

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 81 (1972)
Heft: 26

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



hotel revue

Nr. 26 Bern, 29. Juni 1972

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

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

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

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

Hotellerie und Saisoniers – Tatsachen statt Schlagworte!

Es war zu erwarten, dass verschiedene Leute die SHV-Beschlüsse von Davos in die falsche Kehle bekommen würden. Die erneute Forderung nach mehr Saisoniers und die Ankündigung der Petition des schweizerischen Gastgewerbes haben eine Reihe von Reaktionen ausgelöst. Die negative kam aus Genf: dort haben ein paar wohlmeinende Pfarrerinnen ein Komitee konstituiert, das überhaupt die Abschaffung des Saisonierstatuts verlangt. Ein kleinerer Giltspitzer kam aus Zürich: Sihlporte. In der «Weltwoche» vom 14. Juni setzt sich Jacques Trachsler unter dem leicht blasphemischen Titel «Furgler, gib uns unsere Saisoniers» mit den Forderungen nach mehr zwischen Gastgewerbe und Saisonier. Leider beruht seine Kritik auf Unkenntnis wesentlicher Tatsachen. Wir wollen einigen der Behauptungen Trachslers auf den Grund gehen.

«Für das Gasigewerbe gibt es keine Saison mehr, die Ganzjahresbeschäftigung ist zur Regel geworden.»

Diese Behauptung ist natürlich unhaltbar. Nur 50,5 Prozent der Mitgliebetriebe des Schweizer Hotelier-Vereins sind ganzjährig geöffnet. 30,5 Prozent kennen den Zweisaisonbetrieb, 6,4 Prozent nur den Sommerbetrieb, 3,3 Prozent nur den Winterbetrieb.

Völlends absurd wird die Behauptung, es gebe keine Saison mehr, wenn wir die Übernachtungsfrequenzen vergleichen. Die Zahl der Übernachtungen ist im August viereinhalbmal so gross wie im November. Auch die Entwicklung des Personalbestandes widerspiegelt den Saisonalcharakter der Branche: 45 000 gastgewerbliche Arbeitskräfte im November, 80 000 im Juli. Es gehört schon ein gehöriges Mass an Unwissenheit dazu, angesichts dieser Zahlen den Saisonalcharakter von Hotellerie und Gastgewerbe leugnen zu wollen.

«Sie brauchen Abwanderungen in lukrativere Positionen in anderen Kantonen, Städten und Branchen nicht mehr zu fürchten.»

Mit diesem Argument unterschreibt Trachsler Hotellerie und Gastgewerbe, sie seien vorab an «billigen» Arbeitskräften interessiert. Ein Blick auf die Lohn- und Gehaltsentwicklung der BIGA hätte ihn eines besseren belehrt. Ein Casserolier verdient heute in der Grossstadt soviel wie ein Magaziner. Die Durchschnittsgehälter des Bedienungspersonals halten seinen Vergleich mit den Salären der meisten kaufmännischen Angestellten aus. Die Organisationen von Hotellerie und Gastgewerbe haben schon längst erkannt, dass die Zeiten einer «Billiglohnpolitik» zu Ende sind und handeln entsprechend.

Der Saisonalcharakter von Hotellerie und Gastgewerbe wäre auch ohne Saisonierstatut gegeben, das stimmt. Es könnte Hoteliers und Gastwirten folglich ziemlich gleich sein, ob sie Jahresaufenthalter oder Saisoniers mit Neunmonatsbewilligungen zugeleitet erhalten. Wenn sie sich für mehr Saisoniers entschieden haben, so deshalb, weil sie die Stabilisierungspolitik des Bundesrats nicht gefährden wollen.

Hotellerie und Gastgewerbe können den Nachweis erbringen, dass die überwiegende Zahl ihrer Saisonarbeitskräfte aus echten Saisoniers besteht. Die «unechten», also jene, die länger als neun Mo-

nate in der Schweiz anwesend sind, machen keine vier Prozent aller gastgewerblichen Saisoniers aus. Und noch etwas: die Hotellerie muss den Zug der Arbeitskräfte in die Grossstädte nicht scheuen. Gerade in der Stadthotellerie ist der Arbeitskräftemangel am grössten. Dort klagen 45 Prozent der Betriebe über ungenügenden Personalbestand. Die Forderung nach mehr Saisoniers wurde gerade deshalb erhoben, um auch der kritischen Personalsituation der Stadthotellerie zu begegnen. Mit dem richtigen Mittel, scheint uns, denn Zürich, Genf, Basel und Bern sind – vom Standpunkt der saisonalen Schwankungen aus gesehen – genauso Kurorte wie Luzern und Davos. Der einzige Unterschied liegt darin, dass die Saisonspitzen gegenüber dem Berggebiet etwas verschoben sind und die Saison in den Städten länger dauert!

«Saisonarbeiter müssen für die veralteten Strukturen im Gastgewerbe und die verpassten Rationalisierungsmöglichkeiten herhalten.»

Auch dieses Argument ist eine Unterschätzung, die auf Unkenntnis der Tatsache beruht. Man will einfach nicht zur Kenntnis nehmen, dass in den letzten

fünf Jahren zwei Drittel aller Hotels auf die Verwendung von Tiefkühlprodukten umgestellt haben, und dass z. B. fast jedes fünfte Hotel in den letzten fünf Jahren Verkaufsautomaten aufgestellt hat. Die Liste der ergriffenen Rationalisierungsmaßnahmen ist noch bedeutend länger. Bis zum Wegwerfgeschirr und zur Wegwerfwäsche reicht sie gottseidank nicht – wir möchten sehen, was für Töne die Rationalisierungsprediger in den Zeitungen anschlagen würden, wenn die Hotellerie ihnen das zumute. Die Auseinandersetzungen um die Petition des schweizerischen Gastgewerbes zeigen schon in ihrem jetzigen Frühstadium, dass weite Kreise der Öffentlichkeit – einschliesslich der «Meinungsmacher» – sich über die wahren Bedingungen von Hotellerie und Gastgewerbe nicht orientieren lassen wollen. Sonst wäre es nicht zu erklären, dass längst widerlegte Behauptungen immer wieder frischfröhlich aufgetischt werden können. Wer schreibt schon darüber, dass Hotellerie und Gastgewerbe ausgesprochene Branchen der jungen Generation sind? 65 Prozent der schweizerischen Mitarbeiter der Hotellerie sind jünger als 37 Jahre. Welcher andere Wirtschaftszweig kann mit gleich viel dreissigjährigen Direktoren und Betriebsleitern aufwarten? Wo gibt es in jungen Jahren vergleichbare Aufstiegschancen? Das sind Themen, mit denen sich Presse und Öffentlichkeit beschäftigen könnten. Aber dazu müsste man sich eben mit den Tatsachen befassen. — RS

L'Office national suisse du tourisme fait le point

De la réflexion à l'espoir

Sous ce titre, nous publions ci-après deux importants extraits de l'exposé prononcé lors de la dernière assemblée de l'Office national suisse du tourisme par son directeur, M. Werner Kämpfen. Ils sont consacrés, d'une part, à quelques considérations sur le tassement qui a caractérisé l'évolution du mouvement hôtelier en Suisse en 1971 et, d'autre part, à la promotion auprès de ce qui représente l'avenir de notre tourisme, la clientèle de demain, l'optimisme: la jeunesse. (Rédaction)

L'hôtellerie classique a établi un nouveau record absolu en 1971 avec plus de 36 millions de nuitées, mais la progression au regard de 1970 n'a été que de 2%. Ce tassement manifeste est la conséquence des crises monétaires et de la stagnation observée pour la clientèle américaine, encore que cette dernière demande à être appréciée dans la perspective du boom impressionnant de 1969 et de 1970. Cette évolution est d'ailleurs commune à la plupart des pays de l'OCDE. Le ralentissement ne doit pas nous chagriner. C'est bien plutôt avec un certain sourire qu'il convient d'accueillir la douche qui tombe sur les tenants de l'expansion éfrénée et des investissements inconsidérés.

Chez nous, l'hôtellerie classique doit son record à l'activité des hôtels garnis – une expression assez paradoxale si on songe que leurs prestations sont plus réduites que «garnies». Ce déplacement de la demande est un indice quant aux souhaits de la clientèle moderne. Dans notre pays de tourisme individuel, l'hôtellerie traditionnelle modernisée restera la base du succès des stations. A vrai dire, une agglomération de chalets n'est pas une station, laquelle exige un ensemble bien dosé d'hôtels et de chalets où descendent des visiteurs attirés par l'atmosphère locale plaisante de ce qui fut un simple village. (...)

Notre rapport annuel indique que 1971 a été une «bonne année», sans qu'il s'agisse là d'une formule prudente et typiquement helvétique. Le tassement de la croissance est pour nous l'occasion de réfléchir afin de repenser notre situation dans le contexte international: ici pour tempérer les sentiments d'euphorie, là pour «opper» l'infrastructure et, de manière générale, pour mettre en œuvre la planification en prenant garde à ne pas faire du tourisme une «monoculture» de régions entières.

«La Suisse, pays des jeunes»

La jeunesse, tel est le mot clé qui inspire notre action de propagande qui continuera à se réaliser, cette année et en

TEL-REVUE a mené l'été dernier attentent que, dans toutes les stations, le nombre des touristes jeunes s'est fortement accru. De plus, les vacances actives se sont généralisées: cours de dessin et de peinture, leçons de musique, participation à l'activité des écoles d'alpinisme ou de voile, etc. Les jeunes veulent avant tout préserver la possibilité de voyager comme bon leur semble en faisant des vacances individuelles. Dans nos auberges de la jeunesse, la progression des touristes des Etats-Unis a atteint 45%. L'OCDE a publié un long document sur le tourisme des jeunes en Amérique et en Europe, tandis que les offices de tourisme anglais, français, allemand, espagnol et belge ont livré le résultat de leurs études de marché consacrées à cette question. Un exposé aborde le sujet en constatant que le marché potentiel des jeunes touristes de 14 à 24 ans n'est pas inférieur à 40 millions dans 11 pays du continent européen.

Vacances de l'an 2000

Cette attitude commerciale nous était étrangère. Nous avons cherché à toucher la jeunesse avec honnêteté – une honnêteté qu'on doit nous reconnaître – en considérant l'échec des mesures prises pour ramener la génération des aînés, entraînée par le carrousel de la «consommation touristique», à une plus saine conception: l'art des voyages et des vacances individuelles où le repos est harmonieusement lié à l'enrichissement de l'esprit. Ce tournant, ce renouveau ne pouvait que provenir de la jeunesse qui refuse de voir une marchandise négociable en toute chose, qui refuse aussi d'être embrigadée dans les légions de consommateurs.

De toutes les études économiques et économétriques auxquelles nous avons participé, celle qui me plaît le plus a été une enquête menée auprès des élèves et séminaristes du canton de Fribourg et portant sur la forme qu'ils imaginent pour leurs vacances de l'an 2000. On note parmi les réponses les réflexions suivantes: «Faire ce qui réjouit le cœur dans un petit cercle d'amis», «se détendre au lieu de courir après tous les plaisirs, s'attaquer à des tâches concrètes, pratiquer le sport, recueillir des souvenirs». Cette intention – nous n'en dissimulerons pas l'aspect pédagogique – perçoit sous toutes les initiatives que nous avons prises lorsque nous avons tenu conférence au Bürgenstock avec

Aus dem Inhalt

Statt Interview: International Reservations

IRS und SHV nehmen Stellung zu einem Angriff des AWP-Pressedienstes 3

Tourisme vaudois
D'une politique touristique d'avenir au triste résultat d'un scrutin 3/15

Neue Währungskrise
Vorsicht bei der Annahme ausländischer Währungen 4

Jumbo-Jet
Swissair fait le point après une année d'exploitation 4

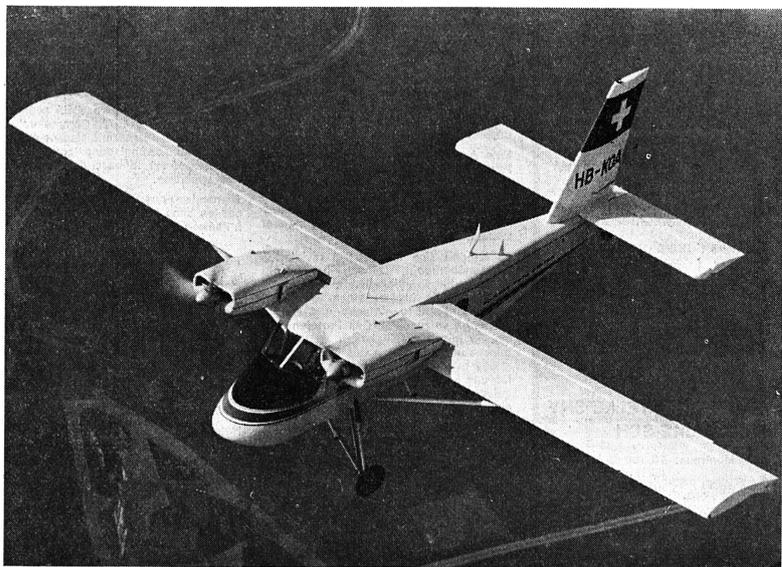
Tourismus im Tessin
Für wie lange ist die Erfolgskurve des Tessiner Tourismus unterbrochen? 8/9

25 000 Turner im Aarauerhof...
...beinahe. Lesen Sie selbst auf Seite 11

L'électronique dans l'hôtellerie
Une présentation technique du nouvel hôtel PLM St-Jacques, à Paris 13

des organisations internationales d'étudiants, lorsque nous avons recommandé les vacances à cheval, les randonnées pédestres, le ski d'été ou les cours de langue, lorsque nous avons invité les rédacteurs de périodiques européens pour la jeunesse et, surtout, les nombreux exécutants qui ont participé aux festivals d'orchestres de jeunes à St-Moritz, puis à Lausanne.

Nous n'avons pas voulu nourrir les jeunes de paroles creuses, mais au contraire leur offrir des prestations avantageuses: le titre de transport «Rail Europ Junior», pendant du fameux Eurailpass. Cette intention – nous n'en dissimulerons pas l'aspect pédagogique – perçoit sous toutes les initiatives que nous avons prises lorsque nous avons tenu conférence au Bürgenstock avec



Le Musée suisse des transports à Lucerne a ouvert son Salon de l'Aviation. Ce moyen de locomotion, au service du tourisme de vacances comme du tourisme d'affaires, amène chaque jour chez nous de nombreux voyageurs. Qui viennent prendre l'air de la Suisse. (Photopress)

Ziel der Stadtluzerner Hotellerie: 1 Million Logiernächte

Trotz etlichen Schwierigkeiten auf dem Personalmarkt zeigen sich die Mitglieder des «Hoteller-Vereins Luzern» an ihrer Generalversammlung vom 19. Juni 1972 im «Kursaal-Casino» recht optimistisch. Mit über 300 000 Übernachtungen verlor das Bezirksjahr 1971 vielversprechend und nimmt nach dem Rekordjahr 1970 den zweiten Platz in der «ewigen» Luzerner Rangliste ein.

Niklaus Weibel, Präsident des Hoteller-Vereins Luzern, gab seiner Hoffnung darüber Ausdruck, dass das Jahr 1972 erstmals dazu führen werde, dass die Millio-nengrenze gesprengt werden könne. Erste Anzeichen für einen neuen «Logier-nächtereord» sind zweifellos vorhanden, nachdem der Frühling 1972 wieder versprechend begonnen hat. Interessant ist die Feststellung, dass die amerikanische Kundschaft in Luzern nach wie vor dominiert und mit 442 584 Logiernächten vor der Schweizer Kundschaft (113 690 Lo-giernächte) eine Vorzugsstellung genießt.

Zentralisierung der touristischen Organisationen

Die bereits in der ganzen Stadt Luzern verteilten touristischen Organisationen sollen im Februar 1973 räumlich zusammengelegt und im Neubau der Luzerner Kantonalbank zentralisiert werden. Durch diese Massnahme erhoffen sich der Ho-teller-Verein Luzern, das Kurkomitee, der Verkehrsverein Luzern, der Hoteller-Ver-ein Zentralschweiz und der Verkehrsver-ein Zentralschweiz bessere Arbeitsbedin-gungen und vor allem vermehrte Koor-dinationsmöglichkeiten.

Interimistisch wurde Karl Stalder, eha-mals Vizepräsident der Schiffahrtsgesell-schaft Vierwaldstättersee, als Kongress-beauftragter bezeichnet. Dies solange, bis wieder ein Kongressmanager gefun-den wird.

Wichtig ist auch der an der Generalver-sammlung gefasste Beschluss, die Kurta-zen in Luzern um rund 30 Prozent zu er-höhen. Die abgeänderten Kurtaxen (die Erhöhung wird zwischen 15 und 30 Rap-pen pro Tag und Person ausmachen) werden erstmals am 1. April 1973 Tatsa-che. Seit 1964 blieb die Kurtaxe in der Stadt Luzern unverändert.

ERFA-Gruppe 9 SHV in Bad Tarasp

Die aus Leitern von Badehotels zusam-mengesetzte ERFA-Gruppe 9 versammel-te sich am 14. und 15. Juni 1972 unter ih-rem Obmann W. Keller im Grand Hotel und Kurhaus Bad Tarasp. Der erste Tag war vollständig den Fragen des Brand-schutzes, unter besonderer Berücksichti-gung der Bäderbetriebe, gewidmet.

Als Referent und gewiegter Diskussions-leiter wirkte M. Greiner vom Brandver-hütungsdienst für Industrie und Gewerbe (BVD). Allgemein war man sich einig darüber, dass der oftmals körperlich be-hinderte Kurgast einen besonderen An-spruch auf adäquate Brandschutzmass-nahmen genießt. Diese Massnahmen sind sehr vielfältig, angefangen bei rein organisatorischen Vorkehrungen, übergehend zu baulichen Einrichtungen und endigend bei eigentlichen Alarmsy-steinen oder gar automatischen Löschan-lagen. Wenn auch zumeist die Einsicht vorhanden ist, dass derartige Massnah-men unerlässlich sind, so scheitert doch vielfach die Ausführung an den damit verbundenen Kosten, die unter Umstän-den recht hoch ausfallen können.

Wenn demnach die Brandschutzmass-nahmen nicht überall auf freiwilliger Basis angewandt werden, so müsste dies nach Meinung des Referenten auf Druck der Gäste oder auch auf Druck der Ver-sicherer – z. B. durch Prämien erhöhun-gen bei fehlenden bzw. Prämienerbatte bei vorhandenen Anlagen – erfolgen.

Notfalls müssten behördliche Vorschrif-ten angewandt werden, indem Baubewil-ligungen oder Patenterteilungen vom

Gespannte Lage auf dem Arbeitsmarkt

Wie in anderen Kurorten, ist auch in Lu-zerne eine angespannte Lage auf dem Personalmarkt der Hotellerie zu ver-zeichnen. Mit eingehender Begründung hat sich der Hoteller-Verein Luzern an den Regierungsrat des Kantons gewandt mit dem dringenden Ersuchen, während der Gültigkeit des kommenden Bundes-ratsbeschlusses 1972/1973 den Anteil des Gastgewerbes am kantonalen Kontin-ent von bisher 138 Bewilligungen auf 200 Jahresbewilligungen festzulegen. «Diese Erhöhung würde», so der Ho-teller-Verein Luzern, «in manchen Fällen zur Linderung welcher ungefreuter Ver-hältnisse beitragen».

Neue Hotels in Luzern?

Mit einer im Frühjahr im Grossen Stadt-rat von Luzern eingereichten Interpella-tion wurde u. a. die Frage aufgeworfen, ob ein Hotelneubau einer auswärtigen Hotelkette von den interessierten Krei-sen positiv oder negativ beurteilt werde. (Zur Diskussion steht ein Entwurf (Re-quisit) der Hoteller-Verein Luzern hat in seiner Stellungnahme nicht grundsätzlich gegen einen Hotelneubau opponiert, hat allerdings auf die wirtschaftlichen Pro-bleme hingewiesen und erklärt, dass das Bettenangebot nur dann vermehrt wer-den müsse, wenn es die andauernde Er-höhung der Frequenz und der Umsätze tatsächlich rechtfertige. Die Verantwortli-chen äusserten sich dahingehend, dass der Bau eines neuen Erstklass- oder Lu-xushauses mit entsprechendem hohen Prei-sen den Bedürfnissen Luzerns nicht un-bedingt gerecht werde.

Schliesslich wurde noch darauf hinge-wiesen, dass die Luzerner Hotellerie be-merkenswerte unternehmerische Leistun-gen vollbracht habe, u. a. auf dem Gebiet modernster Angestelltenunterkünfte und -häuser. E. E.

welche am 1. Januar 1972 noch nicht rechtskräftig, d. h. noch nicht endgültig, entschieden worden sind.

Damit spielt es keine Rolle, ob an die-sem Stichtag ein Verfahren vor Gericht gemacht wird; in beiden Fällen kommen die Parteien in den Genuss des kostenlo-sen Verfahrens.

Es bleibt somit zu beachten, dass bei ar-beitsvertraglichen Streitigkeiten bis zu einem Streitwert von 5000 Fr. keine Ge-richtskosten auferlegt werden dürfen.

Eine Ausnahme bildet nur die mutwillige Prozessführung. Diese Bestimmung be-trifft die Parteikosten nicht. Ob die unter-liegende Partei dem Gegner eine Ent-schädigung für dessen Umtriebe leisten muss, ist nach kantonalem Prozessrecht zu entscheiden. B. M.

Die PAHO gibt Auskunftei:

Lehrlinge und Lehrtöchter

Als solche gelten angehende Berufs-angehörige, die eine Lehre im Sinne des Berufsbildungsgesetzes bestehen. Ihre Versicherungspflicht beginnt im Arbeitslo-sungsverhältnis im letzten Lehr-halbjahr. An Orten mit behördlicher Ver-sicherungspflicht werden diese jungen Leute also vor Abschluss der Lehre ver-pflichtet, sich gegen die Folgen allfälli-ger Arbeitslosigkeit zu versichern. Für die Lehrlinge und Lehrtöchter des Gastgewerbes besteht die berufseigene Arbeitslosenkasse PAHO, sie ist in der ganzen Schweiz gültig und richtet frei-willige Beiträge beim Besuch von Weiter-bildungskursen an den anerkannten gas-tgewerblichen Fachschulen aus. Beitrittsformulare können bei der Verwal-tung der PAHO, Postfach 103, 8039 Zü-rich (Tel. 01/96-13 59) bezogen werden. Aufnahme-Gesuche von Minderjährigen bedürfen der Unterschrift der Eltern oder des Vormundes.

4. Seminar «Hotelschwimmbäder»

Die Deutsche Gesellschaft für das Bades-wesen wird auch in diesem Jahr am 23./24. November im «Hotel Wastläge» in Bischofsmais (Ländkreis Regen) ein zweitägiges Seminar unter Mitwirkung der einschlägigen Fach- und Industrie-verbände veranstalten. Bedingt durch die grosse Zahl bereits vorhandener Schwimmbäder in der Bundes-republik Deutschland, in Oesterreich und in der Schweiz, wird das Schwergewicht dieses Semi-nars bei Unterhalt und Betrieb von Schwimmbädern liegen. Aber auch Planung und Bau von Schwimmbädern, von Hoteisaunen und medizinischen Bädern (Knapp-An-lagen) in Hotels sowie die in der Praxis wichtigen Probleme der Aufsicht und Haftpflicht werden auf dem Programm stehen.

Eine Besichtigungsfahrt zu Hotels mit Hallenbädern in der Umgebung der Ta-gungsorte am 25. November 1972. Vor-mittag, wird das Programm vervollständigt. Die Teilnehmerzahl an diesem Seminar ist auf maximal 100 Teilnehmer begrenzt. Die Seminargebühr für die beiden Semi-nartage wird sich voraussichtlich auf DM 75.- (ohne Unterkunft und Verpfle-gung) belaufen. Interessenten werden gebeten, sich rechtzeitig schriftlich an die Hauptgeschäftsstelle der Deutschen Gesellschaft für das Badenwesen e. V., 43 Esser, Porschekanzel 4, Tel. (02141) 23 25 02, zu wenden.

wird das Schwergewicht dieses Semi-nars bei Unterhalt und Betrieb von Schwimmbädern liegen. Aber auch Planung und Bau von Schwimmbädern, von Hoteisaunen und medizinischen Bädern (Knapp-An-lagen) in Hotels sowie die in der Praxis wichtigen Probleme der Aufsicht und Haftpflicht werden auf dem Programm stehen.

ASCO: Disc-Jockeys

Mitteilungen des Verbandes Schweizer-cher Konzertlokal-inhaber

Sekretariat: Drusenbergstrasse 32, 8053 Zürich

Am 9. Juni 1972 tagte in Bern die Auf-sichtskommission des SFM. Die unter dem Vorsitz von Dr. Rohr (BIGA) stehen-

de Kommission genehmigte Jahresber-icht und Jahresrechnung 1971 des SFM und hiess das Budget für 1972 gut. Was aber für unsere Mitglieder von be-sonderem Interesse sein dürfte: Die Auf-sichtskommission ermächtigte den SFM, sich künftig auch mit Stellenvermittlung von Disc-Jockeys zu befassen. Diese be-sondere Dienstleistung wird selbstver-ständlich erst noch aufgebaut werden müssen. Wichtig scheint uns aber, dass unsere Diskothekbesitzer wissen, wohin sie sich künftig wenden dürfen, wenn sie einen Disc-Jockey benötigen.

Ein gutes Zeugnis

freut jedermann, vor allem, wenn es wahrheitsgetreu ist. Ist es zudem sauber auf ein gediegenes Papier geschrieben, dient es zugleich als Visitenkarte Ihres Betriebes und kann mithelfen, einen jungen Mitarbeiter zu bewegen, nach kurzer Zeit wieder zu Ihnen zurückzukehren. Deshalb bedient der SHV seine Mitglie-der seit Jahren mit einem zweifarbigen Zeugnisformular, das viele zu begeistern vermochte. Wir liefern diese Zeugnisse entweder in Heften, die mit einem alpha-betischen Register versehen sind, oder auch als Einzelgenüßuren im Briefformat, wobei das Doppel unbedruckt ist. Dieses Doppel lässt sich leicht abtrennen und wird mit den übrigen Schriften im Dosier-der entsprechenden Person abge-legt. Hier unsere Preise:

Heft zu 20 Zeugnissen (Nr. 160)	Fr. 7.50
Heft zu 50 Zeugnissen (Nr. 161)	Fr. 14.—
Heft zu 100 Zeugnissen (Nr. 162)	Fr. 22.—
Einzelzeugnisse mit unbedrucktem Doppel (Nr. 163)	Fr. 24.50

Materialverwaltung Schweizer Hoteller-Verein Tel. 031/25 72 22 Monbijoustrasse 31 3001 B e r n

Für den Lehrmeister

(zur Erinnerung)

Lehrlinge bis zum vollendeten 16. Alters-jahr dürfen bis 21 Uhr und Lehrlinge nach dem vollendeten 16. Altersjahr nur bis 22 Uhr beschäftigt werden. Die Nachruhezeit muss bei Lehrlingen bis zum vollendeten 16. Altersjahr minde-stens ununterbrochen 11 Stunden und bei Lehrlingen nach dem vollendeten 16. Altersjahr mindestens ununterbro-chen 10 Stunden betragen. Für alle Auskünfte über die Lehrlings-ausbildung steht Ihnen zur Verfügung: Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe, Dreikönigsstrasse 34, 8002 Zürich. Tel. (01) 36 72 22.

Fachkurs für Köchinnenlehrtöchter

(SFG) Die Kurskommission versammelte sich unter der Leitung des Präsidenten Jost Wicher, Glarus, zu ihrer 9. Sitzung am 25. Mai 1972 in Zürich. Sie genehmigte den Bericht und die Abrechnung über den Kurs 1971 und legte die Organisa-tion für den Fachkurs 1972 fest. Gegen-über den in der Fachpresse abgedruck-ten Kursdaten musste eine Verschiebung vorgenommen werden.

Der interkantonale Fachkurs für Köch-innenlehrtöchter gelangt nun in der Zeit vom 23. Oktober bis 16. Dezember 1972 zur Durchführung.

Die Kommission beschloss angesichts der grossen Teilnehmerzahl eine Erwei-terung auf 3 Klassen, die Ergänzung der Unterrichtshilfen und einen beschränkten Schulversuch mit einer neuen Unter-richtsart. Ferner erliess sie eine neue Wegleitung für die Durchführung der Kurse. Als Vertreter des Bundesamtes für Indu-strie, Gewerbe und Arbeit, nahm Sek-retionschef J. Schmid an der Sitzung teil.

Comment engager les stagiaires de l'Ecole hôtelière?

Les cours du semestre d'été prendront fin le 21 octobre 1972. Comme vous le savez, les étudiants choisissent eux-mêmes l'établissement dans lequel ils font leur stage, sur la base de formules ad hoc spéciales.

Demandez-nous ces formules, remp-les-les sans tarder. Elles sont affichées à l'entrée de l'Ecole depuis le 15 juin.

Pour mémoire

- Le futur stagiaire prend contact direc-tement avec vous, afin de conclure un contrat d'engagement d'une durée de 5 mois.
- Ce contrat est soumis à l'approbation de l'Ecole; il ne peut en aucun cas être résilié avant terme sans son assentiment.
- Le nombre des stagiaires auquel vous avez droit est limité par la capacité d'ac-cueil de votre établissement.

Hôtel

201 lits et plus 3 stagiaires au maximum 101-200 lits 2 stagiaires au maximum moins de 100 lits 1 stagiaire au maximum moins de 100 lits, mais plus de 150 chaises 2 stagiaires au maximum

Restaurant

151 chaises et plus 2 stagiaires au maxi-mum

moins de 150 chaises 1 stagiaire au maximum.

● L'école vous prie d'établir un plan de travail à l'intention du ou des stagiaires, et d'en contrôler la bonne exécution.

● A la fin du stage, le ou les stagiaires remplissent un questionnaire qui leur a été remis par l'école, et dans lequel une place a été prévue pour les remarques éventuelles que vous-mêmes aimerez faire. Nous vous recommandons de dis-cuter la teneur de ce rapport avec les stagiaires.

● Pour tous renseignements complémen-taires, veuillez vous adresser à Mon-sieur P. Barakat, secrétaire de direction de l'école, Tel. 021/26 59 23. mg

Un bon certificat fait plaisir à chacun

... surtout s'il est conforme à la vérité. De plus s'il est parfaitement rédigé et écrit sur du beau papier, il sert également de carte de visite à votre entreprise et peut engager un bon collaborateur à revenir chez vous après peu de temps. C'est pourquoi la SSH fournit à ses membres, depuis de nombreuses années, une formule de certificat en deux couleurs qui



enchante de nombreux employés. Nous livrons ces certificats, soit en cahiers munis d'un registre alphabétique ou sous forme de feuilles volantes, comprenant le certificat lui-même et un double neutre. Ce double est facilement détachable et sera classé avec la correspondance dans le dossier de la personne en ques-tion.

Voici nos prix:

cahier de 20 certificats (no 160) fr. 7.50
cahier de 50 certificats (no 161) fr. 14.—
cahier de 100 certificats (no 162) fr. 22.—
certificat avec double neutre, feuille volante (no 163) fr. 24.50 le cent.

Société suisse des hôteliers Service du matériel Tel. 031/25 72 22 Monbijoustrasse 31 3001 Berne

Pour le maître d'apprentissage

● L'enseignement obligatoire à l'école professionnelle fait partie de l'apprentis-sage. L'apprenti est obligé de fréquenter les cours professionnels intercantonaux ou, au début du temps d'essai, l'école professionnelle compétente.

● A cet effet, il faut donner le congé nécessaire à l'apprenti, sans déduction du salaire et sans aucun rétroissement des repons hebdomadaires.

Pour tous les renseignements concer-nant la formation professionnelle des apprentis, nous sommes à votre disposi-tion.

Commission professionnelle pour les Hôtels et les Restaurants Dreikönigsstrasse 34, 8002 Zürich, Tel. (01) 36 72 22

Valais

Cours pour hôteliers et restaurateurs

Pour la première fois depuis sa fondation en 1968, l'IFCAM (Institut suisse pour la formation des chefs d'entreprise dans les arts et métiers) met sur pied, dès le mois de septembre 1972 à Sion, un cours de formation à la gestion pour hôteliers et restaurateurs du Valais. L'organisation est assurée en collaboration étroite avec l'Association hôtelière du Valais et la Société valaisanne des cafetiers, restaurateurs et hôteliers. L'objectif d'un tel cours ne diffère pas de ceux assignés aux autres cours de l'IFCAM: fournir à tous les dirigeants des petites et moyennes entreprises les moyens d'une gestion moderne et dynamique. Son originalité réside cependant dans le fait qu'il s'efforce de tenir compte dans une très large mesure des besoins particuliers des hôteliers et restaurateurs valaisans. C'est ainsi que les cours se dérouleront durant les entre-saisons, en plusieurs sessions de 4-5 journées. Quant aux méthodes d'enseignement, elles combinent les exposés de profes-seurs et d'animateurs valaisans et vaudois avec les travaux en groupes, les discussions et les études de cas pratiques.

Tous les renseignements sur le cours pour hôteliers et restaurateurs du Valais peuvent être obtenus au siège de l'IF-CAM, case postale 2721, 3001 Berne, Tel. (031) 25 77 85.



