interessenten mit Kapitalnachweis erhalten weitere Auskunft unter Chiffre 2242, MOSSE-Annoncen AG, Postfach, 8023 Zürich.

Riviera vaudoise

à louer pour raison d'âge

hôtel

de 60 lits, dès 1973.

S'adresser sous chiffre 4821, Hotel-Revue, 3001 Bern.

TESSIN

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant

Nähe Locarno, in guter Verkehrslage. Gute Existenz, evtl. langjähriger Pachtvertrag an nur kapitalkräftige Interessenten.

Ferner

Hotel garni mit 24 Betten

neu renoviert, an schöner Aussichtslage. Auch Restaurationspatent vorhanden.

Anfragen unter Chiffre AS 18357 Lo an Schweizer Annoncen AG, ASSA, 6601 Locarno.

Gelegenheit

Krankheitshalber zu verkaufen neues

Hotel

(Baujahr 1967) in

Ascona

(Hallenschwimmbad). Gesamtfläche 2312 m². Blick auf Lago Maggiore. Beste Lage.

Tel. (093) 2 30 81 zwischen 12 und 13 Uhr oder Offerten unter Chiffre AS 27115 Lo an «ASSA», 6601 Locarno.

Zu pachten gesucht von jungem Ehepaar auf Ende dieses Jahres Kleines, erstklassiges

Spezialitätenrestaurant

mit Saal, zirka 50 Plätze.

Es kommt nur gute Geschäftslage in Frage. (Raum Aargau, Luzern, Zug.) Ich verfüge über eine solide Ausbildung in allen Sparten und habe Erfahrung in der Führung eines Betriebes. (Patente vorhanden.)

Offerten unter Chiffre 4885 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

A REMETTRE

hôtel-café-restaurant-terrasse, dancing

sur la Riviera vaudoise.

Vente ou location, à couple de métier, possédant grande patente. Petit matériel à reprendre. Stock: fr. 100 000.-

S'adresser à Fiduciaire et Révision Sutter S.A., chemin de Jouxens 26, à 1020 Renens, tél. (021) 34 06 25.

4866

IN ZONA TURISTICA DEL CANTON TICINO CEDESI

IN GERENZA (O AFFITTO) PER AUTUNNO 1972-INIZIO 1973

ALBERGO

70 LETTI, COMPLETAMENTE RINNOVATO.

OFFERTE A:

CIFRA 888 - CASELLA POSTALE 613, 6900 LUGANO.

4793

Mit bester Empfehlung

TABOR

TREUHAND- UND VERWALTUNGS AG.

Birmensdorferstrasse 379 8055 Zürich
Telefon 051 / 35 67 77/78

Mitglied des Schweiz. Treuhänder-Verbandes
20 Jahre Erfahrung

**Treuhandstelle
Generalunternehmung
Entwürfe und Planung
Innenausbauten für:
Restaurant - Hotel - Tea-
Room - Bar - Kantine
Büro, Laden
sowie spez. Innenein-
richtungen
Finanzierungen**

**Gutachten / Exp.
Wohnhäuser
Bürohäuser
Servicestationen
Immobilien
Vermietungen
Verwaltungen**

A 50 m dalla seggiovia, vendesi in Leventina ben

avviato ristorante

con pensione e camera. Stazione invernale e estiva.

Si accettano offerte solo da persone del ramo.

Rivolgersi a cifra 4896, Hotel-Revue, 3001 Berna.

Hotel - Seniorenpension

Baujahr 1965, heizbarer Swimming-pool, Kegelbahn, Zimmer f. a. m. Bad, WC oder Dusche. Zirka 135 Betten.

Anzahlung zunächst zirka DM 400 000.-. Zu verkaufen oder Teilhaber, der die Geschäftsführung übernehmen kann, sofort gesucht.

Moderne Hotel garni mit zirka 40 Betten, Café und weitere Hotels, Pensionen in verschiedenen Grössenordnungen, auch im Ausland.