Redaktion, Inserate und Abonnements

Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 58 Rp., Reklamen 2.20 pro Zeile.

Abonnement: Schweiz: jährlich 40 Fr., halbjährlich 26 Fr., vierteljährlich 15 Fr.

Ausland: bei direktem Bezug jährlich 53 Fr., halbjährlich 31 Fr., vierteljährlich 19 Fr., Postabonnements: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen.

Druck: Fritz Pochon-Jent AG, Bern.

Redaktion und Administration: Monbijoustrasse 31, 3001 Bern. Postcheckkonto 30-1674, Telephon (031) 25 72 22.

Verantwortlich für Redaktion und Heraus-gabe: Dr. P. Kühler.

Deutsche Redaktion: Dr. P. Kühler, Maria Küng

Französische Redaktion: J. Seydoux

Technische Leitung und Inseratenteil: P. Steiner

NOUS VENONS A VOTRE AIDE

Etes-vous préoccupés

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

Confiez-nous alors ces travaux.

Nous sommes à votre service!

TREUHANDSTELLE SHV FIDUCIAIRE SSH

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



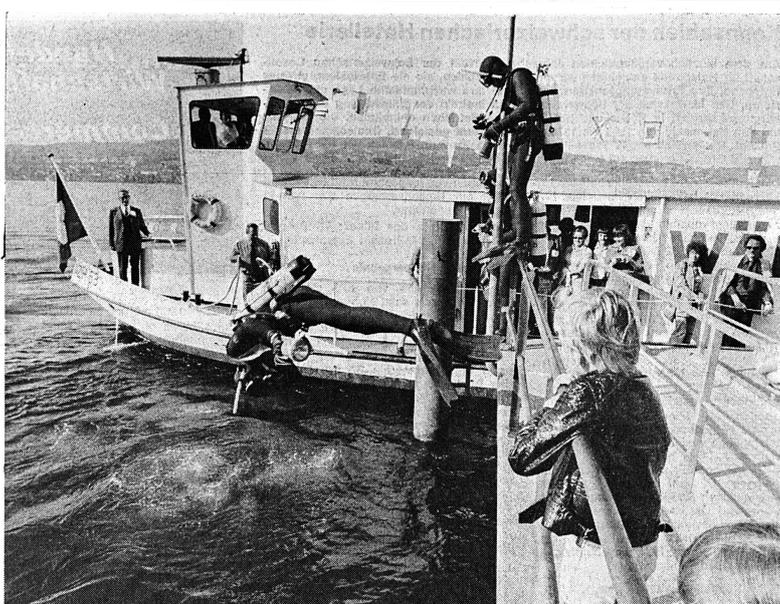
Arbeitskosten bei arbeitsvertraglichen Streitigkeiten

Die zur Zeit geltenden Gesamtarbeitsver-träge und die gestützt darauf abgeschlossenen Einzelarbeitsverträge kön-nen gemäss einer Übergangsbestim-mung des neuen Arbeitsvertragsrechtes noch bis Ende dieses Jahres nach dem alten Dienstvertragsrecht abgewickelt werden. Wir werden uns deshalb erst vom Herbst an dem neuen Arbeitsver-tragsrecht zuwenden und es anhand ver-gleichender Darstellungen zur Kenntnis unserer Lesner bringen.

Eine Ausnahmerichtfertigt sich für die Bestimmung über die Zivilrechtspflege, die nicht im Zusammenhang mit einem Gesamtarbeitsverträgen steht und des-halb bereits seit Beginn dieses Jahres für alle Arbeitnehmer und Arbeitgeber zwingendes Recht ist.

Es handelt sich um Art. 343 revidiertes Obligationenrecht. Danach haben die Kantone im Streitigkeiten aus dem Ar-beitsverhältnis bis zu einem Streitwert von 5000 Franken einfache und rasche Verfahren vorzusehen. Den Parteien dür-fen für diese Streitigkeiten weder Ge-bühren noch Auslagen des Gerichts auf-erlegt werden. Bei mutwilliger Prozess-führung kann der Richter von dieser Re-gelung abgehen und der fehlbaren Partei eine Busse und entsprechende Kosten auferlegen.

Diese Bestimmung hat einmal die Kos-tenlosigkeit für alle arbeitsvertraglichen Streitigkeiten zur Folge, welche ab 1. Ja-nuar 1972 bei einem Gericht anhängig gemacht werden. In einem Entscheid des Obergerichts des Kantons Zürich wurde in Auslegung dieser Bestimmung sodann erklärt, dass diese alle Instanzen erfassende Kosten-losgkeit für sämtliche Streitfälle gelte,



Assemblée générale de l'Office du tourisme du canton de Vaud

Sur le sentier de la gloire

L'Office du tourisme du canton de Vaud avait choisi Le Sentier pour tenir son assemblée annuelle de printemps, placée sous la présidence de M. Eric Giorgis. On ne pouvait trouver meilleur lieu pour parler de l'avenir en évoquant les résultats acquis au cours d'une année d'activité et en tirant les enseignements nécessaires. La gloire, c'est le succès que l'industrie touristique vaudoise connaît demain, mais qu'elle s'attache, aujourd'hui déjà, à forger habilement.

Un rapport d'activité rajouté, modernisé et séduisant, récapitule la politique appliquée par l'OTV en matière de régionalisation, de promotion et de collaboration. Selon M. Jean-Jacques Schwarz, le bouillant directeur de l'OTV, il «doit refléter l'allant nouveau que nous essayons d'insuffler à nos activités», ceci toujours pour projeter une image dynamique du tourisme vaudois. Celui-ci a enregistré en 1971, 3 715 222 nuitées, soit 80 157 de moins qu'en 1970 (-2,11%).

Des structures bien adaptées

Les «essais annuels» de l'OTV ont été marqués principalement par l'exposé de son président, M. Giorgis, qui a défini la tâche à laquelle s'est astreint son organisation dans le but de justifier le choix fait par l'économie vaudoise de jouer la carte touristique. L'orateur a rappelé la nécessité de développer la conscience touristique (N. d. l. R.: Après la volation de dimanche dernier, cette profession de foi prend toute sa valeur), d'encourager les promoteurs suisses et étrangers à investir dans le Pays de Vaud et à inciter le touriste à choisir cette région comme lieu de séjour. L'année 1971 a permis de définir clairement les compétences de tous ceux qui sont appelés à poursuivre ces objectifs: OTV, Conseil du tourisme, Etat, le canton de Vaud, selon M. Giorgis, dispose maintenant de bases légales et de structures bien adaptées aux nécessités du tourisme moderne.

La collaboration s'étend à de nombreux partenaires, dont les associations d'hôteliers, de cafés-restaurants, des instituts privés et des campings-caravans. Mais elle recouvre également, dans le cadre de la politique dite de régionalisation entreprise par l'OTV, 47 localités touristiques et stations regroupées en 7 entités régionales: Alpes vaudoises, Montreux-Vevay, Lausanne, La Broye, le Nord vaudois, la vallée de Joux et la Côte. D'autres formes de collaboration concernent les cantons de Suisse romande et naturellement diverses organisations nationales liées au tourisme.

Equipe et promotion

Le Président de l'OTV estime qu'il faut

Le développement dans les régions touristiques

(ASPA) Le 17 mars 1972, le Conseil national et le Conseil des Etats ont adopté sans opposition l'arrêté fédéral sur les mesures urgentes dans le domaine de l'aménagement du territoire. Cet arrêté est entré en vigueur à la date de sa publication dans la «Feuille Fédérale». Il reste aux cantons d'en fixer les modalités d'application.

Toutefois les gouvernements cantonaux auront la faculté de prendre des dispositions préalables pour empêcher des constructions et des installations dans des zones qui devront rester libres. L'association suisse pour le plan d'aménagement national publiera prochainement une brochure relative aux principes généraux pour l'application de l'arrêté fédéral urgent. L'association a été chargée de l'élaboration de cette brochure par le délégué du Conseil fédéral à la construction des logements.

L'expansion économique

On craint dans différentes régions touristiques que l'arrêté fédéral sur les mesures urgentes dans le domaine de l'aménagement du territoire ait pour effet de limiter les possibilités d'expansion économique. Cette crainte n'est pas justifiée pour les régions où le développement s'est fait jusqu'ici dans le cadre d'une planification raisonnable. Des communes telles que Pontresina et Filis démon-

Une nouvelle conception du tourisme dans l'Oberland bernois

(ATS) L'Office du tourisme de l'Oberland bernois entend réunir tous les milieux intéressés et les orienter vers une politique commune afin d'améliorer le rendement du tourisme dans cette région.

L'Office a chargé une commission d'étudier une nouvelle conception du tourisme. Présidée par M. Krippendorf, de l'Institut pour l'étude du tourisme à l'université de Berne, cette commission a élaboré un rapport présenté à la presse à Interlaken.

Travailler sur des bases modernes

Différentes tâches sont prévues dans cette nouvelle conception, notamment une étude de marché, la préparation d'une offre moderne, un service général de renseignement, une collaboration dans les campagnes publicitaires, l'établissement de forfaits, l'entretien de relations publiques et l'information des différents personnes intéressés directement

IRS in Blickpunkt

Der grösste Reifall?

Der von Walter von Känel gegründete Pressedienst «AWP-Nachrichten», für den ein ehemaliger freier Mitarbeiter des Schweizer Hotelier-Vereins als Redaktor verantwortlich zeichnet, hat am letzten Freitag verschiedene Behauptungen über das Reservationssystem International Reservations aufgestellt. Diese im Stil der Boulevard-Presse verfassten «Tatsachen» wurden von einem Teil der Schweizer Presse nachgedruckt und müssen deshalb kommentiert werden:

AWP: «Die klägliche Beschwerde: im ersten Betriebsjahr ein Defizit von rund 100 000 Franken pro Monat. Die Eigenmittel von SHV und IRC von je 750 000 Franken und zusätzlich insgesamt 1,5 Mio. Franken von Bankinstitutionen geleistete Defizit-Garantien sind innert Jahresfrist aufgebraucht worden.»

Kommentar IRS/SHV: Die Zahlen sind mehr oder weniger richtig. Allerdings umfassen diese Beträge auch die umfangreichen Forschungskosten, die der SHV ab Mai 1968 geleistet hat. Ein Unternehmen dieses internationalen Umfangs kann nicht vom ersten Jahr an rentabel sein. Verluste werden deshalb für die ersten drei bis vier Jahre einkalkuliert, eine Kostendeckung erst ab dann vorgesehen.

AWP: Ab Ende Juni steht für Propaganda, geschweige denn für einen weiteren Ausbau, kein Rappen mehr zur Verfügung.

IRS/SHV: Richtig ist, dass die Mittel noch nicht verbraucht sind. Im Sinne einer Kostenreduktion wird aber das Buchungsbüro Lausanne geschlossen, weil es das geringste Reservationsaufkommen hat.

AWP: Der SHV habe alle Warnungen verlässlicher Fachleute in den Wind geschlagen.

IRS/SHV: Versierte Fachleute haben die technische und kommerzielle Seite des Systems geplant. Den IRS-Verantwortlichen war bereits Ende letzten Jahres klar, dass die kommerziellen Prognosen nicht erreicht werden. Seitdem werden Lösungsmöglichkeiten gesucht, verschiedene Verhandlungen sind noch im Gange. Die Varianten:

– Aufnahme einer am Reismarkt eingeführten Organisation als dritter Partner.

– Alleinige Weiterführung des Systems durch IRC, die auf jeden Fall im Reservationsmarkt bleiben will. Eine IRC-Deckungszusage für künftige Verluste liegt vor.

– Annäherung an Citel/Spacebank.

AWP: Ein Uebernahmeangebot seitens Citel sei als unfreundliche Einmischung in verbandsmässige Angelegenheiten taxiert und sogleich zu den Akten gelegt worden.

Nicht im Mittelmeer – sondern am Zürichsee

Dank einer gemeinnützigen Genossenschaft, dem Au-Konsortium, steht den erholungssuchenden Städtern mit der Halbinsel Au am Zürichsee ein Naherholungsgebiet par excellence zur Verfügung, das vom Stadtzentrum Zürichs über die N3 in knapp 20 Minuten zu erreichen ist. (92 000 Quadratmeter Land und etwa 350 Meter Seeanstoss. Neben den Spaziergängern bietet Au auch den Freunden kulinarischer Genüsse (Landgasthof) und neuerdings auch Sporttauchern Attraktionen. (RBD)

au tourisme. M. Krippendorf et M. Twerbold, directeur de l'Office du tourisme, ont en outre présenté le programme de travail prévu et ont souligné la nécessité de régler les différents points de ce programme en collaboration avec les autres organisations et d'éliminer tout travail à double.

L'assemblée générale de l'Office du tourisme, qui se réunira prochainement, devra se prononcer sur la réalisation de cette nouvelle conception et sur ses conséquences financières et sur le plan du personnel. Jusqu'à présent, l'office, créé il y a 75 ans, se consacrait essentiellement à la réalisation de la publicité pour toute la région. Les modifications qui sont intervenues en matière de tourisme ont contraint les différentes organisations régionales qui s'occupent de promotion touristique à s'adapter aux exigences du marché.

Luzern wünscht Preisklarheit

Faire, klare Preise – Service inbegriffen

EE. An einer in Luzern durchgeführten Pressekonferenz haben sich Hoteliers und Restaurateure, Mitglieder des Wirtverbandes des Amtes Luzern, des Kantonalen Wirtverbandes, des Hoteliervereins Luzern, des Forums für Konsumentenschutz usw. zum Thema «Service inbegriffen» geäußert.

Am 24. Juni 1972 ist in Luzern eine Aktion gestartet worden, die den Namen «Faire klare Preise – Service inbegriffen» trägt.

Nach Angaben der Verantwortlichen ist die Situation in der Fremdenstadt Luzern «derart unhaltbar geworden, dass nicht mehr zugewartet werden könne». Die Initianten sind der Auffassung, dass nur die «generelle Einführung des «Service inbegriffen» in Luzern und Umgebung wieder faire, klare Verhältnisse bringen



kann, welche objektive Preis- und Leistungsgleichnisse ermöglichen.

Mit Aushängeschildern, Kleberondellen und weiteren Hilfsmitteln wollen die Initianten klare Bedingungen schaffen und hoffen, dass auch die «Gegner» des «Service inbegriffen» zur Einsicht kommen werden.



Die Konsumentengruppe der Frauenzentrale Luzern und Umgebung hat am 19. Juni 1972 eine Eingabe beim Luzerner Regierungsrat gemacht und beantragt, der Regierungsrat des Kantons Luzern sollte die Möglichkeit prüfen, die Bedienungsgeldfrage im Sinne von «Trinkgeld inbegriffen» im Rahmen des neuen Wirtschaftsgesetzes oder auf dem Verordnungsweg für den ganzen Kanton Luzern einheitlich und für alle Betriebe verbindlich, zu lösen.

Gestrandete Fluggäste im Hotel International

Während des eintägigen Pilotenstreiks in der vergangenen Woche hat das Hotel International, Zürich, das am 1. Juli offiziell eröffnet wird, den Fluggesellschaften und Reisebüros 200 Zimmer zur Verfügung gestellt, um Fluggäste unterzubringen.

IRS/SHV: Das stimmt nicht. International Reservations Corporation (IRC), als Tochter der Planning Research Corporation (PRC), verfügt über folgende Buchungsstellen: vier in den USA, eine in Kanada, eine in Hawaii, vier in Grossbritannien, eine in Irland, eine in Italien, eine in Frankreich, eine in Deutschland, zurzeit noch drei in der Schweiz. Die Expansion auf weitere europäische und überseeische Märkte steht unmittelbar bevor. IRC wickelt in den USA elektronische Reservations für folgende Hotelketten ab: Howard Johnson, Hyatt, Loews, Sonesta, Sheraton u.a. IRC wickelt das gesamte Reservationsvolumen für die American Automobile Association (AAA) ab, eine Organisation, die etwa 57 Prozent der ins Ausland reisenden Amerikaner umfasst.

AWP: Frankreichs Finanzminister Giscard d'Estaing habe Zentralpräsident Ernst Schärz ein Angebot zur Zusammenarbeit unterbreitet.

IRS/SHV: Die Aktivität von Giscard d'Estaing für Citel ehrt auch den Schweizer Hotelier-Verein, allerdings ist ein solches Angebot nie eingetroffen.

Gezielte Diffamierungsaktion

Der Pressedienst enthält noch weitere falsche beziehungsweise verzerrte Informationen, auf die wir nicht näher eingehen wollen. Richtig ist natürlich, dass sich International Reservations (IRS) in Schwierigkeiten befindet – Schwierigkeiten, die auch andere prominente und weniger prominente Systeme haben. Denn niemand hat das gewaltige Risiko, das mit einem solchen Unternehmen verbunden ist, so genau einschätzen können, dass ein «dombenscheres» Geschäft prognostiziert werden konnte. In dem Moment, in dem ein Verband unternehmerische Aktivität entfaltet, muss er auch unternehmerische Risiken tragen. Diese Risiken so klein wie möglich zu halten, war und ist der feste Wille der Verantwortlichen.

Es war die Absicht der SHV-Geschäftsleitung und übrigens auch der Delegierten, für die Mitglieder des SHV ein System zu schaffen, das den Schweizer Hotelier unabhängig von internationalen Organisationen und deren Preisforderungen macht. Eine Durststrecke war immer eingepalnt, die Zusammenarbeit mit anderen Systemen immer unser erklärtes Ziel.

Der Verdacht liegt nahe, dass die AWP-Angriffe nichts anderes sind, als eine gesteuerte Diffamierungsaktion mit dem Ziel, den SHV in Miskredit zu bringen und damit die gegenwärtigen Verhandlungen zu belasten. SHV/IRS

A propos d'IRS

Ainsi que la SSH en a informé ses délégués lors de son assemblée générale, à Davos, l'International Reservations Switzerland connaît certaines difficultés. Les responsables de cette organisation étudient très sérieusement les solutions qui permettront de les résoudre dans l'intérêt des membres et de la clientèle.

La traduction française de cet article consacré à l'International Reservations Switzerland paraîtra dans le prochain numéro.

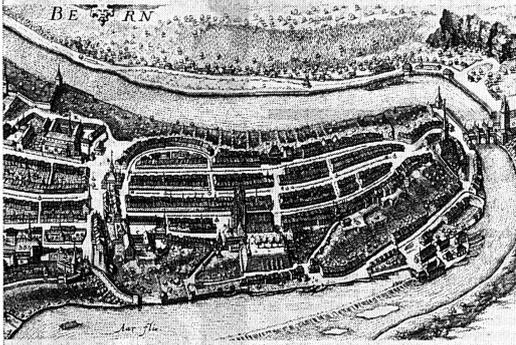
Monopolstellung. Ob die Interessen der Mitglieder des SHV vor einem solchen System gewahrt werden, ist mehr als fraglich.

AWP: Als erste Konsequenz sei «für diese Tage» die Demission von SHV-Direktor Bircher und ein «kolossaler Schichtwechsel» zu erwarten.

IRS/SHV: Diese Behauptung beweist die «Seriosität» der AWP-Publikation. Zentralvorstand SHV und Direktor Dr. H. Bircher wissen nichts von einer Demission und von einem «Schichtwechsel».

AWP: IRS (Schweiz) sei von der amerikanischen IRC im Stich gelassen worden, insofern als diese Organisation in ihrem Rücken einen äusserst kleinen Markt habe, der in keinem Verhältnis stehe zum Reservationsvolumen der Riesenholding Citel/Spacebank.

Heft 11 Berner Studien zum Fremdenverkehr im Verlag Herbert Lang & Cie AG Bern



Andreas Bulling Die Hotelfinanzierung in der Schweiz aus der Sicht der Banken

Planen Sie einen Neu- oder Erweiterungsbau? Dann empfehlen wir Ihnen die Lektüre dieser kürzlich erschienenen Studie.

Neue Währungskrise

Vorläufig nur geringe Beeinträchtigung des Tourismus, «Ausverkauf der Heimat» gemindert.

Gegen Ende der vergangenen Woche hat die anhaltende Spekulation gegen das britische Pfund eine neue, schwere Erschütterung der Weltwährungsordnung bewirkt. Grossbritannien hat am Freitag den Pfundkurs freigegeben, nachdem sich die am Donnerstag vorangegangene Erhöhung des Diskontsatzes als unwirksam erwiesen hatte. Die Massnahme Englands führte rasch zu einem Kurszerfall des US-Dollars. Die EWG-Staaten reagierten mit der Schliessung ihrer Devisenbörsen, nachdem die Deutsche Bundesbank noch an die 2,5 Milliarden Dollar hatte übernehmen müssen. Auch die Schweizerische Nationalbank zog sich vom Markt zurück und verweigerte die weitere Annahme von Dollars.

Reallohnsteigerungen wie noch nie

Die letzte Lohn- und Gehalts Erhöhung des BIGA hat eine reale Erhöhung der Arbeiterlöhne (also nach Abzug der Teuerung) von 6,3 Prozent ausgewiesen. Das ist die stärkste Zunahme seit 1946. Die Angestelltengehälter stiegen gleichzeitig nur um real 3,8 Prozent. Die (nominalen) durchschnittlichen Stundenverdienste der Arbeiter sind innert Jahresfrist um 10,7 Prozent gestiegen. Besonders stark ist die Zunahme der Nominallöhne bei den Arbeiterinnen ausgefallen.

Fremdarbeitersprache mit Italien

Die gemischte schweizerisch-italienische Kommission hat in Rom ein Protokoll ausgearbeitet, das eine Reihe von Erleichterungen für in der Schweiz tätige italienische Arbeitskräfte vorsieht. Es handelt sich vor allem um Erleichterungen des Stellenwechsels und des Familiennachsuzugs für Jahresaufenthalter, die meist erst Ende 1975 in Kraft treten. Ferner wird die Schweiz den unechten Saisonern, welche die Umwandlung verlangen, bis Ende 1973 das Jahresaufenthalterstatut verliehen. Fragen des Saisonierstatus standen nicht zur Diskussion. R. S.

Gründung einer Beratungsgesellschaft für Tourismus

Zur unterstützenden Beratung der Geschäftsführung touristischer Unternehmungen und zur Begutachtung touristischer Kreditanträge hat die Schweizerische Volksbank, die INDELEC, Schweizerische Gesellschaft für elektrische Industrie (Tochtergesellschaft des Schweizerischen Bankvereins), die Suter & Suter AG, Architekten, Basel, Dr. Leo Fromer, Basel, Verwaltungsratspräsident der Rothornbahn & Scalottas AG, Lenzerheide, sowie Alfred Isler, Verleger der «Finanz und Wirtschaft», Zürich, die Gründung der Aktiengesellschaft für die Beratung touristischer Unternehmungen veranlasst. Die Gesellschaft hat ihren Sitz in Basel, St. Jakobs-Strasse 7.

Massnahmen des Bundesrats

Um das Uebergreifen der Währungsspekulation auf die Schweiz zu verhindern, hat der Bundesrat in der Nacht vom 26./27. Juni einen Bundesratsbeschluss und eine Verordnung erlassen, die sich beide auf den Währungsbeschluss stützen.

Der Bundesratsbeschluss verbietet auf beschränkte Zeit alle Grundstückverkäufe an (Devisen-) Ausländer. Die Verordnung verbietet den Verkauf schweizerischer Wertschriften und Hypotheken an Devisenausländer.

Entsprechende Guthaben können somit nicht mehr in schweizerische Sachwerte umgewandelt werden. Vom Verkaufserlös werden auch Eigentumswohnungen usw. betroffen.

Kennzahlen der schweizerischen Hotellerie

Aus dem kürzlich veröffentlichten Jahresbericht 1971 der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit entnehmen wir einige Kennzahlen, die die Entwicklung unserer Hotellerie, ihre Erneuerungsanstrengungen und ihre wirtschaftliche Lage charakterisieren. Den Marktanteil der Schweiz kann man indirekt der Entwicklung der Beherbergungskapazität in Hotels und hotelähnlichen Betrieben entnehmen. Die Schweiz hat ihre Bettenzahl im Jahre 1970 um 14 Prozent gesteigert, Deutschland um 28 Prozent, Österreich um 42 Prozent, Italien um 35 Prozent, Spanien um 153 Prozent, während Grossbritannien auf einen Indexstand von 72 zurückgefallen ist.

Die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit hat bekanntlich im Jahre 1971 durch Bürgschaften und Darlehen ein Finanzierungsvolumen von rund 102 Millionen Franken sichergestellt. Davon sind 80 Prozent oder 82 Millionen Franken für Hotelerneuerungen verwendet worden. Verteilt auf die verschiedenen Bereiche im Hotel sieht das wie folgt aus:

- 25 Millionen Fr. für Erneuerung von Gäste- und Personalzimmern (Installation von Bädern, Duschen, WC, fließend Wasser, Telefon- und Signalanlagen)
- Fast 12 Millionen Fr. für Wäscherei-, Heizungs- und Liftanlagen
- Ueber 9 Millionen Fr. für die Erneuerung von Speisesälen und Restaurationsräumen
- Fast 3 Millionen Fr. für Hotelhallen, Hotelgänge und allgemeine Aufenthaltsräume
- 2,5 Millionen Fr. für Küchen- und Kühlanlagen
- 2 Millionen Fr. für Umgebungsarbeiten, Park- und Gartenanlagen, Verbesserung an Gebäuden und Einrichtungen
- 19,4 Millionen Fr. für Ersatzneubauten
- 5,7 Millionen Fr. für hoteleigene Schwimmbäder

Hohe Kapitalintensität

Die summarische Gesamtbilanz von 575 statistisch erfassten Hotels zeigt, dass durchschnittlich 75 Prozent des Anlagevermögens auf Immobilien entfallen, 8,7 Prozent auf Mobilien und 1,3 Prozent auf Nebenbetriebsanlagen. Diesem Anlage-

vermögen von insgesamt rund 85 Prozent steht ein Umlaufvermögen von nur 11 Prozent gegenüber.

Die Passivseite der Bilanz: 75 Prozent Fremdkapital, 24 Prozent Eigenkapital.

4,8 Prozent Nettoergebnis

Der Betriebserlös von 575 statistisch erfassten Hotels setzt sich zu 66 Prozent aus Hotelierlös (ohne Bedienungsgelder) und 34 Prozent Restaurantlös (ohne Bedienungsgelder) zusammen. Der reine Betriebsaufwand (Waren, Löhne, Energie usw.) macht immerhin 67 Prozent aus, das Betriebsergebnis I liegt bei fast 33 Prozent, das Bruttoergebnis bei 26 Prozent. Im Durchschnitt erwirtschaften die Betriebe ein Nettoergebnis von 4,8 Umsatzprozenten (Umsätze ohne Bedienungsgelder. Luxus- und Erstklasshotels (151 Betriebe) in der SGH-Statistik erwirtschaften ein Nettoergebnis von 5,5 Prozent, während die einfachsten Betriebe der untersten Rangklasse ein Nettoergebnis von nur 2 Prozent erreichen.

Hohe Verschuldung

Luxus- und Erstklassbetriebe erzielen einen Umsatz von 12 000 Franken pro Bett (ohne Bedienungsgelder), Pro Bett sind die Betriebe mit 17 000 Franken Fremdkapital bei einer Anlage von 23 000 Franken (Fremd- und Eigenkapital) belastet. Die Fremdkapitalzinsen betragen in dieser Kategorie 6,3 Prozent im Verhältnis zum Umsatz. PK

Une année d'exploitation des Jumbo Jets de Swissair

Il y a une année, Swissair mettait en service ses premiers avions à grande capacité, les Boeing 747, dits «Jumbo Jet». Ils desservent exclusivement la ligne de l'Atlantique Nord, celle qui relie Genève et Zurich à New York. Deux fois par jour, ils parcourent sans escale la distance de quelque 6300 kilomètres séparant la Suisse de la côte est des Etats-Unis.

Notre compagnie nationale a introduit ce nouveau type d'avion au moment opportun. Ni trop tôt, ni trop tard. Au printemps 1971, les grands transporteurs internationaux avaient déjà une année d'expérience avec le 747. Swissair a profité de ce temps d'essai. Il lui a permis d'éviter les difficultés majeures qui apparaissent dans la phase d'introduction de tout nouvel avion. La compagnie bénéficie également de la publicité faite par le constructeur et les utilisateurs. Elle obtient d'emblée un produit connu, éprouvé et apprécié.

Premiers résultats satisfaisants

Les usines Boeing à Seattle ont projeté, en 1966, un avion entièrement nouveau et dont la capacité dépasse largement celle de tous les anciens modèles intercontinentaux. Le Boeing 747 est une fois et demie plus grand que le DC-8 ou le Boeing 707.

En 1967, Swissair choisit le Boeing 747 B qu'elle commanda en deux exemplaires au prix unitaire de 125 millions de francs suisses, y compris les pièces de rechange. Jusqu'au début du mois d'avril, les deux Boeing 747 ont accompli 8500 heures de vol. Cela représente une utilisation moyenne de 12 heures par jour, soit environ 2 heures de plus que la moyenne atteinte par les autres compagnies exploitant des Boeing 747. L'offre a augmenté de 27%. La demande n'a pas pu suivre cette évolution. Cependant, l'accroissement de cette demande a été nettement supérieur à celui des autres compagnies exploitant des lignes sur l'Atlantique Nord.

Pendant la première année, 158 851 passagers ont franchi l'Atlantique Nord dans les deux sens, avec les Jumbo Jets de Swissair, soit en moyenne 156 passagers par vol. Le coefficient moyen de chargement de 48,3 % s'élevait au-dessus du taux nécessaire à la couverture des frais, ce qui veut dire que les résultats d'exploitation de ces avions ont été bénéficiaires. Actuellement le nombre de pilotes formés sur Boeing 747 s'élève à 45, soit 24 commandants et 21 copilotes.

Un entretien avec le commandant de bord

Le capitaine Peter Baumann, l'un des premiers pilotes de Swissair de «Jumbo Jet», parle de sa formation sur ce type d'avion et de ses qualités de vol. GLC - Comment passe-t-on du DC-8 à B-747?

PB - Par un entraînement intensif au sol d'abord. Il commence avec 110 heures de théorie pendant lesquelles nous assimilons tous les systèmes électriques, électroniques, hydrauliques, radar, alimentation de carburant, ainsi que leur emplacement. Ce sont, ensuite, les procédures de cockpit dans une maquette qui permet de s'habituer à la disposition des tableaux de bord et des instruments de commande. Des douzaines de contrôles, selon la «Check List» habituelle, vont de la vérification de la position des manettes et du réglage précis d'un instrument, jusqu'aux manipulations les plus compliquées. Il faut acquiescer l'automatisme de chaque geste. Après 16 heures de procédures de cockpit, on entame l'entraînement sur le simulateur de vol. C'est un appareil qui reproduit les conditions de vol sans visibilité à bord de l'avion. GLC - Votre premier vol à bord du B-747?

PB - Ce fut un événement à tous points de vue. Nous étions stationnés à l'aérodrome de Boeing, près de Seattle. Loin de l'agitation du trafic de lignes, on s'exerçait aux approches sans visibilité, aux atterrissages et décollages manuels et automatiques. Chaque futur commandant de Jumbo effectuait 20 à 30 atterrissages et 12 à 15 approches aux instruments. Cet entraînement aux Etats-Unis était suivi par un cours d'adaptation de trois jours de travail sur le simulateur. GLC - Comment jugez-vous les qualités de vol du Jumbo?

PB - Très positives. Au décollage, le Jumbo se comporte exactement comme un DC-8 ou DC-9. Avec une charge réduite, il est très vif; avec la charge maximale, il est un peu moins rapide. Lorsqu'il a atteint l'altitude de croisière,

Handel Wirtschaft Commerce Economie

environ 10 000 mètres, ses réactions sont faciles, vives et fines, obéissant à chaque impulsion des commandes aussi aisément qu'un avion plus petit. GLC - Qu'en est-il de l'atterrissage? De nombreux passagers ont remarqué que le Boeing 747 se pose en douceur sur la piste.

PB - Si le pilote s'en tient exactement aux instruments d'atterrissage du constructeur Boeing et qu'il maîtrise leur exécution, cet appareil atterrit très doucement. La conception du train d'atterrissage y contribue beaucoup.

Que pensent les passagers?

Le «Jumbo Jet», avion de ligne le plus grand du monde, est-il incontestablement le plus confortable? Une enquête récente faite aux Etats-Unis sur les lignes internes et de l'Atlantique Nord donne les résultats suivants pour ce qui est des qualités les plus appréciées du B-747: 45 % des réponses mentionnent l'espace, 19% le confort des sièges, 19% le confort en général et le cadre, 13% les qualités de vol, 13% le service et 9% les divertissements à bord. Rappelons que la version Swissair comporte, en plus du compartiment de première classe et d'un «club» au premier étage, quatre compartiments en classe économique avec des sièges climés pour les fumeurs et les non-fumeurs.

Environ 85 % des 6200 personnes interrogées ont répondu qu'ils préféreraient le 747 à tout autre avion à réaction, et 53 % d'entre elles seraient prêtes à retarder leur départ d'une heure au plus pour voyager à bord du Jumbo. G.-L. Couturier

Trafic aérien suisse durant l'hiver 71/72

L'augmentation moyenne des transports de passagers par rapport à la même période de l'année précédente a été de 10% à l'aéroport de Zurich (1 424 606 passagers en tout), de 10% également à l'aéroport de Genève (910 536 passagers en tout) et de 24% à l'aéroport de Bâle-Mulhouse (146 563 passagers en tout). Il s'agit du trafic de ligne (transit direct non compris). La moyenne quotidienne est de 9372 passagers à Zurich, 5930 à Genève et 964 à Bâle. Le nombre de mouvements par jour a été de 218 en moyenne à Zurich, 143 à Genève et 41 à Bâle.

Une augmentation de 6%

En comparaison de la période 1970-71, Swissair enregistre une augmentation de trafic de 91 077 passagers (6%) et de 2144 tonnes de fret et d'envois postaux (5%). Swissair a transporté au total 1 518 288 passagers et 48 583 tonnes de marchandises, ces chiffres se rapportant à l'ensemble de son réseau de lignes.

Les entreprises étrangères, elles aussi, ont obtenu des résultats supérieurs à ceux de la période de l'hiver précédent dans leur trafic au départ et à destination de la Suisse et en transit. Elles ont transporté 1 115 200 passagers et 44 880 tonnes de fret et d'envois postaux, ce qui représente une augmentation de 98 088 passagers (10%) et de 1919 tonnes de marchandises (4%).

Le trafic hors des lignes présente l'image suivante: Les compagnies suisses ont transporté 187 257 passagers (augmentation: 54 210 ou 40,7%) et les entreprises étrangères, 217 026 passagers, soit une augmentation de 50 980 passagers (30,7%). La part du trafic hors des lignes à la totalité du trafic commercial a été de 13,3% pour les passagers et de 10,2% pour les marchandises.



DIE GROSSEN VON WANDER

Die kostensparenden Grosspackungen für Grossverbraucher.



Pront Ovo instant: auch kalt die praktischste Lösung.



Ovomaltine kalt: der Begriff für stärkende Erfrischung.



Caotina: kalte «Schoggimilch», von den Kleinen besonders begehrt.

...UND DIE ALLERKLEINSTEN

Die bekannten Service-Portionen.

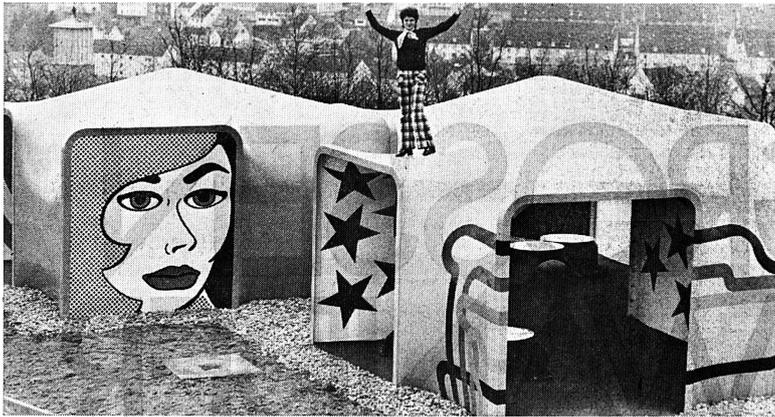


Offiziell anerkanntes Leistungsgetränk für die Spiele der XX. Olympiade München 1972.



Ob gross oder klein: Qualität von Wander.

Jetzt sind kalte, gesunde Getränke am meisten verlangt.



Pop-Ferienhäuser sind die Zukunft – wenn man den Herstellern glaubt, die Kunststoff-Elementhäuser propagieren. Quadratische Grundelemente (4,50 x 4,50 m, ca. 8000 Franken) können nach Wunsch zusammengestellt werden. (Photo Vario-Fokker, AP)

Verkehrsverband Zentralschweiz

Bald keine Finanzsorgen mehr

An der Generalversammlung vom 16. Juni 1972 in Walchwil wies der Präsident des Verkehrsverbandes Zentralschweiz, Ständerat Dr. F. X. Leu, Luzern, mit sehr eindringlichen Worten auf die Notwendigkeit einer guten, überlegten und weitsichtigen Werbung hin, wenn diese wohl beste Einnahmequelle der Fremdenverkehrsregion Zentralschweiz nicht versiegen soll.

Kanton Luzern: ab sofort Beherbergungstaxe

Grosse Genugtuung herrschte darüber, dass der Grosse Rat des Kantons Luzern am 9. Mai 1972 das Gesetz zur Erhebung einer Beherbergungstaxe angenommen hat, wie dies der Kanton Nidwalden bereits an der diesjährigen Landsgemeinde getan hat. Die bereits bestehenden Fremdenverkehrsgesetze in den Kantonen Obwalden und Zug werden entsprechend angepasst, so dass lediglich noch die Kantone Uri und Schwyz sich mit der Schaffung einer entsprechenden Gesetzesvorsorge befassen müssen. Grossezügig darf die Einstellung des Kantons Luzern gewertet werden, der ohne Rücksicht auf die andern fünf zentralschweizerischen Kantone die Beherbergungstaxe sofort erheben und uneingeschränkt dem Verkehrsverband Zentralschweiz abliefern wird. Die Einführung dieser Abgabe in allen Kantonen der Zentralschweiz dürfte den regionalen Verkehrsverband seiner nunmehr als ein Vierteljahrhundert andauernden Finanzsorgen entheben.

Rechnung ausgeglichen, leichte Frequenzzunahme

Der Geschäftsbericht wurde von Direktor Martin Mengelt erläutert und ergänzt. Die Betriebsrechnung, die ein Defizit von

16 995 Fr. vorsah, wie dank dem um 20 000 Fr. erhöhten Beitrag des Hoteliervereins Zentralschweiz einen Überschuss von Fr. 1381,85 aus. Rechnung und Budget wurden diskussionslos genehmigt. Schliesslich konnte Direktor Mengelt noch die erfreuliche Mitteilung machen, dass die Zahl der Logiernächte gegenüber 1970 bei einer Zunahme von 96 000 oder 2,6 Prozent auf 3,8 Mio. erhöht werden konnte, was im zentralschweizerischen Tourismus eine erneute Spitze bedeutet.

Mehr und billigere Kredite gefordert

Fritz Furler, Luzern, Präsident des Hoteliervereins Zentralschweiz, wies erneut darauf hin, dass sich die seinerzeitige Umwandlung der Hotelierhandels-gesellschaft in die heutige SGH (Bürgerschaftskredite und Darlehen zu Markt-Zinssätzen) nicht bewährt habe und vor allem für die typischen Sommer-Einzelisalo-betriebe der Region nicht mehr die nötige Hilfe und Impulse bringen könnte. Der Mangel an zinsintensivem Kapital, wie dieses früher durch die Hotelierhandels-gesellschaft gewährt werden konnte, habe es vor allem der typischen Kleinhotelserie der Zentralschweiz verunmöglicht, den Personalmangel mit Rationalisierungsmassnahmen – wertzumachen und vermehrt im Masse das Angebot den Bedürfnissen der Gäste anzupassen. Fritz Furler appellierte an alle jene, vor allem auch an die Regierungsvertreter, die bei der Gesetzesrevision Einfluss ausüben und mitzubestimmen haben. Es sollte erreicht werden, dass wiederum vermehrt direkte Kredite mit günstigen Zinssätzen gewährt werden könnten, besonders an die stark bedrängten Sommer-Einzelisalobetriebe mit kurzer Off-M. n.

ren und Schmuck), Werner Dubach (Brauerei Eichhof), Jürgen Reinshagen (Direktor des Hotels Palace), Harald Urs Rast (Reiseunternehmen Bucher + Co.), Jakob Spöhrli (Juni-Schuhgeschäft Spöhrli), und Grossrat Hugo Weibel (Sekretär des SMUV), K. L.

Götterdämmerung im Tessiner Tourismus?

Weniger wäre mehr. Die Einsicht ist vorhanden. Jetzt liest man sogar in Tessiner Zeitungen, dass Rekordzahlen im Tourismus nicht über die wirklichen Probleme einer Region hinwegtäuschen. Man sieht jetzt Zeichen an der Wand. Als die wunden Punkte im Tessiner Tourismus bezeichnete ein offensichtlicher Kenner der heiklen Materie im «Corriere del Ticino», der auflagenstärksten Tageszeitung der Südschweiz, den ungenügenden Umweltschutz, das unzureichende Unterkünfte in modernen Hotels, die geringen Möglichkeiten für Freizeitbeschäftigungen sowie den Mangel an Ruhe-zonen.

Dabei bilgierte rund eine Million Gäste im Jahr 1971 in die «Sonnestube» an dem Gotthard, wo sie im Schnitt 3 1/2 Nächte verbrachten und die runde Summe von 500 Mio. Schweizer Franken in die dortige Volkswirtschaft pumpen. Seit bald zehn Jahren harzt es. Die alte und ausgelagerte Formel «Verkehr bringt Verkehr» will nicht mehr stimmen. Der Preis des Verkehrs ist nicht mehr zu bezahlen, wenn Wasser, Luft und Ruhe allzustark in Mitleidenschaft gezogen werden. Die Strangulierung der Landschaft muss sich bitter rächen.

In Lugano und andern Zentren sei eine «Flucht aus dem Tourismus» zu beobachten, wobei die notwendige Wandlung vom Fremdenplatz zum Handelszentrum nicht als Sünde noch als Drama empfunden wird. Neben dem Verkauf des Bodens bis hinauf an die bewaldeten Hügelgruppen an ausländische Fluchtgeld-anleger hat man die kaum mehr in einem Menschenleben wiedergutmachende Seeverunreinigung geduldet. Das Tessin ist zum Modellfall geworden, was Tourismus nicht sein soll: ein Götzte, dem die Landschaft parzellenweise in den Rachen geworfen wird. Die Land- und Immobilienpekulation hat sich einmal mehr als ein zu hochtouriger Motor für den Fremdenverkehr erwiesen. Die Natur und die Landschaft gehorcht ihren eigenen Gesetzen. Natur- statt Marktforschung gilt es endlich wieder zu betreiben! E. A. Sautter

Lesen Sie dazu unsere Reportage auf Seite 8 und 9.

Annähernd 100 Motels

sind im «Motelführer 72» enthalten, der von der Schweizerischen Verkehrszentrale herausgegeben wurde. Man wundert sich, dass es so viele Motels in der Schweiz gibt, wobei allerdings zu bemerken ist, dass manches «Motel» diesen Namen eigentlich nicht verdient. Dann zum Beispiel, wenn es weder über Verpflegungsmöglichkeiten verfügt noch Tankstelle und Reparaturservice bietet. Die Bettenzahlen dieser Motels spiegeln die ganze Vielfalt des Schweizer Gast-gewerbes: von 8 Betten (Motel Romana Rházuns) bis zu 234 Betten (Motel de Foux zwischen Genéve und Lausanne). Der Schweizerischen Verkehrszentrale ist zu gratulieren, dieses insbesondere für den ausländischen Autofahrer wichtige Informationsbedürfnis abgedeckt zu haben. PK

Puschlaver Tourismus

esa. Im Bereich des aktiv tätigen Verkehrsvereins von Poschiv/GR haben sich die Uebernachtungen von Gästen pro 1971 auf 98 499 vermehrt. Innert Jahresfrist ist eine Erhöhung um 15 000 bzw. 19 Prozent eingetreten. Damit wurde der Durchschnitt des gesamtschweizerischen in den Hotelbetrieben festgestellten Frequenzzuwachses um etwa das achtfache

übertroffen. Als Neuerung ist die Einrichtung eines Vita-Parcours zu verzeichnen. Die Bemühungen für die touristische Erschliessung des hauptsächlich auf Italienischem Grenzgebiet befindlichen Skallengletschers werden fortgesetzt. Mit einer entsprechend grosszügigen Transportanlage kann das verkehrsmässig abgelegene Puschlavertal zu einem neuen Zentrum für Wintersportler und Sommerwanderer entwickelt werden. Die Nachteile der geographischen Lage sollen also durch die Nutzung der für den Bergismus vorteilhaften Höhenunterschiede wirtschaftlich mehr als ausgeglichen werden. Bei der Abklärung des Unternehmens werden aber auch die Aufträge der beiderseitigen Zollorgane zu berücksichtigen sein.



Hotel Zürich glanzvoll eröffnet

Mit einem Dinner für 500 Gäste, Modeshows, Cabaret und weiteren Attraktionen und Aktivitäten hat das Hotel Zürich am Utoquai in Zürich am 23. Juni seine erste «Hypothek» für Direktor Treischer und sein junges Team. Man hat für das erste Geschäftsjahr einen Umsatz von zirka 12 Millionen Franken budgetiert. Die Besetzung der Betten – an denen es ja in Zürich bis jetzt immer mangelte – scheint nicht so schwer wie die Auslastung der Restauration und der Kongressrichtungen. Aber man hat vorgearbeitet und bereits erfreuliche Vorausreservierungen in allen Bereichen. – Andere Zürcher Hoteliers erwarten, dass die Bettenbesetzung infolge der verschiedenen Neueröffnungen in kurzer Folge während 2 bis 3 Jahren spürbar sinken wird.

Das Hotel Zürich bezeichnet sich – trotz luxuriöser Einrichtungen – als Scheidende als Erstklasshotel. Der Verzicht auf Schuheputzen und die Empfehlung der auf jedem Flur aufgestellten Schuhputzautomaten beweist dies. Nachahmenswert: das Hotel hat zahlreiche Zürcher Künstler beauftragt, zur Dekoration beizutragen. So ist das Hotel zu einem heimlichen Museum zeitgenössischer Zürcher Kunst geworden: am augenfälligsten die Emailarbeiten auf den Lüftungsmaschinen im Lobby-Geschoss, ausgeführt von Hanny Fries und Willy Chaffes Erismann. Lithographien, Radierungen, Aquarelle und Bronzeplastiken schmücken Gästezimmer und Aufenthaltsräume.

Die Zimmerpreise (Standard Einzelzimmer 70 Fr., Superior EZ 85 Fr., de luxe EZ 100 Fr.) werden voraussichtlich ab November um 10 Prozent erhöht. 40 Prozent der Angestellten sind Ausländer. Verhältnis Gäste zu Personal: 1 zu 0,7. Die Löhne werden – inklusive Kost- und Logisentschädigungen – bargeldlos in Form eines Bankchecks ausgezahlt. Mit einem persönlichen Polaroid-Ausweis legitimiert sich in dem weitläufigen Haus jeder Mitarbeiter. Die Arbeitszeiten eines jeden werden auf einem Datenträger erfasst und elektronisch ausgewertet. Wenige Wochen vor dem 9. Juni, dem offiziellen Betriebsbeginn, verwüstete ein Brand die Restaurationskette. Trotzdem wurde der Eröffnungstermin eingehalten. Das gesellschaftliche Programm bei der Eröffnung bewies guten (und teu-

ren) Geschmack und lässt den Stil des Hauses erkennen: modern, frisch im angenehmen Sinne und sogar etwas «sexy» (was sich allerdings nur auf die hervorragende choreographisch gestaltete Modenschau in der Schwimmhalle bezieht). Die von Max Rüeger und Jörg Schneider geschriebene «kabarettistische Mitternachts-Revue» mit den Stars des Zürcher Kabarets sowie eine überaus launige Ansprache von Stadtpräsident Sigi Widmer lösten Jubel aus, in dem beinahe Widmers Bekenntnis zum Tourismus als «echte» Einnahmequelle für Zürich untergegangen wäre. PK

Berufe im Gastgewerbe

Die Oberländische Volkswirtschaftskammer besichtigte anlässlich ihrer Frühjahrstagung das Schulhotel Wildstrubel des Schweizer Hoteliervereins. Der Einblick in den Schulunterricht und die Information selbster der für die Ausbildung Verantwortlichen veranlasste die Volkswirtschaftskammer,

die oberländische Jugend zu ermuntern, in vermehrtem Mass von diesen Ausbildungsmöglichkeiten Gebrauch zu machen und sich für die gastgewerblichen Berufe zu entschliessen.

Während des gleichen Anlasses orientierte Regierungsrat Henri Huber, Direktor für Verkehr und Energiewirtschaft des Kantons Bern, über das Problem des bernischen Luftverkehrsanschlusses. Die Volkswirtschaftskammer ersuchte die Behörden des Kantons,

die vorhandenen Möglichkeiten für die neuen Berner Flugplatz im Hinblick auf die zukünftige Verkehrsentwicklung offenzuhalten.

Gleichzeitig wurde gewünscht, der Zubringerdienst von und zu den bestehenden Flughäfen sei mit allen Mitteln zu fördern.

«Service inbegriffen»

–ri- Die Personalsorgen unserer Hotelierie sind bekannt. Die Tour de Suisse schuf neue Probleme. Es gibt in der Karawane auch vergessliche Tour-Begleiter. Ein Hotelier im bernischen Lengnau fand im Zimmer, in dem Monte-Ceneri-Reporter Colotti übernachtet hatte, nach dessen Abreise im Schrank noch einen Anzug. Der Hotelier nahm sein Auto und machte sich mit dem Kleid auf die Strecke der Sonntagstappe Solothurn-Gstaad. Am Jaunpass erblickte Tiziano Colotti plötzlich den Hotelier mit seinem Anzug. Erst jetzt stellte der Radiomann fest, dass er diesen im Lengnauer Hotel vergessen hatte. (Aus Tagesanzeiger)

Verkehrsverein Luzern:

Konzentration touristischer Dienstleistungen

Im Mittelpunkt der Generalversammlung des Verkehrsvereins Luzern stand die Nachricht, dass vom nächsten Jahr an alle touristischen Informations- und Dienstleistungstellen der Stadt Luzern im Kantonalbank-Neubau an der Pilatusstrasse untergebracht sein werden.

Damit wird die vor wenigen Jahren mit dem Einzug des Verkehrsverbandes Zentralschweiz und des Städtischen Hoteliervereins in den Neubau des Verkehrshauses geschaffene räumliche und organisatorische Distanz wieder beseitigt. Gleichzeitig kann das unter Platznot leidende Verkehrsbüro – bisher am Schwelzerhofquai – erweitert und das neue Kongressbüro in diesen Betrieb inte-

griert werden. Die ideale Lösung wäre, wie an der Versammlung ausgeführt wurde, eine Verlegung all dieser Stellen, in das neue Bahnhofgebäude gewesen, doch dürften bis zu dessen Fertigstellung noch viele Jahre vergehen.

Versammlung ohne Diskussion

Keinerlei Diskussionsvoten wurden während der ganzen Versammlung abgegeben. Während die Rechnung 1971 bei Einnahmen und Ausgaben von rund 740 000 Franken ausgeglichen abschliesst, wird für das laufende Jahr ein Defizit von 25 000 Franken budgetiert. Mit Genugtuung konnte der Finanzchef jedoch mitteilen, dass es in den letzten fünf Jahren dank intensiver Werbung und Information gelungen ist, die Beitragseinnahmen zu verdreifachen. Die Kosten für Werbung und Saläre entfernen sich aber zunehmend von den Einnahmen. Das durch die Kündigung von Hansueli Straessle erwastete Kongressbüro wird vorübergehend von Carlo Stalder, Schiff-fahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee) geleitet, damit in aller Ruhe ein geeigneter Nachfolger gefunden werden kann.

Erweiterung des Vorstandes
Ehrend gedachte die Versammlung des längst verstorbenen Präsidenten des Hoteliervereins Luzern, Arno Krebs. Aus dem Vorstand traten Bundesversicherungsrichter Dr. Theo Bratschi, Dr. Jörg Bucher, Direktor der Brauerei Eichhof, und Kaufmann Paul Weber («Foto-Webber») zurück.

Die Versammlung machte von den neuen Statutenbestimmungen Gebrauch, welche die Zahl der Vorstandsmitglieder nicht limitieren, und berief sieben neue Mitglieder in die Vereinsleitung, nämlich Leo Bächler («Sonstrahl»-Restaurantkette), Eric Bucherer (Bucherer AG., Un-

Nicht zufrieden...

... waren die Luzerner Neueste Nachrichten über die aus Kostengründen notwendige Reduktion des Jahresberichtes des Verkehrsvereins Luzern:

«Sie ist damit um gut einen Drittel schlanker als die Ausgabe 1970, enthält aber auch keineswegs mehr die Substanz, die von einer Publikation dieser Bedeutung erwartet werden könnte. Ein grosser Teil des im Bericht Gedruckten verdient nämlich die Offenbar zu teuer gewordene Druckerschwärze nicht mehr. Man vermisst jede Analyse, jede kommentierende Bemerkung über die Entwicklung des Tourismus in Luzern im vergangen Jahr. Auch die im Vergleich in dieser Berichtsperiode durchgeführte Strukturberingung, der Versuch der Bewältigung von Wachstumsproblemen usw. findet keinen Niederschlag im Jahresbericht 1971 – mit keiner Silbe...»

Es scheint uns, dass es der Verkehrsverein seiner Reputation und seiner Bedeutung schuldig wäre, einen Jahresbericht zu veröffentlichen, der lesenswert ist.»



Im Juli

TESSIN

im frohen Wanderfahrten!



Wie immer Sie das vielgestaltige Tessin erleben – mit der Bahn, im Auto oder zu Fuss – Sie blicken in das farbenprächtige Bilderbuch einer gesegneten Natur. Der grosse Stil der sonnenhellen Landschaft bildet einen unvergleichlichen Rahmen für frohgestimmte Ferientage.

Auskunft durch die Verkehrsbüros Lugano, Locarno und Ascona

neu

die bewährten Verwo-Container ohne Mehrpreis mit eingebautem Deckelheber.

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



VERWO

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

Firma _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Bitte ausschneiden und einsenden an: HR/72
VERWO AG, 8808 Pfäffikon SZ, Tel. 055/5 44 55



Restaurant «Le Tartare», Adelboden
Planung, Innenausbau und Möblierung
erfolgte durch

MÖBEL FABRIK GSCHWEND

das führende Spezialunternehmen für rationale Um- und Neubauten gastgewerblicher Betriebe sowie Buffetanlagen. Langjährige Erfahrung – Beste Referenzen.

3612 Steffisburg, Tel. (033) 37 43 43




Zwei Methoden zur Bekämpfung der Schwabenkäfer

Jede kann für sich allein Abhilfe schaffen. Im Zusammenwirken können sie sich auch ergänzen.

TOXICAL-Insektenspulver

TOXICAL-Spray P

ADROKA AG Basel

mit Langzeitwirkung. Dosen à Fr. 2.90, 5.90, 1 kg Fr. 12.40.

wirkt blitzartig, da hochkonzentriert. Bomben à Fr. 6.50, 12.50, 1 Liter Fr. 10.90

Beide Produkte ohne Gefahr für Mensch und Haustier. In Apotheken und Drogerien.

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

...entweder

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

...oder

sich einfach einen Eiswürfelautomaten von KOCH anschaffen.



Die zweite Lösung dürfte für Sie die praktischere und wirtschaftlichere sein. Denn KOCH-Eiswürfelautomaten liefern selbst bei grösster Beanspruchung geschmackloses und hygienisch einwandfreies Eis, sie arbeiten bei minimalem Platzaufwand schnell, rationell und absolut betriebssicher. KOCH-Eiswürfelautomaten 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, -nurs wegen Eiswürfeln in die Antarktis zu fahren und wünsche völlig unverbindlich nähere Angaben über:

- KOCH-Eiswürfelautomaten
- 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



KOCH kühlt alles.

AGENTUR S. WIL

TRATTORIA Teigwaren für Feinschmecker

Wenn Ihre Gäste eine besondere italienische Spezialität verlangen, dann servieren Sie «Trattoria». In der Schweiz gemacht, aber mit viel südländischem Temperament. Heute zum Beispiel «Lasagne al forno Grazia». Das sind Teigwaren für Feinschmecker. Buon appetito.

Bestellen Sie subito Muster und Offerte für Teigwaren Trattoria (Lasagne, Spaghetti, Spinatnudeln, handgemachte Nudeln, Cappelletti, Cappellini, Farfalle, Nidi, Squisito Küchenkräuter).

J. Caprez-Danuser AG Ziegelmüller AG
7000 Chur 3360 Herzogenbuchsee
Telefon 081/221412 Telefon 063/5 32 01

Röthlin AG, 6064 Kerns
Telefon 041/66 45 45



Tessin: Schwarzweissmalerei

Die HOTEL-REVUE veröffentlicht in jedem Monat das touristische Porträt einer Fremdenverkehrsregion. Die Absicht: die neuesten Entwicklungen der Hotellerie, anderer Beherbergungsformen, des Verkehrs, der Regional- und Ortsplanung und anderer Bereiche aufzuzeigen, Lehren aus guten und schlechten Erfahrungen ziehen, zur Diskussion anregen. Dieses Ziel ist – insbesondere was die Diskussion betrifft, bisher nur kaum erreicht worden, weil selten einer der beauftragten Autoren es wagt, das Gute als gut und das Schlechte als schlecht zu bezeichnen. Niemand will sich exponieren. Deshalb freuen wir uns über den Beitrag aus der Hotellerie, den wir als «temperamentvoll» bezeichnen wollen. Deshalb haben wir auch auf Seite 8 einen Beitrag unseres Mitarbeiters E. A. Sautter veröffentlicht, der kritisch ist, wie man das von einem rechten Journalisten erwartet.

Ein wichtiger Themenkreis – die Orts- und Regionalplanung – konnte leider nicht behandelt werden, da alle angefragten Experten sich ausserordentlich erklären, darüber zu schreiben. Sollte diese Weigerung auf jegliches Fehlen einer solchen Planung zurückzuführen sein, so wird sich das Tessin auch in Zukunft noch den Vorwurf hochtouriger Immobilienspekulation gefallen lassen müssen.

Zu kurz kommen in unserem Beitrag auch die Bestrebungen, die Bergzonen touristisch zu entwickeln. Denn bis jetzt

des prozentualen Bettenangebotes und dessen Vergleich mit dem Mittelwert der Schweiz. Speziell hier erkennt man, wie stark während 20 Jahren (1950/1970) die Zuwachsrate war. Im gleichen Zeitabschnitt (1950/1970), als im Tessin eine Zuwachsrate von über 135,5 Prozent zu verzeichnen war, musste sich die Region Bern mit 25,9 Prozent begnügen, die Zentralschweiz mit 28 Prozent, die Nord- und Ostschweiz mit 43,8 Prozent, Graubünden mit 65 Prozent (fast wie der gesamtschweizerische Mittelwert). Nur die Westschweiz mit 85,8 Prozent und das Wallis mit 101,7 Prozent könnten es wagen, mit dem Tessin einen bescheidenen Vergleich aufzunehmen. Trotz diesem massiven Angebot haben die Logiernächte mehr als proportional zugenommen; dank der Tessiner Sonne?

Strukturwandel: Ein regionales Problem?

Auch im Tessin, wie in der ganzen Schweiz, war anfangs der siebziger Jahre eine grundlegende Strukturwandlung zu beobachten. Dies dürfte jedoch für den aufmerksamen Leser keine «primizia ticinese» bedeuten, sondern das allgemeine Schweizerbild darstellen, von dem die Eidgenossen allerdings lieber nichts wissen möchten. Für diese Abwärtsentwicklung haben die Tessiner von morgen kein Verständnis; sicherlich sind auch Widerstandskraft und Trend positiver zu beurteilen als jene beispielsweise des Berner Oberlandes oder der Zentralschweiz. Der Strukturwandel, mit einer Stagnation verbunden, könnte bis 1973/1975 andauern; aber folgende positive Faktoren werden trotzdem dem Ticino einen Platz an der Sonne sichern, auch bei bewölktem Wetter.

kaufpolitik der Kurvereine, die sich ausschliesslich auf Dritte abstützen.

Abschliessend sei bemerkt, dass die positiven Faktoren die negativen weitgehend überwiegen.

Wie bereits erwähnt, ist zu erwarten, dass eine Stagnation oder eine leichte Rezession eintreten und bis 1975 andauern könnte. Bis dann werden die Behörden und die Privatwirtschaft Zeit haben, sich gewungenermassen und unter Aufbietung aller Mittel und Kräfte auf das grösste Ereignis unserer Generation vorzubereiten: auf die Eröffnung des Gotthard-Strassentunnels. Diese neue Lebens- und Verkehrsader kann dem Tessin bis jetzt nicht erkannte wirtschaftliche und touristische Möglichkeiten erschliessen. Es geht darum, sie heutzutage wahrzunehmen und richtig einzuschätzen.

Die neue Organisation des Tessiner Tourismus

P. G. Bernasconi, Sektion Industrie, Handel und Tourismus, Volkswirtschaftsdepartement des Kantons Tessin.

Bis zum Inkrafttreten des neuen Gesetzes (legge sul turismo), also bis am 31. Dezember 1971, gab es keine öffentlich-rechtliche Organisation, die sich mit dem Tourismus befasst hat. Es bestand ein Dachverband privatrechtlicher Natur – Associazione ticinese per il turismo – dessen Aufgabe besonders darin lag, eine Kontrolle über die lokalen Verbände (Pro loco) auszuüben und Propaganda für den ganzen Kanton im In- und Ausland zu betreiben.



Früher: Autonome lokale Verbände

Die lokalen Verbände waren weitgehend autonom und haben sich mit örtlichen Problemen des Tourismus, aber auch mit anderen Problemen für das Allgemeinwohl befasst und waren dazu vom Staat beauftragt, die Kurtaxe zu erheben. Das gesammelte Geld wurde zum Teil dem kantonalen Dachverband überwiesen und zum anderen Teil diente es im wesentlichen dazu, Wanderwege in Ordnung zu bringen, Informationsdienste für die Touristen auszubauen und zu verbessern, Subventionen an lokale Verbände zu geben, die im Dienste der Feriengäste stehen. Mit dem Funktionieren dieser Verbände war man zufrieden, wenn man die Grenzen ihres Wirkens berücksichtigte, die von den verschiedenen Geldmitteln bestimmt wurden. Es gab 23 dieser lokalen, vom Staat anerkannten touristischen Verbände. Das neue Gesetz sieht für die Organisation des Tourismus öffentlich-rechtliche Körperschaften vor.

Neu: Ente ticinese per il turismo

Als Dachverband dient von nun an der «Ente ticinese per il turismo», dessen Hauptaufgaben sind: dem Staatsrat beizustehen für jede Entscheidung in Sachen Fremdenverkehr; die Koordinierung der Tätigkeit der lokalen öffentlich-rechtlichen Anstalten, die sich ebenfalls mit Tourismus befassen; Propagandakampagnen durchzuführen, sei es allein oder in Mitarbeit mit anderen Verbänden oder Anstalten; Untersuchungen und Studien für andere touristische Verbände und Organisationen durchzuführen; seine Mitarbeit der öffentlichen Verwaltung und den Anstalten anzubieten, die sich mit Fragen des Tourismus befassen; über die Zugehörigkeit der Kurtaxenpflichtigen in die verschiedenen Kategorien zu entscheiden.

Hotel Ascolago in Ascona: Sonderbauvorschriften für die Errichtung eines Hotels in Anspruch genommen, zum überwiegenden Teil aber in Form von Eigentumswohnungen weiterverkauft (Preise pro m² Wohnfläche bis zu 4000 Franken).

Graphik 2 Tessin: Prozentuale Steigerung des Bettenangebotes gegenüber 1950 (Vergleich mit «Durchschnitt Schweiz»)

Tessin

Der «Ente ticinese per il turismo» kann Subventionen gewähren in ähnlicher Weise wie der Staat. Sitz des Verbandes ist Bellinzona. Der Verband ist weitgehend unabhängig von der öffentlichen Verwaltung des Staates. Er übt seine Tätigkeit mit den finanziellen Mitteln aus, die vom Kanton, von einem Teil des Kurtaxengeldes und von den Mitgliedern stammen.

Auf lokaler Ebene: Information und Angebotsgestaltung

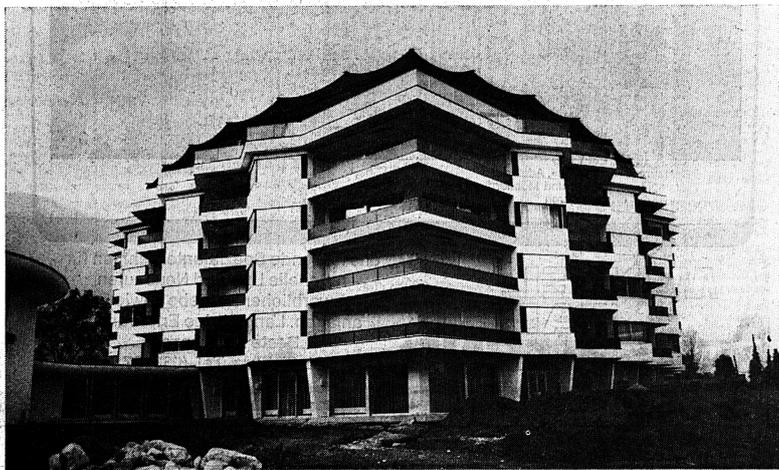
15 regionale öffentlich-rechtliche Körperschaften im Dienste des Tourismus (vorher waren es 23 Pro loco) decken das ganze Kantonsgebiet ab; sie heissen Enti turistici locali. Diese haben zum Teil gleiche Aufgaben wie die kantonale Organisation; ihr Wirkungsbereich ist aber enger begrenzt. Sie müssen unter anderem wirksame Informationsdienste aufziehen und für ihre Gegend in Zusammenarbeit mit dem kantonalen Verband Propaganda durchführen. Sie haben auch die Aufgabe, touristische Anlagen zu schaffen und zu verbessern, Stätten von historischer und künstlerischer Bedeutung zu pflegen und Veranstaltungen im Dienste des Tourismus zu fördern und zu verwirklichen.