Im Auftrag Dir. G. Brösamie, Wirtschaftsbüro, D-7770 Ueberlingen, St.-Ulrich-Strasse 47.

P 41-22332

Hecht Küssnacht

Zu vermieten per 1. Oktober 1972

Hotel-Restaurant Hecht in Küssnacht am Rigi

Neueres Objekt an zentraler Lage.

Schriftliche Offerten von fachtüchtigen Restaurateuren sind zu richten an

KATAG Treuhand, Habsburgerstrasse 22, 6000 Luzern.

P 25-3726

Vorschriften

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

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

Die Neuen sind da!

**Via/Radion jetzt in
unübertroffener
Qualität...**

Via AD plus, neu mit erhöhter Waschkraft, löst den Schmutz noch besser aus dem Gewebe. Via AD plus enthält garantiert keine Bleichmittel und ist deshalb auch ein hervorragendes Buntwaschmittel. Radion veloutan enthält moderne, waschaktive Substanzen, Faserschutzmittel und reine, milde Seife. Radion veloutan wäscht weisser...

Via und Radion, die erfolgreiche Waschmethode für Ihre Bunt- und Weisswäsche.



Via und Radion jetzt
überall zum sensationellen
Einführungspreis!

**Je mehr Sie bestellen,
umso grösser der Gewinn!**

Via (Sack à 25 kg)

Richtpreis
Fr. ~~60.⁵⁰~~

Einführungspreis

Fr. **53.-**

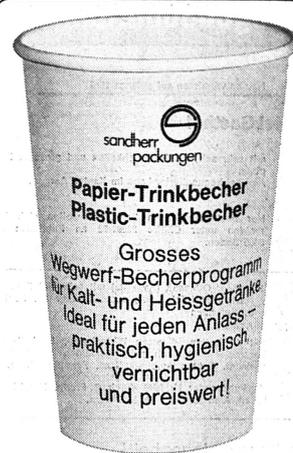
Radion (Sack à 25 kg)

Richtpreis
Fr. ~~62.-~~

Einführungspreis

Fr. **51.⁵⁰**

GK 13/72



Max Sandherr AG 9444 Diepoldsau
Dosen- und Becherfabrik
Telefon 071-731515



Orangina

bringt

**Die goldene
orange**
(18 Karat Gold)

... echter Gewinn
für Sie und alle, die es trinken!



Die grösste ORANGINA-Schmuckaktion gibt allen ORANGINA-Trinkern die Möglichkeit, echten Goldschmuck zum einmalig günstigen Aktionspreis zu erwerben. Alle werden die herrlichen Anhänger, Halsketten, Broschen und Manschettenknöpfe besitzen wollen und bei Ihnen das echte ORANGINA verlangen.

**Profitieren Sie davon,
dann ist ORANGINA auch für Sie
Gold wert!**

Orangina

Neu

In jedes Hotelzimmer:

Quick-Polish

Schuhputz-Wegwertfuchlein. Ein echter Dienst (für den Gast und den Hotelier). Praktisch - gut - billig!

Gratismuster durch
Lehner AG, 4132 Muttens/Schweiz
(Wir bieten Vertretung)

53.588.004

Zu verkaufen

schwarze Taxi-Limousine

Splätzig, Automat, Modell 1967. 104 000 km ab Kontrolle.
Ideal für Hotel oder als Taxi. Eintauch möglich.
Fr. 6500.-

Tel. (041) 23 18 75 oder (041) 44 65 55.

25-73

Wir suchen seriösen Käufer für frische

Schweizer Rindsfilets

für das ganze Jahr.

Schreiben Sie an

Boucherie Bader,
1228 Plan-les-Ouates/Genève.

P 18-61436

Faites chercher vos
hôtes dans cette belle
BENTLEY 1956
voiture très soignée,
expertisée, Fr. 18 700.-



Garage de la Gare Lausanne
H. Decrauzat, tél. 021/20 37 61