Sie sind verantwortlich für die ordnungsgemässe Erhebung der Kurtaxe. Zur Finanzierung der Propagandakosten, für welche die Kurtaxe nicht verwendet werden darf, steht es ihnen frei, eine bescheidene «tassa turistica» (touristische Taxe) zu erheben, die von den Gastgebern zu entrichten ist, wenn der Staatsrat seine Zustimmung dazu gegeben hat.

Staatliche Fördermassnahmen – Auswirkungen des neuen Fremdenverkehrsgesetzes

Seit Jahrzehnten erfreut sich der Kanton Tessin einer günstigen Entwicklung des Fremdenverkehrs, der zu den tragenden Säulen der Tessiner Wirtschaft zu zählen ist. Eine Schätzung des Ufficio delle ricerche economiche bezifferte das Total der Ausgaben (1968) der Touristen im Tessin mit einem Betrag von ungefähr 335 Millionen Franken¹⁾. Um die Bedeutung des Fremdenverkehrs im Tessin noch klarer darzustellen, sei hier er-

¹⁾ Il turismo nel cantone Ticino, herausgegeben vom Ufficio delle ricerche economiche, Bellinzona, 1968, Seite 17.



konzentriert sich der Fremdenverkehr zu fast 90 Prozent auf die Umgebung der Seen. Stellvertretend für andere Projekte erwähnen wir deshalb das «Centro Turistico Grossalp» in Bosco Gurin, ein Projekt, das vom Kanton Tessin im Rahmen der neuen Gesetzgebung unterstützt wird.

Regelmässige Leser der HOTEL-REVUE wissen um die Projekte in Lugano (Kongressgebäude, Hotels), in Locarno (Eurotel, grösserer Kongresssaal, Tunnel für die Kantonsstrasse zur Umfahrung von Locarno und Ascona usw.). Wir werden weiterhin aus der Feder unserer Tessiner Korrespondenten die Entwicklungen in unserer Sonnenstube darstellen und kommentieren. PK

Geschäft mit der Sonne oder reelles Angebot?

Rolf Fassbind, dipl. Hoteller Restaurateur SHV, Paradiso

Tessin, nur eine Legende?

Wie viele Milliarden Schweizer Franken sind im Tessin seit dem Zweiten Weltkrieg verdient worden? Sicher viele. Allein im Jahre 1971 wurde im Tessin eine halbe Milliarde Schweizer Franken im Tourismus ausgegeben. Wird es so weiter gehen? Ja, auf alle Fälle, die Spekulation im Fremdenverkehr geht weiter, komme sie vom Norden oder vom Süden. Handwerker, Detailisten und alle anderen Verbündeten, unter anderem auch unsere nationalen Kartelle, sind überzeugt, dass das Geschäft mit der Tessiner Sonne kein Ende haben wird, und dass es sich um den «Pozzo di San Patrizio» handelt. Für nicht Eingeweihte heisst das, dass man mit wenig Mühe gutes Geld verdienen kann.

Jedoch seit einem Jahr klagt man, und es scheint, dass sich etwas am Firmament geändert hat. Dies bewies die Rezession des letzten Jahres; sie könnte ein Vorwarnzeichen für eine Stockung in der Entwicklung oder ein Warnzeichen für einen eigentlichen Krebsgang (siehe Graphik 1). Ist dieser Trend nach unten wirklich vorhanden?

Positive Entwicklung von 1950 bis heute

Wir haben uns auf drei Kennzahlen konzentriert: Graphik 1 Entwicklung der Logiernächte; Graphik 2 Die Steigerung

Die positiven Faktoren

- In erster Linie hat das Tessin ein sehr günstiges Klima, dass es ihm ermöglicht, auf eine lange Saison von 200 Tagen oder mehr abzustellen.
- Die geographische Lage des Sottoceneri an der europäischen Nord-Süd-Achse, mit guten Zugverbindungen.
- Die sehr fortgeschrittene Erschliessung durch das Autobahnnetz (Paradiso bei Lugano ist direkt auf der Autobahn erreichbar von beispielsweise Neapel, Monte Carlo, Genua, Venedig, Mailand usw.). Auch die Flughäfen von Liniate und Malpensa liegen von hier nur eine Stunde entfernt.
- Der ganzjährige Autoverkehr durch den S. Bernardino-Tunnel und die Anstrengungen der Bundesbahnen am St. Gotthard, um dort die grossen Spitzen im Autoverladeverkehr zu bewältigen.
- Im allgemeinen ein neuzeitliches Bettenangebot. Unterkunft für jeden Anspruch, sei es «de luxe», bürgerlich oder rustikal.
- Der Versuch, den Tessiner Wintertourismus zu entwickeln (siehe Cardada, Val Leventina, usw.).
- Im Luganese den Anfang der Bauarbeiten für die Kläranlage und die für 1974 vorgesehene Eröffnung des Kongresshauses mit einem Kongresssaal für über 1200 Personen.
- Das Gesetz über den Baustop, das die Spekulation eindämmt.
- Und nicht zuletzt die «Legge cantonale sul turismo», die einen politischen Willen zeigt, etwas für den Tourismus zu unternehmen. Leider war der Anfang nicht sehr glücklich, da das Gesetz nur höhere Kurtaxen anordnete, ohne dem Gast eine Gegenleistung zu bieten. Es muss in dieser Hinsicht ein Ausgleich gefunden werden, sonst wäre dies ein «Legge contro il turismo» und auch juristisch anfechtbar.

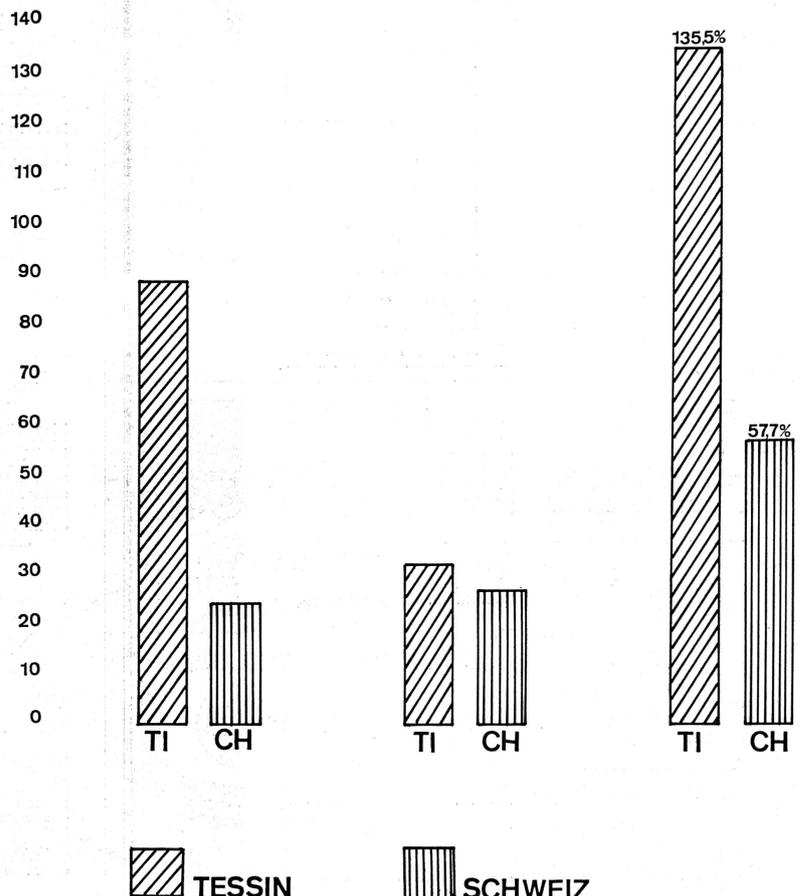
Negative Faktoren und allgemeine Beurteilung

- Ein negativer Faktor ist zweifellos das schnelle Wachstum der Städte und Agglomerationen, spezifisch jedoch die Immobilienspekulation. Sie erfährt ihre grösste Unterstützung durch Schweizer, die den ausländischen Fluchtkapitalen den Anlageweg ebnen und dadurch gerade im Tessin den Prozess der ungeordneten Urbanisierung beschleunigen.
- Ueberflutung (speziell im Luganese) von italienischen Besuchern der untersten Kaufkraft, die öfters alles selber mitbringen.
- Mangel an Koordination und Können in den für den Tourismus zuständigen Departementen.
- Mangel an einer dynamischen Ver-

1950-60

1960-70

1950-70



wähnt, dass im selben Jahr 1968 das Bruttosozialprodukt des Kantons auf 1680 Millionen Franken geschätzt wurde. 7)

Traditionelle Zentren

Bereits im Jahre 1935 wurden 1,2 Millionen Übernachtungen in den Hotels und Pensionen registriert. Der Fremdenverkehr hat sich fast ausschliesslich in den Gegenden in unmittelbarer Nähe des Lago Maggiore oder des Lago di Lugano konzentriert. Es liegt auf der Hand, dass es sich fast ausschliesslich um Sommer-tourismus handelt. Die Gegenden, in denen sich Wintertourismus entwickeln könnte, sind von den Unternehmern weitgehend unbeachtet geblieben. Dies und andere Ursachen haben bewirkt, dass in begrenzten Gebieten ein reger wirtschaftlicher Aufschwung stattgefunden hat, während in anderen weiteren Gebieten eine ständige wirtschaftliche Verarmung – begleitet von sorgnerregender Entvölkerung – festzustellen ist. Aber auch in den traditionellen Touristenzentren fehlt es nicht an Problemen! Abgesehen von denjenigen, die mit der allgemeinen Regionalplanung in enger Beziehung stehen, tauchen Probleme auf, die mit der erforderlichen Modernisierung und der Anpassung an die stark veränderten Bedürfnisse und Ansprüche der Touristen entstehen. Zum Beispiel

Modernisierung von Sportanlagen, Spiel- und Erholungsplätzen sowie Wanderwegen von touristischem Interesse.

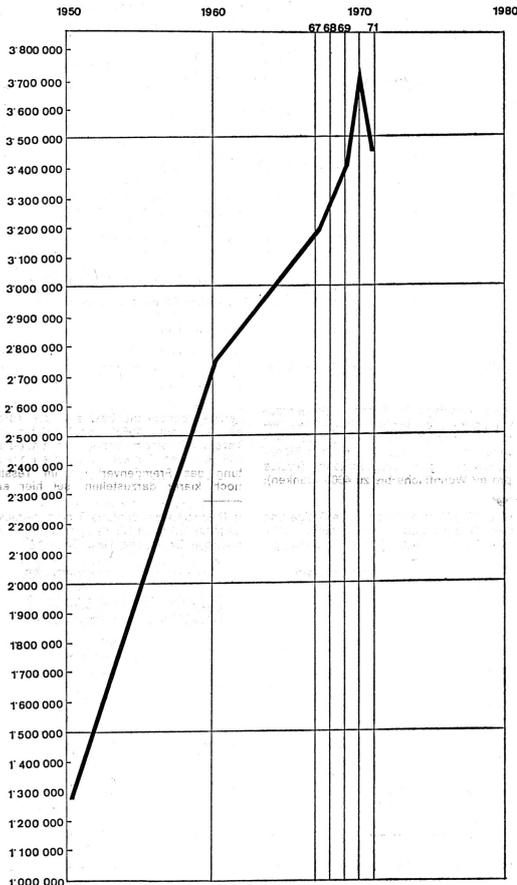
Die Subventionierung des Baues von Seilbahnen, Skiliften, Sesselbahnen und anderen Transportmitteln. Die Subventionierung der Bestellung von Dienstbarkeiten auf Parzellen, die für öffentliche Parkanlagen oder Hotels dienen sollen. Die Subventionierung von kulturellen, künstlerischen oder Vergnügungsveranstaltungen. Zur Förderung der Entwicklung neuer Touristenzentren können – ausser den vorhergenannten Subventionen – solche für den Bau von Strassen, Wasser- und Abwasserleitungen und Kläranlagen gewährt werden sowie für den Bau von Hotels.

Für die erstgenannten Werke können Subventionen gewährt werden, die bis zu 30 Prozent der Investitionen ausmachen können. Die Subventionen in den Touristenzentren können 50 Prozent der Gesamtkosten erreichen und diejenigen für Hotels Fr. 5000.– pro Bett.

Alle subventionierbaren Werke müssen wenigstens mit der Ortsplanung in Einklang stehen und eine grosse Rationalität aufweisen. Für die Subventionierung in neuen Touristenzentren muss ausserdem ein fremdenverkehrspolitischer Entwicklungsplan vorhanden sein.

Die totale oder teilweise Steuerbefreiung der Investitionen für den Bau, Vergrösserung oder Modernisierung von Anlagen, die direkt dem Tourismus dienen, wenn diese Anlagen für die kantonale

7) Schweizerische Wirtschaftszahlen, herausgegeben von der Schweizerischen Kreditanstalt, November 1969, Seite 72.



übernachten die Touristen immer weniger in Hotels, während Ferienhäuser und -wohnungen sowie Zeltplätze, Jugendherbergen und Berghütten an Beliebtheit gewinnen.

Leglernächte (%)	Hotellerie	Hebergement complémentaire
1953	84,0	16,0
1960	61,4	38,6
1966	53,4	46,6

Legge sul turismo

In den sechziger Jahren wurde das Gesetz vorbereitet, das am 16. November 1970 vom Tessiner Grossen Rat, nach langer Ueberprüfung durch eine spezielle Kommission, angenommen wurde. Das «Gesetz über den Fremdenverkehr» (legge sul turismo) vom 19. November 1970, in Kraft seit dem 1. Januar 1972) bezweckt die Förderung des Tourismus im ganzen Kanton. Dies durch die Konsolidierung der bestehenden Verhältnisse in den traditionellen Fremdenverkehrsgebieten sowie durch touristische Entwicklung der übrigen Gebiete mit besonderer Berücksichtigung der Tal- und Berggebiete. Die Mittel dazu sind:

- Die direkte Beteiligung des Kantons als Gesellschafter an Handelsgesellschaften oder Genossenschaften, die touristische Zwecke haben, im Interesse der Allgemeinheit, in einer bestimmten Zone oder im ganzen Kanton;
- Der Bau von Strassenverbindungen durch den Kanton in den Gebieten, in denen touristische Entwicklung vorgesehen werden kann und die Uebernahme von Strassen, die anderen Gebieten durch den Kanton, wo eine bedeutende Entwicklung schon im Gange ist oder wo sich definitiv Bevölkerung niederlässt;
- Die Subventionierung von Bau oder

oder regionale Wirtschaft von grossem Interesse sind. Als Massnahme zur Förderung des Fremdenverkehrs kann auch die Erhebung der Kurtaxe betrachtet werden, deren Sätze im Verhältnis zur früheren Situation spürbar erhöht wurden. Der Ertrag der Kurtaxe darf nur zur Verbesserung von Anlagen und Werken verwendet werden, die direkt dem Touristenaufenthalt zugute kommen.

Konzentration der Mittel

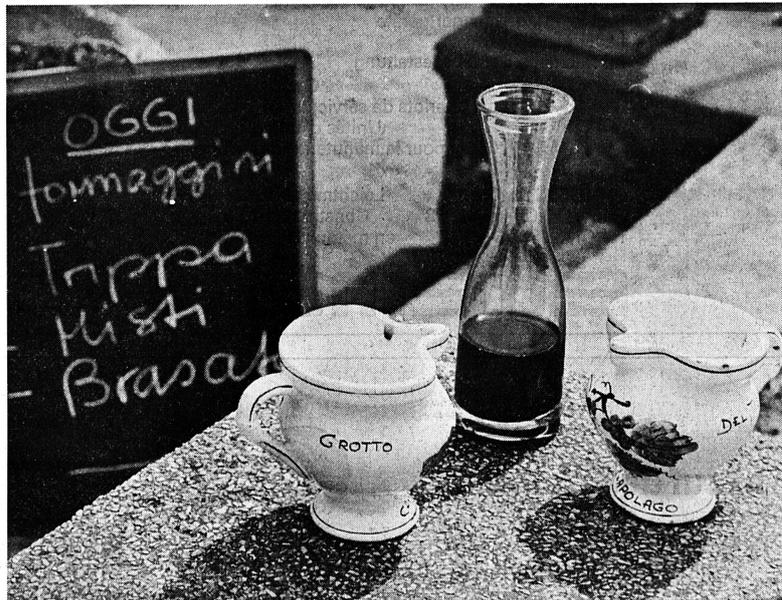
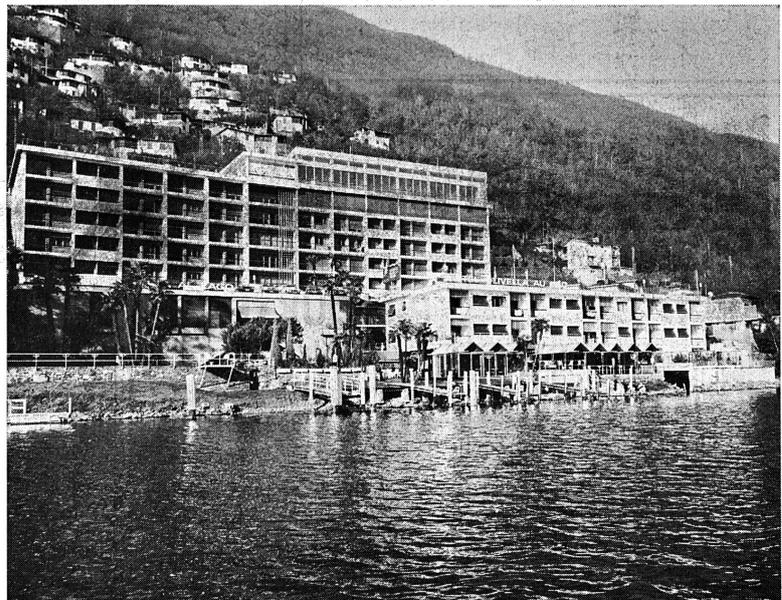
Der Staat will die verfügbaren finanziellen Mittel vor allem dort einsetzen, wo sie der kantonalen Wirtschaft den grössten Nutzen bringen. Die Förderung von zahllosen kleineren Initiativen löst nämlich nicht die Probleme des Tourismus im Tessin, sondern verschleiert sie nur. Das würde der Absicht des neuen Gesetzes widersprechen.

▲ Tessin: Logiernächte in Hotels, Motels, Herbergen und Pensionen. Entwicklung 1950–1971 (Graphik 1)

▲▲ Modernes Hotelzentrum Paradiso (Lugano). Auf einer Fläche von weniger als 1 Quadratkilometer ein Angebot aller Preisklassen von über 2700 Hotelbetten

▲▲ Hotel Olivella au Lac: ein modernes 250-Betten-Hotel in Marcorete mit allen Einrichtungen für aktive Ferien

▲ Der Tessiner-Grotto: Romantik, die – je länger je mehr – gesucht wird.





Moderne, geheizte Schwimmbäder (40 000 m² Fläche) im Lido Locarno in prächtiger und ruhiger Lage, für Sportbegeisterte und Erholungssuchende. Anlage mit olympischem Schwimmbecken. In Locarno: alle Sportarten, Veranstaltungen, Ausflüge und Unterhaltung. Hotels aller Kategorien. Auskunft bei Ihrem Reisebüro und beim offiziellen Verkehrsbüro Pro Locarno, 6600 Locarno, Telefon (093) 7 86 33, Telex 79 493.

Bewährte Firmen

die
am Neubau
des Hotels
Aarauerhof
in Aarau
beteiligt waren

th **therma**

Pionier der Küche

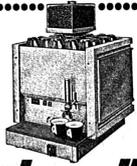
Unser Beitrag für den Neubau des Hotels Aarauerhof:
Lieferung,
Montage,
Betreuung der thermischen Grossküchenapparate

Therma-Vorteile:

Fabrikation in eigenen Werken,
langjährige Erfahrung,
Schweizer Qualität,
dichtes Kundendienstnetz

Therma-Grossküchen
Büros und Ausstellungen in
8952 Schlieren, Zürcherstrasse 125,
Tel. (01) 98 18 71
1000 Lausanne, 64, avenue d'Ouchy,
Tel. (021) 27 64 64
6593 Cadenazzo, Tel. (092) 62 16 06
Büros in Basel, Bern und Genf

cabaro
Kaffee-
Maschinen



sensationell

- Hohe Leistung – vollautomatisch
- Einfache Bedienung – betriebsicher
- Schweizer Fabrikat
- Service-Garantie-Unterhalt

bureka

Kurt Engler,
Birmensdorferstr. 50
8026 Zürich
Telefon (01) 39 59 00



Ungarische 5-Mann-Zigeuner-Kapelle

sucht Stelle ab 20. Juli. - Referenzen und Anfrage
beim Ristorante da Ivo in Ascona. 4952

Ausführung der
Buffetanlage
und Einrichtung der
Bar

durch

Schmid
Kühlmöbel AG
9320 Arbon
Tel. 071/46 39 22

HOTELZIMMER
IM
AARAUERHOF
MIT
PRODUKTEN
VON

GYSI
5001 **AARAU**
Weihermattstrasse 90, Tel. (064) 22 28 42

EINGERICHTET

Projektierung
und
Ausführung
der sanitären Installationen

wüllschleger
rüelschi ag

SANITÄRE ANLAGEN
BLEICHEMATTSTRASSE 15
Ø (064) 22 18 26, 5001 AARAU



Nadelnütz von besser Qualität.
In Platten, als Plissé oder Rollen.
Verkauf durch den Fachhandel
Hergestellt von E. Kistler-Zingg AG, RECHENBACH

Wir suchen seriösen Käufer für frische

Schweizer Rindsfilets

für das ganze Jahr.

Schreiben Sie an

Boucherie Bader,
1228 Plan-les-Ouates/Genève.

P 18-61408

Gastro-Norm
Service- und Transportgeräte
Lagergestelle
für rationelle Betriebsgestaltung

Gastro-Norme
Chariots de service et de transport
Unités d'emmagasinage
pour la manutention rationnelle

CH-8953 Dietikon 1
Fahrweid-Querstrasse 3
Tel. 01/88 93 70

Leichtmetallbau
Constructions
en métaux légers

ellega



Fabrication suisse

Neu

In jedes Hotelzimmer:

Quick-Polish

Schuhputz-Wegwerftüchlein. Ein echter Dienst (für den Gast und den Hotelier). Praktisch - gut - billig!

Gratismuster durch
Lehner AG, 4132 Muttenz/Schweiz
(Wir bieten Vertretung)

53 588.004



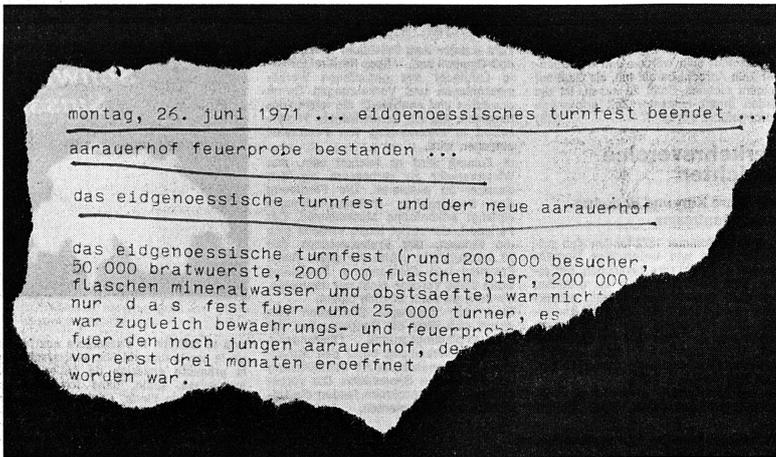
Kofferböcke
Metall, aus Stahlrohr, glanzver-
zinkt, mit Wand- und Bodenscho-
ner, Tragkraft 150 kg, stapelbar,
Höhe total 58 cm, Breite 38 cm,
Länge 60 cm, Höhe bis Tragfläche
43 cm.
Preis per Stück Fr. 33.50
ab 10 Stück, per Stück Fr. 32.-
Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

L'œuf de colomb



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



«Wir hatten einen unheimlichen Ansturm», erklärte Direktor Urs Geiger. Als einziges Lokal in Aarau blieb der Aarau-erhof in der Nacht vom Samstag auf den Sonntag geöffnet, mit einer kurzen, halbtägigen «Pause». Der Betrieb lief trotz der grossen Mehrbelastung reibungslos, nicht zuletzt dank der guten Zusammenarbeit mit dem Quartierbüro des Turnfestes, wie Direktor Geiger versicherte. Es war eine grosse Arbeit, aber es hat sich gelohnt!

Vor der «Feuerprobe»

Schon lange vor Beginn des Turnfestes waren alle 57 Zimmer ausgebucht, nachdem im ersten Monat nur 19 Prozent der Betten belegt worden waren! (Mit 50 Prozent hatte man gerechnet.) Der Betrieb des Hotels wurde ganz auf das Turnfest ausgerichtet und noch mehr rationalisiert, als es ohnehin schon ist: kaltes Buffet und ein Tagesmenü in den Bankettsälen im ersten Stock. «Französische Woche» (reduzierte Karte auf sechs bis sieben Spezialitäten) im Feinschmecker-Restaurant, ein Standardmenü für die ganze Dauer des Festes und täglich drei verschiedene Menüs im Snack, Kaffee-shop mit Gipfeli morgens in der unterirdischen Passage, welche von den Bahnhöfen direkt ins Hotel führt, Bierzelt mit Würst- und Sandwichverkauf auf dem Platz vor dem Restaurant.

Dass Mängel eines Neubaus sich bei Grossveranstaltungen «bemerkbar» machen, ist kein Geheimnis: auch der Aarau-erhof ist «dann nicht ohne Mängel». Zu Beanstandungen Anlass gaben beispielsweise die schlecht platzierten Toilettenanlagen, der Eingang zu einem der Restaurants, der ungenügend belüftete Weinkeller ... doch blättert wir zurück in der Geschichte des Baus des Aarau-erhofs.

Wohl selten hat ein noch im Bau befindliches Hotel soviel Kritik einstecken müssen (anonyme «Presseartikel»: «schrecklichstes Gebäude», «alles ist grau») wie der Aarau-erhof am Bahnhofplatz in Aarau. Nicht nur, dass die Fassade – graue Mauer und braune Aluminiumplatten – das Misfallen der Bevölkerung heraufbeschwor, auch der ganze – für die Aarau-erhof eher unkonventionelle Bau (Windmühlprinzip) – wurde in Frage gestellt.

Die Wogen haben sich indessen gelegt, das Grau der Mauer wurde auch etwas aufgehellt (weil der Ton nicht dem Muster entsprach), ein Dr. Alois Lütty, Präsident des Verwaltungsrates der Aarau-erhof AG), und aus Gegnern wurden – nach Direktor Geiger – Befürworter: «Wir haben zum Beispiel auch Leute vom Verwaltungsrat, die immer dagegen waren, sie wollten die Farbgebung anders haben, sie wollten das Herzogstübli wollen dieses und jenes anders. Und jetzt sind sie es, die zu uns kommen. Und sie kommen täglich; es gefällt ihnen.»

«Fühlen Sie sich bei uns wie zu Hause» ...

Bereits hat der Aarau-erhof eine kleine Stammkundschaft. Der Betrieb in den Restaurants ist erfreulich gut angefallen. Direktor Geiger: «Wir hatten überhaupt noch keine Flaute». Am besten geht die «Herzogstube», ein Grillroom mit Cocktail-Bar für Anspruchsvolle, die eine «ruhige und gepflegte Atmosphäre» zu schätzen wissen. Die Speisekarte im Grill-Room offeriert Spezialitäten zwischen Fr. 6.20 (Bisque d'écrevisses) und Fr. 37.– (Châteaubriand). Die Preise sind «Service» begriffen. In der Herzogstube essen nicht nur Passanten, sondern auch die Hotelgäste. Morgens bedienen sie sich dort am Selbstbedienungs-Frühstücksbuffet. Leider steht schon heute fest, dass das Platzangebot der Herzogstube (63 Sitze) nicht ausreicht.

In der Herzogstube sind die «Haute-Volée» Aarauer: vorne im Snackerestaurant, in der «Hopfenstube», treffen sich die Jungen. An den 105 Plätzen der Hopfenstube werden vor allem portemonnaie-schonende Schnellmenüs (Teilerservice) serviert, wobei das Programm nicht starr sein soll und beispielsweise auch auf Monatsende Rücksicht nehmen soll oder saisongerichtete Aktionen vorsieht: «Wir wollen immer wieder etwas Neues bieten.» Die Karte reicht vom Würstli (3 Fr.) über Clubsandwich (4 Fr.) bis zum Schweinsfilet (6 Fr.). Das Menü der Herzogstube wird in der Hop-

fenstube auf dem Teller serviert. Um das Morgengeschäft zu beleben, öffnet der Aarau-erhof seinen Snack schon um halb sieben, eine halbe Stunde vor der Konkurrenz. An Kaffeeconsumenten auch tagsüber – fehlte es bisher kaum: bereits im ersten Monat wurden 45 000 Kaffees aus der Ein-Kolben-Kaffeemaschine herausgelassen. (Aus Sparsamkeitsgründen hatte man auf eine grössere Maschine verzichtet, doch soll bis jetzt noch kein Gast lange auf seinen Kaffee gewartet haben.) Die Hopfenstube, wie der Name sagt, ein eigentliches Bierrestaurant (Hauptkellnerin des Aarau-erhofs: Brauerei Feldschlösschen). Den Hauptanteil (65 Prozent) des Umsatzes bestreift jedoch die Küche. (Ursprünglich nahm man an, dass er höchstens 40 Prozent betragen würde.) Dann kommt mit 26 Prozent der Kaffee, und in die restlichen 9 Prozent teilen sich Bier und Mineralwasser.

Die Bedienung beider Gastronomieräume erfolgt von der zentral gelegenen Schauküche aus. Stolz des Patrons: ein an der Küchenwand aufgehängtes Rezeptbuch, das eine gleichbleibende Qualität der in den Karten angepriesenen Speisen gewährleisten soll. Diese Rezeptur wurde speziell auf die Bedürfnisse der Aarau-erhof-Restaurants abgestimmt und entsprechend kalkuliert. Gegenüber der Küche steht eine Essbar, die gleichzeitig zur Getränkeausgabe dient. Die Gastronomieräume sind modern und zweckmässig eingerichtet, wobei dennoch das Detail nicht vergessen wurde: beispielsweise die Lampen, von italienischer Meisterhand (Harvey Guzzini) geschaffen, bilden einen Bestandteil der Ausstattung und sind nicht einfach Lichtquellen. In den Restaurants dominieren die Farben Braun, Orange, Grün. Grün ist die Metalldecke, orange sind die handglasierten Keramikplatten bei Theken und Cocktailbar, braun der Spannteppich. Den Blickpunkt bilden Wandteppiche im Spot-Licht, deren kräftige Farbkompositionen jenen konventionellen Bildschmuck eines Speiseraumes ersetzt.

Im Dienste des Hotelgastes

Im Kern des Erdgeschosses findet man die Hotelhalle, einen Kiosk und die Reception, wo – mit Ausnahme der Lohnbuchhaltung – die ganze Administration des Hotels geführt wird. In den zwei Windmühldecken des Neubaus sind die Hauptteile zweier Ladengeschäfte (Uhren/Optik/Bijouterie und Herrenboutique) im Misonette-Stil (zweigeschossig) untergebracht. Der erste Stock beherbergt die Gesellschaftsräume: die Habsburger, die Reiter- und die Zunftstube, samt Foyer. Sie können vielseitig verwendet werden, da Schiebewände (bei Bedarf werden sie ganz weggenommen) verschiedene Raumkombinationen erlauben. Als Gesamtheit bietet der Raum 120 Personen (Konzertbestuhlung) Platz. An die Gesellschaftsräume angeschlossen ist ein Saaloffice mit Banketteinrichtung. Treppe und Lift führen hinunter in die Küche. Im zweiten bis fünften Geschoss befinden sich die Gästeräume: 35 Einzel- und 22 Doppelzimmer. Die Zimmer bieten auf kleinstem Raum alles was der Gast – die Einrichtung ist auf die Bedürfnisse des Geschäftsreisenden abgestimmt – vorzufinden wünscht. Für die Innenausstattung hat man einen «neuen Weg» (Architekt Dr. Justus Dahinden) beschritten: Boden und Wände sind mit dem gleichen «zottigen» orangenen Teppich belegt worden, was die Vorstellung von «Wärme und Intimität» wecken soll. (Bei Frauen mag wohl eher ein Putz- oder Pflege-Reflex geweckt werden ...) So ganz einsam wirkt Architekt Dahinden allerdings nicht auf seinem «neuen Weg». Bereits seit einigen Jahren wird dieses «neue Wohn-Gefühl» propagiert und nicht nur in Privatwohnungen angewendet. Die Hotelzimmer freilich weisen an der einen Wand den gleichen Naturverputz auf wie die Aussenmauern des Gebäudes. Schränke im traditionellen Sinn, gehören in neuen Hotels der Vergangenheit an. Eine Art Garderobe mit Fächern und Sicherheitsschubladen (jeder Gast hat den dazugehörenden

Schlüssel) erfüllt den selben Zweck und sieht erst noch besser aus. Gleich daneben ist das Badezimmer mit dem üblichen Komfort, Bad oder Dusche. Die Vorhänge in den Zimmern sind orange, Ton in Ton gestreift, die Türen innen grün. Ausser kennzeichnen verschiedene Farben der Türbeschläge die Etage. Beim Personal auf der Etage steht die Schuhputzmaschine. Vom Office führt ein Frühstückslied direkt in die Etagen. Er dient ebenfalls als Transportmittel für die Wäsche von den Hotelzimmern in die Untergeschosse.

Genügend Parkplätze

Der Aarau-erhof verfügt im zweiten Untergeschoss über 29 Abstellplätze für Personenvanwagen. Dort befinden sich auch Luftschutz- und Lagerräume. Ein separater Liftzugang für die einfallenden Hotelgäste führt von hier aus direkt in die Etage. Die Unterkellerung des Aarau-erhofs ist verbunden mit der zweigeschossigen Unterflurgarage unter dem Bahnhofplatz. Von der unterirdischen Fussgängerpassage des Bahnhofs aus können Diskothek, Hotel und Etagenläden im ersten Untergeschoss betreten werden. Der Haupteingang zum Hotel befindet sich indessen am Bahnhofplatz, wo eine spezielle Zufahrtsschleife die direkte Vorfahrt im Auto erlauben wird. Im ersten Untergeschoss sind Personalräume sowie Lager und die Unterstationen für die Energiezentralen. In der Hotelwaschküche im Untergeschoss wird – mit Ausnahme der Leintücher – alle anfallende Hotelwäsche von einer einzigen Wäsche-rin besorgt.

Spaghettirohre: Attraktion für die Jungen

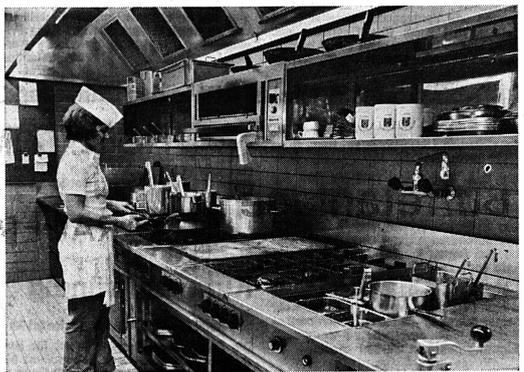
Originell ist die Diskothek (250 Plätze) im ersten Untergeschoss ausgestattet. Ziel des Architekten war es, mit einem «Minimum an baulichem und finanziellem Aufwand ein Maximum an Stimmung und Atmosphäre» zu erreichen. Dazu dienen unzählige schwarze, von der Decke herunterhängende Rohre, «Spaghettirohre». Sie sind nicht nur dekorativ, sondern gleichzeitig Lichtspender und Klimatisierungsinstrumente. In der Praxis hat sich allerdings die Diskothek bis jetzt

Service, Hotel, Administration, Diskothek) ist eine Person des Kadern verantwortlich. Das Kader rekrutiert sich aus Fachleuten und Spezialisten. Vom Nicht-Kader sind 10 Prozent Hilfskräfte und nicht fachgerichtet. Ein Teil des Personals wohnt im Personalhaus, einem alten umgebauten Mietshaus, in Einer-, Doppel- und Dreierzimmern. Nach Meinung der Hotelleitung geht jedoch heute der Trend auf ein individuelles Wohnen hin, so dass sich die Lösung eines gemeinschaftlichen Personalhaushaltes nur für die unteren Chargen anbietet.

Aarau als Kongress-Stadt

Schon lange hat sich die in Aarau und Umgebung ansässige Industrie darüber beklagt, es fehle an einer ausreichenden Anzahl von Unterkunftsplätzen für auswärtige Mitarbeiter und Geschäftsfreunde. Mit zu den Zielen der Bauherrschafft (Brauerei Feldschlösschen und Kaufmännische Gesellschaft Aarau) hat es deshalb gehört, durch den Hotelneubau der Stadt Aarau auch als Kongressort und Touristenattraktion aufzufrischen. Bis jetzt ist es freilich bei der Wunschvorstellung geblieben. Hotel-Direktor Geiger: «Es hat einfach nicht genug Leute, die nach Aarau kommen. Wer geht schon hier von der Autobahn? Ab und zu verirrt sich ein Ausländer zu uns ... aber sonst ist einfach nichts los.» Verena Speck

Die Küche im Aarau-erhof: Restaurationsherd, kombiniert elektrisch-Gas mit Fritteuse, Bratplatte, Grillplatte, offene Gaskochstellen und Bain-Marie. Im Unterbau der Herdkombination befinden sich Kühlschränke, Schubladen für Handvorräte, offene Abstellflächen und Bratofen. Über dem Herd: Abstellfächer und elektrischer Saugmischer. (Therma-Grossküchen, Schlieren)



noch nicht zu voller Befriedigung bewährt. Die Besucherzahl im Durchschnitt lag unter den Erwartungen, viele der Gäste haben bloss zurückhaltend konsumiert, einzig am Wochenende vermehrte «gute» Band auch «bessere» Kundenschaft anzulocken. Die Konsumationsstatistik in der Diskothek hat – was für die Jungen spricht – 80 Prozent Mineralwasser, 9 Prozent Bier und 1 Prozent Spirituosen zu verzeichnen.

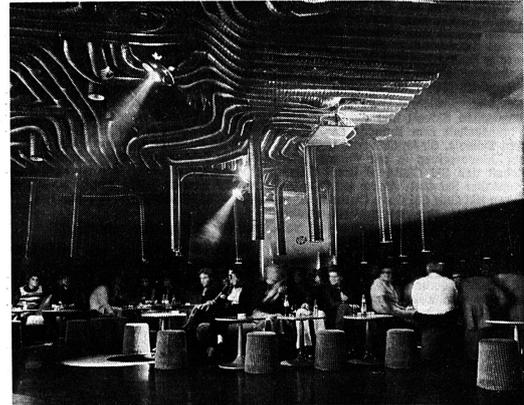
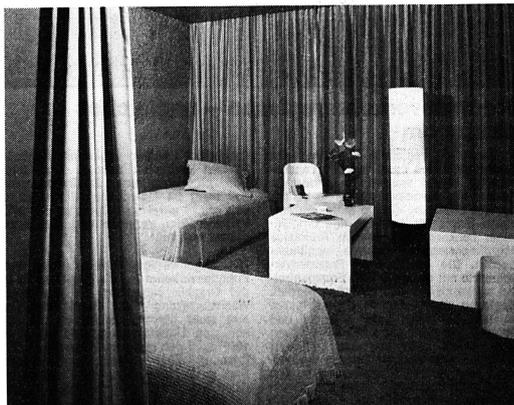
Personalprobleme?

Im neuen Aarau-erhof gibt es sie – noch? – nicht. Nicht zuletzt dank der Ausrichtung von überdurchschnittlichen Gehältern konnten von Anfang an zahlreiche – vor allem auch schweizerische – Mitarbeiter gewonnen werden, deren Durchschnittsalter 25 Jahre beträgt. Bei einem Personalbestand von 53 «Männ» ist es bis heute (nach einem Vierteljahr) noch nicht zu Mutationen gekommen. Allerdings meint Direktor Urs Geiger, dass in der Gehaltspolitik nach dem Turnfest doch eine gewisse «Stabilisierung» ein-treten müsste. Pro Departement (Küche,

Der Eingang in die Herzogstube, von der Hotelhalle aus, führt an der Cocktailbar vorbei, deren Blickpunkte orange Keramikplatten bilden. Rotwein wird in einem für den Gast gut sichtbaren Weingestell zwischen Herzog- und Hopfenstube gelagert. Gegenüber wird der Weisswein auf Eis gekühlt. Am Morgen wird über dem halbrunden Weisswein-Kühlfach das Frühstücksbuffet angerichtet. (Fa. Schmid Kühlmöbel AG, Arbon)

Funktionell und modern sind die Zimmer (alle Räume vollklimatisiert) auf die Bedürfnisse des Geschäftsreisenden ausgerichtet. (Herstellung und Lieferung durch Firma Gysi AG, Innenausbau, Aarau)

Die «Spaghettirohre» in der Diskothek sind nicht nur Dekoration, sondern dienen gleichzeitig als Beleuchtungskörper und als Klimatisierungsinstrumente.



VBO: Auf zu neuen Ufern!

Der Verkehrsverein Berner Oberland wurde 75 – Ablösung an der Spitze – Managerwechsel und eine neue Geschäftspolitik

Dem 50. Jahresbericht des VBO, den Direktor G. A. Michel im März 1972 verfasst hatte, ist zu entnehmen, dass am 7. März 1897 die massgebenden Hoteliers des Berner Oberlandes und die Vertreter der Transportmittelien sowie die Gründung eines oberländischen Verkehrsvereins zu einer ersten konsultativen Versammlung im Hotel Kreuz in Interlaken zusammentraten. Das Berner Oberland zählte damals 333 patentierte Hotels und Pensionen – heute sind es während der Sommersaison rund 700 –, und das Goldene Zeitalter der Bahnen und Bähnchen hatte erst so recht begonnen. Unter dem Vorsitz von Nationalrat E. Ruchi wurde die Gründung eines oberländischen Verkehrsvereins grundsätzlich beschlossen und am Sonntag, dem 10. Oktober 1897, um 2 Uhr, fand im Hotel Kreuz zu Interlaken die konstituierende Versammlung statt, die sich ein Konzept gab, das 75 Jahre hielt. Es gab damals weder SBB-Auslandsagenturen noch eine Schweizerische Verkehrszentrale, die einem mit Rat und Tat zur Seite standen.

Neuer Präsident: Grossrat Adolf Michel

An der ordentlichen Mitgliederversammlung des VBO vom 21. Juni 1972 im Palace Hotel Gstaad wählten die aus allen Tälern und Höhenstationen herbeiströmten Vertreter von privaten und öffentlichen Unternehmungen als Nachfolger von Hotelier Ernst Scherz (Gstaad Palace), der während zwölf Jahren dem VBO gedient hatte, Grossrat Adolf Michel (Meiringen). Zum Vizepräsidenten wurde Hotelier H. R. Richard (Parkhotel Bellevue Adelboden) erkoren. Als neuer Vertreter der «Simmritzer» Hotelier wurde Walter Trüben (Hotel Kreuz, Lenk i. S.) bestimmt; er ersetzte Samuel Perrolaz (Grand Hotel Kurhaus Lenk). Dem nach 31 Jahren Dienstjahre sich ins Stöckli zurückziehenden Direktor G. A. Michel (Interlaken) – man kann sich zwar diesen Sportler und Naturfreund unmöglich als inaktiven Menschen vorstellen – sprach sein Freund und Vorgesetzter, Hotelier Ernst Scherz, den Dank fürs Oberland aus. G. A. Michel liess es nicht dabei bewenden, die Ehrung zu quittieren, sondern er

gab den Dank nicht weniger herzlich an seine Mitarbeiterin, Fräulein Hanni Steiner (Lauterbrunnen), weiter, die über zwanzig Jahre im Dienste des Verkehrsvereins Berner Oberland steht; sie waren ein Team im wahren Sinne des Wortes – und wie es der Tourismus erfordert.

VBO-Geschäftspolitik: neue Ziele, neue Methoden

Als neuer VBO-Direktor konnte sich Walter Torenbold auch mit einer neuen VBO-Geschäftspolitik den Mitgliedern vorstellen, die sich im Palace Gstaad überraschend zahlreich eingestellt hatten, was vom Vorstandstisch aus als gute Public Relations (PR) sich ihnen gewerkelt wurde. PR werden überhaupt – wenn's nach der neuen VBO-Verfassung gehen soll – in Zukunft im Berner Oberland hoch in der Skala der Werbemassnahmen eingestuft.

Man wird nicht nur an die Durchleuchtung fremder Märkte gehen müssen, sondern unverzüglich auch Transparenz in die eigenen Reihen bringen müssen; und die wäre einmal das Bild der «Parahotelarie» zu erhalten.

Wenn im Jahr 1971 neben 3,4 Mio. Logiernächten in Hotels und Pensionen noch 3,0 Mio. Übernachtungen in Chalets, Ferienwohnungen, Jugendherbergen, Touristenlagern und auf Zeltplätzen (Annahme, genaue Erhebungen liegen nicht vor) geschätzt werden, dann müssten doch eigentlich auch Mittel freigegeben werden, um dieses Potential zu erfassen.

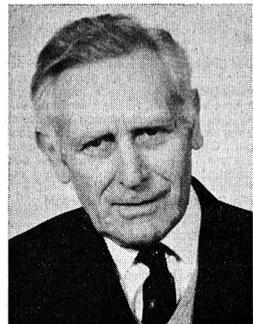
Denn wer nicht einmal genau darüber Bescheid weiss, was in der Region vorgeht, wer in den Chalets wohnt, wie lange die Zeltplätze belegt sind und wer die Eigentumswohnungen kauft – und vielleicht auch bewohnt –, der müsste ehriehweise eine Neukonzeption aufs Eis legen. Im Oberland ist es höchste Zeit, einmal neue Kriterien zu erstellen und herauszufinden, wie viele Betten es in den Chalets und Ferienwohnungen gibt, wie es um den Komfort bestellt ist und zu welchen Tagespreisen diese Privatquartiere eigentlich gehandelt werden. Erwin A. Sautter

VBO-Direktor G.A. Michel tritt in den Ruhestand

Nach Hermann Hartmann (1899–1919), Dr. C. Urech (1920–1932), Dr. Hans Born (1932–1940)

war G. A. Michel von 1941 bis 1972 der vierte Verkehrsdirektor des Berner Oberlandes.

Das 31jährige Wirken von G. A. Michel war durchdrungen von einer echten Liebe zum Berner Oberland. Er kannte wie kein anderer sein Land und seine Leute und fand eine Ergänzung in der Ausübung vieler Hobbies, welche ihrerseits wieder mit dem Beruf – oder vielmehr seiner Berufung – für den berneroberländischen Fremdenverkehr zu werben, in Einklang gebracht werden konnten.



Mit seinem Weiblick war G. A. Michel in der Lage, die Grenzen seines engeren Tätigkeitsfeldes zu überschreiten und trotzdem das Berner Oberland in den Mittelpunkt jeder Tätigkeit zu stellen. Er präsierte in den Jahren 1946/47 den Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsvereine und als Vorgänger von Roger Bonvin, dem jetzigen Bundesrat, in den Jahren 1952–1960 den Schweizerischen Skileverband. In dieser Eigenschaft war er Delegationschef der erfolgreichen Schweizer Mannschaft an der Winterolympiade 1960 in Squaw Valley.

Seine ausgezeichneten Beziehungen zur englischen Skiwelt und die persönliche Freundschaft zum Erfinder des modernen Skiskifas, Sir Arnold Lunn, fanden ihren Niederschlag in der Ehrenmitgliedschaft des Ski Clubs of Great Britain, Kandahar Ski Club, Alpine Ski Club und Down Hill Only Ski Club; Organisationen, welche für den berneroberländischen Wintertourismus Pionierleistungen vollbracht haben.

Als Kurdirektor von Müren wurde durch die Initiative von G. A. Michel die erste Skischule gegründet, welcher 2 Jahre später die Schweizer Skischule von Christian Rubi entsprang. Der Verkehrsverein Berner Oberland war ebenfalls federführend in der insbesondere in Amerika bekannten Golden Pass-Route Montreux-Interlaken-Jungfrau-Cham-Luzern. Als Ausgleichssport beabsichtigte G. A. Michel sich in Zukunft vermehrt dem Fi-

schen zu widmen. Die Kollegen des Berner Oberlandes haben ihm deshalb als Dank und Anerkennung für sein jahrzehntelanges «Fischen nach Feiertagszeiten» dieses weitere Hobby an der 75. Jubiläums-Generalsammlung des Verkehrsvereins des Berner Oberlandes in Gstaad symbolisch eine Fischeute-Geschenke.

Kurz und bündig

Pro-Hotel Zürich stellt ins Taxigeschäft
Die Pro-Hotel-Aktiengesellschaft für Hotel und Reisen hat durch Übernahme einer Taxi-Unternehmung zirka 20 Flughafen-taxis übernommen. Diese Fahrzeuge tragen jetzt die Bezeichnung «Pro-Hotel-Taxi» und bedienen von ihrem Standort «Flughafen» nicht nur die der Pro-Hotel angeschlossenen Hotels «Ailanti», International, Zürich, Nova-Park), sondern auch alle anderen Destinationen. Mit dem Taxibetrieb sollen der Flughafenregion und vom Flughafen nach Zürich dem Flugstad und anderen Benutzern klare Beförderungsbedingungen geboten werden.

Neuer Ferienort in den Flumser Bergen?

Einen autofreien Ferienort mit 800 bis 1000 Betten in Hotels und Chalets will ein deutscher Kaufmann am Seebalpsee in den Flumserbergen errichten. Die Ortsgemeinde Oberterzen als Landbesitzerin ist gewillt, ihm für dieses Projekt rund 200 000 M² Land zu rund 4 Fr. je Quadratmeter abzutreten, stellt aber die Bedingung, dass die Seebalpsee nur durch eine Luftseilbahn von Oberterzen aus erschlossen werden dürfe. Gegen die Umwandlung des Erholungsgebietes in ein Feriendorf ist bereits Opposition erwacht. (TA)

Zermatt gegen Zufahrtsstrasse

Die Gemeindeversammlung Zermatt hat 1964 dem Projekt einer Zufahrtsstrasse zum Dorf zugestimmt, allerdings unter Vorbehalt genügender Parkierungsmöglichkeiten ausserhalb des Kurorts. Derwill beschloss der Walliser Grosse Rat im Jahre 1971 den Bau der Strasse und bewilligte die benötigten 25 Mio. Franken. In einer Petition haben nun 660 Einwohner von Zermatt gegen den Ausbau der Zufahrtsstrasse protestiert. Um das Projekt zu verhindern, bedarf es eines weiteren Beschlusses der Zermatter Gemeindeversammlung, der im Herbst erwartet werden kann, sowie einer entsprechenden Motion im Grossen Rat.

Originelle Finanzierungsmethode

Um den Kredit für den Bau des Panoramar-Restaurants der Tiltbahn nicht zu überschreiten, appellierte Kurt Adler, Direktor der Tiltbahn, an die Freunde der Tiltbahn, die Möblierung für das Gipfelrestaurant der Bahn zu schenken. 200 Stabellern-Stühle und die dazugehörigen Tische im Betrag von 64 000 Franken wurden von Zermatt gegen den Ausbau der Tiltbahn finanziert worden. Für diesen Betrag wird der Name des Sponsors auf der Rückenlehne des Stuhls eingraviert.

Obwohl die Stühle Eigentum der Bahngesellschaft sein werden und der Sponsor kein Anrecht darauf hat, als Gast auf seinem eigenen Stuhl zu sitzen, ist die Aktion immer kürzester Zeit erfolgreich durchgeführt worden. (HB)

Verkehrsvereine berichten

100 Jahre Kur- und Verkehrsvereine Pontresina

Bereits im Sommer 1872 fanden sich aufgeschlossene und weitsichtige Dorfwohner in Pontresina zusammen, um einen Verschönerungsverein zu gründen. Aus dem Verschönerungsverein entwickelte sich im Laufe der Jahre der Kurverein. Zur Förderung der Wintersaison schritt man im Jahre 1905 zur Gründung des Winter-Kurvereins. 1910 erfolgte dann der Zusammenschluss zum jetzigen Kur- und Verkehrsverein. An der diesjährigen ordentlichen Frühjahrsversammlung vom 13. Juni

Au Palais de Beaulieu, du 9 au 24 septembre

Du Comptoir suisse de naguère à la Foire de Lausanne d'aujourd'hui

Reffet de l'évolution de l'économie nationale et de la politique commerciale du pays, le 53e Comptoir Suisse, Foire de Lausanne, aura lieu, cette année, du 9 au 24 septembre.

Lorsqu'il fut fondé en 1920, le Comptoir Suisse fut à l'origine d'un grand recensement des entreprises industrielles romandes, de la mécanisation de l'agriculture suisse et de la mise en valeur de notre patrimoine artisanal. Aujourd'hui, sur notre continent, le Marché Commun et l'Association européenne de libre échange régissent les relations économiques entre leurs adhérents; les produits helvétiques livrés à l'exportation outre-mer sont confrontés avec une production nationale – identique – de nombreux pays étrangers; à l'intérieur du pays, tributaire des nouvelles techniques de publicité qui, tantant les qualités d'un produit, n'en mentionnent guère l'origine, la demande, face à l'offre, toujours plus variée, se fait elle aussi exigeante. La formule strictement nationale des grandes Foires officielles de Bâle et de Lausanne ne répondeait plus aux problèmes de l'heure si elle ne bénéficiait déjà d'un certain assouplissement.

Ouverture sur le monde

Car l'homme est ainsi fait dans son pla-

1972 – unter dem Präsidium von Dr. Rudolf Campell sen. – liess Kurdirektor Otto Largiadèr alle getroffenen Werbemassnahmen und Verkehrrungen Revue passieren und analysierte die Winter-Ferisaison, die als frequenzbeste Winter-saison in die Annalen von Pontresina eingehen wird.

In Zukunft wird es leichter sein, den Winterverkehr zu verbessern als den Sommer zu aktivieren. Die Förderung des traditionellen Individualtourismus verlangt arkonforme Massnahmen. Der Ferisaison, der zuviel baue, verbaue sich die Zukunft. Der Freizeitmensch des 20. Jahrhunderts suche vor allem Ruhe, Erholung und Entspannung. Pontresina wolle diese Vorzüge nicht nur anpreisen, sondern sie auch wirklich bieten. Eine sehr angeregte Diskussion entspann sich über die Empfehlungen der Regionalplanungsguppe Oberengadin für die Unterstellung unter den dringlichen Bundesbeschluss zur Stabilisierung des überhitzten Baumarktes. Die vorgeschlagenen Massnahmen fanden die Unterstützung aller Votanten.

Der Charaktere traditionell, sympathisch und chaleureux, du Comptoir Suisse de naguère ne peut en être que renforcé: le visiteur retrouvera la somptueuse cour d'honneur des produits de l'agriculture, les pittoresques marchés-concours, tous les produits de l'industrie légère, l'horlogerie, l'ameublement, les textiles, les

sir de la découverte, qu'il aime à exercer son droit de libre arbitre, examiner, comparer et finalement arrêter son choix. C'est pourquoi, revenant en une manifestation qu'il honore de sa fidélité depuis plus d'un demi-siècle, le visiteur verra son intérêt déçu cette année par l'importante gamme de produits nouveaux que lui offrira la Foire de Lausanne: en nombre de ses secteurs, elle a fait appel à la collaboration des importateurs suisses de produits étrangers, notamment dans ses halles de l'agriculture, du sport, de la radio et de la télévision, des arts ménagers et des appareils de chauffage.

Hôtes d'honneur

Le caractère traditionnel, si sympathique et chaleureux, du Comptoir Suisse de naguère ne peut en être que renforcé: le visiteur retrouvera la somptueuse cour d'honneur des produits de l'agriculture, les pittoresques marchés-concours, tous les produits de l'industrie légère, l'horlogerie, l'ameublement, les textiles, les



arts et métiers. Il s'associera aux fastes de la célébration du 50e anniversaire de la première émission de radio diffusion en Suisse. Enfin, dans les pavillons d'honneur de l'Inde, de la Pologne, du Sénégal, à l'exposition officielle de Trinidad et Tobago – fenêtres ouvertes sur quatre continents –, comparant son activité à celle d'autres que lui-même, il se sentira participer à la belle ronde des métiers de l'homme.

Zoug, l'invité du 13e Comptoir de Martigny

Hôte d'honneur du 13e Comptoir de Martigny, le canton de Zoug est décidément un invité sympathique.

Pour donner le ton à l'amitié intercantonale qui sera consacrée lors de la foire valaisanne, du 30 septembre au 8 octobre, Zoug vient de décider d'organiser une semaine de la gastronomie valaisanne qui se déroulera du 1er au 10 juin dans tous les hôtels zougis. Cette initiative a été prise par l'éminent maître-queux Werner Holzmann, de Walchwil, président de la guide suisse des cuisiniers établis.

Cet effort méritoire pour faire connaître les richesses de la gastronomie valaisanne en Suisse centrale se poursuivra d'ailleurs durant tout le fin. Du 15 juin au 8 octobre, soit jusqu'à la fin du Comptoir, l'une ou l'autre spécialité du vieux pays figurera en bonne place à la carte de tous les hôteliers du canton de Zoug. Par un juste retour de choses, les visiteurs de la 13e Foire-Exposition du Valais pourront à leur tour apprécier les finesses de la gastronomie zougise. Au restaurant du canton invité, on dégustera en effet trois des meilleurs poissons du lac de Zoug, qui trouveront l'occasion d'un heureux mariage avec les crus valaisans. La fameuse tourte au kirsch et l'eau-de-vie réputée du pays des cerises couronneront agréablement le tout. Un échange de bons procédés gastronomiques qui prélude à la réussite du 13e Comptoir.

Après un banquet de 4000 personnes à Beaulieu

Pantagruel et les chiffres

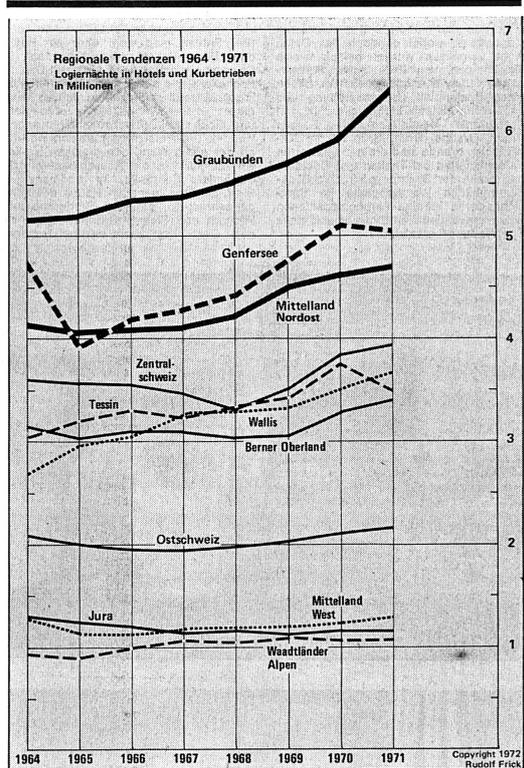
Nous avions annoncé, en son temps, l'organisation, le 17 juin dans les restaurants du Palais de Beaulieu à Lausanne, du plus grand banquet jamais réalisé dans cette ville, puisqu'il s'agissait de 4000 convives, membres du personnel de la Société de banque suisse. Nous pouvons dire aujourd'hui que tout s'est très bien déroulé; il faut préciser que les responsables de la restauration du Palais avaient mis au point un véritable plan de bataille qui a fonctionné comme un mouvement d'horlogerie. Mieux que toute explication, les chiffres traduisent l'ampleur de cette gageure. Les chiffres et le menu qui n'avait rien à voir avec la «convention food» et le menu pic-nic: Truite de Finlande fumée au genièvre; chapon du Bocage aux piments, riz pilaw; jambon de campagne braisé à l'os, gratin dauphinois, salade mimosa; fromages; vacherin glacé au cassis; café et liqueurs. Les vins suivaient accompagnant les mets: Abbey de Mont, Ville de Lausanne 1970, et Salvagnin, domaine de Vallemont 1971.

L'intendance

Outre un mobilier déjà impressionnant, ce banquet a nécessité 30 000 assiettes, 30 000 verres, 50 000 services de table et 300 kg de truite, 1400 kg de jambon, 1500 kg de pommes de terre, 300 kg de riz, 50 caisses de salade et quelque 8000 ballons. Préparée par une centaine de cuisiniers et servie par 400 sommeliers et sommières (dont de nombreux élèves de nos écoles hôtelières), la gastronomie offerte à l'occasion de ce gigantesque coup de feu n'en était pas pour autant... industrielle.

L'hôtellerie à la «Fête à Lausanne»

Dans le cadre de la Fête à Lausanne, la Société des Hoteliers de Lausanne-Ouchy, qui groupe 60 membres, animera un stand d'orientation professionnelle dans le secteur «Vie et métiers». Les hôteliers lausannois se relayeront pour donner tous les renseignements et distribuer le matériel nécessaire aux jeunes et à leurs parents qui s'intéresseraient aux différents métiers de l'hôtellerie moderne. Le stand évoquera les possibilités de voyages et de contacts. Les habitants dans divers pays que notre métier offre à tous ceux qui s'y consacrent.



Fremdenverkehrsregionen – ungleiches Wachstum

fr. Auch die regionale Verteilung des Fremdenverkehrs muss von der Landesplanung erfasst werden. Die zwei Wohnregionen sollen nicht im eigentlichen Ferienggebiet, sondern in attraktiven Gebieten des Mittellandes, der Voralpen und des Jura gebaut werden. Die gegenwärtige Grobverteilung des Fremdenverkehrs auf die Regionen ist in der Graphik dargestellt. Als besondere Wachstumszone sticht Graubünden immer mehr hervor. Als Region mit der höchsten Übernachtungszahl hatte es 1971 auch den grössten Zuwachs (+ 7,5 Prozent). Vom gesamtschweizerischen Plus an Logiernächten von 705 000 entfielen nicht weniger als 445 000 oder fast zwei Drittel auf Graubünden.

Die gegenwärtige Grobverteilung des Fremdenverkehrs auf die Regionen ist in der Graphik dargestellt. Als besondere Wachstumszone sticht Graubünden immer mehr hervor. Als Region mit der höchsten Übernachtungszahl hatte es 1971 auch den grössten Zuwachs (+ 7,5 Prozent). Vom gesamtschweizerischen Plus an Logiernächten von 705 000 entfielen nicht weniger als 445 000 oder fast zwei Drittel auf Graubünden.

L'électronique dans l'hôtellerie

Le pari du PLM St-Jacques

L'Hôtel-Revue du 20 avril a présenté de façon globale l'organisation de l'hôtel St-Jacques PLM nouvellement construit à Paris. Nous tenterons aujourd'hui de montrer plus en détail le fonctionnement de l'organisation de cette unité d'avant-garde et d'en tirer les perspectives pour un avenir proche.

La configuration

La première des choses à savoir est que l'information doit être fournie (données), puis traitée (traitement), ce qui permet d'obtenir des résultats. Chaque hôte reçoit une carte de crédit perforée en plastic. Il fournit une part importante des données. En effet, à la réception, il donnera les données de base: longueur du séjour, nom, adresse,

niés par l'administration et le personnel. Par l'administration: tous les téléphones sont commutés à l'ordinateur et les charges par département et même par téléphone sont ainsi calculées. Le personnel pointe et ces pointages sont transmis en temps réel au centre de calcul. On pourrait se demander l'utilité d'un tel procédé: lorsqu'il y a un banquet dans un hôtel important, on est surpris de constater que l'hôtel fait appel à des extras. Au PLM, l'utilisation de l'ordinateur permet de signifier à chaque chef de département (bar, restaurants), quelles ont été les charges salariales et générées pour la journée précédente. Il est évident qu'un mauvais rendement n'est pas apprécié et c'est pour cela que le chef s'évertuera à employer le moins de personnel possible et, s'il en a en trop, il cherchera à leur faire servir des

matin à 2 heures. Toutes les anomalies sortent sur une imprimante rapide et, par mesure de sécurité, on fait les notes tous les jours. Il ne nous paraît pas utile de nous engager dans des explications purement techniques concernant le matériel utilisé et la méthode d'organisation des différents fichiers, car ces explications devraient faire l'objet non d'un article, mais d'un livre ou d'un cours: Cette puissante organisation va nous permettre d'obtenir quand même d'autres résultats que ceux que l'on peut avoir en hôtellerie traditionnelle. Il serait plus exact de dire que tous les renseignements pourraient être obtenus en hôtellerie traditionnelle s'ils ne demandaient pas ce long travail de compilation. Que le centre de calcul prenne en charge les réservations avec un calcul d'overbooking optimisé par jour, cela est normal. Du genre de clientèle qui occupera l'hôtel, l'ordinateur tirera une statistique de prévision de vente, ce qui pourra aider le chef des achats à modifier ses stocks, le chef de cuisine à ajuster ses menus, le chef des ventes à toucher juste dans sa publicité. En outre, tout le travail de préaffectation des chambres permet de louer une partie précise de l'hôtel à un groupe. Or ce groupe part tôt le matin, ce qui permettra de mettre dans ses chambres des arrivées matinales. En fait, l'ordinateur ne vous donnera pas une chambre, il suggérera telle ou telle chambre qui, tenant compte de vos besoins, de vos désirs, de l'état actuel de la location, se trouve à votre disposition.

Le point le plus important est le contrôle de gestion. Véritable tableau de bord du chef d'industrie, le renseignement



L'hôtel PLM St-Jacques, à Paris: 812 chambres, 100 millions de francs suisses. Derrière cette façade nouvelle, une organisation hôtelière révolutionnaire... (ASL)

Au centre de calcul, l'ordinateur IBM 1800, d'une capacité de 32 000 mots de 16 bits, est connecté «on line» à plus de 1800 périphériques répartis de la façon suivante: dans les chambres: 812 téléphones et 812 bars; à la réception: 2 machines à écrire conversationnelles, 2 perforatrices de badges, 1 imprimante, 2 lecteurs de badges; à la facturation: 2 machines à écrire conversationnelles, 4 imprimantes, 4 lecteurs de badges; dans les divers lieux de consommation (bars, restaurants, etc.): 8 caisses enregistreuse, 8 lecteurs de badges; dans les services administratifs: 188 postes téléphoniques.

Le schéma du traitement des données par l'IBM 1800. L'ensemble de taxation électronique enregistrant les impulsions correspondant aux communications téléphoniques des 200 postes d'utilisateurs et aux consommations en provenance des 812 bars automatiques installés dans les chambres.

acceptée par tous pour que l'on soit garant de son succès. Les chefs de département consultés constatent donc, en vue des objectifs à atteindre, une impossibilité matérielle de les réaliser. A partir de ce moment-là, le directeur peut démythifier l'ordinateur, en faire un moyen et montrer, au cours d'une visite, que la machine n'est qu'une machine! Si les cadres sont conscients de sa valeur, au point de vue qualitatif, ils n'auront pas de mal à faire admettre leur point de vue à leurs subordonnés. L'ordinateur pourra alors entrer dans la maison et y être bien accueilli. Le PLM St-Jacques a été construit avec l'idée que sa gestion serait intégrée, c'est-à-dire que l'on savait déjà que l'ordinateur était une pièce maîtresse de l'échiquier. Quinze jours à trois semaines ont suffi à apprendre au personnel à se servir de claviers conversationnels, de machines Friden, etc.

Et la Suisse?

Si la Suisse ne peut encore se payer le luxe d'avoir le même système installé chez elle pour des raisons économiques, il convient de souligner que certains traitements pourraient être réalisés à des coûts très intéressants si les hôteliers acceptaient une union de quelque durée et acceptaient de traiter les généralités. En effet, si l'on va chez son pharmacien, l'on est surpris de constater qu'il traite ses stocks par ordinateur. Chacun de ses articles est fiché (mini-carte perforée) et, chaque fois qu'il vend un article, il place la carte perforée sur un chariot. Deux fois par jour, le téléphone à Berne et branche son chariot; celui-ci lit une carte après l'autre et l'ordinateur de Berne enregistre le mouvement de son stock et le réapprovisionne immédiatement. Quand on pense que la vie de gens peut dépendre d'un médicament — et qu'il y en a tellement — on est stupéfait de voir un tel système en fonctionnement. Un pharmacien qui utilise ce système m'a dit qu'à présent il n'y avait plus d'erreur, ni dans la commande, ni dans les factures. Lorsque l'on sait qu'un hôtel emploie 500 produits au maximum, et que sur ces 500 il y en a 400 qui sont employés par les confères, on se demande pourquoi on ne pourrait pas envisager un tel système pour gérer nos stocks. La peur des trusts, la nécessité du petit commerçant qui vient à point pour vendre le produit qui est en rupture de stock, l'individualisme en sont les principales raisons. Je souhais me tromper... X. Larramendy



nombre de personnes, etc. Une fois dans sa chambre, par l'utilisation du bar automatique (Bell's Captain System), et du téléphone, il donnera des informations supplémentaires, complétées éventuellement par toutes les consommations prises aux bars, aux restaurants, ou effectuées par le Room-Service.

Toutes ces prestations vont naturellement être portées sur une facture éditée à la caisse. Durant son séjour, le client a toute latitude de demander l'état de son crédit. L'opératrice pourra, sur introduction d'une carte spéciale et de la carte de crédit du client, effectuer cette opération. Par mesure de sécurité, le nombre d'opérations effectuées de cette sorte sera indiqué sur la facture finale. Toutes les autres données seront four-

banquiers dans la maison. Par ce biais, on uniformise l'activité et les relations entre services deviennent meilleures.

Le traitement

Sans entrer dans le détail du traitement, il faut savoir que la pièce maîtresse du PLM St-Jacques consiste en un ordinateur IBM 1800. La majeure partie de la mémoire centrale travaille en temps réel, c'est-à-dire qu'elle enregistre les données immédiatement. Exemple: le café que vous commandez au bar est mis sur votre compte en même temps que vous le recevez. L'autre partie de la mémoire centrale travaille en «batch processing», c'est-à-dire qu'elle réalise un programme défini à heure fixe, comme par exemple la mise à jour des chambres chaque

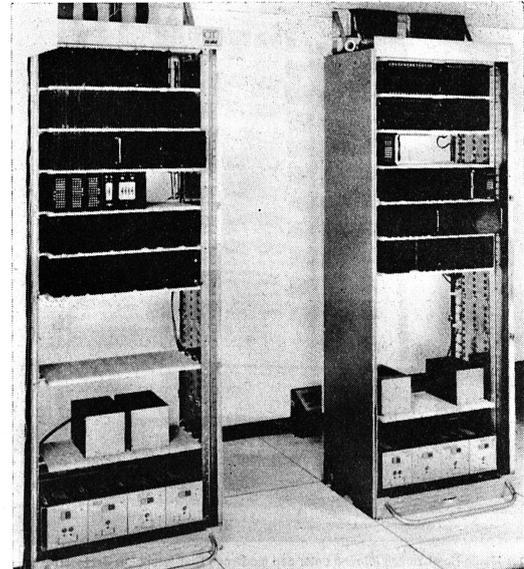
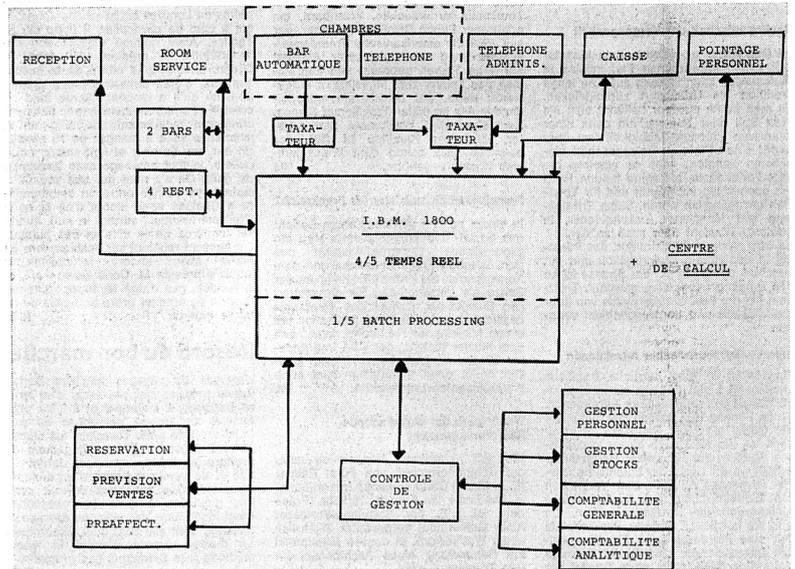
précise et claire sur la gestion du personnel en donnant à chaque chef de département son rôle à jouer pour la bonne marche de l'entreprise, sous la forme de charges journalières. En ayant enregistré les ventes, l'ordinateur sera à même de réajuster les stocks. En tenant compte des prévisions de vente, on peut penser raisonnablement atteindre une optimisation des stocks depuis longtemps souhaitée. La comptabilité générale est évidemment aussi traitée, mais, pour compléter ce tableau de bord, on obtient encore une comptabilité analytique.

Le personnel

L'introduction d'un ordinateur dans une entreprise soulève beaucoup de problè-

mes humains. L'échec du Walsdorf-Astoria à New-York en est un exemple classique. L'homme se sent frustré par cette machine à laquelle il ne comprend rien tout d'abord. Il en résulte deux attitudes. L'une sera négative, elle consistera à accuser la machine de toutes les erreurs; l'autre sera positive et l'homme essaiera de comprendre le pourquoi de la machine.

L'ordinateur dans une maison ne supprime pas le personnel et il faut le dire. On croit que l'installation d'un ordinateur résout tous les problèmes de personnel: c'est faux. Par contre, elle oblige l'hôtelier à réfléchir: introduire un article dans une carte demande l'agrément du chef de cuisine et du chef de service. L'introduction d'un ordinateur doit être a priori



Invasion italienne

Depuis l'invasion des Iles Britanniques par les légions de Jules César il y a plus de 2000 ans, personne ne s'attendait plus à une nouvelle incursion italienne. En fait, ce furent plutôt les Anglais qui, dès le 17^{ème} siècle, en envoyant les jeunes rejetons de leur aristocratie dans la péninsule et en inventant ainsi le tourisme – le nom et la chose – envahirent pacifiquement l'Italie.

Mais, depuis quelque temps déjà, celle-ci prend sa revanche. Insidieusement d'abord, puis à un rythme toujours accéléré, une nouvelle invasion nous est venue du pays où fleurit l'orange; cette fois, elle était complètement pacifique et résolument culinaire. Elle tenait peut-être en partie au fait que, durant la guerre, des milliers de soldats britanniques, combattant dans la péninsule, eurent l'occasion de se familiariser avec ses spécialités traditionnelles: spaghetti, scampi, pizza, etc., et d'y prendre goût. Pour le satisfait, ces restaurateurs italiens vinrent, toujours plus nombreux, à Londres et dans les grandes villes britanniques. La qualité des mets et la courtoisie du service aidant, les restaurants italiens prospérèrent et se multiplièrent. Certains d'entre eux, tels ceux de chaîne créée par MM. Mario et Franco, devinrent quelques-uns des plus haut cotés de la capitale.

Quaglino's

Ils sont aujourd'hui des milliers, et il ne saurait être question de les énumérer ici: un numéro entier de la présente revue n'y suffirait pas. On devra se contenter d'évoquer quelques-uns des plus récents et des plus connus.

Parmi ces derniers, l'un des plus anciens et des plus célèbres est Quaglino's, à Bury Street, il remonte en fait à l'an 1911, quand il faisait partie de St James's Palace Hotel, fondé par M. Felice Romeo Sartori, et depuis rebaptisé Hôtel Maurice. Ayant fait appel à deux de ses compatriotes, Giovanni et Ernesto Quaglino, comme directeurs-gérants, ceux-ci s'associèrent à lui et démolirent leur nom à l'établissement. Sous leur habile direction, l'établissement devint l'un des plus connus de la métropole, surtout après que la famille royale, dont l'un des palais est tout proche, l'eût adopté pour nombre de ses grandes réceptions. Il s'y prêtait d'autant mieux que son décor Louis XVI, tout en blanc et or, avec ses alcôves tapissées de soie, ses grandes glaces et ses lustres de cristal, comme aussi ses vastes dimensions, se prêtait particulièrement bien à d'élégantes agapes.

Il est dirigé aujourd'hui, avec une soufiance courtoise et une impeccable compétence, par M. Fredy Imbasy, dont le nom indique assez l'origine helvétique. La cuisine y est, comme il se doit, de très haute qualité, et le menu, très largement sélectif, pourrait être qualifié d'italo-franco-international. Très fréquenté pour le lunch par les gens d'affaires, Quaglino's l'est encore davantage le soir pour le dîner, où il ajoute à ses attractions gastronomiques un excellent orchestre de danse, des tours de chant et d'autres numéros encore. Il fait maintenant partie de Trust House Forte Ltd., le plus important groupe hôtelier d'Europe.

Le San Martino

L'un des plus récents parmi les restaurants italiens de la capitale est le San Martino, à St Martin's Lane, c. à d. au centre du quartier des théâtres, où il forme quelque chose comme une enclave

napolitaine. Le décor évoque les «ostrie» que l'on trouve sur le littoral du célèbre golfe, avec une foison de plantes vertes pour donner l'illusion d'une «rus in urbe», c. à d. de la campagne en pleine ville. Le menu, en italien, comprend toutes les grandes spécialités de la péninsule, depuis l'antipasto misto et les tagliatelle napoletana jusqu'au zabaglione, en passant, par exemple, par le fagottino (fillet de veau au fromage et au jambon, accompagné de champignons et cuit au vin), qui est l'une des spécialités de la maison, le saltimbocca alla romana et plein d'autres encore. Le patron, M. Sacchi, a établi des prix très modérés en comparaison avec ceux généralement pratiqués dans le West End, et la maison est devenue si populaire que, le soir, on a peine à y trouver place.

Ceiller de Medici

A deux pas de l'établissement précité, au 8 Mays Court, petite place abouchant St Martin's Lane, vient de s'ouvrir le «Ceiller de Medici», dont le propriétaire, M. Michele Fazzina, artiste florentin cultivé, a présidé lui-même à la pittoresque décoration de son restaurant, qui rappelle une «trattoria» du dix-septième siècle. Il a voulu évoquer par là le fait historique que la haute cuisine française est issue de l'italienne, qui fut introduite à la cour des Valois par Catherine de Médicis. Il

le souligne en rédigeant son menu en français, bien qu'il contienne nombre de spécialités italiennes. Ici encore, la cuisine est d'excellente qualité, et les prix sont abordables même pour les bourses modestes. Comme il convient avec un nom tel que celui choisi ici, la cave est elle aussi de premier ordre, et comporte, par exemple, un Mouton-Rothschild 1969 qui, sans rivaliser avec le jéroboam (6 litres) de vin de la même marque et de la grande année 1929 pour lequel on vient de payer à New York le prix record de \$ 900 (35 000 francs), n'en est pas moins un régal pour l'oenophile délicat.

Costa del Sol

La bénéfique invasion italienne de l'Angleterre n'est naturellement pas la seule: il en vient d'un peu tous les pays, et notamment d'Espagne, séjour favori des estivants britanniques, où ils prennent goût aux spécialités ibériques. Un exemple typique est le Costa del Sol (224 Fulham Road, Londres SW 10), qui forme maintenant un coin de terre castillane en plein Chelsea. Fondé et dirigé par un restaurateur d'une engageante personnalité qui tout le monde appelle simplement «Tino», on y trouve, préparés de main de maître, outre le gazpacho, la paella et autres plats traditionnels, d'autres plats moins connus mais non moins savoureux, tels que les «chipirones rellenos en su tinta» (calmar dans son encre), ainsi que toute la gamme des plats méditerranéens. L'atmosphère et le service est rehaussés par des guitaristes et des tours de chant de caste flamenco, comme aussi par un décor agréable rappelant les meilleures «posadas» du pays.

intéressante Aspekt der Insel. Die Kulturen der drei Bevölkerungsgruppen, Malayan, Chinesen und Inder, florieren nebeneinander und bieten dem Besucher ein wahres Asien in Miniatur. Jede der Gruppen hat ihre Trachten, Volkstänze und Essgewohnheiten bewahrt. Chinesische Tempel stehen neben christlichen Kirchen jeder Konfession, Hindutempel neben Moscheen. Penang ist ein Kaleidoskop von Farben, Düften und Tönen, wie nur Asien sie hervorbringen kann.

Tourismus auf zwei Beinen: Erholung und Kongresse

Penangs Fremdenverkehrsplaner begnügt sich aber nicht damit, mit dem Hinweis auf all diese Vorzüge das Image ihrer Insel als Erholungsziel und Ferientort zu fördern. Sie arbeiten darauf hin, den Tourismus auf zwei Beine – nämlich Ferien und Kongresse – zu stellen. Zu diesem Zweck wurde eine vollklimatisierte, moderne Kongresshalle mit Simultananlage für 1200 Personen gebaut. In dem vierstöckigen Gebäude sind neben dem grossen Kongressaal mehrere kleine Sitzungszimmer, zwei Restaurants und die Staatsbibliothek von Penang untergebracht. Die Feuerprobe für dieses Kongresshaus sowie auch für Penangs Hotelierie kam im Januar dieses Jahres, als der Workshop der PATA (Pacific Area Travel Association) hier stattfand. Penang hat bei dieser Gelegenheit bewiesen, dass es nicht nur Erholung und Sehenswürdigkeiten zu bieten vermag, sondern dass es auch in der Lage ist, einen internationalen Kongress mit Erfolg durchzuführen. Margot Meier



In diesem Jahre ist die folgende Frage zu beantworten: «Welchen negativen oder positiven Einfluss kann der Tourist auf die Umwelt haben, und wie könnte er aktiv am Umwelt- und Naturschutz mitwirken?» Die Beteiligung ist für jedermann möglich. Arbeiten in deutscher, englischer, französischer, spanischer oder italienischer Sprache im Umfang von 100 Schreibmaschinenzeilen schickt man bis zum 15. Juli 1972 an das Generalsekretariat der Akademie, 4 rue des Iris, Monte Carlo/Monaco. Als erster Preis ist eine Reise nach dem Libanon ausgesetzt; weitere Preise sind Gold- und Silbermedaillen sowie Ehrenurkunden. F.F.S.

Schweizerische Verkehrszentrale

Ehru für Gody Egli, New York

New York (SVZ): Anlässlich der Verabschiedung von Gody Egli, der aus Altersgründen scheidende Agenturchef, veranstaltete die Schweizerische Verkehrszentrale im Swiss Center in New York einen grossen Orientierungsabend, zu dem führende Persönlichkeiten der Wirtschaft, Politik, Presse, Radio, Fernsehen und Reiseindustrie erschienen.

Unter dem Vorsitz des Präsidenten der SVZ, a. Ständer Gabriel Despland, würdigte der Direktor des Hauptbüros, Dr. Werner Kaempfen, die Verdienste von Gody Egli, der während 32 Jahren im Dienste des Reiseandes Schweiz und der SVZ gestanden hat. Gebürtig aus Horgen, hatte Egli nach Abschluss seiner Handelstudien verschiedene touristische Stellen in der Privat- und Reiseindustrie inne. Während des Zweiten Weltkrieges war er auch in der Gesandtschaft in Washington tätig, um dann als Chef der Agentur San Francisco und seit 1967 als Direktor der Agentur New York in der Abteilung des nordamerikanischen Tourismus nach der Schweiz wesentlich mitzuwirken. In den letzten 5 Jahren sind die Besucherzahlen aus den USA um 50 Prozent gestiegen. Als offizielle Vertretung der SBB obliegt der Agentur auch der Verkauf von Eisenbahnfahrkarten und die Umsätze vor allem des Eurailpasses und neuerdings durch den Schweizerischen Ferienpass, haben an Bedeutung zugenommen. Die Präsenz des Reiseandes Schweiz wurde durch mannigfaltige Aktionen verstärkt.

Unter Beifall verdankte Dr. Kaempfen die hohen Verdienste des Agenturchefts Gody Egli und stellte gleichzeitig die Verabschiedung seines Nachfolgers, Bruno Baroni, und den neuen Chef der Agentur San Francisco, William Isler, vor.

Vorgänger dieser Veranstaltung wurde Egli auch von der European Travel Commission, der Werbegemeinschaft von 22 Ländern in den USA, der Eurailpass-Gruppe und der Alpine Tourist Commission offiziell für seine, dem ganzen europäischen Kontinent erwiesenen Dienste im Reiseverkehr, geehrt.

Diner sur la Tamise

L'un des restaurants les plus extraordinaires de Londres est le «Sloop John D», qui à ceci de particulier, il flotte sur la Tamise. Ainsi nommé d'après son copropriétaire et créateur, M. John D. Green, photographe attiré de la beauté féminine, c'était auparavant une grande péniche qu'il a reconstruite de fond en comble et si adroitement que le bâtiment comprend maintenant une élégante et spacieuse salle à manger de 75 places, un bar, un dancing et huit salons particuliers, le tout aménagé avec beaucoup de goût. On s'y rend par une vedette à moteur qui circule entre un embarcadère à Chelsea et le sloop, d'où le coup d'œil est féérique, surtout la nuit, quand les lumières de la ville et des bateaux qui passent reflètent sur l'eau sombre du fleuve. Mieux encore, la cuisine, à laquelle préside M. Carlo Gamborini, et le service, que dirige M. Franco Langella, sont de premier ordre et dignes de ce cadre unique. R. E.

Record du bon marché

L'agence de voyages anglaise Dorian Travel propose des vacances d'un mois en Espagne, à Majorque et à Ibiza pour familles de quatre personnes au prix (minimum) de £ 55. Toutefois, les clients doivent souscrire à un engagement de prendre les mêmes vacances durant dix ans et de verser à l'avance un montant de £ 550. Ces vacances doivent avoir lieu d'octobre à avril, les vacanciers étant logés dans des villas ou des appartements, dont 400 sont déjà disponibles. La maison espère étendre la même méthode à la Sardaigne l'an prochain. R. E.

Penang – ältestes Ferientziel Südostasiens

Malaysias beliebtestes Ferientziel wirt mit Tradition, Stränden und modernen Kongressrichtungen

Ueber die hohen schlanken Palmen hinweg setzt die Maschine der MSA zur Landung an. Die dunkeläugigen Hostessen in ihren farbenprächtigen Sarongs verabschieden sich und entlassen die Passagiere in die tropisch-feuchte Mittagshitze des Flugplatzes von Penang. Touristen des 20. Jahrhunderts beginnen ihre Entdeckung der «Perle des Orients».

Vom britischen Handelszentrum ...

Die erste und für die Geschichte der Insel vor der Küste Malaysias entscheidende Entdeckung fand 1784 statt, als Francis Light, der Kapitän eines Schiffes der British East India Company hier landete. Light erkannte, dass die damals nur von einer Handvoll malaysischer Fischer und einigen chinesischen und indischen Händlern bewohnte Insel einen guten Hafen abgeben würde. Nach zweijährigen Verhandlungen mit dem Sultan von Kedah konnte er schliesslich 1786 die damals noch Pulau Ke Satu genannte Insel für die britische Krone in Besitz nehmen, worauf der Aufstieg von Penang als Hafen und Handelszentrum seinen Anfang nahm.

... zum malaysischen Ferienort

Heute hat Penang zwar als Handelszentrum an Bedeutung verloren, ist aber immer noch ein Freihafe und vor allem ein

nes der beliebtesten und ältesten Ferientziele Südostasiens. Schon 1885 wurde im Zentrum der Hauptstadt Georgetown das Eastern & Oriental Hotel gebaut, in dessen grosszügig im Kolonialstil konzipierten Räumen seither mehrere Generationen anspruchsvoller Gäste Unterkunft gefunden haben. Volkommen renoviert und mit Klimaanlage und Schwimmbad versehen empfängt es heute die Gäste des Dünzenalters, wobei es jenen Charme bewahrt hat, der den meisten alten Hotels, besonders aber den Pionierhotels des Ostens anhaftet. Neben diesem Monument aus alten Tagen, mit 182 Zimmern, zwei Restaurants, drei Cocktailbars, einem Nachtclub und einer Diskothek, sind in den letzten Jahren mehrere moderne Erstklasshotels entstanden. Führend unter diesen Häusern ist das Hotel Merlín mit 150 Zimmern, 2 Restaurants, 3 Bars, 3 Nachtclubs, 2 Konferenzräumen für 200 bzw. 600 Personen, einem Schwimmbad und 4 Geschäften. Insgesamt hat Penang heute etwa 1000 Hotelzimmer in der Preislage von US \$ 17 für die besten Zimmer im Hotel Eastern und Oriental bis US \$ 3,50 für einfache Unterkunft in kleineren Häusern.

Hotelbauten für die Zukunft

Neue Hotels sind geplant oder bereits im Bau. Dabei liegt das Schwergewicht auf der Entwicklung eines der grössten Vorzüge der Insel, nämlich ihrer herrlichen Strände. Eines dieser Projekte ist das Rasa Sayang Hotel, das Ende 1973 fertiggestellt werden soll. Vorgesehen sind hier 256 Zimmer von internationalem Standard, malaysischen Baustil, sowie drei Restaurants, mehrere Bars, ein Saal, der auch als Konferenzsaal für 500 Personen dienen kann und mit einer Simultananlage ausgestattet ist, mehrere kleinere Sitzungszimmer, ein Schwimmbad und ein Fitness Center. Noch in diesem Jahr soll ferner ein Hotel der Hyatt-Kette fertiggestellt werden, und zwar ebenfalls an einem von Penangs schönsten Stränden.

Gastfreundschaft der Vergangenheit

Im Gegensatz zu vielen erst in jüngster Zeit bekanntgewordenen Ferientzielen Südostasiens kann Penang auf eine lange Tradition als Urlaubsort zurückblicken. Es mag heute weniger bekannt sein als etwa Bali oder Pattaya, die dank einer intensiven Propagandatätigkeit fast über Nacht einen Platz im Reisegeschäft einnehmen konnten, aber es empfing bereits Ferientouristen, als seine beiden Rivalen noch völlig unbekannt und für Touristen unzugänglich waren. Seine Entwicklung war langsamer, bescheidener, in gewisser Hinsicht aber auch solider. Es fehlt nicht an Infrastruktur, das Personal in den Hotels ist freundlich und gut geschult, der Mann auf der Strasse ist an den Umgang mit Gästen gewöhnt. Trotzdem hat die Bevölkerung nichts von ihrer Natürlichkeit und Ursprünglichkeit verloren.

Eine Vielfalt touristischer Attraktionen

Eingebettet in eine herrliche tropische Landschaft bietet Penang dem Besucher eine Vielfalt von touristischen Attraktionen. Da ist Penang Hill, dessen 900 Meter hoher Gipfel mit einer Bergbahn zu erreichen ist, die 1923 nach einem zweijährigen Studium der Schweizer Bergbahnen gebaut wurde. Da ist der botanische Garten, in dessen Anlagen zu den Vergnügen von Einheimischen und Gästen freche Affenherden ihr Unwesen treiben. Da sind die herrlichen Strände, ein Golfplatz und eine Pferderennbahn für die sportlich Interessierten. Und da ist Penang, ein viertausendköpfiger Ort, ohne Zweifel der



Im Londoner Stadtviertel Knightsbridge im Bau: das Park-Tower-Hotel, das ab April 1973 mit 286 Betten eröffnet werden wird. Pächter ist die kanadische Hotelgesellschaft Skyline-Hotels Ltd. Diese eröffnete bereits 1971 an einem Londoner Flughafen ein dreistöckiges 360-Betten-Hotel. Skyline-Hotels besitzen weitere Hotelbetriebe in Montreal mit 260 Betten, sowie mit 90 Betten in Brockville.

Kurzmeldungen

Flash

USA-Touristik-Chef wird Wahlhelfer

Der harte Kampf um die Wiederwahl hat USA-Präsident Nixon bewogen, seinen bewährten Wahlpropaganda-Spezialisten, den bisherigen Chef der amerikanischen Fremdenverkehrszentrale (USTS) in Washington, Mr. C. Langhorne C. Washburn, um Aufgabe seines Postens im Tourismus zu ersuchen. Washburn, ein erfahrener Public Relations-Manager, der seit 1969 die amerikanische Fremdenverkehrswerbung mit zielsicherer Aktivität aus dem Ausland für Frankreich und den Posten des Leiters zum Ministeramt aufgewertet hatte, war bereits ein entscheidendes Ass im ersten Wahlkampf Nixons. Nachfolger wird Washburns Stellvertreter, Mr. James Hamilton III (36), der ebenfalls 1968 schon dem Wahlkampfstab Nixons angehörte. ffs

Fremdenverkehrsminister für Frankreich?

In einem soeben veröffentlichten Bericht des Sozial- und Wirtschaftsrats wird die gegenwärtige Organisationsform des französischen Fremdenverkehrs mit dem Kommissariat für Fremdenverkehr (USTS) in Washington als unzureichend für die modernen Entwicklungsformen des Tourismus bezeichnet und eine Neuorganisation mit einem Minister für Fremdenverkehr nach dem Muster Italiens, der USA und anderer Länder vorgeschlagen. Dieser Minister sollte dann unmittelbar dem Ministerpräsidenten unterstehen. ffs

Wettbewerb der Weltakademie für Fremdenverkehr

Die seit anderthalb Jahrzehnten unter der Schirmherrschaft von Fürst Rainier III. in Monte Carlo wirkende Internationale Akademie für Fremdenverkehr (Präsident ist z. Z. der Sorbonne-Professor Alain Guillemeau) veranstaltet alljährlich einen Wettbewerb, in dessen Mittelpunkt die Behandlung eines Fachthemas für den Tourismus steht.



Das Merlín-Hotel, zurzeit führend unter den modernen Erstklasshotels der Insel Penang.

Aux Scieries d'Albeuve, en Gruyère

Une véritable auberge montagnarde

Dans le berceau de l'authenticité et des vieilles traditions paysannes, une auberge opulente et sympathique est née. Aux Scieries d'Albeuve, petite station climatique, tranquille mais en plein essor, l'Auberge Comba pour le Guide suisse des hôtels, «chez Tante Marthe» pour les amoureux de la gastronomie et de la chaude atmosphère, réjouira désormais le cœur des touristes qui suivent les petits chemins de la verte Gruyère. C'était une ferme cosue et rustique à l'entrée du hameau des Scieries, avec son étable, sa grange, sa cuisine, sa cheminée, sa cave et son jardin. Une hôtelière de la région, Mme Marthe Com-

Tout est équipé d'un équipement à été conçu à l'aide de matériaux naturels (pierre et sapin), de tissus rustiques et d'objets du terroir. On y remarque quelques motifs sculptés dans l'arolle, ainsi que des décorations en fer forgé. L'aspect agrège des locaux d'accueil, dont une pinte en pierres naturelles apparentes et une ancienne chambre de famille servant aujourd'hui de salon de réunion, fait que l'on s'y sent bien. Il faudrait aussi parler de la fontaine de chalet qui chante, de la cheminée tri-centenaire et du véritable musée d'art populaire et paysan qui sert de hall. Et naturellement des 11 chambres (18 lits), toutes avec télépho-



Agriculture et tourisme... ou la ferme métamorphosée en hôtel-restaurant. (Photo J.-R. Seydoux)

ba, un corridor bleu que l'on connaît bien au-delà de la Chaîne des Rôtisseurs dont elle porte le Grand sautoir puisque les fins gourmets appréciaient sa cuisine au Restaurant Gruérien, à Bulle, a transformé cette maison familiale, devenue pension, en une véritable auberge montagnarde, confortable et accueillante, selon l'image que de nombreux étrangers se font de l'hôtellerie suisse. C'est exactement le genre et le style d'établissement hôtelier qui, constituant l'antithèse du grand hôtel moderne ou de la chaîne, se développera et suscitera un intérêt grandissant.

ne lavabo ou salle de bain, qui sont meublées dans un style fidèle à l'esprit de cette «bonne auberge» ou qui sont l'imitation parfaite de la «chambre paysanne» en attique, avec ses lampes «grand-mère», ses rideaux de toile de Gruyère et ses fenêtres à carreaux.

... mais la «soupe de chalet» nous attend!

Car, en autres spécialités régionales et françaises, Tante Marthe sert, dans son restaurant de 65 couverts, le véritable menu de Bénichon («réduit» aujourd'hui à un repas, alors qu'il s'élevait naguère sur une journée entière) et une «soupe de chalet» qui ne peut être, en cette noble demeure, que véritable: il s'agit d'une soupe préparée à l'aide de lait, de fromage, de fèves et de raves qui ne doit pas mijoter plus de 4 heures et qui est servie dans un baquet en bois, accompagnée de sésac braisé, de tomate de chèvre de jambon à la borne, de fromage et de vacherin, de tartes aux pommes et de gâteaux au vin cuit. Alliant la simplicité au raffinement, les auberges seront certainement de plus en plus appelées à jouer un rôle important dans le tourisme moderne comme pour le bien-être des citadins. J. S.

Un équipement moderne au service de la tradition

La tradition, aujourd'hui, doit s'accompagner de prestations modernes, afin de composer une offre attractive et compétitive. C'est dans cet esprit que la ferme gruyérienne a été très heureusement transformée. Derrière une façade au blanc crèpis, ornée de balcons de bois et surmontée d'un toit de chalet, on a aménagé sans architecte, mais avec beaucoup de goût, de patience... et de moyens, une salle à manger, un bar, un carnelot, une cuisine moderne et une douzaine de chambres tout confort.

La «vox populi» a dit «non» à l'hôtel-tour d'Ouchy

Le corps électoral lausannois, ce dernier week-end, n'a pas ratifié la décision du Conseil communal du 16 mai dernier concernant la constitution à titre onéreux d'un droit de superficie et l'octroi d'un cautionnement pour la construction d'un hôtel et d'un centre commercial à Ouchy. Décision prise, hélas, par un nombre trop restreint de citoyens et de citoyennes d'une ville dont le tourisme constitue l'une des principales ressources.

La campagne précédant le vote fut très vive et fort habilement menée de part et d'autre des partis en présence. Il est certain qu'au moment du lancement du référendum, une forte majorité de Lausannois insuffisamment informés, étaient défavorables à la construction d'un hôtel-tour à Ouchy. Sensibilisés par les problèmes très réels de l'environnement et rendus sceptiques par certains exemples de constructions en hauteur, à Lausanne et ailleurs sur le littoral lémanique, ils se sont sentis a-priori concernés par le danger de voir «défigurer Ouchy».

L'opposition

Tout le problème du débat engagé entre les adversaires et les défenseurs du projet ne résidait toutefois pas dans cette seule menace... L'opposition ouverte venait avant tout des milieux d'extrême-gauche, heureux de trouver dans cette affaire le moyen de mettre en échec l'autorité en usant d'arguments particulièrement accessibles à un grand nombre de citoyens: la pénurie des logements et la cession d'une importante parcelle du territoire communal pour la construction d'un hôtel susceptible, de plus, de compromettre l'aspect général du quartier d'Ouchy.

Il est plus que certain que les 11 000 signatures récoltées par le POP pour faire aboutir le référendum ont pesé lourd dans la balance. A plus d'une reprise on a constaté combien il est difficile de retourner l'opinion publique lorsqu'elle a été à ce point sensibilisée dès le départ. Le Parti ouvrier et populaire et les mouvements d'extrême-gauche ont trouvé dans leur campagne des appuis inattendus; celui de «Vieux-Lausannois» convaincu de l'inopportunité du projet pour son aspect architectural; deux des partis de représentés à l'Hôtel-de-Ville, donc responsables de la politique de la Municipalité, n'avaient pas été en mesure d'obtenir de leurs assemblées une approbation au projet... Socialistes et libéraux en effet laisseront à leurs adhérents la liberté de vote; le parti de

M. Bréno, on pouvait s'en douter, comme la section vaudoise de l'Alliance des Indépendants s'étaient prononcés «contre». Seul le parti radical appuyé sans aucune réserve la campagne pour le «OUI»; mais on est en droit de se demander si ses mots d'ordre ont été suivis par tous ses électeurs...

Un équipement à développer

Ce qui frappa en revanche, c'est l'appui



L'«ouzo» coula à flot lors de l'inauguration de la nouvelle agence «Mercure», voyages et transports S.A., à Lausanne, qui vient de placer ce premier contact avec le public... et la foule, sous le signe ensoleillé de la Grèce. La grande vedette grecque, Nana Mouskouri, prêtait son sourire à cette manifestation du rêve et du dépayse-

unanime de toutes les grandes associations professionnelles, industrielles, commerciales et touristiques. Le Comité de soutien du projet d'hôtel-tour put compter sur un concours massif qui se manifesta par l'envoi de nombreuses circulaires attirant l'attention sur l'importance du scrutin pour l'avenir de Lausanne. En dépit du résultat négatif, il est permis de dire que cette campagne d'information, globalement orchestrée, a atteint l'un de ses buts: faire admettre par chacun l'importance du tourisme pour Lausanne et le devoir d'œuvrer sans relâche à son équipement.

Car un point s'est dégagé du débat... Chacun a admis la nécessité de compléter l'équipement hôtelier et touristique de Lausanne; les avis ont divergé sur le lieu où cet équipement devait être construit, et par qui?

Est-ce à dire que de nombreuses années auront encore s'écouler avant que Lausanne retrouve sa chance? Nous ne le pensons pas: il existe d'autres projets d'hôtels que celui d'Ouchy dont on reparlera sous peu; et il est probable aussi que de nouveaux plans seront établis sur la parcelle concernée, tenant compte de la volonté du corps électoral de ne pas voir se construire là une tour et de protéger l'aspect général du quartier!

Echec cependant à un projet bien étudié et que l'on regrettera peut-être un jour; mais décision qui ne restera pas sans appel!

200 parcours Vita en Suisse

Malgré un temps maussade, un groupe important de personnes s'est rendu, tout récemment dans la forêt du «Rehwald», à Flurlen. Il s'agissait en effet, à cette occasion, d'inaugurer une nouvelle piste d'entraînement parcours VITA et une piste finlandaise.

Monsieur G. Nonella, directeur de VITA, compagnie d'assurances sur la vie, explique, à cette occasion, que ce parcours était le 200ème parcours VITA de Suisse et le 500ème d'Europe. Il y eut donc suffisamment de raisons pour organiser une petite fête malgré le triste temps.

Il y a exactement quatre ans que le premier parcours VITA a été inauguré dans les environs du jardin zoologique de Zurich. Entre-temps, cette idée a fait fortune et a résolu un nombre considérable de personnes par l'exercice acquis sur ces installations.



En confiance avec Lausanne

Sous ce titre, la TRIBUNE DE LAUSANNE consacre un éditorial à un problème touristique: la construction de l'hôtel d'Ouchy. On sait que le peuple lausannois a décidé de ne pas réaliser cet important projet.

Notre prospérité, pourtant, est dans ce paysage unique qui réunit dans la même contemplation le Suisse et l'étranger. Et qu'on le veuille ou non, l'un et l'autre représentent pour Lausanne un apport annuel de plus de 100 millions de francs qui, sous la forme d'achats ou d'investissement, donnent une impulsion dynamique au commerce, à l'artisanat, à l'industrie; assurant de surcroît, une part importante du revenu fiscal lausannois.

De la poésie, on est passé aux chiffres. Ils ont aussi leur langage. Lausanne, centre de la plus importante région touristique du pays - le bassin lémanique - présente ce paradoxe d'investir au maximum pour s'imposer comme ville de congrès et d'études dans le même temps qu'elle diminue, pour le plus grand plaisir de ses voisins, ses capacités d'hébergement (4253 lits en 1965 contre 4205 en 1972) (...)

Pour tout ce que nous avons fait jusqu'ici au titre de citoyen-contribuable, pas

Des forêts bien peuplées

Si nous estimons la fréquentation des parcours VITA d'une façon prudente, nous pouvons admettre que 100 personnes s'étaient chaque jour en moyenne sur chacun de ces parcours. Ainsi nous pouvons affirmer que plus de 20 000 citoyens suisses s'adonnent quotidiennement au plaisir du sport en forêt. Il est toutefois pas exagéré de dire que le parc suisse VITA a littéralement mis sa population en branle et qu'il peut être considéré comme une précieuse contribution à la santé publique.

Réunion des guides des pays alpins

(ONST) Sous la présidence du guide Hermann Steuri de Grindelwald, l'Union internationale des associations de guides de montagne des cinq pays alpins - l'Allemagne, l'Autriche, la France, l'Italie et la Suisse - s'est réunie à La Fouly (Valais). On discuta de la situation du guide en 1972 lors d'un colloque qui fut l'occasion de souligner qu'un guide doit non seulement être un expert alpiniste, mais également connaître les langues étrangères, la flore, la faune, la géographie, la géologie et la culture des pays alpins. Le prochain congrès aura lieu en juin 1973 à Grindelwald, où l'association locale des guides fêtera son 75e anniversaire. Un contact étroit est garanti entre les écoles suisses d'alpinisme et l'Office national suisse du tourisme. D'initiative du secrétaire général de l'Association des guides de montagne, Xavier Kalt, del La Fouly. La liste des 13 écoles suisses d'alpinisme peut être obtenue auprès de l'ONST, à Zurich.

Stop aux capitaux étrangers

La crise monétaire

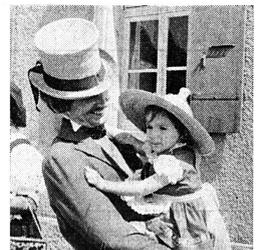
La crise monétaire internationale qui s'est déclenchée la semaine dernière, après que le Livre anglais ait commencé à «flotter» concerne évidemment aussi la Suisse.

Les touristes britanniques désirant se rendre dans notre pays le feront dans un climat d'incertitude et avec des moyens un peu plus limités. D'entente avec la Banque nationale suisse, la Confédération ne soutiendra pas le dollar et les monnaies européennes. Quant au Franc suisse, il conservera sa parité et ne «flottera» pas, car sa qualité de monnaie forte lui vaudrait que des domaines et de nos jours, constitue un phénomène rassurant. (ASL)



risme ne pourraient guère supporter. Dans la nuit de lundi à mardi, le Conseil fédéral, placé devant l'urgence nécessaire d'éviter un afflux de devises étrangères en Suisse qui n'aurait pas manqué de provoquer la stabilité de notre franc, a pris un double arrêté anti-conjoncturel dont le but est de juguler la poussée inflationniste. Pour une durée indéterminée, les étrangers ne résidant pas en Suisse ne pourront plus investir leurs capitaux dans l'achat de titres, ni dans des biens immobiliers (terrains, appartements, maisons de vacances et autres immeubles).

Dansons, chantons!



Le temps est aux fêtes et manifestations folkloriques, un élément essentiel du dépaysement... touristique. Heureux ce pays qui connaît encore tant de joies populaires et de saines traditions! La relève est même assurée, ce qui, dans ce domaine et de nos jours, constitue un phénomène rassurant. (ASL)

très pressé de payer, mais fier des projets réalisés. L'établissement proposé à Ouchy, dans ce secteur vétuste qui mérite, précisément, d'entrer en harmonie architecturale et urbanistique avec les zones voisines, ne sera pas un palace, ni un hôtel de grand luxe: il a été conçu pour répondre aux exigences du tourisme moderne; il met à disposition de nos Confédérés et des étrangers un équipement simple et rationnel, à des prix raisonnables.

En considérant sans parti pris la qualité de ce qui a été fait depuis une décennie sur les rives lausannoises du Léman, il est difficile de ne pas admettre la justification du projet hôtelier du point de vue politique, économique, social, esthétique, tant il s'inscrit parfaitement dans l'ensemble des premières étapes. (Max Syllrig)

Le mystère démystifié

Michel Dénéria, dans le même grand quotidien du matin, nous narre sa vision du «tourisme organisé»... Nous nous permettons de reproduire son billet «in extenso»:

A bien considérer la publicité touristique, on vient à se demander comment il se trouve encore des gens qui s'obstinent à rester chez eux. Ce sont des inconscients. Ou alors des millionnaires.

Car enfin, voyage et entretien compris, nous voilà un semaine aux Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez à six dans une soupenne, vous mangerez du rutabaga natif. Canaries pour une bouchée de pain. A Lisbonne, pour des clopinettes. Aux Baléares, pour des néfles. En Roumanie, pour des harlots. Au Maroc, pour trois fois rien. C'est entendu, pour ce prix-là, vous logerez

Stellenangebote Offres d'emploi



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

<p>Palace Hotel, St. Moritz sucht für Sommersaison 1972</p> <p>2. Sekretärin Chef de rang Chef rôtisseur Commis de cuisine Buffetdame Glätterin Näherin Lingeriemädchen Hilfsszimmermädchen</p> <p>Offerten mit Zeugniskopien u. Foto an Palace Hotel, 7500 St. Moritz.</p>	<p>Hotel Bären, Suhr sucht für gepflegten Speisesevice gelehrte</p> <p>Restaurationsstochter evtl. Kellner</p> <p>Hoher Verdienst. Gut geregelte Arbeitszeit.</p> <p>Rufen Sie uns bitte an. Telefon (064) 31 46 31.</p>	<p>Für unsere ausbaufähige Traiteurabteilung suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft</p> <p>jungen Koch (Traiteur)</p> <p>Wir erwarten: sauberes Arbeiten, Einsatzfreudigkeit, Teamgeist.</p> <p>Wir bieten: - überdurchschnittlichen Lohn, - geregelte Arbeitszeit, - fortschrittliche Sozialleistungen, - auf Wunsch preiswertes Personalzimmer, - Pensionskasse.</p> <p>Offerten sind erbeten unter Chiffre OFA 4651 Zu an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich.</p>	<p>Wir suchen einen fachlich gut ausgebildeten</p> <p>Chef de service - Oberkellner</p> <p>der Freude hätte, in unseren beiden Servicekursen vom 9. Oktober bis 14. Dezember 1972 als Instruktor mitzuwirken.</p> <p>Wir geben Ihnen gerne nähere Auskunft.</p> <p>Hotelschule Lötscher 6356 Rigi-Kaltbad, Tel. (041) 83 15 53</p>
<p>Hotel Astoria, 6600 Locarno sucht für sofort für die Sommersaison</p> <p>Büropraktikantin</p> <p>Offerten bitte an die Direktion, Tel. (093) 7 27 61.</p>	<p>Gesucht mit Eintritt nach Uebereinkunft jüngere</p> <p>Tochter</p> <p>welche Freude hätte, sich im Hotelgewerbe, insbesondere am Buffet ausbilden zu lassen. Gute Deutschkenntnisse erwünscht.</p> <p>Weitere Auskünfte erteilt gerne Familie W. Gehrig, Hotel Cavalier, 4000 Basel Telefon (061) 39 22 82</p>	<p>Offerten sind erbeten unter Chiffre OFA 4651 Zu an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich.</p>  <p>Lac Léman Hôtel du Signal de Chexbres 1604 Puidoux-Gare</p> <p>renové, 130 lits, piscine couverte, cherche dès maintenant ou à convenir pour saison jusqu'à fin octobre/novembre:</p>	<p>Flughafen-Restaurants AG 8058 Zürich-Kloten Telefon (01) 84 77 86</p> <p>Haben Sie Freude an einem lebhaften Betrieb, an der Internationalität eines grossen Flughafens? Wir suchen für unsere Verwaltung eine</p>
<p>Gesucht auf 1. oder 15. Juli 1972</p> <p>Köchin oder Koch</p> <p>Offerten erbeten an: Josef Wismer, Hotel Ilge 6000 Luzern, Tel. (041) 22 09 18</p>	<p>Gesucht</p> <p>Jungkoch oder Köchin neben Chef.</p> <p>Offerten mit den üblichen Unterlagen oder Telefon (036) 22 16 51 an</p> <p>Hotel Bristol garni 3800 Interlaken</p>	<p>pâtissier garçon ou fille de salle</p> <p>Logement et bons soins assurés.</p> <p>Offres avec copies de certificats, photo si possible et prétentions de salaire.</p>	<p>Sekretärin</p> <p>Es ist eine abwechslungsreiche Stelle, bei der Sie hauptsächlich Deutschkorrespondenz und allgemeine Büroarbeiten erledigen sowie teilweise auch die Telefondienstabteilung vornehmen. Sie können an diesem Posten weitgehend selbständig arbeiten.</p> <p>Wir bieten Ihnen geregelte Freizeit, ein sonniges Zimmer in Arbeitsnähe, ein gepflegtes Personalrestaurant, gute Sozialleistungen und natürlich einen Ihren Leistungen angemessenen Lohn.</p> <p>Wenn Sie gerne mehr über diese Stelle erfahren möchten, rufen Sie uns an. Unser Herr Grohe wird Sie gerne zu einer persönlichen Besprechung einladen.</p>
<p>Gesucht werden ab sofort</p> <p>Serviertöchter oder Kellner und</p> <p>1 Jungkoch</p> <p>Sporthotel Rütli 3780 Gstaad, Tel. (030) 4 29 21</p>	<p>Gesucht in Landgasthof</p> <p>Koch oder Köchin</p> <p>Fam. Hechler Gasthof und Metzgerei zum Bären 5707 Seengen am Hallwilersee, Tel. (064) 54 12 40 OFA 51.128.004</p>	<p>Kinderspital Wildermeth, Biel</p> <p>Wir suchen zu baldigem Eintritt oder nach Uebereinkunft zuverlässige</p> <p>Köchin</p> <p>welche befähigt ist, die Chefköchin an 2 Tagen pro Woche und während der Ferien zu vertreten.</p> <p>Wir erwarten: Befähigung zu selbständigem Arbeiten und Disponieren. Erwünscht sind ferner französische und italienische Sprachkenntnisse.</p> <p>Wir bieten: neuzeitliche Arbeitsbedingungen, rechter Lohn, gutausgebaute Sozialleistungen, Unterkunftsmöglichkeit.</p> <p>Anmeldungen sind zu richten an die Verwaltung des Kinderspitals Wildermeth, Kloosweg 24, 2502 Biel, Telefon (032) 2 44 16.</p>	<p>Hotel Bergheimat 3906 Saas Fee/Wallis</p> <p>sucht für sofort</p> <p>1 Serviertochter</p> <p>Tel. (028) 4 83 32</p>
<p>Hotel Central, 4000 Basel sucht</p> <p>Frühstückstochter 1. bis 17. Juli; ferner</p> <p>1 Buffetochter 1 Hausbursche/Portier</p> <p>Geregelte Freizeit, angenehmes Arbeitsklima, auf Wunsch Zimmer im Hause. Anfragen Telefon (061) 25 44 48.</p>	<p>Gesucht werden ab sofort</p> <p>L'Auberge du Gargantua Perce (Canada) cherche pour la saison d'été (jusqu'à fin septembre)</p> <p>cuisiniers</p> <p>Très bon salaire, voyage payé et entretien assuré.</p> <p>Faire offre le plus tôt possible à la direction.</p>	<p>Gesucht zu baldmöglichem Eintritt jüngerer</p> <p>Küchenchef (evtl. mit kleiner Brigade, 3 oder 4 Mann)</p> <p>In bestens eingerichteten Betrieb im Zentrum der Stadt Bern.</p> <p>Wenn Sie ein guter Organisator sind und an selbständiges Arbeiten gewohnt sind, und auch Freude haben, einer nach neuzeitlichen Gesichtspunkten geführten Küche vorzustehen, dann setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung unter Chiffre T 90029 an Publicitas, 3001 Bern.</p>	<p>Gesucht zu baldmöglichem Eintritt jüngerer</p> <p>Küchenchef (evtl. mit kleiner Brigade, 3 oder 4 Mann)</p> <p>In bestens eingerichteten Betrieb im Zentrum der Stadt Bern.</p> <p>Wenn Sie ein guter Organisator sind und an selbständiges Arbeiten gewohnt sind, und auch Freude haben, einer nach neuzeitlichen Gesichtspunkten geführten Küche vorzustehen, dann setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung unter Chiffre T 90029 an Publicitas, 3001 Bern.</p>

<p>Anmeldeformular für Stellensuchende (Gebührenfreie Vermittlung)</p> <p>Bewerber, die sich für einen Arbeitsplatz in einem unserer Mitgliederbetriebe interessieren, wollen bitte nebenstehenden Coupon in Blockschrift gut leserlich und vollständig ausfüllen und an folgende Adresse einsenden:</p> <p>SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN Stellenvermittlung Postfach 2657 3001 Bern</p> <p>Formule d'inscription pour employés cherchant une place (Le placement est exempt de taxes)</p> <p>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:</p> <p>Société suisse des hôteliers Service de placement Case postale 2657 3001 Berne</p>	<p>Name Nom Cognome Apellidos Name</p> <p>Wohnadresse Domicile (adresse exacte) Indirizzo attuale Domicilio Permanent Address</p> <p>Nationalität Nationalité Nazionalità Nacionalidad Nationality</p> <p>Bisherige Tätigkeit Activité antérieure Attività svolta Actividad anterior Professional Activities up to now</p> <p>Wünscht Stelle als Desire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired</p> <p>Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniere Conocimientos de lenguas extranjeras Languages spoken</p> <p>Bemerkungen Observations Osservazioni Observaciones Remarks</p>	<p>Vorname Prénom Nome Nombre Christian Name</p> <p>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</p> <p>3 letzte Arbeitgeber 3 derniers employeurs 3 ultimi datore di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers</p> <p>Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/temporero Annual/Seasonal employment</p> <p>Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance</p>	<p>Geboren am Né le Nato il Nacido el Date of Birth</p> <p>Telefon Téléphone Telefono Teléfono</p>
--	---	--	--

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Commis de cuisine

und

Chef de partie

und auf 1. September 1972

Hotelsekretärin

(NCR-Maschine)

Hotel Grichting, 3954 Leukerbad

4937

Hotel-Restaurant Buchzelg

Gesucht per sofort

- Alleinkoch**
- Zimmermädchen**
- Buffettochter oder -bursche**
- Kellner oder Serviertochter**
- Barmaid**
(mit Sprachkenntnissen).

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

4852



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

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

Für Sommersaison bis Mitte September 1972.

Offerten mit üblichen Unterlagen an die Direktion.

4221

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.
Eintritt nach Uebereinkunft.

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.

4807

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 542221

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

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)

Zimmermädchen

Näherin/Stopferin

(Jahresstelle)

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

4188

Seehotel Romanshorn Restaurant - Rôtisserie - Bar-Pub

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

Serviertochter

Kellner

Buffettochter 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

Hotel Hohe Promenade 7050 Arosa (Graubünden)

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

Serviertochter

in gepflegtes Spezialitätenrestaurant

Saaltochter

auch Anfängerin

Buffettochter

evtl. Mithilfe im Saal

Gute Verdienstmöglichkeit.

Offerten sind zu richten an

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

4894



**Hotel-Restaurant Römertor
Winterthur**

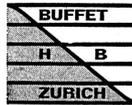
Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Buffettochter Koch

Schreiben oder telefonieren Sie an

Hotel-Restaurant Römertor, G. F. Kaeslin,
Guggenbühlstrasse 6, 8404 Winterthur, Telefon (052) 27 69 21.

M+S 249



BAHNHOFBUFFET 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 83, int. 55.

4770

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 Menugestaltung,
- 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



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 Mischabel, Saas Fee (VS)
sucht für lange Sommersaison oder in Jahresstelle

1 Küchenchef
1 Koch oder Köchin

Telefon (028) 4 81 18

P 36-121633



Bienne 7, Place de la Gare. Tél. 032 22711

Wir suchen für unser gutgehendes Snack-Restaurant tüchtige

Serviertochter
und
Buffettochter oder -bursche

Guter Verdienst zugesichert.

Offerten an die Direktion des Restaurants Seeland, Bahnhofplatz 7, 2500 Biel, Tel. (032) 2 27 11.

P 06-1705



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

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. (028) 6 41 34, Roger Schaller.

4613



hat auf 1. Juli 1972 den Posten einer

Hotelsekretärin

zu besetzen.

Melden Sie sich ganz unverbindlich bei Fr. Simone Brogli, Personalbüro, Zürich Airport Hilton, 8058 Zürich-Airport, Tel. (01) 83 31 31.

4708

First-rate men for first-rate... ships!



offert jungen

Chefs de partie
(Demi-)chefs de rang

interessante, ausbaufähige und sehr gut bezahlte Posten auf einem der modernsten «Cruise ship» (Kreuzfahrten in der Karibischen See, Heimathafen MIAMI). Einreiseformalitäten beanspruchen nur wenige Wochen. Arbeitsantritt nach Übereinkunft.

Rufen Sie uns an! Telefon (022) 33 95 02.
HOTEL EXECUTIVE SERVICE
4, rue Montbrillant, 1201 Genève.

4938

Gesucht für sofort nette, freundliche

Serviertochter

in gangbares Restaurant. Schöner Verdienst.

Offerten sind zu richten an

Restaurant zum Kreuz,
2552 Orpund bei Biel,
Telefon (032) 7 51 07.

P 06-2205

Bellevue Palace Hotel Bern

Wir suchen für sofort:

Commis de cuisine
Zimmermädchen
Aide-Gouvernante
für Economat, Buffet und Kaffeeküche.

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an unseren Personalchef oder rufen Sie ihn gleich an: Tel. (031) 22 45 81.

4925

HOTEL AMIGO, 1-3, rue de l'Amigo, 1000 Bruxelles
engage

réceptionnaire

Connaissance anglaise indispensable, allemand souhaitée.

Addresser curriculum vitae avec références et préférences à l'hôtel.

681

Gesucht

Restaurationskellner

Albergo Ristorante Campagna

6648 Locarno-Minusio, Tel. (093) 33 20 24

4947

«Chez Maître Jean», Rest. Grill-Bar Olten

sucht per 15. August 1972 kontaktfreudige

4296

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 Übereinkunft 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



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 (065) 2 25 31.

OFA 65282002

Hôtel d'Angleterre, Genève

cherche

aide comptable/mécanographe
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



Restaurations-Betriebe der
Säntis-Schwebbahn AG

Für das Hotel-Restaurant Säntisgipfel, 2504 m

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

Geschäftsleiter-Ehepaar

(Wirtpatent nicht unbedingt erforderlich)

Wir erwarten, dass der Ehemann ein guter Küchenchef mit Organisations Talent 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 Selbständigkeit.

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



Wir suchen für unser Restaurant McDog im Mövenpick am Waisenhausplatz an die Ess- und Trinkbar eine charmante

Barmaid

Als erstklassige Verkäuferin, mit neuen Ideen und ausgeprägter Kontaktfreudigkeit, bringen Sie die besten Voraussetzungen mit.

Weitere Auskunft erteilt Ihnen gerne:

Peter Weiss,
Mövenpick am Waisenhausplatz, 3000 Bern
Telefon (031) 22 22 93

4927

Fürstentum Liechtenstein
Park-Hotel Sonnenhof, Vaduz

sucht für sofort

Koch oder Köchin

(sehr selbständiger Arbeitsbereich)

Guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit.

Angebote erbeten an

Familie Emil Real, Telefon 2 11 92.

4916



Wir eröffnen anfangs August in Baden unser neues Restaurant Tartine. Für den Betriebsleiter suchen wir noch eine

Assistentin

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

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

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

Wenn Sie daran interessiert sind, in einem fortschrittlichen Unternehmen zu arbeiten, schicken Sie uns Ihre Bewerbung. Wir werden dann eine Besprechung mit Ihnen vereinbaren.

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

P 05-6036

Môtel Intereurop
Cully (près Lausanne)

cherche pour entrée tout de suite ou à convenir

1 couple
portier de jour - femme de chambre
1 couple
sommelier - dame de buffet

Nourris, logés, place stable à l'année.

Faire offres téléphoniques au (021) 99 20 81.

4923

Gesucht für sofort

Koch oder Alleinkoch

guter Lohn.

Offerten sind erbeten an:

Restaurant Walliserkanne
3925 Grächen (Wallis)
Tel. (028) 4 01 90

4931

CANADA - TORONTO Fall or Winter 1972

Chefs de partie

Commis

Patissiers

Year round employment. Good salaries. Swiss Management.

Please send your application to:

TRANSANTIC GENERAL DEVELOPMENT CO. LTD.
6 Sultan Street, Toronto 5, Ontario

4789

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.



Réceptionist(in)

Telefonist

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 512221

675



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.

4856



requires a

FOOD AND
BEVERAGE MANAGER

to be fully profit responsible for all food and beverage operations in this luxury London Hotel. This includes two highly successful restaurants and bars, a growing banqueting operation, floor service to 200 rooms and ancillary services of kitchen stewarding and dispense bars.

The successful applicant is likely to be between 30 and 40 with Hotel School or College education and proven experience in food and beverage operations. It is essential he has at least 6 years' experience (some of which should be in a first-class establishment) and 5 years of which must be in a managerial capacity. He must combine a detailed practical knowledge of food and drink, product and service, with a sound working knowledge of planning, cost control, directing and motivating staff, materials management.

This challenging position carries a generous salary plus other benefits such as 4 weeks' holiday, non-contributory pension and sickness schemes.

Please write giving full details of qualifications and past experience to: G. Pye Esq., Personnel Manager.

THE CARLTON TOWER
Cadogan Place, London, S.W.1

682

Wir eröffnen im August 1972 in Luzern das erste original
DAIRY QUEEN Restaurant der Schweiz.
 Für diese verantwortungsvolle aber zukunftsreiche Aufgabe benötigen wir noch Sie als
Manager
 Sind Sie der Mann oder die Frau?
 Bewerber(innen) mit guten englischen Sprachkenntnissen senden ihre Unterlagen an:
Bonanza AG, Schaffhauser Strasse 352, 8050 Zürich.

Hotel-Restaurant Corbetta
 1622 Les Paccots
 sucht
Küchenbursche
Kochlehrling
 Offerten an
 R. Zamofing, Tel. (021) 56 71 20



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

Buffettochter
 auch zum Anlernen.

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

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

4883

Gesucht für lange Sommersaison bis Mitte Oktober 1972 per sofort oder nach Uebereinkunft
1 Chef de partie
1 Koch
 Guter Lohn.
 Geregelt Freizeitt.
Hotel Surselva, Flims-Waldhaus
 Direktor H. Solioz, Telefon (081) 39 11 21.

Gesucht für sofort
Saalkellner/-tochter
Hotel Weisses Kreuz
 3800 Interlaken, Tel. (036) 22 59 51

Gesucht in kleineres, neu renoviertes Restaurant freundliche
Serviertochter
 (evtl. Anfängerin)
 Hoher Verdienst, geregelte Freizeit, familiäre Behandlung.
 Offerten erbeten an:
 Fam. Eggimann-Hari

Hotel-Restaurant Edelweiss
 3718 Kandersteg (BO)
 Tel. (033) 75 11 94

Pour l'un de nos restaurants dans le canton de Vaud (100 places) nous cherchons un
directeur-gérant
 Grande patente obligatoire.
 Entrée immédiate ou à convenir.
 Veuillez faire offre avec curriculum vitae, photo, copies de certificats et références.
 Discretion assurée.
 Offres sous chiffre 4939 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.



Wir suchen für
Pankraz-Stadrestaurant
 in gepflegten A-la-carte-service tüchtigen
Restaurationskellner
 oder
Restaurationstochter
Snack Bar
 mit Boulevardcafé
Kellner und Serviertochter
 in gutbezahlte Jahresstellen. Garantielohn.

Wussten Sie schon, dass Wil eine attraktive Stadt ist, 40 Minuten von Zürich, 20 Minuten von St. Gallen und Bodensee entfernt, mit vielen Einkaufs- und Unterhaltungsmöglichkeiten. Reiten, Dancings, zwei Schwimmbädern, Tennis usw.?
 Telefonieren Sie uns und verlangen Sie unseren Herrn Schmid, Tel. (073) 22 28 26.
 Derby Hotel - Restaurants - Bars - Dancings am Bahnhofplatz, 9500 Wil

Strandhotel-Restaurant Seeblick
 3705 Faulensee am Thunersee
 sucht für sofort
Restaurationstochter oder Kellner
Entremetier
 Saisonstelle bis Ende November, eventuell Jahresstelle.
 Offerten erbeten an:
 Otto Habegger-Jaeck, Tel. (033) 54 23 21

Hôtel de la Gare St-Maurice (Wallis)
 cherche pour entrée à convenir
2 jeunes filles
 Connaissance des deux services (file de salle, sommelier), travail par rotation et par équipe.
 Bons gains, vie de famille.
 Tél. (025) 3 63 60.



Hotel Trümpy/ Restaurant Walhalla
 (mit betriebseigener Metzgerei)

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

1 Entremetier
1 Tournant
1 Koch oder 1 Köchin
 für kalte Küche

für unsere Mexiko-Bar:

versierte, freundliche

Barmaid
 (keine Anfängerin)

Buffettochter oder Buffetbursche

Bitte rufen Sie uns an:

Hotel Trümpy, Limmatstrasse 5, 8005 Zürich, Telefon (01) 42 54 00, beim Hauptbahnhof.

4933

Betriebsleiter

Die Aufgabe erfordert:

- Berufskennnisse 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 Butterfly

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

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:

OES
 technische Generaldirektion
 Schlossweg 25, 3626 Hünibach.

4838

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

4838



Zur Vervollständigung unseres kleinen Teams von Hausmechanikern suchen wir für die laufende Betreuung und Ueberwachung der modernen technischen Anlagen und Installationen unseres neuen Wintersporthotels einen

Elektrofachmann als Hausmechaniker-Hauswart

Es handelt sich um eine abwechslungsreiche Aufgabe, welche gute handwerkliche Kenntnisse und Freude an der Betreuung auch von nichtelektrischen Installationen voraussetzt. Neben fortschrittlichen Arbeitsbedingungen (geregelter Arbeitszeit) sowie zeitgemässer Entlohnung können wir dem Inhaber dieser Jahresstelle eine sehr komfortable und preisgünstige Neubauwohnung zur Verfügung stellen. Auf Wunsch Pensionskasse.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Bitte lassen Sie sich von unserem Herrn C. Jöslner, Vizedirektor, die vielen Vorteile dieser Stelle unverbindlich erklären. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

TSCHUGGEN HOTEL, 7050 AROSA, Telefon (081) 31 14 31

4913

Wir sind beauftragt, einen

DIREKTOR

zu suchen für die Leitung eines 1968 neu gebauten und rationell eingerichteten

RESTAURANTS mit grossem Saal

in bester Lage im Berner Oberland.

Eintritt baldmöglichst oder nach Uebereinkunft. Spätere Übernahme des Betriebes als Mieter möglich.

Es werden überdurchschnittliche Entlohnung und Sozialleistungen geboten, die den gestellten Anforderungen entsprechen.

Bewerber sind gebeten, Angebote mit den üblichen Unterlagen der

KATAG TREUHAND, Habsburgerstrasse 22, 6000 Luzern,

einzureichen (Telefon 041 / 22 61 41, intern 34).

P 25-3726

LITTON BUSINESS SYSTEMS

Haben Sie Freude an einer in jeder Beziehung hochentwickelten Maschine? Wünschen Sie Kontakt mit vielen interessanten Menschen? Lockt Sie das Arbeiten im Aussendienst?

In unserem Unternehmen können Ihre Wünsche in Erfüllung gehen.

Wir suchen in allen Gebieten der Schweiz neue Mitarbeiter als

Organisator-Verkäufer

für unsere weltbekanntesten SWEDA-Registrierkassen und Hotelbuchungsmaschinen, welche in der Schweiz sehr gut eingeführt sind.

Insbesondere sind wir interessiert an Fachleuten aus dem Gastgewerbe (für unsere Hotel- und Restaurantmaschinen). Unser innerbetriebliches Ausbildungsprogramm bietet Ihnen die Möglichkeit, auch ohne Vorkenntnisse bei uns schnell vorwärts zu kommen. Wenn Sie kontaktfreudig sind, gerne etwas Neues lernen, ein «Flair» für Zahlen und das Organisieren haben und 25 bis 35 Jahre jung sind, so sollten Sie mit uns Kontakt aufnehmen.

Wir sind gerne bereit, Ihnen nähere Auskunft über unser Unternehmen und die interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit unserer Aussendienst-Mitarbeiter zu geben.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

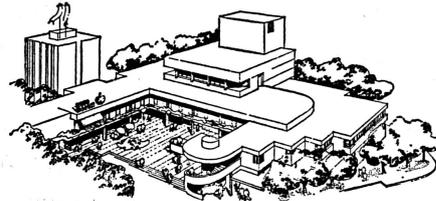
Litton Business Systems

Seefeldstrasse 108, 8034 Zürich, Telefon (01) 47 96 00, Intern 64

EBS	Elektronische Datenverarbeitung
KIMBALL	Warenauszeichnung + Datenerfassungssysteme
M-BEE	Betriebsplanung + Organisationssysteme
SWEDA	Registrierkassen + Datenerfassungsgeräte

P 44-1311

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
Buffetköchter
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.

4936

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

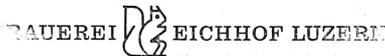
Für die Führung eines
Hotel- und Restaurationsbetriebes
in der Zentralschweiz suchen wir ein

Betriebsleiter-Ehepaar

Idealalter: 30 bis 45 Jahre.
Interessanter, risikoloser Betrieb mit neuzeitlichen Anstellungsbedingungen.
Fähigkeitsausweis A erforderlich.
Stellenantritt nach Uebereinkunft.

Interessenten bitten wir, sich mit unserem Herrn R. Moosbrugger in Verbindung zu setzen.

Telefon (041) 41 21 21.



4910

Für Erstklasshotel suchen wir nach Uebereinkunft

Direktions-Assistent

(Ehepaar bevorzugt)

Chef de réception

Anspruchsvolle Tätigkeit für initiative Fachleute, welche an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen.

Hotel Treuhand AG, 7500 St. Moritz

4905



Damit wir unseren Mitarbeitern ihre wohlverdienten Ferien gewähren können, benötigen wir

Ferien-Kochaushilfen

- Einsatz-Daten: 10. Juli bis Herbst 1972: Basel, in Brigade
17. Juli bis 6. August 1972: Zürich, Alleinkoch
17. Juli bis 30. Juli 1972: Zürich, Alleinkoch
17. Juli bis 20. August 1972: Zürich, Alleinkoch
17. Juli bis 6. August 1972: Zürich, neben Chef
17. Juli bis 6. August 1972: Bern, neben Kollegen
17. Juli bis 10. August 1972: Bern, Alleinkoch
23. Juli bis 13. August 1972: Trogen, Alleinkoch Kinderdorf
24. Juli bis 20. August 1972: Basel, Chef
24. Juli bis 16. August 1972: Winterthur, Alleinkoch usw.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf:

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

P 44-855



Wir beabsichtigen den Ausbau unserer Schulungsabteilung. Aus diesem Grund sind wir auf der Suche nach einem (einer)

**Assistenten(in)
des Personaltrainers**

- Sein (ihr) Aufgabenbereich würde u. a. umfassen:
- die Schaffung von Hilfsmitteln für die Personaleinführung,
 - Erstellen und à-jour-Haltung von Maschinen-Handhabungsbeschrieben,
 - Mitwirkung bei unseren Elementar-Sprachkursen,
 - Mitwirkung beim Aufbau und der Durchführung von Fach-Einführungskursen,
 - Assistenz bei Spezialaufträgen.

Voraussetzungen wären:

- ein rechter Schulsack - Deutsch als Muttersprache,
- Französisch- und wenn möglich Englischkenntnisse (andere Sprachen natürlich erwünscht, vor allem Italienisch und Spanisch),
- die Fähigkeit, analytisch zu denken und entsprechend zu formulieren.

Die beschriebene Stelle wäre eine ausgesprochene Durchgangsposition und dürfte sich daher vor allem für Absolventen einer Fachschule, die sich in der Praxis gründlich weiterbilden möchten, eignen.

Um eine erste Kontaktnahme bittet

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

4912



Grössere Hotelgruppe sucht

Vizedirektor/Stütze der Generaldirektion

Eintritt nach Uebereinkunft.
Vielseitige und abwechslungsreiche Jahresstelle.

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



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

Hotel-Sekretärin
Gouvernante für Hotelbetrieb
wird auch angelernt.

Zimmermädchen

Geregelte Arbeitszeit.

Offerten sind zu richten an

E. und B. Lau-Waldis, Hotel Walhalla
St. Gallen, Tel. 071/22 29 22

4386

Hotel Bahnhof, 5312 Döttingen
sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Koch oder Commis de cuisine
(in kleinere Brigade)

Serviertochter oder Kellner
in Speiseservice oder Restaurant.

Bitte telefonieren Sie uns.

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

3069



Für unseren lebhaften Empfang suchen wir für sofort oder nach Uebereinkunft

Hotelsekretär(in)

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

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

4615

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.



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

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

678

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

Grand Hotel in Saas Fee

sucht

Küchenchef oder Koch
Eintritt: 20. Juli 1972

Sekretärin
Eintritt sofort

Obersaaltochter oder Kellner
Eintritt sofort

Anfragen an

Grand Hotel, 3906 Saas Fee, Telefon (028) 4 81 07/08

4965

Erstklasshotel (160 Betten) sucht für Wintersaison

Küchenchef

(zu Brigade von 8-9 Mann).

Fachlich bestens qualifizierte Bewerber wollen sich bitte melden unter Chiffre 4961 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

In Saison- oder Jahresstellen suche ich noch folgende Mitarbeiter

Chef de partie

Commis de cuisine

Barmaid oder Barman
für unseren Pub

Commis de bar

Restaurationstöchter
für unsere Ustria

Falls Sie eine gute Betriebsatmosphäre zu schätzen wissen und Ihnen ein garantierter Lohn etwas wert ist, so schreiben Sie oder telefonieren Sie an

BAUDET HOTEL Flims

Margrit + Jean-Pierre Baudet, Tel. (081) 39 23 33

4957

Hotel Butterfly

Kreuzstrasse 40, 8008 Zürich

sucht für sofort oder nach Vereinbarung

Küchenchef

Chef de partie

In Jahresstelle. Kleine Brigade. Geregelte Arbeitszeit und guter Lohn.

Eilöfferten sind an die Direktion zu richten.

Auskunft erteilt Tel. (01) 47 42 70.

4964



Grand Hôtel du Parc, 1884 Villars (VD)
Hôtel de tout premier rang cherche, entrée de suite,

un chef de rang

un demi-chef de rang

un commis de rang

pour son restaurant.

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

4956



Wir suchen zum Eintritt nach Übereinkunft:

Buffet-Tochter Service-Angestellte

Die Arbeitszeiten sind gut geregelt, das Einkommen überdurchschnittlich. Branchenunkundige erhalten Gelegenheit, sich auf diesen Posten vorzubereiten. Allenfalls kommen auch Halbtags- oder Stundenaushilfen in Frage. Im weiteren sind bei uns die Posten eines

Chef de partie und eines **Commis de cuisine** zu besetzen.

Bitte wenden Sie sich für Buffet und Service an Frau Erika Pauli, für die Küche an Herrn Bissegger, Chef de cuisine.

Bahnho Buffet SBB
Postfach 196, 5001 Aarau, Tel. 064 22 41 75

P 29-12669

Für unser Dancing mit Bar suchen wir per 1. Juli 1972 oder nach Übereinkunft gut präsentierende

Barmaid

Es kommt evtl. auch eine Serviertochter als Anfangsbarmaid in Frage. Guter Verdienst.

Ferner suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen

Kellner

mit guter fachlicher Ausbildung und guten Umgangsformen. Wir bieten gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeit.

Anmeldungen sind zu richten an:

J. Recarens, Dancing Oasis, Obere Hauptgasse 29, 3600 Thun, Telefon (033) 3 47 33.

ASSA 79-901/2

Bestbekanntes Spezialitätenrestaurant in der Stadt Bern sucht in Jahresstelle

Koch

(Stellvertreter des Küchenchefs).

Ueberdurchschnittlicher Verdienst. Eintritt nach Übereinkunft.

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

4824



Tschuggen Hotel Arosa

Für die Wintersaison 1972/73 sind noch folgende wichtige Kaderpositionen zu besetzen:

- Lingerie: **Lingerie-Leiterin**
- Etages: **Hausdame / Etagegouvernante**
- Administration: **2. Oberkellner**
- Restaurant: **Einkaufschef / Warenkontrolleur**

Es handelt sich in allen Fällen um leitende und gut bezahlte Stellen in unserem modernen Betrieb - mit über 200 Gästebetten und zahlreichen Nebenbetrieben -, welche neben fachlichen Fähigkeiten auch Geschick und Erfahrung im Umgang mit Mitarbeitern voraussetzen.

Gerne erwarten wir Offerten mit Foto und Informationen über Ihre bisherige Tätigkeit sowie Gehaltsvorstellungen bei freier Kost und Unterkunft in modernem Einzelzimmer (mit Privatschüssel und WC).

TSCHUGGEN HOTEL, 7050 AROSA

4934



HOTEL Central ZÜRICH

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

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 63 20. (Bitte verlangen Sie Herrn Ziegler oder Paul Maier.)

4879

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

Hallenportier

mit guten Sprachkenntnissen. Geregelte, angenehme Arbeitsverhältnisse.

Hotel Seidenhof

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

4871

Engstligenalp, 2000 m ü. M.

bei Adelboden sucht in neuem Berghaus

Serviertochter

Koch oder Köchin

neben Chef

Hilfstöchter

Gute Entlohnung. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Telefon (033) 73 13 73.

4857

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 33-3601

Hotel Silberhorn, Wengen

sucht für Sommersaison

Commis de cuisine

(oder Hilfskoch)

Eintritt sofort.

Familie Beldi, Hotel Silberhorn, 3823 Wengen
Telefon (036) 55 22 41

4904



seehotel meierhof

8810 horgen

Haus ersten Ranges mit 134 Zimmern

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

**Küche: Garde-manger
Commis de cuisine**

Service: Serviertochter

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

4909

Café - Glacier - Restaurant

de la Riviera vaudoise cherche à l'année

cuisinier

Entrée 1er septembre ou date à convenir.

Ecrire sous chiffre EV 35-70 Est Valdois, 1820 Montreux.

GAUER **G** HOTELS

Nous cherchons pour notre Hôtel du Raisin à Cully

commis de cuisine

file de buffet

aide-patron

Entrée à convenir.

Faire offre à

M. Magez, gérant Hôtel du Raisin, 1096 Cully.

4917




gezielt inserieren ist besser!

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

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

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

Grand Hotel Kronenhof

sucht per sofort

Sekretärin

für Korrespondenz, Kasse, Anker-Buchungsmaschine.

Eilofferten erbeten an

Hotel Kronenhof, 7504 Pontresina, Telefon (082) 6 63 33.

4941

Rôtisserie Letzistube 6415 Arth am See

sucht per 1. August 1972 in Jahresstellen mit überdurchschnittlichem Verdienst

Rôtisseur (Grill-Koch)

Commis de cuisine

Kochlehrling

Serviertöchter - Chefs de rang

Commis de rang

Buffetöchter

Barmaid

Bar-/Dancingkellner

Lingerie-/Zimmermädchen

Bitte senden Sie Ihre Offerten an

S. Rieder, Rôtisserie Letzistube, Gotthardstrasse 19,
6415 Arth am See, Telefon (01) 63 92 79.

4944



Hôtel du Rhône Genève

cherche

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

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 28-12193

Olden - Bar-Restaurant-Dancing Gstaad

cherche à partir de la saison d'hiver 1972/73

une barmaid

qualifiée, sachant parfaitement le français et l'anglais.

Age: entre 25 et 35 ans.

Faire offre avec références et photo.

4508



Flughafen-Restaurants AG
8058 Zürich-Kloten
Telefon (01) 84 77 68

Haben Sie Freude an einem lebhaften Betrieb, an der Internationalität eines grossen Flughafens? In Jahresstellung suchen wir einen

Patissier

Wir bieten Ihnen geregelte Freizeit, ein sonniges Zimmer in Arbeitsnähe, ein gepflegtes Personalrestaurant, gute Sozialleistungen und natürlich einen Ihren Leistungen angemessenen Lohn.

Wenn Sie gerne mehr über diese Stelle erfahren möchten, rufen Sie uns an. Unser Herr Grohe wird Sie gerne zu einer persönlichen Besprechung einladen.



4914

Gesucht

Comerse, Erstklasshotel-Ferienabläßung:

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. Böhner

4608

Für lange Sommersaison suchen wir:

Restaurationstochter oder Kellner

Anfängerinnen werden angelernt

Saaltöchter

Tochter für Lingerie

Anfragen an:

Hotel Kurhaus
9057 Weissbad/Appenzell

4825

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 lebhaft, 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



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



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

Küchenchef

dynamisch, kameradschaftlich, 25 bis 35 Jahre alt. Wir erwarten keinen «escoffier», 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 Gambrinus, Herr W. Wehner, Falknerstrasse 35, 4000 Basel, Telefon (061) 23 01 91.

P 03-26280

Das Restaurant mit Pfiff und Warteck-Bier

Gambrinus

beim Barfüsserplatz in Basel

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



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

Neues Grossrestaurant und Hotel im Herzen der Bundesstadt sucht auf den 1. August oder nach Uebereinkunft ersklassigen, 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, Zeughausgasse 28, 3000 Bern.

4749

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



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
8957 Spreitenbach
oder telefonieren Sie (056) 3 63 68

1014



Für unser neu eröffnetes 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



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



Unsere Chef de service war tüchtig, hübsch und liebenswürdig. Sie übernimmt einen eigenen Betrieb. Wir suchen eine würdige Nachfolgerin als

Chef de service

Unser Betrieb ist sehr lebhaft, wir werden uns jedoch Mühe geben und Zeit nehmen für die Einführung. Ob schon wir Geschick, speditives Arbeiten und vor allem Sinn für Teamwork erwarten, gilt bei uns vor allem: Freundlichkeit, Dienstbereitschaft geht vor raffiniertem Service. Wir bieten: geregelte, moderne Arbeitszeit, überdurchschnittlichen Verdienst und gutes Teamwork.

Eintritt: per 1. August oder nach Uebereinkunft.

Bewerbungen erbeten an: G. Kadlec, Küchengasse 3, 4051 Basel, Tel. (061) 23 46 80.

4482

Zur Führung eines bekannten Berghotels in der Zentralschweiz suchen wir dynamische

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

Gasthof Bären, 5242 Birr

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 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

Grossrestaurant der Stadt Zürich sucht Kontaktnahme zu einem gut ausgewiesenen

Restaurant-Fachmann

der in der Lage wäre, einen vielseitigen gastgewerblichen Betrieb zu leiten. Voraussetzungen sind: grosse Einsatzbereitschaft, Verständnis für moderne Geschäftsführung, gewinnendes Auftreten den Gästen und Mitarbeitern gegenüber.

Unsererseits bieten wir Ihnen sehr gute Entlohnung, fortschrittliche Sozialleistungen und ein angenehmes Arbeitsklima.

Wir würden Sie gerne für eine beidseitige unverbindliche Kontaktnahme unter Chiffre 4922 an Hotel-Revue, 3001 Bern, kennenlernen und sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

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
Stockerstrasse 17, 8002 Zürich, Tel. (01) 36 65 50.

4836

**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

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



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

18, rue de la Gare
1820 Montreux
Téléphone 021 6149 22

Modernes Stadthotel sucht in Jahresstelle

erfahrene Hotelsekretärin

sowie

2 Köche

Geregelte Arbeitszeit und guter Verdienst.

Offerten an

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

P 03-4022



Pâtisserie zum Bären

Unterentfelden
Tel. 064 22 27 34

Inhaber
E. Scheibler-Cerutti

Gesucht per sofort

Koch

Wir offerieren hohen Lohn, Kost und Logis im Hause.

3-Zimmer-Wohnung kann mitweise zur Verfügung gestellt werden.

Rufen Sie uns bitte sofort an.

P 29-13151



**HOTEL
COMMODORE
LUGANO**

Riva Caccia 6 Tel. 54 39 21

cherche pour tout de suite ou pour date à convenir

**chef saucier
chef entremetier
commis pâtissier
commis de cuisine**

Place à l'année, bonnes conditions de salaire et avantages sociaux.

Prière faire offre avec copies de certificats et curriculum vitae à la direction.

4950



Berghotel Schatzalp
7270 Davos

Erstklasshotel - 220 Betten

sucht für Wintersaison 1972/73

qualifizierten Maitre d'hôtel

Wir wünschen uns einen Mitarbeiter, welcher eine Brigade von zirka 24 Kellnern sicher führen kann und einen angenehmen Umgang mit unserer internationalen Kundschaft pflegt.

Interessenten werden gebeten, ihre vollständigen Unterlagen (Zeugnis-kopien, Foto, Gehaltsansprüche) zu senden an:

Rolf Reutener, Direktion Berghotel Schatzalp, 7270 Davos.

4942

HECHT ST. GALLEN das gute HOTEL

Hotel Hecht St. Gallen
am Bohl
Tel. 071 22 65 02
Willi und Mita Studer

Wir suchen auf 1. August oder nach Uebereinkunft

Receptionssekretär(in)

in abwechslungsreiche, vielseitige und sehr selbständige Jahresstelle. In junges, modernes Team. Geregelte Arbeitszeiten, gute Sozialleistungen.

R. Studer, Hotel Hecht, Marktplatz, 9004 St. Gallen, Tel. (071) 22 65 02

4958

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 Fa-
milie Gugolz, Telefon (058) 2 51 78.

4861

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
tel. (029) 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 zeit-
gemäss.

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

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. (033) 8 23 28

4884

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) 81 28 41

4880

Hôtel Villa Margherita

6935 Lugano/Bosco

(erstklassiges Gartenhotel)

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft bis Okto-
ber:

versierte Hotelsekretärin

Serviertochter oder Kellner

Serviertochter-Anfängerin

Sehr guter Verdienst, schöne Unterkunft, geregelte
Freizeit.

4877

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

Bündnerstube/
Taverne:

Serviertöchter

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

4820



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 Flamieren, hoher Verdienst, ge-
regelte Arbeitszeit nach GAV, Ferienschädigung, 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 qualifizier-
ten

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 folgen-
des 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

Stellengesuche Demandes d'emploi



Junger Kaufmann mit KV-Diplom (Banklehre) und Praxis, dreisprachig (Deutsch, Französisch, Englisch) sucht für Wintersaison 1972/73 in Hotel Stelle als

Sekretär

Offerten unter Chiffre 4949 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Vielleicht bin ich der Mann, den Sie schon lange suchen.

Schweizer, 27jährig, Lehre als Bankfachmann plus ein Jahr Bankpraxis, Hotelfachschule Lausanne, mit allen Sparten vertraut, verschiedene Stellen, wovon ein Jahr Direktor eines Erstklasshotels, zurzeit Vizedirektor in ungekündigter Stellung, sucht sich zu verändern. Branchenwechsel nicht ausgeschlossen.

Offerten unter Chiffre OFA 2182 Lg an Orell Füssli-Werbe AG, 4900 Langenthal.

Begabter Jüngling, 16jährig (Sekundarschulbildung) sucht auf nächsten Frühling

Kochlehrstelle

in renommiertem Betrieb des Gastgewerbes.

Anfragen bitte schriftlich an
Dieter Blessing, Grunerstrasse 4, 3400 Burgdorf
P 09-34828

Küchenchef

Oesterreicher, 28 Jahre, sucht Stelle, Raum Zürich bevorzugt (Östschweiz-Graubünden), versiert in französischer Küche mit Schweizer und Auslandsenerfahrung.

Offerten unter Chiffre 4966 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune Allemande

secrétaire de réception, formation NCR 42, parlant anglais et français, cherche situation en Suisse romande.

Offres sous chiffre 4940, Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Stelle im Hotelgewerbe

Handels- und Hotelfachschule (Lausanne), Auslandserfahrung (Deutschland, Amerika, Südafrika). Letzte Stellung: Assistent-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.

Schweizer Hotelier (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.

Stelle in der Réception

Winterkurort erwünscht.
Stehli Robert, Tribtschenstrasse 20, 6005 Luzern.
P 26-301467

Schweizerin, 23 Jahre, mit Handelsdiplom, Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch, sucht Stelle als

Hotelsekretärin/ Réceptionniste

Westschweiz oder Zürich bevorzugt.

Offerten mit Angaben des Tätigkeitsbereiches und der Verdienstmöglichkeiten sind erbeten unter Chiffre 4948 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Angenehme Erscheinung mit Erfahrung im gepflegten Service sucht entsprechende

Stelle

Deutsche Schweiz bevorzugt. Eintritt nach Vereinbarung.

Angebote sind erbeten unter Chiffre 79-51109 an Schweizer Annoncen AG, ASSA, Neugass-Passsage 2, 3001 Bern.

Jeune Suisse-allemande, parlant français, notions d'anglais et d'italien, expérience 3 années dans un hôtel, cherche place comme

chasseur/aide-réception

à Genève.
Offres sous chiffre 4832 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Berufsspianist

Langjähriger sucht Ferien-Engagement zu günstigen Konditionen. Alpen-Kurort bevorzugt. W. Gerster, Strahlweg 24/36, 8400 Winterthur, Tel. (052) 29 13 88.
P 41-300757

Barman

In Sommersaison, Wintersaison oder ganzjährig.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 4911 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Deutlich geschriebene Inseratentexte erleichtern das Absetzen und verhindern unliebsame Druckfehler.

Name und Adresse möglichst in Blockbuchstaben!

Stellenangebote Offres d'emploi



Grill-Restaurant im «Löwen»

Wir suchen für das neu gestaltete fähige Angestellte, die viel Freude am Beruf mitbringen und sprachkundig sind.

Chef de service Serviertochter und Koch Koch-Commis

Sie alle sollen die eingebaute Atmosphäre persönlich verkörpern, Teamgeist pflegen. Wir zahlen gute Löhne, bieten freie Kost und Wohnung. Geregelt Freizeit.

Melden Sie sich bei M. R. Meier, Hotel «Löwen» 8944 Sihlbrugg-Dorf

Hôtel Segnes & Post 7018 Flims-Waldhaus

sucht zu baldigem Eintritt

Restaurationstochter Commis de cuisine

Offerten an A. Klainguti.

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

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.

Hotel-Handwerker Maler/Tapezierer

Selbstständigen, Initiativem Arbeiter bezahle ich sehr gutes Salär.

Näheres erfahren Sie über Tel. (042) 21 18 66.

4921

Hotel-Restaurant-Dancing sucht für sofort

Kellner oder Serviertochter für Restaurant eventuell Ehepaar für Saal.

Hotel Eden Brunnen Telefon (043) 31 17 07/98

Welche Studentin, Volontärin oder Anfängerin möchte für zirka 2 Monate in einem Gasthof im Bänderland im Service arbeiten? Wird angelernt, evtl. auch zwei.

Anfrage unter Tel. (081) 71 11 34.

4918

Les annonces de l'Hôtel-Revue sont lues dans toute la Suisse.

Zu verkaufen

- Aufschnittmaschine, Modell Latsche, 220 V, 300-mm-Messer
 - 1 Busch-Waage 10 kg, 10-g-Teilung
 - 1 Turmix-Grill
 - 1 Portionenwaage
 - 1 Brotschneider, 220 V
- Telefon (063) 2 19 37

LE CHALET SUISSE
demande pour septembre ou date à convenir:
1 entremetier
1 garde-manger (pour la cuisine)
1 commis
1 demi-chef de rang
1018 Sauvabelin - 1000 Lausanne, tél. (021) 22 23 12

LAUSANNE - Rue de Bourg 26 - Rue de l'Ale 30

Chiffre-Dienst

Nach allgemeiner Regel im Annoncen-Gewerbe werden bei Chiffre-Inseraten Offerten von Vermittlern oder anonyme und Serienangebote, welche inhaltlich nicht dem Zweck der Inserate entsprechen, nicht weitergeleitet.

Verband Schweizerischer Werbegesellschaften VSW

MÖBEL WEBER WOHLER AG



Tische und Stühle

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

MÖBEL WEBER WOHLER AG

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

Zehntausend dreihundert fünfzehn *Exemplare Hotel-Revue jede Woche

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

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

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

* SZV-beglaubigt 12. 1. 1972

HOTEL-REVUE - Argumente die überzeugen

- Die Lesintensität ist überdurchschnittlich
- Die HOTEL-REVUE erreicht viele wichtige Zweitleser
- Die HOTEL-REVUE erzielt eine hohe Lesedauer
- Geschäftsinserte in der HOTEL-REVUE werden von den entscheidenden Lesern beachtet
- Die HOTEL-REVUE hat ein profiliertes Redaktionsprogramm
- Die HOTEL-REVUE bietet dem Inserenten handfeste Leistungen
- Inserate von 1/4 Seite und grösser werden im Textteil placiert

Die Hotel-Revue der Schlüssel zum Grossverbrauchermarkt

NEU GARANT



Mit bester Zufriedenheit = so schreiben unsere Kunden. Haben Sie Schädlingsprobleme wie Schwabenkäfer, Ameisen usw. Wir behandeln Ihre Räume mit GARANT mit Langzeitwirkung. EIN JAHR SCHRIFTLICHE GARANTIE.

Gutschein: Ich möchte eine unverbindliche Offerte für das Bekämpfen von Käfern, Ameisen, Wohnung, Villa, Bauernhof, Liegenschaft, Café, Restaurant, Hotel, Fabrik, Kantine, Lagerhaus, Klinik, Spital, Bäckerei, Metzgerei (Zutreffendes unterstreichen). Ohne Betriebsstörung. Beste Referenzen. Bitte wenden Sie sich an:

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____
Telefon: _____
W. E. Huber, Huwal-Progress-Service, Postfach 171, 8059 Zürich
Telefon (01) 45 05 45 oder (052) 45 23 40

Prescriptions de place

Des prescriptions relatives à la publication d'annonces à des places déterminées ne peuvent être acceptées que comme des vœux, mais en aucun cas comme conditions de l'ordre d'insertion.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Location de l'Hôtel de Ville de Bulle

la Commune de BULLE met en location l'Hôtel de Ville.
Entrée en jouissance à convenir.

Pour prendre connaissance des conditions, visiter et se renseigner, prière de s'adresser au Secrétariat communal BULLE (téléphone 029 / 2 78 91).

Commune de BULLE
P 17-13003

Hotel-Immobilien

G. Frutig, 3000 Bern
Amthausgasse 20, Telefon (031) 22 83 82
Privat: (031) 58 01 99, Telegramme: FrutBern
Internationales Vermittlungsbüro für

**Hotels, Restaurants,
Tea-rooms, Pensionen, Motels**

Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen.
Bitte SLGB-Verzeichnis verlangen. 127

**Gefreute Existenz - Umstände halber wird
TEA-ROOM**
mit sehr guter Kundschaft in zentraler Lage der Stadt Bern an nur kapitalkräftigen Interessenten abgegeben.
Schriftliche Anfragen erbeten unter Nr. 2547 an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern 101

Tea-room

Zu verpachten zu günstigen Bedingungen moderner

an guter Verkehrslage in Bern.

100 Sitzplätze, hoher Küchenanteil, rationell organisiert. Umsatz gegen Fr. 500 000.-, Seit 20 Jahren in Familienbesitz.

Tüchtigen verheirateten Fachleuten mit Küchenpraxis im Idealfall zwischen 25 und 35 Jahren wird gerne nähere Auskunft erteilt.

Selbstinteressenten melden sich bitte mit Bildofferte, Lebenslauf und Angaben über Referenzen unter Chiffre H900843 an Publicitas, 3001 Bern. Unvollständige Offerten werden nicht beantwortet.

Englisch in England

ANGLO-CONTINENTAL SCHOOL OF ENGLISH

die führende Sprachschule in England

BOURNEMOUTH
(vom britischen Unterrichtsministerium anerkannt)
HAUPTKURSE, Beginn jeden Monat
VORBEREITUNGSKURSE auf das Proficiency-Examen der Universität Cambridge • **SOMMERKURSE**
SPEZIALKURSE für: Management, Sekretärinnen, Bankpersonal, Gastgewerbe, Englischlehrer • **FERIENKURSE** für 12-16jährige

Spezielsprachkurs für das Hotel- und Gastgewerbe
30. Oktober bis 2. Dezember 1972, 5 Wochen

LONDON und OXFORD
HAUPTKURSE an Universitätszentren, Juli bis September
Dokumentation unverbindlich durch Sekretariat ACSE, 8008 Zürich
Seefeldstrasse 17, Telefon 01 47 79 11, Telex 52229

Name _____ Vorname _____
Strasse _____ Postleitzahl _____
Wohnort _____



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.

Management im Gastgewerbe

27-monatiger Führungslehrgang
(Bitte Prospekt anfordern.)

Hospira S.A., CH-1854 Leysin, frz. Schweiz 4771

Zu verkaufen in zukunftsreichem Ort im Bündner Oberland

Hotel-Restaurant Lukmanier Ilanz

Die Liegenschaft mit Umschwung hat grosse Ausbaumöglichkeiten. Alle Zimmer mit fließendem Kalt- und Warmwasser.

Restaurant 70 Pl., Stübli 30 Pl., Saal 70 Pl. Gr. Stallungen, Garten, Garage. Ilanz bietet herrliche Wandermöglichkeiten im Sommer und liegt im Zentrum des vielseitigen Skigebietes Films-Laax-Oberaxen.

Auskunft:
Gion Solèr-Reinhard
Hotel Lukmanier, 7130 Ilanz
Tel. (086) 2 14 55

P 13-25872

Hotel garni, evtl. Pension

an guter Lage.
Ostschweiz bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 33-141809 an Publicitas, 9400 Rorschach.

Tüchtiges Hotelier-Ehepaar sucht dringend ein nettes

Hotel garni

in der Umgebung von Zürich oder Winterthur als Familieneinstieg zu kaufen. Anzahlung 700 000 Fr. jederzeit möglich.

Offerten unter Chiffre 4920 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Aus langjährigem Familienbesitz

Badehotel

mittlerer Grösse an weltbekanntem Badekurort der Schweiz

sofort zu verkaufen

für Fachleute sichere Existenz.

Offerten sind erbeten an:
Hotel Immobilien Zürich AG, Seidengasse 20,
8001 Zürich. 4930

Zu verkaufen
an der Autobahndrehscheibe der Schweiz
N 1 / N 2 Egerkingen (SO)

Liegenschaft, 6300 m²

gross mit hist. Mühle zum Umbau in Hotel geeignet.
Fr. 680 000.-
Kapitalkräftige Interessenten wenden sich an Chiffre 44-301963, Publicitas, 8021 Zürich.

Berühmter Kurort (Berner Oberland)

Hotel mit 40 Betten

zu verkaufen.
Sommer- und Wintersaison.

Offerten unter Chiffre 4810 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verpachten an idealer Lage in der Zentralschweiz

Hotel-Restaurant

Das Haus ist mit allem Komfort eingerichtet und in neuwertigem Zustand, 80 Betten, Restaurant mit kleiner Bar, separater Speisesaal, grosse Terrasse mit prachtvoller Aussicht auf Berge und See, genügend Parkplätze (Jahresbetrieb).

Interessanten melden sich bitte unter Chiffre 4943 an Hotel-Revue, 3001 Bern.
Diskretion zugesichert.

A REMETTRE

hôtel-café-restaurant-terrace, 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

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 ause 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.

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, Vergösserungsmöglichkeiten vorhanden. Prachtvolle 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.

Zu pachten gesucht von jungem Ehepaar auf Ende dieses Jahres kleines, erstklassiges

Spezialitätenrestaurant

mit Säll, 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.

Hotel-Restaurant

85 Betten, an bester Passantenlage in Bahnhofnähe einer aufstrebenden Grenzstadt aus persönlichen Gründen

sofort zu verkaufen

Für Fachleute überdurchschnittliche, noch ausbaufähige Existenz, Anzahlung 200 000 Fr.

Offerten sind erbeten an:
Hotel Immobilien Zürich AG
Seidengasse 20
8001 Zürich 4952

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

B MIX Bar KURS

Internationalen Barfachschule KALTENBACH

Kursbeginn
7. August

Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch, Tag- und Abendkurse, auch für Ausländer. Neuzeitliche, fachmännische Ausbildung. Auskunft und Anmeldung:

Büro Kaltenbach, Weibergstrasse 37, 8006 Zürich, Tel. (01) 47 47 91.

Älteste Fachschule der Schweiz. Gegr. 1913 102

Deutlich geschriebene Inseratentexte erleichtern das Absetzen und verhindern unliebsame Druckfehler.

Name und Adresse möglichst in Blockbuchstaben!

Blättlers Spezialfachschule f. d. Hotel- u. Gastgewerbe
6003 Luzern, Murbacherstrasse 16, Telefon (041) 44 69 55

Serviceangestellte! Auch Sie können Erfolg, Anerkennung und Mehrverdienst weitgehend selbst bestimmen. Vermehren auch Sie Ihr Wissen, Ihr Können, Ihre Leistung durch Teilnahme an unseren

SERVIER-, BARMIX-, FLAMBIER-TRANCHIER- und kaufm. Bar-Betriebsführungs-Kursen

Modern, zielstrebig, praxisorientiert. Kursausweis. Gratisplatzierung. Gratisprospekt mit Kursprogramm.

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen 11.00 Uhr!

